

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

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

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

(Cicero, *De Officiis*, I, 42)

---

# ACTA MUSEORUM ITALICORUM AGRICULTURAE

---

N. 15 (1994-95)

---



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

con sede in S. Angelo Lodigiano (Milano)  
via C. Battisti 11, CAP 20079

*INDIRIZZO POSTALE*

*Casella Postale 908  
20101 Milano*

*Comitato di Redazione*

Gian Piero Fumi  
Gaetano Forni  
Pier Luigi Manachini

*Presidente*

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

*Comitato dei Referees*

Pietro Gasperini  
Tommaso Maggiore  
Luciano Segre

---

Publicazione con il contributo del C.N.R.

---

## SOMMARIO

### CONTRIBUTI SCIENTIFICI

Un contributo d'eccezione per la documentazione museale dell'agricoltura medievale: le "*Observationes quaedam sup. agricultura*", appunti di ricerca sperimentale ortofrutticola di Francesco Petrarca (a cura di G. F.)

Una Ghiacciaia ottocentesca a Caidate (VA) (Giuseppe B. di Belgiojoso)

Museo di Storia dell'Agricoltura e Museo del territorio rurale: antitesi, coincidenza o coordinata convergenza? (G. F.)

Sant'Angelo Lodigiano: un laboratorio di ricerca. Dal Museo di Storia dell'Agricoltura al Museo del Territorio Lodigiano (Elena Gardin, Grazia Gugliandolo, Francesca Meloni)

Un grandioso progetto di museo in avanzata fase di realizzazione: Il Museo del Territorio Biellese (Mauro Vercellotti)

Lexicon antiquitatum agriculturae - *Rubrica* - Macchine idrauliche - Falci e alabarde (G. F.)

### MUSEOLOGIA AGRARIA IN ITALIA E NEL MONDO

Acqua e farina (Monica Paolazzi)

A Crema in località Sabbioni il primo museo del villaggio in Italia (Gaetano Forni)

L'XI Congresso Internazionale dei Musei d'Agricoltura (CIMA XI) a Nitra (Roberto Togni)

### ATTIVITA' E INIZIATIVE DEL CENTRO DI MUSEOLOGIA AGRARIA E DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Attività del Museo nel 1994-1995

### SEGNALAZIONI BIBLIOGRAFICHE

#### NECROLOGI

Giuseppe Frediani

Giuseppe Bersano

Luigi (Gino) Morzenti

## CONTRIBUTI SCIENTIFICI

Un contributo d'eccezione per la documentazione museale dell'agricoltura medievale: le

## OBSERVATIONES QUAEDAM SUP. AGRICULTURA

Appunti di ricerca sperimentale ortofrutticola di Francesco Petrarca

Introduzione e orientamenti di analisi critica  
a cura di Gaetano Forni.

Un grosso problema per il museologo è quello di illustrare al pubblico l'agricoltura e lo stato della scienza agronomica nel Medio Evo. Uno spunto di straordinaria utilità ci è offerto dagli appunti di carattere orto-frutticolo lasciatici da un personaggio illustre: il Petrarca. Essi ci documentano un quadro dell'arte e attività coltivatoria medievale che corrisponde perfettamente a quanto ci illustrano le miniature dei *Tacuina sanitatis*. È utile al riguardo un confronto.

Senza dubbio Catone, Varrone, Columella e gli altri autori georgici antichi, specie quelli che hanno fatto riferimento alla produttività delle varie colture, dei diversi sistemi e metodi di coltivazione, anche in relazione con i vari tipi di terreno, debbono aver annotato almeno a posteriori della loro attività (diretta o indiretta) coltivatoria, tali dati. Quello che non appare, o traspare solo in modo molto confuso e indiretto, è l'ansia, l'interesse a provare, verificare, confrontare.

È questo un comportamento che invece viene a caratterizzare il nostro Rinascimento, ma i cui primordi compaiono, negli spiriti più avvertiti e sensibili, già nel Medioevo avanzato, come appunto in Petrarca. Amante della natura, non tanto di quella selvatica, ma, come Virgilio, di quella domestica ("*arte perdomitam naturam*"), cioè della campagna, come sottolinea il Camporesi (1993 p. 67), prende nota delle operazioni, in genere di piantagione o semina, da lui personalmente condotte o curate. Non si accontenta di indicare la data, ma rileva le condizioni climatiche, il tipo di suolo, la luna, e soprattutto documenta i risultati, che specifica facendo precedere un trattino verticale.

Figlio di un notaio proscritto fuoruscito fiorentino, nacque ad Arezzo nel 1304. Diplomato ambasciatore, chierico (aveva acquisito attorno ai vent'anni gli ordini minori), letterato illustre, godeva di una grande disponibilità di mezzi finanziari, che gli permetteva di acquistare terreni e case nelle località ove aveva occasione di risiedere. Così, nella sassosa Provenza, a Valchiusa (Vaulcluse), presso la riva del Sorga, acquistò un podere che fece prima ripulire dai massi cosparsi in superficie (Marconi 1893) e poi spietrare in profondità. Realizzò in tal modo un praticello, poi due piccoli orti, ove poté piantare personalmente viti, olivi ed altri fruttiferi. Così pure ebbe la possibilità di fare a Parma ove, svolgendo la funzione di canonico, oltre a un giardino, possedeva un vigneto-frutteto, cioè viti allevate su sostegno vivo (peri, meli, susini). Il giardino era diviso, da una parte centrale più intensamente curata e coltivata (*ortulus cultior*), in due zone laterali (*ortus citeriore* e *ortus ulterior*) (De Nolhac 1887, 1934). Ma nel 1350 acquistò, sempre a Parma, un nuovo appezzamento. Le sue attività ortofrutticole e i suoi risultati interessavano altri personaggi con cui era in relazione. Tra questi il Signore di Milano (che da poco aveva acquisito Parma dagli Estensi) Luchino Visconti. Questi gli aveva inviato (Camporesi o.c. p. 62) marze di pregiate varietà di fruttiferi. Petrarca gli fece avere alcune pianticelle, un carne e un cesto di pere ghiacciuole (*glaciale pirum*), varietà un tempo molto diffusa specie in Toscana (Marconi ibidem, nota 39).

Spostandosi poi a Milano, ove risiedette una decina d'anni (Camporesi 1993 p. 54) accenna (1353 e 1357) alla sua attività ortofrutticola *in ortulo* che possedeva nei pressi di Sant'Ambrogio, e *in orto* acquistato nelle vicinanze di Santa Valeria.

Anche negli ultimi anni della sua vita (morì nel 1374), ad Arquà, con l'assistenza del

genere (*Checcus noster*) e l'aiuto di amici, continuò la sua attività di coltivatore prendendosi direttamente cura dell'oliveto e del vigneto (Marconi *ibidem*).

Per comprendere meglio come e perché sperimentava, è necessario conoscere i tratti psicologici fondamentali della sua personalità. Come sottolinea il Camporesi (1993) era di temperamento ansioso e melanconico, depressivo, trovava sollievo nel lavoro indefesso e pluriforme con il viaggiare continuo (impostogli anche dalla sua posizione di diplomatico e ambasciatore). Di gusti parchi, frugali, si nutriva soprattutto di erbe, frutti, pesci, evitando le spezie. Incalzato dall'ansia di una vita che temeva breve, limitava il sonno, levandosi prima dell'alba, per occuparsi dei suoi diletti studi. Di salute cagionevole, andava soggetto a febbri violente, perdite di coscienza, forti dolori. Nel 1370 fu colpito da una sincope che lo tenne quasi come morto per circa trenta ore.

L'orticoltura, la viti-frutticoltura rappresentavano per lui un modo di contatto più immediato e operativo con l'ambiente naturale, lo facevano sentire cioè più propriamente agente nei riguardi di una "*arte perdomitam naturam*", come si è accennato sopra. Il provare, tentare modalità, metodi nuovi, non conformi a quelli illustrati dai georgici classici, gli dava il gusto d'innovare, sperimentare. Egli infatti al riguardo scrive: "*Que omnia* (tutti questi modi d'operare) *sunt contra doctrinam Maronis* (non sono conformi alle Georgiche di Virgilio Marone). *Sed placet experiri* (Ma mi piace sperimentare)".

Non si deve credere che le annotazioni, che, come si è detto, stendeva per ricordare come aveva operato nel piantare, seminare; quali suggerimenti e da chi provenienti avesse accolto; le condizioni climatiche e pedologiche e così via, sino al cenno sui risultati ottenuti, costituissero un registro vero e proprio di sperimentazione, analogo a quelli impiegati da un moderno ricercatore. No, erano appunti alla buona, spesso incompleti, che il Petrarca stendeva per sé in un latino (il che significa che pensava in latino), in complesso corretto (se si tiene presente che si trattava di appunti) in modo sincopato, stenografico, diremmo oggi, utilizzando abbreviazioni di ogni genere e sottintendendo di tanto in tanto delle parole. I risultati erano indicati successivamente in modo ancor più succinto e lacunoso. Ma costituivano pur sempre delle note che documentavano lo scopo delle ricerche che, anche se condotte in modo rudimentale e talora ingenuo (come quando semina in autunno spinaci, biete e altri ortaggi), erano tuttavia straordinarie in quanto di epoca medievale. Tali annotazioni, tredici in tutto, erano stese a guisa quasi d'appendice sull'opera agronomica latina che più frequentemente consultava: l'*Opus Agriculturae* di R.T.E. Palladio, con l'intitolazione "*Observationes quaedam sup. Agriculturae*".

Analizzeremo e tradurremo in questo numero di AMIA gli appunti petrarcheschi riguardanti le ricerche viticole. Completeremo poi nel numero successivo, presentando quelle riguardanti altre colture. Il codice petrarchesco da noi riprodotto in appendice è il Cod. Vat. 2193, f 156 r, secondo l'interpretazione delle parti sincopate o sottintese di M. Vattasso (1908). Esse vi sono trascritte in corsivo. Questa perfezione e talora rettifica la precedente di De Nolhac (1887). Su di essa si basa la traduzione (la prima in italiano) effettuata da Giulia Forni.

### Bibliografia

- Camporesi P., 1993. *Le vie del latte*, Garzanti, Milano
- De Nolhac P., 1887. *Pétrarque et son jardin d'après ses notes inédites*, Giornale storico della letteratura italiana, IX, Firenze: 404-414
- De Nolhac P., 1934. *Pétrarque dans son jardin de Parma*, Archivio storico per le Province Parmensi: 37-40
- Marconi F., 1893. *Il Petrarca nella storia dell'agricoltura*, Atti Reale Accademia economico-agraria dei Georgofili di Firenze, IV serie, XVI, Firenze: 139-151
- Vattasso M., 1908. *I codici petrarcheschi della Biblioteca Vaticana*, Tipografia Poliglotta Vaticana, Roma

## I. Gli appunti riguardanti la viticoltura

Il giorno 26 novembre 1348, verso sera, a meno di due ore prima del tramonto, ho fatto potare i tralci delle viti e ne ho fatto piantare subito una parte, il resto l'ho fatto sotterrare completamente, contro l'uso comune, ma l'ho fatto seguendo il suggerimento del mio nuovo amico di Cremona, un coltivatore straordinario. Infatti dice di aver piantato i tralci, sotterrati in questo modo e dissotterrati intorno al mese di maggio, non intenzionalmente, ma perché costretto a differire l'operazione da un imprevisto: il risultato era stato mirabile, tanto che ciò che era stato un esito casuale lo fece diventare una ragionata consuetudine. Da quella volta aveva continuato così, con successo (1).

Perciò anch'io desiderai fare questa prova e verificare se fosse più proficua la piantagione in autunno o in primavera e anche se lo fosse il sotterramento dei tralci recisi o la loro piantagione senza interrimento. Per non ignorare le eventuali influenze accidentali, bisogna prendere in considerazione tre fattori sfavorevoli: il clima già invernale di fine autunno, mentre per tali operazioni è preferibile la temperatura di inizio autunno; il vento di bora, che oggi sta soffiando e che rende difficile la lavorazione del terreno, quantunque sia controbilanciato dall'austro, che spira da 15 giorni con continue piogge, che impregnano la terra; infine la luna che, come indica l'aspetto, è al quinto giorno, anche se alcuni sostengono che sia al sesto giorno. Tutte cose contrarie ai principi di [Virgilio] Marone. Ma mi piace sperimentare.

l (2) Non fui presente al momento di estrarre la parte sotterrata. La parte piantata crebbe con scarso vigore, ma meglio di quanto pensassi.

.....

Il 2 marzo, il 12° giorno della luna, o meglio il 13°, con un clima mite ma nuvoloso e piovoso, feci piantare nell'orto vicino, in pergolato, le viti transmarine (3), trasportate il giorno prima verso sera da Valle Serena, senza rami, con la sola giuntura del vecchio tralcio - come dicono - con il nuovo. Le feci piantare ai piedi di alberi sia giovani sia vecchi: melo, pero, susino. Il giorno dopo, in mia assenza, con un tempo oltremodo umido e piovoso ma mite, i servi piantarono nell'orto vicino, sempre in pergolato, tralci di uva duracina (3) staccati da una vite ombrosa, insieme ai tralci precedenti, al piede di altri (quasi tutti) gli alberi.

## Note

1) Come informa il Marconi (o.c. nota 44), basandosi sul trattato di C. Berti Pichat: *Corso teorico e pratico di Agricoltura* (Torino 1951), è questa una pratica al suo tempo abbastanza comune in Emilia. Qui si usava potare le viti molto prima della piantagione delle talee, per cui i tralci potati si conservavano sotterrandoli.

2) I brani preceduti da un trattino verticale riguardano in genere i risultati ottenuti e quindi sono stati stesi dal Petrarca in un momento successivo all'operazione descritta.

3) Come annota il Marconi (o.c. nota 42), sia nel caso delle transmarine che in quello delle duracine si tratta di varietà di viti per uve da tavola. Per le transmarine Marconi ipotizza una variazione (o corruzione) del termine "tremarine" che ritroviamo in Vincenzo Tanara (nella sua opera: *L'economia del cittadino in villa* - Bologna 1644) nelle dizioni "trasmarine" e "tramarine".

## Il testo latino

Riportiamo il testo originario latino secondo l'edizione critica di M. Vattasso. Le parti in corsivo indicano i completamenti delle parole lasciate abbreviate (in qualche caso omesse

in quanto sottintese) dal Petrarca, secondo l'interpretazione del Vattasso.

(Cod. Vat. 2193, f. 156')

Anno 1348, die mercurij Nouembris 26°, hora temporis occidui, minus quam duabus horis ante solis occasum, feci amputari palmites uitium, et partem confestim plantari, partem terre infodi ita quod nec modicum emergerem, quod est contra consuetudinem communem, sed secundum consilium amici noui Cremonensis agricolae insignis. Hoc modo enim palmites obrutos et circa maij mensem erutos se plantasse dicit, non consulto quidem, sed casu quodam differre coactus, et mirum successum fuisse plantarum, itaque se quod fortuna obtulit in rationem et consuetudinem transtulisse perpetuam, et ex illo sic usum semperque feliciter. Unde et michi libitum experiri tum illud, tum satio autumpnalis an uerna sit letior et rursus an humi infossio serendorum, an immediata palmitum abscisorum satio. Ne quid tamen de contingentibus ignoretur, tria uidentur aduersari: tempus uel hiemis uel iam precipitis autumpni, cum potius primum autumpnale frigus eligendum sit ad talia; Boreas hodie spirans, inimicus uersande telluri, licet hoc forte compensetur Austro iam quintumdecimum diem flanti et terre imbribus assiduis madenti; luna preterea, licet quidam sextam dicant, tamen, ut aspectus indicat, quinta: que omnia sunt contra doctrinam Maronis. Sed placet experiri.

¶ Non affui tempore effodiendi partem terre creditam: pars autem plantata debiliter successit, sed tamen melius quam putaram.

\* \* \*

Martij 2, luna 12<sup>a</sup>, uel quod magis arbitror 13<sup>a</sup>, tempore quidem licet temperato, tamen nubiloso et pluuiali, uites transmarinas de Valle serena aduectas precedenti die ad uesperam sine caudicibus, cum sola ueteris, ut aiunt, ac noui palmitis iunctura, plantari feci in ordinem pro pergula in ortulo citeriore. Item ad pedem arborum tam nouarum quam ueterum pomi, piri ac prunij.

Postridie palmites uue duracine de uite umbrosa auulsos in prefatum ordinem et una cum predictis et ad pedem aliarum arborum pene omnium plantauerunt famuli, me absente, die quidem supra modum humido et pluuiali, sed alioquin temperato.

## UNA GHIACCIAIA OTTOCENTESCA A CAIDATE (VA)

Giuseppe Barbiano di Belgiojoso  
Presidente del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura

*Generalità*

L'uso di ambienti per conservare il ghiaccio o la neve raccolti durante l'inverno per essere utilizzati durante i mesi caldi è stato molto diffuso nelle aziende agricole e nelle dimore di campagna della Lombardia e delle altre regioni della pianura padana. La necessità di disporre di ghiaccio o neve compattata era giustificata dall'ampia diffusione di caseifici aziendali e famigliari dove il latte, prodotto dalle bovine allevate, veniva trasformato in formaggio e burro.

Quest'ultima produzione richiedeva la presenza di ghiaccio nelle "zangole", quegli strumenti dove la panna, ossia la crema del latte, veniva assoggettata a forti scuotimenti fino alla separazione del burro dal *latticello*. Questi strumenti erano circolari e soggetti a rotazione nel caso di aziende di una certa dimensione, mentre le zangole di uso famigliare o di piccolissime aziende erano cilindriche e la panna veniva lavorata mediante il movimento verticale di va e vieni di uno strumento simile a uno stantuffo.

Nei mesi caldi la burrificazione veniva facilitata dall'abbassamento della temperatura del liquido e ciò si poteva ottenere con l'aggiunta di ghiaccio o neve alla crema di latte.

La necessità di disporre di ghiaccio quindi era quotidiana, anche se in misura limitata.

Il ghiaccio inoltre era richiesto nel caso di applicazioni mediche, uso più frequente di quanto non lo sia oggi, e, nel caso di famiglie più abbienti, era utilizzato per usi di cucina, per la produzione di gelati.

*La struttura delle ghiacciaie*

Le ghiacciaie di cui erano dotate le cascine della pianura lombarda dove esisteva il caseificio consistevano per lo più di una fossa profonda 4-5 metri, che era coperta da una tettoia a forma conica costituita da pali di legno forte infissi nel terreno attorno alla fossa e riuniti in alto. Una orditura di legni più sottili posti orizzontalmente e sostenuti da pali reggeva una spessa copertura di paglia di cereali, per lo più di segale la cui paglia è più resistente, che forniva un ideale riparo alle intemperie, ma soprattutto un efficiente isolamento termico.

Il ghiaccio si otteneva su campi che venivano allagati e dove di norma, durante i mesi più freddi, si verificava la formazione di uno strato di ghiaccio di 10-15 cm. Questo ghiaccio veniva trasportato e riversato nella ghiacciaia con i normali carri trainati da bovini o da cavalli.

La dimensione più diffusa, quella di un diametro da 5 a 6 metri, aveva il volume di circa un centinaio di metri cubi.

In aziende agricole più estese e dove i fabbricati erano più curati, le ghiacciaie erano interrato ad una profondità più o meno grande, anche in considerazione della presenza di falde acquifere che limitavano la profondità di escavo.

Le pareti erano sempre circolari, costruite in muratura di mattoni e con il soffitto a cupola emisferica. L'accesso avveniva da una portina laterale.

*Il caso della ghiacciaia di Caidate (Varese)*

Ma particolare interesse può destare la descrizione di una ghiacciaia utilizzata in una ampia azienda agricola dove viveva un contratto di "colonia parziaria", ossia un tipo di rapporto in cui rientra anche la mezzadria, con un unico proprietario e circa trenta famiglie di coltivatori diretti. L'azienda esaminata è posta a sud di Varese, su terreni collinari, ad un'altitudine di circa 400 m sul mare. È situata tutt'attorno ad un castello visconteo di origine

medievale, ma ristrutturato in varie epoche successive e sempre abitato dalla famiglia proprietaria. I terreni sono collocati sulle colline moreniche del lago Maggiore e degradano verso la valle del torrente Arno.

Tutte le famiglie possedevano del bestiame bovino da latte, da 2 a 12 capi per famiglia, e il latte veniva utilizzato anzitutto per il consumo familiare direttamente come latte oppure come formaggio molle magro (chiamato volgarmente "formaggina") e come burro. Questi latticini venivano consumati prevalentemente con la polenta, tipico alimento dei contadini dell'Alto Milanese e delle zone padane, ancora oggi diffuso per la sua elevata qualità alimentare e per il suo gusto.

La preparazione del burro necessitava, come si è detto, di ghiaccio e questo veniva inoltre utilizzato per la conservazione degli alimenti e nel caso di malattie.

Non sarebbe stato possibile per ciascuna famiglia disporre di una propria ghiacciaia, quindi, come per altre attrezzature agricole, la proprietà del terreno costruì, a metà '800, una ghiacciaia di grande capacità, tale da supplire alle esigenze delle famiglie dei contadini nonché di altre famiglie del paese e della propria.

Così, mantenendo una tradizione risalente ai tempi feudali, poi consolidata da accordi più recenti, la famiglia del proprietario del terreno metteva a disposizione una grande ghiacciaia in cui i capofamiglia interessati a poter fruire del deposito di ghiaccio si impegnavano a trasportare ghiaccio o neve, scaricandolo dalla botola esistente nella cuspide della volta della ghiacciaia stessa.

Il ghiaccio veniva raccolto su di un appezzamento di terreno coltivato a prato stabile, ma che in inverno veniva allagato mediante la chiusura di un fosso di scarico.

Il terreno apparteneva a diversi proprietari e su detto terreno esisteva un preciso "diritto di invaso" a favore della famiglia proprietaria della grande azienda agricola e del Castello. L'acqua, di origine piovana o proveniente dai terreni adiacenti più elevati, normalmente defluiva da un canaletto. In tardo autunno, su questo canaletto veniva posta una "chiusa", ossia una paratoia in legno con un grosso catenaccio ed un lucchetto la cui chiave veniva trattenuta dalla famiglia abitante nel castello.

L'acqua delle piogge autunnali veniva così invasata nella porzione di terreno più depressa e si formava un laghetto la cui superficie poteva raggiungere un ettaro. Detto diritto d'invaso è stato fatto valere fino al periodo della II grande guerra mondiale.

Dalla fine degli anni '40, dopo lunghe discussioni e a seguito della opposizione dei proprietari di parte dei terreni soggetti all'invaso, questo diritto non fu più fatto valere. E ciò soprattutto perché, con la diffusione degli elettrodomestici, la produzione casalinga di ghiaccio era più agevole ed economica.

Data l'altitudine di oltre 400 m sul mare, la temperatura invernale garantiva la formazione di uno strato di ghiaccio di 10/15 cm di spessore e quindi il ghiaccio disponibile era più che sufficiente per le esigenze. In qualche inverno particolarmente mite la temperatura non consentiva la formazione di ghiaccio, allora la scorta veniva effettuata con neve raccolta nelle vicinanze della ghiacciaia. A memoria d'uomo non si era mai verificata l'impossibilità di raccogliere la richiesta quantità di ghiaccio o di neve. Verosimilmente, con gli andamenti climatici di questi ultimi anni, vi sarebbe stata difficoltà a reperire ghiaccio o neve a sufficienza.

Il materiale veniva trasportato con carri normalmente utilizzati per i trasporti agricoli a quattro ruote, trainati da due vacche di razza bruno alpina, raramente da buoi o da cavalli. L'occasione d'incontro fra i contadini, il fattore e i proprietari, tutti presi da questa operazione che usciva dalle normali attività, costituiva una specie di festa ed era rallegrata da abbondanti bevute di vino spillato dalle botti della vicina cantina.

L'azienda in esame è stata ristrutturata radicalmente tra il 1850 e il 1870. Sono stati costruiti ex novo degli ampi fabbricati per l'alloggio delle nuove famiglie coloniche e per il bestiame, sono stati impiantati vigneti e filari di gelsi per l'allevamento del baco da seta.

È stata costruita un'ampia cantina, la tinaia, ampi porticati e letamai. E anche una grande ghiacciaia delle dimensioni di 9 m di altezza e 6 m di diametro.

La ghiacciaia, come la cantina, è interrata, ma il terrapieno in cui è sistemata è stato ricostruito artificialmente perché costituisce il bastione a nord del castello.

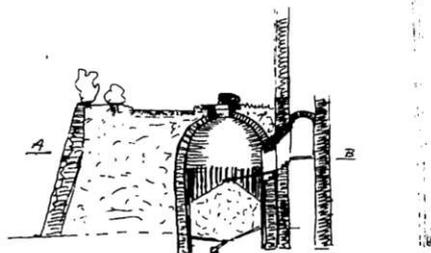
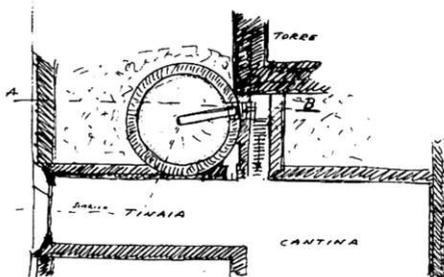
Le pareti della ghiacciaia sono in muratura di pietra e di mattoni. Una volta in mattoni semisferica ne costituisce la copertura. Nella posizione centrale più elevata, esiste la botola in granito per il suo caricamento. La botola è al livello del viale che aggira il castello e quindi il suo accesso per il caricamento del materiale è particolarmente agevole. Le pareti interne sono intonacate con cemento "liscio"

L'accesso all'interno della ghiacciaia per la raccolta del ghiaccio avveniva da una scaletta interna al terrapieno che sboccava in un'apertura sulla parete della ghiacciaia a circa m 4 dal fondo e m 5 dal soffitto. Da questa, con una scala di legno mobile, si raggiungeva la parte più elevata del mucchio di materiale gelato e ne era agevole la raccolta per il suo asporto.

All'interno della ghiacciaia, distanziata di circa 1 m dalle pareti, era disposta una staccionata di pali di legno di castagno posti verticalmente, sostenenti altri pali più sottili e tavole di legno, fissati trasversalmente sui primi. Attualmente questa struttura in legno è praticamente scomparsa, ma fino al 1940-50 era intatta. Secondo alcuni, costituiva un sistema per ridurre il volume dello spazio in cui era accumulato il materiale gelato, così da mantenere più elevato il livello del ghiaccio e consentire un più agevole asporto dalla scaletta. Potrebbe però anche essere stato un dispositivo per rendere più efficace l'isolamento, evitando il contatto diretto del ghiaccio con la parete in muratura e quindi evitare uno scioglimento anticipato.

Ai nostri giorni la ghiacciaia è inutilizzata, ma è facile trovare un suo riuso senza modificarne le strutture. Queste sono comunque tutt'ora in ottimo stato e anche l'intonaco alle pareti è perfettamente conservato.

Nota. Come si accenna nella sezione dedicata alle iniziative del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, è alle stampe un catalogo che tratta fra l'altro delle ghiacciaie, in cui compare anche la ghiacciaia ora descritta. Il dr. P. Gasperini, dell'Assessorato alla Cultura della Regione Lombardia, ci segnala il rinvenimento o la pubblicizzazione di altre ghiacciaie in Lombardia. Le più significative sono quelle della ex Cà Granda (ora sede della Facoltà di Lettere dell'Università degli Studi) a Milano, via Festa del Perdono, del Castello di Legnano e del Palazzo Vertemate a Piuro presso Chiavenna.



La ghiacciaia di Caidate.  
Pianta e sezione.

MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA E MUSEO DEL TERRITORIO  
RURALE:  
ANTITESI, COINCIDENZA O COORDINATA CONVERGENZA? (\*)

(Gaetano Forni)

Come è noto, il tesoro umano più prezioso è la creatività: senza la presenza ad alto livello di essa non emergono non solo le grandi opere d'arte, ma nemmeno gli strumenti tecnici più geniali quali, già nella preistoria, l'aratro e, nei tempi moderni, la radio, l'aereo e persino le strutture sociali più complesse e grandiose, come le multinazionali, e così pure le concretizzazioni socio-politiche delle ideologie: occorre il genio di Napoleone per attuare i principi della rivoluzione francese in tutta Europa, il genio di Lenin per attuare quelli della rivoluzione proletaria.

Una delle tecniche più raffinate e moderne per disporre e utilizzare la creatività, adottate dalle agenzie di consulenza aziendale, consiste nell'interpellare un gran numero di persone estranee alla problematica delle imprese da salvare o sviluppare. Infatti l'essere del mestiere presenta certo dei vantaggi, ma condiziona, pone dei paraocchi: gli Edison, gli Einstein, i Croce, almeno all'origine non erano degli specialisti: Einstein un impiegato dell'Ufficio Brevetti, Edison un artigiano, e così via. L'essere estranei significa poter esprimere la creatività allo stato puro. È solo in un secondo tempo che necessariamente gli addetti ai lavori valutano, selezionano, adattano le idee che il cosiddetto uomo della strada ha sprigionato.

È anche in questa prospettiva che è stata accolta la proposta di pubblicare nelle pagine successive il progetto del Museo del Territorio Lodigiano, da intendersi pure in un certo senso come progetto di sviluppo del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, steso da Elena Gardin, Grazia Gugliandolo, Francesca Meroni, ricavato da una rielaborazione della loro tesi di laurea svolta con l'assistenza del prof. Alfredo Drugman e dell'arch. Marcella Ricci del Politecnico di Milano. Infatti, in quanto architetti, esse hanno operato perfettamente libere dalle visuali specifiche dell'agronomo, come dello storico dell'agricoltura, come anche dell'antropologo e dell'etnologo agrario. C'è da dire che con ciò le autrici non ne hanno ignorato le concezioni, di cui anzi si sono coscientemente informate sia mediante la lettura dei loro scritti, sia mediante colloqui. Egualmente esse hanno steso il loro progetto perfettamente libere da vincoli giuridici, cioè hanno considerato la realtà territoriale nel suo complesso, predisponendo i suoi componenti culturali, sociali, ambientali secondo un progetto ideale. Vale a dire hanno precisato dal fatto che tali elementi siano di proprietà pubblica o privata, che siano già utilizzati musealmente o per altri obiettivi. Machiavelli, nell'arte del "Principe", distingueva il progetto ideale e la realtà effettuale. I museologi debbono distinguere in quest'ultima due componenti: gli elementi monumentali e culturali in genere, e le strutture giuridiche. Ai fini della realtà effettuale le progettiste non hanno tenuto conto del secondo livello.

È necessaria infine anche qualche considerazione di carattere teorico:

Ogni epoca focalizza, in relazione agli eventi storici del momento, determinate concezioni culturali e le rispettive istituzioni (musei ecc.). Così l'incipiente industrializzazione e urbanizzazione iniziate a fine '700 in Inghilterra e proseguite poi nell'800-inizio '900 negli altri Paesi dell'Europa occidentale, hanno determinato o meglio stimolato da un lato (Forni 1993) il sorgere dei musei delle tradizioni contadine (musei folclorici ecc.) come strumento per illustrare alle masse inurbate il nostalgico mondo delle campagne abbandonate, dall'altra i musei della storia dell'agricoltura, ovvero quelli che illustravano e documentavano dalle fondamenta l'attività principe del passato (Forni 1989), anche se tuttora essenziale, sotto molteplici profili, per il presente (Forni in stampa e Forni 1995).

L'elaborazione scientifica dei musei delle tradizioni popolari contadine li ha elevati al rango di musei etnografici e poi, in anni molto recenti, grazie alle vedute del Rivière e di altri autori, a quelli del museo territoriale, del museo diffuso.

È chiaro che, sull'onda di queste ultime concezioni, i giovani architetti hanno progettato il museo più in auge nella nostra epoca, quello territoriale. Ora ci si pone il quesito: questo si contrappone a quello di storia dell'agricoltura o coincide con esso o più semplicemente converge con esso?

È evidente che il museo di storia dell'agricoltura è, come tanti altri musei modernissimi quali quello della moda, dell'automobile ecc., un museo specializzato che illustra al pubblico, come si è detto, un'attività fondamentale, anzi la più fondamentale delle attività, quella che fornisce alimento a tutta l'umanità e che controlla, o meglio bonifica l'ambiente (Forni 1995). È altrettanto ovvio che un museo del territorio, anche se il territorio è a vocazione agrario-rurale, non coincide né per gran parte degli obiettivi né per buona parte dei contenuti con il museo di storia dell'agricoltura, né può sostituirlo. È ovvio d'altra parte che il nuovo che nasce non sostituisce il già esistente. È pure evidente che vi è una certa relazione tra il museo territoriale di un'area eminentemente rurale come il Lodigiano e un museo di storia dell'agricoltura. La questione allora si pone in questi termini: è il museo territoriale del Lodigiano un'articolazione del museo di storia dell'agricoltura, oppure, all'opposto, quest'ultimo costituisce lo sviluppo di un'articolazione (quella che illustra l'attività predominante nel territorio) del museo appunto territoriale.

Le autrici, in base alle sollecitazioni più attuali, propendono per quest'ultima impostazione. Essa potrebbe essere accolta, ma in una prospettiva per così dire diarchica. Tra agricoltura e un territorio eminentemente rurale quale è il Lodigiano, vi è sicuramente, come si è detto, una stretta relazione o addirittura una interazione sinergica, ma un museo d'agricoltura che illustra e documenta l'origine e lo sviluppo di questa attività nel mondo è più un museo a vocazione internazionale che territoriale e locale, per cui è chiaro che ciascuno, pur dovendo esser collegato con l'altro, necessita, entro determinati limiti, di una propria autonomia. È utile al riguardo, per chiarire le idee, un paragone: il museo territoriale del Lazio deve far riferimento certamente a monumenti quali la Cattedrale di San Pietro e i Musei Vaticani, ma è chiaro che essi costituiscono delle antenne del tutto particolari che travalicano di molto il significato e la funzione di quelle ordinarie, configurate nella concezione rivieriana.

Ritornando al progetto di museo territoriale, è necessario che alla parte iniziale qui pubblicata, che illustra la struttura e la funzione della sede centrale, segua la parte in un certo senso più essenziale, quella che appunto riguarda il territorio. Sarebbe veramente importante che le autrici seguissero l'indirizzo, fondamentale per la documentazione e illustrazione del territorio, così ben esemplificato nel volume di Diego Moreno, recensito alla fine di questo numero di AMIA.

\*) Considerazioni in premessa al progetto di un Museo del Territorio Lodigiano di Gardin, Gugliandolo, Meloni, illustrato nell'articolo successivo.

#### *Bibliografia*

- Forni G., 1989. *Tassonomia dei musei riguardanti l'agricoltura*, in AMIA n. 11, pp. 3-57.  
 Forni G., 1993. *Ricerche storico-antropologiche sulla filogenesi del museo di storia della cultura tradizionale*, Lares LVIII, n.4, 1992 (1993), pp. 525-571.  
 Forni G., 1995. *Il museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, dossier non pubblicato.  
 Forni G., in stampa. *L'agriculture et la bonification du milieu atmosphérique*, Relaz. all'XI Congresso Internazionale dei Musei di Agricoltura, Nitra 1996.  
 Forni G., 1996. *La phylogénèse du musée historique-ethnographique*, Ethnos n. 3, Paris, pp. 140-145.

Sant'Angelo Lodigiano: un laboratorio di ricerca per il territorio

DAL MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA AL MUSEO DEL TERRITORIO  
LODIGIANO

(Elena Gardin, Grazia Gugliandolo, Francesca Meloni \*)

(\*) Rielaborazione e sintesi della tesi di laurea in architettura svolta (Anno Accademico 1994-95) con l'assistenza del relatore Prof. Arch. Alfredo Drugman, docente di composizione architettonica e di museografia c/o Politecnico di Milano, e del correlatore Arch. Marcella Ricci

Introduzione

Il Museo del Territorio Lodigiano come strumento per la sua valorizzazione ambientale e storica

*"[...] nonostante la grave crisi in cui versa l'agricoltura e l'ormai ridotta importanza economica, riteniamo che questo patrimonio culturale non debba assolutamente essere disperso: esso va raccolto, conservato e vitalizzato, soprattutto da noi lombardi, perché l'agricoltura lombarda, quella padana, è forse la più ricca di tutto il paese. [...] Dal punto di vista museale, il momento attuale è molto importante poiché numerose aziende agricole vanno scomparendo e, come è avvenuto negli ultimi decenni, mettono a disposizione un ricco patrimonio di reperti di epoche molto diverse. [...] È dunque quantomai importante muoversi subito attivamente per raccogliere un materiale che fra qualche decennio potrebbe non essere più reperibile o esserlo soltanto a prezzo di grandi sforzi economici"*<sup>1</sup>.

La nostra proposta per il Museo del Territorio a Sant'Angelo Lodigiano ha come obiettivo quello di creare un organismo di ricerca, inteso come museo attivo, di documentazione e promozione della conoscenza e della tutela del territorio lodigiano.

Il progetto si occupa di un territorio omogeneo dal punto di vista storico e ambientale<sup>2</sup>, e si propone come laboratorio di ricerca per questo territorio, per farne emergere le valenze storico-ambientali e favorire il loro recupero, e per rivolgersi agli operatori agricoli che oggi sono totalmente isolati nelle loro scelte di coltivazione e ottimizzazione dei risultati.

Si struttura infatti in funzione di una continua ricerca critica, che permette di relazionare le culture passate con l'attualità, e si organizza come un laboratorio posto tra le istituzioni di ricerca (università e centri di ricerca) ed il cittadino, al fine di produrre una conoscenza non legata alla quantità di oggetti in suo possesso, ma alla capacità di proporre analisi e teorie che ricompongano criticamente i contesti storico-antropologici relativi al territorio al quale si riferisce. Diretto agli operatori dei settori di vasto ventaglio, è strumento di conoscenza per un miglior uso delle risorse territoriali da parte di un'utenza dalle molteplici diversità.

<sup>1</sup> Giuseppe Barbiano di Belgioioso, Presidente del Museo lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano e Centro Studi e Ricerche per la Museologia Agraria, in: Drugman F., 1994, p. 410.

<sup>2</sup> Il Museo interessa un territorio che può definirsi omogeneo dal punto di vista storico-culturale ed agricolo: pur con alcune zone caratterizzate da una propria individualità, è un territorio interamente "manufatto" formato dall'azione trasformatrice dell'uomo, e la sua formazione storico-culturale è comune a tutti i comuni coinvolti nel nostro progetto. Il collegamento con gli istituti di ricerca e il CNR è già in corso attraverso il Castello Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano (il Centro di Museologia Agraria, l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura e la Fondazione Bolognini), mentre il legame con il territorio avviene attraverso la proprietà dell'attuale Fondazione Bolognini.

Questo progetto di "museo" si muove secondo le direttive maturate nel dibattito museo-territorio degli ultimi anni (recente è la Carta Italiana dei Musei, redatta nel 1990 come relazione finale del convegno "Il senso delle memorie", in attesa di una vera e propria legge) e le realizzazioni più significative in Italia e all'estero.

## I - Il territorio lodigiano

Il Lodigiano "è una di quelle terre in cui l'uomo è maggiormente intervenuto a cambiare la "sembranza naturale": una terra letteralmente "manu-fatta", un paesaggio costruito, un suolo agrario dalla fertilità indotta, impastato di una immensa fatica di generazioni, plasmato ed animato con intelligenza intraprendente. [...] Più che madre degli uomini la terra tra Lambro e Adda è dunque da considerarsi figlia di generazioni di uomini che l'hanno costruita e resa feconda".<sup>3</sup>

L'intervento dell'uomo è stato fondamentale nell'adattare le terre disponibili: sono stati bonificati gli acquitrini, incanalate le acque sfruttando la naturale pendenza del territorio, favorendo l'incremento delle risorse organiche e minerali del terreno impiantando un agrosistema basato sul prato irriguo, l'allevamento dei bovini e la produzione del formaggio.

Questi interventi furono portati avanti dagli ordini monastici che si insediarono sul territorio tra il X e il XII secolo, iniziando su larga scala il risanamento di acquitrini e paludi ancora così diffusi in tutto il Lodigiano, ed effettuando gli scavi dei canali colatori.

### 1-I Monaci di Chiaravalle e le grange

Il ruolo svolto dalle comunità monastiche nella rinascita agricola dopo il Mille fu certamente significativo nel Lodigiano. I risultati del lavoro nelle estese possessioni dei cistercensi a Valera a al Cerreto sono incisi ancora nelle linee fondamentali del paesaggio agrario di oggi.

L'apertura del canale Muzza, iniziato nel 1220, e di tutte le rogge da esso derivate, rese possibile la realizzazione di una capillare rete irrigua, durante la cui costruzione i campi furono ridisegnati: ciò determinò un'ulteriore ripresa della produzione agricola e quindi il formarsi di nuovi insediamenti, sparsi sui fondi dei territori interessati, da cui si svilupparono le cascine.

La ripresa economica, dovuta a questi interventi sul territorio agricolo, portò ad una rivitalizzazione e ad un potenziamento dei centri limitrofi ad Abbazia Cerreto, a S. Stefano al Corno, a Valera Fratta, e alla formazione di nuclei rurali: le grange<sup>4</sup>.

L'organizzazione del lavoro, incentrato sul sistema delle grange, spiega il "successo" agricolo di questi monaci: riguardava soprattutto il modo in cui lavoravano i "conversi", che costituivano una specie di classe inferiore all'interno dell'abbazia e vivevano separati dai monaci di coro, perfino in chiesa: non ricevevano gli ordini sacri, erano e restavano analfabeti, si dedicavano unicamente ai lavori più umili nell'abbazia e ai lavori dei campi nelle grange. Con il loro lavoro i corsi d'acqua furono imbrigliati e indirizzati a produrre fertilità e ricchezza, le paludi cominciarono a venire prosciugate, cereali e prati entrarono a coltura in rotazione.

### 2-Le comunità laiche

Accanto alla presenza cistercense, si ha la presenza degli operatori agricoli laici.

Nel 1158 sul margine del terrazzo lambito dall'Adda, all'altezza della distrutta *Laus*,

<sup>3</sup> Ongaro E. 1989, p. 9.

<sup>4</sup> Termine di derivazione francese con cui si designava l'azienda agraria condotta direttamente dai cistercensi.

fu costruita la nuova Lodi. La posizione scelta determinò il nuovo assetto viabilistico del Lodigiano che si accentrò sulla città e collegò ad essa i centri maggiori del circondario e le città delle aree padana confinanti. Centri quali S. Angelo Lodigiano, S. Colombano al Lambro, Casalpusterlengo e Codogno, divennero borghi che si contrapposero ai feudi e furono importanti mercati<sup>5</sup>.

Nel XVII secolo, sotto la dominazione spagnola, l'agricoltura ha un periodo difficile per le pesanti imposte sul settore. Viene introdotto il mais.

Nel XVIII secolo, sotto gli Asburgo, si ha un nuovo periodo di floridezza: le riforme dell'età di Carlo VI e Maria Teresa, nella prima metà del Settecento, in particolare la lunga operazione del catasto agrario, accelerarono un processo di trasformazioni agrarie, stimolato anche da una positiva domanda del mercato, che proseguì abbastanza linearmente fino alla grande crisi agraria dell'ultimo ventennio dell'Ottocento, e portò a compimento la costruzione del paesaggio agrario quale è arrivato fino a noi.

Molte delle cascine più antiche vennero restaurate in questo periodo e ne recano ancor oggi l'impronta. A fine '700 è in piena espansione il gelso, in quanto si diffonde l'allevamento del baco che dà buoni prodotti. Su intere rive vengono messi a dimora i gelsi, utilizzando rive di fossetti irrigatori o colatori non occupate dalle piantate tradizionali.

La meccanizzazione vera e propria inizia nell'ultimo decennio del 1800, durante il quale oltre all'attrezzatura comune<sup>6</sup> vengono introdotte macchine nuove: all'esposizione del 1901 a Lodi vengono presentate mietilegatrici, trebbiatrici, sgranatoi, essiccatoi, trinciaforaggi e pressaforaggi a maneggio. Inoltre è di questo periodo l'introduzione di concimi chimici che, integrati a quelli organici, e all'opera del miglioramento genetico, incrementano le produzioni cerealicole del 60-70%.

La situazione generale dell'agricoltura dall'inizio del 1900 rimarrà pressoché invariata fino al termine del secondo conflitto mondiale. L'agricoltura lodigiana gode di un periodo prospero, in quanto i prezzi del latte e dei cereali sono alquanto remunerativi. Dopo il 1920 cessa la produzione del lino, divenuto antieconomico, si accentua la produzione del baco da seta e si incrementano le produzioni cerealicole e foraggere con un aumento progressivo del numero di capi bovini e suini. Si diffondono i trattori e viene introdotto l'uso dell'energia elettrica come forza motrice in agricoltura.

Nel decennio 1930-40 si completano le opere di bonifica nella Bassa lodigiana, rendendo possibile la difesa dei terreni dagli straripamenti e l'irrigazione della restante parte del territorio.

Tipiche del Lodigiano sono le medie-grandi aziende (ad esclusione della collina di S. Colombano e la zona del Po), con al centro la cascina monoaziendale a corte chiusa.

Fino agli anni '50, la preminenza del fittabile a capo della scala gerarchica aziendale trovava espressione nella casa di abitazione posta in modo da permettere il controllo dell'unico portone d'ingresso, che alla sera veniva chiuso a chiave. I contratti d'affitto stipulati tra proprietari e fittabili indicavano i beni ed i diritti legati al fondo, la durata, il canone in denaro, e prescrivevano spesso esplicitamente tra gli obblighi fondamentali quello del mantenimento di un alto livello di produttività del fondo, ossia della conservazione della sua fertilità. I lavoratori, in prevalenza salariati fissi, consumavano la loro vita dentro il chiuso orizzonte della cascina.

### 3-Le trasformazioni degli ultimi decenni

A partire dal secondo dopoguerra è iniziato lo smantellamento del compatto "sistema"

<sup>5</sup> Come chiarisce M. Cerasi: "Borgo significa soprattutto l'accumularsi di capitali di tecniche e scambi (commercio, artigianato, piccola e media proprietà), che sono possibili solo in una struttura urbana o che, viceversa, promuovono le attività urbane." (M. Cerasi, 1967, p. 373).

<sup>6</sup> Costituita da: aratro, erpice, falciatrice trainata, voltagfieno, rastrellina, spandiconcime, seminatrice.

lodigiano che era venuto costruendosi, in un intenso rapporto di simbiosi tra l'uomo e la terra, nel corso degli ultimi otto secoli.

Tra gli anni '50 e '70 la cascina si è gradualmente ridotta da centro di insediamento umano e di produzione a semplice unità produttiva con manodopera sempre più esigua. A monte del grande esodo stanno le lotte dei salariati di cascina, tra il 1946 e il 1949, per la conquista di migliori condizioni di vita e di lavoro.

L'esodo assunse un doppio significato, di cacciata e di fuga: cacciata, da parte dell'agricoltore-fittabile, di dipendenti che avevano osato contestare e contrastare il suo potere secolare; fuga del contadino che intendeva rompere con una situazione di sudditanza e di isolamento, di disprezzo sociale che neppure le lotte del primo e secondo dopoguerra erano riuscite a cambiare radicalmente. Se nel 1951 nel Lodigiano gli addetti all'agricoltura erano il 32,8%, nel 1961 erano scesi al 21% e nel 1982 erano il 7,9%<sup>7</sup>.

L'indirizzo zootecnico foraggero cerealicolo del Lodigiano, specializzato nell'allevamento della vacca da latte, è volto verso la produzione di alimenti per il bestiame bovino, determinato in larga parte dai prezzi nazionali e internazionali dei cereali da mangime e dei loro sostituti, e dai corrispondenti prezzi della carne e del latte.

Pur con variazioni annue, la superficie investita a frumento è calante, così come quella del riso, ormai economica solo nelle grandi aziende; praticamente nulle la segale e l'avena da granella; è in espansione invece il mais da granella e l'orzo. Quest'ultimo è stato oggetto di selezione, e si presta ad una diversificazione di utilizzi, anche in rapporto al clima e alle necessità aziendali. Si registra inoltre la scomparsa della marcita, e il netto calo dei prati da vicenda e permanenti.

A sconvolgere il paesaggio agrario del Lodigiano ha concorso anche la distruzione in molte aree della piantata padana, così tipica di questo territorio, per permettere la pulitura meccanica delle rogge o per eliminare costi di manutenzione. Ma proprio l'abbattimento delle cortine degli alberi è stato il primo passo nella destrutturazione degli elementi del sistema colturale per finire con la monocoltura del mais. Il culto dell'industrializzazione e dell'espansione urbanistica ha portato inoltre a distruggere quote consistenti di suolo agricolo, ossia una ricchezza costruita con un lavoro secolare.

#### 4-L'utilizzazione delle acque

L'acqua è sempre stata protagonista nel Lodigiano ed ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza caratterizzando il territorio sotto l'aspetto idrografico, agricolo e ambientale. I fiumi e i corsi d'acqua sono stati utilizzati non solo per scopi irrigui, ma fin dal XIII secolo specialmente per la navigazione con navigli mercantili, per il trasporto di derrate alimentari e di prodotti artigianali.

Viaggiare e trasportare merci sui corsi d'acqua era più sicuro oltre che più veloce; i collegamenti con Pavia, Piacenza, Cremona, Ferrara e Venezia avvenivano attraverso il Lambro, l'Adda e il Po.

Anche altri corsi d'acqua minori come Sillaro, Venere e Brembiolo erano navigabili: a Borghetto Lodigiano vi era un porto sulla Venere e a Fombio uno sul Brembiolo.

Il Lambro era navigabile, in particolare modo nella Bassa dove avveniva un fiorentissimo commercio fluviale<sup>8</sup>, come è dimostrato dalle continue lotte tra Lodi-Milano-Pavia-Piacenza-Cremona per il possesso di questa zona.

Le acque sono state sfruttate in secondo luogo per la pesca, in particolare quelle dell'Adda e del Lambro; vi si svolgeva attività di cava e sabbia e da tempi remoti si utilizzavano le sabbie *vive* dell'Adda per estrarre modeste quantità d'oro; si diffusero mulini, pilerie e segherie, dopo il perfezionamento dell'utilizzazione delle acque come forza motrice da parte di Leonardo da Vinci nel XV secolo; infine non va dimenticato l'uso delle acque a fini militari,

<sup>7</sup> Ongaro E. 1989, p. 82.

<sup>8</sup> Si trattava in particolare del commercio del sale. Il toponimo Salerano ricorda la presenza di un antico porto sul Lambro, funzionante da stazione doganale per il sale. Cfr. Avogadri C., 1990, p.2.

cioè l'allagamento di vaste zone per impedire o rallentare il passaggio di eserciti, praticato dall'epoca romana fino a quella moderna.

#### 5-Sant'Angelo Lodigiano: il Borgo

Durante il periodo longobardo, sulla riva del Lambro meridionale sorgeva un villaggio col nome di S. Angelo Laudense. Accanto a questo borgo, sorgeva quello di San Martino in Stabiello, che in seguito si unirà al precedente, formando l'abitato di S. Angelo Lodigiano.

Un altro villaggio, chiamato "Cogozzo"<sup>9</sup>, di notevole importanza all'epoca per la presenza di un castello, sorgeva su un promontorio posto a ponente; il villaggio perdette importanza quando il castello fu distrutto in seguito all'accordo che mise fine alla guerra tra i territori di Milano e di Lodi, ai confini dei quali si trovava. All'inizio del 1200 il castello fu ricostruito più a nord-est, su una piccola altura alla confluenza dei corsi d'acqua Lambro vivo e Lambro morto (utilizzati per il trasporto delle merci): dal 1224 si nominò quindi solo il castello di Sant'Angelo e non si nominò più la fortezza di Cogozzo<sup>10</sup>.

Delle mura spagnole, le quali difendevano il nucleo urbano e il castello, rimane visibile il tratto dall'attuale Viale Partigiani sino al Largo Cairoli, dove è ubicata la Torre Girona, per raggiungere in seguito l'attuale Monastero e chiudere in corrispondenza del castello. Probabilmente un passaggio segreto conduceva verso le campagne adiacenti al Lambro meridionale in direzione dell'attuale Villa Cortese; qui l'uscita era occultata da una macina di mulino<sup>11</sup>.

All'interno delle mura erano compresi il parco detto "il Giardinone" (forse un antico lago del castello) e il Terraggio dove si svolgeva il mercato della frutta<sup>12</sup>.

Le botteghe che si affacciavano sull'attuale Piazza Libertà erano le fucine dei fabbri ferrai (ferratura dei cavalli, unico mezzo di trasporto di un tempo), i locali dei falegnami e dei carpentieri. Le costruzioni nelle quali lavoravano erano in materiale povero (murature e pavimenti in cotto), e un portico correva lungo i due lati della piazza.

Sin dall'inizio del secolo scorso Sant'Angelo contava già 8000 abitanti circa ed era sede già dal medioevo di fiorenti mercati bisettimanali (mercoledì e domenica) per il commercio dei prodotti agricoli, lattiero-caseari, delle sementi e granaglie, del bestiame bovino e suino, dei foraggi e ortofrutticoli, nonché dell'abbigliamento vario. Nel 1609 già si parla del mercato di Sant'Angelo come il più importante dello Stato di Milano.

*"Sant'Angelo diventa borgo quando Regina della Scala e Bernabò Visconti qui costruiscono uno dei loro tanti castelli a doppio uso: dimora gentilizia e luogo fortificato della cintura difensiva che circonda Milano. Ed è subito borgo mercantile, punto d'incontro di contadini, mandriani, casari e gente di commercio minuto o medio che vien da lontano: gente che poi magari si ferma sul posto (o è forzata a fermarsi per un po' di tempo) ed insegna ad altri o perfeziona per sé stessa l'arte sottile della contrattazione. [...] il mercoledì soprattutto si danno convegno produttori e mediatori di bestiame, lino, granaglie, con la corona degli ambulanti nostrani e foresti che espongono e vendono un po' di tutto, con linguaggio canoro"<sup>13</sup>.*

Questi mercati avevano assunto una importanza tale a livello interprovinciale che indussero le società italo-belghe all'inizio di questo secolo a collegare con le tranvie Sant'Angelo alle città di Lodi, Bergamo, Milano e Pavia. Difatti, Sant'Angelo era considerata insieme a Lodi, Codogno, Casale, San Colombano e Melegnano uno dei centri più importanti del Lodigiano e della bassa milanese sotto l'aspetto economico, mercantile e dei servizi pubblici. All'inizio del secolo si sviluppò anche l'industria tessile, delle macchine agricole in genere ed

<sup>9</sup> "capo", cfr. Olivieri, 1961.

<sup>10</sup> cfr. G. Pedrazzini Sobacchi, 1920, e G. C. Bascapè, 1981.

<sup>11</sup> Vecchiotti C., 1990, p.4.

<sup>12</sup> Bagnaschi N., 1987, p. 4.

<sup>13</sup> Bassi A., Mondani R., 1985, p.35.

in particolare degli aratri (Samadovol) e delle trebbiatrici (Morzenti) famosi in tutta Italia, nonché della produzione delle pompe e delle saracinesche per gli impianti idraulici (Manzoni) e dei laterizi (Manzoni e Pelli).

Gli ambulanti di tela si occupavano delle vendite di tessuti di cotone e di lino per lenzuola, camicie e biancheria personale. Anticamente i Santangiolini esportavano tele, cordami, pizzi in tutte le regioni d'Italia: i loro spostamenti arricchirono il dialetto, detto "barasino", che presenta, accanto a caratteristiche del lodigiano e del piacentino, assonanze genovesi, bresciane, venete.

I bar e le osterie di quartiere diventarono il centro principale di diffusione delle notizie: al ritorno dei loro viaggi gli ambulanti si ritrovavano lì per brindare con gli amici.

I viaggi variavano di volta in volta, muovendosi verso il Pavese, il Milanese e il Lodigiano. Il commercio della corda, prodotta a mano da tempi antichissimi a Sant'Angelo con la materia prima proveniente da Milano, era invece diretto verso Venezia e Genova.

Per i loro spostamenti si servivano del "tramvai", dei cavalli con carretti, delle biciclette, dei barconi nel Lambro (sui quali stavano comodamente 50 persone).

L'economia di Sant'Angelo Lodigiano si basa oggi sull'agricoltura e sul commercio: esistono numerosi allevamenti organizzati con criteri avanzati; di grande importanza è l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, una struttura di ricerca a livello nazionale che si occupa del miglioramento del frumento e di altri cereali, e che in Sant'Angelo Lodigiano ha una delle sue sezioni.

Sono molti i venditori ambulanti che operano tutt'oggi nei mercati lombardi, e trattano un po' di tutto: biancheria, coperte, tappeti, calzature.

#### *6-Il Castello Visconteo*

Vista la sua ubicazione in un luogo strategico e i suoi caratteri strutturali, il castello di Sant'Angelo fu una delle rocche più disputate nel Medioevo durante le lotte tra le città di Lodi, Milano e Pavia, e in seguito tra gli eserciti francesi e spagnoli per il dominio del ducato milanese (fine '400-1535).

Verso il 1360, Bernabò Visconti donò Sant'Angelo alla consorte Regina della Scala, che ricostruì il castello e la cinta fortificata del borgo, dando al castello la configurazione caratteristica del castello-abitazione: finestre monofore, bifore e trifore ad arco acuto sulla facciata esterna e sul cortile. La torre mastra, detta "Regina della Scala", fu eretta nel 1383. Si dice che una fitta rete di cunicoli e gallerie nei sotterranei del castello permettevano di raggiungere inosservati la campagna al di fuori delle mura; una di queste gallerie arrivava fino alla Villa Cortese (l'uscita era occultata da una grande macina di mulino), e da qui era possibile raggiungere Verona e mettersi in salvo<sup>14</sup>.

Il castello diviene proprietà degli Attendolo Bolognini in seguito al dono di Francesco Sforza a Matteo Bolognini (dopo il 1450), per la fedeltà prestatagli nella conquista del potere ducale a Milano.

Il castello, intorno all'anno 1673, si trovava in pessime condizioni e in stato di completo abbandono. I Bolognini lo abbandonarono come residenza abituale per trasferirsi a Milano verso la prima metà dell'Ottocento, conservandone però la proprietà suddivisa tra i vari discendenti: alcuni come abitazione di campagna; altri affittandola, cercando di ricavarne degli utili. Gli utili erano però insufficienti per un'adeguata manutenzione.

Durante il '700 vennero costruite numerose abitazioni attorno al castello, sfruttandone i muri esterni: alla fine del secolo il castello Bolognini era irriconoscibile e soffocato da costruzioni addossate tra loro, ognuna con forme e tipologie proprie.

Gli inquilini riadattarono gli spazi alle proprie necessità, manomettendo irreparabilmente la forma e la struttura originaria del castello: "furono chiuse le finestre gotiche e se ne aprirono altre comuni dove necessitavano; furono sfondati muri maestri per aprire porte,

<sup>14</sup> Cfr. Vecchiotti C. 1990, p.4.

compromettendo la stabilità dell'edificio; furono forate volte per farvi passare condotte di vapore e scalette<sup>15</sup>.

Il cortile rimase aperto a tutti; diverse sale divennero magazzini. Le sale del primo piano a sud, est e ovest ospitarono uno stabilimento di lavorazione della seta<sup>16</sup>.

I locali della Torre Mastra furono predisposti per alloggiare le carceri del presidio militare di Sant'Angelo Lodigiano.

Nella seconda metà dell'800 il castello divenne proprietà del conte Gian Giacomo Morando, l'ultimo discendente del ramo femminile della famiglia, ovvero l'unico figlio della contessa Clotilde, moglie del conte Alessandro Morando De Rizzoni e primogenita del conte Gian Giacomo Attendolo Bolognini, ultimo discendente del ramo principale, morto nel 1865 senza aver avuto figli maschi. Uomo colto e appassionato d'arte, si propose di ridare al castello di Sant'Angelo il suo antico splendore.

Nel 1889 iniziarono i lavori di restauro del castello, con l'ormai urgente rafforzamento delle mura, che durò fino al 1903. Nel 1904 cominciarono i lavori di restauro della Torre Mastra. Il capomastro dei lavori di restauro, Gian Battista Bianchi da Lograto (Brescia), si recò a Milano per rilevare la Torre Bona di Savoia al Castello Sforzesco, alla quale si ispirò per il restauro della Torre del Castello di Sant'Angelo: furono aggiunte le merlature a coda di rondine, aumentato lo sporto e innalzato il fusto (rendendola alta 36 m). Al suo interno vi sono cinque celle inaccessibili dall'esterno.

In seguito si provvide ad eliminare dall'edificio la maggior parte degli elementi settecenteschi (veroni, chioschi, statue ornamentali, terrazze, giardini pensili, orologi solari, l'intonacatura dei muri esterni) giustapposti ai muri esterni, specie nei lati sud e ovest, che erano stati aggiunti al castello per adattarlo al meglio alla funzione di residenza signorile di campagna.

Furono poi ripristinate le finestre esterne, bifore e trifore, e la merlatura.

Dal 1906 e il 1909 i lavori riguardarono il cortile interno, ripristinando le finestre gotiche, e curando le volte e i soffitti delle sale del primo piano.

Nella notte tra il 15 e il 16 luglio 1911 scoppiò un incendio al primo piano, nei locali che ospitavano la filanda: in due giorni viene distrutto lo stabilimento, buona parte dell'archivio della famiglia e mobili ed oggetti artistici del Trecento.

Nella primavera del 1912 i lavori continuarono con il rifacimento della decorazione ad archetti delle torri minori degli altri tre angoli del castello, e la posa del pozzo al centro del cortilone.

Dopo la morte del conte (22 ottobre 1919), è la vedova Lidia Morando Caprara che porta avanti l'attività di restauro, e in seguito provvede a sistemare le raccolte d'arte, le armi antiche, i mobili, i reperti archeologici, l'archivio e la biblioteca. Il sig. M. Oppio, decoratore santangiolino, affrescò i saloni del castello, dipinse la sala d'armi e l'albero genealogico nella Sala del Trono, con motivi ripresi dal Castello Sforzesco di Milano.

Nel 1933 la vedova, seguendo la volontà del marito, donò l'edificio, quel che conteneva, e i possedimenti fondiari, alla Fondazione Bolognini all'uopo costituita, per farne un museo aperto al pubblico.

Attualmente il Castello ospita gli uffici della Fondazione Bolognini, il Museo Storico della Famiglia Bolognini, il Museo del Pane, e il Museo di Storia dell'Agricoltura, l'Archivio Storico<sup>17</sup> e la Biblioteca della Famiglia Bolognini (con ingresso da P.zza Bolognini 2), e il

<sup>15</sup> Pedrazzini Sobacchi G., 1920, p.25.

<sup>16</sup> cfr. Novasconi A., 1972.

<sup>17</sup> L'Archivio Storico, contenente pergamene miniate in oro duecentesche e carte relative alla proprietà e alla famiglia Bolognini salvate dall'incendio del 1911, è stato aperto al pubblico solo nel 1993, con orario ridottissimo data la mancanza di personale (se ne occupa la Dott.ssa Cristina Avogadri il Mercoledì dalle 14.30 alle 17.00), di una sede e catalogazione adeguate: i documenti erano già stati analizzati e sistemati, per interessamento del Prof. T. Maggiore, ad opera di esperti dell'Archivio Storico di Milano. Ora attendono di essere studiati dagli specialisti.

Centro Studi di Museologia Agraria, il quale possiede una biblioteca di circa 1.000 volumi.

Alcuni locali non sono attualmente occupati<sup>18</sup>; in particolare, i locali al primo piano del lato nord sono in condizioni di forte degrado, con fessurazioni presenti su numerose pareti già in osservazione dall'inizio degli anni '80.

Gli ultimi locali dell'ala a sud-ovest al piano interrato sono occupati dai laboratori della Fondazione.

Gli edifici che si trovano a sud del castello, di proprietà della Fondazione, erano stati ceduti in affitto (fino a una decina d'anni fa) per abitazioni private e per negozi, mentre oggi non sono utilizzati; l'edificio già "Trattoria della Torre" era occupato da un negozio di ferramenta fino al Giugno del 1995. Gli edifici addossati al lato ovest del castello sono ancora affittati per abitazioni private.

A sud del castello si trova il "Giardinone", al quale oggi si accede dal cancello posto nel lato ovest in via Bolognini, negandone l'antico accesso dato dallo scalone settecentesco del castello: il Giardinone, di proprietà della Fondazione, è attualmente adibito a parco pubblico affidato al comune che si occupa della manutenzione. Attualmente non presenta un reale disegno compositivo, e niente rimane del suo rimaneggiamento in periodo barocco: attraverso i documenti e alcune foto storiche di proprietà della Fondazione, è possibile ricostruire in parte la diversa destinazione di questo giardino negli ultimi due secoli: in una carta, databile intorno al 1800, il Giardinone è detto "antico Lago del castello", e probabilmente era realmente occupato da acqua o da acquitrino; in seguito fu trasformato ad orto e diviso tra diverse proprietà, per servire infine da campo coltivato a grano probabilmente dalla Fondazione.

#### *7-Sant'Angelo Lodigiano e il feudo Bolognini: strade e terreni nella storia del territorio agricolo, le cascine*

La ricerca è volta a dare una mappatura del territorio di Sant'Angelo nei secoli XVIII e XIX attraverso il confronto delle mappe e dei registri catastali<sup>19</sup>:

. Catasto Teresiano, mappe Carlo VI, 1723. Territorio di Sant'Angelo- Vescovado di Mezzo-Contado di Lodi. Scala 1: 2000<sup>20</sup>.

. Mappa Catasto Lombardo Veneto 1867<sup>21</sup>. Sant'Angelo Lodigiano. Scala 1:2000<sup>22</sup>.

Abbiamo voluto quindi aprire una finestra sul territorio in questo periodo storico, e vedere quali potevano essere i cambiamenti degli elementi costitutivi: la rete viaria -e quindi commerciale-, i nuclei rurali sul territorio, e il tipo di coltivazioni, e le loro modificazioni nel periodo compreso tra il catasto di Maria Teresa -importante perché è stato il 1° censimento di un'istituzione (che ha così la possibilità di esercitare maggior controllo sul territorio)- e quello del Lombardo Veneto -importante perché permette di vedere qual era la situazione del comune dopo l'Unità d'Italia, al seguito della quale si decreta la fine dei diritti feudali<sup>23</sup> -.

Dalla nostra analisi è emerso un sistema che permane ancora oggi: l'importanza della maglia stradale -e quindi del commercio-, e delle cascine che sono presenti come allora e continuano ad essere produttive (anche se con importanza ridotta, in seguito al calo del settore agricoltura e allevamento).

<sup>18</sup> Al primo piano: l'ala a ovest, est e nord; al piano terra: i locali a nord ai quali si accede dal cortile interno, attualmente adibiti a magazzino; il piano ammezzato; l'interrato: l'ala a est, compreso il sottotetto e la Torre Mastra.

<sup>19</sup> Le mappe per lo studio provengono dall'Archivio di Stato di Milano. Le fonti del materiale necessario per l'indagine svolta provengono da: Biblioteca Sormani e Biblioteca di Brera (Milano), Biblioteca della Facoltà di Architettura del Politecnico di Milano, Biblioteca dell'Archivio di Stato di Milano, Biblioteca dell'Archivio di Stato di Lodi, Biblioteca di Lodi, Biblioteca di Sant'Angelo.

<sup>20</sup> Cartella n.3496; bobina n.14 n.655; n. fogli 41+8.

<sup>21</sup> Le mappe sono del 1867; i registri catastali sono del 12 giugno 1887.

<sup>22</sup> Cartella n. 1985.

<sup>23</sup> Per i Bolognini la fine dei diritti feudali risale al 1862.

Confrontando le due soglie storiche, si nota innanzitutto che nel 1723 la coltivazione nel territorio di Sant'Angelo si presentava omogenea, con settori ben delimitati nei quali era caratteristica un tipo di coltivazione ben definita (Bosco ripariale, Aratorio, Aratorio adacquatorio, Aratorio vitato, Prato marcitorio, Risaia a vicenda, così come da sommarioni dei relativi catasti); nel 1867 invece è evidente maggior varietà delle colture e della distribuzione di queste.

Emerge la presenza dei terreni destinati ad aratorio adacquatorio; questa coltivazione è maggiormente presente nella rilevazione del 1867: essa infatti prende il posto della maggior parte dei terreni destinati ad aratorio e ad aratorio vitato; quest'ultimo nel 1867 si trova solo a sud, anche se in dimensioni minori rispetto al 1723: viene infatti abbinato all'aratorio. In quest'ultima soglia, inoltre, si sono individuati campi a prato marcitorio e a risaia a vicenda, in misura maggiore rispetto al passato.

Confrontando le soglie con la Carta Tecnica Regionale, quindi una riflessione sulla situazione attuale, emerge che il territorio di Sant'Angelo attualmente è coltivato ad aratorio; l'aratorio vitato è presente ormai quasi esclusivamente a S. Colombano<sup>24</sup>.

Per quello che riguarda le cascine, vi è un'importante differenza nella zona a sud di Sant'Angelo: nella soglia del 1867 sono presenti sei nuove cascine; tra esse sono nate anche le strade che le collegano. Queste cascine sono molto più ravvicinate l'una all'altra e sono di dimensioni minori rispetto alle cascine a nord, probabilmente a causa della conformazione del terreno collinare che non ha favorito il costituirsi di grandi aziende, bensì coltivazioni con terreni di dimensioni inferiori, inseriti in aziende più piccole.

Nonostante la sua chiusura fisica, la cascina a corte è comunque aperta verso il mercato<sup>25</sup>, in questo caso verso il centro di S. Angelo.

## II - I Musei e gli enti inseriti nel castello

### *1-La Fondazione Bolognini*<sup>26</sup>

Nello statuto della Fondazione Conte Gian Giacomo Morando Bolognini (proprietaria del castello), l'art. 1 indica espressamente la volontà della donatrice -Contessa Lydia Caprara-, di creare una stazione operativa periferica dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura. Sono inoltre previste esposizioni e mostre, corsi di propaganda, conferenze, pubblicazioni ed altre opere integrative ai fini dell'Ente.

La Fondazione Bolognini è proprietaria del Castello, del Museo Storico della Famiglia Bolognini e del Museo del Pane. Inoltre, in seguito ad una convenzione stipulata nel 1979, ospita il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura nei locali delle ex scuderie, con accesso da via Cesare Battisti 11.

La Fondazione Bolognini cura la conservazione, la produzione del seme di base, la moltiplicazione delle nuove varietà e la diffusione commerciale delle sementi di varietà di grano duro e tenero, orzo, avena e mais, costituite dall'Istituto. Il mercato a cui si rivolge è nazionale ed estero: in particolare, la produzione di semente della Fondazione rappresenta -rispetto a quella nazionale- il 21% per l'orzo, il 2% per il grano tenero, il 12% per il grano duro; per il mais, ha la maggiore produzione mondiale, dopo gli USA.

Gestisce attualmente un patrimonio immobiliare costituito da 370 ha di terreno agricolo, dei quali 105 ha in gestione diretta, dove attua la sperimentazione e la moltiplicazione delle sementi<sup>27</sup>. I terreni sono in gran parte quelli del feudo Bolognini (esistente fino al 1862): tra cessioni e acquisizioni la superficie è inferiore rispetto al passato, restando comunque rilevante. I terreni non più di proprietà sono stati ceduti insieme alle cascine di

<sup>24</sup> cfr. E. Ongaro, 1989.

<sup>25</sup> cfr. L. Gambi, 1970, p.222; L. Chiappa Mauri, 1990, p. 255.

<sup>26</sup> Vedi opuscolo dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Roma 1992.

<sup>27</sup> Dati della Fondazione.

pertinenza (Monte Albano, Montebuono, Duomo, Gibellina), mentre le cascine ancora di proprietà sorgono sui terreni di loro pertinenza già al 1776<sup>28</sup>: Cascina Nuova, Cascina Santa Martina, Cascina Belfuggito, Cascina Musella-Musellina, Coda S. Pietro, Cascina Marudino.

L'unica cascina nella quale opera la Fondazione, coltivandone i terreni, è la Santa Martina.

### *2-Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e Centro Studi e Ricerche per la Museologia Agraria*

L'idea per questo museo è maturata in occasione del centenario della Facoltà di Agraria di Milano nel 1971, anno in cui si organizzò il I Congresso Nazionale di Storia dell'Agricoltura che diede vita all'Istituto Nazionale di Storia dell'Agricoltura, e più approfonditamente nel ambito del I Convegno Nazionale di Museologia Agraria a Bologna, nel 1975.

In questa occasione si costituì il Centro di Museologia Agraria<sup>29</sup>, con lo scopo di condurre studi e ricerche al fine di progettare e costituire un museo, conducendo indagini sulle principali iniziative museologico-agrarie presso i paesi europei<sup>30</sup>, e allacciando rapporti con i principali museologi agrari su scala mondiale. Il museo viene quindi istituito dall'Associazione "Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e Centro di Ricerche di Museologia Agraria", la quale ha per scopo:

1. raccogliere, conservare ed esporre al pubblico documenti, testimonianze, attrezzature relative alla storia dell'agricoltura e del paesaggio agricolo, con particolare riferimento all'area lombarda;
2. promuovere iniziative culturali e scientifiche relative allo studio della museologia agraria;
3. contribuire a promuovere la conservazione, la tutela e l'utilizzazione del patrimonio architettonico-rurale delle cascine lombarde e delle sue attrezzature tecnico-complementari (mulini idraulici, ecc.);
4. istituire una biblioteca specializzata sulla museologia agraria, sulla storia dell'agricoltura e sull'ambiente agricolo;
5. coordinare attività analoghe alla propria, poste in differenti località.

Questo statuto ha dato vita al Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura<sup>31</sup> ubicato

<sup>28</sup> Facciamo riferimento ad una mappa (da copia fotostatica di proprietà del comune di Sant'Angelo), intestata come "Beni del Nobile Sign. T. Generale Conte Don Vittorio Attendolo Bolognini sij nel Borgo, e Territorio di S. Angiolo, Provincia inferiore di Lodi, colli numeri corrispondenti alle Mappe Censuarie e risp.ve ragioni d'acque de' stessi beni, marcate colle lettere F.G.H.I.K.L., e come più diffusamente risulta dalla mia relazione in data di questo giorno, ed anno. — Milano 2. settembre 1776. Dionigi (...) Ferrario.

<sup>29</sup> Iniziativa promossa dal Prof. Elio Baldacci, preside della Facoltà di Agraria di Milano.

<sup>30</sup> In particolare in Scandinavia, Regno Unito, Francia, Olanda, Belgio, Austria, Germania, Polonia, Finlandia, Ungheria, Romania, Repubblica Ceca, ed anche paesi extraeuropei come USA e Giappone.

<sup>31</sup> Dal "Nuovo Statuto del Museo", come da atto Dr. Alberto Gallizia in data 15.1.1986 n.32582 rep., art.2 e successive modifiche. Presidente: Dott. Giuseppe B. di Belgioioso; Vicepresidente: Prof. Pier Luigi Manachini. Consiglio direttivo: Dott. Giuseppe B. di Belgioioso; Avv. Luigi Bellini; Dott. Alberto Dallì; Dott. Leonardo Fassati; Prof. Gaetano Forni; Prof. Gianpiero Fumi; Prof. Tommaso Maggiore; Prof. Pier Luigi Manachini; Dott. Bernardo Negri da Oleggio; Prof. Jacinta Paroni; Prof. Giorgio Rumi; Prof. Luciano Segre. Comitato esecutivo: Dott. Giuseppe B. di Belgioioso; Avv. Luigi Bellini; Dott. Alberto Dallì; Dott. Leonardo Fassati; Prof. Gaetano Forni. Revisore dei conti: Dott. Antonio Premoli. Direttore (part-time) Dott.ssa Francesca Pisani. Collaboratore scientifico: Prof. Gaetano Forni.

Enti contributori -sostenitori: Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano; Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR); Regione Lombardia; Provincia di Milano; Comune di Sant'Angelo Lodigiano; Comune di Milano; Federazione Consorzi Agrari, Roma; Sezione di Credito Agrario della CARIPLO; Banca Popolare di Lodi; Banca Nazionale dell'Agricoltura; Banca Nazionale del Lavoro; Assicurazioni Generali, Milano; FIAT Trattori, Torino; Soc. "Mulino Bianco", Parma.

nelle ex scuderie padronali e in alcune sale del Castello Morando Bolognini<sup>32</sup>.

La raccolta del materiale da conservare ed esporre riguarda documenti relativi all'agricoltura tradizionale lodigiana, lombarda e di altre regioni d'Italia (per studi a carattere comparativo); la documentazione archeologica si basa invece su riproduzioni fotografiche e calchi. In tutto si contano circa 1500 pezzi.

Si decise di utilizzare i locali messi a disposizione dalla Fondazione Morando Bolognini<sup>33</sup>, le ex scuderie del Castello di Sant'Angelo Lodigiano, il quale ambiente storico-agrario in cui esso è inserito fu ritenuto adatto ad evidenziare l'impostazione storico-agraria che si progettava.

Il museo venne inaugurato nel 1981, con la partecipazione delle autorità locali e del Ministro per la Ricerca Scientifica. L'anno successivo venne segnalato per il premio internazionale "European Museum of the Year Award 1982".

È stato prescelto inoltre per la conclusione del X Congresso Mondiale dei Musei Agricoli nel 1992.

L'obiettivo che si pone è quello di voler essere un museo globale, cioè di illustrare il nascere e l'evolversi dell'agricoltura italiana e gli apporti ricevuti dalle civiltà di tutto il mondo. Importante è anche la ricerca scientifica rivolta al settore museologico ed ergologico agrario, quest'ultimo riguardante gli strumenti usati in agricoltura, soprattutto l'aratro<sup>34</sup>.

Il museo pubblica il periodico AMIA (Acta Museorum Italicorum Agriculturae) come inserto della Rivista di Storia dell'Agricoltura dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, nel quale si espongono i risultati delle ricerche e le attività svolte presso il museo, e si informa sulle iniziative museologiche italiane e straniere.

Il patrimonio del museo comprende i contributi annuali e i conferimenti straordinari della Regione Lombardia, del Consorzio Lodigiano e del Comune di Sant'Angelo Lodigiano.

Le attività svolte dal museo riguardano:

1. *Collegamenti con istituti culturali e attività formativa e di sensibilizzazione di operatori ed Enti di ogni livello (Università italiane, enti culturali esteri, partecipazione a convegni italiani ed esteri, incontri formativi con operatori agricoli di ogni livello);*
2. *Attività didattica (visite guidate con schede didattiche, esercitazioni per studenti universitari e assistenza laureandi);*
3. *Coordinamento e assistenza ai Musei etnoagricoli Lombardi;*
4. *Organizzazione di convegni e congressi;*
5. *Manifestazioni da "living museum" (manifestazione di trebbiatura del frumento, in estate);*
6. *Mostre e iniziative di coinvolgimento del pubblico;*
7. *Inventario analitico delle abitazioni e costruzioni rurali del Lodigiano a carattere monumentale.*<sup>35</sup>

<sup>32</sup> Il Castello Visconteo rappresenta esso stesso un documento di come, nel tardo Medioevo/Rinascimento, la ricchezza prodotta dal lavoro dei campi, raccolta dalle amministrazioni cittadine dei duchi di Milano, servisse a costruire dimore monumentali come queste, a farne lussuose residenze di caccia, ad ornarle con preziosi oggetti d'arte". Bassi G., 1985, p. 39.

<sup>33</sup> In virtù di una convenzione stipulata nel 1979.

<sup>34</sup> "In Italia, i musei agricoli sono piuttosto numerosi, ma il nostro si differenzia dagli altri per la rilevante componente culturale dovuta sia alla presenza, in Consiglio di amministrazione, di un elevato numero di docenti universitari, sia allo stretto collegamento con la Facoltà di Agraria di Milano e con il Centro studi e ricerche per la museologia che ospitiamo e che svolge un'intensa attività pubblicistica sui temi più importanti del nostro settore. A comprova della validità del museo, ricordo che il centro fruisce della sovvenzione del CNR" (intervento di Giuseppe Barbiano di Belgioioso, Presidente del Museo lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano e Centro studi e ricerche per la museologia agraria, al convegno "Società e industria tra divulgazione, ricerca e progetto", Sala consiliare della Provincia di Milano, 24 Ottobre 1992, in: Drugman F., 1994, p. 409).

<sup>35</sup> Dallo Statuto del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura.

Al museo si accede dal portone posto sul lato est del Castello Morando Bolognini, al n.11 di via Battisti.

Dall'atrio segue, sulla sinistra, la sezione storica del museo. Le prime sezioni sono scandite secondo la periodizzazione basata sulla sequenza delle *rivoluzioni tecnologico-agrarie* che hanno caratterizzato la storia dell'agricoltura<sup>36</sup>: viene illustrata la nascita dell'agricoltura attraverso la *prima rivoluzione tecnologica*, quella del fuoco. Segue una successione di documentazioni tratte dalle incisioni rupestri di Valcamonica (Brescia), eccezionali per gli aspetti archeologici, artistici, e soprattutto appunto della storia dell'agricoltura (abbracciati un arco di almeno 40 secoli), e che fanno di questo un museo unico a livello mondiale.

La riproduzione del primo masso di Cemmo si riferisce alla *seconda rivoluzione*, quella dell'orticoltura: le incisioni preistoriche su esso riportate documentano l'origine e l'evoluzione dell'allevamento sulle Alpi, in un ventaglio di più di mille anni, a partire dalla fine del IV millennio a. C.

La *terza rivoluzione*, quella dell'introduzione dell'aratro e del carro, è illustrata da incisioni che ne percorrono l'evoluzione preistorica in Valcamonica nell'arco di 30 secoli. Una successiva sezione è dedicata all'agricoltura presso gli Etruschi e i Romani, attraverso la riproduzione di bronzetti, urne, bassorilievi, mosaici, ecc. relativi a strumenti agricoli e a varie operazioni culturali.

È agli Etruschi che si deve la diffusione della *quarta rivoluzione*, quella del ferro, il cui impiego potenziò l'efficacia degli strumenti già in uso e ne permise l'introduzione di nuovi: le falci per la foraggicoltura. Ci si sofferma poi sull'organizzazione dell'agricoltura romana per mezzo della centuriazione e sulla sua evoluzione dalla piccola-media e grande azienda, al latifondo e alla caduta del livello agronomico raggiunto, rappresentati attraverso affreschi di aratura tratti dalle antiche ville romane.

La *quinta rivoluzione*, quella del perfezionamento dell'aratro mediante la sua trasformazione da simmetrico ad asimmetrico e della sua dotazione di un carrello (o di un trampolo a ruote) e di un coltro, è evidenziata in una sezione dedicata all'evoluzione dell'aratro e al suo significato culturale<sup>37</sup>.

La *sesta rivoluzione*, quella conseguente all'introduzione delle piante dal Nuovo Mondo, è illustrata con riproduzioni e miniature cinquecentesche di Poma de Ayala (l'erede degli Incas peruviani); queste piante, con la loro elevata produttività e con il loro concorso all'introduzione della coltivazione continua del suolo (prima occupato per metà o per un terzo da maggese improduttivo), hanno innescato in Europa la rivoluzione industriale e la colonizzazione europea del mondo.

Alla destra dell'atrio d'ingresso è invece rappresentata l'agricoltura lodigiana, attraverso l'esposizione di strumenti e attrezzi agricoli tradizionali del Lodigiano, raccolti nella zona di Casalpusterlengo. Nella prima sala alcuni pannelli schematizzano l'evoluzione dell'agricoltura nel Lodigiano a partire dall'età romana; seguono gli attrezzi tradizionali per i vari cicli dei lavori in cascina: fienagione, attrezzatura da stalla, trasporto, coltivazione del frumento, del mais e del riso, essiccamento delle granaglie sull'aia, lavorazione del latte. In tre piccoli locali sono esposti gli attrezzi del falegname, del fabbro e del sellaio, i principali artigiani di cascina.

In due piccole stanze sono stati ricostruiti i poveri ambienti domestici, la cucina e la camera da letto, dei salariati agricoli che vivevano in cascina. In quest'ultima è esposto un cavalletto per l'allevamento del baco da seta (che si svolgeva appunto nella stanza), lo scaldaletto a brace e attrezzature per i bambini piccoli.

<sup>36</sup> Secondo quanto è stato evidenziato nel Congresso Internazionale di Tecnologia, tenuto a Madrid nel 1992.

<sup>37</sup> Bisogna infatti ricordare che già la sua stessa introduzione più di tre millenni prima aveva determinato quel surplus alimentare che aveva permesso il differenziarsi della società sia in senso orizzontale (artigiani, mercanti, ecc., oltre che operatori agricoli), sia in senso verticale (aristocrazie di politici, guerrieri, sacerdoti, ecc.), generando in tal modo la civiltà urbana.

Nel cortile del castello sono esposti carri padani, e le macchine agricole della prima industrializzazione dell'agricoltura (la *settima rivoluzione tecnologica*): seminatrici, spandiconcime, mietilega, trebbiatrici, selezionatrici di grani, macchine per il ciclo della fienagione, macchine da caseificio degli anni '30, una sezione dedicata all'enologia (tini, torchi, botti, ecc.) e alcuni trattori. Con le trebbiatrici rimesse in funzione si sono svolte manifestazioni di trebbiatura dei cereali, di cui una in occasione del X Congresso Mondiale dei Musei dell'Agricoltura.

Al primo piano si trova il settore dedicato all'agricoltura del periodo medioevale, documentato da riproduzioni delle miniature quattrocentesche del De Predis, tratte dal Libro d'Ore del Cardinal Federico Borromeo, che descrivono le attività agricole nelle loro scadenze mensili, affreschi della Torre dell'Aquila di Trento e del Castello di Issogne in Val d'Aosta, che rappresentano scene di produzione del frumento, del vino, del burro e formaggio, in pianura e in montagna.

Segue il settore rinascimentale, documentato dalle raffigurazioni di attrezzi rurali tratte dalle "Vinti giornate dell'agricoltura" (Venezia, 1569) di Agostino Gallo (1499-1570); il catasto di Maria Teresa in età moderna e le bonifiche e le irrigazioni in età moderna, costituiti entrambi prevalentemente da riproduzioni fotografiche di documenti storici, e mappe d'epoca.

### 3-Il Museo del Pane

Un museo delle forme di pane nel mondo fu avviato dal Prof. Nazareno Strampelli<sup>38</sup> in collaborazione con la FAO nel 1938. Nel 1977 le forme di pane furono trasferite a Sant'Angelo Lodigiano e nel 1983, con l'intervento dell'Associazione dei Panificatori, fu aperto a Sant'Angelo un "Museo del Pane", che però espone solo le forme più significative. Appartiene alla Fondazione Morando Bolognini.

Il museo è costituito da quattro sale, situate al primo piano del castello. In esse sono sinteticamente illustrate le fasi della coltura del frumento<sup>39</sup>, e soprattutto la lavorazione della farina e la produzione del pane, con i relativi strumenti. Interessante la collezione di cariossidi e spighe di cento tipi diversi di frumento coltivati agli inizi del '900. Nella sala del forno vi è la ricostruzione di un forno a legna con vecchia impastatrice ed altre macchine per la lavorazione della farina e la produzione del pane.

Alcuni pannelli illustrano i vari miti dei cereali e del pane nell'ambito della storia della civiltà mediterranea.

La parte centrale del Museo è costituita dalla raccolta di pezzi autentici dei più caratteristici pani italiani ed esteri, in particolare quelli mediterranei, inseriti in apposite vetrine.

### 4- Il Museo Storico della Famiglia Bolognini

Il museo storico è situato nelle sale del piano terra del Castello. È costituito dagli oggetti d'arte, mobili e documenti della Famiglia Bolognini, così come da desiderio della contessa Lydia Caprara (vedova del Conte Gian Giacomo Morando Bolognini) che ha donato parte del patrimonio del marito (consistente nel castello e in case e terreni in Sant'Angelo) alla Fondazione Bolognini, la quale ha l'obbligo di curare che il castello "sia degnamente conservato e custodito"<sup>40</sup>.

<sup>38</sup> Negli anni '30, la vedova del Conte Gian Giacomo Morando Bolognini creava la fondazione "G.G. Morando Bolognini", e affidava la proprietà e la direzione del nuovo Ente all'Istituto di Genetica per la Cerealicoltura, allora diretto dal prof. Nazareno Strampelli. Genetista geniale e tenace, questi realizzò circa 600 varietà di frumento.

<sup>39</sup> Un pezzo assai raro è costituito dal trebbiatoio ideato da un Conte Bolognini a metà '800.

<sup>40</sup> Così come da statuto della Fondazione Conte Gian Giacomo Morando Bolognini in Sant'Angelo Lodigiano, approvato con Regio Decreto 19 Febbraio 1934, n.459, art. 7.

### 5-L'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura<sup>41</sup>

La sede nazionale dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura è a Roma; esso è articolato in quattro sezioni centrali e sette periferiche. Le sezioni centrali si occupano di pianificazione degli esperimenti, di genetica applicata, di tecniche agronomiche e di merceologia dei prodotti; quelle periferiche si trovano a Vercelli, Bergamo, S. Angelo Lodigiano (MI), Badia Polesine (RO), Fiorenzuola d'Arda (PC), Foggia, Catania, e si occupano rispettivamente di riso, mais, frumento tenero e duro per il nord, avena, orzo, frumento duro e sorgo, frumento duro - orzo e sorgo.

L'Istituto provvede agli studi e alle ricerche riguardanti la genetica dei cereali, la costituzione di varietà di frumento, mais, riso e cereali minori, nonché la tecnica di coltivazione delle medesime<sup>42</sup>. In particolare la sezione di S. Angelo Lodigiano svolge un'attività di ricerca articolata su vari settori che confluiscono poi nella costituzione di nuove varietà di grano tenero (per l'Italia in generale) e di grano duro (per il Nord Italia in particolare) che diano, soddisfacendo le richieste del mercato, un ottimo reddito a chi le coltiva e una particolare attitudine panificatoria e pastificatoria. Inoltre, con la partecipazione di altri Enti, coordina la rete di prove agronomiche del grano tenero del Nord e Centro Italia e partecipa a programmi finalizzati italiani ed europei con vari Enti e con Università.

Il suo principale compito è la ricerca genetica e agronomica e la diffusione dei cereali di cui si occupa la Fondazione.

Assegna borse di studio a giovani laureati per il perfezionamento nella genetica sui cereali e bandisce annualmente un concorso dedicato ai produttori di sementi di riso.

## III - Museo del Territorio a Sant'Angelo Lodigiano: il progetto

### 1-Area d'intervento

Il progetto del museo del territorio lodigiano prevede innanzitutto la costituzione del *capoluogo* del museo<sup>43</sup>, rappresentato dal Castello Bolognini e da alcuni manufatti architettonici adiacenti ad esso e presenti a Sant'Angelo Lodigiano: l'area in cui si sviluppa il progetto è quella compresa tra il Castello Morando Bolognini e la Villa Cortese, lungo la quale si snoda il ramo del Lambro Meridionale, e quella della Fonderia Manzoni, situata sulla riva del Lambro opposta.

L'unica parte dell'area di progetto esterna al centro storico è quella di pertinenza dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, il quale diventa cerniera di collegamento fra il Castello e la Fonderia Manzoni.

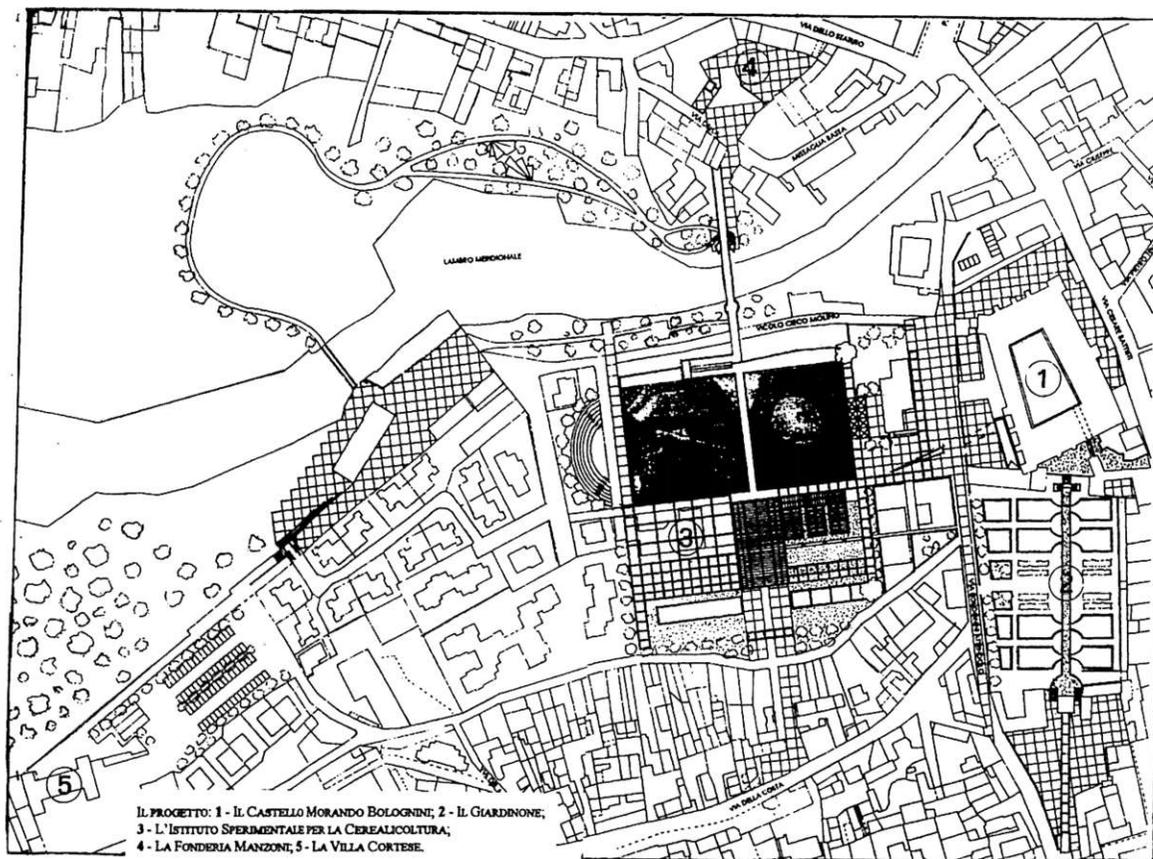
Dal *capoluogo*, attraverso gli itinerari sul territorio<sup>44</sup>, sarà possibile prendere visione delle *antenne* e del patrimonio ambientale ed agricolo del Lodigiano.

<sup>41</sup> Vedi opuscolo informativo dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Roma 1992.

<sup>42</sup> Secondo l'art. 10 del D.P.R. 1318 del 23/11/1967 che lo istituisce.

<sup>43</sup> cfr. F. Hubert: "innanzitutto vi è il cosiddetto *capoluogo*, ubicato possibilmente in un edificio storico monumentale (castello o simili), nell'ambito o nelle vicinanze di un grosso centro urbano. Esso riassume in una nuova prospettiva le funzioni di museo tradizionale, fungendo da sede amministrativa di coordinamento, da magazzino, laboratorio al chiuso, e soprattutto da locale di raccolta-esposizione dei più significativi (a livello regionale) reperti archeologici (museo del tempo), di quelli naturalistici (museo-ecologico) e delle tradizioni locali (museo etnografico). Su tutto il territorio sono sparse le *antenne*, cioè i centri museali locali: sedi di comitati e associazioni partecipative e d'animazione, e insieme minimusei. Questi inoltre conservano "in situ" tutti gli elementi determinanti delle caratteristiche originarie, come dell'evoluzione del territorio: i grandi monumenti (cascine, mulini, ecc.), i luoghi storici, come le "oasi naturali". Una rete di itinerari raccorda tra loro e con il *capoluogo* e le *antenne*." (Hubert 1984, p.38-39).

<sup>44</sup> Gli itinerari e i manufatti architettonici collegati all'interno del museo del territorio lodigiano saranno oggetto di una successiva pubblicazione su AMIA.



Oltre al già citato Castello Bolognini, fanno parte del *capoluogo* del museo territoriale:

- l'edificio<sup>45</sup> che ospita l'Istituto Sperimentale per la Cerealcoltura, situato a ovest rispetto al castello, al cui interno, vi sono gli uffici e i laboratori (piano rialzato), stanze per ospitare gli studiosi, una cucina-soggiorno comune, e una biblioteca (primo piano) e i magazzini (piano interrato). Una parte è adibita a casa del custode.

Di fronte alla facciata principale, verso il Lambro, si trova un campo che l'Istituto utilizza per la sperimentazione; anche le quattro serre che affiancano l'edificio principale dell'Istituto hanno la stessa destinazione. Tra queste e l'edificio suddetto, si trova un altro fabbricato con facciate in cemento armato non intonacate, adibito a magazzino.

- la **Villa Cortese**, situata ad ovest rispetto all'Istituto Sperimentale per la Cerealcoltura. Sorgeva un tempo fuori le mura del borgo di Sant'Angelo: nella tavola del catasto teresiano ad essa relativa è segnata una croce nel luogo dove attualmente è ubicata la villa, ad indicare forse l'ubicazione di un luogo monastico<sup>46</sup>. In origine era infatti un asilo eremitico degli Eremitani di Sant'Agostino, poi divenne proprietà di Filippo Maria Visconti Duca di Milano che ne fece la sua dimora gentilizia.

Passò poi alla Famiglia Bolognini quando divenne feudataria del borgo fino al 1862. In seguito divenne proprietario il Marchese Fossati, che la cedette al sig. Francesco Cortese.

Alla destra del cancello principale presentava le scuderie e le serre, ora demolite. Al centro del corpo principale vi è il timpano triangolare, classico delle ville gentilizie settecentesche, nel centro del quale si trovava una meridiana.

Il giardino di 22 mila m<sup>2</sup>, si estende fino al Lambro declinando dolcemente, ed è ricco di piante secolari, tra cui un cedro del Libano.

Villa Cortese è stata recentemente acquistata dal comune e messa a disposizione del pubblico; è in parte occupata dalla USSL per i servizi di riabilitazione per disabili e casa di riposo per anziani, mentre la parte restante è stata messa a disposizione del Consorzio Basso Lambro.

- la **Fonderia Manzoni**, situata a nord rispetto al Castello e all'Istituto, sull'altra riva del Lambro. Risalente agli anni intorno al 1920<sup>47</sup>, all'interno di essa si producevano inizialmente pezzi per macchine agricole e, in seguito, valvole di chiusura -saracinesche- per gli acquedotti, e altri elementi in ghisa e acciaio, dando lavoro ad una buona parte della popolazione di Sant'Angelo.

I prodotti venivano venduti in tutta Italia: fino agli anni '60 era una delle poche ditte a fabbricare questo genere di valvole.

Entrando da Via Statuto, a destra vi era la portineria, il magazzino, il reparto verniciatura, l'Ufficio Tecnico (al primo piano), il laboratorio con l'officina meccanica, poi il capannone con i forni -ora crollato-, e quello con la fonderia per i lavori in serie di pezzi singoli.

La Fonderia non è più in funzione dal 1985 (ha chiuso per fallimento), e nel 1992 ne è crollata la parte che si affacciava sulla via della Missaglia Bassa. Oggi si presenta in stato di forte degrado, visto anche il crollo delle parti suddette. Molto bello è ancora l'edificio posto a sud-est, nel quale sono rimaste intatte le colonnine in ghisa (una delle prime produzioni della stessa fabbrica) e la copertura a shed. Oggi quel che rimane dei fabbricati che ospitavano la Fonderia è di proprietà del sig. Capra, acquistati da lui nel 1985.

<sup>45</sup> Databile intorno ai primi anni ottanta

<sup>46</sup> La villa fu edificata circa all'altezza di quello che si diceva fosse il luogo dove sorgeva il castello del Cogozzo: vedi capitolo sulla storia di Sant'Angelo.

<sup>47</sup> Fondata dal Sig. Giuseppe Manzoni, fin dal dopoguerra vi lavoravano circa cento persone: lavorare qui era per i cittadini di Sant'Angelo una meta ambita, perchè significava avere un posto di lavoro sicuro e ben retribuito. Purtroppo non esistono né piante storiche né pubblicazioni che ne documentino le vicende storiche: le notizie qui riportate ci sono state fornite da alcuni ex operai della Fonderia e dall'attuale proprietario, il Sig. Capra.

- la cascina Santa Martina, una delle cascine di proprietà della Fondazione, la quale vi opera la moltiplicazione di alcune sementi eltte costituite dall'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura.

I fabbricati che la compongono sono oggi in discreto stato di conservazione. Consistono in: due stalle con fienile, portici, casa del fittabile e case dei salariati, e un mulino.

## 2-Il progetto

*"L'oggetto da musealizzare è [...] il territorio, con tutti i suoi differenti aspetti e non solo quelli archeologici.*

*Si tratta, in sostanza, di condurre una lettura territoriale multidisciplinare, evidenziando quei molteplici e differenti fattori, sia naturali che antropici, che hanno concorso a determinare l'attuale assetto del paesaggio, e di allestire percorsi e itinerari di visita, zone privilegiate di sosta, strutture museali fisse nonché materiale didattico e illustrativo che appunto consentano di apprezzare questi aspetti e la loro reciproca interazione. Ciò in definitiva significa passare da un museo più o meno specialistico, ma comunque sempre settoriale e localizzato in un preciso punto, a un museo che sia diffuso sul territorio, costituito da un complesso integrato e interattivo di strutture espositive fisse di tipo tradizionale e di percorsi museali esterni, in cui venga concretamente e direttamente offerto alla fruizione del visitatore quanto egli ha avuto modo di vedere nella o nelle sedi espositive tradizionali<sup>48</sup>.*

*"La musealizzazione deve [...] superare le sue motivazioni strettamente conservative per aderire a un più generale processo di fruizione della storia del territorio attraverso il "racconto museografico" della sua formazione: il museo deve diventare strumento di storicizzazione dei processi formativi di un territorio, il quale solo attraverso la museologia scientifica riesce a rivelare lo spessore assegnatogli dalla sua storia, dalla cultura dei popoli insediativi. Il museo, luogo multiculturale per eccellenza, deve quindi essere una struttura legata al territorio di cui geograficamente fa parte, per esserne organismo di produzione e trasmissione culturale, di conservazione e di tutela dei beni"<sup>49</sup>. "Solo attraverso un adeguato apparato didattico che utilizzi i musei è possibile restituire al territorio il suo reale spessore storico, proteggendolo da false interpretazioni, fraintendimenti, mistificazioni, incapacità di comprensione. Attraverso la conoscenza storica di un territorio sarà possibile ottenere informazioni su un suo sviluppo che sia veramente sempre più "sostenibile"<sup>50</sup>.*

Il Museo del Territorio Lodigiano interessa l'intero territorio lodigiano e in particolare i manufatti architettonici presenti in esso.

Rispetto all'assetto attuale del Museo di Storia dell'Agricoltura, questo progetto propone un museo in grado di far conoscere il territorio agricolo e la sua storia sia attraverso mezzi di comunicazione tradizionali (come oggetti, pannelli e fotografie), sia attraverso video e programmi interattivi a computer (realizzati appositamente da un comitato scientifico facente parte del museo), sia rimandando il visitatore continuamente al territorio vero e proprio, invitandolo a proseguire la visita attraverso le altre sezioni del museo e i percorsi attivati sul territorio.

*"Il tema sviluppato nella nostra ricerca [...] è quello di un "museo diffuso" innestato sul sistema delle preesistenze, che si ponga come occasione strategica per il riordino ambientale di tutta la parte urbana, comprendente gli istituti di ricerca, gli spazi didattici, sportivi, di ospitalità e del tempo libero [...]"<sup>51</sup>.*

<sup>48</sup> Pier Luigi Dall'Aglio, 1994, p. 358.

<sup>49</sup> Maurizio Carta, 1994 p. 266.

<sup>50</sup> Ibidem, p. 273.

<sup>51</sup> Luca Basso Peressut, 1994, p. 222.

### 3-Caratteristiche e peculiarità

Il Museo è pensato quale struttura in grado di leggere il territorio, come luogo di studio e di divulgazione delle culture che si sono manifestate in esso, e dei processi produttivi legati al territorio agricolo.

Coinvolge i comuni facenti parte della Provincia di Lodi (istituita nel 1992), già riuniti dal 1988 nel Consorzio del Lodigiano per la costituzione del P.T.C.C.<sup>52</sup>.

Il progetto prevede una nuova strutturazione per l'attuale Museo Storico dell'Agricoltura, voluto congiuntamente dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e dalla Fondazione "Morando Bolognini", presente all'interno del Castello: attraverso il museo del territorio, le valenze storico-culturali del territorio vengono conosciute e messe in relazione da percorsi tematici suggeriti durante l'esposizione, i quali collegano alcuni luoghi significativi secondo itinerari monotematici (la cascina, il territorio agricolo, la rete d'irrigazione, ecc.), oppure secondo itinerari trasversali organizzati a seconda dell'interesse del singolo visitatore.

### 4-la distribuzione delle funzioni tra le sezioni

*"Da tempo mi sto chiedendo fino a che punto valga la pena di mettere insieme tanti oggetti sia pure autentici e culturalmente preziosi senza contemporaneamente recuperare la realtà degli ambienti da cui gli oggetti provengono.*

*In città e in provincia ci sono ancora opifici con strutture e macchinari del secolo scorso. Per negligenza si lasciano estinguere autentici gioielli che, in un itinerario finalizzato a far conoscere queste cose, sarebbero fiori all'occhiello: cardini o complemento allo stesso tempo.*

*Partendo da questi opifici si potrebbe poi arrivare a recuperare vecchie botteghe, laboratori, molini, falegnamerie, caseifici e magari anche case di campagna, nell'interesse del loro significato: In queste sedi periferiche dovrebbero poi essere trasferiti tutti gli oggetti e attrezzi inerenti, che ora sono in museo; il quale rimarrebbe come una "casa madre", dotata di una documentazione adeguata suggerire tutti i percorsi monografici che ad essa si ispirano. [...] gli oggetti funzionanti e ben documentati attraverso mezzi audiovisivi, essendo facilmente "accessibili", a tutti, fornirebbero il materiale didattico per abituare a "vedere", a "comprendere", ad avere curiosità di accedere ai più complessi sistemi odierni"<sup>53</sup>.*

All'interno del museo da noi previsto, parallelamente alla mostra degli strumenti agricoli e dei documenti relativi alla storia dell'agricoltura, si sviluppano attività di ricerca rivolte alla storia del territorio e della popolazione, e al miglior uso delle risorse agricole<sup>54</sup> e ambientali<sup>55</sup>.

*"I compiti del museo possono essere così definiti:*

- *l'organizzazione scientifica del materiale, consistente nel reperire, raccogliere, restaurare, fotografare, ordinare, catalogare, inventariare, sistemare e custodire i reperti;*
- *il coordinamento delle ricerche volte alla compilazione e all'aggiornamento del catalogo;*
- *il contatto con gli enti locali e con istituzioni o associazioni nazionali o internazionali che operano nel campo museale e scientifico;*
- *organizzazione o partecipazione a convegni e mostre in campo storico-didattico-scientifico e coordinamento delle ricerche inerenti"<sup>56</sup>.*

<sup>52</sup> Piano Territoriale di Coordinamento del Consorzio del Lodigiano.

<sup>53</sup> Guatelli Ettore, 1994, p. 49.

<sup>54</sup> Dirette più specificatamente agli operatori delle aziende agricole, che ora non hanno nessun tipo di contatto con un' "autorità" che li possa indirizzare al miglior uso delle sementi, delle colture, dei fertilizzanti, ecc., e che ora agiscono in modo indipendente spesso abusando delle risorse a loro disposizione.

<sup>55</sup> Consorzio del Basso Lambro.

<sup>56</sup> Angiola Maria Sassi Perino, 1994, p. 237.

All'interno del castello troveranno collocazione la sala convegni, spazi per esposizioni temporanee, la biblioteca-videoteca specializzata, l'archivio storico-documentario, i servizi di assistenza tecnico-agraria, e il Museo di Storia dell'Agricoltura introdotto da una sala multimediale che illustra l'intero sistema museale.

Dalla Torre Mastra sarà possibile la diretta esplorazione visiva della città e del territorio circostante, quasi a simbolo del museo stesso come strumento di osservazione.

All'interno dell'Istituto Sperimentale per la Cerealcoltura verrà ubicata la sala dedicata agli aggiornamenti nel campo della ricerca scientifica nel campo dell'agricoltura<sup>57</sup>. Una rete informatica favorirà i collegamenti tra le diverse facoltà universitarie interessate (la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e le facoltà di Architettura e Ingegneria del Politecnico di Milano), e i centri di ricerca direttamente interessati all'argomento (ad es. CNR), per favorire un'ampia diffusione delle ricerche in questo campo anche verso altre realtà regionali e nazionali.

All'interno della Fonderia Manzoni il nostro progetto prevede la sezione dedicata ai cereali e la scuola per panificatori, con laboratori e punto vendita dei prodotti (pane, pasta e pasticceria).

Questi manufatti dovrebbero essere collegati tra loro attraverso due assi ortogonali che si incrociano all'altezza dell'Istituto e che danno origine ad una maglia compositiva, sottolineata dalla pavimentazione, che unifica tutte le sezioni di pertinenza del museo.

Dalla Villa Cortese, infine, è possibile collegarsi con le cascine e i territori circostanti<sup>58</sup>: con l'ausilio di bus a chiamata, sarà possibile sia raggiungere la cascina Santa Martina, dove si è ipotizzata una sede staccata del Museo, sia percorrere gli itinerari relativi alla zona di Sant'Angelo previsti dalle iniziative dell'Azienda di Promozione Turistica. All'interno della cascina Santa Martina è possibile prendere visione delle coltivazioni e conoscere il funzionamento dei macchinari.

Gli altri itinerari previsti saranno percorribili attraverso altre "stazioni" nel territorio (in parte previste degli stessi itinerari), nei quali sarà possibile soprattutto avere un contatto diretto con i prodotti del territorio lodigiano: con la produzione lattiero-casearia e con quella vinicola, ad esempio nella cascina S. Tommaso, a Villanova del Sillaro (dove si produce il Grana Padano, e vi è un piccolo spaccio), e nelle aziende agricole Pietra Santa e Riccardi a San Colombano (dove si produce il vino tipico).

### 5-Il percorso museale

Il visitatore giunge a Sant'Angelo in automobile o autobus di linea<sup>59</sup>. Il parcheggio è stato collocato alla Villa Cortese. Una volta parcheggiata l'auto, il visitatore giunge al museo a piedi o tramite una navetta a motore elettrico, la quale percorre l'intero percorso museale esterno toccando tutte le sezioni<sup>60</sup>.

<sup>57</sup> L'esposizione è diretta a diversi livelli: dal più divulgativo (con spiegazioni su pannelli e foto relativi agli oggetti esposti), a quello intermedio (con schede mobili da poter leggere sul luogo o portare a casa), a quello più specialistico (con postazioni computer per approfondimento).

<sup>58</sup> Dal nostro studio storico compiuto sul territorio di S. Angelo, infatti, è emerso il forte collegamento tra il Castello e il territorio lodigiano, dovuto alla costituzione del feudo Bolognini (in vigore fino al 1862). Questo collegamento è ancora presente grazie alle attuali proprietà della Fondazione, costituite dalle cascine: Belfuggito, Nuova, Mondino, Musella-Musellina, S. Pietro, Santa Martina, e dai relativi terreni.

<sup>59</sup> La ferrovia più vicina passa da Lodi. Distanze da: Lodi Km 6; Milano Km 30; Piacenza Km 41; Pavia Km 23; Cremona Km 64.

<sup>60</sup> Nel primo tratto la navetta percorre la strada che coincide con il confine del borgo storico, arrivando all'ingresso del castello in P.zza Bolognini 2. Si può scendere in tutte le sezioni.

Percorso: Villa Cortese - Istituto - Ingresso per il Giardinone - La Piazza della Torre - Ponte del Ferrante - Fonderia Manzoni - Ponte del Ferrante - Via Bolognini all'altezza dell'asilo - Istituto - Villa Cortese. Il percorso completo inizia al castello, dove è situata la reception-biglietteria.

Un'altra possibilità di accesso è data dal Giardinone a sud del castello, situato a quota - 6.65 m rispetto alla quota 0.00 m dell'ingresso di questo: per superare questo dislivello è stata inserita una rampa appoggiandola alla scarpa delle antiche mura del borgo, le quali coincidono con i piani interrati degli edifici del lato ovest della piazza Libertà, e con il lato est del Giardinone.

Il terrapieno che sostiene la rampa avrà dei vani nei quali potranno essere collocati oggetti (sculture, oggetti d'artigianato, ecc.) relativi alle mostre temporanee da tenersi nel Giardinone stesso o nella sala al primo piano del castello.

Il Giardinone è stato ripensato riprendendo una parte di un giardino di fine seicento<sup>61</sup>, per renderlo più "prezioso" vista la presenza del castello al quale appartiene e dello scalone barocco che lo collega a quest'ultimo.

La rampa si inserisce infine in un edificio in cui viene collocata a destra la libreria e a sinistra la sede dell'APT e il Circolo Fotografico di Sant'Angelo "Renato Biancardi".

A questo punto i visitatori attraversano la "porta" del museo<sup>62</sup>, la "Porta della Cultura", rappresentata dalla Torre Mastra trasformata in torre osservatorio aperta al territorio lodigiano.

Il **vallo del castello**, che esiste ancora nella parte del castello verso l'ingresso, viene riempito con l'acqua proveniente da una fontana a cascata visibile alla sinistra del portone d'ingresso<sup>63</sup>. L'acqua è, per il nostro progetto, l'elemento base di tutte le tappe del percorso che collega i diversi poli museali, dato il suo ruolo fondamentale per l'agricoltura lodigiana svolto attraverso l'irrigazione.

All'**ingresso**, sul lato est al piano terra, è situata la **biglietteria**, e l'ascensore che collega i diversi piani del castello. Nel lato sud, si trova la sala conferenze con servizi annessi.

Il **Museo Storico della Famiglia Bolognini**, già presente a questa quota, non viene modificato, data l'importanza dell'arredamento e degli affreschi realizzati appositamente per il museo voluto dal Conte Gian Giacomo Morando Bolognini.

Al **primo piano** del castello è stata collocata la biblioteca specializzata su agricoltura ed etnografia, e alcuni testi rari sull'agricoltura e sul territorio intorno a Sant'Angelo, insieme alla videoteca, alla fototeca e alla fonoteca, con sale apposite per la consultazione. È presente anche una sala riviste di settore e una banca dati su computer collegata con le università e i centri di ricerca.

In alcune aule si terranno corsi aperti al pubblico.

Una grande sala da cui si accede con lo scalone signorile è adibita ad **esposizioni temporanee**.

Il **piano ammezzato** è destinato ai **depositi del Museo dell'Agricoltura**, aperti alla consultazione degli studiosi; questo piano è in collegamento tramite un ascensore a due sale del piano terra che si affacciano sulla corte e al piano interrato dove è situato il Museo dell'Agricoltura. L'accesso a quest'ultimo piano avviene utilizzando una scala in cotto

<sup>61</sup> Villa Pamphili a Roma, della seconda metà del XVII secolo, voluta da Papa Innocenzo X e progettata dallo scultore e conoscitore d'arte antica Alessandro Algardi e dal pittore paesaggista Giovan Francesco Grimaldi. Cfr. Tagliolini A., *Storia del giardino italiano*. Gli artisti, l'invenzione, le forme dall'antichità al XIX secolo, La Casa Usher, Firenze 1994, p. 248-251.

<sup>62</sup> Si è voluto prendere il concetto di porta come elemento che segna il passaggio da una situazione ad un'altra. "[...] le Porte definiranno nello spazio tridimensionale un confine, annunceranno il passaggio da un territorio a un altro, avvertiranno che differenze politiche e culturali caratterizzano le due parti, celebreranno l'evento del penetrare un altro luogo con la speranza di scoprire novità memorabili. [...] Le Porte infatti sono sempre esistite per segnare il passaggio (eccitante e drammatico) tra due diverse condizioni spaziali". Giancarlo De Carlo, *Le nuove Porte della Repubblica di San Marino - 1993*, in: Catalogo della mostra di Giancarlo De Carlo, Galleria della Triennale, 16 settembre/12 Novembre 1995, Electa, Milano 1995.

<sup>63</sup> Diversamente dalla situazione attuale.

esistente, la quale è posta sopra una discesa sterrata che un tempo veniva utilizzata per il passaggio dei cavalli.

La sezione sulla storia dell'agricoltura del Lodigiano viene introdotta da una sala **informativa**, posta al piano terra con ingresso dalla corte sul lato nord, in cui, attraverso video, pannelli e computer verranno illustrate le caratteristiche del museo -le diverse sezioni e la possibilità di osservare realmente il territorio attraverso i percorsi-, in modo da permettere al visitatore di farsi un'idea generale di che cosa offre questo museo.

Il **piano interrato** del museo dà sul cortile esterno a nord con accesso da via Cesare Battisti 11, una delle strade principali della città (era ed è la strada commerciale di Sant'Angelo). Si è pensato quindi di adibire una parte di questo piano a **botteghe artigianali** legate alle attività tipiche lodigiane, e un'altra parte a **trattoria** (già "Trattoria della Torre"): queste attività, per la loro ubicazione con ingresso autonomo rispetto al museo, possono restare aperte anche quando il museo è chiuso.

Nel fabbricato posto nel cortile adiacente a questo ingresso, vengono trasferiti gli uffici della Fondazione Bolognini.

Dal piano interrato, terminata la visita all'interno del castello, il percorso procede verso la **sezione dedicata alla ricerca**, attraversando la "Porta della Scienza", costituita da una struttura in cemento, con pannelli che introducono la sezione. Sulla sinistra si trovano alcune serre, tre delle quali vengono utilizzate direttamente dall'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura; nella quarta, che si pensa di aprire al pubblico, potranno essere visibili le novità nel campo delle sementi.

Il **percorso** verso l'Istituto è sottolineato da un pergolato che, come la pavimentazione, uniforma e unisce le diverse parti del progetto.

L'edificio dell'**Istituto** e le serre vengono "ingabbiati" in una struttura in cemento armato, mentre il deposito viene rivestito con una grande struttura in ferro e vetro (riprendente quella delle serre) a doppia altezza; questa prende il nome di "Cattedrale della Scienza", e ospita la mostra sulla ricerca: nella Cattedrale, lungo il ballatoio al quale si accede con una rampa, viene allestito il "Giardino del futuro" e nel deposito vengono collocati video e pannelli che illustrano l'attività dell'Istituto.

L'interno dell'edificio dell'Istituto rimane quasi del tutto invariato: al piano rialzato si trovano i laboratori e gli uffici, mentre al primo piano è stato aumentato il numero delle stanze destinate ad ospitare studiosi e laureandi in agraria. A questa parte il pubblico non può accedere: tutte le attività dell'Istituto verranno spiegate nella "Cattedrale"; inoltre una telecamera a circuito chiuso collegata con i laboratori e dei video con filmati preregistrati mostreranno le sperimentazioni più interessanti.

All'aperto sarà possibile osservare gli ortaggi di stagione in alcuni **orti**. Dall'altro lato del percorso ci sarà un **campo di mais** tagliato in modo da creare un labirinto accessibile al pubblico e utilizzabile per rappresentazioni teatrali; queste sono osservabili anche da una gradonata semicircolare posta sul lato ovest del campo. Interessante è anche poter assistere alla comparsa del labirinto man mano che il mais cresce, per ricordare al visitatore che il sistema museale nel suo complesso non è definito una volta per tutte, ma muta in relazione al susseguirsi delle stagioni.

L'**asilo**, presente sulla via Bolognini accanto al lato ovest del castello, viene coinvolto nel progetto dotandolo di una veranda dove i bambini possono fare alcune esperienze legate alla semina e alla crescita delle piante. L'attività didattica volta verso la comprensione e l'approfondimento dei temi legati all'agricoltura e al territorio lodigiano, può legarsi più direttamente al museo svolgendosi all'interno di uno spazio destinato ai bambini (e ai ragazzi più grandi delle scuole dell'obbligo) all'interno dell'edificio facente parte del castello posto di fronte all'asilo (anch'esso su via Bolognini), mentre nell'ampio locale adiacente sarà possibile allestire delle mostre periodiche sui loro lavori.

Il percorso a questo punto taglia perpendicolarmente il campo di mais e, attraverso il ponte sul Lambro, si giunge al terzo polo museale, attraversando la "Porta della Produzione".

Lungo questo tratto del percorso principale si può raggiungere anche il percorso lungo le sponde del Lambro, costeggiate da pioppi cipressini<sup>64</sup>.

Dal ponte, costeggiando alcune abitazioni, si accede a quella che era la **Fonderia Manzoni**, oggi in parte crollata: la parte scoperta forma una piazza all'aperto alla quale gli altri edifici della fabbrica fanno da sfondo.

Negli edifici della fonderia verrà situata una **scuola per panificatori**, un forno per il pane, un punto vendita dei prodotti, un punto di ristoro per i visitatori, e la **sezione museale sui cereali**, situata a sud-est, che ha conservato intatta la struttura e le colonnine in ghisa.

A questo punto il visitatore può riprendere il percorso riattraversando il ponte per avvicinarsi al giardino della **Villa Cortese**, attraversando la "Porta della Natura". Qui si è pensato di utilizzare il dislivello della ripa per realizzare delle gradinate che permettono di osservare il paesaggio.

Alla Villa Cortese si riprende la propria automobile o la navetta per raggiungere sia la **cascina Santa Martina**, nella quale si pensa di inserire la sezione museale che permette di vedere dal vero la coltivazione del territorio agricolo e il funzionamento delle macchine e degli attrezzi osservati al castello, sia il territorio lodigiano, le cascine e i manufatti architettonici.

#### 6- La sezione di storia dell'agricoltura all'interno del Castello Morando Bolognini

*"La localizzazione di tutte le raccolte in un'unica sede - anche solo temporaneamente e secondo un'organizzazione ciclica - permetterebbe, al contrario dell'attuale dispersione nei vari istituti, la nascita di un "percorso della conoscenza", realizzato attraverso un collegamento dialettico tra le pertinenze delle singole discipline, per avere un quadro il più possibile completo sulla ricerca compiuta: il museo come edificio, infatti, deve sempre più essere costruito non tanto attorno a una collezione di elementi, quanto attorno a un modo di fruirli. Tale percorso della conoscenza realizza finalmente il "sogno" di una conoscenza globale, enciclopedica, in cui chiunque può arrivare, guidato da adeguati sistemi informativi, ad avere una chiara comprensione del territorio, della sua storia e della sua evoluzione in tutte le sue componenti: dalla fisica alla storia, dall'arte alla geologia, dall'archeologia all'urbanistica; in questo modo si restituirà al territorio la reale dimensione e importanza assegnatagli dalle sue vicende formative. Ancora, il collegamento multidisciplinare delle ricerche, esposte in maniera dialettica e seducente in un unico luogo, offre lo spazio fisico e le condizioni per la nascita di nuove sinapsi tra le varie discipline che attualmente si trovano quasi interamente confinate all'interno del proprio specifico ambito"<sup>65</sup>.*

Al piano terra: nella libreria del museo, sarà possibile trovare tutte le pubblicazioni italiane ed estere legate all'agricoltura (storia, ricerca e supporto agli operatori agricoli), all'etnografia, alle tematiche di salvaguardia ambientale, ecc.

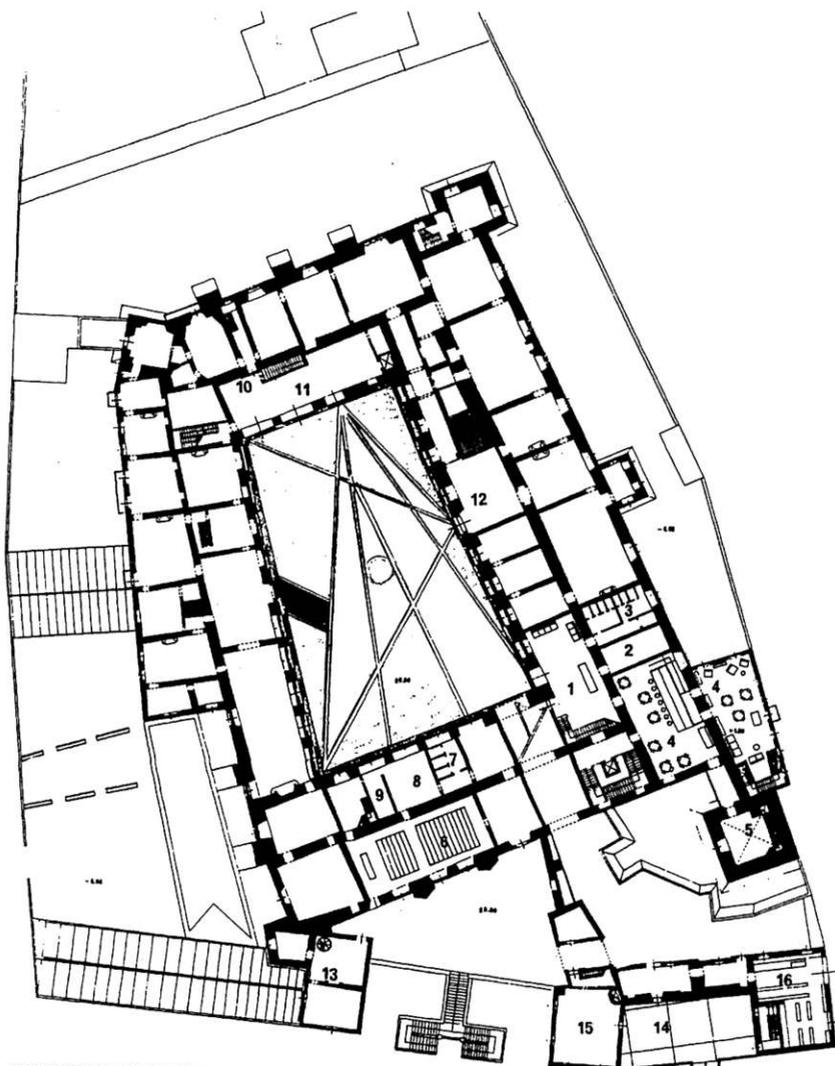
Il Circolo Fotografico di Sant'Angelo "Renato Biancardi" da anni si occupa di raccogliere immagini e documentare realtà della città di Sant'Angelo; questo può così indirizzare la sua attività alla collaborazione con l'ufficio di scienze agrarie e l'archivio fotografico, per collaborare nel fornire testimonianze sul territorio e la cultura lodigiana a disposizione dei ricercatori<sup>66</sup>.

<sup>64</sup> Il pioppo cipressino, conosciuto anche come pioppo lombardo (*Populus nigra*), è l'albero tipico della pianura lombarda e del suo paesaggio fluviale fin dal XVIII secolo. Viene piantato principalmente come frangivento, con i tronchi posti alla distanza di circa 3,5-4 m.

E' riconoscibile per la chioma colonnare, con i rami rivolti verso l'alto quasi verticalmente. Raggiunge l'altezza di circa 30 m; la larghezza della chioma non supera i 4 m. Predilige il pieno sole e il terreno umido, e si adatta anche a terreni molto poveri. Fiorisce a marzo-aprile, con fiori rossi lunghi circa 5 cm.

<sup>65</sup> Maurizio Carta, 1994, p.269.

<sup>66</sup> Per il nostro lavoro infatti è stato prezioso il materiale fotografico sulla Fonderia Manzoni, fornitoci dal Sig. Emilio Battaini, membro del circolo, che documenta la struttura e gli spazi della fonderia prima del crollo del 1992.



**LEGENDA PIANTA PIANO TERRA**

1. INGRESSI MUSEI E SERVIZI ANNESSI
2. GUARDAROBA
3. BAGNI
4. CLUB HOUSE
5. TORRE OSSERVATORIO
6. SALA CONFERENZE
7. BAGNI
8. SALA RINFRESCHI
9. CARNA TRADUTTORI
10. INGRESSO MUSEO DELL'AGRICOLTURA

11. SALA INFORMAZIONE SUI PERCORSI ALL'ESTERNO DEL CASTELLO
12. DEPOSITI MUSEO DELL'AGRICOLTURA
13. INGRESSO MUSEO STORICO E INGRESSO SALA ESPOSIZIONI TEMPORANEE
14. CASA DEL CUSTODE
15. ACCESSO AL MUSEO DALLA RAMPA CHE PERCORRE IL GIARDINONE
16. SEDE APT
17. LIBRERIA

La sala conferenze è dedicata ai dibattiti sui temi dell'agricoltura e della museologia agricola e sull'etnografia per far sì che il Castello divenga un punto di scambio culturale a livello internazionale:

*“il museo rimane sempre aperto al pubblico per le visite, ma in alcuni momenti può ospitare anche discussioni di gruppo sulle mostre, che diverranno parte integrante del processo di documentazione; nel frattempo gli operatori [...] continuano a svolgere il loro lavoro, trascrivendo documenti o identificando fotografie. Insomma vogliamo che la ricerca storica si mostri per quello che è: un processo articolato in varie fasi, del quale vogliamo mettere in evidenza le dinamiche interne”<sup>67</sup>.*

L'ingresso reception, la biglietteria dei 3 musei, il guardaroba, le toilettes, il Club House e la “Trattoria della Torre”, svolgono una funzione di accoglienza per il visitatore e lo mettono a proprio agio:

*“Naturalmente si tratterà di un museo concepito in maniera inedita per il nostro paese: con aree per la ristorazione, vendita di gadgets, mediateca ecc. Vi sarà uno spazio eventi per lo svolgimento di convegni, seminari e spettacoli”<sup>68</sup>.*

*“I visitatori, se si trovano a proprio agio, sono meglio disposti a recepire i messaggi del museo. La disponibilità di servizi igienici e di un guardaroba è requisito ovvio. Un ristorante, o una caffetteria, possono rappresentare un servizio più ampio, perché molti ne fanno un luogo di riposo dove passare un'esperienza contrastante nel quadro della loro visita al museo. Il ristorante deve essere piacevole e servire buone portate, non essere il tipico angolo di cattivo gusto rintanato nel seminterrato. [...] È diffusa anche l'opinione che esso possa rappresentare di per sé un'attrattiva che induce i visitatori al museo, offrendo la possibilità di estendere una colazione ad una più vasta esperienza”<sup>69</sup>.*

*Un “importante servizio del museo è lo “shop” del museo. [...] Molti amano gironzolare e rilassarsi nell'ambiente familiare di questo negozio, specialmente se ben collocato, attraente e adeguatamente rifornito. È questo un luogo di distribuzione delle pubblicazioni che estenderanno l'esperienza del museo oltre i confini delle mura”<sup>70</sup>.*

Nella sala introduttiva al museo dell'agricoltura vengono illustrate le caratteristiche del museo, le diverse sezioni e i percorsi sul territorio, attraverso video, pannelli ed un sistema informatizzato che permetta la scelta e la visione dei percorsi sul territorio, introducendo ai contenuti di un museo di questo tipo:

*“Come luogo comunicativo il museo non è neppure autosufficiente: si propone infatti di suggerire modi di vedere utili a guardare poi le tracce presenti fuori del museo, a riconoscere qualcosa che non si coglieva entro la vita e il paesaggio consueto, o entro lo sguardo esplorativo del turista e del visitatore”<sup>71</sup>.*

*“Utilizzando ancora tecnologie informatiche multimediali, sarà possibile offrire ai visitatori un duplice percorso espositivo: il primo, relativo alla promozione del territorio [...] e del suo patrimonio ambientale, storico e artistico, in cui sarà possibile promuovere gli elementi produttivi tradizionali, stabilendo così un raccordo diretto con il laboratorio delle arti e dei mestieri già descritto; il secondo, invece, che, riguardando i beni culturali e i sistemi museali,*

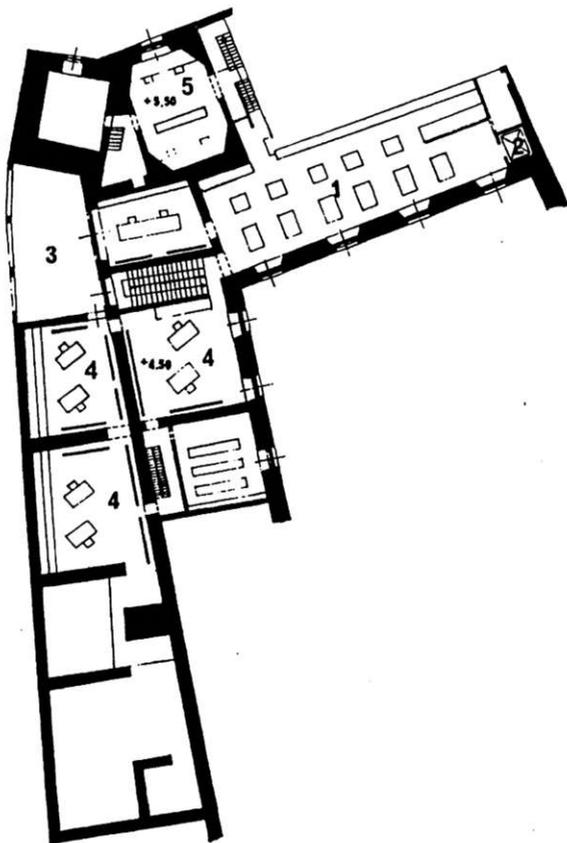
<sup>67</sup> John Kuo Wei Tchen, 1995, p. 96.

<sup>68</sup> Vittorio Silvestrini, 1994, p. 313.

<sup>69</sup> Royal Ontario Museum, 1985, p.137.

<sup>70</sup> Ibidem, p.137-138.

<sup>71</sup> Pietro Clemente, 1993, p. 23.

**LEGENDA PIANTA PIANO AMMEZZATO**

1. DEPOSITI MUSEO DELL'AGRICOLTURA
2. MONTACARICHI
3. SOTTOTETTO
4. SALE DI CONSULTAZIONE STUDIOSI
5. BANCA DATI AL COMPUTER

*immette il visitatore in un vero e proprio percorso conoscitivo, promozionale e propedeutico alle visite reali*<sup>72</sup>.

Al piano ammezzato: Il deposito degli oggetti del museo agricolo e i laboratori di restauro degli oggetti sono aperti ai ricercatori:

*“La nuova concezione di museo non punta più all’accumulazione, dove la quantità prevale sulla qualità, ma è fuori dubbio che una collezione tanto cospicua rappresenta pur sempre un’enorme ricchezza, senza contare tutto il materiale non esposto, ma disponibile per la consultazione di ricercatori e studiosi, che può venir considerato a pieno titolo parte integrante del patrimonio museale; anzi, specie nei musei scientifici, il deposito aperto alla consultazione probabilmente ne costituisce la parte più interessante e stimolante”*<sup>73</sup>.

*“Il deposito aperto alla consultazione “consentirà di raccogliere ed esporre gli oggetti in modo ordinato, sì da poterli facilmente raggiungere e consultare con un sistema meccanizzato e computerizzato. [...] Verrà infatti costruita [...] una serie di piani aperti al pubblico, in modo che il visitatore possa vedere le collezioni da vicino; qui saranno esposti, secondo precisi criteri di consultazione, una quantità di oggetti che non trovano spazio nelle sale espositive [...]”*<sup>74</sup>.

Un’aula è a disposizione dei ricercatori per l’analisi degli oggetti, con un computer collegato alla biblioteca e ai testi di settore.

I ricercatori hanno la possibilità di stampare e portare a casa il materiale necessario o già elaborato, ma anche l’obbligo di lasciarne copia al museo, il quale provvederà ad arricchire la documentazione in suo possesso, promuovere incontri fra ricercatori e mostre relative ai loro studi:

*“Un ulteriore contributo, sicuramente il più specifico, della città a un sistema museale territoriale consiste nel carattere aspiatale della ricerca scientifica, non legata a limiti amministrativi. Il carattere universale della ricerca si avvale oggi, inoltre, della possibilità di rendere ubiqua la conoscenza dei risultati, utilizzando sistemi telematici sempre più sofisticati e capaci di superare limiti di spazio e di tempo. La comunicazione della ricerca tra le varie sedi universitarie e la sua diffusione in tempo reale forniscono, quindi, un aggiornamento continuo del sistema museale universitario, che in questo modo è capace di rappresentare veramente lo stato dell’arte reale della conoscenza scientifica e umanistica”*<sup>75</sup>.

*“Inoltre, il fatto che i musei si trovino all’interno di una struttura universitaria offre la possibilità di far assistere il pubblico, avvalendosi, per esempio, della collaborazione dei ricercatori universitari come avviene al Palais de la Découverte di Parigi, agli esperimenti scientifici o alla esposizione di altre ricerche. Ancora la struttura universitaria dovrebbe garantire la rigosità dell’ordinamento scientifico del museo, che potrebbe quindi avvalersi della competenza dei vari specialisti e del lavoro svolto durante gli anni; in più la continua riorganizzazione e revisione delle esposizioni museali terrebbe sempre presente agli studenti e ai ricercatori le origini, l’evoluzione, gli errori della conoscenza del mondo, che la storicizzazione del processo di ricerca rende così utili per la ricerca stessa”*<sup>76</sup>.

*“Si ritiene [...] che la maggior parte degli oggetti non debbano essere esposti: è preferibile allestire mostre parziali temporanee, allo scopo di affrontare tematiche su cui far convergere*

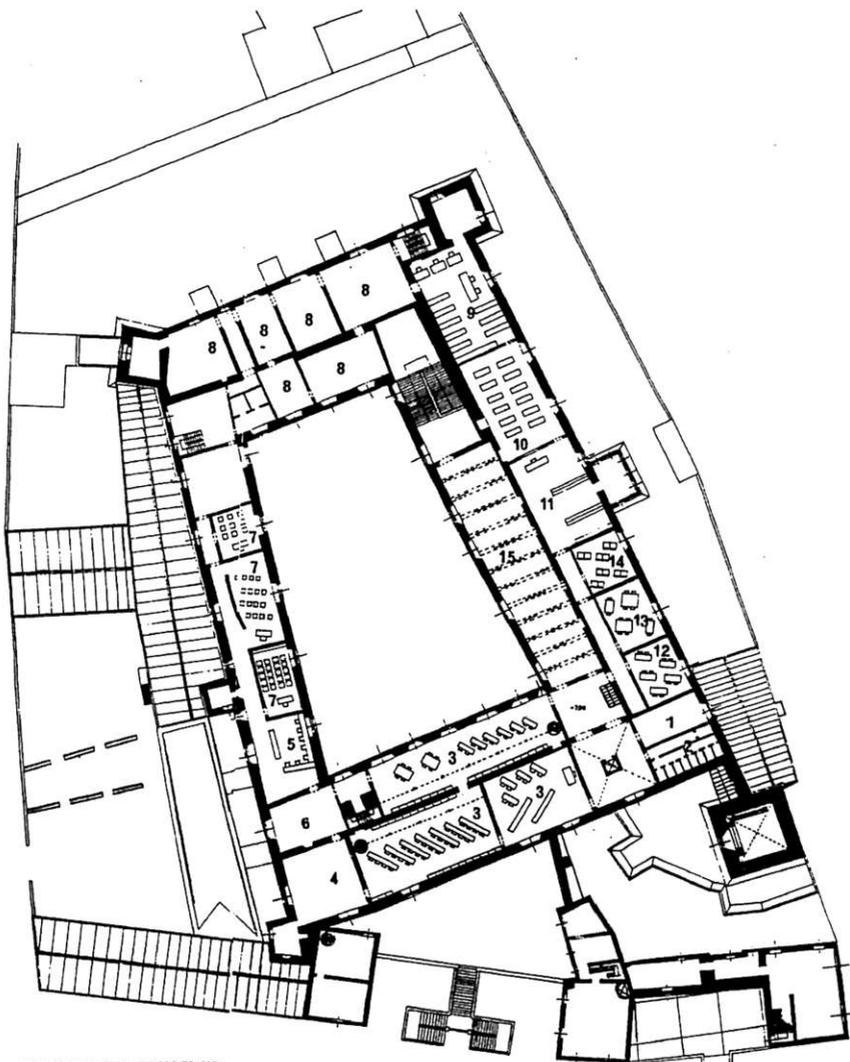
<sup>72</sup> Vittorio Silvestrini, 1994, p. 316.

<sup>73</sup> Andrea Bruno, 1994, p. 191-192.

<sup>74</sup> Ibidem, p. 193.

<sup>75</sup> Maurizio Carta, 1994, p. 273.

<sup>76</sup> Ibidem, p. 273.



LEGENDA PIANTA PRIMO PIANO

- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. GUARDAROBA                    | 11. SCHEDARI                    |
| 2. BAGNI                         | 12. FOTOTECA                    |
| 3. SALA RIVISTE E BIBLIOTECA     | 13. VIDEOTECA                   |
| 4. FOTOCOPIE                     | 14. FOTOTECA                    |
| 5. BANCA DATI                    | 15. SALA ESPOSIZIONI TEMPORANEE |
| 6. SALETTA                       |                                 |
| 7. AULE DIDATTICHE               |                                 |
| 8. UFFICI                        |                                 |
| 9. ARCHIVIO STORICO-DOCUMENTARIO |                                 |
| 10. ARCHIVIO FOTO-VIDEO          |                                 |

*interessi diversi da cui possano scaturire dibattiti e idee [...]. Gli oggetti conservati in deposito devono dunque poter essere prelevati e resi visibili quando ciò venga richiesto motivatamente.*

*Tale gestione è strettamente connessa con l'uso delle attrezzature di supporto e integrazione dell'attività del museo: trova spazio nella zona dei servizi comuni l'area - mediateca - dedicata a consultazione dei documenti (testi, immagini, suoni) archiviati a consultazione in forme diverse. I mezzi di visione e audizione possono essere di qualsiasi tipo, in particolare informatici, e deve essere possibile la duplicazione dei materiali asportabili<sup>77</sup>.*

*"[...] è stato elaborato un programma di catalogazione degli strumenti scientifici che ne consente sia l'identificazione, sia la rapida ricerca e descrizione, e che prevede la possibilità di approfondimenti biografici, bibliografici e tecnici. Inoltre, grande rilievo è stato assegnato alla parte grafica, intesa come sussidio alla comprensione degli oggetti stessi<sup>78</sup>.*

Al primo piano: la biblioteca è progettata per contenere 5.000 volumi (quantità verificata confrontando la disponibilità di testi dei musei e degli ecomusei contattati), ed è affiancata dalla sala riviste: entrambe sono specializzate in agricoltura, etnografia, territorio e paesaggio, cultura materiale, museologia agraria, ecc., e alcuni testi rari sull'agricoltura e sul territorio intorno a Sant'Angelo (alcuni già presenti nella biblioteca Morando Bolognini posta attualmente in una delle sale del museo storico).

Lo schedario è consultabile anche attraverso postazioni a computer, le quali permettono anche di collegarsi con i testi rari di questa biblioteca (digitalizzati se non è possibile consultarli a causa del loro stato di conservazione) e con tutti quelli di settore delle altre biblioteche italiane e straniere (in questi anni è in corso la digitalizzazione dei testi, per permetterne la loro divulgazione in rete):

*"Il progressivo sviluppo della telematica in tempo reale darà sempre più agli istituti di ricerca la possibilità di avere a domicilio il sapere di tutte le biblioteche informatizzate e, in tal senso, sarà disponibile all'interno del museo tutto il sapere sui beni culturali, in videodisco, a mano a mano che sarà edito<sup>79</sup>.*

Un'altra sala computer, con un sistema di collegamento "a rete" (come potrebbe essere l'uso di Internet), darà la possibilità di consultare libri non direttamente in possesso della biblioteca, in modo da facilitare gli studiosi e da creare una rete di scambio d'informazione.

Una banca dati, in collegamento in rete con i centri di ricerca sull'agricoltura e le università (Politecnico di Milano - Facoltà di Architettura e Ingegneria-, Università degli Studi di Milano - Facoltà di Agraria-), permette di confrontare i risultati raggiunti, mentre per gli studiosi è possibile prendere visione quasi in tempo reale della situazione della ricerca:

*"Una mediateca, articolata in biblioteca, videoteca e cineteca, biblioteca di software scientifico ed educativo, verrà collegata in rete telematica con banche dati nazionali e internazionali sulle competenze e le produzioni scientifiche tecnologiche, così che i servizi informativi assumano l'aspetto di un vero e proprio centro di documentazione specialistico, a disposizione di operatori, ricercatori, studenti, giornalisti<sup>80</sup>.*

Affiancano questa biblioteca l'archivio fotografico, fonografico e audiovisivo, con aule riservate alla consultazione di questo materiale. Parte del materiale necessario è già in possesso del museo, ed è costituito dalle foto dell'arch. Giacomo Bassi (risalenti agli anni '80) relative al territorio lodigiano, alle cascine e ai loro abitanti, da considerarsi documenti

<sup>77</sup> Giorgio Faraggiana, 1994, p. 242.

<sup>78</sup> Mara Miniati, 1994, p. 310.

<sup>79</sup> Vincenzo Cabianca, 1994, p. 324.

<sup>80</sup> Vittorio Silvestrini, 1994, p. 316.

preziosi perché documentano realtà che stanno via via scomparendo<sup>81</sup>.

È possibile commissionare ulteriore documentazione al circolo fotografico, o all'ufficio di produzione filmati, o a chi autonomamente vuole collaborare con il museo rivolgendosi al personale specializzato dell'ufficio di Scienze Agrarie posto all'interno del museo (vedi più avanti).

Su questo piano trovano ancora collocazione l'archivio storico-documentario (che raccoglie le carte e i documenti storici, molti dei quali presenti attualmente nell'archivio Morando Bolognini il quale, a tutt'oggi, non ha ancora una collocazione definitiva e, soprattutto, possibilità di consultazione), i servizi di assistenza tecnico-agraria (di supporto allo studio delle Scienze Sociali e della raccolta dei documenti e delle testimonianze orali<sup>82</sup>), l'ufficio del Centro Studi e ricerche per la Museologia Agraria (collegati con la facoltà di Agraria), il Centro Video Antropologico (per la realizzazione di filmati sul territorio lodigiano e la sua gente):

*“Che cosa significa allora un museo orientato al dialogo? Per noi ha significato impegnarsi insieme con il pubblico nell'esplorazione reciproca della memoria e del significato del passato [...]; un centro in cui ricerca scientifica e programmi diretti ai visitatori contribuiscano a fare della consapevolezza critica della storia un elemento capace di migliorare il futuro non solo della specifica comunità ma dell'intera città”<sup>83</sup>.*

Alcune aule sono destinate a corsi aperti al pubblico, riguardanti temi quali l'agricoltura, l'orticoltura, la panificazione, le tradizioni, l'alimentazione, ecc., trattati in maniera semplice ed utile per la vita di tutti i giorni, con la possibilità di visite guidate al museo o alle cascine ad esso collegate per verificare dal vivo le nozioni teoriche.

Nella sala esposizioni temporanee vengono organizzate mostre sulla storia, sull'agricoltura, sull'etnografia, sull'arte, soprattutto ma non solo del Lodigiano (a seconda degli studi svolti intorno alle collezioni del museo e quelle in deposito, o altri argomenti come “l'arte nel Lodigiano” o più legati alla città di Sant'Angelo, ecc.):

*“Il programma di tutela e valorizzazione di patrimonio storico-scientifico prevede anche l'allestimento di mostre temporanee su aspetti significativi della tradizione scientifica e tecnologica. L'istituto organizza, inoltre, seminari, corsi di formazione e convegni per studiosi italiani e stranieri.*

*Attraverso rapporti di convenzione con gli enti locali, l'istituto promuove altresì il recupero, il restauro e la catalogazione di importanti raccolte di strumenti scientifici”<sup>84</sup>.*

Tra gli uffici di supporto al museo dell'agricoltura vi è quello di “Coordinamento Attività”, che si occuperà di organizzare le mostre temporanee tematiche, e della realizzazione di congressi, conferenze, corsi aperti al pubblico, didattica organizzata per le scuole e l'asilo (e loro mostre), contatti con le università e i centri di ricerca, feste.

Al piano interrato: Alcune botteghe artigianali, con accesso da via C. Battisti 11 (in posizione centrale rispetto alla città), permetteranno al visitatore di osservare alcune lavorazioni artigianali tipiche di Sant'Angelo e del lodigiano (la corda, la vetreria, il ferro battuto, la ceramica, ecc.) e di acquistarne i prodotti<sup>85</sup>. Le botteghe proposte sono collocate nel

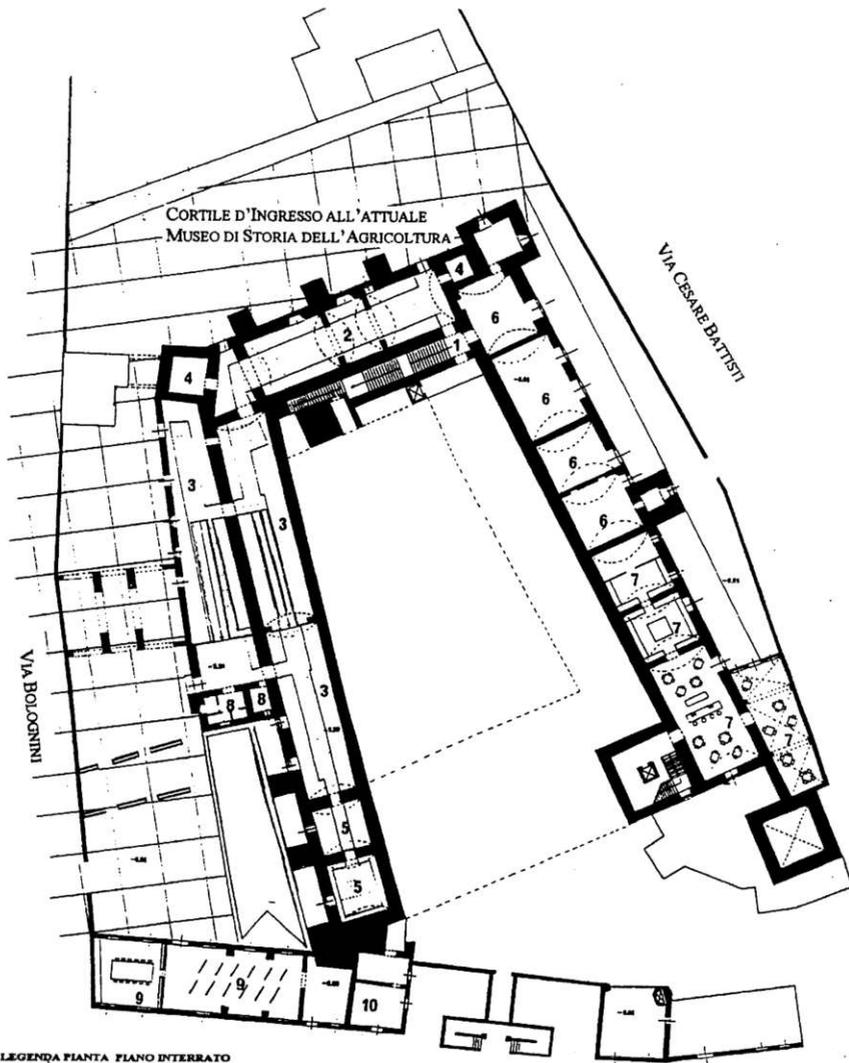
<sup>81</sup> In parte sono state pubblicate nel testo Barbista P., Bassi G., Carera A., Cattaneo R., 1985.

<sup>82</sup> Come attivato al Museum of Hungarian Agriculture.

<sup>83</sup> John Kuo Wei Tchen, 1995, p.68.

<sup>84</sup> Mara Miniati, 1994, p. 309.

<sup>85</sup> Nella sezione di Forge de Village all'interno dell'ecomuseo della Basse-Seine, una fucina è utilizzata da un vecchio fabbro maniscalco che racconta aneddoti sulla sua vita e il suo mestiere, ferra i cavalli, ripara gli attrezzi agricoli.



**LEGENDA PIANTE PIANO INTERRATO**

1. INGRESSO MUSEO DELL'AGRICOLTURA
2. STORIA DELL'AGRICOLTURA MONDIALE
3. STORIA DELL'AGRICOLTURA LODIGIANA
4. SALETTE COMPUTER PER APPROFONDIMENTO
5. SALETTE ASCOLTO TESTIMONIANZE ORALI
6. BOTTEGHE
7. TRATTORIA
8. BAGNI
9. SPAZIO LABORATORIO PER I BAMBINI
10. DEPOSITO ATTREZZI PER IL GIARDINONE

castello, ma hanno reddito autonomo derivante dalla vendita dei propri oggetti, e sono invitate a far crescere al proprio interno eventuali apprendisti per rilanciare quelle attività che da questa esperienza ottengono il maggiore successo di pubblico:

*“Le botteghe potrebbero anche funzionare a sussidio delle scuole professionali, per il recupero e l’integrazione di antiche tecniche e di “segreti” di cui solo gli anziani sono depositari, e che andrebbero altrimenti perdute”<sup>86</sup>.*

La prima sala del Museo dell’Agricoltura, è dedicata alla Storia dell’Agricoltura Mondiale e alle rivoluzioni tecnologiche che hanno portato all’agricoltura di oggi (così come da impostazione attuale<sup>87</sup>), nella quale si propone un allestimento basato su pannelli e foto (già presenti, delle quali però va rivista l’impostazione grafica per rendere il discorso più unitario ed immediato), ma soprattutto video-documentari che illustrino la situazione attuale dell’agricoltura mondiale.

Salette con postazioni a computer permettono l’approfondimento dei temi trattati. Il programma consultabile può essere su Cd Rom, il quale comprende testo, immagini statiche e in movimento, ed è da realizzarsi a cura del comitato scientifico del museo, il quale provvederà a renderlo aggiornato periodicamente insieme all’avanzamento del materiale in suo possesso e degli studi svolti su esso.

Gli argomenti trattati possono anche essere acquistabili su Cd Rom nella libreria del museo:

*“Allo scopo di trasmettere l’informazione in forma interlocutoria è prevista l’istituzione di due piccole stazioni interattive con computer, tastiera, monitor ordinario e monitor ripetitore per chi sta più lontano dalla postazione. Nel programma potranno essere selezionate dal visitatore tutte le informazioni storiche e scientifiche [...] nonché le notizie particolari relative alla visita del parco archeologico e ai servizi offerti”<sup>88</sup>.*

*“È importante inoltre inserire in questa organizzazione un sistema telematico informativo, costruito su database o videodischi o altri software didattici, che cambi il tradizionale modo di fruizione del museo: il visitatore non può più essere considerato elemento passivo del percorso museografico, ma deve trovare la possibilità di sedersi di fronte all’oggetto che intende “consultare”, per riceverne sollecitazioni a domande e ottenere risposte interrogando appositi terminali. Tale organizzazione dell’attenzione, che ammette all’interno di un museo spazi per la sosta, consente anche di trovare luoghi fisici e momenti per la riflessione sul già visto, per il riposo, il ristoro o il gioco”<sup>89</sup>.*

*“I testi così presentati introducono e di fatto sostituiscono il contesto cancellato durante il processo di trasferimento dell’oggetto nel museo”<sup>90</sup>.*

Segue la parte dedicata all’agricoltura nel Lodigiano. L’esposizione avviene con pannelli e molto materiale fotografico. Gli oggetti vengono esposti sia in modo da evidenziarne il loro uso, sia come opera d’arte “irripetibile”:

<sup>86</sup> Guatelli Ettore, 1994, p.48.

<sup>87</sup> Gli argomenti trattati sono frutto del lavoro del Prof. Giuseppe Frediani, del Prof. Gaetano Forni, della Dott.ssa Francesca Pisani e dell’ Arch. Giacomo Bassi, specialisti e studiosi di storia dell’agricoltura, che hanno ricevuto riconoscimenti per la validità della concezione scientifica sia in Italia che all’ estero.

<sup>88</sup> Vincenzo Cabianca, 1994, p. 324.

<sup>89</sup> Maurizio Carta, 1994, p. 272.

<sup>90</sup> Ibidem, p.30.

“Se da un lato l'organizzazione interna - realizzata con cura e rigore manuale quasi maniacale- disegna, compone, riveste tutte le pareti e i soffitti senza soluzione di continuità, neutralizzando ogni separazione tra ambiente e ambiente e ogni gerarchia qualitativa tra luogo oggetto e tra gli innumerevoli oggetti esposti, dall'altro - alterando completamente la figura dello spazio originario- ci restituisce una nuova immagine di spazio virtuale, costruito e definito dalle fughe prospettiche e dai nuovi allineamenti spaziali originati dalla singolarità delle sequenze tipologiche e dalle inedite combinazioni dei materiali in mostra.

Una geometria espositiva e di aggregazioni che non si richiama agli ordini tradizionali osservati nelle vecchie officine o nei laboratori di bottega (le lime, le sgorbie, le tenaglie o i martelli ecc., rigorosamente disposti per differenze di tipi o di dimensioni) né strizza l'occhio ai cataloghi merceologici offerti dai primi produttori di oggetti di utensileria, nitidamente disegnati dagli incisori dell'inizio del secolo, ma al contrario propone un disegno compositivo che impagina e decora fittamente le bianche campiture delle pareti e dei soffitti secondo linee e profili che riprendono [...] gli andamenti delle decorazioni pittoriche murali (partendo da figure di base come l'ellisse, il semicerchio, i poligoni stellari, ecc.), recuperando i motivi ornamentali della tradizione artigianale delle “arti e mestieri” (le forme chiuse dei pizzai al tombolo, gli ornamenti delle tappezzerie dipinte, i festoni decorati, gli addobbi cerimoniali, le greche variamente ritmate ecc.)<sup>91</sup>.

“Il Museo, prima casualmente e poi volutamente, è fatto con queste cose “da poco” ma anche con oggetti unici e belli, da museo, che però da soli potrebbero testimoniare di punte eccezionali e non delle condizioni da cui si sono sviluppate: è importante non perdere la memoria di tutti i giorni, di chi eravamo e di come si viveva una volta ... Il Museo si caratterizza principalmente per la qualità, la serialità, le varianti, la ricchezza tematica, [...]. Se gli oggetti sono un bel numero, dentro al disegno che formano si può cercare la loro individualità determinata dall'usura, dalla forma, dalla singolarità di fabbricazione e dall'essere identici e quindi di serie...”<sup>92</sup>.

“E poi sono gli oggetti stessi a chiederti di essere disposti in un modo invece che in un altro: lo dicono al tuo occhio ... a forza di stare dentro al museo non si può fare a meno di ascoltare e di fare quello che le cose suggeriscono e chiedono...”<sup>93</sup>.

“Per risonanza intendo il potere di cui è dotato l'oggetto esposto di varcare i propri limiti formali per assumere una dimensione più ampia, evocando in chi lo guardi le forze culturali complesse e dinamiche da cui è emerso e di cui l'osservatore può considerarlo un campione rappresentativo. Per meraviglia intendo il potere che ha l'oggetto esposto di arrestare l'osservatore sui propri passi, comunicandogli un senso di unicità che lo afferra suscitando in lui un'attenzione intensa”<sup>94</sup>.

“Insistendo sulle possibilità narrative dei manufatti più che sulla provenienza specifica di essi, le mostre possono incoraggiare i visitatori a riconsiderare in una prospettiva più ampia le cose e i loro significati. Ciò può contribuire a demistificare gli oggetti, a sottrarli all'aura del sacro e a inserirli nella categoria di oggetti d'uso comune, prodotti in serie: oggetti che i visitatori possono riconoscere come cose eventualmente conosciute e usate dai nonni, dai genitori o da loro stessi. In questa rappresentazione i manufatti si richiamano immediatamente al tempo vissuto del visitatore e possono trasformare la visita al museo in un incontro con le vite del passato”<sup>95</sup>.

<sup>91</sup> Fausto Colombo, 1994, p. 52.

<sup>92</sup> Ettore Guatelli, 1994, p.53-54.

<sup>93</sup> Ibidem, 1994, p.42.

<sup>94</sup> Stephen Greenblatt, 1995, p. 27.

<sup>95</sup> Spencer R. Crew, James E. Sims, 1995, p.95.

*“Gli oggetti presentati in questo modo all’interno di una mostra vengono usati come campioni di un genere, come rappresentanti cioè dei tipi di oggetti che potrebbero essere stati usati in quel contesto. Le ricerche svolte dal gruppo garantiscono l’uso autentico dell’oggetto e rendono la mostra meno dipendente dalla sopravvivenza di oggetti specifici per raccontare la sua storia. Per taluni temi, la capacità di usare oggetti in questo modo è solo il modo di raccontare la storia in modo compiuto e accurato, e quindi questo approccio conferisce al gruppo responsabile della mostra la possibilità di spaziare in modo più ampio tra i temi e le idee che può esplorare”<sup>96</sup>.*

Le sale finali sono dedicate all’allestimento volto all’ascolto delle testimonianze orali della popolazione del Lodigiano, in forma di intervista dei reali protagonisti<sup>97</sup> (argomento non considerato nell’attuale allestimento).

Una sala è dedicata al racconto della vita in cascina, l’altra al racconto delle fiabe, dei racconti, delle poesie, ecc., accompagnati da proiezioni di video e diapositive.

In questa sezione sarà importante il ruolo della documentazione audiovisiva riguardante le testimonianze dirette dei protagonisti, materiale per il quale nel museo è stato previsto un centro di elaborazione e di produzione filmati e materiale fotografico e fonografico:

*“Film, fotografie e racconti popolari sono ottimi strumenti per esplorare impressioni e ricordi contrastanti. Questo aspetto della mostra è stato affrontato attraverso studi sul turismo, la cultura e i divertimenti di massa, le rappresentazioni sociali”<sup>98</sup>.*

*“Utile per chi consideri utile non dimenticare, avere memoria. Le voci di chi ha raccontato il passato sono state inoltre poste al centro dello spazio museale nella forma di un piccolo centro di ascolto di brani registrati”<sup>99</sup>.*

*“la riflessione sulle esperienze del passato aiuta le persone a riconsiderarlo e ricordarlo dal punto di vista dell’oggi: il passato diviene la pietra di paragone per il presente e il futuro. Più le attività di riflessione e rievocazione coinvolgono il pubblico, più gli individui si sforzeranno attivamente di riconoscere differenze e similarità nelle esperienze del gruppo cui appartengono e in quelle delle persone che le hanno condivise”<sup>100</sup>.*

All’interno dell’edificio di passaggio tra il vallo del castello e il Giardinone, si colloca il laboratorio per le scuole, in cui vengono esposti i lavori fatti dai bambini dell’asilo e dagli studenti delle scuole dell’obbligo: mostre periodiche sui risultati delle loro ricerche volte verso la comprensione e l’approfondimento dei temi legati all’agricoltura e al territorio lodigiano nel quale vivono.

Davanti all’asilo, una veranda permette ai bambini di fare alcune esperienze legate alla semina e alla crescita delle piante.

#### *7-La sezione per la ricerca in agricoltura all’interno dell’Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura*

All’interno dell’edificio principale dell’Istituto sono collocate le stanze per i ricercatori, e i laboratori; all’interno della “Cattedrale della Scienza” il Giardino del futuro<sup>101</sup>. Una telecamera a circuito chiuso (collegata con i laboratori) e dei video con filmati preregistrati mostreranno le sperimentazioni più interessanti all’interno della sala dedicata alla ricerca.

<sup>96</sup> Ibidem, p.94.

<sup>97</sup> In particolare il tema relativo alla “vita in cascina”, che evidenzia le condizioni di vita dei salariati agricoli e il loro lavoro fino agli anni ‘50.

<sup>98</sup> John Kuo Wei Tchen, 1996, p. 90.

<sup>99</sup> Pietro Clemente, 1993, p. 24.

<sup>100</sup> John Kuo Wei Tchen, 1996, p. 76.

<sup>101</sup> Ispirato al “Ponte Verde” presente alla Villette di Parigi.

All'esterno vi sono le serre (quattro in tutto: tre a disposizione dell'Istituto e una per i visitatori) dove potranno essere visibili le novità nel campo delle sementi:

*“Per valorizzare al meglio le potenzialità del parco è necessario assicurare un'ampia diffusione dei risultati delle sue ricerche, sia per corrispondere al crescente interesse per la scienza e la tecnologia da parte di settori sempre più ampi, sia per approfondire i contenuti etici delle questioni, tuttora aperte, del ruolo della scienza e della tecnologia nei rapporti con la società.*

*Fra gli strumenti di trasmissione del sapere è senz'altro da annoverare il museo, reinterpretato nella sua funzione di luogo di conoscenza e di centro di proposta e progetto.*

*In questa prospettiva il museo dell'energia, concepito secondo i moderni orientamenti della musealizzazione in loco (intesa nel significato più ampio di “museo territorio”, si verrebbe a configurare come lo strumento informativo per “eccellenza” nella funzione di interfaccia tra le strutture del parco scientifico e tecnologico e la comunità degli utenti. Le sue strutture, integrate a quelle dei servizi del parco assumerebbero l'importante funzione di:*

- *operare una razionale divulgazione del sapere scientifico-tecnologico, tematiche proprie dei musei della scienza e della cultura politecnica, in un settore, come quello dell'energia, la cui conoscenza non risulta essere sufficientemente sviluppata;*
- *fornire le basi informative per l'uso intelligente dell'energia;*
- *assumere la regione fluviale del Po e del suo intorno territoriale nella funzione di contenitore del sistema museale”<sup>102</sup>.*

*“La vetrina dei grandi raggiungimenti della scienza e della tecnologia. È l'area del museo in cui enti e istituti di ricerca, imprese che svolgono attività rilevanti di ricerca e sviluppo tecnologico espongono i risultati delle proprie ricerche.*

*Quest'area, oltre ad attrarre il grande pubblico, si rivolge essenzialmente alle piccole e medie imprese al fine di favorire l'introduzione di processi e prodotti innovativi.*

*Attraverso mostre temporanee, incontri, workshops, la vetrina diviene elemento di promozione e raccordo con l'esterno delle attività della città della scienza orientate alla promozione del tessuto aziendale e produttivo”<sup>103</sup>.*

*“L'area exhibits interattivi “giochi nello spazio-tempo”. L'area degli exhibits interattivi presenta elementi fortemente innovativi rispetto alle analoghe esperienze già esistenti. Gli apparati sperimentali esposti presentano un prolungamento “virtuale”, grazie all'uso delle tecnologie informatiche multimediali a supporto ottico (cd-i, ipertesti, realtà virtuale, ecc.) e di banche dati, che consente da un lato di estendere l'utilizzo dell'exhibits a contesti spaziali e temporali diversi da quello del visitatore e, dall'altro, di approfondire i fenomeni e conoscerne le connessioni multidisciplinari”<sup>104</sup>.*

*“La scelta si comprende se si pensa a quanto offre la videomusealizzazione scientifica, ai chilometri equivalenti di didascalie ordinarie di apporto didattico, alle superfici, ai percorsi, ai costi risparmiati, all'autenticità del rapporto con le immagini e i protagonisti intervistati e ripresi dal vero, alla possibilità di realizzare musei in piccoli ambienti con costi ridottissimi, tutto recupero e intelligenza anziché innovazioni fisiche ed estetiche senza innovazione culturale. In questo modo, le sale che mancano e quelle che in futuro dovrebbero essere aggiunte sono tutte assorbite all'interno dei nastri video”<sup>105</sup>.*

<sup>102</sup> Giacomo Montanari, 1994, p. 368-369.

<sup>103</sup> Vittorio Silvestrini, 1994, p. 314-315.

<sup>104</sup> Ibidem, p. 315.

<sup>105</sup> Ibidem, p. 324.

#### 8-La sezione dei cereali all'interno della Fonderia Manzoni

Il progetto prevede di trasferire la sezione dedicata ai cereali all'interno della Fonderia Manzoni, affiancata dalla scuola per panificatori<sup>106</sup>, con laboratori accessibili al pubblico in orari particolari<sup>107</sup> e punto vendita dei prodotti (pane, pasta e pasticceria): questa sezione illustrerà la lavorazione e i prodotti con video, foto, pannelli, e visite alla scuola per panificatori adiacente:

*"Importante ruolo è quello dell'area produttiva [...] e laboratorio delle arti e dei mestieri, dove saranno ospitate e fatte crescere aziende piccole e medie, svolgendo così una funzione d'impresa e incubator.[...]Opera nel settore delle piccole imprese artigiane, svolge attività di recupero e rivalutazione delle arti e mestieri, diffonde e trasferisce innovazione tecnologica, crea nuove imprese artigiane"*<sup>108</sup>.

*"Non dobbiamo inoltre trascurare l'importanza dei materiali che il pubblico può portare con sé a casa: per la maggior parte dei visitatori, la cosa migliore che un museo possa realmente sperare di fare è di suscitare l'interesse sì da indurre a ulteriori visite e/o ricerche da continuare in altri luoghi. I punti vendita all'interno dei musei svolgono un ruolo centrale ai fini di questa diffusione del sapere"*<sup>109</sup>.

*"[...] i promotori di mostre ricorrono a vari espedienti quando non dispongono di un numero sufficiente di manufatti della giusta provenienza. Possono rimandare l'allestimento delle mostre fondate sulla storia sociale fino a quando non abbiano acquisito la quantità sufficiente di manufatti autentici. Possono allestire mostre di storia sociale che trascurino i settori per i quali non dispongono di manufatti appropriati. Infine, possono abbandonare il concetto di mostra centrata sugli oggetti e allestire presentazioni ispirate ai temi storici più che agli oggetti effettivamente posseduti"*<sup>110</sup>.

*"[...] i tratti che caratterizzano la nuova generazione di visitatori [...] comprendono: la tendenza a rifiutare tecnologie interpretative tradizionali e di basso profilo tecnico, fondate su un gergo accademico cui tali visitatori sono poco avvezzi; la preferenza per le nuove tecnologie dell'informazione, che molti ormai controllano senza difficoltà e che consentono di porre un maggior numero di domande; un interesse più attivo per le operazioni tecniche dietro le quinte; infine, la domanda di servizi e attrezzature che non riguardano in senso proprio le collezioni, per esempio sale di ritrovo, ristoranti e sale di proiezione"*<sup>111</sup>.

<sup>106</sup> Già "Scuola per gli Addetti alle Industrie Molitorie e della Panificazione" dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Lodi, unica del suo genere in Italia, patrocinata dalla Federazione Italiana Panificatori Pasticceri e Affini, dall'Associazione Italiana Produttori Macchine e Attrezzature Panificazione, e dall'Associazione Nazionale Mugnai. Di durata triennale, si tratta di un corso che forma gli addetti alle Industrie Molitorie e della Panificazione, cioè personale esperto nella produzione e nella trasformazione dei cereali e nella preparazione di pane, pasta e pasticceria. Il corso si svolge proponendo insegnamenti teorici e pratici: Igiene e legislazione del lavoro; fisica generale ed applicata; chimica generale inorganica, organica e bromotologica; industrie cerealicole; meccanica industriale (mulino, panificio, pastificio); matematica; disegno tecnico; economia e contabilità industriale; tecnologia della macinazione; tecnologia della pastificazione; tecnologia della panificazione; tecnologia della pasticceria; tecnica colturale dei cereali; merceologia del grano e degli sfarinati. Esercitazioni: di tecnica colturale; di chimica generale; di industrie cerealicole; di meccanica; pratica di mulino; pratica di panificio; pratica di pastificio; pratica di pasticceria.

<sup>107</sup> All'interno dell'ecomuseo della Basse-Seine sono previste serate per assistere alla produzione del pane, e cena a base di pietanze cotte al forno, per gruppi di 15-20 persone.

<sup>108</sup> Vittorio Silvestrini, 1994, p. 313-315.

<sup>109</sup> George F. MacDonald, 1995, p.125.

<sup>110</sup> Spencer R. Crew, James E. Sims, 1995, p.87.

<sup>111</sup> Ibidem, p.80.

*9-I manufatti architettonici collegati al museo: la Cascina Santa Martina.*

Alla cascina Santa Martina sarebbe auspicabile la ristrutturazione delle case dei salariati, in modo da rendere possibile visitare quelle che erano le stanze in cui vivevano gli agricoltori; la camera da letto e la cucina ricostruiti all'interno del Museo di Storia dell'Agricoltura attuale vengono qui collocati, mentre le altre stanze restano vuote o vengono adibite a mostre temporanee sulla vita agricola nel Lodigiano. Qui inoltre sarà possibile assistere alle lavorazioni agricole da parte dell'Istituto, osservare le macchine agricole poste nel cortile, che attualmente sono nel cortile a nord del castello, utilizzare i locali disponibili come locali per agriturismo. Alcuni locali saranno a disposizione della Fondazione per i suoi laboratori.

## CONCLUSIONI

Il Museo del Territorio del Lodigiano si pone come organismo coordinatore tra le diverse realtà presenti all'interno del territorio lodigiano, promuovendo l'avanzamento dell'agricoltura nel rispetto dell'ambiente e il coinvolgimento dei manufatti architettonici presenti.

I vincoli territoriali esistenti<sup>112</sup> sottolineano la necessità di tutelare questo territorio nella sua globalità: la sua ricchezza è data dall'agricoltura, dal paesaggio particolare della Bassa, dai manufatti storico-architettonici e dalle tradizioni popolari. Anche l'inquinamento del fiume Lambro, sottolineata l'importanza che ha avuto e che ha oggi per questo territorio (pesca - spostamenti), sarà un problema che emergerà sottolineando l'equilibrio precario di questo ecosistema.

Le iniziative che proponiamo trovano diretto riscontro anche nello statuto della Fondazione Conte Gian Giacomo Morando Bolognini (proprietaria del castello), nel quale emerge espressamente la volontà della donatrice -Contessa Lydia Caprara-, di collegare il Castello all'attività di ricerca sul territorio agricolo lodigiano: si riferisce in particolare alla creazione della stazione operativa periferica dell'Istituto di Genetica per la Cerealicoltura (che ha sede a Roma). Prevede inoltre esposizioni e mostre, corsi di propaganda, conferenze, ecc., attività che oggi vengono svolte solo in occasioni eccezionali:

*"In particolare la Fondazione e per essa la Sezione Fitotecnica, istituirà campi sperimentali e di moltiplicazione iniziale, campi regionali di orientamento, di prova, campi di moltiplicazione e di conservazione, e quanto altro sia necessario ad un conveniente controllo scientifico. Essa inoltre eseguirà, a seconda delle circostanze, esposizioni e mostre nel Castello, corsi di propaganda, conferenze, pubblicazioni ed altre opere integrative ai fini dell'Ente."*<sup>113</sup>

Lo stesso Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura nel suo statuto si propone di:  
*"promuovere la conservazione, la tutela e l'utilizzazione del patrimonio architettonico-rurale delle cascine lombarde e delle sue attrezzature tecnico-complementari (mulini idraulici, ecc.);"*<sup>114</sup>, cosa che può realizzarsi sicuramente in modo più completo con un progetto di questo tipo.

<sup>112</sup> Ci riferiamo in particolare al Piano Territoriale di Coordinamento del Consorzio del Lodigiano. Ai termini del VI comma dell'art. 11 della L.R. 15 aprile 1975, n. 51. Deliberazione del Consiglio Regionale del 28 luglio 1988 - n. IV/1158. Pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 26 ottobre 1988.

In seguito alla recente costituzione della Provincia di Lodi (Decreto Legislativo n. 251 del 6 Marzo 1992), le competenze del Consorzio del Lodigiano passano alla suddetta provincia, la quale comprende 61 comuni (rispetto al P.T.C.C. sono esclusi dalla nuova provincia i comuni di Cerro al Lambro, San Colombano al Lambro e San Zenone). La sede è a Lodi, in via Grandi 6.

<sup>113</sup> Dallo Statuto della Fondazione Bolognini, art. 5.

<sup>114</sup> Come già evidenziato nel capitolo 3.

È evidente infine che non basta visitare il museo una volta, ma è fondamentale prendervi parte in tutti i periodi dell'anno: le attività svolte sul territorio variano con il ciclo agricolo e le stagioni, e il visitatore è invitato a tornare per poterlo vivere in modo completo.

Ci riserviamo in un secondo momento di illustrare quali sono gli itinerari previsti nel territorio interessato dal nostro museo, i manufatti architettonici collegati e le modalità di fruizione ad esso relativi.

### Bibliografia

- AAVV, *Il museo come centro di ricerca*, in: Musei e Gallerie d'Italia, Anno XXVI - 73, Nuova Serie 1/ I semestre 1982
- AAVV, *Museo e territorio*, in: Musei e Gallerie d'Italia, Anno XXVI - 74, Nuova Serie 2, II semestre 1982
- Agnelli G., *Lodi e il suo territorio, nella storia, nella geografia e nell'arte*, Abbiati-Borini, Lodi 1917
- Avogadri C., *...a proposito del "Noster Lamber"*, in: Foglio di Storia Locale, Anno V, n. 38, Maggio 1990, p.2.
- Bagnaschi N., *Le mura spagnole*, in: Foglio di Storia Locale, Anno II, N. 16, 1987, p. 4.
- Barbista P., Bassi G., Carera A., Cattaneo R., *Vivere di cascina. Testimonianze di vita e lavoro nelle campagne lodigiane*, FISBA-CISL, 1985
- Bascapè G., *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, Pro Loco S. Angelo Lodigiano, Casalpusterlen-go, 1981
- Bassi A., Mondani R., *Sul Lambro l'isola di Ulisse*, in: Bollettino della Banca Popolare di Lodi, Anno 51°, n. 2, Maggio/Agosto 1985, p.35.
- Bassi G., *Nel castello il museo lombardo di storia dell'Agricoltura*, in: Bollettino della Banca Popolare di Lodi, Anno 51°, n. 2, Maggio/Agosto 1985, p. 39.
- Basso Peressut L., *I luoghi del Museo*, Editori Riuniti, Roma 1985.
- Basso Peressut L., *Università, città, museo: il progetto di Museo della cultura politecnica in Città Studi a Milano*, in: Drugman F. (a cura) 1994, p. 220-229.
- Bissoli R., *Civiltà contadina come storia*, in: Rivista IBM, n.1, 1979
- Bruno A., *Il rinnovamento del Conservatoire National des Arts et Métiers in Parigi*, in: Drugman F. (a cura) 1994, p. 189-198.
- Cabianca V., *Musei multimediali della conoscenza storicizzata e contestualizzata: Segesta*, in: Drugman F. (a cura) 1994, p. 320-330.
- Carta M., *Il sistema territoriale dei musei didattici universitari: caposaldo Palermo*, Royal Ontario Museum, *Allestimento e comunicazione. Criteri per la progettazione*, in: Luca Basso Peressut 1985, p.137-148.
- Catalogo guida del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, ed. Federico Garolla, Milano 1992
- Cavallaro A. (a cura), *Dal museo civico al museo del territorio*, Bollettino di Italia Nostra, n.158, Gennaio 1978
- Cerasi M., *Valori ambientali del comprensorio lodigiano*, ILSES, Milano 1967
- Chiappa Mauri L., *Paesaggi rurali di lombardia: secoli XII-XV*, Laterza, Bari, 1990
- Cirese A. M., *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, Einaudi, Torino 1977
- Colombo F., Guatelli E., *Il museo del quotidiano*, in: Spazio e Società, Giugno 1994, p. 42-59
- Dall'Aglio P. L., *Archeologia e musei della cultura materiale: territorio e museo*, in: Drugman F. (a cura) 1994, p. 354-360.
- Drugman F. (a cura), *I luoghi del sapere scientifico e tecnologico*, Rosenberg & Sellier, Torino 1994.
- Emiliani A., *Il museo alla sua terza età. Dal territorio al museo*, Nuova Alfa Editoriale, Bologna 1985
- Faraggiana Giorgio, *Profanazione del sapere scientifico. Un'ipotesi di museo torinese*. in: Drugman F. (a cura) 1994, p. 239-246.
- Gambi L., *La casa rurale in Italia*, Leo S. Olschki Editore, Firenze 1970
- Gambi L., *Per una storia dell'abitazione rurale in Italia*, in: Rivista storica italiana, n. 76, 1964, p.427-454
- Greenblatt S., *Risonanza e meraviglia*, in: Karp I., D. Lavine S. 1995, p.27-45.
- Karp I., D. Lavine S., *Culture in mostra. Poetiche e politiche dell'allestimento museale*, CLUEB, Bologna 1995.

- Karp I., Mullen Kramer C., D. Lavine S. (a cura), *Musei e identità. Politica culturale e collettività*, CLUEB, Bologna 1995.
- Kuo Wei T'chen J., *Fondare un museo dialogico: l'esperienza del Chinatown History Museum*, in: Karp I., Mullen Kramer C., D. Lavine S. (a cura) 1995, p.57-107.
- MacDonald G. F., *I musei nella società dell'informazione: la sfida del cambiamento*, in: Karp I., Mullen Kramer C., D. Lavine S. (a cura) 1995, p. 109-142.
- Milani M., *Sant'Angelo Santangiolo*, in: Bollettino della Banca Popolare di Lodi, Anno 51°, n. 2, Maggio/Agosto 1985
- Miniati M., *L'Istituto e Museo di storia della scienza a Firenze*, in: Drugman F. (a cura), 1994, p. 308-311.
- Molteni G., *Il Museo del Bosco. Orgia*, Protagon Editori Toscani, Siena 1993
- Montanari G., *Ipotesi per un parco scientifico e tecnologico dell'energia. Area sistema "energetico ambientale" del tratto piacentino del Po*, in: Drugman F., 1994, p. 365-369.
- Novasconi A., *Il Castello di Sant'Angelo Lodigiano*, Banca Mutua Popolare di Lodi, Lodi 1972
- Olivieri D., *Dizionario di toponomastica lombarda*, Ceschina, Milano 1961
- Ongaro E. (a cura di), *Il Lodigiano. Itinerari su una terra costruita*, Edizioni Lodigraf, Lodi 1989
- Pecora A., *La corte padana*, in: Gambi L., Barbieri G. (a cura), *La casa rurale in Italia*, Leo Olschki, Firenze 1970, p.219-244
- Pedrazzini Sobacchi G., *Il Castello di Sant'Angelo Lodigiano*, Sant'Angelo Lodigiano, 1920
- Perogalli C. (a cura), *Cascine del territorio di Milano*, Ente Provinciale per il Turismo di Milano, Milano 1975
- Perogalli C., Bascapè G., *Castelli della pianura lombarda*, Electa, Milano 1967
- Poggio P. P., *Dall'archeologia industriale al Museo dell'industria e del lavoro. Il caso di Brescia* in: Drugman F. (a cura) 1994, p. 294-300.
- Rivière G. H., *Définition évolutive de l'ecomusée*, in: "Museum", n.148, vol. XXXVII, n.4, Parigi 1985, p.182-183
- Royal Ontario Museum, *Allestimento e comunicazione. Criteri per la progettazione*, in: Basso Peressut L. 1985, p.137-148.
- Sereni E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari 1982
- Silvestrini V., *La Città della scienza: luogo d'incontro tra ricerca scientifica e tecnologica e società* in: Drugman F. (a cura) 1994, p. 312-316.
- Spencer R. Crew, James E. Sims, *Situare l'autenticità: frammenti di un dialogo*, in: Karp I., D. Lavine S. 1995, p.75-97.
- Togni R., *Musei europei per gli anni '90*, in: Annali di S. Michele, n. 3-4, 1990-91, p. 59-104
- Tozzi Fontana M., *I musei della cultura materiale*, La Nuova Italia Scientifica, Roma 1984
- Vecchietti C., *Segreti del Castello*, in: Foglio di Storia Locale, Anno V, n. 37, Aprile 1990, p.4.

Un grandioso progetto di museo in avanzata fase di realizzazione

## IL MUSEO DEL TERRITORIO BIELLESE

(estratto da una nota di Mauro Vercellotti \*)

*“... I concetti di “STORIA” e “TERRITORIO” hanno assunto nel tempo nuove valenze, in un rapporto progettuale all’interno del quale la Pubblica Amministrazione deve coscientemente porsi per programmare il quotidiano, servendosi necessariamente anche del passato, del ricordo della proprie più o meno stabili tracce, del luogo appositamente eletto per la conservazione di queste ultime: IL MUSEO.*

*Compito dell’Ente Pubblico, nell’ordinamento democratico, è quello di governare; tale funzione è veicolo di espressione COMUNITARIA, per cui il museo, in quanto strumento istituzionale, dovrebbe rappresentare al meglio le aspirazioni di tutti, lasciando ovviamente spazio anche all’iniziativa privata, alla quale, al momento, non concerne l’azione di governo, bensì quella di leale collaborazione e partecipazione alla costruzione di un’armonica convivenza collettiva.*

*Dunque museo “CIVICO” inteso come segno della vita associata, “del territorio” in quanto fedele testimone di una cultura nata e diffusasi in stretto legame coi LUOGHI, atto a fornire gli strumenti, le informazioni, i dati più oggettivi per fondare una corretta gestione amministrativa dell’interesse generale.*

*... l’istituzione (dovrà documentare) attraverso testimonianze OGGETTIVE il legame stretto tra cose, tempi e luoghi, in un’operazione di ANAMNESI COLLETTIVA, quasi preludio ad una successiva fase di TERAPIA COMUNITARIA.*

*Anche la sede fisica, il “contenitore” dovrebbe rispondere, con struttura possibilmente flessibile, alle esigenze di presentazione e documentazione di espressioni artistiche, di “cultura materiale” od altro, attraverso sistemazioni non tutte definitive, ma in minima parte anche transitorie, fotogrammi in divenire, passibili di successive riletture e di conseguenti ri-valutazioni (l’opera conclusa, il “museo pietrificato”) non hanno molto senso in situazioni di profonda evoluzione come quella che stiamo vivendo).*

*Momenti chiave dell’operazione risultano allora non solo l’edificio, quanto l’ALLESTIMENTO e la GESTIONE, attraverso cui si dovranno materializzare i concetti suesposti, in un ciclico rimettersi di valori, filosofie, estetiche, possibilmente pensato al meglio da “biellesi”, con “pensiero biellese”...*

*(Ecco l’esigenza di una banca dati, in cui far convergere ogni più piccolo tassello relativo al territorio) Cerchiamo di fissare la maggior quantità di notizie che ancora si possono raccogliere sulla nostra cultura e sui segni che ha lasciato nel tempo, per stabilire di ogni traccia od oggetto dove si trova, che nome ha o aveva (in italiano e/o in altra lingua o dialetto), a che cosa serviva, se è ancora in uso, da che cosa è stato sostituito, come è fatto (di buona o cattiva esecuzione), di che materiale, quando, in che stile, se è stato copiato, se vi è documentazione bibliografica. Dopo aver raccolto analiticamente il materiale, attraverso una serie di schede, sarà possibile creare un quadro d’unione degli argomenti su cui distribuire le notizie acquisite per stabilire un rapporto tra le varie realtà (identità). Così, ad esempio, le schede raccolte possono essere combinate per argomento (case a loggiato), per materiali (cotto, legno, pietra...), secondo un percorso o un tema o una funzione...*

*Le schede, tessere di un immaginario mosaico che illustra l’ecosistema biellese, unite in un grande, diverso e più completo quadro d’unione, assumono significato determinante nella costruzione del MUSEO DEL TERRITORIO BIELLESE.*

*(Questo quadro d’insieme) diventa l’ingresso del Museo. Al primo piano, nel settore delle esposizioni permanenti, accoglie il visitatore e fornisce il primo messaggio emozionale ed informativo....*

*(Il museo troverà la sua sede negli spazi di un elegante edificio rinascimentale, l’ex*

Convento dei Canonici Lateranensi, fatto costruire nel 1500 a Biella, presso la Basilica di San Sebastiano, da Sebastiano Ferrero, tesoriere generale delle regie finanze in Italia durante la dominazione francese di Luigi XII, per ospitare i Canonici Lateranensi. Agli inizi degli anni '80 hanno inizio i lavori per recuperare questo stabile, passato da una destinazione d'uso ad un'altra, bistrattato, rovinato, ormai irricognoscibile, per concretizzare l'idea del Museo del Territorio Biellese. Ora l'impresa sta per essere completata, in una visuale che, pur godendo di una struttura modernissima, presenta le caratteristiche architettoniche originali, in particolare il meraviglioso chiostro, restaurato per opera del Comune di Biella, con l'appoggio dello Stato e della Regione Piemonte).

*(Questa sede prestigiosa) deve tramutarsi in un condensatore sociale nel quale ritrovarsi per vivere insieme delle esperienze, costruire e ricostruire un senso di appartenenza culturale, un'identità perduta. ... Tutto ciò significa museo, biblioteca, archivio di Stato, emeroteca, ludoteca, videoteca, fonoteca.* (Nel chiostro poi avranno luogo anche manifestazioni teatrali, rappresentazioni e feste locali, per cui questo Museo del Territorio diventa anche centro di aggregazione sociale).

*(Ma qui ha sede solo) la "memoria centrale" di un discorso che si preciserà attraverso una serie di (memorie) "periferiche" ospitate in spazi di alta testimonialità, che sul territorio si esprimono attraverso episodi quali castelli, conventi, santuari ed edifici industriali.* (Notiamo qui che Biella è stata un centro importantissimo e all'avanguardia dell'industria laniera). *La sede principale conserverà gli oggetti, ormai slegati dal proprio contesto, cercando di ricomporre un filo conduttore per una lettura delle peculiarità identificanti, mentre sul campo le singole comunità opereranno attraverso momenti di costruzione attiva e di riappropriazione di un senso di appartenenza, ormai in grave stato di inaridimento.*

*... La schedatura dei beni e delle emergenze, da tempo iniziata con gli organi istituzionalmente preposti alla materia ... potrà essere completata ed ampliata attraverso "schede di segnalazione" che, previo un breve corso di aggiornamento degli insegnanti, saranno compilate dagli alunni dei vari ordini e gradi di apprendimento, onde individuare in sito tutte le testimonianze in qualche modo legate agli argomenti ed alle tecniche circoscritte e identificate quali "indicatori di identità". ...*

\*) Nota diffusa anche al Convegno di Musalp svoltosi ad Oropa dal 25 al 29 aprile 1996 e che qui, d'accordo con l'Autore, pubblichiamo in estratto. Poniamo tra parentesi, in carattere tondo, i raccordi di redazione. Chi desiderasse ulteriori e più approfondite notizie su questo interessante progetto, può richiederle all'Arch. Mauro Vercellotti (Piazza Cisterna 13, 13051 BIELLA), il realizzatore del restauro del Convento e l'ideatore del Progetto del Museo del Territorio Biellese.

## RUBRICA

## LEXICON ANTIQUITATUM AGRICULTURAE

(Gaetano Forni)

## MACCHINE IDRAULICHE PER IL SOLLEVAMENTO DELL'ACQUA AI FINI IRRIGUI (NORIE, VITI D'ARCHIMEDE ecc.)

Quando il livello del corso d'acqua o del bacino da cui si doveva derivare l'acqua per l'irrigazione era inferiore a quello del canale adduttore che la immetteva sul campo, si dovevano impiegare strumenti particolari, noti sin dall'antichità, chiamati *norie*, *bindoli*, *viti d'Archimede*, o, nelle forme più elementari, il sollevamento veniva effettuato mediante *gru idrauliche*, costituite da un'asta lunga diversi metri, appoggiate su un sostegno verticale. Il braccio più corto è gravato da un peso, mentre all'apice di quello più lungo è agganciato un secchio che viene immerso nel corso d'acqua o nel pozzo.

La noria e il bindolo sono tra loro quasi sinonimi, riferendosi sempre a macchine elevatrici d'acqua sostanzialmente del medesimo tipo. In talune regioni, la *noria* o *catena* indicava appunto una catena munita di secchi, con cui si attingeva l'acqua. Essa era azionata da un argano mosso in genere da un animale. Il *bindolo* invece indicava una grande ruota munita di tazze, che sollevava l'acqua, ed era messa in moto o da un animale o anche dalla stessa forza dell'acqua del fiume. In altre regioni era l'inverso. Volendo fare una distinzione ragionata, tenendo conto del fatto che *binda/benda* significa 'nastro', ma anche 'argano' per incrocio linguistico da antichi termini germanici (cfr. l'antico alto tedesco *winde*, 'argano' e il gotico ricostruito \**binda*, 'benda', da cui l'attuale tedesco *binden*, 'legare') indicheremo con *bindolo* la macchina a catena, con *noria* (dall'arabo *na-ura*) quella in cui i secchi sono inseriti sulla ruota. Probabilmente tali tipi di macchine, nei livelli più elementari, erano state ideate da artigiani idraulici geniali, poi perfezionate da fisici-ingegneri, come Archimede ed Erone. Questi, denominato *mechanicòs*, fu direttore della scuola di meccanica di Alessandria, nel 1°-2° sec. d.C. Tali macchine idrauliche erano chiamate nei papiri egiziani di epoca tolemaica *òrgana*. Una bella raffigurazione di noria è riportata in un frammento di pittura parietale funeraria conservato al museo greco-romano di Alessandria e riprodotta nella fig. 47 dell'opera di Bianchi Bandinelli et alii (1991).

*Bibliografia*

- Bianchi Bandinelli R. et alii, 1991. *Storia antica e civiltà dei Greci-Vol. 10, La cultura ellenistica: Le arti figurative*, Bompiani, Milano
- Calderini A., 1920. *Macchine idrofore secondo i papiri greci*, Rend. Ist. Lombardo 53, pp. 621-631
- De Vaux C., 1893. *Les mécaniques ou l'éleveur de Héron d'Alexandrie sur la version arabe de Qosta Ibn Luqa*, Journal Asiatique IX.e série T. 1)
- Drachman A.G., 1963. *The mechanical technology of Greek and Roman Antiquity*, Munksgaard
- Forbes R.J., 1965. *Studies in ancient technology, Vol. II (Irrigation and Drainage)*, Brill, Leiden

## FALCI ED ALABARDE

Come è noto, una vera e propria foraggicoltura con "governo", cioè almeno coltivazione per "protezione" dei prati naturali, se non creazione di prati artificiali ottenuti con semina delle specie foraggere, si ebbe solo con l'introduzione della falce a lungo manico. Essa non è da confondersi con i falcetti da mietitura, che pure talora impropriamente vengono denominati falci. Anche se una significativa diffusione della falce fienaja si ebbe solo nell'età del ferro, già in quella del Bronzo, a differenza dei vomeri, praticamente mai reperiti in bronzo, è probabile che siano esistite falci in questo metallo, dato l'impatto molto minore che

subisce la falce nel taglio dell'erba. Del resto i reperti di falcetti in bronzo sono abbastanza numerosi e anche le falci e le alabarde raffigurate a Monte Bego, secondo quanto comunemente si afferma, appartenevano all'età del Bronzo. Forse falce da fieno era quella in bronzo reperita nel ripostiglio villanoviano di San Francesco (Bologna) illustrato in Forni (1990 p. 227). Essa ha una lama lunga ben 61,7 cm!

Ha stupito più di un archeologo l'interpretazione come falci di gran parte delle alabarde che compaiono nelle raffigurazioni rupestri di Valcamonica e Monte Bego, fatta da Borgna (1980 p. 331). In effetti tale tipo di armi a lungo manico, tenendo presente l'uso del falcetto, deve averne suggerito l'impiego come falci. È interessante rilevare nell'arte rupestre del Bego la successiva differenziazione e specializzazione. Cioè non solo i primordi (le lame più allungate e incurvate, sebbene ciò abbia un valore relativo: in Italia sono tuttora in uso falci tradizionali con lame a triangolo isoscele o rettangolo, cfr. Mari 1989), ma anche addirittura lo sviluppo: falci con manico munito di impugnature laterali o apicali, con lama fissata con ribattini (de Lumley et alii 1976, fig. 40). Gli ergologi (Sebesta 1977) assegnano la comparsa del tipo di falce con impugnatura al tardo Medioevo (in Liguria sono tuttora in uso falci senza impugnatura - cfr. Scheuermeier 1980, I, fig. 58). Certo è possibile che quelle del Bego di tale tipo risalgano all'età del Bronzo, come pensa de Lumley, ma è più verosimile, dato il livello tecnico raggiunto dai fabbri celti, che tali falci siano da assegnarsi all'artigianato della Gallia cisalpina e quindi all'età del Ferro.

Secondo De Marinis (1994 p. 78) il fatto che, a differenza dalle zappe, falcetti ed altri attrezzi agricoli, l'alabarda sia raffigurata anche come ornamento, oggetto da parata (simbolo di potere) e che, nei rari reperti di alabarde reali, non compaiano tracce d'uso, confermerebbe che non era usata né come arma né come falce, ma appunto come strumento di parata. Al riguardo sono significative le incisioni di Monte Bego, raffiguranti alabarde dal lunghissimo manico, alzate a guisa di bandiera.

A nostro parere, occorre tener sempre presente che gli attrezzi primitivi sono polivalenti e tra loro per così dire apparentati. Così le immanicature tipiche da falce (cioè con l'impugnatura laterale, a metà dell'asta del manico) che presentano certe alabarde di Monte Bego *possono* evidenziare come le alabarde da parata (o militari che fossero) abbiano almeno suggerito l'idea di un falcetto per tagliare l'erba stando in piedi e quindi con il lungo manico. Del resto, tenuto presente che, come si è accennato, le alabarde reali sinora reperite sono piuttosto rare, nelle sepolture possono essere state inserite solo (o prevalentemente) alabarde effettivamente impiegate come simbolo di potere. Quelle eventualmente usate come falci difficilmente venivano sepolte, così come mancano o sono rarissimi anche i vomeri d'aratro reperiti in sepolcri.

### Bibliografia

- Borgna C.G., 1980. *L'arte rupestre preistorica nell'Europa Occidentale*, Pinerolo  
 de Lumley H. et alii, 1976. *Livret-guide de l'excursion C1. Vallée des Merveilles*, Nice  
 De Marinis R., 1994. *Le alabarde*, in Casini S. et alii, *Le pietre degli dei*, Civico Museo Archeologico, Bergamo, pp. 78-87.  
 Forni G., 1990. *Gli albori dell'agricoltura*, REDA, Roma  
 Mari E. 1989. *Perché una mostra di falci*, Milano  
 Scheuermeier P., 1980. *Il lavoro dei contadini*, Longanesi, Milano  
 Sebesta G., 1977. *La via dei mulini*, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, S. Michele all'Adige, Trento

DESTRUNCARE, PATTUZZARE, FAR LET

Nel capitolo finale dell'ottimo volume di Diego Moreno, recensito in questo numero di AMIA, si descrive, analizza e interpreta la pratica tradizionale ligure del *destruncà*. Si tratta

di un tipo di raccolta dello strame per costituire il letto delle bestie nella stalla, operazione diffusa pressoché ovunque in Eurasia, là dove si effettua l'allevamento familiare di bestiame grosso stabulato. La denominazione variava da regione a regione. In Liguria, nell'area studiata dal Moreno, era impiegato il termine *destruncà*, dal latino *detruncare* (= tagliare, stroncare, decapitare). Sigaut (1975), come riferisce il Moreno, la indica con il nome di *étrépage*. In Val di Non (Trento), una delle aree da me meglio conosciute, è chiamata significativamente *far let*. Cioè fare (procurare) il letto (alle bestie). Per lo più in Trentino, trattandosi in genere di boschi abbastanza fitti di conifere, non si usava praticare coltivazioni temporanee negli appezzamenti scoticati. Le colture precarie si effettuavano sulle terre comuni, previo disboscamento (*fratas vel runchos facere*, scrivono gli antichi statuti). Ampi spazi per le colture tempranee erano invece disponibili nei castagneti liguri. Poiché Moreno sembra alla ricerca di confronti chiarificanti, aggiungo che in Val di Non, ai tempi della mia giovinezza, il "forestale" estraeva a sorte, per ogni capo-famiglia residente, un appezzamento di bosco, in cui l'interessato poteva estirpare il sottobosco. In autunno, prima della caduta della neve, ciascuna famiglia scotennava il sottobosco eliminando i cespugli e togliendo la cotica di erica (il *brocòn*, termine affine al lombardo *brugh*). L'operazione (cui spesso assistetti) si svolgeva nello stesso appezzamento a lunghi intervalli, per permettere al sottobosco di riformarsi. Strumento usato era una zappa particolare molto solida detta *sgranfion*, con la solita lama tagliente da un lato e, nella parte opposta, tre-quattro denti, come nel rastro romano, ma più uncinati: ogni dente, a metà della sua lunghezza, faceva un angolo di questi 90°. La sezione del dente era di circa 1 cm<sup>2</sup>. Con la lama si tagliava la fitta cotica di erica, con la parte a rastro la si strappava dal suolo. Da ciò il nome dell'attrezzo, da confrontarsi con l'italiano 'graffio/granfio'. La zolla cespitosa, una volta staccata, veniva raccolta con le altre in un mucchio, che successivamente era caricato sul *broz*, una treggia a carrello costituita da un robustissimo biroccio su cui si appoggiava l'estremità anteriore di due lunghi pali (i *palanci*), la cui estremità posteriore strisciava per terra. Sui *palanci* era ammassato mediante il forcone e poi legato il *farlèt* raccolto. Quaresima, nel suo ottimo *Vocabolario* (1964), precisa che il termine *far let*, sostantivato in *farlèt*, indicava anche il lettime raccolto. Aggiunge che esso è sinonimo del trentino *patuz* e dell'italiano *pattò*, che Alessio, in D.E.I., indica come derivato dal participio passato del latino *pangere* (stabilire, accomodare). Il *brocòn*, prima di essere utilizzato nella stalla, doveva essere sminuzzato su un ciocco con il *prac* (dal tirolese *prax*), arnese analogo alla coltella del macellaio.

Per il diritto comunitario di *far let/pattuzzare* in Trentino, cfr. Valenti 1902, p. 9, n. 2, e, più in generale, Giacomoni 1991.

### Bibliografia

- D.E.I., 1968. *Dizionario Etimologico Italiano*, IV vol., Barbèra, Firenze  
 Giacomoni F., 1991. Carte di regola e statuti delle comunità rurali trentine, 3 voll., Jaca Book, Milano  
 Moreno D., 1990. *Dal documento al terreno: storia e archeologia dei sistemi agro-silvo-pastorali*, Il Mulino, Bologna  
 Quaresima E., 1964. *Vocabolario anaunico e solandro*, Ist. Collaboraz. Culturale, Venezia-Roma  
 Sigaut F., 1975. *L'agriculture et le feu*, Mouton, Paris  
 Valenti S., 1902 (rist. anastatica 1980). *Il monte Sadròn*, Antolini, Tione

## MUSEOLOGIA AGRARIA IN ITALIA E NEL MONDO

## ACQUA E FARINA

È iniziata con una mostra sugli alimenti confezionati con questi due ingredienti primari  
l'attività di Symposium.

(Monica Paolazzi)

Nel novembre 1995 si è tenuta nella Fiera di Milano, all'interno di Expo Food, la mostra *Acqua e Farina*, la prima manifestazione organizzata da *Symposium*, centro di ricerca e sviluppo sulla gastronomia e sulla cultura materiale, che riunisce un gruppo di esperti nei diversi settori dell'alimentazione. *Symposium* è nato con il duplice scopo di promuovere, organizzare e coordinare iniziative legate al cibo (mostre, pubblicazioni, congressi) e di sviluppare progetti nel campo degli oggetti, degli arredi, della forma e della struttura dell'edibile. *Acqua e Farina* è stato quindi il primo di una serie di appuntamenti intesi a valorizzare e divulgare il ricco patrimonio storico-culturale dell'alimentazione in Italia, spesso trascurato e poco conosciuto, compresi i musei di storia dell'agricoltura e di civiltà contadina, che conservano importanti testimonianze sugli usi e i costumi del lavoro nei campi e, quindi, dell'approvvigionamento dei cibi.

*La mostra*

La mostra, suddivisa in quattro sezioni, ha illustrato l'evoluzione di alcuni prodotti a base di acqua e farina, e dei relativi strumenti di cottura, che sono arrivati ai nostri giorni senza subire sostanziali modificazioni, conservando cioè l'impasto di base e il metodo di cottura. Non è stato contemplato il pane giacché si tratta di un alimento caratterizzato fin dalla nascita dalla presenza di un altro ingrediente fondamentale, il lievito. L'esposizione comprendeva sia strumenti corredati da didascalie sia pannelli iconografici esemplificativi dell'uso degli strumenti.

La prima sezione, intitolata *Dalla coltivazione dei campi alla farina*, era dedicata alla produzione della farina, partendo dalla preparazione del terreno agricolo per la semina e arrivando fino alla macinazione del grano. Questa sezione è stata realizzata grazie alla collaborazione del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano che ha gentilmente prestato i numerosi attrezzi esposti (falchetti, ventilabro, stai per cereali, cesto per la semina, zappa, crivello, aratro, giogo, erpice, spianatoia, ventilabro di vimini, marna, correggiato) e fornito i testi esplicativi.

La storia dell'agricoltura, così legata alla storia dell'uomo, è stata brevemente descritta esponendone l'origine dipolare (*polo ignicolo estensivo* e *polo orticolo intensivo*) ed è stata tracciata l'evoluzione dei metodi e degli strumenti di lavorazione e coltivazione della terra e di macinazione dei cereali.

Nella seconda sezione, *I genitori del pane*, venivano descritte alcune forme di pane azzimo che fanno oggi parte della tradizione gastronomica nazionale (piada, testaroli, panigacci, tigelle, borlenghi, ecc.) e i relativi strumenti di cottura (testo e derivati).

Il pane non lievitato ha origini millenarie (l'ipotesi più accreditata fa risalire alla fine dell'età della pietra il suo consumo abituale) ed era confezionato con acqua e farina, in forma di focacce che venivano cucinate tra pietre roventi o sopra di esse. Derivati di queste "focacce" sono oggi parte della tradizione gastronomica regionale italiana: all'impasto originario sono stati progressivamente aggiunti ingredienti secondari come sale, strutto, olio, bicarbonato, lievito. Si tratta comunque di un alimento universale: in molti altri paesi vengono tuttora consumate forme di pane azzimo preparate con questo metodo di cottura come le *tortillas*

dell'America Latina e i *chappatis* Indiani.

Lo strumento descritto era il *testo*, termine che indica gli strumenti di cottura composti da una lastra rotonda e piatta con o senza un bordo basso. Si tratta dell'evoluzione del primo utensile impiegato per cucinare: la pietra, sulla quale, dopo averla arroventata, venivano deposti gli alimenti crudi. Il testo, eventualmente sorretto da un treppiede, veniva messo sul fuoco e fungeva in tal modo da "piastra" di cottura. Oggi invece il testo viene appoggiato sulla fiamma del gas della cucina, mentre è sporadico l'uso del fuoco del caminetto. L'uso del testo in Italia risale al II secolo a.c. (in Liguria sono stati rinvenuti degli esemplari in terracotta del I sec. a.c.) e sin dalle origini si è diffuso in gran parte della penisola. Tutt'oggi viene impiegato in molte regioni d'Italia per la cottura di pastelle a base di acqua e farina. Il testo può essere di terracotta, ferro, ghisa, pietra (ollare, molassa, arenaria).

La terza sezione, *Da pane azzimo a dolce, ad alimento sacro*, comprendeva cialde e ostie, che sono un'altra forma di pane azzimo: le prime hanno sostituito il pane presso le popolazioni nomadi, le seconde sono simbolo della vita spirituale, sommo emblema della sacralità attribuita al pane. Le ostie vengono ancora confezionate con l'impasto originario di acqua e farina, mentre le cialde sono diventate dolci entrando a far parte dei prodotti di pasticceria.

L'origine della cialda sembra risalire agli antichi Greci che preparavano delle gallette chiamate *obelios* cuocendole tra due piastre metalliche riscaldate. Questa forma di pane fu poi adottata dai nomadi dei paesi orientali e medio-orientali, e rimase inalterata fino al Medio Evo, quando venne arricchita di zucchero o miele dando origine alla prima forma di cialda. Si creò allora, nel 1270, una corporazione di venditori ambulanti di questi piccoli dolci, leggeri e croccanti, spesso arrotolati in cornetti, i cui ultimi mercanti scomparvero dopo la Prima Guerra mondiale. La cialda, il cui impasto di base venne arricchito con uova, è tuttora utilizzata in pasticceria e in alcuni paesi, come gli Stati Uniti, viene consumata regolarmente accompagnata a miele, marmellata o sciroppo d'acero. Invariato è rimasto il metodo di cottura, anche se i ferri originali sono oggi sostituiti da stampi elettrici, la cui decorazione è sempre alveolare.

Il pane, nutrimento essenziale, alimento per eccellenza, degno del più alto rispetto e portatore di una sacralità positiva, presso i popoli antichi veniva incluso nel corredo funebre e nelle rappresentazioni sacrificali. I primi a sostituire la galletta cotta sulla pietra arroventata con il prodotto fermentato furono probabilmente i Babilonesi. In seguito anche gli Egizi appresero l'uso della fermentazione che venne poi assimilato dagli Ebrei durante la loro permanenza in tale terra. Per gli Ebrei però il pane lievitato era impuro proprio perché fermentato, e lo tennero sempre ben distinto da quello azzimo, considerato invece sacro. L'ostia (dal latino *hostia*: vittima) eucaristica, rappresenta la vittima nel sacrificio della messa, ed è pertanto azzima, simbolo di purezza. Oltre che per l'eucaristia, le ostie sono state utilizzate nella farmacopea per avvolgere le polveri medicinali o distribuirvi estratti medicamentosi per facilitarne la deglutizione.

Il metodo di cottura di questi due prodotti avviene tra due placche metalliche calde e sembra fosse già in uso presso gli antichi Greci, ma si diffuse solo nel Medio Evo con il perfezionamento del ferro per cialde, costituito da due pale munite di lunghi manici che funzionano da leve per aprire le pale e introdurre la pastella e per chiuderle e procedere alla cottura appoggiandole su un treppiede denominato *servente*, posto sulle braci del camino. Le pale erano piatte, per preparare cialde croccanti e sottili, oppure avevano incisioni profonde o, ancora, una aveva un piccolo bordo nel quale inserire l'altra, più piccola per avere cialde di spessore maggiore. Variabile era anche la loro forma: quadrata, rotonda, ovale, rettangolare (la più diffusa e ancora oggi utilizzata).

Il materiale di costruzione in origine era ferro o fusione di ghisa, attualmente è per lo più fusione di alluminio. La decorazione veniva realizzata battendo, incidendo o stampando il metallo delle pale e riproduceva momenti della vita rurale o religiosa, motivi floreali o geometrici, scene storiche o d'attualità, scene di caccia o sentimentali, soggetti patronimici:

molti ferri riportano la data di fabbricazione e il nome dell'autore.

Talvolta invece la decorazione veniva sostituita da un messaggio promozionale: alcuni stampi avevano inciso un'esortazione ad acquistare farina da un determinato mugnaio, cosicché le cialde fungevano da "biglietto da visita". La decorazione odierna è per lo più a piccole celle che ricordano i favi di un alveare.

I ferri per le ostie sono quasi tutti rettangolari. Quelli ovali, meno frequenti, si sono diffusi a partire dal XVIII secolo, mentre quelli rotondi sono per lo più stati utilizzati per la preparazione di ostie di grandi dimensioni. La decorazione di questi stampi, presente su una sola pala, ha come soggetti principali l'agnello pasquale, la flagellazione, la crocifissione e i monogrammi IHS e IHC, e, per le ostie più grandi anche la pietà e la resurrezione.

La superficie decorata del ferro comprendeva ostie di grandezza diversa, che venivano poi ritagliate con una taglierina a compasso o un apposito utensile cilindrico dotato di un'impugnatura.

La quarta sezione, *La pasta: meraviglia gastronomica*, concludeva la mostra con l'alimento più popolare composto da questi due ingredienti, la pasta per l'appunto, e i relativi strumenti di preparazione e di cottura (trafile, chitarra, stampi, pentola, ecc.).

Dalla nascita della pasta ad oggi sono stati perfezionati l'impasto e la tecnica di produzione, selezionando cereali e farine più idonee all'essiccazione e alla cottura. Inoltre la sua foggia è stata notevolmente differenziata arrivando a oltre 100 formati diversi. Ogni regione italiana conta proprie specialità di pasta semplice o ripiena, fresca o essiccata, industriale o artigianale. Il successo di questo prodotto risiede principalmente nella sua versatilità ed economicità: la pasta si presta a combinazioni gastronomiche pressoché infinite. Alcune specialità, oggi disponibili su tutto il territorio grazie alla produzione industriale e alla grande distribuzione, un tempo venivano preparate artigianalmente con l'ausilio di particolari strumenti come la chitarra per i maccheroni abruzzesi, il pettine per i garganelli romagnoli, gli stampini per i corzetti liguri. La pasta più diffusa e consumata rimane comunque quella di semola essiccata, forgiata con le trafile, che possono essere di bronzo o teflon.

Un altro strumento indispensabile per la preparazione della pasta è, ovviamente, la pentola di cottura. La sua forma odierna è tutt'altro che casuale bensì frutto di un'evoluzione che ha seguito il cambiamento delle fonti di calore. Infatti la classica pentola, così familiare, dalla forma cilindrica, nasce nel '900 ed è il risultato dei mutamenti avvenuti nel corso dei secoli sia dei materiali sia delle fonti di calore. I primi recipienti di cottura erano in terracotta, materiale tuttora utilizzato a questo scopo in alcune regioni del Sud Italia. I più diffusi erano di due tipi: quello a forma di pera con la punta rivolta verso il basso, cioè il fondo stretto, smaltato internamente e talvolta anche esternamente, e quello a base larga, panciuto, con il fondo leggermente convesso. Poi arrivarono i paioli di bronzo, prodotti con placche di questo materiale inchiodate l'una all'altra, che rimasero però prerogativa delle classi più abbienti. I paioli potevano essere troncoconici, muniti di piedini, e venivano utilizzati per la preparazione della polenta, oppure panciuti, con una strozzatura nella parte superiore e un fondo tondeggiante, su cui erano fissati tre piedi. Nel Medio Evo si iniziò ad utilizzare soprattutto il rame e l'ottone, materiali facili da lavorare, e più raramente la ghisa, per produrre recipienti con una base d'appoggio molto larga e due manici o maniglie fissi o ripiegabili, che li rendevano maneggevoli. Il rame continuò ad essere utilizzato per diversi secoli fino all'avvento, dopo la Prima Guerra mondiale, dell'alluminio, più economico e leggero. Negli ultimi vent'anni l'alluminio è stato progressivamente sostituito dall'acciaio inossidabile. La forma del recipiente di cottura si è modificata nel tempo per adattarsi alle nuovi sorgenti di calore. Il fondo della vecchia marmitta, in origine ampio e tondeggiante per essere lambito dalla fiamme del focolare, è stato ridotto e bombato per adattarlo alle cucine economiche, dotate di cerchi di ghisa di diametro decrescente che fungevano da regolatori del calore: per aumentare o diminuire la temperatura di cottura si toglievano i cerchi avvicinando così la pentola alla fiamma. Infine il fondo è stato spianato per farlo aderire alle piastre delle cucine

a gas o elettriche. L'attuale forma cilindrica, nata in questo secolo, è caratterizzata dall'aver il diametro uguale all'altezza: secondo la legge elaborata nel '600 dal matematico francese Pierre de Fermat, queste proporzioni garantiscono il maggior volume con la minor superficie. Ciò implica risparmio di materiale utilizzato nella produzione della pentola e quindi un costo più basso del prodotto finito, minor consumo energetico, maggiore leggerezza ovvero maneggevolezza.

### Bibliografia

- Adani G., *Il Desco di Dioniso* - Silvana Editoriale, Milano, 1992  
 Bologna G., *La regina della mense* - Biblioteca Trivulziana, Milano, 1989  
 Bühner E.M. e W. Ziehr, *Le pain à travers les ages* - Editions Hermé, Paris, 1985  
 Dupaigne B., *Le Pain* - La Courtille, Milano, 1979  
 Gasset de Sant-Sauveur, *L'enciclopedia dei viaggi* - 1789.  
 Grüninger U., *Pane e Dolci* - Giunti Gruppo Editoriale, Firenze, 1993  
*Guida del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano* - Federico Garolla Editore, Milano, 1992  
 Incontri Lotteringhi della Stufa M.L., *La cucina nell'arte* - Vallecchi Editore, Firenze, 1983  
*L'Enciclopedia di Diderot e D'Alembert, 1770-79*, Livorno  
 Laurieux B., *Le Moyen Age à la table* - Adam Biro, Paris, 1989  
 Lecoq R., *Les objets de la vie domestique* - Berger Levrault, Lyon, 1979  
*Libro dei profitti campestri* - Biblioteca Nazionale, Parigi  
 Maioli G., *Civiltà della Tavola a Modena* - Anibaldi Edizioni, S. Lazzaro di Savena, BO, 1985  
 Marinoni A., *Pane* - Edizioni Acanthus, Milano 1988  
 Scappi B., *Opera* - Venezia, 1570.  
 Sonkin J. e M., *L'objet paysan sa beauté, son mystère...* - Editions C. Massin, Paris  
*Theatrum Sanitatis*, sec. XIV - Biblioteca Casanatense, Roma.

A Crema in località Sabbioni

## IL PRIMO MUSEO DEL VILLAGGIO IN ITALIA

(Gaetano Forni)

Rivivere l'esperienza della propria infanzia e della propria giovinezza è un desiderio che tutti, dal più al meno, sentono, ma in certi momenti storici, in alcune persone, in alcuni luoghi e territori diventa impellente, una necessità, un bisogno. Nella generalità dei casi ci si limita a conservare una foto-ricordo, un quaderno, qualche oggetto o qualche vestito, ma se si è artisti o scrittori si esprime questo sentimento con uno schizzo, un dipinto od una poesia, un racconto. È il caso anche degli emigranti, dei colonizzatori provenienti dall'antica Grecia che dedicavano i nuovi insediamenti agli dei, agli eroi divinizzati della propria patria d'origine, per esempio ad Ercole (Eracle). Da qui le cento Eraclee dall'Italia meridionale alle coste del Mar Nero. Oppure, in tempi più recenti, si dava al villaggio o borgata di nuova fondazione in terra straniera il nome del proprio borgo d'origine: Nuova York, Nuova Orleans, Nuova Lodi e così via.

In certi eccezionali momenti storici, come quello vissuto dal nostro Paese negli anni '60/'70 in cui, dal mondo artigiano contadino, si è passati in pochissimi anni ad uno del tutto differente per natura, struttura e per modo di vivere: quello industriale, meccanizzato e addirittura elettronico, negli animi più sensibili emerge il bisogno non solo di una cartolina, o di conservare un attrezzo, od un quaderno, ma di rivivere il passato in modo più sistematico mediante collezioni, mostre, musei. Ma in realtà il desiderio più vero e profondo sarebbe quello di ricreare l'intero villaggio con la stalla, il campo, l'orto e gli uomini e le donne vivi

che vi operano, oggi come allora, cioè un *living museum*, un museo vivente. Tuttavia ciò richiederebbe una spesa ingentissima per mantenere, cioè stipendiare, una vasta schiera di operatori, che nel nostro Paese, già sovraccaricato di costi necessari per conservare il nostro ingentissimo patrimonio culturale, è praticamente impossibile reperire continuamente.

L'alternativa, che però può realizzarsi solo in casi eccezionalmente fortunati, è quella in cui un gruppo di persone, fortemente motivate, si pongono a realizzare le strutture abitative e di lavoro di un villaggio o borgata del passato e tra essi si trovi un individuo molto abile e capace che vivifichi tale villaggio con effigi umane molto significative e vive: vogliamo dire non i soliti manichini, ma delle sculture, magari realizzate in materiale povero, ma davanti alle quali venga istintivo esprimersi come fece Michelangelo con il suo Mosè al quale, una volta che lo ebbe terminato, si dice abbia gridato "Parla!" perché lo sentiva come vivo!

Questo caso eccezionalissimo si è realizzato a Crema, nella frazione Sabbioni. Dietro invito del tecnico elettronico Pier Luigi Bombelli e della Arch. Emanuela Carpani, nella settimana dell'Epifania ci siamo recati a visitare il "Presepìo" colà costruito. Le persone e gli animali erano in grandezza naturale, ma il Presepìo non si limitava, come di solito capita, a rappresentare la Sacra Famiglia, i Pastori, i Re Magi con i loro cammelli, con statue esteticamente magari belle, come quelle famose napoletane, ma in genere non realistiche.

A Sabbioni il Presepìo persegue il significato più profondo dell'Incarnazione: Dio con noi, in mezzo a noi, ma un noi che, per i realizzatori del Presepìo, è il mondo del villaggio tradizionale, con la cucina, la camera da letto, la stalla, il cortile, il mulino che macina... Come si è detto, non si tratta di pupazzi, ma di persone che sembrano vive: il neonato sulla "ruota degli esposti", abbandonato dalla ragazza-madre, piange in modo disperato, così che la suora, dal viso dolcissimo, si affretta a soccorrerlo, portandolo all'interno. Il frate offre la minestra al poveraccio sulla porta del convento. I due spazzacamini padre e figlio (infatti usavano andare in giro insieme), con i loro attrezzi di lavoro, sono lì che ammiccano al camino, per studiare come salirvi e poi cosa fare, il *molita* preme con forza sul pedale della ruota, il contadino appena arrivato per il San Martino giunge alla sua nuova dimora col carro carico di masserizie, trainato da un massiccio cavallo, sul quale si trova la moglie con un bambino in braccio: ha l'aria triste e stanca, mentre, dal calessino trainato da una nervosa cavallina, il fittavolo, elegante e disinvolto, lo scruta dalla testa ai piedi per fare una prima valutazione. Nella stalla una vecchia ingozza l'oca con pallottole di polenta. Il carrettiere che va in giro a ritirare il latte dorme di traverso sul carro, abbracciando un fiasco di vino, sicuro che il cavallo, conoscendo la strada che conduce da cascina a cascina, dove il latte verrà caricato anche se lui è immerso nel sonno, prosegua per conto suo.

Capanne, contadini, animali, focolai, stalle sono tutti realizzati nella loro concretezza più vivida: povera e al tempo stesso essenziale.

Ma il generoso gruppo costituente, il geniale artista che ha realizzato queste statue che sembrano viventi, non sono eterni, e inoltre anche oggi, con una maggiore disponibilità di mezzi, potrebbero attuare il loro progetto in maniera ancora migliore e più efficace... Saranno in grado l'amministrazione cremasca, il suo assessorato alla cultura, l'intellettuale locale, di rendersi conto dello straordinario valore artistico-scientifico e soprattutto umano (anche sotto il profilo etnografico e antropologico, cioè appunto scientifico) che tutto ciò rappresenta? Od occorrerà, come successe per Marconi e per altri nostri geni, che sia il mondo forestiero ad accorgersene? Molti Paesi, e non solo quelli più ricchi come gli USA, la Svezia, la Svizzera, la Germania, ma anche quelli economicamente più provati, dalla Polonia alla Romania, hanno profuso miliardi e miliardi per realizzare dei Musei del Villaggio (del tutto analoghi, in sostanza, a quello realizzato col Presepìo di Sabbioni), e questi sono così numerosi e grandiosi che la commissione di studio italiana (di cui fece parte anche il sottoscritto) incaricata di esaminarli dovette distribuire l'operazione in diversi anni (\*). Sarebbe il colmo degli assurdi e dello spreco, ma si dovrebbe dire della sconsideratezza, abbandonare a se stessa, cioè alla fine all'estinzione, una iniziativa così ben impostata che, con pochissima spesa, è possibile completare e potenziare.

Se le amministrazioni più accorte dei Paesi anche più poveri decidono di investire

miliardi per realizzazioni di questo tipo, anziché in monumenti retorici, ciò significa che il valore della tradizione della gente comune ha una rilevanza incommensurabile sotto tutti i profili, in primo luogo quello educativo, e poi il culturale, il politico, il sociale.

\*) Si vedano le relazioni in A.M.I.A. dal 1973 al 1985, riassunte nell'ultimo rendiconto: *Il contributo originale dei Paesi Balcanici al progresso della museologia demo-antropologico-agraria* (AMIA n. 9, 1984-85)

## L'XI CONGRESSO INTERNAZIONALE DEI MUSEI D'AGRICOLTURA (CIMA XI) A NITRA IN SLOVACCHIA

(Roberto Togni)

Nonostante la recente separazione (che poteva procurare qualche problema organizzativo) tra Repubblica Ceca e Repubblica Slovacca, quest'ultima ha felicemente portato a termine il CIMA 11, undicesimo congresso mondiale dell'AIMA (Association Internationale des Musées d'Agriculture - ICOM - UNESCO). Esso si è svolto a Nitra dal 24 al 29 settembre 1995. Il tema era "Life and work in the countryside, in the society, their presentation in the museums", e comprendeva ben 16 argomenti (v. AMIA 14).

Il presidente dr. ing. Jozef Vontorcik, direttore del museo etnografico e agricolo di Nitra, ci ha ricevuti nella sua bella città, antica sede vescovile, oggi centro agricolo e industriale.

Particolare interessante e stimolante è rappresentato dal fatto che il nuovo museo etnografico, costretto, dopo la recente rivoluzione post-comunista, a restituire lo storico palazzo della sua precedente sede al legittimo proprietario, il vescovo della città, ha visto felicemente ospitati tutti i suoi materiali in grandi e moderni edifici della Fiera dell'Agricoltura AGROCOMPLEX. Tra essi figura una ricca collezione di sculture e bassorilievi di legno di tema rurale, provenienti da edifici sacri.

Ma il vero museo agricolo di Nitra oggi è costituito da uno speciale *skansen* o museo a cielo aperto, realizzato in un ampio spazio interno al medesimo *Agrocomplex*. In esso sono felicemente combinati assieme storia, cultura e produzione economico-agricola attuali.

Lo *skansen* non ripete la modalità tradizionale alquanto folclorica, ma piuttosto documenta all'interno degli edifici l'evoluzione delle diverse tecnologie agricole e alimentari.

Un intero padiglione del museo era destinato alla presentazione, da parte dei congressisti, delle loro proposte di allestimento relativamente ai temi indicati.

Durante il congresso i visitatori hanno visto funzionare un locomobile ottocentesco. Hanno pure visto e utilizzato un piccolo percorso ferroviario "archeologico" interno, tale da documentare pure il trasporto agricolo in epoca storica.

In quella che era una grande porcilaia sperimentale che appartenne in precedenza all'*Agrocomplex* è stata documentata e illustrata, in una successione di grandi vetrine, la storia dell'agricoltura nelle sue tappe fondamentali. Il più ampio spazio è stato opportunamente offerto alle origini meso-neolitiche. Pertanto questa realizzazione costituisce un felice intervento di esemplare riuso d'un manufatto da considerare *patrimonio di archeologia industriale agricola e zootecnica*.

Numerosi i Paesi che erano rappresentati nel Congresso, dal Messico al Giappone.

Il 24 settembre pomeriggio, sessione plenaria con apertura ufficiale di CIMA XI e visita al "salone dei musei"; il 25, 26, 27, 28, la mattina era dedicata alle conferenze. Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura ha presentato una relazione intitolata "L'agricolture et la bonification du milieu atmosphérique" in cui era posta in evidenza l'importanza della biomassa agroforestale sul disinquinamento dell'atmosfera da CO<sub>2</sub> e dall'eccesso di calore. Il pomeriggio era dedicato a incontri con le autorità del luogo, oltre che alle visite ai musei:

innanzitutto a quello di Nitra succitato, poi ai musei di Bratislava (capitale della Slovacchia), tra cui molto importante quello della Vite e del Vino..

Vivace la discussione sul valore dell'agricoltura oggi nel mondo e sul ruolo dell'AIMA dopo la caduta della cortina di ferro. Negli anni precedenti il disgelo l'AIMA rappresentò una delle poche finestre aperte tra Est e Ovest; ora è una porta spalancata, occorre usarla in modo rinnovato.

In sede di Assemblea e in particolare di Presidium si è dibattuta la possibilità di creare un *segretariato permanente* della Associazione, il che è reso difficile dalla carenza di mezzi finanziari. Si è anche auspicata la creazione di una quota di appartenenza, quantunque questo riesca più oneroso per i Paesi dell'Est. Il segretario dell'AIMA in carica, l'ing. Vitezslav Koukal, ha annunciato la celebrazione del 30° anniversario della fondazione dell'AIMA nel suo Museo di Lednice, in Moravia, nel 1996.

Il 29 settembre si è svolta la sessione plenaria dell'AIMA, con chiusura del Convegno. In essa, come al solito, si sono scelti la sede e il tema del prossimo Convegno e si è nominato il nuovo Presidente, il polacco Henryk Nowacki, Direttore del Museum Narodowego Rolnictwa, Szreniawie, Polonia Komornike. A Szreniawie si svolgerà appunto nel maggio 1998 CIMA XII, sul tema "Biological progress in agriculture", focalizzato (su proposta del Presidente) sugli effetti della ricerca scientifica sulla vita agricola, dando un particolare risalto agli studi sulla biodiversità, il germoplasma, e la disponibilità dei musei di dedicare una sezione alla sua conservazione, come a Julita, in Svezia. Comunque il programma sarà specificato successivamente.

Vice-Presidente è stato confermato Roberto Togni, Italia.

Nuovi "membri onorari" sono stati eletti il prof. Gaetano Forni, per le sue pubblicazioni e i suoi speciali meriti museografici e scientifici; il dr. arch. Sune Zachrisson, già presidente dell'AIMA, ex direttore del Nordiska Museet di Stoccolma e di quello di Julita, Svezia. Nei trent'anni di esistenza dell'AIMA gli "*honorary members*" designati nei vari Congressi non raggiungono la decina. Tra questi un solo altro Italiano, il prof. Giuseppe Sebesta di Trento, realizzatore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

## ATTIVITA' E INIZIATIVE DEL CENTRO DI MUSEOLOGIA AGRARIA E DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Attività del Museo nel 1994-95

*Mostre realizzate dal museo*

*"Questa è la mia terra"*

Il 15 Ottobre 1994, alla presenza del Sindaco di Sant'Angelo, Rag. Domenico Crespi, dell'assessore alla Cultura Sign. Giuseppe Pisati, e di altre personalità, è stata inaugurata nell'ambito "sale Mostre" del Castello Morando Bolognini una mostra intitolata "*Questa è la mia terra*". L'Autore della mostra è l'Arch. Giacomo Bassi. Si tratta di una mostra itinerante (è già stata presentata in molte scuole del Lodigiano ed anche di Milano) che consta di cartelloni illustranti - con testo, disegni, fotografie - la storia del Lodigiano a partire dalle remote origini, dai primi abitanti preistorici, e passando poi - attraverso l'opera bonificatrice (canali, strade ecc.) Romana, l'abbandono dopo la caduta dell'Impero, la ricostruzione del terreno agrario ad opera dei Benedettini-Cistercensi-Umiliati, l'opera dei Comuni (realizzazione del Canale Muzza), fino allo stato della campagna lodigiana, con le sue grandi aziende agricole (le cascine), la loro organizzazione, il lavoro dei salariati, e infine l'abbandono delle campagne, dopo la meccanizzazione.

Nel fascicolo che accompagna la mostra sono riportati, tra l'altro, dati relativi a tutte le abbazie esistenti sul territorio e il censimento delle cascine più importanti dal punto di vista storico, con messa in rilievo degli edifici più significativi (oratori, mulini, ecc.). I cartelloni erano accompagnati da oggetti e attrezzi del mondo contadino.

All'inaugurazione hanno partecipato molte persone sensibili a questi argomenti (ricordiamo tra gli altri la prof. Melchiori, già preside della scuola media di Rho, nostra attiva corrispondente, e la Dr. Toschi, presidente del Gruppo Promotore Alberone e Bosco, che ogni anno organizza ad Alberone presso Chignolo Po una mostra tematica, cui partecipano con entusiasmo tutti gli abitanti del paese), nonché diversi giornalisti, che hanno poi riferito della mostra su vari quotidiani.

La mostra è rimasta aperta alle scuole ed ai visitatori domenicali dei tre musei fino alla fine di novembre ed è stata visitata con molto interesse.

Esprimiamo pubblicamente la nostra riconoscenza alla Pro Loco di Sant'Angelo Lodigiano, alla Fondazione Bolognini e ai suoi dipendenti, che hanno validamente contribuito al buon esito della nostra iniziativa, nonché al Consorzio del Lodigiano, per il contributo finanziario.

*"Le origini degli alimenti e la loro conservazione nel mondo"*

Lo sviluppo della mostra sulle ghiacciaie in Lombardia, finanziata dalla Provincia di Lodi, si è poi, con diverse vicissitudini, ampliata per celebrare il cinquantenario della FAO. Così il 30 settembre 1995 è stata inaugurata la mostra "*Le origini degli alimenti e la loro conservazione nel mondo*", rimasta aperta tutto il mese di ottobre. Si è svolta in collaborazione col Museo Europeo di Roma (dei dinamici coniugi Conti Piola Caselli), che ha organizzato, con l'appoggio di diverse personalità del Lodigiano, quali la Dott. Laura De Mattè Premoli e il dott. Antonio Premoli, nonché ovviamente le Autorità della zona, un imponente programma di manifestazioni in occasione dell'apertura, durate tre giorni. Esse comprendevano, oltre a visite storico-scientifiche a Lodi, a Lodivecchio, e ad un caseificio, un interessante convegno sul tema "Nutrire il Mondo", svoltosi il mattino del 30 settembre nel salone della locale Banca Popolare di Lodi.

Il Museo Europeo aveva coinvolto in questa iniziativa, condotta con grande perizia e con ottimi risultati, grosse personalità della FAO, del Corpo Diplomatico, del Comitato per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, dell'Ufficio Relazioni Internazionali del Ministe-

ro per le Risorse Agricole Alimentari e Forestali, della Biblioteca Casanatense, e così via.

Ha aperto i lavori, in rappresentanza del Governo Italiano, il Sen. Michele Arcangelo Bucci, in rappresentanza del Senato; il Sottosegretario per le Risorse Agricole Vito Bianco ha ribadito l'impegno dell'Italia nella lotta contro la fame nel mondo; l'Ambasciatore Aldo Pugliese ha letto il messaggio del Presidente della Repubblica. Quindi l'Ambasciatore Manfredo Incisa di Camerana ha letto quello del Direttore Generale della FAO Jacques Diouf. Sono poi seguite le relazioni del prof. Francesco Branca, Giuseppe Rotilio ed altri (dell'Istituto Nazionale della Nutrizione) sul tema: *Povertà e malnutrizione nel mondo*, e del prof. Giulio Cesare Emaldi (Segr. Generale della Federaz. Internaz. Latte, Sezione Italiana di Lodi) sul tema: *L'importanza del latte e dei suoi derivati nella nutrizione umana - il ruolo della ricerca per diffonderne il consumo tra le popolazioni dei Paesi caldi*. L'Ambasciatore Aldo Pugliese ha avviato un dibattito sull'*impegno italiano per combattere la malnutrizione nel mondo*, argomento prima presentato dal Sottosegretario Vito Bianco.

Con la relazione del Sen. Bucci "*Cinquantenario della FAO: nutrire il mondo*" si sono conclusi i lavori della sessione scientifica.

È seguita poi l'inaugurazione della mostra, allestita nei locali del Castello "Bolognini" di Sant'Angelo Lodigiano, alla presenza di un folto gruppo di personalità della F.A.O., rappresentanti del Governo, della Regione Lombardia e locali. Il Sindaco di Sant'Angelo, Domenico Crespi, ha tagliato il nastro.

Il Museo Europeo ha esposto numerosi e preziosi libri antichi, per lo più dell'Ottocento, e stampe rare, relativi alla storia dell'alimentazione e dei principali alimenti, insieme ad una ricca collezione di figurine Liebig su questo tema e ad originali etichette dei prodotti Cirio, con l'interessante "Medagliere" di questa benemerita ditta.

Per quel che riguarda la partecipazione del nostro Museo, queste le sezioni principali di cui sintetizziamo il contenuto (rimandando al catalogo per i dettagli):

*Sezione I - Aiutare riconoscendo il contributo millenario delle civiltà' extra-europee all'agricoltura mondiale*

1. Asia anteriore - Africa mediterranea: L'introduzione del frumento e dei cereali affini (orzo ecc.) e della vite. 2. Americhe: Nell'introduzione delle colture del mais e della patata sono da ricercare le radici della rivoluzione industriale - Tecniche di coltivazione del mais e della patata in America prima di Colombo. 3. Asia orientale: Quando la coltivazione del riso venne introdotta in Italia - Tecniche di coltivazione e lavorazione del riso dall'Estremo Oriente all'Italia, all'Europa.

*Sezione II - Produrre non basta: occorre conservare - La necessità della conservazione degli alimenti*

*a. La conservazione dei cereali.* 1. La conservazione dei cereali nella preistoria e nella protostoria. I vasi etruschi. 2. La conservazione dei grani nell'età classica e all'epoca dei grandi Stati: i silos interrati. 3. Granai del Medioevo. 4. La conservazione tradizionale in fosse nelle regioni mediterranee. 5. La conservazione del grano presso i primitivi attuali.

*b. La conservazione di prodotti alimentari deperibili: carni, burro, ecc. mediante l'impiego del ghiaccio.* 1. Le più antiche ghiacciaie: in origine solo i re ne disponevano. 2. Le documentazioni rinascimentali e secentesche. 3. La raccolta del ghiaccio. I documenti più rari e preziosi. 4. Le ghiacciaie in epoca moderna: l'impiego per uso sanitario e commerciale. 5. Le ghiacciaie in Lombardia. 6. La ghiacciaia Belgiojoso di Caidate (VA). 7. Le ghiacciaie del Lodigiano: La produzione del ghiaccio - La struttura delle ghiacciaie. 8. L'avvento dell'"industria del freddo".

*Sezione III - In difesa della biodiversità: la FAO e il germoplasma.*

La diversità ha permesso alle piante la conquista del mondo - La conservazione delle biodiversità - L'IPGRI e la FAO - Come opera il CGIAR.

*Sezione IV - La FAO: Cinquant'anni di lotta contro la fame nel mondo*

Nell'organizzazione della mostra abbiamo potuto fruire della collaborazione della Pro Loco, del Comune di Sant'Angelo Lodigiano e della Fondazione "M. Bolognini". La mostra

è rimasta aperta fino al 5 novembre, ed è stata visitata con molto interesse da numerose scolaresche, nonché da tutto il pubblico dei visitatori domenicali dei Musei del Castello.

È stato preparato un grosso catalogo, riccamente illustrato, grazie al finanziamento dell'Associazione Industriali di Lodi, a cura del Museo Europeo e del nostro, onorato della prefazione del Direttore Generale della FAO. Ora, con la collaborazione del Servizio Musei della Regione Lombardia, se ne sta preparando un altro in formato ridotto, riguardante esclusivamente la realizzazione compiuta dal Museo di Storia dell'Agricoltura, che verrà a costituire nuove sezioni del Museo stesso.

La mostra è stata poi trasferita a Vicenza, presso la Biblioteca "La Vigna".

Essa ha avuto una vasta eco sui principali periodici, anche a livello nazionale. Esiti importanti sul piano pratico, duraturi nel tempo non solo per il nostro museo, ma anche per l'intero complesso-sistema museale del Castello, sono stati: la sistemazione espositiva di una decina di tavoli della Fondazione, il rilevamento architettonico dettagliato di locali del Castello, nonché i pannelli che saranno utilizzati per una nuova sezione del museo. Queste spese sono state sostenute con l'apporto finanziario della Cariplo e della Duomo Assicurazioni.

### Varie

- Si sono *acquisiti diversi reperti*, offerti in donazione. Tra questi, particolarmente interessante la riproduzione di un vomere litico dell'età del bronzo, offerta dall'Associazione Archeologica Reggiana (v. AMIA 14, pp. 3-7). Successivamente la stessa Associazione ha offerto un modellino di aratro preistorico, molto bello. Inoltre, si sono ritirati numerosi pezzi, tra cui una macchina per tagliare le foglie di gelso, e altri attrezzi, donati dall'Avv. Tonolli di Sant'Angelo L.; una ventina tra botti, tini, imbuti di legno, ecc., materiale da cantina molto interessante, proveniente da Pianello Valtidone, donato dalla Sign. Lella Manzotti in Varesi e trasportato al museo insieme ad un aratro e altri pezzi donati da un agricoltore del luogo. Un carro a due ruote (bareta), offerto dal Sign. Piero Segalini di Casalmajocco, materiale vario ceduto dalla Fondazione Bolognini. Ovviamente, tutto ciò, pur se donato, ha richiesto spese per il trasporto, il restauro, la sistemazione.

- È proseguita la *fusione gestionale* con gli altri Musei del Castello, con risultati complessivamente positivi, è stata realizzata - insieme agli altri due musei - una video-cassetta intitolata "Sant'Angelo e il suo Castello", e si è proceduto alla riproduzione fotografica di 300 reperti del museo, ai fini della schedatura regionale.

- Collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia, che ha richiesto la nostra partecipazione (documentazione storica ecc.) per una *pubblicazione sulla bonifica in Lombardia*.

- Partecipazione all'Agricolreno 1994, che ha toccato, oltre a città italiane, Monaco, Klagenfurt, Brno.

- Partecipazione all'équipe che sta organizzando la schedatura regionale degli oggetti e strumenti dei Musei etno-agricoli, attraverso riunioni periodiche di alcuni direttori di musei e specialisti di etnografia presso il Dott. Alberto Garlandini, del settore "Musei" della Regione Lombardia. È in corso la preparazione di un software per un "Inventario dei beni etnografici".

- Ricostruzione della copertura del padiglione "Morandi", completamente distrutta da una straordinaria grandinata nel settembre '94. Ciò ha comportato una grossa spesa del tutto imprevista.

- Nel novembre 1995 si è tenuta nella Fiera di Milano, all'interno di Expo Food, la mostra *Acqua e Farina*, la prima manifestazione organizzata da *Symposion*, centro di ricerca e sviluppo sulla gastronomia e sulla cultura materiale, che riunisce un gruppo di esperti nei diversi settori dell'alimentazione. Il nostro museo ha contribuito con il prestito di alcuni interessanti pezzi che, debitamente lustrati ed esposti in elegante allestimento, attiravano l'attenzione del pubblico. Ne riferisce in dettaglio in questo n. di AMIA l'organizzatrice della mostra, Monica Paolazzi.

- Proposta di finanziamento da parte della *Vecchia Mutua Grandine ed Eguaglianza (Gruppo Duomo Assicurazioni)*, per interessamento del socio Dr. Leonardo Fassati, di una nuova sezione sulla "Storia della lotta contro le avversità".

- Contributo alla riorganizzazione della Rivista di Storia dell'Agricoltura, dell'Accademia dei Georgofili di Firenze

- Inserimento del nostro museo tra i dati della Banca Nazionale degli operatori ecologico-culturali

#### *Musei o mostre visitate*

- Fiera agricola di Alberone e Bosco, I domenica dopo Pasqua 1994 e 1995.

Puntuale come tutti gli anni, si è ripetuta questa iniziativa ormai radicata e sempre più conosciuta e frequentata. Ogni anno la tematica affrontata è diversa. Nel 1994 la manifestazione era puntata sul riso, nel 1995 sull'abitazione del contadino. Secondo l'impostazione affermatasi negli anni, tutta la popolazione locale collabora all'esposizione, portando attrezzi, oggetti, suppellettili di famiglia, offrendo testimonianze e suggerimenti. Le realizzazioni risultano perciò molto vive, veritiere, ricche di materiale documentario. L'organizzatore della Fiera è il Comitato Promotore di Alberone e Bosco (frazioni del Comune di Chignolo Po), animato e guidato dalla Signora Giuseppina Tosca.

- Museo Archeologico Provinciale di Castel Tirolo (Bolzano). Possiede una ricca documentazione archeologico-agraria di macine a tramoggia, risalenti in genere agli ultimi secoli a.C., di cui un esemplare è stato arricchito del contesto ricostruito: manico in legno ecc. Esso ha ospitato nel periodo 27 aprile-24 luglio 1994 una splendida mostra intitolata appunto "Il grano e le macine".

- Museo Civico di Merano. Possiede un rarissimo documento della preistoria agricola alpina: la celebre stele di Lagundo (III millennio a.C.) con la raffigurazione di un carro a quattro ruote. Interessanti anche i mortai tradizionali in legno utilizzati in Alto Adige per la triturazione di semi e cariossidi di vario genere, anche medicinali (papaveri ecc.)

- Museo Civico di Bolzano. Rinnovato dal nuovo direttore R. Lunz, specialmente sotto il profilo archeologico. Di notevole interesse gli attrezzi agricoli (zappe, falci, scuri ecc.) tipo Sanzeno, dell'età del Ferro, recentemente reperiti ad Appiano.

- Museo viti-vinicolo "Ricci Curbastro". Appartiene all'azienda agricola Fratelli Curbastro di Capriolo, Brescia. Documenta la vita e l'attività agricola tradizionale della Franciacorta, zona, come è noto, che eccelle sotto il profilo enologico. Di notevole interesse alcuni aratri e taluni attrezzi specifici viti-vinicoli. Pregevole la biblioteca, che conserva molte pubblicazioni risalenti ai secoli passati e relative agli argomenti documentati nel Museo.

- A fine settembre 1995, in occasione del Convegno dei Musei Etnografici delle Alpi Occidentali (di entrambi i versanti italiano e francese) a Sancto Lucio de Coumboscuro (frazione di Monterosso Grana, in provincia di Cuneo), si è visitato quello locale. Preziosa la collezione di aratri tipici della montagna. La loro struttura conserva le caratteristiche descritte da Virgilio nelle Georgiche. Pure interessanti gli strumenti e l'arredo domestico, e la biblioteca, ricca di documenti locali.

- Mostra per il VII Centenario della morte (1295) di Mainardo II, Conte del Tirolo (e di Gorizia), l'unificatore politico di questa regione. È stata allestita e organizzata (successivamente a quella sul grano e le macine) con grande maestria e dovizia di mezzi modernissimi nel Museo Archeologico di Castel Tirolo dal nuovo dinamico direttore Dr. S. de Rachewiltz. Sotto il nostro profilo, di particolarissimo interesse è stata la ricostruzione della vita agricola di quel tempo: uno straordinario "Theatrum agriculturae" con ovili, porcilaie usati per le tipiche razze domestiche di quell'epoca. Ottima anche la ricostruzione delle cantine.

#### *Musei esteri*

*Francia*

- Museo Civico di Brignoles (visitato in occasione del Convegno sulle ghiacciaie, luglio 1994). Documenta la vita tradizionale contadina di questa borgata provenzale. Notevolmente interessanti i reperti relativi alla viti-vinicoltura, alla transumanza, all'agricoltura in generale. Numerosi e caratteristici gli aratri. Il museo si dilata in ambito territoriale nelle numerose ghiacciaie, alcune ben conservate, ubicate presso laghetti e acquitrini nelle aree montuose circostanti. Un settore è dedicato anche ad un'attività extra-agricola: l'estrazione della bauxite (per la produzione dell'alluminio) dalle numerose cave circostanti.

*Portogallo (luglio 1994)*

- Parco Archeologico e Museo di Conimbriga (nome romano di Coimbra). Riguarda l'età classica. Ampio spazio è dedicato all'agricoltura: dai mosaici conservati all'aperto, ma protetti da opportune tettoie, illustranti ad esempio il contadino che torna dal lavoro montando un asino, all'apposita sezione dedicata alle varie attività artigianali, oltre che agricole: numerosi gli attrezzi per la lavorazione del suolo e tra questi anche reperti (vomere) d'aratro.

- Museo della vita contadina e pastorale di Fátima. Al fine di ambientare la vita dei pastorelli cui, nel maggio del 1917, comparve la Vergine del Rosario, è stato realizzato un interessantissimo museo, costituito da varie costruzioni abitative tradizionali contenenti raccolte di attrezzi domestici, contadini, pastorali notevolmente significativi, ben conservati e restaurati.

- Museo Civico di Guarda. È questa la città più elevata (m 1060) del Portogallo. Ricca la documentazione relativa alla vita pastorale e contadina tradizionale. Oltre agli abiti e agli attrezzi di lavoro, numerosi oggetti di carattere artistico rurale.

- Museo del Vino di Alcobaca. Ubicato presso la sede dell'Istituto Nazionale della Vigna e del Vino, possiede una ricca documentazione relativa ai sistemi d'impianto, alle forme d'allevamento, ai metodi di potatura della vite, nonché ai vari impianti di vinificazione. Ricchissima la raccolta di bottiglie ed etichette dei vini tipici di tutte le regioni del Portogallo, a partire dal Porto e dal Madera.

- Museo di Arte Popolare di Lisbona. Espone anche una ricca documentazione di carri, aratri e attrezzi agricoli. È da notare che strutture e impianti agricoli interessanti si possono vedere ancora frequentemente nelle campagne portoghesi e addirittura alcuni, come le norie per l'irrigazione, solo in esse.

- Museo Nazionale degli Azulejos. Gli Azulejos, come è noto, sono costituiti da grandi mosaici parietali composti da piastrelle azzurre (da qui il nome). Il soggetto è spesso agricolo: lavorazione del suolo, vendemmia, mietitura ecc. Azulejos interessanti si trovano inseriti in diversi edifici pubblici, ad es. in stazioni ferroviarie. La moda di questi mosaici si è sviluppata a partire dal XVII secolo.

*Grecia (dicembre 1994)*

## Atene

- Museo della Musica Popolare. Grande spazio è dedicato agli strumenti dei pastori: zampogne, cornamuse, zufoli ecc., e contadini: tamburi e vari strumenti rudimentali a corde. Una sofisticata apparecchiatura audio permette di sentire i suoni dei singoli strumenti.

- Museo Archeologico Nazionale. Questo grandioso e prezioso museo contiene numerosi reperti d'interesse agrario, quali la celebre tazza d'oro di Vafio (Laconia, 1500 a.C.) con la scena di adescamento del toro selvatico, mediante una vacca impiegata come esca, la cattura dell'animale con reti di corda ecc.; la statua di Eracle che cattura un toro; il celebre vaso di Hagia Triada (1500 a.C.) raffigurante i mietitori (o i falciatori?) che tornano in festa dal lavoro. Per l'interpretazione agraria di questi celebri reperti, cfr. Forni, *Gli albori dell'agricoltura* (REDA, Roma, 1990).

- Centro etnografico. Documentazione sulle attività tradizionali domestiche (tessitura) e artigianali (ceramica). Di esso fa parte anche un laboratorio frequentato da giovani che

vogliono apprendere questi mestieri.

- Museo etnografico e del folclore. Ricchissima documentazione dell'arte popolare (ceramica), dell'abbigliamento e dell'attività domestica. Il tutto riguardante le tradizioni rurali.

- Museo della Scuola Americana di Agricoltura. Questa scuola, patrocinata da emigranti greci in America al fine di modernizzare l'agricoltura della patria, ha un ricco settore dedicato all'agricoltura tradizionale, con strumenti agricoli arcaici: aratri di tipo esideo ad esempio, trebbiatoi del modello "*plostellum punicum*", gioghi ecc.

#### Micene

- Antiquarium. Numerosi attrezzi tradizionali: torchi da vino e da olio, carri a quattro ruote dipinti analogamente ai siciliani, vasi vinari in ceramica: dolia, anfore ecc.

*Repubblica slovacca* (visitati in occasione di CIMA 11 - settembre 1995)

- Museo dell'agricoltura di Nitra. Si può definire senza dubbio, dopo una ricerca ormai quasi trentennale sui musei agrari europei, quello che risulta il migliore. L'impostazione è modernissima, scientificamente ineccepibile, nell'insieme analoga a quella del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, ma realizzato con un'enorme dovizia di mezzi. Le varie tappe della rivoluzione agraria che partono dall'origine stessa dell'agricoltura, per giungere alla sua storia antica e medievale, sono egregiamente documentate e illustrate al pubblico in altrettante sezioni costituite dai reperti (originali o in copia) posti nel loro contesto opportunamente ricostituito. Le fasi successive relative alla proto-meccanizzazione agraria sono invece inserite, oltre che in un apposito padiglione, anche in un grandissimo parco all'aperto, esteticamente arricchito da laghetti, orti-giardino ecc. Numerose illustrazioni, grafici, sostanziose didascalie a caratteri differenziati per distinguere l'essenziale dai dettagli integrano l'eccezionale esposizione. Una sua significativa particolarità è il fatto che esso è inserito nell'Agrocomplex slovacco, composto, oltre che dal Museo, che ne costituisce il coronamento, dall'Università d'Agricoltura e connessi istituti tecnici per l'istruzione media, nonché dalle strutture inerenti alla monumentale Fiera dei prodotti agricoli.

- Museo della viti-vinicoltura di Bratislava. Posto nel cuore della città, capitale della Slovacchia, pur se d'impostazione più tradizionale in confronto a quello dell'agricoltura di Nitra, non manca di avvincere in modo indelebile il visitatore. Ogni settore è dedicato ad una fase dell'attività viti-vinicola: dalla lavorazione del suolo e dall'impianto del vigneto con le caratteristiche sistemazioni, alla vendemmia e alla vinificazione. Ogni fase è documentata a partire dalla preistoria (età del Ferro), con grande spazio dedicato all'età antica e soprattutto medievale.

*Convegni a cui si è partecipato e titolo del contributo eventualmente presentato*

- Pisa (Febbraio 1994): Congresso indetto presso l'Università di Pisa sul tema "Agricoltura come manifattura: istruzione agraria, professionalizzazione e sviluppo agricolo nell'Ottocento". Nostro contributo: "*La formazione scientifico-culturale dell'agronomo da fine Settecento al Novecento. Un'analisi critica*".

- San Michele all'Adige (Aprile 1994), c/o Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, nell'ambito del Seminario permanente 1994, sul tema "*Forme e trasformazioni del lavoro alpino*". Il nostro contributo ha avuto per titolo: "*Tipologia dell'aratro in Val di Non*".

- Brignoles (Var) (luglio 1994): *Rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace, proposée par l'A.S.E.R., Saint-Michel 83136 Méoune-les-Montrieux*. Nel presente numero di AMIA la relazione del Presidente dr. Belgiojoso presentata a questo Convegno.

- Eleventh International Economic History Congress, presso l'Università Bocconi (sett. '94). Relazioni presentate:

*Ecologie et développement économique à la base de la structuration hydraulique de la Bassa*

*Lombardia pendant le Moyen-Age et la Renaissance (XII.ème-XVI.ème siècle)*

*Les noms (et les fonctions) des ouvriers agricoles en Lombardie pendant le Moyen-Age, en comparaison de ceux du XIX siècle*

*"Iconographie agraire" et économie entre Antiquité, Moyen-Age et Renaissance, en milieu des vallées du Pô et de l'Adige, et l'apport successif des civilisations extra-européennes*

*Les racines du précoce développement technologique agricole au Moyen-Age dans l'Italie du Nord-Ouest*

*L'introduction des plantes alimentaires d'Amérique en Europe et le déclanchement de la révolution industrielle.*

- Verona, c/o Fiera dell'Agricoltura, marzo 1995: *Convegno dell'Accademia italiana della vite e del vino*. Si sono gettate le basi per una collana di volumi regionali di storia del vino.

- Torgiano, c/o Museo del Vino, marzo 1995. Convegno nazionale di storia dell'agricoltura, organizzato dalle Università d'Umbria e delle Marche. Il nostro contributo riguardava il rapporto tra l'agricoltura idealizzata degli scrittori georgici latini e l'agricoltura reale

- V Colloquio interuniversitario di *Homo edens* (Perugia-Spoleto aprile '95). Hanno presentato i loro contributi i nostri soci Prof. Pier Luigi Manachini con Bianca Isolani (*Ulivo, Olio, Inferno*) e Forni (*Dall'olivo all'olio: 4000 anni di storia agroalimentare prima di Cristo*). Il prof. Manachini ha presieduto la II sessione dei lavori

- International Rock Congress 95, Politecnico di Torino. Il nostro contributo (*Evolution et typologie de l'araire préhistorique dans les gravures rupestres alpines*) ha avuto per oggetto l'analisi storico-tecnologica delle 45 rappresentazioni d'aratro di Valcamonica, lungo i 4000 anni prima dell'era volgare.

- Congresso franco-italiano dei musei etnografici delle Alpi occidentali: Sancto Lucio de Coumboscuro, sett. 1995. Abbiamo illustrato le nostre documentazioni in ambito alpino (Premana)

- XI Congresso mondiale dei musei d'agricoltura a Nitra (Slovacchia), settembre '95. La nostra relazione, stesa tenendo conto dei suggerimenti del titolare della Cattedra di Ecologia Vegetale della Facoltà di Agraria, prof. Guazzo Albergoni, aveva per tema *L'agriculture agent de bonification du milieu atmosphérique*. Particolare interesse ha suscitato il punto sulla "forestazione della città" (v. relazione di R. Togni in questo numero di AMIA)

- Mondovì (ottobre 1995): *Le coltivazioni frumentarie in Piemonte dalla preistoria alla protomeccanizzazione agricola*. Il nostro contributo ha avuto per tema: "Aratri e altri attrezzi per la cerealicoltura nell'Italia nord-occidentale dalla preistoria al Mille". Moderatore della seduta era il nostro socio prof. Luciano Segre

*Pubblicazioni del museo in proprio o presso altri Enti*

- *Nuove luci sulla genesi della panificazione e sulle fasi della sua evoluzione: le convergenze pluridisciplinari (paleobiologia, mitologia, archeologia, linguistica)*, in VV.AA., *Nel nome del pane*, Atti IV coll. intern. "Homo edens", dip.to scienze antichità, Padova-Trento 1994, pp. 1-14

- *Storia dell'agricoltura locale*, in AA.VV., *Vita contadina - Cornate d'Adda*, Parma ed., Sesto s.G. MI, 1994, pp. 13-35,

- *Che cosa e perché si macina - Was und warum gemahlen wird*, in VV.AA., *Il grano e le macine*, Catalogo mostra 27.4-24.7 1994, Castel Tirolo di Merano, BZ, pp. 13-35

- *Le macchine affienatrici della protomeccanizzazione agricola nel Lodigiano*, *Il Coltello di Delfo*, VIII, n. 30. 1994, pp. 51-55

- *Il contributo delle raffigurazioni rupestri alla rettifica di erronee concezioni nella storia della tecnologia e della cultura*, *Notizie Archeol. Bergomensi*, 2, 1994, pp. 269-279

- *L'alimentazione degli animali nella preistoria e protostoria*, in G. Ballarini: *L'alimentazione animale nella storia dell'uomo*, Edagricole, Bologna, pp. 23-41

- *Nel paesaggio lombardo il contributo delle civiltà agrarie di tutti i continenti*, Ca' de Sass, 130, 1995 pp. 52-59

- Contributi vari al catalogo della mostra: *Le origini degli alimenti e la loro conservazione nel mondo*, a cura del Museo Europeo e del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Lodi 1995

Presso la Società Agraria di Lombardia  
una ricca biblioteca di storia dell'agricoltura dell'Ottocento-Novecento

Riceviamo e pubblichiamo questa lettera del Dott. Carlo Venino, Presidente della Società Agraria di Lombardia (via Ripamonti 35, 20136 Milano, tel. e fax 02/58315622) che pone a disposizione degli studiosi il suo ricco materiale documentario. A richiesta degli interessati, questa invierà una breve monografia che illustra come la Società Agraria di Lombardia ha avuto origine ed in quale contesto socio-economico essa è sorta nel 1861. Il sottolineato è nostro.

Gentile Direttore,

mi permetto con queste poche righe di portare alla Sua attenzione la Società Agraria di Lombardia, che ho il privilegio di presiedere.

È un centro culturale di antica tradizione di serietà e di attività nel campo dell'agricoltura (la costituzione per decreto reale in Ente morale risale al 1863).

Ha come scopo prevalente quello di promuovere lo sviluppo dell'attività agricola e di quella economica ad essa connessa soprattutto promuovendo conferenze e dibattiti sui principali problemi del mondo rurale e su come gestire modernamente un'azienda agricola.

La Società ha costituito nel tempo una biblioteca specializzata con oltre 20 mila volumi ed opuscoli, anche con materiale antecedente alla sua nascita.

La biblioteca è considerata dagli studiosi di grande interesse per le ricerche di carattere storico-economico e sociale del mondo rurale.

Essa è inserita in un salone con ampie possibilità di consultazione degli schedari distinti in libri ed opuscoli e classificati secondo le vigenti norme nazionali di classificazione per autore ed argomenti, con possibilità anche di fare fotocopie.

Si chiede pertanto cortesemente di divulgare, a chi può interessare, le opportunità di ricerca, studio e lettura che la nostra biblioteca offre.

.....

## SEGNALAZIONI BIBLIOGRAFICHE

Martine Sciallano, Patricia Sibella: *Amphores: comment les identifier?* Edisud, Aix-en-Provence, II éd., 1994

Per il museologo che si occupa di storia della viticoltura e del vino in età classica è inevitabile imbattersi nello studio delle anfore. Si tratta del contenitore tipico dell'area mediterranea e poiché ogni regione, in una data epoca, produceva un particolare tipo di anfore, ecco che dall'analisi dei loro reperti è possibile risalire alla località di provenienza e alla specifica cronologia. Se si aggiunge il grande sviluppo attuale dell'archeologia sottomarina (di cui fu pioniera in Italia il compianto Nino Lamboglia), grazie alla quale si sono recuperate molte navi affondate, con i rispettivi carichi non di rado di anfore, ne deriva il reperimento di una vasta gamma tipologico-sistematica di questi contenitori.

Il loro studio permette dettagliate informazioni sul commercio del vino e dell'olio nell'antichità. Per questo è veramente prezioso questo volume che, dopo un'ampia introduzione sulle anfore, la loro produzione e impiego, il commercio marittimo e l'archeologia sottomarina, riporta le schede dei vari tipi di anfore sinora reperite, con la relativa iconografia (a disegno e spesso con foto). Un'ampia bibliografia completa il manuale.

Diego Moreno: *Dal documento al terreno: storia e archeologia dei sistemi agro-silvo-pastorali*, Collana Ricerca, Il Mulino, Bologna, 1990

Scrivere il Giusti: "Fare un libro è men che niente se il libro fatto non rifà la gente". Purtroppo, tra le molte migliaia di libri che si pubblicano ogni anno, quelli che rientrano nella categoria così incisivamente delineata dal Giusti si possono contare al più sulle dita di una mano. Quello del Moreno che qui segnaliamo, almeno per lo storico, l'archeologo, il museologo che operano nell'ambito agrario, al di là di ogni enfasi retorica, rientra in questa categoria.

Certamente è scontato che il paesaggio urbano e quello rustico siano una creazione antropica, molto meno che lo sia il paesaggio forestale e prativo attuali, ma mentre gli storici delle varie categorie interessate hanno per oggetto persistente la città e in genere le costruzioni edilizie, è rarissimo che si occupino del territorio rurale e tanto meno dei boschi. Quando lo fanno è per occuparsi delle cascate, dei casolari, dei capitelli, delle pietre miliari, quasi mai di piante, delle cenosi vegetali, delle presenze animali, che pure costituiscono la massa prevalente componente il paesaggio e quindi il territorio, anche se si tratta sempre di elementi modificati, modellati dall'uomo.

Naturalisti e agronomi che potrebbero occuparsene in quanto ne posseggono la preparazione, generalmente sono in tutt'altre faccende affaccendati: i primi in quanto interessati soprattutto alla natura vergine (solo in questi ultimi anni compaiono anche in Italia i pionieri della bio-archeologia agraria!), i secondi perché affascinati da un solo obiettivo, quello della produttività. Ecco quindi che la pubblicazione di questo sostanzioso volume del Moreno costituisce quella rivoluzione metodologica e contenutistica che, sotto molti diversi aspetti, si attendevano tutti coloro che si occupano di storia e museologia del territorio.

Certo i significativi lavori del Serra, del Sereni, del Quaini, del Romani, del Piussi, dello Scheuermeier, molte delle precedenti pubblicazioni dello stesso Moreno, hanno costituito una valida premessa, ma il presente lavoro li integra e rinnova, in una impostazione unitaria.

Moreno inizia il volume illustrando in sintesi che cosa significhi la lettura analitica storico-archeologica di un territorio. E lo fa con il riferimento ad una sua escursione di ricerca in Liguria, sul Monte Tardia, fatta con un geobotanico di Cambridge. Questi gli fece notare la rilevante fioritura di una pianta erbacea, la *Serratula tinctoria*, che costituiva delle chiazze

omogenee sulle pendici erbose. Ciò - precisò il geobotanico - potrebbe costituire l'evidenza archeologica di un'antica copertura boschiva. Tale dato si integrava da un lato con quello offerto dai resti di costruzioni a secco in rovina, che documentavano una successiva utilizzazione pastorale del sito, dall'altro con quello offerto dalle profonde tracce lasciate nella mulattiera, percorsa dai due studiosi, dai pattini delle *lese*, utilizzate nel passato per trasportare al piano il legname per i cantieri navali, o per usarlo come combustibile.

Nei capitoli successivi egli documenta il risultato delle sue ricerche su vari componenti del territorio, dalle "creste", murature a secco realizzate per difendere determinate aree boschive e colture dalle greggi al pascolo, alle "caselle", costruzioni pastorali estremamente rudimentali, a falsa cupola (una ricostruzione di una casella, ad opera di G. Frediani, si può osservare presso il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura), ai "ronchi", connessi alle coltivazioni precarie, nelle aree di proprietà collettiva ("comunaglie"), al "destruncà". Quest'ultima costituiva una pratica altamente diffusa in Eurasia, ovunque si conduceva l'allevamento familiare di bestiame grosso stabulato, al fine di raccogliere il lettime, cioè lo strame per costituire il "letto" degli animali nella stalla. Di essa si riferisce più in dettaglio nell'apposito paragrafo del "Lexicon Antiquitatum Agricultrae".

Concludendo, certo Moreno è stato avvantaggiato nella sua ricerca (per la quale ha usato i più diversi strumenti d'indagine: dall'archeobotanica alla linguistica, all'archivistica ecc.), oltre che dal suo limitarsi in prevalenza all'epoca tardo-moderna e contemporanea (il che gli ha permesso di evitare certe forzate generalizzazioni cui sono costretti in alcuni casi gli studiosi di preistoria e antichistica), dal fatto di avere sostanzialmente ad operare in un territorio culturalmente e storicamente molto variegato, quale quello genovese. In esso l'intensa influenza culturale della grande città si è scontrata lungo i secoli con un ambiente, quello di montagna (che ne costituisce l'immediato retroterra), in genere piuttosto refrattario all'antropizzazione, per cui questa risulta attuata in diversissime forme e livelli. Ne è conseguita una pubblicazione che, come si è detto, sarà di grande aiuto, anzi essenziale, dato il suo valore esemplare, non solo per lo storico del territorio (cioè il geo-storico), ma anche per l'operatore di un eco-museo aggiornato. Un indice analitico e un'impostazione bibliografica, quale quella generalmente usata oggi in ambito scientifico, che riserva le note a piè di pagina solo ai fini esplicativi, mentre nel testo si inseriscono i riferimenti alla bibliografia finale, avrebbero reso più agevole la consultazione del volume.

Tullio Tentori

- *Antropologia culturale. I percorsi della conoscenza della cultura*, Ed. Studium, Roma, 1992
- *Antropologia delle società complesse*, Armando, Roma, 1990
- *Rischio della certezza. Pregiudizio, potere, cultura*, Ed. Studium, Roma, 1990

Per il museologo agrario l'antropologia culturale costituisce una disciplina essenziale in quanto, rappresentando essa la scienza della cultura, permette di individuare il significato profondo dell'agricoltura, poliedrica e antichissima attività umana che coinvolge non solo operazioni e strumenti tecnici, ma anche religione, rapporti sociali, economici ecc.

Tullio Tentori può esser considerato a ragion veduta il padre dell'antropologia culturale in Italia. Egli, lavorando inizialmente in collaborazione con antropologi delle varie scuole anglosassoni, condusse tra gli anni quaranta e cinquanta le prime ricerche antropologiche in Italia. Come risulta da un suo precedente volume: *Per una storia del bisogno antropologico* (ed. Janua, Roma, 1983) in cui traccia la storia degli studi etno-antropologici in Italia, promosse e guidò negli anni 1957/58 un gruppo di studio tra cultori di questa disciplina, pubblicando l'ormai celebre "Memorandum", quadro programmatico di questa disciplina nell'ambito delle scienze dell'uomo. Ha impiantato a Roma il Museo delle Arti e Tradizioni Popolari, che ha poi diretto per un ventennio. Numerosissime sono le sue pubblicazioni.

Nel primo dei volumi sopra indicati illustra le basi, l'oggetto, i metodi dell'antropo-

logia culturale. Nel secondo affronta il tema dell'antropologia anche nelle moderne civiltà urbano-industriali (originariamente l'antropologia si occupava principalmente delle culture semplici vuoi in ambito extra occidentale, vuoi nelle nostre stesse campagne). Questa problematica è ulteriormente sviluppata in una avvincente impostazione storica nel terzo volume, in cui focalizza il tema del pregiudizio.

VV. AA., *Drinking in ancient societies: History and culture of drinks in the Ancient Near East* (Papers of a symposium held in Rome, May 17-19 1990, editor L. Milano. Vol. VI della collana *History of the Ancient Near East Studies* - Editor in chief F.M. Fales), Sargon, Padova, 1990.

È un volume di notevole utilità per il museologo della viticoltura. Si tratta di un'opera veramente valida in quanto contiene ricerche riguardanti sostanzialmente tutti gli aspetti dell'argomento nell'ampia regione di origine della viti-vinicoltura e della birra: indagini di paleobotanica (M. Follieri e coll.), studi diversi sulla produzione, conservazione, commercio e consumo, aspetti religiosi ed economici di vino, birra e latte nell'Antico Oriente.

Precede una proficua premessa elaborata da R. Zito sulle caratteristiche nutrizionali di queste bevande, tenendo conto delle modalità di produzione dell'antichità.

VV.AA., *Milano e l'America* (numero monografico della Rassegna di Studi e di Notizie, edita dalla Raccolta delle Stampe A. Bertarelli ed associati: Raccolte d'Arte applicata, Museo Strumenti Musicali del Comune di Milano, vol. XVIII, anno XXI, 1994), Castello Sforzesco, Milano.

Ottima l'idea, da parte della Direzione della Rassegna, di dedicare, in occasione delle celebrazioni colombiane del 1992, un numero monografico ai rapporti in chiave storica tra Milano e il Nuovo Continente.

Dopo una sintetica introduzione di Claudio Salsi, coordinatore redazionale, il quale tra l'altro sottolinea l'importanza di render consapevole il lettore che le relazioni del nostro Paese con l'America non iniziano e finiscono con Genova, seguono succosi articoli sulle Raccolte Precolombiane del Castello Sforzesco, sulla presenza dei Lombardi nei rapporti interculturali con l'America e un sostanzioso profilo della preistoria e protostoria dell'America pre-colombiana.

In quest'ultimo si dedica un paio di righe alle piante domestiche che il Nuovo Mondo ci ha offerto. Considerato che mais, patata, girasole e robinia non solo hanno rivoluzionato l'agricoltura e quindi l'intero paesaggio del nostro Paese, ma hanno costituito la premessa e l'innescò della rivoluzione industriale prima in Europa e poi anche in Lombardia, costituendo così gli "eroi culturali" - anche se di natura vegetale - che ci hanno "colonizzato" sotto il profilo agrario, nel senso pieno della parola, sarebbe stato più che utile, necessario, dedicare ad esse uno spazio molto più adeguato. Sarebbe interessante indagare, sotto il profilo storico-culturale, a che cosa si deve questa rilevante lacuna. Essa, a onor del vero, non è solo nostrana, ma l'abbiamo notata anche in altri Paesi, in occasione delle celebrazioni colombiane, ad es. nella mostra presso il Musée de l'Homme a Parigi. Probabilmente c'entra il nostro eurocentrismo e più ancora forse i paraocchi della nostra cultura umanistica, per la quale sono soprattutto le espressioni artistiche (quelle solitamente documentate nei musei e nelle mostre) che vanno considerate e studiate.

Tornando alla nostra Lombardia, si dovrebbe anche menzionare San Carlo Borromeo, secondo la tradizione popolare, per il mais, Alessandro Volta per la patata, Alessandro Manzoni per la robinia: infatti sono stati essi i personaggi veicolatori diretti o indiretti della suddetta colonizzazione. Vedi caso, tutti e tre lombardi. Illustrare come abbiano affrontato tale operazione sarebbe certo interessante.

- Forni G., 1991. *Una storia sociale dell'agricoltura nella fascia collinare pedemontana comasca*, in VV. AA., *Storia di Carimate*, Comune di Carimate, pp. 57-156, in particolare pp. 129-146.
- Forni G. et alii, 1993. *Nell'agricoltura lombarda il contributo delle civiltà agrarie di ogni tempo e di tutto il mondo*, Museo L. Storia dell'Agricoltura, Sant'Angelo Lodigiano.
- Forni G., Pisani F., 1995. *Il contributo millenario delle civiltà extra-europee all'agricoltura*, in VV. AA., *Le origini degli alimenti e la loro conservazione nel mondo*, Ediz. Museo Europeo, Roma, pp. 25-28.
- Forni G. Pisani F., 1995. *Nel paesaggio lombardo il contributo delle civiltà agrarie di tutti i continenti*, Cà de Sass, giugno, pp. 52-50
- Forni G., *La rivoluzione industriale e la colonizzazione mondiale ...*, in stampa presso la Fondazione Treccani, Roma

Paolo Giulierini, *Etrusca Scientia Sanandi*, Historia ed., Padova, 1966

Questa elegante pubblicazione interessa anche lo storico e il museologo agrario in quanto tratta con una certa ampiezza e in modo pregevole sia dell'alimentazione etrusca e dei disturbi che ne potevano talora derivare (o per un uso improprio - eccesso - o per la presenza di contenuti tossici - favismo), come pure delle tecniche di produzione degli alimenti, vale a dire dell'agricoltura e quindi dell'ambiente. Questo era in molte aree paludoso e propizio all'insorgere di malattie (malaria). Interessante anche l'analisi dei dati sulla popolazione etrusca. Da essi risulta che nell'ultima fase della storia etrusca la vita media era sui 40 anni, quindi superiore a quella europea all'inizio dell'800 (che si aggirava sui 30 anni). Indice questo di una sufficiente alimentazione e di buone condizioni igieniche.

Circa il problema della nocività di alcuni legumi, in particolare della fava, e dei disturbi da essi indotti, è da tener presente, a mio parere (Forni 1989) il fatto, sottolineato da Crescini (1951) e da Pantanelli (1955) che nelle coltivazioni di tipo arcaico la semente impiegata non era mai pura, e inoltre, durante il diserbo, non era facile eliminare le erbe spontanee di aspetto affine. Quindi nella coltivazione della fava, ottima pianta alimentare, che solo in alcuni soggetti predisposti determina il favismo, frequente era la commistione più o meno rilevante con la cicerchia e soprattutto con la cicerchiella. L'ingestione di questi ultimi legumi determina, secondo quanto accenna pure Giulierini, disturbi nervosi anche gravi: dalle allucinazioni alla paralisi, come lamentava Plinio (XVIII, 118), attribuendoli erroneamente (come ancor oggi fa la credenza popolare) alla fava, ma causati dalle commistioni suaccennate.

Giustamente l'Autore ricorda (p. 38) che l'olivo da olio venne fatto conoscere agli Etruschi dai Greci (nel Meridione era stato introdotto già in epoca micenea, cfr. Peroni 1989, p. 138), ma sarebbe opportuno aggiungere, come evidenza la paleobotanica, che le epoche precedenti documentano l'utilizzo a scopo alimentare (la presenza di noccioli negli strati antropici) dell'olivo indigeno (l'olivastro). Questa pianta era quindi, se non coltivata, protetta nei pressi degli insediamenti umani, dove cresceva più abbondante per un processo di antropofilia analogo a quello della vite selvatica (o meglio domesticoidi).

Un indice evidente della scrupolosità e dell'accuratezza dell'Autore è il fatto che egli, in questo volume, dimostra di essere uno dei rarissimi archeologi italiani che rispetta le norme internazionali della nomenclatura binomia nell'indicazione scientifica degli esseri viventi: maiuscola l'iniziale del primo nome (il genere), minuscola quella del secondo (la specie). Così ad es. *Vicia faba*, *Homo sapiens* ecc.

### Bibliografia

- Crescini F., 1951. *Piante erbacee di grande coltura*, REDA, Roma
- Forni G., 1989. *Considerazioni e ricerche sull'agricoltura dell'Etruria padana*, in Atti Conv. *Gli Etruschi a Nord del Po*, Accademia Nazionale Virgiliana, Mantova, pp. 165-210.
- Pantanelli E., 1955. *Coltivazioni erbacee*, Edagricole, Bologna
- Peroni R., 1989. *Prostoria dell'Italia continentale*, Biblioteca di Storia patria, Roma

## NECROLOGI

Giuseppe Frediani

(2 luglio 1906-1° giugno 1996)

promotore e fondatore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura

*“In questo suggestivo ambiente del Museo della Scienza e della Tecnica, mi sia permesso un breve intervento nel quale cercherò di sintetizzare una più ampia relazione che mi ripromettevo di presentare ai nostri lavori, se gli impegni molteplici, derivanti dalla tumultuosa preparazione di questo nostro Convegno (il primo nella vita della nostra agricoltura) me lo avessero consentito.*

*Dopo le mie poche parole, passeremo nelle sale superiori del Museo a visitare i reperti e le ricostruzioni delle macchine idraulico-agrarie di Leonardo e, nel pomeriggio, dopo una sosta nell'abbazia di Morimondo, ....., dopo le visite alle realizzazioni degli studi leonardeschi lungo il naviglio, dal castello di Vigevano alla cascina della Sforzesca, concluderemo i lavori del convegno alla cascina della Certosa di Pavia, nello spirito della tradizione agricola benedettina-cistercense. Qui esamineremo l'ambizioso progetto per la creazione in Italia del Museo Storico dell'Agricoltura, sulla cui strutturazione avremo modo di riparlare e discutere, ora e in seguito..... Appellandoci a questi studi e a queste ricerche, anche nell'intento di onorare meglio i nostri Maestri scomparsi, da Ridolfi a Cuppari, da Serpieri a Tassinari, noi vorremmo che da questo primo Convegno nazionale di studi storico-agrari partisse sollecitata l'iniziativa di creare qui a Milano un Istituto per la Storia dell'Agricoltura.”*

Così si esprimeva, come appare dal resoconto degli interventi al I Congresso Nazionale di Storia dell'Agricoltura (\*), svoltosi sotto l'egida del Preside prof. Elio Baldacci, nell'ambito delle celebrazioni del centenario della fondazione della Facoltà di Agraria di Milano, il principale promotore e organizzatore di esso: il compianto prof. Giuseppe Frediani.

Abbiamo riportato per intero le sue parole perché da esse compare con estrema chiarezza quali fossero il suo programma, i suoi obiettivi, il suo metodo di lavoro, la sua impostazione: realizzare l'ambizioso - così lo definisce egli stesso - progetto di un museo storico dell'agricoltura in Italia. Ma questa istituzione non doveva essere a sé stante, doveva costituire la risultante, ai fini dell'educazione e della comunicazione con la gente, con il pubblico, degli studi e ricerche condotti dall'Istituto Nazionale per la Storia dell'Agricoltura. E non è tutto: in anni in cui il pensiero di Rivière, il grandissimo museologo innovatore francese, era ancora in formazione e certamente in Italia pressoché sconosciuto anche nella ristretta cerchia degli specialisti, Frediani considerava il museo non un'arida raccolta di oggetti e di documenti, ma lo dilatava su tutto il territorio e lo prefigurava già nell'ambito di quel Congresso, conducendo i partecipanti a visitare nella Bassa Lombardia sia quegli straordinari monumenti storici non solo dell'arte, della cultura religiosa e politica, ma pure, almeno indirettamente, dell'agricoltura, quali le Abbazie di Morimondo e Viboldone, la Certosa di Pavia, il Castello di Vigevano, ma anche monumenti specifici dell'agricoltura, quali la Cascina Sforzesca, i cimeli degli studi idraulici di Leonardo da Vinci, conservati nel Museo della Scienza e della Tecnica di Milano e soprattutto le loro realizzazioni concrete lungo il Naviglio, oggetto delle sue ricerche e dei suoi esperimenti e progetti.

Un manifesto da lui ideato qualche anno dopo, relativo al Museo di Storia dell'Agricoltura, allora appena costituito, e che, rimasto a lungo esposto nella Galleria Vittorio Emanuele di Milano, esprimeva perfettamente questa sua concezione, era stato criticato da qualche intellettuale dalle corte vedute perché troppo fantasioso. Il manifesto infatti raffigurava i torrioni del Castello di Sant'Angelo Lodigiano, sede del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, e, sul retro, la “ciribiciaccola” dell'Abbazia di Chiaravalle e i profili

di alcuni degli altri monumenti della Bassa Lombardia sopra citati, di interesse agricolo e culturale. Ciò significava appunto che nella sua concezione istintivamente - come poi il Rivière ebbe a teorizzare - la sede centrale o "casa madre" del Museo territoriale (od eco-museo) abbraccia le antenne, cioè tutti gli elementi storico-culturali salienti dell'intero territorio. E tutto ciò ebbe una significativa conferma quando volle allacciare al museo ormai costituito iniziative di mostre quali quella sulla bonifica, presso l'Abbazia di Chiaravalle, che focalizzavano meglio tale unità di fondo storico-ecologico-agraria del territorio. Un'ultima informazione ci offre la lettura del resoconto del suo intervento, che abbiamo riportato all'inizio: Frediani non era uomo di lettere, ma d'azione, e il testo riportato all'inizio esprime efficacemente tale sua caratteristica. L'ampia relazione che intendeva stendere si riduce ad uno scarso intervento, e questo perché "... gli impegni molteplici derivanti dalla tumultuosa preparazione del Convegno ..." non glielo avevano consentito. Lo stesso stile specifica bene questo suo comportamento. È lo stile oratorio di chi incita a muoversi, ad operare, non quello dello studioso. Nello stesso tempo non era uomo d'azione superficiale che si appaga unicamente del presente e non era nemmeno l'intellettuale dilettante per il quale andare all'indietro oltre l'Ottocento e il Settecento è fatica sprecata. Se l'oggetto supremo del suo pensiero era la "terra, madre insostituibile di necessaria produzione alimentare" riteneva sì che "in un tempo di profonde trasformazioni della nostra agricoltura occorreva promuovere e potenziare studi e ricerche che meglio orientino pensiero e azione da svolgersi secondo criteri di bene sociale e di efficacia scientifica", ma gli ispiratori a cui bisognava far riferimento non sono solo i grandi bonificatori e agronomi d'inizio secolo, quali "Vittorio Ronchi, Eliseo Jandolo e Morozzi ... l'indimenticabile Arrigo Serpieri ... il Tassinari e il Marescalchi" e, prima di loro "i nostri Maestri (del secolo scorso) da Ridolfi a Cuppari ..." come pure i grandi del Quattrocento, del Rinascimento, i silenziosi e tenaci monaci medievali, sono soprattutto le radici più profonde, quelle che risalgono alla preistoria. Da qui il suo costante, martellante riferimento agli Etruschi (per cui volle persino - lui agronomo, già settantenne - affrontare, presso l'Istituto di Archeologia della Facoltà di Lettere della Statale di Milano, l'esame di Etruscologia), il suo partecipare a diverse campagne di scavo predisposte dal prof. Ferrante Rittatore Vonwiller (allora titolare a Milano della cattedra di preistoria) o dai suoi collaboratori, da qui il suo preliminare insistente approccio, durante l'avvio della costituzione del museo, al Centro Camuno di Studi Preistorici, a quel tempo il principale Ente che si occupava di ricerche riguardanti le incisioni rupestri della Valcamonica.

Questo suo pragmatismo, razionale e profondo nel medesimo tempo, che aveva a suo modello Leonardo, per il quale è necessario "prima confrontarsi con l'esistente, poi analizzare la situazione, indi progettare" lo portò, nella costituzione del museo, a tracciare un programma di lavoro che lo condusse a visitare e studiare la maggior parte dei musei attinenti direttamente o collateralmente (quelli etnografici) l'agricoltura, esistenti in Europa, non tralasciando alcuni di quelli extra-europei più significativi, poi a reperire la sede, i collaboratori più adatti, i finanziamenti necessari. E tutto questo con metodo, costanza, tenacia ed estremo scrupolo: in un mondo che si basava sulle tangenti e da esse traeva l'ossigeno quotidiano, pur dovendo richiedere appoggi finanziari per le sue realizzazioni (e lo faceva con straordinaria insistenza ed efficacia), preferiva, per quanto possibile, non amministrarli direttamente. In quanto promotore e suscitatore d'iniziativa, tutti i suoi sforzi e le sue attenzioni erano volti soprattutto a fondare, costituire, affidando poi la conservazione e lo sviluppo di quanto aveva iniziato ad altri. Ciò provocava non di rado in questi un senso di smarrimento, ma non di abbandono, in quanto poi era prodigo di consigli e, nel limite delle sue possibilità, di interventi diretti.

In relazione a quanto sopra si è riferito, in preparazione alla realizzazione del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, innanzitutto costituì, in collaborazione col Preside della Facoltà di Agraria prof. Elio Baldacci, ed altri, il Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria. È così che, con il contributo degli Uffici addetti agli scambi culturali del Ministero degli Esteri, organizzò varie missioni di studio in diversi Paesi Europei: nel 1973 in Germania (Museo dell'aratro di Hohenheim, presso l'Università Agricola di Stoccarda), Cecoslovac-

chia (Museo Nazionale Agricolo di Kacina), Polonia (Museo all'aperto etno-contadino di Ciechanowiec), Ungheria (Museo Nazionale Agricolo di Budapest), Jugoslavia (Museo Etnografico di Zagabria), Austria (Museo all'aperto di Stübingen). Nel 1974 ancora in Polonia (Museo agricolo di Szreniawa presso Poznan) e nei musei demologico-rurali all'aperto dei Paesi Scandinavi e della Finlandia. Nel 1975 e 76 in Francia (Museo delle Tradizioni Popolari di Parigi) e in Inghilterra (Museo all'aperto di Cardiff, nel Galles e Museo storico-agricolo di Reading).

Successivamente, nell'autunno 1977, Frediani organizzò una missione di studio in Romania e Bulgaria, ove sono ubicati i giustamente celebri Musei del Villaggio (tra questi quello di Bucarest) e quelli della tecnologia agraria tradizionale, in particolare i musei impennati sulla molinologia (Sibiu) e sulla viticoltura e pomicoltura di Golesti-Arges. Componenti delle missioni di studio erano, oltre al prof. Frediani, l'allora funzionario della Regione Lombardia addetto ai musei, poi docente di museologia all'Università di Trento, Roberto Togni, il delegato dell'Associazione Lombarda Dottori Agronomi, Silvio Della Pietà, il delegato dell'Associazione Lombarda degli Agricoltori, Francesco Gropelli, e il condirettore della Rivista di Storia dell'Agricoltura Gaetano Forni. Ad essi talvolta si affiancavano temporaneamente altri esperti. Di tutte queste missioni si è dato notizia in pubblicazioni italiane e straniere (\*\*).

Naturalmente la visita e lo studio dei musei stranieri non escludeva l'analisi delle principali realizzazioni italiane. In particolare, furono oggetto di visite ripetute quelli di San Marino di Bentivoglio (Bologna) realizzato dal prof. Carlo Poni e collaboratori, di Senigallia, costituito per iniziativa del prof. Sergio Anselmi, come pure il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, promosso e realizzato dal prof. Giuseppe Sebesta a San Michele all'Adige, Trento. Né dobbiamo dimenticare il museo di Brunnenburg (Merano) costituito nel locale castello dal nipote del suo antico conoscente Ezra Pound, il dr. Siegfried de Rachewiltz.

È importante aggiungere che Frediani non si limitava allo studio dei musei agricoli o etnografici e non solo partecipava ai Congressi dei museologi agrari (in particolare i congressi internazionali dei musei d'agricoltura - CIMA III, 1972; IV, 1976; VI, 1981), ma egli stesso ne promuoveva o collaborava a promuoverne, come il I Convegno Nazionale di Museologia Agraria (Bologna 1975), e quello di storia dell'agricoltura a Verona (1977).

Nel frattempo, Frediani, con la collaborazione, per l'etnografia, dell'arch. Giacomo Bassi, promotore della Lega Giovanile per la memoria del lavoro contadino di Casalpusterlengo, per l'archeologia, del già citato Prof. Rittatore Vonwiller, per la storia dell'agricoltura degli studiosi gravitanti attorno alla Rivista omonima, andava raccogliendo i reperti da esporre nel costituendo Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, per il quale, dopo una paziente indagine - come si riferisce più in dettaglio nelle prime edizioni del Catalogo del Museo - aveva trovato la sede presso il Castello di Sant'Angelo Lodigiano, grazie alla lungimirante ospitalità della Fondazione "G.G. Morando Bolognini", proprietaria di esso. Peraltro i Conti Bolognini, negli anni Trenta, avevano costituito la Fondazione suddetta allo scopo di sviluppare l'agricoltura, non solo sotto il profilo prettamente tecnico-economico, ma anche sotto quello culturale. In parallelo avevano lasciato al Comune di Milano la loro abitazione milanese per inserirvi attività culturali (oggi infatti ospita il Museo Storico della Città di Milano).

Non riferiamo ulteriori particolari sulle vicende relative alla costituzione, fondazione e primi sviluppi del Museo, sino alla conclusione del suo incarico a direttore di esso nel 1982 - per i quali rimandiamo alle varie succitate edizioni del Catalogo e anche all'articolo di Gardin, Gugliandolo, Meloni, pubblicato in questo numero di AMIA. Aggiungeremo soltanto che, anche dopo la cessazione del suo incarico, Frediani continuò ad appoggiare, anche se solo indirettamente, lo sviluppo del museo, in particolare con la succitata Mostra sulla Bonifica a Chiaravalle, che ebbe uno strepitoso successo (oltre 1000 visitatori al giorno).

Ma chi era Giuseppe Frediani, quale era il suo retroterra culturale, quali erano state le sue attività precedenti? Come si era inserito nell'ambito della museologia agraria? In una delle missioni museologiche cui partecipammo, durante uno dei lunghissimi trasferimenti in treno, ci riferì che la sua passione per la museologia agraria era sorta quando, ancora studente di agraria a Pisa, aveva visitato il Museo Nazionale Ungherese di Agricoltura nel centro di Budapest, rimanendone ammirato e ponendosi come punto d'onore l'impegno di crearne uno in Italia. Ma qual è il motivo di questo suo interesse? Vediamo di tentarne una risposta.

Egli era nato nel 1906 a San Miniato, nei pressi di Pisa. Suo padre era notaio e, grazie anche a questa professione, aveva rapporti con la campagna. Pur essendo molto interessato agli studi d'architettura, alla fine, anche dietro consiglio del padre, si iscrisse alla Facoltà di Agraria di Pisa, già allora famosa, in quanto è la più antica d'Italia, che fin dalle origini aveva avuto illustri studiosi tra i suoi docenti, che le diedero un'impronta incancellabile di serietà e d'impegno, e non meno illustri alunni. Tra i primi, Cosimo Ridolfi (1795-1865), Pietro Cuppari (1816-1870), Vittorio Niccoli (1859-1917), il fisico di fama internazionale Antonio Pacinotti (1841-1912), l'economista-sociologo Giuseppe Toniolo (1841-1918), il biochimico Italo Giglioli (1852-1920) le cui ricerche sugli insilati, concomitanti con quelle del finlandese H. Virtaner, fecero assegnare a quest'ultimo (talora capita!) il premio Nobel, e molti altri ancora.

È in questi anni universitari che Frediani ebbe occasione di conoscere, oltre alla futura moglie Dionisia Biondi Bartolini (che gli fu poi sempre silenzioso ma efficace sostegno in tutte le sue iniziative e vicissitudini), il futuro Preside della Facoltà di Agraria di Milano, Elio Baldacci (come si è detto, valido consigliere e cooperatore nelle realizzazioni museologico-agrarie) e, più tardi, il fondatore della Rivista di Storia dell'Agricoltura Ildebrando Imberciadori.

Laureatosi nel 1931, suo primo lavoro fu un impiego presso la Confederazione Agricoltori di Pisa. Appassionato sportivo, oltre che preparato agronomo, venne coinvolto dal Regime dell'epoca, che gli sembrava voler valorizzare e potenziare sia lo sport che l'agricoltura e che inoltre gli offriva la sensazione d'incarnare meglio la tradizione goliardico-patriottica pisana, che si ispirava ai fatti bellici risorgimentali di Curtatone e Montanara. Fu così che ebbe incarichi di rilevante responsabilità sia a Verona (1934-35), sia a Pavia (1935-39). Mentre nella prima città ebbe tra i suoi più significativi collaboratori il prof. Carlo Vanzetti, presidente dell'Accademia di Scienze, Lettere e Agricoltura di Verona, nella seconda frui della collaborazione di uomini tra i quali poi alcuni assursero ad una rilevante celebrità come intellettuali nei partiti di sinistra, come il geo-botanico e storico agrario Raffaele Ciferri.

Per il suo interesse verso gli emigranti, ed in particolare per quelli di ceto rurale, passò successivamente (1939) alle dipendenze del Ministero degli Esteri, inquadrato come ambasciatore incaricato per il lavoro italiano all'estero. Ebbe così la possibilità di prender contatto con le varie organizzazioni di Italiani nelle Americhe. Con lo scoppio della II Guerra Mondiale ebbe l'incarico di commissario per la ricostruzione di Mentone (1941-42), distinguendosi per la sua attività di sostegno ai disastrati per i bombardamenti. Anche in quella occasione poté manifestare i suoi rilevanti interessi culturali potenziando, grazie alla collaborazione del dr. Nino Lamboglia, l'Istituto di Studi Liguri che, ramificandosi su tutto l'antico territorio dei Liguri, possiede articolazioni dall'Italia alla Catalogna, passando per la Francia Meridionale. Il Lamboglia divenne poi direttore di questo Istituto.

Come Frediani stesso riferisce nel suo volume "*La pace separata di Ciano*", pubblicato, con prefazione di Renzo De Felice, nel 1990, dall'editore Bonacci di Roma, grazie ai legami con il Ministero degli Esteri, ebbe l'incarico segreto di contattare, attraverso esuli polacchi, gli Alleati, per una pace separata, onde uscire da un conflitto in cui sin dall'inizio non aveva creduto. Scoperto dai Servizi di controspionaggio, venne prima imprigionato (1942-43) a Regina Coeli, poi confinato a Castel Sangro. Dopo l'armistizio si arruolò nell'armata polacca di Sanders e combatté contro i Tedeschi a Montecassino, subendo ferite ad una gamba (le cui conseguenze si trascinarono per tutta la vita) e meritandosi un'onorificenza.

Nel dopoguerra, amministrando il patrimonio fondiario della moglie in Toscana, a Pomarance, ebbe modo di costituire con alcuni soci una piccola industria per l'estrazione chimica dell'olio dalle sanse. Con la riforma agraria e la conseguente espropriazione di parte delle terre da lui amministrate ritornò alle dipendenze del Ministero degli Esteri (1952) quale addetto all'assistenza dell'emigrazione di rurali italiani in Australia. La successiva costituzione della CEE gli offrì l'opportunità di svolgere attività a sostegno dell'agricoltura nel Madagascar e nel Ghana, con intermezzi (1954-64) di operatore nei servizi tecnico-agrari della Montedison.

Ma questo genere di vita di tipo per così dire "nomade" con il passar degli anni stava diventando insostenibile. Fu solo con il suo successivo inserimento nell'ambito della scuola come insegnante di discipline agrarie negli Istituti Tecnici per geometri (1966 e seguenti) che ebbe la possibilità, nell'ultima parte della sua esistenza, di buttarsi a capofitto in quell'attività museologico-agraria che abbiamo descritto in precedenza e mantenere quell'impegno giovanile di creare in Italia un museo storico dell'agricoltura. Attività che il rilevante bagaglio della sua ricchissima esperienza non solo professionale, ma anche più globalmente umana e sociale, rendeva particolarmente efficace.

È venuto a mancare il 1° Giugno 1966, si può dire ancora sulla breccia: poco tempo prima infatti aveva curato dei contatti con la RAI per un servizio sul nostro museo.

Certo la scomparsa di Frediani crea per il nostro Museo un vuoto incolmabile, sia sul piano morale che su quello concreto. Le difficoltà sempre più accentuate specie sul piano economico che ne rallentano lo sviluppo, ci hanno fatto render conto di quanto fosse essenziale per noi la sua opera.

\*) Atti pubblicati sulla Rivista di Storia dell'Agricoltura, XII, 1972, pp. 617-620

\*\*) Per le relazioni su tali missioni di studio, v. Acta Museorum Agriculturac, Praga, 1974 e 1975; Riv. St. Agric. 1974, pp. 3-13; Regione Lombardia, Museo Poldi Pezzoli 1975; L'Italia Agricola, ott. 1976, pp. 32-52; AMIA n. 9, 1985, pp. 48-54.

Giuseppe Bersano  
11 maggio 1916 - 26 dicembre 1995

*Buono onesto ed operoso  
amato e stimato da tutti,  
lascia sulla terra  
le tracce luminose delle sue virtù*

Lo incontrammo la prima volta nel 1988, in occasione della sosta a Vercelli dell'Agrioltreno, in cui al Museo dell'Agricoltura era stato messo a disposizione un vagone, per esporre documenti di vita agricola. In quella circostanza, a Vercelli era stato promosso un allestimento di carattere agricolo e il Sign. Bersano vi partecipava esponendo un modellino di trebbiatrice, azionata da una locomobile. Ambedue erano state fabbricate da lui. Tutti i presenti ammiravano interessati le macchine funzionanti.

Senza neppure conoscerci, egli ci offrì in prestito le sue creature, dimostrando subito il suo temperamento generoso e fiducioso. E così l'Agrioltreno proseguì il suo giro, toccando un'altra decina di città in tutta Italia, col suo prezioso carico. Questo rappresentava l'attrattiva maggiore per le molte migliaia di persone che visitavano l'esposizione. Gli adulti ricordavano, spesso con commozione, rievocando le pesantissime fatiche di una volta, i giovani guardavano e imparavano.

Da allora, Bersano divenne un nostro grande amico. Era presente a tutte le nostre manifestazioni con modelli sempre nuovi, e inoltre ci veniva a trovare di tanto in tanto - pur se abitava a Masserano, in provincia di Vercelli, distante parecchie decine di km da

Sant'Angelo, per presentarci qualche sua nuova realizzazione (l'ultima era stata una mietitrezza da mais, perfettamente funzionante), per studiare qualche macchina esposta al museo, onde poterla riprodurre in modello, per portarci dei doni (mozzi reali per ruote a dieci raggi, modellini di strumenti agricoli: zangolina, ventilabro ecc., e di carri agricoli). Aveva prodotto una ventina di carri e carrozze, tutti diversi l'uno dall'altro, ciascuno per specifici usi. Portava spesso documentazione (fotografie, articoli di giornali) della sua attività, montati in quadretti. Veniva sempre con la moglie, una cara signora, sua insostituibile assistente. La sua mente vulcanica continuava a ideare progetti e la sua abilità manuale gli consentiva di realizzarli. La sua volontà vinceva gli ostacoli opposti dalla sua salute malferma.

Era nato a Balocco (VC) nel 1916, ultimo di 12 figli, da una famiglia di contadini. Già a 12 anni lavorava nei campi e intanto imparava il mestiere di carradore. Chiamato alle armi nel 1937, rimase inquadrato nei bersaglieri fino alla fine della guerra. Riprese poi la sua attività di carradore fino al 1956, anno in cui si trasferì nell'ex Costa d'Oro, oggi Ghana. Qui sviluppò nuovi modelli di carri, idee innovative su problemi tecnici, facendosi conoscere e stimare da tutti per la sua volontà, maestria, disponibilità. Gli fu affidata la direzione di una carrozzeria industriale di assemblaggio (che occupava circa 200 dipendenti) e, nel 1968, fu insignito di un prestigioso riconoscimento, quello di "Maestro del Lavoro", dall'allora Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat, alla presenza della comunità italiana del Ghana. Rientrato in Italia nel 1973, da allora, e più ancora dall'anno del suo pensionamento nel 1985, si dedicò al suo hobby preferito: la costruzione di modelli, che espose in numerose mostre, facendosi conoscere e stimare da tutti.

Ricevette dal nostro Presidente, il 4 giugno 1994, il diploma di promotore benemerito del Museo.

Ci rimane il rimpianto di non essere andati a trovarLo nella Sua "officina", dove ci aveva tante volte invitato, anche per mostrarci le numerosissime opere realizzate. Se n'è andato così, improvvisamente, ancora con tanti progetti per la testa e con la speranza di avere davanti a sé il tempo necessario per realizzarli.

Luigi (Gino) Morzenti  
(18.10.1915-1.9.1995)

Si è spento dopo una lunga sofferenza il nostro amico Luigi Morzenti, epigono di una prestigiosa famiglia di pionieri della protomeccanizzazione agricola. La sua famiglia era originaria della Val di Scalve (Tevano di Scalve, oltre 1000 m di altitudine), dove i suoi componenti, per tradizione, facevano i fabbri: d'inverno, nelle loro officine, fabbricavano vanghe, zappe, badili, che poi d'estate andavano a vendere in pianura. Avevano a Lodivecchio, a metà del secolo scorso, un deposito di questi attrezzi agricoli. Il papà del nonno era diventato controllore di pesi e misure per l'Imperial Regio Governo austriaco del Lombardo Veneto. Il nonno di Luigi, Angelo, aveva la stoffa dell'innovatore. Andò in Inghilterra e lì stette tre anni in una fabbrica di macchine agricole, dove imparò il mestiere. Tornato in Italia, si mise a fare il collaudatore dei primi impianti termo-elettrici. Intanto i Morzenti si erano trasferiti a Sant'Angelo, negli anni 1865-67. Acquistarono delle trebbiatrici e si misero a fare i contoterzisti. Angelo nel 1880 fondò la Ditta Angelo Morzenti e figli, e si mise a costruire trebbiatrici, con le relative locomobili, quindi le falciatrici (ancora a cavalli) e poi tutte le svariate macchine agricole che andavano pian piano prendendo piede (dalle sgranatrici per mais agli elevatori per fieno), nonché i vari aratri che andavano man mano affermandosi, del tipo Eckert o Sack. Dato che continuavano a lavorare per conto terzi, si rendevano subito conto dei perfezionamenti che potevano essere apportati, quindi la loro produzione non era statica, ma sempre in evoluzione, sempre all'avanguardia. A Sant'Angelo, in località "alla Vignola" la fabbrica si estendeva su circa 4 pertiche e avevano 30-35 operai, raggiungendo infine 40 addetti. Negli anni 25-30 ci fu un forte lavoro per l'ANAS: carri-botte, spazzatrici, carri-carovana (due posti letto, un tavolo con stufa: i precursori degli attuali "caravan"), che furono anche usati per i tecnici che lavoravano in Libia, ed inoltre per il Comune di Milano

(carri-botte per innaffiare le strade, carri-attrezzi, carrettini per la neve). Negli anni 30-35 si costruivano sulle 30-35 trebbiatrici all'anno e il nostro Luigi le portava agli acquirenti e le collaudava. Ce n'erano di tutti i tipi, adatti alle svariate colture. Grazie alle varie esposizioni agricole, dove furono assegnate molte medaglie d'oro e diplomi di benemerenzza, erano conosciuti non solo in tutta Italia, ma anche all'estero, e le ordinazioni fioccarono. Luigi Morzenti ricorda in particolare gli acquirenti turchi (con un elogio particolarissimo del console di Turchia e promesse per il futuro, ma, dopo le sanzioni della Lega delle Nazioni al nostro Paese, a causa della guerra d'Etiopia, quella via di commercio si era chiusa), il Venezuela, il Camerun, dove avevano battuto la concorrenza francese... Ricordava i difficoltosi spostamenti di queste trebbiatrici, con i mezzi di allora, in particolare un'avventura presso il Metauro dove, mentre i buoi trainavano lungo un pendio una di queste pesanti macchine, si ruppe l'attacco e la trebbia rotolò a valle. Ma, essendo d'acciaio, non subì praticamente alcun danno. Infatti queste macchine venivano costruite in acciaio, anziché in legno, come comunemente si usava, così non marcivano e duravano molto di più.

Ma venne la guerra: Luigi fu richiamato alle armi, poi, fatto prigioniero dai tedeschi l'8 settembre, fu inviato in Germania, dove visse una vita di stenti e sacrifici fino al suo rimpatrio, alla fine della guerra.

I tempi erano cambiati, il padre era morto, l'accelerazione della meccanizzazione nel settore agricolo richiedeva, per tener testa alla concorrenza, mezzi finanziari di cui la ditta non disponeva, quindi, agli inizi degli anni sessanta, la famiglia Morzenti, per non mandare a mani vuote i dipendenti con il ricorso alle procedure fallimentari, svendette la proprietà. Luigi, per assicurare alla famiglia un dignitoso vivere, si adattò a lavorare in una Ditta locale, dove era molto stimato dai proprietari per la sua profonda preparazione tecnica.

Il nostro museo, nel 1987, acquisì una trebbiatrice Morzenti, donata dal Sign. Giampaolo Forti di Cervignano d'Adda. E si offrì così l'occasione per far la conoscenza di Gino Morzenti. La trebbiatrice, essendo rimasta inattiva per molti anni, era piuttosto degradata. Il Signor Gino Morzenti, al quale ci eravamo appellati, rispose con entusiasmo: con una prima revisione, si rese subito conto di quanto occorreva. Coadiuvato dal nostro bravo collaboratore, il compianto Benito Cucchi, la rimise in sesto, così che il 10 luglio 1988 si poté realizzare una manifestazione di trebbiatura del frumento, ottimamente riuscita, alla presenza di un folto pubblico. Si trattava di una trebbiatrice plurivalente, adatta, previo il cambio dei battitori, alla trebbiatura del frumento, del riso e mais. Anzi, era stata addirittura fornita, per quest'ultimo uso, di una defogliatrice. Da allora Gino Morzenti fu sempre il nostro consulente, per le manifestazioni di trebbiatura. Pur con le gambe malferme, ma con una mente lucidissima, seguiva, anzi guidava le operazioni di restauro, di controllo, nei minimi particolari. Sempre disponibile, sempre cordiale, ci raccontava il suo pesante lavoro, le glorie e i riconoscimenti ufficiali, le avventure che gli erano capitate durante le sue mansioni di collaudatore.

Con Lui si è chiuso un pezzo di storia, quella dei pionieri della meccanizzazione agricola, che nessuno deve dimenticare perché ha strappato l'uomo alle fatiche disumane, moltiplicando per di più il prodotto.

## DISCUSSIONI

### LE AGRICOLTURE «BIOLOGICHE»: AVANGUARDIA O DEVIANZA DEL PROGRESSO AGRONOMICO?

Tra gli storici la parola rivoluzione è un poco passata di moda: il gusto corrente suggerisce di impiegarla con parsimonia. Eppure il cultore delle vicende dell'agricoltura che si proponga di definire i processi che stanno modificando le procedure di coltivazione e di allevamento non riesce, forse, a enuclearli in una locuzione più eloquente che "terza rivoluzione agraria". La prima rivoluzione agraria è stata, notoriamente, quella settecentesca delle rotazioni di cereali e leguminose, la seconda è stata quella della chimica iniziata da Liebig e Lawes con l'impiego del superfosfato di produzione industriale e proseguita, in un crescendo travolgente, fino alla sintesi delle molecole a effetto ormonale. Possiamo definire come "terza rivoluzione agraria" quella che mira alle produzioni più elevate riducendo l'impiego di molecole di sintesi alle quantità minori compatibili con gli obiettivi di produzione, perseguendo, cioè, una tecnologia di impiego dei fertilizzanti e degli antiparassitari di sintesi che non comprometta gli equilibri dell'ambiente.

La conversione procede con lentezza. L'agricoltura deve provvedere all'alimentazione dei cinque miliardi di abitanti del pianeta: rinunciare, prima che siano apprestate tecniche ecocompatibili egualmente efficaci, a quelle basate sull'uso di sostanze che possono danneggiare l'ambiente, è scelta contro la quale si oppone una realtà tanto cogente da non consentire che violazioni marginali. Quelle violazioni non sono, peraltro, insignificanti: seppure scarsamente consistenti in termini quantitativi non sono prive di rilievo sul piano delle percezioni e delle attese collettive. Sono le pratiche propuginate dalle scuole, o movimenti, per l'agricoltura "biologica" che tanta attenzione suscitano nella coscienza collettiva, e che nicchie non irrisorie stanno conquistando anche nel mercato dei prodotti alimentari.

L'impiego della locuzione "agricoltura biologica" imporrebbe, a chi si proponga di usare con proprietà il lessico scientifico, il ricorso alle virgolette: qualunque pratica agricola, anche quella che violenti più gravemente gli equilibri naturali, è applicata per dirigere e controllare processi biologici. Come la tecnologia più prevaricatrice, anche la pratica agricola più rispettosa degli equilibri naturali non manca di interferire sugli equilibri spontanei della natura. Produrre alimenti comporta la sostituzione di piante e processi biologici economicamente utili a piante e processi spontanei: la differenza è nell'intensità dell'alterazione, ma alterazione v'è comunque. Nell'uso del termine biologico per connotare pratiche agrarie diverse da quelle comuni è implicita, peraltro, per l'uso reiterato di una speciale enfasi espressiva, l'evocazione di una contrapposizione dalle vibranti tonalità polemiche. Contro le regole del lessico, parlare di agricol-

tura “biologica” significa, nel linguaggio comune, parlare delle pratiche agrarie applicate da chi condanna come dannosa, all’integrità dell’ambiente e alla salute dei consumatori, la tecnologia invalsa presso la maggioranza degli operatori agricoli. Lo storico della scienza che rifiutasse la palese improprietà di linguaggio potrebbe, credo, definire le pratiche agrarie nate da quella condanna agricolture eteronome.

Se un imperativo prioritario dirige, oggi, il progresso agricolo verso il rispetto degli equilibri naturali, vediamo, quindi, quell’imperativo tradursi in due tecnologie distinte, in una pratica agraria che si evolve verso un maggiore rispetto di quegli equilibri senza rinunciare alla produttività acquisita, in una pratica alternativa che non accetta l’eventualità di alcuna interferenza negativa con la natura, che al dubbio dell’alterazione preferisce sacrificare la produttività. Ho compiuto, alcuni anni addietro, un breve itinerario nel pianeta dell’agricoltura “biologica”, credo sia più proprio dire delle agricolture “biologiche”, siccome il primo risultato del mio itinerario fu la verifica di ampie divaricazioni di obiettivi e metodi tra scuole diverse, che mi apparvero divise dal più vivace antagonismo, per non dire rissosità. Al di là degli aspetti più coloriti il risultato della lunga serie di incontri fu constatare quanto poco i miei interlocutori ricorressero, per spiegare le proprie scelte, ad argomenti scientifici, gli argomenti con cui il tecnico di ogni sfera produttiva motiva i processi che applica. Le ragioni della scelta erano metascientifiche, ideologiche o vagamente etiche, attribuendo, peraltro, al termine una valenza alquanto diversa da quella consolidata da oltre due millenni di pensiero filosofico.

Se sono due, quindi, le strade verso un’agricoltura in maggiore sintonia con la natura, quell’indagine mi ha condotto a identificare la chiave più propria per definire la contrapposizione nel binomio usato da uno storico tedesco, Ernst Troelsch, per scrivere la storia delle religioni. Per Troelsch la storia delle fedi religiose dell’Occidente è il risultato del contrappunto delle vicende di due classi di raggruppamenti dei credenti: le chiese e le sette, le prime impegnate a diffondere un credo per la salvezza universale, le seconde preoccupate di conservare la purezza del credo di una cerchia ristretta di privilegiati, i pochi eletti destinati, proprio per l’appartenenza alla setta, a conseguire la salvezza negata all’universalità degli uomini, massa “dannata e perduta”, secondo l’eloquente locuzione di Sant’Agostino. Il docente dell’università di Wageningen che elabora il metodo per ridurre di un terzo gli input di fertilizzanti per una coltura avanzata della patata è il chierico, restando nella metafora, di una scienza universale, l’aderente ad una scuola “biologica” che si preoccupa dell’assenza di molecole di sintesi nelle verdure destinate alla propria tavola e a quella di chi è legato alle sue convinzioni segue il modello morale degli adepti di una conoscenza superiore data a pochi privilegiati, il modello delle sette gnostiche. E con la menzione della dottrina della più antica delle sette nate dal Cristianesimo lascio il terreno della metafora per tornare a quello della scienza sperimentale.

Sul quale è necessario chiedersi se abbia diritto di cittadinanza, insieme al ricercatore impegnato per il progresso delle pratiche agrarie di generale applicazione, anche lo sperimentatore proteso a rendere più produttivo il lavoro di chi abbia deciso, per scelta etica o per repulsa delle invisibili molecole di sintesi, di

coltivare piante o di allevare animali senza fertilizzanti né antiparassitari. Se la rivendicazione di diversità delle agricolture "biologiche", o eteronome, autorizza a parlare di due agricolture, dobbiamo ascrivere le sfere di ricerca correlative ad una sola o a due scienze? In termini, cioè, di filosofia e di storia della scienza, le conoscenze che orientano l'agricoltura generalmente diffusa e quelle cui si ispirano le agricolture "biologiche" sono parte dello stesso patrimonio, o sono espressioni di sfere intellettuali diverse e incompatibili?

La domanda è imposta dalla cogenza della logica: la maggioranza delle scuole dell'agricoltura eteronoma giudicano costituisca violenza alla natura l'impiego di urea sintetizzata mediante il processo all'arco voltaico, come se la medesima urea fosse entità fisica e chimica differente da quella presente negli escrementi di un piccione o nell'urina di un vitello. Lo studioso che avalli tale convincimento è ancora chierico della scienza nata da Boyle e Lavoisier, o è il vate di una conoscenza alternativa? Nel ripudio delle molecole di sintesi professato dalla maggioranza delle scuole che orientano l'opera degli agricoltori biologici è implicita la supposizione di una diversità che nessun esame con isotopi confermerebbe, una diversità ontologica, quindi, piuttosto che chimica, cioè scientifica. È vero, peraltro, che la medesima maggioranza opera la rottura rifiutando le conseguenze che il rigore imporrebbe di trarne, non si stacca radicalmente, quindi, seppure con scarsa coerenza, dall'alveo delle conoscenze scientifiche. Solo una dichiara con determinazione la propria adesione ai principi di una conoscenza scientifica diversa da quella sperimentale, la forma di procedere nello studio del mondo naturale nata con Galileo, Bacone e Cartesio, la metodologia che ha generato le acquisizioni della scienza moderna, le scoperte da cui derivano la medicina che si pratica nei centri clinici più avanzati, americani, inglesi, tedeschi e italiani, da cui sono derivate l'automobile, la televisione, la pastorizzazione e la surgelazione degli alimenti.

Chi propone, sulle orme di un dotto tedesco che tutto può dirsi tranne che scienziato, una metodologia agricola fondata su principi opposti a quelli della scienza sperimentale, favoleggia di una conoscenza scientifica alternativa a quella galileiana, una filosofia i cui principi sarebbero stati definiti da Goethe, senza che di quei principi siano state esplorate, nei secoli successivi, due secoli di straordinario progresso scientifico, le intrinseche potenzialità, di cui dimostrerà, in un futuro lontano, la fecondità chi continuerà il cammino intrapreso dal grande poeta e proseguito da Rudolf Steiner, il veggente dalle cui elucubrazioni ben poco di sicuro mi pare sia stato offerto al progresso umano.

Credo che sul tema si debba riflettere con rigore, e ricordare che nella storia dell'umanità le strade proposte per la conoscenza del mondo sono state numerose, e che nessuna, si deve sottolineare nessuna, ha portato all'insieme delle conoscenze raggiunte dalla civiltà occidentale seguendo le coordinate di Galileo e Bacone. Le forme di conoscenza diverse dal metodo sperimentale non sono, si deve ribadire, meno nobili, semplicemente non conducono al controllo dei fenomeni naturali da cui derivano tutte le applicazioni della scienza che sono divenute condizione e consuetudine della nostra vita quotidiana.

Una particolare, speciale nobiltà credo si debba attribuire, e personalmente attribuisco, alle forme della conoscenza religiosa, che è processo diverso e

indipendente dalla conoscenza scientifica. È una forma caratteristica di conoscenza religiosa l'illuminazione, la percezione cui propongono di fare ricorso quanti rifiutano, per la conoscenza della natura, il metodo scientifico e il suo carattere necessariamente analitico. Per conoscere sperimentalmente la scienza distingue, sottoponendo la natura ad una sistematica anatomia: chi reputa riduttivo conoscere, una ad una, le parti, e sogna il possesso dell'insieme, fantastica di capacità metasensoriali che consentirebbero una percezione onni-comprendensiva, quindi la conoscenza esaustiva del tutto vivente: ma la più alta percezione globale della natura può essere conquista mistica, può essere intuizione poetica, non potrà mai tradursi, salvo il ricorso alle pratiche della magia, in controllo dei fenomeni naturali. La conoscenza totale non è conoscenza scientifica.

Tra le sette eretiche, delle quali ho ricordato la definizione di Troelsch, un posto particolarissimo occupano quelle gnostiche, che hanno immaginato di fare della conoscenza religiosa una conoscenza scientifica, producendo un caleidoscopio di "scienze" del divino tanto grottesche da rivelare, palese e patente, l'impostura. Un'impostura ancora più colorita mi pare operi chi, ricalcando le procedure logiche dei maestri gnostici, pretende di rifondare la scienza su improbabili percezioni globali della natura, una sorta di parodia dell'ascesi mistica. La scienza occidentale ha costruito il proprio edificio dissezionando i fenomeni e distinguendo cause da effetti di ordine successivo: rigettando la dissezione per percepire, in un afflato panteistico, il tutto nella sua interezza, si precipita nella notte in cui, abolite le distinzioni, tutte le vacche, come sentenziò, argutamente, Hegel, diventano nere. Quali progressi potrebbe realizzare l'allevamento se tutte le vacche fossero perfettamente uguali e nere è problema che non può lasciare dubbi in chiunque conosca i rudimenti della selezione animale.

Annoto, senza soffermarmi sull'argomento, che chi abbia studiato con qualche attenzione le dottrine agronomiche dell'antichità, in particolare le astrologie agrarie maturate, prima di Galileo, in Persia, nel mondo latino e in quello medievale, non stenta a trovare nell'agronomia astrologica di maghi e santoni moderni il più colorito, e confuso, caleidoscopio di frammenti di dottrine dalla storia diversa e dissetanea: se il primo requisito di una teoria scientifica è l'organicità, una peculiarità che deriva solo dalla coerenza dell'edificio ai postulati chiave su cui esso si basa, l'ultima nata delle dottrine astroagrolgiche è assai lontana dal poter pretendere i titoli di teoria scientifica.

Siccome, peraltro, non tutte le esperienze di agricoltura "biologica" si ispirano a ipotetiche influenze astrali, ma numerose si propongono di verificare le potenzialità produttive di specie vegetali e pratiche culturali secondo le regole tradizionali della scienza sperimentale, il problema ulteriore che si pone a chi esamini le strade del progresso agricolo nella generalità delle aziende, non negli orti degli adepti dell'ultima setta agroecologica, è l'identificazione del ruolo propulsivo che le pratiche di agricoltura "biologica" possano esercitare sull'insieme della sfera agricola. È problema che può formularsi nei termini di un quesito: le pratiche dell'agricoltura "biologica" possono essere considerate tecniche d'avanguardia dell'agricoltura nel suo insieme? Superata l'antinomia della produttività, che le agricolture eteronome non erigono a obiettivo prioritario, la logica che

sottendono sarà la logica dell'agricoltura di domani?

Propongo la domanda, riconosco di non essere in grado di una risposta esauriente, credo di poter fornire, tuttavia, alcuni elementi per procedere alla sua formulazione. In Italia non sono a conoscenza, innanzitutto, dell'esistenza di istituzioni sperimentali, o di realtà aziendali, ispirate a un credo "biologico", in grado di elaborare procedure dotate di carattere obiettivamente innovativo, tali, perciò, da orientare l'evoluzione dell'universo agricolo. Mi pare che risultati più significativi, verso l'apprestamento di pratiche compatibili con l'ambiente, realizzi la ricerca che non si qualifica con una professione di fede "biologica": penso ai risultati sempre più fecondi che si stanno realizzando nella sfera della cosiddetta lotta "integrata", una forma di produzione di frutta e ortaggi che ha consentito la drastica riduzione dell'impiego di molecole tossiche su superfici di assoluto rilievo. Per l'estero non ho conoscenze sufficienti per avanzare un giudizio: ritengo auspicabile, a proposito, che qualche istituto di cultura agraria, e il compito spetterebbe piuttosto a un'accademia, o centro studi, che a un istituto agronomico, intraprenda la ricognizione delle esperienze estere necessaria a stabilire quanto le agricolture eteronome stanno operando per un obiettivo progresso scientifico.

Ma tra gli elementi di quella risposta non può mancare la considerazione di un fattore capitale dell'attività agricola, la produttività. Ho riferito che i cultori delle agricolture eteronome dichiarano di anteporre la congruità, misurata secondo le rispettive concezioni, dei mezzi ad ogni finalità produttivistica. L'evidenza della scelta mi pare esoneri dalla ricerca delle proposizioni dottrinarie nei cui termini è formulata, che non sarebbe difficile reperire. Purtroppo l'esito produttivo delle pratiche agricole non è variabile da potersi trascurare in un pianeta popolato da cinque miliardi di esseri umani, dove la superficie coltivabile a disposizione di ogni membro del consorzio umano si sta contraendo drasticamente, dove la produzione di cereali pro capite nei paesi sottosviluppati è ferma, da anni, ai livelli caratteristici della sottanutrizione. Si può legittimamente dibattere sulla necessità di arrestare la moltiplicazione ulteriore degli abitanti del pianeta, non si può negare che quanti uomini esistono, tutti abbiano diritto al pane, o al riso quotidiano.

Si può anche eccepire che un miliardo di uomini consuma, forse, più di quanto sarebbe necessario secondo standard nutrizionali rigorosi, ma è pure vero che un miliardo di uomini soffre la fame. Generalizzare, oggi, pratiche agricole che riducano la produttività significherebbe moltiplicare il numero degli affamati e non so se debba reputarsi argomento comune di cultori delle agricolture eteronome la risposta che il professor Ulrich Koepke, dell'Istituto per l'agricoltura biologica dell'Università di Bonn, proponeva, durante un dibattito ad Imola, alle mie osservazioni sulla disponibilità di cereali nel mondo: le carenze alimentari, sentenziava, sono un problema del Terzo Mondo, che non riguarda assolutamente l'Europa. Usando un'espressiva parola tedesca, non mi pare la prova della Weltanschauung di un grande scienziato.

Le grandi variabili dell'assetto del globo paiono sottrarsi ai tentativi di regolazione razionale, o, è più realistico riconoscere, gli sforzi esperiti, da cui ha preso forma la successione delle conferenze sulla popolazione, sull'alimentazione

e sull'ambiente, le tre chiavi dell'assetto mondiale, non sono stati sospinti dal grado di intesa tra le nazioni necessario a stabilire rapporti nuovi tra la terra e i suoi abitanti. Se, comunque, l'impegno dovrà essere proseguito, e non può esservi futuro del mondo senza la sua intensificazione, pare evidente che ove ci si proponga, stabilizzata la popolazione mondiale, di conservare gli ultimi spazi naturali, foreste e aree umide, evitando la loro trasformazione in aree agricole, sia necessario che le aree agricole siano utilizzate secondo canoni che ne sospingano la produttività. Non la produttività a qualunque condizione: la maggiore produttività compatibile con la razionale conservazione delle risorse, secondo i criteri che informano, ormai, inequivocabilmente, il progresso della tecnologia agraria.

Ma alla domanda sul contributo delle agricolture eteronome al progresso dell'universo agrario penso che una delle risposte più significative debba ricavarsi dalla considerazione della storia della tecnologia agraria, quella storia il cui corso ho enucleato, per gli ultimi secoli, nella successione di tre rivoluzioni successive. Quelle tre rivoluzioni sono state connesse da una logica cogente, una logica imposta dall'imperativo di comporre istanze scientifiche e istanze economiche. L'agricoltura non si è evoluta per caso o per capriccio, si è trasformata, usando i mezzi della scienza, dietro gli impulsi dell'economia. Abiurando, seppure con una gamma oltremodo variegata di opzioni, le acquisizioni della scienza, e sottraendosi, con una scelta di carattere etico, agli imperativi dell'economia, le scuole dell'agricoltura "biologica" si collocano fuori dal grande alveo della storia dell'agricoltura. La prima rivoluzione agraria ha lasciato in eredità alla conoscenza umana un modello di azienda agraria di ammirevole funzionalità naturalistica ed economica: l'azienda che produce, in rotazione, derrate vegetali per il consumo umano e derrate vegetali per il consumo animale, che si trasformano in derrate animali lasciando un sottoprodotto, il letame, che assicura l'illimitata conservazione della fertilità, fondamento della vitalità dell'organismo azienda e della continuità delle sue capacità produttive.

Per la piena comprensione di quel modello è necessario ripercorrere l'intero itinerario della sua definizione, dalle anticipazioni negli scrittori italiani del '500, Gallo e Tarello, attraverso la progressiva elaborazione nelle opere di Weston, Mortimer e Young, e la lucida sintesi nel grande trattato di Thaer, fino alla definitiva formulazione, negli scritti di John Lawes e Henry Gilbert, i dioscuri dell'epopea della stazione sperimentale di Rothamsted. È a conclusione del primo capitolo di quell'epopea che i due agronomi compongono, nei termini dell'analisi chimica quantitativa, le pagine di più straordinaria penetrazione sull'azienda agraria in quanto organismo vivente della storia del pensiero agronomico. La concezione dell'azienda agricola uscita dalla prima rivoluzione agraria, integrata, razionalmente, dai primi frutti della seconda, è, probabilmente, la forma più equilibrata concepita dall'uomo per soddisfare le proprie esigenze alimentari nell'integrale rispetto dei cicli naturali che si compiono nella terra. Quell'azienda è organismo biologico perfetto, la cui funzionalità impone, tuttavia, una disponibilità di manodopera tale da entrare in conflitto con gli imperativi dell'economia moderna, che pretende di produrre le derrate alimentari con input di lavoro umano incomparabili a quelli che hanno dovuto sostenere tutte le società della

storia. A costo di dimenticare gli equilibri tra colture, animali e fertilità.

Mi sono chiesto cento volte perché nel mondo policromo dell'agricoltura eteronoma non una sola, tra le tante scuole, propugni il ritorno a quell'azienda. Ho pensato di avere identificato la ragione che cercavo, più di una volta, nel disinteresse per la storia dell'agronomia diffuso nella generalità dei cultori delle agricolture "biologiche". Seppure quel disinteresse sia alquanto comune, esso non è, tuttavia, generale, e lo stesso disinteresse, persino l'ignoranza, non dovrebbe impedire di riscoprire concretamente, ricalcandolo, un assetto produttivo tanto razionale, se le strade delle agricolture eteronome fossero quelle sulle quali procede l'evoluzione dell'agricoltura moderna. Quelle strade sono, invece, diverse: alle ragioni della mancata riscoperta, da parte dei movimenti "biologici", dell'azienda concepita dalla rivoluzione agraria, è indubbiamente legato il rifiuto, da parte di grandissima parte delle scuole biologiche, dell'allevamento. Nel mio viaggio attraverso le agricolture eteronome italiane non incontrai una sola azienda che allevasse bovini. Il bovino è stato, insegna la storia dell'agricoltura, l'anello di congiunzione secolare tra terra, colture erbacee e produzione commerciale: non a caso l'agricoltura moderna ha manifestato la propria attitudine a violentare l'ambiente quando quell'anello è venuto a mancare. Eppure le scuole agrobiologiche italiane, in Germania il quadro è diverso, non attribuiscono all'allevamento alcun rilievo.

Riconnettere coltivazioni e allevamento bovino non costituirebbe, sottolineo, recupero del passato privo di valenze economiche: la civiltà occidentale accompagna, tradizionalmente, al consumo di cereali il consumo di latte, burro, formaggio e carne bovina. Chi condanna il consumo di carne bovina come l'impiego improprio di quantità di cereali sottratte al consumo umano condanna un tipo di allevamento nato, negli Stati Uniti, contro la filosofia della prima rivoluzione agraria, in risposta agli impulsi economici che hanno imposto la massimizzazione della produttività umana nell'indifferenza della produttività della terra. Credo che nel futuro alimentare del pianeta la trasformazione dei cereali in prodotti bovini si scontrerà con la domanda crescente di cereali da parte dell'uomo: il posto naturale dei bovini in un sistema agrario razionale tornerà ad essere, credo, quello di utilizzatori di foraggi, e la produzione dei foraggi in rotazione, secondo i principi della rivoluzione agraria, costituisce, tra le alterazioni della natura inevitabili per produrre alimenti, la meno distruttiva degli equilibri dell'ambiente. Ma sul terreno della combinazione di cereali e derrate animali le "agricolture biologiche" non propongono, almeno in Italia, risposte innovative.

Ma se è vero, come indurrebbero a ritenere gli argomenti che ho elencato, che le agricolture eteronome si collocano al di fuori del grande processo di evoluzione dell'agricoltura occidentale, assume consistente coerenza anche il dubbio che dalle loro esperienze specifiche possano derivare contributi anche importanti per l'evoluzione della tecnologia agraria. La ragione del dubbio, riassumendo le circostanze che ho esaminato: le agricolture "biologiche" sono nate da impulsi psicologici e atteggiamenti morali, non dalla composizione di imperativi economici e di acquisizioni scientifiche che hanno sospinto l'evoluzione dell'agricoltura moderna. È la risposta al quesito che ho formulato cui mi pare

conduca la considerazione delle dottrine agronomiche e della loro storia, che non impongo come verità, che propongo come ipotesi da sottoporre a più severi esami ulteriori.

Ho descritto le scuole dell'agricoltura eteronoma con un parallelismo tratto dalla storia delle religioni. Ribadendone il valore di parallelismo, credo che esso aiuti a illustrare le conclusioni della mia riflessione ricordando che le grandi professioni religiose hanno scritto la storia, le sette si sono limitate a scrivere la cronaca, una cronaca magari drammatica, che raramente si è avvicinata, però, a diventare storia. Se il parallelismo coglie la realtà, le agricolture "biologiche" potranno prestare contributi anche significativi al progresso agricolo, e credo si debba ribadire l'auspicio che quei contributi vengano analizzati e apprezzati, ma non orienteranno, di quel progresso, le mete e le tappe.

ANTONIO SALTINI

## RECENSIONI

BIANCA ISOLANI MANACHINI, *Il DNA di Eva: Scienza e mito in biologia*, Presentazione di Omiti Fancello. Prefazione di Pietro Omodeo, Bergamo, Edizioni El Bagatt, 1989.

Per chi si occupa dell'origine delle piante coltivate e degli animali allevati, e più in generale dell'origine della cultura e quindi anche di quella agraria, cioè sui rapporti tra origine dell'agricoltura e religione, pochi libri risultano preziosi come questo. Esso infatti, ci chiarisce idee e concetti di fondo, solitamente dati come scontati, riguardanti l'evoluzione biologica e culturale. In merito a ciò, ricordiamoci che Darwin evidenziò per primo le strette relazioni esistenti tra processo domesticante di piante ed animali, ed evoluzione. Ed è appunto in tali prospettive che in questo ambito ci occupiamo del volume.

Dobbiamo altresì premettere che in un'epoca come la nostra, che ama autodefinirsi postmoderna, caratterizzata dal pensiero debole, è raro imbattersi in scritti di straordinario vigore come questo. Leggendolo, si ha la sensazione di rivivere i tempi eroici dell'illuminismo, o anche quelli successivi del secolo della scienza, quando la lotta contro l'oscurantismo e la superstizione era compito da cui ogni intellettuale, degno di questo nome, non poteva esimersi. Infatti, come si evince dal titolo, obiettivo primario del volume di cui intendiamo analizzare e discutere le parti che più possono interessare il nostro lettore, è quello d'individuare gli inquinamenti da pensiero mitico che si annidano nelle trattazioni riguardanti l'origine dell'uomo e quindi della cultura.

Al riguardo, merito non ultimo dell'autrice, membro del Consiglio Direttivo Nazionale dell'Associazione Docenti di Scienze Naturali, sta (anche se qui non è il luogo di occuparsene a fondo) nell'aver posto in luce alcuni autori, quali Epicuro e il suo epigone latino Tito Lucrezio Caro, e soprattutto Lamarck, non conosciuti e spesso misconosciuti, se non addirittura ignorati, malgrado il loro contributo fosse stato fondamentale per una interpretazione della realtà basata esclusivamente sulla ragione.

Tutto ciò rende il libro certamente stimolante per l'uomo d'oggi, soprattutto per gli interrogativi che suscita.

Visti gli enormi successi applicativi della scienza in ogni settore, il nostro dovrebbe essere per eccellenza il secolo appunto della scienza. Ma non è così. Siamo partiti ricordando che la nostra epoca è caratterizzata dal pensiero debole. Certo a ciò ha notevolmente contribuito il cattivo uso (in particolare nell'ambito agrario) delle conquiste scientifiche, cattivo uso che, nell'opinione comune, viene identificato erroneamente con la scienza stessa. Abbaglio edquivoco grossolano che questo volume aiuta a chiarire. È certo tuttavia che, anche con l'uso più corretto, la scienza (con le sue applicazioni) rende comunque l'uomo una componente non accidentale, ma, al contrario, sempre più straordinariamente

attiva (e lo si riscontra proprio nell'agricoltura e con l'agricoltura) dell'ecosistema terrestre, cioè della Natura nel suo complesso.

È evidente che tale incisività negli effetti richiede, come in una sorta di reazione a catena, non meno "scienza", ma sempre più "scienza" per permettere all'uomo di conoscere gli effetti e le conseguenze del suo operare. Ecco quindi che il pensiero debole è anche il risultato di una presa di coscienza degli enormi problemi che tale situazione derivano. Sta il fatto che, come sottolinea Russo nel suo saggio in *La Cultura dei Verdi* (1987), volume che pure qui recensiremo, ora stiamo vivendo una crisi epocale. È in pieno disfacimento l'antropocentrismo rinascimentale, culminato nell'idealismo hegeliano (e nelle sue più estreme derivazioni, quali il marxismo), per il quale la realtà egemonica, anzi unica realtà, era l'idea (o per i marxisti, ad esempio, la sua immagine speculare, la materia), la mente umana, della quale tutto il resto: ambiente e natura, costituivano solo una proiezione, modificabile a piacimento, secondo appunto l'evoluzione del pensiero. Ora, dopo una lunga eclissi, stiamo tornando ad una situazione metafisicamente analoga a quella che precedeva il Rinascimento. Si viene a riconoscere che l'Io, cioè l'umanità, dipende dal Non Io: "l'ambiente". Entità che va assumendo connotati di assolutizzazione metafisica. Nel Medioevo si diceva "Dio".

Ma torneremo più avanti sull'argomento, sulla scia di riflessioni che l'autrice viene a promuovere, anche per le molteplici implicazioni degli argomenti trattati.

Ad es. certamente uno strascico dell'egemonismo antropocentrico, con la sua pretesa di predominio sull'ambiente, è la fittizia contrapposizione e divaricazione uomo-natura, attualmente di frequente utilizzata anche dai Verdi (Russo intitola appunto il suo saggio sopra citato "Uomo-Natura"). È chiaro invece che in una concezione veramente scientifica, l'Uomo deve essere considerato parte, anche se appunto molto attiva, della Natura.

Questo dualismo si annida in mille modi, spesso impensati, anche nelle riflessioni d'impronta più radicale, ed a cui, in questo ambito, dovremo limitarci solo ad un accenno.

Se infatti, come sottolinea l'autrice (p. 163) nel volume in oggetto, riportando peraltro il pensiero del teologo K. Rahner, lo scienziato deve essere "metodologicamente ateo", è chiaro che anche la religione, come ogni fenomeno reale, debba essere oggetto di analisi scientifica. In questa prospettiva razionale, è chiaro che la religione nasce (per usare un concetto già sopra impiegato e, come si è in tale ambito adombrato) dalle relazioni "Io-Non Io" proprie ad ogni vivente.

Come è ovvio, infatti, istintivamente anche l'animale ha coscienza del "Non Io", seppur riferito episodicamente ai singoli elementi: il proprio predatore, la fonte di cibo, la caverna, ecc. È specifico invece della natura umana, cioè dell'intelletto umano, non limitarsi al particolare, ma considera il "Non Io" nel suo insieme e/o assolutizzarlo, rilevandone la propria dipendenza, costituendo così le radici e l'essenza stessa appunto della religione. Coscienza di dipendenza dell'Io dal Non Io che lo sviluppo della scienza come si è visto, va accentuando.

Come l'autrice giustamente sottolinea (p. 15), l'intelletto umano opera sin dalle origini, quindi è evidente che tale processo, e quindi la religione, nacque con l'uomo. È chiaro, infine che il processo possedesse inevitabili valenze non solo di

assolutizzazione metafisica, ma anche di personificazione, antropomorfizzazione. Più tardi, con lo sviluppo dei lobi frontali, proliferò, accenna la Isolani (p. 17) la fantasia e quindi il pensiero mitico. Ma è da tener presente, come vedremo anche più avanti, che la fantasia è necessaria pure per l'elaborazione di ipotesi (nell'ambito scientifico queste, una volta verificate, diventando teorie, costituiscono lo stesso contenuto base della scienza). Tale processo mentale l'autrice giustamente lo assegna (p. 15) già alle origini dell'umanità nell'ambito dell'ideazione di strumenti elementarissimi, quali le amigdale dei Paleolitici. I dati offerti dall'etnologia sembrano confermare quelli dell'archeologia e della paleobiologia, cui la Isolani fa riferimento. R. Pettazzoni, il Maestro di Donini, autore da lei spesso citato, in "L'Essere Supremo nelle religioni primitive", 1957, come anche W. Schmithd, nella sua monumentale opera in 12 volumi "Der Ursprung der Gottesidee", costatagli 45 anni di lavoro (1912-1955), evidenziano che il pensiero mitico appare via via più limitato, man mano si risalga alle popolazioni più primitive. Presso i Pigmei a livello culturale addirittura pre-litico, la concezione dell'Essere Supremo presenta caratteri astratti che rasentano quelli del monoteismo.

Trattandosi di un processo specifico dell'intelletto umano, è chiaro che l'assolutizzazione di fenomeni naturali e quindi di geni della religione si verifica in ogni tempo e negli ambiti più impensati. L'occhio esperto di un antropologo (culturale) ne denota i caratteristici connotati "in statu nascenti", ad es. in questo passo di Monod ("Il caso e la necessità", p. 95): "Soltanto il caso è l'origine di ogni novità, di ogni creazione... il caso puro... libertà assoluta..." (si noti il termine "assoluto"). Come pure un pensiero mitopoietico in nuce l'antropologo lo può riscontrare appunto nella mitizzazione della scienza operata dallo scientismo ottocentesco. Ricordo, sfogliando alcuni volumi del secolo scorso, l'immagine della "Scienza" antropomorfizzata, raffigurata come una bellissima "dea" onnipotente. In pari modo è facile notare, come si è sopra sottolineato, nelle ideologie che ora stanno sorgendo, forme nascenti di assolutizzazione, mitizzazione della dipendenza umana dell'ambiente.

È chiaro poi che, con il cristallizzarsi delle assolutizzazioni, vi vengono inglobate le concezioni specifiche delle epoche passate nelle quali si manifestarono, per cui, in realtà, quando ci si riferisce alla religione, è fin troppo facile farvi riferimento semiologicamente, volendo in realtà indicare la tradizione, il pensiero, le vedute, le illusioni erronee tradizionali. La Isolani lo riscontra considerando il fissismo, la concezione geocentrica, il creazionismo ingenuo ecc., nel pensiero cristiano, elaborato nei due millenni della sua esistenza. Ma, stando a quanto magistralmente chiarisce la scuola teologica tedesca di Rudolf Bultman (cfr., di questo autore, "Kerigma und mythos", in varie edizioni e ristampe) è obbligo morale dello scienziato e di chiunque sia dotato di senso dell'oggettività e amante del vero, superare l'istintiva inerzia, reperire il genuino e profondo significato della religione (il "kerigma"), come relazione dell'Io col Non Io, rompendo le incrostazioni del mito, delle concezioni erronee e superstiziose o, più semplicemente e frequentemente, le interpretazioni inadatte al proprio tempo. Occorre cioè procedere ad una costante, vigile e critica "demitizzazione" (Demythisierung). Ciò, sempre secondo Bultamn, per evitare grossolani equivoci e gettare con

la culla decrepita il neonato. Preziosa, anzi indispensabile, è la cooperazione tra storici delle religioni, antropologi (culturali), naturalisti e teologi illuminati. In sostanza, si tratta di compiere nei due campi, quello naturalistico e quello religioso, la medesima operazione che l'Autrice, nel suo volume, propone appunto per l'ambito scientifico.

A badarci bene si tratta sempre ed anche di una corretta interpretazione delle dicotomie o anzi delle contrapposizioni uomo-natura, razionalismo-irrazionalismo. Queste, se necessarie forse sotto un profilo prepedeutico-didascalico, vanno chiarite in quanto, in una prospettiva oggettivamente scientifica, non vi è scienza senza il contributo della immaginazione (necessaria per l'elaborazione di ipotesi) e, come si è visto, non vi è religione senza una matrice originaria intellettuale. Ragione e fantasia nel pensiero umano interagiscono e di solito sono compresenti. Assegnare il primato o la precedenza ad una componente o all'altra non sembra essere oggettivamente fondato, tanto più che le componenti, a loro volta, non sono omogenee. La componente intellettuale che coglie i nessi causali non è la stessa che intuisce l'evidenza degli assiomi. Questa si distingue dal pensiero creativo divergente, a sua volta diverso da quello che coglie le strutture logiche. Per questo una troppo accentuata sottolineatura della dicotomia, o peggio contrapposizione, implicitamente accoglie la distinzione antropocentrica tra natura e non natura, se non proprio quella tra conoscenza naturale e rivelazione, evidentemente valida solo per il credente.

In conclusione, da questa analisi e riflessione sul volume della Isolani appare chiaro come esso ci stimoli ad inquadrare correttamente, anche se spesso in forma mediata e indiretta, più che i contenuti specifici, i concetti di fondo che lo storico dell'agricoltura affronta in particolari ambiti della sua ricerca. Menzioneremo, oltre a quelli già citati all'inizio, altri interrogativi molto sostanziosi. Ad esempio, qual è la relazione tra evoluzione biologica dell'uomo e quella culturale? Qual è il significato culturale e biologico-naturalistico dell'agricoltura, nel quadro delle relazioni uomo-ambiente? Quale il significato e il ruolo dei miti d'origine delle piante coltivate e degli animali domesticati? Osiamo anche sperare quindi che l'autrice, in una sua successiva opera, continui ad affrontare e approfondire questa sua problematica.

GAETANO FORNI

# INDICI DEL 1995

## PER AUTORE

- ASTARITA C., *Studio comparativo dei rapporti sociali agrari in due aree della Spagna medievale.* fasc. 1, p. 111.
- CHERUBINI G., *Ildebrando Imberciadori: lo studioso e l'uomo.* fasc. 1, p. 5.
- CIUFFOLETTI Z., *L'Amiata e la Maremma negli studi di Ildebrando Imberciadori.* fasc. 1, p. 11.
- FAVILLI R., *L'agricoltura nei quattro Vangeli.* fasc. 2, p. 3.
- FEO G., «Breve recordacionis Lanciarrimundi»: un inventario "laico" di beni e fitti del secolo XI. fasc. 1, p. 91.
- FORNI G., *Di alcune rilevanti questioni inerenti l'agricoltura preistorica.* fasc. 1, p. 55.
- IMBERCIADORI I., *Mezzadria classica toscana. Il profilo storico.* fasc. 1, p. 17.
- MILANESE E., *Storia di una bonifica coloniale: la nascita della Società Agricola Italo-Somala (SAIS).* fasc. 2, p. 67.
- PAMPANINI R., *Il circondario di Vasto. Dall'inchiesta Jacini al IV censimento generale dell'agricoltura italiana.* fasc. 2, p. 25.
- SALTINI A., *Ibn Al Awam e Pietro de' Crescenzi: l'eredità di Aristotele tra scuole arabe e Università cristiane.* fasc. 1, p. 67.
- VECCHIO B., *Lo spazio agropastorale corso. Un'interpretazione delle tendenze recenti.* fasc. 1, p. 131.

## PER SOGGETTO

### Agricoltura preistorica

- FORNI G., *Di alcune rilevanti questioni inerenti l'agricoltura preistorica.* fasc. 1, p. 55.

### Bonifiche

- MILANESE E., *Storia di una bonifica coloniale: la nascita della Società Agricola Italo-Somala (SAIS).* fasc. 2, p. 67.

### Corsica

- VECCHIO B., *Lo spazio agropastorale corso. Un'interpretazione delle tendenze recenti.* fasc. 1, p. 131.

### Ildebrando Imberciadori

- CHERUBINI G., *Ildebrando Imberciadori: lo studioso e l'uomo.* fasc. 1, p. 5.
- CIUFFOLETTI Z., *L'Amiata e la Maremma negli studi di Ildebrando Imberciadori.* fasc. 1, p. 11.

**Mezzadria**

IMBERCIADORI I., *Mezzadria classica toscana. Il profilo storico.* fasc. 1, p. 17.

**Proprietà**

ASTARITA C., *Studio comparativo dei rapporti sociali agrari in due aree della Spagna medievale.* fasc. 1, p. 111.

FEO G., «Breve recordacionis Lanciarrimundi»: un inventario "laico" di beni e fitti del secolo XI. fasc. 1, p. 91.

**Scrittori agrari**

SALTINI A., *Ibn Al Awam e Pietro de' Crescenzi: l'eredità di Aristotele tra scuole arabe e Università cristiane.* fasc. 1, p. 67.

**Vangeli**

FAVILLI R., *L'agricoltura nei quattro Vangeli.* fasc. 2, p. 3.

**Vasto**

PAMPANINI R., *Il circondario di Vasto. Dall'inchiesta Jacini al IV censimento generale dell'agricoltura italiana.* fasc. 2, p. 25.

**DISCUSSIONI**

SALTINI A., *Le agricolture "biologiche": avanguardia o devianza del progresso agronomico?* fasc. 2, p. 233.

**RECENSIONI**

CAFASI F., *Giuseppe Verdi fattore di Sant'Agata*, Parma Fondazione Cassa di Risparmio di Parma e Monte di Credito su Pegno di Busseto, 1994. fasc. 1, p. 173

FERRAROTTI F., *L'Italia in bilico*, Bari, Laterza, 1990. fasc. 1, p. 174

GALLESIO G., *I giornali dei viaggi*, trascrizione note e commento di Enrico Baldini, suppl. agli «Atti dei Georgofili», s. VII, vol. XLII, Firenze, 1995. fasc. 1, p. 177

ISOLANI MANACHINI B., *Il dna di Eva: scienza e mito in biologia*, Bergamo, Ed. El Bagatt, 1989. fasc. 2, p. 241.

*Finito di stampare  
nel mese di settembre 1996  
dalla F.&F. Parretti Grafiche  
Firenze*