

LÒM A MÊRZ

ABITARE LA TERRA,
le antiche case
custodiscono i ricordi

Da lunedì 26 febbraio
a domenica 3 marzo 2024



www.illavorodeicontadini.org

LÒM A MÊRZ

ABITARE LA TERRA,
le antiche case
custodiscono i ricordi

Da lunedì 26 febbraio
a domenica 3 marzo 2024

Il Lavoro dei Contadini APS

Cell. 339 4939961

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

  Il Lavoro dei Contadini



presentazione

Come in trascorse edizioni di *Lòm a Mèrz*, il tema della mostra fotografica e del convegno è stimolante e suggerito dagli stessi componenti dell'associazione Il Lavoro dei Contadini: l'anno scorso ragionando sulla mezzadria con Gigi Franzoni e il suo museo che raccoglie strumenti di lavoro e, in precedenza con la xilografia e la stampa su stoffa dell'artigiano stampatore Egidio Miserocchi. Quest'anno, l'edizione dedicata alla casa rurale, vede protagonista la socia Gianna di Ca' Ridolfi che racconta il suo recupero consapevole.

La casa colonica come sentimento di un tempo che custodisce ricordi diventa spunto per una riflessione di coerenza tra presente, passato e futuro territorio agricolo della Romagna; ma quest'anno - per l'edizione di *Lòm a Mèrz* - si trasforma soprattutto in manifesto e lancia un piccolo appello per come mantenere e recuperare il patrimonio rurale, sparso tra le province romagnole, in alcuni casi da scriteriati interventi umani e attualmente stravolto dalla forza della Natura.

La presente iniziativa non ha l'ambizione di trovare soluzioni, capaci di cancellare danni irreparabili, né assicurare certezze di 'rinascite' auspicabili. È un accorato invito a ri-pensare – attraverso ciò che resta di queste case, spesso ruderi – alle pratiche consolidate nei secoli di dinamiche di vita e mantenimento di paesaggio e territori coltivati che più che mai devono ritrovare l'equilibrio di salvaguardia e rispetto, aihmé alcune volte sfuggiti di mano.

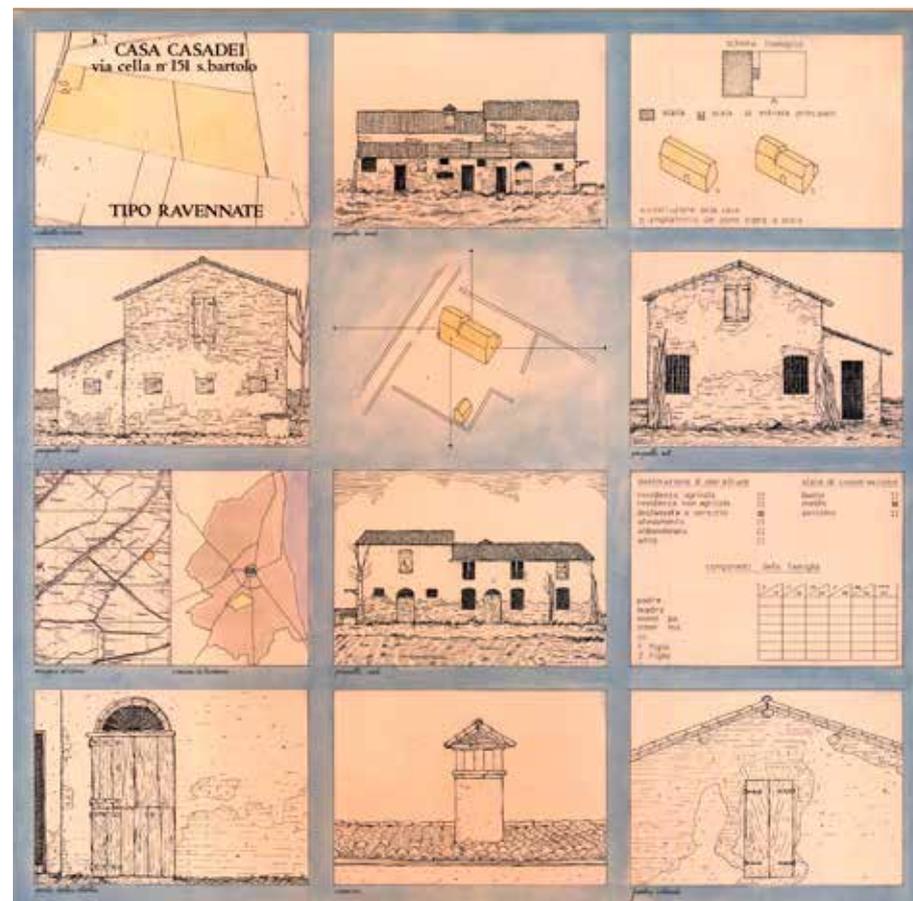
E allora si vola tra i ricordi del passato, quando la casa rurale era ambasciatrice del ciclo di nascita-vita-morte dei suoi occupanti; era luogo d'incontro sull'aia, spazio vitale di lavoro, riposo ma anche di svago, vestendosi a festa in occasione di trebbi e veglie.

Si va indietro nel tempo ragionando sul 'dentro' e il 'fuori' di essa, sulle logiche di ubicazione degli ambienti e il loro utilizzo: al piano terra la stanza principale col grande focolare per ritrovarsi e consumare gli scarsi pasti; la stanza del telaio dove le donne tessavano; e la stalla per i bovini, fondamentali strumenti di lavoro e indispensabili per il sostentamento della famiglia. La scala portava al primo piano per accedere alle stanze da letto, mentre nella parte più fredda della casa si conservavano i cibi e si custodiva il vino. Non mancavano all'esterno annessi, pertinenze e bassi comodi: il pagliaio affiancato all'aia, la buca del letame, il pozzo, il forno per cuocere il pane, i modesti manufatti per ricoverare piccoli animali da cortile e gli "stalletti" per i maiali.

Dalla memoria di tali testimonianze, dalle radici di un passato strutturale – che inevitabilmente si deve adeguare alle esigenze abitative odierne – sorge tuttavia un fondamentale insegnamento verso nuove idee di recupero che oltre a scopi abitativi può volgere lo sguardo verso soluzioni di ricettività e di turismo rurale comunque, come in passato, sempre in dialogo armonico col paesaggio agrario che le avvolge e, soprattutto, nel rispetto fondamentale delle regole che tutelano la salvaguardia del suolo.

Lea Gardi

Presidente dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini



lunedì 26 febbraio

- 1 Comune di Faenza, Sala Bigari e Galleria Molinella Faenza (Ra)

martedì 27 febbraio

- 2 Int' l' era San Giovannino – Faenza (Ra)

mercoledì 28 febbraio

- 3 Scuola Primaria Tolosano Faenza (Ra)
- 4 Associazione Culturale "La Grama" San Pancrazio – Russi (Ra)
- 5 Terra Aguta Bagnacavallo (Ra)

giovedì 29 febbraio

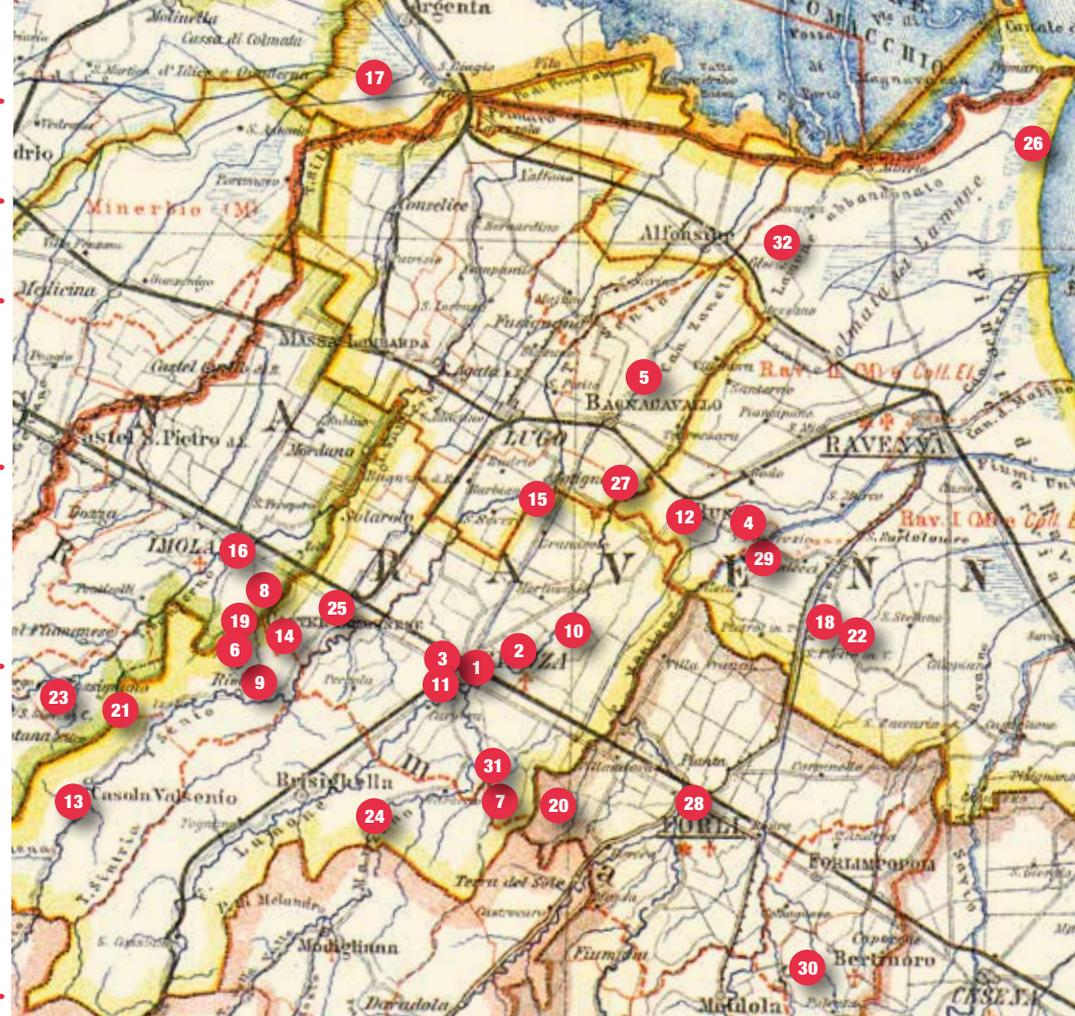
- 6 Tenuta Nasano Mazzolano – Riolo Terme (Ra)
- 7 Bartolini Alvaro Brisighella (Ra)
- 8 Tenuta Masselina Castel Bolognese (Ra)
- 9 Dalmonte Cesare, Francesco e Pompeo Riolo Terme (Ra)

venerdì 1 marzo

- 10 Il contadino telamone Reda Faenza (Ra)
- 11 Scuole Primaria Pirazzini Faenza (Ra)
- 12 RossTeria Busdesgnaus Russi (Ra)
- 13 Piadineria da Lori Casola Valsenio (Ra)
- 14 Il Roccolo La Serra – Castel Bolognese (Ra)
- 15 Trattoria La Chiusaccia Cotignola (Ra)
- 16 Mercato della terra Imola (Bo)
- 17 Museo delle valli Argenta (Fe)

sabato 2 marzo

- 10 Il contadino telamone Reda – Faenza (Ra)
- 13 Piadineria da Lori Casola Valsenio (Ra)
- 18 Cà Ridolfi Gambellara – Ravenna (Ra)
- 19 Fattoria Romagnola Imola (Bo)
- 20 Rio del Sol Forlì
- 21 Relais Mevigo Casola Valsenio
- 22 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio) San Pietro in Campiano – Ravenna (Ra)
- 23 Pro Loco Borgo Tossignano Borgo Tossignano (Bo)
- 24 Agriturismo Casamerlo Marzeno – Brisighella (Ra)
- 25 Circolo Parrocchiale Santa Maria della Salute Castel Bolognese (Ra)
- 26 San Marino Cafè Casalborsetti – Ravenna (Ra)
- 27 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo (Ra)



domenica 3 marzo

- 18 Cà Ridolfi Gambellara – Ravenna (Ra)
- 6 Tenuta Nasano Mazzolano – Riolo Terme (Ra)
- 28 Circolo Arci Asyoli Forlì
- 29 Ravagli Ragone – Ravenna (Ra)
- 30 Podere Carlo Fantini Bertinoro (Fc)
- 31 Torre di Oriolo dei Fichi Faenza (Ra)
- 32 Museo Etnografico "Sguri" Savarna – Ravenna (Ra)
- 27 Agriturismo La Rondine Bagnacavallo (Ra)

LÒM a MÊRZ 2024 gli appuntamenti

*Le "focarine" nei campi vicino alle case
nel circondario dei Comuni di:*

*Argenta
Bagnacavallo
Bertinoro
Borgo Tossignano
Brisighella
Casola Valsenio
Castel Bolognese
Cotignola
Faenza
Forlì
Imola
Ravenna
Riolo Terme
Russi*

1 Sala Bigari, Comune di Faenza

Piazza del Popolo n. 31 **Faenza**

ORE 18 INCONTRO

Coordina e introduce:

- *Lea Gardi, Presidente dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini*

Intervengono:

- *Marina Foschi, architetto, consigliere nazionale di Italia Nostra*
"La casa rurale e il paesaggio agrario in Romagna alla fine della mezzadria"
- *Piero Orlandi, architetto, già collaboratore con l'IBC*
"Nuovi paesaggi rurali, tra tradizione e modernità"
- *Tiziano Conti, architetto*
"Casa rurale, buoni esempi di restauro"
- *Roberto Rinaldi Ceroni, già docente dell'Istituto Agrario "Scarabelli"*
"Il paesaggio agrario"
- *Conclude: Massimo Isola, Sindaco di Faenza*

1 Galleria Comunale d'Arte

Voltone della Molinella, 2 **Faenza**

www.illavorodeicontadini.org

ORE 19

- *Inaugurazione della mostra:*

Abitare la terra, le antiche case custodiscono i ricordi

ORARI DI APERTURA

- *Dal 27 febbraio al 7 marzo*

Tutti i giorni dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 19

2 Int' l' era da Giuseppe e Carla Bucci

Via San Giovannino, 68 **Faenza** (Ra) | Cell. 334 7464961
 azagricolaliverani@gmail.com

ORE 18.30

- *Accensione dei fuochi*
- *Degustazione di zuppe, fritti con erbe di campo e officinali*
- *Balli popolari sul prato*
- *Bisò e dolce alle mele*

Informazioni: Carla 334 7464961

3 Scuola Primaria Tolosano

Via Tolosano, 76 **Faenza** (Ra)

Durante la giornata le bambine e i bambini della scuola parteciperanno alla preparazione del braciere per il fuoco da accendere al tramonto. Dentro le fascine metteranno brutti pensieri e paure da bruciare

ORE 18.30

- *Accensione del fuoco alla presenza dei genitori con canti e balli*

4 Associazione Culturale "La Grama"

Presso Museo della vita contadina, Via XVII Novembre, 2/a **San Pancrazio** (Ra)
 Tel. Museo 0544 552172 www.vitacontadina.ra.it | vitacontadina@alice.it

ORE 19

- *Piccola mostra sulla casa contadina*
- *Testimonianze di residenti anziani del nostro paese*
- *Piccola degustazione a numero chiuso*
- *Accensione del falò con cante attorno al fuoco*

5 Terra Aguta Società Agricola

Via Destra Canale Naviglio, 26 **Bagnacavallo** (Ra)

Cell. 335 5488805 | rita.contessi@gmail.com | [f](https://www.facebook.com/TerraAgutaFrutti) Terra Aguta Frutti nostri

ORE 18.30

- *Accensione del fuoco*
- *Degustazione di piadina, salumi, formaggi, dolci della tradizione, vin brûlé, 15 €*
- *Durante la serata Gigi Franzoni ci allietterà con le sue zirudele*

6 Tenuta Nasano Società Agricola

Via Rilone, 2 Località Mazzolano **Riolo Terme** (Ra)
 Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)
gardi.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it | [f](https://www.facebook.com/tenutanasano) tenutanasano

DALLE ORE 19

- *Visita alla cantina: possibilità di degustazione e acquisto dei vini e altri prodotti dell'azienda*
- *Accensione del falò*
- *Cena a 4 mani con lo chef Lorenzo Buti del Relais Mevigo – Casola Valsenio (Ra) menu fisso a tema "il signor maiale", con degustazione di alcuni vini locali costo della serata 35€ bevande incluse*
- *Serata in compagnia di Erica Maiardi in arte "Uvetta" che in un atmosfera conviviale ci delizierà con poesie in rima e storie divertenti che parlano di scene di vita quotidiana, aneddoti, leggende e scorcio del passato sul vino e la Romagna*

7 Az. Agr. Bartolini Alvaro "Spaderna"

Via Roncona, 4 **Brisighella** (Ra) Cell. 333 5303686

Produttore peperoncini e florovivaista. Apiculatore, vendita prodotti dell'alveare

ORE 20

- *Accensione del fuoco*
- *Degustazioni con prodotti dell'azienda*
- *Incontro con Mario Gurioli "La casa contadina della campagna Romagnola"*

AZIENDE OSPITATE:

- **Soc. Agr. "La Casera"**

Via San Savino 6, Modigliana (Ra) Cell. 335 6820553
produzione e vendita prodotti caseari

- **Az. Agricola Zinzani**

Via Casale 23, Faenza (Ra) Cell. 348 7932617 (Marco)

Vini e confetture

- **Az. Agricola Agriturismo Casamerlo**

Via Scavignano 50, Marzeno di Brisighella Cell. 351 6430709

Confetture, olio, frutta e ortaggi

- **Arianna Ancarani**

Trame del bosco cesteria e arte dell'intreccio

Via Tramazzo, Tredozio (Fc) – tramedelbosco.it



8 Tenuta Masselina

Via Pozze, 1030 **Castel Bolognese** (Ra)
Tel. 0546 651004 | Cell. 342 6021239
info@masselina.it | www.masselina.it

 Tenuta Masselina |  tenutamasselina

DALLE ORE 17.30

• *Degustazione vini, cibo, musica e falò in una location unica.*
Proposta gastronomica a cura della Fattoria Romagnola con i piatti della tradizione,
si potranno assaggiare i nostri vini al calice oppure in bottiglia
Ingresso gratuito

ORE 18

• *Visite guidate al museo del vino e della vita contadina*

ORE 18.30

• *Accensione falò*

ORE 19

• *Suona dal vivo il gruppo Emisurela*
• *Banco cibo e vino durante tutto l'evento*

9 Azienda Agricola Dalmonte Cesare, Francesco e Pompeo

Via Bologna, 76 **Riolo Terme** (Ra)
f.dalmonte@email.it | Tel. 0546 71390

ORE 18.30

• *Accensione del falò nell'aia, intrattenimento con Mago Fuoco,*
il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia



10 Agriturismo "Il contadino telamone" della società agricola RO.2MA.

Via Sacramora, 12 **Reda di Faenza** (Ra) Cell. 339 7242643
info@ilcontadinotelamone.it | www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• *Cena con tipici piatti consumati dalle famiglie contadine*
prenotazione obbligatoria e info al Cell. 339 7242643 Massimiliano
• *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Le antiche case custodiscono i ricordi".* *Manuela Palombi, co-titolare dell'agriturismo, leggerà un estratto dalla sua tesi di Laurea "Uomini e tecniche nella trasformazione della campagna faentina".* *Discussa nel 2002 il quarto capitolo, intitolato "La casa rurale", descrive la cucina, la camera da pranzo, le camere da letto, la stalla, la cantina e, infine, la vita intorno all'aia.*
• *Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'agriturismo*

11 Scuola Primaria Pirazzini

Via Marini, 26 **Faenza** (Ra)

Durante la giornata le bambine e i bambini della scuola parteciperanno alla preparazione del braciere per il fuoco da accendere al tramonto
Dentro le fascine metteranno brutti pensieri e paure da bruciare

ORE 18.30

• *Accensione del fuoco con canti e balli alla presenza dei genitori*

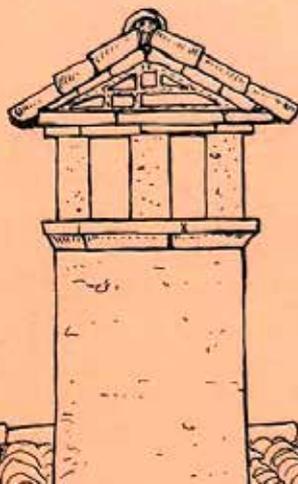
12 RossTeria Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12a **Russi** (Ra)
Tel. 0544 582348 rossteria@libero.it

• *All'imbrunire accensione di piccoli bracieri per salutare l'inverno e dare il benvenuto alla primavera*

ORE 19

• *Inizio cena con pietanze a base di farine antiche e prodotti della campagna e della cucina contadina*
• *Allieterà la serata musica itinerante d'osteria con l'Pataca D'la'Petrella*
• *Immagini di vita contadina negli ambienti dell'osteria*



13 Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"

Casola Valsenio (Ra) Cell. 339 1782830

daloripiadineria@gmail.com  dalori.piadineria

ORE 21

- *Accensione del fuoco*
- *Menu tipico romagnolo per Lòm a Mèrz*

Antipasto: gnocco fritto con fomaggio Squacquerone

Primo: tortelli al ragù d'anatra al coltello, oppure ragù classico

Secondo: galletto arrosto alla piastra con patatine

1/4 di vino o acqua

€ 20 a persona

Obbligatoria la prenotazione al Cell. 339 1782830



14 Azienda Agricola Biologica "Il Rocolo"

Via Cornacchia, 2105

Località La Serra di Castel Bolognese (Ra)

Cell. 338 2595637  IlRocoloAziendaAgricola  Agrirocollo

ORE 18.30

- *Accensione del fuoco e intrattenimento musicale*
- *Degustazione nel tagliere con calice di vino € 10*

Prenotazione obbligatoria Cell. 338 2595537



15 Trattoria La Chiusaccia

Via San Giovanni, 2 Cotignola (Ra)

Cell. 389 9106252  La Chiusaccia di Ivan & Monia

DALLE ORE 19

- *Menu tipico romagnolo alla carta*

ORE 21.30

- *Accensione del fuoco propiziatorio vicino alla diga del ponte della Chiusaccia per scongiurare le avversità meteorologiche e proteggerci dagli allagamenti!*

La serata si concluderà attorno al falò con canti e balli popolari eseguiti dal Collettivo Lom De Grèn

- *Verranno offerti vin brûlé, ciambella e zuccherini*

Gradita la prenotazione: Cell. 389 9106252



16 Mercato della Terra di Imola Slow food

Via Rivalta 12, presso mercato ortofrutticolo

Imola (Bo)

DALLE 15.30 ALLE 19

- *Mercato contadino*
- *All'imbrunire accensione del fuoco dei Lòm a Mèrz e racconti di vita contadina*
- *Cena con street food*

Per informazioni Andrea: 338 2054693



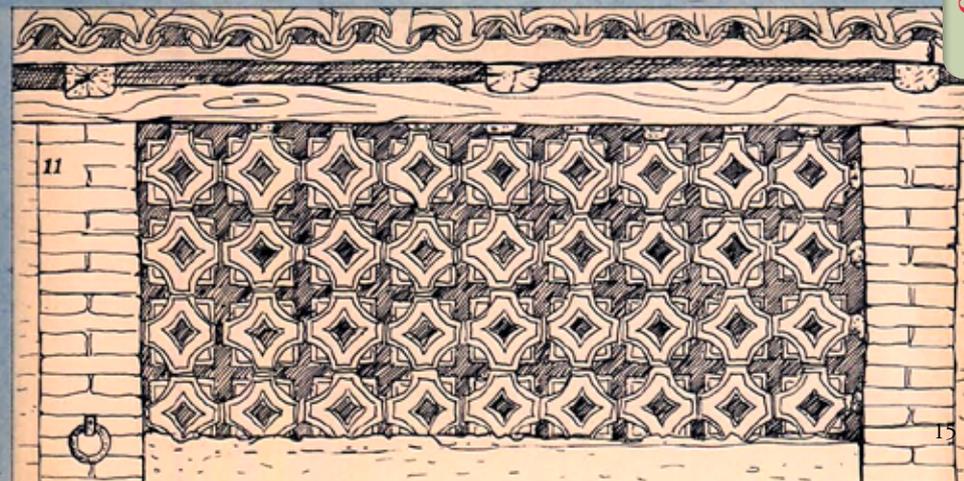
17 Museo delle Valli di Argenta

Via Cardinala, 1/c Campotto di Argenta (Fe)

Tel. 0532 808058 | info@vallidiargenta.org | www.vallidiargenta.org

ORE 20.30

- *Accensione del fuoco propiziatorio nel parco del Museo delle Valli*
 - *Racconti e letture a fianco della fogaenza*
 - *Presentazione fotografica La campagna abbandonata a cura del fotografo Sergio Stignani*
 - *Excursus Le nostre case coloniche a cura dell'architetto Paola Galletti*
 - *Ciambella e vin brûlé, offerti da Pro Loco Argenta*
 - *Canti e musiche della tradizione popolare in collaborazione con Vincenzo Forlani, Roberto Romagnoli e Icio Caravita, insegnanti della Scuola di Musica Solaris Argenta*
- Evento Gratuito - Gradita la prenotazione*



10 Agriturismo "Il contadino telamone"

della Società Agricola RO.2MA.

Via Sacramora, 12 **Reda di Faenza** (Ra) Cell. 339 7242643
info@ilcontadinotelamone.it | www.ilcontadinotelamone.it

 agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

- *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

- *Cena con tipici piatti consumati dalle famiglie contadine prenotazione obbligatoria e info al 339 7242643 Massimiliano*

• *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Le antiche case custodiscono i ricordi". Manuela Palombi, co-titolare dell'agriturismo, leggerà un estratto dalla sua tesi di Laurea "Uomini e tecniche nella trasformazione della campagna faentina". Discussa nel 2002 il quarto capitolo, intitolato "La casa rurale", descrive la cucina, la camera da pranzo, le camere da letto, la stalla, la cantina e, infine, la vita intorno all'aia.*

- *Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti dell'agriturismo*

13 Piadineria da Lori

Via Cantone parcheggio ex campo sportivo "Enea Nannini"

Casola Valsenio (Ra) Cell. 339 1782830

daloripiadineria@gmail.com  dalori.piadineria

ORE 21

- *Accensione del fuoco*

- *Menu tipico romagnolo per Lòm a Mèrz*

Antipasto: gnocco fritto con fomaggio Squacquerone

Primo: tortelli al ragù d'anatra al coltello, oppure ragù classico

Secondo: galletto arrosto alla piastra con patatine

1/4 di vino o acqua

€ 20 a persona

Obbligatoria la prenotazione al Cell. 339 1782830



18 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Mattia

Via del Dottore, 33

Gambellara (Ra)

Cell. 338 9779804

info@caridolfi.it

 caridolfi – agricolaridolfi

www.caridolfi.it



Non c'è cultura, non c'è futuro senza solide e forti radici nella tradizione del territorio in cui si vive

ORE 19.45

- *Rito del fuoco*

ORE 20

- *Cena conviviale*

"...in un tempo non molto lontano, nelle nostre campagne alla fine dell'inverno ricominciava a passare la pescivendola, pedalando arrivava nelle case contadine a vendere o meglio "barattare" il pescato con le uova o altri prodotti dei campi." (G. Lagosti)

Una serata per rivivere insieme i sapori del pesce povero dell'Adriatico

*In cucina **Giorgia Lagosti**, maestra di cucina e **Gianna**, cuoca di Cà Ridolfi*

MENU

Crema di patate e poveracce

Piadina, sarde a "scottadito", cipolla in agro, crema di radicchio

Monfettini nel brodo di seppia

Sgombro scottato, erbe di campo ripassate

Zabaione e biscotteria secca

Info e prenotazioni: Gianna 338 9779804

A SEGUIRE

Monica Zauli presenterà il suo libro "Vegetale Umano" (Polaris), una raccolta di racconti di alberi, semi, fiori e persone del nostro territorio.

Faentina, laureata in Architettura, Vicepresidente del "Museo Carlo Zauli", per anni ha progettato architetture e giardini. La sua ricerca esplora ambiti diversi in campo artistico e paesaggistico alla costante ricerca di una correlazione tra le diverse forme espressive.

IN ALLESTIMENTO OPERE DI

Egidio Miserocchi espone arazzi e tele stampate

Mirta Morigi espone ceramica contemporanea

19 Fattoria Romagnola Az. Agricola

Fattoria didattica, Agriturismo, Allevamento

Via Lola (adiacente al civico 4) **Imola** (Bo)

Tel. 0542 20302 | fattoriaromagnola@gmail.com

www.fattoriaromagnola.it |  Fattoria Romagnola

ORE 17

Visita agli animali della fattoria

ORE 18

• *Grande fuoco dei Lòm a Mèrz*

ORE 18.30

• *Cena al caldo nella casa del contadino con menu romagnolo*

• *Durante la serata racconti in tema a cura di Gian Ruggero Manzoni*

Evento su prenotazione: Fabiola 334 1934492



20 Rio del Sol

Via dei Sabbioni **Forlì**

Cell. 339 8088302 | riodelsol.servadei@gmail.com |  Rio del Sol

• *Giochi, laboratori, tradizioni, racconti di una vita agreste*

• *Mostra di vecchie attrezzature riproduzione di angoli della vita casalinga*

• *Biblioteca Somara*

DALLE 16

• *I racconti di Fabrizio Caveja e Olivia Dalbonci*

accompagneranno l'accensione del falò

• *Tante sorprese!*

• *Durante la giornata le nostre degustazioni saranno a tema contadino fin dalla colazione!*

Info e prenotazioni: Marika 339 8088302



25 Circolo Parrocchiale Santa Maria della Serra

Via Serra, 3905 **Castel Bolognese** (Ra)

Cell. 331 2652340 | circoloserra@gmail.com

 Circolo S. Maria della Serra

ORE 19

• *Accensione del falò*

• *Spettacolo con la Banda del Passatore di Brisighella e le Fruste di Romagna*

• *Piadina con salsiccia, polenta, patatine, zucherini e vin brulé*

In caso di maltempo la serata sarà rimandata a sabato 9 marzo

21 Relais Mevigo

Via Del monte, 35 **Casola Valsenio**

Cell. 375 6480519 | www.relaismevigo.it |   Relais Mevigo

ORE 20

• *Accensione del falò*

DALLE ORE 20.30

• *Serata tra amici: Tenuta Nasano/Relais Mevigo*

MENU DEGUSTAZIONE

Il nostro pane con il Brisighello

Cubettoni di bruciatino

Spoja lorda con brodo di fagiano

Anatra in salmì con polenta nel paiolo

Spumini, cantucci, frollini

Abbinamento vini della Tenuta Nasano con l'enologo Stefano Gardi

50 € a persona incluso coperto, acqua e caffè

Prenotazione obbligatoria, posti limitati

22 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)

Via del Sale, 88 **San Pietro in Campiano** (Ra)

Per informazioni: Tel. 0544 36136

didattica@ravennantica.org | www.ravennantica.it

ORE 16.30

• *Il pane come una volta* Percorso alla scoperta delle tecniche tradizionali di lievitazione e panificazione, le forme e gli strumenti di lavorazione tipici della civiltà contadina. Dopo una prima fase di racconto i ragazzi realizzano piccoli formati tradizionali di pane. Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni a cura di Fondazione RavennAntica. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 17

• *Visita guidata tematica al Museo* Visita guidata gratuita al Museo aperta a tutti, adulti e bambini. A cura di Fondazione RavennAntica. Non è necessaria la prenotazione.

ORE 19

• *Polenta con ragù, tè caldo, ciambella e, a seguire, accensione del falò propiziatorio nel parco del Museo*

A cura del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano



sabato 2 marzo

sabato 2 marzo

23 Proloco Borgo Tossignano

Piazza Unità d'Italia **Borgo Tossignano** (Bo)

www.prolocoborgotossignano.it |  prolocoborgotossignano

DALLE ORE 18.30

• *Stand gastronomico: polenta con ragù, piadina salsiccia-ficattola, vin brulé*

ORE 20

• *Accensione del falò*

• *Musica con Renato Bertone e Stefano Poli*

In caso di maltempo la manifestazione verrà rinviata a sabato 9 marzo

24 Agriturismo Casamerlo

Via Scavignano, 50 **Marzeno – Brisighella** (Ra)

Cell. 351 6430709 | casamerlo11@gmail.com

Produzione e vendita frutta e verdura, olio extravergine di oliva, confetture e conserve.

DALLE ORE 19.30

• *Accensione del fuoco*

AZIENDE OSPITATE:

• **Az. Agricola Zinzani**

Via Casale 23, Faenza (Ra) Cell. 348 7932617 (Marco)

Vini e confetture

• **Soc. Agr. "La Casera"**

Via San Savino 6, Modigliana (Ra) Cell. 335 6820553

Produzione e vendita ricotta e formaggi di bufala

• **Az. Agricola Alvaro Bartolini**

Via Oriolo Spaderna 4, Brisighella (Ra) Cell. 333 5303686

Peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa", e prodotti dell'alveare

• *Durante la serata Mario Gurioli parlerà delle case rurali in Romagna*

• *Cena con prodotti aziendali e locali:*

Antipasto della casa

Tagliatelle al ragù

Piadina con prosciutto o salsiccia

Dolci della casa

Per info e prenotazioni Cell. 3516430709

26 San Marino Cafè

Via Delle Viole, 2 **Casalborsetti** (Ra)

Tel. 0544 445102

DALLE ORE 18.30

• *Cena Romagnola*

MENU

Piadina con salsiccia e cipolla

Affettati con formaggi e piadina

Bruciatini con radicchio, pancetta e aceto

Polpette al sugo

Squacquerone con i fichi

Cappelletti, carne alla griglia con le braci accese in giardino

Ciambella e Albana passito

Vin brulé

ORE 20.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio nel giardino*

ORE 21

• *Presentazione della serata con letture di antichi sonetti e stornelli*

ORE 21.30

• *Concerto del collettivo Lom De Grèn in abiti tradizionali, con canti e balli della tradizione romagnola*

• *Per l'occasione, ogni tavolo sarà allestito con "lumini" per avere ognuno il proprio piccolo fuoco propiziatorio e stampe di racconti della tradizione del Lòm a Mèrz*

27 Agriturismo e Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 **Bagnacavallo** (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora | Cell. 347 4230464 Sauro

sauro.rossini2013@libero.it |  Agriturismo la rondine

DALLE 15

• *Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi...*

• *All'imbrunire accensione del fuoco*

ORE 20 CENA

• *Antipasto, grigliata di maiale, le mitiche patate al forno di Debora e dolce € 25 bevande escluse, è gradita la prenotazione: Debora 388 4647149*

18 Az. Agrituristica "Cà Ridolfi" di Ridolfi Mattia



Via del Dottore, 33 **Gambellara** (Ra) Cell. 338 9779804

info@caridolfi.it | caridolfi – agricolaridolfi | www.caridolfi.it

Non c'è cultura, non c'è futuro senza solide e forti radici nella tradizione del territorio in cui si vive.

La nostra casa contadina apre a tutti, grandi e piccini, che abbiano ancora voglia di giocare, perché "Si smette di giocare non perché si diventa vecchi ma si diventa vecchi perché si smette di giocare".

In collaborazione con gli amici del Comitato cittadino di Gambellara

DALLE ORE 15

- **Giochi di una volta** all'aperto e giochi in legno semplici per aguzzare l'ingegno, per stimolare la curiosità e la manualità
- **Dipingere i sassi!** ogni forma si trasforma con l'aiuto del colore e della fantasia. A cura di **Elvia e Giovanna**
- **Il profumo della "Brustinghena"** (ricetta antica del vecchio panificio del Paese, cotta nel forno a legna)
- **La cucina dell'agriturismo** è aperta per merende e aperitivo contadino
- **All'imbrunire accensione del fuoco**

IN ALLESTIMENTO OPERE DI

Egidio Miserocchi arazzi e tele stampate

*Sculpture in ferro e tanto altro, dalle abili mani del mastro fabbro **Aurelio Brunelli***

27 Agriturismo e Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178 **Bagnacavallo** (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora | Cell. 347 4230464 Sauro

sauro.rossini2013@libero.it | Agriturismo la rondine

DALLE 15

- **Durante tutta la giornata** sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi...
- **All'imbrunire accensione del fuoco**

ORE 20 CENA

- **Antipasto, grigliata di maiale, le mitiche patate al forno di Debora e dolce**
- € 25 bevande escluse, è gradita la prenotazione: Debora 388 4647149

6 Tenuta Nasano Società Agricola



Via Rilone, 2 Località **Mazzolano – Riolo Terme** (Ra)

Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)

gardi.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it | tenutanasano

DALLE ORE 15

- **Il Duo Solare**, canti e musica popolare e romagnola
- **Visita alla cantina:** degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia
- **Arcord dlla Campagna** (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**
- **Il croccante artigianale** realizzato in diretta da **Antonella Minardi**
- **Accensione del fuoco all'imbrunire**

AZIENDE OSPITATE:

- **Soc. Agr. "La Casera"**

Via San Savino 6, Modigliana (Ra) Cell. 335 6820553

Produzione e vendita ricotta e formaggi di bufala

- **Az. Agr. biologica Minardi Antonella**

Via Cestina 14 - Casola Valsenio (Ra) Cell. 347 5216893

Confetture di frutti dimenticati

- **Az. Agricola Alvaro Bartolini**

Via Oriolo Spaderna 4, Brisighella (Ra) Cell. 333 5303686

Peperoncino e florovivaistica "Habanero in salsa", e prodotti dell'alveare

MENU

Polenta con ragù

Piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi

Stufato di fagioli e salsiccia

Dolci della tradizione

Vin brûlé gratis per tutti

28 Circolo Arci Asyoli

Corso Giuseppe Garibaldi, 280 **Forlì** | Cell. 329 3333653

DALLE ORE 18 ALLE 23

- **Accensione del fuoco propiziatorio**

MENU

Arrosticini

Zeppole

Vin brûlé

In collaborazione con l'associazione "SardinRomagna"

- **Si balla e si beve con la musica tradizionale Emiliano-Romagnola dei Fragole e Tempesta!**

Per prenotazioni: 329 3333653

29 Azienda Agricola Ravagli

Via Argine dx Montone, 198/b **Ragone** (Ra)

Cell. 347 8884547

 Azienda Ravagli  ravagli_vini

ale.ravagli123@gmail.com | www.alessandraravagli.it

Azienda vitivinicola, vini della tradizione, vitigni autoctoni, saba. Vendita diretta

DALLE ORE 17

- *Menu dell'aia e i nostri vini al calice*

ORE 18

• *Attorno al fuoco avremo il piacere di ascoltare Fabrizio Caveja, artista faentino, che, con le sue canzoni in dialetto e la letture di poesie, ci farà immergere nelle radici culturali della nostra terra*

• *Il tema di quest'anno è dedicato alle "Antiche case che custodiscono i ricordi", chiediamo ai bimbi che ci verranno a trovare, di portarci un disegno inerente a questo bellissimo tema*

I disegni verranno esposti nella stanza del contadino, e quello che secondo noi rispetchia di più il titolo verrà premiato

- *Possibilità di acquistare tutta la gamma dei nostri vini*



31 Associazione per la Torre di Oriolo

Via di Oriolo, 19 **Faenza** (Ra) Cell. 333 3814000

www.torrediorio.it | info@torrediorio.it

 torrediorio  torre_di_oriolo

DALLE 12 ALLE 21.30 APERTURA CUCINA

• *Le prelibatezze del territorio vi stupiranno fondendosi con le tradizioni sia per pranzo che per cena.*

ORE 15

• *Sala del castellano: Mirko Villa, Pagine di natura e di sapere: Romagna una terra da scoprire*

ORE 17.30

• *Taverna de Rodas è un vivace gruppo musicale che, con chitarra, basso, percussioni, violino, fisarmonica e voci, propone una miscela di musica folk e, con uno spirito contagioso, trasmette una genuina passione per la cultura antica e le tradizioni locali. Definiscono il loro genere musicale "folk di casa nostra", con la speranza di riaccendere ricordi e conquistare i cuori di tutti.*

ORE 18

• *Accensione del falò e rito propiziatorio*

Musica e balli attorno al fuoco che illumina la notte

Animeranno la giornata giocattoli di legno di una volta, passeggiate e giochi

Informazioni: 333 3814000

32 Museo Etnografico "Sguri" di Romano Segurini

Via degli Orsini, 4 **Savarna** (Ra) Tel. 0544 533609 Cell. 348 0367650

r.segurini@email.it, r.segurini26@gmail.com, www.museoetnosguri.it

DALLE ORE 10 ALLE ORE 19

• *Apertura della mostra: Lascia da lavoro e da battaglia a cura di Franco Gardella*

DALLE ORE 12 ALLE 14.30

• *Pranzo a cura di SA.GRA.CO: polenta al ragù, panini con salsiccia*

DALLE 14.30 ALLE 16

• *Si balla sull'aia con il trio musicale Lom De Grèn*

DALLE 16.30

• *Accensione del falò propiziatorio*

• *Apericena con pizza, vin brûlé, zuccherini, disponibili opzioni vegetariane e senza glutine*

• *Visita guidata al museo su richiesta*

Prenotazione consigliata: 327 6768515

In caso di maltempo l'iniziativa verrà rinviata a domenica 10 marzo

30 Podere Carlo Fantini

Via Ausa, 2182 **Bertinoro** (Fc) | Cell. 347 0135107

 OlioeVinoFantiniBertinoro

 podere_carlofantini_bertinoro

DALLE ORE 18

• *Aperitivo Contadino*

• *Degustazione dei Vini della Cantina*

• *All'imbrunire accendiamo il grande fuoco dei Lumi a Marzo nel prato accompagnati dal vin brûlé e dalla musica dei Lom De Grèn in abiti tradizionali, con canti e balli della tradizione romagnola*

Prenotazione obbligatoria: Monica 347 0135107



@PODERE_CARLOFANTINI_BERTINORO

ABITARE LA TERRA
le antiche case
custodiscono i ricordi

La casa rurale e il paesaggio agrario in Romagna alla fine della mezzadria

Marina Foschi

La *Storia del paesaggio agrario italiano* fu pubblicata da Emilio Sereni nel 1961, in un momento di radicali cambiamenti politici e culturali nelle campagne, del cui inizio tenne conto nell'ultimo capitolo. Il taglio storico e geografico seguiva la disciplina della scuola di Marc Bloch e la forma sintetica data a una raccolta ricchissima di dati segue la considerazione da lui introdotta «[...] vi sono momenti nei quali una sintesi anche in apparenza prematura, può render maggior servizio [...] di molti lavori di analisi [...] nei quali importa enunciare bene i problemi piuttosto che [...] cercare di risolverli» (M. BLOCH, 1931). Il paesaggio italiano descritto da Sereni significa: «quella forma che l'uomo, nel corso e ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale» a partire dal periodo etrusco si conclude con le lotte contadine del dopoguerra.

Nel 1964 la legge 756 vietava nuovi contratti di mezzadria, accelerando, con l'industrializzazione, l'abbandono dei poderi da parte dei mezzadri e l'adeguamento del paesaggio alla meccanizzazione agricola. Ciò segnò in molti casi anche la separazione fra la casa e il podere.

Nel 1950 un giovane Lucio Gambi aveva pubblicato l'accurata analisi della *Casa rurale nella Romagna*. È una ricerca fra discipline diverse, che unisce geografia e storia con serie tipologiche distinte in più zone dalla pianura alla montagna, mettendo in relazione «il quadro antropico e le condizioni morfologiche». Per la pianura orientamento, densità e collocazione sono legati alla centuriazione persistente nel tempo e alla rete idrografica mutevole con aree elevate e non esondabili accumulate da precedenti alluvioni: leggi naturali generalmente rispettate, con insediamenti a loro volta influenzati dagli ambiti economici e culturali dei centri maggiori. Per la zona submontana, nei fondovalle più ampi risalgono tipi edilizi e colturali di pianura, mentre nei versanti l'ubicazione è legata al soleggiamento, alla presenza di acqua e dei materiali costruttivi, come pure nella zona montana.

Determinante sotto il profilo metodologico è l'elaborazione nazionale fatta da Gambi nel 1976 per definire - con una complessa cartografia a più strati - un'analisi pluridisciplinare della *abitazione rurale in Italia*, le radici nei rapporti economici e di proprietà evoluti nei secoli, mettendo a frutto la lunga esperienza del *geografo per la storia* (M. QUAINI, 2008).

Nel paesaggio attuale, sconvolto da una ribellione storica della Natura - che ha risvegliato il senso di colpa dell'onnipotenza umana - dobbiamo porci il problema di un uso del suolo sfuggito alle regole e capire meglio quel rapporto perduto tra la casa rurale e il paesaggio agrario. Non che frane, allagamenti, terremoti non avessero operato in passato devastazioni e lutti, ma con tecnologie e conoscenze oggi a disposizione non possiamo permetterci di ignorare i rischi e le cause per fissare regole efficaci sull'uso del suolo e l'assetto idrogeologico.

La casa rurale - oggi spesso abbandonata - è recuperata per usi abitativi difficilmente rapportabili al podere che ne è stato separato alla fine dei "Patti coloniali" e con l'obbligo nel 2006 di trasferimento al Catasto urbano che ne agevolava usi diversi.

Con la fine della mezzadria l'abitazione poteva essere lasciata al colono e il terreno condotto "in economia" con mezzi meccanici capaci di arature profonde, perdita di fossi e 'baulature' fra i filari, eliminazione di alberi e siepi.

I ripensamenti del dopo alluvione invitano a studi di pedologia che consigliano una maggiore attenzione per lo strato fertile del suolo che può elaborare il materiale organico animale e vegetale per la fotosintesi clorofilliana, capace di assorbire anidride carbonica e limitare gli effetti dei cambiamenti climatici. Ma può anche garantire la progressiva limitazione di trattamenti antiparassitari e fertilizzanti: insomma, una nuova agricoltura più attenta alla funzione ecologica del suolo, oggi di grande attualità.

Al tempo stesso, siepi, alberature e boschi possono ben convivere con questo tipo di agricoltura, in genere negata dai grandi numeri della produzione industriale del mercato globale, ma più vicina alle esigenze locali.

È poi interessante - sulla casa legata al podere e l'uso degli spazi più domestici - l'analisi "prosemica" condotta da Marta Michelacci sulla cucina nelle case rurali del comune di Santa Sofia (M. MICHELACCI, 2014): illumina un campione significativo della moltitudine di oggetti - spesso 'muti' nei musei - che raccontano invece, sul luogo, i lavori connessi alla famiglia e ai campi, sorprendentemente ancora in essere in alcune aree della montagna.

Venendo, poi, alla tipologia della casa rurale in Romagna - per la quale si rimanda al testo esaustivo di Lucio Gambi - in particolare fra i territori faentino e forlivese, si nota già una differenza nell'uso delle "capanne" laterali alla casa, che nei modelli più antichi del Cesenate e Riminese tendono ad avvolgere anche la facciata. Dalla pianura forlivese si estendono alla prima collina e servivano a proteggere i grandi carri agricoli usati con il bestiame allevato nelle contigue stalle capaci, tuttavia mezzi non adatti alle pendenze montane. Il legame con la mezzadria ne favoriva la costruzione seriale con materiali di fornace e spesso l'indicazione di

grandi aziende. Più antiche costruzioni erano annotate da Gambi con materiali di fiume, conci angolari di spungone o di selenite presso le vene del gesso e a volte mattoni crudi di argilla e paglia.

Nel Faentino i tipi della casa rurale lasciano il posto all'influenza emiliana e imolese del fienile sopra alla stalla aderente all'abitazione che ne fa un corpo compatto allungato. Più a sud-est il fieno, invece, veniva di norma lasciato in biche all'aperto

In tutto l'Appennino emiliano - romagnolo s'inserisce il tipo 'italico' con scala esterna o con accessi in relazione alla pendenza del terreno e compaiono elementi a torre, sia di abitazione che di piccole dimensioni legati ai vigneti, particolarmente frequenti nelle basse vallate fra Ronco e Lamone.

Nella zona montana le pendici scoscese hanno consentito colture estensive a prato o cereali e le case sono più lontane fra loro fino a scomparire alle alte quote, mentre nei fondovalle hanno continuato le colture promiscue collinari e la 'casa italica'. I gruppi di case incorporano anche gli annessi nelle zone più fredde e le scale sono interne all'edificio.

Gli studi intrapresi da Gambi e Sereni hanno portato nel Novecento ad approfondire i censimenti del patrimonio rurale e a intraprendere una pianificazione del paesaggio che andrebbe riconsiderata alla luce dei cambiamenti climatici e dei dati sul consumo di suolo. Molti edifici sono scomparsi, altri recuperati e i terreni abbandonati sono ricoperti di vegetazione spontanea. Solo un'attenta pianificazione basata su dati scientifici può indirizzare l'uso di un suolo prezioso.

La concezione del paesaggio agrario italiano in un'evoluzione coerente ne fa un patrimonio culturale identitario, da tutelare come storia di civiltà, che si sovrappone nel dopoguerra alla concezione estetica di "bellezze naturali" delle prime leggi di tutela e, al tempo stesso, si presenta un'opportunità stimolante per una nuova agricoltura attenta all'ecosistema e al paesaggio.

Marina Foschi, architetto, consigliere nazionale di Italia Nostra, ha partecipato alla formazione della prima legge regionale sui centri storici, Carte dell'insediamento storico e Inventario dei centri storici regionali. Dal 2002 al 2005 ricopre il ruolo di docente al corso di Storia dell'architettura rurale nel paesaggio, in seguito ha tenuto corsi per Ordine Architetti sulla conservazione del patrimonio architettonico.

nuovi paesaggi rurali, tra tradizione e modernità

Piero Orlandi

Andrea Zanzotto è il poeta italiano che ha fatto del paesaggio il tema centrale della sua opera; a leggerlo a fondo si capisce che Zanzotto crede che il paesaggio in sé non esiste, si manifesta piuttosto nei diversi modi dell'interazione tra il luogo e i sentimenti dell'uomo che lo abita. Questa sorta di epifania ha caratteri che sono difficilmente descrivibili, come non è facilmente descrivibile il desiderio, che è il sentimento che orienta l'uomo verso il luogo che abita. Sono infatti i sentimenti di chi sta, vive, osserva il luogo, a creare il paesaggio, che non è tale per i valori formali in sé, ma per quanto sa trasmetterci in termini emozionali. Se accettiamo questa prospettiva dobbiamo spingerci a credere che quando il legame tra uomo e luogo si è spezzato – perché l'uomo ha lasciato deserto il luogo, se n'è andato da tempo – il paesaggio ne risente e cambia radicalmente, fino a quasi scomparire.

Questo vale anche per il paesaggio rurale: scomparsi gli abitanti di quel dato luogo, scomparsi con gli abitanti gli usi, le tradizioni, gli oggetti, la lingua, scompare anche il significato del luogo, e – se il luogo è fatto anche o soprattutto di costruzioni, edifici, manufatti – essi perdono quasi del tutto il loro valore. L'abitare è il modo con cui l'uomo si relaziona al luogo. Sappiamo che abitare ha la stessa radice di abito e di abitudine. Io mi vesto del luogo che amo, io sono legato al luogo che abito da un'abitudine che non potrò più cancellare del tutto e che riaffiorerà nel pensiero, nel sogno, per tutta la mia vita.

Per descrivere le relazioni strette tra sentimenti e luogo faccio alcuni esempi con una piccola antologia letteraria dove le stanze, gli ambienti, perfino gli arredi sono portatori di memoria ed emozioni legati alle persone, agli usi, alle storie; svanite queste cose anche gli aspetti estetici dei luoghi si impoveriscono e perdono significati.

Cerco brani letterari capaci di tracciare un profilo etico, formale, antropologico della casa e del territorio rurale, per riflettere su quanto è possibile che il restauro ne possa mantenere le tracce, materiali ed emotive.

Sono descrizioni insieme di pietre e di sentimenti: le une convivono sempre con gli altri quando gli spazi sono intensamente vissuti; e le une e gli altri restano inscindibili anche negli edifici abbandonati, anche per chi non ne conosca direttamente le vicende. Da questo punto di vista il restauro conservativo non è mai davvero conservativo del luogo, e tanto meno lo è se oltre alla impossibilità

naturale di ripristinare la vita passata non è più possibile ripristinare gli usi di un tempo. Se una stanza di un convento diventa quella di un albergo, se la vecchia cucina con il focolare - cuore della vecchia dimora rurale - diventa la *reception* di un agriturismo o di un *Bed and breakfast* il recupero degli spazi è già falsato in partenza, e non serve intervenire in modo filologicamente corretto sulla materia, quando non è più possibile farlo sugli usi e le tradizioni abitative. La conseguenza è che piuttosto che imporre restauri imbalsamatori è meglio agire con la qualità del progetto, a prescindere dalla sua quantità conservativa. Per un nuovo uso è meglio un nuovo spazio che uno vecchio, ma falso. Dunque il recupero dei beni rurali è molto più importante per l'aspetto di presidio territoriale, nelle sue valenze economiche, sociali, ambientali che come conservazione fisica del manufatto esistente.

Cerco di chiarire il filo logico del mio assunto. Condivido senz'altro che bisogna favorire il recupero del patrimonio rurale, è del tutto evidente – per ragioni legate soprattutto alla lotta al consumo di suolo e al recupero del patrimonio edilizio esistente - che non va costruito il nuovo – se non come sostituzione del vecchio - e che va recuperato il vecchio: più che diventare un obbligo normativo dovrebbe essere un proposito morale. Recuperare i tanti edifici vuoti sparsi nelle campagne consentirebbe inoltre di ripopolare un territorio che si è pericolosamente svuotato di persone; l'assenza di persone è alla radice dell'incuria e l'incuria è la causa principale dei disastri naturali, che naturali non sono; sono invece quasi sempre dovuti alla mancanza di uno stretto rapporto tra uomo e natura.

Naturalmente non è detto che sia sufficiente favorire il re-insediamento di persone nelle case per ottenere l'obiettivo di cui sopra. Dipende da quanto chi vi si insedia è in grado di occuparsi del territorio circostante, se ha i mezzi, la professionalità, il tempo. Penso che, tuttavia, insediarsi sia la pre-condizione. E per favorire l'insediamento credo che l'approccio al recupero debba evolvere da quello troppo romantico e anche troppo rigido che pretendeva – in continuità con gli studi di Lucio Gambi e dei suoi successori, compreso lo scomparso Istituto per i Beni Culturali – la conservazione rigorosa delle tipologie, dei modelli, delle forme tradizionali e storiche. Non penso che l'obiettivo sia necessariamente di mantenere il paesaggio tradizionale, piuttosto serve creare nuovo paesaggio di qualità, con ingredienti anche della tradizione, ma non solo. Servono obiettivi al passo con i tempi, di qualità energetica del costruito, di qualità sociale delle aree extraurbane, che devono essere adeguatamente dotate di servizi: scuole, ambulatori, sportelli pubblici. Del resto, è questo che auspicava già nel 2000 la molto citata – e spesso ripetuta stancamente – Convenzione Europea del Paesaggio. Dunque buoni progetti. Per buoni progetti ci vogliono buoni progettisti.

Per cercare buoni progettisti ci vogliono persone consapevoli di cos'è la qualità architettonica. È un fatto di cultura, promuovere la cultura è però un'azione lenta. Bisognerebbe promuovere in tutte le sedi la qualità architettonica. E, invece, chi mai vede in un museo il nome dei progettisti, o in un ospedale, una scuola, una fabbrica? Mentre il medico è noto, l'avvocato è notissimo, non si dice: vai in quell'ospedale, si dice vai da quel professore. Non si parla di architettura sui giornali, ma solo di ecomostri, cioè se ne parla in negativo, mai per guardare da vicino le nuove realizzazioni, magari anche criticarle, ma senza l'aggressività con cui spesso la nuova costruzione viene trattata, in nome del mantenimento di ciò che già c'è, di ciò che ci è noto e che ci rassicura.

Se l'uso "casa rurale" non esiste più è inutile restaurare forni, porcili, stalle, fienili per farli sembrare quello che erano. Diventano degli spaventapasseri, il più delle volte. Non è il restauro l'approccio giusto, se il riuso comanda. Sono due procedure incompatibili. Non può esistere risanamento conservativo di un oggetto che deve cambiare funzione. Se serve, demoliamo la casa e facciamola nuova, con qualità progettuale, non le case geometrili di cui parlava Celati. Ma se anche dobbiamo prendere per noi una casa geometrile, abbelliamola: come sempre succede, la prima manutenzione integrerà l'oggetto nel luogo, questo è sicuro, sicurissimo, sempre che anch'essa sia fatta con cura, direi con amore, non solo con l'obbligo del basso costo, investendo un poco anche sulla qualità, magari poco poco, ma una tinta più relazionata al contesto, un cortile più ordinato, una recinzione, una tapparella cambiata con una persiana, una finestra più graziosa, un cornicione decorato, un muro re-intonacato. Può bastare anche molto poco, se c'è garbo, intelligenza, equilibrio.

Piero Orlandi, architetto, ha collaborato con l'Istituto regionale per i Beni Culturali – fondato da Andrea Emiliani – occupandosi di fotografia di architettura e paesaggio. Ha partecipato al progetto del Piano Paesistico dell'Emilia Romagna e ricoperto incarichi regionali in materia di edilizia sociale, beni culturali e riqualificazione urbana. Ideatore e curatore del catalogo dell'architettura del secondo Novecento in regione, è autore di un saggio sulla fotografia e il paesaggio urbano.

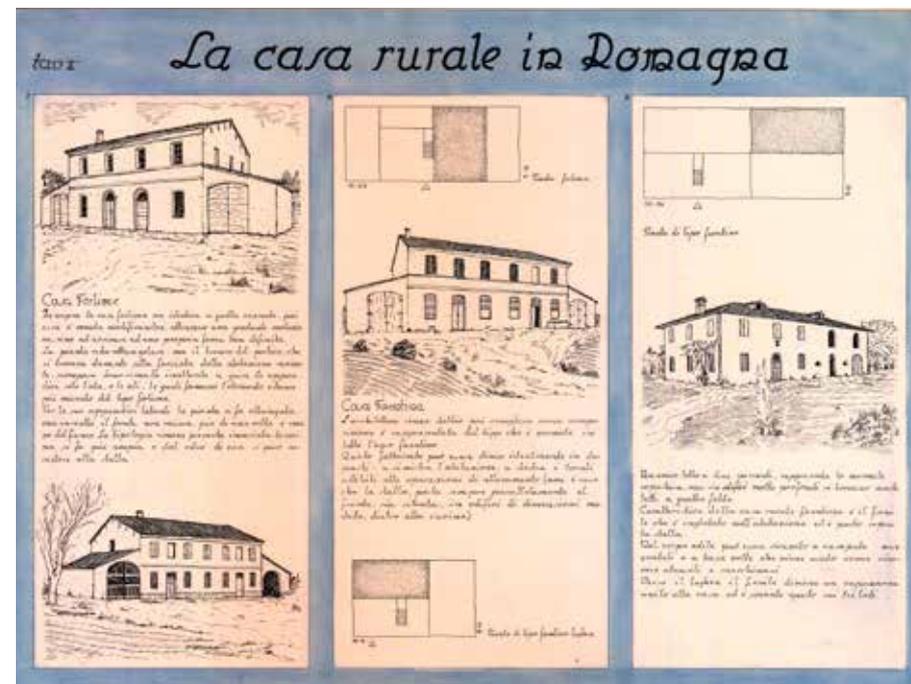
il paesaggio agrario

Roberto Rinaldi Ceroni

Il paesaggio agrario di tutta la Romagna, dalla pianura fino al crinale, è mutato radicalmente dalla seconda metà del secolo scorso complici la scomparsa graduale della mezzadria, la diffusione della meccanizzazione delle operazioni di campagna e soprattutto l'esodo tumultuoso a partire dagli anni Cinquanta che ha drenato a valle la popolazione rurale. Esodo che, con flussi minori, purtroppo dura tuttora.

Le piantate, i filari di gelso, le siepi di biancospino e di marruca che intarsiavano il mosaico della policoltura di sussistenza mezzadrile sono tutti elementi scomparsi. Ne restano soltanto lembi isolati o singoli alberi addossati a qualche casa rurale che ancora ne custodisce la memoria.

A marcare oggi il paesaggio delle nostre campagne sono i frutteti, i vigneti e gli ampi seminativi dove, soprattutto in pianura, sono le esigenze della meccanizzazione a determinare le dimensioni degli appezzamenti, le forme di allevamento



delle piante, le sistemazioni idrauliche. A seconda che sia presente o meno la possibilità di utilizzare l'irrigazione e in funzione dei prezzi di mercato compaiono nei campi, oltre al frumento e alla medica, i cromatismi delle fioriture delle colture da seme, il giallo intenso dei girasoli e della colza.

In tutta la nostra regione, ma soprattutto nella zona romagnola, la via Emilia fa da confine fra il piano e la collina con paesaggi che mutano gradualmente mano a mano che si sale di quota.

All'agricoltura intensiva della pianura fa da cornice una zona pedecollinare dove i vigneti tracciano le geometrie dei filari nelle sistemazioni a ritocchino, cioè lungo le linee di massima pendenza, o a cavalcapoggio quando sono disposti orizzontalmente sui poggi meno declivi.

Salendo lungo le valli i campi coltivati si diradano un poco alla volta. In queste zone la progressiva scomparsa dell'agricoltura crea le condizioni perché il bosco compia la riconquista degli spazi aperti. Sono boschi poveri dove per prime si diffondono le specie introdotte e invasive come la Robinia (arrivata in Europa all'inizio del Seicento) e l'Ailanto (introdotto invece a metà del Settecento).

È il bosco a marcare in tutta la Romagna il paesaggio dell'alta collina e della montagna anche con i rimboschimenti che, a partire dal secondo dopoguerra, hanno contribuito a rinverdire le pendici da secoli spoglie a causa dell'eccessivo sfruttamento e a limitare la forza erosiva delle piogge. Soltanto nella valle del Senio in trent'anni, dal 1950 al 1980 circa, furono messe a dimora quasi tre milioni di piante con cantieri forestali che seppero dare una risposta anche alla disoccupazione. Il presidio di questi territori è garantito da poche aziende agricole che integrano i redditi con l'allevamento ma ancor più spesso con il taglio del bosco ceduo e con la castanicoltura. È sui tratti mediani delle valli romagnole che le frane di maggio, graffiando e mettendo a nudo i versanti, hanno distrutto i campi, le infrastrutture e compromesso la viabilità. C'è da chiedersi se questo duro colpo non generi altro abbandono. Non se lo può permettere la collina dove già i servizi e le attività commerciali sono in rarefazione; non se lo può permettere nemmeno la pianura perché la cura del governo delle acque – che fa dell'agricoltore il primo custode del territorio – è garanzia al contrasto della forza erosiva che trascina a valle i detriti e finisce con innalzare sempre di più il letto dei fiumi con i rischi idraulici che abbiamo purtroppo conosciuto a maggio scorso.

Roberto Rinaldi Ceroni, già docente di Scienze agrarie all'Istituto Scarabelli di Imola, si è occupato in particolare di paesaggio agrario e su tali temi ha pubblicato *I boschi della valle del Senio* e *La memoria del gelso*.

La casa colonica romagnola: un universo contadino

Beppe Sangiorgi

La casa colonica romagnola tradizionale presenta tre tipologie in base all'altitudine. In pianura, cucina e stalla sono poste fianco a fianco al piano terra collegate da una porta interna; sopra la prima si trovano le camere e sopra la seconda il fienile. La casa di collina ha l'abitazione posta al primo piano, raggiungibile da una scala esterna spesso con portichetto e sovrastante la stalla alla quale è collegata da una botola. Nella parte alta del territorio si trova la casa di pendio, sempre con l'abitazione sopra la stalla, ma raggiungibili entrambe direttamente dall'esterno sfruttando il dislivello del suolo.

Comunque strutturata, la casa colonica era costruita in arenaria con tetto a due acque e composta nei suoi elementi essenziali da una grande cucina, detta la *càmbra de fug*, le camere da letto, il solaio, la stanza del telaio, la stalla e la cantina. Il numero di vani, la loro dimensione e quindi l'ampiezza della casa erano proporzionali alla potenzialità produttiva dei terreni. Ciò in conseguenza del sistema economico-sociale della mezzadria scomparsa da poco più di mezzo secolo e basata sulla divisione a metà del prodotto tra il proprietario del podere e la famiglia colonica. Di qui uno stretto rapporto tra ampiezza del fondo, dimensione della casa e numero dei componenti la famiglia che doveva annoverare braccia sufficienti per lavorare i campi e bocche per le quali doveva essere sufficiente la metà della produzione del fondo. La famiglia mezzadrile viveva la quasi totalità del suo tempo tra i campi e la casa colonica, che non era solo l'abitazione ma un vero e proprio strumento per "abitare la terra", conservare i prodotti e allevare gli animali.

Si trattava di un microcosmo nel quale si svolgeva la vita quotidiana in un intreccio di religiosità e superstizione, in un susseguirsi di parole e di gesti di grande intensità simbolica e rituale. La casa era il luogo dove si nasceva e si moriva; dove si faceva veglia con i vicini; dove il focolare offriva il cibo, la luce e il calore durante l'inverno: era, insomma, l'universo contadino.

Beppe Sangiorgi, giornalista, scrittore

Tiziano Conti

Per meglio definire l'accezione di "restauro" è opportuno citare quanto riportato nel saggio *Del restauro – quattordici case* di G. e M. Carmassi Ed. Electa 2003.

«... la conservazione si addice agli scheletri, ai ruderi, a tutto ciò che è relitto di un'età passata, e per la nostra scelta culturale desideriamo salvaguardare identico a sé stesso. Il restauro invece, e in particolare quello architettonico si dedica a mantenere in vita gli organismi edilizi ancora viventi, con la filosofia di mantenerli il più possibile in grado di adempiere il compito per il quale furono costruiti, o un compito simile...».

Gli interventi di restauro proposti non si limitano alla sola conservazione dell'esistente ma, ispirati dal desiderio di riportare in vita l'organismo edilizio, valorizzano le specificità della sua storia e della sua cultura, perché possa ancora oggi adempiere a funzioni opportune e compatibili.

Si propongono due esempi di restauro su edifici molto diversi, ma affrontati con lo stesso approccio culturale.

Il primo: un edificio colonico presso Trebbana, con strutture in sasso e solai lignei, abbandonato da diversi anni, che presentava un piano interrato per servizi e un piano terreno complanare al livello superiore del declivio su cui è costruito, dove erano presenti la stanza col camino e altre tre camere "abitabili". Negli anni 70/80 del '900, prima dello storico spopolamento della collina, aveva subito un pesante intervento di manutenzione, con getti cementizi sui solai, rifacimenti di parti di muratura e della copertura, con materiali industriali incongrui.

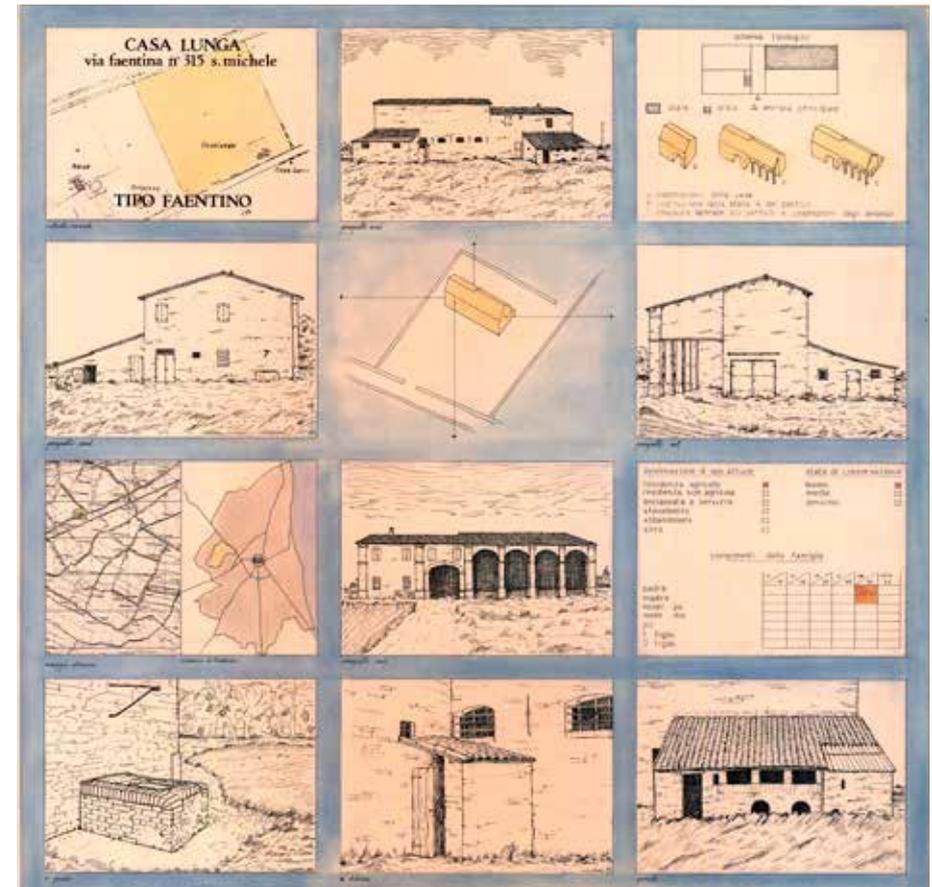
Il restauro si è concentrato *in primis* sul recupero strutturale per migliorarne la risposta sismica tramite interventi di minimo impatto sulle strutture originarie. I lavori hanno riguardato le murature portanti in sasso di ampio spessore e il rinforzo dei solai lignei, realizzati con travi in legno più performanti, ancorate alla struttura perimetrale con profili metallici a scomparsa ovvero senza l'impiego di malte cementizie o altri materiali irreversibili.

Riferendoci infatti alle diverse Carte del Restauro sottoscritte già dai primi anni del '900, gli interventi proposti si ispirano alla riconoscibilità degli elementi aggiunti, alla loro reversibilità, con l'obiettivo della rifunzionalizzazione e della valorizzazione. Nel nostro caso, quindi, il miglioramento sismico è stato affidato alla cerchiatura dei solai tramite elementi metallici chiaramente identificabili, a

scomparsa sotto ai nuovi pavimenti in pietra di recupero del luogo e/o all'assito.

Per rendere abitabile l'edificio era necessaria la revisione degli impianti con soluzioni non invasive, per una lettura corretta della sua condizione originaria. Si sono conservati, efficientati, i camini originari; i generatori elettrici sono alimentati con impianti geotermici e/o pannelli fotovoltaici, collocati su coperture di servizi posti fuori dall'ambito naturalistico di riferimento.

Il restauro ha comportato la conservazione degli elementi architettonici peculiari: la tessitura muraria in sasso con stuccature di malta di calce, la pulizia delle travi recuperabili, il rifacimento degli infissi in legno ma con caratteristiche più performanti rispetto a quelli originali, la finitura di intonaci interni "a seguire" così da rispettare i "fuori piombo" caratteristici delle murature e l'introduzione dei servizi igienici in vani già predisposti.



Il secondo esempio di restauro si riferisce a villa Liverzano di Brisighella, un organismo nobiliare strutturato su un'antica villa di inizio '800, poi rimaneggiata nel periodo Liberty del primo '900, affiancata da magazzini e da una cappellina, per la realizzazione di un importante agriturismo.

La villa e la cappellina sono state restaurate recuperando molto di quanto ancora presente, ad eccezione delle facciate della villa dove il rivestimento in pietra è stato completamente ricostruito con pezzature catalogate per la riproposizione della tessitura preesistente.

I magazzini laterali, invece, mostravano gravi carenze strutturali con cedimenti fondali significativi, pertanto si è dovuto demolirli per permettere la posa di palificate che permettessero la realizzazione di un nuovo edificio con la stessa tipologia di quello preesistente.

Si è mantenuta la conformazione su due piani fuori terra (oltre a un piano interrato adibito a barriera), con porticato vetrato al piano terra e un primo piano destinato a *suite* per l'attività dell'agriturismo.

Il nuovo edificio ha conservato le finiture dei fabbricati agricoli collinari, ovvero coperture in coppi di laterizio, lattoneria in rame, infissi e scuroni in legno verniciato, intonaci esterni di colore tenue e tutte le finiture in pietra serena per il porticato, i davanzali e le cornici. L'accostamento fra il nuovo e il preesistente si mostra così armonioso e rispettoso della storia dell'edificio e della cultura del luogo.

Il restauro, se applicato ad una residenza colonica o ad una villa, che diversamente sarebbero stati destinati alla rovina, può favorire il recupero funzionale e la loro necessaria valorizzazione.

Numerosi sono ancora gli edifici storici e/o di valore tipologico presenti sul nostro territorio, da ri-catalogare per incentivare un corretto restauro, necessario per conservare la memoria e attivarne la valorizzazione anche economica per le diverse attività legate alla cultura del territorio.

Tiziano Conti, architetto, orienta la sua professione sul recupero urbano e sul restauro, progettando e dirigendo lavori su edifici residenziali, turistico - recettivi e monumentali di committenza pubblica e privata.

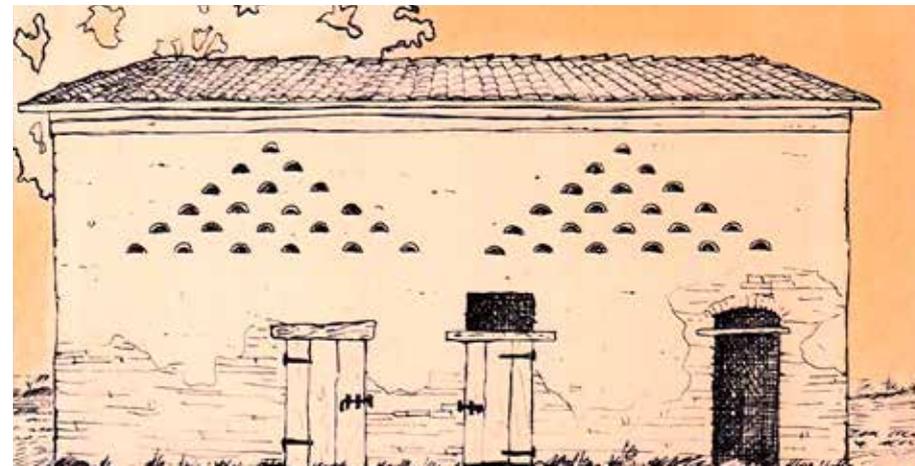
Ha svolto molti progetti privatistici per il recupero del patrimonio rurale - soprattutto in ambito collinare - svolgendo anche attività divulgativa e di formazione in qualità di coautore del volume *La casa contadina nel territorio Casolano* (ECAP Emilia Romagna, 2000).

La vecchia casa riabitata

Monica Zauli

Sono rari i motivi dal valore assoluto che ci portano ad amare una casa più di altre. Come pure sono inconsueti i casi di amore a prima vista che possano resistere all'azione congiunta del tempo e degli accadimenti. Mentre percorro la pianura verso casa di Gianna, rifletto su questi temi e mi chiedo se le case, intese appunto come l'unione di spazi, immagini, suoni, azioni e gesti, possano essere rivissute tra passato, presente e futuro. E mi domando anche se sia possibile la reincarnazione di antichi simboli o di rituali passati, e se possano essi essere riscoperti attraverso un recupero rispettoso e consapevole dell'edificio. Poche sono le vecchie case rurali ben conservate. La casa di Gianna è una di queste. Questa casa, come tutte quelle dei contadini di un secolo fa, era una casa modesta, dove gli spazi si dovevano destinare, più che a noi stessi, agli animali e ai prodotti dei campi. Anche gli arredi erano, per lo più, funzionali alle attività rurali e non legati a propri gusti estetici. Gianna, in passato, si è trovata davanti ad una duplice scelta: se vivere nella casa che sentiva di amare o se ritrovarsi, estranea, in un edificio che non le avrebbe parlato né allora né mai. E con forza e determinazione ha combattuto per poter perseguire le sue convinzioni. Gianna mi racconta:

«Quando Bruno, il mio futuro marito, mi portò a visitarla per la prima volta, me ne innamorai subito, anche se niente era abitabile: all'interno non c'era più nulla. Chi ci conosceva mi continuava a ripetere: 'Vuoi andare ad abitare là, in quel buco? Ma dentro di me ripetevo: 'Ma quale buco, per me quella casa è la libertà!'. Ciò che di lei, da subito, ho amato di più sono stati i muri. Nella tessitura di materiale misto con cui erano stati costruiti potevo trovare il piccolo mattone,



quello spaccato o quello molto grande proveniente da antichi reperti romani. Il soprintendente alle antichità e gli studiosi del museo archeologico erano soliti venire regolarmente a repertare ciò che si trovava rivoltando la terra. Ma i pezzi di mattoni rotti e le scaglie di terracotta le lasciavano: per loro non erano di alcun interesse. Allora, erano gli anni Ottanta, la mia scelta di sistemare la casa vecchia sembrava un'eresia. Eppure a me piaceva questa, seppure fosse in pessime condizioni. Ma strenuamente, in un modo o nell'altro, continuavo ad oppormi alla costruzione di un nuovo fabbricato, né potevo accettare che i muri antichi fossero ricoperti con il cemento. Tra i muratori, che i miei suoceri avevano scelto per la ristrutturazione, vi era un signore anziano, di grande esperienza, che mi sosteneva nella decisione di voler utilizzare le tecniche di costruzione tradizionali. Se lo avessi aiutato, se avessi cioè, pulito tutte le tavelle recuperate dai solai e le vecchie travi, lui avrebbe potuto ricostruire i soffitti com'erano. Ho messo a nudo i mattoni originali scalpellando i muri dall'intonaco scrostato e ho salvato dalla discarica le vecchie porte, alcuni vecchi arredi e persino i terminali delle vecchie lampade. Ristrutturando questa casa ho riscoperto in me la necessità di recuperare le cose di un tempo; è un sentimento che forse avevo sin da bambina. I lavori sulla casa furono eseguiti in fasi successive, pezzo dopo pezzo, ritrovavo attorno a casa, tra i detriti di riempimento, qualcosa che in passato non aveva interessato gli archeologi, e lo inglobavo nelle parti di muratura mancanti. Gli ultimi ad essere sistemati furono la stalla, il magazzino e il ricovero degli attrezzi dai quali ho ricavato la parte dedicata all'ospitalità.» Ascoltando il suo racconto, ho l'impressione che Gianna volesse ritrovare l'anima di quella casa o, perlomeno, sapesse di doverla rispettare. Contemporaneamente, sistemare quella vecchia casa colonica, quasi inconsapevolmente, per Gianna significava cullarsi nella nostalgia di tempi lontani da lei mai vissuti e, allo stesso tempo, voleva dire avere conforto nella prossimità di elementi architettonici che parlano ancora di azioni quotidiane reiterate per secoli.

Monica Zauli, architetto, ha progettato architetture e giardini in Italia, Lussemburgo e Francia e ha curato interventi per una diversa rilettura dello spazio e del paesaggio.

Sceglie principalmente il disegno e la scrittura come mezzi espressivi personali.

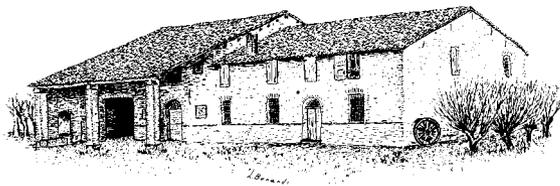
Nel 2002 fonda il Museo Carlo Zauli ristrutturando gli edifici che erano lo studio di sculture del padre. Per il Museo Carlo Zauli è responsabile dell'Archivio generale di Carlo Zauli, della didattica e cura progetti *site-specific*. È autrice di libri nei quali coniuga il verde, l'arte, i viaggi e di raccolte di racconti dove territori, culture e natura dialogano tra loro.

La molteplicità delle forme di case contadine, specialmente nella zona del triangolo Ravenna-Faenza-Imola (in cui l'uomo si è inserito lentamente, colonizzando le terre faticosamente bonificate nella Bassa Ravennate fino a qualche decennio fa), rendono difficile una descrizione generalizzata, poiché variano gli spazi della casa, stalla, fienile e cantina, in funzione del tipo di agricoltura della zona. Studi autorevoli, in proposito, sono stati compiuti da Lucio Gambi in *La casa rurale nella Romagna*, (Firenze, 1950), e in *La casa dei contadini* nel volume *Strutture rurali e vita contadina in Emilia Romagna*, (Milano, 1977). Il nostro intento, quindi, è stato quello di fissare con il disegno queste forme rurali così come appaiono oggi, alcune invariate negli anni, altre modificate. In quest'ultimo caso abbiamo cercato di ricostruire, tramite le tracce lasciate, l'originale architettura. Muovendo per le strade della nostra Romagna, si resta affascinati da queste grandi, vecchie case che si erigono solitarie, quasi tutte abbandonate, sempre più visibili, anche da lontano, per l'ormai totale disboscamento della nostra campagna. In qualche caso fungono da magazzino o ricovero attrezzi del contadino, che talvolta ha costruito nella corte antistante la nuova dimora, purtroppo con balconi, mansarde, tetti a spiovere da baita di alta montagna, o magari elevando la costruzione su alti riporti di terra. Trovarsi nelle grandi aie, ormai ricoperte da erba alta che nessuno più taglia, guardarsi attorno e scoprire di non essere circondati da siepi di biancospino, non scorgere i tipici pagliai, non essere accolti dall'abbaiare del cane, dal rincorrersi dei bambini, muove nelle menti di chi non è più giovane ricordi di una Romagna in via di estinzione. Queste costruzioni, specchio di un'epoca, e quindi di un modo di vita, sopravviveranno, forse, fintantoché *al n'è int e' mezz*, non ostacoleranno cioè i nuovi intendimenti che l'uomo ha dello spazio rurale.

La casa del contadino in romagna

Luigi Berardi

SAN POTITO (Lugo) Tav. 1



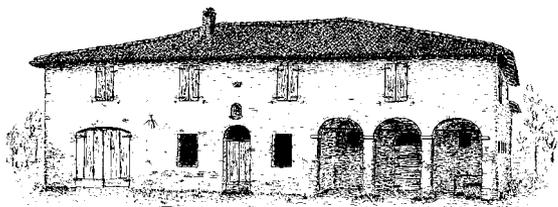
L'elevazione del corpo stalla-fienile, rispetto all'abitazione, in funzione della grande produzione di foraggio e quindi dell'allevamento bestiame, crea, con il prolungamento del tetto sul fronte della casa, una grande tettoia sotto la quale ci sono il pozzo e la carraia.

VILLANOVA DI BAGNACAVALLO Tav. 2



Sopra la *ffiza*, loggiato, che fa da visiera alle porte della stalla, si apre una grata in mattoni per l'aerazione del fienile (*la cascéna*); diverse erano le forme della grata non dettate da regole fisse. Attorno alla corte, gli elementi quasi sempre presenti, cioè il pozzo, il forno, un grande albero (generalmente un *albaraz*, il pioppo bianco) quasi sempre in posizione da ombreggiare nelle ore piú calde.

BASIAGO (Faenza) Tav. 3



Il fronte è caratterizzato, da una parte, dal loggiato, antistante alla stalla, che è riparo all'abbeveraggio del bestiame, e dall'altra dal grande portone che si apre sulla cantina, necessario per

il passaggio dei grandi tini e del carro con la castellata: *la castlé*, botte oblunga che veniva fissata sopra al carro per il trasporto del mosto.

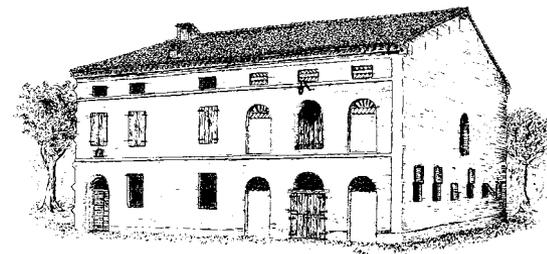
CAMPAGNA RAVENNATE (Santerno) Tav. 4



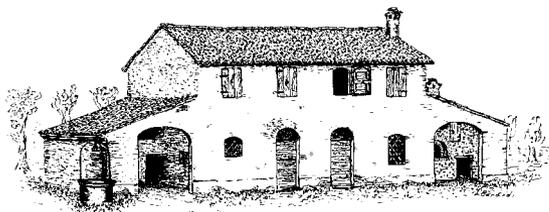
Il grande portone, che separa l'abitazione del contadino dal corpo stalla-fienile, oltre che servire da passaggio ai carri agricoli, crea un accesso alla cantina retrostante e ai lati per le scale che porta al piano superiore e alla stalla. Sul fronte della casa si aprono pure le entrate indipendenti che menano sempre alla stalla e alla scala che porta al piano superiore. A questo piano, posto sopra la cucina, sono: la camera da letto, il granaio (*e' magazé*). Quest'ultimo è sopra la carraia e il fienile e comunica con una botola alla stalla sottostante. Sul fronte del cortile vi è una dipendenza per il ricovero attrezzi, nella quale, all'interno, troviamo il forno e lo stallatico.

BAGNACAVALLO Tav. 5

Il grande solaio, (*e' suter*), che comprende orizzontalmente tutto il sottotetto aerato da piccole finestre, aveva molteplici funzioni: da semplice ripostiglio di attrezzi per lavori stagionali, come la canapa, a locale per la conservazione, nei mesi invernali, di alcuni prodotti come le mele deposte su grati, mentre dai travi pendevano grappoli di uva e pomodori. Funzione principale, comunque, rimaneva il granaio: sfruttando la grande superficie potevano essere distese grandi quantità di cereali e sementi. Il resto della casa è sezionato verticalmente: abitazione, stalla-fienile, in alcuni casi, a lato del muro maestro, venivano lasciati *al mors* gruppi di mattoni sporgenti, per un eventuale ampliamento della casa. Sul tetto, (data l'altezza della casa non facilmente raggiungibile con scale a pioli) sporge un abbaino, *e' luminél* (raggiungibile dal solaio) che consente di portarsi sul tetto per eventuali riparazioni dello stesso e pulizia del camino.



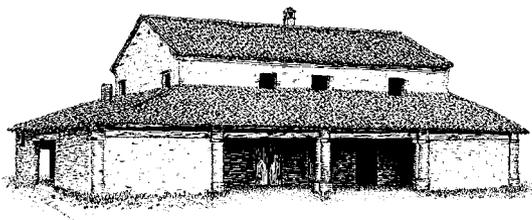
CAMPAGNA FORLIVESE Tav. 6



Questa forma di casa nella campagna forlivese è comune e deriva senz'altro da modificazioni fino dal secolo scorso della casa cesenate. Scomparso il portico frontale rimangono ai lati due ali in cui sono ricavati alcuni servizi: da una parte il

forno e il porcile e dall'altra un ricovero attrezzi e la stalla equina. Sul fronte della casa si aprono due porte: una per la cucina (*la cèimbra d'ca*) e la stalla, comunicanti fra di loro tramite una porta interna.

CAMPAGNA CESENATE Tav. 7



«Nella composizione più comune, il portico ha un piovante rivestito di tegole che non ha forte inclinazione, ed è innestato a mezza altezza delle finestre poste al primo piano. Il vano delle finestre è in tal modo bisecato orizzontalmente onde poter

vigilare i campi attraverso il vano della finestra sopra l'inserzione del piovante, e, da quello che sta sotto, il portico e in parte anche l'aia» (Gambi). Sotto il portico si aprono tre porte: ai lati per la stalla e per la camera dei telai (comunicante con la cantina retrostante), al centro per la scala che porta al piano superiore, cucina, camere da letto e magazzino.»

CAMPAGNA CESENATE Tav. 8

«Una forma di dimora che uno o due secoli fa ampliava le sue caratteristiche ad un'area più vasta di oggi, si può identificare bene nella pianura intorno a Cesena e a Rimini: ma nel diciottesimo secolo è documentata pure in quella forlivese, fino al fiume Montone (ove ne resta oggi qualche rara testimonianza) e agli estremi meridionali della pianura fino alle ondulazioni che la chiudono da Mondaino a Focara. Il suo elemento più saliente è stato descritto in un porticato che fronteggia col lato maggiore – orientato a mezzogiorno – la casa, e la fiancheggia

per un lato o di frequente su entrambi, sostenuto da piloncini in laterizi che ritmano le sue aperture. Ma di queste sono accessibili per lo più solo una o due, e solamente sul fronte della casa; gli altri vani sono chiusi da pareti di muro in foglio o da

stuoie di vimini. Il porticato è abitualmente adibito a ricovero di strumenti e barocchi (il cui ingombro è di pochissimi mq), e sui fianchi è ritagliato in stalle per gli equini e i maiali, e vi fa posto anche il forno». Lucio Gambi, *La casa dei contadini* (da *Strutture rurali e vita contadina*, Silvana Editoriale d'arte, Milano)



Tratto da *È lunedì Rumagnol* - 1980

Luigi Berardi, illustratore, ricercatore di cultura materiale, folcloristica e di archeologia industriale della Romagna ha dedicato al mondo popolare e alle sue manifestazioni disegni e xilografie.

Egidio Miserocchi

Le antiche costruzioni rurali sono a mano a mano soppiantate da nuovi edifici che, pur avendo guadagnato in igienicità, hanno perduto ogni legame con le abitazioni rustiche, assumendo sempre più le caratteristiche tecnico-estetiche dei fabbricati cittadini, progettati per un diverso ambiente e una diversa funzione.

Si rischia così di perdere il contatto col modello di vita contadina – legato intimamente alla casa rurale – dove non solo insiste il simbolo dell'esistenza laboriosa di antiche famiglie patriarcali, ma tutta la complessa cultura architettonica connessa ad essa.

Nel tentativo di recuperare, attraverso le immagini raccolte nel Ravennate, una parte di questa cultura, è doveroso premettere alcuni cenni generali sulle caratteristiche e sui vari tipi edilizi che hanno condizionato le abitazioni della zona.

Si ricava facilmente – eccetto alcuni esempi quasi tutti distrutti – che l'impianto della casa nelle campagne attorno a Ravenna risale al secolo scorso. Risulta così plausibile come i costruttori, nell'edificare in questa zona, facessero riferimento alle abitazioni più antiche dei territori limitrofi, o addirittura che le maestranze stesse provenissero da altre province.

Accadeva di sovente che intere compagnie di edili si spostassero per tutta la pianura – e a volte anche oltre – portandosi appresso il materiale e gli attrezzi a loro necessari, come le centine, usate per la costruzione di archi e volte e adoperate in tutte le case edificate dal gruppo. Solamente i laterizi venivano fatti sul posto, utilizzando argilla e cuocendola (non è raro però trovare mattoni non cotti) in fornaci improvvisate nei pressi del luogo ove doveva sorgere la costruzione. Le misure dei mattoni usati per le opere di piedritto erano di circa 30 x 15 x 5 cm; per i pavimenti 30 x 15 x 2.5 cm (mezzanelle) mentre per i manti di copertura s'impiegavano sempre coppi di circa 40-45 cm di lunghezza. Ugualmente di laterizi è il focolare, mentre gli architravi, i solai e le capriate sono in legno (querchia o specie salicacee). Il ferro, usato raramente, era impiegato per le inferriate delle finestre al pianoterra.

Nell'impianto planimetrico la casa è posta in mezzo ad uno spiazzo, spesso recintato, dal quale partono le carraie che portano ai campi. È raro che in questa parte di pianura la corte si trovi al centro del podere: che si adegui cioè all'esigenza di favorire il risparmio di tempo e di energia nello spostarsi da un appezzamento ad un altro. Sulla scelta della posizione del fabbricato influiva notevolmente la

strada pubblica verso cui andava approssimandosi maggiormente il centro economico dell'azienda.

Il nucleo dell'unità poderale era comunque la corte in cui si svolgeva - e si svolge tuttora - un quotidiano processo di accentrimento, di elaborazione e di smistamento dei prodotti. Essa presenta una struttura interiore così ripartita: il corpo edile, dove sono sistemate l'abitazione del rurale, la stalla per i bovini e il magazzino dei prodotti, si trova su un lato e ha il fronte esposto più o meno a mezzogiorno. Lungo gli altri lati dell'aia – isolati o in alcune zone addossati all'edificio – sono posti gli annessi, cioè gli elementi riservati alla conservazione dei foraggi, al ricovero per equini, suini e pollame, al deposito per gli utensili, il pozzo di falda freatica e il forno.

Tutte queste caratteristiche risultano comuni alla maggior parte delle case rurali dell'agro romagnolo nel quale si ritrovano, direttamente o indirettamente, cinque tipi diversi di costruzioni rustiche corrispondenti ad altrettanti zone d'influenza: la cesenate, la faentina, la forlivese, la ferrarese e la ravennate.

Nella zona tra i fiumi Savio e Parecchia la casa è di un unico tipo: ha pianta rettangolare e dimensioni non grandi, con due piani e il suo elemento più caratteristico è il portico. È largo in media tre o quattro metri, s'innesta a mezza casa – sotto le finestre del primo piano – e copre la facciata e un fianco, oppure entrambi. Il tetto del portico non ha una forte inclinazione ed è sorretto da quattro o cinque piloncini in cotto, sul fronte, e tre o quattro sul fianco. Tuttavia sono accessibili solo un vano o due compresi tra questi piloncini, mentre gli altri sono spesso occlusi.

L'impianto tipologico vede collocata la stalla – che occupa mezza casa – su un fianco. Ad essa si accede per mezzo di due porte ad arco, poste una di fronte all'altra: situazione codesta che accomuna quasi tutte le costruzioni rustiche.

La porta principale, sempre ad arco, si apre al centro della facciata e introduce nell'andito dove si erge la scala che porta al piano superiore, dividendo l'abitazione in due parti uguali. Dallo stesso andito, poi, si accede a sinistra alla cucina o camera del fuoco, mentre a destra si entra nella stalla.

Il tetto è a due falde uguali, pendenti verso la facciata e verso il lato opposto. Gli annessi sono di norma raccolti sotto il porticato; sempre sotto di questo, ai lati, sono posti la stalla equina e i porcili. Il pozzo, a pianta circolare e affiancato da un abbeveratoio, è posizionato lungo un lato dell'aia o innanzi alla stalla.

Si può affermare che la casa cesenate sia derivata dalla *domus* rustica romana. È sufficiente, infatti, osservare la pianta di questa antica dimora per rendersi conto di come l'abitazione cesenate abbia conservato solo una parte del quadriportico che la *domus* romana presentava al centro.

In origine la casa forlivese era identica a quella cesenate; in seguito è venuta modificandosi, attraverso una graduale evoluzione, fino a raggiungere una propria forma ben definita.

La pianta resta rettangolare, mentre scompare il tronco del portico, davanti alla facciata dell'abitazione cesenate. A guisa di appendici, sono rimaste inalterate solo ala o le ali, che formano l'elemento esterno più marcato della tipologia forlivese. Per le sue appendici laterali, la pianta si fa allungata, ma in realtà il fronte non misura più di una volta e mezzo del fianco.

La tipologia rimane pressoché invariata, la cucina si fa più ampia e dal retro di essa si può accedere alla stalla.

L'architettura - senza dubbio più complessa come composizione - è rappresentata dalla tipologia presente in tutto l'agro faentino. Questo fabbricato può essere diviso idealmente in due parti: a sinistra l'abitazione, a destra i locali adibiti alle operazioni di allevamento ma non è raro che la stalla - posta sempre parallelamente al fronte - sia situata, in edifici di dimensioni modeste, dietro alla cucina. Un unico tetto a due spioventi rappresenta la normale copertura, ma in edifici molto profondi si trovano anche tetti a quattro falde.

Caratteristica della casa rurale faentina è il fienile inglobato nell'abitazione e posto sopra la stalla. Nel corpo edile può essere ricavato un portico a campate orizzontali o a basse volte che viene usato come ricovero utensili e macchinari.

Verso il Lughese il fienile diviene un capannone unito alla casa e sovente è aperto sui tre lati. La diversità del quadro antropico delle zone a nord del fiume Reno da quello del resto della pianura ha caratterizzato e influenzato la casa rurale del basso Ferrarese. La presenza di ampie distese terriere - nelle quali manca ogni alberatura e la possibilità di sfruttare queste zone per il pascolo - ha condizionato la struttura dell'abitazione rurale che in queste zone prende il significativo nome di "boaria".

Caratteristica di queste architetture è il tetto a quattro spioventi e la pianta di generose dimensioni. Sul fronte, al centro, si apre una sola porta ad arco, in corrispondenza - o poco spostata - della scala.

Uno spazio notevole è riservato alle stalle, che occupano mezzo piano terra, alle quali si accede per mezzo delle due porte ad arco, chiuse con serramenti e ante orizzontali, e come sempre, sono poste una di fronte all'altra sui fianchi dell'edificio: caratteristica, questa, del tutto simile alle stalle delle abitazioni ravennati.

Nella parte di pianura - originariamente coperta da specchi paludosi - che ha in Ravenna il suo centro economico e coordinatore, la diversità di aspetto agricolo tra le zone in cui la bonifica fu eseguita in tempi diversi, e l'influenza dei tipi adiacenti, hanno prodotto nella casa un vero mosaico di forme. Con queste

premesse risulta assai difficile identificare un tipo di abitazione da definire poi ravennate. È possibile tutt'al più, esaminando le varie dipendenze, stabilire quali caratteristiche sono proprie dei fabbricati rurali di questa zona. La posizione della stalla, come al solito, risulta indicativa. Forse per influenza faentina e condizionata dagli stessi motivi delle "boarie" ferraresi, essa si svolge sul retro della casa - per il lungo - e vi si accede, oltre che dalla cucina, dalle solite due porte ad arco, giustapposte. A questa impostazione tipologica ha inoltre contribuito il modello di alcune costruzioni del periodo veneziano situate in prossimità di Ravenna.

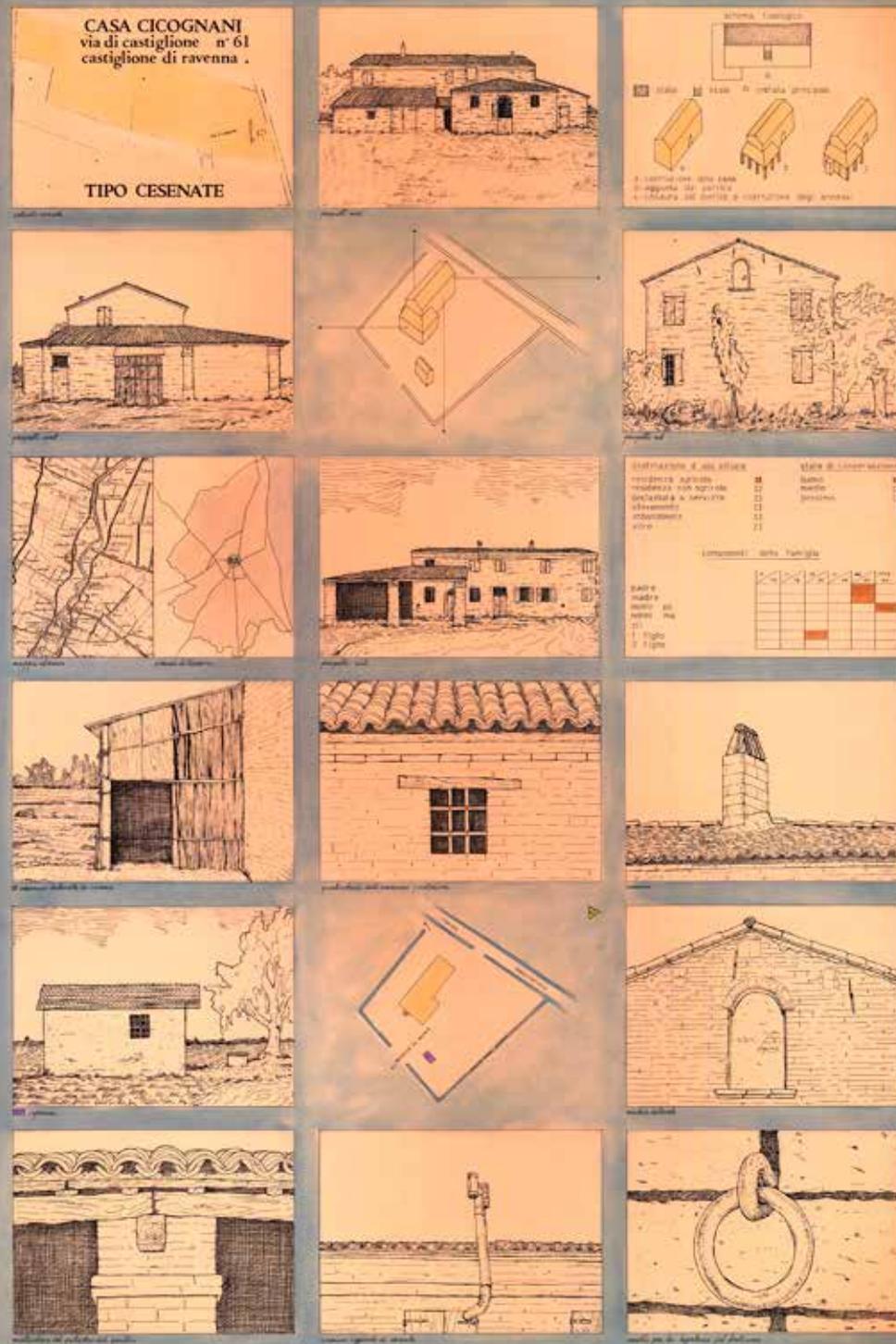
Sul fronte dell'edificio si apre una sola porta. Essa è in corrispondenza della scala che divide in due la parte anteriore del piano terra: a sinistra la stanza del focolare, mentre a destra un locale adibito, una volta, a deposito di combustibile e a cantina. Al piano superiore le stanze sono naturalmente strutturate dalla posizione della scala; sopra alla stalla era il granaio e sul davanti due camere da letto. Il tetto, sempre a due falde, non ha una forte pendenza e i camini appaiono di varia fattura.

Gli annessi, isolati, sono posti di fronte oppure di fianco all'abitazione.

Dalla tesi di laurea di **Egidio Miserocchi** *La casa rurale in Romagna*.



Presentazione Lea Gardi.....	4
LÒM A MÈRZ 2024 gli appuntamenti	8
Lunedì 26 febbraio	9
Martedì 27 febbraio	10
Mercoledì 28 febbraio	10
Giovedì 29 febbraio.....	11
Venerdì 1 marzo	13
Sabato 2 marzo.....	16
Domenica 3 marzo	22
La casa rurale e il paesaggio agrario in Romagna alla fine della mezzadria	
Marina Foschi	27
Nuovi paesaggi rurali, tra tradizione e modernità Piero Orlandi	30
Il paesaggio agrario Roberto Rinaldi Ceroni	33
La casa colonica romagnola: un universo contadino Beppe Sangiorgi.....	35
Casa rurale, buoni esempi di restauro Tiziano Conti.....	36
La vecchia casa riabitata Monica Zauli.....	39
La casa del contadino - La ca' di cuntadén Luigi Berardi.....	41
La casa del contadino in Romagna Luigi Berardi.....	42
Paesaggio rurale Egidio Miserocchi.....	46



LE AZIENDE AGRICOLE CHE COLLABORANO CON IL LAVORO DEI CONTADINI

AZ. AGR. BARTOLINI ALVARO "SPADERNA"

Via Spaderna Oriolo, 4 (via Roncona 4) - Brisighella (Ra)
Cell. 333 5303686 - alvarobartolini.2017@libero.it
Apicoltore, produzione e vendita miele, produttore peperoncini freschi e lavorati

AZ. AGR. CÀ RIDOLFI DI RIDOLFI MATTIA

Via del Dottore, 33 - Gambellara (Ra) Cell. 338 9779804
www.caridolfi.it - info@caridolfi.it  Agriturismo Cà Ridolfi  caridolfi_agriturismo
Agriturismo, Nettarine Romagna, tele e tessuti con filati naturali,
confetture, fattoria didattica

AZ. AGR. FATTORIA ROMAGNOLA

DI FABIOLA ZOFFOLI

Via Lola, 4 - Imola (Bo) Tel. 0542 34901 Cell. 334 1934492
www.fattoriaromagnola.it - fattoriaromagnola@gmail.com
 Fattoria Romagnola  fattoriaromagnola
Fattoria didattica, allevamento, agriturismo

AZ. AGR. FRANZONI LUIGI

E MONTEFIORI IRMA DI FRANZONI LUIGI

Via Tebano, 75 - Tebano, Faenza (Ra)
Cell. 347 1568284 - 333 1733877 gigirmafranz@virgilio.it
Frutti antichi, agricoltore custode, museo del contadino

AZ. AGR. BIOLOGICA IL CHIUSETTO DI TONDINI LUIGI -

GIANCARLO E SCARPELLI PIERINA

Via Fornace, 34 - Brisighella (Ra) Tel. 0546 80381 Cell. 339 6458961
giancarlodelchiusetto@gmail.com
Verdure e frutta fresche, sottolio, sottaceto

AGRITURISMO IL CONTADINO TELAMONE

DELLA SOC. Agr. RO.2MA.

Via Sacramora, 12 - Reda, Faenza (Ra) Cell. 339 7242643 www.ilcontadinotelamone.it
info@ilcontadinotelamone.it  agriturismo il contadino telamone
Agriturismo, frutta e verdura

AZ. AGR. LA MORA A PUROCIELO DI RITA DONEGAGLIA

Via Purocielo, 39 - Brisighella (Ra) Cell. 320 0246504
merlinibeppe@gmail.com  La Mora a Purocielo
Salumi di mora romagnola

FATTORIA LA RONDINE DI SAURO E RITA ROSSINI

Via Boncellino, 178 - Bagnacavallo (Ra) Cell. 388 4647149 - 347 4230464
saurorossini2013@libero.it www.fattorialarondine.it
 Agriturismo La Rondine
Fattoria didattica, carne, salumi, ospitalità, ristorazione, agriturismo

AZ. AGR. BIOLOGICA ANTONELLA MINARDI

Via della Cestina 18 - Baffadi, Casola Valsenio (Ra)
Cell. 347 5216893 antonellaminardi@libero.it
Confetture, sciroppi e prodotti derivati da erbe officinali
e piccoli frutti di bosco e frutti dimenticati biologici

AZ. AGR. TENUTA NASANO SOCIETÀ AGRICOLA

Via Rilone, 2 - Riolo Terme (Ra) Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)
gardi.fabio@libero.it www.tenutanasano.it  tenutanasano
Cantina, agriturismo, confetture, farine di grani antichi

AZ. AGR. PALMYRA DI ROBERTO AMADIO

Via Ramona, Faenza (Ra) Tel. 0546 638165
Melograni, "Il Giardino dell'Anima"

AZ. AGR. BIOLOGICA QUINZAN DI PIETRO BANDINI

Via Castel Raniero, 6 - Faenza (Ra)
Cell. 339 7261421 www.quinzan.it quinzan1@alice.it
  Quinzan Pietro Bandini
Fattoria didattica, musica popolare, vino biologico, frutta

AZ. AGR. ZINZANI MARCO

Via Casale, 23 (Zona campo cross/Monte Coralli) Faenza (Ra)
Cell. 348 7932617 (Marco) 333 7040543 (Ruggero) 347 9458249 (Anna)
info@zinzanivini.it www.zinzanivini.its   Zinzani vini
Vini fusi ed imbottigliati, saba, conserve

Con il contributo di

Comuni di Faenza, Brisighella,
Casola Valsenio, Riolo Terme, Imola



Con il Patrocinio di

Unione dei Comuni della Romagna Faentina
Comuni di: Brisighella, Casola Valsenio,
Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme

Coordinamento: Lea Gardi
Segreteria: info@caridolfi.it
Progetto grafico: Marilena Benini
Foto di copertina: Mirco Villa
Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

Un sentito ringraziamento

Agli autori dei contributi sul tema, a Thomas Venturi per la gestione del programma e delle attività sui social media, infine a tutti coloro che hanno collaborato e che collaboreranno a questa edizione dei *Lòm a Méz*.

In collaborazione con





110
115
420
136
110
116
430
136
110
116
430
136
110
116
430
136
110
116
430
136

RENDITA	CONTRIBUIA
172623	1760
326116	4260
717214	2170
71623	355
60310	1607
661379	2670
28460	1720