

«Miores 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*, 1, 42)

ACTA MUSEORUM ITALICORUM AGRICULTURAE

MUSEOLOGIA

ETNO-STORICO-ANTROPOLOGICO-AGRARIA

N. 21 - 22 (2004-2009)

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

con sede legale c/o Facoltà di Agraria, Università degli Studi via Celoria 2, 20133 Milano
e sede espositiva c/o Castello Bolognini piazza Libertà 2, 26866 S. Angelo Lodigiano LO

Museo riconosciuto da Regione Lombardia con DGR 2 agosto 2007 n. 8/5251



RegioneLombardia

INDIRIZZO POSTALE

Casella Postale 908 (Cordusio)
20123 Milano

Comitato di Redazione
Osvaldo Failla
Gaetano Forni
Gianpiero Fumi

Presidente
Prof. Tommaso Maggiore
Facoltà di Agraria
v. Celoria 2 . 20133 Milano

Comitato dei Referee
Anna Maria Ravagnan
Edoardo Rovida
Luciano Segre

Estratto del n.2, 2008, della «Rivista di Storia dell'Agricoltura», Accademia dei Georgofili, Firenze

SOMMARIO

AMIA 21

EXPO 2015: NUTRIRE IL MONDO. LA FUNZIONE DEL NOSTRO MUSEO E DELLA FACOLTÀ DI AGRARIA	3
---	---

EDITORIALE

<i>La sezione museologica agroalimentare internazionale del nostro Museo, fulcro dell'EXPO 2015? Proposto al Comune di Milano il suo inserimento nella cascina Monluè</i> (G. Forni)	4
<i>Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura. La convergenza dell'Università nella prospettiva e nel pensiero della Presidenza della Facoltà di Agraria di Milano</i> (C. Sorlini)	9
<i>Progetto per un museo agroalimentare internazionale nella cascina di Monluè (Milano)</i> (T. Maggiore)	11
<i>Il contributo del Parco Tecnologico Agro-zootecnico Lodigiano</i> (F. Salamini)	16
<i>Lavorare insieme per nutrire il pianeta</i> (R. Schmid)	17
<i>I febbrili incontri</i>	22
<i>Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura amplia la sua intitolazione?</i>	27

VICENDE, ATTIVITÀ DI RICERCA ECC.

DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA	35
<i>Celebrazioni del giubileo di fondazione del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura (15 maggio 2004)</i>	35
<i>La Sezione di disegno tecnico "Disegnare l'agricoltura"</i> (R. Brunetti, E. Rovida)	37
<i>Il Convegno-Seminario "Disegnare l'agricoltura"</i>	41
<i>Partecipazione a convegni/congressi/incontri con relazioni-conferenze o interventi</i>	42
<i>Pubblicazioni a cura del Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria</i>	46
<i>Lexicon antiquitatum Agriculturae: Carnevale. Pleiadi</i> (G. Forni)	50
<i>La partecipazione del nostro Museo alla Rete Rebèl e alle sue iniziative</i> (G. Forni)	53
<i>La rete dei Musei e dei beni Etnografici Lombardi (Rebèl)</i> (M. Pirovano)	54
<i>Il vero significato delle onorificenze assegnate al Direttore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura</i> (E. Rovida)	57

AMIA 22

MANIFESTAZIONI DA MUSEO VIVENTE (LIVING MUSEUM)	61
<i>Festa della polenta (13 ottobre 2006)</i>	62
<i>Progetto di Festa del Risotto</i>	65

CONTRIBUTI ANTROPOLOGICO-DIALETTOLOGICI

<i>Il riso nella tradizione culinaria santangiolina</i> (E. Corbellini)	66
<i>La storia e il dialetto santangiolino. Glossario-Dizionario</i> (E. Corbellini)	75

VICENDE E ATTIVITÀ DEL MUSEO

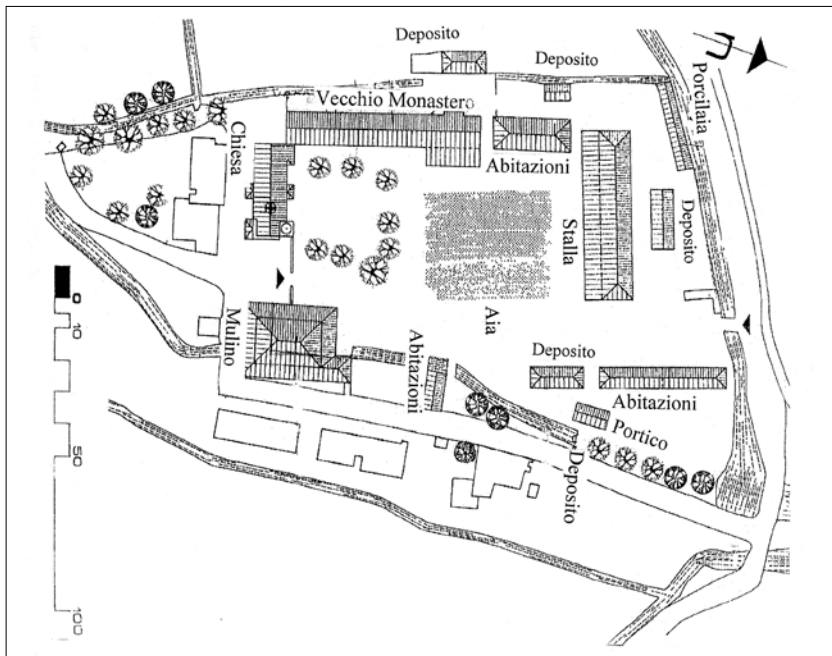
<i>Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura nel Castello "Morando Bolognini" di S. Angelo Lodigiano</i>	83
---	----

NECROLOGI

Giuseppe Šebesta, Giorgio Rumi, Gianni Forti, Silvio Della Pietà, Franco Cantoni	101
Rinnovo dell'adesione per il 2009 e offerta del 5 per mille	111

AMIA 2 I

EXPO 2015: NUTRIRE IL MONDO



Piantina della Cascina Monluè

Promettenti contatti tra il Comune di Milano e il Museo Lombardo di Storia dell'agricoltura per inserire nella Cascina Monluè una Sezione museologica agroalimentare internazionale, con la collaborazione della Facoltà di Agraria con corso di laurea in Scienze Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, del Parco Tecnologico Lodigiano e del Politecnico di Milano. Tale sezione focalizza il tema dell'EXPO

*Il necessario appoggio di Comune, Provincia,
Regione, Stato, e delle Aziende Agroalimentari*

EDITORIALE

GAETANO FORNI*

LA SEZIONE MUSEOLOGICA AGROALIMENTARE INTERNAZIONALE
DEL NOSTRO MUSEO, FULCRO DELL'EXPO 2015?
PROPOSTO AL COMUNE DI MILANO IL SUO INSERIMENTO
NELLA CASCINA MONLUÈ

L'assegnazione a Milano di una grande e prestigiosa manifestazione internazionale quale l'EXPO 2015, con l'obiettivo principale di illustrare l'immane problematica relativa al più cruciale degli argomenti attuali: NUTRIRE IL MONDO e prospettare le soluzioni, rende necessario per il suo C.D.A. basarsi sull'opera di *un ente scientifico-culturale di alto livello che ne abbia la capacità, la preparazione e l'esperienza.*

Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e la Facoltà di Agraria (con corso di laurea in Scienze Alimentari), di cui esso rappresenta l'espressione, dovrebbero costituire lo strumento più funzionale di cui può disporre l'EXPO, al fine di soddisfare in modo efficace e adeguato queste sue essenziali esigenze. Esso ha già un'importante sezione dedicata all'agricoltura e all'alimentazione presso le culture extraeuropee, elaborata in simbiosi con il Museo Nazionale "Pigorini" di Roma.

Lo scorso anno, nel difficile momento in cui il Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano, che ospita da decenni la sede espositiva del Museo di Storia dell'Agricoltura, sembrava dovesse essere chiuso, per motivi di sicurezza, a tempo indeterminato, ci siamo messi in contatto, con esito promettente, con il Comune di Milano, per il suo inserimento nella Cascina Monluè. Superata ora questa eventualità (il Castello tra breve dovrebbe riaprire le parti che ci interessano) il Museo sta progettando una sua articolazione agroalimentare internazionale che potrebbe essere inserita nella cascina. Essa potrebbe corrispondere a quanto necessita all'EXPO per illustrare in modo adeguato la problematica alimentare del nostro Paese e del Mondo e quindi per

* Direttore del Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria



Cascina Monluè: un edificio già ristrutturato

conseguire il suo fondamentale obiettivo. *Per l'EXPO ciò presenterebbe l'enorme vantaggio, in confronto al realizzo di padiglioni temporanei sull'argomento che, a fine mostra, si dovrebbero eliminare, di costituire qualcosa di duraturo e di utile, anzi prezioso per la città e il Paese.*

Punto di partenza per questa articolazione a Milano del Museo saranno la Lombardia e il Milanese, con le loro specificità alimentari. Da questa base si potrà giungere a sviluppare *la problematica nazionale e mondiale, con particolare riguardo ai Paesi sottosviluppati. Tutto ciò su basi storiche, alimentaristiche, agronomiche, ecologiche, geobotaniche, antropologiche, economiche, demografiche.*

L'esposizione sarà a un buon livello scientifico, pur rimanendo comprensibile e interessante per un pubblico nazionale e internazionale di varia preparazione culturale.

Il Museo e la Facoltà di Agraria e di Scienze Alimentari, di cui esso costituisce l'emanazione, con la collaborazione del Politecnico di Milano, potrebbero offrire all'EXPO l'opera di qualificati alimentaristi, agronomi, architetti, antropologi, storici, tutti docenti universitari di detta Facoltà o a essa collegati, nonché di museologi encomiati dall'AIMA (UNESCO). Pensiamo che ne valga la pena, trattandosi di conseguire, nel modo più adeguato e brillante, a livello anche internazionale, gli obiettivi e le finalità più essenziali dell'EXPO.

In conclusione, come veniva anche di recente sottolineato in un congresso scientifico tecnico di alto livello, se tema dell'EXPO è "nutrire il mondo", lo strumento più ovvio per conseguire questo obiettivo è la Facoltà Universitaria milanese che, dalla sua fondazione, più di un secolo fa, si occupa della produzione di cibo e che evidentemente, in questo caso, deve operare mediante la

sua espressione museologica. Per il suo realizzo occorre escludere ogni interferenza che non si riferisca al tema dell'EXPO, in quanto pericolosa e sviante dispersione di forze, di mezzi, di tempi. Ovviamente dovrà invece essere accolto l'apporto di Enti che possono potenziare l'efficacia di detto strumento.

Ma se la Facoltà Agroalimentare dell'Università di Milano e la sua espressione museologica sono fonti di ricerche, idee e progetti aperti alle più ampie collaborazioni, è evidente che le loro proposte, per essere realizzate, necessitano delle convergenze e cooperazioni di tutte le forze finanziarie ed economiche disponibili: dagli Enti Pubblici, ossia Comune, Provincia, Regione, Stato, a quelli privati: banche, industrie e imprese commerciali, mercati agroalimentari. È certo che gli esiti di un forte e tenace impegno saranno, sotto ogni aspetto, altamente soddisfacenti per tutti.

La bibliografia essenziale consultata e i testi elaborati

L'articolazione agroalimentare su scala internazionale del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura a Monluè non costituisce una improvvisazione occasionale, ma in buona parte è il risultato di decenni e decenni di ricerche da noi condotte, in parte documentate dalle nostre pubblicazioni. Anche per evidenziare ciò, abbiamo diviso questa necessariamente sintetica bibliografia in tre parti, limitandoci quindi solo a una piccolissima parte dei testi effettivamente consultati e di quelli da noi stessi elaborati. Nella prima sono elencati i Congressi internazionali dei Musei d'Agricoltura, cui abbiamo quasi sempre direttamente partecipato. In essi abbiamo avuto contatti con studiosi delle agricolture dei vari continenti. La seconda parte è dedicata all'alimentazione. La terza alle varie discipline connesse con la museologia agroalimentare. Specialmente in quest'ultima parte, che evidentemente potrebbe avere un'estensione infinita, abbiamo focalizzato, per i motivi succitati, anche gli scritti da noi stessi elaborati, dando la precedenza a quelli discussi in ambito internazionale.

I. Conférences Internationales des Musées d'Agriculture (CIMA)
cui si è partecipato

CIMA 4 – Reading (Inghilterra) – 5-10 aprile 1976: L'impatto dell'industrializzazione sull'agricoltura dal 1800 in poi

CIMA 5 – Neubrandenburg (Germania) – 11-15 settembre 1978: Ruolo dei musei agricoli nella società contemporanea

CIMA 6 – Stoccolma – 7-11 settembre 1981: L'uomo agricoltore. La sua rappresentazione museale

CIMA 7 – Parigi-St. Riquier – 11-16 settembre 1984: La tensione tra sviluppo agricolo ed ecologia dopo il XVIII secolo

- CIMA 8 – Budapest – 7-11 settembre 1987: La donna in agricoltura
 CIMA 9 – Randers (Danimarca) – 3-9 settembre 1989: Agricoltura e natura
 CIMA 10 – Torgiano-S. Angelo Lodigiano – 27 settembre-3 ottobre 1992: Acqua e agricoltura
 CIMA 11 – Nitra (Slovacchia) - 24-29 settembre 1995: Vita e lavoro in campagna e nella società. La loro rappresentazione museologica
 CIMA 12 – Szreniawa (Polonia) – 12-16 ottobre 1998: Il progresso delle scienze biologiche in agricoltura
 CIMA 13 – Lindlar (Germania) - 24-28 settembre 2001: Dal paesaggio naturale a quello antropizzato. La rappresentazione dell'uomo e della natura nel museo
 CIMA 14 – Roznov (Repubblica Ceca) - 20-25 settembre 2004: L'agricoltura nel XX secolo, trasformazioni e sviluppo. La sua documentazione nel museo

II. World Anthropology dell'alimentazione

- ALBERINI M., *Storia della cucina italiana*, Casale Monferrato, 1992.
Alimentacion y cultura: Actos Congres internacional Museo de Antropologia, Madrid, 1998.
 BARRAU J., *Les hommes et leurs aliments: histoire écoethnologique mondiale de l'alimentation humaine*, Paris, 1983.
 BELGIOJOSO G., PISANI F., FORNI G., *Caractéristiques des glaciers de la région de Milan*, Brignoles, 1996.
Défis agricole. Regards croisés 1855-2005, Groupe ISAB, Béauvais, 2005.
 DEL ZAN F., FAILLA O., SCIENZA A. ET ALII, *La vite e l'uomo*, Trieste, 2004.
Essen in China, Musée de l'alimentation, Vevey (Svizzera), 1997.
Ferments en folie (Aliments fermentés dans le monde), Musée de l'alimentation, Vevey, 1999.
 FORNI G., *Das Getreide: Ursprung und Werdegang einer fruchtbaren Symbiose*, Bolzano, 1993.
 FORNI G., *The origin of grape wine: a problem of historical ecological anthropology*, The Hague, 1976.
 GENTILINI G., *Il gastronomo Apicio e i cibi di Roma imperiale*, Milano, 2004.
 KYLE K., ORNELAS K. (eds.), *The Cambridge world history of food*, 2 voll., Cambridge Univ. Press., 2000.
L'alimentazione nel mondo antico, 4 voll., Roma, 1982.
 MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Bari, 2004.
 MONTANARI M., SABBAN E., *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, Torino, 2004.
 MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, 2003.
 PISANI F., *L'origine degli alimenti e la loro conservazione nel mondo*, Milano, 1995.
 POULAIN J.P., *Alimentazione Cultura e Società*, Bologna, 2008.
 SCIENZA A., FAILLA O. ET ALII, *La vite e il vino*, Bologna, 2007.
The world anthropology of food, The Hague, 1975.
 TOUSSAINT-SAMAT M., *Histoire naturelle de la nourriture*, Paris, 1990.

III. Museologia, preistoria, storia etnoantropologica, ecologia dell'agricoltura

a) Museologia

- FORNI G., *Ethnographic museums in Italy* (pubblicato anche in russo, arabo, francese), Paris, 1999.
 FORNI G., *Il museologo: preparazione, formazione, selezione*, Firenze, 2003.
 FORNI G., *La phylogénèse du musée historique-ethnographique explique sa nature, son origine, sa fonction fondamentale dans la société contemporaine*, Paris, 1996.
 HUDSON K., NICHOLLS A., *Museums and living displays (in the world)*, New York,

1985.

Le accademie europee d'Agricoltura verso il 2000, Roma, 2001.

MARTIN S. ET ALII, *Musée Branly: Asie, Afrique, Amériques, Océanie*, Parigi, 2008.

TOGNI R., FORNI G., PISANI F., *Guida ai musei etnografici italiani*, Firenze, 1997.

b) Agricoltura, agronomia, ecologia

CRESCENTI U., MARIANI A. *Cambiamenti climatici e conoscenza scientifica*, Milano, 2008.

FACCHINI F., *Le sfide dell'evoluzione*, Milano, 2008.

FORNI G., *Agriculture and nature in Italy from prehistory to the 20th century*, in *Agriculture in Italy*, London, 2002.

FORNI G., *Defence policy of forest ecosystem in Magna Graecia*, Bologna, 1988.

FORNI G., *Domestikation, Tierzucht und Religion*, Hamburg, 1961.

FORNI G., *Effetto serra e agricoltura tra due rivoluzioni copernicane*, Firenze, 2006.

FORNI G., *From pyrophitic to domesticated plants*, Leiden, 1983.

FORNI G., *Lagronomo nella storia. Evoluzione della professione e del nome*, Firenze, 2006.

FORNI G., *Les six révolutions technologiques qui ont caractérisé l'évolution de l'agriculture euro-méditerranéenne*, Madrid, 1992.

FORNI G., MARCONE A. ET ALII, *Storia dell'agricoltura italiana*, voll. I, II, Firenze, 2002.

FORNI G., *Nuove concezioni dell'agronomia. Ciclo geobioantropologico e paleoagronomia*, Firenze, 2001.

FORNI G., *Significato, funzione, storia dell'Agricoltura in tre emblematiche recenti enciclopedie*, Firenze, 2003.

GIARDINI L., *Agronomia generale, ambientale, aziendale*, Bologna, 2002.

HAUSSMANN G., *La terra come placenta*, Firenze, 2005.

HAUSSMANN G., *La terra e l'uomo: Principi d'agricoltura generale*, Torino, 1964.

HAUSSMANN G., *Suolo e società*, Lodi, 1986.

Idea di natura, Venezia, 2008.

SALTINI A., *Storia delle Scienze Agrarie*, Bologna, 1985-89.

c) Antropologia, etnografia, linguistica, demografia

ALINEI M., *Origini delle lingue*, 2 voll., Bologna, 2000.

BERRY J.W. ET ALII, *Psicologia transculturale*, Milano, 2004.

BERSAGLIO M., *Geografia della popolazione*, Milano, 2004.

COHEN J.E., *Quante persone possono vivere sulla terra?*, Bologna, 1998.

Encyclopedia of social ethnological anthropology, London, 1997.

FABIETTI U., REMOTTI F., *Dizionario di antropologia ed etnologia*, Bologna, 1997.

FORNI G., *Archetypal logic, Rogations, Ambarvalia and... Kyoto protocols*, Oxford, 2008.

FORNI G., *Il contributo delle civiltà rurali extraeuropee alla nostra agricoltura*, Firenze, 1996.

FORNI G., *Il ruolo dell'etologia nella fondazione dell'etnoarcheologia*, Rimini, 2004.

FORNI G., *Significato e storia dell'agricoltura nella Weltanschauung dei giovani alle soglie dell'Università*, Firenze, 2006.

GEERTZ C., *Interpretazione di culture*, Bologna, 1998.

INGOLD T. ET ALII, *Encyclopedia of anthropology*, London, 1995.

LIVI BACCI M., *Storia della popolazione del mondo*, Bologna, 2005.

Sociétés rurales du XX^e siècle, Roma, 2004.

THURNWALD R., *Economics in primitive communities*, London, 1965.

*La convergenza dell'Università nella prospettiva e nel pensiero
della Presidenza della Facoltà di Agraria di Milano*

CLAUDIA SORLINI*

IL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

La miriade di musei legati alle tradizioni della terra, esistenti in Italia e negli altri paesi sia europei che extra europei, sta a testimoniare l'orgoglio per la propria storia e il desiderio di conservarne la memoria. Tali tradizioni sono strettamente legate alla storia della civiltà contadina, che ha caratterizzato importanti fasi di sviluppo praticamente di tutti i popoli.

Fra i vari Musei del genere, il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di S. Angelo Lodigiano vanta delle particolari specificità: anzitutto è dedicato espressamente all'agricoltura in tutti i suoi aspetti ed è caratterizzato da una vita particolarmente attiva: è luogo di attrazione di scolaresche che vi giungono da tutto il Lodigiano e da altre province della Lombardia, è meta di turisti e di studiosi; è sede di importanti eventi culturali; è curato nelle varie sezioni da esperti di alto livello scientifico e culturale; è motore di studi e di ricerche. Il Museo la cui istituzione è stata promossa dall'attività congiunta di vari personaggi tra i quali il compianto preside della Facoltà di Agraria prof. Elio Baldacci, è stato sostenuto da un comitato, presieduto e diretto rispettivamente dal dott. Belgiojoso e dal dott. Forni e che, con i membri del comitato direttivo stesso, vi hanno profuso generosamente tempo, impegno e competenza.

Tra le funzioni che il museo svolge, una importante, che va ben oltre la celebrazione del passato, è diffondere la conoscenza delle radici su cui si è sviluppata l'agricoltura, attraverso le varie rivoluzioni tecnologiche, il suo ruolo economico e sociale, le relazioni con l'industria agro-alimentare che da essa si è sviluppata, la sua evoluzione attraverso sistemi e tecnologie appropriate che hanno contribuito a fare dell'agricoltura lombarda una delle più avanzate di Europa.

Tutto questo fa sì che il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura sia un luogo dove le nuove generazioni possano acquisire consapevolezza del passato e apprendere l'importanza dell'agricoltura nella storia e nell'attualità e il suo ruolo fondamentale non solo nella produzione di alimenti, ma anche nella difesa delle risorse naturali e dell'ambiente. In particolare i percorsi tracciati

* *Preside della Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano*

dentro il museo segnano le tappe attraverso le quali la società contadina ha provveduto a alimentare la popolazione, dove le innovazioni tecnologiche che si sono succedute stanno a testimoniare il passaggio a fasi via via più evolute dell'agricoltura.

Il Museo dunque racconta la storia di cosa sia significato e significhi “nutrire il pianeta – energia per la vita” lo slogan con il quale Milano ha vinto la candidatura per ospitare l'esposizione universale del 2015. È un ente culturale che attraverso le mille relazioni con le scuole di primo e secondo grado, con le università, con i centri di ricerca e con la rete creata con altri musei, può contribuire a diffondere e sensibilizzare la popolazione sui temi della produzione degli alimenti, della difesa dell'ambiente, della qualità, e contribuire con un ruolo centrale al successo dell'evento che si terrà nel 2015.

Per questo è importante che enti pubblici e operatori privati dedichino al Museo l'attenzione e il sostegno che si merita, non solo per il servizio culturale e sociale qualificato che da anni offre alla comunità, ma anche per quanto ancora di più e meglio potrà fare per le prossime scadenze.

TOMMASO MAGGIORE*

PROGETTO PER UN MUSEO AGROALIMENTARE INTERNAZIONALE
NELLA CASCINA DI MONLUÈ (MILANO)

Premessa

In Lombardia esistono numerosi piccoli musei etnografici di carattere agricolo, ma un solo museo di storia dell'agricoltura. Questo ha la sede espositiva a S. Angelo Lodigiano al piano terra del Castello Conte Gian Giacomo Morando Bolognini di proprietà della Fondazione omonima, oggi gestita dall'Ente C.R.A.

Il Museo di Storia dell'Agricoltura fu concepito in occasione del centenario (1971) della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, ma non fu subito avviato, non trovando in quel momento locali idonei. L'avvio fu possibile solo nel 1976 quando la Fondazione Morando Bolognini si rese disponibile a dare in uso gratuito dei locali del piano terra del Castello e le corti antistanti.

Nello stesso Castello oltre al "Museo Storico Artistico", che mette in mostra ben 2700 pezzi d'arte costituiti da mobili, sala d'armi, quadri e sculture, messi insieme nei primi del '900 dal Conte Morando Bolognini, è presente il "Museo del Pane" che fu allestito nel 1982 utilizzando del materiale raccolto dal Sen. Prof. Nazzareno Strampelli (forme di pane nel mondo e in Italia) e altro fornito dal Museo dell'Agricoltura in modo da connettere il pane con il frumento e la sua coltivazione. In questo museo è esposta una collezione di frumenti coltivati alla fine dell'ottocento da un discendente della famiglia Gnechchi di Brescia e presentati all'esposizione universale di Parigi nel 1900.

Primo presidente del Museo è stato il Prof. Elio Baldacci, Preside della Facoltà di Agraria e Direttore dell'Istituto di Patologia Vegetale. A Baldacci è succeduto nel 1985 il Dott. Giuseppe Barbiano di Belgiojoso, che è tuttora in carica. Il Dott. Belgiojoso, di recente ha chiesto di essere sostituito. Il Consiglio di Amministrazione (costituito da rappresentanti dell'Università degli Studi, dell'Università Cattolica e del Politecnico) a breve nominerà un nuovo Presidente, pregando il dott. Belgiojoso di affiancarlo come Presidente onorario.

Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura è stato riconosciuto dalla Regione Lombardia come "Museo" con d.g.r. 2 agosto 2007 n. 8/5251.

* *Direttore del Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano*

Incontro con il Sindaco e con l'Assessore alla Cultura del Comune di Milano

Fra le cascine storiche di proprietà del Comune fu indicata quella di Monluè organizzata e utilizzata sin dal 1200 dai frati Umiliati.

Il Sindaco si disse disposto a studiare la cosa e incaricò il Direttore dell'Assessorato alla Cultura.

Successivamente l'incaricato di quest'ultimo ha accompagnato il Dott. Belgiojoso e diversi Consiglieri di amministrazione del Museo nella visita alla Cascina. Tutti i partecipanti all'incontro, dopo attenta analisi, hanno convenuto che le strutture esistenti erano di estremo interesse. Tuttavia esse hanno bisogno di pesanti interventi di restauro anche per renderli anzitutto praticabili e poi efficienti dal punto di vista museale.

Le strutture della Cascina Monluè e considerazioni al riguardo

La valutazione delle strutture esistenti non è facile in quanto molte non sono accessibili. Tuttavia a una prima analisi si presentano come segue:

Corpo 1: ex monastero, con adiacente scuderia (crollata), non visitabile e in stato di abbandono, con copertura fatiscente. Necessita di una accurata opera di restauro.

Corpo 2: ex caseificio, oggi occupato al piano terra da un fioraio (affitto), da valutare strutturalmente nella parte superiore (oggi murata e non accessibile).

Corpo 3: stalla con soprastante fienile e ampio portico antistante, immediatamente utilizzabile al piano terreno, risistemando alcuni locali oggi destinati a WC. Da valutare strutturalmente per un uso che coinvolga il fienile al piano superiore (attualmente non collegato).

Corpo 4: antica porcilaia, tutta da ristrutturare per ottenere spazi espositivi (es. le arti e i mestieri nella cascina lombarda).

Corpo 5: abitazioni salariati, attualmente occupate da diverse famiglie. Da ristrutturare per spazi espositivi (riproporre le abitazioni dei dipendenti agricoli in Lombardia);

Corpo 6: Portici di deposito. Da sistemare per collocarvi carri agricoli e grandi macchine o attrezzature.

Corpo 7: Abitazioni con ingresso dall'esterno della corte. Da ristrutturare completamente per ottenere spazi espositivi.

Corpo 8: Mulino, con possibilità di accesso dalla corte e dall'esterno, sono a esso annessi una serie di spazi retrostanti oggi occupati da abitazioni.

Ipotesi di destinazione

I corpi 7 e 8 presenti all'ingresso della corte dovrebbero essere destinati all'esposizione e vendita dei prodotti agricoli tipici lombardi. Una società italiana che si occupa di grande distribuzione si potrebbe incaricare della logistica e della gestione in cambio di una erogazione di denaro (contributo) atta a supportare la gestione del museo (manutenzione, consumi e personale);

Il corpo 6 potrebbe essere destinato all'esposizione dei carri agricoli lom-

bardi e alle grandi macchine che non possono essere allocate all'interno degli altri locali.

Il corpo 5 andrebbe destinato alla riproduzione dei costumi degli operai agricoli delle diverse zone lombarde (montagna, collina, pianura asciutta e pianura irrigua o bassa pianura), a una biblioteca didattica e a sale dove svolgere lezioni (laboratorio didattico) e riunioni per gruppi interessati a particolari argomenti (visitatori, insegnanti di scuole diverse, studenti universitari ecc.).

Il corpo 4 (ex porcilaia) potrebbe essere utilizzato per la riproduzione dei diversi locali artigiani con le relative attrezzature presenti nella cascina lombarda (carradore, fabbro, sellaio ecc.).

Il corpo 3 (stalla, fienile e portico) si può prevedere di utilizzare la parte stalla e fienile per l'esposizione relativa alle filiere di produzione vegetale, mentre il portico antistante dovrebbe essere utilizzato per l'esposizione di alcune macchine agricole e di altre storiche utilizzate nell'industria agro-alimentare.

Il corpo 2 e parte del corpo 1 andrebbero destinate all'esposizione delle filiere di produzione zootecnica. Infine, la parte al primo piano dell'antico convento, dopo il restauro, dovrebbe mostrare la vita monacale dei frati Umiliati.

Condizioni operative

Il Comune di Milano dovrebbe rendere agibile l'intera struttura entro qualche mese, perché per definire il progetto è indispensabile che la cascina sia libera entro il 2009.

Sarebbe infine indispensabile che il Comune di Milano, ai fini della progettazione della ristrutturazione desse incarico, con il controllo anche del Museo di storia dell'agricoltura, a un gruppo di studiosi, che sono esperti nella materia, della Facoltà di Architettura (Politecnico di Milano) e della Facoltà di Agraria. Si tenga presente che alle necessità di restauro e adeguamento delle strutture è necessario aggiungere quelle di adeguarle a un uso pubblico (servizi igienici, superamento delle barriere architettoniche, sicurezza ecc.).

La predisposizione del progetto deve essere rapida per poter consentire un esame della Soprintendenza alle Belle Arti e la richiesta a qualche Fondazione disponibile (si pensa a quella Cariplo) di un finanziamento adeguato.

Ottenuto il finanziamento entro il 2010, è possibile avviare la ristrutturazione che dovrebbe essere completata entro la metà del 2014. Tre anni e mezzo di tempo per la ristrutturazione è il minimo indispensabile per opere così delicate sulle quali non può intervenire un grosso cantiere edile.

Organizzazione museale

Esposizione per filiere produttive

Il museo dell'agro-alimentare si concentrerà sul tema dell'Expo: l'alimentazione nel mondo, tenendo conto che per alimentare la popolazione mondiale bisogna anzitutto produrre per poi trasformare. L'idea è quella di partire dalla produzione agricola del cibo per arrivare all'alimento in tavola, il tutto in

una visione mondiale e in un contesto storico che arriva ai nostri giorni e può fare qualche previsione per il futuro.

Si prevede pertanto di realizzare un museo organizzato per filiere. Ad esempio:

Filiera frumento tenero: origine e diffusione, coltivazione del grano dalla semina al raccolto; qualità delle produzioni; industria molitoria; panificazione; produzione di particolari prodotti da forno; pasticceria.

Filiera frumento duro: origine e diffusione; coltivazione del grano dalla semina al raccolto; qualità delle produzioni; industria molitoria; pastificazione; produzione di paste ripiene e di particolari pani.

Filiera mais: origine e diffusione; dalla coltivazione alle più diverse forme di utilizzazione: alimenti zootecnici; alimenti per l'uomo (dalla polenta ai pop corn); produzioni industriali – dall'amido ai polimeri in plastiche biodegradabili ecc.).

Un museo organizzato per filiere e non inquadrato in termini localistici può esporre pochi oggetti di valore museale (prelevati dalle collezioni esistenti nel Museo di storia dell'agricoltura, senza depauperarlo, come del resto è stato fatto nel Museo del pane, sempre a S. Angelo Lodigiano) tali da attirare l'attenzione del visitatore, per poi esporre con mezzi audiovisivi tutta la filiera dall'antichità ai nostri giorni.

L'esposizione per filiera con le informazioni più approfondite avverrà con dei sistemi multimediali attraverso grandi schermi (tipo televisioni) e con cuffie dove è possibile ricevere l'audio nelle più importanti lingue del pianeta.

Per le *produzioni vegetali* è previsto di considerare circa 55 filiere e pertanto sono necessari 55 schermi, 5 dei quali dedicati all'agricoltura e all'industria agro-alimentare nel mondo e 50 alle diverse filiere produttive.

Per le *produzioni zootecniche* (bovina, ovi-caprina, suina, avicunicola ecc.) è previsto di considerare 25 filiere e pertanto, prevedendo anche una trattazione generale delle varie forme di zootecnia nel mondo in 3 postazioni, sono necessari 28 schermi e relative attrezzature audio. Dette filiere, come per i vegetali, saranno mostrate nelle più diverse realtà mondiali: dal pastoralismo alla zootecnia intensiva quale quella dei paesi più sviluppati.

Sarà dato grande risalto alla biodiversità delle piante agrarie e delle razze zootecniche, creata nel passato, conservata grazie alle attività agricole e fortemente valorizzata dalla genetica moderna.

Studiosi occupati

La preparazione dell'esposizione nelle diverse filiere dovrà iniziare da subito al fine di essere degnamente pronti per la fine del 2014.

Per questo lavoro verranno coinvolti oltre a un gran numero di docenti delle Facoltà di Agraria e Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano (che sono disponibili a partecipare senza particolari compensi, ma con il solo pagamento delle spese – così è stato fino a oggi per gli allestimenti e le pubblicazioni del Museo di Storia dell'Agricoltura di S. Angelo Lodigiano), anche esperti

dei vari settori (storici dell'Università Cattolica del S.C. di Milano, museologi del Politecnico di Milano, ricercatori del CRA e del CNR) e soprattutto le industrie agro-alimentari interessate alle diverse filiere (Associazione dei panificatori; Grandi pastificatori; Industria conserviera, Industria lattiero-casearia, Salumifici, Industrie viti-vinicole, Industria dell'amido ecc.).

Costi per l'allestimento del museo (escluse le strutture)

I costi per l'allestimento del museo dovrebbero essere a carico di Expo (trasferimenti di materiale, allestimento degli stand, acquisto e messa in opera di tutte le attrezzature espositive ivi compresi gli schermi e le cuffie di ascolto, missioni e spese vive degli specialisti incaricati dell'allestimento e della predisposizione dei testi e delle figure).

Predisposizione di materiale illustrativo cartaceo da tradurre in almeno 4 lingue per facilitare le scelte del visitatore. Inoltre può valere la pena di preparare un sito Web per una visita virtuale utile anche per la didattica a distanza.

EXPO 2015 e la cooperazione del Parco Tecnologico di Lodi alla creazione a Monluè di una Sezione Agroalimentare Internazionale del Museo

FRANCESCO SALAMINI*

IL CONTRIBUTO DEL PARCO TECNOLOGICO
AGRO-ZOOTECNICO LODIGIANO

In molte istituzioni l'evento previsto a Milano nel 2015 ha acceso fantasia e speranze, nonché sollecitato la proposta di progetti propositivi. È obbiettivo, per esempio, pensare che la Facoltà di Agraria di Milano possa giocare un ruolo centrale nell'organizzazione e nello svolgimento della grande mostra. La Fondazione Parco Tecnologico Padano rappresenta a Lodi almeno parte degli interessi dell'area agricola che presidia. In questa prospettiva, la Fondazione può diventare un autorevole interlocutore con la Facoltà di Agraria. La Fondazione ha tra i suoi scopi specialmente la genomica applicata al miglioramento genetico animale e vegetale. Questa capacità di svolgere diagnostica genetica la avvicina a una tematica che potrebbe trovare riscontri e ampliamenti all'interno del Museo e, in questo, contribuire all'organizzazione dell'evento del 2015. Ci si riferisce in particolare agli studi condotti nel passato e ancora in corso che riguardano l'origine delle piante agrarie e il loro addomesticamento. In questo ambito è possibile da una parte rintracciare i progenitori selvatici che in tempi e luoghi diversi sono stati selezionati dai primi agricoltori; dall'altra illustrare, sempre con l'utilizzo di marcatori molecolari, quale è stato l'apporto del miglioramento genetico a plasmare il germoplasma disponibile fino a renderlo produttivo e resistente alle malattie nelle varietà vegetali e razze animali che oggi conosciamo. *Il Parco potrebbe prestarsi a organizzare a Monluè, in collaborazione con il Museo, una mostra viva di progenitori selvatici delle piante agrarie, affiancati a varietà moderne; così come potrebbe prendere cura di illustrare in vivo la variabilità razziale che ancora si ritrova per alcune delle specie animali allevate.* Il suggerimento che qui viene fatto è, evidentemente, impegnativo e tale da richiedere una pianificazione per tempo, affinché piante e animali di diversa età possano essere esposti e commentati.

Non è impossibile, secondo l'estensione di questa nota, pensare che un pubblico internazionale, nazionale e locale possa entusiasarsi di fronte a una spiegazione accurata e documentata di come l'uomo ha piegato la natura ai suoi fini agricoli.

* *Direttore del Parco*

Ma qual è il significato e quali le prospettive dell'EXPO 2015?

ROBERTO SCHMID*

LAVORARE INSIEME PER NUTRIRE IL PIANETA**

L'annuncio dell'assegnazione a Milano

Era la sera dello scorso 31 Marzo 2008 quando, al termine di una giornata di grande attesa, il Presidente del BIE (Bureau International des Expositions) annunciava a Parigi che l'Expo del 2015 sarebbe stata organizzata dalla Città di Milano, avendo per tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita"

Era la felice conclusione di un magnifico lavoro di squadra durato più di due anni, un lavoro al quale avevano tutti partecipato con straordinario entusiasmo.

Il dossier della candidatura

La candidatura di Milano era stata presentata con un dossier di oltre 1000 pagine, nel quale veniva indicato come sarebbe stato sviluppato il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita", quali infrastrutture sarebbero state realizzate per l'Expo e quale uso ne sarebbe stato fatto una volta chiuso l'evento, quali misure sarebbero state prese per rendere l'evento sostenibile, quali investimenti sarebbero stati fatti e quali forze lavoro sarebbero state attivate direttamente o indirettamente nell'organizzazione e nella realizzazione dell'Expo.

Alcuni dati contenuti nel dossier:

Expo in cifre

- Durata: 6 mesi da Maggio a Ottobre
- 7.000 Eventi
- 500.000 Posti letto disponibili a una distanza di non più di 90 minuti di viaggio
- 36.000 volontari per assicurare assistenza ai visitatori

* Presidente del Comitato Scientifico di EXPO Milano 2015; Direttore dell'Istituto Universitario di Studi Superiori di Pavia, IUSS

** Dalla Relazione tenuta all'Accademia dei Georgofili il 6 novembre 2008

- 97 milioni di Euro: sostegno alla partecipazione dei Paesi in via di sviluppo
- 181 Espositori previsti: (120 Paesi ospiti, 10 organizzazioni internazionali, 21 organizzazioni italiane, 30 espositori dal mondo degli affari) con padiglioni da 400 a 6.000 mq

Area Expo

200 ettari che comprendono:

- un villaggio EXPO
- i padiglioni nazionali e 3 padiglioni congiunti
- 8 padiglioni tematici con altrettanti giardini tematici
- un'area per le “best practice”
- un anfiteatro con 12.000 posti
- un auditorio con 6.000 posti
- 2 piazze per le celebrazioni nazionali all'aperto
- un'area di 50.000 mq per intrattenimenti all'aperto
- un'area giochi per bambini
- un parco periferico di 470.000 mq
- uno spettro completo di servizi per i visitatori

Che cosa sarà l'Expo per Milano e per l'Italia

- 29 milioni di visitatori in 6 mesi con ricadute su tutti i principali settori produttivi
- Investimenti sul territorio per 3 miliardi di euro con dotazione di nuove e grandi infrastrutture
- La prima Expo totalmente digitale, integrata con le reti mondiali
- 70.000 nuovi posti di lavoro in 5 anni
- Un grande modello di progettazione innovativo con una valutazione preventiva delle ricadute ambientali
- 7 anni di progetti nazionali e internazionali nella vasta filiera dell'alimentazione
- Un riposizionamento dell'immagine – paese in tutto il mondo

Il dossier di candidatura conteneva anche un capitolo dedicato al “Comitato Scientifico” dell'Expo, una carta vincente che il Sindaco Moratti ha voluto mettere sul tavolo, per la prima volta nella storia bicentenaria delle Expo. Nella definizione di Esposizione Universale, data nel 1928 e ancora oggi adottata dal BIE si recita:

«Un'esposizione è una manifestazione che, a prescindere dalla sua denominazione, ha uno scopo principalmente educativo verso il pubblico, attraverso una ricognizione dei mezzi di cui l'uomo dispone per soddisfare i bisogni della civiltà e facendo emergere, da uno o più settori dell'attività umana, i progressi realizzati e le prospettive per il futuro...».

Il ruolo della scienza e della tecnologia nel soddisfacimento di bisogni dell'uomo e per il progresso della civiltà era quindi già riconosciuto nella definizione delle Esposizioni Universali. Eppure nessuno aveva prima previsto di

nominare un Comitato Scientifico e di coinvolgerlo nelle diverse fasi di una Expo, dalla preparazione della proposta, al sostegno della candidatura, all'organizzazione dell'evento e al suo svolgimento.

Il Sindaco Moratti ha voluto introdurre questa novità per dare concretezza e sostegno a due impostazioni dell'Expo di Milano.

In primo luogo, l'Expo del 2015 non sarebbe stata l'Expo della sola Milano e neppure l'Expo soltanto italiana, ma l'Expo di tutti i Paesi che intendevano impegnarsi per combattere la fame nel mondo, per assicurare la qualità e la sicurezza alimentare, per diffondere stili di vita più sani, per combattere malattie legate a una cattiva alimentazione, il tutto salvaguardando l'ambiente, tutelando biodiversità e rispettando la cultura e la tradizione dei diversi Paesi.

In secondo luogo, la lunga marcia che avrebbe portato al 2015, non avrebbe dovuto essere dedicata soltanto alla realizzazione delle infrastrutture e dei servizi, ma anche alla realizzazione di progetti da sviluppare in una condizione di partenariato con altri Paesi, per portare all'Expo problemi risolti grazie all'impiego delle tecnologie più moderne, esempi di buone pratiche.

“*Working together towards 2015*”, questa era la formula che il Sindaco Moratti intendeva adottare.

Con questa premessa si comprende il ruolo affidato al Comitato Scientifico nella fase di candidatura e la sua conseguente composizione.

Per quanto riguarda il ruolo, al Comitato Scientifico si chiedeva di:

1. Contribuire, grazie al prestigio dei suoi componenti, al buon esito della candidatura;
2. Articolare il tema generale dell'Expo in sottotemi e svilupparne i contenuti;
3. Partecipare con una propria qualificata rappresentanza alle missioni che il Comitato Promotore dell'Expo avrebbe compiuto durante la Campagna per la candidatura di Milano

Relativamente al secondo punto, il tema generale “Nutrire il Pianeta, energia per la vita”, è stato articolato nei seguenti sottotemi:

- 1) la scienza per la sicurezza e la qualità alimentare;
- 2) l'innovazione nella filiera alimentare;
- 3) la tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità;
- 4) l'educazione alimentare;
- 5) la solidarietà e la cooperazione alimentare;
- 6) l'alimentazione per migliori stili di vita;
- 7) l'alimentazione nelle culture e nelle etnie

Avendo presente questa articolazione, il Comitato Scientifico è stato composto con esperti sia italiani che stranieri di grande prestigio e di grande competenza nei diversi sottotemi. Mi piace qui ricordare che del Comitato Scientifico, di cui mi era stata affidata la Presidenza, facevano parte alcuni soci dell'Accademia dei Georgofili, in particolare Gian Tommaso Scarascia Mugnozza, come Vice-Presidente; Carlo Petrini; Enrico Porced-

du; Francesco Salamini e Claudia Sorlini, come membri del Comitato. La Segreteria Generale del Comitato era stata affidata all'ottimo Adriano Gasperi.

I vari sottotemi sono stati approfonditi in Gruppi di Lavoro, riunitisi a Roma nel mese di Giugno del 2007, in occasione del 1° Forum con i rappresentanti del BIE sul tema *"Feeding the Planet in an Era of Climate Change: the Challenge for 2015"*.

In un 2° Forum, tenuto a Milano dal 2 al 5 Febbraio 2008 sul tema *"Feeding the Planet: Energy for Life - Working together for Food Safety, Food Security and Healthy Lifestyles"*, è stata presentata la proposta di avviare 4 progetti, definiti Progetti Planetari per la loro dimensione e il loro interesse per una molteplicità di Paesi:

1. La difesa dei territori da eventi naturali potenzialmente catastrofici.
2. Agricoltura in condizioni ambientali avverse.
3. Cibo sano e sicuro per tutti.
4. Il mare come risorsa alimentare.

Sono stati anche presentati 2 progetti speciali:

Progetti speciali

- La città del gusto e della salute.
- La borsa agroalimentare telematica.

Rimanendo all'interno di questo quadro, il Comitato Scientifico ha partecipato a numerose missioni, nel corso delle quali sono state discusse diverse possibilità di collaborazione, nello spirito di *"Working together towards 2015"*, divise per sottotemi e per Progetti Planetari.

Con questi buoni propositi, si è conclusa con successo la fase di candidatura e si è aperta la nuova fase di organizzazione dell'evento, partita ufficialmente con l'inizio di Aprile; dire il 1° Aprile sarebbe una beffa, visto il ritardo di sei mesi per l'emissione del Decreto del Presidente del Consiglio per la definizione degli organi di gestione dell'Expo (il Commissario Straordinario nella persona di Letizia Moratti, Consiglio di Amministrazione, Amministratore Delegato ecc.).

Cosa dovrà fare il nuovo Comitato Scientifico?

È evidente che una priorità per il Comitato Scientifico sarà quella di tener fede agli impegni presi, ovviamente non pensando di farsi carico direttamente delle competenze necessarie, ma individuando le istituzioni e le persone che possano partecipare alla realizzazione dei progetti. In questi ultimi mesi, avendo come primo contatto le Università milanesi, si è cercato di avviare un *matching* tra domande di collaborazione e offerta di specifiche competenze.

Per il futuro verrà costituita un'ampia banca dati di competenze, non limitandoci, come il Sindaco di Milano ha più volte raccomandato, alle sole istituzioni milanesi.

In secondo luogo, il Comitato Scientifico dovrà definire scenari di evoluzioni tecnologiche nell'ambito dei temi dell'Expo e linee strategiche di sviluppo, anche al fine di coinvolgere in questo discorso le imprese, in particolare italiane, che intendono sostenere l'evento.

In terzo luogo il Comitato Scientifico dovrà curare che, nel percorso di avvicinamento al 2015, venga data una corretta ed efficace informazione sui temi e sugli eventi dell'Expo.

Infine, si dovrà mettere in gioco il proprio prestigio e le proprie relazioni per creare delle Expo communities, che diano sostegno, anche mediatico, all'evento.

Il Comitato Scientifico svolgerà quindi una funzione di regia, interagendo con gli ambienti che potranno sviluppare le azioni.

Vorrei concludere con un accenno allo "*International Sustainable Development Network*" (ISDN) che avrà una propria autonomia di sviluppo, sia pur interagendo con il Comitato Scientifico.

Secondo una precisa volontà espressa dal Sindaco Moratti, l'Expo di Milano del 2015 non dovrà lasciare come eredità un monumento come la Torre Eiffel o grattacieli, più o meno storti, ma un Centro, nodo principale di una rete mondiale per lo sviluppo sostenibile, ossia un Centro di irraggiamento di iniziative riguardanti:

La formazione di capacità professionali

La formazione di capitale umano di eccellenza

La guida per migliori stili di vita e di alimentazione

L'educazione alimentare

L'educazione e la formazione sui temi dell'ambiente e della biodiversità

L'educazione linguistica

La cooperazione internazionale

Lo ISDN si avvarrà sia di iniziative già avviate da centri di formazione e da Università e sia di nuove iniziative. Sono previsti percorsi formativi tradizionali con metodi di *front teaching*, sia insegnamenti a distanza, utilizzando reti quali quella sviluppata dal Consorzio Nettuno con il Progetto *Med Net' U* finanziato dall'Unione Europea.

La sfida che EXPO Milano 2015 si è data è enorme: contribuire in modo significativo a vincere la grande guerra del secolo, la guerra della fame, fame di cibo e fame di energia, grazie all'aiuto che può venire da ricerca scientifica e tecnologica, ma anche grazie alla rimodulazione di abitudini e comportamenti tali da garantire consumi e sviluppo sostenibili.

Change: we can, but we need your help.

I FEBBRILI INCONTRI

*tra Direttivo del Museo, Facoltà di Agraria, Responsabili
della Fondazione Castello "Morando Bolognini", Comunità locali,
per risolvere i numerosi problemi in atto*

La chiusura, per motivi di sicurezza, del Castello di Sant'Angelo e quindi dei Musei ivi ospitati, le proposte per il restauro del Castello, da parte della Fondazione "M. Bolognini" con la partecipazione degli Enti locali: Regione Lombardia, Provincia di Lodi, Comune di Sant'Angelo L., l'offerta, da parte del Sindaco di Milano Letizia Moratti, della Cascina Monluè, per un'articolazione di una sezione del Museo nell'ambito dell'alimentazione, hanno comportato un susseguirsi concitato di incontri tra gli Enti interessati. Come documento inseriamo la cronaca di uno di questi incontri. Rimane comunque come punto fermo la sede principale espositiva del Museo dell'Agricoltura nel Castello Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano. Si ventila, data la possibilità di arricchire il ventaglio delle esposizioni con quelle relative all'alimentazione, di ampliare l'intitolazione da *Museo Lombardo di Storia dell'agricoltura* a *Museo Lombardo di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*.

DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL DIRETTIVO DEL 7 MARZO 2008,
PRESSO LA PRESIDENZA DELLA FACOLTÀ DI AGRARIA

...(omissis)

Il Presidente, prima di dare la parola alla Preside della Facoltà di Agraria prof. Claudia Sorlini, ha precisato che essa, in quanto membro del CRA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura, l'Ente che amministra la Fondazione Bolognini, proprietaria del Castello omonimo di Sant'Angelo Lodigiano) può influire efficacemente nella gestione di tale importante monumento che ospita il nostro Museo. Gestione che ora necessariamente implica il suo restauro.

*Relazione della Preside della Facoltà di Agraria (Università degli Studi di Milano)
prof. Claudia Sorlini*

La Preside ha esordito precisando che ha una particolare attenzione per il nostro Museo, anche nei rapporti con la Facoltà, in quanto in questo suo secondo mandato di presidenza, dopo avere, nel primo, volto la sua attenzione soprattutto all'organizzazione di essa e al suo ammodernamento, intende ora dedicarsi

anche alle componenti culturali. Ciò grazie anche ai suoi interessi personali e alla sua esperienza di insegnamento presso la Facoltà di Architettura.

Fatta questa premessa, ha precisato che il CRA, pur non disponendo dei mezzi finanziari necessari per un restauro radicale del Castello di Sant'Angelo, può intervenire per le esigenze più impellenti, quindi ha incaricato lo studio specializzato dell'ingegner Contini di Lodi, che già anni prima aveva compiuto una verifica sulla possibilità di aprire al pubblico il Castello, di ripetere e aggiornare l'operazione. La Preside ha assicurato che questa sarà eseguita rapidamente. Circa il suo restauro integrale, una soluzione potrebbe essere quella di offrirlo al FAI. Ma questo Ente non può addossarsi per intero tale ingentissimo onere. Di conseguenza occorre trovare anche altre vie. Innanzitutto è necessario considerare che, da un lato, il Castello è il secondo, per importanza monumentale, ampiezza ecc., della Lombardia e, malgrado tutto, il suo degrado non è irreparabile; dall'altro che la Regione Lombardia, come si era espresso con Forni (in occasione del riconoscimento ufficiale del nostro Museo, l'unico giuridicamente tale nella Provincia di Lodi) l'Assessore Regionale alla Cultura dott. Massimo Zanello, dovrebbe essere interessata a occuparsene. La Preside avrebbe quindi tentato di contattare al riguardo la Presidenza della Regione, ma questa non vuole intervenire da sola e in forma diretta. Ecco quindi che la Regione ha convocato per l'11 marzo p.v., presso il proprio ufficio di Lodi, tutti gli interessati al risanamento del Castello: oltre al proprio rappresentante locale, il Presidente della Provincia di Lodi, l'Assessore alla Cultura della Provincia di Lodi, il Sindaco di Sant'Angelo e il Sindaco di Lodi, il delegato del CRA, la Preside stessa in quanto Consigliere del CRA, il Direttore del Centro di Genetica Cerealicola di Sant'Angelo, dipendente del CRA, i delegati delle Camere di Commercio di Milano e Lodi, i responsabili dei Musei inseriti nel Castello e ovviamente la Presidenza del FAI. In quella seduta si dovrebbe tracciare la via per la risoluzione definitiva del problema. (Nota della redazione: Pia illusione! Ad essa è succeduta la riunione del 18 giugno, non ancora conclusiva, di cui riferiamo in AMIA 22, p.85, *Incontro per il restauro del Castello*)

Intervento del Direttore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura

Forni interviene riassumendo così la situazione: il testamento del Conte Bolognini negli anni Trenta del '900 offriva al governo italiano il Castello Bolognini con oltre 360 ha di ottimo terreno agricolo e una decina di cascine, con l'obbligo di dedicare il reddito di tale ingente patrimonio al potenziamento dell'agricoltura nazionale, in particolare la granicoltura, oltre che alla gestione del Castello e delle sue collezioni storico-etnografiche, nonché a un'attività culturale che valorizzi l'agricoltura anche sotto questo profilo. In altre parole quindi appunto al nostro museo.

Stando così le cose, dovrebbero esser chiari questi punti impliciti negli interventi dei partecipanti all'incontro. Innanzitutto non è possibile accettare un lascito testamentario accogliendo solo gli elementi che interessano, ma disattendendo agli altri obblighi, per cui è ovvio che il Governo Italiano negli anni Trenta, accogliendo il lascito Bolognini, si impegnava anche alla conservazione e alla gestione del Castello. Se queste ultime mansioni non rientravano nei compiti specifici dell'Istituto di Genetica Agraria, cui il Governo

assegnò il lascito Bolognini, tali mansioni avrebbero dovuto essere espletate da altri organi dello Stato, all'uopo idonei (Soprintendenza ecc.).

Lo Stato Italiano negli anni '30 era sostanzialmente l'unico gestore e conservatore della generalità dei beni culturali locali e nazionali. Oggi, con l'istituzione delle Regioni, queste hanno ereditato dal Governo Centrale gran parte dei compiti relativi alla gestione e conservazione dei beni culturali.

Ecco quindi che l'obbligo del Governo Italiano alla gestione del Castello, assunto negli anni Trenta con l'accoglimento del lascito testamentario "Conte Bolognini", ora, con il decentramento in ambito regionale, è stato ereditato dagli enti territoriali locali, in primis, nel nostro caso, dalla Regione Lombardia. Questa fa bene a operare con tutte le cautele necessarie, senza disconoscere i suoi obblighi.

Bisogna di conseguenza esigere che la Regione o chi per essa assicuri il miglior funzionamento e sviluppo degli istituti culturali inseriti nel Castello, quindi non solo le raccolte Bolognini di armi medievali e di altri beni artistici, e il Museo del Pane, ma – tenute presenti le premesse ora illustrate – in particolare il Museo di Storia dell'Agricoltura. Funzionamento che ovviamente implica la sua valorizzazione pubblicitaria presso scuole e altri Enti, il suo potenziamento come motore culturale agrario, attraverso convegni e incontri di carattere non solo agronomico (che hanno pure altri ambiti in cui esplicarsi), ma anche e soprattutto antropologico e storico-agrario. Esso, per quel che riguarda la Regione, dovrà essere oggetto degli interessi convergenti non solo di quello dell'Assessorato alla Cultura, ma altresì degli Assessorati all'Ambiente, al Turismo, alla Formazione Giovanile ecc. Il Museo deve offrire finalmente l'occasione per un superamento delle ferree e dannose barriere interassessorili. Identico impegno dovrà essere quello delle altre istituzioni: Provincia di Lodi e Comune di Sant'Angelo.

Mentre gli altri Paesi europei e i principali del mondo posseggono da tempo un Museo Nazionale dell'Agricoltura, l'Italia possiede solo il nostro (ne esistono altri, ma sono solo di tipo etnografico), chiamato "Lombardo" perché ubicato in Lombardia, ma che in realtà focalizza la storia dell'agricoltura in un ben più ampio contesto nazionale o meglio euro-mediterraneo. Esso è noto in ambito internazionale (nel 1992 ospitò la fase conclusiva del X Congresso mondiale dei musei d'agricoltura), sebbene sia vissuto sinora stentatamente, con ingente lavoro di volontariato, i proventi della vendita dei biglietti (proventi assai ridotti, a causa dei nostri scarsi mezzi pubblicitari) e facendo salti mortali per il suo funzionamento.

Articolazione del Museo alla Cascina Monluè

A questo punto, il Presidente Belgiojoso ha informato che, nel timore di una chiusura definitiva del Castello, il consigliere prof. Maggiore ha promosso l'iniziativa di un'indagine circa la possibilità di trasferire il Museo a Milano. Trasferimento che, nel caso il problema di restauro del Castello si risolva in tempi sufficientemente rapidi, si potrebbe ridurre a una semplice articolazione del nostro Museo in ambito milanese, con un allestimento a sé stante e che quindi non si sovrapporrebbe né costituirebbe un doppione di quello di Sant'Angelo. Si è avuto quindi dapprima un incontro con il Sindaco di Mi-

lano, Letizia Moratti, e l'Assessore comunale alla Cultura Vittorio Sgarbi, cui ha fatto seguito – il 17 gennaio – un sopralluogo alla Cascina proposta dal Comune, ubicata a Monluè, nelle vicinanze della Paullese e degli ex stabilimenti Caproni.

Il nostro Museo era rappresentato dal suo presidente dott. Belgiojoso, dai consiglieri prof. Failla e prof. Rovida, oltre che da Forni, direttore. Assente, per un infortunio occorsogli, il vice presidente prof. Manachini. Il Comune di Milano era rappresentato, oltre che dalla Signora Marina arch. Arosio, responsabile del Servizio Monumenti Storico-artistici del Comune di Milano, e da due geometri, tutti e tre funzionari del Demanio, anche dal dottor Claudio Salsi, direttore del Settore Musei dell'Assessorato Cultura del Comune di Milano.

I locali offerti dal Comune al nostro Museo – nel caso si voglia ampliarlo con la succursale milanese – sono costituiti dalla vecchia stalla (superficie approssimativa 500 o più mq), restaurata di recente; dalla ex porcilaia, restaurata solo nel tetto: un buon esempio di monumento architettonico vetero-rurale, la cui superficie è quasi un terzo dell'ex stalla. Il Comune ci renderebbe inoltre disponibile un edificio abitativo di media entità, da restaurare. Esso potrebbe ospitare gli uffici e i laboratori del Museo, oltre che vari possibili Enti agro-alimentari, potenziali centri di attrazione per i visitatori al Museo: il Sindaco Moratti proporrebbe l'apertura di un ristorante specializzato in cibi tipici "Vecchia Lombardia", nonché di uno spaccio di specialità alimentari lombarde (ad es. tra i formaggi il grana lodigiano, il taleggio, il bitto valtellinese ecc.)

Di rilevante interesse l'ampia corte con la tettoia. La tettoia e/o parte dell'ex porcilaia potrebbero ospitare mostre temporanee che, nei moderni Musei, costituiscono la chiave di volta per coinvolgere continuamente dei visitatori.

È necessario aggiungere che l'incontro si è avviato nei locali annessi alla chiesetta locale, che ospita un Istituto di suore, svolgenti funzione di assistenza temporanea a extra comunitari. Il parroco e le suore sarebbero ben lieti che il nostro Museo si articolasse anche nella Cascina Monluè, i cui locali – ora a noi offerti – sono al momento solo occasionalmente utilizzati per manifestazioni disordinate e chiassose, che si prolungano spesso sino a notte tarda, creando confusione e disturbo.

Certo l'apertura del Museo anche a Milano garantirebbe un molto maggiore afflusso di alunni, data la presenza nella città di oltre cinquecento scuole elementari e medie.

Forni aggiunge che non bisogna trascurare il fatto che Milano è il capoluogo non solo della Lombardia, ma, data la sua posizione centrale, dell'intera Val Padana. Questo territorio è sede dell'agricoltura più ricca del Paese, il cui epicentro è posto nel Lodigiano, a qualche decina di km da Milano. Ciò non contraddice che sia contemporaneamente l'area più industrializzata. Come scriveva due secoli fa il Cattaneo, l'agricoltura ricca travasa la sua ricchezza, sviluppando artigianato, industria e commercio.

Milano, come evidenzia proprio l'ubicazione di questa seduta, è anche sede di una facoltà di agraria e l'articolazione del Museo anche a Milano potrebbe

favorire il sinergismo tra università e Museo, ad es. ospitando corsi di antropologia agraria, sociologia rurale, etnologia agraria, storia e archeologia agraria, paleobotanica e paleozoologia agrarie, museologia agraria. Corsi che potrebbero anche sintetizzarsi in un unico corso di base, polivalente, che offra allo studente una visione integrale dell'uomo agricoltore, che non si limiti cioè, come attualmente, ai suoi aspetti tecnico-biologico-economici.

È necessario inoltre ricordare che, quando noi nel 1984, per un anno, aprimmo una mostra sull'irrigazione e bonifica presso l'Abbazia di Chiaravalle, mostra che di fatto era una nostra sezione staccata, il numero dei visitatori a Sant'Angelo aumentò parecchio, in quanto il biglietto dava diritto alla visita di entrambe le sedi.

Il Presidente aggiunge che è necessario dare una risposta al Sindaco Moratti. Ma la Preside Sorlini precisa che occorre attendere il 31 marzo, giorno in cui il Comitato Internazionale EXPO deciderà se assegnare a Milano tale manifestazione d'interesse mondiale. Ci sarebbero grosse disponibilità finanziarie di cui usufruire, senza le quali non è possibile nessuna nuova articolazione o ampliamento, né a Milano né altrove. Forni ricorda che il Museo della Scienza e della Tecnica da tempo ci sollecita il ritiro dell'intero suo reparto di macchine agricole, dato che non rientra nelle sue attuali competenze. Inoltre il Presidente Belgiojoso ha diversi pezzi d'epoca da donare al nostro Museo. Per cui l'articolazione del Museo anche a Monluè, potrebbe soddisfare queste esigenze. Infine il suo principale settore potrebbe essere dedicato specificamente alla storia dell'alimentazione come sbocco dell'agricoltura, in corrispondenza col Ristorante "Vecchia Lombardia" proposto dal Sindaco. Non mancherebbero interessanti spunti anche per l'antichità, come la vivace discussione sul sapore del burro tra Cesare e i suoi collaboratori, in occasione del loro incontro con gli altolocati Insubri, prima della conquista della Gallia Transalpina, o le colossali botti da vino, decantate da Plinio e Strabone, in contrapposizione con le anfore mediterranee. ...(*omissis*)

IL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA AMPLIA LA SUA INTITOLAZIONE?

Da Museo L. di Storia dell'Agricoltura
a Museo L. di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione

I pannelli finanziati dalla Regione Lombardia



RegioneLombardia

Nei nuovi allestimenti realizzati con il contributo finanziario della Regione Lombardia in questi ultimi anni, tutti i settori, da quelli preistorici a quelli etruschi, romani, medievali, rinascimentali, etnotradizionali locali ed etnotradizionali extraeuropei, sono dotati di grandi e artistici pannelli, raffiguranti scene corrispondenti di alimentazione. Da qui la proposta, ventilata da alcuni soci, di ampliare l'intitolazione da "Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura" a "Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione". Altri ancora, in vista dell'Expo, proporrebbero "Museo Internazionale di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione".

L'illustrazione di come e che cosa si mangiava e si mangia in tempi e luoghi anche lontanissimi nel tempo e nello spazio è ravvivata da momenti da "*living Museum*": feste paesane della trebbiatura, della polenta, del risotto e così via, nel cortile del Museo.

Qui di seguito alcuni esempi dei pannelli inseriti.

La festa della polenta
nel cortile del museo
(ottobre 2006)



COME SI MANGIA NELLE CULTURE EXTRAEUROPEE

Tra i Pigmei dell'Africa Centrale ci si ciba di insetti: appetitose le loro tenere larve.



Contadini arabi prendono assieme del cibo, stando accosciati e servendosi della mano destra, secondo l'uso islamico



Famiglia thailandese a pranzo: i piatti sono disposti a terra, su una stuoia



Raccolta, sgranatura, macinatura del mais, e preparazione delle tortillas, in un celebre affresco di Diego Rivera (Palazzo Nazionale, Città del Messico)



Siamo in Africa, nel Kenya. Questi bambini prendono il cibo, industriandosi in tutti i modi, con le dita, con ciotole, con bastoncini



Contadina cinese prende il cibo con le tradizionali bacchette

CONTADINI A TAVOLA NELL'ARTE I



Sulla mensa si distinguono chiaramente pane, porri, fagioli (dell'occhio), frittata, un bicchiere di vino
(Annibale Carracci 1560-1609)



Straordinario verismo in questo dipinto del Tiepolo (1696-1770)

CONTADINI A TAVOLA NELL'ARTE II



La massaia versa dal paiolo la polenta fumante (Dipinto di Ottavio D'Angelo, artista contemporaneo)



Nella "Cena in Emmaus" il Caravaggio (1571-1610) ha rappresentato il mondo contadino lombardo a tavola

ALCUNI MOMENTI CHIAVE DELL'ANNATA VITI-VINICOLA DALLA VINIFICAZIONE AL CONSUMO



A

*Scheuermeier, 1927,
Sant'Angelo Lodigiano*



C

*Scheuermeier, 1927,
S. Omobono BG*



B

A. L'uva vendemmiata è trasferita in cassoni, detti navazze (nome derivato dal latino *navis*, data una loro certa somiglianza con una barca)

B. La pigiatura nella navazza



D

*Scheuermeier, 1927,
Osteria di Sant'Omobono, BG*

*Scheuermeier, 1927,
Sant'Angelo Lodigiano*

C. Il mosto, cioè il succo ottenuto dall'uva pigiata, viene fatto fermentare in cantina nei tini e poi conservato nelle botti o nelle damigiane. Il trasferimento viene effettuato con la brenta, caricata sulle spalle

D. Il vino opportunamente invecchiato, viene consumato a tavola

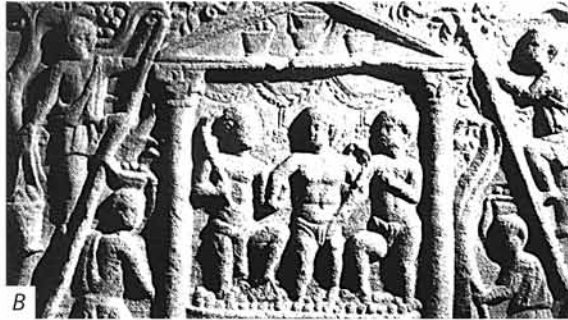
Queste foto sono pubblicate per gentile concessione dell'Archivio Seminario di Romanistica, Università di Berna; e dell'Archivio di Etnografia e Storia Sociale - Regione Lombardia

VITE E VINO NELLE ANTICHE CIVILTÀ MEDITERRANEE FESTE RELIGIOSE, DIVINITÀ E MITI



A. Bacco, il dio romano del vino, è rappresentato come grappolo d'uva in una villa romana di Pompei (*Museo Nazionale di Napoli*)

B. Bassorilievo di epoca romana reperito nei dintorni di S. Angelo Lodigiano, raffigurante la vendemmia e la pigiatura. Qui la viti-vinicoltura venne ulteriormente potenziata con il trasferimento (292 d.C.) a Milano della Capitale dell'Impero.



C. Dioniso, la divinità greca del vino, corrispondente al Bacco romano, offre una coppa del suo vino a Persefone, dea dei cereali (*IV secolo a.C. Museo Archeologico - Reggio Calabria*)



D. Civiltà etrusca. Tomba delle Leonesse (*Tarquinia, 520 a.C.*). Festa in onore delle divinità del vino. Due ballerini sono impegnati in una danza rituale frenetica, accompagnata da un suonatore, davanti ad un enorme cratere colmo di questa bevanda

Il Professor Giovanni Haussmann

San Pietroburgo 1906 - Lodi 1980

Rinnovatore della foraggicoltura e dell'agricoltura italiana.

La Foraggicoltura é alla base del caseificio



A



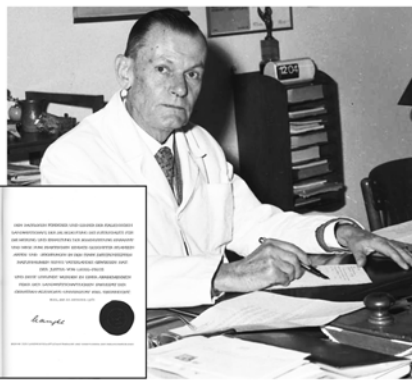
B



C



D



A. La nobile famiglia russa di Giovanni Haussmann usava trascorrere lunghi periodi in villeggiatura in Italia. Qui in Versilia nel 1911 circa.

B. Ispezionando un campo di erba medica.

C. Elisavethgrad (1917). Giovanni è ritratto col padre Michele e col fratello Nicola. Esplosa la rivoluzione bolscevica (1917) e morto il padre (1921), Giovanni si rifugiò (1922) in Italia, a Firenze.

A Firenze si laureò in Scienze Agrarie nel 1930. Fu prima ricercatore in chimica Agraria (Torino, 1931-1934), poi docente di agronomia (1937)

Nel 1948 diventò direttore dell'Istituto Sperimentale per le Colture Foraggere

di Lodi - articolato nelle varie regioni d'Italia - che presto portò ad uno dei massimi livelli scientifici internazionali.

D. Applicando il principio che il prato e il foraggio sono la base della fertilità, conseguì brillanti risultati che meritavano riconoscimenti e incarichi anche internazionali (FAO, OEECE ecc.). Determinante il suo contributo alla riforma della sperimentazione agraria italiana (1965-1967). Qui il diploma del prestigioso premio internazionale **Justus von Liebig**, assegnatogli nel 1965 dalla Facoltà di Agraria della Christian Albrechts Universität di Kiel. Precorritore dell'Haussmann fu l'agronomo rinascimentale Camillo Tarello.

VICENDE, ATTIVITÀ DI RICERCA ECC. DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

CELEBRAZIONI DEL GIUBILEO DI FONDAZIONE
DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA
(15 MAGGIO 2004)

La cerimonia si è svolta nella Sala Conferenze del Castello Morando Bolognini, con grande solennità. Il Presidente dott. Giuseppe B. di Belgiojoso ha aperto la seduta illustrando il “bilancio” delle attività svolte, dei risultati conseguiti, degli obiettivi raggiunti, delle realizzazioni effettuate nei primi 25 anni di esistenza del Museo (1979-2004). Tutto ciò si può così schematizzare in:

- otto convegni scientifici organizzati autonomamente o con altri Enti, accompagnati generalmente dalla pubblicazione degli Atti;
- sede conclusiva del X Congresso mondiale dei Musei d'Agricoltura A.I.M.A.- UNESCO, con partecipazione di museologi dei vari continenti;
- pubblicazione di 20 annuari del Museo;
- più di un centinaio di articoli di carattere museologico e storico agrario, pubblicati sull'annuario o altrove, da parte dei propri operatori;
- realizzo in proprio o promozione, da parte dei suoi operatori, di importanti opere, in particolare *Storia dell'Agricoltura Italiana*, Firenze 2002;
- segnalazione di merito da parte della Andersen Foundation – UNESCO;
- in solido con gli altri Musei del Castello Bolognini, primato di visitatori nel Lodigiano;
- sviluppo e ampliamento del Museo con la collaborazione, assistenza o consiglio di studiosi di livello internazionale;
- sede operativa dell'Associazione Musei Agroetnografici;
- istituzione del Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria.

La cerimonia è stata significativamente arricchita dalla concomitante apertura della nuova sezione dedicata agli strumenti da disegno di macchine e costruzioni agricole e idrauliche, illustrata dal corrispondente convegno-seminario storico-scientifico sull'argomento e dall'offerta di un'artistica medaglia di benemerenza in argento, riprodotte “L'Agricoltura” di Andrea Pisano (Museo dell'Opera di Santa Maria del Fiore) alla memoria dei due fondatori del Museo: Prof. Elio Baldacci e Prof. Giuseppe Frediani, nonché alle seguenti personalità che hanno efficacemente contribuito al suo sviluppo: i Presidenti

della Fondazione Cariplo, della Banca Popolare di Milano, della Banca Popolare di Lodi, della Fondazione "Morando Bolognini", della Provincia di Lodi, della Provincia di Milano, della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lodi, della Provincia di Lodi e della Provincia di Milano; gli Assessori alla Cultura della Regione Lombardia, all'Agricoltura della Regione Lombardia, inoltre al Signor Gianni Forti, all'Arch. Giacomo Bassi, al Prof. Edoardo Rovida e alla consorte prof. Rita Brunetti, al Dottor Piercarlo Mattea e al Direttore del Museo Nazionale Preistorico ed Etnografico "Luigi Pigorini" di Roma, la dott.ssa Maria Antonietta Fugazzola Delpino.

Con gentile improvvisata, il Presidente del Museo Dott. Belgiojoso ha offerto una targa di benemerenza in argento ai coniugi Gaetano Forni e Francesca Pisani.

RITA BRUNETTI*, EDOARDO ROVIDA*

*In occasione del Giubileo del Museo Lombardo di Storia
dell'Agricoltura, si è inaugurata*
LA SEZIONE DI DISEGNO TECNICO "DISEGNARE L'AGRICOLTURA"

1. *Introduzione*

Gli autori hanno realizzato una donazione della loro collezione di strumenti da disegno che abbracciano un arco di tempo che va dalla metà del XVIII secolo alla metà del XX. Destinatario della collezione, inserita in un armadio di sicurezza, acquisito con il contributo della Banca Popolare di Milano, è stato il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di S. Angelo Lodigiano, in provincia di Lodi. L'inaugurazione di tale sezione è stata un momento particolarmente significativo delle celebrazioni per il Giubileo del Museo in quanto, in un Museo che si occupa di storia dell'agricoltura, può ben figurare una collezione che documenti la storia degli strumenti da disegno. *I legami che intercorrono tra disegno e agricoltura sono molteplici e articolati. Il disegno, costituendo il mezzo di comunicazione fondamentale fra tecnici, è lo strumento imprescindibile che sta alla base di tutte le realizzazioni tecniche. L'agricoltura, infatti, con la sua grande trasversalità, si avvale di costruzioni rurali, opere idrauliche, macchine e strumenti: alla base di tutti questi manufatti c'è il disegno tecnico.*

A ciò si aggiunga l'agrimensura, disciplina per sua natura vicina al disegno tecnico, sviluppata, fino a poco tempo fa, dall'"ingegnere di campagna" e oggi, più frequentemente, dai dottori agronomi: si tratta di figure professionali fondamentali, come interfaccia fra proprietari e affittuari e ulteriore punto di contatto fra disegno tecnico e agricoltura.

Una classificazione degli strumenti da disegno può scaturire dalla definizione stessa di disegno: «tracciamento di linee su una superficie piana, allo scopo di rappresentare un oggetto». È ovvio che qui si parla di disegno tecnico e che l'oggetto rappresentato è un oggetto tecnico. Analizzando la definizione appena fornita, si deducono gli "elementi costituenti" del disegno che di esso possono essere considerati quasi delle "funzioni":

- a) appoggio;
- b) tracciamento;
- c) ausilio al tracciamento;

* *Docenti al Politecnico di Milano*

- d) misura;
- e) calcolo;
- f) osservazione.

2. *L'evoluzione storica*

“Percorrendo” la collezione, si compie una “passeggiata” nella storia del disegno.

Il disegno tecnico risale a tempi molto antichi, quando l'uomo ha iniziato a rappresentare graficamente manufatti. Ovviamente, i primi esempi hanno solo carattere artistico e documentativo, non costruttivo.

Solo con i trattatisti rinascimentali (i nomi di Leonardo da Vinci e di Valturio valgono come esempi) il disegno, accanto a un'indubbia valenza artistica e a una grande ricerca estetica, inizia a svolgere un ruolo progettuale: nascono, infatti, in quest'epoca, i disegni d'assieme e i disegni dei particolari che costituiscono l'assieme, e un'embrione di assegnazione delle dimensioni, attraverso l'assegnazione della scala grafica.

Il matematico francese Gaspard Monge (1746-1818) è l'iniziatore della geometria descrittiva e, quindi, della teoria delle proiezioni. Essa è la base del disegno tecnico moderno e, tutt'oggi, lo strumento fondamentale di comunicazione fra tecnici.

La figura 1 mostra un interessante e caratteristico strumento settecentesco, un compasso geometrico, costituito da due aste incernierate a un'estremità. Inventato da Galileo alla fine del XVI secolo, questo strumento può essere considerato un antenato del regolo calcolatore. Questo esemplare è realizzato con finissima fattura in ottone con le cifre incise. Esso è firmato da Butterfield, meccanico di origine tedesca e morto a Parigi nel 1724 e ingegnere di corte di Luigi XIV.

Un altro strumento a cavallo fra XVIII e XIX secolo è il completo per disegnatore della figura 2. Esso è contenuto in una custodia rivestita in pelle di pesce e contiene undici pezzi in metallo e avorio (alcuni tiralinee, compassi, riga, compasso geometrico e goniometro).

Nell'Ottocento il disegno tecnico inizia a venire usato largamente nella nascente industria; le scuole tecniche formano i tecnici necessari all'industria e l'insegnamento del disegno ha, in esse, un ruolo di grande rilievo.

Nell'industria vengono applicate le proiezioni ortografiche con molte interpretazioni personali, soprattutto con una grande ricerca estetica, ad esempio, con grande uso dei colori, delle ombreggiature e con rappresentazione molto dettagliata dei particolari.

La figura 3 mostra una scatola di compassi ottocentesca, costituita da undici pezzi in acciaio e ottone e contenuti in una scatola di legno lucido, rivestita internamente di velluto e di grande valore estetico.

I fatti che, dal punto di vista del disegno, caratterizzano il Novecento sono, essenzialmente, i seguenti:

- a) nascita degli Enti normatori;
- b) sviluppo dell'industria;

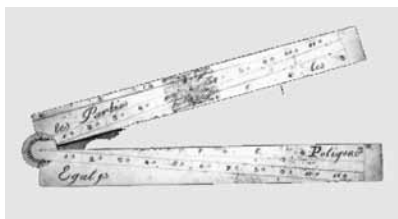


Fig. 1 *Compasso geometrico firmato da Butterfield (inizio XVIII secolo)*



Fig. 2 *Completo per disegnare (fine XVIII-inizio XIX secolo).*



Fig. 3 *Scatola di compassi (XIX secolo)*



Fig. 4 *Scatola di compassi (circa 1930)*

c) sviluppo dell'insegnamento;

d) avvento del calcolatore.

La tecnica impone la necessità di norme atte a regolare ogni attività. Fra il 1890 e il 1925 nascono nei Paesi industrializzati Enti delegati all'emanazione di norme: fra le prime, norme di disegno.

In Italia l'UNI (Ente Nazionale di Unificazione) nasce nel 1921.

Il grande sviluppo dell'industria nel Novecento impone una grande produzione di disegni tecnici che applicano in misura sempre maggiore le norme. Diminuisce, quindi, la grande ricerca estetica dell'Ottocento e i disegni diventano più uniformi: diminuiscono, infatti, le interpretazioni personali delle proiezioni di Monge.

Nascono poi anche altre esigenze di informazione, come materiali, tolleranze, componenti normalizzati. I disegni tecnici diventano così sempre più ricchi di informazioni.

La figura 4 mostra una scatola di compassi di circa il 1930, costituita da 13 pezzi. Anche nell'esecuzione degli strumenti si nota, come nell'esecuzione dei disegni una minore cura estetica e una maggiore attenzione alla praticità di uso.

L'insegnamento del disegno, per alcuni decenni, consiste nell'insegnamen-

to delle norme di rappresentazione e delle loro applicazioni, sviluppando in modo, talora, notevole le capacità degli allievi.

A partire dagli anni Settanta, i contenuti dei corsi di disegno si arricchiscono. Il disegno viene sempre più considerato un *linguaggio*, esaminato dal punto di vista semantico e comunicativo e ne vengono studiate le implicazioni con la dinamica della percezione.

Sempre a partire dagli anni Settanta, il calcolatore e le sue applicazioni grafiche e progettuali vengono applicate in modo sempre più ampio nei corsi di disegno.

3. Le conclusioni

La collezione di strumenti da disegno al Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura documenta, da un lato l'evoluzione storica degli strumenti tradizionali, dall'altro i legami fra disegno tecnico e agricoltura. Si ritiene, quindi, che l'istituzione di tale mostra sia un contributo, per quanto modesto, alla conservazione del nostro patrimonio storico scientifico-tecnico, patrimonio che costituisce una notevole parte della Storia.

La sua presenza nel Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, particolarmente nel momento del suo Giubileo assume, quindi, un significato particolare.

IL CONVEGNO-SEMINARIO “DISEGNARE L’AGRICOLTURA”
PREMIAZIONI ASSEGNATECI

Per sottolineare l’importanza di questo evento, si è svolto in coincidenza un convegno-seminario sul tema della raccolta: Disegnare l’agricoltura. Gli Atti sono disponibili presso il Museo.

I relatori, docenti e ricercatori universitari (Statale di Milano e di Brescia, Università Cattolica del Sacro Cuore) e del Politecnico hanno effettuato comunicazioni di notevole rilevanza. Qui di seguito il nome dei relatori e i titoli dei loro interventi. E. Chirone, *Gli strumenti del disegno. Una rapida prospettiva*; E. Rovi, R. Brunetti, *Lineamenti dell’evoluzione del disegno tecnico*; A. Buratti Mazzotta, *Gli archivi, fonti per il disegno dell’architettura e per la cartografia storica*; G. Forni, *Indagini sullo statu nascenti del disegno in agricoltura*; A. Locatelli, *Una prospettiva storica per il catasto: il modello lombardo tra ’700 e ’800*; L. Gioppo, *Il significato del disegno in Leonardo: l’arte come strumento di conoscenza*; A. Selvini, *Il disegno tecnico e l’agrimensura*; S. Calabrò, *Il disegno tecnico e gli archivi digitali*; G.F. Biggioggero, *Considerazioni conclusive*.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI/CONGRESSI/INCONTRI
CON RELAZIONI-CONFERENZE O INTERVENTI
PREMIAZIONI ASSEGNATECI

2003

9-12 ottobre. Biella, Partecipazione all'Incontro Nazionale Ecomusei. Si è tenuta una relazione sul tema *Quale museologo per gli Ecomusei?*

2004

3 maggio. Milano, sede ENAIP. Partecipazione come docente al corso *Valorizzazione del patrimonio etno-antropologico regionale*, organizzato dall'Enaip. Lezione sul tema *I musei demo-etno antropologici (DEA): Significato e funzioni*.

28 maggio. Torino, c/o Atrium. Tavola rotonda (G. Bravo. P. Clemente, F. Remotti) sul tema: *Patrimonio culturale e sviluppo locale*. Intervento sulla funzione degli etnomusei e una critica sulle lacune del Dizionario di Etnoantropologia dell'ed. Zanichelli.

11 giugno. Castelnuovo Berardenga (Città del Vino). Convegno sul progetto *Vinum*. Intervento su *Tappe e tracce della domesticazione della vite*. Il nostro socio prof. A. Scienza ha parlato su *Consistenza e valutazione del patrimonio viticolo spontaneo*.

18 settembre. Brescia, Aula Magna dell'Università Cattolica del S.C. Partecipazione al Convegno *Le Pietre degli Dèi. Le statue-stele dell'età del Rame in Europa*. Intervento alla relazione di U. Sansone e A. Marretta sulle nuove scene calcolitiche di aratura di Foppe di Nadro e Campanine in Val Camonica.

29 novembre. Milano, Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica. Partecipazione alla Terza Conferenza Regionale dei musei lombardi.

13 dicembre. Milano, Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica. *Progetto EST (Educare alla scienza e alla tecnologia)*. Partecipazione alla programmazione.

2005

27 gennaio. Pollenza di Bra. Università di Scienze Gastronomiche. Partecipazione al Convegno *All'origine della vite* con una relazione sul tema *Agricoltura come governo della fotosintesi. Il caso della viticoltura*

30 aprile. Camporeso di Galbiate, Museo dell'Alta Brianza. Partecipazione alla discussione con M. Pirovano e altri rappresentanti di musei etnorurali lombardi su come costituire una rete museale etnografica in Lombardia.

14 maggio. Vigevano. Giornata di studi sull'irrigazione secondo gli studi e le sperimentazioni del genio globale Leonardo da Vinci, organizzata dalla Società Agraria di Lombardia, d'intesa con l'Associazione Milanese Laureati in Scienze Agrarie. Relazione d'apertura dell'ing. Sergio Baratti, già Direttore Generale dell'Associazione Irrigazione Est Sesia, proprietaria del Mulino della Mora Bassa e successivo percorso museale guidato ai manufatti e alle macchine idrauliche tratti dai Codici leonardeschi.

10-11 giugno. Ghigo di Prali, centro Agape. Workshop Ecomusei, Ecomuseo delle Miniere della Val Germanasca. Intervento su minimusei e maximusei nella concezione di Georges Rivière.

9 settembre. Scansano (Grosseto): Partecipazione al convegno internazionale *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, con relazione sul tema *Vitis vinifera ssp sylvestris e Vitis vinifera ssp sativa nell'Italia preromana: un bilancio delle conoscenze*.

24 ottobre. Milano, Palazzo della Regione. Partecipazione all'incontro sulla *Carta Nazionale delle professioni museali*.

2006

7 febbraio. Sala Congressi Provincia di Milano, via Corridoni. Partecipazione alla presentazione del Piano Settore Agricolo del Parco Agricolo Sud Milano. Nel Parco Agricolo, nella Cascina Castello di Settala, il nostro Centro ha collaborato alla realizzazione di un minimuseo dell'agricoltura tradizionale locale.

20-22 aprile. Spoleto. Fondazione Centro Italiano Studi sull'Alto Medioevo. Partecipazione alla settimana di Studio sul tema *Olio e Vino nell'Alto Medioevo*. Con interventi alle relazioni di

- M. Kaplan, *La viticulture byzantine du VI siècle*.
- A. Cortonesi, *Vite e vino nell'Europa mediterranea*.
- B. Andreolli, *Paesaggi della vite e dell'olivo nell'Alto Medioevo*
- G. Pasquali, *Tecniche e impianti di lavorazione dell'olio e del vino*.
- P. Branca, *Vino e olio nella civiltà arabo-musulmana*.
- L. Ermini Pani, *Le strade del vino e dell'olio*.
- R. Bordone, *Olio e vino nell'alimentazione italiana nell'Alto Medioevo*.

18 maggio. Roma, sede del CNR. Partecipazione al IV Convegno Nazionale di Etnoarcheologia. Relazione sul tema *Dall'Olimpo degli antichi Anauni ai sacrifici umani di Sanzeno (Brandopferplatz) del maggio del 397 d.C.*. La

ricostruzione di un rogo votivo, con la collaborazione di una sciamana retro-cognitiva nicaraguenta.

28 maggio. Milano. Conferimento, da parte dell'Associazione Panificatori di Milano, del Premio Michetta d'Argento, per le pubblicazioni agroalimentari.

10 giugno. Firenze. Premio Museo Frontiera 2996, da parte della Simbdea, per la valorizzazione culturale dell'agricoltura. 1° agosto. Sanzeno, Val di Non. Relazione sul tema *Il Monte Ozol, l'Olimpo dei Nonesi preistorici*, in un convegno organizzato dall'Associazione REZIA.

15 settembre. Malè. Val di Sole. Relazione sul tema *L'identità nonesa*, nell'ambito del Seminario permanente del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all'Adige. Presiedeva Annibale Salsa, presidente del CAI.

11 dicembre. Milano, Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica. Partecipazione alla Quarta Conferenza Regionale Musei Lombardi sul tema *Sistemi e Reti museali*.

12 dicembre. Lodi. Partecipazione al Convegno *La terra e l'uomo: la figura e l'opera di Giovanni Haussmann nel centenario della nascita*. Si è tenuta una relazione sul tema: *Haussmann, pioniere e maestro delle scienze agro-antropologiche*.

2007

5 maggio. Milano. Convegno di studi sul *Soggiorno a Milano di Francesco Petrarca*, organizzato dall'Associazione Amici Cascina di Linterno. Si è tenuta una relazione sul tema *Francesco Petrarca: pioniere del metodo sperimentale*.

23 novembre. Milano, Sala consiliare Zona 2. *Approccio alla cultura armena*. Intervento sul *contributo della Transcaucasia alla genesi della viticoltura e della frutticoltura: L'aspetto linguistico* (l'albicocco, *Prunus armeniaca*, nomi dialettali *armellino*, *mugnaga* ecc.).

11 dicembre. Partecipazione alla presentazione al Palazzo dei Congressi della Fiera di Firenze del volume della Bayer Crop Science: *Vite e Vino*. Vi si è contribuito con il capitolo *Il vino nella religione e nell'arte*. Il socio A. Scienza con i capitoli *Origine e storia*, *Vini e regioni* e *Macchine per i trattamenti*. Il socio O. Failla con i capitoli *Morfologia e fisiologia*, *Viticultura e territorio* e *Gestione della nutrizione*. Erano presenti i rappresentanti di 16 associazioni internazionali e nazionali attinenti al settore, oltre ovviamente alle Autorità e ai dirigenti della Bayer. Capeggiava il delegato della OIV (Organisation Internationale du Vin, UNESCO).

2008

27 giugno. Castelnuovo Nigra, Torino. Premio Costantino Nigra, per le ricerche in ambito etnomuseologico

27 settembre. Camporeso di Galbiate. Incontro su Šebesta e la museologia

storico-ergologica. Organizzatore, con il suo ineguagliabile dinamismo, il prof. Massimo Pirovano. Hanno partecipato il direttore del Museo di San Michele all'Adige Giovanni Kezich e il vicedirettore Antonella Mott. Nel nostro intervento si è parlato dell'impostazione vichiana in museologia, cioè dell'importanza della "genesi" per conoscere, essere consapevoli del significato di fatti e strumenti. E ciò anche in ergologia.

4 ottobre. Ligornetto, Canton Ticino (Svizzera). Giornata di Studio al Museo Vela. Presentazione del volume *Parole in immagine. Le ricerche di Paul Scheuermeier nella Svizzera Italiana – 1920-1927*. Relazioni e discussioni di museologi, etnologi, linguisti italiani e svizzeri. Tullio Telmon, linguista, e Sabina Canobbio, dell'Università di Torino, hanno riferito della pubblicazione di un corrispondente volume sulle ricerche di Scheuermeier in Piemonte. Antonella Mott, Glauco Sanga, Renata Meazza, Italo Sordi hanno riferito sulle ricerche di Scheuermeier in Trentino e in Lombardia.

13-15 ottobre. Caen, Paris. Partecipazione al colloquio *Archéologie d'une discipline: A. Leroi-Gourhan, A.G. Haudricourt et Ch. Parain*. Le relazioni sono state tutte di straordinario interesse: da quelle sulle "fortune" del marxismo nell'antropologia francese alle questioni metodologiche. La nostra verteva sull'evoluzione dall'*araire à la charrue*. *Araire* è l'aratro semplice simmetrico, *charrue* è quello a carrello, asimmetrico, argomento studiato a fondo da Haudricourt. Si è intervenuto anche alla presentazione del recente volume *La troublante histoire de la jachère*, di F. Sigaut, sottolineando il determinante e straordinario apporto di Camillo Tarello al superamento della *jachère* (maggese).

8 novembre. San Michele all'Adige, Trento. Premio Internazionale Michelangelo Mariani, per le pubblicazioni a carattere pluridisciplinari e le realizzazioni museologiche in ambito etnografico.

10-11 novembre. Milano, Palazzo delle Stelline. Partecipazione al Forum Nazionale di Musei Italia. Interventi vari sul tema *Le professioni museali oggi*.

29-30 novembre. Camporeso di Galbiate, Museo Etnografico dell'Alta Brianza. Convegno *Dal "campo" al Museo: Esperienze e buone pratiche nei musei etnografici lombardi*, promosso dalla Rete dei Musei e dei Beni Etnografici Lombardi (REBÈL). Oltre a dirigenti dell'Assessorato alla Cultura della Regione Lombardia (Garlandini¹, Meazza ecc.), hanno tenuto una relazione di carattere pratico-operativo i più noti etnomuseologi della Lombardia e del Canton Ticino. Si è presentata una relazione sulla storia dei musei etno-rurali.

¹ Il dottor Alberto Garlandini è Dirigente U.O "Diffusione dei Saperi" e Direttore Vicario del D.G. "Culture, Identità e Autonomie della Lombardia".

PUBBLICAZIONI A CURA DEL CENTRO STUDI
E RICERCHE DI MUSEOLOGIA AGRARIA

2004

La formazione scientifico-culturale dell'agronomo da fine '700 al '900. Un'analisi critica, in G. BIAGIOLI, R. PAZZAGLI, *Agricoltura come manifattura*, Firenze, Olschki, 2004, pp. 157-168.

La civiltà della zappa, alle radici della cerealicoltura alpina, «L'Alpe», n. 9, 2004, pp. 24-31.

Dans le grand cycle cosmique (Edizione francese), «L'Alpe», n. 22, 2004, pp. 6-9.

Minimusei e macromusei. Dalla cooperazione tra musei a quella tra assessorati, in A. GARLANDINI ET ALII, *Sistemi museali e sistemi in rete: una nuova sfida per i musei etnografici*, in «Quaderni di Etnografia», I, Museo Etnografico, Alta Brianza, 2004, pp. 93-118.

Musei etnografici della Regione Lombardia, dal libro *Il patrimonio Museale Antropologico*, 2a edizione 2004, pp. 105-111.

Il ruolo dell'etologia umana nella fondazione concettuale dell'etnoarcheologia, in *Atti 2° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia*, 7-8 giugno 2001, Mondaino, Rimini, Raffaelli ed., 2004, pp. 247-252.

Preistoria e protostoria della malga nell'arco alpino, «SM Annali di San Michele», n. 17, 2004, pp. 157-180.

Sumerico il più antico manuale di agronomia, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», n. 1, 2004, pp. 3-37.

Recensioni (Alinei: Origini delle lingue d'Europa), «Rivista di Storia dell'Agricoltura», n. 2, 2004, 165-168.

Significato, funzione e storia dell'agricoltura in tre emblematiche recenti enciclopedie: Piccola Treccani, Rizzoli-Larousse, UTET, «Riv. Storia dell'Agricoltura», n. 2, 2004, pp. 155-164.

Quale museologo per gli ecomusei? Quali la sua preparazione e formazione?, in *Incontro Nazionale Ecomusei*, Atti Convegno 9-12 ott. 2003, Biella, Eventi e Progetti, Biella, 2004, pp. 101-107

Un archivio per la scuola, «Eco», n. 112, marzo 2004, p. 12.

L'interazione sinergica tra allevamento animale e coltivazione vegetale nella preistoria, in D. COCCHI GENICK ed., *L'età del bronzo recente in Italia*, Atti congresso nazionale Viareggio, 26-29 ottobre 2000, Viareggio, Baroni, 2004, pp. 436-442.

2005

L'aratro valdostano. Il più antico (2750 a.C.) del nostro Paese?, in R. COMBA, G. COCCOLUTO, *Etnostorie - Piemonte e Lombardia*, «Storia e Storiografia», XLI, Cuneo, 2005, pp. 159-169.

Gli strumenti di lavoro agricolo in epoca medievale, in S. GELICHI (a cura di), *Campagne medievali, strutture materiali, economia e società nell'insediamento rurale dell'Italia settentrionale (VIII-X secolo)*, Atti Convegno Nonantola MO e S. Giovanni in Persiceto BO, 14-15 marzo 2003, SAP, 2005, pp. 19-36.

Macchine nei campi - cambia la società rurale, in *Macchine per la terra*, UNACOMA, Roma, 2005, pp. 161-185.

Il lavoro contadino del Sud e del Nord, «SM Annali di San Michele», n. 18, 2005, pp. 43-87.

Agricoltura e alimentazione degli Indiani d'America sulle Alpi centro-occidentali, in *Alimentation traditionnelle en montagne*, Actes Colloque Introd, Arvier, St. Nicolas, 17-19 Déc. 2004, Regione Val d'Aosta, 2005, pp. 47-77.

Tappe e tracce della domesticazione della vite, in A. CIACCI, A. ZIFFERERO, *Vinum*, Siena, Ci. Vin, 1995, pp. 41-46.

Le lacune della lingua nazionale nell'interpretare le nostre agricolture. Il caso degli aratri, «Riv. Storia dell'Agricoltura», n. 2, 2005, pp. 147-160.

2006

Alla ricerca del significato storico-culturale di una tradizione viti-vinicola, in L. VALENTI (a cura di), *San Colombano al Lambro - Il Vigneto "Moretto"*, Comune di S. Colombano L., 2006, pp. 12-57.

L'agronomo nella storia. Origini della professione e del nome, in O. FAILLA, G. FUMI (a cura di), *Gli agronomi nel servizio pubblico dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Atti del Convegno a Sant'Angelo L., 11 ott. e 16 dicembre 2003, Milano, Franco Angeli, 2006, pp. 407-425.

Indagini sullo "Statu nascenti" del disegno in agricoltura, in E. ROVIDA ed., *Disegnare l'agricoltura*, Atti Convegno-Seminario S. Angelo Lodigiano, 11 maggio 2004, edito in proprio, 2006, pp. 37-56.

Effetto Serra. Agricoltura tra due rivoluzioni "copernicane" (1652-2005). La figura del Nuovo Agricoltore, «Riv. Storia dell'Agricoltura», n. 1, 2006, pp. 47-98.

Significato e storia dell'agricoltura nella Weltanschauung dei giovani alle soglie dell'Università, «Riv. Storia dell'Agricoltura», n. 1, 2006, pp. 183-196.

Dai campi asiatici a quelli amerindi sulle Alpi centro-orientali, «SM Annali di San Michele», n. 19, 2006, pp. 37-76.

Innovazione e progresso nel mondo romano. Il caso dell'agricoltura, in E. LO CASCIO ed., (Incontri capresi di storia dell'economia antica), *Innovazione tecnica e progresso economico nel mondo romano, Capri 2003*, Bari, Edipuglia, 2006, pp. 145-179.

Il tramonto della mezzadria in uno scritto di Giovanni Contini, «Riv. Storia dell'Agricoltura», n. 2, 2006, pp. 161-167.

Il fuoco all'origine della cultura. Il fuoco tra religione, tecnica e magia: aspetti linguistici, archeologici, antropologico-etnografici, in Fabrizio Merisi ed., *Atti del Convegno di Studi "I fuochi rituali"*, Pescarolo e Uniti 2005, Bibl. Statale di Cremona, Cremona 2006, pp. 103-109.

2007

Dall'Alpicoltura all'Alpicoltura, in A. BELTRAME ed., *La cultura delle malghe e il futuro dell'alpeggio*, Atti Convegno di Montebelluna (Treviso), Piazzola sul Brenta, Papergraf, 2007, pp. 73-76.

Un'analisi etno-archeologica comparativa dell'oletum e del vinetum catoniani. Considerazioni sull'aratro, in N. COCUZZA e M. MEDRI eds., *Archeologie. Studi in onore di Tiziano Mannoni*, Bari, Edipuglia, 2006, pp. 223-226.

Quando e come sorse la viticoltura in Italia, in A. CIACCI ET ALII, eds., *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Siena, CI-VIN, 2007, pp. 69-81.

Religione e Arte, in A. SCIENZA ed., *La vite e il vino*, Bayer CropScience, Milano, 2007, pp. 88-115.

Francesco Petrarca ai primordi del metodo scientifico sperimentale, in R. GARIBOLDI ed., *Petrarca a Milano, La vita, i luoghi e le opere*, Milano, 2007, pp. 219-232.

Dal latte al formaggio. Origini ed evoluzione, «Riv. Storia dell'Agricoltura», n. 2, 2007, pp. 3-13.

Deruralizzazione, transculturazione e '68, «Riv. Storia dell'Agricoltura», n. 2, 2007, pp. 129-141.

2008

Agricoltura, CO2 ed effetto serra, «Informazioni dai Georgofili», n. 1, Firenze, 2008.

Il patrimonio museale antropologico- Itinerari nelle regioni italiane - riflessioni e prospettive: Regione Lombardia (3.a edizione), Roma, 2008, pp. 99-123.

Archetypal Logic, Rogations, Ambarvali, human Sacrifices and... Kyoto protocols, in Proc. 3rd Italian Congress of Ethnoarchaeology, BAR-Oxford, pp. 23-26.

LEXICON ANTIQUITATUM AGRICULTURAE

GAETANO FORNI

“CARNEVALE” DA “CARMEN ARVALE”: IL CANTO RITUALE PER LA FERTILITÀ DELLE CAMPAGNE

La proposta di Giovanni Kezich, direttore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, di San Michele all'Adige (TN), di sostituire la tradizionale semanticamente assurda etimologia di *carnevale* da *carne(m le)vare* (adottata anche dagli etimologisti inglesi, francesi, tedeschi ecc. in quanto le loro lingue hanno acquisito dall'italiano il loro termine corrispondente) con *carme(n ar)vale* appare storicamente e semanticamente attendibile. Ciò in quanto l'obiezione che i riti ambarvali si svolgevano nel mese di maggio, mentre il carnevale cade all'inizio della primavera, è facilmente superabile. Il che per tre motivi:

1. Il trapasso da riti e tradizioni pagani a riti, tradizioni e modi di dire cristiani è avvenuto in un magma concettualmente abbastanza confuso e generico, in cui hanno giocato molti fattori casuali
2. Le feste rurali del mondo antico che, come scrivono Gios e Sordi in S.M. 14/2001, iniziano con il risveglio della vegetazione in febbraio e giungono alla fine della primavera a maggio, rientrano, a grandi linee, nell'ampia categoria delle AMBARVALIA e quindi sono abbastanza numerose. Gios scrive (a pag. 32) che l'Ambarvale più importante era quella del 25 aprile, dedicata al dio ROBIGO, sostituita in epoca cristiana dalla LITANIA (o Rogazione) maggiore, svolgentesi anch'essa in tale giorno. Più in dettaglio, limitandosi alle principali, i romanisti menzionano: le feste Lupercali (15 febbraio), istituite per incrementare la fecondità e la salute degli allevamenti, le feste Saliari (inizio di marzo) di cui riferirò più sotto, le Robigali d'aprile, volte ad allontanare la ruggine dei cereali. E infine quelle sostituite in epoca cristiana dalle Rogazioni minori, cioè le Floralia (28 aprile – 3 maggio) e le feste Lustrali, celebrate per purificare e proteggere le campagne, celebrate in maggio. Sono queste ultime cui ci si riferisce frequentemente quando si parla di feste rustiche primaverili dell'antichità, dimenticando le precedenti.
3. Tutto ciò è confermato da Virgilio che, nelle Georgiche (I, 338 ss) sottolinea che queste feste in onore delle divinità rurali (Cerere ecc.) si svolge-

vano a partire dalla fine dell'inverno (*sub casum extremae hiemis*) all'inizio della tranquilla primavera (*vere jam sereno*), molto prima della mietitura (*ante falcem maturis quisquam supponat aristis*).

Francesco della Corte, nel I volume del trattato "*Introduzione allo studio della cultura classica*", scrive, per chi avesse dei dubbi in merito, che anche le feste Saliari, in onore di Marte, erano feste cantate dai giovani contadini che, muniti di scudi (di cui uno donato da Marte stesso che, secondo la leggenda, lo fece piovere dal cielo) si accingevano, nell'ambito del *ver sacrum*, a migrare altrove per conquistare, dissodare, coltivare nuove terre. Dopo tutto, l'espansione di Roma nell'intero mondo antico, è da intendersi come un unico, immenso, multisecolare "*ver sacrum*". È principalmente al *ver sacrum* che si riferiscono Cavalli Sforza e collaboratori (2001), riguardo alla diffusione di tipo demico dell'agricoltura e delle sue tecniche.

L'analisi filologica e interpretativa del *Carmen Arvale* inciso sulla tavola di marmo reperita a Roma nel 1778 è stata effettuata da V. Pisani (1960, pp. 2-5). Tale testo, anche se inciso in epoca romano imperiale, è di origine molto più antica, risalendo a Numa Pompilio (cfr. Kezich 2009, pp. 45 ss.).

Non è inutile ricordare che fu proprio in occasione delle feste Lustrali di fine maggio del 397 che vennero sacrificati (bruciati vivi) in val di Non (Trento) nei pressi dell'attuale Sanzeno, in onore di Saturno (*in conspectu Saturni*) i santi evangelizzatori provenienti dal Vicino Oriente: Sisinio, Martirio, Alessandro (cfr. Forni 2001). Il sacrificio umano mediante l'impiego del fuoco non era previsto nei Lustrali romani, lo era invece talora in ambito retico (roggi votivi, *Brandopferplatz*). Del martirio dei tre evangelizzatori esiste la relazione scritta dal vescovo di Trento, San Vigilio, al vescovo di Costantinopoli, San Giovanni Crisostomo, che li aveva inviati.

Bibliografia

- CAVALLI SFORZA L. (2001): *Un approccio multidisciplinare all'evoluzione umana*, Milano, Bruno Mondadori, pp. 3-22.
- DELLA CORTE F. (1990): *Introduzione allo studio della cultura classica*, Milano, Marzorati, pp. 140-141.
- FORNI G. (2001): *Alle radici precristiane delle Rogazioni*, «SM Annali di San Michele», 14, pp. 17-30.
- GIOS P. (2001): *Le rogazioni sotto l'aspetto storico linguistico*, «SM Annali di San Michele», 14, pp. 31-37.
- KEZICH G. (2008): *Dal nome dello spauracchio alle origini del Carnevale*, «SM Annali di San Michele», 21, pp. 35-58.
- PISANI V. (1960): *Testi latini arcaici*, Torino, Rosenberg e Sellier.
- SYME R. (1980): *Some Arval Brethren (Brothers)*, New York, OUP.
- SORDI I. (2001): *I giorni del Dragone*, «SM Annali di San Michele», 14, pp. 39-59.

PLEIADI: LE SETTE STELLE DELLA COSTELLAZIONE DEL TORO
DAL GRECO ANTICO “PLEIN” = INIZIARE (A MIETERE, SEMINARE,
ARARE), SCORRERE, NAVIGARE

Stranamente, i più noti dizionari etimologici italiani si limitano a notare che, stando alla mitologia, le Pleiadi erano le sette figlie di Atlante e Pleione, che gli dei posero in cielo. Solo tenendo presente l'antica sapienza popolare rustica, immortalata nel poema *Le opere e i giorni* di Esiodo (VIII-VII secolo a.C.) che regolava le scadenze delle principali operazioni cerealicole (mietitura, semina, aratura) in base al loro apparire (*fine maggio*) e al loro tramonto (*fine ottobre*), periodo questo favorevole anche alla navigazione, che si può stabilire una ragionevole etimologia. Per questo Tandy e Neale (1996), nel loro commento al poema esiodeo spiegano i riferimenti del poeta alle Pleiadi, connettendo il loro nome al verbo greco antico “*plein*” significante iniziare (germinare, seminare, scorrere, navigare). Infatti Esiodo fa loro riferimento appunto in occasione della mietitura, della semina e dell'aratura (versi 380-384, 571-573, 615-617), come poi della navigazione (versi 618 ss). Infatti la mietitura in Grecia si inizia a maggio, la semina a fine ottobre, epoca in cui si compiono anche le prime arature per il maggese. A maggio poi le burrasche invernali e primaverili sono terminate, quindi si può iniziare a navigare in tutta tranquillità.

Tale etimologia la ritroviamo in parte anche in Frisk (1973, voce *Pleiades*). Questo autore trova connessioni con l'avestico e il persiano, appoggiandosi al Pokorny (1969).

Bibliografia

- FRISK H. (1973): *Griechisches etymologisches Wörterbuch*, II ed., Heidelberg, Carl Winter Universitätsverlag.
POKORNY J. (1969): *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch*, Bern und München, Francke Verlag.
TANDY D., NEALE W. (1996): *Hesiod's Works and Days*, Berkeley-London, University of California Press.

GAETANO FORNI

LA PARTECIPAZIONE DEL NOSTRO MUSEO ALLA RETE DEI MUSEI E
DEI BENI ETNOGRAFICI LOMBARDI (REBÈL) E ALLE SUE INIZIATIVE

A più riprese i compianti fondatori del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, i professori E. Baldacci e G. Frediani, con la collaborazione del prof. R. Togni, allora responsabile del Settore Musei dell'Assessorato alla Cultura della Regione Lombardia, avevano tentato, negli anni '70 e '80, di aggregare i musei rurali lombardi per perseguire obiettivi comuni. I tempi non erano ancora maturi, forse l'iter progettato e proposto non era sufficientemente concreto. Sta il fatto che una rete dei musei etnografici lombardi è stata realizzata solo in questi ultimissimi anni, soprattutto per merito della tenacia e dell'entusiasmo di Massimo Pirovano, direttore del Museo Etnografico dell'Alta Brianza, che nel successivo articolo ne illustra il programma e gli obiettivi. Nel 2008, il 28-29 novembre, presso questo Museo (che già il 27 settembre aveva organizzato il colloquio "*A scuola di Giuseppe Šebesta*"), REBÈL ha indetto un convegno importante su un tema molto concreto: "*Dal campo al museo*", con la partecipazione di dirigenti del settore Musei del Canton Ticino e della Regione Lombardia. Ha aperto i lavori il Dr. Alberto Garlandini, dirigente del Settore Musei della Regione Lombardia, in collaborazione col coordinatore di Rebèl, il prof. Pirovano: la prima relazione sull'emergere dei musei etnografici in Lombardia è stata tenuta dal direttore del nostro museo, assieme al prof. Italo Sordi, docente di Etnografia a Ca' Foscari (Venezia). Successivamente vari operatori museali hanno illustrato le loro più significative esperienze. Il nostro Museo ha presentato un film di 44 minuti sul tema "*E abbiamo seminato*" che documenta, mediante interviste ai suoi principali operatori, le sue vicende, la sua storia. Inoltre, in collaborazione con il Museo Polironiano di San Benedetto Po, ha presentato ricerche sulle lavorazioni tradizionali del suolo, con quello di Montichiari (BS), sull'arte casearia. Le conclusioni sono state tratte magistralmente dal prof. Gian Paolo Gri, docente di etnografia a Udine. Ovviamente questi cenni molto sintetici offrono solo una pallida idea di quanto in quei due giorni si è proiettato, discusso, illustrato, alla fin fine in preparazione della grande mostra intermuseale che verrà realizzata a Milano, nei locali dell'ex Manifattura Tabacchi, ora in restauro. È soltanto uno stimolo a consultare gli Atti del Convegno, che sono in fase di stampa.

MASSIMO PIROVANO*

LA RETE DEI MUSEI E DEI BENI ETNOGRAFICI LOMBARDI
(REBÈL)

Le origini e il programma di REBÈL

Tra il 2005 e il 2006 alcuni Enti gestori di istituzioni e raccolte museali d.e.a. (demo-etno-antropologiche) hanno sottoscritto un protocollo d'intesa impegnandosi a realizzare una Rete dei Musei e dei Beni etnografici Lombardi (REBÈL) con lo scopo di attuare obiettivi comuni in campo scientifico, promozionale e didattico, che siano coerenti con la "missione" delle proprie rispettive istituzioni.

L'idea di dar vita a questa rete prende le mosse dalla constatazione che i musei etnografici lombardi possiedono un patrimonio documentario di grande valore scientifico e di notevole significato sociale, in virtù del lavoro di raccolta, di ricerca, di studio e di divulgazione che questi istituti, seppure in misura diversa, hanno svolto negli anni e continuano a svolgere – spesso grazie all'opera fondamentale di appassionati e di personale volontario.

A fronte di questa ricchezza si deve constatare che occorre lavorare per dotare i musei etnografici di più solide strutture, in grado di farli uscire da una condizione di precarietà, dovuta all'insufficienza del personale e in genere degli investimenti, imputabile in molti casi alle difficoltà finanziarie delle amministrazioni locali.

I nostri musei e raccolte s'impegnano a studiare la vita quotidiana e la cultura – materiale e immateriale – degli uomini e delle società nei loro vari aspetti, intendono promuovere un'adeguata sensibilità storica senza limitare tuttavia i loro interessi all'esclusiva conoscenza del passato, e pongono al bando ogni atteggiamento nostalgico. I musei e le raccolte aderenti alla Rete vogliono inoltre affermare e diffondere una maggiore consapevolezza dello statuto teorico e metodologico delle specifiche discipline di riferimento – etnografia, storia, linguistica, antropologia, in primo luogo – che consentono di mettere in relazione gli oggetti e i documenti conservati, esposti e valorizzati, con la complessità dei fenomeni sociali indagati.

* Direttore del Museo Etnografico dell'Alta Brianza

La Rete non vuole interferire con l'opera dei sistemi museali locali diretti a ottimizzare le risorse secondo una prospettiva economica.

La Rete intende piuttosto valorizzare la specificità culturale e la missione dei musei d.e.a. con il loro patrimonio e si organizza in modo da perseguire, anche con il supporto della *Società Italiana per la Museografia e i Beni Demo-Etno-Antropologici* (SIMBDEA), dell'*Associazione dei Musei Agroetnografici* (AMA), e dell'Università, grazie alla collaborazione con l'ACO (Archivio della Comunicazione Orale) della Regione Lombardia e con altri autorevoli istituti di ricerca e musei nazionali e internazionali, i seguenti obiettivi:

1. *coordinare i servizi di informazione al pubblico* sui singoli musei e raccolte museali e sulla loro attività, a partire dall'attivazione in internet di una rete virtuale;
2. *sviluppare il lavoro di catalogazione dei beni materiali e dei documenti sui beni immateriali, custoditi negli archivi* cartacei, sonori e visivi dei singoli musei;
3. *realizzare una rete degli inventari e dei cataloghi* degli oggetti e dei documenti sui beni immateriali posseduti dai singoli musei;
4. *verificare la possibilità di realizzazione di una struttura centralizzata per la bonifica e il restauro* degli oggetti della cultura materiale dei vari musei;
5. *promuovere un seminario permanente per la formazione e l'aggiornamento* del personale, per il coordinamento delle ricerche, per la riflessione sui problemi e il ruolo sociale dei musei etnografici nella società contemporanea;
6. *realizzare progetti coordinati di ricerca e di esposizione*, mettendo in rete le competenze scientifiche presenti nei musei e sviluppando i rapporti con le Università e i musei DEA, anche a livello nazionale e internazionale;
7. *coordinarsi con musei di altro genere (archeologico, storico, naturalistico, artistico, tecnologico ecc.)* per sviluppare un approccio interdisciplinare ai temi indagati dai musei etnografici lombardi;
8. *promuovere i contatti e gli scambi con i musei antropologici* presenti sul territorio nazionale, favorendo lo sviluppo di iniziative condivise;
9. *proporsi come interlocutrice a tutti gli enti pubblici* preposti alla valorizzazione dei beni DEA, e in particolare alla Regione Lombardia e alla Soprintendenza per il patrimonio storico, artistico ed etnoantropologico, in modo da concorrere alla qualificazione scientifica degli investimenti e dell'attività dei musei etnografici lombardi;
10. *coordinare le proprie azioni con quelle degli altri Gruppi di lavoro della Regione Lombardia* impegnati nella qualificazione del ruolo e dei servizi museali.

Musei attualmente aderenti a REBÈL:

- Museo Etnografico dell'Alta Brianza – Galbiate (Lc)
- Museo Civico Polironiano – San Benedetto Po (Mn)
- Museo del Lino – Pescarolo e Uniti (Cr)
- Museo Giacomo “Bergomi” – Montichiari (Bs)

- Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura – S. Angelo Lodigiano (Lo)
- Museo Valle Cavargna – Cavargna (Co)
- Rete dei Musei Bresciani della cultura materiale – Brescia
- Sistema Museale Valle Trompia – Gardone V.T. (Bs)

EDOARDO ROVIDA*

IL VERO SIGNIFICATO DELLE ONORIFICENZE ASSEGNATE
AL DIRETTORE DEL MUSEO LOMBARDO
DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Di solito viene attribuito tutto il merito e il valore alla persona cui è stata assegnata l'onorificenza, ma a un'attenta riflessione non è così: molto dipende dagli strumenti a sua disposizione, dalla collaborazione offertagli, come dalla preparazione e formazione che il premiato ha ricevuto, oltre che dalle circostanze. Una riflessione meriterebbe anche l'esame delle conseguenze e implicazioni, in quanto sono soprattutto le sue opere e realizzazioni che vanno apprezzate, consultate e utilizzate. Ad es., nel nostro caso, in occasione dell'EXPO 2015.

Partendo da considerazioni più generali nel mondo delle ricerche antropologico storico e museologico agrarie, il premio più significativo e di più alto livello in ambito mondiale è senza dubbio l'attribuzione *honoris causa* da parte dell'AIMA (Association Internationale des Musées d'Agriculture, UNESCO) del titolo di proprio socio onorario, identificando il premiato addirittura a un museo, ciò in quanto i soci ordinari sono solo le istituzioni. Tale conferimento in sostanza equivale alla qualifica di "museologo agrario di livello internazionale". In questo settore, tale attribuzione (a parte il premio in denaro, in questo caso mancante) è considerata quindi corrispondente all'assegnazione del Nobel nell'ambito della ricerca scientifica. In Italia, *honorary member* dell'AIMA sono state qualificate solo due persone: nel 1992 Giuseppe Šebesta, il realizzatore del più importante museo etnostorico rurale del nostro Paese, e Gaetano Forni, cofondatore e direttore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, con sede legale presso la Facoltà di Agraria di Milano. L'onorificenza gli venne assegnata durante CIMA XI, la Conferenza Internazionale dei Musei d'Agricoltura del 1996, ospitata quell'anno a Nitra, in Slovacchia. Nella stessa conferenza era stata assegnata anche a Sune Zachrisson, il rinnovatore del Nordiska Museum, il grandioso Museo del Nord di Stoccolma. Ma una pioggia di premi e onorificenze ha investito Gaetano Forni negli ultimi due anni, come qui si può rilevare:

– 28 maggio 2006: Conferimento, da parte dell'Associazione Panificatori,

* Docente al Politecnico di Milano

Pasticceri e affini di Milano e Provincia, del Premio *Michetta d'Argento 2006*. L'assegnazione, effettuata a Milano nell'ambito di una fastosa cerimonia nel Palazzo dei Giureconsulti in via Mercanti, viene motivata «per il particolare impegno nello studio e diffusione della cultura storica agroalimentare».

- 10 giugno 2006: *Premio Museo Frontiera 2006*, conferito dalla Società Italiana per la Museografia e i Beni Demo Etno Antropologici (SIMBDEA), con questa motivazione: «Al decano degli antropologi museali. Ha sempre cercato spiegazioni e prove, ragioni di scienza e di storia, per la valorizzazione culturale dell'agricoltura e dei suoi strumenti, in particolare dell'aratro». La cerimonia si è svolta presso la sede del Museo Nazionale di Antropologia ed Etnologia a Firenze. Era presieduta dal Presidente della SIMBDEA prof. Pietro Clemente. Con lui erano presenti il Direttore della Smithsonian Institution di Washington (National Museum of American Indians) dr. W. Richard West jr., il presidente della ICOM Italia, dr. Daniele Jallà, nonché vari delegati della sede di Firenze della Kent State University (Ohio, USA), che ha partecipato all'organizzazione della manifestazione.
- 27 giugno 2008. A Castelnuovo Nigra (TO) il premio *Costantino Nigra*. Questo premio ha cadenza biennale ed è considerato come uno tra i più prestigiosi in ambito nazionale, dedicati alle scienze demo etno antropologiche, istituiti per promuovere studi e ricerche in questo settore. Al premio *Costantino Nigra* contribuiscono, oltre agli Enti locali, la Regione Piemonte e la Provincia di Torino, con il patrocinio dell'Università degli Studi del Piemonte orientale. L'assegnazione a Forni del premio è avvenuta nell'ambito del Convegno celebrativo del centenario della morte di Costantino Nigra (1907-2007), non solo eminente uomo politico, artefice, con Cavour, dell'alleanza franco-piemontese nella II Guerra d'Indipendenza, ma anche eccellente studioso di tradizioni popolari. Forni ha tenuto in suo onore e memoria una relazione sul tema: *Costantino Nigra etno aratologo: studioso della terminologia dell'aratro nel Canavese*. Tra i premiati in tale circostanza vi furono alcuni noti docenti di antropologia: Amalia Signorelli e Giulio Angioni, e di linguistica: Tullio Telmon.
- 8 novembre 2008. Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige (TN), assegnazione del *Premio Internazionale di Etnografia Michelangelo Mariani*. Questo premio, istituito nel 1986, viene conferito ogni 3 anni nel giorno di San Michele Arcangelo, 29 settembre, dal Consiglio di Amministrazione del Museo, su proposta del Comitato Scientifico dello stesso. Dato il suo livello sopranazionale, tra una decina di premiati dalla sua istituzione sono da annoverare solo tre Italiani. È stato intitolato a Michelangelo Mariani, autore dell'opera "Trento con il Sacro Concilio et altri notabili" (1673). In essa, con il resoconto storico del Concilio, Mariani compie una descrizione minuziosissima della città e di tutto il circondario, con ampie e interessanti divagazioni sugli usi e costumi popolari. A buon diritto, Mariani può considerarsi un capostipite della

letteratura sulle tradizioni popolari, quasi un antesignano dell'etnografia della regione trentina. Destinatari del premio sono gli studiosi che, nel corso della loro carriera, si sono distinti nel campo della storia etnografico-antropologica. Per aver una piena consapevolezza della natura e caratteristiche di questa onorificenza, è necessario indicare i destinatari dei premi distribuiti dall'86 a oggi.

- 1986: G. Šebesta, Trento. Etnografo ergologo, documentarista, letterato. Fondatore del Museo della Gente Trentina.
- 1991: M. Maticecov, Lubiana. Etnografo, Direttore dell'Istituto Sloveno del Folclore.
- 1996, Premio associato: J.W. Cole, Amherst, Mass., Docente di Antropologia, University of Massachusetts. E.R. Wolf, Docente di Antropologia, New York, University of New York.
- 1999: G.B. Pellegrini, Padova. Docente di Glottologia, Università di Padova.
- 2002: J.F. Bergier, Zurigo. Docente di Storia della Tecnica, Eidgenössische technische Hochschule di Zurigo.
- 2005: M. Rigoni Stern, Asiago. Scrittore, Ambientalista.
- 2008: Gaetano Forni, cofondatore e direttore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, con sede legale presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, sede espositiva nel castello "Morando Bolognini" di Sant'Angelo Lodigiano. Questa è la motivazione ufficiale dell'assegnazione del premio a lui dedicato: *«Epigono insigne della più illustre dinastia dei nostri georgofili, agronomo per lontana radicata formazione, etnografo per vocazione, museografo per imperscrivibile necessità scientifica. Lombardo di origine, ha valicato più e più volte non solo i confini delle rispettive culture regionali, ma anche gli steccati ben più erti che dividono agronomia, etnografia, archeologia e antropologia essendo quindi divenuto a un tempo agronomo, etnografo e storico dell'agricoltura, in funzione di un'unica grande sintesi pedagogica che ha, nel concetto stesso di museo, il suo luogo deputato più autentico. In questa prospettiva deve inquadrarsi l'impegno pluridecennale di Forni, intrapreso con costanza, con acume, con serietà, con originalità assoluta presso il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, valorosa sentinella di un grande progetto di museografia agraria nazionale».*

L'assegnazione del premio è avvenuta nell'ambito del Seminario sul tema "Il '68 degli etnografi". La *lectio magistralis* tenuta dal premiato si è basata su una radicale rielaborazione di un'analisi storico antropologica del '68 italiano, compiuta inizialmente in occasione del ventennale di questo avvenimento, cioè nell'88. A differenza degli altri studiosi del '68, faceva rilevare che il '68 italiano non è durato solo pochi mesi o qualche anno, come negli altri Paesi, ma qualche decennio.

Intitolando la *Lectio Magistralis*: "Deruralizzazione, transculturazione, musealizzazione e '68", Forni faceva notare che nel '68 italiano s'innestava un processo molto complicato: sino alla metà degli anni '50 il nostro Paese era eminentemente rurale. Il 50% della popolazione viveva direttamente

di agricoltura. Buona parte della rimanente metà ne dipendeva indirettamente.

Il miracolo economico degli anni immediatamente successivi, con la massiccia e rapidissima industrializzazione, implicava una violenta deruralizzazione con il conseguente traumatico passaggio dalla cultura rurale a quella urbano-industriale. Il rapido viraggio avvenuto nel nostro Paese da un '68 antiautoritario, contestatario e pacifista a un post '68 anarco-collettivista, con il suo scioperismo endemico e la coincidente esplosione dei musei contadini, prima quasi inesistenti, poi moltiplicatisi a centinaia (ora sono quasi duemila) erano tutte forme di reazione alla transculturazione e di ritorno, almeno simbolico, allo *statu quo ante*. Ciò in quanto il comunitarismo collettivista è espressione tipica della cultura rurale, illustrata nei musei contadini.

E ora la risposta a una domanda che inevitabilmente si pone il lettore: che cosa, nelle pubblicazioni e nell'operato di Forni ha più interessato e convinto le commissioni valutatrici dei vari premi? Ciò risulta particolarmente evidente, malgrado la ridondante enfasi retorica, consueta in queste occasioni, nelle motivazioni espresse per l'assegnazione del premio Michelangelo Mariani: il superamento, da parte di Forni, degli steccati tra le varie discipline. In altri termini, Forni, in controcorrente con le attuali tendenze miranti alla superspecializzazione, pur essendo anche lui uno specialista, lo è nelle "cerniere", nelle connessioni non solo tra le varie discipline: dall'agronomia alla linguistica, dalla storia alla psicologia, dalla fisiologia vegetale (cfr. le sue ricerche sulla storia della fotosintesi), all'etnoantropologia museologica, ma anche in quelle inserite tra i vari settori di una stessa disciplina. Nella sua *opera major*, la *Storia dell'agricoltura italiana*, ad esempio, egli illustra l'evoluzione dell'aratro dalla preistoria, nel I volume, ai suoi successivi sviluppi e perfezionamenti, sino alla soglia dei moderni aratri industriali, nei volumi seguenti. Ciò superando le barriere tra preistoria, storia antica, medievale, moderna.

Per questo, nelle riunioni del direttivo della Rivista di Storia dell'Agricoltura, Forni si indica come cultore, per certi ambiti specialistici, di storia "verticale".

L'assegnazione di questi premi a Forni ha, in un certo qual modo, potuto sopporre al fatto che nelle nostre università non esistono cattedre interdisciplinari che contemplino tutte le cerniere/connessioni da lui approfondite e focalizzate.

Si può quindi concludere che il Consiglio del nostro Museo è unanime nel complimentarsi con l'amico Forni per i suoi prestigiosi riconoscimenti e nell'augurargli di riceverne ancor tanti: essi si traducono in un grande onore sia per il Museo sia per tutti noi.

AMIA 22

MANIFESTAZIONI DA MUSEO VIVENTE (LIVING MUSEUM)

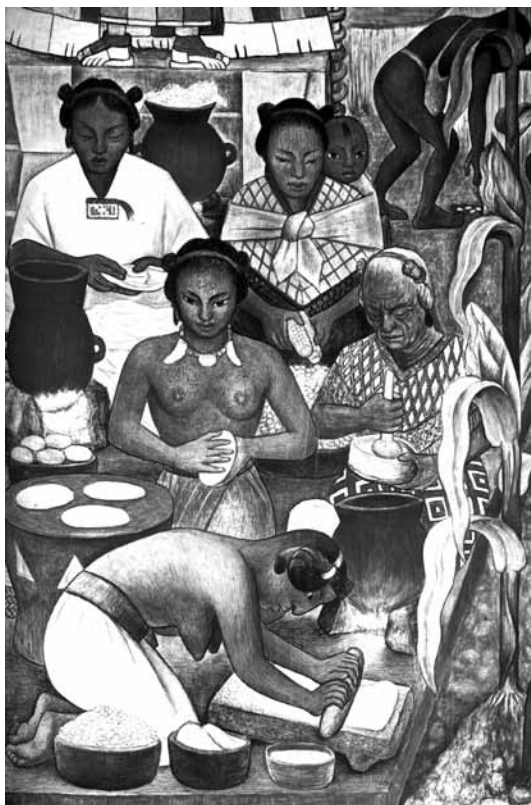
effettuate con il contributo della Provincia di Lodi



Provincia di Lodi



Regione Lombardia



Palazzo Nazionale di Città del Messico: affresco di Diego Rivera che illustra l'utilizzo del mais a scopo alimentare: macinazione e impasto della farina per la produzione delle *tortillas*

FESTA DELLA POLENTA

(15 OTTOBRE 2006)

Il dio del mais, dal Rio delle Amazzoni e dal Mississipi al Lambro

Come si è svolta

“Il Dio del Mais dalle Ande al Po” era il titolo del progetto che il nostro Museo ha realizzato con la collaborazione finanziaria della Provincia di Lodi. Tema indovinato perché mai era capitato – come questa volta – nel momento culminante della mostra, quello della “Festa della Polenta”, che il parco-museo delle macchine agricole fosse così addensato di visitatori che ci si poteva muovere solo a stento. Se questo strabiliante affollamento si era verificato nel parco-cortile del Museo, anche maggiore era l’addensamento di folla all’interno dei locali del Museo. Secondo i calcoli dei nostri collaboratori, più di un migliaio di visitatori si sono avvicinati nelle nostre sale e nel cortile. Certo molte iniziative concomitanti hanno giocato nel favorire l’interessamento della gente: oltre alla festa della polenta (e della birra), il convegno in cui ricercatori dell’Istituto di genetica cerealicola connesso con la Fondazione “Bolognini”, proprietaria del Castello, docenti dell’Università di Milano hanno illustrato le più recenti ricerche sulla storia del mais e delle sue tecniche di coltivazione. Molto interesse ha suscitato il resoconto degli studi dei Brandolini padre e figlio, che hanno riferito dei loro viaggi in Sud America, negli areali floristici d’origine del mais. Essi hanno anche presentato due documentatissimi volumi in cui vengono illustrati in dettaglio questi argomenti. Molto brillante e divertente la relazione tenuta dal prof. Maggiore, che ha trattato diversi aspetti di grande interesse, ad esempio vari modi di fare la polenta. Il direttore del Museo ha anche tenuto una conferenza sul “romanzo giallo del mais”, riferendo sul fortunoso ritrovamento, nella biblioteca di Copenhagen, di un libro-denuncia sul malgoverno dei colonizzatori spagnoli e portoghesi, nei primi tempi dopo la scoperta dell’America. Il libro era stato steso da un gesuita sud-americano, che si era firmato con uno pseudonimo, in quanto temeva che potesse danneggiare il suo ordine religioso, che già era odiato da Spagnoli e Portoghesi per l’opera di difesa degli indigeni. Esso era indirizzato al re di Spagna, ma, come temeva l’autore, venne boicottato e non giunse mai al re. È un libro prezioso



La cicia, birra di mais, al momento del consumo a pranzo, cena ecc., era posta in recipienti modellati a pannocchia (spiga) di mais (pezzo archeologico della raccolta del Museo Nazionale Archeo-etnografico Pigorini di Roma, esposto al Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano)



La Dea del Mais Centeotl sta per essere partorita dalla Dea Terra Tlazolteotl.



Il mais, fonte principale di cibo e bevanda per le popolazioni amerinde del Nord e Sud America, venne adorato come divinità. A essa, specie nei periodi di siccità, erano offerti sacrifici umani, praticati in modo efferato. Qui la Dea del Mais presso gli Zapotечи. Notare la corona di pannocchie (Museo Nazionale di Città del Messico).



La Divinità del Mais protegge la pianta (qui in forma umana) dall'attacco alle spighe da parte di uccelli e topi (antica miniatura del Messico precolumbiano).



Produzione della birra di mais (cicia): si masticava e insalivava il cereale e lo si sputava in un recipiente. Si mescolava con acqua e lo si riscaldava perché l'enzima della saliva potesse trasformare l'amido dei chicchi di mais, non fermentescibile, in zucchero fermentescibile (M.G. Benzoni, La historia del mondo nuovo, Venezia, 1565).

per la storia del mais in quanto, con significativi disegni, illustra come, mese dopo mese, venisse coltivato, dalla semina al raccolto. Forni ha anche posto in evidenza come, sotto il profilo antropologico culturale, tutte le grandi civiltà sono impregnate su una o due fondamentali piante alimentari: frumento e orzo le civiltà del Vicino Oriente, riso quelle dell'Estremo Oriente, mais e patata in America. Quando si importa la coltivazione di una pianta fondamentale per la sussistenza, s'importa anche tutta la strumentazione necessaria per la sua agricoltura, per il suo utilizzo. Per questo il nostro Paese si è, almeno in parte, asiaticizzato nel Neolitico, con l'assunzione della civiltà del frumento, si è, almeno in parte, americanizzato con l'assunzione della civiltà del mais. Le spese per questa mostra, per il convegno e per il buffet sono state molto maggiori del previsto e per noi addirittura insostenibili se fortunatamente non si fossero mossi diversi enti e imprese che, sensibilizzati dai nostri soci, hanno sponsorizzato l'iniziativa, in particolare il suo culmine, la festa della polenta, fornendoci gratuitamente farina gialla di altissima qualità, salumi, salsicce, formaggio grana, birra e vino. Alcuni soci volenterosi hanno provveduto al servizio. Secondo i calcoli del nostro tesoriere, queste offerte in alimenti e mano d'opera hanno superato il valore di tremila euro. Ciò considerando che i visitatori utenti erano certamente molte centinaia.

PROGETTO DI MANIFESTAZIONE IN VISTA DELLA RIAPERTURA DEL CASTELLO: DAL RISO AL RISOTTO

Fasi principali

- Messa a punto delle macchine e degli strumenti inerenti alla risicoltura
- Illustrazione del ciclo della risicoltura mediante focalizzazione dei dipinti ad acquarello, messi a disposizione dall'Ente Nazionale Risi
- Festa del Riso e del Risotto con miniconvegno/tavola rotonda sulla storia del riso

Obiettivi

Rendere consapevole il pubblico – e in particolare i giovani e gli insegnanti – delle radici storiche dell'alimentazione e dell'agricoltura tradizionali: il patrimonio più specifico ed essenziale del Lodigiano. Ciò non trascurando il contributo delle civiltà extra-europee alla nostra agricoltura, e concorrendo in tal modo anche alla risoluzione dei grossi problemi interculturali, oggi di grande attualità.

In sintesi, si tratterà di una manifestazione espositiva con focalizzazione e interpretazione, anche mediante apposita Tavola rotonda, degli oggetti (strumenti manuali, macchine, in particolare il vaglio meccanico o ventolatore, importato dalla Cina dai Gesuiti nel '600 e tradizionalmente usato nel Lodigiano fino a qualche decennio fa), della documentazione relativa alla storia della coltivazione del riso e dell'alimentazione da esso derivata.

CONTRIBUTI ANTROPOLOGICO-DIALETTOLOGICI

ENRICA CORBELLINI

IL RISO NELLA TRADIZIONE CULINARIA SANTANGIOLINA

Sant'Angelo Lodigiano non è un paese a tradizione agricola. In un mio studio del 1981 avevo documentato la sua caratteristica di paese dedito al commercio, per specifiche attitudini dei suoi abitanti, ma anche in riferimento alla sua ubicazione, all'incrocio di importanti vie di comunicazione fra le province di Milano, Pavia e Piacenza. Con riferimento allo studio di A. Fumagalli su *"L'insediamento agricolo in Lombardia e il suo rapporto con il territorio"* in *L'altra Lombardia* 1974, si può senz'altro riconoscere in S. Angelo il tipico borgo sorto come un agglomerato attorno a una struttura fortificata, il castello visconteo e lungo un corso d'acqua, il Lambro. La sua fisionomia è quella di un paese della Bassa Padana, inserito nella zona agricola del Lodigiano. Dal '94 fa parte della provincia di Lodi. Pur mantenendo caratteristiche che lo distinguono, partecipa tuttavia della cultura del territorio fertile per abbondanza d'acqua, ricco di foraggi e particolarmente adatto alla produzione di frumento, mais e riso. Ma S. Angelo si trova anche al confine con la provincia di Pavia che, insieme alle province di Novara e Vercelli, costituisce a oggi, il triangolo di territorio più produttivo di riso in Europa, una lunga tradizione non solo nella coltivazione, ma soprattutto nella lavorazione del riso, inevitabili i segni del contatto del Paese, anche con questa tradizione. Molte erano infatti le riserie nei dintorni, a Villanterio, Belgioioso, Caselle Lurani e altre, a esse si approvvigionava il *Risarö*, un venditore ambulante, come tanti Santangiolini che attraverso la pratica di piccolo commercio principalmente di telerie, si sono fatti conoscere e non solo nel circondario. Il *risarö* all'inizio vendeva soltanto riso, una lunga attività la sua, che si è protratta per oltre trent'anni, dal 1946 al 1978. Si muoveva in giro nella zona, dapprima con cavallo e carretto e poi, dai primi anni cinquanta, con un camion e anche quando ha ampliato la vendita inserendo tutti i tipi di granaglie, frumento, mais, miglio e farine, legumi e poi becchimi e mangimi vari, anche allora ha continuato a essere *el risarö*, a conferma dell'interesse della clientela per il riso e dell'estensione del



Spianatura della risaia alla semina

consumo di questo cereale nella zona. La vendita itinerante toccava a cadenza fissa nella settimana, i paesi circconvicini, Graffignana, S. Colombano, le vicine cascine del Pavese, Inverno, Monteleone, Miradolo, Valera ecc. Il sabato mattina i vari rioni di S. Angelo dove era presente anche al mercato del mercoledì nella piazza principale, in un angolo protetto dalle eventuali intemperie, sotto il portico davanti al negozio di Miro, il fotografo del paese, dove sistemava i sacchi di riso e di granaglie. La clientela non mancava mai, anche chi scrive lo ricorda, quando arrivava nel quartiere e le donne scendevano in strada, spesso munite di capaci *sachele*, sacchi di tela, perché le famiglie erano numerose e la provvista settimanale doveva di necessità essere abbondante.

Se si tiene conto che l'insediamento contadino ha cercato sempre di armonizzare, senza forzare mai gli spazi né le risorse, sia delle aree libere che di quelle coltivate, si comprende come mai in una zona così ricca di acque, la coltivazione del riso ha trovato posto in modo quasi naturale, pur restando una coltura non primaria nel lodigiano.

Il riso (*Oryza sativa*) è pianta di origine asiatica, le prime testimonianze di riso coltivato risalgono a oltre 7000 anni fa, più recenti, del 2000 a. C. ci sono testimonianze di coltivazioni risicole nella Cina Meridionale e nelle Filippine, di quell'epoca sono le tipiche coltivazioni a terrazza, architettura tra le più belle realizzate dalla cultura rurale nel mondo. Anche da noi la coltivazione del riso creava un paesaggio suggestivo, una distesa d'acqua immobile che richie-

deva una particolare preparazione del terreno, la formazione di vasche irrigate con un complesso sistema di canali i cui argini dovevano essere costantemente puliti, mentre la distribuzione delle acque veniva attentamente organizzata da un addetto, il camparo, che provvedeva a soddisfare e accordare le necessità idriche dei coltivatori confinanti.

Tre sono le specie di riso conosciute e coltivate: *Indica*, *Japonica* e *Javanica*, è dalla *Japonica* che sono state ottenute, attraverso ibridazioni, tutte le varietà di riso coltivate in Italia. Il riso venne introdotto nel Mediterraneo dagli Arabi attraverso la Spagna, le prime testimonianze della sua coltivazione in Lombardia sono della seconda metà del 1400 e la sua diffusione fu rapida, nonostante le poco salubri condizioni della sua coltivazione. Secondo studi recenti, la sua rapida diffusione, malgrado le non poche difficoltà della coltura, sarebbe avvenuta in seguito alla crisi alimentare che si verificò nel XVI secolo nel Mediterraneo, le carestie e la peste colpirono duramente anche il territorio lombardo, il riso fu visto come il cereale che poteva in qualche modo far fronte alle richieste di una popolazione sull'orlo della fame. Nel 1700 le risaie nel territorio milanese coprivano un'estensione di oltre 20.000 ettari. Una lunga permanenza quindi sul territorio lombardo ha fatto della coltura del riso una coltura tradizionale, il cui ciclo è già stato ampiamente documentato. Il riso ha continuato a essere coltivato nella Bassa, non solo per uso alimentare, ma anche per il buon reddito che si poteva ricavare dalla sua commercializzazione. Gli studi sull'insediamento contadino in Lombardia, come quello già citato ma anche altri, documentano che nelle cascine della Bassa Padana non mancava mai un'area coltivata a riso.

Intendendo qui documentare lo specifico degli aspetti della presenza del riso nella cultura della zona, di S. Angelo in particolare, per fare emergere gli aspetti locali di un percorso che vada dalla terra alla tavola, ho scelto di raccogliere alcune testimonianze di persone che, per un rapporto stretto di lunga permanenza sul territorio, consolidata appartenenza alla comunità locale e per specifiche caratteristiche del loro vissuto esperienziale, possono essere voci manifestamente credibili e di grande interesse per la conoscenza di questa realtà.

Elena classe 1924, abita tuttora a S. Angelo Lodigiano dove ha vissuto dalle sue nozze, con il marito e i quattro figli, ma l'infanzia e la giovinezza le ha trascorse in campagna nella cascina di Boffalora, sita a due km. a ovest del paese, al confine con la provincia di Pavia. Con la campagna ha mantenuto stretti rapporti anche quando, lasciato il fondo di Boffalora, i genitori e il fratello agricoltore si sono trasferiti in un altro fondo sempre nella zona del Lodigiano. A Boffalora risiedevano la sua famiglia insieme ad altre quattro strettamente imparentate, costituendo una piccola comunità agreste con una fisionomia tipica di molte cascine della Bassa.

Una prima conferma data dalla sua testimonianza, riguarda l'importanza della coltura risicola per l'economia della cascina: «La coltivazione del riso era molto importante, perché l'affitto del fondo era molto alto e quasi tutti i proventi del raccolto del grano venivano usati per pagarlo. Il riso era apprezzato,

si vendeva bene, mio padre cercava di ricavarne il miglior guadagno piantandone una qualità media, più richiesta perché non scuoce e si vendeva bene, più raramente ne piantava una qualità pregiata».

La coltivazione del riso comportava, come detto, un gran lavoro, di sistemazione del terreno, di canalizzazione delle acque, di manutenzione degli argini, di controllo dei fossi di convogliamento delle acque, un lavoro faticoso che competeva agli uomini, ma altrettanto duro era quello delle donne, le mondine delle quali non si può, trattando del riso, evitare di parlare. La fatica e le insalubri condizioni nelle quali questo lavoro era svolto sono state abbondantemente documentate da studi e da un'ampia iconografia, anche qui vorrei tuttavia aggiungere le testimonianze locali: «A Boffalora di mondine ne venivano trenta – ricorda Elena – arrivavano tutte da S. Angelo, dal Borgo Santa Maria, il più vicino alla nostra cascina, le conosceva la moglie del famiglio, unico lavorante esterno impegnato nella nostra stalla e che risiedeva in quel borgo. Le donne che venivano da noi percorrevano a piedi i due chilometri che ci separavano dal paese e si ritenevano fortunate perché erano vicino a casa, mentre altre dovevano andare ben più lontano».

Erano gli anni della guerra, di grande povertà, di necessità estreme, questa testimonianza si raccorda con altre da me raccolte nel 2001, nel corso di una ricerca svolta a Sant'Angelo tra le operaie dell'allora Cotonificio di Lombardia, fabbrica tessile presente sul territorio dal 1906. Spesso il lavoro tessile subiva dei cali e delle interruzioni, mentre le necessità erano sempre pressanti, ricorda Emilia, classe 1921: «Durante le ferie andavamo alla monda del riso, si lasciavano i bambini a casa e si andava... i figli erano sempre tanti, cinque, sei e anche di più, il più grande curava il più piccolo... partivamo alle quattro del mattino, ma già dalle tre eravamo sul ponte (il ponte è quello sul fiume Lambro che attraversa il paese). Tante volte l'autista del pulmann non si svegliava e bisognava andare a chiamarlo. Rientravamo nel pomeriggio e si mangiava quello che c'era, dopo tante ore di risaia, insalata soltanto, mancava anche l'olio per condire, perché l'olio si andava a prenderlo con il bocchettino...».

La semina del riso avveniva a fine aprile, il lavoro di monda e di trapianto iniziava circa un mese dopo. «Sempre dentro l'acqua – ricorda Elena che descrive i particolari con molta vivezza – Iniziavano alle cinque di mattina, fino al primo pomeriggio, alle nove una sosta per consumare, sedute sull'argine, la colazione che si erano portate da casa, si rinfrescavano sollecitando con impazienza, me e una cugina che, ancora bambine ce la prendavamo un po' con calma a portare loro da bere, certo sotto il sole l'arsura e la sete erano grandi. Si aggiustavano l'abbigliamento fatto di qualche vecchia gonna accomodata alla meglio, calze scartate, per ripararsi come potevano dagli insetti che infestavano la risaia. Il riso veniva raccolto a fine estate, tagliato a mano dopo il deflusso dell'acqua, ma se il tempo era stato cattivo e il raccolto doveva essere posticipato, l'aria autunnale non era più in grado di asciugarlo, era indispensabile portarlo in una vicina cascina, a Graminello, che disponeva di un essiccatoio».

Il riso, a differenza del grano e del mais che venivano sistemati in mucchi



La monda del riso

liberi, ogni famiglia il suo, nel granaio, veniva diviso e accantonato all'interno dell'abitazione: «il riso è delicato – continua Elena – teme anche gli odori, messo dentro sacchi, si teneva nel sottoscala se, come il nostro, era ben aerato, ma spesso anche appoggiato su una panca in camera da letto». Il riso veniva venduto grezzo al consorzio, mentre la quantità trattenuta per uso familiare si portava a pilare e se ne portava a casa, non solo il riso ma anche la pula che era utile per la pulizia del pollaio e, secondo quel ciclo ininterrotto che caratterizza la vita dei contadini, finiva poi tutto nella concimaia.

Il riso era presente nell'alimentazione quotidiana della famiglia, a pranzo polenta con quel che la stagione offriva, maiale d'inverno, uova e quindi frittate in primavera, in autunno si attingeva al pollaio e le verdure pure, seguivano il ciclo stagionale. In primavera quando finiva la scorta di patate cipolle e cavoli, le donne andavano in cerca di verdure selvatiche, come l'asparago selvatico, buone per le frittate, ma anche per minestre. Il piatto serale infatti, era minestrone di riso, il risotto solo la domenica, solo di rado capitava che interrompesse, una volta la settimana, il menu consueto della sera, in questo caso poteva essere con fagioli o piselli. Anche la domenica il risotto si cucinava per cena, usando il brodo del bollito che, insieme alla zuppa – soprattutto in inverno – costituiva il pasto di mezzogiorno, in questo caso si trattava di risotto con lo zafferano, qualche volta con la salsiccia. Complemento del riso, anche per il risotto, eran le verdure di stagione, con le verze in inverno, i piselli in primavera, in estate il risotto con la zucca che veniva bollita con i fagioli, poi un soffritto con il lardo e il riso, in autunno l'eccedenza del pollaio consentiva il risotto con le regaglie di pollo, per tutte le stagioni, con la conserva di pomo-



Risotto alla salsiccia

doro. «Il formaggio sia nel minestrone che nel risotto, non si usava – afferma Elena – era proprio un lusso e inoltre a me pareva che togliesse il sapore alle verdure, sì perché allora le verdure avevano un sapore...».

Il riso è sempre stato considerato alimento delicato, già presso i Romani il riso era conosciuto, ma non come un cereale adatto all'alimentazione, bensì come prodotto medicamentoso che veniva prescritto dai medici sotto forma

di decotto, ai pazienti più ricchi, per curare malattie fisiche. Anche in seguito, molto prima che iniziasse a essere coltivato, continuò a essere utilizzato in Italia, come spezia e per scopi terapeutici.

Nella cucina locale, un piatto delicato era considerato il riso e rane, una minestra delicatissima, leggera, adatta ai malati, come pure il riso e latte, ottenuto facendo bollire il riso nel latte e aggiungendo a piacere zucchero oppure sale, entrambi questi piatti venivano proposti a cena, il secondo particolarmente adatto ai bambini, ma gradito a tutti. Ancora il riso bollito, preparato di proposito in eccedenza, veniva trasformato in ottime frittelle con l'aggiunta di qualche cucchiaino di zucchero e di farina l'impasto, versato a cucchiaiate in padella e fritto: «si preparavano di rado – afferma Elena – la domenica, se veniva qualche parente dalla città» o in occasione di feste come il carnevale.

La cucina contadina, quella tradizionale, è una cucina povera che certo non offre tutte le varietà di alimenti a cui la globalizzazione del mercato dei prodotti alimentari ci ha abituato. Chi la ripropone oggi, punta sulla qualità e sull'accuratezza della preparazione, sono d'accordo Carlo con la moglie e la cognata, i tre componenti anziani della famiglia di ristoratori che gestisce da tre generazioni a S. Angelo, il Ristorante S. Rocco, sito nell'omonimo borgo e di fronte alla chiesa dedicata al Santo. Continuano a preparare i piatti della tradizione lombarda Sandra, Fernanda e Carlo: «da oltre trentacinque anni mi occupo della cucina» – dice Fernanda – «ma l'attività i miei l'hanno iniziata già nel 1913» – precisa Carlo, discendente diretto dei proprietari dell'esercizio che allora era una trattoria locanda, sorta in prossimità della stazione di sosta della tranvia che collegò, dal 1870 al 1933, il paese con le province di Milano, Bergamo e Pavia.

Nessuna esitazione nella loro testimonianza che conferma la permanenza del gusto per i piatti della tradizione, da parte degli avventori, molti quelli che vengono da fuori, anche da lontano. La polenta con il brasato, specialità della casa e i risotti, sono in primo piano. «Adesso il riso si compra sottovuoto e noi compriamo la qualità migliore sul mercato, la stessa sia per i risotti che per le minestre – mi dicono – una volta il riso si preparava di meno perché tendeva a scuocere. Se era nel menu, i primi che arrivavano lo consumavano alla giusta cottura, non così gli altri, quelli che arrivavano più tardi lo trovavano scotto e inoltre non si poteva scegliere, ne veniva preparata una sola casseruola». Adesso invece, oltre alla migliore qualità del riso, ci sono anche nuove tecniche di cottura che permettono di proporre sempre nel menu una scelta di risotto. Il riso viene cotto per un quarto del tempo utile e quindi viene posto a raffreddare sopra una placca, in modo da fermarne la cottura. Quando il cliente sceglie il riso, si può portare a termine la preparazione del risotto, individualizzando il piatto, con l'aggiunta del complemento richiesto, poiché il riso si sposa bene con i complementi più vari, dalle verdure alla carne, asparagi, funghi, salsiccia oppure pesce. La possibilità quindi, di personalizzare il piatto e di consumarlo fresco e al dente pone il risotto fra i piatti più richiesti dagli avventori e inoltre la nuova procedura di preparazione consente di inserire sempre nel menu un riso, in alternativa ad altri primi piatti. Poiché la clientela prevalente è di habitué, diventa indispensabile interpretare il piatto del gradito risotto in differenti

modi oltre a quelli sopra ricordati me ne vengono citati altri quali, il riso alla parmigiana, al pinot, per non dimenticare il classicissimo risotto allo zafferano con ossibuchi. «C'è anche chi gradisce il riso al salto – mi dice Sandra – una volta piatto povero, adesso c'è chi lo chiede esplicitamente, magari lo prenota, perché al salto il riso acquista più sapore».

Quasi analogo viene consideratoli il consumo di riso e di pasta, il riso mantiene tuttavia un vantaggio perché: «se ad esempio ci capita di proporre tagliatelle ai funghi, dove la pasta è quella fatta da noi in casa, se in alternativa c'è un riso, il riso viene comunque richiesto. Certo non si possono più proporre piatti come il riso e rane, le rane non si trovano più e quelle d'importazione nulla hanno a che vedere con le nostre ma, anche se dovessimo trovarne non è comunque conveniente proporre questo piatto che richiede tempo e manodopera per pulire le rane, non c'è compenso. Un altro piatto caduto in disuso è il riso e latte, perché anche in questo caso viene a mancare un ingrediente dal sapore genuino, il latte appena munto, quando riusciamo a trovarlo lo prepariamo, certo non per gli ospiti, ma per noi di casa, una golosità, ma ormai...». La cucina del S. Rocco resta un saldo presidio della tradizione culinaria locale, nessuna ibridazione, nessuna contaminazione, nessuna proposta di piatti diversi da quelli della tradizione, non si preparano arancini di riso, né budini di riso, scuotono la testa e mi dicono che queste cose bisogna cercarle da un'altra parte: «gli ospiti che vengono da noi – precisano – chiedono e gradiscono la nostra cucina, non c'è motivo di prendere in considerazione un cambiamento».

Tuttavia cambiamenti nelle abitudini alimentari locali ce ne sono stati, il cibo e le modalità della sua preparazione e consumazione sono un elemento importante dell'identità culturale di un gruppo etnico, di una comunità umana i movimenti migratori si sono sempre più intensificati e diversificati sui nostri territori, contaminando inevitabilmente le nostre abitudini alimentari, senza peraltro cancellare le nostre tradizioni, facendole anzi a volte meglio apprezzare, introducendo una varietà di nuovi sapori e promuovendo un incontro di gusti, diventano alla fine motivo di arricchimento.

È proprio Elena, la testimone più anziana, a segnalare, spontaneamente e con convinzione, un deciso cambiamento nelle abitudini alimentari locali, che fa risalire all'inizio degli anni cinquanta quando a S. Angelo sono arrivati molti immigrati meridionali, spinti in provincia dalla grande penuria di alloggi che le grandi città come Milano dove trovavano lavoro, non potevano offrire, per le conseguenze dei bombardamenti. Così come il riso era diventato elemento simbolico della cultura Padana, allo stesso modo il grano costituiva elemento primario delle culture mediterranee, le genti del sud, spostandosi, hanno portato con sé i loro prodotti, come la pasta, ma non solo. «Soprattutto si è allargato in quegli anni, il consumo della pasta – dice Elena – non quella ripiena come i ravioli che si preparavano solo per le festività, o la pasta fresca fatta in casa, si trattava invece della pasta industriale che oltretutto teneva la cottura meglio del riso. Si è imparato a consumare i pomodori anche in insalata, non più solo in conserva, come condimento, si sono diffuse verdure come le melanzane e legumi

come i ceci, che non facevano certo parte della nostra tradizione».

Le più recenti ondate migratorie arrivano da paesi assai distanti dal nostro, inevitabilmente porteranno nuove conoscenze e nuove abitudini alimentari, ma i cibi accomunano più di quanto non separino, l'auspicio è che il riconoscimento di una diversità alimentare possa anche indurre a rispettarla e a integrarla nel nostro orizzonte culturale, insieme a coloro che la praticano.

C'è un detto noto che mi pare possa ben concludere questo ideale percorso del riso, ormai giunto in tavola: «Il riso cresce nell'acqua, ma muore nel vino», è una frase che spesso mi è capitato di sentir ripetere dagli anziani davanti a un piatto di risotto. Insieme ai miei interlocutori consideriamo che forse lo si può riferire a quel bicchiere di vino richiesto dalla preparazione del soffritto per un buon risotto, ma assai più probabile è che il detto venisse citato per giustificare l'opportunità di accompagnare quel piatto con un bicchiere di quello buono. Qualunque ne sia l'origine, si tratta di una bella tradizione e ci troviamo alla fine tutti d'accordo, è una tradizione che vale la pena di far proseguire.

Ringrazio per la preziosa testimonianza: Elena Nava, Grazie a Sandra, Fernanda e Carlo Nervetti.

Cenni bibliografici

Lunario Lombardo, Cinisello (MI), Silvana ed., 1976.

F. CASTELLI, E. JONA, A. LOVATTO, *Senti le rane che cantano*, Roma, Donzelli.

L. FACCINI, *Uomini e lavoro in risaia*, Milano, F. Angeli, 1976.

L. FACCINI, *L'economia risicola Lombarda dall'inizio del XVIII secolo all'Unità*, Milano, SugarCo, 1976.

G. LUNEL, *L'altra Lombardia*, Cinisello (MI), Silvana ed., 1974.

N. MANICARDI, *Immagini e canti delle risaie Padane*, Il Fiorino, 2005.

M. MERIGGI, *Breve storia dell'Italia Settentrionale dall'800 ad oggi*, Roma, Donzelli, 1996.

M. MINARDI, *La fatica delle donne, storie di mondine*, Roma, EDIESSE, 2005.

ENRICA CORBELLINI

RICERCHE SULLE TRADIZIONI STORICO-CULTURALI
DI SANT'ANGELO LODIGIANO

I. LA STORIA E IL DIALETTO (SEGUITO)

GLOSSARIO-DIZIONARIO

Premessa redazionale. Come avevamo preannunciato nel n. 19/20 di AMIA (2003, p. 16), continuiamo la pubblicazione della fondamentale tesi di laurea della socio-antropologa Enrica Corbellini, sul tema "Tradizioni popolari a Sant'Angelo Lodigiano", Università Cattolica, Milano, Facoltà di Magistero, Anno Accademico 1980-81.

Prima di presentare il glossario-dizionario, vorrei precisare che, poiché l'argomento della mia tesi non è filologico, ho preferito non fornire le parole in rigorosa trascrizione fonetica, ma rifarmi alla comune grafia corrente, usata, sia pure con lievi variazioni, nella maggior parte delle testimonianze scritte del dialetto santangiolino, sia nei libri di Achille Mascheroni *Sant'Angel dal campanén* (Sant'Angelo dal campanile) e *El noster munde* (il nostro mondo), che nell'opera di Ena e Ninu del Pélégren *Diss che bèl e bèn gh'era 'na volta* (Si dice che veramente c'era una volta), come nelle poesie di don Domenico Oppizzi di Via Barasa.

Lo scritto più antico in dialetto santangiolino è *La canzone della merla* riportata da Giovanni Agnelli in un articolo dal titolo *I tre dì della merla: illustrazione di costumi lodigiani*, pubblicato sull'Archivio Storico Lodigiano nel 1888. Le altre opere sono tutte piuttosto recenti, anche dove riportano antiche leggende e preghiere, le ricavano dalla tradizione orale. Seguendo dunque l'esempio di Achille Mascheroni, da anni cultore del dialetto santangiolino, mi limiterò a scriverlo nel modo più semplice possibile, usando accenti e dieresi appunto per una esatta pronuncia. Pur cercando di spiegare vocaboli o modi di dire, traducendoli in italiano nella maniera più aderente, tengo a specificare che alcune parole tradotte letteralmente hanno un significato, mentre nel gergo popolare ne assumono un altro. La traduzione di certe espressioni santangioline è quasi impossibile, perché fa perdere a esse smalto, grinta e incisività. Alcune parole inoltre cambiano significato a seconda del tono di voce con cui vengono pronunciate.

Nel dialetto santangiolino non esistono né le doppie, né la consonante *z*. Ho scritto doppie alcune consonanti, come rafforzamento, es.: *mèssa* (messa), *piassa* (piazza), *gnissa* (nicchia), in cui la consonante *s* si pronuncia aspra come nella parola *salame*.

La consonante *s* si pronuncia sonora come nella parola *rosa*.

La vocale *ö* si pronuncia come il dittongo francese *oeu* es.: *cör* (cuore), *mör* (-muore), *öge* (occhio); la vocale *ü* si pronuncia come la *u* francese es.: *mür* (muro), *dür* (duro), *scür* (scuro) la vocale *é* si pronuncia stretta es.: *castél* (castello); la vocale *è* si pronuncia larga, es.: *el cancel vèrde* l'è bèl (il cancello verde è bello). Per ulteriori più precise notizie sul dialetto santangiolino rimando al capitolo a esso dedicato, pubblicato in AMIA 19-20 (pp. 25 ss.).

a möi,

letteralmente a mollo. Questa operazione riguardava le castagne che prima di essere infilate per fare i *filson* dovevano essere ammorbidite lasciandole a bagno nell'acqua tutta la notte.

bal di morti,

è il nome di un campo sulla riva del fiume, in località Lazzaretto. Qui vennero sepolti i morti di diverse epidemie che colpirono il paese e anche, pare, di una cruenta battaglia. La tradizione vuole che essi compaiano di tanto in tanto, di notte, per eseguire delle danze macabre

banda,

così veniva chiamata la fascia che i carrettieri santangiolini portavano intorno alla vita. Il suo colore era diverso a seconda del tipo di merce che essi trasportavano.

barasén,

così vengono chiamati i Santangiolini. Il nome deriva da quello di una famiglia, i Barasa che abitò il borgo e capeggiò nel seicento le lotte del popolo contro i soprusi del castello.

baratén,

significa piccolo baratto, si trattava di uno scambio di merci operato dai mercanti- santangiolini a danno dei clienti ai quali lasciavano un pezzo di tela buona come campionatura e poi tagliavano quella da vendere da una pezza scadente.

bicerada,

era il rinfresco che, a causa della scarsità di mezzi, sostituiva il pranzo di nozze.

bòti,

letteralmente rintocchi. Erano quelli delle campane del paese che annun-

ciavano un decesso. Il loro numero era diverso a seconda del tipo di persona, uomo o donna, e del luogo, in casa o fuori, dove era avvenuto il decesso.

bügada cul morte,

cioè bucato fatto con la cenere. Era di rigore per le lenzuola che erano state usate nelle parate delle processioni, prima di riporle nei bauli.

büsèca,

piatto tipico autunnale usato come companatico con l'accompagnamento di pane. Si preparava cuocendo le castagne secche, precedentemente messe a mollo, con tanta acqua.

büsmarö,

cioè teste vuote, così erano chiamati, dagli abitanti degli altri due borghi, i borghigiani di Borgo S. Martino.

canòn de tila,

era il rotolo di tela da lenzuola che costituì l'oggetto di vendita degli ambulanti santangiolini negli anni tra la prima e la seconda guerra mondiale.

caramama,

i borghigiani chiamavano con questo nome la poltrona a bracci mobili che il popolo credeva venisse usata dai castellani come strumento di tortura.

ciucalère,

erano una serie di campanelle che venivano attaccate ai finimenti dei cavalli come ornamento. Il termine deriva da ciucà, cioè tintinnare, e si riferisce al rumore prodotto da questi campanelli durante la corsa dell'animale.

ascorpe,

significava al funerale, letteralmente, seguire il corpo.

Costa,

è il nome di un rione del paese, derivato dalla sua ubicazione "in costa", allungato cioè lungo la riva del Lambro.

cügni,

così si chiamavano le castagne che venivano usate per fare i filson, per via della loro provenienza: giungevano infatti dal cuneese

Cugüss,

letteralmente significa capo aguzzo, indica ora una località del paese vicino al cimitero, lungo la strada per Pavia, dove un tempo sorgeva una fortezza militare completamente distrutta prima della costruzione dell'attuale castello.

curdè,

con questo nome venivano indicati sia i fabbricanti che i lavoratori nelle imprese produttrici di cordami, ubicate in Borgo S. Martino.

Delurata,

l'Addolorata è la festa della Madonna Addolorata che cade l'ultima domenica di settembre. È la festa annuale del Borgo S. Martino.

dòne in cumpra,

erano così definite le donne che erano in attesa di un bambino.

dòta,

la dote cioè, che era a carico delle future spose e che comprendeva la biancheria personale e per la casa.

dutén,

ossia piccola dote, era il corredino per il primo figlio che a volte veniva fornito alla sposa insieme al corredo, dalla sua famiglia e che era considerato segno di buon augurio.

èrbabuna,

è il seme di finocchio che viene messo nei michén di morti.

festa di burdòn,

cioè festa dei maggiolini, era quella che ricorreva due domeniche dopo Pasqua e si celebrava la festa di S. Giuseppe con riti nella chiesetta di Lazzaretto

Festòn,

letteralmente grande festa. Si tratta della sagra del paese, che ricorre la prima domenica di luglio e abbinata alla quale si teneva un tempo una importante fiera di bestiame.

filson,

vuol dire lunghe file. Sono delle collane di castagne infilate con lo spago e cotte nel forno. Una produzione tipica che i Santangiolini vendono ancor oggi nelle fiere e alle sagre dei paesi vicini.

furèsti,

nome con il quale vengono indicati non solo gli abitanti di altre località, ma anche coloro che risiedono nel Borgo ma. non ne sono originari.

gai,

letteralmente galli. Si indicavano con questo termine vere e proprie azioni truffaldine messe in atto dai commercianti santangiolini meno onesti, che consistevano in grossi debiti mai più pagati.

Gesiö,

ossia chiesuolo. Si tratta di una cappellina appena fuori paese, nei pressi della cascina Basellina dove viene venerata la Madonna Assunta. È tutt'oggi meta di grande devozione.

giunta,

cioè la perdita. Gli ambulanti santangiolini dicevano che erano tornati dai loro viaggi con la giunta quando non solo la vendita non aveva portato guadagni, ma non aveva neppure coperto le spese di viaggio e di permanenza fuori casa.

gusatòn,

ossia grossi gozzi, era il termine dispregiativo che veniva usato nelle liti fra i borghi, rivolto agli abitanti di Borgo S. Rocco, molti dei quali avevano il gozzo.

imbülada,

veniva così chiamato il sentiero di büla, ossia segatura, e si faceva la sera prima delle nozze per unire la casa degli sposi con quella della ragazza che era stata precedentemente fidanzata e abbandonata dal giovane che ora si sposava con un'altra. La comunità esprimeva in questo modo la sua disapprovazione per queste nozze.

Lasarète,

ha conservato il nome di Lazzaretto un rione del paese dove sorse effettivamente un lazzaretto che ospitò nel 1630 e anche in altri periodi gli appestati.

maghernén,

è il nome del cestino di vimini chiuso che veniva usato dai pescatori per contenere le rane.

medegòn,

ossia guaritori. Sono così chiamati ancor oggi in paese quelli che usano pratiche empiriche e magiche per guarire le malattie

michén,

sono dolci a forma di focaccina che vengono consumati nel giorno dei morti, fatti con farina nostrana di mais, una piccola quantità di farina di grano e l'aggiunta di semi di finocchio.

mustarda nègra,

la mostarda nera veniva fatta una volta l'anno, in estate. Si cuocevano all'aperto in un gran pentolone per una intera giornata: fichi verdi, bucce di meloni e limoni precedentemente fatte seccare, mele cotogne, melassa e una piccola quantità di miele.

nastulén,

erano così chiamate le bucce di melone e i limoni tagliati a metà, che venivano infilati assieme e messi a seccare al sole, prima di finire come ingredienti nella mustarda nègra

nén,

diminutivo di picinén (piccolino), termine affettuoso che veniva usato per indicare o per chiamare i bambini.

pachista,

ossia venditore di pacchi di biancheria già confezionati. Questo tipo di vendita ha caratterizzato l'ultima evoluzione del commercio ambulante santangiolino.

panégi,

si indicavano con questo nome i drappi, gli addobbi usati ad esempio durante il passaggio delle processioni per ornare le finestre.

Panerén,

il nome del protagonista di una leggenda santangiolina che riguardava il fiume. Legato alla leggenda c'è anche un detto: la par la barca de Panerén (sembra la barca di Panerén) che si dice di una soluzione che si adatta a tante situazioni, o di una cosa che può aver capacità contenitiva diversa secondo la necessità.

panètu,

fazzoletto, usato dalle donne come copricapo.

panivén,

pane e vino, era un cibo che si preparava all'epoca della vendemmia. Si preparava infatti cuocendo il mosto con la farina di mais.

patuna,

era il castagnaccio che si preparava con farina di castagne e acqua. Si faceva in inverno perché la farina di castagne arrivava a S. Angelo insieme alle castagne per i filson.

pescadù,

pescatore, così si indicavano in genere gli abitanti del rione Costa che erano per lo più pescatori. A causa della povertà di questi ultimi, al termine si associò successivamente un senso dispregiativo.

pissè,

ossia venditore di pizzi. Questo commercio, come pure la relativa attività di produzione, erano tipici del Borgo S. Martino.

rüsòn,

si trattava di una rete stretta e provvista di un lungo manico, che veniva usata nei periodi di magra per setacciare i fondali.

santé,

letteralmente sentiero, quello cioè lungo il quale avveniva la lavorazione della corda, così chiamato per la sua forma più estesa in lunghezza che in larghezza.

sarpìòn,

ossia grande sciarpa. un capo tipico dell'abbigliamento femminile, che appoggiato sul capo avvolgeva metà della figura. Poteva essere in seta colorata quello usato per le funzioni religiose importanti, in lana nera quello usato d'inverno in sostituzione del cappotto.

scagne,

poltroncina in legno con il sedile e la spalliera imbottita che completava un tempo l'arredamento della camera matrimoniale e il cui acquisto spettava di solito alla donna.

scurbòn,

grossa cesta che viene usata soprattutto per contenere i filèsòn, le castagne cioè già infilate o ancora da infilare.

sibre,

ossia ciabatte, quasi sempre con la tomaia in velluto nero, considerate dalle donne di un tempo calzature di riguardo, da accompagnare al sarpìòn.

spiciula,

si intende la merce spicciola di vario genere che costituiva oggetto di vendita nei paesi dei dintorni da parte degli ambulanti santangiolini.

stüen,

spazio della grande cucina di un tempo, realizzato con la sistemazione di assi ricoperte di carta di giornale incollata. Costituiva d'inverno la zona riscaldata della cucina e veniva demolito in primavera.

süpa e cudeghe,

zuppa con le cotenne, veniva consumata il giorno dei morti insieme alla tazza di vino nuovo.

tirènti,

cioè irrigiditi; così erano chiamati gli abitanti della parte alta del Borgo S. Maria, l'attuale Via Madre Cabrini, perché, essendo in una via che

portava dalla chiesa principale al cimitero, vedeva il passaggio di tutti i funerali¹.

tupén,

di questo termine si è perduto il significato, esso veniva adoperato per indicare gli abitanti del rione “Costa”².

ufèle,

è il nome dei dolci di pasta sfoglia che si consumano il diciassette gennaio per la festa di S. Antonio Abate.

ule,

anfore di terracotta che venivano usate per la conservazione di cibi a lunga durata, come ad esempio la mostarda nera.

un po de bèn,

significa qualche preghiera.

utava,

si tratta dell’ottava dei morti, la settimana cioè dedicata al culto dei morti che si conclude la prima domenica di novembre con una processione serale al cimitero e l’illuminazione delle tombe.

Vitoria,

la Vittoria era la festa della Madonna del Rosario, patrona del Borgo S. Maria, che cadeva la prima domenica di ottobre. Il nome è legato a un quadro raffigurante la vittoria cristiana a Lepanto a testimonianza di una probabile partecipazione santangiolina alle Crociate. Il quadro si trovava nella chiesa del Borgo citato³.

¹ Secondo Achille Mascheroni, sarebbe denominata “Via dei tirènti” l’attuale via Panini, lungo la quale passano tuttora i funerali.

² Secondo Achille Mascheroni, i *tupén* sono i piccoli topi che davano il nome agli abitanti del rione, perché un po’ topi di fogna.

³ Secondo Achille Mascheroni, si tratta di un affresco dipinto nella cappella della Madonna del Rosario, nella vecchia chiesa antecedente all’attuale Basilica Cabriniana.

**VICENDE E ATTIVITÀ DEL MUSEO LOMBARDO
DI STORIA DELL'AGRICOLTURA**

**IL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA
NEL CASTELLO "MORANDO BOLOGNINI"
DI S. ANGELO LODIGIANO**

L'articolazione agroalimentare interna del nostro Museo a Monluè presuppone il potenziamento anche della sede espositiva nel Castello. Facciamo quindi qui seguire una illustrazione della struttura della Fondazione proprietaria di questo.

La Fondazione Morando Bolognini è un ente morale, istituito nel 1933, a seguito della donazione della contessa Lydia Caprara, vedova del Conte Gian Giacomo Morando Bolognini, che svolge tutte le attività connesse alla propaganda, moltiplicazione e diffusione delle varietà di cereali costituite dall'ex Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura e alla gestione del patrimonio immobiliare, agricolo e civile del Castello e dei suoi Musei.

Il patrimonio della Fondazione, risultante all'atto della donazione, è infatti composto dal Castello, con le adiacenti case del Borgo, e da vasti terreni agricoli.

Il Castello Morando Bolognini è posto sotto la tutela della L. 1089/39 e rappresenta uno dei più importanti monumenti storici del territorio lodigiano, sia per il valore e la varietà delle collezioni e del materiale esposto nei suoi Musei, sia per il considerevole numero di visitatori che annualmente vi accedono.

I Musei ospitati al suo interno sono:

- Museo Morando Bolognini
- Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura
- Museo del Pane

Il Museo Morando Bolognini si snoda in 24 sale riccamente arredate con mobili, quadri e vasellami del periodo compreso tra il '700 e il '900, tra cui una splendida armeria e una ricca biblioteca.

Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura "racconta" la storia dell'agricoltura, dai primordi sino ai giorni nostri, con un ampio settore dedicato all'agricoltura tradizionale lodigiana.



Il Castello di S. Angelo Lodigiano

Il Museo del Pane, primo museo nazionale di tal genere, illustra i principali cereali utilizzati per l'alimentazione umana, gli strumenti e le metodologie dei passaggi del ciclo grano-farina-pane e riunisce forme di pane (pane vero) provenienti dall'Italia e dall'estero.

I *fabbricati rurali*: riguardano tre cascine (per un totale di oltre 10000 mq di superficie utile) di cui due utilizzate come centri aziendali per l'attività produttiva.

I *terreni agricoli* (321,63 ettari) sono tutti siti nel Comune di Sant'Angelo Lodigiano e sono gestiti, nella quasi totalità, direttamente dalla Fondazione.

Attualmente la Fondazione Morando Bolognini è sottoposta alle decisioni di un Consiglio di Amministrazione che ha sede a Roma presso il CRA (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura).

L'attuale Direttore è il Dr. Luigi Degano, primo ricercatore presso il CRA-FLC di Lodi

IL RINNOVO DELLE CARICHE NEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA
Nell'assemblea del 23 marzo 2009 è emerso il nuovo organigramma che qui riportiamo:

Presidente Onorario dott. Giuseppe Barbiano di Belgiojoso, Presidente prof. Tommaso Maggiore, Vicepresidente Prof. Gianpiero Fumi, Direttore prof. Osvaldo Failla, Direttore del Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria dott. Gaetano Forni. Vengono temporaneamente confermati i Consiglieri in carica. A essi si aggiungono la prof. Claudia Sorlini, Preside della Facoltà di Agraria di Milano, e il prof. Alberto Cova, già ordinario di Storia Economica e Preside della Facoltà di Scienze Economiche dell'Università Cattolica di Milano.

INCONTRO PER IL RESTAURO DEL CASTELLO

Il 18 giugno 2008, alle 14.30, presso la sede di Sant'Angelo Lodigiano del CRA, si è discusso l'argomento proposto dalla Regione Lombardia, sede territoriale di Lodi:

Castello Morando Bolognini (ora chiuso per motivi di sicurezza)
e Musei di S. Angelo L. in esso inseriti
Determinazioni in ordine all'assetto futuro del Castello

La posizione del CRA (Ente proprietario del Castello)

Dopo una breve premessa offerta dalla dirigente della locale sede del CRA (Dr. ssa Maria Corbellini), ha preso la parola il dr. Ernesto Chiesa, dirigente della sede territoriale della Regione Lombardia, che ha illustrato la disponibilità della Regione a sostenere gli enti locali nel recupero del Castello di S. Angelo L. e gli istituti culturali in esso inseriti. Il presidente nazionale del CRA prof. Romualdo Coviello ha subito precisato che, per statuto, il CRA deve investire tutte le sue entrate nella ricerca scientifico agraria, ma che tuttavia, essendo proprietario – tramite la Fondazione Conte Bolognini – del Castello di S. Angelo, pone a disposizione per il momento, per la verifica della stabilità del

Castello e per gli interventi più urgenti relativi ai locali che ospitano i musei e gli uffici, escludendo quindi le torri, la somma di mezzo milione di euro.

Completa il suo intervento la prof. Claudia Sorlini, membro del Consiglio d'Amministrazione del CRA e Preside della Facoltà di Agraria di Milano, sottolineando il fatto che, essendo il CRA un'istituzione avente per obiettivo specifico la ricerca scientifica, il recupero del Castello, in quanto monumento storico artistico, anche se posseduto, attraverso la Fondazione Bolognini, dal CRA, andrebbe effettuato da un consorzio tra gli enti pubblici territoriali interessati: dal Comune alla Provincia alla Regione, alle Camere di Commercio provinciali e regionali. Aggiunge che se anche la somma quantificata dalla Fondazione Bolognini per il restauro, in € 2.243.780,00 (cui si potrebbero aggiungere gli eventuali costi relativi a ulteriori consolidamenti strutturali) può sembrare rilevante, il Castello di per sé è un edificio monumentale che, convenientemente attrezzato e valorizzato, può ospitare iniziative che, in qualche anno, potrebbero fornire entrate certamente superiori alla somma predetta.

La posizione degli Enti locali

Il delegato della Camera CIA di Lodi, uno degli enti che dovrà farsi carico del recupero del Castello, chiede quali siano i rapporti fra il CRA e la Fondazione Bolognini. Rispondono sia la delegata della Fondazione, sia il Presidente del CRA, sia il consigliere Boggini, precisando che la Fondazione è l'ente proprietario e gestore del Castello e dei beni immobili e operativi annessi, ente che fa parte del CRA. Questo, ribadisce il Presidente, è il parallelo del CNR in quanto, come specifica la sua denominazione, costituisce il Centro Ricerche per l'Agricoltura.

A questo punto il dott. Mauro Soldati, assessore alla cultura della Provincia di Lodi, chiede se la quantificazione di oltre due milioni di euro dei costi per il recupero del Castello si riferisca a un restauro sufficientemente duraturo nel tempo, vale a dire se, a restauro effettuato, dopo qualche anno occorrerà procedere a un nuovo restauro.

La dirigente della Fondazione e poi l'ing. Contini, che in questi giorni ha concluso la verifica della stabilità del Castello, precisano che le parti ora pericolanti sono le torri e il versante nord del tetto e che il restauro dovrebbe avere effetti abbastanza duraturi.

Prendono quindi la parola il dott. Chiesa e la dirigente della Programmazione Territoriale Lombarda, i quali precisano che il Castello di S. Angelo è uno dei tanti Castelli lombardi bisognosi di restauro e che quindi il tipo d'intervento della Regione deve essere paritario. Intervengono il Presidente del CRA e il Consigliere dott. Gaetano Boggini, che ribadiscono la posizione del CRA e della Fondazione. Il Presidente dell'Associazione "Amici del Castello", dott. Rocco Giannoni, precisa a sua volta la posizione dell'Associazione e le sue richieste.

Indi il delegato della Camera di Commercio di Lodi, dopo aver lamentato l'assenza del Sindaco di S. Angelo, formalmente il principale interessato al Castello, che, bisogna ricordare, ha già ottenuto in passato dalla Fondazione

Bolognini il “Giardinone”, ora parco cittadino, e il rustico in cui poter inserire la mostra permanente dei Cordai, artigiani tradizionali di S. Angelo, per concludere in modo concreto questa seduta, dichiara che s’impegna a coinvolgerlo e che, assieme ai rappresentanti degli altri enti locali (Provincia, Comune di Lodi ecc.) formulerà un progetto finanziario realistico e sostanzialmente definitivo per il recupero del Castello.

Conclusioni

Interviene quindi, sempre al fine di una concreta conclusione, il direttore del Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura, che riassume così la situazione: il testamento del Conte Bolognini negli anni Trenta del ’900 offriva al governo italiano il Castello Bolognini con 370 ha e diverse cascine, con l’obbligo di dedicare il reddito di tale ingente patrimonio al potenziamento dell’agricoltura nazionale, in particolare la granicoltura, oltre che alla gestione del Castello e delle sue collezioni storico-etnografiche, nonché a un’attività culturale che valorizzi l’agricoltura anche sotto questo profilo. In altre parole quindi appunto al nostro museo.

Stando così le cose, dovrebbero esser chiari questi punti impliciti negli interventi dei partecipanti all’incontro:

- 1) Non è possibile accettare un lascito testamentario accogliendo solo gli elementi che interessano, ma disattendendo agli altri obblighi, per cui è ovvio che il Governo Italiano, accogliendo il lascito Bolognini, si impegnava anche alla conservazione e alla gestione del Castello. Se queste ultime mansioni non rientravano nei compiti specifici dell’Istituto di Genetica Agraria, diretto allora dal famoso genetista Nazareno Strampelli, cui il Governo assegnò il lascito Bolognini, tali mansioni avrebbero dovuto essere espletate da altri organi dello Stato, all’uopo idonei (Soprintendenza ecc.).
- 2) Lo Stato Italiano negli anni ’39 era sostanzialmente l’unico gestore e conservatore della generalità dei beni culturali locali e nazionali. Oggi, con l’istituzione delle Regioni, queste hanno ereditato dal Governo Centrale gran parte dei compiti relativi alla gestione e conservazione dei beni culturali
- 3) Ecco quindi che l’obbligo del Governo Italiano alla gestione del Castello, assunto negli anni Trenta con l’accoglimento del lascito testamentario “Conte Bolognini”, ora, con il decentramento in ambito regionale, è stato ereditato dagli enti territoriali locali, in primis, nel nostro caso, dalla Regione Lombardia. Questa fa bene a operare con tutte le cautele necessarie, senza disconoscere i suoi obblighi.
- 4) È opportuno sottolineare che “gestione del Castello” non significa solo conservazione muraria dello stesso, ma altresì gestione e sviluppo degli enti culturali in esso ospitati. In particolare è importante il riferimento del testamento Bolognini all’attività culturale che valorizzi l’agricoltura, funzione ora espletata dal nostro Museo. È opportuno anche ricordare che la Fondazione Bolognini, accogliendolo negli anni Settanta, ha fatto un grosso “affare” perché ha ottemperato agli impegni testamentari relativi

allo svolgimento di attività culturali agrarie, che implicavano ovviamente la creazione di un istituto all'uopo adeguato, e senza dover affrontare alcuna spesa né per costituirlo né per gestirlo, ma non è detto che gli attuali volontari che ora lo gestiscono lo possano fare in eterno. Sono pienamente d'accordo con la prof. Sorlini che alla fine la valorizzazione intelligente e funzionale del Castello e dei Musei che ospita può costituire una fonte d'entrate. In particolare il nostro Museo è stato oggetto di notevole interesse da parte di studiosi (storici, antropologi, etnologi, agronomi ecc.) di tutto il mondo, come è documentato nel Museo stesso dalla presenza dei loro contributi. Basti ricordare tra gli altri il prof. Jiro Inuma di Kyoto, i proff. O. Conklin e E. Hawkes degli USA e il prof. A. Steensberg di Copenhagen, oltre a numerosi Italiani (Prof. Rittatore Vonwiller ecc.).

Questa sintesi è stata apprezzata dalle Autorità presenti. In particolare l'Assessore Soldati ha voluto assicurarsi che il nostro Museo non abbandoni il Castello di S. Angelo L. La prof. Sorlini, oltre a Forni, lo hanno tranquillizzato, in quanto il Museo intende potenziare ed estendersi eventualmente anche a Milano, mantenendo però la sede principale a S. Angelo.

L'incontro termina alle ore 16,15.

OBLAZIONI

Fin dal lontano 1986, con l'assunzione della Presidenza, il Dott. Giuseppe Barbiano di Belgiojoso, al fine di ottenere le disponibilità finanziarie per aggiornare le strutture del Museo, aveva chiesto ai Soci dei prestiti, senza fissarne l'entità: Avevano aderito:

Dott. Giuseppe B. di Belgiojoso, con Lit. 5.000.000

Dott. Leonardo Fassati, con Lit. 1.000.000

Avv. Luigi Bellini, con Lit. 2.000.000

Dott. Bernardo Negri, con Lit. 1.000.000

Considerate le ristrettezze finanziarie in cui ha sempre versato e tuttora versa il Museo, il Presidente Belgiojoso, a nome proprio e degli altri creditori, ci ha comunicato di aver ottenuto di tramutare il prestito in oblazione. A tutti i generosi oblatori, i nostri più sentiti ringraziamenti.

LA SIGNORA DIONISIA BIONDI BARTOLINI FREDIANI,
VEDOVA DEL COFONDATORE DEL MUSEO, HA COMPIUTO 100 ANNI

La Signora Dionisia Biondi Bartolini, vedova ed efficiente collaboratrice dell'indimenticabile cofondatore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura prof. Giuseppe Frediani, ha collaborato attivamente e per vari anni con il marito per la formazione e organizzazione del Museo da lui fondato. La grande passione del prof. Frediani aveva contagiato per primo il prof. Elio Baldacci (compagno di liceo della Signora Dionisia) che accolse la proposta di Frediani, in occasione del Centenario della Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano, poi tutta la sua grande famiglia (7 figli con generi, nuore e nipotini) e non era difficile vedere uno dei suoi componenti affrontare, con il mitico furgone FIAT 238 colore mattone, con le scritte del Museo, improbabili sentieri di campagna per conquistare qualche pezzo dismesso dagli agricoltori.

La Signora Frediani però si occupava del "livello intellettuale". Essa traduceva articoli, pubblicazioni e quant'altro il vulcanico marito sapeva racco-

gliere. Lo aiutava nella redazione dei suoi scritti, nella interpretazione dei suoi appunti, copiandoli a macchina, dopo aver interpretato a fatica la sua quasi incomprensibile scrittura. Quando poteva, accompagnava il marito nelle peregrinazioni per il mondo.

La quantità del materiale raccolto ha permesso l'approfondimento della conoscenza delle tecniche agricole nel mondo e, con la guida illuminata del Prof. Forni, si è data vita alla realizzazione di questo museo che, a differenza di tutti gli altri musei agricoli, fornisce una visione globale, sia come presentazione di prodotti e tecniche da ogni angolo del nostro pianeta, sia anche come storia dell'uomo nei vari luoghi dove si potevano ottenere specifici agro-alimenti.

Questo ha portato alla segnalazione, già nel 1982, del Museo, per il premio *European Museum of the year*.

Maria Teresa Frediani (figlia)

Alla cara Signora Dionisia, i più vivi auguri, rallegramenti e ringraziamenti del Museo.

LIBRI RICEVUTI

Attualità dei Musei Agricoli nel Mondo, Rendiconti e notizie nel 30° anno di fondazione dell'AIMA, a cura di Roberto Togni, Trento, 1996.

Saor de la terra, di A. Bertoluzza, P. Dalla Valle, A. Mancabelli, Centro Studi Val di Sole, Malé, Trento, 1997.

Le denominazioni dell'aratro nell'Atlante Linguistico italiano. Esempio di redazione di una carta etnolinguistica, Tesi di laurea in Geografia linguistica di Maria Pia Villavecchia, Rel. Prof. Lorenzo Massobrio, Anno Accad. 2000-2001, Università degli Studi di Torino.

Sunto delle lezioni di Agronomia, di Gaetano Cantoni per i Maestri del Circondario di Como, 1874. Ristampa Anastatica, Soc. Agraria di Lombardia, Milano, 2001

La Lombardia dei contadini, 1920-1932, di Paul Scheuermeier, Province di Brescia e Bergamo, Brescia, Grafo, 2001.

La Lombardia dei contadini, 1920-1932, di Paul Scheuermeier, Province di Cremona e Mantova, Brescia, Grafo, 2002.

I fiars dai diis, Le parti nascoste del carro friulano, di Gian Paolo Gri e Maurizio Puntin, Soc. Filologica Friulana, Udine, 2003.

Terra Etrusca. Ambiente Prodotti Produttori della Provincia di Viterbo, a cura di Luigi Ceppari, Viterbo, S.ED, 2004.

Scritti di Archeologia di Renato Perini, Volumi I, II, Raccolta a cura di Gianni Ciurletti e Carmen Calovi, Soprintendenza Archeologica di Trento, 2004.

Animalario – Visiones humanas sobre mundos animales, Catalogo di una mostra che illustra il comportamento degli uomini nei confronti degli animali, a cura di José Luis Mingote Calderòn, Secretaría General Técnica, Salamanca, 2005.

Der geschmiedete Himmel (Il cielo forgiato sul ferro), di Harald Meller, con interessanti contributi del Dr. Bernd Zich, Direttore del Landesmuseum für Vorgeschichte di Sachsen-Anhalt, al quale dobbiamo il dono del libro, Sachsen-Anhalt, 2006

Vino, tra mito e cultura, a cura di Maria Grazia Marchetti Lungarotti e Mario Torelli, Milano, Skira, 2006.

Oltre Porta Pia – Scritti per Liberal, di Giorgio Rumi, Roma, Liberal, 2007.

- Costantino Nigra, Ambasciatore d'Europa*, Numero speciale di «Oltre», Rivista del Canavese, n. 21, 2007.
- Rapporto di attività 1987-2007 di Studi e Ricerche della Fondazione Benetton*, Boll. 4, 2007
- Longobardi nel Bresciano - Gli insediamenti di Montichiari*, a cura di Andrea Breda, Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia, 2007.
- Antichi giochi giocattoli e strumenti musicali della Locride*, di Orlando Sculli, Pesca (PT), Edimedia, 2007.
- Nous labourons*, Actes du colloque "Techniques de travail de la terre, hier et aujourd'hui, ici et là-bas", Nantes, Nozay, Châteaubriand 25-28 octobre 2006, ed. Centre d'histoire du travail, Nantes, 2007.
- I contadini dimenticati*, di Franco Chigini, Testimonianze sulla presenza contadina a Gardone Valtrompia, Comunità Montana V.T., Gardone, 2007.
- La Lombardia dei contadini, 1920-1932*, di Paul Scheuermeier, Lombardia Occidentale, Brescia, Grafo, 2007.
- Modi di dire calitrani*, di A. Raffaele Salvante, Quaderni de "Il Calitrano", Firenze, Polistampa, 2008.
- Storia dell'agricoltura bresciana*, in tre volumi, a cura di Carlo Marco Belfanti, Mario Taccolini. Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia, 2008.
- Mille anni di storia della viticoltura e del territorio nella zona di Breganze*, a cura del Gruppo Ricerca Storica di Breganze, GNG, Sandrigo VI, 2008.
- Il flauto di Pan. Esperienze di un costruttore*, di Angelo Sirico, a cura di Giorgio Foti, Quaderni di etnografia, n. 4, Museo Etnografico dell'Alta Brianza, Missaglia (LC), Green Printing, 2008.
- Orala, ploughing implements*, di Inja Smerdel, già direttrice del Slovene Ethnographic Museum, di Lubiana, presso il quale opera tuttora, Ljubljana 2008.
- Gastromicologia - Funghi mangerecci*, di Rossi Clemente, ed. Giacomo Agnelli, Milano, 1888. Ristampa Anastatica, Soc. Agraria di Lombardia, Milano, 2008.
- I principali proverbi relativi all'agricoltura*, di Ercole Ferrario, 1888, Ristampa Anastatica, Soc. Agraria di Lombardia, Milano, 2009
- Il Piemonte dei contadini, 1920-1932*, di Paul Scheuermeier, Università degli Studi di Torino, 2008.
- La construcción antropológica de la religión*, di M. Corneo Valle, Ministerio de Cultura, Madrid 2008.
- Dalla Collana *Coltura e Cultura*, Volumi sinora editi: *Il grano, Il pero, La vite e il vino, Il mais, Il pesco, Il melo, Il riso, L'olivo e l'olio*, di Vari Autori, Bayer Crop Science, 2007-2009.

CORRISPONDENZA SCIENTIFICA E INFORMATIVA DEL NOSTRO MUSEO

Schema origine ed evoluzione del torchio da vino

Milano, 3 luglio 2003

Egregio Dottor Santoro, come da Lei richiesto, Le invio per il Suo Museo una sintetica storia del torchio da vino: il torchio semplice a trave (usata come leva) documentato nel Mediterraneo orientale dall'età del Bronzo (G. Forni, 1996, *Genesi e protodiffusione della viti-vinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina*, in G. Forni, A. Scienza, *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, pp. 19-182) è illustrato da Catone (*De re rustica*) in età repubblicana.

All'epoca di Plinio è stata introdotta la vite (combinata con la trave o meno. La vite può essere unica o doppia, cioè ai due lati) (G. Forni, *Storia dell'agricoltura italiana*. I, 2, *Storia antica*, Polistampa, Firenze, pp. 134-135; 149; 427). Utili anche due contributi in A. Carandini (a cura di), *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'età romana*, Vol. II, Panini, Modena, 1985: M. Medri, *La ricostruzione del torchio*, pp. 243-250; T. Mannoni, *Come ho visto funzionare un torchio a leva e vite*, pp. 251-252. Inoltre M.C. Amouretti, J.P. Le Brun, *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, in *Actes Symposium Intern.*, Univ. de Provence, 1993.

Nel Medioevo-Rinascimento ci sono stati piccoli miglioramenti. Anche i miglioramenti introdotti da Leonardo da Vinci non sono molto significativi se non per l'introduzione di parti in ferro (prima il torchio era tutto in legno) (Forni 2002 cit., II. *Dall'età medievale al Rinascimento*, pp. 602, 615-623; Šebesta 1996, *Vite e vino nell'antichità*, in Forni e Scienza 1996 cit., pp. 269-313.

La sostituzione della vite in legno con quella in ferro avvenne nell'800, con una grande differenziazione di tipi e modelli, a seconda dell'entità delle uve da pigiare o delle vinacce da spremere. Cfr. il volume *Enologia* dell'Enciclopedia Agraria Italiana, UTET, Torino 1928.

Schema evolutivo dell'agricoltura nell'Italia meridionale

Milano 26 maggio 2005

Egregio Dottor Cosimo Nardi, rispondo alla Sua richiesta d'informazioni circa l'evoluzione dell'agricoltura nell'Italia mediterranea. Non so dove abbia letto la mia schematizzazione relativa alle rivoluzioni tecnologiche che hanno segnato l'evoluzione dell'agricoltura nel nostro Paese. Tale schematizzazione (pubblicata ad esempio nella recente opera: *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. I. tomo 1, Polistampa, Firenze) riguarda a grandi linee tutta l'Italia, anche se taluni elementi si riferiscono prevalentemente ad alcune regioni. Nello schema che qui Le allego – che costituisce solo un punto di partenza, perché dovrebbe essere ulteriormente perfezionato – sono interessate soprattutto varie regioni meridionali. Dal 500 a.C. al 1700 d.C., non è che l'agricoltura meridionale sia rimasta statica, ma le variazioni derivarono soprattutto da mutamenti politico-economico-sociali.

Cordiali saluti
Gaetano Forni

Principali rivoluzioni tecnologiche che hanno caratterizzato la storia agraria dell'Italia mediterranea

Introduzione della cerealicoltura/legumicoltura	6° millennio a.C.
Introduzione dell'aratrocultura	3° millennio a.C.
Introduzione della viti-olivicoltura	inizio ultimo millennio a.C.
Introduzione degli strumenti in ferro	700-500 a.C.

Rinnovamento e sviluppo dell'orto-floro-viti-frutticoltura	1700-1900 (*)
Introduzione lenta ma progressiva delle moderne innovazioni tecnico scientifiche di carattere meccanico, chimico, biogenetico, accompagnate dallo sviluppo dell'irrigazione	1910-2000...

(*) In questi due secoli, l'evoluzione dell'agricoltura meridionale è stata segnata da tante parziali innovazioni: dall'introduzione massiccia degli agrumi a quella delle nuove piante americane (fico d'India, peperone, tabacco, mais, patata, pomodoro, fagioli ecc.), allo sviluppo della viticoltura in seguito a una sempre maggiore apertura dei mercati

Varia (aratrologia ecc.)

Il Prof. Mario Alinei, docente emerito nell'Università di Utrecht (Olanda), è Presidente dell'*Atlas Linguarum Europae* e Direttore della Rivista «Quaderni di Semantica», Autore di diverse opere, tra cui: quella monumentale: *Origini delle lingue d'Europa*, I e II, 1996 e 2000, Il Mulino, Bologna. Con lui si è avuta un'intensa corrispondenza di argomento paleoaratrologico e paleocaseario. Riportiamo qualche stralcio delle nostre lettere.

Milano, 23 Marzo 2005

Caro professor Alinei,

ho avuto occasione in questi giorni di far riferimento all'aratro sardo e inizialmente avevo adottato l'etimologia del Mussafia, ma poi, riflettendo, mi sono venuti dei dubbi. Certo quella del Mussafia è un'etimologia possibile, tuttavia mi sembra più probabile che, come per l'aratro, precedentemente indicato in alcune regioni padano-venete con nomi che si rifanno ad *aratrum*, poi, in seguito all'adozione del carrello, fu necessario distinguere con la denominazione *plovum* quello dotato di questo, un processo analogo sia avvenuto per il vomere sardo. Ritengo cioè probabile che il termine arbata sia stato adottato per la necessità di distinguere il vomere in ferro da quello precedente (ma ancora per lungo tempo in uso) in legno abbrustolito al fuoco, indicato ovviamente in modo diverso.

Voglio sottolineare che ciò avvenne per motivi pratici. Era infatti *strettamente indispensabile* indicare il vomere *in ferro diversamente da quello in legno*, durante il precitato lungo periodo in cui convivevano i due tipi di aratro, quello con vomere in legno e l'aratro con vomere in ferro. Ho ribadito "lungo periodo" perché il vomere in ferro, essendo molto costoso, durante tale lungo periodo era impiegato solo per arare terreni compatti argillosi e per l'aratura da dissodamento e ovviamente da agricoltori (o comunità di agricoltori) "ricchi", e non per rincalzare e sarchiare o per arare in terreni sciolti (sabbiosi ecc.).

Di tale lunga convivenza abbiamo una buona testimonianza in ambito etrusco: diversi modellini, come l'aratore di Arezzo, evidenziano il vomere in ferro. Sulle urne cinerarie invece, anche in quelle che risalgono a solo pochis-

simi secoli prima dell'era volgare, generalmente il vomere appare ancora in legno.

Qual è il tuo parere circa queste mie osservazioni?

Augurandoti Buona Pasqua e sempre complimentandoti per la tua attività, ti invio cordiali saluti

tuo Gaetano Forni

30.03.2005

Carissimo Forni,

devo ancora ringraziarti della tua precedente e bellissima lettera, alla quale non ho ancora risposto prima per una influenza poi per il troppo da fare (e per le energie che non sono più quelle di una volta...). Rispondo ora alla tua ultima del 23, che ho ricevuto ieri, e tornerò appena possibile alle osservazioni della tua prima lettera.

Sono senz'altro d'accordo con la tua osservazione che trovo acuta, sulla coesistenza dei due tipi di vomere in certe aree, e sulla conseguente necessità di distinguere lessicalmente fra vomere in legno e vomere in ferro. Penso che lo stesso potrebbe essere avvenuto in tutte le aree dove il nome del vomere, tuttora chiaramente legato all'innovazione del ferro, ha certo sostituito quello precedente: a partire dal tipo *ferro*, a *versore* (da *vertere* 'rovesciare'), a *squarciata*, fino allo stesso *vomere*, che io faccio risalire a lat. *Vo(lu)men*, da *volvo* 'rovescio', con passaggio de *-men* a *-mer* per influenza etrusca (cfr. l'etrusco *Akamemron* e simili, anziché *Agamemn-*). Mi chiedo però cosa avrebbe indotto i coltivatori della padana lombardo-emiliana a mantenere il tipo *massa*: forse il fatto che in quest'area l'innovazione del vomere in ferro fu rapida e generalizzata proprio per il terreno marnoso, e quindi non vi fu coesistenza dei due tipi? Sono io ora a chiedere la tua opinione.

...

Milano, 21 aprile 2005

Caro Professor Alinei,

grazie per il tuo ultimo fax. Ti trasmetto la risposta che avevo nel frattempo predisposto per la tua precedente, riservando qualche piccola osservazione a questa, nel II P.S.

Milano, 11 aprile 2005

Caro Professor Alinei,

grazie per la tua lettera, come sempre preziosa, perché fa riflettere. Da parte mia, penso che la funzione di un nome sia principalmente quella di specificare un nuovo strumento, o un vecchio strumento con nuove caratteristiche. Ma in che modo va distinto? Penso che molto sia dovuto al caso. Ancora è il caso che, non di rado, distorce significati e obiettivi,

Da qualche tempo sto scervellandomi su un fatto apparentemente strano: fin dalle elementari dovremmo sapere che la sostanza base della vita è l'anidride carbonica (CO₂). Infatti, tramite la fotosintesi operata dalle piante, da essa (+

acqua) derivano *tutto* il nostro cibo e *tutto* l'ossigeno che respiriamo. Inoltre i climatologi sanno che il principale colpevole dell'effetto serra è il vapore acqueo dell'atmosfera, non la CO₂ che ha un'incidenza minuscola al riguardo. Con tutto ciò il protocollo di Kyoto, stilato con la collaborazione degli scienziati più "famosi", si accanisce soprattutto contro la CO₂, ostacolando gravemente lo sviluppo economico. Non riesco a intravedere macchinazioni subdole al riguardo, ma anche qui in prevalenza penso si tratti del caso, potenziato da quello che definisco "effetto gregge" (cioè l'imitazione reciproca), peraltro processo necessario per permettere l'aggregazione e la comunicazione umana.

Tutto questo per premettere che noi dobbiamo certamente cercare di individuare le evidenze logiche di un nome, ma non sempre la spiegazione più logica corrisponde alle motivazioni reali. Oltre al resto, giocano anche fattori d'inerzia. Così, ad esempio, potrebbe sembrare logico attribuire al conservatorismo britannico il chiamare ancora "carro" l'automobile. Ma non è così: gli Inglesi, appena introdotta l'automobile, distinguevano il carro dal *motorcar*, tuttavia, una volta generalizzato l'uso dell'automobile, risultava più breve lasciare *motor* e limitarsi a tre lettere: *car*.

Probabilmente anche per il vomere tipo "massa" sarà accaduto un analogo processo. All'inizio necessariamente si sarà specificato, a seconda del caso, "massa di ferro" o "massa di legno". Generalizzatosi poi l'uso della massa di ferro, il "di ferro" è stato sottinteso.

Ecco quindi che, venendo alle denominazioni dell'aratro, non sempre il nome corrisponde alla funzione più significativa o, nel caso di un suo perfezionamento, alla specificità di questo.

Circa il *versare/vertere* (= rovesciare) gli ergologi fanno una netta distinzione morfologico-funzionale tra gli aratri propriamente detti (cioè tutti quelli in uso in Italia peninsulare dalla preistoria sino – a grandi linee – al 1960 circa) e gli aratri impropri, cioè quelli che l'editto di Rotari indicava come *plovum*, emersi nell'Italia padano-veneta nel periodo che intercorre tra Virgilio e Plinio e che, in tale ambito, hanno quasi ovunque sostituito gli aratri propriamente detti. I primi sono semplici (vale a dire privi di carrello), simmetrici, cioè privi di ali o con due piccole ali che allargano il solco, spostando la terra smossa sia a destra che a sinistra, e incidono, "rompono", con lieve rimescolamento, il terreno senza un rovesciamento vero e proprio della zolla. Significativamente oggi gli agronomi chiamano questi strumenti "aratri a chiodo".

C'è da precisare che i Romani, avendo constatato l'utilità di rovesciare il terreno come fa la vanga, a differenza della zappa che invece prevalentemente, come l'aratro propriamente detto, rompe e mescola un po' il terreno (cfr. il proverbio "*la vanga ha la punta d'oro, la zappa d'argento*"), introdussero la tecnica di arare tenendo inclinato l'attrezzo. Operando in tal modo, si rivolta il terreno, ma il vomere alla lunga si consuma da quel lato. Da ciò la probabile origine del vomere asimmetrico, successivamente prodotto direttamente e intenzionalmente come tale dai fabbri. È possibile che l'impiego del verbo *vertere/versare* con il significato specifico di "arare rovesciando le zolle" sia stato introdotto in coincidenza con l'utilizzo dell'aratro propriamente detto, tenuto inclinato.

Gli aratri impropri o *plovi* sono invece generalmente dotati di carrello e quindi “composti”. Sono asimmetrici, cioè dotati di una sola grande ala, detta più propriamente *versoio*, in quanto rovescia la zolla. Gli aratri di questo tipo hanno, in Veneto ed Emilia orientale, preso il nome da tale componente (*versur* ecc.). L'agronomo rinascimentale bresciano Agostino Gallo li chiamò in Italiano “roversori”. Frequentemente il vomere stesso è asimmetrico, cioè la lama si allarga solo da una parte, come sopra ho accennato. Nei Paesi mediterranei, e quindi nell'Italia peninsulare, sono stati in uso sino a ieri solo gli aratri propriamente detti (tipo *aratrum*); in Europa centrale, come in Val Padana, gli aratri impropri, che potremmo chiamare *plovi*. Dal fatto che in Germania, Francia e Gran Bretagna siano in uso solo i *plovi*, sono scomparsi i nomi *arl*, *ard*, *araire* corrispondenti al tipo *aratrum* ed è prevalso il tipo *plovum* (*Pflug*, *plough*) o *carruca* (*charrue*).

Ciò ha provocato, nelle traduzioni in Italiano di opere francesi, inglesi, tedesche di carattere storico-geografico, confusioni ed errori, con aspetti che in qualche caso non è esagerato definire drammatici. Ti invio per posta un capitoletto sull'argomento, che fa parte di una mia pubblicazione, ora alle stampe.

Stando così le cose, circa la derivazione di *vomer* da *volvo* farei le seguenti osservazioni:

1. il *vomer* delle origini ergologicamente rompeva, scindeva, rimescolava il terreno, solo (molto) parzialmente lo rovesciava, quindi non è molto logico che prendesse il nome dal rovesciare.

2. Se etnograficamente il nome di *versoio* è proprio dell'unica grande ala dell'aratro asimmetrico, come e quando questa denominazione e il suo significato ergologico è passato dal *vomer* al *versoio*?

3. Un'ipotesi possibile potrebbe essere quella che l'aggiunta e poi l'ingigantimento dell'ala-versoio ha costituito un perfezionamento/potenziamento della funzione di rovesciamento presente solo in misura molto parziale nel vomere delle origini. Processo documentato archeologicamente in ambito veneto-friulano in epoca traianea e linguisticamente dal noto indovinello di Verona. Questo archivistivamente risale al 700, ma presumibilmente è sorto nel periodo tardo-romano.

Qual è il tuo parere su queste mie osservazioni? Certo le difficoltà sono rilevanti, ma occorre tener presente ciò che ho sottolineato all'inizio e cioè che il caso può capovolgere ciò che apparentemente potrebbe sembrare la sequenza più logica. Con ciò voglio dire che gli *aratores* delle origini possono aver voluto sottolineare il seppur piccolo minimo rivolgimento del terreno, prodotto dall'aratro simmetrico del loro tempo, denominando, in modo quindi non del tutto logico, “*rivolgitoio*” (indica il valore semantico) il suo organo lavorante (il vomere), così come oggi si accusa la CO₂ di essere la causa principale dell'effetto serra, mentre lo è solo in piccola parte.

Cordiali saluti e sempre complimenti per le tue ricerche

Gaetano Forni

I P.S. Scusami l'impostazione troppo didattica di questo mio scritto. Ciò è

dovuto al fatto che sono solito raccogliere e pubblicare nella rubrica “*Lexicon antiquitatum agriculturae*” di AMIA le riflessioni “scientifiche” di questo tipo. Spero che tu non sia contrario al riguardo, dato che sono utili per chiarire i concetti.

Il P.S. Sono pienamente d'accordo con le tue riflessioni epistemologiche sulla teoria della continuità. Accenni al tuo volume sulla lingua etrusca. Presso quale editore lo hai pubblicato? Tienimi al corrente circa la tua prossima pubblicazione sulle origini delle parole.

Tornando all'aratro, sono pienamente d'accordo che l'introduzione del vomere in ferro ha costituito una grande, enorme rivoluzione, ma, dal punto di vista agronomico, a effetto soprattutto quantitativo: estensione dell'uso dell'aratro ai suoli argillosi e marnosi compatti, nonché a quelli sassosi, vale a dire a 3/4 o più delle nostre campagne. Aggiungasi anche la possibilità di un lavoro più profondo. Ma sotto il profilo del rovesciamento vero e proprio della zolla, occorre attendere l'introduzione del vomere sì in ferro, ma asimmetrico, o almeno della struttura asimmetrica dello strumento (un solo grande orecchio), il che, archeologicamente e, per certi aspetti, linguisticamente, come accennato sopra, è documentato solo dall'Età traianea. Anche a questo proposito, tue eventuali osservazioni mi saranno preziose.

17 aprile 2005

Caro Forni,

ho letto i tuoi bellissimi articoli e riletto la tua penultima lettera. Comincio da questa, ringraziandoti anzitutto per le tue parole così gentili e per me così ‘autentiche’ sul mio lavoro, che mi hanno fatto molto piacere. Hai perfettamente ragione di ricordare l'enorme progresso che l'attualismo ha fatto compiere alle scienze storiche della terra, come la geologia e la paleontologia. Io stesso ne ho parlato a lungo, e nello stesso senso, in uno dei capitoli del primo volume delle mie *Origini*. Mi ha poi molto interessato la questione che mi hai posto, mettendo a contrasto la tua (e tuttora mia!) concezione del ‘progresso continuo’, cioè del succedersi a intervalli di rivoluzioni, con quella della ‘continuità’, da me propugnata, che sembra invece riflettere una concezione statica della storia e della realtà. È un'osservazione acuta, alla quale non avevo pensato, e che forse mi aiuta a capire le ragioni di una critica che ho ricevuto frequentemente dai miei colleghi, e che finora mi aveva soltanto sorpreso. Hai probabilmente ragione: avrei dovuto chiarire meglio il mio pensiero su questo punto. In realtà io non ho mai cambiato idea sull'evoluzionismo tecnico-sociale della società (anche se ora non escludo più l'ipotesi di una possibile implosione del nostro pianeta, se continuiamo a trattarlo così, e soprattutto a trattare così i suoi abitanti ...). Ma in linguistica, come tu sai, l'accento è sempre caduto sul cambiamento formale e molto meno sulla continuità formale, che pure è più stupefacente del primo. Certo si resta sbalorditi, la prima volta che ci confrontiamo con la cosa, scoprendo che *io* continua il latino *ego*. E anche *ego* non è che una delle molte varianti che continuano una forma ancor più antica, dell'IE comune. Ma perché entusiasinarsi di fronte al cam-

biamento, e ignorare allo stesso tempo il fenomeno ancora più sorprendente che è implicito nel cambiamento: il fatto cioè che nonostante il cambiamento la forma è pur sempre 'la stessa', e che quindi tutti i parlanti di lingue IE che oggi hanno una forma affine per 'io' continuano a usare una forma, cambiata sì, ma che si originò quando *Homo loquens* con le sue famiglie linguistiche prese coscienza di sé, uno o più centinaia di migliaia di anni fa, non importa se in Europa o in Africa? La continuità di ogni singola parola ereditaria di ogni famiglia linguistica e di ogni lingua, dalle origini del linguaggio fino a oggi, è a mio avviso fenomeno non meno reale e importante, per la nostra visione del linguaggio, dell'essere umano e del mondo, di quello delle rivoluzioni tecnologiche e sociali, dei contatti etnici e degli scambi culturali e genetici che hanno potuto modificare la storia umana, e con essa la forma di ogni singola parola. (... *omissis* ...). ...le grandi innovazioni tecniche, sociali e culturali che hanno caratterizzato e caratterizzano la nostra evoluzione si riflettono, molto più che nel cambiamento formale – che è sempre stato il principale se non l'unico interesse della linguistica storica tradizionale –, nel mutamento semantico. Ma di questo sto trattando in un libro sulle origini delle parole, che spero di terminare fra qualche mese.

Vengo ai tuoi articoli, che come sempre mi sono piaciuti moltissimo. Due sole obiezioni: (1) la tua datazione dei nomi dell'aratro che discuti mi sembra forse ancora troppo bassa. Come ti ho accennato nella mia precedente, e come se non erro sostieni anche tu, un nome come *versore* implica che la novità tecnica stava nel 'rovesciamento' della terra, e quindi nel vomere asimmetrico di ferro. A mio avviso, però, al principio della nostra era questa tecnica non era certo una novità e non poteva quindi motivare una nuova lessicalizzazione dell'aratro e/o del vomere. Dal punto di vista del metodo (come ho cercato di spiegare nel mio nuovo libro), il nome di una cosa riflette sempre 'la prima volta', il momento cioè in cui la cosa nasce ed è nuova. Daterei quindi *versore* (come anche *squarciata*, *ferro* e *vomere*) alla prima introduzione del vomere in ferro, e non a molti secoli dopo. (2) L'etimo di *plovo*, come credo di aver mostrato in un mio articolo che forse ti è sfuggito (e dove sei abbondantemente citato) è celtico. (... *omissis* ...).

Scrivimi quando vuoi, mi farà sempre piacere corrispondere con te. Ti manderò per posta gli estratti dei miei ultimi articoli. Molto cordialmente tuo

Mario Alinei

Le ricerche di Antonia Bertocchi

Antonia Bertocchi è collaboratrice dell'Istituto di Antropologia dell'Università di Firenze. Fa parte di diverse Associazioni Scientifiche. Autrice di numerose pubblicazioni. Stralciamo dalla sua comunicazione al IX Congresso dell'AI-SEA (Associazione Italiana di Scienze Etno Antropologiche), Roma 2004, alcuni passi significativi, da lei gentilmente trasmessici, che testimoniano le caratteristiche del suo metodo "intuitivo analogico", basato soprattutto su in-

dizi (quindi diverso da quello galileiano/popperiano), ma frequentemente in uso in antropologia culturale.

omissis

«Il metodo da me proposto, in via di applicazione nella collaborazione all'opera multimediale Atlante Demologico Lombardo (www.demologia.it) consiste nel focalizzare l'attenzione della ricerca sui Contenitori Simbolici di un mitologema e delle sue varianti mitiche e rituali, per utilizzare quelli che maggiormente rivelino il loro ruolo di indicatori delle stratificazioni etnostoriche, districabili con l'apporto della metodologia della Scuola Etnostorica (Rigoli A., 1995). Ad esempio, durante il Congresso AISEA 2003, ho potuto avanzare l'ipotesi che il contenitore simbolico della Merla-uccello, con la sua favolosa transizione dal bianco al nero, rechi le impronte di uno scambio comunicativo avvenuto durante l'ultima deglaciazione tra una tribù totemica di cacciatori e un ambiente della bassa padana in transizione dal paesaggio innevato a quello libero dalla neve (Bertocchi A., 2003 b).

Negli ultimi anni, ho cominciato a far confluire i metodi e i risultati di ricerche effettuate e in corso, nell'antropologia Eco-Museale (Bertocchi A., 2001 a, b, c, d, e; 2002). In particolare al XV Congresso Mondiale ICAES-IUAES 2K3 Firenze 2003 (Bertocchi A, 2003c) ho introdotto il nuovo concetto epistemologico di "Ecofonte", da me elaborato per descrivere le relazioni ricorsive tra le sorgenti di informazione provenienti dall'ambiente, e il processo di codificazione che una società ha imposto ad esse, attraverso il processo metaforico, che è specie-specifico nella sua struttura profonda ed etnico nelle sue espressioni bio-regionali locali. Esso permette di riconoscere l'intrinseco collegamento tra l'identità di specie e l'identità etnica, e di assegnare ad esse la rispettiva tipologia logica: la struttura profonda all'identità di specie, e la struttura manifesta all'identità etnica.

omissis

Possiamo distinguere in prima approssimazione, due categorie di "Ecofonti":

a): Le Ecofonti Primarie, costituite dalla totalità del pool informativo emesso dall'ecosistema globale. Esse sono percepite dall'uomo come caos e confusione. Un disordine cognitivo ed emozionale che invade la psiche causando diverse forme di follia. Ciò accade quando la psiche viene abbandonata alle oscillazioni catastrofiche dell'ambivalenza scissa, cioè non ricomposta dai contenitori simbolici dei sistemi mito-rito che sono, a vario titolo, andati perduti.

b): Le Ecofonti Secondarie, ovvero le sorgenti di informazione provenienti dal pool informativo delle Ecofonti primarie, nel processo di codificazione che ogni specie impone ad esse. Ed è in questo secondo significato che parlo di ecofonti. Questo tipo di codificazione seleziona, dall'enorme offerta di input (che non potrebbe essere selezionata da nessun sistema nervoso centrale /SNC/), solo quegli input che sono significativi per la sopravvivenza, tanto a breve che a lungo termine, grazie

alla elaborazione di “mappe cognitive” ecologicamente valide. Esse «consentono ad un organismo di ridurre la varietà a proporzioni accessibili» (Wilden A. e Mac Coe R. 1978: 682-683). Nella specie umana, le mappe cognitive, astraggono dal pool informazionale quegli anelli di retroazione informazionale che permettono ad un organismo di inserirsi nelle reti coevolutive dell'ecosistema, attraverso un procedimento metaforico complesso che produce i sistemi adattativi mito-rito. Questo processo, non sorge dal nulla come salto evolutivo necessario o al contrario, casuale, come pretendono gli ascientifici avversari della teoria evoluzionistica, ma nasce in risposta a precise istanze di autoregolazione endopsichica ingenerate dall'impatto della psiche neotenica ambivalente con l'ambiente ecologico e sociale».

NECROLOGI

GIUSEPPE ŠEBESTA
(1919-2005)

Un nostro grande e indimenticabile Maestro è venuto a mancare! I suoi suggerimenti, le sue critiche anche sferzanti ci sono stati veramente preziosi.

Nato a Trento il 24 luglio 1919, da famiglia originaria da Ceske Budešovice nella Boemia meridionale, Giuseppe Šebesta – Bepo per gli amici – si era diplomato al liceo scientifico, per poi seguire studi di chimica. Creatore di pupi animati, cineasta, narratore e pittore, cominciò a interessarsi di documentazione etnografica durante un periodo di esilio volontario, nel secondo dopoguerra, nella piccola valle germanofona non lontana da Trento, la Val dei Mòcheni, dove viene iniziato al fascino misterioso della fabbrilità montanara più ingegnosa e più rigorosamente autarchica.

A metà degli anni '60, forte di questa esperienza, elaborò il progetto di un grande museo delle tradizioni popolari del Trentino, secondo una metodologia museografica di nuova concezione, che per la prima volta in Italia si concentra sui temi propri del lavoro in ambito contadino, e sulle tecnologie artigiane di supporto: legno, pietra, tessuto, ceramica, rame, ferro. Sua fu infatti la riscoperta in chiave etnografica delle grandi macchine del mondo preindustriale – mulini, magli, segherie ... – che vengono analizzati e riproposti in musei quali autentici beni culturali.

Secondo questa nuova impostazione 'ergologica', Šebesta allestisce in Italia tre grandi musei: il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige (1968), il Museo degli Usi e Costumi della Gente di Romagna, di Santarcangelo (1971) e il Museo internazionale degli Zattieri a Codissago di Castellavazzo (2004).

In particolare, il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina (dal 1972 ente funzionale della Provincia Autonoma di Trento) per vastità delle collezioni e importanza d'impianto è generalmente considerato il maggiore museo etnografico italiano di ambito locale. Per questa benemerenda, dopo essere stato onorato nel 1986 col premio internazionale Michelangelo Mariani, è stato nominato *honorary member* nel 1992 dell'Association Internationale des Musées d'Agriculture (AIMA – UNESCO). Šebesta si è spento il 9 marzo 2005 nella Casa di Riposo di Fondo, in val di Non, dove era ricoverato da alcuni giorni.

Devo premettere che la mia simpatia e anche l'empatia con Giuseppe Šebesta e con le sue radici boeme sorgono, per così dire, da una propensione in buona parte innata, per il resto causata da motivazioni varie e complesse, senza dimenticare l'inevitabile apporto del caso. Tale propensione certamente ha le sue basi nella comune passione per le tradizioni ergologiche delle nostre genti: nel mio caso ristretta all'aratrologia e agli strumenti agricoli in genere, nel suo, molto più ampiamente dilatata all'artigianato e al lavoro umano nella sua globalità. Ma ciò non basta: come spiegare il mio particolare legame con la tradizione agricola boema?

Qui è necessario fare un riferimento a una prima mia rilevante esperienza con la Boemia, sua patria originaria, che feci nell'ormai lontano 1948. Studente universitario, aderii alle brigate internazionali per la ricostruzione di Lidice, un villaggio boemo (500 abitanti circa, nel 1941) del circondario di Kladno (cittadina prossima a Praga). Esso era stato raso al suolo dai nazisti il 9 giugno 1942, con la soppressione di tutti gli abitanti di sesso maschile. La causa era stata la rappresaglia per l'uccisione del *Reichsprotector* germanico, dr. R. Heydrich.

Trent'anni dopo, occupandomi, con Giuseppe Frediani e il Preside della Facoltà di Agraria Elio Baldacci, della costituzione del nostro museo, fu inevitabile l'incontro con Lui. La sua opera di pioniere della museologia etnorurale in Italia rendeva preziosi la sua esperienza, i suoi consigli. Subito ci disse che sbagliavamo a prendere come modello i musei tipo Skansen scandinavi, ma che dovevamo piuttosto imparare da quelli balcanici, più affini anche per clima. Successivamente ci incontrammo in varie occasioni sia per rilevare il contenuto del suo Museo, sia nei vari convegni museologici che Lui e noi andavamo organizzando.

Come ha scritto, in occasione della sua scomparsa, il suo successore nella direzione del Museo di San Michele all'Adige, il dott. Giovanni Kezich «Tra gli antropologi italiani, Šebesta ha incarnato con successo un tipo unico nel suo genere: impetuoso, a tratti stravagante, poco libresco seppure coltissimo, continuamente rapito dall'impeto creativo di un'abilità manuale prorompente, ha esplorato con originalità di pensiero e grande coraggio percorsi di ricerca mai battuti prima. Il suo metodo di rappresentazione museografica, ormai noto e apprezzato in Italia tra i cultori di tradizioni popolari, è destinato a farne una figura di riferimento per gli studi di museografia e demoetnoantropologia, mentre molto significativi restano i suoi contributi specifici nel campo della protometallurgia e della storia della tecnologia europea».

G.F.

GIORGIO RUMI
(1938-2006)

Quando, nel gennaio del 1986, alla Presidenza del Museo subentrò al fondatore prof. Elio Baldacci il dott. Giuseppe Barbiano di Belgiojoso, venne rinnovato anche il Consiglio Direttivo. Tra i nuovi membri, una personalità

di grande lustro culturale fu il Prof. Giorgio Rumi. Allievo di Ettore Passerin d'Entrèves (uno storico cattolico d'orientamento liberale), acquisì la libera docenza in Storia della Storiografia nel 1971 e divenne, nel 1977, ordinario di Storia Contemporanea. Dopo una breve esperienza all'Università di Bari, occupò la cattedra di questa disciplina presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Milano. Certamente le sue ricerche fondamentali, che qui riportiamo non in ordine cronologico, ma secondo una certa connessione logica, erano prevalentemente indirizzate alla storia del mondo religioso e della Chiesa in epoca contemporanea: *Papa Benedetto XV e la prima Guerra Mondiale* (1990); *Il Cardinal Schuster Arcivescovo di Milano e la II Guerra Mondiale* (1979); *Milano Cattolica nell'Italia Unita* (1983); *Santità sociale in Italia tra 800 e 900* (1995); *Tempi di guerra, attese di pace*: letture storiche da l'Osservatore Romano (1999); la biografia di *Don Carlo Gnocchi* (2004) e quella di *Gioberti*, il famoso neo guelfo piemontese (2000), indirizzo di ricerca questo che si collega al Suo precedente studio "*Lombardia guelfa: 1780-1980*" (1988). La Sua pubblicazione (1984) *Dal diario di Primo Mazzolari*, il generoso e coraggioso difensore dei contadini poveri della Bassa Padana, spiega il Suo interesse per il mondo popolare agricolo e quindi per il nostro Museo, che lo documenta e illustra.

La Sue conoscenze storiche non riguardavano solo l'epoca contemporanea. Ricorderò sempre una discussione durante una seduta del nostro Direttivo, in cui avevo asserito che il Castello di origini medievali, sede espositiva del nostro Museo, era esso stesso una sua componente, in quanto frutto della ricchezza prodotta con l'agricoltura dai suoi proprietari. Egli aveva difeso pienamente la mia tesi. Prova evidente che la Sua cultura storica si estendeva anche alle tradizioni, alle usanze, ai modi di operare medievali. Il che è confermato pure dalle Sue ricerche di araldica.

Altro Suo interesse rilevante riguardò la politica estera del fascismo, che anzi fu oggetto di una delle Sue prime pubblicazioni (1968). A essa si riallaccia la successiva opera sull'imperialismo fascista (1974). Egli infatti riteneva appunto tale settore politico, come sottolinea Giuseppe Galasso nel suo "Ricordo" di Giorgio Rumi sul Corriere della Sera del 3 aprile 2006, «l'autentico elemento catalizzatore del regime».

Se la chiesa cattolica, il mondo religioso e le loro relazioni con quella laica, pure in ambiti internazionali, costituirono comunque l'oggetto principale delle Sue ricerche – come risulta, seppure in un amplissimo contesto, anche dalla raccolta dei Suoi articoli comparsi su *Liberal* (periodico di cui fu cofondatore e vice direttore) nell'arco di 12 anni, pubblicata nel 2007 con il significativo titolo che riassume per intero il programma ideale di tutta la Sua vita: "Oltre Porta Pia" – è pur vero che Egli soleva ripetere: «una metodologia cattolica per la storia è qualcosa che non esiste. Lo storico non ha casacca». E ciò viene sottolineato altresì nei necrologi comparsi sui più importanti quotidiani del Paese, in occasione della Sua morte, avvenuta il 30 marzo 2006: dal Corriere della Sera all'Unità, dalla Stampa al Messaggero, dall'Osservatore Romano all'Avvenire, di molti dei quali era stato collabo-

ratore. Per questo era profondamente rispettoso del pensiero e delle ragioni altrui e tra i modelli a cui si ispirava c'era pure il laicissimo Rosario Romeo. È in questa prospettiva che va letta la Sua biografia di "*Federico Confalonieri, aristocratico progressista*" (1987).

Abbiamo accennato sopra ai necrologi comparsi sui vari giornali. Molto significativi i titoli, in quanto sintesi e simbolo di ciò che per gli autori di essi Egli rappresentava. Così leggiamo: «Rumi dalle radici ambrosiane all'Europa: la sua 'Lombardia guelfa' era un crocevia internazionale»; «Rumi, un guelfo per vocazione»; «Addio a Rumi, intellettuale amico di Milano», con un lungo sottotitolo, che ricordiamo per intero perché riferisce le espressioni di colleghi e persone con cui aveva avuto rapporti di lavoro o di un'amicizia: Enrico Decleva (Rettore dell'Università degli Studi): «Intelligente e originale, sapeva respingere i luoghi comuni»; Lorenzo Ornaghi (Rettore dell'Università Cattolica): «Libero e anticonformista, con attitudine al fare e a evitare eccessi»; Stefano Zecchi (Assessore alla Cultura) «Aveva la capacità di essere davvero presente nella vita intelligenza al servizio della collettività»; Giuseppe Baiocchi (giornalista): «Fu un grande Maestro per me e Walter Tobagi: la sua porta era sempre aperta». E ancora, su altri giornali: «Era un vero cattolico liberale, capace di amicizie senza steccati». «Una fede vissuta senza clamori e senza timidezza». «Dalla sua Milano voleva un esempio di etica civile». «Ricco di ironia e autocritica».

Il titolo della cronaca del Suo funerale (1° aprile 2006): «Il commiato di Dongo» è molto significativo, ma va interpretato: a Dongo c'è la tomba di famiglia e a Dongo, patria dei Suoi antenati, era presente da bambino, come sfollato, quando vi venne ucciso Mussolini in fuga. E ciò spiega non solo i Suoi interessi per particolari aspetti storici del fascismo, ma può anche spiegare il Suo carattere mite e insieme tenace e arguto, tipico della gente di lago (*i laghée*, diceva Lui).

Giuseppe Baiocchi, che poi per qualche tempo fu Suo assistente, ricorda «il mite coraggio e l'humour» con cui affrontò nel 1968 e nei turbolenti anni successivi la violenza contestatrice: anche in quel periodo difficile esplicò in modo brillante e intelligente l'insegnamento sempre ricco di spunti nei più vari settori e di arguzie.

Infine occorre ricordare che ricoprì numerose cariche istituzionali: nel CNR, nella Fondazione Balzan, nel Consiglio d'Amministrazione dell'Università Statale, nella Società Storica Lombarda, nell'Istituto Lombardo di Scienze e Lettere, nel Teatro "Alla Scala" e infine nel Consiglio Amministrativo della Rai. La Sua presenza, ricca di consigli e suggerimenti, nel nostro Consiglio Direttivo ha certamente concorso a richiamare l'attenzione degli Enti istituzionali di cui eravamo e siamo interlocutori. Questo aspetto è stato fortemente sottolineato dal Presidente del Museo Dott. Belgiojoso che, letto il testo di questo necrologio, di suo pugno ha voluto aggiungere:

«La partecipazione dell'amico Giorgio Rumi al Consiglio Direttivo del nostro Museo ci ha stimolato a elevare a un migliore livello la nostra opera».

G. F.

GIANNI FORTI
(1926-2007)

Il “burbero benefico”, lo aveva definito durante una seduta del Direttivo del Museo, un altro compianto membro del nostro Consiglio, il prof. Rumi. E certamente questa definizione era perfetta, nei riguardi del Museo, specialmente per l’aggettivo “benefico”. Anche Forti è da annoverare tra i fondatori, e ciò sotto diversi profili: innanzitutto in quanto i primi aratri e altri attrezzi relativi alla iniziale meccanizzazione delle campagne lodigiane (seminatrici a righe, interessanti strumenti da risaia e da fienagione) e da Lui amorosamente conservati, erano stati da Lui offerti. In secondo luogo perché, in quanto dirigente della Confagricoltura, membro delle commissioni relative al bestiame, ai prodotti caseari e alle carni della Camera di Commercio di Milano e Lodi, ci aveva assicurato l’appoggio anche finanziario di queste importanti organizzazioni. E ciò sino agli ultimi momenti della Sua esistenza, tanto che era indicato anche come il “tesoriere” del Museo. Durante le nostre manifestazioni, in cui la gente affollava il parco espositivo delle macchine agricole e in particolare nell’ultima, quella del mais e della polenta, del settembre 2006, letteralmente non ci si poteva muovere tanto era l’addensamento di gente, Egli era il perno, in quanto le cooperative, le associazioni di produttori di cui faceva parte attiva, fornivano salumi, formaggi, ogni ben di Dio, per i ricchi buffet che rendevano il nostro Museo proverbiale al riguardo.

Nelle riunioni del Direttivo Egli interveniva sempre con sagge osservazioni, buoni consigli, critiche forti, ma sempre di grande utilità, anche se presentati in modo brusco e quasi sempre in contraddittorio.

Basandoci anche su quanto hanno espresso su Lui i suoi amici e colleghi della Confagricoltura di Milano e Lodi, di cui è stato uno dei fondatori, e i giornalisti del “Cittadino”, commemorandone la morte avvenuta il 13 aprile del 2007, cerchiamo, con una sintesi antologica dei loro scritti, di tratteggiarne la spiccatissima personalità. Completeremo così i cenni sopra riportati, anche ricordando le vicende ed esperienze che hanno contrassegnato la sua vita di agricoltore irruente e generoso della Bassa Lodigiana.

«Classe 1926, proprietario e conduttore della Cascina Columbera di Cervignano d’Adda, uomo dal carattere fortissimo e combattivo, la sua schiettezza e la sua decisione hanno caratterizzato molti dei momenti più significativi della storia dell’agricoltura lombarda degli ultimi 60 anni».

«È stato un personaggio storico’ ha detto Marco Vigo, presidente della Confagricoltura di Milano e Lodi ‘a volte anche scomodo, ma sempre schietto e diretto, qualità molto apprezzabili. Era sempre ‘contro il sistema’ e le ingiustizie, faceva fatica a sottostare alle regole, ma era senza dubbio pronto a difendere le tradizioni e i valori della cultura contadina: e questo sino all’ultimo. Era forse anche un po’ un sognatore, una sorta di Don Chisciotte. Sul fronte agricolo, accettava con difficoltà le nuove regole della Politica Agricola Comunitaria».

«Diceva di essere socio dell'*Unione agricoltori*, di cui era stato uno dei fondatori, perché non aveva apprezzato il cambio del nome in *Confagricoltura*».

«Ad apprezzarlo sono stati anche i rappresentanti della Coldiretti: Il presidente di questa, Carlo Franciosi, così si è espresso ai suoi funerali: 'È morto un personaggio che ha usato la sua vita per arrecare benefici al mondo agricolo, portando avanti le trattative'. Era in pensione, ma interveniva sempre alle riunioni e ai mercati. Le sue critiche erano sempre costruttive».

«Sempre sulle barricate a difendere gli interessi dei contadini, quelli tra i suoi colleghi che hanno i capelli bianchi lo ricordano onnipresente nelle grandi battaglie del latte degli anni '60 e '70, quando l'agricoltura attraversava momenti di grande crisi e gli scontri si facevano duri al Brennero e alle altre frontiere italiane».

«Grande esperto del settore, non aveva uguali in fatto di esperienza e conoscenza del reparto lattiero-caseario e del comparto delle carni; in Camera di Commercio a Milano, come si è accennato, ha fatto parte per anni, e sino all'ultimo giorno, delle Commissioni Prezzi Bovini, Carni Bovine e Burro e Formaggi. Era anche componente della Commissione Mercato Carni della Sogemi e per 30 anni è stato consigliere della Cooperativa CAMSI, che si occupava degli ammassi dell'AIMA. Era anche componente della Commissione Provinciale di Milano per la tenuta del ruolo degli agenti di mediazione».

«Uomo di destra, Forti non ha mai rinnegato le proprie idee. Tuttavia è significativo che al suo funerale (svoltosi il giorno 17 aprile nella chiesa di Muzzano, frazione di Zelo, suo paese natio) fossero presenti anche molti politici del centro-sinistra, quali il senatore Gianni Piatti, sottosegretario all'Ambiente del governo Prodi, che conosceva bene Forti a cui ha voluto rendere l'ultimo omaggio». «Parteciparono anche il presidente della Provincia di Lodi, Osvaldo Felissari, e il vicepresidente Fabrizio Santantonio, Assessore all'Agricoltura, Alessandro Manfredi, segretario dei democratici di sinistra, il sindaco di Rivolta d'Adda, Lamberto Grillotti. I politici hanno ricordato il carisma e l'impegno di Forti, ma a riempire la chiesetta e il viale antistante furono soprattutto gli agricoltori e i loro rappresentanti. Per la Confagricoltura il direttore Luigi Tomasi. A Muzzano non hanno voluto mancare nemmeno i vertici provinciali della Coldiretti, il presidente Carlo Franciosi e il direttore Roberto Maddè».

«La sua salma riposa nel cimitero locale, insieme ai fratelli e ai genitori. Forti, che viveva a Cervignano, lascia due sorelle e molti amici».

In conclusione, il nostro museo è orgoglioso di aver avuto tra i suoi soci e consiglieri il "guerriero" (così lo chiamavano in Confagricoltura) che, con la sua schiettezza e la sua capacità d'analisi, non si è mai tirato indietro per rappresentare le istanze degli agricoltori e per portare avanti le battaglie a difesa dei prezzi e del lavoro dei campi.

Nel Lodigiano era persona molto conosciuta e apprezzata, tanto che per il settore agricolo è diventato quasi un simbolo della sua terra e dell'agricoltura.

Molto umano e generoso, la sua espansività era di stimolo per discussioni su qualsiasi tema, dall'agricoltura alla politica; la sua lucidità e la sua combat-

tività gli consentivano di portare avanti le sue tesi a favore delle tradizioni e della storia gloriosa delle caschine lodigiane.

G. F.

SILVIO DELLA PIETÀ
(1910-2008)

Persona riservata, concreta e lungimirante nel suo operare, il Dottor Silvio Della Pietà fu certamente uno dei più importanti operatori del prof. Giuseppe Frediani nella fondazione del nostro Museo. Nella veste di responsabile della Sezione di Credito Agrario della Cassa di Risparmio delle Province Lombarde (Cariplo) e membro dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dell'Associazione omonima, si prodigò con tutte le sue energie nel realizzare il Museo. Senza il suo appoggio, la Cariplo non avrebbe certo contribuito a fornire i mezzi finanziari necessari per restaurare e sistemare i locali del Castello di Sant'Angelo Lodigiano, che la Fondazione Bolognini aveva messo a nostra disposizione per le esposizioni dei vari oggetti e strumenti dell'agricoltura del passato, e prima ancora per l'acquisizione degli stessi.

Durante le missioni di studio all'estero, che il prof. Frediani aveva organizzato prima della costituzione del Museo, ebbi modo di apprezzare la sua formidabile preparazione. Come esperto della Cariplo, aduso a valutare rapidamente – per così dire a un colpo d'occhio – la struttura di aziende agricole piccole e grandi (cui la Cariplo doveva prestare del denaro), lo stato del loro funzionamento, così, visitando le aziende tipiche di vario livello (tradizionali, moderne ecc.) di Polonia, Romania, Bulgaria e degli altri Paesi in cui si svolsero le missioni, come pure la loro illustrazione nei vari musei storico-etnografici relativi all'agricoltura, si rendeva conto dei loro aspetti più essenziali.

Purtroppo il 1° luglio del 2008 il dott. Della Pietà è deceduto. È inutile sottolineare che ci viene a mancare quel senso di sicurezza che i fondatori, come nelle famiglie i padri, anche se molto anziani, offrono a chi è loro subentrato nell'operare. Facciamo qui seguire il testo che, per il necrologio, ci ha inviato il figlio.

G. F.

In data 1 luglio u.s. si è spento Silvio Della Pietà, mio padre. Era nato a Milano il 28 settembre 1910.

L'amore e il grande interesse per la natura che lo accompagnò per tutta la vita e che a sua volta ha trasmesso a tutti i suoi figli, era stato probabilmente stimolato da soggiorni infantili in campagna, nella bergamasca, nel varesotto e in maremma toscana, dove la famiglia si era di volta in volta trasferita, e da soggiorni estivi presso i nonni materni, agricoltori di Valle Lomellina.

Concluse la sua adolescenza a Milano, dove conseguì la maturità classica e

si laureò in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi, con una tesi sperimentale in Entomologia Agraria.

Dopo alcune esperienze lavorative nella bergamasca, dapprima a Curno, presso la Stazione Sperimentale di Maiscoltura e successivamente come insegnante presso l'Istituto Tecnico Agrario di Treviglio, entrò, poco prima dello scoppio della guerra, nell'allora mitica, per milanesi e lombardi, "Cà de Sass", la sede centrale della Cassa di Risparmio delle Province Lombarde, presso la Sezione Credito Agrario, dove avrebbe svolto praticamente tutta la sua carriera professionale.

Nel 1941 fu richiamato alle armi, come ufficiale dei Bersaglieri, e prestò servizio soprattutto sui fronti greco e albanese; rifiutò poi, a rischio della vita, di aderire alla Repubblica Sociale di Salò. Non parlava volentieri delle sue esperienze di guerra. Ma quel poco che diceva era sufficiente a lasciar trasparire l'impressione profonda di orrore, non scevro spesso da incredibile stupidità, che la guerra aveva lasciato nel suo animo, e che sapeva tenere ben distinti dal sentimento di amor di patria a cui è rimasto sempre fedele.

Alla Cariplo alternava il lavoro d'ufficio ai sopralluoghi in campagna, operando soprattutto nelle province di Brescia, Pavia, Milano e Sondrio. Per quasi trent'anni, gli anni in cui l'esodo dai campi e la "rivoluzione verde" cambiavano la faccia dell'agricoltura lombarda, istruì, seguì, controllò e approvò pratiche di miglioramento fondiario. I suoi interlocutori erano da un lato i clienti, agricoltori e/o proprietari fondiari, dall'altro le filiali locali di Cariplo, senza dimenticare le autorità agricole locali, in particolare gli ispettorati agrari provinciali, che, soprattutto dove ancora non erano stati soppiantati da incombenze burocratiche, svolgevano un ruolo importante di stimolo al progresso tecnico ed economico. Era instancabile sul lavoro: quando usciva per i sopralluoghi in campagna la sveglia era sempre alle 5 o poco più tardi.

Avendo seguito il suo stesso *curriculum studiorum*, mi si presentò l'occasione di vederlo all'opera sul lavoro qualche volta, nei suoi ultimi anni in Cariplo.

Conoscendolo, conoscendo soprattutto il suo senso del dovere, non solo e non tanto enunciato ma coerentemente e costantemente praticato in ogni sua azione, il suo inconfondibile stile di lavoro, estremamente rigoroso, per non dire austero, anche se di quando in quando ravvivato da vivaci sprazzi di humour, non poteva sorprendermi. Ma, ugualmente, mi ha sempre colpito il suo atteggiamento di fronte all'interlocutore: fermo, rispettoso ma un po' distaccato, indipendentemente dalle fortune e dallo status sociale di chi avesse di fronte. Ricordo, come fosse ora, lo stupore negli occhi di certi piccoli coltivatori diretti (in quegli anni seguiva molte pratiche per la Piccola Proprietà contadina) di vedersi trattati da una persona ai loro occhi tanto importante con un atteggiamento così rispettoso e del tutto privo di quella paternalistica condiscendenza alla quale erano, evidentemente, da sempre abituati.

Il mio lavoro, per quanto molto diverso dal suo, mi ha portato a operare negli stessi ambienti, spesso a contatto con gente che lo aveva conosciuto. E

mi ha sempre inorgoglito la fama di specchiata onestà che, dovunque abbia operato, ha lasciato dietro di sé.

Gli ultimi anni prima del pensionamento, Cariplo gli affidò la direzione dell'Ente Lombardo di Potenziamento Zootecnico, proprietario, a Zorlesco nel Lodigiano, del più grande Centro Tori operante in Italia, e della gestione del cospicuo patrimonio di aziende agricole di proprietà della banca, diffuse in tutta Italia.

La sua carica di energia vitale non si esauriva nel lavoro. L'attaccamento alla famiglia, allietata dalla nascita di 4 figli in sei anni, non gli impediva comunque di trovare anche il modo di praticare, fino a un'età avanzata, intensa attività fisica e sportiva, dalla bicicletta al nuoto, alla vela, all'alpinismo. Passata la sessantina, cominciò anche a partecipare regolarmente all'annuale adunata dell'arma dei bersaglieri, dove per molti anni ha fatto parte, fino a un'età decisamente avanzata, molto spesso, appunto, come membro più anziano, della pattuglia che concludeva di corsa la sfilata di fronte al palco delle autorità.

Per diversi anni dopo il pensionamento, svolse anche attività professionale per l'Ordine dei Laureati in Agraria come perito presso il tribunale e commissario agli esami di stato. E, fino a quasi 94 anni, partecipò assiduamente alla vita associativa, presso la Società Agraria di Lombardia e l'Associazione Milanese dei Laureati in Agraria.

Costretto quindi in casa da condizioni di salute sempre più precarie, è rimasto lucido e sereno fino alla fine.

Silvio Della Pietà jr.

FRANCO CANTONI
(1928-2008)

Si era presentato al Museo tanti anni fa, quando ancora c'era il prof. Frediani, offrendo la sua collaborazione. Era stato impiegato del Comune di Sant'Angelo Lodigiano e, ora che era in pensione, voleva occupare in modo utile il suo tempo. Fin da allora ci avevano colpito il suo viso onesto e intelligente, il suo modo gentile e discreto di fare, e Frediani lo aveva accettato subito. Man mano che il tempo passava, le impressioni del primo momento si erano confermate e rafforzate e sempre più ci si affidava a Lui, per le più svariate necessità: dalle più umili, come la lettura dei contatori, alle più serie, come visite di controllo da parte dei vigili del fuoco... Egli era sempre disponibile ed era il nostro rappresentante a S. Angelo.

Imparò subito a svolgere la sua funzione principale, quella di accompagnare le scolaresche durante la visita al Museo. Come guida, era eccezionale, tanto che mi diceva che diversi insegnanti, anche dopo molti anni, gli telefonavano a casa per fare una visita con la scolaresca, solo se accompagnati da Lui. Infatti i Suoi rapporti con i visitatori, in particolare con i giovani e giovanissimi, non erano freddi e distaccati come lo sono adesso, con le guide attuali: varie volte ho assistito alla Sua esposizione. Sapeva parlare in modo chiaro, semplice, comprensibile, paziente, adatto di volta in volta all'età dei visitatori, riuscendo

a coinvolgere, con qualche domanda, con qualche battuta, i ragazzini. Se non sapeva qualcosa di etnografico o ergologico – si era inserito in questo settore, nuovo per lui – non esitava a chiedere informazioni, per completare la Sua preparazione.

Una inequivocabile dimostrazione di tutto ciò era il numero dei visitatori e le entrate che affluivano, e il merito lo aveva anche la moglie, la Signora Rosa, che, collaborando con Lui, riusciva a far acquistare cartoline, guide ecc., aiutandoci in tal modo a diffondere la cultura agro-etnografica tra i giovani.

Poi purtroppo ci hanno tolto la gestione delle visite e, nonostante le varie promesse, Egli non ha più avuto la possibilità di partecipare ancora attivamente all'andamento del Museo. Questo era stato per Lui un grande colpo e, nei tempi più recenti, quando ci si incontrava a Sant'Angelo – dove venivo assai più raramente di prima, a causa dei miei acciacchi – mi parlava sempre del magone che provava quando passava presso il Castello, pensando ai tempi passati.

Ricordo sempre la Sua collaborazione veramente totale. Mi ridava animo quando ero scoraggiata, mi dava saggi consigli, si occupava dei vari contatti. Io lo ricorderò sempre come un vero uomo, serio, volenteroso, generoso, completamente disponibile, pienamente fidato, e anche affettuoso, cordiale, comprensivo e con un forte attaccamento alla famiglia. Le semplici parole scritte sul suo ricordino-lutto: *“Amore per la famiglia – Gioia del lavoro – Culto dell'onestà”* lo caratterizzano in pieno.

E.P.

RINNOVO DELL'ADESIONE PER IL 2009

Il Museo lombardo di storia dell'agricoltura – Associazione Onlus rappresenta, nel suo settore, uno degli istituti più autorevoli esistenti in Italia e in Lombardia.

Oltre ad iniziative di studio e divulgazione, il Museo è impegnato a compiere ingenti spese per conservare le sue collezioni e per aggiornare gli allestimenti didattici. Le risorse finanziarie provengono dai contributi pubblici su specifici progetti, dai proventi delle visite didattiche, dalle quote sociali e dalle donazioni di soci ed amici. Pertanto invitiamo soci ed amici a voler confermare l'adesione all'Associazione versando la quota associativa per il 2009 (*mediante bonifico bancario o vaglia postale, agli indirizzi indicati più avanti*).

QUOTA ASSOCIATIVA

Socio ordinario Euro 20,00 *Socio benemerito* Euro 40,00

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

Sede legale: c/o Università degli studi di Milano, Via Celoria, 2 - 20133 Milano
Indirizzo postale: C. P. 908, 20123 Milano
Codice fiscale: 80119070151
Direzione del Museo Prof. Osvaldo Failla, Facoltà di Agraria v. Celoria 2, 20133 Milano
Tel. /fax 02.50316565 / 02.50316553
E-mail osvaldo.failla@unimi.it

Direzione del Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria
Prof. Gaetano Forni v. Keplero 33, 20124 Milano
Tel e fax 02.6687822
E-mail gaetano.forni@fastwebnet.it

BANCA POPOLARE DI LODI – Agenzia n. 6, S. Angelo Lodigiano (LO)
ABI 05164 **CAB** 33760 **conto corrente bancario n.** 000000265862
IBAN IT12 B 05164 33760 000000265862

CONTO CORRENTE POSTALE 11942208 **intestato a** MUSEO LOMBARDO DI
STORIA DELL'AGRICOLTURA ONLUS

CON LA SCELTA DEL 5 PER MILLE DELL'IRPEF NELLA PROSSIMA DENUNCIA DEI REDDITI

Tutti, soci, simpatizzanti e amici, possono senza alcun esborso contribuire a risolvere la situazione.

Il Museo è iscritto nell'elenco degli Enti ammessi al riparto della quota del 5 per mille in sede di denuncia dei redditi dell'anno...

La scelta del 5 per mille richiede solo un momento di attenzione nel redigere la denuncia dei redditi, indicando nell'apposito riquadro del modello 730, Unico o Cud il **codice fiscale 80119070151** e apponendo la propria firma.

SCELTA PER LA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE DELL'IRPEF (in caso di scelta FIRMARE in UNO degli spazi sottostanti)

Beneficiario delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale, delle associazioni di promozione sociale e delle associazioni e comitati (che operano nel settore di cui all'art. 10, c. 1, lett. a), del D.Lgs. n. 460 del 1997 e delle associazioni sportive dilettantistiche in possesso del riconoscimento di cui all'art. 10, c. 1, lett. b), del D.Lgs. n. 460 del 1997)

FIRMA _____

Codice fiscale del beneficiario (eventuale)

Beneficiario dell'usufrutto della quota di cui all'art. 10, c. 1, lett. b), del D.Lgs. n. 460 del 1997

FIRMA _____

Codice fiscale del beneficiario (eventuale)

Beneficiario delle associazioni sportive dilettantistiche in possesso del riconoscimento di cui all'art. 10, c. 1, lett. b), del D.Lgs. n. 460 del 1997

FIRMA **Marco Rossi**

Codice fiscale del beneficiario (eventuale) **8 0 1 1 9 0 7 0 1 5 1**

In aggiunta a questi dati personali...

AVVERTENZE
Il contribuente deve apporre la propria firma e il codice fiscale del beneficiario (eventuale) di un soggetto beneficiario.

Finanziamento agli enti

UN FILMATO SUL NOSTRO MUSEO

Si può richiedere il filmato/DVD "E abbiamo seminato ..." su storia, contenuto e prospettive del Museo Lombardo di Storia dell'agricoltura, versando € 25,00 sul conto corrente postale n. 11942208, intestato a Museo lombardo di storia dell'agricoltura ONLUS.

Finito di stampare
nel mese di ottobre 2009
dalla Tipografia ABC
Sesto Fiorentino - Firenze

