

«Maiores nostri... virum bonum quom laudabant, ita laudabant, bonum agricolam bonumque colonum... Amplissime laudari existimabatur qui ita laudabatur».

(M. Cato, *De agricultura*, Prooemium)

«Nihil est agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius».

(Cicero, *De Officiis*, l. 42)

# ACTA MUSEORUM ITALICORUM AGRICULTURAE

N. 17-18 (1998-2000)



MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA  
CENTRO STUDI E RICERCHE PER LA MUSEOLOGIA  
AGRARIA

con sede espositiva  
c/o Castello "Bolognini"  
piazza Libertà 2, 26866 S. Angelo L. (LO)

INDIRIZZO POSTALE

Casella Postale 908  
20101 Milano

Comitato di Redazione

Gaetano Forni  
Gian Piero Fumi  
Pier Luigi Manachini

Presidente

Dott. Giuseppe B. di Belgiojoso  
via Savarè 1, 20122 Milano

Comitato dei Referees

Pietro Gasperini  
Tommaso Maggiore  
Luciano Segre

Estratto del n. 1, 2000 della «Rivista di storia dell'agricoltura», Accademia dei Georgofili, Firenze  
Pubblicazione con il contributo del CNR, della Provincia di Lodi e della Provincia di Milano

## SOMMARIO

### EDITORIALE

<i>Publicati gli Atti del II Congresso Nazionale di Museologia Agro-etnografica</i>	p. 3
---	------

### CONTRIBUTI E INFORMAZIONI SCIENTIFICHE

<i>Packaging skills?</i> (C. Grasseni)	10
<i>The oar mill-stones in the promontory of Caprione (gulf of La Spezia)</i> (E. Calzolari)	26
<i>Dal lezioso al futile e al lancio di pietre dai ponti</i> (G. Forni)	29
<i>Disegno e modelli tridimensionali di attrezzature agricole nel contesto dei musei della cultura materiale</i> (I. Passamani Bonomi)	32
<i>Questioni di museologia, etno-archeologia, storia agraria</i> (G. Forni)	38
Bibbia, traduzione e interpretazione di termini agrotecnologici	38
Sull'interpretazione di un'incisione rupestre	41
Anche qualche agronomo tra gli italiani del millennio?	42
Considerazioni e notizie sulla fondazione della «Rivista di Storia dell'Agricoltura»	44
Sul disprezzo e parallelo apprezzamento delle popolazioni montanare e contadine	46
Le lunghe e le brevi epoche storiche nella ricerca antropologica	49
Religione dotta, areligione, religione contadina	50
Una vecchia cantilena contadina lombarda	51
<i>Alla scoperta delle tradizioni contadine attraverso il culto e la storia del vecchio trattore</i> (a cura del GATTEO)	53

LEXICON ANTIQUITATUM AGRICULTURAE (G. Forni)	55
--	----

### MUSEOLOGIA AGRARIA IN EUROPA E NEL MONDO

<i>Musei e attività della Polonia</i> (R. Togni)	57
<i>I musei della cultura materiale lombardi: situazione, tendenze, prospettive</i> (I. Passamani Bonomi)	65

### LA PAROLA AI MUSEI

<i>Alberone e Bosco, un museo agricolo a tempo</i> (G. Tosca)	69
<i>Manifestazione «Arti e mistée d'una volta» a Caidate</i> (G.B. di Belgiojoso)	71
<i>A Cortaccia (Bz) un interessante Museo storico-etnografico integrato in un antico maso viti-vinicolo</i> (F. Pisani)	73
<i>Mezzogiorno d'Italia e Musei del Territorio</i> (G.E. Rubino)	75

### ATTIVITÀ E INIZIATIVE DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

<i>Rendiconti</i>	79
<i>Le piante coltivate e la loro storia in Lombardia</i> (O. Failla)	90
<i>Passato presente futuro delle macchine agricole</i> (E. Rovida)	93
<i>Autorevoli apprezzamenti</i>	97

SEGNALAZIONI BIBLIOGRAFICHE (F. Pisani)	100
---	-----

NECROLOGI	103
-----------	-----

## EDITORIALE

PUBBLICATI GLI ATTI DEL II CONGRESSO NAZIONALE  
DI MUSEOLOGIA AGRO-ETNOGRAFICA

(Verona 13-14 febbraio 1998)

Una vera e propria guida enciclopedica per chi opera nei nostri musei

### *Gli obiettivi del Congresso*

Dopo più di un ventennio dal I Congresso che si svolse a Bologna nel 1975, grazie alla preziosa e generosa disponibilità sia dell'Ente Fiera di Verona (che così, in modo culturalmente raffinato, ha celebrato il centenario della sua fondazione), sia dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona, si è tenuto in questa città, nei giorni 13-14 febbraio 1998, il II Congresso Nazionale dei Musei Agro-etnografici. Era giunto ormai il momento di renderci conto, dopo tanti anni trascorsi, della situazione attuale, dei mutamenti avvenuti, degli obiettivi da perseguire.

Il tema proposto è stato il seguente: «Agricoltura, musei, trasmissione di saperi», questi ultimi intesi non tanto come nozioni, ma globalmente come “cultura”.

Tema di grande attualità che si articola in un grande ventaglio di argomenti. Esso è stato centrato sulla trasmissione dei saperi nel senso ora specificato per due fondamentali motivi: innanzitutto il museo modernamente inteso non è più considerato come collezione di oggetti più o meno curiosi che il ricco anfitrione rinascimentale mostrava agli ospiti divertiti. Non è nemmeno una raccolta di reperti o di pezzi preziosi per l'erudito ottocentesco. Il museo attuale, e verosimilmente il museo futuro, è un'istituzione, una *superscuola*, una struttura che si articola su tutto il territorio, secondo la moderna concezione rivieriana dell'*ecomuseo*, per comunicare al pubblico e sviluppare in esso “cultura”, quindi un laboratorio di cultura. Per questo, parafrasando il Giusti «fare un museo è meno che niente se il museo fatto non rifà la gente».

Il secondo motivo, che rafforza il primo, consiste nel fatto che la maggior parte dei visitatori di questi musei è costituito dalle scolaresche. Non solo, ma molti di questi musei sono stati promossi e spesso realizzati da insegnanti e talora inseriti nelle scuole stesse.

Il Congresso è stato diviso in due sezioni. La prima concerne il contenuto. È chiaro che, data la natura multidisciplinare di questi musei, la tratta-

zione al riguardo è potenzialmente infinita, ma, nell'ambito del Congresso, gran parte delle relazioni e comunicazioni focalizzavano quegli aspetti di particolare interesse e utilità per il pubblico, o che il museologo vuole particolarmente trasmettere al pubblico.

La seconda ha riguardato i mezzi, i modi e il personale con cui il museo comunica col pubblico e gli obiettivi di questo comunicare. È chiaro che le categorie in parte si sono sovrapposte, ma ciò è inevitabile, in quanto si tratta, più che di categorie, di poli di riferimento. Mentre nella prima sezione ampio spazio è stato occupato dai contributi di storici, etno-antropologi e agronomi, nella seconda sono stati gli architetti e gli ingegneri ad avere la prevalenza.

Un settore importante è stato quello che riguarda le motivazioni per cui i promotori e i realizzatori dei musei si sono accinti alla loro onerosa impresa. Così pure rilevante è stata la trattazione (cfr. i contributi di Fossati, Beretta, Seglie ecc.) del *pre museo* e del *protomuseo*, cioè di quelle attività e istituzioni documentate anche archeologicamente che soddisfacevano, sin dalla preistoria, le esigenze cui anche oggi risponde il museo ideato secondo le più moderne concezioni.

Anche questo secondo Congresso, oltre a offrire una valida occasione di scambi di idee e di esperienze, ha costituito un momento prezioso perché questi musei riconoscano e potenzino la propria funzione e soprattutto ne prendano coscienza il mondo intellettuale e culturale, le istituzioni e gli enti pubblici che gravitano attorno ad essi.

#### *Un Congresso per promuovere nel nostro Paese un rivolgimento di mentalità*

Da noi il contadino, tutto ciò che attiene al contadino, è di fatto, sin dai secoli passati, ritenuto spregevole, deteriore e persino malvagio, oppure semplicemente arretrato. Riflesso del pensiero dei padroni che da sempre si ritenevano defraudati dai loro mezzadri o affittuari<sup>1</sup>. Siamo cioè ben lontani dalla situazione dell'antica Roma nella quale, come scriveva Catone in *De agricultura*, nel *Proemium* riportato nella testata di questi periodico e che qui traduciamo: «I nostri padri (...) quando lodavano una persona eccellente così la lodavano: “è un bravo agricoltore, un buon colono”. E chi era lodato in tal modo si pensava che avesse ricevuto la massima delle lodi». E siamo lontani anche dal modo di pensare di altri Paesi moderni, ad esempio della Germania, ove il *Bauer*, il contadino, gode di alta stima.

Gli effetti deleteri di questa situazione sono chiaramente visibili. Questo scarso prestigio del contadino si riflette infatti anche sull'agricoltura in gene-

<sup>1</sup> T. GARZONI, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di G.B. BRONZINI et alii, Firenze, Olschki, 1996 (I ediz. 1585), pp. 617-618.

rale, che nel nostro Paese, come rileva in una sua dotta “Lettura” all’Accademia dei Georgofili di Firenze Luigi Cavazza, docente di agronomia all’Università di Bologna, gode di una «pessima considerazione»<sup>2</sup>. Non solo, ma sebbene il sorgere, negli ultimi decenni, di molte centinaia di musei attinenti il modo contadino tradizionale costituisca il più straordinario processo di musealizzazione di tutti i tempi, processo con risvolti sociali e psicologici di rilevante importanza, la maggior parte degli stessi museologi ufficiali e gli stessi enti amministrativi preposti alla loro tutela stentano a rendersene conto e a dedicar loro la dovuta attenzione, con un adeguato finanziamento. Il tutto sarebbe diverso se non si trattasse di “scattanti” musei dello sport o della moda.

Ma, come è implicito in un altro passo della “Lettura” del precitato Cavazza<sup>3</sup>, questa mentalità rasenta sotto certi aspetti, peraltro obiettivi, una concezione di fondo in concreto follemente masochista o peggio suicida, anche se inconsapevole, perché tende a dimenticare, in sostanza a negare, le radici, le fonti, le condizioni essenziali dell’esistenza umana, in quanto il contadino, la sua professione plurimillenaria, costituiscono non solo il simbolo, ma la realtà stessa di queste fondamenta. Ciò perché l’agricoltura, cioè la simbiosi tra l’uomo e l’ambiente biologico, costituisce la *condicio sine qua non* appunto dell’esistenza umana. In definitiva, il contadino e la sua professione *rapresentano la chiave di volta delle relazioni tra uomo e l’intera biosfera*. E ciò va detto con semplicità, concretezza, al di là di ogni retorica.

Ma il contadino, il mondo contadino, le sue tradizioni antichissime, la straordinaria valenza della sua esistenza, si sintetizzano nei musei contadini. Da qui l’enorme importanza di questi sacrari dell’agricoltura, la grande responsabilità dei museologi addetti a questi musei di acquisire una preparazione adeguata e di comprenderne, loro per primi, il profondo significato. Ecco quindi che la pubblicazione di questi Atti, malgrado le grandi difficoltà incontrate (certo soprattutto per i motivi sopra accennati) per reperire i finanziamenti necessari, *costituisce un contributo determinante a realizzare una rivoluzione del modo di pensare del nostro Paese riguardo a questi temi*.

A seguito di questo rivolgimento profondo di mentalità, i nostri musei non saranno considerati musei di seconda categoria, musei da visitare al più come curiosità o per passatempo o per misericordiosamente scoprire l’esistenza miserrima dei tempi passati, musei che si vogliono presentare nelle fiere, per risvegliare sentimenti nostalgici e ricordi in chi, nato in campagna ed ex contadino, si è poi trasferito in altra professione e in altro ambiente, quello urbano-industriale, o anche in chi, pur rimanendo in campagna, praticando un’agricoltura industrializzata supermeccanizzata, non si riconosce più in

<sup>2</sup> L. CAVAZZA, *Considerazioni sulle esigenze dell’insegnamento universitario per le scienze agrarie*, «I Georgofili. Atti dell’Accademia dei Georgofili», 1994, VII serie, vol. XLI (170° dall’inizio), p. 17 e *passim*.

<sup>3</sup> *Ibidem*.

quella di un tempo, ma musei che illustrano e documentano nella sua dimensione storica il significato delle relazioni uomo-ambiente biologico e, in particolare, quello delle più rilevanti innovazioni in questo ambito.

Il museologo deve determinare quindi nel visitatore un capovolgimento, una metànoia, direbbero gli antichi Greci, nel modo di concepire il contadino, la sua storia. Deve rendersi conto che l'agricoltura, correttamente intesa, rappresenta le fondamenta del suo vivere, del suo alimentarsi quotidiano, del suo stesso respirare istante dopo istante, del suo benessere climatico ecologico e soprattutto la matrice culturale profonda delle radici della sua civiltà ed esistenza. Tutto ciò tenendo presente che pure gli stessi operatori agricoli debbono non solo prendere più completa consapevolezza della loro posizione chiave nel mondo, ma anche rendersi conto che non c'è possibilità di sviluppo e progresso nell'agricoltura se non se ne comprende il profondo significato. Questo è offerto solo dalla sua dimensione storico-antropologica. Quella appunto illustrata e documentata nei nostri musei.

In definitiva è in base a questa nuova mentalità che dovranno essere valutati, positivamente o negativamente, operatori culturali e operatori agricoli, amministratori e politici, dal ministro all'assessore, al sindaco, all'insegnante. «Ma perché l'insegnante?», chiederà qualcuno. Basta riflettere un momento per comprendere come egli sia l'oggetto e soprattutto il soggetto di questa metànoia. Se la scuola ha per obiettivo quello di avviare i giovani alla conoscenza prima e poi alle concrete relazioni con se stessi e con il mondo, e se la natura profonda di questa realtà è caratterizzata dalla struttura che abbiamo sopra delineato, risulta ovvio che questi musei vengono a costituire l'elemento più essenziale per una seria attività scolastica<sup>4</sup>. Ciò sotto due profili. Al primo abbiamo già fatto cenno: questi musei esprimono il significato dell'agricoltura. Al secondo e alla sua importanza facciamo riferimento ora. Questi musei simboleggiano l'agricoltura sì nella sua valenza mondiale, ma soprattutto in quella locale. Quindi costituiscono l'archivio storico della comunità cui l'allievo appartiene, nella chiave della sua relazione con il mondo.

*La pubblicazione degli Atti del Congresso. A chi dobbiamo la nostra gratitudine*

La successiva pubblicazione degli Atti del Congresso, con una struttura più articolata degli argomenti, a cura dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona<sup>5</sup> ha permesso di documentare in modo durevole i contributi ad esso pervenuti e quindi di prolungarne e moltiplicarne nel tempo i fecondi effetti. Gli Atti costituiscono una preziosa enciclopedia, un impo-

<sup>4</sup> Confronta quanto abbiamo scritto e suggerito in merito in G. FORNI, *La simbiosi scuola-museo*, «Lares», a. LXII (1996), p. 515-529.

<sup>5</sup> Via Leoncino 6, 37121 Verona. Tel. 045.8003668.

nente volume di oltre 500 pagine, in cui tutti i principali aspetti e momenti della museologia sono contemplati, come può ricavarsi dall'indice che qui si fa seguire. È quindi un'indispensabile guida per chiunque operi nell'ambito di questi Musei.

Considerando i normali tempi di uscita di molti atti di convegni e nonostante la non facile reperibilità di alcuni testi e l'eterogeneità degli stessi, dobbiamo complimentarci per la relativa rapidità con la quale essi sono stati pubblicati. Ciò lo si deve soprattutto per volere della Reggenza dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona e di Giancarlo Volpato, curatore del ponderoso volume e membro della stessa.

*Indice degli Atti del Convegno «Agricoltura, musei, trasmissione dei saperi»*

Presentazione di Vittorio Castagna

Giovanni Pinna, *Insieme per i musei*

Roberto Togni, *Perché il Convegno di Museografia Rurale all'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona e, nella sede della Fiera di Verona, "Agrimuseo": il prodotto culturale accanto a quello industriale e aziendale*

Gaetano Forni, *Un Congresso per promuovere nel nostro paese un rivolgimento di mentalità*

Nota del curatore di Giancarlo Volpato

I. Nota introduttiva

Vittorio Castagna, *Introduzione al Convegno*

Roberto Togni, *Il ruolo museografico delle grandi esposizioni ottocentesche*

Gaetano Forni, *Errori e meriti degli etno-museologi*

II. Alle origini dei musei

Arturo Paganelli, *Alcuni dati sulla storia della coltura dell'olivo e della vite nel Bacino Benacense (Nord Italia), attraverso l'analisi pollinica*

Ezio Buchi, *Fonti per l'organizzazione romana dello spazio agrario in area veneta*

Alfredo Buonopane, *Lo sfruttamento delle piante da fibra tessili in età romana e i musei etnografici. Un caso emblematico: il lino in Italia settentrionale*

Gloria Vivenza, *La terra e l'agricoltura. I molti aspetti della "risorsa" di base nel mondo romano*

Maria Teresa Lachin, *Musei d'agricoltura e mondo antico: le fonti iconografiche*

Oswaldo Failla e Attilio Scienza, *La conservazione delle varietà vegetali e delle razze animali: il caso della vite*

III. I musei e l'ambiente

Corrado Barberis, *Dal museo allo stomaco: l'azienda agricola testimone*

Alberto Mario Cirese, *Musei, telai a mano e calcolatori*

Ulderico Bernardi, *Nuove opportunità per i musei etnografici*  
Pietro Clemente, *Immaginare forme di vita. Il museo come luogo d'iniziazione, come luogo sacro, come terra d'incubazione*  
Eugenio Turri, *Il museo d'agricoltura e l'identità territoriale*  
Claudio Stroppa, *Alcune riflessioni in tema di civiltà contadina*  
Luisella Pennati, *Idea di progetto per un museo di cultura contadina*  
Paolo Giulierini, *Strumenti agricoli etruschi e della civiltà contadina toscana a confronto nell'esposizione museale: una proposta progettuale*  
Angelo Fossati, *Le radici preistoriche del museo etnografico. L'attualità dell'arte del complesso camuno-valtellinese. I temi, lo studio, la pubblicizzazione*  
Dario Seglie, *Arte rupestre: la conservazione preventiva. Dal Museo alla Scuola e dalla Scuola al Museo attraverso l'Ambiente*  
Vittorio Fagone, *Arte nella natura*

IV. Musei, didattica, linguaggi

Claudio Beretta, *Il culto della dea Ava, protettrice delle acque. Il nome dei Camuni connesso con l'agricoltura: loro presentazione museologica*  
Glaucio Sanga, *Museologia agraria e ricerca etno-linguistica*  
Antonella Mott, *Voci parole e cose. La ricerca di Paul Scheuermeier nel Trentino*  
Alberto Garlandini, *I musei e la società dell'informazione: innovazione, sistemi informativi, multimedialità*  
Luigina Passuello, *Scuola e museo: un rapporto da ridefinire*  
Francesco Fabbri, *L'attività didattica del Museo della civiltà contadina di Bentivoglio (Bologna)*  
Maria Luisa Meoni, *I saperi del mezzadro: oggetti e soggetti della comunicazione museale in alcune esperienze etno-antropologiche*  
Maria Luisa Ciminelli, *Cultura e cultura: metafore relative a vita, salute, malattia tra i Bamanan del Mali*

V. Politica museale ed esperienze realizzate

Alberto Tabaro, *Musei etnografici veneti. Contributo regionale alla loro conoscenza e al loro sviluppo*  
Walter Giuliano, *Le politiche della Provincia di Torino per i musei etno-agricoli*  
Massimo Terzi, *Insedimenti rurali cremonesi e problematiche di pianificazione territoriale: il recupero delle cascine*  
Giampaolo Gregori, *Settecento anni di storia nella cascina "Cambonino Vecchio", sede del Museo della civiltà contadina di Cremona*  
Associazione "Museo della Civiltà Risicola" di Albano Verellese, *Progetto per il "Museo della civiltà risicola"*  
Ettore Guatelli, *Fare musei*  
Luciana Quagliotti, *Il Museo dell'Agricoltura del Piemonte: storia ed attualità di un progetto*

Giuseppe Bertini, *Dalla produzione tipica al museo etnografico: il caso del Parmigiano-Reggiano*

Livio Dalla Ragione, Isabella Dalla Ragione, *Archeologia arborea: un'esperienza di ricerca e conservazione di vecchie varietà locali fruttifere e saporiti popolari*

Siegfried De Rachewiltz, *Il museo sul pendio*

Giuliana Sellan, *Il Filzerhof: un maso per la memoria*

Bartolo Fracaroli, *Il museo veronese perduto*

Giancarlo Volpato, *Musei della civiltà contadina, musei etnografici e raccolte nella provincia veronese*

Anna Maria Tripputi, *La sfera del sacro nel museo del territorio di Alberobello*

#### VI. Progettare musei

Fredi Drugman, *Problemi di museografia rurale: come li vedono gli architetti*

Edoardo Rovida, *Contributo alla progettazione di un museo etnografico*

Grazia Gugliandolo, *Il linguaggio architettonico del museo: struttura e allestimento come veicoli per l'interpretazione del contenuto museale*

Giulia Degli Alberti, *Il progetto Arte/Natura/Territorio: Mostra "Dalle vie d'acqua di Leonardo alla montagna"*

Ivana Passamani Bonomi, *Mezzi e modi per comunicare: viaggi e considerazioni di un visitatore tra contenuto, classificazione dei materiali e criteri espositivi di un Museo/Discorso e di un Museo/Vita*

Associazione dei musei agricoli ed etnografici, *Mozione finale*

## CONTRIBUTI E INFORMAZIONI SCIENTIFICHE

CRISTINA GRASSENTI\*

PACKAGING SKILLS?<sup>\*\*</sup>

Visual stereotypes and dairy farming in the lombard mountains

*Introduction: Taleggio - a cheese and a valley*

The topic of this article derives from my Ph.D. research on local skills, based on fieldwork with dairy cattle breeders in a mountain community of northern Italy<sup>1</sup>. My focus on local cheese-production is motivated by the fact that local industry and festivals advocate the historical and geographical roots of “local products” within a traditional history of breeding skills and of cheese-making crafts. Nevertheless this clashes with the actual practices of production, in Valtaleggio and elsewhere, involving increasing homogenisation and state regulation on food production, as well as pressures for industrial-

\* *Fac. Scienze della Formaz., Dipart. Epistemologia e Ermeneutica della Formazione, Univ. degli Studi Milano-Bicocca - Dept. Social Anthrop., University of Manchester, Manchester M13 9PL (UK)*

\*\* Agricultural ethnographic museums should include documentation about the transition from traditional agriculture to modern technologies. In this article I refer to the current transformation of dairy production techniques in Valtaleggio. The title is a deliberate pun on the idea of skill, as the practitioner’s dexterity, ability and capacity to produce worthy artefacts, in this case cheese. My thesis is that the technification of dairy farming and the commercialisation of cheese as a traditional local product entails not only a transformation of production skills but also the acquisition of new skills in managing one’s image. In fact, the right “package” for local cheese might be determinant to sell on a wider market, therefore maintaining local production alive.

<sup>1</sup> *Local identity in a European context: a study of mountain communities in Northern Alpine Italy*, University of Manchester, Ph.D. thesis in Social Anthropology with Visual Media, in course of completion. As part of my fieldwork, between 1997 and 1999, I spent two seasons in the upper pastures of Valtaleggio, during the *alpeggio* (high pasture grazing), with a family of breeders. I then visited farms, cattle fairs and about 50 cowsheds in Valle Brembana, doing participant observation with a vet and a breed expert. The Ph.D. included the production of a 30 minute ethnographic documentary, *Chi non lavora non fa l'amore* (1998), at the Granada Centre for Visual Anthropology.

sation and commercialisation of “local products”. Valtaleggio in Lombardy gives its name to a type of soft, fresh cheese (*formaggio molle a pasta cruda*), originally hand-made by dairy farmers straight after milking from non-pasteurised milk, at the cow’s body temperature. It is now produced all year round in a wider area of Northern Italy, spanning from mountain valleys to the lowlands, both industrially and domestically, according to variations of a very simple procedure. Its quality varies accordingly to the environment in which it is produced and the personal recipe of the different cheese-makers. Whole cow milk is curdled at 30-36° C. in a cauldron by adding calf rennet. The curd is then cut into small grains and poured into moulds (*fascere*). Dry-salting or pickling and sometimes smoking follow. Fresh *taleggio* or *stracchino* is normally consumed after maturing for 10-15 days, but it can be matured up to several weeks (40 days) in cellars at a temperature between 3 and 8° C. at 85-90 % humidity. During maturation, the square shaped *taleggi* weighing about 2 kg. each are routinely brushed with a salty solution (*spazzolatura*) to prevent mould from accumulating on the surface and to obtain a thin pink crust<sup>2</sup>.

The term *stracchino* is found in 1784 in Mitterpacher’s survey of Lombard agriculture for the Austrian administration, as a domestically produced dairy characterised by its fatness and quality in comparison with cheese, more often faulty. He also records a “double cream” version (*stracchino di due panne*) whose production is now extinct<sup>3</sup>. The term “stracchino” is also recorded in Stefano Jacini’s 1882 survey of Italian agriculture<sup>4</sup>, but this type of cheese making procedure seems to date back to the X-XI century<sup>5</sup>. The name “ta-

<sup>2</sup> Giuseppe Stefanelli, *Formaggi della Valle Brembana*, Comunità Montana Valle Brembana, Corponove Editrice, 1998, pp. 46-51.

<sup>3</sup> «Gli stracchini che si formano col latte appena munto, e conseguentemente non spanerato, che tostamente rapprendesi per mezzo del gaglio stesso solito a impiegarsi per formaggio, non sono così soggetti nella lor fabbrica a fallanze, come lo sono i formaggi. Il gaglio però vuol essere applicato in luogo caldo, o riguardato dall’aria. Tosto che la pasta degli stracchini è fusa entro forme o rotonde, o quadre, le si applica il sale prima al di sopra affinché vi sia ben sciolto, poscia di sotto, capovolgendo le dette forme. Riuscendo tanto migliori gli stracchini quanto più è pingue la materia, onde sono composti, costumano alcuni di aggiungervi il fiore d’altri latti spanerati. La qual circostanza diversifica la specie degli stracchini, che in tal caso chiamansi stracchini di due panere», *Elementi d’agricoltura di Lodovico Mitterpacher, pubblicati per ordine del Regio Governo*, Torino 1784: p. 361. I am grateful for the indication of this quote and consultation of the volume to Gaetano Forni.

<sup>4</sup> «Il vocabolo *stracchino*, che oggi ha ricevuto una applicazione molto estesa, deriva dai piccoli formaggi teneri che quei malghesi, nel loro viaggio dalla montagna alla pianura e viceversa, sogliono confezionare all’infretta nelle stazioni di riposo, col latte delle mucche *stracche* per il lungo viaggio». *Inchiesta Jacini, Atti della Giunta per l’inchiesta agraria e sulla condizione della classe agricola*, Roma, 1881-86.

<sup>5</sup> Giuseppe Stefanelli, *Formaggi della Valle Brembana*, cit.

leggio” by which it was distributed on the market was first recorded in an Italian dictionary in 1918<sup>6</sup>.

Nowadays, quality and authenticity may be claimed through suitable visual packaging, making direct reference to a traditional hand-made process that has little to do with the contemporary, semi-industrial production. Publicity may then accompany and validate traditional practices, both in local discourse and in the media, just when technological standardisation blurs the boundaries between human and non-human skill.

Much of the debate about skills is intertwined with debate about tacit knowledge, that is, the ability of a skilled practitioner to perform skills without being able to articulate them<sup>7</sup>. Thus Bruno Latour critically summarises the question: «local practices, tacit knowledge, skills, idiosyncrasies, circumstances, all these terms were useful in science studies to fight the two myths of universality and transparency»<sup>8</sup>. He then argues that in a modern «sociology of things», «far from rediscovering skills» we should discover «the redistribution of competencies among humans and non humans», because, among other things, «the incorporation, the standardisation and the industrialisation of goods, all deeply modify the necessary range of skills». So, just when public rhetoric turns to local skills, it is increasingly controversial to define them. Who has the authority to talk about local skills, to define, describe and prescribe them? Which practices are worth praising as skill and not just toil? When does skill become a manufacturing industrial practice?

In other words, does it still make sense to talk of skills in the context of a farming practice that employs a milking parlour and artificial selection of cattle, even in remote mountain areas? I believe so. What does not make sense is to take skills abstractly into consideration, while ignoring the network of agencies that keep them into place. It may be tempting to limit studies of skill to situations involving localised traditional communities and labour intensive manual practices. But it would be misleading to expect to find in local products some pre-industrial «local skill».

### *Local products, local skills*

The link between territory and identity has long been taken for granted. Here I wish to stress how practices considered “local” involve performing, valuing and claiming identity. This does not amount to social reductionism of

<sup>6</sup> *Dizionario Moderno* di Alfredo Panzini, quoted in Giuseppe Stefanelli, cit., p. 50.

<sup>7</sup> Henry Collins, *Changing order: replication and induction in scientific practice*, London, Sage, 1985.

<sup>8</sup> «*Are we talking about skills or the redistribution of skills?*» Paper delivered at Bath conference, 1990.

anthropological facts. In other words, to put it with Miller<sup>9</sup>, key theories of material culture have demonstrated that «social worlds are as much constituted by materiality as the other way round».

A 1596 report on the state of the territory around Bergamo shows how, at the end of the 16<sup>th</sup> century, “local resources” were limited to cattle breeding and cheese making, foraging on pastures, wood-cutting and fruit gathering (cherries, berries, wild asparagus, chestnuts) in woods.

This *Comune* does not have any access. They do not reap wheat nor corn of any sort, but most of these people travel in the world, in Italy, mostly to Rome and Venice, keeping themselves busy trading goods, working in inns, or as coppersmiths, tinkers etc. They do not return to their homeland but once every two or three years, staying for six months. Their land is nevertheless worth 6 to 10 *ducats* per *pertica*. Those who stay in the village are poor people, and tend their own cattle, the richest having up to 25 cows. These, at winter, descend to the Milanese plains. In Taleggio there are 500 cattle, 100 among horses and mules, 200 sheep<sup>10</sup>.

Pastures and woods occupied the quasi totality of the municipalities' territory. By 1895<sup>11</sup>, local resources listed are woods (rich in alder, poplar, hornbeam, juniper, ash, lime, oak, maple, elm, beech), felled to be sold outside the valley, wild fruit trees (apple, chestnut, walnut, cherries, pear, medlar), and pastures. Berries (blackberries, raspberries, blueberries), dairy products (milk, butter, cream, soft and hard cheese) and bees-honey would make the local diet, integrated by hunting and fishing. «Snails, frogs, trout, and bees make the wealth of this village», plus hares and foxes, chamois and deers, which are hunted nowadays for sport. Still in 1970 two thirds of the territory was employed as pastures, the rest as woods, with almost no cultivations<sup>12</sup>.

<sup>9</sup> Daniel Miller, *Material Cultures. Why some things matter*, UCL Press, London, 1998, p. 1. My research has been inspired by Miller's conviction that a lot is to be gained «by focusing upon the diversity of material worlds which becomes each other's contexts rather than reducing them either to models of the social world or to specific sub-disciplinary concerns».

<sup>10</sup> Zuane da Lezze, *Relazione dell'anno 1596 sulla città e territorio di Bergamo*. Manuscript kept at the Biblioteca Civica “Angelo Maj” in Bergamo. Quoted in Concetta Pico, *Contributi alla storia della Valtaleggio nel bergamasco*, unpublished BA thesis, AA.VV., 1978-79, p. 9. Published as Giovanni da Lezze, *Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596*. A cura di Vincenzo Marchetti & Lelio Pagani (*Fonti per lo studio del territorio bergamasco*, VII). Bergamo, Provincia di Bergamo, 1998.

<sup>11</sup> Bartolomeo Villa, *La Valle Brembana con Taleggio e Serina e la Valle Imagna con la Brembilla Vecchia*, Tip. Natali, Bergamo, 1895, p. 92. Quoted in Pico, p. 10.

<sup>12</sup> *Secondo Censimento Generale dell'Agricoltura, 25/10/1970*, c/o Ufficio Provinciale di Statistica di Bergamo, quoted in Pico, p. 12.

Public interest for local rural past is documented by numerous publications – mainly printed by local publishers – on local history, naturalistic photographs and folklore<sup>13</sup>. Even though Valtaleggio still lacks one, Val Brembana has built ethnographic museums open to the public, often the result of the private effort of notables of the village<sup>14</sup>.

The conviction the “local identity” is becoming extinct in the valley as a result of, or together with, local disaffection with rustic architecture and peasant material culture is counterbalanced by a renewed interest in local material culture and by official attempts to revive rural traditions. This follows an acute process of depopulation, and migration of younger generations to nearby urban areas. Private family collections of grandfather’s cheese making or woodcarving tools may therefore become shrines of one’s lost roots. Authenticity and local identity are then pinpointed and epitomised in the memory and the survival of the last farming activities and objects, as well as in the surviving local productions.

At my fieldwork site there is widespread amateur interest for local history and for the collection of agricultural tools, dating back to as recent times as a couple of generations ago. In fact, many of the locals I interviewed in Valtaleggio preserved family collections of tools belonging to their fathers and grandfathers. Some left them in Alpine huts (*baite*) on the higher pastures, some displayed them in their own village home, in cellars or hanging from rustic hooks by the fireplace, or along the walls. Commonly preserved items are the rectangular wooden boxes (*cassette*) in which *taleggi* used to be stored on a bed of straw for transport, from the high pasture to the village, on mule – or donkey – back, or even on one’s back. Commonly found tools tied to dairy farming activities are the one-legged stool (dialect: *scagn*) to be strapped to the farmer’s hips, to sit on and carry from cow to cow while milking by hand. Cow-bells (dialect *cidca*) are also kept, especially if they were given as trophy at local cattle fairs to one’s parents or to farming relatives. Actual trophy bells are very big and heavy, attached to Tyrol-style multicolour decorated leather collars. Among the wooden tools domestically conserved one of the most commonly remembered is the shoulder beam on which buckets

<sup>13</sup> Notably the Museo Civico Etnografico Alta Valle Brembana in Valtorta and the Museo della Valle in Zogno. For a description of the former, see Tarcisio Bottani & Felice Riceputi, *Valtorta I luoghi della Storia*, Bergamo, Editrice Corponove, 1996, pp. 93-98. For a guide of the latter, see Vittorio Polli, *Guida alla visita del Museo della Valle*, Il Museo della Valle Editore in Zogno, 1983.

<sup>14</sup> For instance, Zogno, already known for its “Museo della Valle”, has also a sacristy museum collected by the parish priest to reconstruct local history through vestments and objects used for the Catholic cult over the centuries. Interviewed in 1996 about living expressions of “local identity”, after thirty years spent in the parish, he was dismissive about the possibility “to find anything left” in the valley, lamenting people’s disaffection with their old things, either left to rot in the skip or replaced by cheap furniture.

would be hung and balanced to fetch water or transport milk (dialect: *bàsol*). Cow-tending tools may include wooden collars to keep animals to the spot and often preferred to chains (dialect: *gambisa*), or several types of brushed and scratches to rasp clean the animals' fur. One's parents cutting tools such as scythe (dialect *ranza*) or sickle (dialect *seghèz*) with accompanying hone (dialect *codér*) may well be still in use. Among cheese-making tools are wooden cylinders to make butter by hand (*zangola*, dialect *penàcc*), wooden or copper bowls to cut and work the curd (dialect *bàsla*)<sup>15</sup>.

### *Visions of Valtaleggio*

Valtaleggio is relevant for comparative research across Europe. As part of the wider territory Val Brembana, it is listed as "Fragile rural area" and receives European development funds. The web site of the development project Leader II lists 998 Local Action Groups (<http://www.rural-europe.aeidl.be>). They include the Yorkshire Dales in England, the Alpujarra in Andalusia, Brittany in France... all sites that were objects of fieldwork and of anthropological research. In particular, these development funds are channelled towards reviving local productions by marketing traditional identity, as testified by publicity material about local cheese in the Yorkshire Dales (Wensleydale cheese), the marketing of Taleggio cheese itself in Valtaleggio, and other relevant initiatives for local development such as eco-tourist paths<sup>16</sup>. What have these areas in common?

European Union-funded projects for local development lay special stress on rescuing «traditional trades», encouraging their revival, both to develop tourism, and to strengthen a sense of community, in an otherwise more and more urban-dependent context<sup>17</sup>. Thus revivals, and even fakes, also serve the

<sup>15</sup> The Town Hall of Vedeseta preserves a recent list of objects and tools still in use in Valtaleggio, with their local denomination in the dialect: *Elenco di oggetti e attrezzi ancora in uso in Valle Taleggio*, n.d., signed B.L. (Bernardino Luiselli is a local historian). In one case a local cheese-maker and commercial distributor reported plans to build a cheese museum in the premises of the local ex-school, but the project has not taken off yet.

<sup>16</sup> For instance the *Kaesestrasse* (cheese-route) in Bregenzerwald (Austria).

<sup>17</sup> As part of this strategy, ethnographic documentaries may be seen as a way of involving locals in self-representation and the voicing of local views on sustainability. There are examples of short videos being commissioned from local administrations to professional filmmakers as part of "Leader II" European development projects, involving local communities in development plans (Alberto Cima, *La stanza delle rondini*, 1998, Leader II, Valle Imagna). Local theatre and film societies in rural lowland have also experimented with film in the name of a search for local identity in rural roots, reacting to urbanisation and alienation from their territory (Gruppo Cineamatori di Bompiano, *L'armonica*, Rassegna FEDIC: "Lombardia verso il 2000", 1999).

purpose of claiming local identity. In this case, re-constituting traditional practices may serve to sell the image of a communal identity. Eco-tourism is one of the targets of local development policies, although in Valtaleggio, which is renowned for its local cheese, there is only one successful eco-tourism farm working mainly with goat dairy products, therefore not in line with the local tradition of dairy cattle breeding.

Here, I wish to focus upon the way that “packaging” of local products plays an important role in the constitution of that material world that provides the context for living in the Lombard mountains today. Rather than reading images as symbolic texts, I analyse the “packaging” of local products – both in literal and metaphorical terms. This includes the visual apparatus accompanying them, the legislative dispositions that regulate their production and distribution, the public imaginary constructed and manipulated around “locality” and “local practices”, and all that makes up the «trans-national identity of commodities». The view here is to how traditional patterns of productions have been bent with a view to consumption, and to the «people construct themselves or are constructed by others through relations with cultural forms in the arena of consumption»<sup>18</sup>.

An analysis of adverts, promo-videos, posters, and even cheese wrapping paper highlights the orientation of local productions (both visual and material) to an “end-user” eventually coming from the “outside”. I focussed on the visual construction of “locality” in home videos and TV programmes<sup>19</sup>. Existing ethnographic documentaries on the mountains of Lombardy tend to focus on specific folklore, such as religious fairs, and traditional techniques such as iron working, woodcarving, and cheese making<sup>20</sup>. These attempts at salvage anthropology provide a visual archive of alpine material culture. More recent home video productions focus instead on environmental beauty, mostly as an incentive to tourism, often accompanied by a bucolic commentary<sup>21</sup>.

<sup>18</sup> Daniel Miller, cit., p. 9.

<sup>19</sup> There is no space here to analyse exhaustively all locally produced video material, such as the video-promo of the dairy co-op *Latteria sociale di Valtorta* (“84 giorni”) on the making of *Formai de Mut* in the high pastures of Val Brembana.

<sup>20</sup> See the ethnographic productions made in Lombardy by Achille Berbenni in the late 70s and 80s at the Istituto di Cinematografia scientifica del Politecnico di Milano, for instance: *Weaving rag rugs on the treadle loom* (1984); *Ploughing with the body plough* (1984); *Tilling the land with a wooden harrow* (1982); *Making spades at a forge* (1981); *Forging of buckets for brickwork in a water-powered hammer-mill* (1973), *Bread home-baking* (1966), *Hand-spun silk* (1978), *Making cheese and butter* (1978), *La festa del mazzo di Ponte Nossa* (1982), and the more recent work by Alberto Cima: *Erba d'Imagna* (1980), *Il tempo del maglio. Storia della lavorazione del ferro a Odolo* (1996), *La stanza delle rondini* (1999).

<sup>21</sup> For instance, *Il segreto delle Orobie*, produced with aids from the local mountain bureau: «this is a journey into the most hidden corners of the Bergamasque mountains,

«I wish to focus first on the visual construction of local skills in a promo-video for a local dairy of Valtaleggio<sup>22</sup>. *Una valle, un formaggio* (“A special cheese from a special valley”) is a promo-video for a local dairy, produced with European, Italian and regional aids for structural development in marginal rural areas<sup>23</sup>. This video virtually wraps up its produce in the images of local quality and authenticity, through a visual packaging consisting of images of traditional, hand-made processes that have little to do with industrial production».

The video pictures the natural beauty of the valley and the seasonal toils of family farming, stressing the idyllic nature of the place and the ecologically compatible scale of local development. This presentation is intrinsic to the visual packaging of the cheese itself as a typical, local product. In particular, the most important cheese producer in the valley pledges «to be committed to reviving, restoring and conserving local tradition as a way to opening up new market, at home and abroad». This 1982 founded business stresses continuity with «age-old production techniques and the business acumen of previous generations», whilst ushering the valley into world economy. Catch phrases are *total hygiene, high quality, production flexibility, technologically advanced production line, attention to the market, constant growth...* but also *dedication, bold decision, original and modern ideas*.

In particular, the dairy stresses that «we have decided to stay in the mountains to offer you cheese which lives up to your expectations». In fact, the dairy has arranged to distribute the entire production of the local agricultural co-operative<sup>24</sup>: all the co-op cheese is then dry-salted, matured, packaged and distributed by this one private dairy. The co-op transforms 25 q. of milk a day, producing about 20 q. of cheese a week<sup>25</sup>. But the co-op production is only 5-6% of the dairy's turnover; the rest comes from the lowland. This can be seen as a long-term investment while the co-op develops: despite logistic costs, the choice to keep the business local means that all cheese matured and packaged in the dairy will benefit from publicity of local cheese, regardless of whether the milk comes from inside or outside the valley.

The dairy manager explained how the consortium protecting and certifying the produce and its area of production (*Consorzio Tutela Taleggio*) includes almost the whole of Lombardy excluding Varese, plus Novara in Pied-

---

in search of its secret of harmony, harshness and nevertheless beauty (...) Until the ruins of Fraggio and Ave, small hamlets only reached by footpaths, once flourishing and now abandoned (...) Then the moments spent in the hut with the herder making cheese as centuries ago».

<sup>22</sup> Latticini Arrigoni Valtaleggio, *Taleggio: Una valle, un formaggio*.

<sup>23</sup> The European Union, *Objective 5B*.

<sup>24</sup> Cooperativa Agricola S. Antonio in Valtaleggio.

<sup>25</sup> 1 q. amounts to about 220 lb.

mont and Treviso in Veneto. Therefore, publicity of local cheese geared on its peculiarity (*tipicità*) depending from the territory of Valtaleggio is bound to benefit especially all five maturing and distributing firms retailing *taleggio* in the village of Peghera.

The iconography accompanying the video and the commentary imply that in Valtaleggio one finds a landscape bearing the mark of peasantry, a rural idyll with an agricultural vocation. The picturesque is in fact an established trope for the tourist commodification of the Italian landscape, although not the only one<sup>26</sup>. The reduction of the landscape to its picturesque side is consistent with its being addressed to outsiders, objectifying nostalgia for authenticity. This creates an abstract dichotomy between tradition and modernity, portraying a traditional existence whose elements of modernity have been pushed into the background. I would like to suggest a parallel between what has been controversially debated as the disembodied gaze in landscape painting, and the way of seeing that emerges from this type of visual production. It has been argument of debate whether landscape painting emerged as a disengaging gaze: «the very idea of landscape» would «imply separation and observation», and landscape itself would then become «a form of spectacle» for urban audiences<sup>27</sup>. Analogously, we may find a contradiction between the celebration of the beauty of the rural landscape and the values of rural life whilst technification, bureaucratisation and surveillance increasingly and definitively take control of rural products.

To this purpose, let me analyse a second example. A popular Italian TV programme, *Linea Verde*, was broadcast in December 1997, casting the last producers of a particular type of local cheese in Valtaleggio, the *strachitund*<sup>28</sup>. This family happened to be the same that had hosted me for two consecutive years during the season of the *alpeggio* on the high pastures. The programme was shot over two days, staging dairy production on the high pastures, out of season, as a display of rural traditions. The family pride for their new mechanised cowshed was disregarded, since only a “Heidi” type of set-up was of interest. The show presenter entered the family’s *baita* on the high pastures, inspected the cheese-cellar, and asked the controversial question: «do you use pasteurised milk?» The portrait of a rural corner cut off from the

<sup>26</sup> Valtaleggio is not far away from successful international skiing areas and had some ski-lifts built within its boundaries. They are idle now because change of weather in the last ten years has made it difficult to maintain snow on its slopes. One of recent plans for local development in fact includes the connection of its higher pastures, Piani di Artavaggio, via new cable-ways, to Piani di Bobbio.

<sup>27</sup> Raymond Williams, *The country and the city*, 1973, p. 120. See also Nicholas Green *Class Formation and the Visual*, in Hirsch & O’Hanlon, *The Anthropology of Landscape. Perspectives on Place and Space*. Oxford: Clarendon Press, 1995, pp. 31-42.

<sup>28</sup> Giuseppe Stefanelli, cit., pp. 48-49.

rest of the world, where genuine food is still found was meant as an appeal to rescue home-made products from being banned because of the strictures of EU directives on hygiene. But this operation prescribes local skills as a-temporal and pre-industrial, and identifies a presumed lack of technological advancement with “progress” altogether, projecting these people by definition in the past.

Yet my host family appreciated the publicity and also received an indirect economic return from the increased sales of their hand-made cheese. In fact, my hosts are so much identified with the future of farming in their mountain community, that they have managed to appear on all filmed records of farming in Valle Taleggio. Their social standing, however, does not derive wholly from their hand-made cheese, but from a number of other factors. They practice artificial selection in cattle breeding, they apply for EU and state farming support, they managed to keep the family together, marrying all four sons locally and engaging them all in the family enterprise. None of these elements emerge from the broadcast material.

In fact, this family had been pointed out to me at the beginning of my fieldwork, in 1997, as a surviving example of authentic family farming in the mountains. But instead of meeting the last representatives of traditional practices, I found that they employed biotechnology, a milking parlour, a new stable. (...) Especially the construction of a new stable, in which the animals are free to move and be fed at their own leisure, and the manure cleaning operations are mechanised, showed the determination of this family to stay in place. As well as their breeding skill, it showed the adaptation of industrial farming architecture to the needs of mountain farming. It testified a network of information and distribution for breed selection through artificial insemination. It hinted at political connections and good relations with bureaucrats that allowed planning permission in time to apply for EU funding... These people were quite happy to be portrayed on TV according to romantic stereotypes.

### *New skills for old cheese*

Urry suggests that the relationship between tourism and place identity can be expressed in terms of the restructuring of places as objects for the “tourist gaze”<sup>29</sup>. Central to this is the visual consumption of place by tourists, which in turn has a profound, and under-researched, effect on identities. Is image commodification the ultimate form of surveillance through market eco-

<sup>29</sup> James Urry, *The Tourist Gaze. Leisure and Travel in Contemporary Societies*, London, Sage, 1990. Also: Id., *Consuming place*, London, Routledge, 1995.

nomy? I do not think that Valtaleggio is simply selling itself off. My interest is rather to theorise modern identity formation in the construction of place in this mountain enclosure. This can be done by paying attention to local negotiations of access and to local debates about what it means to “belong” to a place.

In fact, in this case, it is not only *visual* consumption but consumption in its more literal sense, of *food*, that is also taking on a visual component, whereby the presentation of the product is just as important if not more important than the actual taste. In other words, one could depart from Tilley’s intuition that material culture can be read as a text<sup>30</sup> and suggest that material culture can be watched like a photographic collection. First and foremost, because things are wrapped up in colourful materials with printed designs that are carefully chosen to hit the eye and the imagination. For instance, the actual packaging of the *taleggio* produced by the valley’s co-op reproduces rural architecture, such as the typical stone roofs of Valtaleggio (*tetto a piöde*), whilst milk production is more and more likely to be carried out in the future in modern stables of the type just built by my host family.

In fact, this make-up happens whilst manual skills are giving way to mechanisation and standardisation. Milking is increasingly carried out by machine even in the high pastures (with mobile milking machines on trolleys or mobile trucks) whilst the milking parlour dictates the rule in lowland agriculture. Cheese-making by hand in a copper cauldron is superseded in the dairies by pasteurisers and mechanised cauldrons. A strict legislation regulates the premises in which cheese can be made and matured: cellars are taken over by maturing departments. By the same token, publicity for Parmesan cheese includes staging cheese-making with a copper cauldron and wood fire outside the 1999 National Agriculture Exhibition, whilst its actual production is rigidly regimented by protocols of production, and industrial in size.

A lot of time and money goes in the design and commissioning of publicity and wrapping paper, which often needs protecting from forgeries<sup>31</sup>. In other words, visual packaging is binding in many ways. It involves concrete steps toward normalisation and standardisation. Respectable products display production control stamps, which are in turn granted on the basis of protocols of productions and controls of the raw materials. These improvement protocols are implemented under the supervision of agricultural technicians, who advice farmers on the basis of relationships of trust.

Upon the issue, whether by abiding by the letter of the new laws on hygiene in food production one actually preserves the quality (in terms of rich-

<sup>30</sup> Christopher Tilley (ed.) *Reading material culture*, Oxford, Blackwell, 1990. Id., *Material culture and text: the art of ambiguity*, London, Routledge, 1991.

<sup>31</sup> A local retailer showed to me the design for their new wrapping paper but did not allow me to photograph it or take a sample with me because he feared industrial espionage.



Fig. 1 *Traditional shed conserving the original stone-roof (tetto a piöde). The shed would be used to house cattle and store hay in a regime of subsistence farming*

ness of taste) of the product, there are strong and opposed opinions. Agricultural advisors believe that an amount of standardisation would not only make the products safer for the consumer, but eventually more presentable to the public and more easily commercial, to the benefit of the producer. Others, such as the Association for the Preservation of the High Pastures (*Associazione Valorizzazione Alpeggi*) believe that all this bureaucracy is only a shameless imposition, finally disastrous for the quality of the product, as well as making life impossible for the producer<sup>32</sup>.

<sup>32</sup> The issue was heatedly discussed, for instance, on 16<sup>th</sup> March 1999 in Lecco, on occasion of the official presentation of the regional implementation of the European and national legislation about high-pasture produce: *I prodotti caseari d'alpeggio. Convegno-esposizione. Linee guida della Regione Lombardia per l'applicazione della normativa nazionale (DPR 54/97)*.

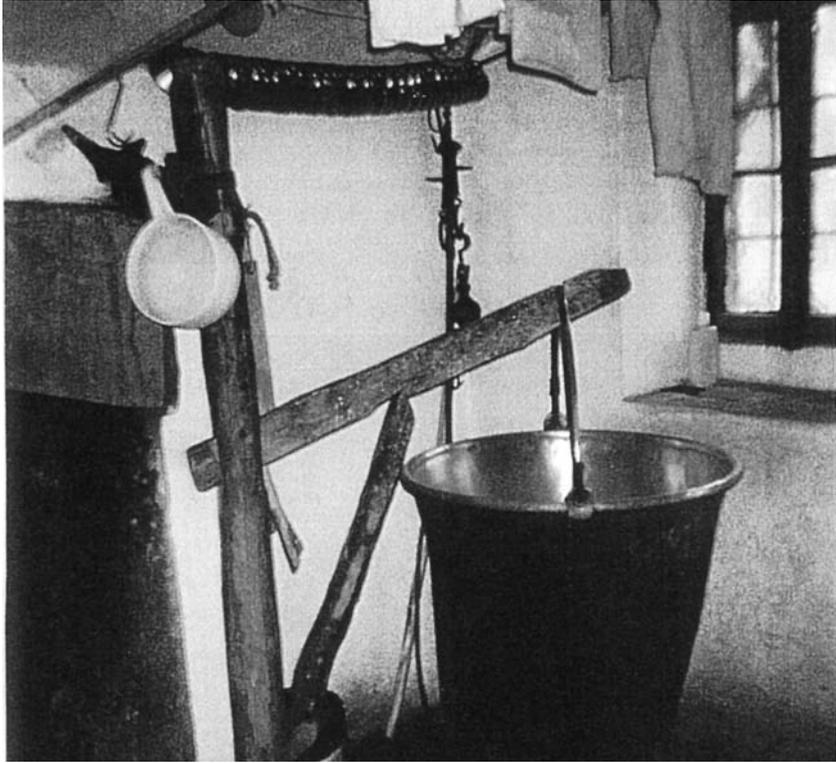


Fig. 2 *Traditional copper cauldron housed in a baita where curdled milk was traditionally worked*

Certainly, by dwelling «upon mundane sensual and material qualities of the object», «we are able to unpack more subtle connections with cultural lives and values that are objectified through these forms, in part, because of the particular qualities they possess»<sup>33</sup>. In other words, it is not banal that people, asked why they go to great lengths to procure themselves high pasture cheese or home-made salami, respond that it tastes good as well as being a link to their rural past. It may well be that this link *is* that taste, not only a symbol of it. On the other hand, the issue of a proper naming and of publicity is becoming crucial for the economic survival of mountain productions.

In the words of the main retailer of the produce of the Cooperativa Caseificio S. Antonio di Vedeseta:

<sup>33</sup> Daniel Miller, cit., p. 7.



Fig. 3 *The aluminium and copper cauldrons with mechanised rotating arms now used in the valley's co-operative dairy*

Here our peasants carry on making their own *taleggio* but they cannot call it *taleggio*. They cannot brand it as such because they are not registered members of the consortium, so they cannot sell it, because they do not get the license to do so from the public health authorities (the ASL, *Azienda Sanitaria Locale*) through their vets etc. When we created the co-operative we thought it might be the trigger for local retailers to support local production. Finally we could write on our produce: “produce of Valtaleggio”.

In his opinion, then, the co-op has a strategic, long-term meaning in the valley, which is only partially tied to specific issues of quality and authenticity of the specifically local cheese production.

Our project must be more ample than the present concerns about how the cheese taste may change with the introduction of new technologies. These are practical issues that obfuscate the general plan. We have to take into consideration that staying here costs money and personal sacrifices, but must have a function. This function is not to maintain the presence of humankind in the mountains, these are all ideals that don't stand the test of money. I stay here if I can live decently from an economic point of view...

So one has to justify the fact that our cheese is different from that of the lowland. And it must have different characteristics from that of down there (...) I try to sell separately the co-op production, it's not the right product for that standard market, it tastes different, and this cannot be appreciated if it's not advertised as such and is found mixed in with the rest.

As part of this strategy, since 1985, the Town Hall of Taleggio organises a Spring Festival, with stalls selling local cheese and other events. Since 1999, the *Festa di Primavera* was postponed and made to coincide with the autumn cattle fair, with the name *Festa del Ritorno*, celebrating the return of the cattle from the high pastures at the end of the summer. This decision was partly due to symbolic and strategic reasons tying the celebration of local cheese with the celebration of locally bred cows: the Alpine Brown. The festival was jointly organised by the Town Hall of Taleggio and the *Associazione Valtaleggio*, sponsoring the consortium for the protection of taleggio (*consorzio tutela taleggio*). The cattle fair was thus accompanied by a self-service stand run by volunteers, serving for three days local delicacies listed on the festival programme (including tripe, the bergamasque ravioli *casoncelli*, polenta, game and taleggio). A separate stand sold taleggio "and other typical local cheese". The brass band of Vedeseta played, an Alpine Choir was hired from Milan, and a disco dance with live band was put on in the evenings. A representative of the *Associazione Valtaleggio* explains the long-term strategy of the festival:

We must try to make people understand that we have chances of local development. It is a mistake to consider only our point of view, as people living here. We have to see things as someone who comes from outside and analyses the possibilities of this valley. We should assess our resources on the basis of what outsiders see and expect. We should try and sell what they want. I don't sell my cheese because it's good. I sell it saying, «look where we are, look at our landscape». Our firm is therefore part of a context. We don't need to keep up the village party. We must make a party for those who come up...

In these words, the divide between insiders living authentically on the land and outsiders objectifying and exploiting them becomes more complex. In this case, the will to stay in place finds expression in the availability to see local resources with outsiders' eyes. I agree with Hutnyk that «a critique of the image and of the gaze risks also to have the structure of nostalgia – a nostalgia for a more authentic vision, for a photography which does not steal the image away»<sup>34</sup>. On the

<sup>34</sup> John Hutnyk, *The rumour of Calcutta. Tourism, charity and the poverty of representation*, London: Zed Books, 1996, p. 145.

other hand, if «tourism becomes a search for the photogenic» and «travel is a strategy for the accumulation of photography»<sup>35</sup>, then TV, promo-video and other forms of visual packaging can make us travel in time, and try to compose contradictions: idyllic landscapes but pasteurised milk!

To conclude then, in this context the capacity to reinvent oneself as custodians of tradition may well become part of a set of “local skills” to survive in the market. This would be the capacity to see oneself and to show oneself at the same time as custodians of a long and authentic traditional lifestyle in close contact with “Nature”, *and* as modern and informed entrepreneurs, well placed on the way to “progress”. The ability to choose how and when to show oneself, and in which role, depends on one’s perception of what goes on outside one’s own sphere of personal life and experience, and on one’s expectations of that world. This is why the way local skills and local products are portrayed in publications and media is no peripheral matter for the future of mountain communities.

My analysis of TV and video publicity material aims at showing a sort of “bifocal vision”<sup>36</sup> in act, which is characteristic of contemporary ways of being in the world: we all know our own life-world, in certain aspects, also through someone else’s view, notably that rendered by the media. This is not only a mere schizophrenic juxtaposition, of “local” and “global” but rather a problematic “double-bind”<sup>37</sup> inspiring a dynamic negotiation between the two, producing new models of identity and of relation with representations of oneself and the other.

<sup>35</sup> James Urry, 1990, cit., p. 139.

<sup>36</sup> J.D. Peters, *Seeing Bifocally: Media Place Culture*, in Akhil Gupta, James Ferguson (eds.), *Culture Power Place*, Duke University Press, 1997.

<sup>37</sup> Gregory Bateson, *Verso un’ecologia della mente*, 1976, Adelphi, Milano.

ENRICO CALZOLARI

THE OAR MILL-STONES IN THE PROMONTORY OF CAPRIONE  
(GULF OF LA SPEZIA)

The Caprione lies on the right of the river Magra to the east and on the gulf of La Spezia to the west (Strabo called it *Portus Lunae* in the first Century b.C.).

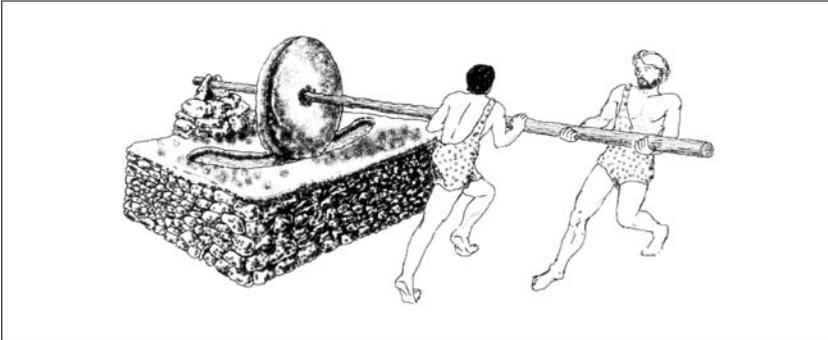
The Caprione promontory was very important with regard to the landing for the ancient sailors, as the Southeast wind (*Siroccos*) and the Southwest wind (*Libeccio*) allowed them to sail from the gulf of Naples to Aleria (the ancient *Alalia* in Corsica) and from Aleria to Luni: This fact explains the reason why Luni, in the Roman naval organisation, was included in the Capo Miseno's Department.

The ancient pilots used the white cliff Named "Punta Bianca" made of calcium carbonate like the "Carrara marble" and the black rock named "Scoglio del Corvo" to land. The Caprione promontory was a Ligurian stronghold until the Romans defeated the Ligurians guerrilla actions in 155 b.C. and every Roman cavalryman received 52 jugera of the Caprione territory (jugerum = ancient unit of about 120 square yards). We have in consequence of the Roman presence the Latin place-names: Barbazano, Bavognano, Carbognano, Fabiano, Scipiano, Senzano, Sevigliano, Verazzano and Monte Marcello (from the victorious Marcellus Consul).

In three places of the Caprione promontory (Barbazano, Narbostroand St. Laurence) there is a particular kind of mill-stone made up of:

- a base, which is a large stone with a groove having a circular section form;
- a mill-wheel made in stone;
- an axis, made in wood or metal;
- a fulcrum-fork, made in stone.

In all three places there was a medieval village or hamlet. Barbazano (from *Barbatus*) was a fortified *verruca*, inhabited since the tenth century, where the count-bishop of Luni spent the feast of the Assumption; the sailors from Barbazano were his official carriers, as confirmed by a parchment of the "Codice Pelavicino", the most important incunable in Lunigiana. St. Laurence, however, was an agricultural village, invisible to the Barbaresques (*Moriscos*). Here there are the ruins of a medieval church, oriented in equinoctial line



*Reconstruction of the oar mill-stone of Barbazano (designed by Luca Rolleri). It is possible to see: the base with a groove having a circular section form; the mill-wheel made in stone; the fulcrum-fork made in stone; the axis made in wood*

(90°-270°) with apse placed exactly on the East (azimuth 90°). In this place there is also a quadrilithon (a *trilithon* made up of two orthostats and an upper lozenge stone, completed by a lower large stone, conceived to subdue the glare of the sun at sunset in midsummer (21<sup>st</sup> June), when the sunlight enters across it (azimuth 301° 57'). Thus we can observe the continuity of archaeoastronomy from the prehistoric monument to the Cristian liturgical monument. Narbostro (from the Latin *inter arbusta* = among shrubs) is a country place where there are *cavanei* (Celtic etymology from *cabban-cavan* = a hollow or, in some parts of Ulster, a round hill) which are round constructions roofed by «corbelling», similar to Aegean *tholoi*, Etruscan *cupoles*, French *capitelles* and Provençal *Cabanos*. At Narbostro we may see a large part of the mill-base only, while at St. Laurence we may observe the mill-base and the wheel, found recently by using the metal-detector, as the axis was made out of metal. At Barbazano we may observe the mill-base, the stone used as fulcrum-fork and a fragment of the wheel. The dimensions of the wheel fragment and of the fulcrum-fork allow us to make the hypothesis that the axis was wooden made.

I called this kind of system «oar millstone» as the movement is similar to the coming and going of a oar.

«The origin (of the system) is from Etruria or from Syria?» We may make two hypotheses to use, the first to mill cereals and the second to crush olives to obtain oil too. Barbazano was an important place of olive oil production and commerce. On a wall of Palazzo San Giorgio, which was the seat of Genoese port authority, commerce and bank authority named «Banco di San Giorgio», there is a fresco in which a valet is carrying a jar of oil with the inscription below: *Oleum Barbatiani* (oil from Barbazano).

I believe that this particular kind of millstone is derived from a maritime

civilisation, and that is a product of a culture such as the one of the Eastern Mediterranean basin.

As the Monks who came to the gulf of La Spezia with the Byzantines introduced a particular size of basilica in our district, in oriental style – with two apses in only one nave – I think that it is possible to argue from analogy, as we have parchments testifying that the Abbot of Tino Island (in the gulf of La Spezia) also had jurisdiction also over olive groves in the Barbazono district, that the millstones could be of Oriental influence (another origin is unknown).

GAETANO FORNI

DAL LEZIOSO AL FUTILE E AL LANCIO DI PIETRE DAI PONTI

Una riflessione antropologica in margine al problema  
del finanziamento dei musei d'agricoltura\*

*Il problema più angosciante del nostro tempo: la noia*

Uno dei problemi culturali più angoscianti del nostro tempo è la vacuità degli interessi del grande pubblico. Fatto questo che si accompagna, per una sorta di drammatico bilanciamento, con la frequenza di episodi che riflettono il bisogno di violenza gratuita: vedi il gettare sassi dai ponti su inermi automobilisti o su vagoni ferroviari, vedi il girare i fanali dei semafori onde confondere guidatori di automezzi e provocare scontri spesso sanguinosi.

Vediamo le frequenti aggressioni perpetrate per futili motivi dalle baby gangs, liberate sì dal lavoro minorile, ma autoesoneratesi dall'obbligo scolastico cui sfuggono troppo spesso impunemente, secondo quanto si legge quasi quotidianamente sui giornali. A questi potremmo, almeno per qualche aspetto, affiancare alcuni episodi di terrorismo, specie quelli effettuati da operatori di cultura occidentale, anche se ammantati da un estremo idealismo.

Quali sono le cause? Quale il rimedio?

Il coro di lamentele dei cosiddetti benpensanti che risuona in queste occasioni è massiccio, le deprecazioni unanimi. Ma a chi risale la "colpa" per così dire profonda di questi obbrobriosi episodi? Innanzitutto bisogna riconoscerne la natura e le motivazioni. Dalle interviste dei giornalisti pubblicate sui più diversi periodici risulta che causa primaria è la noia: una vita monotona, tutta orientata sui consumi, anch'essi sostanzialmente ripetitivi, più o meno, a seconda dei mezzi finanziari disponibili, le solite discoteche, i soliti fine settimana, trascorsi sui soliti campi di sci o sui surf marini o lacustri; i soliti viaggi durante le ferie estive alle Bermude, in India o nel Kenia...

\* Nota stesa in occasione del significativo contributo della CARIPLO riguardo al potenziamento del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura.

*I falsi rimedi*

Quali sono i tentativi fatti dalla predetta massa dei “benpensanti” lamentosi per distrarre dalla noia questi giovani (appunto da giovani sono costituite le bande dei lanciasassi massacratori)? Oltre a organizzare le attività consumistiche di cui si è riferito, abbiamo due elementi chiave di svago molto significativi: la televisione e le mostre. Gli spettacoli televisivi sono in gran parte o futili o sanguinari. Le mostre, specie quelle per le quali si stanziavano miliardi da parte di enti pubblici o privati, anche quando sono culturalmente importanti, finiscono per essere futili sotto il profilo psicologico, in quanto non focalizzano il significato dell’esistenza come impegno, come sacrificio. Vengono esposti i bei gioielli, le belle pitture, i magnifici affreschi degli antichi Greci, dei Celti, degli Italo-toti, ma non vengono focalizzati gli aspetti della vita concreta: come si guadagnavano da vivere, come si lavorava la terra, come si mieteva o si pigiava l’uva, o, prima ancora, come si letamavano i campi ecc. Non occorre essere dei luminari in psicologia antropologica per capire che un viaggio alle Bermude, la visita a una mostra di gioielli della Magna Grecia, non danno quell’ebbrezza di sangue, quell’esperienza di violenza (di cui abbisogna chi è soffocato dalla noia) che può dare il rischio di provocare uno scontro lanciando un’auto a folle velocità sull’autostrada, in senso contrario, o, sotto un’altra valenza più masochistica, il suicidio reale o quello graduale innescato dall’uso della droga.

*I veri e più efficaci rimedi*

Il rimedio contro la noia è una concezione “seria” e una pratica “seria” dell’esistenza. Uno dei fondamenti più “seri” della realtà è appunto l’agricoltura: è essa che ci sfama giorno per giorno, e se non riesce a sfamare tutti è perché da un lato si devono distruggere i suoi prodotti per iperproduzione locale, cosicché, dall’altro, quasi un miliardo di persone soffre la fame, e diversi milioni soccombono. Bisogna anche tener presente che è la biomassa vegetale da essa prodotta che, assorbendo il biossido di carbonio (un tempo si diceva l’anidride carbonica) e le calorie esuberanti, bonifica istante per istante l’ambiente, l’atmosfera.

Si dirà: «Ma la gente non si interessa di queste cose!». Niente di più falso o meglio di più superficialmente vero. Scriveva il Giusti: «Pubblicare un libro è men che niente se il libro fatto non rifà la gente». Cioè i benpensanti lamentosi, invece di lamentarsi e ricorrere a rimedi fittizi, dovrebbero martellare il significato di quella che è la realtà più “seria”. Ma il significato di un processo reale, quale appunto l’agricoltura, può essere percepito solo dalla conoscenza della sua storia. Ecco quindi la necessità di realizzare non mostre e musei del futile e del lezioso, ma musei “seri” in cui la realtà “seria” viene documentata, illustrata, martellata al pubblico. È nella realizzazione di questi mu-

sei, di questi tipi di mostre, che vanno convogliati gli sforzi finanziari di enti pubblici e privati, di banche, come appunto ha fatto e insegnato, nel nostro caso, per il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, la Cariplo. Finanziamenti che dovrebbero essere di entità almeno pari e sostituire quelli ora effettuati per mostre inutili o spesso, sotto questo profilo, addirittura diseducative.

Ma attenti bene! Il messaggio di un museo dell'agricoltura può essere a sua volta ambiguo o addirittura falso. È il caso di musei che ti presentano zappe e aratri in vetrine di cristallo, tutte luccicanti, allestite secondo la moda più stravagante; mobili contadini lucidati come l'arredo di un salotto... Ecco allora che la realtà più cruda e povera, quella del contadino di ieri, si ammantava di leziosa futilità e il messaggio del museo diventa inutile o forsanco dannoso. Ecco che allora il finanziamento deve essere sì adeguato alle esigenze del museo, ma non a quelle della futilità.

#### *Tenore di vita e vasi comunicanti*

Qualche antropologo aggiunge che il martellamento incisivo di un modello di vita e quindi di una concezione del mondo "severa" è importantissimo, ma non sempre sufficiente: in alcuni casi determinante può essere solo l'esperienza in proprio di un *modus* austero, tipico della civiltà anticonsumistica. Ma la globalizzazione dell'economia che, per il principio dei vasi comunicanti valido anche in questo ambito, determinando nei Paesi con una popolazione ad analoga preparazione tecnologica dall'Estremo Oriente (Formosa, Corea, Malaysia ecc.) all'Occidente un corrispondente tenore di vita, provvederà più che a sufficienza in questo senso. Infatti è ovvio che i Paesi dell'Occidente industrializzato attualmente godono di un elevato tenore di vita, in quanto posseggono sostanzialmente il monopolio delle tecnologie più avanzate. Il possesso di questo monopolio si sta ora allargando ai suddetti Paesi orientali. Da lì il processo diffusivo si allargherà ulteriormente a macchia d'olio in tutto il mondo. Quando la globalizzazione a tale riguardo avrà investito tutto il globo, è chiaro che non potranno più esistere monopoli di tale tipo o se ne ridurrà notevolmente il livello. È evidente che sarà allora inevitabile una riduzione del tenore di vita. Esso peraltro spesso è ora artificiosamente gonfiato dal fatto che, con la crescita zero, Paesi demograficamente sterili come il nostro scaricano su altri gran parte del costoso fardello derivante dall'allevamento delle nuove generazioni.

IVANA PASSAMANI BONOMI

DISEGNO E MODELLI TRIDIMENSIONALI DI ATTREZZATURE AGRICOLE  
NEL CONTESTO DEI MUSEI DELLA CULTURA MATERIALE

Dal momento che l'agricoltura è una pratica antica quanto il mondo, la rappresentazione degli strumenti ad essa connessi ha mostrato una necessità dal primo momento in cui l'uomo ha iniziato a incidere le rocce per "fermare nel tempo", raccontandole, la propria vita e le proprie esperienze.

Oggi possiamo così conoscere forma e modo d'uso dei primi aratri e ricostruire l'evoluzione che questo e altri preziosi strumenti hanno avuto nei secoli, confrontando questi antichissimi "graffiti tecnici" con rappresentazioni contenute in diversi tipi di documenti storici.

*Il disegno*

Le fonti sono in tal senso numerose e varie, e sebbene sia pressoché impossibile elencarle compiutamente, se ne possono ricordare almeno le principali:

- i *Tacuina sanitatis* di fine Trecento, che rappresentano nel minimo dettaglio la natura e scene di attività lavorative;
- i cicli pittorici sui Mesi, primo fra tutti il famoso «ciclo dei Mesi» di Torre Aquila a Trento, nel quale ogni mese è associato alle mansioni ad esso relative, dipinte con attenzione al dettaglio;
- i numerosissimi *ex voto*, che quasi sempre hanno per oggetto l'attività lavorativa che ha causato l'infortunio, per il quale si chiede la grazia;
- i quadri o affreschi dei secoli XVI-XVII-XVIII, nei quali le attività lavorative compaiono generalmente in secondo piano, a integrazione e ambientazione del soggetto principale dell'opera;
- i dipinti di alcune correnti pittoriche dei secoli XIX e XX, che dimostrano invece uno spiccato interesse per il mondo contadino, visto di volta in volta in chiave religiosa – come nei celebri *L'Angelus* e *Le spigolatrici* del francese Millet, che afferma: «contadino sono nato e contadino morirò»; in chiave realista – penso ad esempio alle scene di vita agreste del toscano Silvestro Lega o alle incisioni sulla campagna toscana di Giovanni Fattori – o infine in chiave



Fig. 1 *In alto*: G. Segantini, Aratura in Engadina; *in basso*: A. Tominetti, L'aratura in Miazzina (da S. Pagani, La pittura lombarda della Scapigliatura)

paesistica: come non ricordare le scene di aratura del milanese Tominetti, o quelle ancor più celebri del trentino Segantini (fig. 1)?

– i disegni prima descrittivi e successivamente più squisitamente tecnici che rilevatori e studiosi hanno prodotto in varie epoche: all'archivio di Stato di Parma, ad esempio, sono conservate alcune interessanti raccolte di disegni di attrezzi agricoli. Quelli attribuiti al Sanseverino (fine del sec. XVIII) dimostrano la spiccata attenzione delle autorità francesi Du Tillot e Moreau de Saint Méry per l'agricoltura; vi è poi una raccolta di schizzi dal vero di Anonimo, caratterizzati da un'attenzione quasi mimetica per l'oggetto (fig. 2). Ma anche altrove, nel corso del Settecento e dell'Ottocento, si aprono Accademie

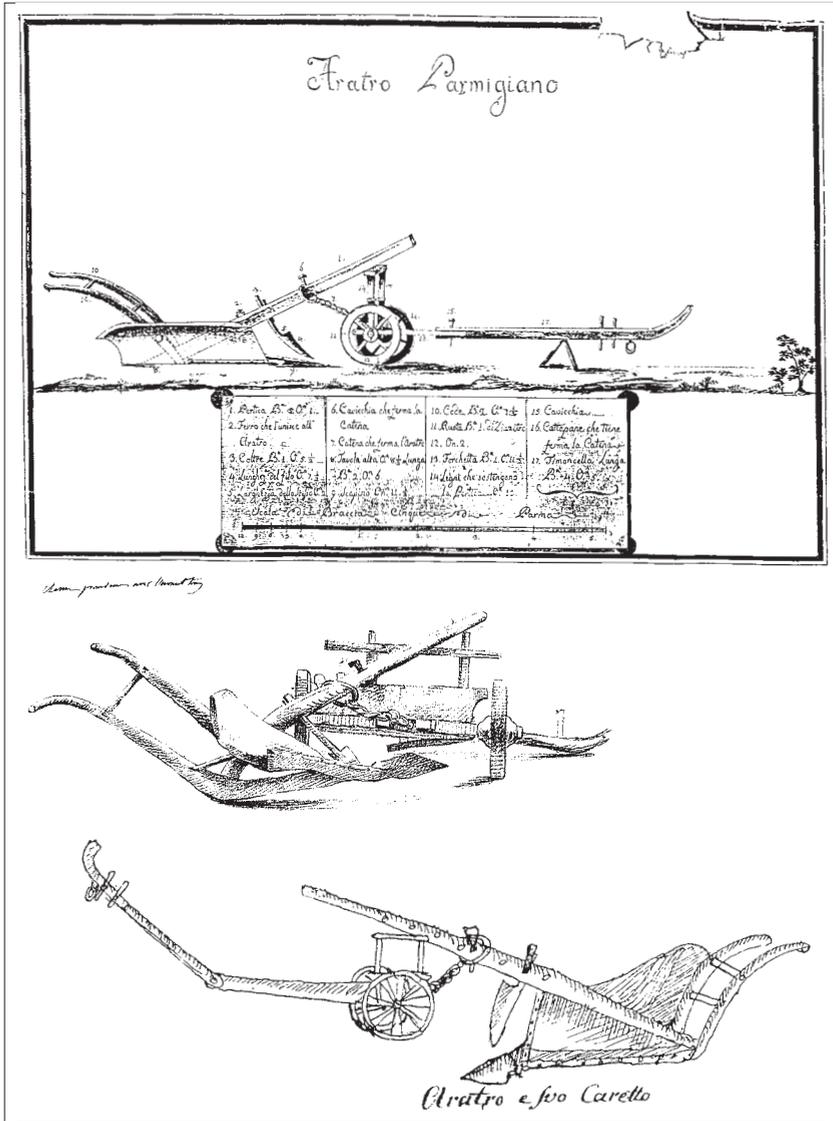


Fig. 2 In alto: aratro parmigiano con didascalie, Archivio di Stato di Parma, fondo Mappe e disegni, vol. 67 (tav. 72); al centro: raccolta di paesaggi di case rustiche e di attrezzi agricoli del parmigiano delineati per sua Eccellenza Mederico Elia Moreau de Saint Méry, disegno di un aratro, Archivio di Stato di Parma, fondo Mappe e disegni, vol. 66; in basso: aratro e suo carretto, particolare tratto da una tavola del testo di Pier Luigi Spaggiari, Trattato di agricoltura, Archivio di stato di Parma, Raccolta manoscritti al n. 138

per lo studio dell'Agricoltura, al cui interno si producono testi scientifici sulle modalità di coltivazione, che spesso si accompagnano con disegni illustrativi delle stesse.

Tutte queste testimonianze rappresentano una documentazione preziosa per chi voglia approfondire la genesi e l'evoluzione della strumentazione agricola, e in un contesto museale – presentate tramite fedeli riproduzioni – supportano egregiamente l'esposizione degli oggetti, siano essi decontestualizzati oppure inseriti in ricostruzioni ambientali.

Tra gli svariati possibili supporti didattici, le riproduzioni e i disegni si connettono dunque agli oggetti, agli strumenti, ai macchinari esposti allo scopo di chiarirne l'epoca, la localizzazione, il contesto, la storia, le funzioni, le interrelazioni: essi arricchiscono notevolmente i contenuti insiti nelle testimonianze materiali, ricostruendo simbolicamente nell'immaginario del visitatore la loro funzione, la loro vita stessa.

A fronte di numerose realtà museali lombarde ancora sprovviste di tali preziosi ausili ne esistono altre nelle quali l'esposizione di soli oggetti, ordinati secondo criteri logici, si sta gradualmente trasformando in una esposizione di oggetti, documenti, dati, carte geografiche, riferimenti catastali, immagini fotografiche, in qualche caso modellini in scala: se il Museo/Discorso trae utilità da criteri espositivi che prevedano la presenza di questi meccanismi, il Museo/Vita ne ha assoluta necessità, per non incorrere nel rischio dell'inganno o dell'ambiguità: perché sempre e comunque, al fruitore, va ricordata la totale decontestualizzazione dei manufatti, anche se essi sono inseriti in una ricostruzione ambientale.

I supporti didattici inerenti più direttamente i concetti relativi alla rappresentazione meritano quindi un approfondimento dettagliato, in quanto si tende ancora spesso a trascurare il valore testimoniale insito nel *disegno*, che invece può dare a raccolte di tal genere preziosissimi apporti:

- in forma sintetica, può riassumere ed estrapolare da riproduzioni di antichi affreschi, o quadri, o stampe, la rappresentazione di attività agricole o produttive (da affiancare alla esposizione delle stesse);
- ancora in forma sintetica, può schematizzare sequenze di movimenti (della mano o del corpo) e di gesti finalizzati alla costruzione di un oggetto;
- in forma tecnica, può spiegare macchinari, elementi costitutivi degli stessi, e darne una loro rappresentazione in esplosivo assonometrico;
- caricato della sua valenza testimoniale, può documentare rilievi di macchine complesse o di opifici storici presenti sul territorio, raffrontandone ad esempio i caratteri tipologici di zone diverse;
- proposto in forma descrittiva, può affiancare e confrontare diverse soluzioni morfologiche/ergonomiche di uno stesso attrezzo o di famiglie di attrezzi<sup>1</sup>,

<sup>1</sup> Cfr. ad esempio le interessanti tavole contenute in *Le Venti giornate d'Agricoltura e i piaceri della villa* che il bresciano Agostino Gallo pubblicò a Venezia nel 1564.



Fig. 3 *Museo agricolo di Curtatone San Silvestro (Mantova). Alle trebbiatrici originali sono affiancati i disegni tecnici e numerosi modellini ad esse relativi, nonché fotografie storiche che ne testimoniano l'utilizzo (immagini fotografiche dell'autrice)*

basti per tutti l'esempio delle planches dell'*Encyclopédie* di Diderot e D'Alembert, utilizzate in numerosi musei etnografici, quale ad esempio il Museo Comunale di Ecologia Culturale di Curtatone (Mantova).

Da questa breve disamina risultano evidenti le suggestive potenzialità offerte dal mezzo grafico, a tutto vantaggio della pregnanza del messaggio espositivo.

### *Il modello tridimensionale*

Evitare accuratamente la passività del visitatore, rispettando nel contempo la conservazione dei pezzi esposti, è un obiettivo che molti musei esteri della

scienza e della tecnica (e anche qualche raro esempio italiano) perseguono con determinazione: azionare un motore, veder funzionare un congegno, partecipare attivamente ad un'attività di trasformazione, in sintesi, mettere in atto l'accattivante motto "Vietato non toccare" coniato dal Museo di Scienze Naturali di Brescia nel 1998, rappresentano esperienze che rimangono in ciascuno come bagaglio culturale.

L'utilizzo del MODELLO AL VERO, pur se di costo elevato, è utilissimo, e salvaguarda l'originale funzionante; ma si può ottenere un valido risultato anche facendo muovere MODELLINI IN SCALA, di costo molto più ridotto.

Al Museo Agricolo di Curtatone S. Silvestro (Mantova) si può verificare direttamente quanto sia efficace accostare all'oggetto esposto (qui si tratta perlopiù di macchine agricole, ma il discorso vale in qualunque caso) la sua rappresentazione tecnica e il suo modellino in scala (fig. 3).

Nelle esposizioni in cui tali supporti si possono toccare liberamente, la partecipazione dei fruitori (soprattutto di giovane età) è garantita. Infatti non sempre le macchine esposte sono funzionanti: e se lo sono, non è comunque pensabile che sia il pubblico ad attivarne il movimento.

L'esperienza diretta, seppur su un oggetto di piccole dimensioni, aiuta sicuramente la comprensione delle leggi regolatrici degli ingranaggi senza rischi per l'originale, che può invece essere mosso da un operatore addestrato a scopo dimostrativo<sup>2</sup>.

Si può concludere affermando che arricchire un'esposizione di efficaci supporti didattici rappresenta indubbiamente un costo, che viene però ammortizzato dal riscontro culturale e dal successo di pubblico.

<sup>2</sup> Un interessante studio didattico (rivolto principalmente alle scuole medie) su alcune macchine mosse dall'energia idraulica (mulino, maglio, segheria, pestello, mantice) è stato effettuato dalla Coop. Culturale Techne di Brescia, e pubblicato dalla casa editrice bresciana La Scuola Editrice nel 1989. Il progetto prevedeva, per ogni macchina, un modellino in legno da assemblare e far funzionare; una pubblicazione di carattere monografico con questionari e schede di approfondimento; un gruppo di diapositive, a contenuto etnografico, di esempi ancora in uso o esposti in musei.

QUESTIONI DI MUSEOLOGIA,  
ETNO-ARCHEOLOGIA, STORIA AGRARIA

trattate nell'attività di partecipazione,  
assistenza e consulenza del Museo

a cura  
di G. Forni

*Premessa.* L'attività del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura non si risolve solo nel realizzare l'allestimento delle varie sezioni e nell'illustrarle al pubblico, ma consiste anche nell'intervenire con informazioni, suggerimenti, considerazioni, riflessioni (frequentemente effettuate per iscritto) su iniziative che, direttamente, indirettamente o anche solo potenzialmente possono riguardare i settori di cui si occupa il Museo. Più spesso si tratta di risposte a quesiti posti da enti, studiosi ecc. Poiché molte delle questioni trattate possono interessare tutti coloro che si occupano di questi argomenti, si ritiene utile pubblicare le trattazioni più significative.

**Bibbia, traduzione e interpretazione di termini agrotecnologici**

*Premessa: traduzioni recenti della Bibbia.* Ci limitiamo a indicare quelle più significative, in particolare quelle che citeremo in questa discussione. Innanzitutto la TOB (*Traduction Oecumenique de la Bible*). Questa, come è specificato nella prefazione, è stata compilata da una grande équipe di specialisti a livello mondiale delle varie religioni (ebraica, protestante, cattolica ecc.), partendo dai testi critici più aggiornati in ebraico, aramaico, greco (quest'ultimo in particolare per il Nuovo Testamento). Ogni singolo Libro è stato fatto precedere da un'introduzione storico-letteraria, basata sui più recenti apporti delle discipline storiche, archeologiche, filologiche e glottologiche. Particolarmente curate sono le annotazioni di carattere storico e filologico.

La TOB è stata pubblicata in Italia dalla Elle Di Ci nel 1992. Essa era stata preceduta dalla «Bibbia Concordata» promossa dalla Società Biblica Italiana con obiettivi analoghi e compilata da traduttori oltre che cattolici, protestanti (Valdesi, Battisti, Metodisti, Chiesa di Cristo), ortodossi ed ebrei, che era stata pubblicata da Mondadori nel 1968.

Più specificamente per quel che riguarda i Vangeli, il testo attualmente più accreditato è il Nestle-Aland: *Novum Testamentum graece et latine*, Stutt-

gart 1994. Si tratta dell'edizione critica più recente, condotta dopo un'amplessima revisione di tutti i codici antichi da un gruppo di studiosi di varie confessioni. Esistono poi testi come il Merk (con traduzione italiana del Barbaglio, III ediz., EDB di Bologna, 1993) che riportano le diverse varianti.

Qui di seguito riportiamo le osservazioni che in diverse occasioni (revisione di articoli ecc.) abbiamo elaborato. Esse riguardano solo qualche passo della Bibbia, ma ciò basta per suggerire alle varie società bibliche l'utilità di far rivedere da un agronomo (il mondo biblico era caratterizzato da una civiltà agro-pastorale) con un minimo di preparazione biblico filologica le rispettive traduzioni. Certo il tradurre ad esempio con «zucche» (Giona 4, 6-10) termini che certamente non le indicavano in quanto tali ortaggi, come è noto, sono stati introdotti nell'Antico Mondo solo dopo la scoperta dell'America, cioè in epoca molto più recente, in genere non falsifica il contenuto del messaggio religioso di cui la Bibbia costituisce il vettore, ma proprio per un minimo di rispetto per la sacralità del «Libro Santo» per eccellenza le traduzioni debbono almeno tentare, nei limiti del possibile, di corrispondere al reale significato dei termini biblici originali.

*Pigiatura dell'uva e bevande inebrianti.* L'inizio della parabola del vignaiolo riportata da Marco (12, 1) generalmente viene tradotto così: «Un uomo piantò una vigna, vi (...) scavò un torchio (...)». Perché, viene chiesto, si traduce con la locuzione «scavare un torchio» quando scavare non è specifico del torchio? Ciò forse solo per indicare che esso era collocato al disotto del piano di campagna? Per accertare ciò, andiamo a consultare il testo greco originale (nel nostro caso il Merk-Barbaglio, che, come si è detto, riporta anche le eventuali varianti). Vediamo che il termine impiegato da Marco è *upolenion*, vale a dire la vasca posta al disotto del *lenos*, la piattaforma sulla quale l'uva veniva pigiata coi piedi. Infatti, come evidenzia l'archeologia (Ramlot in *Enciclopedia Biblica* 1971, p. 1189, ma vedi anche molto più in dettaglio la voce *lenos/upolenion* nel VI volume dell'edizione italiana di G. Kittel, G. Friedrich, *Grande Lessico del Nuovo Testamento*, Brescia 1970, e G. Dalman, *Arbeit und Sitte in Palästina*, vol. IV, pp. 356-363, Hildesheim 1964), la struttura vinificatoria era costituita appunto da due vasche. In quella superiore (*lenos*, detta anche *prolenion*), una specie di aia molto ampia e poco profonda, usata appunto anche per trebbiare, come si accenna nell'episodio di Gedeone (Giudici, 6, 11), si praticava la pigiatura. Da qui il succo d'uva defluiva, grazie a un canaleto, nel sottostante *upolenion*, di superficie molto più ristretta, ma di rilevante profondità, cui fa appunto riferimento Marco, nel quale avveniva la fermentazione. È quindi errato, come fa la Bibbia di Gerusalemme nella sua edizione originaria (in francese), tradurre *upolenion* con *pressoir* o, come si fa nelle varie versioni italiane (a partire dal Ricciotti al recente Merk-Barbaglio), con «torchio», «vasca per pigiare» e simili, in quanto in tale caso il nome greco corrispondente sarebbe stato *lenos* o *prolenion*. Un po' meglio invece il *Greek-English Lexicon* dell'Oxford University Press, 1985,

che traduce tale termine con *vessel placed under a press to receive the wine*. Ma anche questa traduzione non è perfetta, secondo quanto precisa Bornkamm in Kittel e Friedrich, o.c., vol. VI, p. 694: l'immagine un po' retorica della vinificazione mediante il complesso *lenos/upolenion* era standardizzata da secoli e si trasmetteva tale e quale. Quindi l'*upolenion* non era un vaso, per il quale Marco non avrebbe impiegato il termine «scavare», ma una fossa, vale a dire una vasca, come appunto risulta dagli scavi archeologici (cfr. i disegni di Vardiman, 1981, p. 195), Opportunamente l'antica traduzione latina, la *Vulgata*, edizione di Wittenberg, recita *fodit lacum*, cioè «scavò una fossa» (cfr. Nestle-Aland 1994, p. 129). Per strizzare le vinacce si usavano altri metodi, quale la torsione del sacco che le conteneva.

È evidente che tutte le traduzioni errate attuali di *upolenion* derivano per inerzia da quelle in latino effettuate in particolare nel III secolo (*vulgata*) e rivedute da san Gerolamo, quando effettivamente i torchi erano di uso comune.

In conclusione la locuzione «scavare un torchio» non è assolutamente corretta. Diventa sostanzialmente accettabile se si sostituisce il termine «torchio» con «pigiatoio», intendendo con questo l'insieme *prolenion* + *upolenion*. Più precisa sarebbe «scavò una vasca di raccolta del vino», ma poiché evidentemente il vignaiolo del Vangelo predispose non solo quest'ultima, ma anche il *prolenion*, che del resto in molti casi era esso stesso leggermente scavato, ecco perché abbiamo definito accettabile, anzi, in conclusione, preferibile, la locuzione «scavare un pigiatoio».

Circa le bevande inebrianti, alcuni se ne chiedono la natura. Anche qui è opportuno far riferimento al testo originario greco. Così Luca (1, 15) le indica come *sichera*, termine impiegato anche in alcune versioni italiane quali *La Bibbia concordata*. Il termine ebraico biblico era *secar*, che la traduzione greca del Vecchio Testamento effettuata dai Settanta nel III sec. a.C., quando la Palestina era caduta nell'orbita dell'impero di Alessandro Magno e successori, grecizza appunto in *sikera*. Il fatto che nell'antico accadico (una delle più antiche lingue semitiche documentate) *sikaru* significasse vino di dattero e poi altre bevande ottenute con succhi fermentati di altri frutti (melograno, mele ecc.) o in altro modo (birra, vino di palma, idromele ecc.) offre un'utile indicazione al riguardo.

*Cerealicoltura dalla germinazione alla trebbiatura e alle rese*. Nelle parabole del seminatore (Marco 4, 1-7; 4, 26-27) si parla dello spargimento dei «semi». Come è noto, i chicchi di frumento non sono semi, ma frutti secchi. Marco giustamente usa il termine *sporos* che non significa solo seme, ma anche il frutto che lo contiene. Il termine botanico esatto sarebbe «cariosside», ma ci si può accontentare di «chicchi» o «grani» o, alla peggio, usare «semi», ma ponendolo tra virgolette, per significare che si tratta di un termine improprio.

Alcuni fanno notare che «nei Vangeli non si fa cenno alla battitura delle messi». Potrebbe essere utile ricordare che però vi si fa riferimento nel Nuovo Testamento (ad es. in 1 Cor. 9, 9), o meglio ancora che Luca (6, 1) ac-

cenna all'antichissimo sistema della trebbiatura mediante sfregamento delle spighe tra le mani.

Circa le rese, la precitata parabola del seminatore indica che il grano seminato diede il frutto ove il cento, ove il sessanta, ove il trenta per uno. Sono rendimenti che fanno sorridere i nostri storici dell'agricoltura, abituati a rendimenti di 4-8 volte la semente. Sorriso dovuto alla mancata conoscenza delle tecniche di semina in uso in Oriente ove, come ha evidenziato l'Oliva (già professore di agronomia a Firenze) in *La politica agraria in Roma antica* (Piacenza, 1930) si seminava a mano (o con l'aratro seminatore) molto rado e si facevano poi in inverno pascolare sui campi a grano le pecore, stimolando un forte accestimento, vale a dire che da un chicco di grano non si otteneva una sola spiga, ma 5-10 spighe, con i rendimenti succitati (anche se ovviamente la produzione per ha rientrava nei canoni normali dell'epoca).

Per concludere questo paragrafo è bene far riferimento a qualche sfumatura. Pure nelle traduzioni più serie che, per maggiore scientificità, riportano in nota il nome botanico delle piante citate dalla Bibbia, spesso capita che vengano impiegate le iniziali maiuscole nell'indicazione della specie (che va scritta in minuscolo) nel caso di nomi derivati da nomi di persona (reale o mitica) o da nomi propri vernacolari o da nomi che in origine indicavano dei generi. Così ad esempio non si scrive *Triticum Spelta*, *Arundo Donax* L., *Ficus Sycomorus*, ma, secondo le norme della corretta nomenclatura botanica (*International Code of Botanic Nomenclature*, 1983), *Triticum spelta*, *Arundo donax*, *Ficus sycomorus*, come leggiamo, ad esempio, negli usuali testi e manuali, quali Hopf & Zohary, *Domestication of Plants in Old World*, Oxford 1993, e l'opera collettiva *Progress in Old World Palaeobotany*, 1991, e persino nel meno recente *Lexicon Botanicum* (1960) della nomenclatura sistematica delle piante.

### Sull'interpretazione di un'incisione rupestre.

Lettera pervenuta il 29/5/98,

alla direzione del Museo di Storia dell'Agricoltura

Ho portato recentemente a termine il censimento dei massi erratici del Parco della Bessa (Piemonte). La zona è nota per i resti delle *aurofodinae* romane, ma è verosimile che il giacimento d'oro alluvionale sia stato coltivato anche in tempi più antichi (oggetti d'oro avente le stesse caratteristiche chimiche trovato nelle palafitte del vicino lago di Viverone - Bronzo medio).

I manufatti presenti sono in grande maggioranza coppelle collegate o meno da canaletti, ma un masso in particolare ha attratto la mia attenzione. Ha superficie superiore piana e su di esso appare una composizione di 60 coppelle di piccole dimensioni (diam. tra 4 e 5,5 mm e profondità tra 1 e 1,5 cm) non collegate, che sembrano rappresentare un aratro. La presenza a scopo rituale di tale attrezzo non mi pare inverosimile, dato che lo sfruttamento del giacimento avveniva mediante rimozione del terreno. Va tuttavia ricorda-

to che, ad oggi, non si conoscono rappresentazioni di oggetti ottenute mediante serie di coppelle.

Poiché mi è nota la vostra competenza in materia, vi sarei grato se poteste darmi un parere sulla forma dell'oggetto e su quant'altro è a vostra conoscenza sull'argomento,

Ringrazio per la collaborazione e invio i più cordiali saluti

(firmato) Alberto Vaudagna, Biella

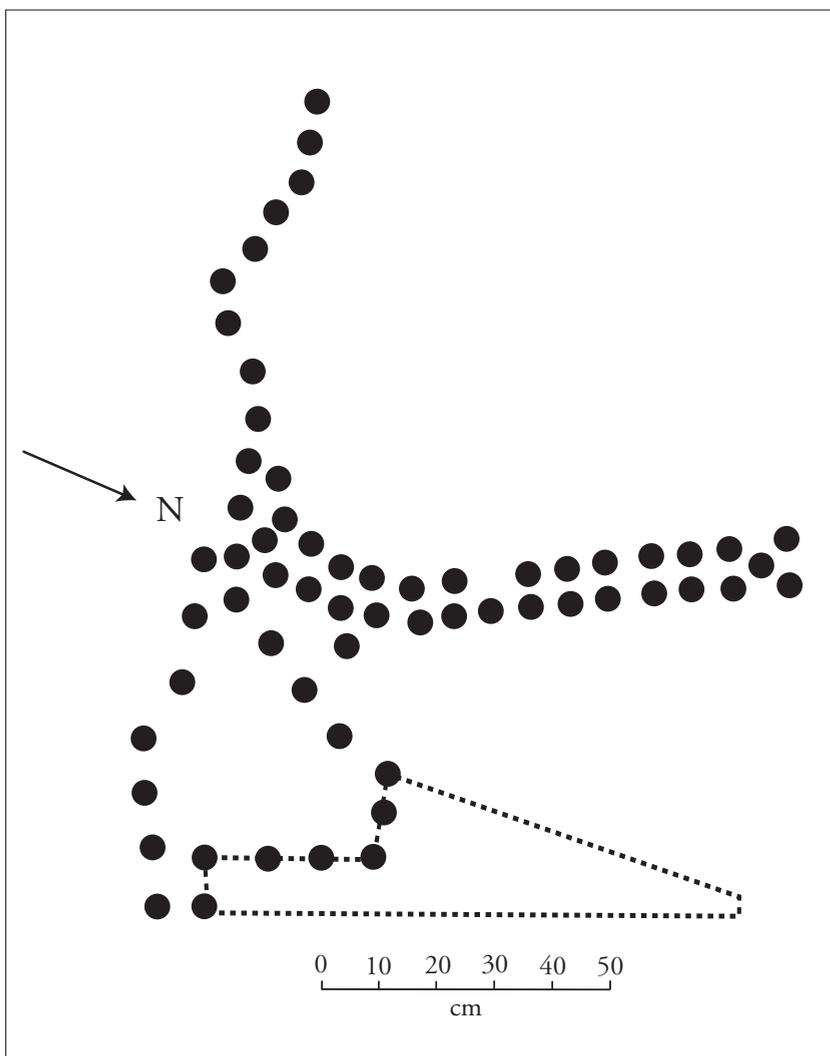
*Risposta.* L'interpretazione come aratro della raffigurazione a base di coppelle è solo una di quelle possibili. Altre potrebbero essere una mappa di itinerari rituali o di selvaggina, oppure simboli magici e così via.

Tornando all'interpretazione come aratro, vi sono alcune difficoltà: a) non è raffigurata la parte più importante dell'aratro, il vomere. Nessun aratro è mozzo nella parte che dovrebbe penetrare nel terreno; b) la presenza del tacco; nessun aratro ha un "tacco" che ovviamente ostacola la penetrazione nel terreno; c) la bure è troppo corta. La bure corta è tipica degli aratri a carrello, introdotti solo in epoca romana – medioevo. La bure corta qui potrebbe essere spiegata con la precisa volontà dell'artista incisore delle coppelle di rappresentare solo il nucleo lavorante dell'aratro. Analogamente si potrebbe ovviare alle difficoltà a) e b) ipotizzando che l'incisore preistorico avesse voluto raffigurare solo la struttura base dell'aratro, senza il vomere di ricambio in legno. Questo poteva essere fissato con incastri o, nel nostro caso, con anelli in cuoio o meglio in rame o bronzo. Vomeri in bronzo non se ne facevano in quanto erano troppo fragili e nemmeno in rame, perché troppo malleabili, ma per gli anelli di fissaggio non esistono queste controindicazioni; avrebbero potuto essere anche in ferro: all'inizio dell'Età del ferro questo metallo era raro e non usato per parti di rapida usura, come appunto i vomeri. Un esempio di vomeri fissati con anelli ci è offerto dall'aratro raffigurato sulla cista di Montebelluna (V sec. a.C.).

### **Anche qualche agronomo tra gli italiani del millennio?**

In margine all'iniziativa de «Il Corriere della Sera», volta a sondare l'opinione pubblica su quali personaggi vissuti nel millennio ora concluso siano da ritenersi più rilevanti, abbiamo effettuato le seguenti considerazioni.

È da ritenersi che in queste scelte l'opinione pubblica sia deformata principalmente da due elementi: a) il potere della *comunicazione*. Chi è più capace di comunicare, più focalizza su di sé l'attenzione della gente. b) La *suggestione collettiva*, per cui valgono, sono apprezzate solo le caratteristiche, le gesta apprezzate dai "più". Si tratta di un processo socialmente utile, in quanto permette agli esseri umani di aggregarsi in gruppi più o meno grandi a comportamento omogeneo, ma che va tenuto presente in questo tipo di scelte.



*Ipotesi d'interpretazione come aratro della sequenza di coppelle su di un masso del Parco della Bessa (Piemonte). Secondo questa interpretazione, si tratterebbe della struttura di un aratro in cui, per ogni aratura, doveva inserirsi un vomere in legno "usa e getta", da noi indicato con il tratteggio*

Certo, sono d'accordo che Dante, Leonardo da Vinci ecc., designati dagli "intellettuali", "scelti" da «Il Corriere» sono personaggi grandissimi. Ma sono tali anche a seguito dei fatti a) e b) precitati. A nostro parere, sono «valori oggettivi determinanti soprattutto quelli che riguardano l'economia della specie umana, nell'ambito dell'ecosistema terrestre: in particolare la lotta contro la fame e le malattie». Meriti enormi, ma dati per scontati, che quindi non risvegliano un minimo d'attenzione. Proprio per questo porrei "in lizza": al primo posto *Camillo Tarello da Lonato*, l'agronomo tardo-rinascimentale che *quasi raddoppiò* la superficie agraria coltivata del nostro Paese introducendo la coltivazione continua (prima di lui la terra si faceva "riposare" un anno su due o un anno su tre, quindi metà o un terzo – secondo i casi – della superficie agraria era lavorata, ma era improduttiva). Al secondo posto metterei *Nazareno Strampelli* che, all'inizio del Ventesimo secolo, *creò diverse centinaia di varietà di frumento*, riducendo i danni disastrosi dell'allettamento e della ruggine (la dea Robigo, che i Romani veneravano per propiziarsela).

Al terzo posto *Giovanni Battista Grassi* che, individuando, all'inizio del XX secolo, l'eziologia della *malaria* (che per millenni mieteva migliaia di vittime ogni anno), ne permise alla fine l'eliminazione.

### **Considerazioni e notizie sulla fondazione della «Rivista di Storia dell'Agricoltura»**

Il prof. Luca Mocarelli, docente di storia nella Facoltà di Scienze Politiche dell'Università degli Studi di Milano, sapendo che alcuni operatori del nostro museo furono tra i primi collaboratori di tale Rivista, nel 1961, ci ha chiesto di esporre qualche considerazione e i dati a nostra conoscenza su come e perché venne fondata. Ecco come abbiamo potuto rispondere.

Da parte nostra, pur conoscendo solo pochi dettagli, per così dire "accidentali" della sua fondazione (o conoscendone solo qualche particolare) possiamo però indicare a grandi linee le sue radici storico culturali. Procediamo schematicamente.

La spinta a fondare la Rivista fu di natura composita:

- a) da un lato si trattava di una reazione alla impostazione eminentemente politica (in senso stretto), aristocratico-intellettualistico-estetizzante, a fondamento filosofico-idealistico dell'attività storiografica che si svolgeva nella prima metà del secolo;
- b) il crollo del fascismo e quindi il rapido prevalere del marxismo tra gli intellettuali e di conseguenza la valorizzazione degli aspetti economici e tecnici della realtà storica. Valorizzazione che tuttavia si effettuava generalmente solo a parole;
- c) il prevalere, nel mondo culturale, della Casa Editrice Einaudi, molto influenzata, anche se non controllata, dal PCI e quindi a ispirazione – in ma-

niera rilevante – marxista. Non solo, ma l'Einaudi è Torino e a Torino l'influsso francese è notevolissimo. Sotto il profilo storiografico, la scuola francese degli *Annales*, pur essa attenta alla cosiddetta cultura materiale, ha contribuito a sviluppare un orientamento culturale in questa direzione nel nostro Paese e una sensibilità, un'atmosfera d'interesse per le nostre radici economiche, cioè quindi in definitiva per l'agricoltura;

d) determinante, e spesso sottovalutato, il passaggio del nostro Paese da contadino-artigiano a urbano-industriale (ora anche l'agricoltura è "industrializzata"). Da qui un'atmosfera di "nostalgia" per le radici, per il mondo del passato. Nostalgia che, agli inizi degli anni Sessanta cominciava a emergere, diventando sempre più viva negli anni successivi, smorzandosi solo con gli inizi degli anni Ottanta.

In complesso, in Italia, l'interesse per la storia agricola fu alquanto superficiale ed effimero. Ciò per la nostra tradizione aristocratico-intellettualistica, propria anche agli storici marxisti, il cui *imprinting* sull'inconscio non poteva essere improvvisamente cancellato. Il fatto è analizzato a fondo a p. 19 di «AMIA», n. 10 (in «Rivista di Storia dell'Agricoltura» n. 1, 1987). Ora, con il crollo del marxismo, l'affievolimento si è accentuato, come è ovvio, ma è significativo il fatto che, anche quando il marxismo era in auge, nessuno o pochissimi vennero a occuparsi di storia degli strumenti agricoli, pur costituendo questi il perno dell'agricoltura e indirettamente – secondo Marx – l'indice di livello delle strutture sociali (*Capitale*, I, cap. V, 1; cfr. il precitato AMIA, n. 10).

Venendo ai pochi "particolari accidentali" venuti a nostra conoscenza sulla "fondazione" della «Rivista di Storia dell'Agricoltura», bisogna innanzitutto ricordare che i due fondatori, Ildebrando Imberciadori e Mario Zucchini, provenivano da famiglie che praticavano direttamente l'agricoltura. Inoltre, mentre il primo era docente universitario di Storia dell'agricoltura, il secondo era direttore generale del Ministero dell'agricoltura, settore tecnico. Ciò concorre a spiegare come essi, non marxisti, fossero comunque molto sensibili alle sollecitazioni provenienti dai fattori e dalle istituzioni sopra analizzati.

Naturalmente vi fu il pieno appoggio degli storici dell'economia come Luzzatto, Dal Pane ecc., quest'ultimo maestro di Zangheri, tipica figura di storico marxista, ex sindaco di Bologna. Il nostro interesse e la nostra partecipazione con scritti sin dall'inizio fu di taglio storico-antropologico, influenzato dalle opere della «Collana viola» dell'Einaudi, che svolse un'azione pionieristica in Italia in tale settore. Per questo i nostri lavori pubblicati nei primi numeri della «Rivista» vennero apprezzati soprattutto da scienziati e storici con particolari caratteristiche, quali Giovanni Haussmann, studioso delle tecniche di foraggicoltura e delle influenze della stessa sulla qualità del suolo, Emilio Sereni, i cui principali strumenti d'indagine sono soprattutto di carattere filologico. Anche oggi del resto la simbiosi tra storici e antropologi (culturali) è limitata.

Concludendo, se è vero che l'umanità intera oggi, dopo dodicimila anni dal suo primo emergere, vive ed esiste in quanto è alimentata grazie all'agricoltura, se è vero che è grazie alla biomassa vegetale terrestre e oceanica di natura agra-

ria (anche l'oceano oggi è protetto e, in quanto tale, coltivato: proteggere è una forma del coltivare) che viene mantenuta la vivibilità dell'ambiente (controllo del biossido di carbonio e del livello termico dell'atmosfera), è chiaro che la conoscenza delle dimensioni temporali dell'agricoltura sia alla base della formazione culturale delle nuove generazioni. Si deve concludere che, per questo obiettivo, uno strumento quale la «Rivista di Storia dell'Agricoltura» sia strettamente necessario e comunque la situazione al riguardo sia in complesso migliorata dopo la fondazione di questa «Rivista». I fatti poi dimostrano quanto la sua esistenza sia direttamente e indirettamente proficua anche per lo sviluppo dell'interesse dei ceti colti per la museologia agraria.

### **Sul disprezzo e parallelo apprezzamento delle popolazioni montanare e contadine.**

**(Intervento sulla relazione di Richard Lee al Seminario Permanente di Etnografia, San Michele all'Adige, 12 maggio 2000)**

Richard Lee ha posto giustamente in evidenza la prevalente opinione negativa o peggio dispregiativa che il mondo intellettuale e socio politico ha sempre avuto delle popolazioni montanare e contadine in genere. Ma dovrebbe pure essere sottolineato il fatto che parallelamente vi era una forte corrente di pensiero esaltante, al contrario, queste popolazioni. Come aveva evidenziato il Cocchiara nella sua monumentale *Storia del folklore in Europa* (edita da Einaudi nel 1952, poi più volte ristampata), specie nel '700 tutta una folta schiera di studiosi delle popolazioni primitive ne decanta i pregi e le virtù.

Come si spiegano l'esistenza di questo duplice filone di pensiero e queste valutazioni nettamente contrapposte?

A mio parere il primo, quello dispregiativo, è in un certo senso connaturato nel ceto degli ottimati di ogni tempo e dei loro clienti, quali gli artisti, i poeti, i pensatori e così via.

I principi, gli imperatori, anche se in qualche caso semianalfabeti, come lo era Carlo Magno, erano però adusi a trattare con gli intellettuali della loro corte e quindi possedevano il loro linguaggio colto. Le masse contadine erano del tutto ignoranti sotto questo profilo, anche se dotate di una straordinaria cultura operativa empirica che necessariamente spaziava – usando termini della scienza moderna – dalla climatologia, alla zoologia, alla botanica applicata, tutti ambiti con centinaia di articolazioni: fitoiatria, agronomia ecc. È chiaro che in genere le genti montanare, anch'esse per lo più contadine, erano assimilate a queste e considerate analogamente. Significativo quanto scrive sul disprezzo per i contadini, analizzandone mirabilmente tutte le motivazioni, Tomaso Garzoni, uno straordinario pioniere cinquecentesco dell'etnografia, nella sua *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, opera edita la prima volta nel 1585, che ebbe nei secoli successivi una ventina di edizioni, di cui quattro in Germania e due recentissime italiane, nella

quale documenta le caratteristiche di mezzo migliaio di professioni del suo tempo (dai principi ai ladri, dai dottori di legge ai beccamorti, dai c(h)irurgici agli indovini ecc.), raggruppate in centocinquantacinque categorie. Ecco quanto leggiamo (ed. Olschki 1996, pp. 617-618) a proposito delle genti di campagna: «Il contadino è da men di un plebeo (...). I villani (sono) incivili affatto nella conversatione (...). (Il rustico è) un bue nel discorso (...) è sordido quanto dir si possa (...), porta scalfarotti che san di tanfo (...), né si muta di camiscia se non (...) al rinnovar della pelle che fanno i serpenti (...), la qual cosa avviene una volta all'anno (...), non ha speroni e se ne ha non son pari, non han correggie e s'han correggie son di corda (...). (Sono adusi) a dir mille bugie, delle quali (...) ne han sempre il sacco pieno (...), a dispregiar i voti fatti, (...) a dilettersi di superstizioni (...)». Ma il disprezzo culturale per i contadini analfabeti – di pianura o di montagna che fossero – era fondato anche su motivi economici, un aspetto dei quali furono le sanguinose ribellioni rustiche che in quell'epoca coinvolsero anche i valligiani trentini. Tuttavia usualmente, non potendo ribellarsi, i rustici si “arrangiavano”. Scrive infatti il Garzoni:

«Hanno communemente la coscienza grossa, et massime nel pigliar la roba del padrone». Più avanti li definisce «furbi et ladroni», usi «a tagliar le piante altrui, rubbare i pali delle vigne e portar via le corbe d'uva intere, tagliar le biade innanzitempo, ascondere il frumento al tempo del raccolto (...) scorticare le pecore date in soccida, portar la pelle al padrone dicendo che il lupo le ha mangiate, mandar gli animali a pascolar nei campi d'altri (...)». E alla fine conclude: «Oggidì sono i villani astuti come volpi, maliziosi come la mala cosa».

Onestamente però quasi lo giustifica perché aggiunge che il contadino (e più ancora quello di montagna) prova «l'ira d'Iddio di tutti i tempi, particolarmente nelle piogge che gli annegano la casa, nelle rotte di fiumi che lo sommergono, nelle tempeste che gli spiantano il grano, e l'uva, nelle guerre che lo distruggono, nel secco che lo dissecca, nel freddo che l'amazza, nel caldo che l'annichila, e fin nei piccioli vermicelli della terra che lo divorano».

Il filone contrapposto, quello che attribuisce alle popolazioni alpine pregi e dignità, ha anch'esso radici lontane. Come è noto, l'antropologia e l'etnografia sono scienze sorte con la necessità – da parte di missionari e funzionari coloniali – di conoscere le popolazioni su cui entrambi dovevano operare. È solo in un secondo tempo che, per una certa affinità tra i “primitivi” indigeni dei vari Paesi extra europei colonizzati e i “primitivi” di casa nostra, cioè i montanari (e i contadini in genere) che l'oggetto di tali scienze si estese a questi ultimi. Occorre precisare che, mentre gli antropologi perseguivano obiettivi finali soprattutto di governo e di controllo delle popolazioni colonizzate, tra i missionari si trovavano anche persone intrise di spirito veramente e profondamente cristiano (non tutti lo erano) che si sforzavano di capire le genti locali e di apprezzare le loro tradizioni e civiltà. Basta ricordare, per limitarci al continente americano: innanzitutto il padre francescano Bernardin de Sahagun. Egli, nel 1500 partecipò con le sue ricerche, in modo particolarmente effica-

ce, al grandioso progetto del suo ordine di scoprire i valori culturali degli aborigeni del Centro America, mediante accurate interviste condotte – come scrivono Todorov e Baudot in *Racconti aztechi della conquista* (1988) – con una metodologia sostanzialmente moderna. Ancor più in là andarono i Gesuiti. A cominciare dal Padre Blas Valera che, come è stato documentato al recentissimo convegno (1999) dell'Istituto Italo-Latino Americano sull'argomento, sotto lo pseudonimo di Poma de Ayala, dopo aver descritto le vicende e le usanze delle genti incaiche, stese, a cavallo tra il '500 e il '600, una dura requisitoria contro i colonizzatori spagnoli e lo stesso comportamento di parte del clero, per giungere a un altro gesuita, il Padre Lafitau, il quale, nella propria fondamentale opera *Moeurs des sauvages Amériquains, comparées aux mœurs des premiers temps* (1723), grazie alle sue investigazioni di tipo comparativo, dopo avere esaltato in modo entusiastico, analogamente ai suoi confratelli, le qualità morali e intellettuali delle popolazioni nord-americane da lui conosciute, in cui riscontra raffinate strutture sociali analoghe a quelle del nostro mondo classico, asserì addirittura che la loro religione è da rispettare in quanto contenente i residui della Rivelazione che Iddio fece ai nostri primi progenitori. Principio questo poi ripreso e sviluppato in epoca contemporanea nell'ambito del concetto di *Urmonoteismus* da un grande etnologo, il Padre Verbita W. Schmidt, nella sua colossale opera *Ursprung der Gottesidee* (12 volumi, 1925/55). Idee e concetti che ritroviamo in forma variegata già nei grandi missionari secenteschi dell'ambito asiatico, quali i Gesuiti P. Matteo Ricci e P. Roberto De Nobili che, adottando persino riti indigeni, furono accusati di favorire o peggio di praticare il paganesimo (Cocchiara, op. cit., p. 53).

Ma quando avvenne il trapasso da questa corrente di pensiero che nobilita il "primitivo" dei Paesi colonizzati a quella che esalta il "primitivo" delle nostre campagne? Se, come pone in evidenza il Cocchiara (op. cit., pp. 135 ss) è sulla scia di questi grandi studiosi missionari, che, nel settecento, sorse dapprima l'ideologia del «Buon Selvaggio», è soprattutto con Rousseau – precisa ancora il Cocchiara – che il mito esaltante l'uomo primitivo, l'uomo allo stato di natura, trapassò «nel contadino, nel pastore» delle nostre montagne.

Ed è così che, con questo pensatore, non solo l'attenzione di antropologi ed etnologi si estese ai selvaggi e ai primitivi di casa nostra, ma è a seguito di questo trapasso che, nel secolo successivo, con l'emergere della rivoluzione industriale, la conseguente massiccia urbanizzazione e la progressiva estinzione locale delle antiche tradizioni rurali, nell'Europa nord occidentale, sorsero i primi musei di arti e tradizioni popolari, anch'esse evidentemente meritevoli di essere conservate come preziosi documenti storici. È quindi inesatto considerare come totalmente dispregiativa l'opinione comune nei riguardi dei montanari e dei contadini in genere, anche se è purtroppo vero che oggi persino i ministri della cultura che si dicono di sinistra, prediligono le espressioni culturali elitarie: moda, gioielli antichi e moderni, i grandi monumenti classici, mentre per gli oltre seicento musei contadini del nostro Paese si limitano a qualche buona parola.

**Le lunghe e le brevi epoche storiche nella ricerca antropologica.  
(Intervento alle relazioni di P. Viazzo, J.W. Cole, H. Rosenberg  
al Seminario Permanente di Etnografia,  
San Michele all'Adige, 11 maggio 2000)**

Alcune relazioni in questo seminario, in particolare quelle di P. Viazzo e di J. Cole, ci annunciano la lieta novella che finalmente l'antropologia in quanto scienza della cultura sta uscendo dalla sua troppo lunga infanzia. Come ho già ricordato nel precedente intervento sulla relazione di R. Lee, l'etnografia e, di riflesso, l'antropologia culturale sono sorte come discipline "informative" per i funzionari coloniali e per i missionari che necessariamente dovevano acquisire una adeguata conoscenza sugli usi, costumi, credenze, in parole povere sulla civiltà, dei popoli indigeni delle colonie. L'inesistenza di fonti scritte di tali genti, e soprattutto le esigenze di tipo empirico immediato, giustificavano un tipo di indagini limitato all'attualità, al presente, cioè alla superficie della cultura.

È tuttavia evidente che una scienza della cultura seriamente intesa non può prescindere dalla sua dimensione storica. Questa è infatti la caratteristica, certo la più essenziale, della cultura. Non si può valutare una mela descrivendone solo la buccia. Un giudice nell'esercizio della sua funzione non si limita alla conoscenza dell'episodio delittuoso, ma indaga sui precedenti, sui moventi, sugli antecedenti, anche più remoti, in sintesi sulla genesi di esso.

È proprio il comportamento del giudice che ci fa comprendere come l'impostazione storico-antropologica adottata dalla Rosenberg nella sua ricerca *Un mondo negoziato: tre secoli di trasformazioni in una comunità alpina del Queyras* e analogamente quella dei suoi maestri: il compianto Eric Wolf e appunto John Cole, rappresenti un modello di ricerca tipico di uno stadio intermedio, per così dire provvisorio, dell'evoluzione della nostra disciplina. Essa porta senza dubbio a buoni risultati, migliori, molto migliori di quelli ottenuti dalle usuali ricerche antropologiche che si limitano all'analisi del presente, ma pur sempre parziali. Così come è parziale l'analisi dell'alimentarista che, pur oltrepassando la buccia per valutare le caratteristiche della mela, si limita e si ferma allo straterello di polpa immediatamente sottostante. Il giudice invece insegna che, per valutare un delitto, occorre soprattutto conoscere la genesi e non solo gli antefatti immediati.

Giustamente la Rosenberg, per analizzare, illustrare, spiegare, conoscere la comunità alpina del Queyras in Francia non si è limitata a descrivere il presente. Ha compreso che questo, essendo lo sbocco attuale di una realtà proveniente dal passato, doveva essere analizzato nella sua dimensione storica. Ma è chiaro che, una volta che si è compresa questa necessità, non ci si può fermare a metà. Quando si risale lungo una catena di eventi, da anello ad anello, occorre giungere sino all'ultimo, quello appeso al chiodo della parete, proprio come il giudice che risale alla genesi. In altri termini, tra il susseguirsi di eventi da cui deriva il presente, occorre distinguere quelli di lungo periodo da quelli di breve periodo. Questi ultimi corrispondono agli anelli che

si susseguono l'uno dopo l'altro. Le grandi epoche invece, quelle di lungo periodo, corrispondono al chiodo della parete cui è appesa tutta la catena di piccoli anelli agganciati l'uno all'altro, sottostanti.

Nella ricerca della Rosenberg sembra che il chiodo della parete cui è appesa la catena di eventi e trasformazioni successive sia costituito dal villaggio in oggetto nell'ancien régime. Quindi è esso, principalmente esso, che ci scopre la natura profonda di questa comunità, ma se, per conoscerla veramente occorre conoscerne – ce lo insegna il giudice – la genesi, com'è che questa comunità si è costituita e formata? L'impostazione della Rosenberg e quindi quella di Viazzo e Cole rappresentano un enorme passo in avanti in confronto alle consuete analisi antropologiche, sostanzialmente rigidamente "attualistiche". Il volume sul "mondo negoziato" dà l'impressione di costituire un tutto organico, autosufficiente, ma questa impressione, a un'attenta analisi, sembra dovuta principalmente appunto all'effetto del confronto tra questa indagine e quelle usuali, come si è detto, esclusivamente attualistiche.

### **Religione dotta, areligione, religione contadina. Il problema della rappresentazione museologica di quest'ultima**

La pubblicazione su *Agorà* dell'intervista a L. Lombardo Satriani, dotto antropologo dell'Università "La Sapienza" di Roma, sulla religione tradizionale dei contadini siciliani, ha offerto l'occasione per introdurre l'argomento relativo alla religione popolare tradizionale al Convegno (settembre 1999) di Caidate (Varese) sul problema di Dio nel mondo d'oggi. Significativa la definizione di "religione popolare" proposta da Lombardo Satriani in suddetta intervista: «Tutto ciò che gli uomini compiono ritenendo che sia gesto religioso».

Chiara e pregevole definizione, anche se, a prima vista, limita la religione al gesto, escludendo tutte le operazioni mentali, ad esempio sia l'orazione sia la meditazione sia la ricerca intellettuale del divino. Ma in essa è implicitamente contenuta come massimo comun denominatore, la soggettività religiosa che appunto promuove il gesto – rituale o meno – di ciascuno. Da anni, nel nostro ambito, ci arrovelliamo confrontando le centinaia di definizioni offerte da antropologi, filosofi, storici delle religioni, per reperire il significato più profondo della religione contadina e la possibile distinzione tra la concezione religiosa del contadino e quella d'impostazione razionalista dello scienziato.

Siamo giunti a questa conclusione: «Religione è la consapevolezza dell'*Io* (umano) di essere dipendente dal *Non-Io* (extra umano)». Coscienza di dipendenza che oggi, superato l'antropocentrismo rinascimentale (il quale raggiunse la sua acme nell'idealismo) ormai è presente nel pensiero comune. Infatti il naturalista in quanto tale la riferisce all'ambiente, il metafisico all'Essere Supremo, il politeista alle varie entità naturali antropomorfizzate e così via. Ma vi sono "continuità" tra le varie forme di coscienza di dipendenza. In

un certo senso si tratta di una differenza di livelli. Per il naturalista ecologo la dipendenza dell'umanità dalla non umanità è in definitiva di tipo meccanicistico, per così dire positivista, anche quando è analizzata e articolata nei minimi dettagli. Il passaggio tra questo modello di dipendenza e quello metafisico è molto sfumato. Così possiamo notare come l'*ambiente* ideologizzato dai movimenti detti dei "verdi" tende ad assumere connotati fortemente metafisici. In ambito panteistico ogni componente del cosmo è connesso con gli altri da vincoli di interdipendenza, mentre in quello teistico la religione assume l'aspetto (L. Giussani, *L'autocoscienza del cosmo*, ed. Rizzoli, Milano, 2000) di un'autocoscienza del cosmo, in cui la Divinità rimane comunque distinta da esso.

In questo quadro la religione dei contadini, malgrado un'apparente tendenza ad assimilarsi con il politeismo che personalizza quelle forze della Natura (pioggia, sole, fecondità, malattie di piante e animali ecc.) da cui dipende l'efficacia, la produttività del suo lavoro e quindi in definitiva la sua esistenza, non solo mantiene netta – anche in chi è meno acculturato – la distinzione tra Uomo e Non Uomo e la dipendenza del primo dal secondo, ma, almeno intellettualmente, centra, nel suo profondo, il tutto in Dio, padre di tutti e da cui tutto quindi deriva. Questa centralizzazione non inibisce l'interazione articolata nei riguardi delle singole forze naturali attraverso i Santi, mediatori al riguardo con Dio, con cui, direttamente o indirettamente, ha un rapporto "personalizzato".

Uno dei più diffusi errori in merito compiuti dai museologi è quello di focalizzare tale rapporto contadino/Santi dimenticando che questi sono intesi solo come mediatori. Peggio ancora, il visitatore ricava una visione frammentaria, limitata ai Santi più famosi, mentre in realtà si tratta di una costellazione organica alle cui componenti il contadino si rivolge caso per caso, secondo le varie esigenze. Ma il riuscire a illustrare questo al visitatore non rappresenta certo l'acme per un museologo. C'è ben altro! Un'analisi attenta coglie nella religione contadina una sintesi (e non una sincrasi) armonica di taluni aspetti propri alle varie concezioni religiose. Il concepire da parte del contadino l'unico Dio come anima del mondo, con tutti i suoi componenti, offre alla sua concezione qualche somiglianza apparente con l'animismo. Abbiamo già notato l'apparente affinità con il politeismo. Il senso del globale, il suo sentirsi parte di un tutto, avvicina la sua concezione al panteismo, mentre il suo senso del concreto non lo contrappone nettamente al positivismo razionalista. Può riuscire un museologo a comunicare tutto questo?

### Una vecchia cantilena contadina lombarda

Sin da bambino mi aveva colpito, per l'ironia commiserevole nei propri confronti e sottilmente acida in riferimento ai "gamberi" presi da grandi personaggi della politica e della magistratura, la cantilena del venditore brianzolo

di gamberi che passava per le strade di Milano, che promisi di pubblicare, in occasione di un incontro sulla “vita tradizionale” organizzata dall’Assessore alla Cultura di Buccinasco.

*L'è quell di gamber  
Pescàa in dell Lamber  
E l'errrba bona!...*

*Vint ghèi a l'etto  
Dùu franch al chilo  
Gamber del Nilo  
Pescà al Sassée*

*Alzich la cova  
Sciscich l'overa  
Cià la stadera  
Pesemi su!  
Gamber politich  
E giudiziari  
Gamber d'afari  
Che fu mai mè!*

ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI CONTADINE  
ATTRAVERSO IL CULTO E LA STORIA DEL VECCHIO TRATTORE

(a cura del GATTEO: Gruppo Amatori Trattori d'Epoca Oltrepò Pavese)

Si può affermare che il trattore abbia un antenato in comune con altri veicoli terrestri: la macchina a vapore di James Watt (II metà del '700). Occorse però circa un secolo prima che iniziassero i primi esperimenti, coi prototipi costruiti dai pionieri (1850 circa). A quel tempo le prime locomobili a vapore, macchine pesantissime e poco affidabili, iniziarono a colonizzare le praterie degli USA.

Solo verso il 1900 comparvero i primi trattori a petrolio ancora molto pesanti ma, in confronto, agili e affidabili. Le ruote potevano essere munite di palette per l'aderenza, oppure rivestite in gomma piena e la velocità massima era di 4/5 km orari. Nel frattempo tentativi analoghi erano in corso nella vecchia Europa, in particolar modo in Inghilterra e in Germania.

Il trattore iniziò a diffondersi ovunque già verso il 1915-18, grazie a imprenditori come Ford, con il famoso Fordson, che cominciarono a produrlo su larga scala.

A cavallo degli anni Venti-Trenta, l'industria italiana, fino allora malsicura, si evolvette cominciando a produrre macchine nostrane quali Fiat, Landini, Breda, Bubba, Orsi, Motomeccanica ecc., a petrolio e a testa calda. In questo periodo comparvero i primi impianti di illuminazione, che permisero le arature notturne. Si installarono particolari fondamentali come parafranghi, cofani e altre protezioni per cinghie e catene. Le ruote in ghisa o in lamiera stampata permettevano una velocità massima di 5/9 km orari. In particolare, saranno proprio i "testa calda" a scrivere alcune delle pagine migliori della storia del trattore. Spetta a loro, infatti, il merito di aver dissodato la maggior parte delle nostre terre, anche collinari, grazie alle versioni cingolate.

Verso il 1950 una nuova generazione di "testa calda" comparve sul mercato: sono dotati di pneumatici, di sollevatore, di bloccaggio del differenziale e presa di forza. Il numero di marce aumentò passando da 2 o 3 a 4 e 6 e perfino a 8, sino a raggiungere una velocità di 15 km orari e oltre (massimo 23).

Dopo aver regnato incontrastato per più di trent'anni, verso il 1960 venne soppiantato dai moderni "diesel", più veloci e maneggevoli.

La storia quindi è una successione di marche e modelli, ognuno dei quali ha lasciato il segno per aver apportato nuovi accorgimenti o migliorie, giungendo così a quei gioielli tecnologici che sono i trattori attuali. Dopo il '68, con la contestazione nei riguardi della tradizione e quindi con la perdita o annullamento dei valori ad essa relativi, si è ora passati a un'era caratterizzata dalla riscoperta di valori e tradizioni scomparse. Se non è possibile tornare al tempo che fu, è noto che la sua rievocazione rappresenta sicuramente una soddisfazione per i nostalgici i quali – detto tra noi – non sono pochi. Tra parate in costume, rievocazioni medievali, auto e moto d'epoca e altre, che ora non si starà qui a elencare, anche i trattori d'epoca si collocano in questo ambito, col nobile pretesto di far rivivere non solo scene di vita contadina, ma anche modi, tradizioni e tutto il mondo che ruotava attorno a queste numerose macchine.

Gli anziani si ricorderanno della loro giovinezza, mentre i giovani potranno immedesimarsi in un ambiente a loro sconosciuto, ma tuttavia affascinante. Al pari di altre associazioni, anche il nostro gruppo, il GATTEO, svolge tale compito ed è operante ormai da due anni. Siamo circa 35 soci, compreso il consiglio direttivo composto da un presidente, un segretario e tre consiglieri. Il nostro parco macchine supera ormai il centinaio di unità, la maggior parte delle quali costituite dai “testa calda”, tuttavia non mancano i “petrolio” e i primi “diesel”. A ciò fanno da cornice vari attrezzi quali aratri, trebbiatrici, carri, un tempo molto diffusi. Oltre alla sfilata per le vie cittadine svolgiamo anche altri tipi di manifestazioni quali la mostra, la trebbiatura del grano o l'aratura nei campi, la corsa a cronometro, e in un caso ci siamo perfino cimentati in una gimkana. Si può proprio dire che ce n'è per tutti i gusti!

Potete sempre contattarci al numero di Stradella (PV) 0385.60421, chiedendo del Signor Piero Vercesi.

## LEXICON ANTIQUITATUM AGRICULTURAE

GAETANO FORNI

### STRUMENTI PER MIETERE: FALCETTI, PETTINI E MESORIAS

Non risulta che in Italia vi sia un uso di strumenti tradizionali (pre-meccanici) per mietere diversi dal falchetto (solo in epoca abbastanza recente e sporadicamente veniva usata la falce “armata”). Questo strumento è a lama a filo liscio in gran parte dell'Italia settentrionale, a lama dentata in gran parte di quella centro-meridionale (Forni et alii, *Guida ai Musei Etnografici Italiani*, Olschki 1997, p. 100; C. Grassi, *Storia d'Italia*, vol. 6, pp. 460-470; P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Longanesi 1980, vol. I, pp. 110-114; *Atlante italo-svizzero*, vol. VII, tav. 1405).

Il nome dialettale del falchetto in Italia settentrionale deriva dal verbo “segare” (ad es. *seghez* nel Milanese, *seghiss* nel Lodigiano). Ciò significa che anche in Italia settentrionale un tempo il falchetto era a lama dentata. Ma “segare” non è identico a “tagliare”: “segare”, specialmente se i denti non sono ben taglienti, implica, almeno in parte, il “rompere” e lo “strappare”.

Per l'archeologia dei falchetti a lama liscia o a lama dentata, si può consultare G. Sebesta, *La via dei mulini*, 1997. Per una panoramica dei diversi metodi di mietitura, tradizionali e archeologici (non esiste solo la tecnica del tagliare/segare, ma anche quella dello strappo) G. Hillman, *Traditional husbandry and processing of archaic cereals*, Part II (Bull. on Sumerian Agriculture, 2, 1985), specialmente alle pp. 6-7 dove, integrando le informazioni di Sigaut (*Identifications des techniques de récolte des grains alimentaires*, J. d'Agriculture traditionnelle et Botanique appliquée, 24, 1978, pp. 145-161), riferisce che strumenti tipo *mesorias* per la mietitura completamente a strappo sono diffusi, oltre che nelle Asturie, in Germania (Württemberg), in Georgia, Armenia, Nepal, Buthan. Si tratta di due asticcioline di legno lunghe 40-50 cm connesse tra loro all'apice da un legaccio. Esse erano in uso nell'Italia antica con il nome *mergae* (Plinio N.H. XVIII 72, 1; Columella V, 21). Un tipo di mietitura a strappo era anche quello praticato dalla cosiddetta “mietitrice gallica” (un grosso pettine, montato su un carrello, che, spinto tra le spighe, le strappava).

Sotto il profilo archeologico è utile consultare G. Hillman, *Farming Practi-*

*ces from Charred Remains of Crops* (in R. Mercer ed., *Farming Practices in British Prehistory*), in particolare pp. 148-153, e inoltre Ferdière, *Pour une archéologie agraire*, Armand Colin, 1991, p. 94. K.D. White, *Agricultural Implements of the Roman World*, Cambridge Un. Press, 1967, pp. 110-113. A. Steensberg, *Ancient Harvesting Implements*, Nordisk Forlag, 1943, pp. 124-125.

## MUSEOLOGIA AGRARIA IN EUROPA E NEL MONDO

### MUSEI E ATTIVITÀ DELLA POLONIA

A POZNAN-SZRENIAWA IL “CIMA 12”, DODICESIMO CONGRESSO  
DELL’ “ASSOCIATION INTERNATIONALE DES MUSÉES  
D’AGRICULTURE-UNESCO (1998)”. IL TREDICESIMO, “CIMA 13”,  
SI SVOLGERÀ NEL 2001 A LINDLAR, IN GERMANIA

(Resoconto e relazione di Roberto Togni, dedicata a Giuseppe Frediani)

Come da precedente annuncio («AMIA» n. 11, p. 61) l’*Association internationale des musées d’agriculture-Unesco* ha realizzato nel 1998 (12-16 ottobre) il suo dodicesimo congresso internazionale Cima 12 a Szreniawa, in Poznan (Polonia occidentale), cioè nei pressi di Poznan.

Com’è noto l’Associazione, collegata all’ICOM (International Council of Museums), riunisce musei di agricoltura di tutto il mondo. Essa, secondo quanto abbiamo altra volta illustrato, dopo essere stata promossa nel 1966 da paesi dell’Est e dell’Ovest d’Europa tra cui la Polonia, ha rappresentato un importante canale di collegamento culturale e umano attraverso l’Europa e il mondo anche negli anni della “guerra fredda”. Ma fino al 1998 non si era mai organizzato il congresso triennale in Polonia. Abbattuta la “cortina di ferro” questo paese ha desiderato ospitare il CIMA 12.

*Polonia.* Questo paese presenta una importante tradizione di musei agricoli ed etnografici che abbiamo visitato per la prima volta in anni passati (1975): Szreniawa, Biskupin, Nowogrod, Olsztyn, Olsztynek, Torun, Varsavia, Danzica, Stettino, Lodz, Cracovia. Vi lavorano équipes nutrite di specialisti che studiano e documentano il vasto panorama della attività dell’«Homo faber», dalla preistoria ad oggi, col sostegno di una solida tradizione di studi paleontologici, archeologici, storici, etnografici di respiro internazionale.

La responsabilità dell’organizzazione del recente convegno di Poznan-Szreniawa è stata affidata a Henryk Novacki, direttore di un grande museo agricolo, quello di Szreniawa. In esso si sono svolte le visite ufficiali, ma i lavori assembleari hanno avuto luogo nel Centro dei Congressi di Poznan.

*Poznan.* Poznan è città dal volto industrialmente e commercialmente emancipato, capoluogo della Grande Polonia (*Wielkopolska*), adagiata sul fiume Warta, affluente dell’Oder, in un paesaggio collinare ricco di laghi, sede di una Fiera Internazionale di notevole rinomanza. Ha ospitato il primo vescovado di Polonia, fondato nel 968, è stata più volte capitale del regno polacco

fino al secolo XIII e prosperosissimo centro commerciale nei secoli XV e XVI tra i principali d'Europa; per non dire della sua importanza scientifica e culturale. Successivamente è stata città soggetta a guerre, distruzioni, vittima delle numerose spartizioni della Polonia, annessa alla Prussia con il congresso di Vienna e quindi soggetta al lungo processo di germanizzazione, ben visibile in molti suoi palazzi, fino alla liberazione avvenuta nel 1918. Nuovamente fiorente tra le due Guerre mondiali, ha conosciuto i lutti dell'ultimo conflitto allorché, resistendo alla guarnigione hitleriana nel febbraio 1945, subì ingenti distruzioni nel centro storico (fino all'80%).

*Szreniawa.* Il museo di Sreniawa, che come s'è detto avevamo visitato nel 1975, ci è apparso ampiamente allargato e perfezionato. Si tratta di una istituzione che ha una lunga tradizione di studi e di collezioni. Tra gli alberi del vasto parco si snoda a ferro di cavallo l'edificio museale principale con ampi finestroni lungo tutto il perimetro interno, sormontati da una falda di tetto obliqua verso l'alto per sfruttare al massimo la luce naturale. Ad esso ne sono stati aggiunti altri. Le sale in successione espongono sistematicamente e in modo didatticamente piano una gran copia di pezzi: aratri, erpici, carri, macchine agricole primordiali e recentissime, sezioni di terreni agricoli, esemplari di sementi e di spighe, modelli e esemplificazioni di metodologie di allevamenti animali (bovini, equini, suini, ovini, volatili), non senza qualche sobrio inserto relativo al folklore legato al mondo agricolo. Altre sezioni riguardano la meccanizzazione agricola e l'uso dell'aereo stesso per la diffusione dei fertilizzanti. Una buona tecnica espositiva e l'architettura stessa, molto luminosa e felicemente in osmosi con il verde esterno, rende gradevole la visita. Nel bosco attiguo si trova una ricca testimonianza della secolare attività dei polacchi: l'apicoltura di tipo selvaggio nelle foreste, quella che un tempo si svolgeva allo stato brado, sovente ostacolata dagli orsi o dalle contese di proprietà, regolate da leggi e tribunali speciali. Le arnie allora venivano scavate nel tronco stesso degli alberi, a volte realizzate in sculture antropomorfe, come accadeva anche sulle nostre Alpi italiane (cfr. Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina). L'agricoltura polacca si esplica soprattutto nelle vaste estensioni pianeggianti: a volte la distesa, tutta uguale, delle coltivazioni a cereali è tale che si perde a vista d'occhio. Di frequente nelle campagne, oltre agli allevamenti di oche, si vedono animali e volatili esotici, in particolare cicogne. Mentre le attività di esbosco e delle industrie relative sono alimentate dalle vaste foreste. Queste ultime hanno determinato e caratterizzato l'architettura fin dall'epoca preistorica testimoniata da interi insediamenti fortificati di legno come è accaduto nel noto caso di Biskupin, ritornato alla luce a seguito di scavi archeologici. Qui i partecipanti al Cima 12 sono stati guidati per una visita di notevole interesse.

*Biskupin.* Il villaggio preistorico di Biskupin si trova nella regione di Paluki, che significa "paese accidentato" per i frequenti laghi e fiumi, a Nord di

Poznan. Il suolo costantemente molto umido ha consentito la conservazione fino ai giorni nostri delle fondazioni lignee, delle strutture delle case, degli arredi e di moltissimi oggetti (di corno, di avorio, di legno, di ceramica) per cui è stato possibile ricostruire dettagliatamente le condizioni di vita di queste popolazioni: le loro coltivazioni (grano, orzo, miglio, lenticchie, papavero, ravizzone, piselli, fave, lino), l'allevamento (capre, pecore, maiali, cavalli), la caccia e la pesca, l'apicoltura, i modi di abitare. Le foreste, le acque e le terre erano un bene comune delle tribù. I discendenti di un medesimo avo formavano una famiglia, più famiglie una confraternita, più confraternite una tribù.

La cittadina di Biskupin, interamente esplorata dagli archeologi, era stata costruita su un'isola paludosa di oltre due ettari, contornata da un sistema di dighe composte di pali in catena per proteggere dalle onde i bordi dell'isola e i piedi delle mura perimetrali. Queste erano alte oltre sei metri, larghe tre, costruite con sbarre di legno disposte a cassoni riempiti di terra e cementati di argilla. La pianta della città è ovoidale; sul suo lato sud ovest si apre una porta sormontata da una torre, da dove un ponte di centoventi metri conduce alla terra ferma. Il tessuto urbano della cittadina si sviluppa dentro una strada principale circolare larga tre metri, con un perimetro di quattrocentodiciassette, in cui sboccano undici strade trasversali parallele interne e pavimentate da tronchi appoggiati su palafitte.

Una piazza per feste e assemblee si trova tra la settima e la nona strada. Le case sono costruite lungo le strade parallele e sui lati nord e sud della strada circolare. Se ne contano centosei, tutte della stessa superficie abitabile, raggruppate in tredici agglomerati. Ogni abitazione ha nove metri di larghezza e otto di profondità, con un focolare a destra dell'entrata, un letto comune a sinistra e dell'altro mobilio per ospitare uomini e piccoli animali; c'è pure un granaio al quale si accede con una scaletta scavata in un tronco d'albero. Il tutto suggerisce una sorprendente analogia con le case in legno, anche recenti, delle popolazioni della Scandinavia nonché delle nostre Alpi. Le case sono realizzate completamente in legno, i tetti con la paglia. La porta, sul lato sud per accogliere luce e sole e sfuggire ai venti del nord, è di giunchi intrecciati. Ogni famiglia che vi abitava poteva essere di dieci o dodici persone; sicché l'intera cittadina aveva una popolazione di circa milleduecentocinquanta abitanti.

L'abbondante umidità ha garantito la conservazione attraverso i secoli dell'intera struttura lignea di base e degli elementi architettonici finiti sotto terra (fondazioni delle case, coperture in paglia dei tetti, strade, mura difensive tutte realizzate con tronchi di conifere). Ultimati gli scavi, i frammenti e i materiali asportabili sono stati studiati e collocati in un museo a padiglione costruito poco lontano, mentre i resti originari delle fondazioni delle case, delle strade, delle mura di difesa sono stati nuovamente coperti di terra a fini di conservazione. A questo si è aggiunta una soluzione museografica molto felice, sia in termini scientifici che didattici, cioè si è proceduto alla parziale ricostruzione del villaggio, in grandezza naturale: alcune case di legno

con tetti di paglia, qualche tratto di strada antica a tronchi orizzontali, alcune porzioni di mura di difesa a cassoni di legno con riempimento di pietre e di terra, qualche piccola torre. Naturalmente si tratta di un "falso", ma così rigoroso da non potersi biasimare.

S'è trattato di una realizzazione eccezionale, assai rigorosa, fondata sullo studio approfondito dei documenti e sull'utilizzo delle rappresentazioni iconografiche che i pittori e i vedutisti d'epoca avevano lasciato. Il risultato complessivo ottenuto è di alta qualità.

Il padiglione vicino alla zona degli scavi, che avevamo visitato nel 1975, risulta molto ampliato e arricchito di ambientazioni che contestualizzano i reperti originali: di caccia, di domesticazione e di agricoltura arcaica. Una piccola ferrovia a scartamento ridotto lambisce l'area archeologica costituendo il salvataggio di un manufatto di archeologia industriale e insieme un garbato motivo di richiamo insieme alla possibilità di compiere un istruttivo percorso attraverso i campi.

\*\*\*

*Il congresso.* Il tema del congresso Cima 12 verteva sulla tematica «Biologia e agricoltura, progressi e rischi». Le numerose relazioni hanno sviluppato l'argomento sotto diverse ottiche. È stata percorsa la storia millenaria del rapporto uomo-natura, delle modificazioni sostanziali introdotte dall'agricoltura, dall'allevamento degli animali e, in epoca più recente, dall'industrializzazione nonché dalle ricerche e dalle applicazioni genetiche. Proprio sulla produzione dei fertilizzanti e sulle mutazioni delle specie animali e vegetali, si sono confrontate varie relazioni, analizzanti sia gli aspetti positivi, sia i rischi.

Nella sezione "museografica" del congresso, che abbiamo seguito in particolare, ci si è trovati d'accordo sulla opportunità che i musei agricoli potenzino la loro attività di informazione. Il museo, infatti, deve poter svolgere una funzione di precisa e irrinunciabile coscienza critica.

La nostra relazione ha voluto esprimere una formale e grata intitolazione alla memoria di Giuseppe Frediani per tre motivi: anzitutto a ricordo del fatto che la prima nostra visita ufficiale (mia e del prof. Gaetano Forni) coordinata dal Ministero degli Esteri nei musei polacchi, ivi compreso quello di Szreniawa, avvenne nel 1975 in compagnia del Frediani; in secondo luogo perché il medesimo è stato il primo e principale animatore del progetto di Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura; in terzo luogo perché abbiamo voluto rendere noto in terra di Polonia (e lo ribadiamo ora in questa sede) che il Frediani, come ci raccontava a voce durante i lunghi tragitti ferroviari polacchi e come qualche anno dopo avrebbe affidato alla storia attraverso un interessante libro di memorie, è stato il singolare attore di un tentativo di pace segreta tra Polonia e alleati anglo-francesi-americani dopo l'occupazione nazista, secondo un segreto accordo con l'allora ministro degli esteri Galeazzo Ciano, tanto da essere stato ricercato e imprigionato dai tedeschi

(cfr. Giuseppe Frediani, *La pace separata di Ciano*, Bonacci editore, Roma 1990, con prefazione di Renzo De Felice).

\*\*\*

*Artigianato polacco.* Anni addietro in Polonia, nella capitale stessa, si trovavano i Magazzini «Cepelia». Erano cooperative promosse tra artigiani di tutta la Polonia per coordinare la produzione, la esposizione e la vendita di prodotti tradizionali qualificati, cioè opportunamente eseguiti con materiali e su moduli di consapevole autenticità e di originalità, legati al filone puro della cultura popolare ancora superstita in certe zone periferiche soprattutto della montagna. Lino pregiato molto esportato dalla Polonia, ricami, legni scolpiti eseguiti da autentici scultori “naïf”, cioè da uomini e donne di estrazione contadina. Si perpetuava così nelle botteghe paesane una antica e sincera tradizione popolare alimentata da culto della famiglia e della casa, nonché da religiosità mista a magia e a superstizione, come sempre accade nell’arte povera. Non a caso nel 1975 avevamo trovato in un magazzino Cepelia di Varsavia una copia scolpita in legno dell’«homo salvadego», il mitico personaggio della cultura popolare alpina, presente in svariatissime forme iconografiche: incisioni, affreschi, arazzi e sculture dal Medioevo ai giorni nostri (cfr., ad esempio, l’affresco quattrocentesco in Valgerola; uno del Cinquecento a Tirano; una scultura dell’abside del Duomo di Milano; una statua nei pressi del Duomo di Bressanone; lo stemma delle Leghe Grige, in Svizzera ecc.).

In occasione del congresso abbiamo visitato un magazzino «Cepelia» anche a Poznan. Ma il recente impatto con il gusto consumistico e con le leggi di mercato dell’Occidente sembra purtroppo aver fatto impoverire questa prerogativa dell’artigianato polacco. Varrebbe la pena di rinvigorirla, il che potrebbe giovare pure in termini economici, come è accaduto in Sardegna, mediante una seria e capillare organizzazione delle attività tessili artigianali. In certi musei polacchi vi sono ricche collezioni di costumi maschili e femminili, di arti applicate legate all’anno agrario e liturgico (ad esempio collezioni di uova dipinte, di maschere da carnevale, di giocattoli di legno, di presepi con statuine lignee policrome su uno sfondo a tempietto bicuspidato, di incisioni [*Polska grafika ludowa*], ecc.) a Cracovia, a Danzica, a Torun e altrove.

#### *A Lindlar (Germania) il Tredicesimo congresso dell’AIMA CIMA 13*

Il museo di Ecologia e Cultura Contadino-Artigianale di Lindlar (*Bergisches Freilichtmuseum für Ökologie und bäuerlich-handwerkliche Kultur*) si caratterizza come un museo a cielo aperto (o skansen) di tipo particolare. Infatti ricostruisce come al solito alcuni edifici rurali, ma possibilmente usa quelli esistenti in loco, li vitalizza con frequenti dimostrazioni, mantiene abitate da famiglie contadine o da operai alcune sedi tradizionali, organizza feste folcloriche, stages per studenti, dimostrazioni di singole attività. Dispone anche di



*Fig. 1 Il prof. Giuseppe Frediani all'interno di una sala del museo dell'agricoltura polacco di Szreniawa. L'istantanea è stata scattata nel 1975, in occasione di una nostra missione ufficiale di studio coordinata dal Ministero degli Esteri (foto Togni)*

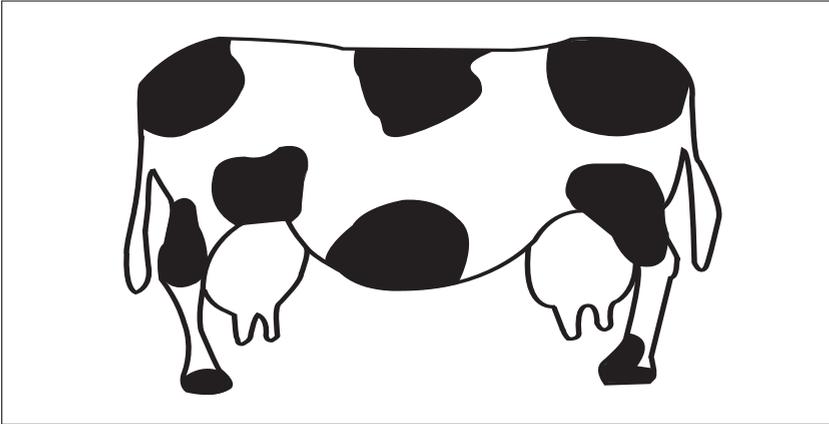


Fig. 2 "Mucca doppia": un simbolo paradossale adottato dal Museo dell'Agricoltura di Julita (Svezia) per denunciare gli sforzi genetici aberranti in nome del profitto

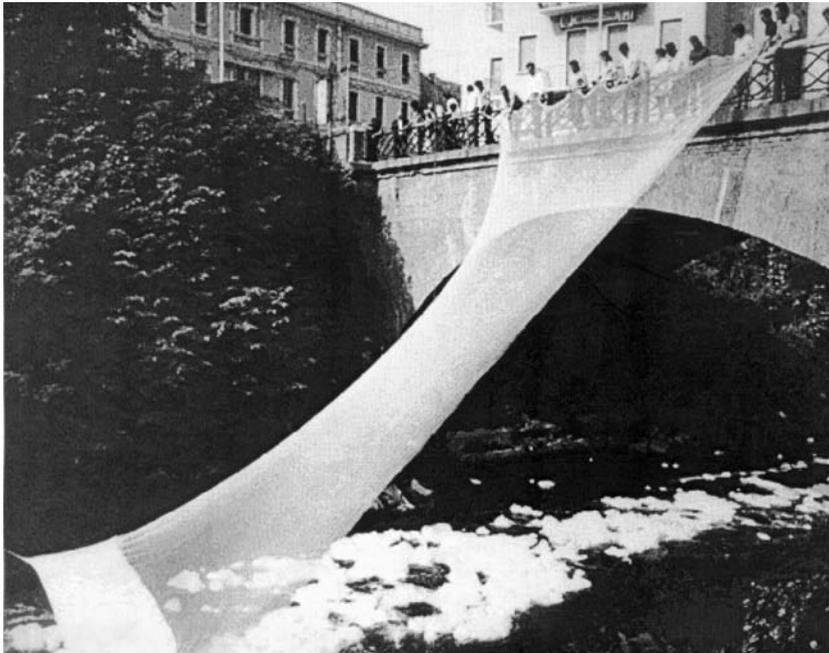


Fig. 3 Presso il museo di S. Angelo Lodigiano, operatori del Gruppo Galleria Sincron di Brescia, d'accordo con il museo e con il noto artista Bruno Munari, fermano la schiuma del fiume Lambro per rendere teatralmente drammatico e plastico il problema dell'inquinamento che, causato dalle industrie, investe le campagne lombarde

materiali ascrivibili all'archeologia industriale e promuove studi al riguardo, a sottolineatura del passaggio recente dalla ruralità tradizionale all'industrializzazione. Possiede qualche vecchia carrozza, un grande furgone e materiali documentari dell'attività tradizionale dei pompieri, specialità molto vivace e importante in fattorie e centri costruiti prevalentemente di legno.

Una riunione del Présidium preparatoria del Congresso CIMA 13, previsto a Lindlar per il 2001, tredicesimo tra quelli promossi dall'*Association Internationale des Musées d'Agriculture* (patrocinato dalla *Landschaftsverband Rheinland*), si è svolta qui dal 17 al 20 Novembre 1999, presenti i rappresentanti di Ungheria, Polonia, USA, Italia, Francia, Gran Bretagna. Ne seguiranno altre. I partecipanti hanno apprezzato il taglio moderno ed efficiente di questo museo, diretto da Hans Haas, non etnografo o museografo, ma manager della cultura, affiancato da specialisti settoriali.

(Alcune pubblicazioni del Museo: Britta Schmiotz, *Schuhmacherei in Lindlar*, Rheinland-Verlag, Köln 1992; AA.VV., *Der erste Strom*, Rheinland-Verlag, Köln 1992).

IVANA PASSAMANI BONOMI

I MUSEI DELLA CULTURA MATERIALE LOMBARDI:  
SITUAZIONE, TENDENZE, PROSPETTIVE

Se gli ultimi decenni sembravano caratterizzati da una sorta di dovere morale verso la conservazione a tutti i costi, considerata come rimedio alla tendenza consumistica dell'usa e getta; e se questo dovere assumeva talvolta toni di pentimento per la superficialità e il pressapochismo considerati la causa di irrimediabili perdite, l'atteggiamento degli anni che stiamo vivendo appare depurato dalla nostalgia, più costruttivo e finalizzato a rivalutare e comprendere a fondo quanto ancora rimane a testimoniare attività e modi di vivere del passato.

Tale posizione si traduce in un importante cambiamento di tendenza: le istituzioni lombarde che si occupano di cultura materiale non vogliono più limitarsi a farlo presentando oggetti e strumenti inerenti una certa attività, ma sentono l'esigenza di documentare il territorio di pertinenza, senza le cui potenzialità non avrebbero neppure avuto luogo tali attività.

Ecco che allora comuni con musei già operativi da anni, come Oneta (Bg) con il Civico Museo Etnografico, e Oltre il Colle (Bg) con il Civico Museo Mineralogico elaborano un progetto di Itinerari culturali e scientifici, finalizzati a connettere le due realtà sul filo conduttore comune dell'attività di estrazione e di lavorazione dei minerali (tale progetto è inserito nella Borsa delle Sponsorizzazioni Culturali della Regione Lombardia per il 1999).

L'ambiente – inteso come insieme di *beni culturali* nell'accezione più ampia del termine, considerati finalmente anche *beni economici*, quindi da prendere in considerazione con un'attenzione nuova – sale prepotentemente alla ribalta proprio nel momento in cui se ne constata il degrado.

Alla struttura del museo tradizionale si va quindi giustamente sovrapponendo, o almeno affiancando, quella del Museo Territoriale, dove al centro del racconto c'è l'ambiente, con le caratteristiche morfologiche, geologiche, naturalistiche, e le attività produttive che vi si svolgevano e che a loro volta hanno contribuito a modificarlo e plasmarlo.

Ciò viene puntualmente confermato nelle dichiarazioni d'intenti dei musei lombardi di istituzione recente: la stretta relazione con il territorio di per-

tinenza, connessa a una forte azione divulgativa delle necessità di tutela dello stesso, costituisce la principale loro finalità.

Un caso esemplificativo è quello, ad esempio, del Museo di Villa Manzoni - Museo Storico del Territorio di Lecco, dove è in atto una profonda revisione concettuale nella direzione di un'apertura alla realtà e all'ambiente circostante; o, per altri versi, del Museo F. Barili - Arti e Mestieri di una volta, di proprietà comunale ma avviato e gestito dall'attivissimo gruppo «Volontari Mura» i quali si sono adoperati negli anni passati, a titolo gratuito, per liberare gli spalti e le mura di Pizzighettone (Cremona) dalla fitta vegetazione che ne aveva reso impossibile la lettura e naturalmente la fruizione, restituendo alla comunità il godimento di un capitolo di storia nonché di aree per il passeggio. Il lavoro di bonifica, che ha riguardato anche alcune casematte concesse in affitto al Comune, ha reso possibile, nelle stesse, l'allestimento del Museo citato, inaugurato nel 1997.

Il "Museo come sito", dunque, sembra essere di più facile intelligibilità per il suo stretto nesso con i luoghi: può puntare alla formazione di un turismo di nuovo tipo, come sta facendo ad esempio il Museo Storico Etnografico Naturalistico della Valmalenco, di Chiesa in Valmalenco (Sondrio), che nel 1992 organizzò un Convegno dal titolo significativo: «Camminare per Conoscere», e che si è fatto negli anni portavoce dell'idea di *escursionismo culturale*, cioè di un modo nuovo di camminare, finalizzato alla comprensione dei legami intrinseci tra le diverse componenti dell'ambiente naturale.

Quanto appena osservato s'è peraltro già verificato in alcune realtà; a Chiavenna (Sondrio), il «Museo della Valchiavenna e Paradiso», nato con lo scopo di valorizzare un ambito territoriale globale in quanto testimone di una cultura offre, attraverso le numerose sedi che lo compongono, spaccati sui caratteri naturalistici (rendendo visitabile un parco naturalistico), etnografici, ma anche su esempi assai interessanti di archeologia industriale locale; basti citare la sede del Mulino di Bottonera – ex Pastificio Moro, inaugurata il 14 Settembre 1997, dopo un lavoro di recupero della struttura e dei macchinari, che ha visto impegnata l'Organizzazione Volontari Valchiavenna in oltre 8500 ore di lavoro gratuito: il risultato è un gioiello di archeologia industriale che, grazie ai macchinari perfettamente funzionanti, racconta uno spaccato di storia locale.

Un Itinerario in fase di studio è una "Via del ferro", che dovrebbe riguardare e connettere tra loro miniere e opifici per la lavorazione e la trasformazione del minerale, situati in alta Valle Trompia, nel bresciano; al progetto collaborano, oltre ai Comuni interessati, la Provincia, la Comunità Montana e i comuni interessati tra cui quello di Tavernole, proprietario di un forno fusorio del XV secolo destinato a Museo del Ferro (in allestimento); istituzione, questa, che mira a rappresentare una tappa fondamentale del "sentiero europeo del ferro", sul quale si inserisce l'itinerario valtrumplino. Sulla scorta delle già ampiamente collaudate esperienze estere (si pensi al Museo - Minie-

ra d'argento di Schwatz, in Tirolo, Austria; oppure al Museo – Miniera d'argento di Ramsbeck in Westfalia, Germania) o di quella altoatesina del Museo Provinciale delle Miniere di Vipiteno (Bz), il progetto prevede una visita alle miniere dismesse con un trenino-monorotaia, sul quale i visitatori, provvisti di casco, luce frontale, giacche impermeabili, stivali, compirebbero gran parte del percorso; tratti da percorrere a piedi per “vivere” in diretta l'esperienza e per documentarsi in loco attraverso adeguati supporti didattici, aree di sosta, di gioco, di simulazione del lavoro dei minatori, cinema dinamico e strumenti multimediali sono alcuni degli “ingredienti” proposti.

Un itinerario attualmente in fase di approfondimento, in vista del Giubileo del 2000, è stato presentato recentemente nella nostra regione: si tratta de «Le Vie della Fede in Lombardia», un programma che prevede la promozione di turismo culturale lungo i tre grandi itinerari (interessanti la Lombardia) dei pellegrini sulla strada di Gerusalemme: la Via Francigena, la Palmaria e la Regina. Solo apparentemente tale progetto sembra poco inerente la problematica della cultura materiale: infatti è stata compiuta lungo questi tracciati un'indagine sulle tradizioni, arti e mestieri ancora sopravvissuti, le cui radici affondino in quell'epoca di grande sviluppo economico. La ricerca offrirà quindi spunti decisamente interessanti e possibilità di connessioni tra diversi aspetti della storia: religiosi, sociali, geografici, architettonici, materiali. In quest'operazione è coinvolto in modo del tutto particolare il Castello di Chignolo Po (Pavia) con il «Museo di Storia della Civiltà Agricola Lombarda – Museo Lombardo del Vino»: esso si trova infatti proprio lungo la Via Francigena, ospita il Centro Studi Internazionale «I Cistercensi e la Via Francigena» e ha allo studio la realizzazione di un Museo sui percorsi dei pellegrini nel Medioevo.

Nonostante l'impegno profuso da coloro che si adoperano perché anche questo tipo di musei si adegui alle nuove tecnologie multimediali, come sta facendo ad esempio il «Museo Didattico della Seta» di Como che ha in preparazione un Cd-Rom per una visita interattiva all'esposizione, il divario con l'estero è tuttavia ancora notevole per la scarsa consistenza di mezzi e di personale specializzato, di strumenti e di tecnologie aggiornate. Se la cospicua presenza di personale volontario permette, da un lato, la sopravvivenza di molte piccole istituzioni, dall'altro non è spesso in grado di garantire un aggiornamento e un coordinamento scientifico a livello sovracomunale.

La difficoltà maggiore incontrata durante il reperimento dei dati finalizzato alla schedatura dei musei della cultura materiale lombardi è stata quella di individuare la fonte più aggiornata a cui chiedere notizie sull'esistenza di realtà museali, che si è dimostrata l'Azienda Promozione Turistica (APT) di ogni provincia; ma anche gli elenchi inviati mostravano qualche carenza, perché alcune realtà avevano segnalato la loro esistenza solo alla Provincia, oppure ad altri musei simili già avviati. Ecco allora che la frammentazione delle notizie ha reso veramente difficoltoso delineare un quadro esatto della situazione.

Considerando sia le realtà pubbliche (comunali, provinciali, delle comunità montane) che quelle private (enti o ditte, parrocchie, scuole), e di queste sia i musei attivi che quelli in allestimento o in fase di ideazione, nonché quelli temporaneamente chiusi (che hanno però speranze di riaprire) e i musei con sezione etnografica, il numero attuale dei musei della cultura materiale in Lombardia è, per quello che risulta dalle mie continue ricerche, di 120 unità.

Tale numero è sicuramente in aumento, per la volontà delle Amministrazioni locali di preservare opifici (spesso di archeologia industriale) mostrandoli in primo luogo come edifici-macchina, e utilizzandoli in secondo luogo come contenitori espositivi di oggetti del passato (non necessariamente attinenti al loro ciclo produttivo), con conseguente arricchimento del valore culturale dell'insieme: ad esempio a Ponte Nossa (Bergamo) con il «Civico Museo del Maglio», collocato all'interno di una fucina facente parte di un sistema di edifici analoghi lungo il corso dell'acqua, a Madignano (Cremona) con il «Mulino di Sopra», edificio produttivo che si mostra ancora funzionante e che nel contempo ospita una piccola raccolta di oggetti legati al mondo contadino, o ancora a Morbegno (Sondrio), in località Cerido, col «Torchio di Cerido» situato in un antico edificio – macchina.

Le realtà subiscono anche mutamenti radicali per il fatto che alcuni collezionisti privati, non essendo più in grado di gestire la propria raccolta (sfuma l'entusiasmo, il seguito è inferiore alle aspettative, manca una sede adatta per l'esposizione) chiedono al Comune di farsi carico dei materiali etnografici, reperendo una sede e inventando un meccanismo per gestirli; valga ad esempio il caso di Livraga (Lodi) con il «Museo del Lavoro Povero e della Civiltà Contadina», una raccolta di circa 3500 pezzi, già classificati dal proprietario a fini didattici, che attende una sistemazione adeguata.

Sempre a proposito del collezionismo privato, è emersa in Lombardia una tendenza decisamente positiva: alcune aziende stanno investendo sulla raccolta e sulla conservazione di testimonianze materiali inerenti la loro attività, qualificando così la loro immagine con un ritorno evidentemente anche promozionale; ad esempio nel campo enologico la ditta Ricci Curbastro con il «Museo Agricolo e del Vino» di Capriolo (Brescia) e i Mazzucchelli con il «Museo del Vino» di Ciliverghe di Mazzano (Brescia); nel campo artigianale la Fondazione «Museo del Falegname» di Almenno S. Bartolomeo (Bergamo).

## LA PAROLA AI MUSEI

GIUSEPPINA TOSCA\*

ALBERONE E BOSCO, UN MUSEO AGRICOLO A TEMPO

Il proposito è quello di conservare il patrimonio di cultura e di sacrifici che ha accompagnato per secoli il mondo rurale della Bassa Pavese; a rilanciarlo sono stati gli stessi contadini. Questa, in sintesi, la coinvolgente esperienza che sta vivendo da qualche anno la gente di Alberone e Bosco, due piccole comunità rivierasche del fiume Po, situate in territorio comunale di Chignolo Po, provincia di Pavia. Alla fine degli Anni Ottanta i contadini di Alberone e Bosco si resero conto della gravità del fatto: la tradizione, a causa del grande esodo dalla campagna verso il miraggio dei grossi centri urbani, era stata riposta in soffitta, quasi completamente dimenticata. Si ribellarono, chiesero aiuto e lo ottennero da alcuni appassionati cultori della tradizione contadina. Per prima cosa, riproposero la tradizionale “fiera agricola” che si è sempre celebrata la prima domenica dopo Pasqua, in deferente rispetto a quella celebrata invece il giorno pasquale nel capoluogo Chignolo Po. In più vi aggiunsero una pensata davvero niente male: quella di proporre ai visitatori lo spaccato di vita contadina attraverso un vero e proprio “museo” a tempo, cioè della durata di pochi giorni, mettendo a disposizione oggetti del lavoro contadino conservati grazie all’abituale stile parsimonioso della gente dei campi, in genere della gente povera.

Proiettata nei tempi moderni, la doppia idea (fiera agricola e annesso museo) tende a dimostrare che l’economia di un territorio moderno può continuare a basarsi sull’agricoltura. Quei contadini si sono costituiti in un comitato organizzativo, una specie di Pro Loco, chiamato “Gruppo Promotore Alberone e Bosco”, continuando a trovare l’entusiastico e disinteressato sostegno sia di alcuni operatori culturali, sia delle autorità municipali.

La prima edizione della “fiera agricola” del nuovo corso si è celebrata nel 1989 ed è stato un autentico trionfo popolare, tanto da indurre parecchie

\* *Promotrice e animatrice del gruppo «Alberone e Bosco»*

scuole della zona a organizzare in brevissimo tempo delle visite all'originale museo, allestito con sicura competenza nel salone principale dell'ex plesso scolastico di Alberone. Dalla seconda edizione in poi è stato possibile contare sulla sponsorizzazione della Banca di Credito Cooperativo di San Colombano al Lambro e se la prima edizione è stata aperta a tutti gli oggetti agricoli in genere, naturalmente rigorosamente catalogati (nome in lingua, nome dialettale, uso dello strumento, proprietà, possibile anno di nascita), dal 1990, cioè da quando è scattato il coinvolgimento di diverse istituzioni (compresa appunto la citata banca), si è preferito realizzare il museo a tema, scegliendo uno specifico comparto del mondo agricolo, supportando ogni edizione con un catalogo distribuito ai visitatori, in particolare alle scolaresche che abitualmente prenotano la visita nei giorni successivi alla celebrazione della fiera agricola. Seconda edizione dedicata, tanto per la storia, al "Frumento (dalla semina al pane)", quindi al "Ciclo del Mais" (o granoturco), la "melga", come viene chiamata in dialetto dai contadini. La quarta edizione è stata riservata alla "Stalla", vero tesoro dell'universo contadino, il cuore pulsante della cascina (intesa come azienda agricola), il luogo dove sono posti i frutti del lavoro di tutta l'organizzazione agricola. L'anno dopo ecco il "Riso", ovvero il principe di acqua dolce, assai popolare anche nella Bassa Pavese. E poi la "Vite" per via della vicinanza del territorio con le colline di San Colombano al Lambro, tanto che gran parte dei contadini di Alberone e Bosco vantano anche un piccolo podere dal quale ricavare il vino per la propria cantina. L'anno dopo il museo è stato dedicato alla "Casa contadina" e, per allestitirlo, è stata presa in uso una vera abitazione dell'epoca, composta da piano terra (oggi si direbbe il reparto giorno) e primo piano (reparto notte). Casa semplice, povera di arredi.

Dal 1996 il museo si celebra nel monumentale edificio della vecchia Chiavica sul colatore Reale in località Bosco, proprio a fianco dell'argine maestro che accompagna il fiume Po. Tema di quell'anno «L'uomo e il Po: storia di amore e di timoroso rispetto». Con due comparti: la "protezione civile", vale a dire le forme di difesa dalle esondazioni del fiume, e l'attrezzatura per la "pesca in acqua dolce". Nei tre anni successivi, con esposizione sempre nella Chiavica, è stato un susseguirsi di successi, accompagnati anche dalla presentazione di "video" realizzati da autentici professionisti. Ad esempio, nel 1998, il tema della rassegna è stato «Terra e società nell'area fluviale del Po in Bassa Pavese». E l'occupazione dell'edificio, sino ad allora praticamente inutilizzato, ha indotto il Magistrato del Po a intervenire per il restauro, così da conservare un importante monumento realizzato attorno al 1840 e ancora perfettamente godibile. E proprio per via dei lavori, l'edizione 2000 della Rassegna è stata presentata, sul tema della "Ortaglia contadina", sotto il capannone metallico allestito in aperta campagna ad Alberone. Ma si pensa che dall'anno prossimo fiera e mostra possano ritornare alla Chiavica, trovandovi anzi definitiva ubicazione.

GIUSEPPE B. DI BELGIOJOSO

MANIFESTAZIONE «ARTI E MISTÉE D'UNA VOLTA» A CAIDATE

Il giorno 6 giugno 2000 si è svolta a Caidate, presso Varese, una manifestazione concordata fra il Comune, la proprietà Belgiojoso e il Museo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano, avente lo scopo il far conoscere alla cittadinanza della zona gli aspetti dell'agricoltura locale, presente e passata, nonché delle attività artigianali già fiorenti una volta e oggi più ridotte o scomparse, sostituite da attività industriali.

Così il quartiere orientale del paese è stato sottratto al traffico automobilistico e nei cortili che si affacciano sulle strade si sono messe in mostra delle ricostruzioni di ambienti artigianali: il calzolaio, la filatrice di lana con tanto d'arcolaio d'epoca, costruito tutto in legno di abete e di fabbricazione veneta, il fabbro con incudine e fornello a carbonella, con mantice di antica fattura, il falegname nonché il maniscalco che, per tutta la giornata, ha ferrato i numerosi cavalli del centro ippico di Caidate.

Accanto a questi cortili e lungo le strade hanno trovato sistemazione varie bancarelle che esponevano merci diverse, di fabbricazione artigianale, vetri, manufatti in legno, piccolo artigianato e quadri moderni, bancarelle che concorrevano, anche con i loro scopi commerciali, a vivificare la manifestazione.

Ma pezzo forte della giornata era la visita all'azienda agricola dei Fratelli B. di Belgiojoso. Qui, nel vasto cortile rustico, erano esposti macchinari tuttora in uso nell'azienda, su ciascuno dei quali era stato sistemato un cartello con la sommaria descrizione dello scopo cui erano destinati, dai grossi trattori agli strumenti a mano. Vi era pure un certo numero di macchine e attrezzature recenti, ma fuori uso, e altri macchinari che risalivano a oltre un secolo fa.

Particolare attenzione hanno attirato due "arelle" o "graticole" già originariamente destinate all'allevamento dei bachi da seta, ma non più usate da oltre mezzo secolo, sui quali erano esposte delle "colture" di bachi da seta, con uno strato di foglie di gelso triturate e in due fasi della loro breve vita: i bachelini lunghi 2-3 cm, prima della prima muta, e quelli più grandi, prossimi alla "salita al bosco" per la costruzione del bozzolo. Molte persone non cre-

devano che fossero veri, sostenevano che fossero falsi, di gesso. Né li convinceva il fatto che si muovessero, comunque quasi nessuno li aveva già visti e molti ignoravano addirittura che fossero quegli insetti a produrre la seta.

La gente ha cominciato ad affluire a metà della mattinata. Un gruppo di Caidatesi, i "Folchitt", intonavano canzoni popolari accompagnate da qualche strumento musicale, a mezzogiorno una grande tavolata ha gradito quanto offerto dall'azienda "Pro-Loco", mentre nel pomeriggio, nel cortile del castello dei Flli Belgiojoso, gli ospiti hanno potuto ammirare le tre carrozze utilizzate fino alla prima guerra mondiale, nonché le scuderie e la grande ghiacciaia sotterranea. A tutti quindi è stato offerto un abbondante rinfresco.

È stato distribuito, da parte del Comune, un depliant con spiegazione sulle varie fasi della manifestazione e con il testo dell'articolo comparso su AMIA riguardante le caratteristiche e le funzioni della ghiacciaia del Castello (v. AMIA, n.15, 1994/5).

Notevole è stato l'afflusso di pubblico: si parla di 2000-2500 persone giunte anche dalle città di Varese e Gallarate, molte se si tiene conto della modesta pubblicità fatta con volantini e limitate notizie sul giornale locale.

È stato molto significativo l'interesse dimostrato per l'attività agricola, considerata da molti però come un'attività di altri tempi, sopravvissuta oggi quasi come fatto puramente folcloristico. In molte persone l'agricoltura è legata al ricordo di una vita dura, di sacrifici, caratteristica delle generazioni passate, un periodo superato, in antitesi con la vita di oggi, più comoda, più ricca. Un'attività quasi da dimenticare, se non addirittura da ripudiare.

FRANCESCA PISANI

A CORTACCIA (BZ) UN INTERESSANTE MUSEO STORICO-ETNOGRAFICO  
INTEGRATO IN UN ANTICO MASO VITI-VINICOLO

L'animatore e fondatore, Siegmund Schweiggle, appassionato studioso di etnoarcheologia, fin dal 1976 conduce il pubblico nella guida di questo interessante museo della Civiltà Contadina (Botengasse 2, Cortaccia), che, con il passare del tempo, sempre più si arricchisce e si perfeziona, grazie all'opera sua e alla collaborazione di tutta la famiglia. Il Museo, focalizzato sull'auto-sufficienza contadina, è integrato in un tipico maso che risale al 1500, cioè un'azienda agricola di viticoltura e frutticoltura, in piena attività: è quindi un Museo vivente. Il Museo vero e proprio è collocato in un palazzo del 1500, da sempre di proprietà della famiglia, i cui locali, che un tempo erano destinati ad altri usi, si prestano ora all'esposizione, su una superficie complessiva di circa 1000 mq.

Si tratta di un museo archeologico-etnografico storico-agricolo. La parte preistorica presenta una raccolta di selci, a partire dal Neolitico, reperite in loco. Una grossa sezione è dedicata all'agricoltura, iniziando dalla lavorazione del terreno, con una abbondante esposizione di aratri dei più svariati tipi, ma tutti rigorosamente locali, erpici, rulli, seminatrici, zappe ecc. Nella terza sezione trovano la loro sistemazione gli attrezzi e le macchine per la lavorazione dei cereali (trebbiatura dal correggiato alle trebbiatrici, pulitura dal vaglio al ventilatore, macina dal mulino a mano al mulino – sempre domestico – ma alimentato a motore). Anche per la preparazione del mangime sono presenti diversi strumenti.

Un'altra interessante sezione è dedicata alla tessitura, rappresentata da un antico telaio verticale a pesi (con un pezzo di tessuto in fabbricazione) e da un telaio orizzontale.

Non mancano il caseificio (con spannatura a mano, poi con la centrifuga; con zangole a pistone, poi rotative) accoppiato alla preparazione delle carni (in particolare per la macinazione della carne, onde produrre salumi). La coltivazione della vite sfocia nella raccolta dell'uva, pigiatura, vinificazione, imbottamento e imbottigliamento, ed a questo è adibita la cantina. C'è anche una distillatrice, con la quale un tempo i contadini si preparavano la grappa.

La frutticoltura, che, pur praticata molti secoli fa, ebbe un poderoso sviluppo a partire dagli anni Sessanta del XX secolo, trova un peculiare apporto nella esposizione degli attrezzi usati nella protezione contro le infestanti, in particolare delle solforatrici, di cui sono presenti diverse decine di esemplari, a partire dalle prime semplicissime a quelle “moderne”.

Come si vede, tutto è impostato sulla messa in evidenza dell'evoluzione dell'agricoltura, a partire dalle macchine più semplici a quelle più complesse. Il funzionamento di queste ultime è spesso illustrato con schemi e modelli molto interessanti, elaborati dal figlio del fondatore, allo scopo di renderle comprensibili ai visitatori, soprattutto alle nuove generazioni. Uno scarno ma significativo depliant illustra questo interessante e ricco museo.

GREGORIO E. RUBINO\*

MEZZOGIORNO D'ITALIA E MUSEI DEL TERRITORIO

Sintesi della relazione tenuta all'incontro di studi dell'ICOM sul tema  
*Dal museo etnografico all'Ecomuseo* - Novara, 1 dicembre 2000

Se l'idea di una museografia legata al territorio risale alla fine dell'Ottocento, per poi diventare attualità, nelle forme di museo all'aperto delle tradizioni locali, con i primi tentativi di presentazione pedagogica del materiale etnografico intorno agli anni '30 del XX secolo, la formula dell'ecomuseo è molto più recente e nasce in un contesto intellettuale europeo preoccupato dai fenomeni sociali conseguenti alla dismissione delle grandi aree industriali. Perfettamente schierato sul piano ideologico, almeno nelle sue motivazioni originarie, l'ecomuseo si fonde con le contemporanee istanze ambientaliste degli anni Settanta per scardinare il modello consolidato di museo-fortezza, accentrato nelle grandi aree urbane e selettivo delle culture considerate subalterne. Più in generale, la convinzione che si debba ormai aspirare alla conservazione integrata del territorio e l'aggiornamento del concetto di Cultura hanno posto definitivamente le basi per i Musei del Territorio ed i Parchi Culturali, di cui ormai si parla diffusamente.

A tutto questo non si è sottratto il Mezzogiorno italiano. Solo per citare i casi più recenti, di cui sono stato direttamente testimone, nel maggio di quest'anno si è tenuto a Monasterace (RC) un Convegno per la promozione del "Parco Archeologico" di Caulonia, insediamento magno-greco di età storica e nel settembre successivo un Seminario universitario a Napoli, per sostenere la proposta istitutiva di un Ecomuseo dei Campi Flegrei.

Tralasciando, per brevità, i numerosi piccoli musei locali di Arti e Tradizioni popolari, di cui tuttavia converrà almeno ricordare i più noti: vedi il Museo etnoantropologico della Valle del Belice (TR), il Museo della civilizzazione contadina ed artigiana di Monterosso Calabro (VV), il Museo della cultura e civiltà contadina dell'Alta Irpinia di Guardia dei Lombardi (AV), il Museo contadino di Somma Vesuviana (NA) etc., vorrei limitare oggi il mio

\* *Università di Napoli "Federico II"*

intervento al tema degli ecomusei ed agli esempi di cui sono stato ad un tempo testimone e protagonista.

Coniato in Francia nel 1971, il termine *ecomuseo* ha avuto poi largo seguito, maturando infine modelli più attenti alla conservazione del mondo del lavoro ed all'archeologia industriale; oggi è al centro di un processo di revisione critica che tiene conto di una visione "nazionale" o semplicemente "locale" delle finalità e degli obiettivi. Museo all'aperto per vocazione, è stato finora definito *specchio* delle comunità, museo *del tempo e dello spazio*, museo *diffuso*, museo *laboratorio* per lo sviluppo, museo *vivente*, museo *del territorio e delle comunità*, museo di *minoranza* ecc., secondo una casistica a largo spettro che, a mio giudizio, potrebbe indurre tuttavia a pericolosi errori di valutazione sulle potenzialità di un territorio ad attivare un ecomuseo, una struttura cioè con particolari radici storiche ed etniche, in grado di autogestirsi nel tempo. La prima regione italiana a dotarsi di una legge istitutiva degli ecomusei è stata - come sappiamo - la regione Piemonte (L.R. n.31/95) ed in virtù di questo strumento la Provincia di Torino ha recentemente elaborato, con il supporto tecnico-scientifico di ben 16 gruppi di ricerca del locale Politecnico, un interessante "Progetto Cultura Materiale", cardine del proprio programma di legislatura nel settore culturale.

Sul territorio del nostro Mezzogiorno sono due le strutture strettamente ecomuseali attualmente presenti e parzialmente attive: il recentissimo *Ecomuseo del Fiordo di Furore* (1999), sulla costiera amalfitana, promosso dall'amministrazione locale e l'*Ecomuseo delle Ferriere e Fonderie di Calabria*, sui luoghi storici della grande siderurgia pubblica meridionale (da Stilo a Mongiana), promosso invece dal basso, cioè dal volontariato culturale e realizzato in un frammento pilota con fondi regionali e comunitari (Fesr/Pop) nel 1997. Un frammento purtroppo non ancora operativo per l'assoluta inconsistenza, per non dire altro, degli enti locali e regionali chiamati a gestire il progetto.

Sparsa a mezzacosta e con un territorio ricco di boschi e povero di risorse agricole, la comunità di Furore partecipava storicamente all'economia dei paesi della costiera amalfitana con una tipica tradizione artigiana nel campo della tornitura di oggetti in legno e osso animale (tabacchiere, calamai etc.). Ma la vera ricchezza del casale era il piccolo fiordo alla "Marina", percorso dal torrente *Schiato* (o *Schiatro*), da cui il nome stesso di Furore (o del Furore). La disponibilità di acqua e la presenza di un approdo marittimo consentivano infatti l'impianto di piccole *manifatture* e intorno al 1836 alcune famiglie di cartai diedero vita a piccole imprese artigiane. Un *mulino-cartiera* ed altri mulini idraulici sorsero alla foce dello Schiato ed una seconda *cartiera* leggermente più a monte, in località "Portello", avviando così una intensa attività lavorativa, dismessa solo in tempi recenti.

Caratteristica specifica di queste architetture era l'uso di materiali locali, la stretta simbiosi con le tecnologie di lavorazione e la mimesi ambientale. Perfettamente conservate, sopravvivono oggi le fabbriche e le canalizzazioni aeree per l'adduzione dell'acqua, mentre l'ecosistema del fiordo conserva in-

tatte le sue componenti paesaggistiche. Testimonianze archeologiche e monumentali del mondo del lavoro, esse sono ormai da considerare componenti essenziali del nostro Patrimonio Industriale da salvaguardare. Se ne è fatta carico l'amministrazione locale che, di concerto con la Soprintendenza ai Beni Architettonici di Salerno, ha prima promosso un comitato di consulenza interdisciplinare - di cui sono stato responsabile per il settore "Cultura materiale e archeologia industriale" - e poi realizzato un piccolo *Ecomuseo* del Fiordo, recuperando le strutture edilizie del caratteristico borgo marinaro e dell'annesso mulino-cartiera e destinando il tutto a museo all'aperto delle tradizioni locali e del patrimonio naturalistico della costiera. Senza dimenticare peraltro la fortuna che il pittoresco Fiordo di Furore ha avuto, sul finire degli anni Cinquanta, nella storia della cinematografia italiana, vedi la presenza sul posto di numerosi esponenti del mondo del cinema e della cultura italiana del tempo.

L'idea di un *Ecomuseo delle Ferriere e delle Fonderie di Calabria*, come prima formulazione, nasce invece nel 1987, con largo anticipo sulle altre proposte italiane, e si conclude dieci anni dopo con la realizzazione di un frammento pilota lungo il corso del torrente Stilaro e nel territorio del comune di Bivongi (RC). L'area in oggetto si inquadra geograficamente ai margini della costa jonica calabrese e nell'immediato entroterra, ma storicamente è solo una parte di un territorio più vasto, reso unitario da un destino comune, che affondava le sue radici in una intensa attività mineraria e metallurgica. Il territorio fra Stilo e Mongiana ha infatti ospitato, almeno fino all'Unità, uno dei più importanti centri siderurgici della penisola italiana. Esso utilizzava il minerale locale estratto *ab antiquo* dalle pendici dei monti Stella e Mammicomito, nei pressi del villaggio minerario di Pazzano, e lo lavorava negli impianti statali di Stilo e di Assi (secc. XVI-XVIII), poi nei più moderni stabilimenti di Mongiana (1770) e Ferdinanda (1798), ove si aggiungevano strutture di servizio, laminatoi e fabbriche d'armi. In definitiva, un vero e proprio *distretto* minerario e metallurgico, che nel corso di un'attività più che millenaria ha reso omogeneo l'intero territorio sul piano socio-economico e culturale. Principale punto di forza del sistema è dunque il suo passato produttivo, da cui l'impellente necessità di riproporre il distretto nella forma di un Museo del territorio e *Ecomuseo*, in grado di rilanciare sviluppo e occupazione. Anche perché, ad oltre un secolo dal deprecabile abbandono da parte dello Stato (1875), lo scenario ambientale delle officine calabresi si presenta relativamente intatto nelle sue valenze monumentali e paesaggistiche.

Limitato, per il momento, alle opere ricadenti nel territorio di Bivongi, titolare del progetto e dei finanziamenti, il frammento finora realizzato dell'*Ecomuseo* calabrese presenta un orientamento *pluritematico*, sposa cioè la conservazione del patrimonio industriale con quella dei siti storici e monumentali più tradizionali e con le presenze naturali ed ambientali. Gli itinerari muovono dalla villa comunale, dove un piccolo mulino idraulico, recuperato, dovrebbe fungere da centro informativo generale e si concludono, risa-

lendo il corso dello Stilaro, nella visita della cascata del “Marmarico”, una delle più alte d’Italia. Tuttavia, per incomprensibili ritardi amministrativi, rimangono ancora oggi irrisolti le opere relative all’allestimento museografico di cui al “progetto didattico” ed i problemi relativi alla gestione. Le opere fin qui realizzate sono dunque, al momento, chiuse al pubblico, mute ed incustodite. Nella mia qualità di coordinatore scientifico e responsabile didattico, ho più volte ricordato ai responsabili la necessità di cogliere gli obiettivi promozionali del progetto, ma finora senza esito. Aggiungo tuttavia che nel mese di ottobre dell’anno in corso, finanziato con fondi CIPE, è stato indetto dall’Amministrazione provinciale di Reggio Calabria, di concerto con la Soprintendenza di Cosenza, uno Studio di Fattibilità. Lo studio, recita il bando di gara, si riferisce alla “valorizzazione e promozione delle cascate del Marmarico site in comune di Bivongi, che vanno intese come elemento centrale di un sistema territoriale coinvolgente i comuni della vallata dello Stilaro il quale ha i suoi elementi di forza, oltre che nell’ecosistema ambientale, anche nelle risorse termali, agricole, storico culturali ed *archeo-industriali* presenti nella zona”. Ne attendiamo l’esito e possiamo dunque riprendere a sperare che almeno una parte del più grande ecomuseo calabrese della siderurgia pubblica sia prima o poi realizzata e messa in funzione.

## ATTIVITÀ E INIZIATIVE DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

### RENDICONTI

#### *Ricerche, assistenza tecnica e attività culturali varie 1998/2000*

I proff. Raepsaet e van Mol dell'Università di Bruxelles hanno posto in contatto il nostro Centro di Museologia Agraria con due ricercatrici del loro Istituto, Salinas Barris e Laurence Totelin, studiose di tecnologia agraria romana. Gli esiti di questa ricerca, svoltasi anche con la nostra assistenza, sono in via di pubblicazione.

Analogamente il nostro Centro ha seguito la tesi sulla viticoltura in epoca romana, svolta da Alice Soncini. Forni è stato correlatore, insieme al prof. Marcone, nella discussione di tale tesi presso l'Università di Parma.

Assistenza a Francesca Macario (Università IULM, Milano) nella compilazione della sua tesi sul museo all'aperto di Salisburgo.

Assistenza museologico tecnica ad altri musei: Museo di Gravina di Puglia, Museo del Pane di Parma ecc. – Guida particolare con lezioni d'aggiornamento a docenti di varie scuole, quali quelli dell'Istituto Tecnico Agrario di Codogno, dell'Istituto Tecnico Bassi di Lodi e di numerose altre scuole, nei corsi IRRSAE Lombardia; a studenti della Facoltà di Agraria di Milano, membri dell'Associazione Dottori in scienze agrarie e forestali della provincia di Lodi ecc.

#### *Distribuzione di AMIA 16*

Il n. 16 del nostro periodico «AMIA» è stato distribuito gratuitamente, oltre che ai soliti destinatari, a tutti i musei agro-etnografici censiti nella relativa Guida, uscita nel 1997.

Ciò allo scopo di attivare un'associazione tra essi. Si è poi preparato un aggiornamento alla Guida, pubblicato sulla prestigiosa Rivista «LARES». È ora alle stampe l'aggiornamento 2000.

*Completamento del nostro museo*

Come è noto, il nostro museo documentava l'agricoltura nella preistoria, nell'epoca etrusca e romana, nonché la protomeccanizzazione e l'etnografia. Sezioni che mancavano: Medioevo, Rinascimento, Età Moderna, Bonifica e Irrigazione, Contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti alla nostra agricoltura. Si era iniziata la realizzazione di questi settori nei locali del I piano, a fianco del Museo del Pane – e in modo idealmente ad esso collegato (focalizzazione della cerealicoltura), in occasione del Congresso Mondiale dei Musei d'Agricoltura (1992), quando il museo fu visitato da museologi giapponesi, scandinavi, canadesi, oltre che francesi, tedeschi ecc. i quali apprezzarono molto l'impostazione. Fu allora che Forni, progettista – insieme a Frediani – delle sezioni precedenti e di quelle ora in gestazione, ebbe l'onore di venire insignito della qualifica di *honorary member* dell'AIMA (Associazione Internazionale dei Musei Agricoli) nell'ambito dell'UNESCO. In Italia già un altro museologo ha avuto tale qualifica, il dott. G. Sebesta, realizzatore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina. Si premette che, a seguito di un mutamento di destinazione dei locali del I piano da parte della proprietà del Castello, si dovette progettare il trasferimento in tre nuovi locali al piano terra, che la Fondazione "Bolognini" ci aveva offerto in sostituzione. Noi ci siamo rivolti alla Borsa di sponsorizzazione della Regione per il finanziamento necessario, senza risultato. In compenso, abbiamo ottenuto il sostegno finanziario della Cariplo, della Regione Lombardia, della Provincia di Lodi, della Camera di Commercio di Lodi e della Banca Popolare di Lodi, grazie al quale siamo potuti partire.

Ciò ha comportato un notevolissimo impegno in tutti i campi. Si è in un certo senso risolto in concomitanza il problema posto dall'inevitabile e urgentissima necessità di aprire un'uscita di sicurezza per le sale già esistenti al piano terra (senza la quale i Vigili del fuoco non concedono il nulla osta e saremmo costretti a chiudere il museo). I tre nuovi locali, che offrono un'uscita di sicurezza, possono essere collegati all'esistente mediante abbattimento di muri divisorii e di una scala. La nostra preoccupazione è stata allora di interpellare i tecnici circa la fattibilità dell'operazione e il preventivo per i lavori, quindi di richiedere alla Soprintendenza ai Monumenti della Lombardia l'indispensabile autorizzazione.

Dopo mesi di attesa, questa è stata concessa e si è potuto procedere all'avvio dei lavori edilizi.

Le operazioni per svolgere le pratiche burocratiche onde acquisire i permessi della Soprintendenza e il nulla osta dei Vigili del Fuoco sono state svolte in gran parte dal prof. Rovida. Naturalmente si è dovuto poi seguire i lavori edili (impegno svolto anche dal dr. Dalli, come rappresentante della proprietà), che sono proseguiti nel 2000 e avviare gli studi per l'allestimento. Si è trattato di un complesso di attività che hanno richiesto la ristrutturazione del Museo nella sua globalità.

*Partecipazione a convegni/congressi/incontri con relazioni-conferenze o interventi*

1998

18 aprile - Conferenza a S. Angelo L. sul tema *L'agricoltura medievale in ambito padano*

19 aprile - partecipazione alla X Fiera Agricola di Alberone-Bosco (Pavia) che quest'anno aveva come tema *Terra e società nell'area fluviale del Po in Bassa Pavese*

29 aprile - partecipazione al Convegno dell'ICOM *L'immateriale valore economico dei Musei*

16-17 maggio - a Buccinasco, nell'ambito del Convegno *La Cascina e il Castello*, relazione *Caratteristiche dei Musei delle tradizioni locali* e analisi della nenia popolare *Lè quel di gamber...*, riportata alle pp. 51-52. In quell'occasione, interessante mostra fotografica *I mestèe de Milan*

3-5 giugno - al colloquio internazionale *Ecomusei: la voce dei luoghi e delle cose* ad Argenta (FE) intervento: *Il nascente ecomuseo del Lodigiano, con epicentro a Sant'Angelo Lodigiano*

6-8 giugno - a Monti, SS; alla VI Rassegna dei vini prodotti da vitigno Vermentino, relazione *Bacco e Demetra: vino e pane "fratelli"*

22 agosto - Carpenedolo, BS. Partecipazione alla Tavola Rotonda *I musei contadini del Bresciano*

21 settembre - Trento, partecipazione al seminario del Museo Usi e Costumi della Gente Trentina in onore di G. Sebesta, con una *relazione sul fondatore, prof. Giuseppe Sebesta*

26 settembre - a Bagnolo, MN, conferenza su *Vestigia dell'agricoltura etrusca nel Mantovano*

30 settembre-2 ottobre - a Conegliano, TV: Convegno *Le vie del vino nel Mediterraneo*. Relazione *Genesis della viticoltura nel Vicino Oriente*

3 ottobre - San Michele all'Adige, TN: partecipazione al seminario permanente del Museo Usi e Costumi della Gente Trentina e alla *Presentazione del volume di S. Zaninelli sull'agricoltura trentina in età napoleonica*

9 ottobre - Partecipazione al IX Convegno Internazionale dei linguisti con una relazione dal titolo *Linguistica, Archeologia ed Etnografia nella ricostruzione di eventi storici*

25 Ottobre - Cascina Linterno, Milano. Al Convegno *Agricoltura a Milano* relazione *Agricoltura e la città*

- Partecipazione in *maggio, settembre, ottobre, novembre* alle riunioni a Roma dell'AISEA (Associazione Italiana Scienze Etnoantropologiche), del cui direttivo un nostro rappresentante è membro

1999

15 Gennaio - alla Fiera di Lonato (15-17 gennaio) intervento su *Camillo Tarello*

18-20 Marzo - I Simposio dell'Associazione Internazionale di Storia e Civiltà della Vite e del Vino, Università di Cadice. Si è trattato, grazie alla collaborazione del socio dr. Failla, il tema *Dalla vite selvatica alla vite domestica - L'impostazione di ricerca etno-archeologica*.

26-27 Marzo - Convegno *Milano tra l'età repubblicana e l'età augustea*, Associazione Lombarda Archeologica, al Palazzo delle Stelline. Si è partecipato trattando il tema: *Aratrotecnica e viticoltura: i poli innovatori della ricca agricoltura insubrico-romana*.

15-16 Aprile - Convegno *Alessandro Volta. Due secoli dopo*. A fianco della *Mostra sulla Pila*, realizzata dal Consigliere prof. Rovida, si è svolto un convegno sullo stesso argomento, presso l'Istituto di Scienze e Lettere di Milano. Intervento con illustrazione del ruolo che ha avuto il Volta nell'introdurre e diffondere la coltura della patata in Lombardia.

20 Aprile - Convegno Studi di Americanistica, organizzato dal Circolo Amerindiano di Perugia. Comunicazione sul tema *Il contributo delle civiltà amerindiane precolombiane alla rivoluzione industriale: un apparente paradosso*.

13 Maggio - A Cles (Trento) relazione, presso la biblioteca civica, sul tema *Agricoltura e religione pre-cristiana nell'Anania antica*.

15 Maggio - Ad Asiago (Vicenza): Convegno sulle rogazioni. Comunicazione sul tema *Quegli Arvali tragici del 27 maggio del 397 d.C.*

5 Giugno - Visita culturale ad aziende vitivinicole carsiche in Friuli, per l'aggiornamento annuale dell'AMSAF (Associazione Milanese Laureati in Scienze Agrarie e Forestali), organizzata da Orietta Cosolo e Osvaldo Failla. Interessanti visite ad aziende agricole, a cantine e a monumenti storici di eccezionale importanza a Gorizia e ad Aquileia.

28 Giugno - Sopralluogo sui terrazzamenti viticoli della Valle Antrona (Domodossola) nell'ambito dell'Associazione Culturale di Villa d'Ossola.

2 Agosto - a Vervò (Trento) relazione sul tema *Gli attrezzi rurali nella Sanzeno preromana e romana*.

17 Agosto - Visita al Museo di Cortaccia (v. relazione a p. 73) e ulteriore studio analitico degli affreschi medievali d'interesse agrario del Duomo di Bressanone e dell'Abbazia di Novacella.

29 Settembre - Premio "Michelangelo Mariani". Nell'assegnazione di questo premio al linguista dialettologo prof. G.B. Pellegrini, una nostra rappresentanza è stata invitata a San Michele all'Adige per partecipare all'illustrazione dei meriti del premiato nell'ambito della storia linguistica degli attrezzi rurali. Presentazione del libro: *Scheuermeier, le Alpi e dintorni*, a cura di C. Gentili, G. Kezich, G. Sanga.

2 Ottobre - Nel dibattito *Sulla nozione di Dio oggi*, svoltosi a Caidate presso il Castello Confalonieri dei Fratelli Belgiojoso, si è ribadito quanto si era espresso in riferimento al precedente dibattito sulla religione rurale siciliana, organizzato da Agorà, ove ci si era affiancati al Sen. L. Lombardi Satriani (Università "La Sapienza" di Roma) nell'evidenziare come il significato profondo della religione tradizionale siciliana, analogamente a quella di altre regioni, sia

sostanzialmente consonante con la concezione più comune ora in auge. Per il contadino tradizionale, come per il “verde” contemporaneo, l’umanità nel suo complesso dipende integralmente dall’ambiente. Il “verde” definisce questo come natura, il contadino lo personificava nella divinità e nei suoi santi.

22-23 Ottobre - III Convegno Archeologico Regionale *La protostoria in Lombardia*. Si è proposto un intervento sul tema *La viticoltura in Lombardia in epoca preromana*, poi sviluppato nella pubblicazione degli Atti del Convegno del 26-27 marzo.

27-28 Ottobre - Al Convegno *Radici prime dell’Europa – Stratificazione, processi diffusivi, scontri e incontri di natura* si è intervenuti sul tema *Passaggio dal pre-linguaggio al linguaggio ed evoluzione delle forme di sussistenza: dal fulmine al fuoco all’agricoltura*.

27 Novembre - Al Convegno Internazionale dell’UNACOMA (Bologna), su *Attualità delle Accademie di Agricoltura*, si è intervenuti sul tema *Interazione e sinergismo tra Università, Accademie e Musei di Agricoltura*.

14 Dicembre - a Milano, nel Palazzo Isimbardi della Provincia, convegno *Il laureato in scienze agrarie nelle pubbliche amministrazioni*. Con la collaborazione del socio dr. Failla si è esposto il poster *I musei dei comuni rurali*.

## 2000

30 Marzo - Intervento al Simposio Internazionale *The emergence of the mind* organizzato dalla Fondazione Carlo Erba

9 Aprile - *Animali selvatici e campi coltivati. Gli spaventapasseri all’origine della simbiosi uomo-animali*: relazione tenuta nell’ambito della mostra *Spaventapasseri* realizzata dal FAI dal 25 marzo al 25 aprile nella Villa Della Porta Bozzoli a Casalzuigno VA

11-12 maggio - Interventi al Seminario permanente di San Michele all’Adige in occasione della presentazione dell’*Atlante Ladino Dolomitico* e del volume *Un mondo negoziato*, di P.P. Viazzo

14 maggio - Visita all’antica ghiacciaia posta presso la basilica di San Fedele, a Como.

15 maggio - Presa di contatto con il sig. Pier Carlo Pizzi, presidente del Gruppo Storico di Zelo Buon Persico, per ottenere notizie sulla ghiacciaia inserita nel parco dell’Ospedale Maggiore, già documentata in una mappa del 1850 e segnalata sul *Cittadino* di Lodi in data 19-2-2000.

20 Maggio - Partecipazione alle manifestazioni (dal 20 al 27 maggio) per la celebrazione del quarantennale dell’Istituto Professionale di Stato per l’Agricoltura e l’Ambiente di Lodi

25 Maggio - Partecipazione e intervento all’incontro di studio in memoria di Ottavio Cornaggia Castiglioni, organizzato dal Museo Civico di Storia Naturale di Milano

2 giugno - Incontro al Castello di Sant’Angelo Lodigiano, nell’ambito della “Settimana dei Beni Culturali”, sulla necessità di creare una rete museale

lodigiana. Hanno partecipato diverse personalità non solo dell'Amministrazione Provinciale di Lodi (dr. R. Nalbone, assessore alla cultura, Prof. U. Migliorini, presidente dell'A.P.T., dr. A. Dalli, della Fondazione "Bolognini"), ma anche esperti di Cremona, Ravenna ecc., che hanno riferito sulle loro esperienze.

10 Giugno - Partecipazione alla "Giornata di Aggiornamento" organizzata dall'AMSAF milanese con un'escursione nel Cuneese. Istruttive visite a diversi vigneti e cantine, veri e propri monumenti della storia della vite e del vino in tale zona, nonché visita al Centro Tori di Razza Piemontese di Carrù, gestito dall'Associazione Nazionale Allevamento Bovini di tale razza.

16-17 Giugno - a Verona e poi a Forte di Briccio (Lavagno): presentazione del volume *Agricoltura, Musei, trasmissione dei saperi: Atti del II Congresso dei Musei Agricoli ed Etnografici* (v. pp. 3 ss). Si è anche visitato il rilevante museo vitivinicolo inserito nel Forte e ora in fase di completamento.

8 settembre - a Praga, relazione sul tema *Sebesta e il progetto di Museo Nazionale di Storia dell'Agricoltura*, in occasione della mostra itinerante presentata in quella città dal Museo Usi e Costumi della Gente Trentina dal titolo: *Giuseppe Sebesta, genio ceco a Trento*. Durante il soggiorno a Praga si è potuto rivisitare il grandioso Museo Nazionale dell'Agricoltura ceco, che ha sedi staccate in diverse località della Repubblica Ceca. Tra queste, straordinaria quella di Kacina, nel cui annesso deposito sono conservati centinaia di aratri e altri attrezzi rurali.

28 settembre - Partecipazione e interventi al Colloque International *Auteur d'Olivier de Serres* (27-29 Sett. - a Le Pradel Mirabel in Francia). Si è proposto uno studio comparato tra le figure dei nostri celebri agronomi rinascimentali Camillo Tarello e Agostino Gallo e il maggior agronomo francese di quell'epoca, appunto Olivier de Serres.

30 settembre - Relazione sul tema *Dal grano al mulino* al Convegno di Ruralia 2000, riguardante i mulini tradizionali lodigiani.

6 ottobre - Partecipazione alla Tavola Rotonda *Università Nuova*, con un intervento sul tema *per una professionalità più seria occorre rendersi consapevoli della sua dimensione storica*.

14 ottobre - Congresso internazionale a Zuccarello (Savona) *La transumanza attraverso le Alpi Marittime*. Contributo sul tema *Genesi dell'alpeggio e della transumanza nella regione del Bego*,

26 ottobre - Intervento sui *primi vomeri in acciaio* alla conferenza del prof. M. Tizzoni riguardante *l'evoluzione del processo siderurgico*, tenuta a Milano, presso la Società Archeologica Lombarda.

28 ottobre - a Viareggio, Congresso Internazionale *L'Età del Bronzo recente in Italia*. Comunicazione sul tema *L'agricoltura come interazione tra coltivazione e allevamento. Il caso della Valcamonica*.

3 Novembre - a Mantova, nell'ambito del Congresso sulla *Storia del Paesaggio Mantovano*, indetto dall'Accademia Virgiliana, relazione sul tema *Il paesaggio agrario in Virgilio*.

*Tre Convegni (1998-1999-2000).*

*Un grazie sentito a chi ha collaborato e contribuito*

Il 1998, come si è riferito nell'Editoriale, è stato molto occupato dall'organizzazione, a nome dell'A.M.A. (Associazione Musei Agroetnografici), del II Congresso Nazionale dei Musei d'Agricoltura, svoltosi a Verona, il 13-14 febbraio, e di *Agrimusea*, la mostra dei musei etno-rurali, in occasione del centenario della Fiera agricola locale. Malgrado la violenta epidemia d'influenza che imperversò in quel periodo e i coincidenti scioperi dei trasporti, il Congresso si svolse in modo più che soddisfacente. Molto dobbiamo, per il buon esito di esso e per la successiva stampa degli Atti oltre, ovviamente, all'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona e all'Ente Fiera Agricola di Verona, anche al significativo contributo finanziario dell'Assessorato alla Cultura della Provincia di Torino e delle Associazioni Agricoltori della Provincia di Cremona: l'Associazione Libera Agricoltori, il Consorzio Agrario Provinciale, la Federazione Provinciale Coltivatori Diretti e la Confederazione Italiana Agricoltori.

Il 1999 e il 2000 sono stati caratterizzati dall'attività svolta per altri due congressi promossi e organizzati, direttamente o con la collaborazione di altri Enti, dal nostro Museo. Il Convegno del '99, quello su *la storia delle piante coltivate in Lombardia*, si è svolto integralmente a nostro carico. Ideato e promosso dal nostro direttivo, in particolare dal prof. Maggiore, dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e dalla Fondazione "Bolognini", ha suscitato un enorme interesse nell'ambito scolastico. Tutti i Provveditorati interpellati, vale a dire quelli di tutte le province lombarde, escluse le più lontane (Sondrio e Mantova), hanno collaborato, inviando alle scuole di ogni ordine e grado (più di un migliaio) i nostri depliant.

Purtroppo il giorno in cui erano disponibili i nostri relatori, il 24 giugno, cadeva nell'epoca degli esami, per cui solo una minoranza degli insegnanti – quella libera da essi – ha potuto partecipare. Il motivo di tanto interesse risiedeva nel fatto che si è posto l'accento su temi di grandissima attualità: in particolare, la celebrazione del centenario della riscoperta della genetica di Mendel, sia come sbocco a livello scientifico della precedente selezione massale, sia soprattutto come premessa e radice della modernissima ingegneria genetica (v. relazione di Osvaldo Failla, pp. 90 ss).

Ora siamo alle prese con la stampa anche di questi Atti: il finanziamento ci è pervenuto dalla Provincia di Milano, da quella di Lodi, dalla Camera di Commercio di Lodi e dalla Regione Lombardia (Assessorato all'Agricoltura). La collaborazione del Sign. Gianni Forti è stata preziosa, oltre che per ottenere il finanziamento della Camera di Commercio, anche per sostenere le spese del buffet da offrire agli intervenuti (un centinaio di persone). Per questo hanno contribuito il Comune di Sant'Angelo Lodigiano, Il Consorzio Vini Garda Classico, l'Azienda Agricola Pusterla di Brescia, il Casei-

ficio Flli Raimondi di Villanova Sillaro, il Caseificio Zucchelli di Orio Litta, il Consorzio Latte di Zelo Buon Persico, il Consorzio Agrario di Milano e Lodi, la Coop. COSAPAM di Peschiera Borromeo, la Laba Market di S. Angelo L., il Molino Pagani di Borghetto Lodigiano. La Fondazione Bolognini ha offerto l'uso del magnifico salone delle conferenze, per ospitare il congresso. La Camera di Commercio di Lodi, in cambio – per così dire – del suo finanziamento (10 milioni), ci ha chiesto di poter esporre nell'atrio dei suoi uffici una zangola meccanica, di cui possediamo due esemplari quasi identici. La zangola (restaurata a spese della Camera di Commercio) rimarrà sempre di proprietà del Museo, anche se data in deposito. Infine, il terzo Convegno, svoltosi il 23 Settembre 2000, sempre nel Salone dei Cavalieri del Castello, messo generosamente a disposizione dalla Fondazione “Morando Bolognini”, aveva come tema *Passato, Presente Futuro delle Macchine Agricole*. Organizzato dal prof. Edoardo Rovida, del Politecnico di Milano, ha avuto come relatori docenti dell'Istituto di Ingegneria Agraria dell'Università di Milano, esponenti dell'UNIMA (associazione dei contoterzisti) e alcuni collezionisti.

Hanno partecipato alle dimostrazioni in campo del pomeriggio, svoltesi in un campo di proprietà della Fondazione Bolognini, diversi trattori modernissimi Landini, Same, con aratri Samadoval (del sign. Agostino Savaré, che ha collaborato efficacemente) e alcuni vecchi trattori portati dai collezionisti (dott. E. Gallotta, Soci del GATTEO, v. pp. 53-54).

Anche in questo caso, il Signor Forti è riuscito a ottenere la partecipazione di varie ditte alimentari (Sicarni, di Salerano; Consorzio vino a DOC, di San Colombano; Laba Market, di S. Angelo L.; Caseificio Flli Raimondi, di Villanova Sillaro; Caseificio Mor Stabilini di Crespiatica; Consorzio Produttori Latte di Peschiera San Borromeo), per cui il buffet è risultato ricco e vario. Il Comune di Sant'Angelo ha offerto le spese di organizzazione. Il prof. Rovida è stato in grado di far trovare ai partecipanti al Convegno gli Atti già stampati.

Si può leggere il resoconto di questi due convegni alle pp. 90 ss e 93 ss.

### *Il punto sullo stato di sviluppo del Museo sul territorio*

A rilento vanno invece le pratiche di integrazione del nostro Museo con quello della Scienza e della Tecnica, seguite dal Consigliere prof. Drugman (ora purtroppo scomparso, v. necrologio a p. 104) e dai soci del Centro di Museologia Territoriale.

Quest'ultimo ha invece sostenuto il progetto di articolazione del nostro Museo sul territorio, onde trasformarlo in “casa madre”, per usare la terminologia rivieriana, di un eco-museo che colleghi e abbracci le cascine monumentali del territorio circostante.

Prima di Natale ha visitato ufficialmente il nostro Museo l'Assessore al-

l'Agricoltura della Provincia di Lodi, dr. Santantonio, che non sarebbe alieno dal valorizzare istituzionalmente il nostro come Museo interregionale dell'Agricoltura, sollecitando un grosso finanziamento da parte della CEE. L'ufficio dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia a Bruxelles sta interessandosi al riguardo. Se questa operazione dovesse andare in porto, è possibile che debba essere modificato anche lo status giuridico del Museo.

### *Registrazione ONLUS*

Nel 1999 si è altresì avviata e condotta in porto – pure qui grazie alla collaborazione del prof. Rovida – l'operazione di registrazione della nostra associazione come ONLUS, il che ci esonera da molte spese di carattere amministrativo-burocratico. Ciò ha richiesto in via preliminare una revisione dello Statuto, con conseguenti notevoli spese notarili.

### *Pubblicazioni 1998*

*Alla scoperta dei musei etnografici nella Provincia di Sondrio* (Montagna di Lombardia, n. 7, pp. 4-5).

*Agricoltura e religione precristiana dell'Anaunia antica* (Civis, Trento).

*L'agricoltura lungo la Postumia: i suoi strumenti e le sue tecniche* (in Catalogo Mostra *I Tesori della Postumia*, Electa, Milano, pp. 184-185).

*Il significato della nostra agricoltura* («L'Informatore Agrario», n. 4 1998, pp. 43-46).

*Un confronto con gli altri Paesi. L'uovo di Colombo per risolvere efficacemente il problema del recupero delle cascine* (in Atti Convegno sul recupero delle cascine, Franco Angeli, Milano, pp. 244-251 e 172-173).

*Le denominazioni (e funzioni) degli operatori agricoli medievali nella Bassa Lombardia e quelle del XIX secolo* («Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXX-VIII pp. 117-121).

Varie relazioni presentate al XIII Congr. UISPP, Forlì: *Le cas du cerf – L'emploi du cheval en agriculture pendant l'age du fer – L'araire et le chariot à brancards – Proposition pour quelques mots à caractère agrotechnique pour le dictionnaire de préhistoire saharienne* (in Atti Convegno, Forlì 1998).

Alcuni articoli su giornali locali lodigiani (*Le antiche giasère, Il cervo in val padana, Antichi mestieri, SOS. Le cascine stanno crollando* ecc.).

*Abstracts delle relazioni* presentate al Convegno "Le piante coltivate e la loro storia in Lombardia".

Depliant a colori *Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, con la presentazione dei suoi obiettivi e delle sue sezioni (preistoria, storia antica, medioevo, rinascimento, storia moderna e contemporanea, etnografia).

*Schede didattiche* a uso degli insegnanti e delle scolaresche (Museo L. St. Agricoltura).

*Dall'archeologia alla storia* («Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXXVIII, n. 2, pp. 157-172).

#### *Pubblicazioni 1999*

*Aggiornamento periodico 1998 della Guida ai Musei Etnografici Italiani* (LARES, Olschki).

*La tecnologia e l'economia viti-vinicola della Magna Grecia e della Sicilia antica*, in «Alle radici della civiltà del vino in Sicilia», a cura di O. Failla e G. Forni, Atti Convegno omonimo, Menfi.

*Ethnographic museums in Italy: a decade of phenomenal growth* (Museum. UNESCO - 51, n. 4, edito in numerose lingue, compreso l'arabo).

*Qual è il significato e quale l'origine dell'agricoltura? Un caso drammatico di analfabetismo culturale diffuso* («Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXXIX, n. 1, 1999, pp. 161-174).

*Lo sviluppo storico dell'agricoltura nel Museo di Sant'Angelo Lodigiano* (Atti del Convegno «Musei per l'ambiente», Argenta, 1999, pp. 54-56).

*Alla ricerca delle radici della Viticoltura Antronese* (Catalogo Mostra sulla storia della viticoltura antronese, 23 Agosto 1999).

P.L. Manachini, *Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura* (Sistema Università IV, n. 8, 1999, pp. 14-15).

*Significato dell'agricoltura, musei agro-etnografici e valorizzazione culturale di un territorio* (Etnostoria Garganica n. 1, pp. 3-9).

*L'aratro strumento cardine dell'agricoltura antica* (Atti del corso di aggiornamento per docenti di latino e greco del Canton Ticino, «La cultura materiale antica», Lugano ott. 1996, a cura di Giancarlo Reggi, pp. 49-122).

#### *Pubblicazioni 2000*

*Un Congresso per promuovere nel nostro Paese un rivolgimento di mentalità* (in Atti II Congr. Naz. Musei Agricoli ed Etnografici, Verona, pp. XIX-XXIII).

*Errori e meriti degli etno-museologi* (in Atti II Congr. Naz. Musei Agricoli ed Etnografici, Verona, pp. 19-30).

*Sebesta e il Maestro Boemo Venceslao di Torre Aquila: come li incontrai* (SM Annali di San Michele, n. 13, pp. 65-80).

*Viti selvatiche, domesticoidi, domestiche* (L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo, Atti Simposio Conegliano 30 sett.-2 ott. 1998, pp. 289-314).

*Dall'olivo all'olio* (Il dono e la quiete - il mare verde dell'olio, Atti colloqui Spoleto-Spello 27-29 aprile 1995, Perugia, pp. 261-279).

*Atti del Convegno Passato Presente e Futuro delle Macchine Agricole*, a cura di Edoardo Rovida (Sant'Angelo, 23 Settembre 2000).

*I musei agricoli e la storia delle macchine agricole* (in Atti Conv. *Passato Presente e Futuro delle Macchine Agricole*, a cura di Edoardo Rovida (Sant'Angelo, 23 Settembre 2000)).

OSVALDO FAILLA

LE PIANTE COLTIVATE E LA LORO STORIA IN LOMBARDIA

Lo scorso 24 giugno 1999 presso il Castello di Sant'Angelo Lodigiano si è svolto un importante incontro dedicato a un aspetto della storia dell'agricoltura, centrale ma spesso trascurato: la storia naturale delle piante coltivate.

L'incontro promosso dal Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, con la collaborazione della Facoltà di Agraria di Milano e della Fondazione «Morando Bolognini» aveva molteplici obiettivi. Stimolare una riflessione sul significato culturale, oltre che agronomico, dell'opera di miglioramento genetico dalle piante agrarie. Ripercorrere la storia delle piante coltivate significa infatti comprendere i meccanismi di un fenomeno biologico, ovvero della simbiosi tra un organismo animale (l'uomo) con una pluralità di organismi vegetali. Studio che può essere condotto a diversi livelli gerarchici, dall'analisi della singola simbiosi, (storia della singola pianta coltivata) fino a quella più "ecologica", rivolta allo studio degli interi agroecosistemi, includendo l'analisi dei sistemi agrari, l'ecologia del paesaggio, nonché gli aspetti più "sociali" quali l'alimentazione, l'urbanizzazione, e più in generale l'economia delle popolazioni umane.

In accordo alle finalità didattiche, oltre che di ricerca di documentazione, del Museo, l'incontro era rivolto anche all'aggiornamento degli insegnanti delle scuole medie inferiori e superiori.

Al fine di circoscrivere l'oggetto del convegno, il comitato organizzatore ha deciso di focalizzarlo sulla storia di alcune piante agrarie in Lombardia, cercando di analizzare il livello più "intimo" del rapporto uomo-pianta coltivata, ovvero l'opera di miglioramento genetico. Peraltro, per l'importanza della Regione nella storia dell'agricoltura italiana ed europea e per l'importanza economica e culturale delle piante trattate, la scelta del comitato organizzatore non ha certamente penalizzato la valenza generale dell'incontro.

Proprio secondo una visione generale Luciano Segre, docente di Storia dell'Agricoltura della Facoltà di Agraria di Milano ha ricordato l'opera di De Candolle e di Vavilov, le cui ricerche sulla storia delle piante coltivate hanno

enormemente contribuito alla ricostruzione della storia dell'agricoltura e al miglioramento genetico delle piante agrarie.

«Dalla genetica di Mendel alla piante transgeniche» è stato il tema della relazione di Maurizio Cocucci, Preside della Facoltà di Agraria di Milano, il cui excursus ha tracciato lo sviluppo delle conoscenze scientifiche, che con una progressiva accelerazione, ha portato dalla conoscenza delle leggi dell'ereditarietà, alla comprensione della loro base biochimica, e quindi alla capacità di manipolazioni del DNA degli organismi, introducendo nel loro patrimonio genetico caratteri utili. Si tratta, secondo il Preside, di una "inevitabile" conseguenza evolutiva dell'ecologia umana; si tratta di tecnologie "naturali" conquistate grazie alla visione scientifica della natura da parte dell'uomo.

Come erano i rapporti tra uomo e piante coltivate dalla preistoria al Medio Evo, attraverso gli studi di archeobotanica, è stato il tema di Lanfredo Castelletti, Direttore del Laboratorio di archeobiologia di Museo Archeologico di Como. I progressi metodologici e strumentali per l'analisi dei siti archeologici consentono di tracciare quadri sempre più attendibili della cultura materiale delle popolazioni preistoriche. Disponiamo oggi di un quadro sufficientemente documentato dell'introduzione nel neolitico dei cereali e delle leguminose da granella e della loro rilevanza colturale nel corso dell'età dei metalli. I dati archeobotanici sono di grande importanza anche per le epoche storiche per integrare le fonti letterarie, le quali da sole possono dare quadri distorti e ambigui.

Basata in prevalenza sullo studio delle fonti è stata invece la relazione di Giampiero Fumi dell'Istituto di Storia Economica dell'Università Cattolica di Milano, dedicata alla scelta del "seme", e quindi varietale, nella cerealicoltura lombarda in epoca preindustriale, ovvero prima della riscoperta delle leggi di Mendel e della affermazione del Darwinismo e quindi della nascita della genetica moderna.

Disciplina che ha avuto in Italia grazie all'opera di Nazareno Strampelli una delle prime applicazioni pratiche nello sviluppo dei programmi di miglioramento genetico del frumento. La cui storia, calata nel contesto lombardo, è stata tracciata da Gaetano Boggini e Maria Corbellini della sezione di Sant'Angelo Lodigiano dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura.

La rivoluzione dell'agricoltura lombarda connessa all'introduzione del mais e l'eccezionale storia di questa pianta che ha caratterizzato gran parte della storia dell'agricoltura recente è stata illustrata da Tommaso Maggiore del Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università di Milano e da Marco Bertolini della sezione di Bergamo dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura.

Hanno completato il quadro delle piante erbacee, Salvatore Russo dell'Istituto per la Cerealicoltura di Vercelli e Stefano Bocchi del Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università di Milano, la cui trattazione ha riguardato il riso.

La mattinata si è conclusa con una visita a una prova parcellare appositamente realizzata dall'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Sant'Angelo ove sono state messe a confronto le varietà di frumento tenero, via via licenziate dal lavoro di miglioramento genetico nel corso di questo secolo, caratterizzate da una crescente produttività e resistenza all'allettamento.

Nell'introdurre la sessione pomeridiana, dedicata alle piante da frutta e alla vite, il prof. Pierluigi Manachini vice Presidente del Museo e docente della Facoltà di Agraria, ha sottolineato come lo studio della storia delle piante coltivate, in particolare di quelle da frutto, può consentire anche di preservarne la biodiversità e di valorizzare nuovamente varietà apprezzate in passato e ora abbandonate.

I lineamenti della frutticoltura lombarda del XVIII e XIX secolo attraverso la lettura delle fonti bibliografiche e iconografiche, nonché le caratteristiche morfologiche dei frutti delineate grazie ai modelli artificiali dell'epoca, sono stati trattati da Tommaso Eccher del Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università di Milano e da Alessandro Roversi dell'Istituto di Frutticoltura della Facoltà di Agraria di Piacenza.

Sono quindi seguite tre relazioni dedicate alla storia della viticoltura. Gabriele Archetti dell'Istituto di Storia Medievale dell'Università Cattolica di Milano ha illustrato, per la Lombardia occidentale i primi risultati di una meticolosa analisi già conclusasi per la Lombardia orientale delle fonti disponibili. Grazie a questi studi è possibile delineare con gran analiticità l'evoluzione e le caratteristiche della viticoltura lombarda medievale.

La relazione di Guido Montaldo della Biblioteca Comunale Centrale di Milano ha ricostruito sulla base di importanti documenti la storia della viticoltura valtellinese dal rinascimento ai giorni nostri.

Le vicende della viticoltura lombarda, tra Ottocento e Novecento, periodo drammatico per la viticoltura europea in generale e di grandi cambiamenti per l'agricoltura, sono state l'oggetto della relazione di chi scrive. Soprattutto attraverso le testimonianze di due protagonisti dell'epoca, Domenico Tamaro e Girolamo Molon, è stato possibile documentare gli assortimenti varietali, gli obiettivi produttivi e le tecniche di coltivazione della vite lombarda in un momento cruciale della sua storia recente.

Gaetano Forni, del Museo Lombardo di Storia dell'agricoltura ha infine sviluppato una riflessione storico antropologica sul rapporto uomo-pianta coltivata.

L'exkursus ha coinvolto aspetti dell'antropologia culturale conseguenti alla dipendenza e al contempo al dominio dell'uomo sulla pianta, nonché il ruolo delle piante coltivate sullo sviluppo economico e sociale dell'umanità. Nelle conclusioni ha in particolare messo a fuoco l'innescò della rivoluzione industriale connesso con l'introduzione in Europa della coltivazione delle piante americane (soprattutto mais e patata).

EDOARDO ROVIDA

PASSATO PRESENTE FUTURO DELLE MACCHINE AGRICOLE

Il Convegno che si è svolto al Museo di Storia dell'Agricoltura di S. Angelo Lodigiano, il 23 settembre 2000, si era posto come obiettivo l'esame dell'evoluzione delle macchine agricole, studiando quelle che sono state in passato e cercando di prevederne l'evoluzione nel prossimo futuro.

L'esame dell'evoluzione storica delle realizzazioni tecniche non è uno sterile esercizio culturale, ma è un'applicazione della considerazione che non c'è civiltà senza memoria storica. Cicerone osserva «Non conoscere quello che c'è stato prima di noi, significa restare sempre bambini».

Le riflessioni sulla storia della tecnica possono essere ricche di spunti validi anche oggi. Leon Battista Alberti scrive: «Si sono conservati esempi di opere dell'antichità, come teatri e templi, dai quali, come da insigni maestri, molto si può apprendere».

Partendo da questi presupposti, i relatori hanno esaminato, ciascuno dal proprio punto di vista, le problematiche dell'evoluzione delle macchine agricole.

Dopo la relazione introduttiva e il saluto del Presidente del Museo, Giuseppe Barbiano di Belgiojoso, il ruolo dei musei agricoli nella storia delle macchine è stato esaminato da Gaetano Forni e da Gianni Forti. In particolare, è stato sottolineato che il compito del museo è proprio quello di illustrare e applicare il principio che non si può conoscere un fatto, un processo, un oggetto, senza conoscerne la genesi.

Bruno Massa e Mauro Bracco hanno esaminato alcuni punti di vista del collezionismo di macchine e attrezzi agricoli. Il secondo, in particolare, ha descritto la sua esperienza di organizzatore di un museo agricolo.

Giuseppe Pellizzi ha poi svolto un'ampia e molto ben documentata serie di considerazioni sulla evoluzione storica delle varie categorie di macchine agricole, mettendone in evidenza i collegamenti con le vicende economiche italiane.

La relazione di Danilo Pirola, poi, ha messo in evidenza l'influenza che l'evoluzione della meccanica agraria ha avuto sull'ampliamento dei servizi offerti dagli agromeccanici, divenuti ormai veri e propri imprenditori del terziario agricolo.



*Un momento del convegno. (Foto Sergio Mariotti, della Ditta Landini)*

Luigi Bodria ha poi esaminato l'impatto dell'elettronica sulla evoluzione delle macchine agricole, dimostrando come queste siano oggi dotate di un gran numero di servomeccanismi e di dispositivi automatici di controllo, in grado di informare l'operatore sulla corretta esecuzione delle operazioni e di regolare automaticamente i parametri operativi.

Ettore Gasparetto e Domenico Pessina hanno poi studiato la sicurezza e l'ergonomia delle macchine agricole, mostrando come le numerose leggi introdotte a partire dal 1960 e, con la legislazione europea, dal 1990, siano ancora insufficienti, dato l'alto numero di macchine pericolose ancora operanti.

La relazione di Tommaso Maggiore ha chiuso la parte accademica del Convegno, esaminando la grande influenza che le macchine agricole rivestono sulle operazioni agronomiche.

Il convegno si è poi concluso *sul campo*, osservando alcuni *gioielli* moderni, di produzione Same e Landini, che si sono esibiti in operazioni di aratura ed erpicatura, con aratri ed erpici Samadoval, e alcuni *gioielli* d'epoca, per la maggior parte di proprietà del collezionista Gallotti.



*Un altro momento del convegno. (Foto Sergio Mariotti, della Ditta Landini)*

L'evoluzione delle macchine agricole, così, dalle dotte parole dei relatori, ha potuto essere esaminata *dal vivo*, consentendo ai presenti di toccare con mano il grande progresso che è stato compiuto e confermando ancora una volta la grande importanza di una riflessione sul passato come fondamento per il presente e ispirazione per il futuro.

#### AUTOREVOLI APPREZZAMENTI

Tra le varie lettere d'apprezzamento inviate alla direzione del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, è doveroso segnalare quella del dr. Giovanni Kezich, Direttore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina (il museo di maggiore rilevanza in campo etno-storico-rurale tra quelli sorti nel nostro Paese negli ultimi decenni) che, per incarico di una commissione antropologica, ha visitato i più significativi musei dell'Alta Italia. Non meno significativo è l'apprezzamento del dr. Giovanni Ferrari, Presidente dell'Associazione Provinciale Lodigiana dei dottori in scienze agrarie. Lettere che qui riproduciamo.



**Museo degli Usi e Costumi  
della Gente Trentina**

Via Mach 2,  
I-38010 San Michele all'Adige (TN)

San Michele all'Adige, 22 dicembre 1998

Caro Professor Forni,

Faccio seguito con qualche giorno di ritardo alla mia visita del 24 novembre u.s. al Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano, che hai avuto la bontà di far visitare a me e ad Antonella Mott.

Ti confesso fin da subito di essere rimasto del tutto impressionato dall'importanza evidente dell'impianto museografico e dall'ampiezza delle collezioni, collocate fra l'altro in contenitore di altissimo prestigio.

Tanto la sequenza delle macchine agricole la splendida collezione di aratri collocati all'esterno del Castello, quanto il percorso interno, che si fonda su intuizioni storico-tecnologiche di amplissimo respiro, riflettono un impianto scientifico di grande originalità e rigore, e nello stesso tempo la giusta ambizione, che fu del fondatore Professor Frediani, di dotare il nostro paese di un vero e proprio Museo nazionale di Storia dell'Agricoltura, che tuttora gli fa inspiegabilmente difetto.

Il mio augurio è pertanto quello che il Museo possa risollevarsi dalle attuali difficoltà, e riguadagnare nei tempi più brevi il primato che indubbiamente gli compete nella museografia agraria e anche etnografica del nostro paese, arricchendo ulteriormente le proprie collezioni, rinnovando i suoi apparati didattico-didascalici, e risolvendo al meglio, magari in collaborazione con gli altri enti ospiti del Castello, i problemi della manutenzione e gestione.

Ti ringrazio ancora per la splendida opportunità di visita così generosamente offertaci, e per la tua guida attentissima.

Un cordiale saluto, e un augurio per le prossime festività



IL DIRETTORE

- dott. Giovanni Kezich -

ALSASF

*Associazione Provinciale Lodigiana*

*Dottori in Scienze Agrarie e in Scienze Forestali*

Via A. Lombardo 11 - 26900 Lodi LO

C.F. 92530960158 fax n. 40238206  
tel. 0371/430990 fax 0371/35579

Ch.mo Professore  
Gaetano FORNI

E' vivo desiderio dell'ALSASF e mio personale esprimerLe un vivo ringraziamento per aver accolto con generosa disponibilità la nostra richiesta e di averci accompagnato, attraverso i secoli, alla scoperta ed all'evoluzione dell'agricoltura con un commento dotto e nello stesso tempo entusiasmante e coinvolgente.

Tantissimi ringraziamenti ed auguri per le Sue ricerche sul passato dell'agricoltura.

Con cordialità.

Il Presidente del Comitato Provvisorio  
Dott. Giovanni Ferrari

*Giovanni Ferrari*

Lodi, 28 ottobre 1997

## SEGNALAZIONI BIBLIOGRAFICHE

a cura  
di F. Pisani

N. Bonazzi Picotti e Nadia Masselli: *La "giassara" - Dalle piccole ghiacciaie ad uso delle malghe a una vera e propria industria del ghiaccio nella Lessinia del passato* (con illustrazioni di M. Miliani), Verona, Curatorium Cimbricum Veronense, 1997.

In questo agile volumetto è illustrato lo sviluppo delle ghiacciaie in Lessinia, ricca di pozze o «buse de la neve», grazie alla natura carsica del suo territorio, che si utilizzavano come abbeveratoi per il bestiame durante la stagione estiva. Originariamente, all'atto della costruzione di una malga negli alti pascoli, si costruiva anche, in prossimità di una pozza, una piccola ghiacciaia (3 m di diametro e 3 di profondità), consistente in una buca (scavata o naturale) rivestita di pietre e con copertura a uno o due spioventi, in lastre di rosso ammonitico poggianti su travi di abete o di castagno. A metà dicembre, quando il freddo era intenso, esse venivano riempite di blocchi di ghiaccio, tagliati dalla superficie gelata delle pozze.

A cavallo tra il XVIII e il XIX secolo, a causa della sempre maggiore richiesta di ghiaccio, si costruirono in Lessinia, a minore altitudine (1200-500 m) delle ghiacciaie di grandi dimensioni (8-15 m di profondità, 6-10 m di diametro), con due aperture, una per l'introduzione, l'altra per l'asporto del ghiaccio. Il tetto (sempre in lastre di pietra, poggianti su travi di castagno o di abete), era a uno o due spioventi. Poteva essere però anche a cono, formato da canne palustri. Copertura questa assai più deperibile, ma conveniente per il basso costo e per l'aerazione e la coibentazione. Talvolta si piantavano presso o sopra la ghiacciaia degli alberi, per accrescerne la coibenza.

Vengono descritte in modo chiaro la costruzione delle ghiacciaie e il duro lavoro dei ghiacciaroli per tagliare i blocchi di ghiaccio e depositarli in esse, nonché poi, in primavera-estate, per asportare e trasportare il ghiaccio in città. Dei disegni illustrano queste attività e gli strumenti usati per il taglio del ghiaccio. Lo compravano non solo all'ingrosso (macellai, lattai, esportatori di frutta, e soprattutto gli ospedali) ma anche, al dettaglio, le famiglie.

Degli ex voto documentano i pericoli incontrati dai ghiacciaroli, specialmente durante il viaggio verso la città. La monografia termina con la descrizione di un "itinerario" che tocca le principali ghiacciaie ancora rimaste, gran parte delle quali sono documentate fotograficamente.

*Musei per l'Ambiente - Colloquio internazionale in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente indetta dall'ONU, Argenta 3-5 Giugno 1998 - Esperienze e progetti italiani di museografia legata all'ambiente - Atti pubblicati in Quaderni di Campotto, n. 9 (fascicolo speciale), Cento, SIACA, 1999.*

Si è trattato di un colloquio molto proficuo e ricco di interventi di personalità del mondo museologico italiano ed estero. È stata un'occasione di «incontri e confronti tra gli studiosi e gli operatori degli ecomusei» per fare il punto sulla tendenza attuale dei musei etnografici e affini di ampliare il loro campo di azione. Numerosi operatori stranieri hanno fatto il punto sullo stato generale o particolare degli Ecomusei nel loro Paesi.

Sono riportate notizie di esperienze, progetti, realizzazioni di una cinquantina di musei italiani che stanno acquisendo o hanno già acquisito la struttura di ecomusei, cioè musei direttamente connessi col territorio, o attraverso itinerari particolari, o attraverso la formazione di reti di musei. Particolarmente funzionali in merito sono i Parchi e le Riserve Naturali. I temi degli ecomusei possono riferirsi a un territorio (Ecomuseo della Montagna Pistoiese, della Montagna Bolognese, delle Valli di Argenta, del Delta del Po, del Lago d'Orta e Mottarone, del Vanoi, della Provincia di Torino, della Valle Elva e Serra, degli Iblei) oppure a un argomento particolare (Ecomuseo del Rame, della Seta, delle Ferriere, della Canapa, e, aggiungiamo noi, del Riso, delle Calcare, dell'Ardesia, della Vena del Gesso, delle Ghiacciaie) o anche un gruppo di musei di una certa zona, e allora più propriamente si tratta di "Sistema museale" e in genere si realizzano attraverso itinerari appositamente predisposti che collegano i punti più rilevanti. Da questo colloquio sono emanati molti spunti e proposte interessanti e gli Enti promotori di esso hanno stipulato un "protocollo d'intesa" per la costituzione di un centro di coordinamento e informazione per i musei legati all'ambiente.

Marisa Zanzucchi Castelli, *Pane - Universo di simboli e riti*, Silva editore, Parma, 2000

È praticamente impossibile presentare in sintesi questo libro, uscito in occasione della mostra «Pani... da Museo» esposta al Castello di Felino PR dal 5 aprile al 5 novembre 2000, tanto è ricco di contenuti e di illustrazioni.

La parte che riteniamo più importante e purtroppo spesso più trascurata nelle mostre e nei musei che trattano l'argomento "pane" è quella che si rife-

risce alla sua simbologia, in quanto ripercorre il significato di questo alimento – primo in assoluto per il suo “sapore della vita” nei rapporti di dipendenza dal *Non-Io* – presso le popolazioni umane, fin dalla più remota antichità e nelle principali religioni agrarie, in connessione con i riti legati alla vita, alla fertilità, alla morte.

Dobbiamo quindi accontentarci di riportare i titoli delle parti e dei relativi capitoli, per dare solo un'idea dell'amplissima gamma di argomenti trattati.

Universo simbolico del pane

– *Il pane nel culto*: Il pane della vita. Il pane nel culto ebraico. Il pane nella liturgia ortodossa. Pani dei Santi. Pani in processione. Pani taumaturgici e scaramantici. I panini di S. Nicola. Pane del «Signore degli Animali». L'altare e la cena di S. Giuseppe. Pani legati al culto del serpente. Le feste dei pani a Parma.

– *Il pane nel ciclo della vita*: Pani dell'Eros. Pani d'amore. Pani di nozze. Pani gioiello. Pani dei bambini: pani giocattolo. Pani di questua: «sa candalaria». Pani di Natale e del Nuovo Anno. Pani di festa. Pani con l'uovo. La fame dei morti.

– *Il pane nel ciclo agro-pastorale*: La donna allevatrice e coltivatrice nella genesi dell'agricoltura. Lo spirito del grano e l'offerta delle primizie. Grano e pane nei riti di fondazione e nel ciclo agro-pastorale.

– *Appendice- Simbologia del pane.*

Tutti gli argomenti sono accompagnati da numerosissime illustrazioni, sia documentarie, sia foto di alcuni dei 3000 pani raccolti e conservati dall'Autrice, già preside di scuola media, quindi anche attraverso la cooperazione dei suoi alunni, che Ella è stata in grado di sensibilizzare, nonché di numerose persone ed Enti che è riuscita a contattare.

La prof. Marisa Castelli, con l'Associazione Museo del Pane, ha realizzato questa mostra allo scopo di concretare il suo sogno pluriennale di trovare per la sua ricca raccolta una sede museale, di creare un museo che contemplerebbe il pane, con la sua multiforme plasmabilità, sotto gli aspetti enunciati sul suo testo, con una visione molto più ampia di quella dei musei omologhi: non solo mostrare pani più o meno belli, più o meno artistici, più o meno interessanti, ma comunicarne il profondo significato in ogni tempo e in ogni religione.

## NECROLOGI

GIUSEPPE MEDICI  
(1907-2000)

Giuseppe Medici è morto il 21 agosto 2000 a Roma. Prestigioso uomo politico, era nato a Sassuolo (Modena) nel 1907. Fu parlamentare e ministro di diversi ministeri (agricoltura, tesoro, bilancio, pubblica istruzione, riforma della pubblica amministrazione, industria, esteri, ove era proverbiale la sua perfetta conoscenza delle principali lingue straniere). Fece parte della delegazione italiana per il piano Marshall, presidente della Montedison, al vertice di Nomisma. Ma era e si sentiva soprattutto un tecnico agrario: oltre che ministro dell'agricoltura, aveva presieduto l'Istituto nazionale di economia agraria, l'Accademia nazionale di agricoltura di Bologna, l'Associazione nazionale delle bonifiche. Fondatore e per molti anni, sino alla morte, presidente dell'Associazione nazionale dottori in scienze agrarie. Possedeva inoltre, in val di Pesa, in provincia di Firenze, un'azienda agricola alla quale si dedicava con entusiasmo e dove approfondiva l'applicazione delle tecniche agricole più aggiornate. La sua esperienza e conoscenza in questo settore si manifestarono in opere di grandissimo livello, quale la grande riforma agraria dell'ultimo dopoguerra. Come tecnico agrario di grande rinomanza ed esperienza e perenne ricercatore del significato più profondo dell'agricoltura, sino a non molti anni fa, secondo quanto ci riferiva il nostro direttore di allora, il prof. Giuseppe Frediani, si interessava vivamente alle complesse vicende inerenti la nostra fondazione e il primo sviluppo. Era uno dei pochissimi uomini pubblici coscienti della necessità – per gli agricoltori e i non agricoltori del nostro Paese – di possedere un centro culturale di alto livello nazionale che illustri il significato dell'agricoltura nella sua globalità e ne costituisca per così dire il motore psicologico. Certo, se il nostro museo fosse sorto qualche decennio prima, quando Medici era ancora nella pienezza delle sue forze, Egli ci avrebbe sostenuto non solo con suggerimenti e consigli, ma anche operativamente. Infatti, come sottolinea Giulio Leone nel numero di ottobre di «AGRICUL-

ture», saggiamente, negli ultimi decenni, riduceva gradualmente i suoi numerosi incarichi e non partecipava direttamente a nuove iniziative.

FREDI DRUGMAN  
(1927-2000)

Il 26 giugno 2000 è venuto a mancare a Milano il Prof. Fredi Drugman, relatore della nostra tesi di laurea sul progetto per il Museo del Territorio legato al Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano.

In questa sede vorrei ricordarlo con stima e affetto (anche a nome delle mie colleghe del Centro Studi Museologia Territoriale) con una breve nota sulla sua attività di didattica e di ricerca in campo museale.

Fredi Drugman nasce l'11 novembre 1927 a Feurs, in Francia.

Si laurea presso la Facoltà di Architettura di Milano nel 1951, e svolge l'attività professionale a Milano. Medaglia d'oro della X Triennale di Milano e premio «In Arch per la Sardegna» nel 1964.

Alcuni anni dopo la laurea viene nominato assistente ordinario allo I.U.A.V. nei corsi di Franco Albini, e nel 1971 consegue la libera docenza in Composizione Architettonica.

Dall'inizio degli anni '70 insegna alla facoltà di Architettura di Milano.

Dal 1977 è professore ordinario di Composizione architettonica e membro del collegio docente del dottorato in Composizione architettonica presso lo I.U.A.V.

In seguito la sua attività di docenza si rivolge principalmente ai temi del Museo, in particolare del Museo scientifico: titolare della cattedra di Museografia, coordinatore nazionale di ricerche MURST, direttore di collane specializzate (Museografia per gli Editori Riuniti, Museo Poli per Clueb), membro del Consiglio di amministrazione del Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano.

Negli ultimi anni si dedica alla promozione del Museo/Archivio del Politecnico di Milano.

Grazia Gugliandolo

\*\*\*

Nell'ambito dell'attività culturale del nostro museo, ebbero una prima occasione d'incontro nell'ormai lontano 1975, quando l'Assessorato alla Cultura della Regione Lombardia promosse la costituzione del «Centro fra ricercatori per i beni culturali in Lombardia». Successivamente, specie negli ultimi anni, i rapporti si fecero sempre più frequenti e dal 1992 entrò a far parte del Consiglio Direttivo del Museo. In tale veste, inviò, per l'assistenza nello svolgimento della tesi, diversi studenti, alcuni dei quali divennero poi nostri soci

e collaboratori. Nel 1998 Egli e il suo gruppo di lavoro parteciparono con due significative relazioni al Convegno dei Musei d'Agricoltura che il nostro museo aveva promosso a Verona.

Suo obiettivo costante fu quello di articolare sempre più intensi rapporti tra il Museo della Scienza e Tecnica di Milano e il Museo di Storia dell'Agricoltura. Lo sbocco finale dovrebbe essere quello di trasferire la sezione «Macchine agricole» dei due musei presso l'azienda agraria della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano a Landriano, in un padiglione comune. Il difficile reperimento dei fondi necessari ha ostacolato e ritardato l'operazione, ma Egli non demordeva.

Certo nelle future sedute del consiglio del museo sarà acuta la sensazione della mancanza delle Sue parole di stimolo e d'incoraggiamento.

ETTORE GUATELLI  
(1921-2000)

Il 21 Settembre è mancato il maestro Ettore Guatelli, geniale pioniere e realizzatore di un grandioso (per numero di pezzi raccolti e conservati e per l'originale disposizione espositiva di essi) museo etno-rurale. Non solo per questo, ma anche per i particolari rapporti che lo legavano al nostro museo (oltre al resto, è doveroso ricordare che alcuni dei pezzi emiliani da noi esposti a scopo comparativo provengono da Lui) ci è caro commemorarlo su questo nostro periodico. Più volte, quando il nostro museo non portava ancora la specificazione di Museo "Lombardo", Guatelli aveva contattato ripetutamente e insistentemente il principale dei nostri fondatori, il prof. Frediani, per proporgli di inglobare il suo Museo nel nostro, al fine di costituire un museo della cultura contadina padana. Il progetto di Guatelli e Frediani era eccellente in quanto gli aspetti etno-contemporaneisti di Guatelli (allora non era stata ancora compresa, tranne i casi precorritori, come quello di Sebesta, la dimensione storica dell'etno-antropologia: cfr. ora *Viazzo ecc.*) potevano integrarsi con quelli storico-tecnologici di Frediani, venendo a costituire un efficace nucleo aggregativo per gli altri nascenti musei agro-etnografici padani. Purtroppo l'Ente da cui dipendiamo per parte dei finanziamenti, escluse la possibilità di sostenere un'operazione che travalicava la Lombardia.

Trascriviamo qui di seguito quanto ci ha trasmesso la Sign. Francesca Fornaciari, collaboratrice del Museo Guatelli.

Ettore Guatelli è nato a Collecchio (PR) il 18 aprile 1921 ed è morto a Collecchio il 21 settembre 2000.

Figlio di mezzadri, frequentò fino alla sesta classe; si iscrisse anche alla settima, ma dovette smettere di studiare per aiutare la sua famiglia nel lavoro dei campi. Ettore era il maggiore di quattro figli, ma anche il più debole e cagionevole. Verso i quindici anni si ammalò e smise di lavorare nel podere. Dopo

un breve impiego come garzone in una ditta di Parma che aggiustava radio, riuscì a riprendere gli studi, iscrivendosi nel 1937 alla scuola di avviamento commerciale. Dopo un anno e mezzo di scuola, promosso direttamente dalla prima alla terza, trovò impiego presso la Carlo Erba di Ozzano Tarò. Poco dopo però si ammalò nuovamente e dovette rinunciare anche a questo impiego. La sua malattia e i continui rinvii non gli impedirono di essere arruolato nel 1942 come soldato di leva nell'esercito. In questo periodo iniziò la sua cospirazione antifascista; fu, però, catturato e rinchiuso nella Cittadella di Parma, da cui evase in modo rocambolesco. Negli anni di semi-clandestinità conobbe all'ospedale presidiario Attilio Bertolucci, figura importantissima per la sua formazione. Bertolucci gli dava lezioni per prepararlo a conseguire il diploma magistrale e Guatelli scriveva a macchina i testi che il poeta gli dettava. In otto mesi nel 1945, studiando anche da autodidatta, si diplomò maestro. Finita la guerra soggiornò per qualche anno sul lago Maggiore, ospite di una cugina e in questo periodo iniziò a commerciare residuati bellici per mantenersi.

Nel 1948, ammalatosi di nuovo gravemente, dovette soggiornare a Jesolo; in questo sanatorio conobbe molte persone, dai cui dialoghi emersero storie di vita e di lavoro che spesso hanno dato forma ai racconti di Ettore sugli oggetti.

Negli anni Cinquanta partecipò alla vita politica locale: fu eletto consigliere comunale a Collecchio e nel 1954 segretario dei deputati. Sempre in quegli anni a casa Guatelli, iniziò a riunirsi un gruppo di letterati e intellettuali di Parma (Bertolucci, Viola, Petrolini, Artoni, Tassi, Colombi-Guidotti) che leggeva i diari di Guatelli e ne pubblicava alcune parti.

Contemporaneamente faceva supplenze, poiché non riusciva a passare di ruolo, e dal 1951 al 1971 fu direttore della colonia di Bedonia, sull'Appennino Parmense. In questo periodo cominciò a frequentare i raccoglitori dell'Appennino, prima solo per curiosare, poi per commerciare e in seguito per raccogliere e conservare. Nel 1968 vinse il concorso e passò di ruolo. Insegnò fino al 1976, quando andò in pensione. A metà degli anni Settanta si iniziò a parlare della sua raccolta di oggetti del mondo contadino. Dopo i primi articoli apparsi su giornali locali, Guatelli dice di avere acquisito consapevolezza; di fatto si trova ribaltato inconsapevolmente all'interno di un movimento culturale volto alla riscoperta della cultura materiale.

Non c'è una data di fondazione del museo Guatelli. La raccolta nasce da necessità materiali: Guatelli ancora studente frequenta alcuni rigattieri per recuperare strumenti utili per la lavorazione del fondo agricolo dei suoi familiari: compra pinze, martelli ma anche libri usati. Negli anni Cinquanta e Sessanta con lo sviluppo economico del nostro paese, gli oggetti che erano stati estremamente scarsi tra i contadini, diventano improvvisamente abbondanti e riempiono i magazzini dei raccoglitori e dei rottamai. Guatelli, come altri appassionati, raccoglie questi oggetti e strumenti di lavoro diventati ormai desueti, cerca di salvarne il significato e di trasmetterlo alle generazioni più giovani.

L'attività di insegnante ha un ruolo importante nel recupero della cultura della sua gente e nella raccolta degli oggetti caduti in disuso. Guatelli spesso affermava di aver sviluppato un metodo di insegnamento anomalo, basato più sull'esperienza che non sulla teoria, per sopperire alle lacune della sua formazione, ma anche per dare dignità e orgoglio ai contadini e agli artigiani della sua zona. Portava quindi i bambini della colonia e della scuola a visitare le botteghe degli artigiani e dei raccoglitori, intervistava gli anziani insieme a suoi alunni, raccoglieva oggetti che venivano buttati via e li accumulava a casa sua, li portava a scuola, creava piccoli musei scolastici con l'aiuto dei suoi scolari, insegnava a recuperare gli oggetti e a riadattarli. Anticipava la scuola dei laboratori, delle uscite didattiche, della manualità. La sua esperienza confluì, come scrive Clemente nel *Bosco delle cose*, nel clima del '68, con la sua libertà di parlare il dialetto, con la curiosità per le cose, le storie di vita dimenticate dalla cultura ufficiale. «Il lavoro di Revelli nelle campagne cuneesi, la nascita del Folk Music Revival, i contadini della scuola di Barbiana e di Vho, la ribellione alla trasmissione di un sapere codificato» sono storie parallele di quegli anni. Come la nascita della museografia del mondo contadino nell'Italia centrale e di quella "spontanea" e diffusa degli anni Settanta.

In Emilia Romagna, il proliferare dei musei del mondo contadino fece nascere nelle istituzioni la necessità di organizzare le iniziative "spontanee" entro un quadro più ampio. Furono quindi avviate campagne di schedatura il cui compito era quello di verificare la situazione delle raccolte e riordinarle, aggregando i nuclei più significativi. Nella provincia di Parma nell'ultimo trimestre del 1980 si svolse una campagna di schedatura delle tre principali raccolte etnografiche della zona: Ozzano Taro, Colorno, Bardi. Il lavoro si concentrò in particolare sulla raccolta ritenuta la più importante della provincia, ossia la raccolta Guatelli. Nei primi anni Ottanta, la Provincia di Parma in collaborazione con IBC dell'Emilia Romagna, ha avviato altre campagne di schedatura, durante le quali i dati raccolti nella prima fase furono incrementati e riportati su modello ARS, scheda di rilevamento per attrezzature rurali elaborata dalla Regione. Furono prodotte 300 schede di oggetti della raccolta Guatelli.

Il 1° agosto 1983, tra Guatelli e la Provincia, fu stipulata una convenzione per l'uso pubblico della raccolta che durò fino al 31 ottobre 1985. La gestione passò nelle mani della Provincia. Guatelli parlava di questo periodo con amarezza, lamentava di essere stato estromesso da qualsiasi decisione e di essersi sentito quasi "un bidello". In questo biennio furono elaborati alcuni progetti per l'uso didattico della raccolta, fu ristrutturato in parte l'immobile, si fece una mostra sul ciclo del vino, una dimostrazione e un video-tape sul lavoro del fabbro ferraio ecc.

All'inizio del 1986 la Provincia iniziò a valutare l'ipotesi di acquisizione della raccolta. In aprile fu nominata una commissione «per l'analisi di alcune problematiche inerenti la raccolta Guatelli e le sue possibilità di utilizzo a livello scolastico», composta da dieci insegnanti. La commissione ri-

conobbe l'importanza della raccolta, ma rilevò l'inadeguatezza dei locali e dell'esposizione.

Alla fine del 1986 furono convocati un collegio di periti per la valutazione patrimoniale degli oggetti e una commissione di esperti (tra cui Cirese, Cusatelli, Clemente) per la stima del valore culturale della raccolta. Il giudizio espresso dalla commissione di esperti rappresenta il primo riconoscimento ufficiale del valore della raccolta non solo per la quantità e qualità del materiale, ma anche per l'organizzazione espositiva. L'apprezzamento dell'opera di Guatelli, non solo per gli oggetti conservati ma anche per l'impianto espositivo, dà avvio a una serie di pubblicazioni sul museo (*I giorni le opere*, 1988; *Il museo del tempo*, 1988). Negli anni Novanta gli articoli su giornali e riviste si fanno più numerosi, vengono pubblicati analisi e impressioni di studiosi (vedi *Ossimori*, 1994) e una sorta di catalogo del museo (*Il bosco delle cose*, 1996). Il rapporto tra Guatelli e il mondo universitario si fa dialettico: numerosi sono gli interventi di Guatelli nelle aule di Siena, Roma, Udine. Contemporaneamente l'amministrazione pubblica affida all'architetto Belli il progetto di risistemazione del museo in vista dell'acquisizione del museo, che però non diventa mai concreta. Alla fine degli anni Novanta si fa largo l'ipotesi di spostare la raccolta alla corte di Giarola, vasto complesso rurale posto nelle vicinanze di Ozzano. La proposta, che inizialmente entusiasma Guatelli per la possibilità di ricreare un nuovo museo in spazi più ampi, suscita polemiche emerse soprattutto durante il convegno svoltosi a Parma nell'aprile del 1998.

All'inizio del 2000 le trattative per l'acquisizione della raccolta si estendono anche all'immobile dentro cui è conservato il materiale.

All'inizio di luglio le condizioni di Ettore peggiorano improvvisamente. Negli ultimi mesi di vita non riusciva più a parlare. Ettore se ne è andato senza vedere il suo museo diventare pubblico, ma con la promessa (che sembra ora farsi più concreta) da parte degli amministratori di realizzare finalmente la sua aspirazione.