

Il Contado



PERIODICO DEL MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA NUMERO 3 - GIUGNO 2025



Dal Contado

Periodico del Museo della Civiltà Contadina
Numero 3 - Giugno 2025

Direttrice responsabile
Grazietta Demaria

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

Progetto grafico
Mauro Luccarini

© Riproduzione riservata

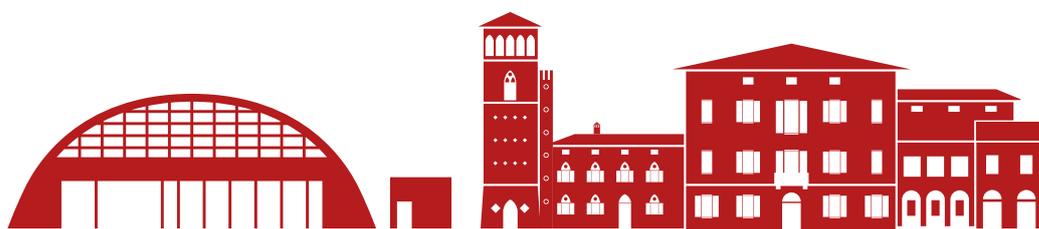
Registrazione Tribunale Civile di Bologna
n. 15060 del 19/12/2023

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 **Mediazione e interpretazione**
Il mondo contadino in dialogo con l'arte contemporanea
- 10 **Dentro le collezioni**
Tagliapane
- 12 **Il profumo della terra, il sapore della storia**
> Daniele Seragnoli
- 18 **La ditta Quinto Bassini & Figli di Bentivoglio**
> Marianna Biondi
- 30 **Braccia rubate all'agricoltura**
> Tito Menzani
- 38 **Una chiacchierata con Franco Benni, figlio di Melchiade**
> Umberto Cavalli
- 46 **Le aziende amiche del Museo attive per la biodiversità**
- 54 **Il diritto al cibo per contrastare povertà e insicurezza alimentare**
> Daniele Ara e Andrea Segrè
- 60 **L'impiego della Canapa nell'edilizia**
> Olver Zaccanti
- 68 **Tesi al Museo: Il filo che unisce**
> Cecilia Zacchini
- 72 **C'era una volta...**
> Stefano Gardini e Mauro Tolomelli



Mediazione e interpretazione

Il mondo contadino in dialogo con l'arte contemporanea

Reinterpretare il patrimonio del Museo, le tradizioni, i saperi artigianali, gli oggetti e la memoria del mondo contadino, attraverso i linguaggi artistici permette di creare un dialogo fra storia e arte e una continuità fra passato e presente.

L'arte contemporanea è diventata negli anni una delle chiavi per valorizzare e rileggere il patrimonio materiale e immateriale, paesaggistico e architettonico di Villa Smeraldi e più in generale della pianura bolognese. Gli spazi storici e museali sono sempre più terreno di sperimentazione e dialogo, in una sorta di laboratorio permanente.

Il Museo nel corso del tempo ha proposto e riattualizzato in chiave contemporanea e creativa i temi legati alla cultura contadina.

4 L'origine

Questo approccio ha avuto origine nel 1996, un po' per caso, in occasione di un corso di filatura e tessitura. Queste pratiche antiche, tra le mani delle nuove generazioni, sono state non solo apprese, ma reinterpretate in modo innovativo, dando vita a creazioni con l'inserimento di nuovi materiali. Da questa esperienza è nata l'idea di esporre al Museo **le opere di Loretta Lombini**, nella mostra "Intrecci" che

ha utilizzato filo di canapa e telaio a mano per creare forme espressive di grande suggestione, in cui canapa e lino si intrecciano con l'acciaio e sono ornate con reti metalliche.

A questo primo progetto dedicato alla canapa è seguita nel dicembre del 1998, la mostra "**Cannabis textilis, tessitura artistica tra passato e presente**".

La mostra, nata dalle considerazioni emerse durante il convegno "La canapa industriale, una risorsa per l'agricoltura?" ha esplorato parte della realtà produttiva, legata anche alle attività del Museo: artigiani, scuole, piccole imprese che hanno sviluppato e innovato una tecnica di tessitura che in tempi di grande povertà era patrimonio di molti. Un esperimento sulle possibilità della tessitura della canapa, in riferimento soprattutto a quella artistica e artigianale, la cui tradizione non si è mai completamente interrotta.

Nuove prospettive

Con il passare del tempo diventa sempre più evidente la necessità di trovare nuovi linguaggi per leggere e raccontare il patrimonio storico contadino, è infatti sempre più raro trovare testimoni che lo hanno vissuto in prima persona.

Sarà la direttrice Dede Auregli a dare una spinta innovativa, avviando progetti con artisti di fama internazionale, a partire da Emilio Fantin.

“Prima di dirigere l’Istituzione Villa Smeraldi – ha ricordato Dede Auregli – la mia storia professionale era stata lunga, e per larghissima parte dedicata appunto all’Arte Contemporanea. Per quasi venticinque anni avevo lavorato insieme agli artisti dal palcoscenico privilegiato della Galleria d’Arte Moderna di Bologna (ora MAMBo), avevo seguito o affiancato i loro percorsi, condiviso idee, eventi, successi, o anche insuccessi e, non di rado, amicizie. Inevitabile che, anche cambiando un poco di professione, l’attenzione alle ricerche artistiche contemporanee non

fosse venuta meno e anzi mi si aprivano nuovi possibili orizzonti. Dunque, ferma restando la ricchezza della testimonianza storica, gli spazi storici della Villa e del suo grande parco, il pomario e i campi, ma prima ancora il bel Museo della Civiltà Contadina con tutte le potenzialità di attualizzazione delle sue numerose tematiche (green economy, biodiversità, inclusione, riuso, educazione alimentare, ecc) diventano ispirazione per ricerche in chiave contemporanea. Gli artisti, in particolar modo i più giovani, sono in gran parte attenti e orientati verso le tematiche del loro tempo e dunque l’Istituzione si prestava, e si presta tuttora, a ispirarne il lavoro e ad ospitarlo anche e soprattutto con lavori “site specific”. Ne sono esempio “Strade Blu Arte” (2009) e il workshop condotto da Emilio Fantin “Pollaio Smeraldi” (2010)”.

Pollaio Smeraldi

Per più di due mesi, tra settembre e novembre 2010, un gruppo di giovani creativi, guidati dall’artista



Pollaio Smeraldi

Emilio Fantin, hanno lavorato sul binomio Arte/Natura sviluppando e analizzando le relazioni presenti tra questi due universi. Villa Smeraldi e la natura che l'avvolge si sono trasformati in laboratori di sperimentazione artistica. La progettualità e l'esperienza diretta hanno portato alla realizzazione di un pollaio, un'architettura naturale fatta con materiali recuperati in loco.

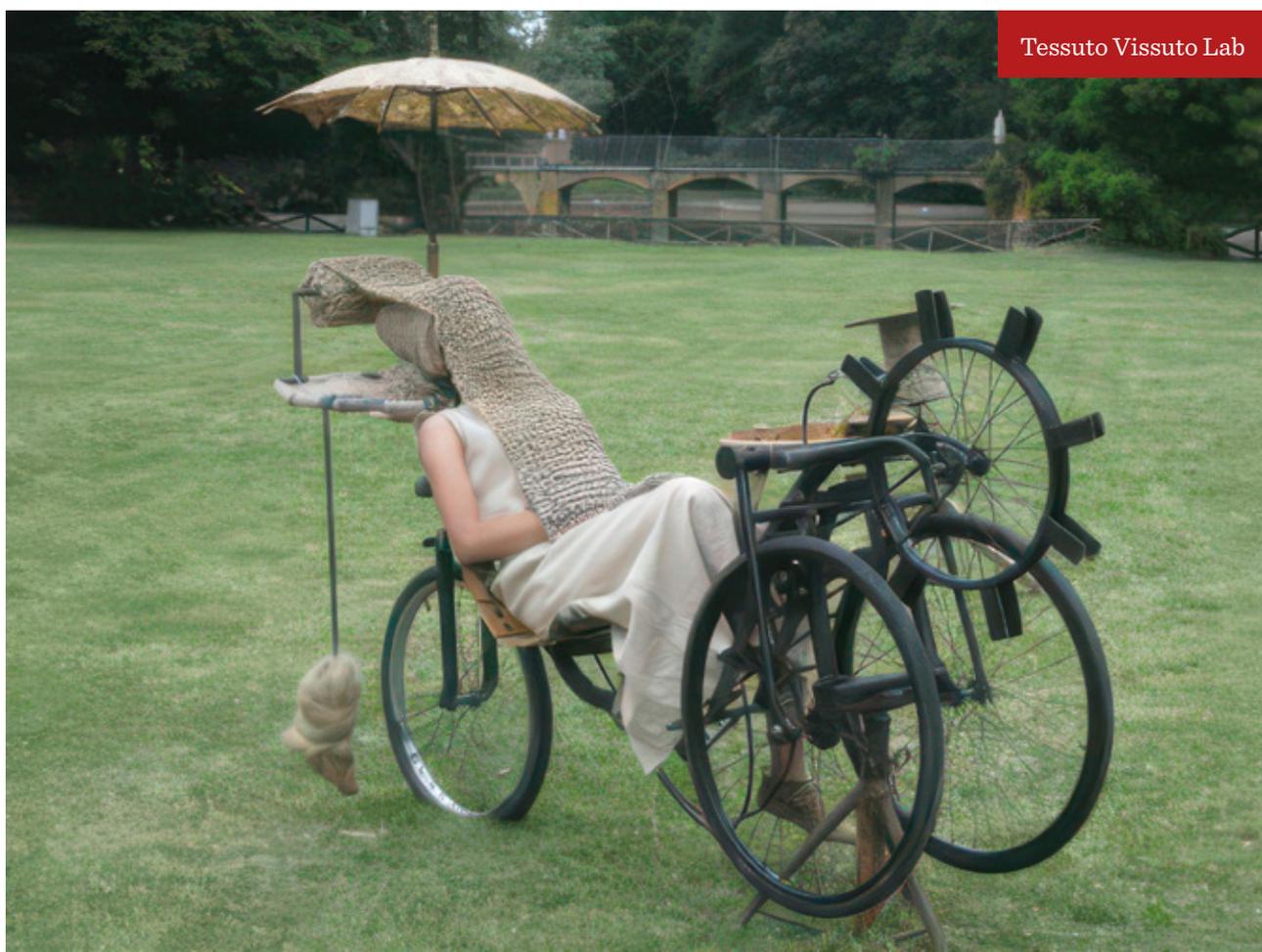
Da aprile a giugno 2013, quattordici giovani creativi selezionati per la II edizione del corso regionale di formazione artistica "Il Mestiere delle Arti", hanno progettato e creato performance, installazioni e opere visive dedicate alla canapa durante il laboratorio "Tessuto Vissuto Lab, dall'arte della canapa alla canapa per l'arte", condotto dall'artista Emilio Fantin

celebrando la storia e le qualità di questo materiale.

Filo conduttore di tutta l'esperienza è stata l'idea del recupero della canapa, studiando le tecniche di lavorazione, gli aspetti storici, sociali e ambientali, per restituire alla comunità, attraverso idee e pratiche contemporanee, una idea di canapa ancora diversa, per affermare il continuo dialogo fra passato e futuro, tradizione e innovazione nel rispetto della natura.

Il laboratorio ha offerto un'esperienza in cui l'aspetto formativo si è coniugato con il processo artistico, per elaborare dei progetti di cui i partecipanti fossero pienamente responsabili.

Le diverse proposte, intrecciandosi e contaminandosi, si sono fuse in un'unica azione collettiva presentata come restituzione finale prima nel parco di





Villa Smeraldi, poi tra gli storici spazi del Teatro Comunale di Ferrara.

A rafforzare il legame con l'arte contemporanea ha contribuito l'assegnazione, tra il 2018 e il 2020, a supporto del Museo di Alessia Masi, responsabile del Museo Morandi. Sulla scorta di questo legame sempre più forte con professionisti dell'arte contemporanea, il Museo ha iniziato a inserire il tema in modo strutturato nella progettazione delle sue attività e nel piano programma dell'Istituzione. Contemporaneamente grazie a finanziamenti della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna è stata ulteriormente incentivata la valorizzazione del dialogo tra patrimonio demotnoantropologico e arte contemporanea.

Nel 2022 il Museo ha ospitato la mostra "Senti le rane che cantano" di Simone Carraro con Ornella Cardillo

a cura di Artierranti e "Senza titolo". La mostra nata in stretto dialogo con il territorio e con il patrimonio di Villa Smeraldi, presentava una serie di lavori, dipinti e video, dedicati al ruolo delle vie d'acque nella società tra passato e presente, nell'ambito del progetto "Cum grano salis".

Grazie a questa esperienza, è stata avviata una collaborazione con l'artista Simone Carraro che ha permesso di arricchire il percorso museale con l'opera "Il giro dell'arcolaio" dedicato al ciclo produttivo della canapa, oggi visibile all'ingresso della sezione museale dedicata a questa fibra.

Il rapporto con l'Accademia di Belle Arti di Bologna

A rafforzare questo dialogo contribuisce la pluriennale collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Bologna, in particolare con il corso Decorazione per l'architettura della professoressa Vanna Romualdi, con workshop tenuti da artisti contemporanei, corsi di artigianato e approfondimenti storici.

Al percorso formativo, segue la mostra site-specific, quest'anno alla sua terza edizione, "Risonanze", con la restituzione di ciò che studenti e studentesse hanno tradotto nel loro linguaggio artistico. Alcune opere particolarmente affini con il percorso museale sono state acquisite e il parco storico si sta progressivamente trasformando in parco artistico. È il caso ad esempio dell'installazione "(Voci)" di Arianna Bassetto che ha lavorato sui canti tradizionali e trasformato quattro sassi



da macero (oggi distribuiti nel parco) in testimoni della tradizione e dell'opera esposta nella torre granaio "Segni di resistenza" di Reyhaneh Alikhani che con il feltro trasforma la fisionomia di oggetti del mondo contadino mettendo in luce le tracce invisibili

che abitano gli oggetti della vita quotidiana.

Al Museo e non solo

Da ormai quattro anni l'Istituzione Villa Smeraldi partecipa ad Art City Bologna portando giovani artisti

Trasmissione di saperi attraverso l'arte

Uno dei risultati dei progetti realizzati in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Bologna e sostenuti dalla Fondazione del Monte è l'opera "Rifugi Poetici", visibile nel parco accanto all'ingresso dei padiglioni museali. L'intervento ambientale a cura di Oscar Dominguez, è stato realizzato durante un workshop dell'artista con un gruppo di studenti e studentesse dell'Accademia di Belle Arti di Bologna che aveva precedentemente seguito un laboratorio pratico di cesteria tradizionale, un tempo molto diffusa nella pianura bolognese e ormai quasi scomparsa.



Intervento ambientale a cura di Oscar Dominguez



Reyhaneh Alikhani



Oltre la forma dentro la memoria

nella sede della Città metropolitana, a Palazzo Malvezzi Campeggi. Nell'ultima edizione è stata ospitata l'opera "Oltre la forma, dentro la memoria" di Nikola Filipović, nata da uno studio approfondito del patrimonio museale e dell'archivio del Museo. Nel 2024 ha partecipato alla seconda edizione del progetto Nuovo Forno del Pane Outdoor Edition, la residenza artistica diffusa nei sei Distretti culturali dell'area metropolitana ospitando

l'artista Marco Mandorlini; un'esperienza estremamente arricchente che apre le porte a future possibilità.

Approfondimenti



Workshop all' Accademia di Belle Arti di Bologna

Dentro le collezioni

Tagliapane

Attrezzo costituito da un coltello fissato a un tagliere circolare in legno. Una breve lista di metallo, applicata sul tagliere, preserva il legno da eventuali rotture. Un'asola di ferro consente di appendere al muro l'attrezzo. Veniva impiegato per affettare il pane in ambiente domestico; il Museo ne conserva diversi esemplari che documentano l'esigenza di consumo di pane anche se indurito

Al pane era riservato un rispetto speciale, ha avuto un ruolo fondamentale nell'alimentazione contadina della pianura bolognese e rappresentava uno degli alimenti essenziali della dieta quotidiana. Il pane era al contempo alimento e simbolo della fatica e della dignità del lavoro contadino. Era anche un simbolo di abbondanza, spesso condiviso con i vicini durante i momenti di festa. In un'epoca in cui le risorse erano limitate, il pane costituiva una risorsa economica e culturale irrinunciabile, incarnando il legame profondo tra la terra e la sua gente, tra il lavoro nei campi e la produzione di cibo per la sopravvivenza della famiglia. La sua preparazione era un'arte tramandata di generazione in generazione, con grano coltivato nel podere e macinato nei mulini a pietra.

L'impasto veniva lavorato a mano o con l'aiuto della grama (impastatrice in legno) e la cottura avveniva nel forno a legna. Si impastava in considerevoli



quantità una sola volta a settimana. Bastavano acqua, farina, un pizzico di sale e lievito madre, sempre vivo nella madia o *spaltura*, conservato dall'impasto precedente. L'impasto lievitato veniva spezzato per la creazione delle pagnotte che si incidevano a croce e, dopo il tempo di lievitazione, erano pronte per la cottura. Il forno era presente in tutti i poderi e, solitamente, un membro della famiglia era specializzato

nel far fuoco e sapeva quando la temperatura era giusta in base al colore della volta del forno (*al zil*).

Il pane cuoceva e nei ricordi delle persone che hanno vissuto questa preparazione ricorre la nostalgia per il profumo e il sapore unico di quelle pagnotte. Un testimone, ex mugnaio di Maccaretolo, informa che quel profumo e quel sapore, ormai non più replicabili, erano legati alla produzione, o meglio, alla resa del grano: tra il 1910 e il 1913 a Bologna si producevano in media circa 10 quintali per ettaro, tra il 1930 e il 1933 circa 14 quintali, contro la media di circa 70 quintali per ettaro di oggi.

Quando si cuoceva il pane, si approfittava del forno acceso per preparare altre pietanze. A forno quasi spento ad esempio si inserivano pezzetti di frutta per essere essiccati (*i prasécch*).

Il pane appena sfornato aveva un profumo incredibile ed era morbido dentro e croccante all'esterno, ma trascorsi alcuni giorni dalla sua cottura risultava duro e poteva essere consumato solo se tagliato. Qui entrava in gioco il tagliapane che facilitava questa operazione, indispensabile nell'ottica di evitare sprechi. Il pane accompagnava ogni pasto e quando era secco veniva inzuppato nel caffelatte del mattino e nelle minestre in brodo, come ad esempio nel brodo di fagioli. Molto diffuso era il pancotto, una ricetta semplice con diverse varianti, che si otteneva con ingredienti casalinghi. Il pane raffermo si faceva bollire lentamente in acqua o brodo. Una volta ammorbidito si serviva con l'aggiunta di burro o panna (a seconda della disponibilità dei prodotti della stalla) e formaggio.

Il tagliapane è visibile nella sezione dedi-

cata alla cucina contadina.

Uno dei laboratori più amati, tra le proposte educative del Museo è **“Dal grano al pane”**, rivolto ai bambini e alle bambine della scuola primaria, che li guida in un'esperienza concreta alla scoperta del pane fatto in casa, come si faceva una volta nelle famiglie contadine. Il percorso inizia con la trasformazione del grano in farina, grazie a un piccolo mulino allestito nel museo, per poi proseguire con la preparazione dell'impasto, fatta a mano proprio come una volta. I partecipanti apprendono l'arte del pane partendo dal gesto antico di setacciare la farina e mescolarla con acqua calda e pasta madre, un tempo lasciata fermentare per tutta la notte nella madia. Una volta pronto l'impasto, i bambini formano pagnotte, crocette e filoncini, sistemati sulla spianatoia (*l'ass dal pan*) e portati tutti insieme al forno a legna, attiguo all'aula didattica. Il laboratorio può essere completato con la visita alla cucina contadina, dove sono conservati gli strumenti originali usati un tempo per la preparazione del pane, in un racconto che intreccia memoria, manualità e profumi antichi.



Il profumo della terra, il sapore della storia

> Daniele Seragnoli

La mostra “Carlo Tassi, Elegia degli affetti: Dipinti, disegni e sculture (1947-2011)”, al Museo della Civiltà Contadina di Villa Smeraldi a Bentivoglio

Curata da Valeria Tassinari e da Mara Vincenzi Tassi, in collaborazione con l’Istituzione Villa Smeraldi, l’esposizione comprendeva una trentina di lavori di pittura, scultura e grafica di Carlo Tassi (1933-2011), provenienti dalla sua Casa Museo a Bondeno e ospitate in diverse stanze e sezioni della Villa, facendoli dialogare felicemente con gli arredi, gli oggetti e le atmosfere dell’allestimento museale. Una iniziativa che si inserisce nella pluralità di azioni di valorizzazione, salvaguardia e promozione delle abitazioni e

degli studi di esponenti del mondo della storia, della cultura, delle arti, della politica, della scienza e della spiritualità, progetto regionale denominato Case e studi delle persone illustri dell’Emilia-Romagna. Un circuito, questo, al quale a buon diritto appartiene la Casa/atelier scelta come ultima dimora da Carlo Tassi alla metà degli anni Novanta del secolo scorso.

Percorrendo i vari spazi del Museo della Civiltà Contadina e osservando le opere dell’artista, collocate sapientemente a volte in maniera “nascosta” con un





implicito invito alla scoperta da parte del visitatore, è possibile quasi percepire antichi profumi e sapori proprio di quella civiltà contadina che le opere dell'artista fanno emergere: la vecchia cucina con il suo focolare e i suoi attrezzi, la lavorazione della canapa, la terra e le sue coltivazioni...

Ovunque volgi lo sguardo ti ritrovi immerso in quelle situazioni e in quei climi non in maniera falsamente nostalgica, ma come invito a uno sguardo *diverso* per vedere *diversamente* noi stessi al cospetto della Storia collettiva e della nostra e intima storia, oggi.

“Elegia degli affetti”, il titolo intelligentemente scelto per l'esposizione, esplicitando in tal modo vita, poetica, ricerca, relazioni con uomini e donne, paesaggio, che hanno connotato la figura di Carlo Tassi. Uno spazio, quello di Villa Smeraldi, in cui come scrive la curatrice Valeria Tassinari, “piccoli attrezzi e rustiche ambientazioni entrano in stretta relazione con le figure o gli scenari di cui le opere di Tassi custodiscono la memoria,

quasi fossero dei ‘ritornanti’ nei luoghi dove un tempo furono presenti. Volti di donne e uomini anziani segnati dal tempo, delicati profili infantili, abbracci materni, fatiche del lavoro, incanti delle stagioni che ruotano caparbiamente nel dialogo infinito tra luna e sole: un mondo narrato con poche parole, chiare eppure sempre magiche, raccolte tra l'intimità delle cucine e la socialità delle osterie, trovate dentro la nebbia, che confonde persino i confini del tempo, o respirate nell'estate che infiamma i campi di papaveri”.

Incontriamo, tra le altre, opere emblematiche come l'olio su carta, *Contadini al lavoro nei campi* del 1956, o *La lavorazione della canapa*, uno straordinario olio del 1962 che ben fa pendant con una foto di inizio '900, *Macerazione della canapa* esposta nel Museo della Civiltà Contadina. Richiamando anche antiche immagini guerciniane e intense pagine letterarie di Riccardo Bacchelli (nulla cambia nei secoli a testimoniare la perseveranza del lavoro manuale). O ancora,

altra solida traccia di lavoro e di fatica, il bronzo *Mia madre Valmen*, del 1955, raffigurata in veste di contadina nell'atto di tagliare un mannello di canapa o un fascio di spighe di grano. La ritrovi lì Valmen, insieme alla fusione in bronzo della piccola nipote *Cinzia con bambola*, un tutotondo a grandezza naturale dell'anno successivo, insieme a tutti gli altri lavori di Tassi che anche se hai già visto presso la Casa Museo di Bondeno, qui appaiono eccezionalmente "nuovi" e diversi. Non solo perché, è il caso delle opere di pittura e grafica, le vedi da vicino ad altezza di occhi, ma per l'inedita luce che emana in questa non convenzionale esposizione, come solo sanno e possono essere le stanze di un Museo della Civiltà Contadina e non una asettica Galleria d'arte. Qui c'è vita, emozione, sentimento, là soprattutto ragione, critica, intelletto, se non intellettualismo. Difficile coniugare, spesso, le diverse componenti.

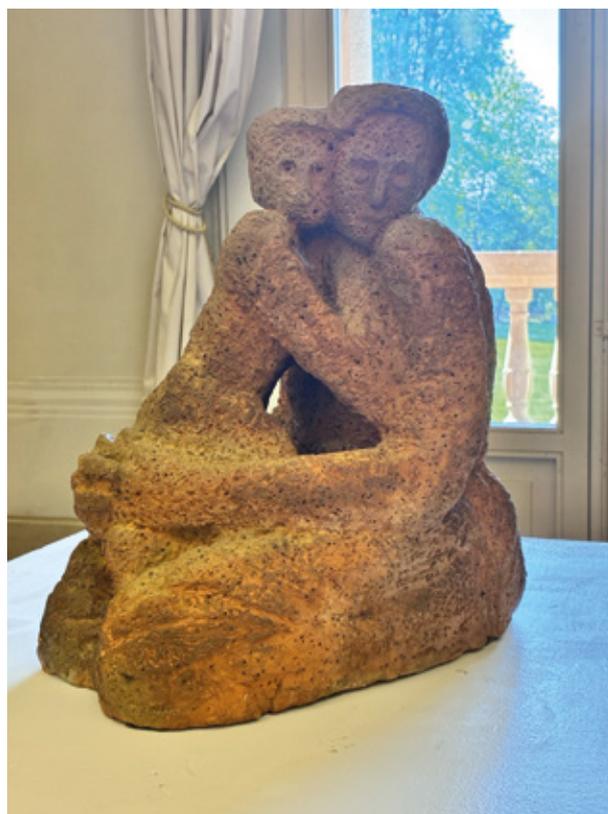
Rivelatori gli appellativi che la curatrice ha dato ai diversi locali che ospitano l'arte di Tassi.

Echi di ritorni per la cucina, dove vediamo in particolare disegni: volti di anziane e anziani, una maternità, tra gli altri, "ponti per la memoria e per il cuore" – scrive Valeria Tassinari nel foglio di sala – in un ambiente domestico "tanto evocativo della vita di un tempo che pare ancora di sentirvi i passi, gli odori, i respiri", che ben si integrano con disegni che "appaiono davvero memorie di vite riportate ai nostri occhi, nel pensiero e nei cuori".

Canzoni campestri, il titolo dato alla sala della canapa, una dimensione paesaggistica e di lavoro, una socialità che si palesa come spirito autentico della civiltà con-

tadina, un mondo di cui l'artista bondenese "è stato cantore" cogliendo "la bellezza dei grandi maceri, quasi astratti, con le stoppie che spuntano dall'acqua specchiante; il ritmo delle schiene e delle braccia dei lavoratori e delle lavoratrici, curve all'unisono come in una danza; la delicatezza delle dita che filano, infine quella pianta ispida e resistente che, trasformata in filo, sarà intrecciata in stoffe da ripiegare e profumare con cura nei bauli nuziali, preparata ad avvolgere i corpi in tutti i momenti della vita".

Il salone della Villa, al primo piano, con le *Figure del tempo immoto*, che accoglie alcune delle opere maggiormente distintive della poetica di Carlo Tassi, come le due terrecotte *La seminatrice* e *Maternità* entrambe del '56, e il giovanile *Arrotino*, marmo bianco di Carrara del 1947, oltre ai bronzi sopra ricordati; i paradig-





matici e “scenografici” pensionati all’osteria o impegnati in partite a carte, tre dipinti a olio che spaziano dal 1965 al ’97. Lavori che attestano “la vocazione di Carlo Tassi alla narrazione di storie collettive. Storie che qui non sapremo mai, ma che sappiamo di poter ancora trovare, laddove le persone continuano a incontrarsi, e a darsi reciprocamente il tempo di stare insieme”. Insieme alla “essenzialità sintetica” della scultura, corpi e volti “mossi in superficie da una particolare sensibilità alla luce”.
Il Tempo delle stagioni, nella sala del camino sempre al primo piano, con dipinti degli anni Settanta e Ottanta dove alberi, case, acque, fiori sono per l’artista “memoria del lavoro e della vita semplice”: “quasi provocatoriamente il

tempo ciclico delle stagioni ripete come un mantra una poesia inattuale e spirituale, che si rincorre nel sottile incanto del quotidiano come un conforto, cercando nel tempo immoto una possibile rassicurazione contro il cambiamento in atto”.

È un giorno festivo: 21 aprile, Pasquetta, si avvicina il 25, 80° anniversario della Liberazione. Sui prati e negli spazi tutto attorno alla Villa c’è gente che fa il picnic, frotte di bambini che giocano, c’è il profumo degli gnocchi fritti che si effonde da una bancarella, ci sono i galli e la mamma chioccia col pulcino (mascotte e icona del Museo) che girano liberamente accettando volentieri qualche briciola dalle persone che li ammirano e foto-



16

grafano, senti la musica “alla Filuzzi” eseguita dal vivo e vedi molte coppie che nella pista da ballo volteggiano al ritmo di valzer, mazurke e polke, anziani ancora in forma (e li invidi un po’) e giovani (che ammiri, per il loro essere lì, per il loro accettare l’invito che il Tempo e la Storia gli offre in questo luogo di Memoria assoluta).

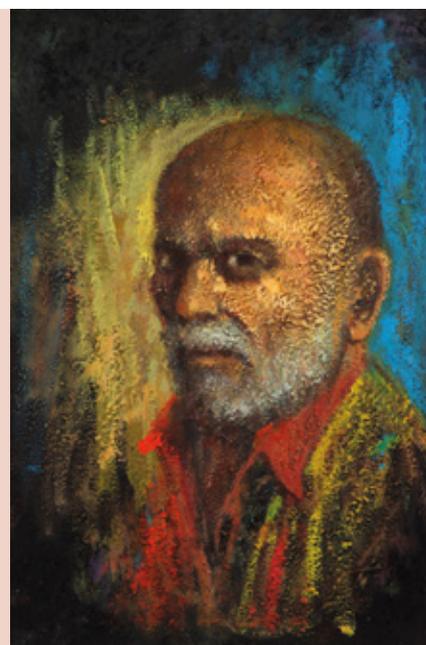
Fai ritorno negli spazi interni e la Storia la scopri davvero, grazie ancora a Carlo Tassi. Sì, perché la mostra non espone solo opere di “atmosfera” e di “ambiente”, ma è stata volutamente progettata in corrispondenza proprio con le manifestazioni per gli 80 anni dalla Liberazione dal nazifascismo. E qui emerge la personalità “politica” del Mae-

stro, attraverso opere di “impegno” che incontriamo nuovamente nella sala del camino: la disperata *Pietà partigiana*, grande olio su tavola del 1954, costruita come un antico compianto sul corpo di Cristo, testimonianza radicale della presa di posizione di Tassi nei riguardi della storia. “Il linguaggio neorealista, figurativo e drammatico ma privo di eccessi espressionisti – scrive in proposito Valeria Tassinari – è rappresentativo del primo periodo di attività dell’artista. Impegnandosi in un soggetto legato alla storia della Resistenza, il giovane pittore avrà certamente potuto trarre viva ispirazione dai racconti ascoltati nelle campagne della sua terra, e dalle voci dei testimoni oculari di quelle tragiche vicende, ancora vive nel dolore”.

Nello stesso ambiente, come a chiudere il cerchio di un'emblematica "elegia" autobiografica e sentimentale, la simbolica serie di papaveri: "il più bel fiore del mondo", immagine di fragilità, di vita, di colore, di purezza, come dichiarava Tassi in una delle sue tante annotazioni. Il fiore simbolo del partigiano e della sua lotta, qui presente con tre opere a olio (dal 1974 al 2008) in cui, è ancora Valeria Tassinari a scriverlo, "i paesaggi rurali infiammati dal colore dei petali sembrano vibrare di un'energia pura e vitale, per quanto fragile e delicata come l'esistenza umana. L'incanto della campagna estiva si unisce alla vibrazione di quei rossi accesi come vite brucianti di passione, che presto diventano metafore di vite destinate ad essere ardenti e brevi come fiammelle". Un simbolismo che evidenzia definitivamente "il richiamo

all'impegno politico e civile dell'artista". Ti imbatti, infine, in Carlo Tassi, quando ti fermi davanti al suo autoritratto, l'ultimo, pochi mesi prima della scomparsa. Non puoi che riflettere in silenzio e ringraziarlo, per la sua arte, per i doni che ha fatto alla sua gente e alla sua terra in tutto l'arco della sua esistenza, e che oggi fa a noi. Per il monito a non dimenticarla, la Storia, in tutte le sue forme e declinazioni e accadimenti umani, a tenere duro, a *resistere* per sapere ed essere persone vive e consapevoli, nell'oggi e verso il domani delle future generazioni. E ringrazio Valeria Tassinari, sapiente curatrice della mostra, Mara Vincenzi Tassi, altrettanto sapiente conservatrice e promotrice del lascito del Maestro e il sempre sorprendente Museo della Civiltà Contadina.

Carlo Tassi (Bondeno 1933-Ferrara 2011), è figlio del pittore e restauratore Gaetano Tassi e di Valmen Munerati. Sotto la guida sapiente del padre egli riceve i primi insegnamenti artistici. Dal 1947 inizia a frequentare l'Istituto d'Arte a Ferrara con Nemesio Orsatti e Giuseppe Virgili. Dello stesso anno è la prima opera scultorea, *L'arrotino*, un tutto tondo in marmo di Carrara. Nel 1951 si trasferisce a studiare a Bologna prima all'Istituto d'Arte con Paolo Manaresi poi dal 1955 al 1959 all'Accademia di Belle Arti con i maestri Virgilio Guidi e Pompilio Mandelli. Ancora studente viene premiato nel 1955 a Ferrara al *Concorso di pittura sulla Resistenza* con l'opera *Tutto per la Patria*. Insegna per venticinque anni prima copia dal vero e figura all'Istituto d'Arte di Guidizzolo (MN) poi educazione artistica alla scuola media di Bondeno (FE). Sono oltre un centinaio le mostre personali tenute dall'artista a partire dal 1951. Numerose anche le collettive, la prima nel 1952. Molti le monografie e i saggi critici a lui dedicati. Sue opere si trovano in collezioni pubbliche e private in Italia e all'estero. Ha inoltre collaborato a riviste d'arte ed è stato chiamato a far parte di molte giurie nazionali.



La ditta Quinto Bassini & Figli di Bentivoglio

Officina meccanica per la lavorazione del legno e del ferro

> Marianna Biondi

Quattro consistenti e notevoli donazioni di Paolo Bassini al Museo della Civiltà Contadina hanno messo in luce la straordinaria figura del nonno Quinto Bassini, artigiano-inventore bentivogliese attivo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, uomo di fiducia del marchese Carlo Alberto Pizzardi e collaboratore di Alfonso Rubbiani.

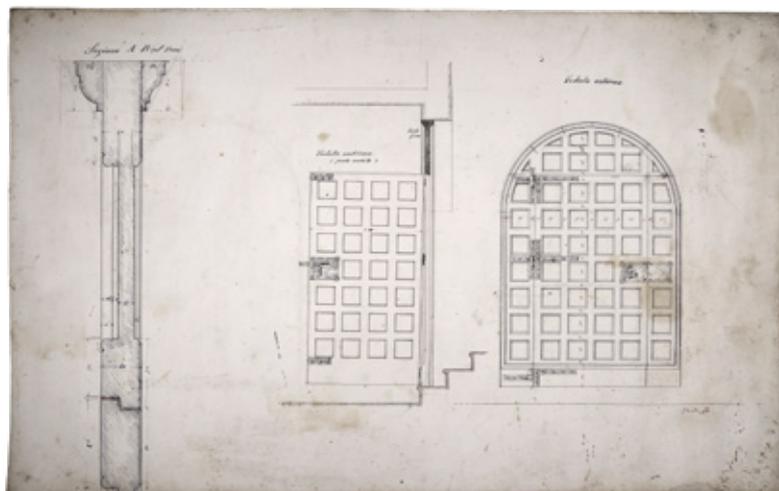
La prima donazione è avvenuta nel 1974 direttamente nelle mani di Ivano Trigari, attento raccoglitore di oggetti del lavoro e della vita contadina, promotore del Gruppo della Stadura e ispiratore del Museo di San Marino. Tra i diversi beni consegnati in quell'occasione spiccano alcuni disegni su carta di grande valore storico e artistico appartenuti a Quinto Bassini.

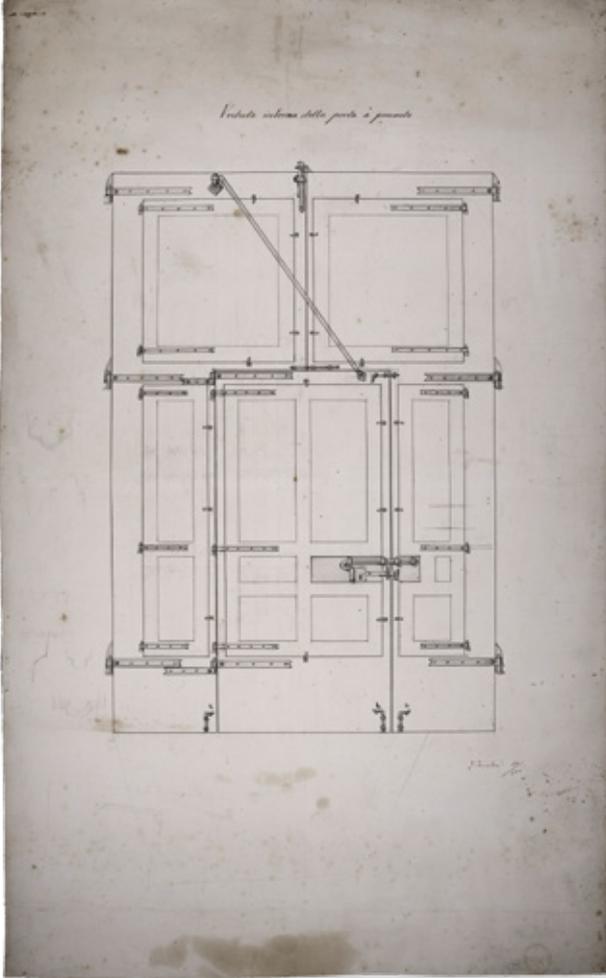
18 Tre disegni riguardano progetti per serramenti e un soffitto del Castello di Bentivoglio. Si riconoscono i portoni di ponente e di levante con evidenziate le cerniere e le serrature dotate di chiavistello e si identifica il soffitto a cassettoni della sala dei cinque camini. Quest'ultimo elaborato è particolarmente prezioso perché è firmato dal celebre restauratore bolognese Alfonso Rubbiani.

Un altro disegno altrettanto interessante si riferisce a due studi per le porte della

Rocca adiacente al Castello: la porta del corridoio coperto e quella della torre.

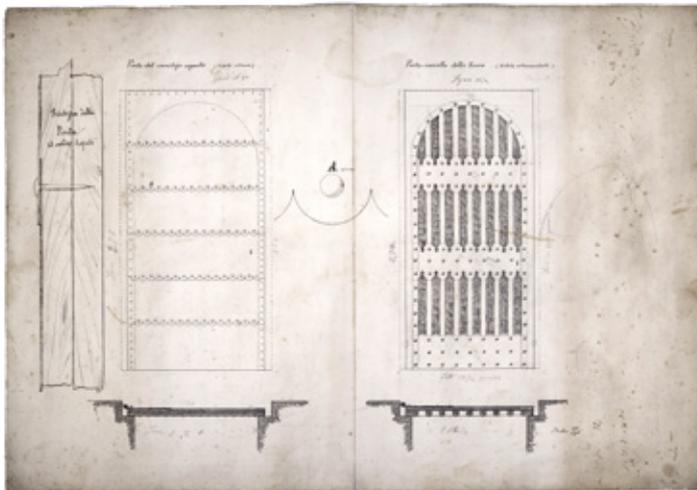
Vi sono inoltre progetti per dei banchi in noce destinati a un luogo di culto, probabilmente la chiesa ricavata da Pizzardi al primo piano del Castello, il disegno di una finestra, il disegno di una *boiserie* per il Monte di Pietà di Bologna, progetti per una finestra e una porta firmati da Anteniska Lanzoni e il disegno di una macchina





smallatrice e purgatrice per seme di erba medica, trifoglio e lupinella.

Sul verso del foglio con *boiserie* per il Monte di Pietà è presente il disegno tecnico di un tubo a flange realizzato da Ugo Bassini nell'anno scolastico 1923-24. Il figlio di Quinto Bassini ha evidentemente riutilizzato alcuni fogli recuperati in casa durante la frequentazione delle scuole Aldini Valeriani di Bologna. Altri fogli firmati e accompagnati dalla specifica del corso confermano questa ipotesi.



La seconda donazione

La seconda donazione risale al 30 maggio 2022 e, come la precedente, comprende materiale eterogeneo.

Si distinguono tre diplomi conferiti a Quinto Bassini.

Il primo lo vede meritevole alla II Esposizione provinciale operaia promossa nel 1900 a Bologna dalla Fraternità di Mutuo Soccorso Gioacchino Napoleone Pepoli.

Il secondo lo indica meritevole alla I Esposizione internazionale d'arte decorativa moderna di Torino del 1902 per



avere partecipato alla mostra organizzata dalla Società AEmilia Ars che venne premiata dalla giuria con il massimo premio del diploma d'onore. L'attestato, prodotto dalla Società AEmilia Ars, presenta un



rosetta in ferro battuto prodotta in bottega, facente parte della serie che decora il rivellino del Castello di Bentivoglio.



raffinato dipinto dell'artista Roberto Franzoni e reca le firme del presidente Francesco Cavazza e del segretario Alfonso Rubbiani.

Il terzo diploma è un conferimento di medaglia d'oro per speciali lavori di ebanisteria presentati all'Esposizione permanente d'Arte industriale di Firenze nel 1923.

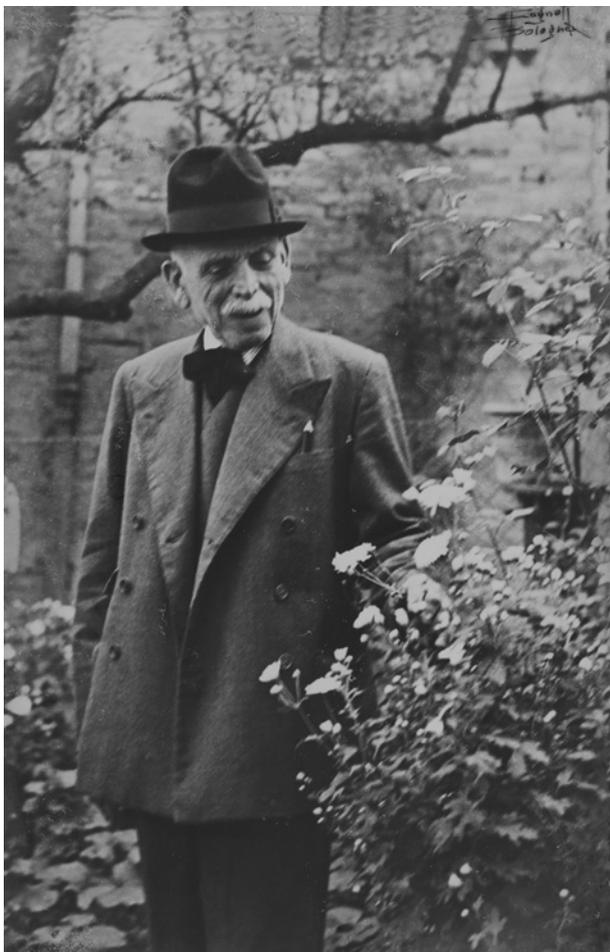
20

Tutti i progetti e i diplomi sono stati oggetto di un attento restauro eseguito nel 2024 dalla restauratrice Sabrina Borsetti. Fanno parte di questa donazione anche altri oggetti appartenuti a Quinto Bassini. Provengono dalla sua bottega un pregevole compasso, due righelli e due campioni di finiture per mobili in legno; inoltre, un martellino, un incastonatore per i denti delle seghe, una piccola morsa da banco e un tagliavetro in ottone. Spicca su tutti una

Provengono dal suo ufficio diversi documenti: un preventivo per la riparazione di mobili nella caserma dei carabinieri di Bentivoglio, un preventivo per la costruzione di gabbiette in legno di pioppo per la nascita delle patate, un libretto delle ore fatte dai suoi tredici lavoranti e due quaderni dei conti delle annate 1919-1926. Questi quaderni restituiscono nel dettaglio le numerose attività svolte dall'artigiano durante l'anno, in inverno come fabbro e falegname e in estate come conduttore di macchine a vapore. Bassini vi ha annotato compensi per

lavori in campagna, in risaia, alla pila da riso e al mulino. Ha indicato quote per la riparazione della locomobile Ruston, per la segatura di legna, per la sgranatura di frumentone, per la trebbiatura di frumento, di erba medica e di risone, per la gramolatura e la decanapulazione della canapa, per la svuotatura di maceri, per l'aratura e per la pompatura di acqua.

Provengono infine dalla sua abitazione delle fotografie. Alcune lo mostrano in giardino come nell'immagine posta sulla sua sepoltura nel cimitero di Bentivoglio, altre mostrano il figlio Ugo che sovrintende alla locomobile a vapore collegata a una trebbiatrice meccanica per frumento, altre mostrano la figlia Norma al mare a Riccione e un suggestivo interno di casa Bassini a Bentivoglio.



La terza donazione

Sempre nel 2022, precisamente il 12 ottobre, arriva la terza donazione che comprende oggetti e documenti, ma soprattutto fotografie.

Alcune fotografie riguardano delle vedute. La vecchia polverosa via Saliceto con un inginocchiatoio presso un pilastrino devozionale e la passerella del palazzo Rosso preceduta dal cancello circondato dall'acqua del canale Navile.

Altre fotografie ritraggono i camerieri del marchese Carlo Alberto Pizzardi, noto imprenditore e filantropo bolognese con residenza anche a Bentivoglio, si riconoscono la domestica e il maggiordomo Mariano. Immagini stampate su carta all'albumina e incollate su cartoncino, documenti preziosi ma oramai evanescenti.

Altre fotografie ancora mostrano i componenti delle famiglie Bassini e Bianconi. Numerose fotografie riguardano le sorelle Bassini e in particolare Norma a diverse età. Quattro scatti suggestivi riprendono la donna che visita le sale del Castello di Bentivoglio. Fanno parte del servizio fotografico realizzato dal nipote Salvatore Bianconi per illustrare il suo libro *I cavalieri della valle*.

Rientrano nella donazione anche numerosi documenti riferibili ad attività svolte o da svolgersi a Bentivoglio.

Carte riguardanti lavori per edifici di particolare interesse artistico: un progetto per la costruzione dell'argano per aprire la parte superiore del portone della stalla del Castello, un disegno di serrature per una porta del Castello, una fattura per generi e ore occorse per fare la cantoria della Chiesa parrocchiale di Santa Maria in Duno.

La ditta Quinto Bassini & Figli di Bentivoglio

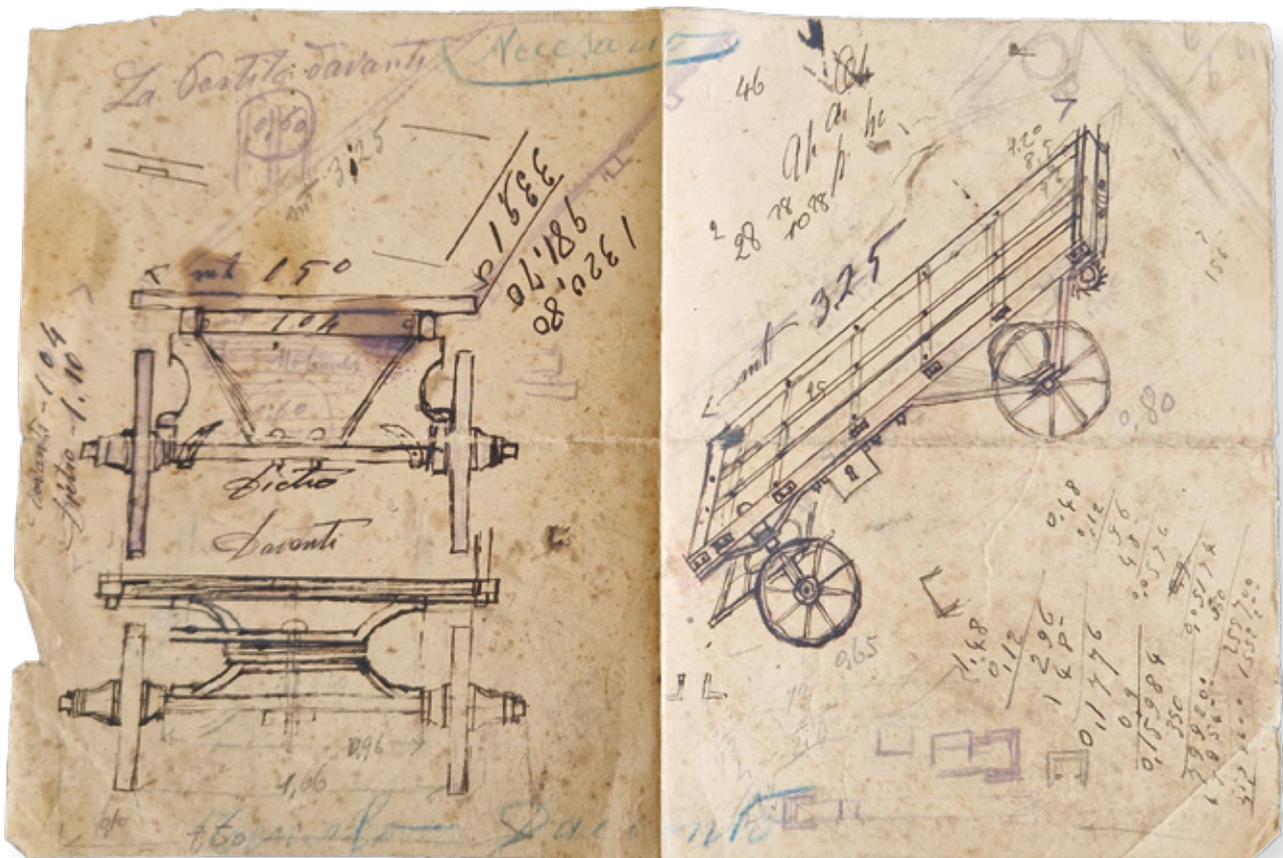
Carte attinenti lavori per altri edifici del paese: un preventivo per fare un silos da frumento nel granaio sopra al mulino, un preventivo per accomodare le serrande del palazzo delle botteghe, una fattura per la realizzazione di un letto operatorio mobile in legno di noce per l'ospedale di Bentivoglio, un progetto di cabina di trasformazione.

Carte concernenti lavori di falegnameria in campagna: un progetto di carro agricolo, un preventivo per l'accomodataura di due carri della boaria Colombarola, una fattura per la realizzazione di un biroccio.

Carte riguardanti lavori meccanici: un libretto con opere, macchine e operai della ditta; l'elenco dei macchinari di proprietà (locomobili, trebbiatrici, assorbitoi per pompare acqua in risaia, decanapulatrici, un apparecchio per l'aratura, sgranatrici per granoturco); un rendiconto di lavori con le macchine (vi si legge che per la trebbiatura del frumento nella Tenuta Pizzardi

vennero impiegati Ruston Nuovo, Marshal padronale, Ruston piccolo e Marshall a due cilindri); una lettera che tratta di modifiche al trebbiatore da semi "Bassi"; un certificato di abilitazione di Ugo Bassini a condurre generatori di vapore; il catalogo illustrato degli accessori e pezzi di ricambio delle locomobili Ruston.

Vi sono inoltre alcuni libri dei conti, purtroppo incompleti, riferibili soprattutto agli anni 1889, 1890, 1894 e 1896, che elencano altri lavori eseguiti in campagna (accomodataura di birocci, di finestre, di usci e di macchine), in risaia (realizzazione di barelle, sistemazione di barche), al mulino (sistemazioni della chiavica della turbina, piallatura delle boccole degli alberi delle turbine, costruzione di biette), alla pila (realizzazione di grolle e di mazze per i ventilatori), al Castello (segatura di travi di legno per il soffitto della chiesa) e al Palazzo Rosso (lucidatura pavimenti).



La donazione comprende infine oggetti e documenti personali. Occhiali da lettura con custodia probabilmente appartenuti a Quinto Bassini. Il porta documenti di Norma Bassini contenente una spiga di grano, un biglietto autografo del marchese Carlo Alberto Pizzardi, quattro fotografie del funerale del padre, una lettera e alcune pagelle di Ugo. Un biglietto-ricordo dei cinquant'anni di sacerdozio dell'arciprete Enrico Bassini a Rubizzano e un libрино con le tesi di Ranalli sulle differenze tra poesia e prosa, appartenuto a don Enrico Bassini.

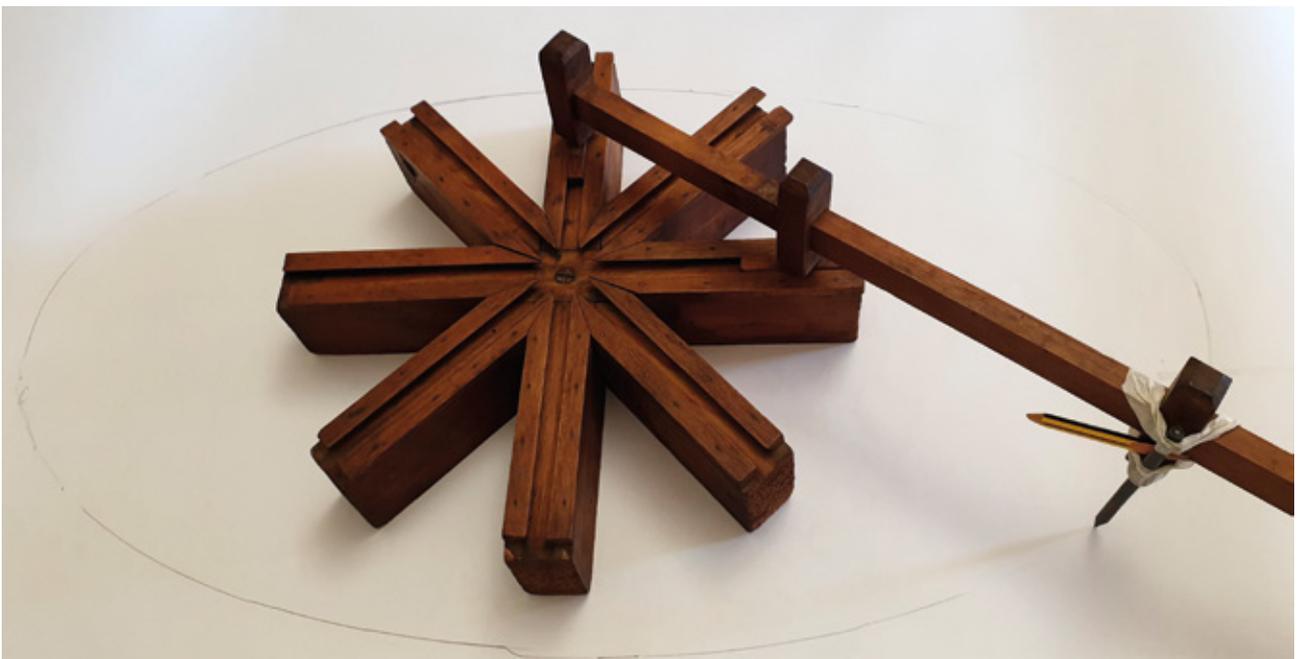
La quarta donazione

Il 5 aprile 2023 il Museo riceve la quarta donazione che, a parte un calamaio in ghisa, un righello e una squadretta provenienti dall'ufficio di Quinto Bassini, comprende solo strumenti da lavoro.

Attrezzi da fabbro: un paio di forbici per tagliare le lamiere sottili, un tassatore per ribattere chiodi incandescenti e formarli la testa, dieci punzoni per incisioni sul metallo.

Attrezzi da falegname: una pialla e un pialletto per realizzare scanalature nel legno, un trapano a mano per forare vari diametri di legno, quattro punte di trapano a spirale e a saetta inglese, uno scalpello per creare piccoli spazi nel legno, due martelli, un martello per conficcare ed estrarre chiodi, tre squadrette per tracciare linee ad angolo retto su carta, legno e ferro, una custodia con livella a bolla per verificare l'orizzontalità dei piani, una pietra affilatrice per scalpelli e ferri da pialletto, un segaccio a mano, cinque compassi arcuati per prendere e riportare misure, sei compassi per creare cerchi, un pregevole compasso per realizzare ovali: quest'ultimo oggetto, a forma di stella a otto punte, è di magistrale produzione artigianale.

Attrezzi da meccanico: cinque chiavi inglesi per avvitare e svitare bulloni di varie misure, una chiave-martello inglese, un cacciavite per avvitare e svitare viti, una cassetina con guarnizioni e misurini che servivano per rilevare il passo dei dadi dei bulloni, due custodie con maschi per filettature di bulloni.





Ringrazio per la preziosa consulenza sugli attrezzi il signor Donato Bergonzoni.

La famiglia Bassini nei ricordi di Paolo Bassini e negli scritti di Salvatore Bianconi

24

Quinto Bassini, detto Bassi, figlio di Andrea e Geltrude Melotti, nacque il 26 novembre 1858 a San Giorgio di Piano. Ebbe due sorelle più piccole, Elvira e Clementa. Sposò Adele Sacchetti da cui ebbe otto figli: Adelfa, Amata, Adelfo, Andreina, Dorina, Divilla, Maria e Ugo. Perito nell'arte meccanica lavorò anche come fabbro e falegname. Realizzò mobili per il Vaticano. Morì il 15 novembre 1938 all'età di 80 anni. Alcune fotografie documentano la veglia delle figlie sulla salma e il trasporto funebre.

Adele Sacchetti nacque a Saletto il 14 febbraio 1862 e morì l'8 gennaio 1949. Venne sepolta nel cimitero comunale di Bentivoglio con il marito Quinto e successivamente le cinque figlie Dorina, Amata, Maria, Andreina e Divilla, più il figlio Adelfo Bassini con la moglie Maria Cocchi (1894-1962). Nella tomba di famiglia una lapide in marmo è scolpita a bassorilievo con un *Compianto su Cristo morto* e una natura morta di strumenti del mestiere di Quinto Bassini. Si riconoscono una ruota pneumatica, delle tenaglie, una squadra e un martello.

Adelfa Bassini nacque nel 1886. Un'amicizia la legò a suor Teresa Veronesi della Congregazione delle Minime dell'Addolorata sin da quando nel 1899 la suora divenne direttrice dell'asilo istituito dal marchese Pizzardi nel Castello di

Bentivoglio. Con suor Teresa, dichiarata venerabile nel 2022 da Papa Francesco, rimase in contatto epistolare. Sposò Armando Bianconi, fattore presso una tenuta agricola esistente nella zona di Passo Segni di Baricella, da cui ebbe cinque figli: Bianca, Giuseppina, Salvatore, Andrea e Teresa. La figlia Giuseppina divenne una maestra di pianoforte. Il figlio Salvatore divenne un insegnante di disegno all'Istituto Pier Crescenzi – poi Pacinotti – di Bologna e fu l'autore di un libro ricco di ricordi bentivogliesi intitolato *I cavalieri della valle. Bentivoglio e Carlo Alberto Pizzardi fra aneddoti e memorie*, 1995. Adelfa morì nel 1967.

Amata Bassini, detta Mina, nacque il 15 ottobre 1888 a Bentivoglio. Doveva sposare il cugino Ernesto Sacchetti, nipote di Adele Sacchetti, ma lui morì cadendo da cavallo nella sua tenuta coltivata a tabacco in provincia di Viterbo e non se ne fece nulla. Lavorò nella stireria dell'ospedale a Bentivoglio con le suore Emenziana e Pierina. Morì nel 1984.

Adelfo Bassini nacque nel 1891 e morì il 21 novembre 1961. Definito da Salvatore Bianconi nel suo libro "cavaliere della Valle", aveva il permesso di cacciare nelle valli di proprietà Pizzardi nel rispetto degli uccelli migratori. Sposò Maria Cocchi dalla quale ebbe un figlio: Alfio. Dalla moglie rilevò una macelleria che lasciò al figlio.

Andreina Bassini, detta Nella, nacque a Bentivoglio l'8 aprile 1893. Fece la casalinga e la perpetua di don Enrico Bassini parroco di Rubizzano e suo parente. Morì nel 1970.

Dorina, nacque a Bentivoglio il 31 dicembre 1894. Casalinga, amava cucinare. Morì nel 1983.

Divilla Bassini, detta Norma, nacque il 28 maggio 1898 a Bentivoglio. Di carattere forte e deciso, fu allieva prediletta di suor Teresa Veronesi presso la scuola di recitazione istituita nel Castello. Fu in ottimi rapporti con il marchese Carlo Alberto Pizzardi e con la famiglia dell'agronomo svizzero Armando De' Rham che gestì la Tenuta Pizzardi di Bentivoglio dal 1911 al 1918. Fu ricamatrice e amica di Giulia De' Rham, la moglie dell'agronomo. Nell'anno scolastico 1915-1916 frequentò il corso speciale di taglio di biancheria della scuola professionale femminile Regina Margherita – poi Sirani - di Bologna, riportando nell'esame finale il massimo dei voti. Negli anni '60 visse a Castel Maggiore con le sorelle Amata, Maria, Andreina e Dorina. Morì nel 1976.

Maria Bassini nacque il 31 agosto 1900 a Bentivoglio. Frequentò la scuola elementare mista del suo paese e ottenne la licenza nel 1910. Di professione fece la magliaia con la macchina a mano di ferro pesante. Morì nel 1996.

Ugo Bassini nacque il 14 dicembre 1902 a Bentivoglio. Frequentò le sei classi della scuola elementare maschile del suo comune dal 1909 al 1915, successivamente frequentò le quattro classi della scuola industriale di secondo grado Aldini Valeriani, sezione per meccanici-elettricisti, ottenendo il diploma di licenza nel 1924. Dopo un periodo di militanza politica divenne caporale del Regio esercito italiano. Rinviato in congedo illimitato nel 1941, sposò Giuseppina Boni di Santa Maria in Duno da cui ebbe tre figli: Paolo, Margherita ed Elena. Con Romolo Baschieri creò la società M.A.S.S., Moto Aratura Sistemazioni Scassi. Il figlio Paolo è nato il 23 giugno 1942, è stato impiegato

La ditta Quinto Bassini & Figli di Bentivoglio

in una azienda di impianti elettrici per le ferrovie con il ruolo prima di disegnatore nell'ufficio tecnico e poi di addetto all'ufficio acquisti, successivamente ha fatto l'agente di commercio nel settore edile. Ugo Bassini morì il 3 dicembre 1971.

La famiglia visse prima in Castello, poi in Palazzo Vivaio, poi in via Guglielmo Marconi n. 150 a Bentivoglio, nella porzione a ovest dei magazzini Pizzardi che si affacciava verso la caserma dei carabinieri e verso la piazza del Municipio. Dietro quest'ultima abitazione, prima della realizzazione del campo sportivo spianato da Ugo, si estendeva la risaia. A fianco della casa vi era una tettoia in muratura per il deposito delle macchine agricole. Nel cortile si innalzavano quattro o cinque gelsi da cui le sorelle Bassini prendevano le foglie per alimentare i bachi da seta. All'interno dell'abitazione gli spazi erano

distribuiti intorno alla cucina: a sinistra una porta conduceva all'ufficio di Quinto, di fronte si accedeva alla cantina e a una stanza con un grande telaio, le damigiane di vino e i prosciutti appesi dove vi era una scala che conduceva al piano superiore e alle abitazioni di Ugo e delle sorelle, a destra una porta conduceva alla bottega collocata a un livello più basso. Scendendo tre gradini si incontrava la falegnameria e poi la fucina del fabbro. Nella bottega c'era un bassorilievo del castello intagliato nel legno, 1x2 m di lunghezza, fatto da Quinto o da Ugo, andato disperso. I Bassini lasciarono Bentivoglio fra il 1948 e il 1950 per ragioni politiche e lavorative. Ugo e famiglia andarono a Bologna dove cambiarono attività, acquistarono un caterpillar e fecero le strade come società M.A.S.S. Le cinque sorelle di Ugo andarono inizialmente a vivere in una villa nei



pressi del passaggio a livello della ferrovia di San Giorgio di Piano, nella prima metà degli anni '60 si trasferirono a Castel Maggiore, poi a Funo. Durante il trasloco da Castel Maggiore a Funo vennero intercettate da Ivano Trigari, impiegato alla Cooperativa Agricola di Castel Maggiore con ufficio in piazza della Pace vicino alla loro abitazione, il quale dopo avere spiegato loro che dal 1963 stava raccogliendo le testimonianze del mondo contadino con l'obiettivo di costituire un museo, chiese e ottenne da Paolo gli oggetti che costituirono la prima donazione Bassini.

Le attività di Quinto Bassini nei documenti d'archivio

L'attività professionale di Quinto Bassini è documentata presso numerosi importanti archivi bolognesi. Vi sono carte di interesse nel fondo speciale Pizzardi della Biblioteca comunale dell'Archiginnasio e nell'Archivio dell'Azienda Pizzardi conservato al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio, entrambi depositi dell'Azienda U.S.L. di Bologna che ne è proprietaria poiché ha ereditato il patrimonio del marchese Carlo Alberto Pizzardi, e inoltre nell'Archivio storico comunale di Bentivoglio.

Nel fondo Pizzardi della Biblioteca comunale dell'Archiginnasio di Bologna si trovano tre documenti interessanti. Una lettera dell'ingegnere Guido Lisi al marchese Carlo Alberto Pizzardi, relativa ai lavori di costruzione della buratteria della pila da riso di Bentivoglio, in cui si legge che il falegname Bassini stava preparando i regoli per collocare in opera il legname da porsi nei pavimenti dei granai. Una lettera dello stesso Lisi che tratta della montatura di un montacarichi da eseguirsi

con l'opera del falegname Bassini. Infine, un documento manoscritto e firmato da Quinto Bassini, con le rappresentazioni non in scala di sette finestre del Castello e le misure dei telai in legno.

Nell'Archivio storico comunale di Bentivoglio c'è traccia di un pagamento di lire 135 a Quinto Bassini per la realizzazione di dieci banchi per le scuole inferiori.

Nell'Archivio dell'Azienda Pizzardi al Museo della Civiltà Contadina di San Marino si trovano molti altri documenti. C'è la pianta dell'edificio utilizzato dai Bassini come magazzino e botteghe da fabbro e falegname che l'Amministrazione degli Ospedali, subentrata nella proprietà a Pizzardi, vorrebbe trasformare in abitazioni. C'è un registro in cui sono annotati i quintali di risone trebbiato nelle risaie della donazione Pizzardi, con la specifica che le macchine di Quinto Bassini avevano trebbiato il risone dell'Aia Casazza, dell'Aia di Rubizzano e della Fornace Colombarola. C'è la richiesta di don Enrico Bassini all'Amministrazione degli Ospedali di concorrere ai restauri della chiesa parrocchiale di Rubizzano, visto che l'immobile si trovava nel territorio facente parte del patrimonio degli Ospedali. C'è un preventivo di spesa per riempire il macero Deminiani di Rubizzano. Ci sono gli elenchi degli inquilini dei fabbricati di Bentivoglio da cui si evince che i figli di Quinto Bassini avevano abitazione, magazzino e botteghe nel fabbricato posto a nord della strada che collega Bentivoglio a San Giorgio di Piano, mentre Adelfo viveva nel palazzo delle botteghe posto a sud della stessa strada. Un conto a parte è riservato ai pagamenti dovuti dal III reggimento artiglieria motorizzata "Pistoia" dell'Esercito italiano al Comune di Benti-

voglio per alloggi fruiti nel mese di giugno 1943, in tale conto vi sono L 171,18 per 27 giorni trascorsi dal tenente comandante Dorando Zanasi presso le sorelle Bassini. Si aggiungono ora ai documenti già fruibili presso gli archivi pubblici alcune carte inedite donate da Paolo Bassini al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio. Carte che ricordano un prestito in favore di Armando Bianconi mai rientrato e il primo di due boicottaggi subiti dalla famiglia.

Il 24 novembre 1923 Quinto Bassini denunciò al commendator Calisto Paglia, presidente degli agricoltori, di essere stato boicottato dalla Lega socialista di Bentivoglio. Lui che era stato l'artigiano del marchese Carlo Alberto Pizzardi dal 1870 al 28 giugno 1920, il suo falegname, fabbro, meccanico e l'esecutore di tutti i lavori fatti a Bentivoglio nel Castello, nella pila da riso, nel mulino, nella buratteria, in Palazzo Rosso, in Palazzo Vivaio, nel Palazzo delle botteghe, nel Palazzo comunale, nei magazzini e nelle stalle.

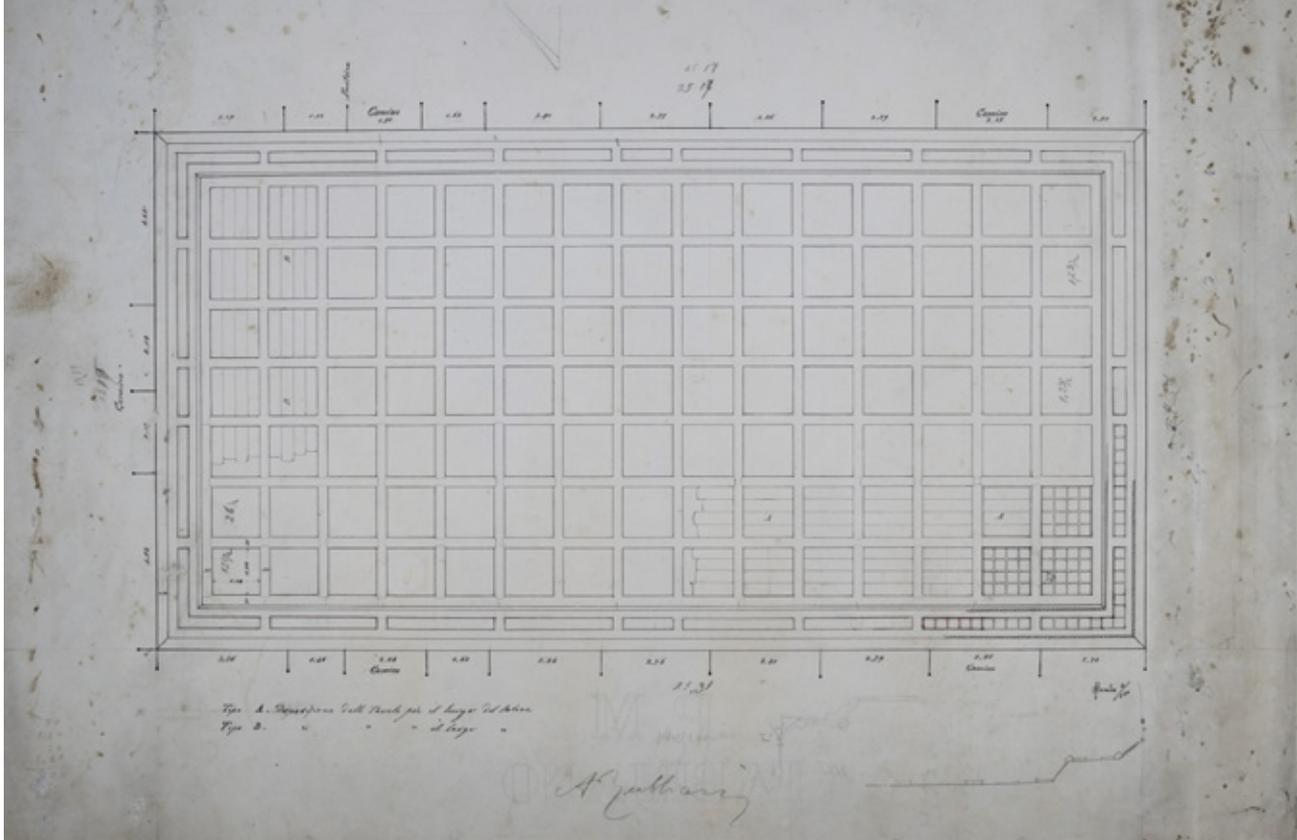
Venne boicottato sul lavoro, quando la Cooperativa Coloni acquistò delle macchine per lavorare la Tenuta Pizzardi in autonomia e lo costrinse a vendere i suoi macchinari alla Società Moto Agricola.

28 Venne abbandonato dai suoi operai in fase di montatura delle macchine padronali e in officina: gli stessi operai che costituirono una Lega socialista protetta da Enrico Rizzoli, dal 1919 divenuto direttore della Tenuta di Bentivoglio. Venne spinto a cercare lavoro altrove. Lui stava per accettare un posto in una segheria a Casalecchio, mentre suo figlio Adelfo stava per andare a fare il rappresentante a Roma, ma Rizzoli li trattenne affermando che le cose si sarebbero sistemate.

Invece non si sistemarono e per lavorare i Bassini dovettero andare a Bologna a fare lavori nel Palazzo del marchese Pizzardi. Il boicottaggio coinvolse drammaticamente l'intera famiglia, perché i Bassini non potevano andare a macinare il frumento al mulino, non potevano piantare l'uva, non potevano acquistare il latte; il fornaio non poteva cuocere il loro pane, lo spazzacamino non poteva spazzare il loro camino, nessuno poteva svuotare il loro pozzo nero, gli amici non potevano parlare con loro né passare davanti alla loro casa, in paese non si potevano dare lavori alle sorelle Bassini che lavoravano come sarta, stiratrice e magliaia, una delle ragazze venne lasciata dal fidanzato che aveva ricevuto pressioni.

L'artigiano chiese aiuto al commendator Paglia perché senza un rimedio temeva di dovere chiudere l'officina. La Lega Socialista e Comunista aveva proibito ai clienti di andare da lui a far fare lavori e lui non poteva andare avanti solo con le riparazioni delle macchine.

Il boicottaggio denunciato da Quinto Bassini avvenne negli anni tra il 1920 e il 1923. Gli anni del Biennio Rosso, delle Leghe socialiste e del mancato accordo tra il marchese Pizzardi e i suoi dipendenti agricoli per la cessione delle terre della Tenuta di Bentivoglio, ma anche gli anni del Biennio Nero, dell'escalation di violenza fascista e dell'uccisione del capolega Amedeo Lipparini a Santa Maria in Duno. Avvenimenti che segnarono la vita dei bentivogliesi e che condizionarono le scelte successive della famiglia Bassini.



Bibliografia

C. Bersani, P. Busi, E. Musiani, *Famiglia e potere a Bologna nel lungo Ottocento*. Le carte della famiglia Pizzardi, Comune di Bologna 2011, p. 460.

L. Trombetti Budriesi (a cura di), *Il Castello di Bentivoglio. Storie di terre, di svaghi, di pane tra Medioevo e Novecento*, Firenze 2006, p. 196.

E. Pancaldi, L. Generali, *I braccianti navigatori del Navile*, Bentivoglio 2001, p. 100. L'immagine mostra la rimessa dei macchinari di Quinto Bassini.

S. Bianconi, *I cavalieri della Valle. Bentivoglio e Carlo Alberto Pizzardi fra aneddoti e memorie*, 1995, pp. 9-11, 22-24, 37, 40, 42, 54, 59, 101, 106, 125.

Indicatore di Bologna e provincia. Aderente al Consorzio nazionale editori di annuari e guide. Guida amministrativa, professionale industriale e commerciale, anno 57°, Bologna, 1938-39, p. 748.

Documentazione archivistica

Biblioteca Comunale dell'Archiginnasio di Bologna, Fondo speciale Pizzardi, Carteggio amministrativo, busta 30, *Fabbricati*. Lettera dell'ingegnere Guido Lisi, 28 luglio 1891. Lettera dell'ingegnere Guido Lisi, 25 aprile 1892. Rilievo delle misure dei telai delle finestre del Castello, 14 gennaio 1898.

Archivio storico comunale di Bentivoglio, *Libro Mastro* 1895.

Biblioteca Istituzione Villa Smeraldi, Amministrazione Ospedali di Bologna, Donazione Pizzardi Bentivoglio, busta 1, Conto Cassa 1920.

Ivi, Amministrazione Ospedali di Bologna, Donazione Pizzardi Bentivoglio, busta 10, Libro Mastro 1920.

Ivi, Amministrazione Ospedali di Bologna, Donazione Pizzardi Bentivoglio, busta 55. Contratti per la trebbiatura dei risoni 1926. Domanda di contributo per restauri alla Chiesa di Rubizzano 1926.

Ivi, Amministrazione Ospedali di Bologna, Donazione Pizzardi Bentivoglio, busta 74, progetto per la trasformazione di casa ad uso magazzino e botteghe da fabbro e falegname in abitazioni, 1920.

Ivi, Amministrazione Ospedali di Bologna, Donazione Pizzardi Bentivoglio, busta 97, preventivi della Ditta Quinto Bassini & Figli, 1934 e 1937.

Ivi, Amministrazione Ospedali di Bologna, Donazione Pizzardi Bentivoglio, busta 102, fascicolo Inquilini e fascicolo Preventivi Ditta Bassini, 1934-1935.

Ivi, Amministrazione Ospedali di Bologna, Donazione Pizzardi Bentivoglio, busta 105, Ruolo degli inquilini dei fabbricati in Bentivoglio, 1941-1942 e 1942-1943.

Braccia rubate all'agricoltura

L'impatto del piano Marshall sulla meccanizzazione delle campagne italiane

> Tito Menzani

Chi rimpiange la vecchia civiltà contadina,
non l'ha mai conosciuta da vicino.

Cesare Marchi

Le macchine agricole nell'Italia del primo Novecento
L'orizzonte agricolo ha storicamente rappresentato un importante ambito di riferimento per lo sviluppo del

settore manifatturiero, che – in tutti i paesi industrializzati – è decollato a partire da comparti merceologici legati alla produzione delle campagne. La lavorazione delle fibre naturali, le trasforma-





zioni agroalimentari, l'introduzione di trattamenti chimici per suolo o colture sono alcuni degli esempi che si possono fare; e a questi va naturalmente aggiunto lo sviluppo della meccanizzazione rurale. Occorre innanzitutto fare un po' di chiarezza sul concetto di macchina agricola. In questo contesto è ben individuabile un tipo di tecnologia assolutamente principale, sia in termini di diffusione che di logica produttiva: il trattore. È una macchina specializzata nella trazione, nata dall'evoluzione dei vecchi «locomobili a vapore», essenzialmente per scopi di motoaratura. In questo caso, l'industria americana precedette quella europea, anche perché i metodi di coltivazione estensiva – più favorevoli alla meccanizzazione – caratterizzavano buona parte degli Stati Uniti.

Successivamente, il trattore – chiamato «trattrice» fino agli anni cinquanta – assunse i connotati della «macchina tuttofare», adatta a scopi plurimi, sia come centrale mobile di potenza, ma anche come portattrezzi universale. La sua grande versatilità sta nel binomio tra la parte veicolare e gli strumenti che possono essere collegati ad essa, come aratri, erpici, estirpatori, scarificatori, zappatrici, trincia-sarmenti, vangatrici e sarchiatrici. Tutti questi attrezzi sono anche chiamati macchine agricole operatrici, costituite da organi lavoranti a loro volta azionati dalla potenza di propulsione del motore. Ciò rappresenta una buona fetta della meccanica agricola, che per il resto si compone di semoventi, ossia tecnologie dotate di ruote che eseguono funzioni specifiche, Ne



sono un esempio le mietitrebbie, le seminatrici, le spandiconcime, le macchine per la raccolta dei foraggi, e per le colture ortive, industriali o arboree.

32

Proprio per queste caratteristiche, la meccanica agricola ha attinto largamente dal know-how motoristico, tanto che alcune delle storiche imprese del settore sono case di auto, quali la Ford, la Fiat o la Renault. Questa peculiarità ha fatto sì che molte innovazioni fossero legate al sistema di propulsione, di trasmissione, di guida, con tutti gli annessi e i connessi. Nei trattori – ma pure nelle altre macchine semoventi – hanno avuto grande rilievo i passaggi dalla tecnologia «a vapore», impiegata sulle locomobili, alla combustione interna, propedeutica alla cosiddetta «testa calda», fino al motore diesel degli anni trenta, e turbo-diesel del secondo Novecento.

Una buona parte dei primi produttori mondiali di macchine agricole era negli Stati Uniti. Tra le due guerre, in Italia, trovarono larga diffusione i trattori prodotti da ditte statunitensi Titan, Mogul, Allis & Chalmers, Deere, Massey Harris e Ford, soprattutto con il marchio Fordson; e, in aggiunta ad essi, anche le trebbiatrici McCormick. Contemporaneamente, si era sviluppata una produzione autoctona, con ditte come la Pavesi, la Tolotti, la Fratelli Cassani (poi Same), la Landini, la Bubba, la Motomeccanica, la Deganello, la Gallignani, e naturalmente la Fiat, che nel 1919 aveva lanciato con successo il modello «702». Dunque, negli anni della Seconda guerra mondiale, i trattori agricoli italiani convivevano accanto ad altri, di marca americana, oppure di origine europea, soprattutto tedesca, come Deutz o Fendt.

Il piano Marshall e l'agricoltura italiana

Il piano Marshall fu un progetto statunitense di sostegno alla ricostruzione dei Paesi europei devastati dalla Seconda guerra mondiale. La denominazione ufficiale era European recovery program (Erp); ma veniva informalmente chiamato con il nome del segretario di Stato americano, George Catlett Marshall, che lo aveva annunciato con un discorso pubblico il 5 giugno 1947. Rappresentò una svolta nella politica americana per la ricostruzione, con il superamento dell'approccio disorganico fino a quel momento seguito. Il piano venne avviato nella primavera del 1948 e si concluse formalmente nel giugno 1952. Si ebbero risultati positivi nel rilancio dell'iniziativa imprenditoriale, nel consolidamento di una logica concorrenziale e nell'apertura

commerciale, nonché nella promozione dell'integrazione tra le economie europee. Vediamo che impatto ebbe sulla meccanizzazione rurale del nostro paese.

L'area di intervento era nell'Europa occidentale e, inizialmente, volle concentrarsi sull'eliminazione dei colli di bottiglia. Ci si doveva focalizzare sulla ripresa di breve periodo, piuttosto che sullo sviluppo a lungo termine: avrebbero avuto la priorità quindi il pieno utilizzo della capacità esistente o riparabile nell'immediato e il ritorno ai normali scambi intraeuropei. Inoltre, gli elementi essenziali del programma dovevano contenere proposte concrete per la ripresa dell'agricoltura e delle industrie di base – carbone, acciaio, trasporti ed energia –, settori che venivano reputati fondamentali per la funzionalità economica complessiva. Ciascuno



Stato, Italia compresa, avrebbe dovuto indicare specifici obiettivi di produzione nazionale e proporre misure concrete per il loro raggiungimento. Inoltre, si doveva mirare a una drastica riduzione delle barriere commerciali, ipotizzando anche un'eventuale unione doganale europea.

Su un totale di quasi 13 miliardi di dollari in aiuti, tolte le spese per noli, servizi tecnici e fondi destinati all'Unione europea dei pagamenti, il vecchio continente importò merci per 10,8 miliardi di dollari. Ben 3,4 miliardi furono spesi per materie prime e prodotti semifiniti, 3,2 miliardi per prodotti alimentari, 1,9 miliardi in veicoli e macchinari e 1,6 miliardi in combustibili.

Nella primavera del 1948, le prime navi con le merci Erp arrivarono in Italia e consegnarono carbone e grano. Poi fu la volta di numerosi altri prodotti, fra i quali anche attrezzature agricole. A cavallo tra il 1949 e il 1950 fu la volta dei primi trattori. Contemporaneamente, un'altra parte di fondi del Piano Marshall era speso in ambito rurale per interventi di bonifica e per la concessione di credito agevolato ai contadini. Nell'agricoltura italiana le distruzioni erano state mas-

sicce e nel 1946 si calcolava che avessero causato un calo produttivo del 25,6%. Di fatto, occorre un quinquennio per recuperare tale flessione, prevalentemente attraverso una paziente introduzione della meccanizzazione rurale. Ben presto, trattori, erpici, mietitrebbie ed altre tecnologie simili sarebbero intervenuti a qualificare il settore.

Tale processo vide tre direttrici convergenti. La prima fu naturalmente il supporto del Piano Marshall, che – come mostra la tab. 1 – avrebbe portato in Italia molti macchinari agricoli. Tra i vari modelli innovativi giunti nel nostro paese possiamo ricordare il Minneapolis Ut-100 D, prodotto dall'azienda statunitense Adam Marshall. La seconda direttrice fu quella dell'intervento dello Stato. Il settore meccanico fu costantemente oggetto di attenzioni governative. Durante il conflitto e nell'immediato dopoguerra assorbì la quota più rilevante degli investimenti pubblici, in media il 76% del totale tra il 1942 e il 1947. Non solo, ma c'erano alcune grandi società controllate direttamente dallo Stato, come Ansaldo, Breda, Alfa Romeo e San Giorgio, che affrontarono

	1 aprile 1948- 30 giugno 1949	1 luglio 1949- 30 giugno 1950	1 luglio 1950- 30 giugno 1951	1 luglio 1951- 30 giugno 1952	Totale
Trattori	0	711.117	1.687.569	1.446.211	3.844.897
Attrezzature agricole	45.582	171.754	605.861	246.886	1.070.083
Totale	45.582	882.871	2.293.430	1.693.097	4.914.980



un lento e laborioso processo di riconversione produttiva del dopoguerra. La terza direttrice, infine, è quella privata, con vari imprenditori che iniziarono a darsi da fare per riparare i guasti bellici e rimettere in moto le fabbricazioni. Possiamo certamente dire, che il sostegno del Piano Marshall e dello Stato italiano furono cruciali per creare le condizioni di una nuova fioritura della meccanica agricola italiana, che proprio nelle ristrettezze del secondo dopoguerra trovò le energie per imboccare la strada di un convinto sviluppo. Vogliamo analizzare un po' più da vicino queste dinamiche.

La meccanizzazione dei campi italiani

Nella meccanica, il passaggio da un'economia di guerra ad una di pace aveva comportato la necessità di riconvertire la produzione. Da una parte, le imprese

più grandi la ripensarono anche in chiave agricola, fabbricando trattori e simili, dall'altra si era venuta a creare sul territorio una discreta disponibilità di attrezzature dismesse. Sia l'esercito tedesco in fuga, che quello alleato, avevano abbandonato un'importante quantità di mezzi meccanici, veicoli e altre apparecchiature, che andavano a comporre il cosiddetto parco dei «residui bellici». Vi si trovavano alcuni mezzi di trasporto in piena efficienza, altri malfunzionanti ma riparabili, altri ancora semidistrutti ma sfruttabili per i pezzi di ricambio.

In tutto questo, ebbe una certa fortuna la produzione di trattori a partire da veicoli dismessi come *jeep*, automobili incidentate, piccoli autocarri o addirittura blindati e cingolati leggeri. Era sufficiente rimettere in sesto il motore e il sistema di guida o trasmissione, se effettivamente danneggiati. Con poche decisive

modifiche poteva nascere, appunto, un trattore agricolo. Il vero boom di questa produzione si ebbe dopo la Liberazione, con l'istituzione dei «campi Arar», acronimo di Azienda rilievo alienazione residuati. Ufficialmente si chiamavano «trattrici derivate», ma il termine popolare con cui si era soliti identificare questi veicoli era «carioche», probabilmente perché spesso contraddistinte da colori fra i più disparati ed inusuali per un trattore. Benché apparentemente sembri un fenomeno marginale, si tratta, invece, di un aspetto molto importante, perché spiega come certe competenze furono perpetuate e trasmesse anche al di fuori dell'impresa tradizionale; e soprattutto è stato calcolato che nel secondo dopoguerra furono realizzate in tutta Italia circa 15.000 «carioche».

Vari costruttori di queste trattrici derivate e di altri strumenti agricoli ricavati da residuati bellici avevano gestito queste produzioni in laboratori improvvisati, all'interno di fienili o di stalle dismesse. A seguito della normalizza-

zione postbellica non era raro che queste società di fatto si trasformassero in imprese vere e proprie, registrate presso la locale Camera di Commercio, e animate da qualche volonteroso che abbinava le tradizionali conoscenze agricole al pallino per la meccanica e la sperimentazione. Basti pensare al caso di Ferruccio Lamborghini, che nella seconda metà degli anni quaranta, a Cento, costruì in proprio alcune «carioche». Negli anni sessanta era già il quarto produttore italiano di macchine agricole, il che significava che in un paio di decenni l'azienda era passata dall'improvvisazione artigianale ad una dimensione di assoluto rilievo, con alcune centinaia di addetti, una moderna organizzazione d'impresa, e divisioni amministrative, commerciali e di assistenza post-vendita. In questa trasformazione era stato cruciale il traino del Piano Marshall.

La meccanizzazione rurale si impose presto o tardi in tutte le campagne italiane, rendendo obsoleta l'immagine delle schiere di braccianti chini sui campi, e

Anno	Numero	Potenza media (kW)	Di fabbricazione italiana
1924	6.000	n.d.	n.d.
1940	41.000	n.d.	28%
1950	57.000	19	46%
1960	249.000	24	68%
1970	631.000	29	79%
1980	1.072.000	36	80%
1995	1.400.000	42	n.d.

facendo del trattore e di altre macchine un elemento quasi naturale e scontato del paesaggio. E così, gli anni del miracolo economico videro la meccanica agricola italiana prevalere nettamente nel mercato interno, come dimostra la tabella 2. Basti pensare che nel 1950 il parco trattori nazionale era costituito da 57.000 veicoli, saliti a 249.000 nel 1960, con una percentuale di produzione nazionale che parallelamente cresceva dal 46% al 68%. Nel 1951 nel mercato italiano, Fiat era il principale fornitore di trattori, con una quota di mercato del 25,5%, seguita da Landini 11,8%, e dalle case straniere Ferguson (10,7%) e Ford (5%). Nel 1977, la quota di Fiat era salita al 37,5%, seguita dalla Same-Lamborghini (25,0%), dalla partnership Ferguson-Landini (15%) e dalla Ford (5%).

Di fatto, attraverso il Piano Marshall, gli Stati Uniti fornirono un contributo chiave non tanto dal punto di vista quantitativo, ma strategico-qualitativo: le merci giuste al momento giusto, ma anche gli stimoli per un mercato più libero, svincolato dai laccioli autarchici e progressivamente integrato dal punto di vista economico. L'Italia beneficiò di oltre un miliardo di dollari di aiuti. Il Piano Marshall costituì di fatto la precondizione del miracolo economico, quale strumento di modernizzazione strutturale dell'agricoltura e dell'industria, ma ebbe anche un ruolo rilevante nel diffondere una più moderna mentalità imprenditoriale e nell'incentivare l'integrazione europea.

Breve bibliografia per approfondimenti:

Paolo Biondi, *Meccanica agraria. Le macchine agricole*, Torino, Utet, 1999

William Dozza, *Trattori classici esteri in Italia*, Vimodrone, Giorgio Nada, 2007

Francesca Fauri, *Il Piano Marshall e l'Italia*, Bologna, Il Mulino, 2010

Una chiacchierata con Franco Benni, figlio di Melchiade

In bilico, fra presente e passato

> Umberto Cavalli

Molti anni fa invitai a casa mia un mio caro amico di nome Marco, assieme a suo padre ed un suo amico, un tale Franco, per mangiare qualcosa assieme e passare qualche ora in campagna.

38 **N**on conoscevo né il padre del mio amico né quel tale chiamato Franco. Dopopranzocifermammo all'aria aperta e Marco mi disse: "Tira fuori la fisarmonica e facci sentire qualcosa!" Felice, lo feci quando Franco mi chiese se avessi una chitarra, che gli diedi prontamente, anche per non dover suonare da solo. Consegnata la chitarra iniziai un brano da ballo molto simpatico intitolato *Manfrina di Castel d'Aiano*: Franco, chitarra imbracciata, iniziò ad accompagnarmi come solo un chitarrista molto esperto di quel tipo di musica sa fare, con un ottimo ritmo, fraseggi inaspettati ma corretti, passaggi azzeccati. Rimasi di stucco e gli chiesi: "Ma come fai a conoscere questo brano? Come sai accompagnarmi così?" Mi spiegò che per una vita aveva suonato e sentito suonare questo tipo di brani, seguendo suo padre negli ultimi anni di vita. Mi fermai, iniziai a collegare il tutto e gli chiesi quale fosse il suo cognome: "Benni!", "Ma in che senso, Benni? Tu sei Franco Benni?", esclamai. Capii subito che stavo suonando con il figlio del vio-

linista Melchiade Benni, una specie di icona del violino montanaro, dei balli staccati, del connubio fra terra e musica ed esempio di quella musica colta che diventa musica popolare, citato in decine di libri e in tante interviste.

Ci presentammo meglio, io e Franco, capendo i rispettivi "ruoli" nella musica popolare: io, giovanissimo, nella Pneumatica Emiliano Romagnola ed "erede di Zuffi", lui nei Suonatori della Valle del Savena con il suo bagaglio da "figlio di Melchiade". Fu un incontro delizioso che ricordo con molta dolcezza e che mi fa sempre sorridere.

Mi riproposi quindi di intervistare Franco un giorno o l'altro, per chiedergli numerose informazioni su "suo babbo", su quel periodo, su alcuni spartiti e alcune musiche, sul folk revival, sulle interviste rivolte a suo padre nel corso degli anni, su molte mie personalissime curiosità che i libri letti non avevano mai risolto o appagato. Qualche settimana fa ho avuto dunque modo di recarmi presso la meravigliosa casa di Franco e della sua famiglia, quella che un tempo fu la casa di Melchiade, fra



Monghidoro e San Benedetto Val di Sambro, per l'intervista che oggi vi riporto, di molto asciugata, parafrasata e sintetizzata per economia editoriale.

Il primo membro della famiglia che incontro è Arno, il meraviglioso cane dei Benni: dovrebbe, vorrebbe essere un fiero cane da tartufo, ma sembra più un convinto cane da coccole. Passerà tutto il tempo vicino alle nostre sedie a farsi accarezzare e leccarmi copiosamente per poi ridiventare serio quando si sposterà fuori dall'abitazione, libero. Intorno a noi è tutto molto silenzioso, calmo, placido, ma è di certo una montagna difficile, quella intorno a me, fatta di difficoltà, di vento, di lupi, di cinghiali e di tanta neve in inverno. Mi domando in che modo la musica si sia fermata dentro questa casa, in tempi difficili come quelli andati.

U: Franco, ti ricordi da quanto tempo si suona in casa Benni e da quanto tempo i Benni hanno vissuto in questa casa?

F: "...nueter av vgnen dal Cros", diceva mio babbo e che significa "noi veniamo dalle Croci di Monzuno", posto meraviglioso, lì ci sono ancora dei Benni che mi sono ripromesso di andare a conoscere. Sicuramente dentro questa specifica casa si suona dal 1800, considera che mio nonno Raffaele, che faceva il capomastro ed il musicista, è nato nel 1865 e se ne è andato nel 1935 e qui dentro già si suonava. Su in camera ho il suo metodo di violino stampato nel 1830, quindi possiamo dire che si suona da parecchio tempo qui, è innegabile. Anzi, se vogliamo dirla tutta, dove siamo seduti noi c'era una vera e propria osteria, alcuni mobili li abbiamo mantenuti e salvati; probabilmente nella stanza qui di fianco o al piano di sopra, ma non posso essere preciso, si era creata una vera e propria piccola scuola di musica, su in una delle camere sono rimasti tanti metodi per strumenti diversi, evidentemente allievi che venivano ad imparare e studiare qui. Se mi chiedi poi da dove fosse arrivata la musica la prima volta, se da Bologna o da Firenze, se con i viandanti o con i preti che passavano di qui, non ti saprei dire, di certo questa casa venne acquistata anche perchè antistante alla strada e al ponte sul Savena, quindi era un luogo di discreto passaggio, da qui l'idea dell'osteria e della piccola scuola di musica creatasi.

U: Quindi possiamo sostenere che la musica sia entrata nella vostra famiglia non solo per una questione artistica, ma anche per un fattore economico?

F: Era anche un fattore economico, non neghiamo. Consideriamo che il violino

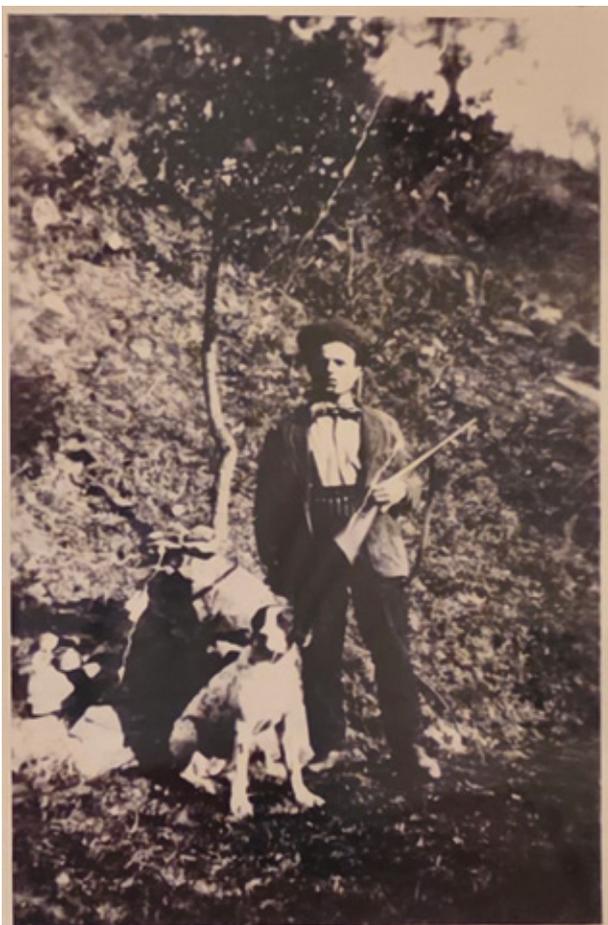


era ed è lo strumento solista per eccellenza. Saperlo suonare significa poter fare concerti e poterlo insegnare, quindi un reddito in più da portare in casa, anche con

una scuola di musica, appunto. Pensa che con una suonata a Carnevale, durante le due guerre, ci compravi un paio di scarpe, diceva sempre mio babbo; mica le scarpe di oggi eh, parliamo di un mondo diverso. La musica era fondamentale, certo, ma la terra e i campi venivano prima. Anche la caccia andava imparata, con i proventi della caccia integravi l'economia familiare ed è per questo che il nostro cane si chiama Arno, proprio perché il miglior cane da caccia di babbo si chiamava così all'epoca.

Melchiade, Malchìo, come lo chiamavano, era un contadino e ci teneva a ripeterlo, come se considerasse il lavoro della terra la priorità alla base di tutto. A volte ho visto giornalisti e ricercatori fargli delle interviste in giorni feriali, a mio babbo, mentre lavorava la terra, lui aveva da fare





Arno Senior con Melchiade

e gli intervistatori gli chiedevano di suonare. Insomma, lo faceva eh, ma a volte anche controvoglia, la campagna chiamata e si poteva suonare nei momenti liberi, non sempre. Era comunque un animo buono e lo faceva.

U: Quindi quando parliamo di Melchiade parliamo solo di balli montanari o anche di musica diversa e più colta?

F: Qui in casa la musica colta è arrivata di sicuro perchè gli spartiti e i metodi che ho potuto salvare e raccogliere hanno tutta una serie di annotazioni e di appunti di babbo, di mio nonno Raffaele e di mia zia Elide, sua sorella, anch'essa violinista, su spartiti, diciamo così, colti. Poi, come detto, i balli e il repertorio di liscio, ad esempio, andavano imparati per le feste e per far ballare le persone. Mio babbo conosceva ventisei balli montanari fra cui

il Ruggero, la Giga, il Bergamasco, come sai bene anche tu, Umberto: quando lo sentii suonare nelle prime registrazioni, si capiva come ci fosse un'impostazione classica, colta, ma adattata al repertorio staccato, cambiando la tecnica ad ogni tipo di repertorio che si doveva suonare. Quando c'era di mezzo il ballo, Melchiade diceva che il suonatore doveva avere "l'onda", è difficile da spiegare, ma nella musica da ballo si suona diversamente, si cambia tecnica e ci si adatta ai ballerini, bisogna suonare in modo totalmente diverso. E questa onda non la imparavi sui libri eh, la imparavi da altri suonatori ed eseguendola. Per esempio mi ricordo che Melchiade diceva che Amedeo Gurrieri, primo violino dei Suonatori dell'Acquacalda, gruppo storico di Monghidoro, suonava meglio di lui per il ballo, ma non sapeva leggere la musica, tanto che lo invitò a venire ad imparare da mio nonno la teoria musicale, qui a casa, erano entrambi adolescenti eh, ma credo che poi Amedeo non riuscì a fare questa cosa.

Arno inizia ad abbaiare contro qualcosa o qualcuno di indefinito e infatti si ferma una macchina proprio davanti al portone di casa, rigorosamente mantenuto aperto. Usciamo e notiamo queste due persone che ci chiedono che strada prendere per arrivare a Madonna dei Fornelli, una frazione qui vicino. Penso alla posizione strategica di questa casa, sin dai tempi andati: quello che è appena accaduto sarà successo anche molto tempo fa, ma con gente a cavallo o con altri mezzi, chissà da quanto tempo, chissà quante volte. Arno nel frattempo ha iniziato a mangiare l'erba fresca, non più interessato a difendere il proprio territorio, allontanandosi da noi.



U: Come suonava tuo padre?

F: Malchìo suonava davvero, spezzava i crini dell'archetto ad ogni suonata, ma non poteva andare a Bologna a mettere i crini, lo faceva da solo, aveva imparato. Era una cosa che si faceva unicamente quando era necessario perché impegnativa e delicata. E il suo violino prediletto, eccolo qui, c'è chi ha detto che li trattava male i suoi violini, che erano rovinati: io ti posso dire

che durante la guerra li nascose, coperti, protetti e ciononostante si crearono due crepe che sistemò da solo, con la pece. Quando ho avuto in mano i suoi violini ho deciso di non modificarli, di sistamarli, certo, ma di tenerli così come li ho trovati.

U: Un brano preferito?

F: Sicuramente la Monferrina con Vitadoro era un brano a cui era affezionato, anche nei tanti anni in cui abbiamo suonato assieme io e lui, soprattutto perché risponde anche, se vogliamo, alla funzione sociale e intrigante del ballo montanaro. Nel senso che in quel ballo specifico il cavaliere può abbracciare la dama, magari dirle qualche frase, rigorosamente in dialetto: come sei bella, che bello vederti, ci vediamo domani.....cose così, semplici ma molto intense. Pochi balli ti davano questa possibilità.

U: Melchiade ha fatto la guerra? È dovuto andare via da casa?

F: Melchiade era del 1902 quindi non ha fatto la prima guerra, per fortuna, ma fece le grandi manovre del 1939 in Sardegna. Quando ci fu la seconda venne esentato perché conduceva il podere quindi non è mai andato propriamente in guerra. In Sardegna aveva 37 anni, durante le manovre di cui ti parlavo. Un ufficiale chiese a tutti i soldati: qualcuno sa suonare? Ci serve qualcuno che sappia suonare! Melchiade si guarda intorno e risponde: io so suonare il violino, la chitarra e un po' la fisarmonica. Ottimo, gli rispondono, ma a noi serve uno che suoni la cornetta! Umberto, per fartela breve, in tre mesi babbo imparò a suonare la



Nonno Raffaele Benni



Franco suona con Melchiade

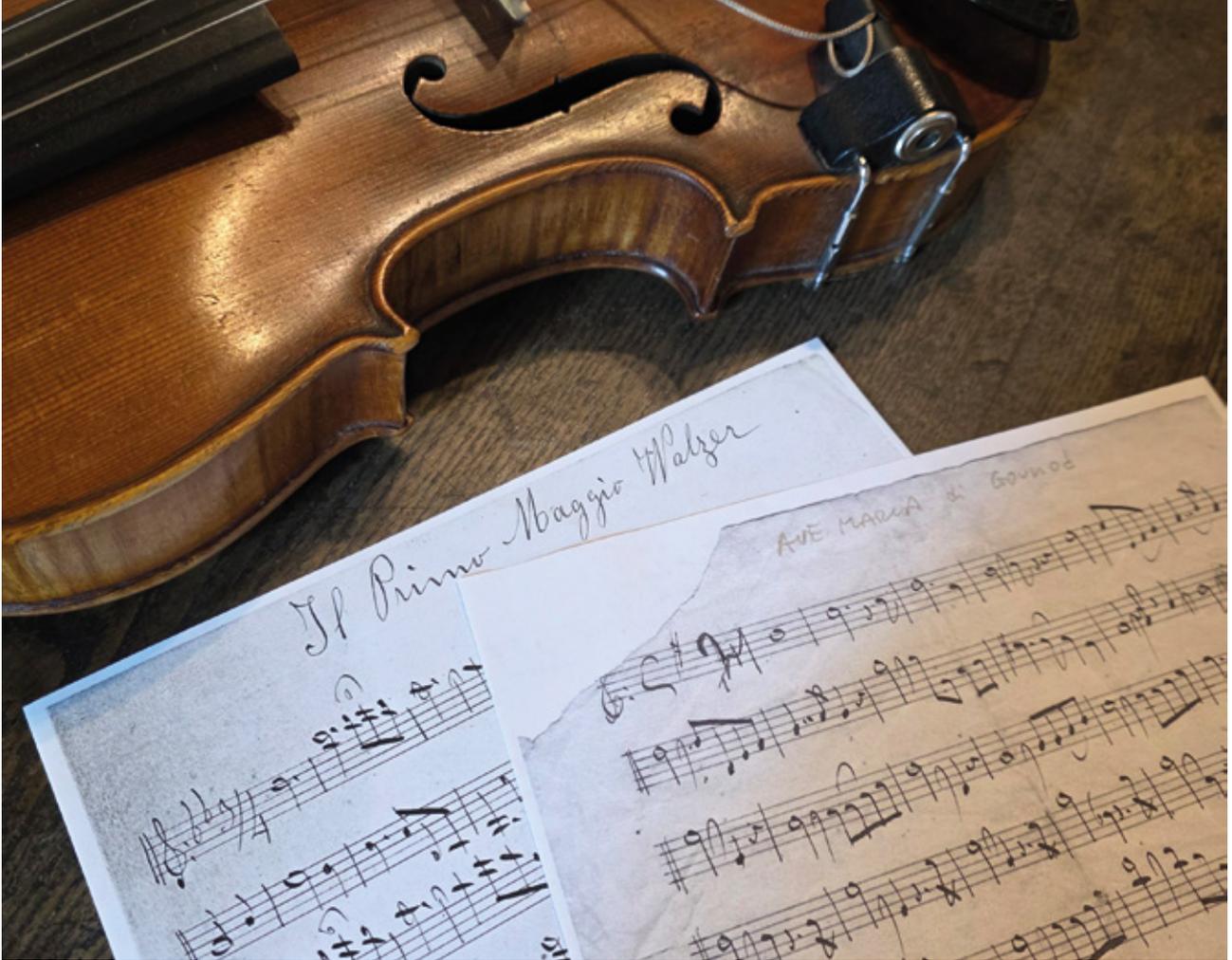
cornetta e seguì ufficiali e generali, suonando!

Facciamo una pausa per prendere un caffè, Arno si stira dopo le grandi fatiche consistenti nello stare sdraiato a dormire vicino a noi e si attiva, uscendo nel campo di gelsi e castagni, cercando solo-lui-sa-cosa con decisissimo impegno. Ci addentriamo nella casa e, oltre alla bellezza architettonica, ho la possibilità di vedere un piccolo museo fotografico sulla storia di Melchiade e della sua famiglia. Per arrivarci si sale su per una scala per metà restaurata e per metà no e mi sembra di essere in bilico fra presente e passato, adesso ancora di più, su questa scala, in questa casa.

U: Come consideri quello che è successo negli ultimi 20 anni di vita di tuo padre? Quasi osannato da tutti, quasi mitizzato, a volte.

F: Inaspettato. Di certo fu inaspettato per un uomo come lui. Sinceramente, però, devo dirti che alcune delle cose scritte su mio babbo nel corso degli anni non erano del tutto corrette, qui fuori casa c'erano file di intervistatori, ad ogni ora del giorno. Mio babbo ripeteva che veniva dalla montagna, "una montagna debole", che era un contadino, forse voleva mantenere le cose semplici, di certo a volte la situazione era poco gestibile. Pensa che, una volta in pensione, lui è tornato qui a lavorare la terra e la sera, ogni sera se riusciva, suonava e ripeteva i suoi brani. Sin da piccolo la musica era qui dentro e c'è rimasta fino alla sua fine e anche oggi giorno.

Franco si commuove nel momento in cui mi spiega di quando Melchiade gli raccontava dell'emozione che provava quando sentiva babbo Raffaele e sua sorella Elide suonare insieme, forse prima scintilla bambina del suo amore per la musica,



44

di quell'attrazione che spinse Malchìo a prendere il violino di suo babbo Raffaele per provarlo, di nascosto, innamorandosene. Il fatto che questo avvenimento sia accaduto a pochi metri da dove sono seduto, smuove qualcosa anche dentro di me. Franco decide di prendere il violino ed iniziare a suonare qualche nota, qualche accenno di brano. Ci ripromettiamo di rivederci presto, per suonare assieme, come durante il nostro primo incontro. Arno arriva con qualcosa in bocca cercando il modo di giocare e sbattendo il muso contro il mio gomito per ricevere attenzioni, ma non è più il momento perché ci avviciniamo al commiato.

U: So che sei diventato presidente dell'associazione culturale "E bene venga maggio", strettamente legata alla nascita dei Suonatori della Valle del Savena. Continuate con i vostri progetti con persone e musicisti nuovi, c'è stato un ricambio generazionale?

F: La grande fortuna, diversamente da altre realtà di questo tipo, è che il ricambio generazionale dei Suonatori della Valle del Savena c'è stato, se consideriamo la primissima formazione fondata da Stefano Cammelli nel 1975 con mio babbo al violino, Ariodante Minarini al basso tuba, Primo Panzacchi alla fisarmonica e Bruno Zanella alla chitarra. Nel corso degli anni molti sono stati i musicisti che hanno collaborato con i Suonatori, fondamentale ancora oggi è la presenza nel gruppo dell'etnomusicologa Placida Staro, considerate le sue preziosissime capacità. Fortunatamente, ti dicevo, il ricambio c'è stato e speriamo di proseguire il più possibile.

U: Progetti futuri?

F: Mi dispiace considerare come la ricerca si sia un poco fossilizzata, ovvero che sia chiusa nei propri perimetri e limiti territoriali specifici. Non si riesce ad avere

una sorta di unione della ricerca sulle tradizioni capillare, analitica, in modo da creare un unicum delle singole ricerche. Questo sarebbe un sogno, per me. Unire le forze e le ricerche di tutte le singole piccole realtà regionali per crearne una più completa, per il futuro dei ricercatori, per chi vorrà studiare.

Che dire, hai ragione, Franco. Ci salutiamo facendo un giro attraverso il grande giardino, verso le auto, per ritornare a casa. Arno è sparito, iniziamo a chiamarlo e arriva, indaffaratissimo, quasi infastidito dalla richiesta di saluti che però accetta facilmente. Saluto Franco e costeggio il torrente Savena, per poi scollinare e ritornare verso Bologna; come al solito impiego molto meno tempo a ritornare a casa piuttosto che ad arrivare in un posto in cui non sono mai stato. Non ne ho mai capito il motivo.

Gioisco nell'essere finalmente riuscito a vedere quella casa di cui avevo sentito parlare centinaia di volte e penso a Franco, adesso in pensione, che si gode la sua montagna "debole", magari un poco più semplice, più comoda, più collegata, ma sempre pronta a scatenare difficoltà, alluvioni, frane.

Penso alla figura di suo babbo, Malchìo, Melchiade, con la zappa in mano, le mani tanto forti quanto stanche ed il violino di fianco, un archetto scrinato di 30 crini su 120 appoggiato vicino agli spartiti dell'Ave Maria di Gounod e della Monferrina o di un Walzer che racconta di un qualche amore bellissimo, di certo irraggiungibile. Musica di corte e musica di cortile assieme, in bilico fra presente e passato, ancora oggi, come ieri.

Immagine tratte dall'archivio della Famiglia Benni



Le aziende amiche del Museo attive per la biodiversità

Il Museo è in continuo dialogo con il territorio e con le aziende che oltre a un profondo legame con la storia del territorio e a una particolare attenzione agli aspetti didattici e di mediazione, hanno in comune un forte impegno per la tutela della biodiversità.

Emblematico sul tema è il protocollo “Approved by CONAPI Bees” di cui ci ha parlato Laura Betti Brand Manager CONAPI.

Approved by CONAPI Bees è un progetto pensato dalla cooperativa, come acceleratore dell’equilibrio ecosistemico, destinato alle aziende di ogni dimensione che

adottano misure adeguate alla diffusione della cultura dell’impollinazione.

Si tratta di un protocollo volontario ambientale che mira a oggettivare e riconoscere, attraverso uno specifico marchio, l’impegno delle imprese per una maggiore attenzione alla tutela della biodiversità e alla sostenibilità ambientale,

46





Le aziende amiche del Museo attive per la biodiversità

economica e sociale durante la gestione del proprio business, attraverso l'individuazione di obiettivi strutturati e adeguati al loro livello di consapevolezza e necessità.

Il progetto rappresenta un passo concreto verso una sostenibilità reale, che non si limita a dichiarazioni di principio, ma si fonda su azioni misurabili e controllate. Il protocollo non è obbligatorio, ma chi vi aderisce si impegna pubblicamente a diventare un'azienda "impollinatrice" di buone pratiche e cultura ambientale.

Questo protocollo è uno strumento fondamentale, dunque, nelle mani delle aziende per formalizzare i comportamenti etici verso l'ecosistema, operando secondo un'ottica che tenga conto di quattro principali aree di qualificazione:

1) Salvaguardia delle api, degli altri insetti impollinatori e della biodiversità

L'impollinazione è un servizio ecosistemico chiave per il mantenimento della biodiversità, da cui dipendono quasi il 75% delle colture alimentari e soprattutto il 90% di tutte le specie di piante da fiore. Negli ultimi decenni, tuttavia, la perdita di habitat, i cambiamenti climatici, l'uso di pesticidi e la diffusione di malattie hanno seriamente esposto al pericolo la biodiversità e la produttività agricola.

Per questo motivo uno dei caposaldi del protocollo è proprio l'incentivo alla presenza di alveari nelle aree verdi che circondano l'azienda: CONAPI offre, su disponibilità dell'organizzazione e previa verifica dei requisiti di sicurezza, la possibilità di installare quattro o più alveari nelle aree verdi di proprietà, delle quali si



prenderà interamente cura un apicoltore scelto dal Consorzio. Qualora non ci fossero aree adeguate all'installazione delle arnie, le alternative non mancano; ad esempio, si possono piantare nelle aiuole piante nettariifere autoctone e piante officinali, oppure si può richiedere a CONAPI l'installazione di Bee-hotels nell'azienda o presso le abitazioni di quei dipendenti volenterosi che possiedono un terrazzo o un giardino.

Ma non finisce qui, si propone in aggiunta un servizio di monitoraggio della salute dell'area circostante all'organizzazione tramite l'analisi degli alveari installati: le api, infatti, essendo estremamente sensibili a diversi inquinanti ambientali, sono degli ottimi bioindicatori dei danni all'ecosistema e pertanto costituiscono un mezzo utilissimo al fine di individuare la presenza di eventuali agrofarmaci, insetticidi, metalli pesanti, etc.

2) Tutela delle aree verdi di proprietà

Il protocollo impone una gestione sostenibile delle aree verdi di proprietà al fine di creare veri e propri corridoi ecologici, vitali e accoglienti per la fauna minore e gli insetti utili che cercano un habitat in cui nutrirsi, riprodursi e rifugiarsi.



3) Sensibilizzazione delle risorse umane facenti parte dell'organico e delle comunità locali

Le risorse del nostro pianeta, come ben sappiamo, sono limitate e il valore dell'educazione ambientale sta assumendo un'importanza straordinaria nel periodo storico in cui viviamo. La comunicazione di metodologie utili a preservare la biodiversità così come la trasmissione di buone pratiche per la sua difesa sono azioni essenziali per la sensibilizzazione delle risorse umane che compongono l'organico dell'organizzazione e delle comunità locali. In questa prospettiva, CONAPI propone alle aziende diverse possibilità, come organizzare eventi interni, ad esempio team building, uscite nei bioparchi o esperienze in aree protette nazionali, oppure accrescere l'accesso alle informazioni sui temi ambientali e sul valore della biodiversità, della tutela e conservazione del territorio.

4) Miglioramenti continui e costanti nel tempo, quantificabili e monitorabili.

Seguendo il modello ciclico per il miglio-

ramento continuo di processi e progetti (PDCA), CONAPI accompagnerà le imprese nell'attuazione della filosofia del miglioramento continuo, attraverso una pianificazione di azioni soggette a verifiche con cadenza stabilita, l'analisi dei dati emersi dal monitoraggio e, se richiesto dall'organizzazione stessa, la comunicazione delle informazioni elaborate e dell'impegno profuso. Sarà poi compito dell'ente di ispezione e certificazione (CCPB) visionare annualmente le strategie, e di conseguenza gli obiettivi definiti e il loro stato di avanzamento, valutandone la coerenza con il protocollo disciplinare.

Le imprese aderenti al protocollo possono comunicare alla comunità il loro impegno per lo sviluppo sostenibile tramite l'utilizzo del marchio dedicato, fornendo un'opportunità per aiutare il consumatore finale a sviluppare una maggiore consapevolezza nelle scelte d'acquisto di prodotti che sostengano la funzione indispensabile delle api.

Il progetto si rivolge a tutte le piccole, medie e grandi imprese che vogliono dare

Le aziende amiche del Museo attive per la biodiversità

oggi un'impronta incisiva e decisiva al futuro: del pianeta, delle persone e con esse delle giovani generazioni.

Per maggiori informazioni visita www.conapibeas.it

Dell'esperienza del Gruppo Granarolo ci racconta Tommaso Simili

Api e mucche, miele e latte: un incontro naturale che diventa virtuoso quando vengono attuate pratiche a tutela della biodiversità, del benessere animale, dell'ambiente e del nostro futuro. È questo l'obiettivo della collaborazione virtuosa avviata nel 2023 tra il Gruppo Granlatte-Granarolo e CONAPI per la salvaguardia di api e impollinatori e la tutela delle piante nettariifere.

Si tratta di un progetto in corso, unico e distintivo tra Granlatte, la più grande cooperativa d'Italia di produttori latte, con

circa 500 allevatori in 11 regioni, e che controlla Granarolo S.p.A., e la più grande cooperativa di apicoltori d'Europa, che vede al centro l'attuazione di azioni strutturali nei pressi di alcune delle stalle dei soci-allevatori della filiera del Gruppo, in ottica anche di tutela e monitoraggio del territorio.

Nello specifico, Granarolo è stata la prima azienda ad aderire al progetto "Approved by CONAPI Bees", il cui disciplinare prevede 4 pilastri di azioni:

- la tutela delle aree verdi;
- la salvaguardia delle api e degli altri agenti impollinatori;
- la sensibilizzazione delle risorse umane che compongono l'organico;
- piano di miglioramento continuo e costante nel tempo, quantificabile e monitorabile.

Nell'adesione al progetto, il Gruppo Granlatte-Granarolo si impegna così a favorire un ambiente che salvaguardi api e impollinatori all'interno delle proprie stalle e in contesti aziendali. A seguire, gli apicol-



tori di CONAPI valutano la possibilità di installare i loro alveari.

Il disciplinare specifico per Granlatte-Granarolo è strutturato in due fasi:

1. al primo stadio possono aderire potenzialmente tutte le stalle di Granlatte e prevede le seguenti azioni:

- lasciare fasce di rispetto coltivate con piante nettariifere attorno ai campi di foraggio;
- prevedere limitate aree nei pascoli dove non sia effettuato lo sfalcio precoce, lasciando andare a fioritura per nutrire api e impollinatori e sfalcando solo poco prima della comparsa dei semi;
- installare o impegnarsi a mantenere siepi di confine, o in alternativa implementare gli spazi verdi, con essenze nettariifere;
- evitare o limitare l'utilizzo di principi attivi dannosi per api e impollinatori.

2. Il secondo stadio può riguardare stalle selezionate da CONAPI, che abbiano già implementato le azioni indicate nel primo stadio. In questi allevamenti, le azioni prevedono:

- Installazione di alveari da parte degli apicoltori CONAPI.

Attualmente sono 75 le stalle di soci-allevatori Granlatte che hanno aderito al disciplinare. Di queste, sono 11 quelle in cui gli alveari CONAPI sono già stati collocati: 7 in Emilia-Romagna e 4 in Lombardia, per un totale di 270 alveari, corrispondenti a ca. 14.000.000 di api. L'obiettivo è coinvolgere sempre più soci-allevatori e collocare altri alveari.

Tra le altre azioni previste, il Gruppo si impegna anche nella tutela delle aree verdi aziendali, con conseguente collocazione di alveari in prossimità degli uffici

e monitoraggio dello stato di salute degli stessi, e nella promozione del progetto presso consumatori e comunità attraverso l'organizzazione di open day nelle stalle. A tal proposito il marchio "Approved by CONAPI Bees" è stato collocato anche sulle confezioni di Latte Biologico Granarolo, dal momento che tutti i soci-allevatori che producono questa tipologia di latte hanno aderito al disciplinare specifico del progetto di collaborazione. Di questi, 6 sono già passati al secondo stadio del disciplinare e hanno visto la collocazione degli alveari presso le proprie stalle.

Il valore di questa innovativa collaborazione è stato anche riconosciuto a livello europeo: il progetto ha infatti vinto *The European Bee Award*, riconoscimento istituito da ELO - European Landowners' Organization e da CEMA - European Agricultural Machinery Industry Association, con la cerimonia di premiazione che si è tenuta presso il Parlamento Europeo di Bruxelles. Un esempio di come per ottenere risultati concreti sia fondamentale agire insieme, creando importanti sinergie, per mettere in campo buone pratiche per rispettare la biodiversità e sensibilizzare non solo i produttori ma anche i consumatori, per fare la differenza e diventare parte integrante del futuro e dell'educazione delle generazioni future.

Per saperne di più:





COPROB e CONAPI: un impegno condiviso per la biodiversità e la sostenibilità di cui ci parla Giulia Cavallari

Parlare di zucchero e miele potrebbe far pensare a due filiere in competizione. In realtà la collaborazione nata nel 2021 tra COPROB e CONAPI è fondata sulla condivisione di valori e di intenti perché si tratta di due eccellenze amiche del territorio e delle persone che con passione se ne prendono cura.

La sinergia cooperativa tra COPROB-Italia Zuccheri e CONAPI-Mielizia, accomunate dal forte impegno verso un'economia solidale e tri-sostenibile (ambientale, sociale ed economica) evidenzia un esempio virtuoso di multifiliera coesa.

Obiettivo del progetto 'Dallo zucchero al miele', che non ha eguali a livello europeo, è quello di attivare sinergie e programmi comuni sulla biodiversità, rivolti alla tutela degli insetti impollinatori e in particolare delle api, salvaguardando sia le tecniche agricole che il reddito dei bieticoltori di COPROB. A fronte di que-

sto accordo che prevede una rinnovata gestione agronomica, COPROB distribuisce ai propri soci, che possono aderire al progetto su base volontaria, un sovescio con piante mellifere.

L'uso mirato di miscele per erbai fioriti - da utilizzare nelle rotazioni con la barbabietola da zucchero - è funzionale al miglioramento della resa e della qualità della coltura principale, sostenendo la fertilità del suolo a lungo termine. Tali miscele hanno, inoltre, la funzione di intercettare i parassiti che aggredirebbero le bietole, in particolare l'altica. Ultimo ma non ultimo, con le loro fioriture favoriscono la produzione di abbondante nettare per le api, facilitando così i bottinamenti e migliorando allo stesso tempo l'immagine 'estetica' delle terre coltivate.

In linea con la sfida lanciata dalla Comunità Europea per il prossimo decennio, i punti cardine del progetto mirano a creare un sistema alimentare più sano e sostenibile: l'attenzione alla produzione del biologico, la massima trasparenza delle linee tecniche applicate da ogni agricoltore e impresa coinvolta e procedure di comunicazione semplificate con e fra gli organismi di certificazione.

Un modello di economia solidale e sostenibile in continua evoluzione

Il sostegno solidale e reciproco delle due filiere 100% italiane, entrambe modelli completi, dinamici ed efficienti - dalla produzione alla commercializzazione del prodotto finito - ha permesso di concretizzare un progetto che evidenzia la filosofia delle due cooperative, che operano a tutela del territorio, del lavoro di migliaia

di agricoltori e apicoltori fino al consumatore finale.

Questo progetto, coerente con la scelta già dichiarata degli agricoltori di COPROB-Italia Zuccheri di produrre ogni giorno uno zucchero da agricoltura sostenibile, nel rispetto dell'ecosistema e amico delle api, è stato il punto di partenza che

ha portato la cooperativa, in un'ottica di un miglioramento continuo di questo approccio, ad aderire al protocollo di certificazione "Approved by CONAPI Bees" che ci pone obiettivi sempre più elevati per potenziare questa visione.

Per approfondire:



Le aziende amiche del Museo

CONAPI (Consorzio Nazionale Apicoltori)

Conapi è la più grande cooperativa europea del comparto, con oltre 600 apicoltori e 100.000 alveari. Attraverso il marchio storico, **Mielizia**, produce miele e prodotti apistici di alta qualità e tracciati ed è attiva nella tutela delle api e della biodiversità.

Per il Museo ha fornito supporto scientifico per la realizzazione della sezione dedicata all'apicoltura, ha collaborato alla redazione del volume dedicato all'apicoltore Aurelio Girotti ([link](#)) e fornisce materiale per il laboratorio didattico "Lezione di apicoltura".

Il Gruppo Granarolo

Granarolo rappresenta il primo gruppo agroalimentare a capitale italiano e uno dei più importanti operatori dell'industria alimentare nazionale, nonché la più grande filiera italiana del latte direttamente partecipata da circa 500 soci-allevatori riuniti nella cooperativa Granlatte.

Per il Museo ha collaborato alla creazione della sezione dedicata alla stalla e ha contribuito recentemente alla realizzazione dell'aula didattica "Dal latte al formaggio" con materiali e contenuti, garantendo merende e prodotti per centri estivi e laboratori.

COPROB (Cooperativa Produttori Bieticoli).

È l'unica realtà italiana nel settore dello zucchero, punto di riferimento per la filiera bieticolo-saccarifera nazionale, impegnata nella produzione di zucchero 100% italiano attraverso pratiche agricole sostenibili.

Per il Museo ha collaborato alla realizzazione della sezione dedicata allo zucchero e fornito materiali e formazione per il laboratorio "Dalla barbabietola allo zucchero".

Il diritto al cibo per contrastare povertà e insicurezza alimentare

> Daniele Ara e Andrea Segrè

La povertà: da rischio a realtà

Secondo l'ultimo rapporto Istat sulle "condizioni di vita e di reddito delle famiglie italiane negli anni 2023-2024", quasi un quarto della popolazione si trova in condizioni di rischio povertà, grave deprivazione materiale e sociale, o bassa intensità di lavoro. Si tratta del 23,1% nel 2024, rispetto al 22,8% del 2023, per un totale di circa 13,5 milioni di persone. Il rischio è più elevato nelle famiglie numerose, in particolare le coppie con tre o più figli, i nuclei monogenitoriali e gli anziani soli con più di 65 anni. Questo quadro mostra un'Italia in cui le disuguaglianze sociali si stanno ampliando, con fasce sempre più vulnerabili della popolazione esposte a condizioni di vita precarie.

54 Secondo l'indagine sulla qualità della vita condotta a settembre 2024 dal Comune di Bologna e dalla Città metropolitana, fatica ad arrivare a fine mese il 27% delle famiglie del Capoluogo e il 24% di chi abita nell'area metropolitana.

Cresce l'insicurezza alimentare

Queste fragilità si riflettono direttamente sull'accesso al cibo. In un contesto di inflazione, precarietà lavorativa e perdita di potere d'acquisto, aumenta il numero

di famiglie che non riescono a garantirsi pasti adeguati dal punto di vista nutrizionale e salutare. L'indice di insicurezza alimentare rilevato dall'Osservatorio Waste Watcher-Campagna Spreco Zero è passato dal 10,27 nel 2024 al 13,95 nel 2025, segnalando un peggioramento significativo. L'insicurezza alimentare si traduce concretamente nella riduzione della qualità e della quantità dei pasti o nel loro salto, colpendo soprattutto le fasce sociali più deboli e accentuando i divari territoriali e socio-economici tra Nord e Sud, città e campagne, classi medie e popolari. A settembre 2024 nella città metropolitana di Bologna il 9% (10% nel comune di Bologna) delle famiglie è in difficoltà a sostenere spese per acquisti alimentari, inoltre l'inflazione del comparto alimentare rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente risulta in ripresa nel corso del primo trimestre 2025.

Il diritto al cibo negli statuti locali: il caso di Bologna

In questo quadro il riconoscimento formale del diritto al cibo (*ius cibi*) rappresenta un atto politico fondamentale. Questo riconoscimento sancisce infatti il principio secondo cui ogni persona



ha diritto a un'alimentazione adeguata, sicura, continua e senza discriminazioni legate al reddito o alla provenienza culturale. L'inserimento esplicito negli Statuti del Comune di Bologna e della Città metropolitana rappresenta il primo caso in Italia di doppio riconoscimento a livello amministrativo e territoriale. Sotto questo profilo, più in generale, l'inserimento del diritto al cibo negli Statuti locali rappresenta una svolta importante, non solo simbolica ma operativa: impe-

gnà le amministrazioni a sviluppare politiche e programmi in grado di garantire l'accesso al cibo come diritto umano fondamentale, in una prospettiva di cittadinanza alimentare. Il riconoscimento del diritto al cibo a Bologna è il risultato di un processo partecipativo, alimentato dalla volontà politica di tradurre questo principio in azioni concrete a livello locale. Il percorso ha previsto un coinvolgimento delle realtà rappresentative del sistema agroalimen-

tare territoriale attraverso il “Tavolo della democrazia alimentare”, uno spazio per co-progettare politiche alimentari che tengano conto delle specificità locali e mettano in pratica il concetto di “cibo bene comune in Comune”. Ne è seguita una fase di discussione ed elaborazione politica sostenuta dal Consiglio Comunale che ha portato alla proposta di modifica dello Statuto comunale, poi approvata a maggioranza, che introducesse esplicitamente il riconoscimento dello *ius cibi*. All’articolo 2 è stato aggiunto un comma 3 quinquies, dove il Comune di Bologna riconosce il diritto al cibo (*ius cibi*) ovvero il diritto a una alimentazione, quantitativamente e qualitativamente adeguata e sicura, come diritto fondamentale, permanente e senza restrizioni, indipendentemente dallo stato socio-economico o dalla provenienza culturale delle persone (cittadinanza alimentare), riconoscendone l’imprescindibile valenza culturale. A tal fine si adopera per migliorare la qualità dei servizi e la sicurezza alimentare, la sostenibilità delle politiche alimentari, l’accessibilità alle produzioni locali, e per sviluppare programmi di sostegno alimentare.

56 Politiche alimentari urbane e metropolitane

Le *food policy* locali sono gli strumenti fondamentali per attuare concretamente questo diritto. Permettono agli enti locali di intervenire in modo integrato e sistemico, mettendo al centro il cibo come bene comune e affrontando le disuguaglianze.

Tra le azioni già praticabili: il contrasto allo spreco alimentare e il recupero delle eccedenze a fini solidali; la somministra-

zione di pasti sani nelle mense sociali e scolastiche; programmi di educazione alimentare nelle scuole; il sostegno alle filiere corte, ai mercati contadini, all’agricoltura urbana e agli orti urbani. Sono tutte iniziative che migliorano la qualità della vita, promuovono la sostenibilità e rafforzano la coesione sociale.

In questo contesto il Manifesto della Democrazia alimentare, adottato nella politica alimentare urbana e metropolitana di Bologna, è un esempio dei principi cardine sui quali poi le amministrazioni sono chiamate ad operare.

Verso un riconoscimento nazionale del diritto al cibo

L’esempio bolognese potrebbe anzi dovrebbe essere replicato. Estendere il riconoscimento del diritto al cibo in altri Comuni ma soprattutto avrebbe un senso farlo a livello nazionale, il che rappresenterebbe un passaggio cruciale per rafforzare il sistema di protezione sociale.

Secondo una rilevazione dell’Osservatorio Waste Watcher–Campagna Spreco Zero, se il diritto al cibo fosse inserito esplicitamente nella Costituzione italiana, il 26% degli italiani ritiene che ciò porterebbe a un maggiore sostegno per le fasce più deboli, il 23% pensa che aumenterebbe la consapevolezza sull’importanza del tema, e il 19% che favorirebbe azioni contro lo spreco alimentare. Inoltre, il 51% degli italiani si dichiara favorevole a un aumento delle tasse per finanziare misure di welfare alimentare.

Conclusioni

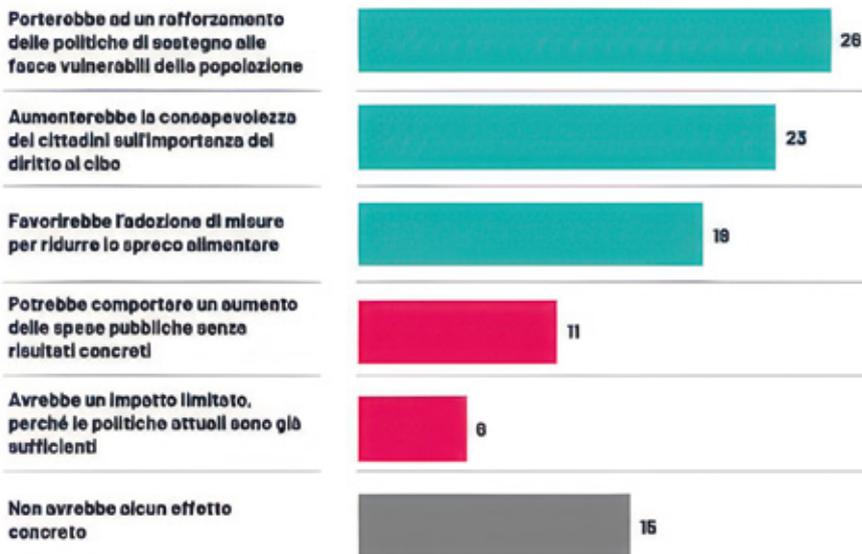
Questi dati indicano che nella coscienza collettiva sta maturando l’idea che man-

Fig. 1 - Diritto al cibo: effetti inserimento in Costituzione

Secondo Lei, se il diritto al cibo fosse esplicitamente inserito nella Costituzione Italiana, quale di questi effetti ritiene più probabile?

Base: Totale campione - Valori %

Se il diritto al cibo venisse inserito esplicitamente in Costituzione...



Fonte: Osservatorio Internazionale Waste Watcher, Report 2025, Roma (www.sprecozero.it)



giare bene non debba essere un privilegio, ma un diritto universale. Come del resto è. Tuttavia, tra la crescente consapevolezza pubblica e la realtà vissuta da milioni di persone nel nostro Paese esiste ancora un divario profondo. È urgente colmare questa distanza con

politiche pubbliche più efficaci, inclusive e strutturali. Il riconoscimento del diritto al cibo, come fatto da Bologna, non è solo un atto giuridico ma un impegno concreto a costruire una società più giusta, dove nessuno resti indietro.

Manifesto della Democrazia Alimentare del Comune di Bologna e della Città metropolitana di Bologna

A partire dalle linee di mandato 2021 - 2026, che rappresentano la volontà di promuovere la transizione verso la sostenibilità sociale ed ambientale di tutta la filiera agroalimentare, dalla produzione ai modelli di approvvigionamento, della rete di distribuzione al dettaglio e consegna logistica urbana di cibo locale, rispettosa dei lavoratori ed ecologica nei mezzi, il Comune di Bologna e la Città metropolitana hanno attivato una discussione con una rappresentanza di interlocutori qualificati, coinvolgendo le Commissioni Consiliari Comunali e la Conferenza metropolitana dei Sindaci, che ha portato all'approvazione del documento di orientamento "Obiettivi, principi, riconoscimenti e assi strategici per una Politica Alimentare Urbana e Metropolitana a Bologna".

Il diritto al cibo per contrastare povertà e insicurezza alimentare

Mediante un avviso pubblico si è costituito il Tavolo della Democrazia Alimentare di Bologna e della Città metropolitana insediato il 13 maggio 2024 che condivide e adotta i seguenti impegni:

Adottiamo il principio del Diritto al Cibo (Ius Cibi) e della Cittadinanza Alimentare ovvero il diritto a un'alimentazione, quantitativamente e qualitativamente adeguata, sicura e culturalmente appropriata, come diritto fondamentale, permanente e senza restrizioni, indipendentemente dallo stato socio-economico o dalla provenienza culturale delle persone (cittadinanza alimentare).

Sottoscriviamo un Patto di Cittadinanza Alimentare per coinvolgere e impegnare attivamente tutti i portatori d'interesse del sistema agro-alimentare bolognese inclusi anche pubblico, settore privato, terzo settore, società civile nel riconoscimento del diritto al cibo e promuovere lo sviluppo di un sistema agro-alimentare centrale per il benessere sociale, per la salute degli ecosistemi, per la sicurezza alimentare e nutrizionale, la cultura e il paesaggio.

Contrastiamo la povertà alimentare promuovendo lo sviluppo di un sistema di food welfare che integri politiche di supporto all'accesso al cibo e programmi di assistenza alimentare ponendo la sicurezza e la giustizia alimentare come obiettivi prioritari.

Riduciamo lo spreco alimentare investendo su programmi di prevenzione e, contestualmente, ampliando e rendendo sinergiche le iniziative di recupero e redistribuzione di cibo di qualità a fini solidali.

58

Promuoviamo l'educazione alimentare attivando programmi dedicati in tutte le scuole per sensibilizzare gli studenti, le studentesse, le loro famiglie e i docenti sui valori del cibo affinché possano diventare ambasciatori responsabili per l'intera comunità.

Adottiamo diete sane e sostenibili a partire dalle mense scolastiche, vere palestre di buona alimentazione dove imparare l'importanza di una dieta equilibrata attraverso pasti bilanciati, con il duplice obiettivo di prevenire malattie correlate alla malnutrizione e stimolare scelte alimentari sane e sostenibili.

Mettiamo in primo piano il rispetto del lavoro svolto da chi il cibo lo produce con la tutela di tutti gli operatori della filiera agro-alimentare della produzione al consumatore finale, riconoscendo il giusto prezzo al produttore agricolo e il giusto salario e un lavoro di qualità ai braccianti agricoli.

Difendiamo la legalità lungo tutta la filiera agro-alimentare contrastando frodi alimentari, sfruttamento lavorativo e combattendo fenomeni di caporalato e tutte altre forme di criminalità organizzata nella filiera agro-alimentare, dal produttore al consumatore, assicurando che il cibo che arriva sulle nostre tavole sia prodotto nel rispetto delle leggi e dei diritti umani.

Valorizziamo la filiera corta, i mercati locali e la vendita diretta come strumenti per favorire la connessione tra contesto urbano, peri-urbano e rurale, promuovendo un sistema agro-alimentare più resiliente e solidale e garantendo equità economica ai produttori agricoli.

Sviluppiamo un'agricoltura e un allevamento sostenibile stimolando l'accesso alla terra laddove i terreni vengano usati secondo la destinazione e si promuovano pratiche biologiche e agro-ecologiche che rispettino l'ambiente, migliorino la biodiversità, riducano fortemente l'uso degli agrofarmaci, garantiscano il benessere degli agricoltori e dei consumatori.

Valorizziamo i prodotti artigianali, locali e certificati riconoscendo l'importanza dei marchi certificati (tra cui DOP, IGP, De.Co) e garantendo la qualità dei prodotti e della cultura eno-gastronomica locale e il legame con il territorio.

Promuoviamo politiche di sensibilizzazione e comunicazione per stimolare una maggiore consapevolezza riguardo alle sfide e alle opportunità legate al sistema agro-alimentare coinvolgendo attivamente tutta la comunità nell'adottare comportamenti alimentari sani, sostenibili e solidali.

Monitoriamo e valutiamo costantemente l'efficacia delle politiche alimentari metropolitane in modo trasparente e con strumenti di indagine scientifica al fine di migliorare continuamente l'impegno per un sistema agro-alimentare più giusto, sostenibile e inclusivo per la comunità metropolitana.

L'impiego della Canapa nell'edilizia

> Olver Zaccanti

“Canabis protectio” sta scritto da secoli in pieno centro a Bologna, sulla volta del portico del “Canton de’ Fiori”, all’angolo fra via dell’Indipendenza e via Rizzoli.

La Canapa è sempre stata utilizzata dall’uomo per “proteggersi”: dal freddo o dal troppo caldo. Diversi sono i ritrovamenti archeologici che comprovano l’uso di Canapa “tessuta”, con la quale si realizzavano manufatti di uso

quotidiano: coperte, teli, vestiti, calzature, ecc., per la protezione del corpo ma anche dei luoghi in cui si viveva. È inoltre noto che la pianta veniva utilizzata anche tal quale, così come veniva raccolta, appena frantumata e impastata con l’ar-





Rennes (F), Place du Champ-Jacquet, “maison a colombages”, particolare tamponamento esterno

gilla e calce, veniva utilizzata ad esempio per realizzare i pavimenti delle capanne sfruttando la sua caratteristica di assorbire l'umidità che consentiva di mantenerli più asciutti. Inoltre l'impasto, amalgamato a graticci di rami flessibili, veniva impiegato per realizzare rivestimenti di pareti pare sin dall'epoca etrusca¹ per coibentarle e isolare capanne e grotte.

A Ellora, India, sito archeologico Unesco, “... Le pareti rivestite di un impasto di canapa, argilla e calce, hanno consentito una miglior conservazione degli affreschi alle pareti...”²: dunque se l'impasto di canapa ha meglio conservato gli affreschi, senza dubbio il clima interno era confortevole anche per gli uomini. Nel medioevo le pareti di molti edifici del Nord Europa (“maisons a Colombage” o “case a graticcio”) venivano realizzate con un impasto di argilla calce paglia e canapa, ottenendo in tal modo una miglior coibentazione delle abitazioni rispetto agli edifici costruiti con pareti in mattoni o pietra.

In epoche più recenti, negli anni '70 del secolo scorso, anche in relazione alla crisi energetica conseguente alla guerra del Kippur del 1973, si riscontra un nuovo

ritorno agli utilizzi della canapa in edilizia. Sono stati svolti diversi studi e sperimentazioni che hanno consentito di giungere alla produzione industriale di pannelli-materassini isolanti in fibre di canapa da parte di alcune aziende francesi e tedesche, utilizzati prevalentemente per le coibentazioni degli edifici, ma anche in altri settori industriali. Oltre alla fibra sono stati sperimentati impasti di “canapulo” (la parte legnosa del fusto di canapa) con diversi leganti: fu un muratore bretone di origini Italiane, Charles Rasseti,³ che realizzò in Bretagna i primi manufatti ed eseguì il restauro di abitazioni con quel tipo di impasto.

Come è noto dalla prima trasformazione della pianta di canapa si ottengono tre tipologie di materiali, che potremmo definire “grezzi”:

- fibre, circa il 25%
- canapulo, parte legnosa, circa 70%
- polveri, di recupero dalla lavorazione, circa 5%

Da questi materiali grezzi o semilavorati (in realtà vere e proprie “materie prime”) si possono ricavare numerosi “prodotti finiti”, che possono essere utilizzati in diversi settori: in particolare

L'impiego della Canapa nell'edilizia

analizzeremo i più conosciuti per gli usi in edilizia.

Fibra

Denominata “fibra tecnica”, cioè fibra corta, di lunghezza non propriamente idonea all'uso nel settore tessile e non finemente pulita dalle parti legnose. Per l'edilizia si realizzano pannelli o materassini che hanno un'alta capacità isolante, sia dal punto di vista termico che acustico. Sono costruiti in diversi spessori, da 1 a 12 cm. e con diverse densità per mc., per essere funzionali ai vari usi.

Il “pannello morbido” (densità da 30 a 50 Kg./mc) è utilizzato per gli isolamenti nelle intercapedini; il “pannello rigido” (da 80 a 120 kg/mc) per la formazione di rivestimenti di pareti, solai, tetti (“cap-potti” interni o esterni); infine con il “pannello molto rigido” (oltre a 120 Kg/mc) vengono realizzati feltri di basso spessore che si utilizzano ove sono presenti carichi importanti, ad esempio sotto ai pavimenti per ridurre la diffusione del rumore fra i diversi piani degli edifici (funzione di anticalpestio).

Per raggiungere le densità più elevate dei materassini isolanti, alla fibra di canapa vengono solitamente aggiunte altre fibre, sino a raggiungere la percentuale del 10-15%. Queste fibre in genere sono in polipropilene (polimero termoplastico). Tali aggiunte caratterizzano negativamente, a nostro parere, il prodotto finale. Infatti si possono utilizzare altri materiali: altre fibre naturali (come lana, juta, ginestra, ecc.) nuove o di recupero, oppure “bioplastiche” biodegradabili, derivate da piante quali mais, grano, tapioca, patate. In tal modo il pannello isolante a fine vita potrà essere smaltito senza alcun pro-

blema, essendo totalmente costituito da materiale “naturale/biodegradabile”.

Di fatto un materassino isolante realizzato soltanto con fibre di canapa, tenuto conto del suo Ciclo di Vita (LCA), può essere definito a tutti gli effetti “ecologico”, mentre se vi si aggiunge il polipropilene termoplastico o altro materiale analogo ovviamente il pannello non potrà più definirsi tale. Sono infatti ben note le criticità ambientali in fase di produzione che pongono questi materiali di origine petrolchimica a cui si andranno a sommare i problemi da affrontare in fase di dismissione del pannello; tenuto conto che il volume del materiale da trattare/smaltire non sarà solo quello del polimero termoplastico aggiunto, ma l'insieme di fibra di canapa e polimero ad essa miscelato. In sostanza si parte con un materiale da trattare a fine vita che è pari 10-15% e si arriva a dover trattare/smaltire una quantità di materiale che è pari al 100 % del prodotto. Non si può certo affermare che questo sia un processo “virtuoso” dal punto di vista ambientale.

Oltre ai materassini/pannelli isolanti, la fibra di Canapa è utilizzata “tal quale” anche per le sigillature, dove abitualmente oggi si fa invece un largo uso di nastri e schiume sintetiche, ad esempio negli impianti per sigillare le giunzioni, nei serramenti (per chiudere i vuoti fra la muratura e l'infisso) e più in generale per riempimenti di cavità e intercapedini, per annullare i “ponti termici”. Si possono realizzare anche tessuti per complementi di arredo, per tende ombreggianti-oscuranti (le tipiche tende esterne “rosse” dei centri storici di Bologna e Ferrara, erano



Isolamento esterno “a cappotto” in pannelli di fibre di Canapa, Castelfranco Emilia (MO)

realizzate presumibilmente in tessuto di canapa per le caratteristiche di tenuta agli agenti atmosferici), ma anche per fabbricare “reti portaintonaco” e strisce di tessuti da impiegarsi nei rinforzi strutturali degli edifici in muratura danneggiati da eventi sismici. Diverse Università in Italia (fra le quali la Federico II di Napoli, l’Università della Calabria, ecc.) stanno effettuando sperimentazioni e prove sull’impiego di tessuti in fibre naturali in sostituzione delle fibre sintetiche.

Le fibre di canapa sono molto resistenti e durevoli, non sono attaccabili da insetti e roditori, inoltre i pannelli isolanti in canapa mantengono per lungo tempo le proprie caratteristiche fisico-chimiche, la loro posa in opera è di semplice esecuzione e generalmente avviene “a secco”, pertanto è possibile – in caso di modifiche, riammodernamento o demolizione dell’edificio – recuperare quel materiale e riutilizzarlo nuovamente.

Canapulo

Viene definito “canapulo” la parte legnosa della pianta di canapa, che si presenta in piccoli pezzetti di materiale frammentati durante il processo di “stigliatura”, cioè dell’estrazione della fibra dal fusto (tiglio) della pianta di canapa. La fibra è la parte più pregiata del tiglio della canapa, il canapulo è invece comunemente ritenuto meno pregiato ma anch’esso ha talune proprietà, in particolare quella di assor-

bire rapidamente e in grandi quantità i liquidi, che lo rendono idoneo per l’utilizzo in vari settori oltre a quello edile: lettiera per animali, pacciamatura di piante e ortaggi, formazione di agglomerati per l’arredamento in sostituzione dei pannelli in truciolato, per l’assorbimento di liquidi anche oleosi: dalle ricerche effettuate al Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologia dell’UNIMORE dal Prof. L. Tassi e dal Dott. F. Minelli, risulta che il canapulo opportunamente “tostato” è in grado di assorbire le sole parti oleose disperse in altri liquidi, pertanto è particolarmente idoneo ad essere utilizzato nelle opere di bonifica e disinquinamento delle acque. Oltre a questi utilizzi, il canapulo, se ben miscelato con calce, può essere impiegato nell’edilizia per realizzare manufatti: mattoni, blocchi e pareti prefabbricate; pre-miscelati per massetti, per intonaci isolanti (idonei per “cappotti”) e intonaci di finitura; o per eseguire getti in opera di muri di tamponamento dei fabbricati, caldane isolanti, ecc.

Le caratteristiche e le principali proprietà dell’impasto di canapulo e calce, vera calce, sono stati e vengono tuttora studiati in diverse Università. In particolare l’Università di Bath in Inghilterra ha realizzato un piccolo edificio, denominato “HemPod”, le cui pareti sono state realizzate con un getto in opera di canapulo e calce a cui sono stati applicati diversi sensori che misurano internamente al getto umidità relativa e temperatura. Altre sonde sono state installate sia all’interno che all’esterno del “HemPod”, ed in alcuni edifici limitrofi costruiti con materiali e tecniche dell’edilizia corrente. Per oltre 18 mesi è stato effettuato il monitoraggio con la raccolta dei dati rilevati dalle

L'impiego della Canapa nell'edilizia

sonde, da cui è risultato che all'interno del "HemPod" la temperatura e l'umidità relativa dell'aria restano stabili e costanti, nonostante le variazioni climatiche-atmosferiche esterne dovute all'andamento delle stagioni ed al ciclo del giorno-notte, creando un ottimo comfort abitativo⁴.

Ciò è dovuto principalmente al fatto che il canapulo (materiale fortemente poroso) intrappola l'aria al proprio interno quindi nelle pareti, rendendole ben isolate, contestualmente la calce aderisce e protegge la canapa, rendendo il materiale da costruzione anche altamente resistente al fuoco. Inoltre il Canapulo, se ben miscelato con la calce e ben applicato agisce in un modo che potremmo definire "dinamico", lavora come una "spugna" capace di assorbire l'umidità quando è in eccedenza e di rilasciarla quando l'aria è troppo secca, senza la necessità di alcun sistema di ventilazione o di condizionamento, sistemi che oltre ad essere alta-

mente energivori possono causare fastidi o malesseri alle persone, essere veicolo di infezioni, muovere polveri sottili che poi respiriamo. Nell'impasto è importante utilizzare, oltre a canapulo di qualità, pulito e con la corretta granulometria, legante di calce idrata naturale e/o grascello di calce, in quanto l'impiego di materiali diversi modifica anche sensibilmente le performance del prodotto finito.

I consumi energetici di una casa in canapa, rispetto agli altri edifici realizzati in modo convenzionale, sono generalmente molto più bassi ed il comfort molto più elevato: lo dicono, oltre ai test che vengono eseguiti, coloro che vi abitano. Oltre all'Università di Bath, in Inghilterra, altre università hanno effettuato studi e ricerche sulle ottime proprietà dell'impasto di Canapulo e calce, fra le quali quella di Rennes in Francia, Cluj-Napoca in Romania, il Politecnico di Torino, quello di Milano, UNIBO, UNIMORE, UNIRoma3, UNIBA, ecc.





Ricostruzione post sisma Emilia 2012: strutture in legno, muri di tamponamento canapa calce, Cavezzo (MO)

La prima casa di Canapa in Italia è stata realizzata nel 2010, in Comune di S. Giovanni in Persiceto(BO), in un campo presumibilmente coltivato a Canapa fino agli anni '50 (è una delle zone in cui questa coltivazione era tradizionalmente effettuata da secoli); con tecniche costruttive, materiali e maestranze provenienti dalla Bretagna (F), infatti sino a quel momento l'impasto di canapa e calce era praticamente sconosciuto in Italia. Nell'ultimo decennio sono sorte anche in Italia alcune aziende produttrici dei blocchi isolanti e premiscelati per intonaci e massetti in canapa, anche se molti materiali vengono ancora importati dall'estero: Francia, Belgio, Polonia. Purtroppo i produttori italiani sono costretti ad importare dall'estero i pannelli in fibra (in Italia non esistono impianti industriali che li realizzano) e buona parte del canapulo, perché, pur essendo presenti nel nostro paese alcuni impianti di prima trasformazione da cui si ricava il canapulo, tali impianti non sono ancora in grado di fornire il materiale richiesto. Questi problemi dipendono principalmente dalla mancanza di una vera "filiera italiana della canapa". Sono stati realizzati diversi

interventi (nuove costruzioni e ristrutturazioni) in cui sono stati utilizzati materiali prodotti con la canapa. Fra questi vi sono alcuni edifici costruiti ex novo nel "cratere del sisma Emilia 2012"; si tratta di rifacimenti di fabbricati crollati a seguito del sisma a cui la Regione Emilia Romagna ha concesso i contributi per la ricostruzione, edifici che oltre a rispettare le norme antisismiche risultano possedere elevate qualità dal punto di vista energetico e, soprattutto, del comfort ambientale. Fabbricati che rientrano nella Classe Energetica migliore "A4" e che sono considerati prossimi alla categoria **NZEB** (Nearly Zero Energy Building = "Edifici a consumo quasi zero") standard energetico-ambientali che dovranno raggiungere - secondo le recenti Direttive UE - tutti i fabbricati di nuova costruzione dal 2030. Inoltre sono in corso attualmente prove e sperimentazioni per usare la canapa nella realizzazione di manufatti per l'edilizia e piccoli edifici con grandi stampanti 3D.

Polveri

Durante le lavorazioni di prima trasformazione della canapa, cioè la separazione della parte fibrosa da quella legnosa, viene

L'impiego della Canapa nell'edilizia

prodotta una significativa quantità di polvere che per ragioni di igienico-sanitarie e sicurezza dei lavoratori, viene aspirata e raccolta. Tale polvere, opportunamente vagliata e selezionata, può essere utilizzata in vari settori; quello più noto è la produzione del filamento per le stampanti 3D per realizzare oggetti di vario genere. In edilizia la polvere viene invece utilizzata soprattutto per essere miscelata con grassello di calce, tinteggi, colori, canapulo fine, con i quali si possono ottenere pregevoli finiture con effetti materici.

Conclusioni

I materiali per l'edilizia che contengono o sono derivanti dalla canapa, in genere posseggono ottime qualità prestazionali e sono particolarmente idonei per gli isolamenti termo-acustici aumentando contemporaneamente il comfort abitativo, in tal modo contribuiscono

a **ridurre il fabbisogno energetico** invernale ed estivo per la climatizzazione degli edifici che, come sappiamo, è il settore che incide più negativamente sui consumi energetici e sulle emissioni dei gas serra.

L'uso di tali materiali inoltre riduce il consumo di inerti: sabbie e ghiaie (nei getti e negli intonaci in canapa e calce non sono necessari) anch'essi "materie prime finite" e che generalmente sono all'origine di degradi ambientali e paesaggistici nei luoghi in cui avvengono le escavazioni.

Nella stragrande maggioranza dei casi i processi produttivi dei materiali in e con canapa sono definibili "a basso impatto ambientale" in quanto non necessitano di forti consumi energetici, uso di "materie prime finite", producono pochi rifiuti e generalmente sono recuperabili, non creano inquinanti sul territorio, in caso di dismissione in genere sono recuperabili



Ricostruzione post sisma Emilia 2012: muri di tamponamento in canapa e calce, abitazione-cantina-acetaia, Ponte Motta (MO)



Finitura intonaco Canapa e calce colori naturali, abitazione privata Nonantola (MO)

e riutilizzabili. Ciò è dimostrato anche dai numerosi studi di “Analisi del ciclo di vita” (LCA) elaborati da diverse Università Italiane e straniere, ed in particolare dallo studio del Ministero dell’Agricoltura e della Pesca Francese: “*Etude des Caracteristiques Environnementals du Chanvre par l’Analyse de son Cycle de Vie*”, i quali giungono tutti alla conclusione che tali materiali hanno un ciclo di vita scarsamente impattante, anzi virtuoso. Infatti se si considera, ad esempio, l’aspetto legato all’emissioni di gas serra (soprattutto la CO₂) i materiali prodotti con la canapa hanno un **bilancio positivo**, cioè la CO₂ assorbita durante la coltivazione della pianta (ed in essa trattenuta sino alla sua distruzione) è superiore a quella prodotta durante tutte le fasi della lavorazione-produzione sino alla dismissione. In sostanza una casa realizzata in Canapa e calce diventa a tutti gli effetti uno serbatoio di stoccaggio della CO₂. Coltivare canapa vuol dire sottrarre CO₂ dall’atmosfera in grande quantità, circa 8-15 T. per Ha, due-tre volte maggiore di quanto si ottenga da un’area boscata: circa 2-6 T./Ha.

Inoltre essendo la Canapa una pianta annuale e che cresce ad ogni latitudine, la sua coltivazione consentirebbe l’approvvigionamento locale di materiale per

l’edilizia senza consumare ancora “materie prime finite” spesso provenienti da luoghi lontani. Tutti fattori che potrebbero portare anche ad una sensibile riduzione dei costi economici dei materiali edili.

Con la canapa è quindi possibile un’edilizia a: Km. zero, Energia zero, Rifiuti zero, Inquinamento zero, Consumi zero.

In Italia purtroppo sono diverse le ragioni per le quali non vi è ancora stato un rilevante utilizzo dei materiali di canapa in edilizia, fra le quali: ostruzionismo alla coltivazione della Canapa, lobby industriali, scarse conoscenze della materia da parte di professionisti e imprese, mancanza di maestranze specializzate. **A.N.A.B.** l’Associazione Nazionale Architettura Bioecologica, da tempo promuove la “**filiera italiana delle costruzioni in Canapa**” mediante seminari, corsi, workshop, partecipazione a progetti europei, pubblicazioni.

¹Tratto da: *È la canapa ad aver protetto le grotte di Ellora per oltre 1500 anni*, canapaindustriale.it

²Tratto da: *Gli Etruschi e il primo cappotto in canapa della storia*, Giovanni De Caro

³Tratto da *Hemp Buildings 50 International Case Studies*, Steve Allin (Ir)

⁴Tratto da: *Prestazioni termoigrometriche di una costruzione sperimentale in canapa calce*, Dr. M. Lawrence, E. Fodde, K. Paine, Prof. P. Walker, BRE Centre for Innovative Construction Materials, University of Bath (UK)

Per approfondimenti:

Costruire con la Canapa, Cantieri, tecniche e filiere in Europa, ed. ANAB

Costruire Sostenibile con la Canapa, a cura di M.A. Perletti ed. Maggioli

Hemp Buildings 50 International Case Studies, Steve Allin ed. Seedpress (Ir)

Tesi al Museo: *Il filo che unisce*

Confronto tra la civiltà contadina giapponese e quella emiliana in epoca Meiji (1868-1912)

> Cecilia Zacchini

Inauguriamo con un abstract della tesi di Cecilia Zacchini una nuova rubrica per raccontare le ricerche in cui il Museo è portatore di conoscenza attraverso il patrimonio materiale, la biblioteca, gli archivi e le testimonianze.

La tesi di laurea che ho scelto di presentare a conclusione del mio percorso universitario in Antropologia, Religioni, Civiltà Orientali si intitola *Il filo che unisce. Confronto tra la civiltà contadina giapponese e la civiltà contadina emiliana in epoca Meiji (1868-1912)*. Il tema centrale è l'analisi della

vita di due civiltà apparentemente agli antipodi tra loro: la civiltà contadina giapponese e la civiltà contadina italiana, più nello specifico quella emiliana. La ricerca si dirama all'interno di un periodo storico preciso che va dal 1868 al 1912, quello che in Giappone viene chiamato epoca Meiji.

Risaia. Foto Malaguti, Cooperativa Lavoratori della Terra - Archivio Museo della Civiltà Contadina.





Trapianto delle piantine di riso. Immagine nell'opera: Smith T. C., 1959, *The agrarian origins of modern Japan*, Stanford, Calif, Stanford University Press. p. 51

Lo scopo dell'elaborato è quello di trovare dei punti in comune tra le due popolazioni al fine di poter dimostrare che i bisogni e i desideri che caratterizzano gli esseri umani non cambiano da cultura a cultura nonostante le effettive differenze. Spesso, la diversità può generare timore e pregiudizi, portandoci a giudicare ciò che non ci è familiare come "anormale" o "sbagliato". Tuttavia, è essenziale ricordare che ciò che è diverso dalle nostre abitudini non è necessariamente errato. Mettere a confronto le culture dà la possibilità di accorciare le distanze tra esse e magari allenare la nostra empatia e la nostra apertura mentale.

Il primo capitolo è interamente dedicato al riso e alla sua coltivazione, in quanto questa pianta rappresenta il *fil rouge* che collega l'intero elaborato. Si parte con un focus sul processo di lavorazione del riso tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, sia in Giappone che in Emilia. Successivamente, vengono esaminati due aspetti specifici relativi a ciascuna zona rurale. In particolare, per quanto

riguarda il Giappone, si evidenzia come l'epoca Meiji sia stata caratterizzata da un incremento della produzione di riso, ottenuto grazie all'introduzione di nuove tecniche agricole e alla collaborazione con esperti internazionali. Per l'Emilia, invece, viene illustrata la funzione della pila da riso di Bentivoglio, un impianto dove si svolgevano diverse fasi di lavorazione per completare la produzione del riso e prepararlo per il mercato.

Il secondo capitolo si addentra nella vita quotidiana dei braccianti agricoli giapponesi ed emiliani, offrendo uno spaccato delle loro esperienze e delle dinamiche sociali che caratterizzavano il loro mondo. L'analisi si articola attorno a tre macrotemi: il lavoro, la struttura e le dinamiche familiari, e il ruolo della donna all'interno di queste comunità. Essendo il riso l'elemento cardine che lega le diverse tematiche affrontate nella tesi, l'attenzione è rivolta in particolare ai "risaioli", coloro che dedicavano la loro esistenza alla coltivazione di questa preziosa risorsa. Attraverso la ricerca

Il filo che unisce



Sopra: Trebbiatura dei covoni. (Smith, 1959:138)

A destra: Risaia. Foto Malaguti, Cooperativa Lavoratori della Terra - Archivio Museo della Civiltà Contadina.

70

storica, è stato possibile ricostruire una giornata tipo di una trapiantatrice giapponese e di una mondina emiliana di fine Ottocento, mettendo in luce le fatiche, le abitudini e le consuetudini che scandivano le loro giornate. L'indagine si estende poi all'esplorazione della gestione del nucleo familiare rurale nei due contesti geografici, evidenziando sia le similitudini che le differenze. In entrambi i casi, la famiglia rappresentava un'unità fondamentale, sia dal punto di vista economico che sociale. Il tema della famiglia offre inoltre l'opportunità di approfondire la condizione femminile all'interno della società giapponese e di quella italiana, in partico-

lare sulla realtà emiliana. Si analizzano il ruolo e le responsabilità delle donne, le loro opportunità e le limitazioni che dovevano affrontare, nonché le loro strategie di adattamento e di resistenza in un contesto dominato dalla figura maschile. L'obiettivo è quello di fornire un quadro completo e sfaccettato della vita dei braccianti agricoli, mettendo in luce le loro esperienze, le loro sfide e il loro contributo alla produzione di riso, un elemento fondamentale per l'economia e la cultura di entrambi i paesi.

Infine, il terzo capitolo tratta il tema del sacro, in particolare della sacralità della natura e l'importanza del ciclo delle stagioni per i braccianti. L'analisi parte

dal contesto giapponese, descrivendo il culto shintoista e i suoi cambiamenti a seguito della nuova politica imperiale. Viene poi messa in luce la figura della divinità shintoista del riso: Inari che può essere confrontata con i santi emiliani legati al culto della terra, come Sant'Antonio abate. Inoltre, è approfondito il tema delle festività tradizionali, in giapponese *matsuri* che trovano un loro corrispettivo nelle feste patronali emiliane. Il terzo capitolo rivela come la dimensione del sacro fosse profondamente intrecciata con la vita dei braccianti

giapponesi ed emiliani, offrendo loro un senso di appartenenza, di speranza e di connessione con la natura. Attraverso il culto degli dèi e dei santi, la celebrazione delle festività e il rispetto per i cicli della terra, questi lavoratori esprimevano la loro profonda spiritualità e la loro resilienza di fronte alle sfide della vita agricola.



C'era una volta...

Antichi mestieri lungo il Navile

> Stefano Gardini e Mauro Tolomelli

Oggi quando andiamo in campagna non vediamo tanta gente... le case delle famiglie contadine sono tristemente vuote, spesso in crollo come le stalle, non ci sono più le cavedagne e i fossi perché le gigantesche “macchine operatrici” possano lavorare senza far tante curve e manovre, spesso guidate “da remoto” se non da satellite!

Lungo il Navile incontriamo tanta gente che si gode la natura, a piedi o in bicicletta, non certo per lavorare.

In città o in paese si andava “fuori a far spesa”, al cinema o al ristorante, al lavoro negli uffici. Oggi? Per la spesa c'è il *delivery*, te la portano a casa, basta un messaggio sulla App, come il pranzo o la cena...per il cinema *on line* trovi tutti i film che vuoi e il lavoro lo fai da casa, in *smart working*.

Ma una volta era così? *Moché!* Una volta c'era il lavoro, grande impegno della Famiglia Contadina nella coltivazione dei campi, e poco tempo per “andare a far spesa” cioè a comprare olio, sale e zucchero in paese, il resto era autoprodotta. Ecco allora che cavedagne e sentieri si animavano di venditori ambulanti e altri “servizi” che in bici o con carretto e cavallo arrivavano a domicilio. Non dovevi prenotare *on line* ma c'erano giorni fissi. La *marzéra* o al *marzér*, la merciaia, arrivava il lunedì in bicicletta o in motocarro, col metro di legno

e un campionario di tessuti dal *satén* al *cretòne*, dal *spinòn* alla *flanéla*. L'*arzdaura* comprava al metro per confezionare quanto serviva alla famiglia.

Ogni sera il lattaiolo ritirava il latte, lo misurava, scriveva sul “libretto” e via! Pagamento a fine mese.

Al mercoledì al *savunér!* Grande cesta sul manubrio della bici con all'interno Nettorina, sapone Scala, carta moschicida, soda caustica e Solvay ma anche cordonetti per le scarpe e ciabatte con la suola di copertone da bici e la tela degli zaini dei soldati nel Dopoguerra.

Occasionalmente, in bici con una sporta di paglia dove erano pesci della risaia, arrivava la *pséra* che a volte era una mondana per racimolare qualche soldino.

Una volta ogni 15 giorni passava al *pularòl*, il pollaiolo, per comprare polli e quei conigli che bimbi e ragazzi allevavano per “far qualche soldino”. Le gabbie erano autocostruite con materiale di risulta non certo con materiali da costruzione moderni: la vecchia grondaia tagliata e battuta, un pezzo a fianco



all'altro per la copertura. Il babbo gli regalava una coniglia e il figlio andava dal vicino a prendere un maschio in prestito (non conoscevano di certo la genetica ma sapevano che la consanguineità dava soggetti deboli e con problemi). Un amico ci raccontò che il fratello, coniglio su coniglio, mise da parte il gruzzoletto necessario per comprare un anellino di fidanzamento all'*ambrausa*!

Qualche altro soldino lo facevano quando arrivava al *sulfané*r al quale i ragazzi vendevano tutto il "trovato in giro"! Vetri, ossa per il nerofumo, metalli, stracci e i peli del maiale per fare pennelli.

Ma c'erano anche altri "professionisti" che venivano "a chiamata". Si andava il giorno di mercato a convocarli: al *calzulér*, che riparava le scarpe della famiglia ma sistemava anche i finimenti del cavallo, mentre fibbie e sella li riparava il sellaio. Una volta l'anno arrivava su chiamata al *castrén*... e i maiali veni-

vano "operati" per incrementare il peso in vista dell'inverno. Per fare i "capponi" ci pensava l'*arzdaura* a Ferragosto. Poi arrivavano i professionisti della canapa, i *cunzarén*, i cardatori per "pettinare" la canapa col *grafi* che avevano sulla bicicletta, o al *spuladaur* che sul mosquito aveva una ventola che soffiava via le impurità dai fagioli e piselli secchi.

A volte capitava che in emergenza ci fosse necessità di qualcuno che magari non era un vero professionista ma era ritenuto comunque capace. Si racconta ad esempio che un giorno una famiglia dovesse organizzare una festa per il matrimonio della figlia e ai pensieri per l'evento si aggiunge una disgrazia: una malattia ha colpito il pollaio e i polli non si possono vendere per finanziare la festa. L'*arzdaura* ha una grande idea e dice: "chiamiamo la Bice che fa le pulizie al Diana, ammazziamo le galline subito, buttiamo le interiora e i pezzi li

Il filo che unisce

mettiamo al fresco nel pozzo.” La Bice, promossa cuoca, prepara per la festa pollo in tutti i modi: cosce e petto al forno, fritti, in umido, e approfittando del forno caldo, belle pagnotte di pane fresco cotto nel forno... Un grande successo!

Ma non crederete che sia finito qui il mondo che si muoveva nelle nostre campagne! Sul Navile, verso la Bassa, c'era un andirivieni di mondine dirette alle risaie, ma anche lavoratori addetti alla manutenzione del canale, delle chiavi-
che e barcaioli che andavano avanti e indietro per “acqua”. Non solo le mondine ma anche le operaie delle fornaci che, in piccoli gruppi, si fermavano a prendere l'acqua fresca dalle sorgenti del lungo Navile, a Corticella, sulla strada per andare al lavoro. Al ritorno si fermavano alla bottega del Sostegno per comprare qualcosa, senza pagare subito, ma “segnando” e pagando a fine mese quando la Fornace pagava lo “stipendio”. Si potevano anche incontrare personaggi per i quali il Navile era fonte di sostentamento, come al *bisér!* Chi era? un personaggio che viveva di quel che il Navile e la campagna intorno potevano dare: dalle rane per i ristoranti ai grilli per i pescatori fino alle sanguisughe che vendeva alle farmacie in quanto le “pillole per la pressione alta” non c'erano ancora. E per la serie del “non si butta via niente” ecco arrivare al *conzalavézz!* Chi era costui? Era un professionista della riparazione di oggetti di terracotta o ceramica che girava per i paesi e le campagne cercando clienti che avessero oggetti di ceramica o terracotta da riparare. Aveva con sé un piccolo trapano a mano, azionato con il movimento di una cordicina



tirata velocemente, col quale faceva piccoli fori nei quali passava un filo sottile. Il filo serviva a riunire i due pezzi di ceramica sul bordo dei quali spalmava una resina che impediva la fuoriuscita del liquido contenuto nel recipiente riparato. Brocche per l'acqua, contenitori per ogni uso, vaso da notte compreso, tornavano a nuova vita!

A volte si incontrava un personaggio che andava di casa in casa a proporre un'immagine sacra, una Madonnina in terracotta. Perché? Chi era? Era un artista povero che recuperava argilla dalla riva o dalle cave, confezionava l'oggetto sacro, chiedeva ad una delle tante fornaci del territorio di poterlo cuocere insieme ai mattoni e poi lo decorava con colori fatti con fiori, erbe e bacche. Si fermava a mostrare le sue opere in una casa in cui era avvenuta la guarigione da una grave malattia di un componente della famiglia o per un evento felice inaspettato...

una “Grazia di Dio o della Madonna”. Se arrivava alla casa al tramonto spesso veniva ospitato a cena insieme alla famiglia e magari veniva ospitato a dormire *i n’t la tiz*, nel fienile, se non c’era posto in casa.

Non sempre il via vai era positivo! Infatti il capofamiglia mentre era al lavoro nel campo dava un’occhiata verso la casa se tutta la famiglia era nel campo con lui, arzdaura compresa, e tornava rapidamente se vedeva arrivare una macchina o un carretto. In giro c’era gente pronta a rubare dopo aver fatto un sopralluogo! A tal proposito si racconta che nei pressi di Corticella ci sia una località detta “Fabrica di lèdar”. Da dove deriva questo nomignolo? Pare che il luogo fosse meta di carrozze di nomadi che si fermavano per chiedere di attingere al pozzo. Ogni volta però una gallina spariva nascosta

sotto la lunga sottana di una donna che tornava al carrozzone. Il disappunto degli abitanti del luogo era grande finché un giorno, mentre la donna prelevava l’acqua dal pozzo, un abitante del borgo entrò rapido nella carrozza e portò via dal brodo la gallina che stava cuocendo sul fuoco!

Tutto questo via vai aveva anche altri risvolti molto attesi da tutti.

C’era “l’aradio”, ma non tutti l’avevano! La televisione non era arrivata se non in città e in alcuni locali. Il mercato, una volta a settimana, era il luogo dove “s’imparava cosa succedeva nel mondo”. Mercanti e contadini venivano da luoghi diversi e raccontavano le cose del loro paese e le notizie raccolte durante il viaggio e i mercati. Per le “comunicazioni ufficiali del Comune”, le norme e disposizioni amministrative, arrivava il banditore che radunava un gruppo al suono di una trombetta e leggeva il comunicato. Una specie di Internet umano. La comunicazione come sappiamo è una necessità assoluta soprattutto in tempi moderni. Ma la rete internet umana più efficace era proprio quella dei venditori ambulanti, dei “professionisti” che si recavano di casa in casa, di paese in paese, di borgo in borgo.

Durante la “prestazione” si facevano tante domande e avveniva così la comunicazione di ogni tipo di accadimento! Notizie di ogni genere, dall’avvenuto decesso o grave malattia di un conoscente fino al pettegolezzo delle corna di una vicina o delle liti e separazioni in famiglie. Erano notizie vere o *fake news*... tutto il mondo è paese e i burloni e i bugiardi non mancano mai, oggi come allora.





www.museociviltacontadina.bo.it



