

il Contado

PERIODICO DEL MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA

NUMERO 1 - GIUGNO 2024



Dal Contado

Periodico del Museo della Civiltà Contadina
Numero 1 - Giugno 2024

Direttrice responsabile
Grazietta Demaria

Redazione
**Giulia Albertazzi, Elisa Biondi, Veronica Brizzi,
Francesco Fabbri, Beatrice Pizzi**

Progetto grafico
Mauro Luccarini

© Riproduzione riservata

Registrazione Tribunale Civile di Bologna
n. 15060 del 19/12/2023

Si ringrazia:
l'Associazione Gruppo della Stadura
gli autori degli articoli e tutti coloro che hanno partecipato
alla realizzazione della rivista

Eventuali omissioni di diritti d'autore relativi alle immagini
potranno essere segnalati a
segreteria.museo@cittametropolitana.bo.it



Indice

- 4 **La trebbiatura: dal ballo delle cavalle alla mietitrebbia**
> Francesco Fabbri
- 10 **Dagli scaffali della biblioteca**
- 12 **Dentro le collezioni**
I rustici e le arnie razionali di Aurelio Girotti
- 16 **Nuove donazioni**
- 20 **Tutti gli elementi tipici dello stile romantico nel Parco storico di Villa Smeraldi**
> Bruno Bedonni
- 26 **Ruggero, secondo me**
> Umberto Cavalli
- 32 **Le sfide della canapa fra nuove opportunità e vecchi colli di bottiglia**
> Alessandro Zatta e Gianpietro Venturi
- 40 **Bologna e la sapiente valorizzazione del territorio**
> Nicoletta Di Gaetano
- 46 **La canapa sul filo dei ricordi**
> Marianna Biondi
- 52 **C'era una volta... genti e territori lungo il Navile**
> Stefano Gardini e Mauro Tolomelli



La trebbiatura: dal ballo delle cavalle alla mietitrebbia

> Francesco Fabbri

L'evoluzione nei secoli delle tecniche di trebbiatura: dalla ventilazione naturale per separare il grano dalla pula, all'arrivo delle prime mietitrebbie

La trebbiatura è l'operazione che i contadini da sempre compiono per separare il grano dalla pula e dalla paglia. In una prima fase, le spighe, mature e fatte seccare al sole per alcuni giorni, vengono "battute" con gli strumenti più vari e sempre in modo che i grani vadano a finire su un "pavimento" ove sia possibile raccogliarli anche se abbondantemente mescolati con pula e residui di paglia. Successivamente con la ventilazione naturale o con il lancio ad arco (*adarcher*) di palate, grani e pula si separano perché di diverso peso specifico: la pula, più leggera, cade vicino e il grano cade più lontano.

4

Questo lavoro, fatto di gesti semplici e con strumenti rudimentali, si svolge nell'aia della casa colonica e impegna la famiglia contadina per tutto il mese di luglio.

Squadre di braccianti muniti di correggiato si spostano di podere in podere per trebbiare il grano; così come operai con tre o sei cavalle che fanno trottare sulle spighe stese nell'aia assolvono alla fase più faticosa della trebbiatura;

ma bisogna aspettare il proprio turno e i tempi per i contadini si allungano. Questa difficoltà ha spinto a cercare altre soluzioni. Falegnami e fabbri di campagna costruiscono un battitoio o battitore (*batdur*) che rende autonomi i contadini per la trebbiatura. Si tratta di un attrezzo a vaga forma trapezoidale formato da tre tavole di quercia spesse 5 - 6 cm tenute insieme da una ferramenta robusta e elegante; la tavola centrale si allunga in un appoggio; il bordo inferiore è guarnito di rostri in ferro; appoggiato al carretto di un aratro viene trascinato sulle spighe da una coppia di vacche; i rostri in ferro sgranano le spighe. Molti di questi battitori portano inciso l'anno di fabbricazione e le iniziali del committente. Diventa uno degli strumenti indispensabili per diventare mezzadri assieme al carro, all'aratro e ai buoi.

Nelle rievocazioni delle antiche pratiche tecniche, i soci della Stadura hanno messo in atto la trebbiatura con il correggiato, con il calpestio delle cavalle e con il battitore. Non si tratta solamente di "celebrare" la lavora-



Trebbiatura con cavalli. Rievocazione storica a cura dell'Associazione Gruppo della Stadura.

zione più importante dell'agricoltura, quella più ricca di aspettative, quella più coinvolgente, ma di mostrare come, nel corso dei secoli, la tecnica di trebbiatura si sia evoluta pur all'interno dei confini invalicabili rappresentati dai materiali e dalle energie a disposizione. Col senno di poi possiamo dire di essere stati accorti nell'aver proposto queste antiche tecniche di trebbiatura giusto in tempo, perché ora, nel 2024, non ci sono più le competenze per metterle in atto; nessuno saprebbe più ventilare in grano sull'aia come Roberto Negrini, storico volontario del Gruppo della Stadura.

Il grano nelle aziende a mezzadria veniva diviso in due parti uguali; quella padronale veniva portata dal contadino in città, nei granai del padrone. Fatta salva la quantità che serviva alla sua famiglia e alla servitù, il resto veniva venduto ai fornai per la produzione del pane calmierato per il popolo della città; i ceti più elevati facevano il pane in casa e lo cuocevano presso i forni dediti a questo servizio o rifornivano di farina altri fornai che producevano il pane che veniva loro ordinato.

Anche il pane prodotto dagli affittuari e dai piccoli proprietari veniva venduto



Trebbiatura con battitore. Rievocazione storica a cura dell'Associazione Gruppo della Stadura.

in città. La campagna bolognese non ha mai prodotto grano a sufficienza per nutrire la popolazione della città. L'Assunteria dell'abbondanza tutti gli anni doveva rifornirsi di grani forestieri.

La parte del mezzadro serviva spesso anche come moneta per ricompensare i braccianti ingaggiati per la mietitura e la trebbiatura, serviva per pagare i debiti contratti durante l'anno con il falegname, il fabbro, il calzolaio e il farmacista. Il grano che restava veniva conservato nel granaio di casa e curato assiduamente per evitare che fosse infestato da parassiti; i bambini a piedi nudi lo "aravano" quasi ogni giorno.

Una produzione di grano sufficiente per tutta la popolazione bolognese è stata un miraggio che ha accompagnato per secoli la nostra storia; il rapporto fra la quantità di seme sparso sui campi e quello raccolto era di 1 a 4 o 5. La provincia di Bologna arriva a produrre venti quintali per ettaro solo ai primi del XX secolo. Sarà la scoperta dei concimi chimici e il lavoro di grandi genetisti come Nazareno Strampelli che "creano" in laboratorio nuove varietà di grano sempre più basso e resistente alla ruggine - malattia del grano che ne pregiudicava la resa -, a portare la produzione di grano verso i traguardi attuali. Nel frattempo, a metà del XIX secolo, anche nelle campagne bolognesi arriva la trebbiatrice meccanica mossa da una macchina a vapore. Enorme, silenziosa, elegante, racchiude al proprio interno tutti i meccanismi: battitore, vagli, ventilatori, che pochi anni prima stuoli di

persone e animali mettevano in atto sulle aie. Viene posizionata vicino agli ammassi di covoni e bloccata con pesanti zeppe. Anche la macchina a vapore che la segue non è da meno come imponenza. Un cinghione collega il volano della macchina a vapore alla puleggia del battitore della Trebbia. Il fuochista porta in pressione la caldaia e quando il manometro segna 12 atmosfere avverte il macchinista che può avviare la macchina. Tutti gli operai d'aia sono ai loro posti. Un fischio della macchina richiama l'attenzione di tutti. Ecco, via! Da sopra la trebbiatrice "*al pajaren*" accompagna i covoni con una lieve spinta e li apre dentro al battitore; la paglia esce dalla parte anteriore, la pula cade sotto, il grano pulito scivola dentro ai sacchi agganciati alle bocchette nella parte posteriore della trebbiatrice. Tutti i meccanismi si muovono veloci in un brusio scandito dai ritmi dello stantuffo della macchina a vapore: sembrano sospiri. Queste "diavolerie" irrompono in una campagna da sempre silenziosa e pacata e incantano i suoi abitanti.

"La coppia" - così venivano sinteticamente chiamate macchina a vapore e trebbia abbinata - conquista i contadini e i padroni: in un giorno di lavoro si trebbia tutto il grano di un podere; appen l'anno prima occorreva il lavoro di tutta la famiglia per un mese intero. Questa spettacolare rivoluzione nel mondo del lavoro si è affermata anche attraverso contrasti sociali. I braccianti, afflitti da una endemica disoc-

cupazione, temono che le macchine sottraggano loro occasioni di lavoro. Bruciano qualche trebbiatrice; conquistano poi il diritto di essere loro a

occupare i posti di lavoro attorno alle macchine durante la trebbiatura. A San Giovanni in Persiceto ottengono il diritto alla mensa Compaiono nuove



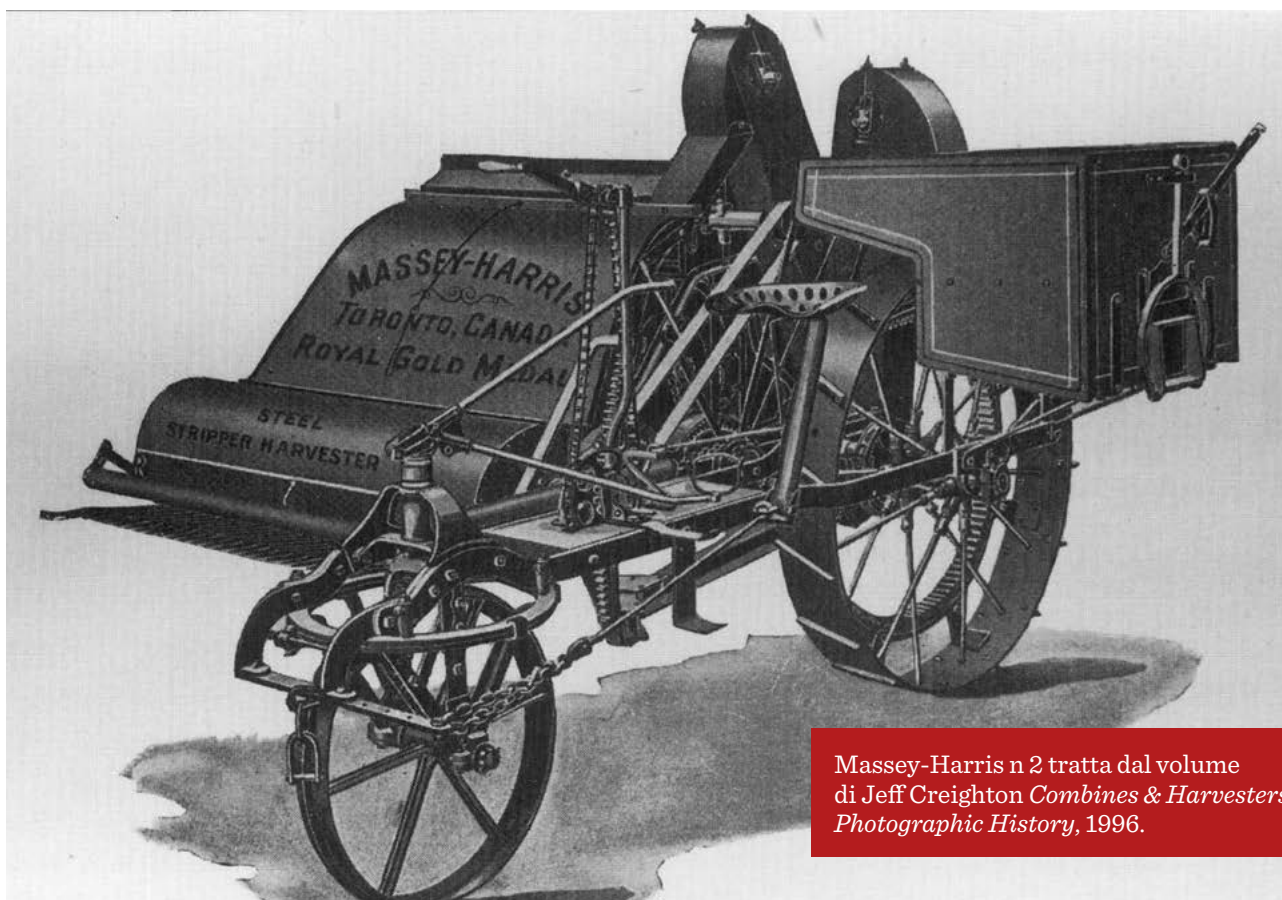


Rievocazione della trebbiatura a Villa Smeraldi negli anni '70.

8 specializzazioni: il macchinista, il fuochista, “al pajaren”. Il costo di queste macchine non è alla portata dei contadini. Solamente le grandi aziende agricole possono dotarsi di questa attrezzatura che impiegano nei loro poderi. Anche qualche fabbro che si dota della patente di conduttore di macchine a vapore può tentare un investimento e diventare contoterzista. Questa nuova figura di lavoratore, in ascesa con lo sviluppo della motorizzazione e mec-

canizzazione agricola, è ancora oggi protagonista nelle campagne bolognesi.

Il ciclo del grano riserva ancora una parte importante al lavoro manuale o semi-meccanizzato: la mietitura, la formazione dei covoni, il loro trasporto al riparo nei caseggiati colonici. Nei primi anni del XX secolo si hanno notizie che nelle pianure americane, canadesi e australiane operano macchine che, seppur trainate, mie-



Massey-Harris n 2 tratta dal volume di Jeff Creighton *Combines & Harvesters Photographic History*, 1996.

tono e trebbiano nello stesso tempo, lì sul campo.

Nel 1947, con il piano Marshall, arrivano in Italia le prime mietitrebbie.

Presso la fabbreria del Museo i volontari della Stadura Alberto, Franco e Walter stanno rimettendo in funzione una di queste macchine, una Massey-Harris 630S.



**Associazione
Gruppo
della Stadura**

Possiamo anticipare che la Festa della trebbiatura del 2025 si svolgerà direttamente sul campo del museo comodamente seduti all'ombra della piantata, per vedere la piccola mietitrebbia in azione. Quest'anno la rievocazione si terrà come di consueto con la messa in funzione della trebbiatrice, aspettando l'arrivo della guazza di San Giovanni seduti all'aperto fra musica, spettacoli, lucciole e buon cibo. I lavori sono a buon punto.

Dagli scaffali della biblioteca



Il Frumento (Come si coltiva o si dovrebbe coltivare in Italia)

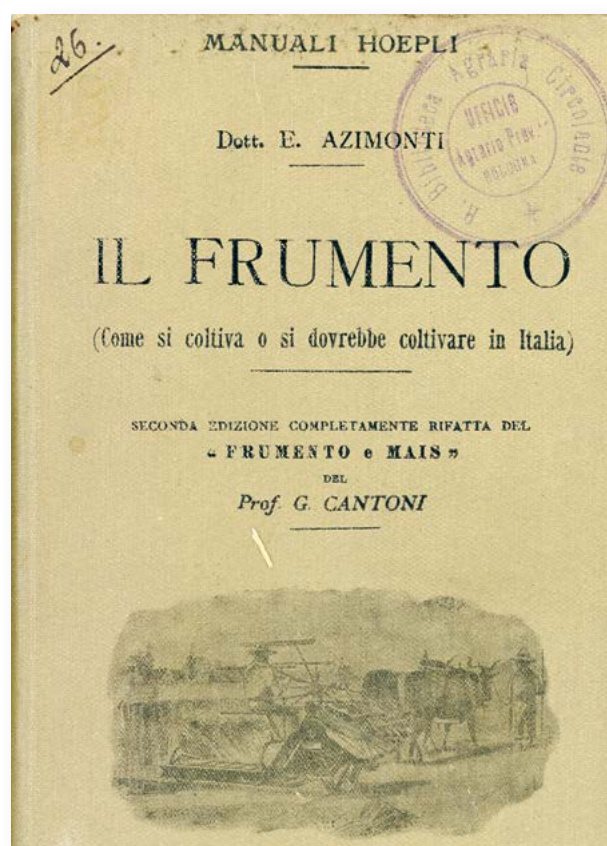
E. Azimonti, Hoepli, Milano, 1902.

Il patrimonio librario della Biblioteca del Museo consiste in circa 3500 fra volumi, raccolte di riviste e di opuscoli provenienti in massima parte dalle vecchie Cattedre ambulanti d'agricoltura della regione, divenute poi Ispettorati provinciali.

La Biblioteca permette di approfondire i temi trattati nell'esposizione, studiare e fare ricerca su aspetti specifici relativi a pratiche agricole, zootecniche e culturali.

Il tema principe nel mese di giugno è il grano. Tra i numerosissimi testi dedicati a questa coltura abbiamo scelto di tirare fuori dai nostri scaffali il manuale "Il Frumento (Come si coltiva o si dovrebbe coltivare in Italia)" E. Azimonti, Hoepli, Milano, 1902.

Il piccolo manualetto, seconda edizione completamente rifatta del "Frumento e mais" del prof G. Cantoni, si apre con una citazione, piuttosto indicativa di Lavergne: "la pratica che pretende di fare a meno della teoria è miserabile; la teoria che pretende di fare a meno della pratica è temeraria". L'autore, Eugenio Azimonti, in 273 pagine offre un quadro relativo alla coltura del grano in Italia e delle norme



razionali di coltivazione dell'epoca. Il libro era pensato per incentivare

Ci sono parecchi modi di fare le biche in campagna:

Si può mettere un covone in piede con le spighe in alto e attorno altri otto in modo da fare un cono che si copre con un altro covone aperto a guisa di imbuto.

Oppure si mettono dodici covoni in croce colle spighe all'indietro, un tredicesimo serve a coprire le spighe dei primi.

Riguardo la **trebbiatura**.

Nemmeno accenneremo ai molti metodi locali usati nelle varie regioni d'Italia, perchè sono conosciuti dagli agricoltori.

Diremo soltanto che conviene, potendolo, procedere subito alla trebbiatura appena i covoni sono completamente essicati, perchè così facendo si evitano molti inconvenienti, che possono derivare dal rimanere a lungo del grano accovonato in grosse biche sotto i porticati o all'aperto. Trebbiando presto il grano riesce sempre di un aspetto mercantilmente migliore.

Si va oramai diffondendo dappertutto l'uso delle macchine trebbiatrici (fig. 86-88).

I trebbiatori meccanici o macchine trebbiatrici sono ordigni abbastanza complicati. Per farsene una idea, così il Prof. Poggi, si supponga un cilindro cavo di ferro, che chiamasi il *tamburo o griglia*, entro il quale si muova con grandissima velocità un secondo cilindro pure di ferro che ha delle costole rilevate e sporgenti.

Questo cilindro colle costole, chiamato *battitore*, nel suo rapido movimento passa a breve distanza dalla parete interna del tamburo.

Ora se fra questa parete e il battitore messo in moto si ponga un mazzo di spighe, queste, compresse e sfregate si aprono e lasciano uscire tutti i grani, i quali cadono da una parte mentre la paglia viene gettata dall'altra. Questi cilindri, che sono la parte

essenziale delle macchine trebbiatrici, sono per lo più collocati entro una cassa di legno o di ferro; le spighe vi arrivano mediante un adatto meccanismo che rende uniforme e continuo il lavoro.

Vi sono varie sorta di macchine trebbiatrici: a mano, ad animali, a vapore.

Le prime (fig. 86) sono messe da quattro robusti operai per mezzo di due manovelle. Separano soltanto il grano dalla paglia, ma non lo ripuliscono ciò che deve poi farsi con altri istrumenti. Servono bene per piccoli poderi ove la quantità del frumento da

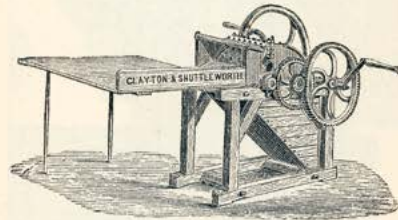


Fig. 86. — Trebbiatrice a mano.

trebbiare è piccola. Sono per altro assai faticose e gli operai devono di frequente cambiarsi.

Le trebbiatrici meccaniche ad animali si fanno muovere per mezzo di buoi o di cavalli, trasmettendo loro il movimento con un *maneggio*. Sono simili a quelle a mano, ma fanno maggior lavoro.

Le più perfette trebbiatrici sono per altro quelle a vapore mosse cioè da una motrice a vapore che per lo più è una *locomobile*.

Sono macchine assai complicate perchè oltre ai cilindri, che levano il grano dalle spighe, hanno crivelli ed altri ordigni, che servono tutti alla perfetta

la formazione degli agricoltori in un periodo in cui l'alto prezzo del grano, le innovazioni culturali e la diffusione di concimi artificiali rendevano questa coltura potenzialmente molto remunerativa. Si parte infatti dai dati sulla produzione in Italia, per poi passare alla descrizione botanica e alle principali varietà coltivate, con pregi e difetti, e affrontare di seguito i temi del clima, della tipologia di terreno, della rotazione negli avvicendamenti culturali. A seguire vengono descritte la lavorazione del terreno e la concimazione, con esperienze esemplificative, la scelta del seme e le modalità di semina, le cure di coltivazione, e le possibili avversità (erbe infestanti, parassiti, malattie, condizioni climatiche) che possono danneggiarlo. Il testo si chiude, dopo consigli su quando e come mietere e trebbiare, con alcune indicazioni per la conservazione, concludendo in tal modo l'intero ciclo di lavorazione.



Il nostro catalogo può essere consultato online al sito [Catalogo Biblioteche Provincia Bologna](#) - selezionando, in particolare, la biblioteca del Museo

I libri sono consultabili solo presso il Museo su prenotazione scrivendo a segreteria. segreteria.museo@cittametropolitana.bo.it

Dentro le collezioni

I rustici e le arnie razionali di Aurelio Girotti

Il Museo raccoglie circa diecimila oggetti. Spesso la loro storia non racconta solo del lavoro e della vita contadina, ma anche del territorio e delle persone che li hanno donati. Continuiamo il viaggio dentro le collezioni per conoscere più da vicino gli oggetti del nostro patrimonio, ricostruendo il loro contesto di origine e arricchendone la fruizione da parte del pubblico.

Il Museo della Civiltà Contadina ospita una sezione dedicata al miele e all'apicoltura: una raccolta di oggetti appartenuti alla famiglia Girotti, apicoltori di Castel Maggiore, che tra Ottocento e Novecento diedero vita a un'azienda apistica che fino al secondo

dopo guerra fu tra le maggiori produttrici di miele della provincia di Bologna. Gli oggetti che approfondiamo in questa sede appartengono proprio al laboratorio da apicoltore di Aurelio Girotti e raccontano la storia dell'evoluzione dell'apicoltura: il **rustico**, l'**arnia razionale** con



Aurelio Girotti e il fratello Aldo nell'apiario di casa.



A sinistra: rustico in legno, vimini e fango, altezza 76 cm e diametro 40 cm. Al centro: rustico ricavato da un tronco cavo, altezza 76 cm, larghezza 40 cm. A destra: rustico ricavato da un tronco cavo altezza 61 cm, larghezza 44 cm.

coperchio a spioventi e l'arnia razionale con coperchio piano ("a scatola").

Il rustico o *cuvê* è una tipologia di riparo artificiale per sciami di api, utilizzato in apicoltura fino alla fine dell'Ottocento. Solitamente i rustici erano costituiti da porzioni di tronchi cavi o da strutture a cono rovesciato realizzate con legno, vimini, paglia e fango.

I contadini ponevano questi ripari nei loro terreni e gli sciami vi si accasavano naturalmente, costruendo all'interno l'alveare con favi di cera per lo sviluppo delle larve e per la produzione del miele. In autunno si procedeva alla pratica dell'apicidio: il rustico veniva sigillato e le api rimaste all'interno venivano asfissiate con lo zolfo, poi si recuperavano i favi e si pressavano per estrarre il miele. Aurelio Girotti nel suo diario di apicoltore ci racconta che i favi dopo la pressatura *"venivano lasciati a scolare dentro un contenitore, poi venivano lavati più volte con l'acqua. L'acqua ottenuta veniva venduta per preparare i dolci di Natale, i favi venivano bolliti e pressati nel torchio, mentre la cera che ne usciva, sciolta nell'acqua calda, veniva posta in ciotole rotonde dove si rapprendeva, e poi ven-*



Torchio per pressare i favi.

duta ai fabbricanti di cosmetici, di lucido per mobili, ai calzolai, alle fonderie".¹

Fino alla fine dell'Ottocento, l'apicidio era l'unica modalità conosciuta e utilizzata per produrre miele. Anche per la famiglia Girotti quindi il primo approccio all'apicoltura fu di tipo tradizionale con rustici e apicidio: Giuseppe Girotti, nonno di Aurelio, diede inizio all'attività familiare nel 1872 quando sposò Bonori Celestina, che portò, tra i vari oggetti della dote, tre sciami d'api accasati in rustici. La produzione di miele era per la famiglia un'attività secondaria che veniva portata avanti parallelamente al lavoro di contadini.

Al Museo sono conservati tre rustici utilizzati dalla famiglia Girotti: il primo consiste in una struttura a cono rovesciato in legno e vimini ricoperta di fango; alta 76 cm con diametro di 40 cm; il secondo e il terzo sono tronchi cavi con forellini circolari per l'ingresso e l'uscita delle api, chiusi nella parte superiore da un asse di legno.

A partire dai primi del Novecento,

¹ *I Girotti delle api. Riassunto dell'andamento apistico generale dal 1923 al 1977 di Aurelio Girotti.* Pubblicazione di manoscritti inediti promossa dall'Istituzione Villa Smeraldi, Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio e dall'Associazione Gruppo della Stadura. Anno 2023. I manoscritti originali sono conservati nell'Archivio storico di Villa Smeraldi.



Aurelio Girotti, da ragazzo, con il fratello Aldo estrae un telaino da una cassetta.



Aurelio Girotti con uno sciame su un ramo appena tagliato da un albero, fotografato dal figlio Giulio.

cominciò a diffondersi l'idea che fosse più conveniente produrre miele senza uccidere le api, ma allevandole e conservando lo stesso alveare ogni anno.

A tale scopo si diffusero le prime arnie razionali: cassette di legno con coperchio a spioventi e all'interno *telaini*, cioè cornici mobili in legno dentro cui le api costruiscono i loro favi.

All'interno di ogni arnia i telaini sono disposti su due livelli sovrapposti: quello inferiore è il *nido* dove le api vivono e allevano le larve, quello superiore è il melario dove le api depositano il surplus di miele prodotto una volta riempito il nido.

14 In apicoltura razionale, l'apicoltore non intacca le scorte di miele presenti nel nido, ma preleva il miele solo dal melario: grazie a questo tipo di struttura l'arnia razionale permette agli apicoltori di estrarre dal melario i singoli telaini con favi contenenti miele e cera, senza uccidere le api e senza danneggiare l'arnia.

Nel diario Girotti racconta che a inizio Novecento tra gli apicoltori si diffuse la tendenza ad acquistare rustici dai contadini, per poi trasferire gli sciami nelle

cassette (arnie razionali) e cominciare ad allevare le api producendo miele senza apicidio.

Anche nella sua famiglia si passò all'apicoltura razionale e il giovane Aurelio si appassionò così tanto all'allevamento delle api che con i suoi pochi risparmi acquistò uno sciame e lo pose in una cassetta con copertura a spiovente che si costruì da solo.

Questo fu il principio del suo lavoro da apicoltore: di anno in anno aumentò il numero degli sciami, quindi delle cassette, fino ad arrivare, negli anni 50 del Novecento, ad un totale di circa 500 arnie distribuite in più apiari.

Una di queste arnie razionali che Girotti utilizzò nella prima fase del suo lavoro da apicoltore è esposta nella sezione del Museo, si tratta di una cassetta di legno e metallo, alta 58 cm, larga 48 cm e profonda 60 cm, con copertura a spioventi e un'apertura nella parte inferiore per permettere alle api di entrare e uscire. All'interno sono presenti telaini sovrapposti, che costituiscono il melario e il nido.

Nell'allestimento museale, accanto a



A sinistra: arnia (cassetta) con coperchio piano adatta per il trasporto.
A destra: arnia (cassetta) con coperchio a spioventi.

questa cassetta a spioventi, è esposta un'altra cassetta in legno, simile alle arnie utilizzate al giorno d'oggi in apicoltura. La struttura e le dimensioni non sono molto diverse da quelle della cassetta appena analizzata, ciò che cambia è il coperchio: non più a spioventi, ma piano.

Questo nuovo tipo di arnia razionale "a scatola" si diffuse negli anni 20-30 del Novecento, per agevolare il trasporto delle cassette durante la *nomade*, ossia il trasferimento delle arnie da un luogo all'altro nel corso dell'anno, per variare il tipo di fioritura, quindi la qualità del miele.

I rustici e le arnie a cui si è accennato sono solo alcuni dei numerosi strumenti del mestiere di apicoltore, che la famiglia Girotti ha donato al Museo: si tratta quasi

sempre di oggetti che Aurelio costruiva da sé, applicandovi modifiche e migliorie derivanti dal suo fine ingegno. Oggetti di per sé affascinanti che acquisiscono ulteriore fascino dopo la lettura del diario, nel quale Girotti annotava anno per anno l'andamento del suo lavoro di apicoltore.

Il testo inedito è stato pubblicato nel 2023 a cura dell'Istituzione Villa Smeraldi, Museo della Civiltà Contadina e dell'Associazione Gruppo della Stadura con il titolo *I Girotti delle api. Riassunto dell'andamento apistico generale dal 1923 al 1977* di Aurelio Girotti.



A partire dal mese di giugno 2024 [la pubblicazione integrale](#) è consultabile gratuitamente online sul sito del Museo.

Nuove donazioni

L'intero ciclo di lavorazione della canapa documentato dagli scatti di Antonio Pezzoli donati al Museo dal nipote Stefano insieme al "gancio" che veniva utilizzato dai mercanti di canapa per valutare la qualità della merce.

Nel 2023, in occasione dei suoi 50 anni, è stata rinnovata la sezione della canapa.

Per l'occasione sono stati digitalizzati i nitrati del fondo di Antonio Pezzoli, donati al Museo dal nipote Stefano. Si tratta di circa 70 scatti che documentano l'intero ciclo di lavorazione della canapa.

Le foto sono scattate a inizio Novecento, nel cortile, nel canapaio, nel macero di un podere di Minerbio e forniscono un'importantissima testimonianza delle modalità di coltivazione e lavorazione della canapa, del paesaggio e dei costumi dell'epoca. Si parte dalla preparazione del terreno e semina per arrivare alla raccolta e macerazione e concludere con la decanapulazione. Con quest'ultima fase termina il lavoro che il contratto di mezzadria assegna ai contadini.

La canapa greggia viene quindi immagazzinata in attesa che il proprietario la venda. A lui compete la commercializzazione anche della parte del prodotto spettante alla famiglia mezzadrile. In questa fase entra in gioco la figura del mercante. Le fotografie e la loro importanza documentale, vengono descritte da Francesco Fabbri nella pubblicazione *Tra pas-*

sione e professione. Il lavoro della canapa nelle fotografie di un cicloturista: Antonio Pezzoli (1870-1943), a cura di Angela Tromellini, Stefano Pezzoli e Silvio Fronzoni. Inoltre, nel testo, viene delineata, a cura di Silvio Fronzoni, la figura professionale di Antonio Pezzoli, legata al mercato della canapa. Su questo tema diventa centrale lo strumento con il quale i mercanti di canapa prelevavano i campioni necessari per valutarne la qualità. La nostra collezione non possedeva questo particolare oggetto e Stefano Pezzoli, quest'anno, ha deciso di donare al Museo l'esemplare appartenuto a suo nonno in modo da poter corredare la didascalia e l'immagine che illustrano questa fase, con il corrispettivo bene materiale.

Questo oggetto composto da un gancio in metallo a cui è legata una coda in canapa pettinata, testimonia uno dei compiti del mercante: giudicare la qualità e il valore della produzione agricola e selezionare la materia prima. Per queste operazioni si esce dal podere. La canapa greggia arriva nel magazzino del mercante e viene suddivisa. La distinzione è molto complessa e porta a 26 diverse marche commerciali, pronte per l'esportazione.



Il Museo si arricchisce così di un tassello fondamentale ponendo l'attenzione su un aspetto ancora poco studiato: l'impatto della valutazione della qualità del prodotto nella rendita e l'importanza di figure professionali che gravitavano attorno al prodotto canapa: mercanti e intermediari. Antonio Pezzoli nel 1903 scrive nella *Guida Turistica delle Strade di Grande Comunicazione* del Touring Club Ita-

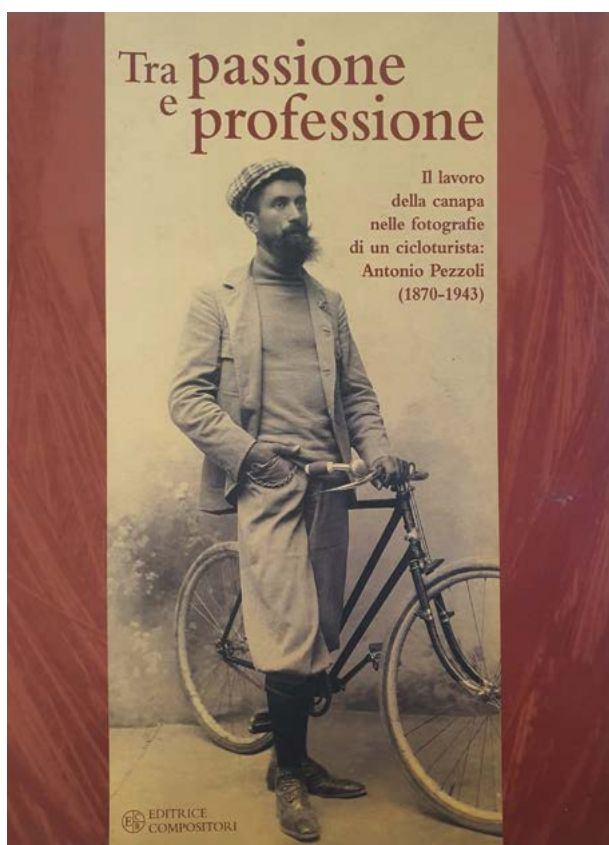
liano un capitoletto dal titolo "Una coltura caratteristica: la canapa" (l'estratto completo è presente nella pubblicazione sopracitata). In questo testo illustra le caratteristiche e le fasi di lavorazione di questa coltura e chiude con la sua commercializzazione: "La canapa viene venduta ai pettinatori negozianti od esportatori [...] Le vendite si fanno dopo una visita al morello e i prezzi in genere si



Uno dei nitrati del Fondo Pezzoli, digitalizzato nel 2023. Lavatura. Concluso il periodo necessario per la macerazione, la canapa viene lavata e messa ad asciugare.



Uno dei nitrati del Fondo Pezzoli, digitalizzato nel 2023. Decanapulazione: la fibra viene separata dalla parte legnosa.



trattano nel bolognese un tanto ogni 100 libbre bolognesi [...] La produzione della canapa è molto diminuita da che una gran quantità di terreni, che prima vi erano dedicati, producono ora barbabietole da zucchero e un po' anche patate da fecola. I prezzi, da quattro o cinque anni, sono assai rincarati; il commercio speciale non è più florido come un tempo. Inoltre se la canapa bolognese e ferrarese è ancora abbastanza ricercata perché è la più fina in commercio, subisce però una forte concorrenza dalla canapa napoletana, che ogni anno cresce di quantità e migliora di qualità, da quella di Russia, d'Ungheria, di Turchia e delle Indie, senza parlare dei suoi terribili nemici, i surrogati, quali per certi articoli il cotone, il lino, la iuta, la manilla."



Tutti gli elementi tipici dello stile romantico nel Parco storico di Villa Smeraldi

> Bruno Bedonni

Una passeggiata nel parco nato a metà '800, cinque ettari dove ammirare oltre venti specie arboree tra cui alcuni esemplari ultracentenari e dove risiedono venticinque specie di uccelli.

La Villa signorile è situata nel paesaggio rurale della pianura bolognese in contesto ex agricolo; attraverso l'ecomuseo della Civiltà Contadina che ne ha sede, conserva e cura le peculiarità storiche tra le quali la piantata (vite maritata all'acero campestre), il pomario (collezione dell'università di Bologna) e gli orti.

Il Parco giardino storico in stile romantico fu voluto dal Conte Gaetano Zucchini nella seconda metà dell'800, che acquistò la villa realizzata dal precedente proprietario, il Conte Zambeccari, attorno al 1783. La realizzazione del giardino comportò un notevole investimento economico e lavori di grande rilievo, quali il lago e le collinette, tra le altre cose.



Vista del parco negli anni '80.

Il giardino venne mantenuto anche nella gestione agricola del nuovo proprietario Rigoberto Smeraldi nel corso del '900 fino al 1970, quando passò a patrimonio pubblico della Provincia di Bologna.

È un giardino storico originale e ben conservato, poco noto e che andrebbe fatto conoscere e valorizzato ulteriormente. Mantiene interamente il disegno originale del paesaggista che lo progettò a metà dell'800 e questa è una peculiarità assai importante e rara.

La superficie di circa 5 ettari contiene e conserva gli elementi tipici del giardino romantico:

- la villa padronale
- la torre colombaia
- la ghiacciaia
- il laghetto paesaggistico
- l'imbarcadero
- il ponte sul lago, decorato con statue
- le collinette, aggirate dai sentieri curvilinei nel bosco
- il grotto o grotta artificiale
- il tempietto neoclassico o belvedere sulla collina più alta

Quest'ultimo elemento è l'unico non conservato e di cui si hanno pochissime notizie, che possibilmente andrebbe ricostruito fedelmente.

La villa neoclassica settecentesca è edificio residenziale importante, con le sale interne decorate e terrazzo ornato che affaccia sul parco; la torre colombaia è di realizzazione elegante pur essendo un elemento legato all'attività agricola del '900. Mentre la ghiacciaia è tipica di poderi o residenze patrizie con numerosi esempi anche nelle città, l'imbarcadero è una peculiarità preziosa e davvero insolita per il territorio bolognese.

Elemento caratterizzante è il laghetto con sponde tortuose, rovinato dal cordolo in cemento di recente costruzione, che fu persino usato per la pesca "sportiva";

Foto Athos Battistini



Il tempietto in una foto degli anni '70.

successivamente venne realizzata anche una staccionata in legno per la sicurezza delle persone, a mio parere in realtà non necessaria. Il grazioso ponte è stato restaurato di recente, comprese le quattro pregevoli statue marmoree a figure bianche che ornano il passaggio.

Il grotto faceva parte degli elementi misteriosi, da scoprire con gli amici dei proprietari, simulando l'esplorazione di una grotta, che conferiva al parco un piccolo angolo di mistero.

21



Il grotto.



Facciata della villa, lato laghetto, con terrazza e torre granaio a destra.

22

I grandi ed antichi alberi sono la gloria del Parco di Villa Smeraldi: Ippocastani, Platani, Querce, Pioppi ed il Cipresso calvo, la vedetta del parco stesso. Di rilievo anche i tanti tassi presenti, meno imponenti ma di età ragguardevole, come anche le due *Magnolia grandiflora*: assieme danno largo respiro al parco e creano veri boschetti botanicamente strutturati con le chiome intonse, ormai una rarità nel patrimonio arboreo bolognese, ove soprattutto nelle aree urbanizzate, tutti gli alberi vengono periodicamente potati, con conseguenze negative sia sulla loro fisiologia che sulla loro struttura e portamento.

Quattro grandi farnie (*Quercus pedun-*

colata) sparse dominano lo strato arboreo più alto delle parti a bosco, come in natura sarebbe nella pianura bolognese, conferendo naturalità, maturità e fascino all'insieme, oltre ad elevare il pregio paesaggistico e naturalistico. Altre specie raggruppate caratterizzano diversi settori: da una parte antichi ippocastani (*Aesculus hippocastanum*), poi il nucleo dei Platani (*Platanus x acerifolia*), pioppi neri (*Populus nigra*) e bianchi (*Populus alba*) isolati, l'ampia macchia degli scuri tassi (*Taxus baccata*) sempreverdi ed il Cipresso calvo (*Taxodium disticum*) che isolato si erge in tutta la sua altezza.

Da rilevare tra i tanti anche la presenza sparsa di Carpini, di cui il Carpino bianco

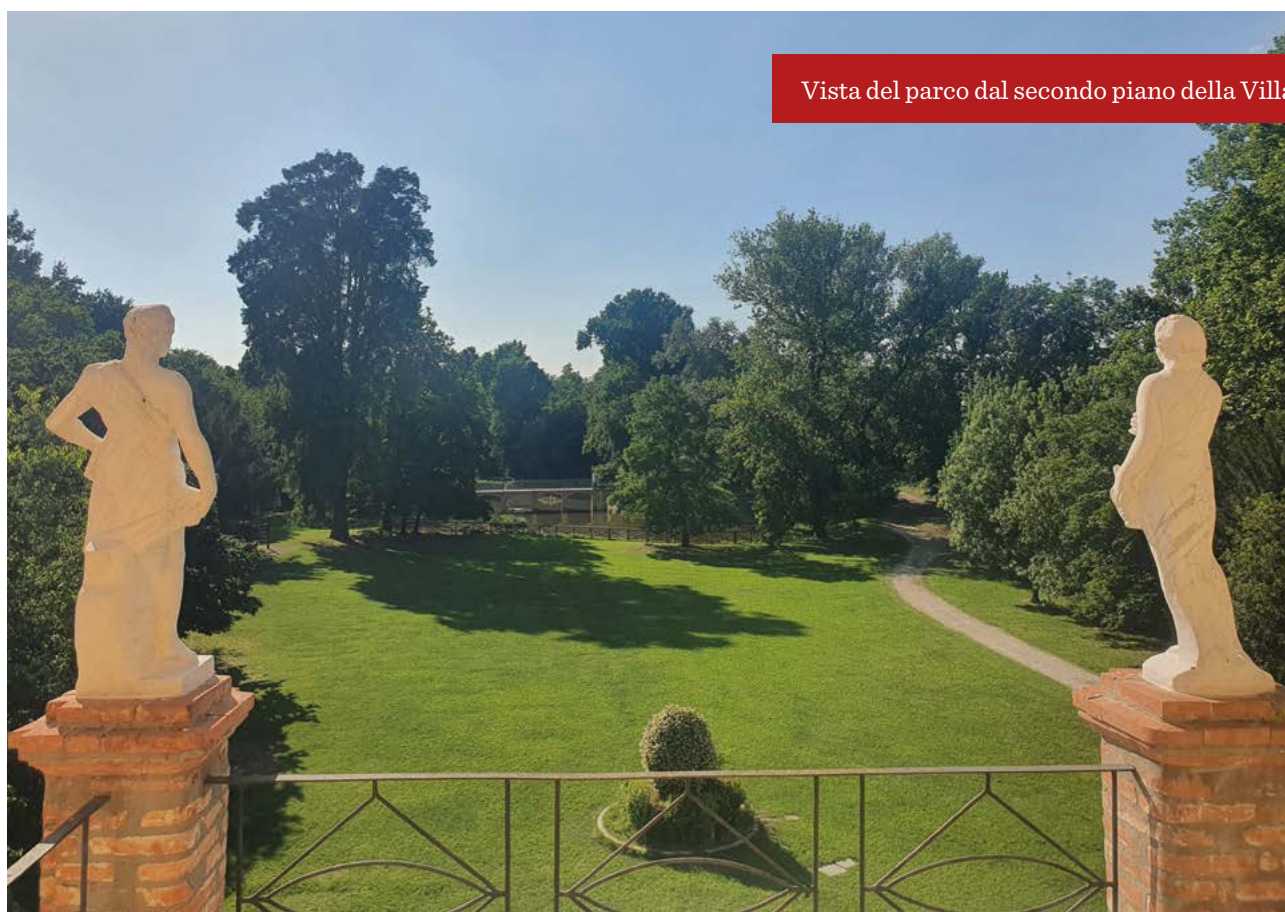
(*Carpinus betulus*) di età importante in prossimità del laghetto, Frassini ossifilli, Siliquastrì, Olmi campestri e Bagolari. Il totale delle specie arboree supera la ventina, comprese alcune Robinie (*Robinia pseudoacacia*), gli “acaci” per i bolognesi. Nettamente superiore la presenza di specie autoctone sulle specie esotiche, in un mix comunque gradevole e apparentemente stabile.

Lo strato arbustivo è ricco nelle aree a bosco, scarso nel resto del parco. Interessante lo strato erbaceo, sempre nelle zone boscate, con notevole presenza di *Arum italicum*, *Vinca major* e *Lamium orvala* tra le altre, tappezzanti nelle aree a bosco.

Il *Taxodium disticum*, assieme a qualche ippocastano ed ai platani, risultano essere tra i primi alberi originari impiantati

nel parco per volere del Conte Zucchini, collocandosi quindi in una fascia di età attorno ai centocinquanta anni di vita. L'esemplare di dimensioni assai rilevanti, 400 cm di circonferenza e oltre 40 m di altezza, è stato segnalato e verrà a breve inserito nell'elenco nazionale degli alberi monumentali, con specifiche tutele.

Interessante notare come il parco, comprensivo di tutti gli elementi caratteristici del giardino romantico ancora presenti, sia sostanzialmente simile, soprattutto in alcuni scorci prospettici, ad alcuni grandi giardini inglesi molto noti, ad esempio il mirabile Stourhead, che fu costruito in Inghilterra esattamente un secolo prima, a metà del 1700, su progetto di Lancelot Brown, detto *Capability Brown*, archistar dell'epoca,



Vista del parco dal secondo piano della Villa.



Foto Bruno Bedonni

e grandiosa realizzazione *alla moda del nuovo giardino romantico*, assai più esteso del parco di Villa Smeraldi, ma davvero somigliante in tanti aspetti. La presenza, pur a scala ridotta, di tutti gli elementi decorativi del giardino romantico, è la caratteristica comune determinante di entrambi i parchi.

Gli aspetti rurali della gestione agricola tuttora molto evidenti, quali la casa del fattore, le scuderie, la grande e singolare

torre-granaio e la torre colombaia, sono dovute ai signori Smeraldi che pur conservando il parco romantico, coltivarono la campagna circostante come podere agricolo ed allevamento di cavalli, tra '800 e '900 fino alla metà del secolo scorso. Dopo varie vicissitudini, il parco di Villa Smeraldi divenne pubblico nel 1970.

Il parco, per le peculiarità che presenta e per il buono stato di conservazione,





Facciata della Villa.

andrebbe valorizzato, soprattutto a riguardo della presenza e delle molteplici attività del Museo della Civiltà Contadina, che ne cura al meglio la manutenzione e che funge da presidio territoriale culturale, artigianale ed artistico del territorio bolognese.

Bibliografia

A.V., *Guida Museo della Civiltà Contadina*, Provincia di Bologna, 2014

Alberto Antolini, *Villa Smeraldi: storia di una proprietà*, (1980)

Avifauna

Elenco specie osservate di uccelli
(in ordine sistematico) residenti/nidificanti:

1. Colombaccio
2. Tortora dal Collare
3. Rondone
4. Parrocchetto dal collare
5. Picchio verde
6. Picchio rosso maggiore
7. Ballerina Bianca
8. Pettiroso
9. Codiroso
10. Merlo
11. Capinera
12. Lui piccolo
13. Fiorrancino
14. Cinciallegra
15. Cinciarella
16. Codibugnolo

17. Picchio muratore
18. Gazza
19. Ghiandaia
20. Cornacchia grigia
21. Storno
22. Fringuello
23. Cardellino
24. Verdone
25. Verzellino

Altre specie migratrici/di passaggio avvistate:

26. Gabbiano reale
27. Rondine
28. Balestruccio
29. Pigliamosche
30. Tordo

Ruggero, secondo me

> Umberto Cavalli

L'incontro con il Maestro Ruggero Passarini,
da giovanissimo allievo di Leonildo Marcheselli
a pilastro della musica popolare

C'è che a volte nella vita si incontra una persona che diventa il tuo Maestro. Capita poi a volte che questo Maestro ti insegni ad appassionarti alla musica popolare e che ti dica di studiare quelle persone che a loro volta sono state dei Maestri. Succede poi che il tuo Maestro scompaia, ti lascia un po' più solo e a te rimangono gli insegnamenti. Quindi li metti in pratica e, se hai fortuna, riesci anche a creare delle cose belle, grazie a quegli insegnamenti.

26

Una di queste è l'incarico che mi ha affidato il Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio, di coordinare e approfondire le iniziative legate alla musica e al ballo tradizionali. E quindi ti ricordi di quanto il tuo Maestro ti diceva: se vuoi studiare questo, devi prima studiare quest'altro. E se vuoi specializzarti su quell'argomento devi prima studiare questo e quest'altro argomento. E tu lo fai. E capisci che è giusto quello che ti diceva e che se vuoi studiare la musica di oggi devi studiare quella che c'era prima. E se vivi a Bologna non puoi pensare, studiare e magari anche suonare il liscio moderno se prima non studi il liscio antico e la Filuzzi. E io l'ho fatto. Ho fatto come mi diceva di fare.

L'anno scorso al Museo abbiamo creato un evento su Leonildo Marcheselli, vedendo nel pubblico tanta partecipazione, tanta presenza, tanto affetto. Quest'anno abbiamo deciso di continuare, come continueremo, con un evento su un altro Maestro, un "certo" Ruggero Passarini di cui, appunto, avevo solo letto fino a quel momento.

Perché di fronte ti trovi Ruggero, perché tutti lo chiamano così, solo "Ruggero", rimani un poco rintronato innanzitutto perché è ancora un gran bell'uomo (che male non fa) e poi perché ha questo sguardo leggermente socchiuso, enigmatico, che non sai bene se ti riconosce oppure no, ma lo vedi che, dietro al fumo della sua sigaretta, è pronto un dolcissimo sorriso ad accoglierti.

Questo ho notato da subito: mani che cercavano le sue, per stringerle non forte, ma lungamente e che accompagnavano, sempre strette strette alle sue, un racconto, tanti racconti di più di mezzo secolo fa, sintetizzati e rivissuti come fossero accaduti ieri.

*"Ma ti ricordi mio cugino che venne quella sera a trovarti al concerto in quel posto....",
"Ma ti ricordi quando venivo a vederti in*



bicicletta.....”, “Ma ti ricordi quando quella sera pioveva ed io, tu e la mia morosa uscimmo dal locale per andare a quell’altro concerto che avevi poco distante....”. Ricordi semplici, piccoli, fortissimi. E gente, uomini, nipotini, nipotine, donne, tante donne che lo abbracciavano fortissimo e non si staccavano più.

Come accennavo, abbiamo creato questo pomeriggio dedicato a Ruggero all’interno del ciclo “Balli al Baladùr” domeniche danzanti all’Incanto Verde, assieme ad ospiti a lui legati: Fausto Carpani, Gian Paolo Borghi e Adriano Bacchi Lazzari, autore del libro dedicato al grande Ruggero dal titolo “Ruggero Passarini. Tasti e bottoni, quante emozioni! Storia delle orchestre alla Filuzzi”, Edizioni Minerva. Ho avuto l’onore di presentare il pomeriggio, intervistando questi personaggi, in

maniera informale, accompagnati dalla musica di Antonio Stragapede e i Suonatori di Ruggero.

Ho posto varie domande a tutti, ne ricordo alcune che scrivo qui, su carta.

Alla domanda: “Quando è iniziato tutto?” Ruggero mi ha risposto serafico: “*Il mio primo concerto lo feci a 14 anni e da lì non ho più smesso, non mi sono più fermato.*”

27

Ora, a pensarci adesso che ne ha più di ottanta, è lunga la strada, mi dico, tantissimi milioni le singole note suonate, centinaia, migliaia i concerti: deve essere stato appassionante, chiedo. “*Lo è stato, ed è stato anche molto stancante, perché non ci fermavamo mai, trenta quaranta concerti al mese, a volte...*”.

Lui, piccolo suonatore che ha iniziato cooptato dal grande Maestro Leonildo Marcheselli, amico del padre e da cui



andava a lezione, organino in spalla dagli undici anni e che *“lo buttò nella mischia”*. E da lì mille avventure, sempre fuori, sempre in giro e grandi collaborazioni, fra i moltissimi, Carlo Venturi, di cui Ruggero parla sempre con grande trasporto. *“E poi si capiva eh...”*, cosa si capiva, chiedo io: *“Sì, intendo che quando suonavo ai concerti, nei locali, facevo una gara con il pubblico, un indovinello, perché io avevo il mio modo di suonare, le mie frasi erano più aperte, e sfidavo a riconoscere le mie e quelle di Venturi, molto più complesse. Ci riuscivano sempre a capire quali erano quelle che scrivevo io!”*.

Si perché di Ruggero mi ha colpito la sua semplicità, la sua poca voglia di apparire, di primeggiare, di risaltare. Come per dire, sì, d'accordo, vi ringrazio tanto tutti, ma di fianco a me c'erano tanti altri grandi, dai quali ho imparato tanto ed erano molto più bravi di me; come se Rug-

gero fosse ancora un poco quel piccolo quattordicenne che si butta o viene spinto in proskenio (anche una spinta può essere molto saggia: dipende da chi ti spinge), bravo, sì, bravissimo, ma anche un poco intimorito e di certo grato, appassionato e coinvolgente.

Proseguo nelle domande: *“Ma tu da dove vieni?”*. Da Massumatico, il suo paese di origine, frazione di San Pietro in Casale e anche titolo di uno dei suoi brani ed è di grande dolcezza, a mio avviso: lo hanno suonato Antonio Stragapede, Massimo Budriesi (nipote di Ruggero e notissimo musicista) e gli altri “suonatori di Ruggero” sulla deliziosa balera storica Incanto Verde, il Baladùr appunto, che riprende vita dopo tanti anni.

Intanto il pomeriggio fila via veloce, la gente intorno al Baladùr aumenta, aumenta, Fausto Carpani ci ricorda dei tanti e tanti anni di collaborazione

insieme a Ruggero e Adriano Bacchi Laz-
zari, autore del libro, ci ricorda di quanto
è stato importante scrivere di Ruggero
in maniera più analitica; io aggiungo un
aggettivo: doveroso. Era doveroso farlo.
Ed è anche un libro davvero gradevole che
vi invito a leggere per conoscere la vita di
Ruggero e tutto quello che non posso scri-
vere qui.

Chiedo poi al mio personalissimo men-
tore Gian Paolo Borghi cosa rappresenti
e cosa abbia rappresentato Ruggero Pas-
sarini nella musica popolare e la rispo-
sta, come nel suo stile, è piena di mille
spunti, la riassumo e la parafraso: *“Ci
sono dei personaggi che diventano come
degli spartiacque, che rimangono e che
verranno ricordati: Ruggero Passarini
è uno di questi. L'affetto del pubblico per
Ruggero è di certo l'espressione più chiara
di tutto ciò”*. Maledizione, penso, lo avrei
voluto dire io! Quindi insisto, mi collego
e approfondisco con l'ultima domanda:
*“Ruggero quello che ho notato anche io,
come ha anticipato Gian Paolo, è il grande
affetto del pubblico per te e la tua musica,
ti chiedo, quindi: avresti mai immaginato
una cosa del genere a 14 anni?”* La rispo-
sta, che parafraso, è tranchant: *“Vedere
tutte queste persone oggi è una cosa bellis-
sima...hanno anche scritto un libro su di
me..., io dico che può succedere di tutto!”*

Vogliamo ballare.... mi sembra di sen-
tire dal pubblico, vociante: sì, è ora, è ora
di dare spazio alla musica, alla “musica
di Ruggero”, perché questo è quello che
hanno suonato egregiamente Stragapede
and co. quel pomeriggio, con incursioni
dell'amico Fausto.

Mentre i suonatori iniziano a suonare,
di fianco al palco scatta il momento del
“firmacopie”. Un macello! I libri a dispo-

sizione, forse troppo pochi, spariscono in
pochi minuti. *“Io arrivo da Verona!”; “Io
arrivo da Ferrara!”; “Ruggero! Ruggero vin-
què!!!”*.

E ogni libro una firma, ogni firma un
abbraccio, ogni ricordo un saluto e avanti
fino alla fine dei libri e oltre. E ascolto,
ascolto quello che si dicono pubblico e
Ruggero, Ruggero e pubblico: è stata un'e-
sperienza davvero entusiasmante durata
almeno mezz'ora.

Alla fine del tutto Ruggero si alza, mi avvi-
cino a lui e gli dico: *“Ruggero dobbiamo
fare una cosa. Ti chiamo una persona al
telefono.”* Ruggero mi guarda e, come se
ci conoscessimo da vent'anni mi chiede:
“Ma chi è al telefono?”. Io rispondo *“Danilo
Restani”*: il suo figlioccio, figlio del suo
chitarrista storico Giuseppe “Pippo”
Restani, non più fra noi da tempo, ma con
il quale suonò per più di 25 anni e che la
prima volta che vide il giovane Ruggero
tuonò: *“Io dei cinni sul palco non li voglio
eh!”*.

Vedere le lacrime di Ruggero mentre par-
lava con Danilo al telefono è stata una
grande emozione per me e, di certo, anche
per loro due. *“Ma io guarda, se avessi mai
pensato che proprio Danilo mi dovevi far
sentire al telefono....sarei venuto prima!!!
Pippo è stato uno delle persone che ho
amato di più in tutta la mia vita”*.

E anche questa è fatta, penso, mentre
Ruggero viene inglobato dalla folla e di
nuovo, abbracci, sorrisi e strette di mano
sentitissime.

Prima di andare via corro a salutarlo un'ul-
tima volta; lo vedo, da lontano, sigaretta
in bocca e gli chiedo: *“Ruggero alla tua età
hai ancora voglia di fumare?”*. Attimo di
sospensione, sguardo alla Clark Gable, mi
punta e mi rinfaccia: *“Sì, ma solo venti al*

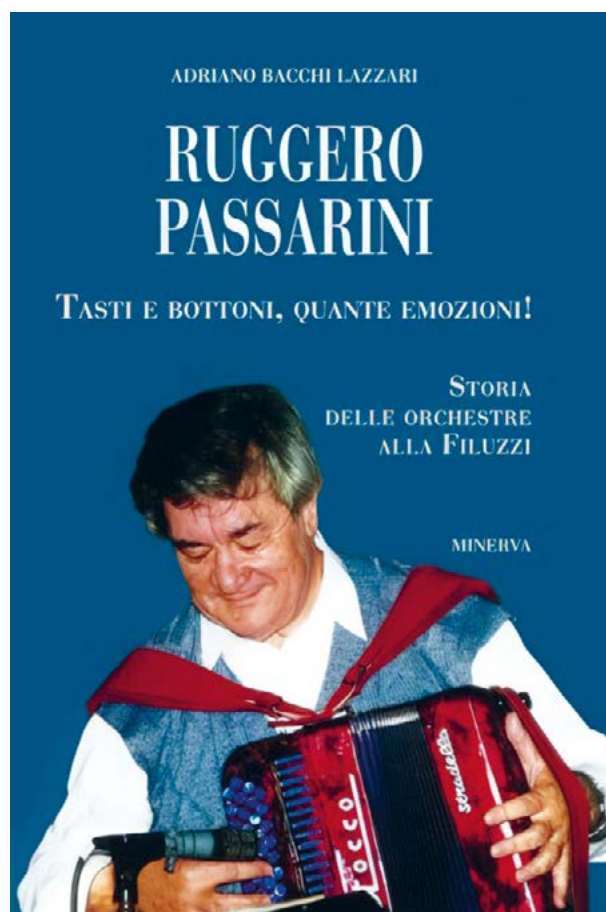


giorno eh!”. Un sorriso comune e la chiosa:
“Grazie è stato tanto, tanto bello!”

Mentre saluto i musicisti da lontano e ritorno verso casa ripenso a quello che ora è diventato l’inizio di questo articolo ovvero che la musica è sempre e solo una questione di Amore e di Maestri: ho avuto tanta fortuna ad averne incontrati almeno due nella mia vita, mio padre in primis e Stefano Zuffi in seconda battuta, perché un vero Maestro ti indica, in ogni modo possibile, la strada più difficile. Sempre la più difficile. E tu ti devi fidare del tuo Maestro, se no quella strada non la imbocchi, su un palco non ci sali e un suonatore non lo diventi. O ti fidi o niente.

30

E non posso fare altro che pensare al grande amore che aveva per il suo Maestro quel minuto ragazzino di nome Ruggero Passarini da Massumatico, la prima volta che salì su un palco, a quattordici anni.





Le sfide della canapa fra nuove opportunità e vecchi colli di bottiglia

> Alessandro Zatta e Gianpietro Venturi*

Per oltre 500 anni la canapa ha rivestito un ruolo chiave nell'economia, non solo agricola ma anche commerciale. Relegata ai margini con l'avvento della produzione di cotone su vasta scala prima e delle fibre sintetiche negli anni '50 e '60 del XX secolo, la coltura è praticamente scomparsa negli anni '70 e viene "riscoperta" solo a fine anni '90.

32

La presenza della canapa in Italia è testimoniata già durante l'Impero Romano, ma affonda le sue radici nel tessuto socio-economico dal medio-evo in cui numerosi documenti storici dell'epoca riportano tecniche di coltivazione, accordi commerciali, istituzione di monopoli e sviluppo di industrie manifatturiere principalmente fra le province di Bologna, Modena, Ferrara, Rovigo e Padova.

Come noto, dopo la Seconda guerra mondiale la canapa ha subito una forte concorrenza delle fibre sintetiche e di altre fibre vegetali, come il cotone, che ne hanno causato la quasi totale scomparsa fino agli anni '90 del XX secolo. In Europa, sono state preservate solamente alcune piccole filiere come quella della carta fine in Francia o quella della bioedilizia in Germania. A metà degli anni '90 si è assistito ad una riscoperta della canapa in ottica di

pianta multifunzionale ed è stata oggetto di numerosi progetti di ricerca, sia europei che nazionali, in cui sono state approfondite tecniche di coltivazione, recupero di vecchie varietà e nuove selezioni, sviluppo di nuovi materiali e processi di trasformazione per nuove filiere, ma anche il rilancio di filiere storiche come quella tessile. Numerosi autori hanno descritto le caratteristiche multifunzionali della canapa evidenziando i prodotti che si possono ottenere dalle diverse componenti della pianta quali gli steli, le infiorescenze ed i semi.

Da un'analisi di documenti storici e delle più o meno recenti pubblicazioni, sia scientifiche che divulgative, è emerso come alcuni colli di bottiglia ancora oggi persistano. In particolare, le fasi di meccanizzazione della raccolta e della macerazione continuano a rappresentare i principali ostacoli al rilancio della canapa ad uso

tessile, mentre lo sviluppo di nuovi prodotti può rappresentare una buona opportunità, non solo per il settore agricolo, ma per alcuni settori legati alla bioeconomia come biopolimeri, nutraceutica, farmaceutica e cosmesi. Attualmente i settori che stanno registrando il maggior numero di pubblicazioni scientifiche sono i biopolimeri (quasi 18.000 dal 1990 ad oggi), il farmaceutico legato principalmente ai cannabinoidi (oltre 17.000 dal 1970 ad oggi), la nutraceutica (oltre 19.000 dal 1990 ad oggi) e la cosmesi, derivata principalmente da oli essenziali e olio da seme (oltre 17.000 dal 1990 ad oggi).

La canapa in Italia dal medioevo ai giorni nostri

La canapa inizia a diffondersi in Italia e soprattutto in Emilia nel medioevo quando cominciarono a comparire le prime attestazioni scritte, come lo “Statuto Mirandolese” del 1386 dove ci sono riferimenti sia alla coltivazione che al commercio evidenziando l'importanza della coltura nell'economia non solo agricola ma anche manifatturiera. La destinazione d'uso era principalmente tessile per la produzione di corde, tessuti, vele e raggiunge il suo massimo sviluppo intorno al quindicesimo secolo quando se ne fa ampio utilizzo soprattutto in marineria (flotta inglese e delle repubbliche marinare come Venezia e Ancona). Per oltre 500 anni riveste un ruolo chiave nell'economia, non solo agricola ma anche commerciale, superando i 130 mila ettari intorno ai primi anni del XX secolo. L'avvento della produzione di cotone su vasta scala prima e delle fibre sintetiche poi ha relegato la canapa ai margini sia del comparto agricolo che del commercio di fibre nonostante i numerosi progetti promossi negli anni '50 e

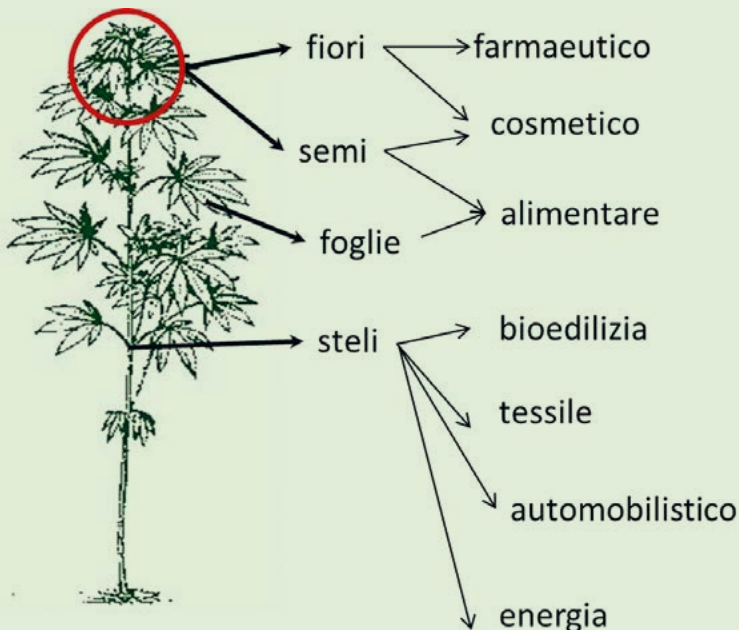
'60 del XX secolo. La coltura è praticamente scomparsa negli anni '70 e viene “riscoperta” solo a fine anni '90 quando sono finanziati i primi progetti europei che hanno avuto come obiettivi lo sviluppo di nuove varietà e tecniche colturali per uso tessile, tecnico (bioedilizia, biopolimeri, ecc.) e nutraceutico. Anche a livello nazionale e regionale sono stati finanziati diversi progetti che hanno cercato di rilanciarne la coltivazione anche a livello locale cercando di sfruttare le numerose potenzialità della pianta. Un ruolo importante era stato svolto dal Consorzio Nazionale Produttori Canapa (CNPC) per il mantenimento del patrimonio genetico che intorno agli anni '90 è stato recuperato e caratterizzato dall'ISCI (ora CREA-Agricoltura e Ambiente) per i programmi di miglioramento genetico (Ranalli, 2020). La canapa viene infatti definita una pianta multifunzionale ed ogni suo componente (stelo, fiori, semi, foglie) trova un'applicazione, dal cibo alla cosmesi, dal tessile all'automobilistico passando per bio-edilizia ed energia.

Ad oggi i progetti finanziati sono stati numerosi ed hanno permesso di fare importanti passi avanti su tecniche di coltivazione, processi di lavorazione/trasformazione, sviluppo di nuovi prodotti nonché selezione genetica.

I processi di trasformazione possono essere anche trasversali alle diverse piattaforme così come all'ottenimento dei prodotti finali. Dalla figura si può per esempio notare come il processo di stigliatura può essere utilizzato sia per ottenere prodotti della piattaforma tessile che per l'utilizzo tecnico. Un altro esempio è rappresentato dal processo della macerazione in campo o della macinatura della biomassa. È evidente anche la moltitudine di prodotti che si possono

Le sfide della canapa

La canapa una pianta multifunzionale

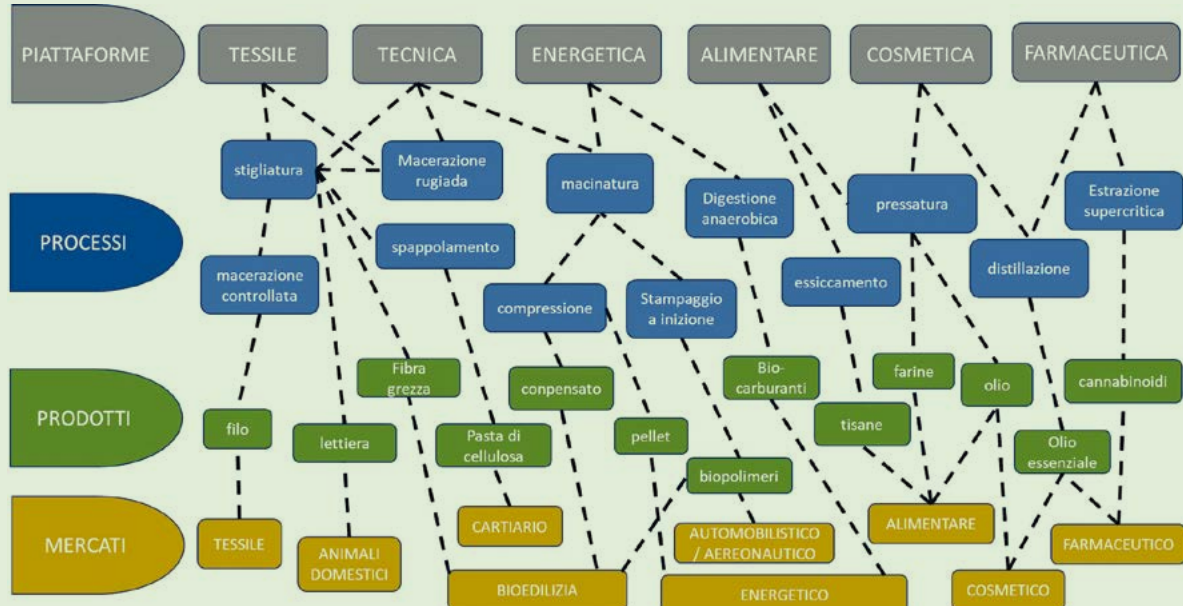


Utilizzazioni della canapa in base alle diverse componenti della pianta

La canapa sposa a pieno il concetto di raffineria che, come definito da Jungmeier et al (2009), consiste in 4 principali caratteristiche che servono ad identificare, classificare e descrivere un sistema di bioraffineria e sono: 1) piattaforme, 2) processi, 3) prodotti e 4) mercato di riferimento.

Nella canapa si possono identificare 5 principali piattaforme che sono: tessile, utilizzo tecnico, energia, alimentare e cosmesi. L'elevato numero di piattaforme rende l'idea della complessità di processi necessari per l'ottenimento dei prodotti finali e all'elevato numero di mercati a cui si può rivolgere la canapa.

Concetto di bioraffineria applicato alla canapa.



ottenere e l'ampio numero di mercati a cui la canapa può accedere: tessile, farmaceutica, energetico, bioedilizia e alimentare. Fra gli aspetti positivi della canapa, va evidenziata anche la sua funzione nella sostenibilità ambientale (Venturi e

Amaducci, 2004; Zatta e Venturi, 2020). I numerosi prodotti che si possono ottenere dalla canapa sono il frutto dell'intenso lavoro fatto dalla ricerca scientifica negli ultimi 25 anni che ha coinvolto Istituti di ricerca nazionali ed europei

con un background trasversale, sia agronomico che chimico, nonché ingegneristico. Fra i principali progetti che hanno impegnato gli Istituti di ricerca italiani si possono citare CITECA (CNR), Pri-sCA (MIPAF), Progetto canapa (MIPAF), Hemp for Europe (EU), Hemp-Sys (EU), MultiHemp (EU), Toscanapa (Regione Toscana), Velica (Regione Lombardia), Macarena (Regione Emilia-Romagna). L'elenco non è chiaramente esaustivo, ma vuole solo dare l'idea della mole di lavoro svolta dall'Italia.

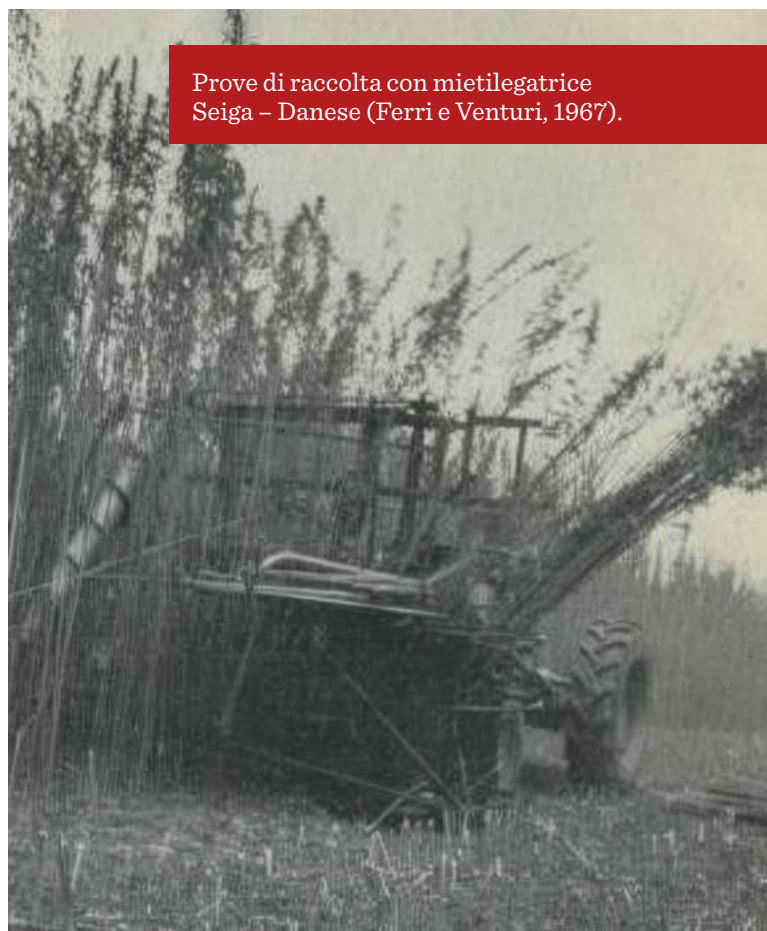
I colli di bottiglia dal medioevo ai giorni nostri

Vincenzo Tanara nel 1644 riconosceva “l’immensa fatica e spesa” che gli agricoltori bolognesi dovevano fare per produrre la materia prima per l’industria che “rende il nome de’ bolognesi glorioso, e nello stesso tempo arricchisce le famiglie”. Va ricordato infatti che la canapa rappresentava una pianta da reddito molto importante e che ad essa venivano riservati i campi migliori e particolari attenzioni che beneficiavano anche le colture che la succedevano come il frumento (Saltini, 2005).

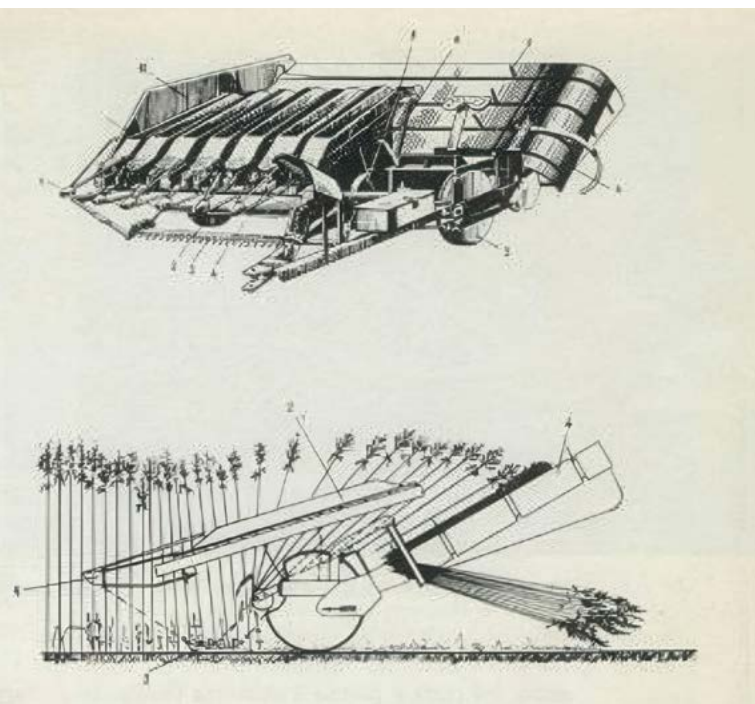
La manodopera ha da sempre rappresentato un collo di bottiglia per l’agricoltura, soprattutto per effettuare le operazioni di preparazione del terreno; basti pensare che la vangatura di un ettaro poteva richiedere fino a 50-60 giorni lavorativi. Per dare l’idea della mole di lavoro basta ricordare che a metà dell’800 la commissione istituita dalla Società Agraria di Bologna aveva identificato un “podere tipo” di circa 31 ettari e la famiglia che lo gestiva doveva contare su 20 persone,

di cui 6 maschi adulti (Finzi, 2005). Alle operazioni per la preparazione del terreno e durante il ciclo colturale, occorre aggiungere tutte quelle di raccolta e prima lavorazione, come per esempio la macerazione, che richiedevano ancor più manodopera. Complessivamente sono state valutate circa 1.200 ore di lavoro per ogni ettaro di canapa coltivato.

La meccanizzazione è stata ed è un’esigenza fondamentale per il rilancio della canapa, per tutte le principali filiere, e per ridurre le ore di manodopera. Dal medioevo fino ad oggi le operazioni di taglio delle bacchette e della macerazione rappresentano i principali colli di bottiglia. Alcune filiere hanno inoltre esigenze particolari, come per esempio quella del tessile, che ha la necessità di mantenere le bacchette



Prove di raccolta con mietilegatrice
Seiga – Danese (Ferri e Venturi, 1967).

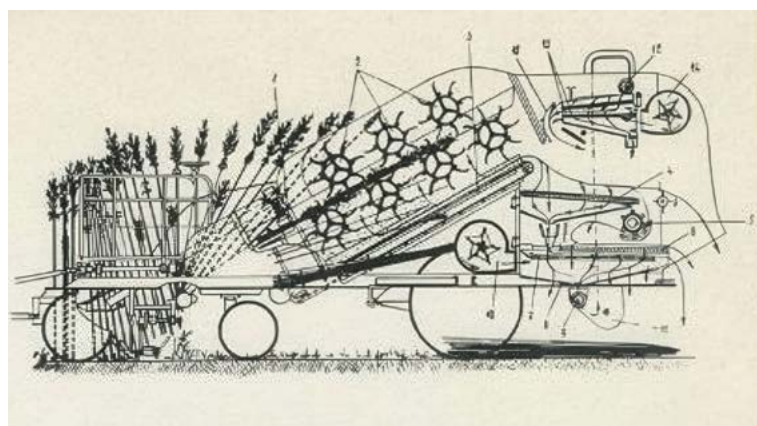


Mietilegatrice ZK-2.1 – Russa (Paskovic, 1966)

parallele dal campo fino ai processi di pettinatura passando per la macerazione. Nell'immediato dopoguerra sono stati sviluppati diversi prototipi per meccanizzare soprattutto le operazioni di taglio e raccolta delle bacchette; ma sebbene i macchinari avessero ridotto ed ottimizzato alcune operazioni, non sono stati sufficienti a rendere economicamente competitiva la coltivazione della canapa rispetto a quella del cotone e soprattutto rispetto ai costi di produzione decisamente più contenuti delle fibre sintetiche.

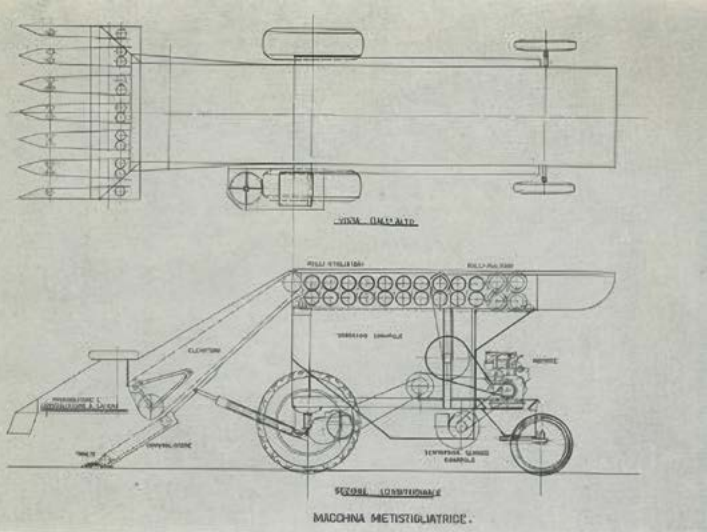
La “riscoperta” della canapa a fine anni '90, e la contestuale disponibilità da parte degli acquirenti di riconoscere un valore aggiunto a determinate tipologie di prodotto, ha rilanciato lo sviluppo di nuovi prototipi (Zatta e Venturi, 2009), che comunque hanno preso spunto da quelli sviluppati negli anni '60 e '70 in diverse parti d'Europa (Russia, Polonia, Danimarca).

Attualmente le filiere che consentono una raccolta disordinata delle bacchette ed una macerazione grossolana, come la bioedilizia e i biopolimeri, hanno la possibilità di utilizzare macchinari concettualmente abbastanza semplici, reperibili a livello europeo e di facile utilizzazione. Altre filiere, come quella tessile, che invece necessitano di un taglio e raccolta ordinata delle bacchette, non hanno ancora a disposizione macchinari efficienti e a buon mercato, anche se in Francia e Belgio alcune ditte stanno lavorando intensamente e cominciano a vedersi i primi frutti. Sono stati sviluppati anche prototipi combinati in grado raccogliere il seme e tagliare gli steli o in grado di raccogliere anche le infiorescenze per poter estrarne i compo-



Mietisgranatrice KUK5 (Paskovic, 1966)

sti commercialmente interessanti come i cannabinoidi. La macerazione, soprattutto se la destinazione finale delle fibre è l'industria tessile, è stata un collo di bottiglia piuttosto importante. Fino agli anni '50 era forse il processo di lavorazione della canapa più faticoso con serie problematiche anche di tipo sanitario a causa delle operazioni che venivano svolte all'interno dei maceri dove le piante venivano fatte



Mietistigliatrice (Kollar, 1966).

macerare per estrarre le fibre. Tale processo è stato oggetto di numerosi studi che hanno portato alla registrazione di diversi brevetti (italiani, coreani, olandesi, ecc) che prevedono la macerazione a temperatura e pH controllati con relativi inoculi di batteri. Questo permette di ottenere prodotti più omogenei e consente ai lavora-

Contado

tori condizioni igienico-sanitarie idonee (Zatta e all., 2012).

Le nuove opportunità della canapa

Tradizionalmente la canapa veniva coltivata per la produzione tessile, sia per produrre vestiti e biancheria ma anche e soprattutto per il suo utilizzo nel campo della marineria per la produzione di vele e corde. Largo impiego di canapa è stato fatto anche per produrre carta di qualità, come la carta moneta in Francia, mentre il suo impiego in edilizia è sempre stato piuttosto limitato. Grazie alla ricerca scientifica degli ultimi anni s'è sviluppata una serie di prodotti innovativi come le bioplastiche,



Prototipo sviluppato dal DISTAL in collaborazione con la ditta DCM srl per la raccolta disordinata delle bacchette (2019).



Sativa FL20 sviluppata dalla ditta Hyler per la raccolta disordinata delle bacchette (2022).

ottenute dalla polimerizzazione della cellulosa, che possono trovare largo impiego in numerosi settori, da quello automobilistico a quello aeronautico, passando per i filamenti delle stampanti 3D. Sono stati sviluppati anche prodotti adatti alla bio-edilizia, come pannelli fono-assorbenti, strutture compresse autoportanti per la costruzione di prefabbricati o semplicemente miscelando il canapulo e la fibra con calce per produrre bio-mattoni. Negli ultimi anni si stanno approfondendo anche le proprietà nutraceutiche dei semi e delle sue componenti come pannello e olio, quest'ultimo utilizzabile anche in cosmesi. Materia di interesse sempre più crescente, sia dei mercati che dei ricercatori, sono le infiorescenze fonte di diversi prodotti che si possono utilizzare sia in campo farmaceutico, come i cannabinoidi, che cosmetico come gli oli essenziali. L'utilizzo della canapa in campo farmaceutico è ormai assodato poiché numerosi sono gli studi che dimostrano la sua capacità di contrastare il dolore cronico o associato a sclerosi multipla, ridurre nausea e vomito causati dalla chemioterapia, stimolare l'appetito in pazienti oncologici o anoressici.

In buona sostanza la canapa ha potenzialmente un numero elevatissimo di applicazioni grazie all'ampia gamma di prodotti che si possono ottenere. Alcuni colli di bottiglia sono stati risolti, altri sembrano sulla buona strada. Sicuramente organizzare filiere che siano economicamente sostenibili rimane la chiave di volta per un reale rilancio della coltura.

* **Alessandro Zatta**

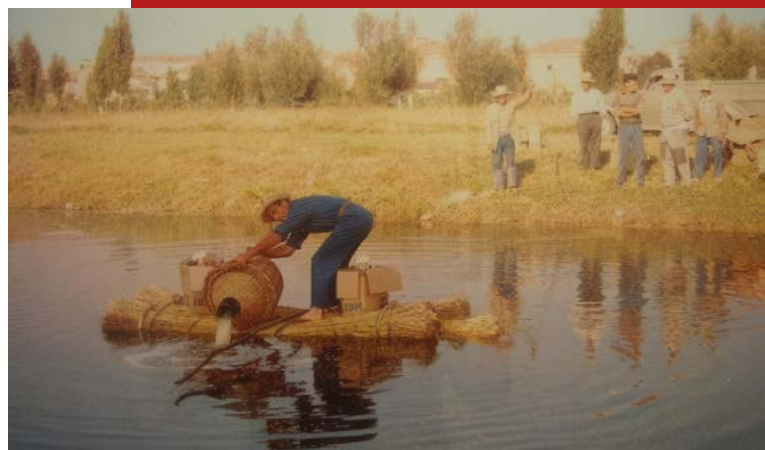
Ricercatore senior Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA. Accademico Corrispondente Accademia Nazionale di Agricoltura.

Gianpietro Venturi

Già Ordinario di Agronomia Università Bologna. Accademico Georgofili ed Emerito Accademia Nazionale di Agricoltura.

38

1960. Operazioni di macerazione di steli.





1960. Prove d'inoculo a Corticella (BO).

Bibliografia

Jungmeier G., Cherubini F., Boniface L., de Jong E., Jørgensen H., Mandl M., Philips C., Pout J.C., Skiadas I., Van Ree R., Wash P., Wellisch M. and Willke T., 2009. *Classification bioenergy system – the approach of IEA Bioenergy Task 42 “Bio-refineries”*. 17th European biomass Conference and Exhibition, 29 June – 3 July. Hamburg, Germany.

Ferri, F., Venturi, G., 1967. *Per una meccanizzazione in canapicoltura*. *Progresso agricolo* XIII,5, 1-11.

Finzi R., 2005. Canapa e stratificazione sociale nelle campagne bolognesi (secoli XVII-XIX). In: *Una fibra versatile, la canapa in Italia dal medioevo al Novecento*, a cura di Carlo Poni e Silvio Fronzoni. Clueb, Cooperativa Libreria Universitaria Editrice Bologna.

Kollar, R., 1966. *Studio per la coltivazione industriale della canapa per scopi cartari*. TAPPI sezione italiana, 1-51.

Paskovic, F., 1966. *Predivo bilje konoplja, I an i pamuk. Nelladiri Zavod Zananje*. Zagreb, 123-128.

Ranalli, P., 2020. *La canapa*. Edagricole. 1-407.

Saltini A., 2005. Nell'area dell'antica canapicoltura emiliana tra Ottocento e Novecento: cedimenti, speranze, il tracollo. In: *Una fibra versatile, la canapa in Italia dal medioevo al Novecento*, a cura di Carlo Poni e Silvio Fronzoni. Clueb, Cooperativa Libreria Universitaria Editrice Bologna.

Tanara V., 1644. *L'economia del cittadino in villa*. Bologna, MDCXLIV, p. 451. In Saltini A. *Storia delle scienze agrarie*, Bologna, 1984-1989, I, 501-517.

Venturi, G., Amaducci, S., 2004. *Canapa: una coltura antica in una prospettiva moderna*. I Georgofili, quaderno 2003, II, 17-64.

Zatta, A., Venturi, G., 2009. *Canapa: un prototipo per la raccolta meccanizzata*. *Agricoltura* luglio/agosto, 58-59.

Zatta, A., Venturi, G., 2020. *Canapa: una coltura per uno sviluppo sostenibile. La canapa*, Edagricole, 153-158.

Zatta, A., Monti, A., Venturi, G., 2012. *Eighty Years of Studies on Industrial Hemp in the Po Valley (1970-2010)*. *Journal of Natural Fibers*, 9, 180-196.

Bologna e la sapiente valorizzazione del territorio

> Nicoletta Di Gaetano

Tre musei raccontano meglio di altri l'antica capacità di riconoscere le potenzialità di un territorio e, attraverso la sua cura e l'organizzazione di attività agricole, valorizzarle per una crescita economica e per l'avvio di un processo industriale che non ha conosciuto eguali nella storia europea.

Museo del Patrimonio Industriale, Museo del Tessuto e della Tappezzeria Vittorio Zironi e Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio sono i luoghi capaci di testimoniare le radici culturali, storiche ed economiche, del più antico distretto tessile europeo.

Luoghi e lavorazioni tessili, materie prime e attrezzature, opere di ingegneria e di urbanistica vengono qui brevemente raccontati nel tentativo di tracciare una linea concettuale che ha come filo logico la sapiente capacità di trasformare il lavoro agricolo in opere dell'ingegno capaci di rivoluzionare l'economia di un territorio e il sostentamento di larga parte della popolazione attraverso i secoli.

Bologna deve infatti gran parte della sua ricchezza, nonché del suo aspetto urbanistico, a quell'incredibile avventura economica e pre-industriale che intraprese a partire dal Trecento, rendendola protagonista indiscussa ed artefice dell'Arte della Seta.

L'attuale aspetto e organizzazione del

centro storico riflette infatti l'antica concezione di migliorare le opere ingegneristiche degli antichi Romani, grazie allo sfruttamento degli acquedotti e delle vie di comunicazione precedentemente tracciate, con l'obiettivo di produrre e commercializzare dei pregiatissimi prodotti serici. Ottimizzare e preservare le opere del passato ebbe un impatto positivo perché fu in grado di dare ricchezza al territorio e garantire la sopravvivenza a gran parte delle persone che lo popolarono.

La storia di questa incredibile avventura viene raccontata e ampiamente illustrata nel Museo del Patrimonio Industriale di Bologna, collocato lungo il canale Navile, importante via di comunicazione che permise proprio la commercializzazione dei pregiati prodotti serici, che attraverso le vie d'acqua raggiungevano le corti europee. Qui è possibile scoprire le origini di quel progredito livello tecnologico atto a migliorare, nel corso dei secoli, una fitta rete di corsi d'acqua appartenuti alla Bologna medievale, creando una vera e propria opera di canalizzazione urbana. Dal



XII al XVI secolo la città si dotò, in modo graduale, di un'articolata rete idraulica artificiale, non solo per rispondere alle esigenze domestiche, ma anche con finalità artigianali e come fonte di approvvigionamento energetico.

L'aumento progressivo di tali opere idriche permise soprattutto lo sviluppo del commercio dei prodotti manifatturieri locali aprendo di fatto nuove vie commerciali che da Bologna erano in grado di raggiungere il resto dell'Europa.

Lo sfruttamento delle principali vie fluviali e il trasporto delle merci era stato reso possibile grazie al successo che ebbe la produzione serica bolognese, essa infatti garantiva prodotti qualitativamente elevati e al contempo molto ricercati dal mercato.

I filati e i tessuti in seta erano manufatti complessi frutto dell'operosità e dell'ingegno del lavoro congiunto di gran parte della popolazione, erano numerose le differenti aree produttive e professionali che venivano coinvolte: dalla bachicoltura, alla trasformazione della materia prima, alla tessitura fino alla rete commerciale.

L'Arte della Seta si poteva ammirare nella produzione della materia prima, un filato pregiato particolarmente resistente e raffinato al tempo stesso, che veniva realizzato con una macchina complessa unica nel suo genere: il mulino da seta, o filatoio rotondo, che sfruttava l'energia idrica per il suo funzionamento.

Le opere seriche che venivano realizzate con tale filato erano molte, prima fra tutte il velo di Bologna, in assoluto tra quelle



che hanno avuto maggior fortuna e che hanno contribuito a connotare l'abbigliamento femminile nel corso della storia.

Generazione dopo generazione i telai contadini sono stati capaci di trasformarsi tra le mani degli artigiani. Tali macchine potevano ospitare tessuti semplici e, all'occorrenza, corredarsi di una serie di accessori che permettevano l'esecuzione di tessuti sempre più complessi per poter essere competitivi sul mercato.

Il Museo del Tessuto e della Tappezzeria Vittorio Zironi¹ racconta, attraverso le sue numerose collezioni e l'esposizione di molte macchine tessili, le esigenze sempre più raffinate di un gusto che andava modificandosi per soddisfare le più varie richieste di tessuti decorativi e di complementi d'arredo con un elevato uso di passamanerie e di decori tessili.

Il fondatore del Museo, il cavalier Vittorio Zironi, iniziò il proprio lavoro di raccolta nel 1946, all'indomani della seconda guerra mondiale, per custodire e salvaguardare tutto ciò che in quegli anni sfuggiva alla tutela degli enti preposti. Dopo circa vent'anni di meticolose ricerche la collezione venne esposta per la prima volta al pubblico nel 1966. Il Museo è costituito da una vasta collezione di tessuti per arredamento e per abbigliamento, attrezzature e telai, tra i quali il grande telaio lombardo del 1700, trasformato nel 1801 in telaio Jacquard per illustrare la lavorazione del damasco in seta alla bolognese, e un rarissimo telaio per galloni del 1370. Altre collezioni riguardano la lavorazione del cuoio, dove è possibile ritrovare le sei-

centesche matrici in legno di quercia per imprimere la pelle e svariati complementi di arredo, distribuiti per tipologie.

I criteri per l'acquisizione delle donazioni che venivano fatte, oltre che per motivi estetici, erano il rispetto e la valenza del reperto come documento di lavoro ed è per questo motivo che negli anni la raccolta è arrivata ad includere moltissimi esempi di ricamo e merletto ad ago e a fuselli, dal Seicento all'Ottocento. Tra questi spiccano l'archivio e i disegni di Guido Fiorini, tra gli artefici dell'Aemilia Ars.

Attraverso i secoli questa elevata competenza nell'allevamento del baco da seta, e la conseguente coltivazione dell'albero del gelso, le cui foglie erano il principale nutrimento dei bachi, è stata affiancata dalla coltivazione della canapa. Le due differenti lavorazioni hanno potuto convivere per molti secoli ed entrambe produssero profitto e prosperità, soprattutto per i mercanti e per i proprietari terrieri. La storia e la coltivazione della canapa vengono raccontate nel Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio, tra tutti, quello che meglio illustra l'aspetto antropologico e sociale di come le popolazioni erano capaci di organizzare la loro sopravvivenza dettata dai ritmi della natura.

Qui viene narrata la storia degli oggetti, la ricchezza del sapere trasmesso oralmente e di mano in mano. Annessi alla Villa e al parco storico di Villa Smeraldi trovano spazio la preziosa Biblioteca, il Deposito Tessile e l'Archivio Fotografico, fondamentali centri di studio e ricerca a supporto delle varie aree che compongono le sezioni museali. Sono tantissimi gli oggetti che sono stati donati al Museo e vi è un lavoro costante per la loro catalogazione e valorizzazione. Spiccano gli

¹ Nel 2017 per problemi di inagibilità dell'edificio storico il museo è stato chiuso al pubblico e ancora oggi purtroppo non si hanno certezze circa la sua futura fruibilità.



Museo del Patrimonio Industriale.

44

innumerevoli macchinari atti a trasformare la terra e le materie prime che contribuiscono a raccontare l'incredibile storia di auto sostentamento e autoproduzione tipica della società patriarcale.

Il Museo della Civiltà Contadina è un museo nato dal basso e con la ferma volontà che solo un lavoro collettivo, e in gran parte di volontariato, poteva essere l'unico modo capace di preservare nel futuro una fedele rappresentazione di quello che eravamo capaci di fare, ma soprattutto una sua rilettura contemporanea.

È proprio in questo museo che possiamo rileggere e ritrovare le informazioni perdute e trovare risposte ai molti quesiti delle epoche antecedenti che vedevano nel ricco commercio della seta le loro radici.

Dalla gestualità e dalla complessità delle

lavorazioni seriche si sono affinate e sviluppate le competenze che hanno permesso la produzione e il commercio delle opere tessili in canapa, dalla materia prima greggia, ai prodotti di trasformazione come ad esempio i cordami o gli accessori per la nautica, alle lavorazioni destinate a finalità agricole fino a tutte quelle dedicate ai più svariati usi domestici.

La canapa, una fibra versatile e robusta, era capace di "vestire" e soddisfare generazioni, di permettere la trasmissione del sapere e la continuità del primo distretto industriale d'Europa, mutando la propria natura dal Medioevo al Novecento.

È un museo vivo poiché continua la coltivazione delle piante antiche e la trasmissione del sapere degli antichi mestieri.

Ci si sorprende ancora oggi della complessità dei tessuti giunti fino a noi dell'arte tessile popolare, frutto dell'ingegno di

quella civiltà che siamo soliti definire contadina.

I disegni delle superfici tessili si tramandavano di famiglia in famiglia e solitamente si affidava la preparazione del telaio alle persone che avevano più esperienza e capacità.

Per concludere potremmo dire che le vie

d'acqua ci permettono di raccontare il ricco universo dei tessuti aulici e popolari, con particolare riguardo ai tessuti in seta e in canapa che venivano realizzati per produrre una fiorente commercializzazione di merci molto richieste, ma anche per soddisfare tutti i fabbisogni personali e domestici.

Atelier Tessile Trame Tinte D'Arte

Il Museo della Civiltà Contadina, oltre a salvaguardare il patrimonio materiale e raccontare la storia della canapa, sin dalla sua origine, promuove la trasmissione di antichi saperi. Negli anni Novanta era stata avviata una scuola di tessitura a telaio antico. Oggi, grazie all'Atelier Tessile, le porte della scuola di tessitura si riaprono al pubblico sotto la guida della docente, progettista tessile, Nicoletta di Gaetano, con il supporto dei volontari dell'Associazione Gruppo della Stadura e in particolare della tessitrice Roberta Montanari e degli esperti di falegnameria e artigianato Valter Zini e Donato Bergonzoni.



Trame Tinte D'Arte è un progetto d'atelier tessile condiviso che nasce dall'esigenza di unire la ricerca tessile contemporanea alla tradizione. Nella suggestiva cornice della Villa Smeraldi di Bentivoglio, sede del Museo della Civiltà Contadina, nasce uno spazio contenitore dove si raccolgono e tramandano saperi antichi come la filatura, la tessitura, la tintura naturale di filati e tessuti e dove si creano oggetti, abiti e sculture. Trame Tinte d'Arte è un progetto di Laura Guerinoni che nasce nel 2017 in collaborazione con il Museo della Civiltà Contadina e l'associazione Gruppo della Stadura.

[Scuola di tessitura
a mano del Museo](#)



[Museo del Tessuto
e della Tappezzeria](#)



[Museo del Patrimonio
Industriale](#)



La canapa sul filo dei ricordi

> Marianna Biondi

Una sala multimediale dedicata al tema tessile, un piccolo assaggio di un deposito con oltre 800 pezzi tra biancheria, corredi in tela filata, tessuta e cucita a mano, con finiture di pregio. Entriamo nella sezione del Museo dedicata alla canapa tra ricerca e ricordi.

46

Il riallestimento della sezione storica del Museo della Civiltà Contadina dedicata alla canapa, aperto al pubblico a settembre 2023, rappresenta un intervento organico, che ha riguardato il rinnovamento dei pannelli e delle pedane installati nel 1973, l'integrazione di filmati e di contenuti multimediali all'interno del percorso museale e l'esposizione di un consistente numero di tessili in una nuova sala multimediale. In quest'ultimo spazio, in cui si è deciso di effettuare un focus sui tessili in canapa di produzione domestica, i beni sono visibili all'esterno e all'interno di una bacheca e sono descritti in schede storiche e tecniche accessibili in modalità interattiva agendo su di un monitor. I tessili, acquisiti mediante donazioni, provengono dal deposito museale e fanno parte di una ricca collezione che annovera al momento 807 pezzi inventariati e 307 beni catalogati sul catalogo regionale del patrimonio culturale PatER, le schede storiche raccolgono racconti, ricordi e testimonianze orali sulla canapa.

Il patrimonio

Lo studio della collezione tessile del museo, conservata nel deposito sito al

secondo piano di Villa Smeraldi, ha permesso innanzitutto di conoscere il patrimonio. I tessili sono perlopiù in tela filata, tessuta e cucita a mano. La biancheria dei corredi delle spose spicca per le finiture di pregio, poiché è contrassegnata da cifre bianche o rosse, ed è abbellita con sfilature, orli a giorno, pizzi, frange a macramè annodate a mano e ricami ugualmente eseguiti a mano. Le cifre, iniziali del nome, sono ricamate con semplici oppure eleganti caratteri stampatelli o corsivi. Le iscrizioni benaugurali e le dediche sono grandi ed elaborate, su alcuni asciugamani si legge "Buon Giorno", su alcune lenzuola "Sonni Lieti", sulle fasce da neonato "Amor mio", "Idolo Mio", "Mille Baci". I motivi ornamentali ricorrenti sono nastri, fiori e foglie. I punti di ricamo più frequenti sono il punto pieno, il punto croce, il punto erba, il punto nodino e il punto ombra. I ricami ad intaglio, impreziositi da trafori, sono lavorati con i punti festone, filza e le barrette. Gli sfilati, ossia ricami creati raggruppando fili sul tessuto privato di alcuni fili in trama o in ordito, sono realizzati con il punto a giorno, il punto gigliuccio e il punto quadro. I ricami più classici sono creati con filo bianco di



cotone su tela bianca, ma non mancano esemplari con fili di colore azzurro, giallo, rosa e rosso. I pizzi sono a chiacchierino, a tombolo, AEmilia Ars e filet, realizzati a navetta, a fuselli, ad ago, all'uncinetto e ai ferri. È importante sottolineare che anche trine e merletti presentano una buona varietà di punti.

La raccolta è costituita da biancheria per la casa, biancheria personale e capi di abbigliamento. Tra la biancheria per la casa si trovano corredi da camera con tutto l'occorrente per fare il letto, composti da lenzuola di tela fine da sopra, lenzuola di tela grossa da sotto, federe e copriletti; sono presenti tessili da bagno, come teli grandi e asciugamani più piccoli da porre sul porta catino; e vi sono tessili da utilizzare in cucina, come strofinacci per pulire e asciugapiatti per asciugare le posate. Tra la biancheria personale si trovano capi di biancheria femminile, come camicie da giorno, camicie da notte, camicie da allattamento, sottovesti, sottogonne, mutande e pezze da ciclo; sono presenti capi di biancheria maschile, come camicie da giorno, camicie da notte e mutandoni; vi sono corredi da neonato, costituiti da cuffiette, bavaglini, camicini,

fasce di cotone operato e pezze e si registrano completi da battesimo, composti da "cuscine", vestine lunghe e cuffiette, confezionate in cotone oppure in organza, ricamate e orlate di pizzo. Tra i capi di abbigliamento si trovano capi di vestiario maschile, come cappe, giacche, gilet, pantaloni e maglie; sono presenti capi di abbigliamento femminile, come abiti, giacche, gonne, maglie, grembiuli e veli da sposa neri e vi sono abiti da lavoro, come sacconi bianchi, manichette e pantaloni in rigatino: un tessuto con l'ordito colorato a formare righe blu che staccano sul colore grezzo della canapa e della lana. Appartengono infine alla collezione alcuni beni che non si possono ricondurre ai soprastanti raggruppamenti: le avviatrici per il telaio domestico, i sacchi per uso agricolo, i torselli per la conservazione della tela, la coperta per i buoi e i teloni per i carri del grano.

Le testimonianze

La raccolta dei ricordi e dei racconti di un gruppo di contadini e di mezzadri che ha coltivato e lavorato la canapa tra Bentivoglio e Granarolo, ma non solo, ha permesso di approfondire alcuni aspetti

La canapa sul filo dei ricordi

legati all'impiego della biancheria di produzione domestica. La fibra di canapa veniva lavorata dalle donne della famiglia contadina, in inverno, nella stalla. Si filava il gargiolo e la stoppa, prima con il fuso e la rocca poi, dagli anni Trenta del Novecento, con il filatoio a pedale. Si sbiancava la matassa nella liscivia per diversi giorni. Si ordiva il filo e si raccoglieva in una lunga catena, che si avvolgeva nel subbio posteriore del telaio con un paziente lavoro di sistemazione dei fili nei licci e nel pettine di canna. Quindi si tesseva il tessuto al telaio domestico, facendo scivolare i fili

La tela semplice si realizzava utilizzando due pedali e quattro licci, avendo cura di fare passare due fili di ordito in ogni dente del pettine. La mezzalana, con la quale si confezionavano capi di abbigliamento, si realizzava con l'ordito in canapa oppure cotone e la trama in lana. Il *soul in dent*, un tessuto più rado per strofinacci, si otteneva inserendo un filo di ordito in ogni dente del pettine. Il *ciarèn*, una tela molto assorbente che serviva per asciugare i piatti ma anche l'insalata, si realizzava alla fine della tessitura tagliando una parte di fili dell'ordito per raddop-



dell'ordito in canapa nei licci mediante una stesura di *bosma* - un appretto fatto generalmente di crusca, farina di mais e strutto - e ponendo particolare attenzione alle cimose (*vivagn*) che dovevano risultare perfette. Dalla tessitura si otteneva la tela semplice, la mezzalana, il *soul in dent*, il *ciarèn*, la tela in opera e l'opera matta.

piarli. La tela in opera, un tessuto che si presentava con particolari disegni uguali sul diritto e sul rovescio, si eseguiva con quattro pedali e quattro licci o più. L'opera matta, una tela con disegni evidenziati solo sul dritto, si realizzava con tre o quattro pedali e quattro licci. La tela si sbiancava facendola bollire più volte con



la cenere posta su un panno detto al *zin-dràndal*, poi si sciacquava, si stendeva sull'erba umida di rugiada per più giorni e, una volta asciutta, si piegava a metà e si arrotolava in torselli pronti all'uso.

Con la tela sottile, di filato di gargiolo, si faceva la biancheria personale e da casa, con la tela più grossa, di stoppa, si realizzavano abiti da lavoro, sacchi per granaglie e teli di copertura dei carri.

Il corredo della sposa si realizzava con la canapa più fine, poteva essere più o meno ricco a seconda delle possibilità della famiglia, si conservava in un baule o in una cassapanca all'interno della camera da letto e comprendeva biancheria per la camera, personale e il corredo per il neonato. La dote per la cucina spettava alla famiglia dello sposo che procurava tovaglie, tovaglioli, strofinacci (*buraz*) e asciugapiatti (*ciarèn*). Nella cassapanca della sposa le camicie da allattamento, senza maniche, scollate e lunghe a

mezza gamba, si distinguevano dalle altre camicie da notte per la presenza di *spurt-lèin*, le spalline allacciate mediante bottoncini, apribili all'occorrenza, mentre le pezze da ciclo, alte 40 cm circa, rifinite con cifre rosse, un filo più grosso in rilievo detto *filòn* e la frangina, erano numerose: le pezze da ciclo, ripiegate e fissate a una cordella con spille da balia, si indossavano legate in cintura. La biancheria della dote si completava con cifre, pizzi, frange e ricami; i punti del ricamo si apprendevano solitamente dalle suore della Congregazione delle Minime dell'Addolorata, una Comunità nata nel 1868 a Le Budrie di San Giovanni in Persiceto, su impulso di Clelia Barbieri. Le Minime dell'Addolorata aprirono diverse scuole di lavoro nei paesi, nella scuola di Bentivoglio, attiva nel castello dal 1899 al 1907, e diretta da suor Teresa Veronesi, i motivi ornamentali si riportavano sulla tela con l'antica tecnica dello spolvero, perforando con una punta i contorni del disegno posto su un foglio di carta e battendo un sacchetto con polvere di carbone per lasciare una traccia.

Anche **il corredo del neonato** si realizzava con canapa fine; nella stagione invernale il neonato veniva coperto bene perché le camere erano prive di riscaldamento; il suo corredino comprendeva solitamente un camicino di tela morbida da porre a contatto con la pelle, una maglietta spesso realizzata con vecchie maglie eseguite in casa, un vestitino, un giubbino, una cuffia di lana, delle manopole e delle scarpine di lana; così vestito il neonato veniva adagiato nella "cuscina" porta bimbo, una sorta di ampio cuscino

imbottito, con fodera ricamata e rifinita in pizzo, sotto al sederino si disponevano diverse pezze di tela - una tela cerata, una tela grossa detta *pissòn*, una tela più morbida con cifre ricamate, *filòn* semplice o doppio e frangina (70x70 cm), un triangolo e un *culazzol* - sull'ombelico veniva posta una bustina (*briiv*) contenente una moneta detta *baiòche*, intorno al torace e alle gambe si avvolgeva una fascia di cotone, per mantenere le gambe dritte, infine, la "cuscina" si chiudeva con una ribaltina e si legava con una cordella.

Le lenzuola si confezionavano con tela fine e grossa; quelle da letto matrimoniale erano costituite da tre teli uniti a "punto morto", mentre le lenzuola da letto singolo si realizzavano con due teli; ogni telo era largo da 75 a 80 centimetri e lungo 3 metri all'incirca: la larghezza e la necessità di unire più teli erano imposte dalla larghezza del pettine del telaio domestico. Si utilizzava la canapa grossa per realizzare **il pagliericcio**, un saccone da letto con fessure che, riempito di paglia o di foglie secche di mais, veniva usato come materasso. I teli da bagno e gli **asciugamani di tela**, più o meno fine, si usavano nella stalla, quando i membri della famiglia contadina si lavavano in una tinozza colma d'acqua, su turni rigorosamente scanditi dal bambino più piccolo al componente più anziano, e poi si avvolgevano nel telo precedentemente riscaldato sul dorso di un bovino collocato nella posta. I tessili si usavano fino all'esaurimento. Era pratica comune rammendare i buchi, rattoppare gli strappi, adattare i capi per passarli a fratelli e parenti e recuperare porzioni di tessuto. Dalle parti intatte delle vecchie lenzuola si ricavavano strofinacci, asciugapiatti, pezze da ciclo,

pezze da neonato e pezze da piedi. **Le pezze da piedi** erano ritagli di tela grossa che si avvolgevano intorno ai piedi prima di infilarli negli scarponi; usate in mancanza delle calze, proteggevano i piedi dal freddo nella stagione invernale. Con la tela grossa e sbiancata si confezionava il **saccone**, un camicione con maniche lunghe e tasche capienti; tale indumento, indossato sopra gli abiti, in inverno riparava dal freddo e in estate proteggeva dal sole, oltre che dalle piante irritanti; durante i lavori di potatura e legatura delle viti, nelle grandi tasche si tenevano a portata di mano le cesoie e alcuni rami di vimini. Con la tela più resistente si realizzava **l'avviatrice**, una tela che, avvolta intorno al subbio anteriore del telaio, consentiva di legare alle sue frange i fili dell'ordito, per tenerli in tensione all'inizio della tessitura. Con la tela più robusta si facevano **i sacchi per la farina** e **i teloni** da stendere sui carri o sull'aia, per non disperdere i chicchi di grano, di mais e i fagioli. **La coperta per i buoi**, di filato di stoppa, si metteva sul dorso del bestiame condotto alle fiere nella stagione fredda; serviva per proteggere i bovini quando lo sbalzo termico tra il caldo della stalla e il freddo dell'esterno era notevole; l'esemplare conservato al museo presenta delle briglie, ossia lunghe anelle di filo che trattenendo il pelo del bue consentivano alla coperta di rimanere appoggiata alla schiena dell'animale, senza scivolare a terra. Un interessante dipinto murale, realizzato nel 1905 dal pittore e decoratore fiorentino Augusto Sezanne, documenta l'uso di questo particolare tipo di coperta; la scena fa parte della decorazione del portico di Casa Stagni, in Canton de' Fiori a Bologna, e mostra due buoi



che trainano un carro sul quale è posata una voluminosa castellata, la tipica botte allungata che serviva al contenimento di uva ammostata, i buoi sono parati a festa, dal gioco si erge una stadura e il dorso di un bue è protetto da una coperta di forma rettangolare, eseguita in tessuto a righe bianche e ruggine. Infatti, il filo di canapa si tingeva, si metteva in un pentolone e si colorava con il ferro arrugginito o con il Super Iride, poi si faceva bollire aggiungendo del sale e dell'aceto per legare bene la tintura, dopo il riposo si sciacquava e il filo grezzo diventava rosso, blu o color ruggine. Il filo così tinto era pronto per la tessitura, operazione rappresentata in un'altra lunetta del portico di Casa Stagni, intensa ed evocativa come le strofe della poesia *La tessitrice* di Giovanni Pascoli: [...] *Con un sospiro quindi la cassa / tira del muto pettine a sé. / Muta la spola passa e ripassa. / Piango, e le chiedo: Perché non suona / dunque l'arguto pettine più? / Ella mi fissa timida e buona: / Perché non suona? [...]*

Testimonianze come queste, legate ai ricordi degli ultimi contadini che hanno lavorato e trasformato la canapa, sono sempre più rare e preziose. Pertanto, ringrazio coloro i quali ci hanno trasmesso, con forza ed emozione, questo straor-

dinario patrimonio di saperi: Francesco Fabbri e Roberta Montanari per la consulenza scientifica; Anita Bonvicini, Gemma Buriani, Silvana Carletti, Ivonne Marchetti, i coniugi Luciana Guzzinati e Lauro Vecchi, Donato Bergonzoni, i fratelli Giacomo e Gaudenzio Biondi, Mario Scalorbi e Laura Demaria per le testimonianze; Giulia Albertazzi, Elisa Biondi e Marinella Ghelfi per i contatti.

Bibliografia

R. Rimondini Franceschelli, *La canapa secondo Rina*, Toscanella di Dozza 2020.

C. Poni, S. Fronzoni (a cura di), *Una fibra versatile. La canapa in Italia dal Medioevo al Novecento*, Cooperativa Libreria Universitaria Editrice Bologna (CLUEB) e Istituzione Villa Smeraldi – Museo della Civiltà Contadina, Bologna 2005.

M. Burani, F. Fabbri (a cura di), *La coltivazione della canapa nel Bolognese (fra XIX e XX sec.)*, catalogo della mostra "Il ciclo della canapa", Bologna 1997.

D. Decembrini Bocchieri, M. R. Guagliumi D'Urso (a cura di), *La tela vissuta*, Asilo infantile e Fondazione Amici dei Bimbi, San Giovanni in Persiceto 1992.

G. P. Borghi, A. Cocchi, *La lavorazione e l'utilizzo delle fibre naturali nel Centopievese e nei territori limitrofi: la famiglia contadina. Un esempio di documentazione attraverso la fonte orale*, in C. Bagni, *Fra campagna e industria. Attività tessili nel Centopievese*, Cento 1988.

C'era una volta... genti e territori lungo il Navile

> Stefano Gardini e Mauro Tolomelli

Pensavo alla mia famiglia, a come funzionava l'educazione nella mia famiglia. Io prendevo l'esempio di mio fratello più grande di 12 anni e lui prendeva esempio da ciò che faceva nostro padre.

52

Mia sorella prendeva esempio dalla sorella più grande di 9 anni ed entrambe si adeguavano al comportamento della madre. E così, nella condivisione dell'esperienza e delle difficoltà, si svolgeva la nostra esistenza familiare, semplice ma piena. La condivisione riguardava anche i programmi: "quest'anno con le patate abbiamo guadagnato poco, metteremo più aglio perché con gli agli siamo andati bene". Seguendo il ritmo della stagione, il lavoro, verso l'autunno diminuiva: spariva l'ansia, la fretta, si facevano bilanci e riflessioni con più serenità. Non avevamo il ritmo frenetico della città, ma quello più rasserenante della Natura. C'era anche una solidarietà umana che si manifestava nella condivisione dei saperi. Se una mucca faceva fatica a partorire ecco che il vicino più esperto interveniva con suggerimenti e aiuto. Anche fra le donne, quando era il momento di cambiare il collo della camicia *parché l'era fròst*, (ai tempi si vendeva la camicia con il ricambio di collo con-

sunto e polsini) arrivava la vicina a chiedere a mia madre come fare perché lei aveva fatto un po' di scuola da sarta. Non andava in moto la carioca? Ecco arrivare il figlio del vicino che lavorava in officina e sapeva come fare. Se nevicava si andava nella stalla a riparare gli attrezzi e intrecciare vimini per fare i cesti per l'anno dopo, per la frutta e le patate, ma anche a raccontare ai bimbi...

C'era un programma pronto per ogni evenienza stagionale. A questo si aggiungeva il rispetto. Il rispetto della miseria altrui e l'aiuto solidale, non una carità ostentata, ma fatta col sorriso di chi donava e riceveva.

E il territorio?

Le valli di Tedo, ora Altedo, valle della Pergola che diventerà la Pegola, le valli di Ponticelli, così chiamate per i diversi ponti di varie epoche, i Casoni, Le Tombe. Erano tutte zone vallive che offrivano ricchezza grazie alla pesca e alla caccia, la caccia col roccolo, quelle reti che usavano i signori per andare a caccia di volatili. Ma



Foto E. Pasquali

le valli producevano una materia prima importantissima: lo strame vallivo. Una vegetazione spontanea di diverse conformazioni e forme: la erbacea e quella legnosa come le canne e le arelle. L'erba- cea era *la pavira*, quella con cui si impa- gliavano le sedie utilizzando telai, sagome e dime. Strame di consistenze diverse: quello morbido e quello appassito che assumeva caratteristiche di corda. La gente della valle conosceva le proprietà di queste erbe e le selezionava secondo le necessità. Per esempio le stuoie che venivano usate nelle fornaci e di fornaci ce n'erano molte, servivano per ombreg- giare i mattoni crudi, messi in "gambetta", in taglio perché l'aria girasse fra loro in modo che non seccassero prima della cot- tura rischiando di rompersi.

Le arelle si usavano in edilizia, inchiodate alle travi. In un primo momento erano fis- sate con chiodi fatti a mano e spago poi dopo la metà dell'800 lo spago venne sosti-

tuito con il filo di ferro, inventato proprio in quegli anni. Le arelle sono canne rigide di una determinata misura e sono legate tra loro con materiale erbaceo. Legate si potevano anche arrotolare così in negozio o al Consorzio agrario occupavano meno posto. Anche le sporte venivano fatte di tre misure per poterle mettere una den- tro l'altra. Le arelle erano usate in edili- zia, in particolare nelle chiese in quanto, essendo malleabili, potevano seguire la forma arquata delle volte. Successiva- mente si ricopriva con gesso, poi gesso e metà sabbia e infine sabbia fine.

La plastica era ancora lontana e per le sporte si usava la *raffia*, paglia di grano- turco e paglia di riso mescolate insieme a fare una treccia perché ognuna trasfe- riva caratteristiche, consistenza, robu- stezza, volume. Queste combinazioni di materiale derivavano da lunga esperienza e davano maggiori garanzie di durata nel tempo.

C'era una volta... genti e territori lungo il Navile



Foto E. Pasquali

54

Coi vimini, i rametti dei salici, si facevano ceste per la frutta e la raccolta dell'uva o per le damigiane. Poi ecco le scope di diverse tipologie, la *grané* e al *granadél*, per le quali il materiale, saggina o altre piante, venivano seminate apposta. Il tutto veniva raccolto a mazzetti, legati insieme e poi legati ad un manico per essere poi vendute anche in negozio. Con la paglia si facevano cappelli, usati nelle risaie per ripararsi dal sole. Queste materie prime non costavano nulla ed erano solo da raccogliere. Era una produzione diversa in quanto non dovevano essere seminate, zappate, ripulite. La gente che faceva questo tipo di lavorazioni si divideva, di comune accordo, la valle scambiandosi le zone di raccolta alternandosi ogni anno.

Si faceva una turnazione in quanto c'erano zone più produttive e con erbe diverse. Lo si faceva in quanto ogni zona aveva piante con caratteristiche diverse,

salici con rami più morbidi e con corteccia di colore diverso. Queste differenze cromatiche consentivano di fare decori coi diversi colori. C'era il cesto comune, ma anche il cesto elegante, fatto intrecciando vimini di diverso colore e fatti da artigiani con grande esperienza. Questi prodotti consentivano di mantenere la famiglia e anche di dare lavoro a dipendenti.

Dalla valle del Chianti, per rivestire i fiocchi, venivano ad acquistare la *pavira* e lo strame vallivo delle nostre zone. Per gli acquisti, dopo il 1948, data di cessazione della navigazione del Navile, si servivano della stazioncina del trenino che faceva capolinea a Malalbergo. Il trenino aveva due linee che si dividevano alla Dozza, partiva dal piazzale est della stazione centrale, seguiva la San Donato e all'altezza di Baricella deviava a seguire la Porrettana, arrivava ad Altedo per finire la corsa a Malalbergo.

Quindi il prodotto che prima dal burchiello faceva diversi passaggi di mezzi dopo il 1948 passava solo da treno a treno per andare in Chianti. La nostra *pavira* era davvero di grande qualità e adatta a quel prodotto di pregio. I fiaschi venivano rivestiti da mani femminili particolarmente attente e delicate, in quanto era necessaria abilità e manualità. Lo strame vallivo delle nostre valli di Bentivoglio andava a finire nelle fiere e nei negozi di prestigio di Firenze. Anche a Corticella si faceva una fiera rinomata per i cappelli di paglia fatti coi prodotti delle valli. Il Marchese Pizzardi, quando fece costruire il Palazzo Rosso, nel marcapiano dell'esterno, per non parlare dell'interno, fece dipingere dal pittore Casanova soggetti

palustri come anatre di valle, germani, pesci ma soprattutto tife, ninfee e altre piante acquatiche che sono di una bellezza straordinaria.

E che dire del riso? Produzione che ha dato benessere e lavoro a tante famiglie. Per la pilatura, attraverso le valli poi sul Navile, le barche portavano il riso al Battiferro. Barche che venivano da Marmorta ma anche dalla Romagna, da Lugo quintali di riso sulle barche, attraverso un dedalo di canali e palude. Era un trasporto che consentiva carichi più consistenti rispetto a quelli su carri trainati da buoi o cavalli ed evitava le città e i centri abitati. Spesso capitava di vedere barche cariche su piccoli canali affiancati da una cavedagna deserta. La gente conosceva



C'era una volta... genti e territori lungo il Navile

benissimo confluenze e incroci di questi canali, il livello dell'acqua per evitare di rimanere incagliati, così come i montanari conoscevano benissimo i sentieri. Ai tempi le persone avevano una profonda conoscenza del territorio e raramente avevano intoppi nel procedere. Conoscevano le variazioni delle stagioni e sapevano quando andare e quando aspettare. Il prodotto che raccoglievano nasceva spontaneo, così come la potatura necessaria degli alberi dava legna per scaldarsi o cucinare. Ogni anno era il ciclo della Natura che dava aiuto per lavorare, mangiare e riscaldarsi, era il ciclo della vita e l'uomo si adattava. C'erano annate in cui la produzione, per siccità, freddo prematuro o eccesso di piogge, era limitata ed

erano necessari opportuni aggiustamenti. Arrivando a Bentivoglio il paesaggio cambiava...niente barbabietole, mais, poco grano ma tante risaie e campi di tabacco. Nel Ventennio per mostrare i campi di tabacco e gli essicatoi, come nella tenuta di Leandro Arpinati a Malacappa, lungo il Navile si organizzavano gite aziendali in barca.

Le donne che lavoravano in risaia, dopo le dure lotte sindacali, andavano a casa con riso, pesce e frutta. L'osservazione della natura, l'esperienza, la tradizione e le conoscenze tramandate rappresentavano un patrimonio fondamentale e permetteva a tutti, anche a chi non sapeva leggere e scrivere, di fare cose eccellenti. Che fenomeni i nostri nonni!









www.museociviltacontadina.bo.it



