

il Contado

PERIODICO DEL MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA NUMERO 4 - DICEMBRE 2025



Dal Contado

Periodico del Museo della Civiltà Contadina
Numero 4 - Dicembre 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



ISTITUZIONE VILLA SMERALDI

Museo della Civiltà Contadina

Indice

- 4 **Custodire la terra: musei demoetnoantropologici nel mondo contemporaneo**
- 12 **Il cipresso calvo del Museo è albero monumentale d'Italia!**
- 16 **Dentro le collezioni**
L'illuminazione prima dell'elettricità
- 18 **Le tele di San Martino e la rilegatura del capolavoro *Merletti e Ricami della Aemilia Ars***
> Bianca Rosa Bellomo
- 24 **Custodire e Tramandare l'*Aemilia Ars***
> Giulia Albertazzi
- 32 **Transumanze e storie di pianura: una ricerca in cammino**
> Laura Guerinoni e Irene Tedeschi - Atelier Trame Tinte d'Arte
- 38 **L'ultimo birocciaio di Bologna: viaggio nella memoria di Ivano Bonazzi**
> Francesco Fabbri
- 44 **1945: La riconquistata libertà in due testi di Piazza Marino**
> Gian Paolo Borghi
- 52 **La riscoperta dei "Frutti dimenticati"**
> Stefano Tartarini
- 58 **La Preistoria e il legame con la Civiltà Contadina per scelte future responsabili**
> Nicla Branchesi, Maurizio Cattani, Florencia Inés Debandi, Sara Malavasi, Alice Zurzolo
- 62 **Tradizioni e credenze legate alla figura della "vecchia" più amata dai bambini italiani e nel mondo**
> Umberto Cavalli



Custodire la terra: musei demoetnoantropologici nel mondo contemporaneo

A 50 anni dal primo convegno nazionale sulla museografia agricola emerge la necessità di una riflessione sulla conservazione e valorizzazione del patrimonio

Il momento storico di profonda trasformazione dovuta al tracollo della mezzadria che negli anni '60 spinse moltissimi ex-contadini a cercare nuovi modelli di cultura urbana per fuggire dalla "schiavitù rurale", portò al sorgere di numerose iniziative museali, percepite come una reazione sociale e un bisogno di conservare la memoria e la coscienza delle proprie origini.

Fu in questo clima che 50 anni fa, nel 1975, Bologna e San Marino di Benti-

voglio ospitarono il primo convegno di museografia agricola.

A distanza di cinquant'anni, Istituzione Villa Smeraldi e Regione Emilia Romagna, con il patrocinio di ICOM e SIMBDEA e la collaborazione dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale e la Direzione regionale Musei nazionali Emilia-Romagna, MiC, hanno promosso il convegno "Custodire la terra: musei demoetnoantropologici nel mondo contemporaneo". Due giornate di lavoro per

Convegno nazionale di museografia agricola del 1975 Il Lavoro Contadino

Dal fascicolo che raccoglie gli interventi del convegno del 1975 (consultabile presso la biblioteca di Villa Smeraldi a San Marino di Bentivoglio) e dal riassunto di Gaetano Forni, emerge una forte pluralità di impostazioni teoriche e pratiche.

Programma		
Venerdì 10 gennaio	Sabato 11 gennaio	Domenica 12 gennaio
Ore 9 Palazzo della Provincia Via Zamboni n. 13 - Bologna Apertura del Convegno: ELIO BALDAGGI Presidente dell'Istituto Nazionale per la Storia dell'Agricoltura Saluto dei rappresentanti del governo locale Relazioni: ALBERTO M. CIRESE «Il mondo contadino: documentazione e storia» Comunicazioni: EMMANUEL ANATI - PIERO CAMPOSERIO GIUSEPPE FREDIANI - ANTONINO UCCELLO GIAN PAOLO TADU Ore 14.30 Villa Smeraldi - S. Marino di Bentivoglio Visita al Museo della Civiltà Contadina e incontro con il Gruppo della Studura Comunicazioni: IVANO TRIGARI - ADERITO CORAZZA Ore 17 Pinacoteca Nazionale Via Belle Arti n. 56 - Bologna Comunicazioni: FRANCA VARIGNANA - GIULIO ANTONI GIORGIO SOLINAS - GIULIANO CESARINI LUGI LOMBARDI SATRIANI - MARIA GRAZIA LUNGAROTTI - FLORIANO CRIMALDI GINO GIROLOMONI	Ore 9 Pinacoteca Nazionale Via Belle Arti n. 56 - Bologna Comunicazioni: TELESFORD BONADONNA - GIUSEPPE BARBIERI MASSIMO SARDIOLATI - PIETRO CLEMENTE FRANCA FRANCONI GALESI - DANIELA MENICHELLI - FABIO BENIGNI - GASTONE VENTURELLI - MARIO ROCCHINI - MARIA GIOIA TAVONI - WALTER VICHI - CARLO CONTINI ALDO D'ALFONSO Relazioni: CORRADO GRASSI «Atlanti linguistici e museografia agricola» LUCIO GAMBI «Qualche indicazione per un nuovo tipo di museografia delle società rurali» Ore 15 Pinacoteca Nazionale Via Belle Arti n. 56 - Bologna Comunicazioni: GIUSEPPE MUCCARELLI - ROBERTO TOGNI ADA GRELLI BONINI - GIANCAROLO BIGNARDI ENRICA DELITALA - ENZO GARRETTI - GIOVANNI BATTISTA BRONZINI - EMANUELE TORTORETO ENRICO GUAGNINI - FRANCO VIOLI ROSALBA CANETTA - GIANNI PALADINO Ore 17.30 CLETO CORRADI - MARIA ANTONIA CAPITANI ELIO BARTOLINA - ALFEO MIZZAU - SERGIO COSOLO - MARIA CHIRUSI - SIZZO DE RACHENWITZ PETER LLOYD - FULVIO SARAGNINI - GABRIELLA AIRALDI - ROSALBA DAVICO - LUIGI GISELLI CASIMIRO BECCI - LEGA DI CULTURA DI PIADENA	Ore 9 Pinacoteca Nazionale Via Belle Arti n. 56 - Bologna Relazioni: ANDREA EMILIANI - LUCIA FERRANTE «Museografia rurale: programmi e metodi» Comunicazioni: GABRIELLA GIACOMELLI - VALERIA RIGHINI ANTONIO SASATTINI - GIANFRANCO TIBILETTI GIOVANNA DERENZINI MACCAGNINI - AUGUSTO DORO - GAETANO FORNI - GARIO SEGUE MARIA GRAZIA TIBILETTI BRINO FRANCESCO COCO - CARLO FONI MAURIZIO DEL NINNO Il Convegno sarà articolato in linea di massima secondo il programma riportato a lato, rispettando rigorosamente gli orari. Per dare spazio al dibattito la presentazione delle comunicazioni non potrà superare gli 8-10 minuti. La discussione verrà aperta dalla Presidenza del Convegno, tenendo conto dell'andamento dei lavori. La sede del convegno è attrezzata per la proiezione di diapositive del formato 24 x 36.

Il convegno mise in luce una grande ricchezza di punti di vista sulla museologia agricola, con pluralità di impostazioni: da un approccio concentrato sugli aspetti preistorico-archeologici, a uno dedicato alla storia della tecnica agraria, passando per le proposte etnografico-folcloristiche e quelle orientate alla lotta di classe e alla documentazione storico-economica. Nella documentazione emergono interventi dedicati alla storia dell'agricoltura, altri allo studio di specifici musei, alla ricerca su singoli oggetti, agli studi di dialettologia, a fenomeni legati alla cultura popolare, ad aspetti geografici o ambientali. Un panorama di applicazioni e ambiti estremamente ampio, testimone di un forte fermento.



Custodire la terra

Musei demoetnoantropologici nel mondo contemporaneo

Venerdì 24 ottobre 2025
Bologna

Sabato 25 ottobre 2025
San Marino di Bentivoglio

IL CONVEGNO È PROMOSSIONE DI:

CON IL PATROCINIO DI:

IN COLLABORAZIONE CON:

favorire un ragionamento sul ruolo dei musei demoantropologici nella società contemporanea. Una riflessione critica e interdisciplinare garantita da un Comitato Scientifico eterogeneo: Cristina Ambrosini, Giancarlo Baronti, Giorgia Boldrini, Gian Paolo Borghi, Patrizia Cirino, Pietro Clemente, Francesco Fabbri, Cinzia Marchesini, Mario Turci e Matteo Volta.

Venerdì 24 ottobre 2025 Bologna, Museo Civico Medievale

In apertura dei lavori della prima giornata l'assessore del Comune di Bologna **Daniele Ara** ha sottolineato come le esperienze museali legate al mondo contadino negli anni '70 rispondevano alla necessità di conservare le memorie in un periodo di grande trasformazione dell'agricoltura. Conservare le memorie oggi non significa solo guardare al passato, ma è un modo per confrontarsi con la complessità del presente. I temi legati al mondo rurale sono ancora attuali: i musei possono essere luoghi di promozione culturale e dibattito sull'economia circolare, sulla salvaguardia della biodiversità agricola, sulla cura del territorio e anche sul tema dell'educazione delle nuove generazioni. L'obiettivo è riprendere il legame tra città e mondo rurale, proiettandolo nel presente per favorire un nuovo sviluppo rurale e agricolo, in collegamento con le scuole e le comunità, in un'ottica di promozione della coesione sociale.

Cristina Ambrosini (Settore Patrimonio Culturale, Regione Emilia-Romagna) ha evidenziato nel suo intervento l'importanza di presidi culturali che come il convegno stesso sono frutto di un processo di elaborazione di una visione comune, molto autentica, che ha visto la collaborazione di numerosi sog-

getti ed enti che credono nell'intreccio tra dimensione locale e nazionale e nel senso di appartenenza pubblica. Secondo Ambrosini, uno degli obiettivi del convegno è portare chi opera all'interno dei musei a interrogarsi sul proprio ruolo, per giungere a condividere un pacchetto di valori rinfrescati, rinnovati, ma anche fortemente radicati.



A chiusura degli interventi istituzionali è intervenuta **Cinzia Marchesini** (ICPI) che ha ricordato l'ingresso dell'antropologia culturale nel Ministero della Cultura a partire dalla riforma del 2008 e il ruolo dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, di cui è referente per l'Emilia-Romagna, come organo che sovrintende le questioni relative al patrimonio immateriale e ai beni demoetnoantropologici.

Il ruolo dei musei demoetnoantropologici a 50 anni dal convegno nazionale del 1975: supporto, dialogo ed empowerment

Patrizia Cirino, antropologa del Ministero della Cultura, ha coordinato il dibattito tra Giancarlo Baronti e Pietro Clemente. La sua

introduzione si è focalizzata sull'approccio alla celebrazione dei 50 anni dal convegno del 1975 e in particolare sull'importanza di evitare una "nostalgia reazionaria" e lavorare con una prospettiva di "nostalgia del futuro". Il dibattito si è aperto con una riflessione sul perché il Museo di San Marino di Bentivoglio sia considerato un luogo fondativo per gli antropologi, per la memoria e per le pratiche museografiche. Quali elementi della sua istituzione e del suo rituale di fondazione sono importanti - nel panorama contemporaneo - per definire il ruolo sociale del museo demoetnoantropologico?

Dall'intervento di Patrizia Cirino emergono alcuni elementi caratteristici che alimentano il dibattito. In primo luogo il Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio non nasce da un collezionista, ma dal basso da un gruppo locale, l'Associazione Gruppo della Stadura, composto da contadini e si fonda su una triangolazione tra gruppi locali, istituzioni locali e il mondo accademico. Nasce quindi come spazio di democrazia e di rappresentanza incarnando il nuovo paradigma museale definito da ICOM (spazio democratizzante, polifonico, inclusivo e accessibile). Secondo Cirino il concetto fondamentale è che il museo non è fatto per le cose, ma per le persone. Gli oggetti sono condensatori di storie, ma richiedono la costruzione di display interpretativi e di una comunicazione che metta in relazione l'autore-curatore e i pubblici.

Giancarlo Baronti ha proposto una riflessione sulla storia della museografia etnografica, nata in concomitanza con il tracollo della cultura contadina tradizionale e della mezzadria. La prima fase, definita "museografia primaria", raccoglieva i resti del tracollo. Nella coscienza comune di allora, il

mondo rurale tradizionale era percepito come il "cattivo passato", l'idea di creare una museografia su questo tema era quindi politicamente e socialmente inaccettabile e per questo motivo i primi tentativi fallirono. La situazione cambiò solo quando, in seguito alla modernizzazione, il passato rurale divenne il "passato buono da pensare".

La difficoltà principale emersa dalla sua esperienza di direttore è stata la mancanza di un approccio scientifico da parte della committenza: prevaleva il desiderio di creare un "piccolo presepe" per ricordare acriticamente il passato. Ancora oggi, ha sottolineato Baronti, solo una minoranza di musei adotta una prospettiva che metta in risalto le fatiche e le durezze della condizione rurale.

A suo parere il contrasto tra la modernità e la condizione rurale dovrebbe esplodere all'interno delle esposizioni, una sfida che rimane difficile da superare.

Pietro Clemente ha ricordato di essere stato presente al convegno sui musei agrari dell'11 e 12 gennaio 1975, in un periodo di grande fermento politico e culturale.

La traccia di quell'evento è rimasta nel libro di Alberto Cirese, *Oggetti, segni e musei*, che cita le relazioni e il forte nesso tra cultura e società (richiamando Marx e Gramsci).

Clemente ha raccontato di essersi dedicato a questi musei, nonostante avesse inizialmente un approccio critico verso le istituzioni museali, in seguito alla scoperta dello straordinario protagonismo del mondo contadino nel Senese. Questo mondo contadino aveva saputo trasformare la propria condizione da subalterna a paritaria, inventando forme di lotta sul territorio.

La sconfitta principale di quegli anni è stata la perdita della rappresentazione di questa faccia completamente diversa dell'Italia.

Invece di aggiornare i musei che erano diventati vecchi o “mummificati”, si è assistito alla loro chiusura. Molti musei DEA oggi rappresentano “l'idillio e non la lotta”.

Il Museo di San Marino di Bentivoglio si può considerare il primo caso di “museo discorso” o “museo come metalinguaggio” (secondo il modello di Cirese). In questo modello, il museo non rappresenta il mondo vissuto ma il mondo conosciuto, studiato. Bentivoglio è stato realizzato con un'impostazione da mostra (dialogo tra fotografie, didascalie e oggetti), in contrasto con l'accumulo passivo di oggetti che i contadini vedevano come “i gioielli della corona” e non come i loro aratri. Sarebbe bene ritrovare la fiducia del 1975 nell'idea che oggi i musei possano combattere per le nuove agricolture e per riabitare le zone abbandonate. Il museo dovrebbe diven-

tare un “deposito di saperi” per affrontare problemi attuali, come ad esempio la cura del territorio contro le alluvioni.

Come i musei DEA oggi sono utili per la formazione e per il futuro

In questa sessione **Patrizia Cirino** ha dialogato con **Daniele Parbuono**, direttore della Scuola di Specializzazione di Perugia (consociata con Basilicata, Firenze, Siena, Torino e Milano Bicocca) sul ruolo della ricerca e della formazione nel rilancio dei Musei DEA.

La Scuola di Specializzazione in Beni Demoetnoantropologici è considerata un perno fondamentale della formazione universitaria di terzo livello in Italia, poiché unisce teoria accademica e pratica professionale. La Scuola di Perugia si è rinnovata per affrontare la museologia contemporanea, basan-

dosi su due direttrici: interdisciplinarietà (ha reso strutturale il dialogo e l'ibridazione con museologi, storici dell'arte, designer, architetti ed esperti di informatica, riconoscendo che l'antropologia non è autosufficiente nella gestione di sistemi museali complessi) e internazionalizzazione (promuove attivamente scambi di studenti - Erasmus - e docenti da tutto il mondo - Cina, Sud America, ecc. - spingendo gli studenti ad andare all'estero per osservare le pratiche museali internazionali).

Dal dibattito è emersa l'importanza di cogliere la polivocalità e la diversità dei punti di vista all'interno dei percorsi formativi per i futuri curatori in modo da creare allestimenti e mostre incentrati sul coinvolgimento dei pubblici. Parbuono ha evidenziato come già dagli anni '70, grazie alla svolta della nouvelle muséologie e dell'ecomuse-



ologia francese questo aspetto ha assunto grande importanza. I musei non sono più solo luoghi di conservazione, ma devono diventare spazi per la lettura dei territori, dei patrimoni e delle storie lunghe, operando come uno “specchio senza una quarta parete



zato la necessità di sostenere i processi con cui le comunità patrimoniali partecipano alla gestione del patrimonio. La decolonizzazione dei musei ha ulteriormente rafforzato l'idea di una nuova etica relazionale degli oggetti per costruire dialoghi. Oggi, come messo in luce da Cirino, il pubblico deve trasformarsi in un "frequentatore consapevole, dialogico" e i professionisti dei musei devono lavorare per la "cessione di un pezzo di sovranità e autorevolezza istituzionale" in favore di un dialogo più orizzontale.

Nel pomeriggio di venerdì 24 ottobre 2025 i partecipanti al Convegno si sono spostati a Palazzo Malvezzi de' Medici, sede della Città Metropolitana di Bologna e sono proseguiti i lavori suddivisi in quattro tavoli tematici:

1- Conservare la memoria: come e con chi agire. Nuove sfide e soluzioni

Coordinato da Cristina Ambrosini e Giorgia Bonesso. Il Tavolo si è concentrato sul tema del Futuro dei Musei nell'ambito della transizione generazionale. Un tema centrale emerso è la fragilità del Patrimonio e la necessità di interrogarsi sulla distanza antropologica e sociologica che intercorre tra gli oggetti del museo e le nuove generazioni.

2 - Paesaggi in cambiamento, partecipazione e cittadinanza attiva

Coordinato da Cinzia Marchesini con Massimo Carosi (Presidente Danza Urbana Bologna), Patrizia Cirino (Direzione regionale Musei nazionali Emilia-Romagna, MiC), Filippo Porro (AZIONI fuori POSTO), Franca Zuccoli (Università degli Studi di Milano-Bicocca) pone al centro della riflessione il concetto di trasformazione come parola chiave e sfida cruciale per i musei e il patrimonio culturale. La riflessione sul paesaggio è stata

condotta su due livelli: la terra coltivata e la Terra intesa in una dimensione globale. I musei hanno un ruolo attivo nel dialogare con il clima e nel dare concretezza a concetti come la biodiversità.

3 - I musei per la valorizzazione del patrimonio Demoetnoantropologico. Pratiche espositive e progetti partecipativi

Coordinato da Mario Turci propone una riflessione critica sul ruolo e sulla funzione espositiva dei musei demoetnoantropologici. Il principio che guida la riflessione è l'idea che "il museo deve essere al servizio del patrimonio, non il patrimonio al servizio del museo".

4 - Musei e coscienza di luogo

Matteo Volta - in dialogo con Pietro Clemente (Presidente onorario SIMBDEA), Marco Bussone (UNCCEM), Rossano Pazzagli (Direttore della Scuola di paesaggio "Emilio Sereni" Istituto Alcide Cervi e docente dell'Università degli Studi del Molise), Filippo Tantillo (Riabitare l'Italia) - ha curato l'ultimo tavolo tematico, focalizzato sui rapporti, relazioni e pratiche tra i musei, i patrimoni e il territorio. Tema centrale è il ruolo Sociale e Politico del Museo: il tavolo ha discusso sul museo inteso come luogo di interrogazione, istruzione e anche di analisi delle criticità. Il Museo può essere uno spazio in cui è possibile immaginare e sognare un futuro e rappresentare un importante presidio territoriale.

Sabato 25 ottobre 2025 - San Marino di Bentivoglio, Villa Smeraldi
La seconda giornata è stata dedicata a laboratori ed esperienze pratiche:

1 - Fare paesaggio

Laboratorio di fotografia curato dalla fotografa Silvia Camporesi, che ha invitato i partecipanti a riflettere sulla differenza tra "territorio" e "paesaggio".

2 - Fra antico mestiere e nuova conservazione: casi studio

Esperienza che ha affrontato il tema della conservazione del patrimonio DEA attraverso casi pratici con le restauratrici Chiara Carcano e Isabella Rimondi.

3 - Ri-abitare i paesaggi: immaginari, utopie e pratiche in trasformazione

a cura di LAPP - Laboratorio Permanente sul Paesaggio e di AZIONI FUORI POSTO.

Dalla battaglia concettuale sulla civiltà contadina del 1975 alla sfida della "bionostalgie" e della sostenibilità del 2025.

Il convegno ha confermato l'importanza della ricchezza di esperienze e la pluralità di vedute nella museologia demoetnoantropologica, che convergono verso la soddisfazione di esigenze molteplici. I musei di questo settore sono spesso fragili, ma si configurano come centri di dibattito e di interazione, essenziali per la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale.

Il Museo di Villa Smeraldi ha così rilanciato la sua missione: essere un centro di interazione e scambio per la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale, proiettato verso il futuro.

Gli interventi integrali e gli esiti dei Tavoli di lavoro saranno resi disponibili in future pubblicazioni.



Il cipresso calvo del Museo è albero monumentale d'Italia!

Approvato il riconoscimento della sua tutela

Il Cipresso calvo di Villa Smeraldi, protagonista dell'articolo "Foliage e misteri a Villa Smeraldi" sul magazine *Interno Verde*, è da quest'anno albero monumentale.

Il Cipresso calvo che si trova nel parco di Villa Smeraldi è diventato albero monumentale d'Italia in seguito all'approvazione del nono aggiornamento dell'Elenco degli Alberi Monumentali d'Italia-AMI (con Decreto del Direttore generale dell'economia montana e delle foreste del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste n. 0569045, del 23 ottobre 2025).

Il nostro *Taxodium distichum* (L.) Rich è stato scelto per i seguenti criteri di monumentalità: età, dimensioni, pregio paesaggistico e valore storico-culturale. Si tratta di un vero monumento vegetale alto 23 metri, con un tronco di 422 centimetri di circonferenza ed un'età presunta di circa 150 anni, probabilmente piantato al momento della sistemazione ottocentesca del parco. Nativo delle paludi degli Stati Uniti sudorientali è approdato in Italia, così come altri alberi di specie esotiche di varia provenienza, grazie alla moda del giardino romantico, di cui il parco di Villa Smeraldi è un esempio emblematico.

Nell'Elenco nazionale degli Alberi

Monumentali d'Italia, sono stati inseriti altri 9 esemplari presenti nella nostra regione, ubicati nei comuni di Campagnola dell'Emilia (RE), Castelvetro Piacentino (PC), Correggio (RE), Palanzano (PR), Reggio Emilia (RE) e Tredozio (FC) per un totale di 135 alberi o sistemi omogenei di alberi (filari e gruppi).

Il parco è protagonista dell'articolo del magazine "Interno verde" con parole e immagini di Elisa Guerzoni (novembre 2024) che riportiamo integralmente:

Foliage e misteri a Villa Smeraldi

Nella campagna bolognese, il gusto romantico del giardino ottocentesco

A un occhio distratto potrebbe sembrare un giardino come tanti. Un posto dove portare il cane a fare una passeggiata o i bambini a giocare. Solo varcando il cancello e inoltrandosi nel sentiero che conduce al centro della proprietà ci si rende conto di essere entrati in un posto speciale.

Nel cuore della bassa bolognese, a San



Marino di Bentivoglio, circondata dalla campagna, si trova Villa Smeraldi, una elegante residenza storica circondata da un vasto parco. La proprietà, nata come privata, negli anni Settanta è diventata pubblica: appartiene alla Città metropolitana di Bologna e accoglie al proprio interno il Museo della Civiltà Contadina.

La costruzione, fin dalle sue origini risalenti al Settecento, è stata integrata in un contesto di vita rurale. Nel complesso si trovano infatti, oltre alla residenza padronale, altri edifici come la casa del fattore, la ghiacciaia, la torre colombaia e la casa dell'ortolano. Strutture che già a partire dal loro nome e dalla loro ubicazione nello spazio raccontano come sia nata, e come in seguito si sia sviluppata, la civiltà contadina contemporanea.

Contestualmente a un lavoro di ampliamento della villa, nella seconda metà dell'Ottocento venne realizzato il parco, un polmone verde che oggi come allora spicca nel paesaggio agricolo della zona.

Seguendo la moda dell'epoca, i conti Zucchini, proprietari della villa e del terreno circostante, vollero realizzare un giardino all'inglese, i cui canoni prevedevano, oltre ad una disposizione irregolare di alberi ed arbusti, la presenza di dislivelli, vialetti, siepi, grotte misteriose, statue e, ovviamente, l'immane specchio d'acqua.

Ancora oggi il parco presenta tutte queste caratteristiche, perfettamente conservate. Un giardino a gestione pubblica, sempre aperto e a disposizione di tutti, ma anche un meraviglioso esempio di giardino romantico



dove ha dimora un imponente cipresso calvo, che sarà presto censito come esemplare monumentale.

Lo scorso 23 novembre, in occasione della Festa dell'Albero, Villa Smeraldi ha aperto le sue porte ai cittadini, in un incontro organizzato dalla Regione Emilia – Romagna, finalizzato a far conoscere il valore storico e culturale dello spazio e diffondere maggiore consapevolezza sul ruolo che gli alberi monumentali assumono per il territorio.

14

Ma che cosa si intende per albero monumentale?

I caratteri che possono portare ad identificare un albero come monumentale sono il pregio naturalistico (dimensione, età, rarità botanica), il pregio paesaggistico (ubicazione, architettura vegetale) e il pregio storico, culturale o religioso. Per essere censito come albero monumentale, l'esemplare deve possedere almeno uno di questi tre caratteri.

In quest'ottica, gli alberi monumen-

tali si inseriscono nella storia, la nostra storia, la storia di tutti, come testimoni. Testimoni di un contesto ambientale, di un paesaggio, di vicende storiche e culturali. E come tali vanno tutelati, non solo in quanto esemplari rari o secolari o come fonte essenziale di ossigeno, ma come bene collettivo, unico e insostituibile.

Così va considerato il cipresso calvo di Villa Smeraldi, un *Taxodium distichum* monumentale che con i suoi 25 metri torreggia all'interno del parco, con un tronco di 422 centimetri di circonferenza ed un'età presunta di circa 150 anni. Probabilmente venne piantato al momento della sistemazione ottocentesca del parco. Questo gigante non fa ancora parte dell'elenco ufficiale degli alberi monumentali, ma è imminente il riconoscimento della sua tutela.

Specie caducifoglia, in questo periodo dell'anno esibisce una folgorante chioma color ruggine, la sua veste autunnale. Nativo delle paludi degli Stati Uniti sudorientali è approdato in

Italia, così come altri alberi di specie esotiche di varia provenienza, grazie alla moda del giardino ottocentesco, di cui Villa Smeraldi è un esempio emblematico. Queste piante venivano inserite per creare meraviglia e stupore nei visitatori, esattamente come altri elementi tipici visibili lungo il percorso.

Il sentiero si snoda a partire dalla villa attraverso un bosco e “ci chiama verso il mistero”, come ben descrive la guida della Regione Bruno Bedonni, fino ad un lago artificiale attraversato da un ponte, arricchito da statue settecentesche recentemente restaurate. Passeggiando si incontrano polli in libertà – i tre galli sono ormai considerati delle vere e proprie mascotte – e guardando in alto, verso le chiome degli alberi, spicca il piumaggio acceso dei parrocchetti, che hanno iniziato a popolare la pianura padana già da qualche anno. Dopo pochi passi compare, parzialmente nascosto dietro i cespugli di una montagnola, l'imbarcadere: è un elemento architettonico singolare e sorprendente, una sorta di tunnel di pietra caratterizzato da un ingresso ad arco acuto, che permette l'accesso al lago in barca. Il piccolo natante attraversa lo stretto pertugio, che poi si apre nell'ampio specchio d'acqua circondato dal verde.

Proseguendo lungo il sentiero, ormai persa di vista la villa, ci si inerpica su per una collina artificiale, che spinge a inoltrarsi sempre di più nel cuore del parco. Qui specie autoctone come olmi, pioppi e querce si mescolano ad altre più esotiche come il Ginkgo biloba, che come il cipresso calvo in questa sta-

gione sfoggia i propri colori più vividi, un bel giallo acido stagliato contro il blu del cielo.

Quando ormai si è immersi nella vegetazione, avendo perso i riferimenti visivi della residenza, ci si trova improvvisamente davanti a una collina molto più alta delle altre, e mentre si è ancora sopraffatti dalla sorpresa, aggirandola, ci si trova davanti all'ingresso di una grotta. Purtroppo oggi la cavità artificiale è chiusa per motivi di sicurezza ma non manca di attirare a sé, contribuendo a creare quel senso di mistero e fascino tipico del giardino ottocentesco, così diverso rispetto a quello rinascimentale all'italiana, dove le geometrie e le simmetrie regnano sovrane, e tutto è in bella vista.

Con la giusta consapevolezza e conoscenza, insieme a un pizzico di sensibilità romantica, la visita a quello che a prima vista può sembrare un parco come tanti altri, si trasforma in un viaggio nel tempo e nello spazio, in un luogo dove la natura, reale e al tempo stesso artefatta, crea una nuova dimensione tutta da scoprire.

Si resta con l'incanto e lo stupore, che ancora questa opera dell'uomo e della natura assieme riesce a trasmettere a distanza di secoli, e con le parole della guida Bedonni “*chi pianta un albero, non lo fa per sé, ma per le generazioni future*”. E noi ringraziamo.

15

Approfondimenti



Dentro le collezioni

L'illuminazione prima dell'elettricità

Lumini, fiaccole, lampade, lanterne e candele nelle collezioni del Museo.

Nei primi decenni del XX secolo la maggior parte dei poderi del Bolognese non aveva ancora la corrente elettrica. La vita e il lavoro dei contadini erano regolati dalla luce del sole. Sono pochi i lavori agricoli che si svolgevano nelle ore di buio: la spannocchiatura e la "tiratura dei canapacci", in verità occasioni di incontri festosi per amici e vicini più che lavori veri e propri. Erano le attività domestiche quelle più condizionate da una illuminazione precaria, specie nei mesi invernali.

La diffusione dell'energia elettrica raggiunse le case contadine, anche quelle più lontane dai centri abitati, non prima degli anni Sessanta del Novecento, quando molte famiglie le avevano già abbandonate.

Le candele erano particolarmente preziose: ancora nel 1938 lo Stato premiava



una donna che partoriva un maschio con un gomito di lana, uno scampolo di tela bianca e quattro candele.

Nella collezione del Museo di oggetti per illuminare, assieme a candele e fiaccole,



Porta candela realizzato con materiali di recupero



Bugia porta candela



Lampada a petrolio da tavolo

gli oggetti più antichi sono i lumi a olio. Le lanterne a petrolio e le lampade ad acetilene presentano evoluzioni tecniche che aumentano la luminosità e abbattano i fumi. Le lanterne a petrolio sono dotate di una "macchinetta" e un tubo in vetro che tramite "l'effetto camino" convogliano aria attorno alla fiamma aumentandone la luminosità. Le lampade ad acetilene, più complicate, mettono in campo un nuovo combustibile - il gas acetilene - e danno una splendida luce bianca.

I combustibili - olio, petrolio e sassi di carburo - si acquistavano nelle drogherie presenti in tutti i centri abitati. In collezione è presente anche un piccolo torchio utilizzato per ottenere l'olio dai vinaccioli o dalle noci.

Nella casa contadina solo la cucina aveva un punto luce fisso: la lumiera a petrolio appesa sopra il tavolo, la cui luce fioca si espandeva nell'ambiente dove tutta la famiglia trascorreva alcune ore delle lunghe sere invernali.

Anche la fiamma del **camino** contribuiva a far luce; lì attorno si concentravano quelle attività che non avevano

Contado

bisogno di molta luce: fare la polenta, tostare l'orzo, fare la calza, preparare i *solfani* (fiammiferi realizzati da stecchi di canapa le cui estremità venivano ricoperte di zolfo). Le donne che dovevano fare lavori di cucito si prendevano vicino una lampada a petrolio da tavolo.

Sul ripiano, tutto attorno alla cappa del camino, sostavano i lumini in attesa di servire per andare nelle camere da letto: si accendeva il lumino con uno *zolfanello* lì a disposizione nel "*buco dei solfani*", poi ci si avviava schermato con una mano la fiamma perché gli spifferi non la spegnessero. In camera, una volta a letto, si spegneva il lumino con un soffio o abbassando lo stoppino.

Solamente la mamma con bambini piccoli poteva disporre di alcuni fiammiferi elargiti dal reggitore, per accendere il lume di notte.

In collezione sono presenti anche numerose lanterne utilizzate per gli spostamenti all'esterno. Le caratterizza la protezione in vetro che permetteva di riparare la luce dal vento. La struttura permette di appenderle o appoggiarle ed erano essenziali per raggiungere e illuminare la stalla (il vetro fungeva anche da protezione per evitare incendi).



Lampada a petrolio da tavolo

Le tele di San Martino e la rilegatura del capolavoro *Merletti e Ricami della Aemilia Ars*

> Bianca Rosa Bellomo

La storia di un'eccellenza artigiana: il genio di Lina Cavazza, la maestria di Antonilla Cantelli e nuovi documenti relativi al capolavoro editoriale del 1929.

L' *Aemilia ars*, come società per azioni, cui aderirono persone importanti (per censo e cultura) di Bologna e non solo, vide la luce il 3 dicembre 1898. La direzione artistica fu affidata ad Alfonso Rubbiani (1848-

1913) che viene considerato l'*anima* della Società. Per i notevoli contributi, non si possono dimenticare: Lina Cavazza, Carmelita Cagnola Zucchini Solimei, le disegnatrici, i disegnatori, gli artigiani, le collaboratrici, le merlettaie, le ricamatrici. Per *Aemilia* si intendeva l'*Aemilia Romana*, dagli Appennini, al Po, al mare. Nonostante un errato pensiero comune che lega l'*Aemilia Ars* solo a Bologna, si dovrebbero cercare le tracce in tutto il territorio.

La società si occupava di vario artigianato artistico, mobili, ferri battuti, lampadari, gioielli, mattonelle per pavimenti e fregi, vasi di terracotta per giardini, ceramiche, rilegature e tanto altro.

Focalizzando la nostra attenzione su ricami e merletti, vale la pena ricordare alcune righe di un importante articolo sulla rivista "Regina" del 31 gennaio 1905 (pag. 38-41, a firma di Ugo Pesci).

"La contessa Cavazza cominciò, nell'autunno del 1899, ad insegnare il punto a reticella (punto di reticello o punto antico, capostipite di tutti i punti delle trine) ad alcune ragazze, scelte fra le più povere, tenendole riunite in casa sua due ore al giorno. Le

più pronte ad imparare divennero presto le maestre di altre ragazze, e con questo metodo di mutuo insegnamento il numero delle giovani abili nel ricamo a punto antico aumentò in città considerevolmente, in pochissimo tempo. Fuori di città, la contessa Cavazza insegnò il punto a reticella alle maestre elementari, ed alle monache le quali avevano scuole. Dalle maestre e dalle monache fu insegnato il punto antico ad alcune ragazze, e da queste ad altre loro compagne. Nel solo borgo di Minerbio, poco distante dal bellissimo castello di San Martino de' Manzoli, nel quale la contessa Cavazza passava l'autunno, sono circa sessanta le giovani che [...] lavoravano per la sezione di merletti e ricami a punto antico dell' *Aemilia Ars*."

Nel 1903 la Società, per varie ragioni, si sciolse e molto confluì in una Società Anonima Cooperativa che portò avanti esclusivamente i merletti e i ricami. Il punto di reticello era, nel frattempo, cresciuto in bellezza ed importanza, e, proprio per questo, nel linguaggio comune, veniva chiamato (anche se in modo non corretto) *Aemilia Ars*.

Ben presto incominciò l'inserimento di fiori, frutti ed elementi tratti dalla natura, usando il *punto in aria* punto lavorato su disegno tracciato su un supporto (cartoncino o altro) che alla fine veniva tolto dando l'idea che il lavoro fosse stato eseguito *in aria*.

Scrivete Elisa Ricci (1858-1945), grande esperta di arti femminili, che firmò l'introduzione al libro storico del 1929:

"I punti furono distribuiti con gusto. Il punto *reale* rilevato e lucente si alternò con le trasparenze del punto di *reticello*



Distacco del lavoro dal supporto. Disegno rielaborato da Carla D'Alessandro, esecuzione di Scerlina Olivotto



Il merletto



Dalla tavola XXVII, 178, Merletti e Ricami della *Aemilia Ars*, 1929. Da un campionario del sec XVI posseduto da Lina Cavazza. Si evidenziano i punti citati.



Copertina della rivista *Regina*

e del punto *in aria*, ottenendo effetti deliziosi di ombre e luci, e fin quasi di colore; le piccole volute del punto *riccio* animarono il fondo accompagnando il motivo principale e aiutando ad ottenere il perfetto equilibrio di pieni e vuoti, che è dote caratteristica e preziosa dell'arte decorativa italiana."

Oggi, periodo in cui le arti tessili a poco a poco sembra che attirino sempre più persone, molti imparano, o meglio desiderano imparare, l'Aemilia Ars.

Nel 2004, è nata la nostra associazione che nel nome *I merletti di Antonilla Cantelli* ha il programma: ricordare e divulgare gli insegnamenti della nostra maestra, Antonilla Cantelli (1914-2008) che si può considerare l'ultima grande merlettaia dell'Aemilia Ars.



Sopra:
Antonilla Cantelli nella sua postazione di lavoro.
Sotto:
Mani magiche



Nel 1912, a Bologna, Don Riccardo Zucchi (1869-1929) fondò la Scuola Femminile di Lavoro del Sacro Cuore di Gesù. Si insegnava cucito, sartoria, ricamo, merletto. Antonilla Cantelli frequentò quella scuola e divenne molto brava. Alla fine del corso fu presentata a Lina Cavazza con le parole: *è pronta*.



Le signorine (come venivano chiamate), le maestre. Ognuna aveva la sua specialità. Ricordiamo i loro nomi:
Olga Grassi (1886-1943)
Adalgisa Armaroli (1884 - 1955)
Adele Zaccarelli (1895 - 1970)
Nella Zanardi (1913 -1970)
Ines Tampieri (1894 -1985)
Novella Albertazzi (1899 -1986)

La divulgazione, come la intendiamo, consiste in corsi di vario livello, in conferenze, in esposizioni, nel recupero di materiali e disegni e in pubblicazioni (*Quaderni di Aemilia Ars* ed. NuovaS1, Bologna) che sono andate in varie parti del mondo.

Confinare le nostre competenze e le ricerche, soltanto in un'area locale non sarebbe giusto per tante ragioni.

Imparare la tecnica, leggere la storia, capire lo stile, può senz'altro avvicinare

altre persone alla comprensione, al riconoscimento, all'apprezzamento.

I nostri lavori sono ispirati alla Aemilia Ars storica anche se, con tutti i suggerimenti

che ci vengono dal passato, si possono fare variazioni infinite.

Basta che rimanga quello che chiamo lo spirito dell'Aemilia Ars.



Alcune immagini di oggi.
Dietro la lampada si intravede il libro, oggetto delle prossime righe.



Fondamentale, per le tante immagini, è il libro, che nel nostro linguaggio familiare chiamiamo *il librone*. Effettivamente il formato è grande ma lo si sarebbe voluto ancora più grande per rendere giustizia, e maggiore visibilità, ai materiali raffigurati.

Elisa Ricci aiutò Lina Cavazza nel comporre il libro suggerendo, aiutando nelle scelte delle foto, intervenendo con correzioni e aggiunte.

Il libro che vide la luce alla fine del 1928 e porta la data del 1929, nelle sue tante tavole, rimane un tangibile e indispensabile ricordo.

Sfogliato e risfogliato *il librone* riserva ancora qualche sorpresa.

Questa lettera, del dicembre, da Elisa Ricci a Lina Cavazza, è molto significativa.

Si cita il marito Corrado (Corrado Ricci 1858-1934) esperto d'arte, e leggiamo con piacere il suo giudizio.

"10 dicembre 1928

Non scriverle vorrei, ma correre a Bologna per abbracciarla e dirle l'impressione di meraviglia provata nel vedere il volume.

Magnifico, magnifico, magnifico, andava ripetendo Corrado sfogliandolo....

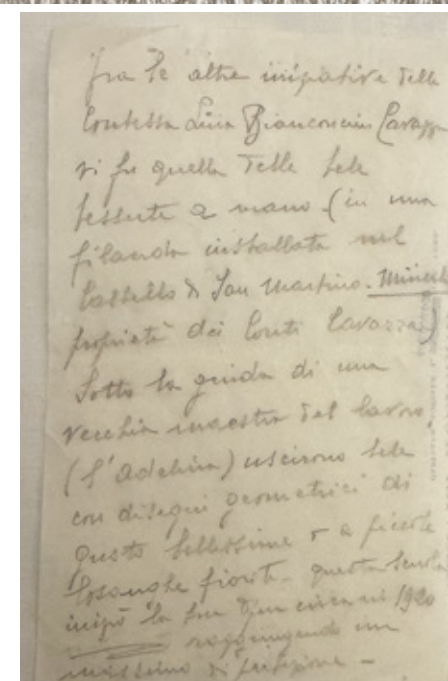
Trovo la legatura deliziosa. Così signorile sotto l'apparente semplicità. Una trovata proprio nello stile dell'Aemilia Ars."

Ricordiamo che le persone responsabili dell'Aemilia Ars, in particolare Lina Cavazza, puntavano all'eccellenza in tutto. Molte decisioni sono conseguenza di questo pensare.

È di grande importanza la decisione di rilegare il libro con stoffa. Quale stoffa?

In un mercatino ho trovato una bustina che si è rivelata un vero regalo per me che vorrei sapere, chiarire, sempre di più. C'era uno scritto che tracciava a grandi linee la storia dell'Aemilia Ars, un foglietto scritto a matita, un libretto pubblicitario, piccoli pezzi di stoffa e un biglietto della tela Umbra, da cui si deduce che volevano informarsi presso questo laboratorio che tesseva in modo meraviglioso. Ma poi la scelta cadde localmente su una tessitura che, seguendo il fogliettino scritto a matita, veniva fatta a Minerbio nel Castello di San Martino. Un esperto affermò che la scelta era ragionevole e permetteva di risparmiare. Venivano utilizzati i cosiddetti *fine pezza*!

Da tempo mi ero accorta che le stoffe utilizzate per rilegare il libro hanno disegni diversi.



Quanti? Non è ancora possibile dirlo. Del libro furono stampate 500 copie e io ho potuto vederne solo poche.

Ho cercato conferme e, all'inizio, non ne ho trovate. Ma poi, rileggendo una introduzione ad un libro di disegni, mi sono accorta che la notizia c'era già, l'avevo letta e scritta. In una lettera di Anna Ferrarini (1904-1989), che fu una delle ultime disegnatrici della Aemilia Ars, ecco parole importanti:

"Altra iniziativa della Contessa Cavazza fu la creazione di una filanda nel Castello di S. Martino, dei conti Cavazza. In telai venivano tessute a mano tele perfette con bellissimi disegni."

La lettera, scritta negli anni '70, è una testimonianza autorevole

In ogni caso i documenti ci sono. C'è il foglietto e, soprattutto, ci sono i campioni. Dal 1920 (la data potrebbe guidare) è passato tanto tempo e, soprattutto, è passata una guerra.

Si racconta anche di un incendio. Cercare, in qualche modo indagare, è sempre stimolante.

Dice il foglietto:

Fra le altre iniziative della contessa Lina Bianconcini Cavazza vi fu quella delle tele tessute a mano (in una filanda installata nel castello di San Martino - Minerbio - proprietà dei Conti Cavazza).

Sotto la guida di una vecchia maestra del lavoro (l'Adelina) uscirono tele con disegni geometrici di gusto bellissimo o a piccole losanghe fiorite- questa scuola iniziò la sua opera circa nel 1920 raggiungendo il massimo di perfezione.



Custodire e Tramandare l'*Aemilia Ars*

> Giulia Albertazzi

L'antica arte del merletto *Aemilia Ars* rivive attraverso le testimonianze delle allieve di Antonilla Cantelli, che ne custodiscono e tramandano i segreti.

La collaborazione tra il Museo e l'associazione culturale *I Merletti di Antonilla Cantelli* è nata anni fa, quando le mostre ospitate in più occasioni al Museo riscuotevano sempre tanto successo. L'Associazione è nata il 30 ottobre 2004, per iniziativa di un gruppo di donne che, per anni, sono state allieve dell'ultima grande interprete del *merletto Aemilia Ars*: Antonilla Cantelli. Lo scopo dell'associazione è imparare, eseguire e insegnare la tecnica appresa da una maestra che ha portato avanti una grande tradizione nei disegni, nei punti, nell'interpretazione.

Il mio primo incontro con l'Associazione e in particolare con Carla D'Alessandro, Luisa Monteventi e Bianca Rosa Bellomo avvenne in occasione di una di queste mostre. Oltre alla meraviglia degli oggetti esposti, mi colpì la sapienza del gesto: un gesto complesso, preciso, ma svolto con una serenità e una disinvoltura proprie solo di chi ha fatto suo un sapere antico. Mi colpì molto anche la complessità culturale del tema che emergeva dagli accenni alle ricerche portate avanti da Bianca Rosa, dedicate alle protagoniste del passato di quest'arte.

Dal 2024 il Museo ha intensificato il rapporto con l'Associazione, proponendo nei propri spazi attività dimostrative e corsi.

Seguendo come allieva il loro corso base, al primo nodo, mi è venuta in mente la mia bisnonna, contadina, poco più anziana di Antonilla Cantelli: è stata la prima, quando ero ancora molto piccola, a farmi prendere in mano un ago con estrema fiducia. Mi diceva che quando impari qualcosa nessuno te lo può più portare via. Quello che per noi oggi è un piacevole passatempo, nella prima metà del secolo scorso poteva essere una forma di sussistenza e anche di emancipazione. Si andava a scuola da sarta, camiciaia, magliaia e si imparava un mestiere. Anche il ricamo e il merletto, arti nobili praticate dalle dame come simbolo di virtù e pazienza femminile, tra Ottocento e Novecento, rientrano tra le capacità pratiche che venivano insegnate alle ragazze delle classi popolari. Lo scopo non era tanto "educare all'eleganza", ma fornire una formazione che permettesse la realizzazione di una bella dote con tessuti finemente decorati a testimoniare la prosperità e la bravura della fanciulla, esempio di buona moglie e madre di famiglia, ma anche fornire le basi di un mestiere che potesse garantire un minimo reddito. In questo processo giocarono un ruolo fondamentale le suore e gli istituti religiosi femminili. Antonilla Cantelli era una ragazzina di 13 anni quando iniziò i corsi di ricamo al

Sacro Cuore e il merletto diventò la sua professione. Solo avanti negli anni decise di aprire le porte di casa sua e insegnare il merletto *Aemilia Ars* a allieve selezionate. Tra queste c'erano Carla, Luisa e Bianca Rosa a cui ho posto alcune domande.

Come inizia il vostro percorso di studio dell'*Aemilia Ars*?

Carla: avevo bisogno di far fare un ricamo e non c'era più nessuna ricamatrice dove abitavo io, in Bolognina. Una mia collega mi indicò la signorina Francesca Ortolani della Convivenza Sacro Cuore, che in passato aveva tenuto scuole di ricamo. Andai per far fare questo lavoro e loro me lo fecero. Quando andavo la signorina Francesca mi apriva i cassetti di alcuni armadi enormi da sacrestia, altissimi, più di 3 metri. Mi tirava fuori dei ricami e dei merletti e mi piaceva vedere questi

pezzettini. Si stupì che non sapessi cosa fossero: era *Aemilia Ars*. La mia curiosità verso quest'arte di Bologna che non conoscevo mi fece venir voglia di impararla, ma Francesca mi disse che non c'era nessuno che la insegnasse. L'unica capace era una signora che abitava lì vicino, in una traversa di via Jacopo della Quercia, ma non insegnava. Ho continuato ad andare dalla signorina Francesca a imparare ricamo tradizionale e un giorno mi disse che la signora, la merlettaia, si era convinta a prendere delle allieve e di andare subito che ci aspettava. Io e Lidia, una mia collega, andammo subito da lei. Aveva già un'allieva, io fui la seconda, Lidia la terza. Se non ricordo male era il 1988.

Bianca Rosa: io sono diventata allieva di Antonilla qualche anno dopo. Avevo 45 anni. Ho sempre avuto la passione per i lavori manuali, ma da ragazzina li dovevo



fare di nascosto. Mio padre voleva solo che studiassi, quindi se mi vedeva con un libro mi lasciava in pace. Mi nascondevo e in segreto ho imparato l'uncinetto, la maglia, il chiacchierino, tutto da sola. Negli anni sono diventata docente di matematica all'università. Una mia allieva, della famiglia Zanichelli, conosceva Antonilla e mi invitò a una mostra di *Aemilia Ars* che si teneva alla Casa del Vescovo. Io non andai, ma mi rimase la curiosità e chiesi di poter conoscere Antonilla. Non avevo mai tenuto l'ago in mano, lei è riuscita a insegnarmi con tantissima pazienza. Aveva questo metodo: facevamo lo stesso cartoncino e nei momenti critici, ci scambiavamo il lavoro: lei continuava il mio e io andavo avanti nel suo. La cosa bella è che lei aveva sempre in mente di far confluire le lezioni in qualcosa di finito e utile. Non facevamo cose fini a se stesse, c'era sempre uno scopo, l'idea di un prodotto utilizzabile, c'era sempre un obiettivo,

non era didattica fine a se stessa. Io avevo un'ammirazione sconfinata verso Antonilla. Col tempo ho iniziato a capire che, oltre al merletto, a me piaceva fare ricerca e ampliare l'orizzonte, analizzare il contesto che sta intorno a una manifattura. Antonilla non era contenta che io mi allargassi, che mi occupassi di altro. Io volevo essere libera e un giorno gliel'ho detto. Con grande rispetto le nostre strade si sono separate, ma sono stata sempre presente, specialmente per le mostre. Antonilla faceva fatica a mettere in mostra il suo lavoro. Quando riuscimmo a convincerla ad esporre un suo pezzo fu un mezzo dramma. Lei era gelosissima dei suoi lavori, ben conscia di quanto fosse brava, era veramente l'ultima grande merlettaia dell'*Aemilia Ars*. Aveva conosciuto la contessa Lina Cavazza che nell'autunno del 1899 aveva cominciato ad accogliere donne, tra le più povere, e aveva insegnato loro il reticello. Non sono sicura che la



contessa si occupasse della didattica, secondo me c'era una figura tecnica, una maestra che era in grado di insegnare, su questo sto ancora facendo ricerca. In ogni caso la contessa era molto esperta e in grado di capire quali erano i percorsi giusti, perché si può andare dal punto A al punto B in tanti modi, ma c'è un modo che rende più semplice il lavoro. Sceglieva le persone che secondo lei potevano riuscire a fare certi merletti. Le chiamava, dava loro il disegno e poi studiava insieme a loro il percorso giusto. Antonilla lavorò per molto tempo in questo modo e su commissione, faceva corredi. Ha fatto anche lavori molto importanti, come la famosa tovaglia dei pavoni a partire da un disegno del Rubbiani.

Com'era l'approccio di Antonilla alla condivisione del mestiere? C'era un po' di reticenza a condividere quelli che per lei erano in qualche modo saperi legati alla sua professione?

Luisa: Antonilla non sapeva insegnare a parole. Dovevi guardare. Io sono andata

da lei tanti anni, stavo lì due ore, avevo il mio cartone e lei andava avanti con il suo. Una delle prime volte ho preso fuori il quaderno per prendere appunti, lei mi ha guardato da sotto gli occhiali e m'ha detto "cosa fa? No, no metta via e guardi quello che faccio". Quando finivano le due ore, in macchina mi scrivevo gli appunti per non dimenticarmi e appena arrivavo a casa facevo il mio cartoncino. Io non facevo i punti con lei, l'ho sempre solo guardata lavorare. Ci sono tante cose che faccio e mi rendo conto che le mie mani si muovono imitando i suoi gesti. E devo dire che per me è stato tanto, tantissimo. A casa facevo il lavoro e glielo portavo. Una volta, erano gli ultimi tempi, vedevo che toccava il lavoro con l'ago, ho pensato "addio, non ci vede più", sembrava quasi che andasse "a tasto" per entrare tra un punto e l'altro. La volta dopo, torno col lavoro fatto, prende in mano il mio lavoro, e dice "vede che qui c'è un punto in più". Ci vedeva perfettamente, era proprio il suo modo di fare e lo imparavi così, guardandola lavorare. Io adesso faccio la stessa cosa, sento il lavoro con l'ago per capire dove entrare.





Mi sembra di capire che aveva un metodo da “bottega” dove per imparare bisognava rubare con gli occhi e dovevate trarre voi l’insegnamento a partire dall’esempio.

Luisa: sì, assolutamente, poi c’era anche il fatto che quando ci siamo trovate a lavorare assieme io e Carla, i primi tempi, era un po’ strano perché lei faceva cose in un modo e io le facevo in un altro. Entrambe eravamo convinte di farlo come ci aveva fatto vedere Antonilla e avevamo ragione: non sempre vale la stessa regola, ci sono modi diversi per arrivare al risultato e dipende dal percorso del lavoro, dalla posizione in cui sei. Se chiedevi a Antonilla perché una volta faceva una cosa e la volta prima aveva fatto diversamente rispondeva: “parché as fa acsé” (perché si fa così). Fine della storia. Di spiegazioni

non ne dava molte, ma guardarla era una cosa meravigliosa.

Bianca Rosa: quello che ci dispiace è che non abbiamo insistito abbastanza a filmarla... sarebbe stato fantastico vederla lavorare.

Luisa: abbiamo delle foto e per fortuna ho i miei appunti presi in macchina. Pian piano abbiamo ricostruito le lezioni e abbiamo raccolto e pubblicato gli esempi in quaderni, perché se io sto 3 o 4 mesi senza lavorare, non mi ricordo. Se non ci fossero i quaderni dovrei stare lì delle ore a fare delle prove. Era una cosa molto diffusa comunque, Io sono andata anche a lezione di punto antico dalla Bruna Gubbini, bravissima, a me piaceva tantissimo. Anche lei non voleva che si prendessero appunti.

Antonilla non spiegava mai i trucchetti, ci dovevi arrivare.

Carla: io sono una maestra di scuola materna e nella scuola ci sono stati notevoli cambiamenti, quando lavoravo io è stata introdotta la gestione sociale. Avevo colleghi anziani, vicini alla pensione che facevano moltissima fatica a collaborare. Dalla mia esperienza sul lavoro ripensavo all’approccio di Antonilla, nata in un periodo in cui lavorava a domicilio

nell’ambito della sua casa, senza contatti rilevanti di collaborazione con le altre ricamatrici.

C’era qualcuna che l’aiutava, faceva quella che lei chiamava la manovalanza, le cose più semplici, ma non c’era una reale collaborazione.

Bianca Rosa: bisogna tener presente che Antonilla aveva circa 14 anni quando è andata alla scuola del Sacro Cuore, poi a 18 l’hanno presentata a Lina Cavazza e





Museo della Città, è una cosa incredibile, inarrivabile. Lei ha lavorato ininterrottamente per quasi ottant'anni, non come noi che facciamo il merletto per piacere e se non abbiamo voglia lasciamo lì, quello era il suo mestiere e la sua passione.

Bianca Rosa: infatti, noi cerchiamo per quanto è possibile di recuperare il suo materiale proprio perché per noi sono scuole di lavoro.

A un certo punto però Antonilla ha deciso di condividere il suo sapere professionale.

Luisa: sì, si iniziava a parlare di *Aemilia Ars*, c'era chi organizzava conferenze, c'era l'interesse e in quel periodo aveva perso il marito. Si sentiva sola e le faceva piacere avere qualcuno per casa.

Io sono arrivata per ultima rispetto a loro (Carla e Bianca Rosa). Avevo poco più di 40 anni e ho iniziato a seguire corsi di ricamo. Andavo in un negozio del centro. Mi piaceva l'*Aemilia Ars*, ma l'insegnante non lo insegnava. Ho iniziato a cercare qualcuno che lo insegnasse. Ho trovato un'insegnante, ma ci faceva fare sempre e solo i punti base. Dopo ho saputo che Carla dava lezioni e sono andata da lei, a San Marino. Facevamo molti progressi, abbiamo imparato alcuni soggetti e a un certo punto, in occasione di una mostra, mi è venuto il desiderio di fare le spighe. Carla non le aveva ancora fatte e mi ha proposto di chiedere a Antonilla se mi prendeva a lezione. Prendeva poche persone e preferiva fare lezioni individuali.

Carla: Antonilla a lezione era molto incoraggiante e non ha mai tagliato un lavoro,

che significa buttarlo. Lei ha sempre cercato di rimediare a quello che era sbagliato.

Luisa: a me è capitato con le melograne. Stavo facendo questo lavoro a casa e mi sono accorta che stava venendo malissimo. Sono andata da lei convinta di tagliare tutto e ricominciare. Mi ha fermato. Ha preso l'ago e il filo, le ha corrette e se tu lo vedi non ti accorgi di niente. Questa è una delle cose che ci è rimasta. Facciamo di tutto per non disfare i lavori, ci piace trovare soluzioni e correggerli.

Chiudiamo l'intervista e continuo a pensare alla forte complicità tra loro, all'armonia semplice e sincera, alla curiosità costante e alla generosità nel condividere. Le lezioni, come le ricerche, sono rigorose, l'obiettivo è sempre realizzare qualcosa di bello, corretto, elegante, ma non mancano mai le caramelle al centro del tavolo, il confronto, le risate e il valore dello stare insieme. Penso che questo sia il migliore dei modi di accogliere, valorizzare e trasmettere un'eredità culturale.

Ricamo e Merletto come linguaggio artistico contemporaneo

Nel mese di dicembre 2025 le merlettaie dell'Associazione *Il Merletto di Antonilla Cantelli* hanno incontrato gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna (Biennio in Decorazione per l'Architettura) nell'ambito del workshop **"Ricamo e Merletto come Linguaggio Artistico Contemporaneo"** organizzato dall'Atelier Trame Tinte d'Arte, atelier tessile del Museo.

Il percorso - suddiviso in tre appuntamenti - si è posto come obiettivo la riscoperta di tecniche tessili tradizionali e l'individuazione del loro potenziale nella ricerca artistica di oggi.

Studenti e studentesse hanno avuto la possibilità di approfondire la storia del ricamo e della tecnica del merletto *Aemilia Ars*, attraverso momenti teorici, dimostrazioni tecniche, sperimentazioni pratiche e il prezioso incontro con le merlettaie dell'Associazione *I Merletti di Antonilla Cantelli*. Ciascun partecipante ha infine sviluppato un progetto artistico personale che integrasse ricamo, merletto e altre pratiche tessili.

Il workshop - parte del progetto "Di punto in punto" realizzato dall'atelier del Museo, con il contributo della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna e dell'Associazione Gruppo della Stadura - testimonia come la trasmissione dei saperi tra generazioni possa contribuire in maniera significativa alla nascita di nuove idee e nuovi linguaggi tecnico-artistici.



ha lavorato fino a quasi 94 anni quando è morta nel 2008. Antonilla aveva fatto fatica a emergere nelle scuole, c'era proprio il divieto assoluto di portare fuori i lavori o di dire qualunque cosa fuori, si doveva mantenere il segreto. Lei non aveva intenzione di mantenere il segreto, ma tu dovevi essere in grado di capirlo guardandola. Abbiamo raccolto tanto da lei, tanta tecnica, tanti racconti, ma col senno di poi, non abbastanza.

Luisa: Antonilla era eccezionale, noi abbiamo avuto tra le mani i suoi lavori come ad esempio il quadretto delle Quattro stagioni che Bianca Rosa ha donato al

Transumanze e storie di pianura: una ricerca in cammino

> Laura Guerinoni e Irene Tedeschi - Atelier Trame Tinte d'Arte

L'atelier Trame Tinte d'Arte si occupa da anni della valorizzazione dei saperi e delle tradizioni tessili del territorio, lavorando a stretto contatto con il patrimonio storico materiale e immateriale del Museo della Civiltà Contadina.

Il patrimonio del Museo vanta diverse sezioni dedicate all'agricoltura e ai mestieri contadini del primo '900 ma, mentre ad esempio la canapa ad uso tessile è ampiamente documentata, la pastorizia e la lavorazione della lana nella pianura bolognese non trovano ancora una sezione a loro dedicata. Rispetto alla canapa che veniva commercializzata anche in altri paesi,

la produzione e lavorazione della lana avevano un interesse legato più ad un'economia familiare su piccola scala, nonostante l'utilizzo fosse largamente diffuso nelle nostre pianure.

In passato l'allevamento ovicaprino era caratterizzato dalla figura del pastore transumante, uno "straniero" che portava il suo gregge da montagna a pianura e viceversa in cerca di un

pascolo. Egli si spostava da un paese all'altro, attraversando terre non sue in cerca di lavoro, di foraggio e di mezzi di sussistenza. Trovava sistemazione presso i contadini dei luoghi che attraversava, in cambio di lana, carne, latte e formaggio.

La pastorizia nasce nomade ed il pastore è veicolo di modifiche economiche e sociali: è un migrante e in quanto tale ha contribuito a determinare le comunità, a mettere in relazione persone, prodotti, saperi e territori diversi.

Gli ultimi pastori del bolognese sono senza dubbio stati animati da una grande passione per il loro lavoro, tanto da decidere di continuare a mantenere le loro greggi dal secondo dopoguerra fino quasi ai nostri giorni su un territorio in forte cambiamento.

Non essendo avvenuto un cambio generazionale e modificandosi le condizioni sociali e ambientali la pastorizia, con l'avanzare dell'età dei pastori, ha finito per diventare allevamento fino a perdere del tutto la sua caratteristica nomade.

Come Atelier tessile abbiamo deciso di intraprendere dal 2024 una ricerca in divenire, nata dalla curiosità comune di colmare una memoria non ancora raccontata, quella dei *pastori di pianura*. Il tutto ci ha spinto a raccogliere le ultime testimonianze prima che vengano meno le memorie di chi ha visto e vissuto la pastorizia di un tempo.

La nostra ricerca è una lenta ricostruzione di storie, emozioni e legami fatti di incontri diretti e viaggi nei luoghi del ricordo. Partendo dal territorio di Argelato e passando per i comuni della pianura bolognese, questa indagine ci ha spinto in cerca di ricordi e vie di transumanza fino

ai monti di Monghidoro, a Piamaggio, dove si trova il Museo della Civiltà contadina ed il piccolo Museo dell'Emigrante.

Iniziamo la prima testimonianza un pomeriggio di novembre del 2024 a Volta Reno, nel comune di Castello d'Argile, dove incontriamo Sergio Capri, uno degli ultimi pastori della pianura bolognese.

Sergio, 83 anni e pastore da sempre, ci accoglie nella sua casa di campagna in via Lame. Fuori nell'aia le galline stanno razzolando. Fa molto freddo ma Sergio ha già acceso la stufa a legna in soggiorno. Seduti tutti e tre, attorno al tavolo pieno di lane e calzini lavorati a maglia dalla madre, inizia il racconto mentre dalle finestre della vecchia casa entra la tipica luce di un pomeriggio d'autunno.

Sergio è felice della nostra visita e ci accompagna a vedere sia le stanze dove faceva il formaggio che la cantina dove conservava la carne. È questo il luogo



in cui negli ultimi anni fece il pastore, spostando il suo gregge sui campi limitrofi verso l'ex zuccherificio di Argelato presso il podere Talon e sugli argini del fiume Reno.

Sergio inizia il suo racconto parlando del padre Ludovico Capri: originario di Cereglio, dapprima bracciante e poi pastore, si sposò con Elsa Gallerani che da ragazza era contadina. Insieme ebbero 11 figli tra gli anni '30 e gli anni '50 del '900. Le nozze furono celebrate durante il grande freddo dell'inverno del 1929 e, a causa della grande nevicata, gli sposi dovettero utilizzare una slitta trainata da due buoi.

Ludovico Capri ebbe il primo gregge a Mascarino e poi ai Ronchi dove visse insieme alla famiglia durante la guerra. In questo periodo fu chiamato al fronte ed il gregge venne gestito dal primogenito Livio. Le pecore, prevalentemente di razza appenninica dalla lana bianca, venivano usate all'epoca soprattutto per la produzione di formaggio.

Sergio ricorda la transumanza che faceva da bambino e ci racconta di quando la famiglia partiva a fine marzo verso il Monte delle Formiche per poi tornare a inizio luglio. Durante la loro permanenza venivano ospitati nei fienili dei contadini e, per far pascolare le pecore, si creava un recinto a losanghe con corde di canapa sottili che venivano intrecciate dalla madre Elsa, aiutata dai figli.

Mentre Sergio racconta, il nostro sguardo cade su un articolo di giornale del 2004 incorniciato sulla parete che egli ci mostra con orgoglio: si parla di lui e delle sue pecore con il vello nero. Negli anni '60 arrivò ad allevare da solo all'incirca 150 pecore di razza Massese, ottime per

il formaggio che è stato sempre la sua maggiore entrata economica.

Sergio ci spiega che negli anni diventò sempre più raro trovare pascoli disponibili e incontaminati, tanto che si trovò spesso costretto a fare scelte difficili, come quella di dormire sessanta notti sotto il ponte dell'autostrada per far pascolare il suo gregge nei campi liberi di fronte all'aeroporto. Durante il suo racconto Sergio ricorda commosso i suoi fedeli compagni indispensabili per il suo lavoro, un Border Collie e un Lupo Belga. Prima di salutarci, Sergio ci mostra la stalla, piena di attrezzi e ricordi e dove sono ancora appese le campanelle delle pecore.

Il nostro secondo incontro si rivela da subito prezioso, questa volta è il racconto di una donna, la moglie di un pastore.

Graziella nasce nel 1941 a Renazzo di Cento e da ragazza faceva la magliaia. Di pastorizia Graziella non sa nulla, fino al momento del suo matrimonio nel 1964



con Luigi Capri, nato nel 1939 e fratello maggiore di Sergio.

Da subito capiamo che Luigi dovette fare scelte differenti rispetto al fratello. La vita del pastore errante infatti poco si conciliava con la vita familiare ed i cambiamenti sociali degli anni '60.

Il racconto di Graziella comincia dalla sera delle nozze, alla fine di marzo, quando i due sposi si prepararono a partire per la loro prima transumanza insieme. La destinazione era S. Martino in Pedriolo vicino a Castel San Pietro Terme e contavano di tornare in pianura ai primi di luglio. Per i pastori di pianura spostarsi in collina durante la primavera era spesso una necessità in quanto assicurava al gregge un pascolo, dove invece in pianura si faceva strada l'agricoltura intensiva.

La partenza a inizio primavera con il gregge appena tosato diventò per Luigi e Graziella un appuntamento fisso fino al momento in cui il loro figlio Dario, nato durante una transumanza a Bisano di Monterenzio nel luglio 1965, non raggiunse l'età scolare.

Il racconto di Graziella attraversa ricordi

di vita piacevoli, lasciandosi tuttavia andare a momenti sconforto:

“Nella casa di Bisano non c’era luce elettrica, né acqua potabile e nemmeno una stufa! Per cucinare usavamo solo il camino. Un giorno durante un pranzo le arelle del soffitto si sono staccate e sono crollate dritte sul nostro pranzo con un gran polverone!”

Graziella non nasconde i sacrifici e le difficoltà di quegli anni, ma si può facilmente ancora sentire l'orgoglio e la passione per quella vita autentica. Era infatti lei che seguiva la vendita e la trasformazione del formaggio e affiancava il marito in tutte le altre occupazioni.

Sul tavolo ci sono fotografie che mostrano momenti importanti del loro lavoro insieme e Graziella ce le mostra con commozione.

Come tradizione vuole Luigi, prima di sposarsi, compiva la transumanza a piedi. Dopo il matrimonio invece, a seguito del repentino cambiamento del territorio e delle condizioni economiche e sociali che hanno interessato la pianura nel dopoguerra, gli spostamenti del gregge si

facevano con i camion, modificando così la loro parte più romantica e caratteristica: quella del partire a piedi e mettersi in viaggio.

La prima abitazione di Luigi e Graziella fu presso il convento ai Ronchi nel comune di Argelato, poi si spostarono in affitto poco lontano presso una casa di proprietà della parrocchia, fino agli anni '80.

Non facendo più transumanza, dovettero iniziare ad affittare dei terreni per produrre fieno di erba medica. Le pecore di Luigi e Graziella però non smisero mai di pascolare libere nei campi della zona dei Ronchi di Argelato e, fino al 2020 quando vennero vendute, continuarono a riempire le loro giornate a ricordo di un mestiere antico.

La nostra ricerca ci porta infine ad incontrare Loris Venturi, nato a Castenaso nel 1948, figlio di pastori e commercianti di pecore. Il padre Adelmo infatti, nato a Budrio nel 1910, aveva sette fratelli, tutti pastori.

Loris parla ancora con fierezza del suo lavoro passato ed ha a cuore i saperi e

le esperienze che ancora custodisce, tanto che continua a preparare per la sua famiglia il formaggio come tradizione vuole, in un grande paiolo di rame.

Fino ai 18 anni il compito di Loris è stato quello di custodire il gregge, mentre il fratello maggiore Tiziano insieme al padre si occupavano del commercio delle pecore. Queste erano di razza massese e venivano acquistate in Toscana per poi essere rivendute ai pastori del bolognese. La famiglia Venturi si spostò continuamente, da Castenaso a Marmorta, Sasso Marconi, Pontecchio Marconi, fino ad arrivare allo zuccherificio di Argelato e al podere Talon, dove le pecore potevano pascolare gratuitamente. Trovare pascolo per il loro gregge numeroso non fu mai un'impresa facile; Loris ricorda infatti un inverno freddo e molto nevoso in cui dovettero spostarsi fino a Siena.

Quando Loris tornò dal servizio militare il padre si ammalò ed i due fratelli decisero quindi di vendere le pecore. Loris divenne allora autista di camion, poi tassista



Laura e Sergio



Sergio e Irene

ed infine iniziò a commercializzare e trasportare fieno, lavoro che lo portò poi ad acquistare un'attività a Borgo Nuovo, dove continuò a produrre erba medica e seminativi per i successivi vent'anni.

Sergio, Graziella e Loris si sono rivelati ottimi testimoni e piacevoli narratori di quella che fu la loro vita dedicata alla pastorizia. Con questi tre incontri la nostra ricerca non termina e siamo invece

certe che si arricchirà di nuove storie. Raccoglieremo altri ricordi che, come tanti pezzi di un grande puzzle, andranno a ricostruire una memoria collettiva legata alla pastorizia del nostro territorio.

L'ultimo birocciaio di Bologna: viaggio nella memoria di Ivano Bonazzi

> Francesco Fabbri

Il racconto ricco di dettagli del mestiere ormai scomparso del birocciaio: una vita di lavoro al fianco del cavallo, muovendosi tra le vie del centro della città.

L'intervista a Ivano Bonazzi, bolognese classe 1938, è un prezioso tuffo in un mestiere ormai scomparso: quello del birocciaio, trasportatore che guidava un carretto trainato da un cavallo, per il trasporto merci.

Bonazzi, che si definisce "l'ultimo birocciaio di Bologna", ci ospita nella sua casa in zona Corticella. Ha abitato sempre a Bologna, poco distante dalla casa attuale, vicino a una fornace gestita dalla Cooperativa Operaia Fornaciai. Erano in affitto in una casa con la possibilità di usare la stalla dei proprietari. Avevano anche un po' di terra, che diminuiva man mano perché veniva utilizzata per fare i laterizi.

Ivano ha vissuto qui fino a quando non hanno buttato giù la fornace e hanno sostituito tutto con dei capannoni. Successivamente il padre è riuscito a comperare una casa per loro lì vicino. La sua famiglia era composta dai genitori e da un fratello.

Che lavoro facevano i suoi genitori?

Anche mio padre era un birocciaio e mia madre una casalinga, che viveva con tre uomini! Sa una volta non c'era mica la

lavatrice, si lavava tutto a mano e come detersivo usava la cenere, poi andava a sciacquare tutti i panni nel canale del Reno, in via della Grada dove c'erano i lavatoi apposta.

Quando ha cominciato a fare il birocciaio?

A 14 anni, nel 1952. Non mi piaceva andare a scuola, avevo voglia sempre di lavorare. La scuola l'ho fatta solo fino alla quinta elementare. Avevamo della terra, io andavo sempre ad aiutare con lo zappetto mia nonna che puliva le erbacce.

Poi a 14 anni ho iniziato a lavorare con il cavallo e ci eravamo organizzati con una cooperativa, la Cooperativa Trasporti. Avevano uffici, capannoni, officina, tutto. Loro organizzavano il lavoro. Se un cliente aveva bisogno, andava in cooperativa, pagava e a te veniva consegnato un buono con cui andavi alla fornace e caricavi le pietre richieste. La sabbia invece l'andavi a caricare alla cava, alla Pederzoli o alla Gavarese.

Poi in parallelo mio padre mi aveva trovato un'officina che aveva dei clienti



buoni e mi ha aiutato a iniziare a lavorare per mio conto, perché alla cooperativa si prendeva veramente poco. Per esempio, per portare via una biroccia di pietriccio da solo prendevo circa 500 lire, con la cooperativa 300 lire.

I clienti li trovava con il passaparola? Li conosceva in cantiere?

Erano tutti *ciappinari*, quelli che aggiustavano gli appartamenti facendo piccoli lavori. Telefonavano a me perché potevo portargli quantità piccole e arrivavo nei luoghi dove i camion faticavano ad andare, tipo in centro a Bologna dove le strade sono strette.

Davo una mano anche a scaricare, a sistemare sabbia e mattoni o a rastrellare la ghiaia, così guadagnavo qualcosa in più.

Ma come faceva a caricare e scaricare? Era lei che lo doveva fare?

Per caricare usavo il badile, lo facevo io. In fornace c'erano i caricatori, però non c'erano i muletti che caricavano come adesso. Potevi metterti in fila come i camion e aspettare l'aiuto di quattro uomini, ma io mi mettevo da una parte e caricavo 500 mattoni da solo: *tac, tac, tac*.

Scaricare, lo facevi a mano. Se arrivavi che c'erano i muratori bene, altrimenti scaricavo io. Per la sabbia e la ghiaia usavo il *ribaltabile*, ma con i mattoni no, li scaricavo a mano altrimenti si rompevano.

Ma quando portava via su ordinazione la sabbia o la ghiaia usava la pesa o andava a occhio?

All'inizio si considerava il volume... *una biroccia e buonanotte!*

Poi in cooperativa adottarono la pesa. Ma io continuavo ad andare a occhio: quando mi telefonavano dicevo "porto una biroccia di sabbia".

La sua giornata di lavoro quanto durava?

La durata cambiava a seconda della destinazione: ad esempio quando dovevo andare in Piazza Santo Stefano o a Palazzo Isolani partivo alla mattina alle cinque. Ma sinceramente non ho mai guardato le ore, lo facevo come un divertimento!

La maggior parte delle strade che faceva erano asfaltate o bianche? E in quale zona lavorava?

Le strade erano quasi tutte asfaltate. Io

lavoravo per tutta la città. Quando partivo da casa prendevo anche un po' di rifornimento per il cavallo: un sacco con del foraggio. Intanto che io caricavo glielo mettevo al collo e lui mangiava... e poi avevo un sacchettino anche per me, per il *birocciaio*! Mia madre mi dava sempre quello che c'era in giro: prosciutto, salame, della minestra...

Ha mai fatto dei lavori per la sistemazione delle ultime macerie di guerra a Bologna?

Le ultime macerie... all'inizio.

In via dei Mille ad esempio era venuto giù un palazzo: sgomberato tutto con i cavalli... c'era la fila. Tra via Bertiera e via delle Oche, anche. I camion non riuscivano a raggiungere certi punti del centro città.

Il cuore del mestiere era il rapporto con i cavalli. Dove li compravate?

Si andava al mercato tutti i venerdì, a Porta Lama. Qui dall'estero arrivavano i cavalli destinati al macello. Ne sceglievi uno tra questi e se era adatto al lavoro l'avevi salvato per due o tre anni dalla macellazione. Il fatto è che era come andare a scegliere dentro un cesto... delle mele, delle pere o delle arance... ne prendi una che è buona poi la giri ed è marcia. Per questo ne ho cambiati tanti di cavalli... quando non andavano bene facevi cambio o li vendevi, poi ne compravi un altro con la speranza che andasse bene.

Noi eravamo in tre birocciai, ma solitamente avevamo quattro cavalli, perché c'era sempre quello di scorta, così se al mattino uno aveva male alla gamba ne prendevi un altro.



Bonazzi al lavoro con cavallo e biroccio

Di *birocci* invece ne avevamo sei, tutti uguali.

Lei ci si affezionava ai cavalli?

A tal deg, mi affezionavo sì. Quando li cambiavi ti venivano le gocce agli occhi come con il cane. Ogni cavallo ha il suo carattere, prima lo devi studiare e poi piano piano si comincia ad andare d'accordo. In particolare mi affezionai a uno bianco e nero, un bel cavallo, era il miglior cavallo di Bologna, aveva un buon carattere ed era bravo a tirare come nessuno. Quando sono tornato dal servizio militare lo avevano venduto perché non tirava più. Ricordo che prima di partire per il servizio militare, quello stesso cavallo ha avuto un momento in cui non beveva e mangiava male. Allora l'ho portato da un veterinario dell'Ippodromo e lui, con la lampadina in testa che sembrava un minatore, mi dice: "Ha la mandibola storta, non riesce a masticare". E aveva un dente tutto nero, ecco perché non beveva l'acqua fredda, solo tiepida. Glielo abbiamo cavato, e

anche un altro marcito. Si è ripreso subito e dopo mangiava tutto quello che non aveva mangiato prima!

I birocci invece chi li costruiva?

C'erano due fratelli alla Beverara, poi c'era Carli, detto *Carlèn*, uno preciso. Non avevano studiato come ingegnere ma facevano una biroccia che quando l'avevi caricata era pari, bilanciata, così che il cavallo non avesse peso sopra la schiena.

I cavalli chi li ferrava?

All'inizio c'erano delle botteghe, due erano a Porta Lama. Con il passare del tempo hanno chiuso e veniva a casa il maniscalco. Io avevo la fucina, l'incudine, c'ho ancora tutto... e il ferro lo adattava lì. Alla fine veniva uno che aveva l'officina a Monghidoro, faceva i ferri là e poi ferrava qui. Un maniscalco deve essere come un ortopedico, perché se sbagli la ferratura, ai cavalli viene la tendinite, non riescono a lavorare.

I tempi della ferratura dipendevano dal



Ivano Bonazzi con uno dei suoi cavalli.

cavallo, alcuni ti facevano arrabbiare perché non volevano tenere la gamba su. La ferratura costava circa 800 lire ma spesso ti dicevano “dammi quello che ti pare a te”.

I finimenti invece li faceva uno in via Orfeo, un sellaio.

E un cavallo quanto costava?

A seconda di come era poteva costare 50 o 200 mila lire.

Voi pagavate anche il bollo?

Ah il bollo sempre! Tutti gli anni ci voleva. Poi dopo c'era anche la targhetta intestata a mio padre, Bonazzi Renato.

Ma lei nell'arco della sua carriera da birocciaio ha incontrato anche il traffico di camion e di macchine?

Sì. Un vecchio *birocciaio* già in pensione una volta mi disse “ma come fai ad andare avanti con un traffico così?”.

Ma in verità il cavallo si era già abituato. Arrivavo sotto al semaforo, il cavallo vedeva che le macchine erano ferme, allora si fermava, poi partivano le macchine e partiva anche lui. I cavalli si abituanano ai comandi e a tutto, purché lo adoperi sempre la stessa persona.

Nella zona in cui lavorava c'erano altri birocciai?

Sì, ma hanno finito tutti prima di me, erano già belli vecchi! Io sono stato proprio l'ultimo *birocciaio* di Bologna dopo non c'è stato più nessuno.

Spesso i birocciai si incontravano in osteria. Anche gli operai delle Minganti, quando venivano fuori da lavorare, si fermavano in via Tiarini dove c'era “La casa del vino”, una tipica osteria con il vino

buono... ma se si fermava un birocciaio, guai! “Guarda mo' il birocciaio, sempre all'osteria!”.

Quando ha smesso di fare il birocciaio?

Ho smesso un po' dopo il 1982, all'epoca lavoravo già all'Ippodromo. Ho tenuto il cavallo ancora quattro, cinque mesi, trasportavo la sabbia che avevo qui a casa, insieme alla ghiaia e al pietriccio. Ma poi a un certo punto ho detto con mia madre: “Basta!”. Ero bello *stufo* e iniziavo ad andare avanti con gli anni.

Quali erano gli aspetti positivi del suo lavoro? E quelli negativi?

Aspetti positivi e negativi ci sono dappertutto. Ad esempio dovevi sempre bisticciare per il prezzo con qualcuno: tu chiedi 100 lire, te ne volevano dare 50... non andava bene! La parte più bella invece è che non ho mai fatto caso alle ore di lavoro: lo facevo come fosse un divertimento.

La sera arrivavo a casa, pulivo il cavallo e lucidavo tutti i finimenti.

Mi piaceva tenere tutto in ordine.

Lo rifarebbe lei il suo lavoro?

A tal deg, a tal deg! Dov'è la bacchetta magica? Però lo rifarei con i tempi di allora, non con questo traffico.

Un'ultima domanda: lei li conosceva i birocciai di campagna, quelli che portavano i sassi per i maceri?

Li conoscevo *di vista*. Venivano da Bentivoglio a caricare la ghiaia da mettere nella strada, allora le strade erano alte e ci voleva la ghiaia, poi anche le pietre.

Loro avevano i carri a quattro ruote, noi invece avevamo la biroccia perché era rovesciabile.



Ferro di cavallo conservato da Bonazzi nella stalla insieme ad altri finimenti del suo lavoro di birocciaio

L'intervista si conclude con una riflessione sulla memoria e sul valore di un lavoro artigianale e faticoso, ma profondamente dignitoso e radicato nella comunità.

Che bei ferri da cavallo ha lì attaccati!

[sulla parete della casa ndr]

Il ferro di cavallo non è un portafortuna in sé. Una volta portava fortuna perché ferravano il cavallo con l'oro, e se uno trovava il ferro di cavallo era oro, ma adesso se trovi un ferro di cavallo... è fer! Però c'è ancora quella diceria lì.

Mi viene in mente tutta questa roba qui... invecchiando si vive di ricordi!

Ivano Bonazzi, con la sua esperienza, chiude una pagina della storia urbana di Bologna, consegnando al Museo della

Civiltà Contadina frammenti di storia e trasmettendo la sua passione. Alla fine dell'intervista ha accompagnato il personale del Museo nella stalla dove un tempo teneva i cavalli: ancora conserva con estrema cura le attrezzature e i finimenti che racconta con piacere dimostrando un enorme sapere e un po' di nostalgia.

A fine 2025 Ivano Bonazzi è venuto a mancare. Tutto il personale del Museo desidera esprimere un grande cordoglio e un forte sentimento di gratitudine.

Desideriamo ringraziare la sua famiglia per averci accolto e Elena Passerini per aver suggerito questo prezioso incontro, che ha regalato una testimonianza inestimabile a tutta la comunità.

1945: La riconquistata libertà in due testi di Piazza Marino

> Gian Paolo Borghi

Due composizioni del cantastorie bolognese
nella antica tradizione popolare della *Zirudèla*

In occasione dell'80° anniversario della fine della seconda guerra mondiale propongo ai lettori due *zirudèle* su questa tematica, composte dal cantastorie Marino Piazza (Bazzano, 1909-Bologna, 1993) ovvero "Piazza Marino, il poeta contadino", secondo una sua azzeccata autodefinizione. L'autore è stato tra i più notici cantastorie e declamatori itineranti novecenteschi attivi in Italia settentrionale. Per ristrettezze economiche familiari, fin da giovanissimo si adatta a fare il garzone di contadino, ma il mestiere non lo soddisfa e aspira invece a diventare cantastorie. A 16 anni scrive la sua prima *zirudèla* e la recita con successo al mercato di Bazzano. Prende quindi accordi con il contadino nel cui podere lavora e da quel momento inizia a "battere" le piazze. Ben presto si rende indipendente e dà inizio a una vasta produzione a stampa di *zirudèle* dialettali che vende al suo sempre più affezionato uditorio. Per i testi trae ispirazione dalle più diverse situazioni del mondo popolare che frequenta, dalla cronaca umoristica alle storie boccaccesche, dai piccoli avvenimenti (veri o presunti!) di paese ai fatterelli che circolano localmente di bocca in bocca. Per incrementare gli introiti, amplia la sua proposta di spettacolo di piazza e abbina alla recitazione dialettale anche musi-

che che esegue con il clarino, in collaborazione per qualche tempo con il fratello Piero, virtuoso della fisarmonica. La sua tecnica d'intrattenimento si basa anche sull'improvvisazione a rima baciata che contribuisce a incrementare la sua notorietà. Con il trascorrere degli anni, compone centinaia di testi arricchendo il suo repertorio con canzoni, storie di cronaca nera (i cosiddetti "drammi"), nonché con testi di satira sociale e politica. Questa sua frenetica attività artistico-popolare si indirizza in seguito a più ampie frequentazioni di fiere, sagre e mercati emiliani, romagnoli e marchigiani e si esibisce con diversi altri colleghi, tra i quali Adelmo Boldrini, Lorenzo de Antiquis, Antonio "Tonino" Scandellari, Vincenzo "Bobi" Magnifico, Mario "il barone" Bruzzi e Giuseppe "Beppe" Dian.

Tra i fondatori, nel 1947, della "Associazione Italiana Cantastorie", a difesa della sua categoria, inizia negli anni successivi a fare l'editore dei suoi testi e di altri cantastorie curando la stampa di un numero rilevante di fogli volanti, opuscoli e canzonieri.

Le difficoltà insorte nel mestiere lo inducono, negli anni '60, a trasformarsi in venditore ambulante e a modificare l'attività tradizionale scegliendo di esibirsi sul palcoscenico in occasione di feste popolari,



Marino Piazza interviene al Primo Congresso italiano dei Cantastorie, tenutosi a Bologna l'11 aprile 1954 (Archivio Associazione Italiana Cantastorie, Forlì)

sagre e manifestazioni culturali. Sua è l'ideazione del gruppo "Gli Allegri Cantastorie" (con Antonio Scandellari, Adelmo Boldrini, Dina Boldrini e Gianni Molinari). In quegli stessi anni si indirizza anche alla produzione di dischi fondando la casa editrice bolognese "Italvox". Per le sue eccelse qualità artistiche popolari gli viene conferito, a Piacenza, nel 1970, il titolo di "Trovatore d'Italia", il massimo riconoscimento riservato ai cantastorie.

Nel 2014, a sua memoria, il Comune di Bologna e i suoi familiari hanno curato l'affissione di una targa, nei pressi di Piazza VIII Agosto, opera dello scultore bolognese Franco Armieri, che riproduce l'artista e riporta un semplice ma incisivo epitaffio:

Piazza Marino/poeta contadino/Cantastorie/1909-1993/animò il mercato della Piazzola.

A dimostrazione dell'entusiasmo di Marino Piazza per la cessazione degli eventi bellici e per la fine del fascismo, propongo due sue *zirudèle* sulla tematica della libertà riconquistata. Le trascrivo dai foglietti volanti a stampa nella loro stesura originale e procedo a una loro traduzione in italiano per facilitarne la lettura. Questi foglietti, privi di data, fanno parte della mia raccolta personale e sono facilmente ascrivibili all'immediato, secondo dopoguerra. Non riportano neppure l'indicazione dello stampatore, probabilmente preoccupato da

eventuali ritorzioni in tempi da lui ritenuti ancora non sicuri per la sua incolumità. Entrambe le *zirudèle* seguono lo schema tradizionale: il primo verso inizia con *Zirudela* e l'ultimo si chiude con *Toc e dai* (oppure con *Tic e tac* o similari) la *zirudèla*. Come si potrà notare, Marino Piazza non rinuncia all'umorismo finale giocando anche su doppi sensi ispirati dalla bicicletta!

Dopo la tempesta e il gran ciclone è venuta la nostra liberazione

Zirudela fenalment
L'è passè al gran spavent
l'è passeda la gran pora
dal rifug a sen vgò fora

Dap la tempesta e al gran ciclon
l'è vgò [vgno] la nostra liberazian
ai è arrivè i Anglo American
tott cuntent a sbativan al man.

Cal ragazzi con i fiur
ven liquori pan e dulz
feliz i uffrivan con tott al cor
ai nostar ver liberator.

I tedesc e i repubblican
i en stè ciapè dai Partigian
i an rastè so in du mument
e pò al camp ed conzentrument.

Anc al don ch'gli'aiutevan
che coi tedesc i amoreggevan
I Partigian l'gli an ciapedi
e pò dap l'gli an tusedi
saura e satta d'nanz e dri
da par tott senza cavi.
Ai tedesc e ai repubblican
ades ai pensa i Partigian.

Quant dulur quant sacrifezzi
quanta rabia quant suplezzi!
An savivan piò cum fer
an se psiva piò viazer.

Tott chi oman i rastlevan
e in Germania i mandevan;
par chi zuvan l'ira curiosa
in psivan gnanc pió ander a mrausa

da la pora d'esar ciapè
sempar in cà i stevan srè
cal ragazzi per fer l'amour
a cà dal mrous i andevan laur;

in rifug o in canteina
in graner o in dna stanzieina
in un post d'an esar vest
da chi berbar ed chi tudesch.

Da par tott dov laur i andevan
quall ch'i vdevan i rubevan
caval bisti oppur ninein
ov galeini tuch e cunein.

Radio vtieri ugett da valaur
i tulevan incosa laur
Dl'Italian l'è la ricazza
una bela biziclatte.

I tedesch e i repubblican
igl'li tulivan vi d'in man;
un aferi ech feva in gass:
ogni tri pas fora al parmass.

Se par ches al fos scadó
la biziclatte an la vdivi pió
Insamma insamma un lavurir
in fen a dman ain are da dir.

Ades par laur la s'è finida
la s'è cambieda la partida

Dopo la tempesta e il gran ciclone è venuta la nostra liberazione

Zirudela fenalment
Kè passè al gran spavent
l'è passeda la gran pora
dal rifug a sen vgnò fora

Dap la tempesta e al gran ciclan
l'è vgò la nostra liberazian
ai è arrivè i Anglo American
tott cuntent a sbativan al man.

Cal ragazzi con i fiur
ven liquori pan e dulz
feliz i uffrivan con tott al cor
ai nostar ver liberator.

I tedesc e i repubblican
i en stè cispè dai Partigian
i an rastè so in du mument
e pò al camp ed conzentrument.

Anc al don ch'igl'aiutevan
che coi tedesc i amorreggevan
i Partigian l'gli an ciapedi
e pò dap l'gli an tusedi
saura e satta d'nanz e d'dri
da par tott senza cavi.

Al tedesc e ai repubblican
ades ai pensa i Partigian.
Quant dulur quant sacrifezzi
quanta rabia e quant suplezzi!
An savivan piò cum fer
an se psiva piò viazer.

Tott chi oman i rastlevan
e in Germania i mandevan;
par chi zuvan l'ira curiosa:
in psivan gnanc pió ander a mrausa

da la pora d'esar ciapè
sempar in cà i stevan srè
cal ragazzi per fer l'amour
a cà dal mraus i andevan laur;

In rifug o in canteina
in graner o in dna stanzieina
in un post d'an esar vest
da chi berbar ed chi tedesch.

Da par tott dov laur i andevan
qual ch'i vdevan i rubevan
caval bisti oppur ninein
ov galein tuch e cunein.

Radio vtieri ugett da valaur
i tulevan incosa laur
Dl'Italian l'è la ricazza
una bela biziclatte.

I tedesch e i repubblican
igl'li tulivan vi d'in man;
un aferi ech feva in gass:
ogni tri pas fora al parmass.

Se par ches al fos scadó
la biziclatte an la vdivi pió
Insamma insamma un lavurir
in fen a dman ain are da dir.

Ades par laur la s'è finida
la s'è cambieda la partida
ai è arrivè i Anglo American
con i nostar Suldè Italian.

In biziclatte as poi ander
e incion s'la vein pió a ruber;
anch i mrus con la sgnoreina
i polan girer aira matelna

e suner al campanen
ind'la curva tott du avsen
la roda d'nanz ind'la furzela
tic e tac la zirudela.

MARINO PIAZZA con la poesia
dà a tutti gioia e allegria.

Il foglietto volante con la *zirudèla* sulla Liberazione

ai è arrivè i Anglo American
con i nuster Suldè Italian.

In biziclatta as pol ander
e incion s'la vein pió a ruber;
anch i mrus con la sgnoreina
i polan girer sira [e] mateina.

e suner al campanen
ind'la curva tott du avsen
la roda d'nanz ind'la furzela
tic e tac la zirudela.

MARINO PIAZZA con la poesia
dà a tutti gioia e allegrià.

(Zirudella finalmente/è passato il gran spavento/è passata la gran paura/dal rifugio siamo venuti fuori//Dopo la tempesta e il gran ciclone/è venuta la nostra liberazione/sono arrivati gli Anglo Americani/tutti contenti “sbattevamo” le mani.//Quelle ragazze con i fiori/vino, liquori pane e dolci/felici offrivano con tutto il cuore/ai nostri veri liberatori.//I tedeschi e i repubblicani [repubblichini]/sono stati presi dai Partigiani/li hanno arrestati su in un momento/e poi al campo di concentramento.//Anche le donne che li aiutavano/che coi tedeschi amoreggiavano/i Partigiani le hanno prese/e poi dopo le hanno tosate/sopra e sotto davanti e di dietro/dappertutto senza capelli.//Ai tedeschi e ai repubblicani/ adesso ci pensano i Partigiani./Quanti dolori, quanti sacrifici/quanta rabbia e quanto supplizio!/Non sapevamo più cosa fare/non si poteva più viaggiare.// Tutti quegli uomini li rastrellavano/e in Germania li mandavano,/per quei giovani era curiosa:/non potevano nean-

che più andare a morosa.//dalla paura di essere presi/sempr in casa stavano serrati/quelle ragazze per fare l'amore/ in casa dal moroso andavano loro.//in rifugio o in cantina/in granaio o in una stanzina/in un posto da non essere visti/ da quei barbari dei tedeschi.//Dappertutto dove loro andavano/quello che vedevano lo rubavano/cavalli, bestie oppure maiali/uova, galline, tacchini e conigli.//Radio, vestiti, oggetti di valore/ prendevano tutto loro/dell'italiano è la ricchezza/una bella bicicletta.//I tedeschi e i repubblicani/glieli toglievano via di mano;/un affare che faceva angoscia:/ogni tre passi fuori il permesso.// Se per caso fosse scaduto/la bicicletta non la vedevi più/Insomma insomma un lavoro/fino a domani ne avrei da dire.// Adesso per loro la si è finita/la si è cambiata la partita/sono arrivati gli Anglo Americani/con i nostri Soldati Italiani.// In bicicletta si può andare/e nessuno ce la viene più a rubare;/anche i morosi con la signorina/possono girare sera [e] mattina/e suonare il campanello/nella curva tutti e due vicino/la ruota davanti nella forcella/tic e tac la zirudella).

La seconda *zirudèla* è anonima, ma è attribuibile a Marino Piazza su sua stessa ammissione. Si tratta della dettagliata cronaca in versi che va dalla nascita alla fine della dittatura fascista. L'autore si dimostra particolarmente attento ai più eclatanti episodi che caratterizzarono il difficile arco temporale italiano intercorrente dal 1922 al 1943 e non risparmia accuse a Mussolini e al suo apparato. Suo è pure il ricordo di tanti delitti, locali e nazionali.

La morte del fascismo

Zirudela i fascesta
i an fat figura tresta
i en ned dal 1919
è dal 45 i en mort

l'an dal 20 è dal 21
la fó la lota con i baston
con l'oli ed rizen è al manganel
lira gnó un gran burdel

è sti fascesta prepotent

souvar al camio in 15 ó 20
in dal fir è in' di marchè
in' di pais è in dal zitè

in'di caffè in'dagl'ustari
dal gran lot dal stangari
tot mizz matt senza giudezzi
i devan fug à i esercezzi
la cà dal Popol la cooperativa
al fascisum al distruziva

dal 1922 al meis d'utobar
Mussulen al tachè a dscorar
con la prepotanza è una quec b'astoma
l'ariuscè à entrer in Roma

Al guintè al cap dal Gueran
par l'Italia al fó un'inferan
Sucialesta e Cumunèsta
al ni vus piò ala vesta
bastuned oli ed rizen
in parson è al cunfen

chi è scape a l'estar che se ardupe
25 an senza parler
tanta zent gan armes la pel
parchè aira scape det quel

un pedar ed set ragaz
strà Calchera e Piumaz
una sira in dl'ustari
con i su amigh in cumpagni
ai scape det viva la Russia viva Lenin
abasso il fascismo e Mussolin
i fascesta i l'imparen
sobet dop isvendichen
con un camio in 17
i l'anden a mazer a let

ed sti delett à ghi nè tant
fat dai fascesta chi brigant
al fò dal 1924
i 2 ed zogn'al premi ciacar
Matteotti l lan mazèe
parche al predicheva la libertee

fu un mistero mai svelato
nulla il popolo ha imparato
al 1927 – 28 e 29
Mussulen là un pruget nov
al diserum al predichevan
e chi etar s'armevan

alaura dal trenta e trenton
i tache a fabbricher canon
muschett metrali e car armee
is tacheva a preparer

dal Trentatri e dal trentaquatar
i tachen a dcarar ed cumbatar
Mussolini con le sue parole
gridava vogliamo un posto al sole

forza ed dai e forza ed scarar
dal Trentaze[n]q al 5 d'Utohar
tutta la Nazione è chiamata
alla grande adunata

tott a l'aradio grand e cen
a sculter cal Mussulen

1945: La riconquistata libertà in due testi di Piazza Marino

con di ural e una gatera
quant al des a sen entre in guera

propria in Africa Orientel
al cmninzipie al gran mazel
dop a l'Africa la Spagna
lò als cardiva una cuccagna
spedizion ed sulde e cannon
con dal spais ed miglierd e milion
al prem ed Settambar dal 39
i tachen al grandi prov
in Europa una bablonia
i tesch i entren in Polonia
in premaveira dal quaranta
i tedeschi in Belgio e in Franza

al 10 ed zogn anche l'Italia
entrava in battaglia
Mussulen al dichiarè guera
a la Franza e l'Inghiltera
e a la fen dal dscaurs
per ed rabia e pen ed narvous
al des vincere e vinceremo
tutto il mondo comanderemo

invezi ai iè gno dl'incali
qual cla dett le ste un gran sbali
parche dal 1943
i an tachè a corar a l'indrii

50

e forza ed corar a piò non pos
tott quant i sen rot aglios
i en armes fret in dla padela
tich e tac la zirudela

(Zirudella i fascisti/hanno fatto figura
“trista”/sono nati del 1919/e nel 45 sono
morti//l'anno del 20 e del 21/fu la lotta
con i bastoni/con l'olio di ricino e il
manganello/era venuto un gran bordel-
lo//e questi fascisti prepotenti/sopra
il camion in 15 o in 20/nelle fiere e nei

mercati/nei paesi e nelle città//nei caffè,
nelle osterie/delle gran botte, delle “stan-
gherie”/tutti mezzi matti senza giudi-
zio/davano fuoco agli esercizi/la casa
del Popolo, la cooperativa/il fascismo
distruggeva//nel 1922 il mese di otto-
bre/Mussolini iniziò a discorrere/con
la prepotenza e una qualche bastonata/
riuscì a entrare in Roma//diventò il capo
del Governo/per l'Italia ci fu un inferno/
Socialisti e Comunisti/non li volle più alla
vista/bastonate, olio di ricino/in prigione
e al confino//chi è scappato all'estero, chi
si è nascosto/25 anni senza parlare/tanta
gente ha rimesso la pelle/perché gli era
scappato detto qualcosa// un padre di
sette ragazzi/tra Calcara e Piumazzo/una
sera in osteria/con i suoi amici in compa-
gnia/gli scappò detto viva la Russia, viva
Lenin/abbasso il fascismo e Mussoli-
ni/i fascisti l'impararono/subito dopo si
vendicarono/con un camion in 17/l'an-
daronò ad ammazzare a letto//di questi
delitti ce ne sono tanti/fatti dai fascisti
quei briganti/fu del 1924/il 2 di giugno
le prime chiacchiere/Matteotti l'hanno
ucciso/perché predicava la libertà//fu
un mistero mai svelato/nulla il popolo ha
imparato/il 27 – 28 e 29/Mussolini ha un
progetto nuovo/il disarmo predicava/e
quegli altri si armavano//allora del trenta
e trentuno/iniziarono a fabbricare can-
noni/moschetti, mitraglie e carri armati/
iniziarono a prepararsi//del Trentatrè
e del trentaquattro/iniziarono a discor-
rere di combattere/Mussolini con le
sue parole/gridava vogliamo un posto al
sole//[a] forza di dai e [a] forza di discor-
rere/del Trentacinque il 5 d'ottobre/tutta
la Nazione è chiamata/alla grande adu-
nata//tutti alla radio grandi e piccoli/ad
ascoltare quel Mussolini/con degli urli e



una “gattara”/quando disse siamo entrati
in guerra//proprio in Africa Orientale/
incominciò il gran macello/dopo l'Africa
la Spagna/lui si credeva una cuccagna/
spedizioni di soldati e cannoni/con delle
spese di miliardi e milioni/ il primo di
Settembre del 39/iniziarono le grandi
prove/in tutta Europa una Babilonia/i
tedeschi entrarono in Polonia/in prima-
vera del quaranta/i tedeschi in Belgio e
in Francia//il 10 giugno anche l'Italia/
entrava in battaglia/Mussolini dichiarò
guerra alla Francia e all'Inghilterra/e alla
fine del discorso/pieno di rabbia e pieno
di nervoso/disse vincere e vinceremo/
tutto il mondo comanderemo//invece
sono venuti degli “incagli”/quello che ha
detto è stato un grande sbaglio/perché
nel 1943/hanno cominciato a correre
all'indietro//e [a] forza di correre a più
non posso/tutti quanti si sono rotti le
ossa/sono rimasti fritti in padella/tich e
tac la zirudella),

Il componimento di Marino Piazza ha
costituito, a mio avviso, una narrazione
che ha fatto comprendere efficacemente
al “suo” pubblico il lungo iter che ha con-
dotto alla democrazia, tra guerre e sopra-
fazioni in un ventennio atrocemente con-
notato di efferatezze e di sangue.

Bibliografia essenziale

G. Piazza-P. Albertini-G.P. Borghi-G. Molinari,
Piazza Marino poeta contadino, Calderini,
Bologna, 1995

G.P. Borghi (a cura di e in collaborazione con
D. Tromboni), *Fascismo, guerra, riconquistata
libertà nel “fogli volanti” popolari (1920-1946).
Mostra-studio itinerante sulla produzione
di cantastorie, suonatori e autori popolari*,
Regione Emilia-Romagna e Comune di Ferrara,
Ferrara, 2005

51

La riscoperta dei “Frutti dimenticati”

> Stefano Tartarini

“Ho trovato in varie occasioni, alcuni di questi ‘Frutti Dimenticati’, appesi ai rami di piante antiche, solitarie e un po’ malandate, con pochissimi frutti risparmiati dagli uccelli. Poche albicocche pendevano dai rami, coperte di ruggine, ne bastava una, in bocca ti donava, dominandola interamente, una pienezza di sapori magnifici corredati nel contempo da profumi altrettanto magnifici!”

Tonino Guerra

Nel cuore dell’Appennino riminese, nell’alta Val Marecchia e sulle pendici occidentali del Monte Carpegna, sorge il borgo di Pennabilli: un luogo ricco di suggestione, capace di affascinare profondamente il poeta e sceneggiatore Tonino Guerra (1920-2012). Qui egli trascorse gli ultimi venticinque anni della sua vita, lasciando in eredità al paese una serie di installazioni diffuse, note come *I Luoghi dell’Anima*, che raccontano la sua poetica e il suo legame con la terra.

Tra questi luoghi, particolare rilievo assume l’Orto dei Frutti Dimenticati, tema caro allo stesso Guerra e oggi più attuale che mai. L’Orto fu realizzato nel 1990 su un terreno abbandonato da decenni, un tempo appartenente al vicino convento dei frati missionari. Grazie al supporto delle associazioni Mostra Mercato Nazionale d’Antiquariato, Amici della Val Marecchia, della Pro Loco e

dell’Amministrazione comunale, Guerra poté trasformare quello spazio in un “museo dei sapori”, come lui stesso amava definirlo. Un luogo nato per preservare il gusto e la memoria di specie da frutto un tempo comuni nei poderi contadini, oggi quasi scomparse, come il Biricoccolo o l’Azzeruolo.

L’Orto dei Frutti Dimenticati, scenograficamente affacciato sulla valle del torrente Messa, ospita una preziosa raccolta di varietà arboree e arbustive appartenenti alla flora spontanea e semi-spontanea dell’Appennino. Si tratta in prevalenza di specie antiche e rusticissime: piante poco compatibili con i modelli produttivi della frutticoltura moderna, ma fondamentali dal punto di vista genetico e culturale. Mattoni segnati con il nome di ciascuna varietà accompagnano il visitatore in un percorso botanico che comprende Pero Cotogno, Corniolo, Biricoccolo, Azzeruolo, Giuggiolo, Sorbo, Uva spina,



L’Arco delle favole per gli occhi dell’infanzia, opera dello scultore riminese Giò Urbinati in ceramica multicolore, Orto dei frutti dimenticati, Pennabilli (RN).

Nespolo e molte altre cultivar ormai rarissime nel commercio attuale, disposte in modo da richiamare il “brolo”, orto-giardino con alberi da frutto che spesso sor-geva nei pressi della casa colonica all’in-terno del podere mezzadrile di fine Otto e inizio Novecento.

L’atmosfera incantata del luogo è arricchita dalla presenza di opere d’arte e scul-ture contemporanee – alcune firmate dallo stesso Guerra – che dialogano con gli alberi, creando un paesaggio in cui natura e creatività si fondono in un equi-librio unico, dando vita a inedite sceno-grafie.

Per Guerra, preservare queste antiche varietà non significava guardare nostal-gicamente al passato, ma riconoscere il valore strategico della biodiversità agri-cola. Gli antichi frutti rappresentano infatti un patrimonio genetico essenziale: custodiscono caratteri di resistenza ai patogeni, adattamenti ai climi marginali e peculiarità organolettiche non replica-bili nelle varietà selezionate per la grande distribuzione. Non si tratta quindi di guardare al passato con nostalgia, ma di proteggere una ricchezza genetica fonda-mentale per il futuro.

54

Proprio da questo pensiero trae origine l’iniziativa “Gli antichi frutti d’Italia si incontrano a Pennabilli”, ideata dall’Asso-ciazione culturale Tonino Guerra e giunta alla diciottesima edizione. Ogni anno l’ul-timo fine settimana di settembre, il borgo ospita un articolato programma di atti-vità: il Mercato dei Frutti Dimenticati e delle piante contadine, il mercato dei pro-dotti enogastronomici del Montefeltro e dell’artigianato qualificato, esposizioni, convegni tecnici, laboratori, degusta-



Piazza Vittorio Emanuele II, Pennabilli (RN) durante l’iniziativa “Gli antichi frutti d’Italia si incontrano a Pennabilli”

zioni, musica e balli della tradizione. L’edizione del 2025, svoltasi sabato 27 e domenica 28 settembre, ha registrato come di consueto un’ampia partici-pazione, alternando occasioni di svago a preziosi momenti di approfondimento. Nelle due giornate della Festa, passeg-giando in piazza Vittorio Emanuele II, è possibile osservare giovani esemplari di antiche varietà arboree o acquistare frutti come la Mela Limoncella, la Pera Coto-gna o le Giuggiole da produttori locali che hanno deciso di dare una possibilità ai frutti “di una volta”. Proseguendo verso piazzetta San Filippo, si giunge alla chiesa omonima che ospita la Mostra Nazionale Pomologica della Biodiversità, allestita secondo lo sceno-grafico progetto ideato dagli architetti Cinzia Dori e Pietro Dani, giocato sulle scale cromatiche dei prodotti della terra.



Allestimento a cura degli architetti Cinzia Dori e Pietro Dani nella chiesa di San Filippo a Pennabilli (RN)

55

La riscoperta dei "Frutti dimenticati"

L'esposizione consente un dialogo e un confronto immediato tra prodotti provenienti da diverse regioni d'Italia: le varietà antiche e moderne del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, i frutti antichi della Fondazione Archeologia Arborea di Città di Castello (PG) e molti altri esempi. Tali varietà, poste le une accanto alle altre, permettono di apprezzare – in uno scenografico colpo d'occhio – la grande variabilità di forme e colori con cui si possono presentare frutti che siamo abituati a chiamare genericamente "mela" o "pera" ... e quali ulteriori differenze si coglierebbero se si passasse all'assaggio!

Oggi il valore culturale e biologico delle varietà antiche e locali è ormai riconosciuto: la loro conservazione rappresenta una risorsa indispensabile per affrontare le sfide della frutticoltura contemporanea

(come l'emergere di nuovi fitopatogeni e i cambiamenti climatici), oltre ad offrirci sapori, profumi, consistenze e periodi di maturazione estremamente vari. Ma tale attitudine si può considerare una "riscoperta" degli ultimi decenni, che ha portato al recupero di varietà che erano quasi del tutto scomparse: molte di queste cultivar infatti entrarono progressivamente in crisi a partire da metà Novecento, con l'affermazione della grande distribuzione organizzata, che predilige frutti omogenei, di pezzatura elevata e adatti ai lunghi trasporti. Varietà dalla buccia delicata (come le pesche a pasta bianca *Buco Incavato* e *Bella di Cesena*), dai colori poco brillanti (come la *Mela Lavina*) o dalle forme irregolari e pezzatura ridotta (come la *Mela Limoncella* e la *Mela Campanino*) vennero progressivamente sostituite da cultivar più standardizzate, provenienti anche dall'estero.



Frutti antichi della Fondazione Archeologia Arborea di Città di Castello (PG)



Varietà antiche e moderne del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna

Tale recente riscoperta degli antichi sapori si intreccia inoltre con un rinnovato interesse culturale verso i prodotti alimentari intesi non solo come beni di consumo, ma come testimonianze vive dell'identità di un territorio.

In questo contesto, la domanda che spesso ci si pone è: quale direzione dovrebbe intraprendere la frutticoltura contemporanea?

Come in molte questioni agronomiche, anche qui la risposta si trova nell'equilibrio: non è realistico, né economicamente sostenibile, chiedere alle aziende agricole di rivolgersi esclusivamente a un mercato di stretta prossimità; allo stesso tempo è necessario e doveroso sostenere e promuovere la coltivazione e il consumo locale delle varietà antiche, vere e proprie banche genetiche e culturali.

La loro tutela rappresenta non solo un atto di conservazione storica, ma una strategia agronomica lungimirante per il futuro della nostra frutticoltura.

Specie e varietà dell'Orto dei Frutti Dimenticati a Pennabilli

Azzeruolo giallo, Azzeruolo rosso, Ciliegia Cuccarina, Corniolo, Gelso, Giuggiolo, Kaki, Lampone, Mandorlo, Melograno, Mirtillo, Mora, Nespolo della goccia, Nespolo del Giappone, Noce, Nocciolo, Ribes bianco, Ribes nero, Ribes rosso, Sorbo, Uva spina.

Pero
Butirra Mardy, Campanina, Cotogno, Curato, Garofanino, la *paira* cotta, la *praza*, Martin Pescatore, Martin Secco, Mora di Faenza, Moscatello, Gambolungo, Pero Vecio, San Giovanni, San Pietro, Scipiona, Spadona estiva, Volpina, Zugnin.

Melo
Annurca, Campanino, Cotogno, Decio verde, Del Bare Quise, Durello, Durello giallo, Lavina bianca, Limoncella, Mela Luigi, Pupino, Renetta, Renetta grigia, Renetta stellata, Rosa Romana, Ruggine, Scudellino, Verdone.

Susino
Biricoccolo, Agostana, Luglienga, Rusticano.

Ciliegio
Durone Marchigiano, Visciola.

Pesco
Anna Balducci, Buco Incavato, Hale.

Fico
Brogiotto Bianco, Verdino.

La Preistoria e il legame con la Civiltà Contadina per scelte future responsabili

> Nicla Branchesi, Maurizio Cattani, Florencia Inés Debandi, Sara Malavasi, Alice Zurzolo

Il progetto “ONFOODS in Prehistory” di Unibo mette in luce gli elementi di continuità tra il modello produttivo e alimentare delle comunità dell’età del Bronzo e il sistema circolare a spreco zero della Civiltà Contadina di Otto e Novecento.

Raccontare e valorizzare il profondo legame tra la gestione sostenibile del territorio e l’uso consapevole delle risorse alimentari che esso può offrire è l’obiettivo del progetto ONFOODS in Prehistory: La civiltà contadina: le origini nella preistoria e l’eredità di un’agricoltura sostenibile (PNRR Project Research and Innovation Network on Food and Nutrition Sustainability, Safety and Security). Un legame che affonda le sue radici nella preistoria e che oggi, più

che mai, può ispirare scelte responsabili per il futuro.

ONFOODS in Prehistory nasce dalla pluridecennale attività di ricerca del Dipartimento di Storia Culture Civiltà (DISCI) dell’Università di Bologna, che ha permesso di ricostruire le strategie adottate dalle comunità dell’età del Bronzo (tra la fine del III e l’inizio del I millennio a.C.) nella gestione sostenibile delle risorse, offrendo spunti preziosi per affrontare le sfide contemporanee.

Le recenti ricerche archeologiche hanno dimostrato che, nell’età del Bronzo, si sono consolidate modalità di produzione e pratiche alimentari capaci di garantire prosperità alle comunità antiche e un uso sostenibile delle risorse. Per la prima volta nella storia, fu possibile mantenere in vita, per lunghi periodi, grandi villaggi stabili e ben organizzati.

Queste ricerche trovano oggi nuova vitalità grazie alla partecipazione dell’Università di Bologna al progetto europeo



Logo del progetto



Prova del Memory archeobotanico presso il Museo della Rocca dei Bentivoglio di Bazzano (BO)

ONFOODS, finanziato dall’Unione Europea – Next Generation EU, dal Ministero dell’Università e della Ricerca e da Italiadomani – PNRR. Il progetto, diretto

da Maurizio Cattani, docente di Preistoria e Protostoria, è partito nella primavera 2025 e sta sviluppando un ricco programma di attività, grazie anche al coinvolgimento di altri docenti del DISCI (Maria Letizia Carra, Antonio Curci, Claudio Cavazzuti) e delle ricercatrici Florencia Debandi, Nicla Branchesi e Alice Zurzolo. Accanto alla forte partecipazione di esperti dell’Alma Mater, il progetto si avvale della collaborazione di partner istituzionali come il Comune di Solarolo (RA) – Unione Romagna Faentina e il Comune di Valsamoggia (BO) – Fondazione “Rocca dei Bentivoglio”. Uno degli obiettivi è stato proprio quello di rafforzare ulteriormente la rete di collaborazioni nel corso del progetto, coinvolgendo studenti, operatori e specialisti del settore alimentare.



Attività di archeologia sperimentale dimostrativa con cottura di una zuppa di lenticchie e una di roveja, con ceramiche riprodotte sperimentalmente sulla base dei reperti ceramici del villaggio dell’età del Bronzo di Via Ordiera a Solarolo (RA) ad opera di Andrea La Torre, presso il Museo della Rocca dei Bentivoglio di Bazzano (BO)

La Preistoria e il legame con la Civiltà Contadina

La Pianura Padana, da sempre caratterizzata da una forte vocazione agricola e pastorale, si distingue per l'elevata produttività. Questo successo non dipende solo dalle condizioni ambientali e dalle caratteristiche del territorio, ma anche dalle scelte culturali, tecnologiche e operative delle popolazioni antiche, che seppero costruire nel tempo un vero e proprio sistema di sfruttamento delle risorse, efficace, conservativo e attento a preservare i presupposti della produzione.

Nel mondo contemporaneo, il rapporto tra uomo e risorse sostenibili si è in parte smarrito. Oggi tendiamo a dare per scontata la disponibilità alimentare, ricorrendo spesso a fattori esterni come concimi chimici o importazioni di prodotti, invece di garantire un equilibrio interno e duraturo.

Studiare gli aspetti nutrizionali e i comportamenti alimentari delle comunità dell'età del Bronzo può aiutarci a rispondere a un bisogno fondamentale dell'educazione alimentare odierna: la consapevolezza delle nostre reali necessità. Ridurre eccessi e sprechi significa adottare strategie efficaci per riallineare il fabbisogno energetico al cibo disponibile. Raccontare come la gestione delle risorse abbia avuto successo durante l'età del Bronzo può diventare un potente strumento per promuovere abitudini alimentari sane e sostenibili.

I dati forniti dalla ricerca archeologica permettono, inoltre, di collegare la ricostruzione dei sistemi di gestione dell'età del Bronzo alla memoria della Civiltà Contadina, un patrimonio culturale che rischia di andare perduto. Viene così valorizzata una tradizione di saperi e pratiche, attestata fin dalla preistoria,



Attività di archeologia sperimentale dimostrativa con cottura di una zuppa di lenticchie presso il Museo della Civiltà Contadina di Bentivoglio (BO).

coerente con i principi della sostenibilità ambientale: azioni, comportamenti e innovazioni tecnologiche sviluppati in millenni di sperimentazione hanno plasmato metodi efficienti di gestione delle risorse. Oggi, invece, il rapporto tra uomo e territorio è spesso orientato al massimo profitto, uno sfruttamento che, col tempo, potrebbe minacciare la nostra stessa sopravvivenza. È quindi urgente comprendere e condividere la necessità di recuperare una sostenibilità autentica e di conservarla per il futuro.

Imparare dalla preistoria offre l'opportunità di conoscere il nostro passato e di farne tesoro per comprendere come vivere meglio oggi, garantendo la trasmissione dei saperi alle future generazioni.

Attraverso un ricco programma di attività educative, ludiche e coinvolgenti, il progetto ritiene di essere riuscito a dif-



Attività di archeologia sperimentale dimostrativa con cottura del pane presso il sito di Santa Maria Villiana- Gaggio Montano (BO)

fondere questi valori fondamentali a un pubblico ampio, grazie allo sviluppo di una nuova riflessione critica e condivisa sui principi dell'educazione alimentare e della sostenibilità, capace di unire conoscenza storica e azione concreta. Riscoprendo un momento di trasformazioni e adattamento all'ambiente, si è voluto esaltare l'eredità di un'agricoltura sostenibile, nata migliaia di anni fa ma ancora oggi attualissima nel quadro delle sfide ambientali globali.

Nonostante le numerose trasformazioni della storia, possiamo affermare che il sistema costruito nell'età del Bronzo era applicato fino agli inizi del secolo scorso, riconoscibile nella Civiltà Contadina: le azioni, i comportamenti e gli adattamenti tecnologici hanno costruito saperi e attitudini frutto di millenni di sperimentazione e di acquisizione dei metodi di gestione delle risorse. Oggi, il rapporto tra uomo e territorio è destinato al massimo profitto con uno sfruttamento che nel tempo inevitabilmente costituirà un problema di sopravvivenza. Emerge l'esigenza di far comprendere e condividere la necessità di trovare soluzioni per tornare ad appropriarci di una corretta sostenibilità e conservarla per il futuro. L'analisi delle modalità di produzione e soprattutto l'identificazione delle pratiche che, pur sfruttando le risorse hanno permesso di mantenerne la disponibilità e la replicabilità, è certamente una delle migliori prospettive.



Preparazione del forno a cupola riprodotto sperimentalmente, nell'ambito delle attività di laboratorio dell'Università di Bologna, sulla base del ritrovamento del Villaggio dell'età del Bronzo di Nola (NA) presso il sito di Santa Maria Villiana- Gaggio Montano (BO).

La formazione degli elementi costitutivi della Civiltà Contadina è ben riconoscibile nell'organizzazione delle produzioni agricole e dell'allevamento attestate dalla documentazione archeologica degli abitati dell'età del Bronzo in Pianura Padana. Nonostante si debbano riconoscere numerose modifiche avvenute successivamente tra età del Ferro ed età Contemporanea con l'introduzione di nuovi strumenti e nuove tecniche, il principio della sostenibilità tra risorse del territorio e sussistenza delle comunità è un'evidenza che proprio nel II millennio a.C. ha posto le basi per un lungo periodo di prosperità e di espansione demografica ed economica.

La selezione delle specie coltivate, la pianificazione dell'allevamento con strategie di abbattimento, consumo e mantenimento della risorsa animale nell'età del Bronzo, ricostruibili sulla base dei resti messi in luce con gli scavi archeologici, ci permettono inoltre di stabilire la dieta e le forme di alimentazione come vero e proprio modello per una nuova educazione che risani la distribuzione del cibo, riduca lo spreco e possa garantire il mantenimento della sostenibilità del territorio.

Tradizioni e credenze legate alla figura della “vecchia” più amata dai bambini italiani e nel mondo

> Umberto Cavalli

“Dio vi lasci lunga vita,
buona gente state sana,
viva, viva, la Befana”

“**E**cco donne la Befana, non è quella degli altr’anni, ha mutato vesti e panni e si è messa la barbantana, ecco donne la Befana, ecco donne la Befana!”

Inizia così una canzone popolare emiliana legata alla “vecchia” più amata dell’anno, la signora anziana vestita male che viene di notte, questo è certo. Con il vestito alla romana? Oppure no, era con le toppe alla sottana, anzi no era col cappello alla romana! O forse con la scopa di saggina, viva viva la nonnina? A volte ha un sacco, pien di toppe e ha le ossa tutte rotte; oppure, diciamocelo apertamente, viene, bussa e scappa via, la Befana è mamma mia!

Potremmo continuare righe e righe a canticchiare queste strofe un po’ diverse, ma alla fine tutte uguali, legate a questa figura carica di mistero; di certo la Befana è creatura interessantissima a partire dalla quantità di nomi che ha in giro per l’Italia, ne ricordo alcuni: Barbasa a Modena, Vecchia a Pavia, Redodesa o Marantega a Venezia, Berola: a Treviso, ‘a Vecchia-rella nel sud Italia, Pignarûl in Friuli,

Briolo, brujèò, bruja nel Veronese e nel Polesine, Pan e Vin o “brusar a casera” nel Veneto, Fogherada o Bubbarata a Padova, Fasagna in provincia di Parma e Reggio Emilia; anche in questo caso potremmo andare avanti parecchio!

Ma perché, mi sono spesso chiesto, e da dove deriva questa fascinazione per questa figura così ambivalente? È davvero brutta la Befana o è bella? È buona o cattiva?

Principiando dal nome classico, accettato convenzionalmente, ovvero Befana, la spiegazione è tanto semplice quanto orecchiabile: Befana deriva da Epifania, una storpiatura del nome “affibbiato” alla festa religiosa. Il termine Befana in origine significava appunto “epifania” dal greco *Bifania* e dalle palesi origini pagane. Come già ripetuto in altri articoli, gli antichi cristiani ereditarono dai romani la festa pagana del *Sol Invictus*, facendola coincidere con la nascita di Gesù il 25 dicembre. Nelle dodici notti seguenti, il *dodecameròn*, sempre gli antichi ritenevano che figure femminili sorvolassero i campi per propiziare il raccolto (o male-



dirlo?). Tali figure femminili erano identificate con la dea Diana, dea dell’abbondanza e della cacciagione o a volte Ecate o Proserpina. Siamo quindi in presenza di un caso di fusione di riti religiosi con preesistenti tradizioni pagane. Eccole, quindi, le prime Befane!

La dodicesima notte, quella fra il 5 e il 6 gennaio è in verità data piena di sortilegi: “*La notte di Pasquetta parla il chiù con la civetta*” e “*La notte della Befana nella stalla parla l’asino, il bove e la cavalla*”. Quest’ultimo aspetto, gli animali che parlano, riflette una credenza popolare, diffusa molto nel territorio in cui viviamo, secondo la quale gli animali parlano nella notte dell’Epifania. Un esempio delle parole che si scambiavano i buoi: “*Biancone!*” “*Nerone!*” “*Te l’ha data ricca la cena il tuo padrone?*” “*No, non me l’ha data.*” “*Tiragli una cornata!*”

Ma si credeva anche che i morti tornassero in vita, in quella notte di passaggio fra un anno e l’altro, per il tramite degli animali da stalla, che acquisivano in

quelle ore capacità divinatorie (Alfredo Cattabiani, *Lunario*). Oppure, ci ricorda sempre l’appena citato Cattabiani, la Befana è un’immagine di Madre Natura che, giunta alla fine dell’anno invecchiata e rinsecchita, assume le sembianze di una Befana o di una “comare secca” da segare e bruciare. Ma prima di morire offre una infinità di dolciumi e regalini che altro non sono se non i semi grazie ai quali riapparirà nelle vesti di giovane e salubre Natura: ovvero è una luna che muore, diventa nera, per rinascere falce verginea. Quindi brutta e bella assieme, vecchia e giovane. Un sincretismo frutto delle origini popolari, arcaiche, unite a quelle cristiane e religiose.

Si trovano molte analogie anche nella mitologia germanica: Holda e Berchta rappresentavano la personificazione femminile dell’inverno. Berchta era rappresentata talvolta bella e bianca, proprio come la neve d’inverno, talaltra come brutta e con il naso adunco. Forse prendendo spunto da quest’ultimo aspetto la



Chiesa Cattolica dell'Alto Medioevo ha personificato la figura della Befana come la conosciamo oggi, con i capelli bianchi, il fazzoletto in testa, tanti segni in faccia, magari sporca perché scesa dal camino, con il vestito a toppe e la scopa per poter volare via, magari ridendo in maniera stridula.

Da qui la tradizione della Befana del "Brusa la vecia" durante la festa dell'Epifania e dei roghi della Befana con i quali

oggi si brucia l'anno vecchio e si dà il benvenuto al nuovo.

In origine erano di certo celebrazioni in sintonia con l'avvicinarsi delle stagioni che scandivano la vita delle persone strettamente dipendente dai cicli della natura. In seguito, superato il periodo di certo oscuro dell'Alto Medioevo, la Chiesa decise di addolcire la figura della Befana collegandola alla storia dei Re Magi, diffondendosi infatti la credenza che i Re

Magi, in difficoltà nel cercare il luogo di nascita di Gesù, chiesero informazioni ad un'anziana signora che si rifiutò di aiutarli e non volle seguirli per andare a visitare il "bambino". La donna poi si pentì e dopo aver realizzato un cesto di dolci si mise alla loro ricerca ma, non riuscendo a trovarli, si fermò ad ogni casa donando dolciumi a tutti i bambini che incontrava. Da quel momento si diffuse l'usanza di lasciare fuori dalla casa gli scarponcini e

le calze dei bambini affinché nel suo lungo viaggio la Befana potesse cambiarseli e lasciare dei dolcetti.

Vero? Non vero? A noi interessano unicamente i dolci, la storia la lasciamo agli storici o ai ricercatori!!

Ma quindi buona vecchina che dona dolci o vera e propria madre/strega distruttrice e pericolosa, divoratrice dei fanciulli cui fa visita, la notte del 6 gennaio, a cavallo della sua scopa? Questa ambivalenza della

Befana, buona come una fata e brutta e cattiva come una strega, nasce probabilmente dal fatto che, in questa figura, sono andate a confluire le tracce di numerose altre figure mitologiche, tradizioni pagane e riti di fertilità.

Inoltre, la notte dell'Epifania, era nota come la notte in cui tutte le streghe potevano essere smascherate; e la tradizione racconta che nelle notti che vanno dal Natale all'Epifania, queste, contente delle loro scorribande, se ne andassero via, lasciando in pace la Terra.

A quel punto, allo scoccare della mezzanotte, nelle case si verificavano tanti prodigi: i muri si trasformavano in ricotta, le lenzuola si trasformavano in lasagne, le catene del camino apparivano come dei salamini, e i morti tornavano a vivere.

La notte dell'Epifania è dedicata anche ai presagi d'amore. Al nord Italia, ad esempio, si celebra ancora oggi un rituale di origine celtica, il lancio dei “*cidulis*”: i giovani si recano in un luogo all'aperto e, a turno, scagliano verso il cielo un disco di legno infuocato, quasi a voler simboleggiare una stella cadente, gridando il nome della ragazza/o amata/o. Se il disco si spegne prima di toccare terra, il rapporto sarà difficile e costellato di litigi e tradimenti; se, invece, avrà un'armonica traiettoria e giungerà a terra ancora infuocato, il rapporto sarà felice.

Sempre nei medesimi territori del nord Italia, si accendono grandi falò e, dalla direzione del fumo, si traggono gli auspici per l'amore: a destra, felicità e fortuna, a sinistra, ostacoli e difficoltà. Per sapere, poi, se si incontrerà o meno l'amore, sempre in questa notte, bisognerà salire su una scala e gettare verso il basso una pantofole. Se, cadendo, la punta sarà rivolta

verso la porta, l'incontro tanto atteso è ormai prossimo; in caso contrario, bisognerà aspettare ancora un anno.

Questo legame indissolubile con la terra e la rinascita si manifesta con forza nel rituale più spettacolare e diffuso della regione: il falò dell'Epifania. Chiamato “*Fasagna*” nelle province occidentali di Piacenza e Parma, “*Brusavecchia*” in Romagna, o semplicemente *Rogo della Vecchia* altrove, l'accensione di grandi pire di stoppie, rami e fascine è il cuore pulsante della festa. Non è un fuoco qualunque, ma un rito propiziatorio ereditato da millenni di civiltà contadina. Al centro di queste catoste viene quasi sempre posto un grande fantoccio, che impersona la *Vecchia* stessa. Bruciare questa figura significa liberarsi simbolicamente delle sventure dell'anno trascorso, disperdere le nebbie e le malattie dell'inverno e invocare il ritorno del calore solare, essenziale per la semina primaverile.

Il momento clou del falò, che un tempo era vissuto con una tensione quasi sacrale, era l'osservazione dei fumi e delle scintille. Nelle campagne, l'antica arte divinatoria legata al fuoco non era un gioco, ma una previsione del destino economico della famiglia. Se il fumo si dirigeva verso ponente o mezzogiorno, in direzione delle zone ritenute più fertili, si presagiva un anno abbondante. Al contrario, se le faville si disperdevano verso nord o venivano soffocate dal vento umido, l'anno si annunciava magro e avaro. Questa lettura del fuoco, oggi unicamente affascinante aneddoto folcloristico, era la bussola agricola di intere comunità. La stessa cenere del falò, ritenuta dotata di proprietà magiche, veniva spesso sparsa sui campi per

assicurare la fertilità e protezione.

Contemporaneamente al rito statico del fuoco, l'Epifania emiliano-romagnola si arricchisce di un rito dinamico e sonoro: il canto di questua, noto come “*Pasquella*” (soprattutto in Romagna e nelle aree appenniniche). Nelle notti che precedono e seguono il 6 gennaio, gruppi di *Pasquaroli* o *Befanotti*, muniti di strumenti popolari come fisarmoniche, cembali, triangoli e talvolta rudimentali *strambotti* (strumenti a percussione autocostruiti), si muovono tra le case e le corti rurali. Questi canti non sono meri passatempi, ma veicoli di un messaggio solenne: l'annuncio della fine dell'inverno e l'arrivo della luce, unito alla richiesta di offerte.

I testi, spesso in dialetto e tramandati oralmente, combinano strofe che narrano l'arrivo dei Re Magi e l'Epifania del Signore con versi di buon augurio esplicito, invocando salute per i padroni di casa, abbondanza per la dispensa e persino fertilità per le giovani donne della famiglia. La questua non era e tuttora non è affatto un atto di mendicizia, ma un patto sociale: il dono (uova, salumi, vino, dolci o monete) era il necessario corrispettivo per il buon augurio impartito. E se non c'è il dono allora scatta la maledizione! Questo scambio sanciva il legame tra la comunità e l'energia purificatrice della festa. L'Emilia-Romagna, grazie a questo rito, conserva un repertorio musicale popolare di inestimabile valore, tutelato oggi da associazioni e circoli che organizzano raduni e concorsi per mantenere vivo lo spirito dei *Pasquaroli*.

Infine, non si può trascurare la dimensione gastronomica e simbolica della *calza*. Sebbene riempita di giocattoli e dolciumi, l'elemento che domina la calza

emiliano-romagnola è il *carbone di zucchero*. Questo dolce, croccante e nero, non è semplicemente una punizione per i bambini “monelli”. Il carbone è la rappresentazione edulcorata e innocua dei carboni ardenti del *Brusavecchia*. Simboleggia il residuo del fuoco che ha purificato l'anno, un monito che il male, la cattiva condotta, è stata bruciata e trasformata in una dolcezza innocua. È l'ultimo e definitivo simbolo della purificazione attraverso il fuoco. Nelle province di Bologna e Modena, la calza ospita talvolta anche dolci tipici come i *Tortelli dolci* o i *Biscotti di Epifania*, un'ulteriore conferma che la festa è un'occasione per celebrare i prodotti del focolare e del territorio.

L'Epifania in Emilia-Romagna è, in ultima analisi, una festa estremamente robusta, radicata e complessa, che riesce a conciliare la fine del Natale con l'inizio del nuovo ciclo agrario, il timore del freddo con la promessa del fuoco purificatore. La Befana, che sorvola i tetti, non è un'ospite passeggera, ma una figura centrale che con la sua scopa, il suo carbone e il fumo dei suoi falò, riconnette la comunità alle sue radici più antiche, offrendo un ultimo, caloroso sussulto di magia prima del lungo periodo che attende la primavera.

In questo affresco di canti, fumi e rituali acrobatici, se capitate in Romagna, la notte del 5-6 gennaio, sentirete profumo di vino cotto, di numerosi falò accesi e, se avrete fortuna, in lontananza, potrete udire le note di un gruppo di Pasquaroli che cantano: “*l'anno nuovo è già venuto, già che Dio ce l'ha mandato, ce l'ha mandato con allegria, buona Pasqua e Befania!*”



www.museociviltacontadina.bo.it



