



Viti-Cultura:

**le vie dell'uva a Valsamoggia
tra arte, storia ed economia**

Capofila

IC Castello di Serravalle – Savigno
Ecomuseo della Collina e del Vino

IC Bazzano-Monteveglio e IC Crespellano

Partner:

Comune di Valsamoggia
Associazione culturale Terre di Jacopino
Condotta Slow Food Samoggia e Lavino
Officina Pellegrini
Compagnia dell'Arte dei Brentatori
IAT Colli Bolognesi
Vivi Sostenibile
Vivi Valsamoggia
Consorzio Vini Colli Bolognesi
Enostore
Ente Parchi Emilia Orientale
Azienda Agrituristiche Corte d'Aibo
Azienda Agricola Fondo Marzola
Pro Loco di Valsamoggia

Un progetto di:



**Istituti Comprensivi
di Valsamoggia:**
Bazzano-
Monteveglio
Castello di S. -
Savigno
Crespellano



Con il sostegno di:



In collaborazione con:



Grazie al contributo di:



I numeri

3 Istituti comprensivi

14 classi

56 incontri

299 ragazzi

Gli incontri

CLASSI PRIME

- Lezione introduttiva: la storia della vite
- L'Ecomuseo di Castello di Serravalle
- Visita all'azienda agricola Corte d'Aibo
- L'uva (e la Natura) nell'arte: la casa - Officina Pellegrini

CLASSI SECONDE

- Lezione introduttiva: la storia della vite
- L'uva e il vino nei documenti medievali dell'Archivio dei Vicariati e del capitanato della Montagna
- L'azienda vitivinicola con vitigni antichi: visita al Fondo Marzola
- L'uva (e la Natura) nell'arte: la casa - Officina Pellegrini

Introduzione storica (per tutti)



... archeobotaniche

ARCHEOBOTANICA: studio dei resti vegetali provenienti dai contesti archeologici quali carboni, semi e pollini per avere informazioni sulla flora antica, sia selvatica che coltivata dall'uomo. Si collega quindi ad altri studi

Studi sui cambiamenti climatici

Studi sulla dieta umana e sulla produzione di cibo

Studi sull'impatto degli interventi umani sull'ambiente



Pinoli carbonizzati dalla Via Emilia presso Modena

I resti vegetali presentano problemi di conservazione andando incontro a processi di decomposizione ma certe condizioni impediscono l'attacco di batteri e funghi:

- Assenza o carenza di ossigeno
- Zone molto secche o ghiacciate
- Ambienti impregnati d'acqua
- Carbonizzazione

Fondamentale soprattutto per i siti pre-protostorici, complementare in epoca storica

una panoramica sulla storia e preistoria della vite, dai vinaccioli selvatici fossili del Paleolitico alla figura del brentatore bolognese, passando attraverso la coltivazione della vite e l'uso dell'uva in Mesopotamia, Egitto, Fenicia, in Italia durante l'età del Bronzo, tra Greci, Etruschi e Romani e durante il Medioevo.



Abbiamo parlato di **fonti**, di **archeobotanica**, di tecniche di coltivazione antica, dei primi strumenti agricoli, di vinificazione, di contenitori per il trasporto e il consumo del vino, del significato dell'uva e del vino nell'iconografia, del mondo rurale dell'Alto Medioevo, di osterie e di osti, di unità di misura, di prodotti secondari dell'uva e di tante altre cose ancora...

L'Ecomuseo (classi prime)



Cos'è l'Ecomuseo ve lo facciamo raccontare dai ragazzi di Crespellano...

<https://www.epubeditor.it/ebook/?static=100650>

L'Ecomuseo (classi prime)



I documenti dell'archivio storico

(Classi seconde)



Questo archivio contiene una serie di documenti che vanno dal IX secolo fino alla seconda metà del XIX secolo e offrono sia testimonianze dirette sotto il profilo giudiziario, sia indirette, sui rapporti tra Bologna e le comunità del contado, sulla vita quotidiana di queste comunità, sulle loro consuetudini, sulle attività agricole e commerciali, sui prodotti coltivati e sugli animali allevati, sui prezzi delle merci, sugli utensili e gli essenziali oggetti d'arredo delle abitazioni.



Corte d'Aibo (classi prime)

Il paesaggio collinare di Valsamoggia è caratterizzato da vigneti, frutteti, campi per la semina, per il foraggio, boschi e i caratteristici calanchi, che sono colline argillose.

A Corte d'Aibo sono visibili i calanchi del "Pan Perso" chiamati così perché su questi non si può coltivare.

Nelle zone coltivabili invece troviamo alberi da frutto, vigneti e prati da foraggio.

Naturalmente le viti sono le vere protagoniste.

Ci troviamo infatti in un'azienda agricola dal nome antico che deriva dal latino "aibus" che significa "abbeveratoio".



Corte d'Aibo (classi prime)



In questa azienda la produzione del vino biologico è al centro delle attività. Si coltivano sei tipi di vitigni e si usano solo metodi naturali, ad esempio vengono utilizzati i lombrichi che smuovono il terreno e gli restituiscono le sostanze nutritive e non si impiegano pesticidi perché potrebbero contaminare il vino danneggiando la salute dei consumatori. E sapete come si può notare la presenza di parassiti?

Anni fa si usava mettere delle rose accanto ai vigneti per proteggere le viti dall'attacco dei parassiti visto che questi fiori vengono infestati prima della vite. Nel caso di infestazione si cercavano dei rimedi naturali come il verderame.

A Corte d'Aibo sono stati reintrodotti questi antichi metodi. Anche la vendemmia viene fatta a mano come nel passato: si cerca infatti di non usare trattori perché col loro peso soffocano il terreno



Fondo Marzola e il “Saslà” (classi seconde)



L’uva Saslà, come la chiamiamo qui, ha gli acini piccoli e una buccia molto sottile e polpa dolce. E’ un’uva molto delicata che deve essere trasportata con molta attenzione, per questo negli anni '50 del XX secolo la sua produzione è diminuita. Oggi alcuni agricoltori stanno cercando di dare nuovo impulso alla sua produzione. Tradizionalmente viene consumata con le crescentine fritte e il parmigiano o usata per realizzare marmellate.



L'Officina Pellegrini



“Casa Pellegrini”, a Merlano, vicino a Savigno, un museo-laboratorio dove potrete creare delle opere ispirate al mondo del grande artista Gino Pellegrini, che ha vissuto e lavorato in questo territorio, ispirandosi alla Natura circostante.

Pellegrini non si limitava a riprodurre la natura ma per creare le proprie opere utilizzava gli stessi elementi naturali: foglie secche, spighe di grano, terra e fiori. Al secondo piano dell'Officina Pellegrini c'è un mini-museo che contiene diverse opere dell'artista e un telaio con cui creava tessuti artistici intrecciando la trama con elementi naturali



L'Officina Pellegrini



I ragazzi al lavoro
all'interno dell'Officina
Pellegrini



Arte e
Natura...trovare
l'arte nella Natura
o creare Arte con
la Natura?



Diffondere il progetto: lo storytelling



14 MARZO 2017 - RITAN

VITI-CULTURA: LE VIE DELL'UVA A VALSAMOGGIA TRA ARTE, STORIA ED ECONOMIA – 1

Una mattina che anticipa l'arrivo della primavera, col sole che splende e una brezza ancora fresca, è il momento migliore per iniziare **un racconto**. Ma quale racconto? Un racconto di una parte del territorio di Valsamoggia, un racconto un po' strano, forse anche un po' complicato, ma che, pezzo per pezzo, vi porterà, insieme a molti ragazzi delle nostre **scuole**, alla scoperta di luoghi, esperienze e storie che forse non conoscete ancora, o in cui forse vi siete imbattuti per caso. Spesso si tende a guardare con meraviglia verso l'esterno dando magari per scontato una storia millenaria che abbiamo sotto gli occhi e sotto i piedi quotidianamente, dimenticando i lunghi processi che ci rendono quello che siamo, quello che facciamo, quello di cui ci circondiamo.

Quindi, pronti, partenza, via! Torniamo indietro alla primavera del 2016, per la precisione a maggio. L'Istituto per i Beni Artistici Culturali e Naturali dell'Emilia Romagna pubblica sul sito il bando **"Io Amo i Beni Culturali"**, il concorso di idee per la valorizzazione dei beni culturali rivolto alle Scuole Secondarie di 1° e 2° grado e ai Musei, Archivi e Biblioteche dell'Emilia-Romagna, con scadenza il 14 Luglio 2016.

<http://bc.regione.emilia-romagna.it/appuntamenti/2016/al-val-la-6-edizione-del-concorso-io-amo-i-beni-culturali>

Noi conosciamo già questo bando perché avevamo partecipato all'edizione 2013-2014 col progetto sul Museo Archeologico A. Crespellani "In museo dall'oggetto al con-testo"

<http://bc.regione.emilia-romagna.it/istituto/progetti/progetti-1/concorso-di-idee-io-amo-i-beni-culturali/progetti-selezionati-terza-edizione-2013-2014/in-museo-dall2019oggetto-al-con-testo>

questa volta invece abbiamo colto la palla al balzo per presentare un progetto legato all'Ecomuseo della Collina e del vino di Castello di Serravalle ma proiettato su tutto il territorio di Valsamoggia e che avesse come minimo comune denominatore **"l'uva"**.

L'uva non è solo vino. La vite e l'uva potevano, secondo la nostra opinione, raccontare un pezzo della storia del nostro territorio ... in che modo? Innanzitutto perché le vigne erano, e sono, parte integrante del **paesaggio**, dell'**economia** e del suo cambiamento, dei **prodotti tipici** della nostra zona ed entrano a far parte di una serie di **"storie"** che piano piano vi racconteremo. Storie di uomini, passati e presenti, e di luoghi.

Così è nato il progetto **"Viti-Cultura: le vie dell'uva a Valsamoggia tra arte, storia ed economia"** che sta coinvolgendo 14 classi delle scuole secondarie di primo grado degli Istituti Comprensivi di Crespellano, Bazzano - Monteveglio e Castello -Savigno, in un percorso di quattro incontri per ogni classe, attraverso archeologia, archivi, storia del territorio

Tra qualche giorno vi racconteremo qualcosa di più. Intanto vi lasciamo con una domanda: **sapete a quando risalgono le prime tracce archeologiche di vite domestica e dove sono state trovate?**

Risponderemo nel prossimo capitolo di questo racconto...

<http://www.frb.valsamoggia.bo.it/musei/category/io-amo-i-bb-cc/>

La restituzione: audioguida + slideshow

<https://www.epubeditor.it/ebook/?static=100650>

Storia della vite



Salve ragazzi, io sono Merlot!

Vi accompagnerò in questo viaggio sulla storia della vite. Ci faremo aiutare dall'archeobotanica, la scienza che studia i resti vegetali, da cui si ricavano informazioni su quello che si coltiva e sulle tecniche che venivano utilizzate.

Lo sapevate che l'uva comparve sulla Terra in Groenlandia quando non faceva così freddo?

In seguito la vite si espanse anche nel Mediterraneo; molto tempo dopo iniziarono a commerciare il vino e l'uva.

Inizialmente era una pianta selvatica, che con il tempo

abbiamo imparato a coltivare, ricavando da essa molti prodotti oltre al frutto. Ad esempio l'uvetta che viene utilizzata nella produzione dei panettoni, il succo d'uva, il vino, l'aceto, varie salse e i sughi. Per ora il nostro viaggio è finito, ma ci aspettano altre



avventure.

<https://drive.google.com/file/d/0B2Az4OZMZDImMWhVWHdJdEx2aEU/view>

La restituzione: l'opuscolo

L'introduzione storica

Il primo incontro ha fornito una panoramica sulla storia e preistoria della vite, con un excursus dai vinacoli selvatici fossili risalenti al Paleolitico sino alla figura del brenatore bolognese, passando attraverso la coltivazione della vite e l'uso dell'uva in Mesopotamia, Egitto, Fenicia, in Italia durante l'età del Bronzo, tra Greci, Etruschi e Romani e durante il Medioevo.

Abbiamo parlato di fonti, di archeobotanica, di tecniche di coltivazione antica, dei primi strumenti agricoli, del processo di vinificazione, dei diversi contenitori per il trasporto e il consumo del vino, del significato dell'uva e del vino nell'iconografia, del mondo rurale dell'Alto Medioevo, delle osterie e degli osti, delle unità di misura, dei prodotti secondari dell'uva (vino, mosto, saba, aceto...) e di tante altre cose ancora.



La casa officina dell'artista Gino Pellegrini

Ecco come alcuni ragazzi hanno raccontato questo luogo magico, usando come particolare "guida" il cagnolino "Merlot".

Ragazzi, finalmente sono arrivato a casa! Qui abito con i miei padroni, siamo a "Casa Pellegrini" a Merlano, vicino a Savigno, un museo-laboratorio dove potrete creare delle opere ispirate al mondo del grande artista "Gino Pellegrini", che ha vissuto e lavorato in questo territorio.

Un tempo in questa casa Gino realizzava i suoi quadri che s'ispiravano alla natura circostante.

Il paesaggio qui intorno è bellissimo, si possono vedere i colli bolognesi con campi, boschi, vignette all'orizzonte. Probabilmente queste vie, nei secoli passati, erano percorse dai brenatori trasportavano in città vino e uva in grandi recipienti chiamati "brente", a questi personaggi Gino ha dedicato un ciclo di disegni.

Anche voi potete prendere ispirazione da quello che vedete. Se osservate bene il profilo delle montagne ricorda quello di un cane ad addormentato. Pellegrini non si limitava a riprodurre la natura ma per creare le proprie opere utilizzava gli stessi elementi naturali: foglie seccate, spighe di grano, terra e fiori. Al secondo piano dell'Officina Pellegrini c'è un mini-museo che contiene diverse opere dell'artista e un telaio con cui creava tessuti artistici intrecciando la trama con elementi naturali.



L'Archivio Storico dei Vicariati e del Capitano della montagna di Bazzano

Questo archivio contiene una serie di documenti che vanno dal IX secolo fino alla seconda metà del XIX secolo e offrono una testimonianza diretta sotto il profilo giuridico, sia indirette, sui rapporti tra Bologna e le comunità del contado, sulla vita quotidiana di queste comunità, sulle loro consuetudini, sulle attività agricole e commerciali, sui prodotti coltivati e sugli animali allevati, sui prezzi delle merci, sugli utensili e gli essenziali oggetti d'arredo delle abitazioni. Sono inoltre molto preziose per tutti i nomi di luogo e di persona che ci ritornano.

Ecco cosa scrivevano i ragazzi:

«L'incontro con l'archivista è stato molto interessante perché ci ha permesso di conoscere alcuni aspetti del nostro territorio e della vita quotidiana delle persone nel Medioevo. Abbiamo visto che una lezione di storia senza il libro, ma attraverso la lettura delle fonti, ci ha colpito molto il fatto che nel Medioevo i giudici venivano da Bologna per amministrare la giustizia nel nostro territorio, dove a volte cercavano rifugio i delinquenti che scappavano dalla città. Abbiamo visto che come denaro si usavano la lira e il soldo, che erano tasse da pagare, come il dazio, che veniva applicato al vino che veniva esportato e che i contadini spesso denunciavano le persone, o i proprietari di animali, che avevano danneggiato la loro terra e le loro coltivazioni.»

Abbiamo scoperto anche i nomi di persona diffusi nel Medioevo nel territorio di Valsamoggia: alcuni, come Giacomo, Pietro, Giovanni, Nicola sono frequenti anche oggi, mentre altri ormai non vengono più utilizzati, in particolare Ugolino, Masato, Guglielmo, Pellegrino.

L'archivio è aperto e visitabile tutti i sabati mattina



L'Ecomuseo della Collina e del Vino di Castello di Serravalle:

Le classi sono state guidate all'osservazione del paesaggio che circonda la collina, in un percorso a ritroso nel tempo per capire come la coltivazione della vite, abbia lasciato e lasci tuttora segni sul territorio. Si è parlato di vitigni, di andamenti dei filari, di vite maritata, di prodotti, di forza lavoro e di attrezzi.

Scrivono i ragazzi:

«Essendo delle piante rampicanti, le viti erano attaccate a dei sostegni "morti": dei pali di metallo sorreggendo le piante, che erano attaccate ad essi attraverso i vitigni, dei sottili "filì" caratteristici di questa pianta. A noi alunni sono sorti alcuni dubbi, quindi abbiamo iniziato a fare delle domande alla nostra guida: "Cosa vuol dire sostegno morto?", "Se esiste un sostegno morto, allora esiste anche un sostegno vivo?" "Se esiste, che cos'è?".

Le risposte che la vite può essere coltivata in tre modi: può essere fissata ad un sostegno vivo, prendendo il nome di "vite maritata", può essere fissata ad un sostegno morto o può essere coltivata "ad alberello".

All'Ecomuseo è visibile una delle prime testimonianze della produzione di vino in Valsamoggia: il dolio vinario proveniente dall'insediamento rustico di età romana di Mercatello. Poteva contenere circa 1000 litri di vino ed era collegato, tramite una canaletta ad un "tuculaccio", un torchio, di cui rimaneva solo la base, in ciottoli e coccio pesto.

Oltre ai reperti archeologici, all'interno dell'Ecomuseo sono conservati attrezzi che rimandano ad un passato prossimo della coltivazione e della lavorazione dell'uva, come per esempio imbottigliatrici, tappatrici, filtri e canelle per spillare il vino.



Le visite alle aziende agricole:

Le classi prime hanno fatto un'uscita presso l'Azienda agricola Corte d'Aibo di Montevigolo, mentre le classi seconde presso l'Azienda Agricola Fondo Marzola di Castello di Serravalle.

CORTE D'AIBO

Il paesaggio collinare di Valsamoggia è caratterizzato da vigneti, frutteti, campi per la semina, per il foraggio, boschi e i caratteristici calanchi, che sono colline argillose. A Corte d'Aibo sono visibili i calanchi del "Pan Perso" chiamati così perché su questi non si può coltivare. Nelle zone coltivabili invece troviamo alberi da frutto, vigneti e prati da foraggio. Naturalmente le viti sono le vere protagoniste. Ci troviamo infatti in un'azienda agricola dal nome antico che deriva dal latino "aibus" che significa "abbeveratoio".

In questa azienda la produzione del vino biologico è al centro delle attività. Si coltivano sei tipi di vitigni e si usano solo metodi naturali, ad esempio vengono utilizzati i lombrichi che smuovono il terreno e gli restituiscono le sostanze nutritive e non si impiegano pesticidi perché potrebbero contaminare il vino danneggiando la salute dei consumatori. E sapete come si può notare la presenza di parassiti? Anni fa si usava mettere delle rose accanto ai vigneti per proteggere le viti dall'attacco dei parassiti visto che questi fiori vengono infestati prima della vite. Nel caso di infestazione si cercavano dei rimedi naturali come il verdecime. A Corte d'Aibo sono stati reinventati questi antichi metodi. Anche la vendemmia viene fatta a mano come nel passato: si cerca infatti di non usare trattori perché col loro peso soffocano il terreno.



AZIENDA VITIVINICOLA FONDO MARZOLA

Qui i ragazzi hanno potuto parlare di viticoltura distinguendo tra uva da tavola (uva angela, paradisa o chasselas, quest'ultima coltivata in Francia, Italia e Svizzera), da vino e parlando anche di altri prodotti come l'aceto balsamico e forte, la marmellata d'uva, oppure i sughi, che si ottengono mescolando il mosto con la frutta.

L'uva Sasla, che la chiamiamo qui, ha gli acini piccoli e una buccia molto sottile e polpa dolce. E' un'uva molto delicata che deve essere trasportata con molta attenzione, per questo negli anni '50 del XX secolo la sua produzione è diminuita. Oggi alcuni agricoltori stanno cercando di dare nuovo impulso alla sua produzione. Tradizionalmente viene consumata con le crescentine friate e il parmigiano o usata per realizzare marmellate. I ragazzi hanno potuto osservare le viti da vicino per parlare nel dettaglio delle parti della pianta e dei metodi moderni per coltivare la vite, proteggerla dai parassiti e delle fasi di lavorazione per ottenere il vino.



Un progetto di:

FONDAZIONE ROCCA DEI BENTIVOGLIO

ECOMUSEO DELLA COLLINA E DEL VINO

Regione Emilia-Romagna

Istituto per i beni artistici culturali e naturali

In collaborazione con:

Associazione Amici del Territorio

Corte d'Aibo

FONDO MARZOLA di Serravalle

Grazie al contributo di:

ENOstore

MUSEI DI VALSAMOGGIA

FONDAZIONE ROCCA DEI BENTIVOGLIO

info. tel. 051 836442 - didattica@roccadeibentivoglio.it

web e blog: www.musei.valsamoggia.bo.it

Facebook/Twitter: @FRBValsamoggia

viti cultura

Le vie dell'uva a Valsamoggia tra arte, storia ed economia

viti cultura

Le vie dell'uva a Valsamoggia tra arte, storia ed economia

Questo opuscolo è il risultato del progetto Viti-Cultura: le vie dell'uva a Valsamoggia tra arte, storia ed economia vincitore del concorso di idee lo sono i beni culturali indetto dall'Istituto per i Beni Artistici Culturali e Naturali dell'Emilia Romagna.

299 ragazzi di 14 classi delle scuole secondarie di primo grado degli Istituti Comprensivi di Crespellano, Bazzano - Montevigolo e Castello - Savigno durante l'anno scolastico 2016-17 hanno seguito un percorso legato all'Ecomuseo della Collina e del vino di Castello di Serravalle ma proiettato su tutto il territorio di Valsamoggia che ha avuto come minimo come denominatore "l'uva".

La vite e l'uva sono stati la lente attraverso la quale i ragazzi hanno scoperto parte del loro territorio e della loro storia, dato che le vigne erano, e sono, parte integrante del paesaggio, dell'economia e del suo cambiamento.

I ragazzi hanno documentato tramite foto, video e relazioni le esperienze fatte durante i quattro incontri e successivamente ogni classe ha rielaborato tutte le nozioni ricevute, approfondendo alcuni aspetti, elaborando loghi, prodotti artistici e vere e proprie guide del territorio. Sarà possibile visionare il materiale prodotto dalle classi sul sito www.musei.valsamoggia.bo.it e lasciarsi guidare alla scoperta di questi luoghi dalle loro parole e dalle loro immagini.

Grazie a tutti

**2A – 2B – 3A – 3B
Castello di Serravalle**

**2A 3A ex 3A
Savigno**

**2A-2B-2D
Crespellano**

**2E-2F-3D-3E
Monteveglia**

