

LÒM A MÊRZ

mezzadria,
una lunga storia
di GENTE COMUNE
**Da domenica 26 febbraio
a venerdì 3 marzo 2023**



www.illavorodeicontadini.org

LÒM A MÊRZ

mezzadria,
una lunga storia
di GENTE COMUNE
**Da domenica 26 febbraio
a venerdì 3 marzo 2023**

Il Lavoro dei Contadini APS

Via Terracina 12 – Faenza (Ra)

Cell. 339 4939961

illavorodeicontadini@libero.it

www.illavorodeicontadini.org

  Il Lavoro dei Contadini



presentazione

La tradizionale manifestazione dei Fuochi a Marzo (Lòm a Mèrz), organizzata dall'Associazione "Il Lavoro dei Contadini" prende il via il 26 febbraio e promuove eventi fino al 6 marzo 2023.

Il tema proposto per i Lumi a Marzo edizione 2023, è quello della *Mezzadria, una lunga storia di Gente Comune*, con l'obiettivo di avviare una riflessione originale su questa vicenda che ha avuto inizio molto tempo fa e che, contrariamente a quello che si può immaginare, coinvolge un po' tutti.

Il contratto di mezzadria era molto diffuso nella nostra regione e prevedeva che il proprietario mettesse a disposizione un'abitazione e il proprio terreno per il contadino che la doveva coltivare con il contributo del resto della famiglia, ricevendone in cambio la metà dei prodotti raccolti. Da questo la parola *mezzadro*, derivante dal latino *medietarius*: "colui che divide a metà".

Questo tipo di contratto ha avuto origine nel Medioevo, è stato utilizzato fino agli anni Ottanta del Novecento e ha quindi condizionato, per alcuni aspetti positivamente, per altri invece negativamente, la vita sociale ed economica dei nostri territori. Il nostro obiettivo è stimolare una riflessione positiva sul patrimonio valoriale che ha contraddistinto quell'epoca e di come noi oggi possiamo trarne insegnamento in prospettiva, sia per il nostro presente, sia per le generazioni future.

Questa riflessione non riguarda solo l'agricoltura in Romagna, ma è riferita più in generale a tutte quelle realtà collegate alla produzione di beni e servizi per la società, con riferimento non solo alla produttività, ma alla protezione dell'ambiente, alla fertilità dei suoli, alla qualità e alla regimazione delle acque, alla conservazione, alla biodiversità, al paesaggio e lo sviluppo rurale, alla cucina, con usi e costumi, riti, tradizioni e valori etici legati alla vita in campagna.

Le aziende agricole, gli agriturismi, le fattorie didattiche, le scuole del

nostro territorio che aderiscono alla manifestazione, oltre al consueto programma ricco di eventi legati alla tradizionale accensione di fuochi propiziatori, proporranno riflessioni e approfondimenti sul tema indicato dalla nostra associazione che ha tra gli obiettivi quello di far conoscere e così conservare la memoria delle nostre origini.

Per il periodo del Lumi verrà allestita una mostra alla Galleria d'Arte Molinella di Faenza, dal 3 al 12 marzo 2023, dal titolo *Da bur a bur*. Saranno esposti, secondo i ritmi dettati dalle stagioni, strumenti utilizzati per la preparazione del terreno, per la semina, la mietitura e la battitura del grano, adoperati in agricoltura prima dell'avvento della meccanizzazione e provenienti dalla collezione privata di Luigi Franzoni, nostro socio. È questo, secondo i curatori della mostra, l'esempio più chiaro di quanto l'intera famiglia mezzadrile fosse coinvolta nelle attività lavorative e abituata a non sprecare nulla, nemmeno un'ora di luce.

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



LÒM a MÈRZ 2023, gli appuntamenti

Le "focarine" nei campi vicino alle case nel circondario dei Comuni di: Argenta, Bagnacavallo, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Civitella di Romagna, Cotignola, Faenza, Fontanelice, Imola, Lugo, Ravenna, Riolo Terme, Russi, San Pietro in Campiano.

domenica 26 febbraio

- 1** Nasano
Riolo Terme (Ra)
- 2** Fattoria Romagnola
Imola (Bo)
- 3** Società agricola
Caboi Claudia e figli
Fontanelice (Bo)
- 4** Agriturismo
Rio Manzolo Villa
Vezzano Brisighella (Ra)
- 5** Museo Etnografico
"Sguri" Savarna (Ra)
- 6** Agriturismo Campo
Rosso Civitella di
Romagna (Fc)
- 7** Ravagli Ragone (Ra)
- 8** Solaroli Andrea
San Severo
Cotignola (Ra)
- 9** Circolo Arci
Passogatto Lugo (Ra)
- 10** Il Roccolo La Serra
Castelbolognese (Ra)
- 11** Agriturismo
La Rondine
Bagnacavallo (Ra)
- 23** Torre di Oriolo
dei Fichi Faenza (Ra)

lunedì 27 febbraio

- 1** Nasano
Riolo Terme (Ra)
- 24** Scuola Primaria "O.
Pazzi" Brisighella (Ra)
- 12** Il contadino
telamone
Reda Faenza (Ra)
- 27** Società Agricola
Tenuta Poggio Pollino
Imola (Bo)

martedì 28 febbraio

- 13** Scuola Primaria
Tolosano Faenza (Ra)
- 14** Dalmonte Cesare,
Francesco e Pompeo
Riolo Terme (Ra)
- 15** Bartolini Alvaro
Brisighella (Ra)
- 12** Il contadino
telamone
Reda Faenza (Ra)
- 25** Agriturismo Martelli
Borgo Montone Ravenna
- 26** Associazione
Culturale "La Grama"
San Pancrazio (Ra)

mercoledì 1 marzo

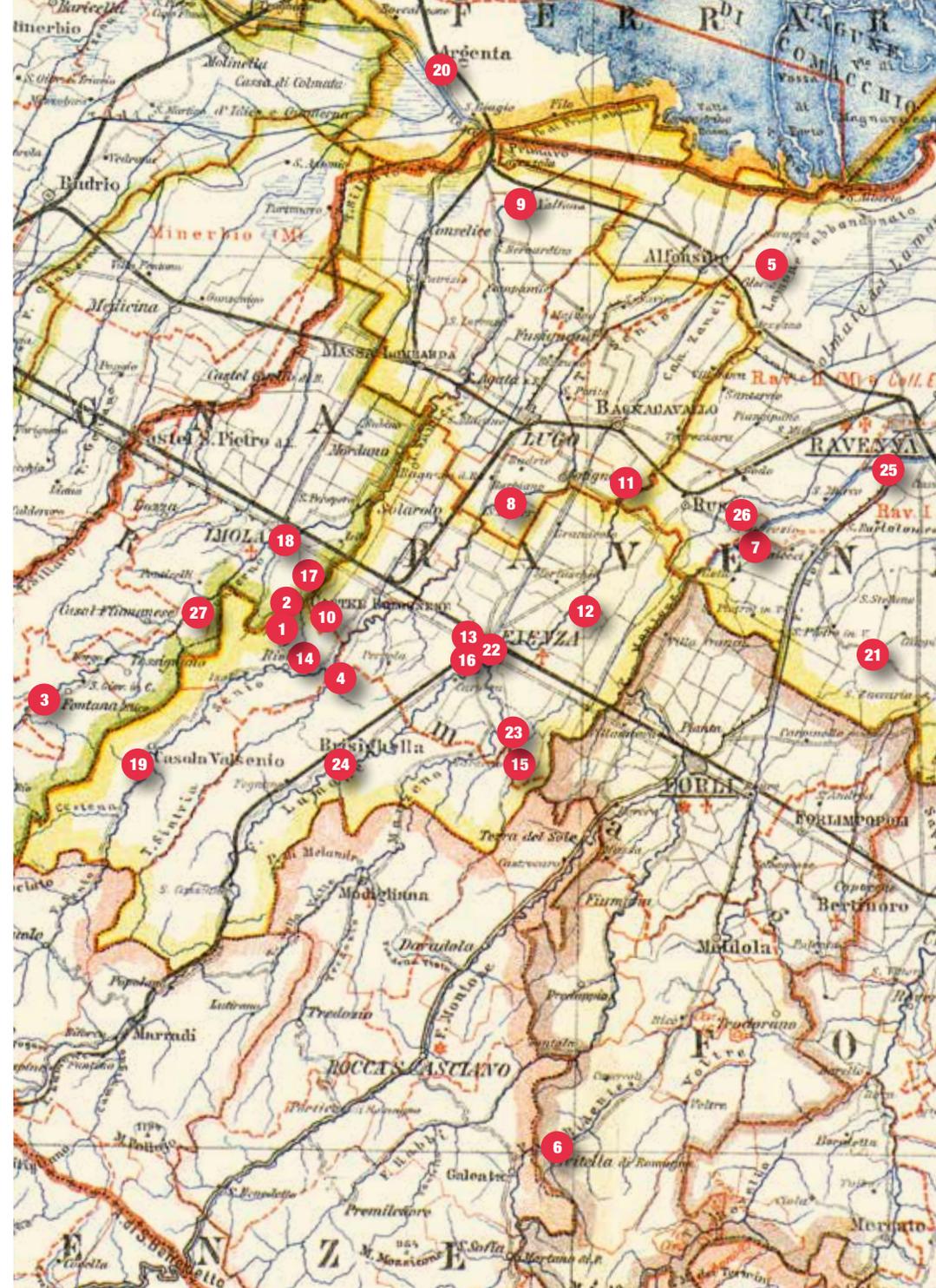
- 16** Scuole Primaria
Pirazzini Faenza (Ra)
- 12** Il contadino
telamone
Reda Faenza (Ra)

giovedì 2 marzo

- 17** Tenuta Masselina
Castel Bolognese (Ra)

venerdì 3 marzo

- 18** Mercato della terra
Imola (Bo)
- 19** Piadineria da Lori
Casola Valsenio (Ra)
- 20** Convento
dei Cappuccini
Argenta (Fe)
- 21** M.D.T.
(Museo Didattico
del Territorio)
San Pietro
in Campiano (Ra)
- 22** Sala Bigari, Comune
di Faenza
Galleria Molinella
Faenza (Ra)



domenica 26 febbraio

1 Tenuta Nasano Società Agricola

Via Rilone, 2 Località Mazzolano, **Riolo Terme** (Ra)
Tel. 0546 70715, Cell. 334 9991623 (Stefano) 339 4939961 (Lea)
gardis.fabio@libero.it | www.tenutanasano.it |  tenutanasano

DALLE ORE 15

- *Spettacolo teatrale a cura dell'Associazione Culturale Entelechia (www.associazione-entelechia.it) che è lieta di presentare il suo adattamento della fiaba "La Strega Rossella"*
- *Visita alla cantina: degustazione e acquisto dei vini di nostra produzione, sfusi e in bottiglia*
- *"Arcord dla Campagna" (ricordi di campagna), antichi mestieri con **Mario Scalorbi**, realizzazione scope in saggina*
- *Il croccante artigianale realizzato in diretta da **Antonella Minardi***
- *Accensione del fuoco all'imbrunire*

MENU

Polenta con ragù

Piadina romagnola con salsiccia ai ferri, affettati e formaggi

Dolci della tradizione

Vin brulè gratis per tutti

AZIENDE OSPITATE:

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

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

Formaggi e ricotte

- **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

- **Serricoltura Gurini**

Via Scavignano 41, Marzeno di Brisighella (Ra) Cell. 379 1902023

serricolturagurini@libero.it   serricolturagurini

Produzione e vendita di piante floricole, orticole ed ornamentali



2 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

SIAMO PRONTI AD ACCOGLIERVI DALLE ORE 17.30

- *Si visita la fattoria e si sfamano gli animali*
- *All'imbrunire accendiamo il grande fuoco dei lumi a marzo nel prato accompagnati dai racconti della tradizione romagnola a cura di Andrea*

DALLE 19

- *Cena nella casa del contadino con Menu romagnolo e le specialità a chilometri zero della nostra cucina. È gradita la prenotazione Cell. 334 1934492 – Fabiola*

3 Società Agricola Caboi Claudia e figli

Via Buffadosso, 2 **Fontanelice** (Bo)

Cell. 334 9449642 – 327 0688284

az.valsellustra@libero.it |  az agricola Valsellustra

L'azienda partecipa al mercato della terra di Imola tutti venerdì pomeriggio

ORE 17

- *Visita agli animali*

ORE 17.30

- *Con la collaborazione di **Luccio il torronaio** dimostrazione della lavorazione e degustazione del torrone*
- *Degustazione dei nostri formaggi*
- *All'imbrunire accensione del fuoco come da tradizione, con la partecipazione delle maschere sarde dei **Baccargios di Romagna***
- *A seguire **cena tipica sarda** – è gradita la prenotazione: Cell. 334 9449642*

4 Agriturismo Rio Manzolo



Via Trieste, 99 **Villa Vezzano**

Brisighella (Ra) Cell. 339 7990144

www.riomanzolo.it   riomanzolo

- *Passeggiata pomeridiana sui calanchi con la guida **Matteo Mingazzini** (Romagna Sentieri)*
 - *Accensione del fuoco nell'aia e cena in agriturismo*
- Informazioni e prenotazioni: Cell. 339 7990144

5 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

ORE 14 VISITA AL MUSEO:

APERTURA MOSTRA DALLE 10 ALLE 12 E DALLE 14 ALLE 19

• *Mostra di Gabbiette per grilli dalla Romagna a Firenze, dalla Francia al Portogallo fino all'Estremo Oriente a cura di **Roberto Fabbri***

DALLE 12 ALLE 14.30

• *Polenta al ragù e salsiccia con schiacciata cotta al forno a legna € 10
Bevande a offerta libera (*)*

DALLE 14.30 ALLE 15.30

• *Esibizione del Coro dei Canterini Romagnoli diretti dal maestro **Matteo Unich**
• Poesie Romagnole a cura di **Luciano Ghinassi***

DALLE 16.30

• *Accensione del falò propiziatorio e apericena con pizza,
vino dei Poderi delle Rocche, vin brulé e zuccherini - offerta libera (*)
www.museoetnosguri.it*

Ingresso a offerta libera

• *Visita guidata al museo su richiesta
• Pranzo a cura di SA.GRA.CO*

() la prenotazione non è obbligatoria, ma aiuta molto l'organizzazione
Disponibili opzioni vegetariane e senza glutine*

Prenotazione al Cell. 327 6768515

6 Agriturismo Campo Rosso

Strada comunale di Buggiana, 146 **Civitella di Romagna** (Fc)
Cell. 380 5142609 Katia

www.agriturismocamporosso.com | info@agriturismocamporosso.com

ORE 11

• *Seminario "Il sistema sociale di organizzazione del lavoro della famiglia mezzadrile nella Romagna-Toscana tra XVIII e XIX"*

I mezzadri che vissero a cavallo del Novecento in queste terre sopravvissero a una vita durissima fatta di fame e lavoro grazie ad un'organizzazione familiare e sociale di comunità, unica nel suo genere.

Attraverso testimonianze, racconti e dati storico-statistici del tempo scopriremo, non solo cosa mangiavano, ma anche come riuscirono a cavarsela in tempi in cui

portare qualcosa in tavola non era scontato.

Quali sono i sistemi che sono arrivati fino a noi e quali pratiche possono essere valide come spunto di riflessione e insegnamento utile ancora oggi

*Relatrice: dott.ssa **Katia Sandri***

• *Al termine del seminario aperitivo e pranzo conviviale*

Aperitivo € 5

Menu contadino a prezzo fisso € 25 bevande escluse

ORE 17.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

Castagnaccio e vin brulé € 5

Prenotazione obbligatoria per tutte le attività

7 Azienda Agricola Ravagli

Via Argine dx Montone, 220 **Ragone** (Ra)
Cell. 347 8884547

 azienda Alessandra Ravagli  ravagli_vini

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

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

DALLE ORE 17

• *Sarà possibile fare la visita in cantina*

• *Menu dell'aia:*

*Piadina con coppa di testa, con salsiccia passita o al formaggio
Ciambella*

I nostri vini al calice

DALLE ORE 18

Polenta al ragù

ORE 18

• ***Fabrizio Caveja** artista faentino porterà in versione acustica voce e chitarra le canzoni degli ultimi due album "Terra sacra" e "Nuovo mondo" (Yatagàn) che affrontano il tema della Romagna nel rapporto fra la vita e la morte, il passato e il futuro, Dio e la natura*

• *Come nelle migliori tradizioni di trebbi e Lòm a Mèrz, oltre alle canzoni in lingua italiana, ci sarà modo di immergersi nelle radici culturali della nostra terra con la lettura di poesie e fiabe per tutte le età raccontate in lingua romagnola **attorno al fuoco***

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



8 Azienda Agricola
e Fattoria didattica Solaroli Andrea



Via Maremme, 11 San Severo di Cotignola (Ra)
Cell. 339 3046710 Genny | infosolaroli@gmail.com

Azienda Vitivinicola. Vendita vino, saba e confetture

"Mezzadro, affittuario o proprietario poco importa se non hai Amore per la terra..."

EVENTO ORE 19

- **Menu:** salsiccia ai ferri, vin brulé e zuccherini
- **Accensione del falò**
- *Nell'aia intrattenimenti della tradizione romagnola*
Durante la serata sarà possibile acquistare prodotti

9 Circolo Arci
per la valorizzazione di Passogatto
e del suo territorio



Via Passogatto, 10 Passogatto – Lugo (Ra)
Cell. 333 2513259 | www.passogatto.it

ORE 16

- **Stage di danze folk** con Antonella e Nadir

ORE 18

- **Proiezione del cortometraggio di Mirco Villa** "Gli ultimi mezzadri"

*La memoria popolare della mezzadria e la sua storia attraverso le immagini di oggi:
vere e proprie custodi del passato*

A SEGUIRE

- **Accensione del falò** davanti al Santuario della Madonna di Loreto a Passogatto

ORE 19

- **Apericena** (per info e **prenotazione** Cell. 333 2513259 **Ciro del Gatto**)

ORE 20.30

- **Danze folk** con l'**Orchestra** di Forlimpopoli

10 Azienda Agricola Biologica "Il Rocolo"



Via Cornacchia, 2105 Località La Serra di Castel Bolognese (Ra)
Cell. 338 2595637 IlRocoloAziendaAgricola Agrirocolo

ORE 11

- **Passeggiando nel bosco ti racconto del castello della Serra**

«...E così nell'anno del Signore 1134 mentre i Faentini tornavano da Imola dopo aver lasciato a guardia alcuni cavalieri e alcuni fanti, giunsero sulla strada tutti i conti, la cavalleria e la fanteria del contado in assetto da guerra. Protrattosi lo scontro per quasi un'ora intera i nemici furono messi in fuga e i nostri cittadini prostrandoli e uccidendoli li inseguirono fino alla Serra e, offrendosi sprezzanti alla morte, dopo un'aspra lotta presero il Castello e lo distrussero...»

Cronicum Faventinum (Magistri-Tolosani, 1236)

Il Castello della Serra faceva parte dei possedimenti del Contado di Imola e nel 1134, dopo aspra lotta, fu conquistato dai Faentini in uno storico scontro con le milizie dei nobili imolesi.

*Del Castello della Serra restano tracce solo nei libri, passeggiando nel bosco proviamo a raccontarne la storia e ad immaginarlo assieme allo storico **Luigi Solaroli**.*

ORE 12.30

- **Apertura punto ristoro** curato dalla cooperativa sociale **Botteghe e Mestieri**
 - **Nel pomeriggio accensione del fuoco** come da tradizione
- Prenotazione obbligatoria al numero Cell. 338 2595637*

11 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 dei fuochi**

ORE 18

- **Conversazione sul tema "La mezzadria nella nostra agricoltura"**
con un esperto agronomo

ORE 20 CENA

- **Polenta con pancetta, tagliatelle con ragù di vacca romagnola IGP, pollo arrosto e patate al forno.** € 25 bevande escluse, **è gradita la prenotazione.** 388 4647149 Debora

23 Associazione per la Torre di Oriolo

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

www.torredioriole.it | info@torredioriole.it

 torredioriole  torre_di_oriolo

ORE 10.45

Apertura del parco

ORE 12 APERTURA PUNTO RISTORO

*Nel parco della torre un punto ristoro proporrà per tutta la giornata **specialità della tradizione romagnola** prodotte dalle aziende agricole di Oriolo, mentre nella vicina oasi del gusto i visitatori potranno trovare vini, succhi di frutta, confetture, farine di grani antichi, olio, formaggi e altri golosi prodotti in degustazione e in vendita*

ORE 14

• *Ritrovo sotto al tronco del pino: la natura che si risveglia sarà al centro della **passeggiata "Le erbe di Oriolo" a cura di Luciana Mazzotti** Camminando lungo il Sentiero dell'Amore si imparerà a riconoscere le erbe spontanee di stagione e il loro possibile utilizzo nella vita di ogni giorno*

*Alla stessa ora partiranno i **giochi popolari della tradizione romagnola**:*

nessun limite di età per passatempi divertenti e adatti a tutta la famiglia

• *"**Raccontare le radici del mondo rurale contadino**"*

*filmati e interviste di **Mirco Villa***

• ***Giro in carrozza a cavallo** in quel di Oriolo per grandi e bambini*

DALLE ORE 15 ALLE 21

*Musica a cura di **Fola Balarèna** che ripropone brani tradizionali romagnoli, suonati mantenendone la struttura originale antica, che ben si adatta ai balli, anch'essi tradizionali e antichi che si facevano nei tempi passati nelle aie delle case contadine*

***Scuola di ballo** a cura dei musicisti*

ORE 17.45

L'atmosfera magica dei Lòm a Méz inzierà a riempire l'aria al calar del sole

ORE 18

***Accensione falò propiziatorio**, balli e canti intorno al fuoco*

Mostre e allestimenti all'interno della Torre

Nel parco, giochi di legno della tradizione

Potete trovare il programma dettagliato su Facebook e Instagram



Lunedì 27 febbraio

1 Tenuta Nasano Società Agricola

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

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

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

Entree

Crostino di polenta con baccalà mantecato

Antipasto

Zuppa di ceci con bocconcini di baccalà

Primo

Cappellacci di patate con guazzetto di baccalà e carciofi fritti

Secondo

Baccalà al forno con crema di cavolfiore

erbe dell'orto saltate in padella

Dolce

Budino di mele e vin santo

Vini in abbinamento alle portate

Roccolo – Trebbiano frizzante rifermentato in bottiglia - Relais Mevigo

Ricordo – Romagna DOCG Albana Secco – Tenuta Nasano

Principe – Romagna DOC Sangiovese Superiore – Tenuta Nasano

€ 35 – **prenotazione obbligatoria** al Cell. 339 4939961

24 Scuola Primaria "O. Pazzi" Brisighella

Viale de Gasperi, 2 **Brisighella** (Ra)

Nascono nuovi germogli con le radici nel passato

Come nelle aie di una volta

DALLE ORE 18.30

*Gli alunni eseguiranno **canti della tradizione e balli popolari attorno al falò** con la collaborazione musicale della **Banda del Passatore di Brisighella***

12 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

f agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• *Cena con tipici piatti consumati nelle famiglie mezzadrili*

prenotazione obbligatoria e info al Cell. 339 7242643 Massimiliano

MENU

Antipasto: ciccioli del nostro maiale, frittata di cipolla, fagioli con la saba

Zuppa di fagioli coi maltagliati fatti a mano

Stufato di pollo con patate e verdure

Uova sode nel sugo

Radicchio coi bruciatini

Zuppa inglese

• *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Una storia recente dell'agricoltura: la mezzadria", **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 terzo capitolo è intitolato "La società rurale: il padrone, il fattore, il mezzadro, il garzone e la spigolatrice, il bracciante"*

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

27 Società Agricola Tenuta Poggio Pollino

Via Monte Meldola, 2/t **Imola** (Bo) Cell. 331 6125474
marino.pasquali@libero.it

ORE 20

Accensione del falò

Quanta gioia col pane secco... Non si butta il pane!

Crostini con intingoli

La zuppa nel pane

Tagliatelle al ragù rustico

Loverie da credenza

€ 25 vino (anche calice) escluso

Serata con intrattenimento a sorpresa

martedì 28 febbraio

12 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

f agriturismo il contadino telamone

ORE 19.30

• *Accensione del fuoco propiziatorio*

ORE 20

• *Cena con tipici piatti consumati nelle famiglie mezzadrili*

prenotazione obbligatoria e info al Cell. 339 7242643 Massimiliano

MENU

Antipasto: ciccioli del nostro maiale, frittata di cipolla, fagioli con la saba

Zuppa di fagioli coi maltagliati a mano

Stufato di pollo con patate e verdure

Uova sode nel sugo

Radicchio coi bruciatini

Zuppa inglese

• *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Una storia recente dell'agricoltura: la mezzadria", **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 terzo capitolo è intitolato "La società rurale: il padrone, il fattore, il mezzadro, il garzone e la spigolatrice, il bracciante"*

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

13 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 19

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

.....

14 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 e a seguire giochi per i più piccoli ed intrattenimenti vari, il tutto accompagnato da polenta al ragù e salsiccia per tutti*

.....

15 Az. Agr. Bartolini Alvaro "Spaderna"

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

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

ORE 20

- *Accensione del fuoco*
 - *Partecipazione di aziende locali con i propri prodotti*
 - *Degustazioni con prodotti dell'azienda*
 - *Incontro con Mario Gurioli "La mezzadria padrò, fatur, cuntadè"*
-

25 Agriturismo Martelli

Via Altiero Spinelli, 10 **Borgo Montone** – Ravenna  Slow Food
Cell. 339 2206342 www.agriturismomartelli.com Condotta di Ravenna

Per celebrare la mezzadria **Elvio Pezzi**, poeta e scrittore della Romagna, sarà con noi all'agriturismo Martelli. Illustrerà il mondo contadino della mezzadria romagnola con poesie e racconti personali. È un animatore vero. Porterà una selezione dei suoi libri da mettere in vendita per chi vorrà acquistarli

ORE 19.30

Rito del fuoco

ORE 20.30

Cena con prodotti di stagione dell'azienda che ci ospita e vini locali

MENU

Crostoni rustici

Tagliatelle di "Senatore Cappelli" al ragù

Gallinella farcita, grigliata mista, patate alla contadina, radicchio e bruciatini

Pasticceria secca

Vini in abbinamento: Sangiovese superiore

Costo: € 35 per soci e amici

Info e prenotazione: entro Giovedì 23 febbraio 2023 telefonando al Cell. 347 9564551 o inviando una mail a slowfoodravenna@gmail.com

.....

26 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 18.30

- *Convegno: "Storia della mezzadria in Romagna" relatore: Giorgio Amadei già professore della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e presidente dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura*
- *A seguire accensione del fuoco con musica e canti della tradizione*
- *Piccola degustazione con prodotti locali*



mercoledì 1 marzo

16 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 19

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



12 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 nelle famiglie mezzadrili**
prenotazione obbligatoria e info al Cell. 339 7242643 Massimiliano

MENU

Antipasto: ciccioli del nostro maiale, frittata di cipolla, fagioli con la saba

Zuppa di fagioli coi maltagliati fatti a mano

Stufato di pollo con patate e verdure

Uova sode nel sugo

Radichio coi bruciatini

Zuppa inglese

- *Dopo la cena si parlerà del tema dell'anno dei Fuochi: "Una storia recente dell'agricoltura: la mezzadria", **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 terzo capitolo è intitolato "La società rurale: il padrone, il fattore, il mezzadro, il garzone e la spigolatrice, il bracciante"*

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

giovedì 2 marzo

17 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

- **Visita al museo della Tenuta**, vino e vita contadina: percorso attraverso le sette sale che ospitano una collezione di attrezzi e macchine di fine Ottocento di rara bellezza

- **Visita guidata alle sale di affinamento dei vini**: bottaia, sala delle anfore, sala di affinamento dello spumante Metodo Classico

- **Angolo del vino**: degustazione di vini biologici della Tenuta

- **Specialità gastronomiche a cura di Fattoria Romagnola** con delizie della tradizione

- **Accensione del fuoco propiziatorio** e racconti della tradizione a cura dell'Associazione culturale Torre dell'Orologio

- **Musica dal vivo!** Il duo faentino **Emisurèla** con violino e fisarmonica reinterpretano i classici del repertorio folk romagnolo



venerdì 3 marzo

18 Mercato della Terra

presso Via Rivalta, 12 **Imola** (Bo)

DALLE 15.30 ALLE 18.30

- **Mercato contadino dei produttori Slow Food** – buono, pulito e giusto
- All'imbrunire accendiamo il **fuoco propiziatorio** accompagnato da musica, cibo e vino brulé, vi aspettiamo numerosi



19 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**

Tortelli all'ortica con ragù

Taglierino di salame del contadino e salsiccia appassita, Savor (conserva dolce tipica della tradizione contadina romagnola a base di mosto d'uva con frutta mista) formaggio squacquerone, polenta fritta e ficattola (pasta di pane fritto tipica dell'appennino toscano romagnolo)

Ciambella

1/4 di vino o acqua

€ 20 a persona

Obbligatoria la prenotazione al Cell. 339 1782830



20 Convento dei Cappuccini – Chiesa San Lorenzo

Via Cappuccini, 4/a **Argenta** (Fe) Tel. 0532 330276

iatargenta@comune.argenta.fe.it | www.comune.argenta.fe.it

 Comune di Argenta  Comune_di_argenta

ORE 20.30

- **Accensione del fuoco propiziatorio** a cura dell'associazione Tuttinsiemeipersanbiagio
- **Visita guidata alla mostra di Archildo Babini** "Giorno dopo giorno La forza del colore 1919-2020"
- **Presentazione del catalogo della mostra** a cura di **Paola Babini**
- **Canti della nostra tradizione della Corale Giuseppe Verdi** di Argenta
- **Degustazione dei vini della tenuta Garusola** e dei prodotti tipici del territorio

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

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

Tel. 0544 36136

didattica@ravennantica.org | www.ravennantica.it

ORE 17

- **I frutti della terra. Laboratorio per bambini.** Un ritorno alle origini della civiltà contadina dove i bambini si avvicinano ai frutti della terra attraverso un creativo laboratorio che utilizza la tecnica del mosaico. Laboratorio gratuito per i bambini da 5 a 12 anni a cura di Fondazione RavennAntica. Non è necessaria la prenotazione

- **Mostra attrezzi della civiltà contadina,** a cura dell'Istituto Comprensivo di San Pietro in Vincoli

ORE 18

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

ORE 19

- **Polenta con ragù, tè caldo, ciambella** a cura del **Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano**

ORE 19.30

- **Accensione del falò propiziatorio** nel parco del Museo a cura del Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano. L'iniziativa **Lòm a Mèrz al Museo** è svolta da Fondazione RavennAntica e Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano con la collaborazione dell'Istituto Comprensivo di San Pietro in Vincoli



22 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:

• **Liliana Vivoli**, *già Direttore Archivio di Stato Imola, Forlì e Cesena*

"Mille anni di mezzadria, tradizioni e valori"

• **Valtiero Mazzotti**, *Direttore Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, Regione Emilia Romagna*

"Mezzadria e sostenibilità ambientale, economica e sociale"

• **Carlo Catani**, *Presidente Associazione Tempi di Recupero, Faenza*

"Mezzadria come tradizione avanguardista, l'arte ancestrale del recupero"

• *Conclude: Massimo Isola, Sindaco di Faenza*

22 Galleria Comunale d'arte

Voltone della Molinella, 2 **Faenza**

www.illavorodeicontadini.org

Dal 3 al 12 marzo 2023, alla Galleria d'arte Molinella, la mostra "Da bur a bur". Saranno esposti, secondo i ritmi dettati dalle stagioni, gli strumenti utilizzati per la preparazione del terreno, quelli per la semina, la mietitura e la battitura del grano, adoperati in agricoltura prima dell'avvento della meccanizzazione e provenienti dalla collezione privata di Luigi Franzoni, socio de Il Lavoro dei Contadini. È questo, secondo i curatori della mostra, l'esempio più chiaro di quanto fosse coinvolta l'intera famiglia mezzadrile nelle attività lavorative abituata a non sprecare nulla, nemmeno un'ora di luce!

ORE 19

• *Inaugurazione mostra alla Galleria d'arte Molinella, Faenza*

ORARI DI APERTURA

• *Dal 3 al 12 marzo 2023*

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

mezzadria,
una lunga storia
di GENTE COMUNE

mille anni di mezzadria

Parlare oggi di mezzadria, a cinquant'anni dalla sua scomparsa, ci porta a ricordare soprattutto il sudore e la vita dura dei nostri padri, ma dobbiamo anche riflettere che questa istituzione, nata nel Medioevo, rappresentò un'importantissima conquista per la povera gente che fino ad allora non aveva mai avuto alcun diritto: il contratto mezzadrile infatti definiva obblighi e doveri per il lavoratore ma anche per il padrone dei terreni, sia pure in posizione di potere. Ben presto la mezzadria divenne la forma contrattuale prevalente in Toscana, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, ma fu meno presente nelle altre regioni centro-settentrionali.

In cosa consisteva questo accordo? Un proprietario terriero, con un contratto di durata annuale tacitamente rinnovabile, dava da lavorare il proprio podere a una famiglia contadina e tutta la produzione, e anche le spese di gestione, dovevano essere divise a metà. Inclusi nei patti e fino alla fine del secondo conflitto mondiale, c'erano poi una serie di obblighi a carico dell'agricoltore, le cosiddette "regalie": prodotti della stalla, dell'orto e animali da cortile, da portare al padrone durante l'anno. Le regalie erano giustificate come corrispettivo da dare al proprietario per avere il permesso di allevare pollame o suini sul fondo per uso domestico, ma di fatto erano evidenti residui di omaggi feudali.

Questo sistema economico e sociale si basava sulla forza lavoro dell'intera famiglia patriarcale, le cui dimensioni dovevano essere proporzionate alla terra da coltivare, e su una gerarchia e una divisione dei ruoli che per secoli non venne messa in discussione: il padrone, il fattore, il reggitore, la reggitrice, il bifolco, per ultimo il garzone.

La famiglia mezzadrile doveva stare sulla terra, nella casa colonica isolata, per occuparsi delle coltivazioni e per curare il territorio, ma le produzioni, da dividere a metà col proprietario, erano anche quelle che dovevano garantirle l'autosufficienza alimentare.

Alla fine dell'annata agraria si determinava il debito o il credito del

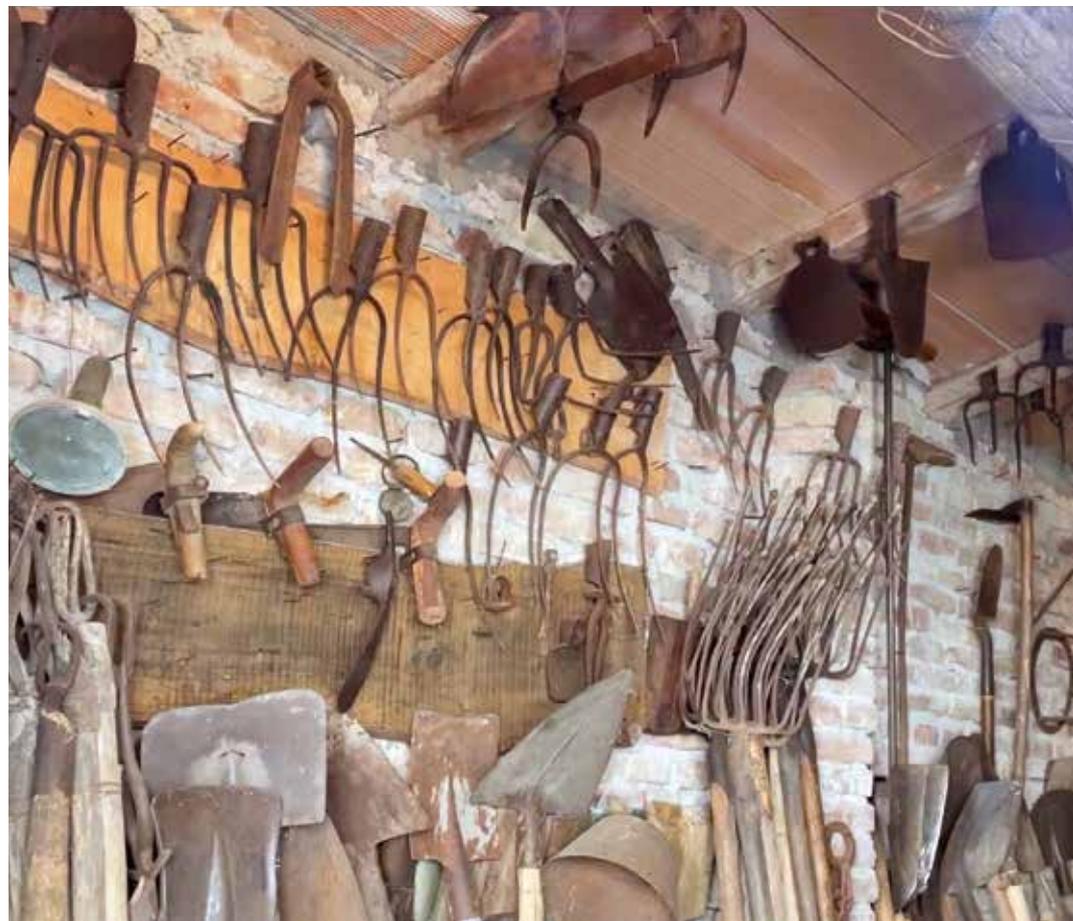
mezzadro nei confronti del possidente, utilizzando le registrazioni annotate nel libretto dei conti custodito dal reggitore di casa. Lungo un periodo di mille anni la mezzadria è nata, si è affermata e si è esaurita, per molteplici fattori di natura economica e sociale, come la progressiva industrializzazione, l'emigrazione dalle campagne, la disgregazione della famiglia patriarcale.

Furono due leggi dello stato italiano, nel 1964 e nel 1982, a sancirne la fine.

Liliana Vivoli

Scrittrice

già Direttore degli Archivi di Stato di Imola, Forlì e Cesena



il contratto di mezzadria

Nel Codice Civile, nel libro V dedicato al lavoro, nel capo relativo all'impresa agricola, sono riportati alcuni tipi di contratto tra proprietario e utilizzatore del fondo agricolo; si tratta per lo più di contratti oggi in disuso, sostituiti da diverse forme negoziali, quali l'affitto o il comodato di fondo rustico.

La mezzadria è disciplinata dal Codice Civile all'art. 2141, che la definisce come il contratto tra il concedente, proprietario dei terreni e degli immobili su essi presenti ed il mezzadro (colui che con la propria famiglia coltiva i terreni del "padrone"), che si associano per la coltivazione di un podere e per l'esercizio delle attività connesse al fine di dividerne a metà i prodotti e gli utili; la stessa norma, tuttavia, stabilisce che è valido altresì il patto con il quale taluni prodotti si possono dividere in proporzioni diverse.

La mezzadria poteva essere stipulata a tempo indeterminato o determinato; quella a tempo indeterminato si intende convenuta per la durata di un anno agrario e tacitamente rinnovata di anno in anno, se non veniva comunicata disdetta almeno sei mesi prima della scadenza.

Gli elementi principali del contratto di mezzadria si possono così riassumere:

- il proprietario forniva il terreno e gli immobili su essi presenti e a volte il bestiame o parte di esso;
- la famiglia colonica il lavoro;
- la ripartizione delle spese e degli utili di conduzione tra concedente e mezzadro al 50%;
- l'obbligo di residenza nel podere e di custodia del medesimo da parte del mezzadro;
- il divieto di subconcessione del fondo.
- a carico del mezzadro, rimanevano gli obblighi di manutenzione ordinaria dei fossi e delle strade poderali del fondo, del trasporto dei pro-

dotti spettanti al padrone.

- l'annata agraria finiva il 10 novembre.

Il mezzadro poteva allevare animali da cortile per l'uso della sua famiglia, a fronte di alcune regalie (consuetudine di origine medievale), consistenti nel fornire al padrone capponi a Natale, un certo numero di galline grasse a Carnevale ed in altre occasioni e feste, galletti ad agosto e coppie di uova tutti i mesi.

Per quanto riguarda, in particolare, la mezzadria va detto che, nonostante la legge n. 756 del 1964 avesse posto il divieto di stipula di nuovi contratti di mezzadria, rimane ammessa l'efficacia di quelli in corso di validità; ciò è confermato anche dalla legge n. 203/1982 che, pur prevedendo la loro conversione in contratti d'affitto a coltivatore diretto, permette comunque la prosecuzione dei rapporti già esistenti.

Di fatto, in Romagna, nella prima metà degli anni Ottanta del secolo scorso, i contratti di mezzadria ancora esistenti vengono modificati in contratti d'affitto.

Vincenzo Tronconi
già Insegnate di Diritto,
Istituto Tecnico Oriani, Faenza



mezzadria: memoria di una storia per un nuovo sviluppo dei territori e delle comunità

Certamente non è banale il ritorno alla storia e alla memoria della mezzadria: un modo di rileggere le vicende dei territori e delle comunità, che hanno costituito la base di generazione delle condizioni di vita attuali non solo nell'area romagnola.

Poiché il paragone tra le condizioni di ieri e di oggi diventa inevitabile, fare memoria e storia di una forma e di un contesto esteso della vita agricola del secolo passato (nel periodo precedente, ma anche successivo alla guerra), costituisce un approccio conoscitivo e valutativo capace di fornirci una chiave di lettura adeguata a comprendere i problemi che presenta oggi lo sviluppo di tante aree agricole della regione e dell'area romagnola.

Mezzadria non voleva dire di per sé crisi delle aree agricole e delle famiglie e delle imprese famigliari che vi erano insediate, ma accesso a forme organizzative e risorse che consentivano un rapporto adeguato e proporzionato ad un mercato, quello dei prodotti dell'agricoltura, ma anche dell'accesso agli strumenti adeguati alla produzione, che diversamente non si rendeva possibile per le condizioni economiche e sociali di una quota rilevante della popolazione.

Le città, anche piccole, non costituivano di per sé il centro dello sviluppo, ma erano legate, quasi vincolate alla produzione e distribuzione delle risorse alimentari che provenivano dalla campagna, dalle famiglie mezzadrili e che nelle città trovavano il primo mercato di sbocco, ancora prima del mercato di area regionale e nazionale.

Paradossalmente l'economia agricola era di grandi dimensioni, proporzionalmente più rilevante rispetto a quella artigianale e a quella industriale, concentrata in aree settentrionali del paese, ma si manifestava e si alimentava delle risorse formali, giuridiche, e quindi demografiche nei piccoli centri urbani, nelle frazioni, nei borghi che davano identità alle persone, alle famiglie, e anche alle giovani generazioni che nel lavoro e nella produzione agricola trovavano le ragioni della loro esistenza.

Poi con la fase della ricostruzione post bellica e di una economia che si andava differenziando, con la concentrazione urbana e l'accesso esteso ai servizi di istruzione, di salute e di benessere di quote crescenti della popolazione, si sono modificati anche i rapporti tra famiglie e imprese proprietarie dei fondi rurali e famiglie e lavoratori addetti al lavoro agricolo. Se le famiglie mezzadrili costituivano un punto di riferimento storico per tante aree della Romagna di pianura e di collina, in altre aree i lavoratori agricoli prima singoli, poi riuniti in cooperative di lavoro rappresentavano un altro possibile percorso per uno sviluppo non solo delle risorse naturali, ambientali e alimentari dei territori, ma anche per uno sviluppo integrato delle comunità locali.

Nonostante la diversificazione netta tra sviluppo delle aree artigianali e quindi industriali e sviluppo delle aree agricole, in termini e in forme diverse sono rimaste al centro di uno sviluppo innovativo e trasformativo delle condizioni di vita tradizionali le famiglie agricole, che acquisendo in tanti casi le condizioni per la loro autonomia, hanno attribuito a se stesse una loro specifica identità, ma anche un legame con il territorio locale che dello sviluppo costituiva, come nel passato, una delle condizioni essenziali per una qualità di vita, sconosciuta a tante persone e famiglie.

La mezzadria va recuperata nella storia e nella memoria come una risorsa non da negare e dimenticare, ma come una delle condizioni che hanno generato quello sviluppo che oggi conosciamo come patrimonio di comunità e di territori che stanno riscoprendo il nesso che li ha sempre legati ad una dimensione di qualità, da cui non si può prescindere, anche in un contesto di modernizzazione di società che hanno bisogno continuo e sempre più forte di comunità.

Everado Minardi
già Docente di Sociologia dello Sviluppo,
Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università di Teramo

SUPERAMENTO DELLA MEZZADRIA, OLTRE VENT'ANNI DI TENSIONI NEI CAMPI

Ci son voluti 18 anni per congelare il vecchio contratto di mezzadria, ma in molti casi di anni ne son serviti altri per arrivare ad una definitiva conclusione.

Dal 1973 ero impegnato in seno alla principale Organizzazione Agricola, la "Bonomiana", ovvero la Confederazione Coltivatori Diretti (presso la sede di Ravenna) ed ho vissuto direttamente quei tempi dovendo gestire, supportare e indirizzare le prescrizioni della legge 756 del 1964 che faceva esplicito divieto di stipulare nuovi contratti mezzadrili e conseguentemente modificava alcune norme del Codice Civile, il tutto per favorire la creazione di imprese dirette coltivatrici e limitare l'abbandono di terre fertili da parte di mezzadri che non trovavano più i mezzi economici di sostentamento per la famiglia.

Fu poi solo con l'uscita della Legge Agraria del 1982 (L.230) che si ebbe una vera svolta in materia in quanto l'art. 25 imponeva l'obbligo di convertire i contratti in essere da mezzadria ad affitto entro quattro anni e comunque, in casi particolari, entro dieci anni dopo l'intervento della magistratura per le vicende irrisolte bonariamente.

L'Organizzazione di cui facevo parte, per sua natura, associava poche aziende mezzadrili, ma nonostante questo si era sovente chiamati a dover dirimere contrasti tra le parti che, con animo poco sereno, cercavano ognuno il massimo vantaggio in ogni transazione.

Nel 1982, nei casi rimasti irrisolti da mancata conversione, dopo il fallimento dei tentativi di conciliazione (atto dovuto per Legge da tenersi presso gli Ispettorati Provinciali per l'Agricoltura), molti mezzadri furono costretti a frequentare il Tribunale con gran dispendio di energie e denaro per le spese legali.

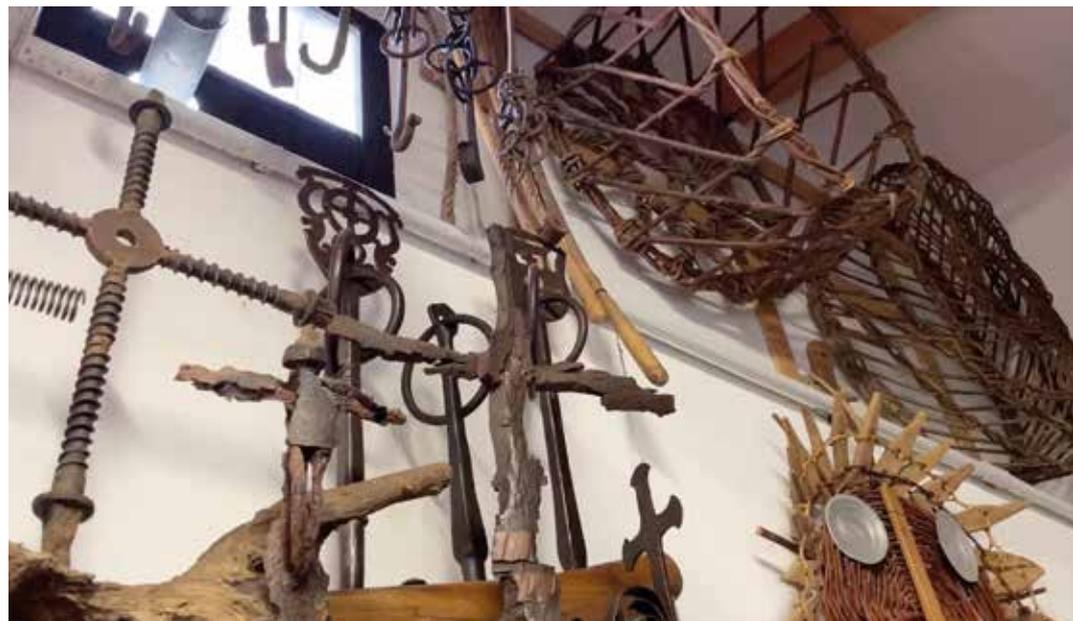
Solo alla fine del 1994 nella nostra provincia non esistevano più contratti mezzadrili.

Un momento storico per la nostra agricoltura che finalmente vede-

va riconosciuta la completa gestione dei terreni agli imprenditori che nell'ambito della famiglia avevano la possibilità di decidere autonomamente il proprio futuro. Furono anni non facili ma poi, con leggi successive, ai coltivatori diretti furono riconosciuti meriti a valenza sociale, ambientale ed economica con incentivi per l'acquisto dei terreni, della meccanizzazione ed il sostegno alle produzioni. In quei frangenti anche le donne (*azdôre*) oltre al normale e pesante impegno della reggenza delle attività familiari dovettero supportare il capo famiglia, (*azdôr*) nelle controversie senza mai venire a meno ai loro compiti istituzionali di moglie, madre, casalinga ed imprenditrice di se stessa che con l'allevamento degli animali di bassa corte, con la produzione di verdure e qualche volta fiori, integravano gli scarsi redditi familiari.

Oggi all'Agricoltura è finalmente riconosciuto il giusto ruolo e valore nell'economia nazionale, non solo come produttore di derrate alimentari o consumatore di mezzi di produzione e meccanizzazione, ma per tutti quei valori peculiari che ogni famiglia detiene in seno per tradizioni, valori etici, cucina e gastronomia, nonché la tutela del territorio in cui opera giornalmente.

Mario Costa
già Dirigente Coldiretti Ravenna



mezzadria: il ruolo e l'esperienza della scuola caldesi di persolino (faenza)

Non è facile riuscire a condensare il fenomeno storico della mezzadria nel nostro territorio in poco spazio, per cui mi limiterò ad una serie di considerazioni che si riferiscono al periodo che va dal 1957 al 1982, strettamente legate alla Scuola Caldesi, fondata a Faenza nel 1887.

Nel 1957 diventa presidente della Scuola Cesare Patuelli il quale crea le premesse affinché il suo successore, Giovanni Dalle Fabbriche, raggiungesse l'obiettivo della nascita dell'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura, perno del grande sviluppo agricolo, trainato soprattutto dalla frutticoltura, nell'area del faentino e non solo, grazie anche alle capacità di personaggi quali Vincenzo Ossani e Nino Tini.

Durante il Piano Verde 1961-1965 e quello 1966-1970, si susseguono diversi tentativi di riforma agraria e il 15 settembre 1964 viene emanata la legge n. 756 che vietava, dal 1974, la stipulazione di nuovi contratti di mezzadria, seguita dalla legge 3 maggio 1982 n. 203 che prevedeva la conversione dei contratti esistenti in contratti d'affitto, anche a seguito alla richiesta di una sola delle parti.

Quindi in questo periodo, in cui la mezzadria aveva una forte preminenza soprattutto nell'area di pianura e della media collina, si registra una notevole mutazione con il passaggio della gestione dell'azienda al coltivatore diretto; la Scuola Caldesi prima e l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura dopo, hanno posto le basi grazie all'istituzione di corsi formativi (in particolare quelli frutticoli), per un forte sviluppo della frutticoltura, favorito anche dalla presenza di famiglie molto numerose (che erano uno dei punti di forza della mezzadria) e con ancora buona presenza di giovani.

Contestualmente il Comune di Faenza, proprietario di una vasta area agricola nella frazione di Tebano che stava in gran parte passando dalla mezzadria alla conduzione diretta, promuoveva la nascita, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, dell'ESAVE (Ente Studi Assistenza Viticola Enologica) che insieme all'Università di Bologna, ha creato le premesse

per l'ammodernamento e lo sviluppo della viticoltura e di una enologia di qualità.

Ventacinque anni nei quali si è determinato un forte impulso allo sviluppo della frutticoltura e della viticoltura, portando redditi e benefici a quegli agricoltori che, provenendo in gran parte dall'esperienza della mezzadria, hanno saputo utilizzare al meglio tutte le innovazioni tecnologiche, legate anche alla diminuzione della manodopera familiare.

È il momento di cambiamenti nel nostro paesaggio agrario che la mezzadria aveva contribuito a modellare, come pure ci sono stati cambiamenti ai beni e servizi pubblici agricoli, beni e servizi che non avevano un riconoscimento dal mercato come la fertilità dei suoli, la protezione dell'ambiente, la qualità delle acque e la biodiversità, temi questi che la mezzadria aveva "salvaguardato" e che ora sono sempre più oggetto dell'interesse del cittadino-consumatore e su cui si sta concentrando l'attenzione della politica agricola europea che ha come obiettivo far convivere il giusto reddito degli agricoltori con la salvaguardia dei beni per le future generazioni.

Anche su queste esigenze Persolino ha cercato di dare risposte introducendo per l'Istituto Professionale, sotto la presidenza di Umberto Montefiori, la parola "Ambiente" accanto ad "Agricoltura", cercando di coniugarle al meglio nell'attività didattica, quando ormai la mezzadria era diventata solo un ricordo del passato.

Antonio Venturi

già Dirigente Politiche Agricole, Provincia di Ravenna



nuovi modelli di agricoltura e conseguente trasformazione del paesaggio rurale

Emilio Sereni (1907/1977), scrittore e storico dell'agricoltura italiana, nel suo testo *Storia del paesaggio agrario italiano* del 1961, definisce il paesaggio agrario come «Quella forma che l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale».

Paesaggio che è luogo della produzione agricola e dove l'agricoltore ne è maestro e artefice. In realtà anche in Romagna è più corretto parlare di una molteplicità di paesaggi agrari.

Il paesaggio agrario che si è sviluppato dal Medioevo fino agli anni Cinquanta del Novecento, è quello che si basa sull'economia indotta dalla conduzione mezzadrile; il colono risiedeva sul fondo, mentre il proprietario abitava tendenzialmente in città, anche se spesso si trovano ancora case coloniche assieme a case padronali, queste ultime di solito abitate solo durante il periodo estivo.

Le colture presenti sono quelle del grano e di altri seminativi, spesso in rotazione con piante leguminose ed intervallati da filari di vigneti "maritati" con sostegni vivi (aceri, giunchi, alberi da frutto), già presenti in epoca romana, la così detta "piantata".

Pane, vino e legumi erano alla base dell'alimentazione e dell'economia locale.

Nei primi anni del Novecento, prende avvio la frutticoltura, incentrata sui pescheti in alcune aree della pianura Romagnola, ad esempio a Massa Lombarda (famosa la pesca "Buco Incavato", oggi presidio di Slow Food) e a Cesena. Nascono anche le prime industrie di trasformazione per confetture e succhi.

Le aree basse romagnole e ferraresi, sono oggetto di programmi di bonifica avviata da una legge del 1882, proposta da Alfredo Baccarini, originario di Russi. Anche Mussolini varò un grande piano per le bonifiche con l'obiettivo di recuperare terreni ad uso agrario. Ma solo dopo

la Seconda Guerra Mondiale anche le Colmate del Fiume Lamone sono oggetto di lavori di bonifica, che radicalmente cambiano il paesaggio. Le principali colture sono i seminativi e la coltivazione della barbabietola (in Romagna si sviluppa una fiorente e capillare industria di trasformazione), che soppiantano in diverse aree la coltura tradizionale della canapa, con il prosciugamento anche dei maceri.

Con la fine della mezzadria, la specializzazione e la meccanizzazione ci propongono un nuovo paesaggio agrario, nel quale, i più attenti, sono ancora in grado di cogliere le tracce delle varie epoche che si sono susseguite: canali, strade e carraie, pilastri votivi, centuriazioni.

Ettore Pezzi
Il Lavoro dei Contadini



La mezzadria: un ricco patrimonio etnografico di folklore e tradizione contadina

La mezzadria nel mondo rurale ha segnato molti secoli di storia, fin dal basso Medioevo, con la presenza di contratti anche complessi: come mi hanno raccontato i molti mezzadri che ho conosciuto, a volte si dovevano dividere anche le produzioni minori come uova, galline e capponi (lasciando generalmente le migliori al padrone). Si trattava di una dura realtà, in cui spesso ci si trovava a rinunciare anche al necessario per far quadrare il pranzo con la cena. Questo sistema, entrato in crisi per diversi motivi a partire dal 1964, fu poi abolito definitivamente nel 1982.

Prima della Seconda Guerra Mondiale le condizioni erano molto difficili e precarie, come si può percepire da un estratto del racconto di Dina, classe 1923:



Vivevo in un piccolo paese, e ricordo una grande miseria; si mangiava quello che era disponibile, senza differenza tra i giorni di festa e gli altri, a parte il Natale e la festa del patrono. Avevamo qualche gallina, ma potevano esserci giorni in cui era disponibile un solo uovo per tutta la famiglia. La frutta non c'era, e l'orto era molto importante per il sostentamento: patate, insalata e cardi, che in inverno si seppellivano sotto terra e si cucinavano in cotoletta con un uovo. La situazione è migliorata quando abbiamo avuto la possibilità di tenere un maiale, e quindi si facevano la salsiccia e la lonza. Si mangiava l'aringa, un pezzo piccolissimo con molto pane fatto in casa e un poco di verdura. Non c'era la stufa, ma solo il camino, e con il fuoco si cucinava e ci si riscaldava. La mamma ci dava i fagioli da sgusciare, seduti in terra davanti alla porta, ed era un'occasione per mangiarne qualcuno. Bisognava fare attenzione a non farsi vedere dal padrone, altrimenti ci avrebbe accusati di portargli via il raccolto.

Le cose non erano diverse per la coetanea Giustina: l'istruzione era in secondo piano rispetto alla sopravvivenza e al lavoro, dato che non ci si poteva permettere di perdere braccia, anche se si trattava di bambini.

Racconta Giustina:

Dopo la terza elementare non mi hanno più fatta andare a scuola perché dovevo lavorare; c'erano pochi soldi per mangiare e per vestirsi. Vivevo in una famiglia di contadini ed eravamo sei fratelli, il papà non si poteva permettere di prendere gli operai. Si mangiava quello che si po-



teva, spesso c'erano la polenta e i fagioli, o la pizza grossa sulla graticola. Avevamo le mucche e ogni tanto la mamma col latte faceva il formaggio e un po' di crema, di nascosto dal padrone perché il latte era destinato al vitello da vendere. Quel che si raccoglieva nel campo si dava da mangiare alle mucche, e per noi non rimaneva quasi nulla. Non c'era frutta, solo l'uva che serviva per fare il vino per tutto l'anno. Si vendevano un po' di barbabietole e di frumento, ma le fave si davano ai maiali. Anche del maiale restava poco, perché salsicce e prosciutto si tenevano per gli operai che dovevano mietere il grano a mano con la falce. Per loro a volte la mamma comprava le bracioline di pecora da cucinare nella graticola col pomodoro, ma non per noi.

Dopo la guerra le ripartizioni dei prodotti col padrone erano diventate più generose: dal 50% si era passati al 60%, come mi racconta Lilia, classe 1935.

Avevamo da contratto l'obbligo di consegnare una percentuale di uova e di galline in base alla produzione, non potevamo utilizzare il latte per noi perché era destinato all'allevamento dei vitelli. Nel nostro caso era abitudine invitare nel periodo pasquale i proprietari: la diocesi, il vescovo e tutto il suo seguito, a un pranzo dove non doveva mancare nulla. Tutto sommato, nonostante le grandi restrizioni e le carenze prima della guerra, la diocesi e il fattore erano disponibili spesso a chiudere un occhio, e questo permetteva di usare una parte del latte per produrre formaggi e scambiare le uova con il pesce e con la carne.

Lilia racconta:

Alla fine degli anni '40 eravamo in dieci in famiglia, e mia nonna faceva da *azdôra* e da *azdôr*. Avevamo tante galline, e riuscivamo ad avere circa trecento uova alla settimana, da usare sia in cucina, sia come merce di scambio. A pranzo, il lunedì si mangiava pasta asciutta, strichetti o ingannacappelletti, il martedì si faceva il brodo generalmente con i tagliolini, il mercoledì pasta asciutta o brodo matto, il giovedì brodo con pasta grossa, il venerdì pasta coi fagioli o con le verdure, il sabato pasta asciutta sempre fatta in casa e la domenica brodo e garganelli. Come secondo c'erano le verdure dell'orto e nei giorni in cui c'era il brodo si mangiavano il lessico e le patate, negli altri il formaggio. La pasta era sempre fatta in casa, non si acquistava la pasta "compra", la pasta secca che siamo abituati a cucinare oggi, perché costava troppo.

Tutti hanno raccontato che la festa di Sant'Antonio Abate, protettore

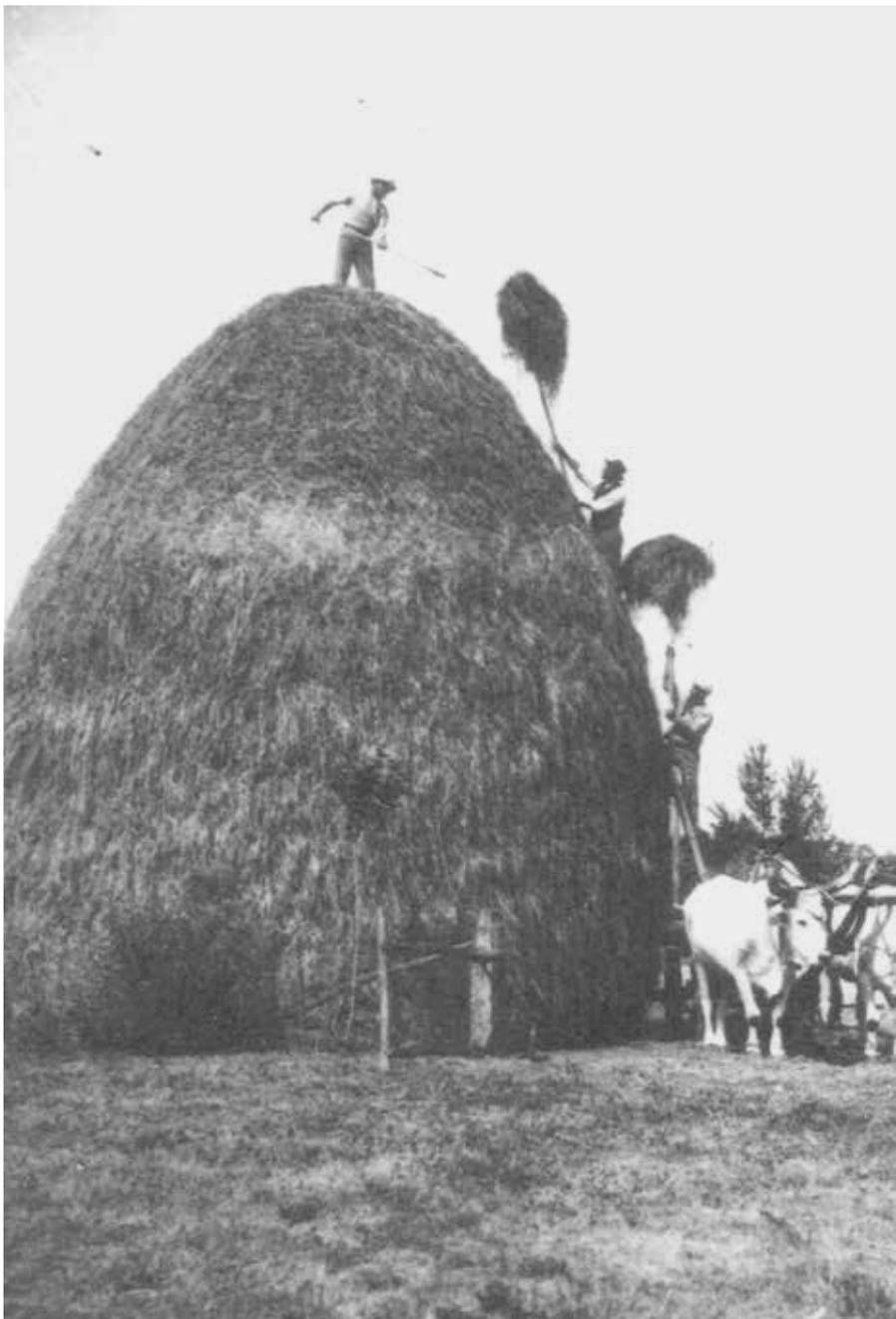
degli animali, era molto sentita nelle campagne. Molti, anziché macellare il maiale in dicembre, aspettavano questo giorno di festa per farlo. Il pranzo era a base di carne di maiale. Non mancavano i tagliolini in brodo di ossa di maiale e cotiche, e i ciccioli per la cui preparazione, durante la beccheria, ogni famiglia designava un incaricato. Il lardo e lo strutto erano i principali condimenti di un tempo, mentre l'uso dell'olio era di estrema rarità. Non mancava la benedizione degli animali: si prendeva il pane benedetto e lo si dava da mangiare agli animali domestici.

Le numerose testimonianze che ho ascoltato e la voglia di raccontare le radici della nostra cultura contadina mi hanno stimolato a servirmi dei mezzi attuali e della fotografia per intrecciare cucina, paesaggio e tradizione nelle mie pubblicazioni, come *Il bello di mettere i piedi sotto la tavola in Romagna*, *A pancia piena si ragiona meglio in Romagna*, e il volume *Vitis: i vitigni e la cucina romagnola* nella collana VITIS.

Mirco Villa

Fotografie da Archivio Circolo Fotografico Voltana / Mirco Villa





La mezzadria come tradizione avanguardista

La mezzadria ha caratterizzato storicamente la campagna italiana e ne ha disegnato il carattere sociologico, agricolo, culturale e geografico.

Il periodo della mezzadria, infatti, rievoca due elementi forti, razionalmente ed emotivamente decisamente contrastanti. Da un lato l'immagine positiva del profondo legame e dedizione del mezzadro, e di tutta la famiglia, alla terra e ai suoi frutti, intriso di tutti gli elementi che sono fondanti del recupero e della consapevolezza, e che evocano un'armonia innegabile e necessaria, nel bene e nel male legata alla fatica e alle problematiche naturali proprie dell'agricoltura.

Dall'altro lato il pensiero si dirige invariabilmente sul lavoro degno, o meglio, in questo caso indegno. Perché spesso i rapporti proprietario-mezzadro erano regolati con autorità e soprusi, lungi dall'essere armoniosi!

Il grande valore che rilevo e sui cui voglio soffermarmi è proprio nel rapporto del contadino e della sua famiglia con la campagna, nel suo significato più nobile.

I discorsi portati avanti oggi, di recupero e consapevolezza, ai tempi della mezzadria erano sottintesi nella quotidianità del podere. L'utilizzo totale delle materie prime era in questo contesto un'ovvietà, non era plausibile nessun altro modo. Le eccedenze, che troppo spesso oggi chiamiamo scarti, erano minime ed erano utilizzate per gli animali o per il compost, quindi ancora una volta utili. Utilizzare le materie prime nella loro interezza era l'unica strada possibile, tanto più quando si trattava di animali. Gli animali erano i compagni di vita quotidiani e il loro sacrificio era sacrificio familiare, per la perdita di un valore economico ma anche di quello affettivo.

Produrre conserve dolci e salate nei periodi di abbondanza, così come produrre il formaggio e fare il vino, erano le uniche vie per la sopravvivenza durante il periodo invernale.

Oltre a questo, grande valore ed importanza assumevano, a livello fa-

miliare, molti temi legati alla trasmissione delle tradizioni, spesso tramandate per via orale, legate anche ai momenti di festa e musica, che si traducono in quello che potremmo evidenziare come recupero della memoria, che caratterizza le tradizioni locali e regionali, ad esempio *Lòm a Mèrz*, che celebriamo in queste pagine e in questi giorni, è parte protagonista.

Partendo da questi spunti, si evince l'aspetto che crediamo sia importante ricordare, valorizzare e recuperare, ovviamente in chiave contemporanea, ovvero i valori di sacralità del cibo, della tradizione, dell'uso integrale delle materie prime, oltre che di cucina circolare, di cui tutti i mezzadri sono stati inconsapevoli antesignani.

Carlo Catani
Associazione Tempi di Recupero



mezzadri e artigiani

Gli artigiani sono stati per secoli connessi al lavoro e alla vita delle famiglie contadine che erano spesso a conduzione mezzadrile. Essi svolgevano i mestieri tra i più vari, ma in primo luogo i fabbri e i falegnami, indispensabili per la costruzione e la riparazione di strumenti e attrezzi per uso agricolo.

La bottega del fabbro era diffusa in ogni paese, in ogni borgata e le grandi tenute agricole ne avevano una al loro interno; qui si “tiravano su” cerchioni, si sistemavano boccole, si forgiavano *caveje* a due o tre coppie di anelli, con una gran varietà di disegni che riproducevano stemmi o croci di Malta.

Un'altra bottega spesso presente era quella del maniscalco che con incudine, martello, e tenaglie preparava i ferri, di varie dimensioni, utilizzati per ferrare gli zoccoli dei cavalli, dei muli e degli asini.

Il falegname era tra le attività artigianali più importanti, dato che la maggior parte delle attrezzature agricole e i loro componenti erano in legno. Inoltre nelle abitazioni l'arredamento domestico era costituito esclusivamente da mobili in legno la cui costruzione e manutenzione erano svolte sempre dal falegname. Da questa attività sono nate altre professioni artigianali come i bottai, i tornitori, i carradori che costruivano calessi, barocchi, carretti e carri.

Tra i prodotti artigianali più rilevanti un'attenzione particolare merita il plaustro, che era il carro più bello, spesso decorato a mano con pitture a fiori (Maddalena Venturi fu nota per essere un'abile pittrice di carri romagnoli) che riproducevano immagini di San Giorgio, Sant'Antonio, o della Madonna delle Grazie: «Quando ai buoi si aggogava il carro grande, il plaustro, c'era da caricare qualcosa di pesante: un carico di fieno, di legno, di botti, di tini da far riparare, era il camion di quei tempi, pesante, massiccio, poteva trasportare grosse quantità, seppur lento e difficile da manovrare».

Accadeva che i buoi sfilassero per le strade trainando i carri nelle giornate di festa con addosso coperte tessute a telaio e stampate a ruggine nelle tipiche colorazioni e disegni locali, realizzati da abili e creative mani che avevano inciso gli stampi in legno di pero.

Molti artigiani non avevano la bottega ma si recavano, con cadenza stagionale, presso le famiglie contadine per svolgere lavori tra i più vari: arrotini, canapini, cordai, cestai, norcini (*castrè*); oppure mansioni collegate alla vita domestica: stagnini, materassai, seggiolai, vasai, sarti, calzolari, barbieri, tintori.

L'artigianato rurale, come anche l'esperienza della mezzadria, iniziarono il loro lento declino intorno alla fine dell'Ottocento con l'introduzione della meccanizzazione nel lavoro agricolo e della produzione seriale di strumenti e attrezzi di lavoro, trovando continuità, tuttavia, fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, alle soglie del "miracolo economico" italiano.

Gianna Giani
Il Lavoro dei Contadini



mezzadria, la casa colonica

Oggi una famiglia cerca una casa che si adatti alle sue esigenze; nel sistema economico-sociale della mezzadria, al contrario, il proprietario del podere cercava una famiglia contadina che si adattasse alla sua casa colonica.

Vi era uno stretto rapporto tra l'ampiezza del fondo, la sua produttività, la dimensione della casa e il numero dei componenti la famiglia colonica. Questa doveva annoverare un numero di braccia in grado di lavorare i campi e un numero di bocche da sfamare per le quali doveva essere sufficiente la metà della produzione del fondo. Bastava quindi una variazione nel numero delle braccia e delle bocche per rendere incompatibile una famiglia col fondo occupato. Così che o il padrone dava il commiato, o era lo stesso *azdôr*, il capofamiglia, a cercare un podere adatto alla nuova situazione. Di qui un cambio frequente da un podere ad un altro.

Se ciò accadeva per San Martino, corrispondente al Capodanno agrario, venivano caricate le poche e povere masserizie (*el cataj*) su un carro trainato da un paio di buoi. In ultimo, l'*azdôra* staccava la catena del camino e con quella in mano saliva sul carro che, circondato dagli altri famigliari, si avviava verso il nuovo sito. Arrivati a destinazione, la donna scendeva dal carro, entrava nella nuova abitazione, e attaccava la catena nel camino, prendendo possesso della casa che aveva nel focolare il suo punto centrale e simbolico.

Si trattava di uno spazio magico-religioso nel quale si credeva 'abitassero' gli antenati e che, tramite il camino, metteva in comunicazione con il cielo e l'aldilà. Era in quell'area che si svolgevano i riti domestici. Ad esempio, per 'legare' alla casa un gatto nato fuori di essa, veniva preso per il groppone e gli si facevano fare tre giri in avanti e tre indietro attorno alla catena del camino pronunciando: «*Gat invurni, non s'lotanèt da cve dri*» (Gatto intontito, non andartene da qui).

L'uscita di un componente dalla famiglia lo esponeva ai rischi del

mondo, per cui aveva bisogno della benedizione del *bén andê*, del bene andare, impartita dalla più anziana della famiglia sotto la cappa del camino, tenendogli una mano sulla testa: «*Va' pr'è móna, / in lêrg e in lóng, / pâ n e gabân / sèmpar sota mân. / Luntân da 'sta tēsta / rêgan e timpēsta, / la trēsta sôrta, / la mèla môrta, / piêg e malati, / la mèla cumpagnì, / rógna e bdòcc, / strig e mèldòcc, / vèpra e cân arabì, / fâm e carestì, / la séd e è disonôr, / la gvèra e è mèl d'amôr*».

(Vai per il mondo, / in largo e in lungo, / pane e gabbano / sempre sotto mano. / Lontano da questa testa / uragano e tempesta, / la triste sorte, / la mala morte, / piaghe e malattie, / la cattiva compagnia, / rogna e pidocchi, / streghe e malocchio, / vipera e cane idrofobo, / fame e carestia, / la sete e il disonore, / la guerra e il mal d'amore).

Beppe Sangiorgi
Giornalista e Scrittore



Laguna, Casola Valsenio, 1954 (foto E. Pasquali)

mezzadria, l'azdôra

Il *Vocabolario romagnolo – italiano* di Libero Ercolani (Ravenna, 1960) definisce l'*azdôr* come “*azdôr*, sm. Reggitore, Colui che dirige gli affari della famiglia e i lavori dei campi” e l'*azdôra*: come “*azdôra*, sf. Reggitora, Colei che presiede al governo della casa”.

Ruoli ben distinti ma complementari, che ritroviamo fino agli anni Cinquanta del secolo scorso nella tipica famiglia colonica mezzadrile, patriarcale e quasi sempre poli nucleo; l'*azdôr* è il capo famiglia e sovrintende, oltre che ai lavori in campagna, anche ai rapporti ad esempio con il “padrone” e i commercianti.

L'*azdôra*, per solito, è sua moglie.

La donna compiva un tirocinio di fatica ed obbedienza sotto l'autorità della suocera, la vera *azdôra*, questo ruolo veniva tramandato alla moglie del figlio, di solito il primogenito, non era un passaggio automatico. La “nuova” *azdôra* doveva sottostare e obbedire alla suocera, impratichendosi delle dinamiche familiari e lavorative, fino al momento in cui la vecchia *azdôra* non era più in grado di esercitare il ruolo.

L'*azdôra* romagnola sovrintendeva al governo della casa, ma doveva saper gestire (fisicamente e psicologicamente) anche una famiglia dalle complesse dinamiche anche di rapporti interpersonali, spesso composta da dieci e oltre persone di diverse generazioni e con diversi gradi di parentela (anziani, malati, cognati e cognate, nuore, figli, nipoti) che convivevano sotto lo stesso tetto.

Oltre a gestire i lavori domestici, provvedeva a portare in tavola il cibo per la famiglia e si doveva occupare dell'istruzione anche religiosa dei figli, gestire i rapporti con le altre famiglie mezzadrili e con gli artigiani che erano necessari alla manutenzioni.

L'uomo portava il denaro a casa, ma era l'*azdôra* a far di conto.

Gestiva l'allevamento degli animali di bassa corte, con il duplice scopo di avere cibo per il desco e, con la loro vendita, incassare denaro di cui

poi disponeva in piena autonomia. Vendeva polli e conigli, verdure, uova e formaggi, per poi poter acquistare altre cose di cui non si poteva avere disponibilità in azienda, quale sale e spezie.

Compito centrale per l'*azdôra* era quello di mettere assieme, tutti i giorni dell'anno, i pasti necessari al sostentamento della famiglia: colazione, pranzo, *brenda* (merenda) e cena.

E qui le sue "magie" in cucina, di cui è ricca la tradizione della Romagna, così ben immortalata dall'Artusi!

Le "minestre" erano quasi sempre presenti con sfoglia fatta con le uova, ma più spesso senza, solo con farina e acqua (sfoglia matta); non mancavano mai il pane, i legumi o le altre verdure di stagione, in pianura la polenta e in collina la farina di castagne. La carne era presente soprattutto durante i momenti di festa, come i dolci.

Ma l'*azdôra* era la depositaria delle ricette e dei saperi, delle usanze e delle tradizioni che aveva imparato dalla mamma e dalla nonna e aveva il dovere di trasmetterle alle figlie e alle nuore.

E questa è ancora oggi la ricchezza della Romagna!

Lea Gardi
Il Lavoro dei Contadini



Ad un anno dalla sua prematura scomparsa (14 marzo 2022), in questo contesto dove si parla di mezzadria e di cucina di casa, Il Lavoro dei Contadini, con il sapiente aiuto delle parole di un amico comune, Franco Chiarini, vuole ricordare così con affetto e gratitudine Silverio Cineri.

SONO UN CUOCO FAENTINO, MI CHIAMANO SILVERIO

Tratto da un racconto di Silverio, in un suo Menu del 2013, leggiamo:
«...ed io, come tanti miei coetanei, da piccoli vivevamo in cucina, in quell'ambiente caldo, anzi, il più caldo di tutta la casa, dove i vetri della finestra d'inverno trasudavano di vapori che per noi erano tavolozze da disegnare con le dita a seconda della propria fantasia in quell'istante».

Ed ecco come si esprime Silverio con tatto e riconoscenza nei confronti dei suoi maestri.

«Luciano Scaglioni, mi aveva insegnato ad usare la fantasia più sfrenata, mentre Dinì, Dina Senzani (La Frasca, Castrocaro) mi ha insegnato ad apprezzare e ad usare i sapori culturali della mia terra.

Mi sentivo come una fetta di mortadella, difesa e protetta dalle due fette di pane. Questi due maestri mi hanno illuminato la strada lavorativa unendo alla mia sregolatezza della fantasia la saggezza dei classici sapori della mia terra di sempre».

Ecco uno dei suoi piatti più famosi:

Faraona alle vongole

«La Faraona era dentro al frigorifero, questo pollo con le sue carni scure, arrivata anticamente dall'Africa, sbarcando dalle galee Romane, al porto di Ravenna, questo animale considerato da sempre di gran pregio, cucinato e amato da tutti i Romagnoli (...) di generazione in generazione

di una antichissima combinazione, fra la carne della faraona e quelle grosse vongole pescate nei fondali sabbiosi attorno al porto (...).

Lavo le vongole appena arrivate, le faccio aprire con olio extravergine, a fiamma dolce in un (...) tegame coperto, pulisco le vongole dai gusci, usando l'acqua rimasta nel tegame delle vongole per macerarci i pezzi di quella faraona.

In un altro tegame faccio rosolare, a fuoco basso, aglio selvatico, in un buon olio di ghiacciole, del prosciutto cotto tagliato a listarelle, due foglie di cipolla bianca. Copro quel ricco fondo, lo lascio cantare per qualche minuto prima di rosolarci dentro i pezzi di faraona.

Rosolata la faraona la bagno con l'acqua cotta delle vongole, un bicchiere di albana delle colline di Bertinoro, lascio sfumare, aggiungo un buon mestolo di brodo vegetale, quando toccando la carne della faraona mi sembra cotta, aggiungo una dadolata di lardo e le vongole, copro il tutto, porto a cottura con un poco di panna fresca.

Unisco ancora una manciata di prezzemolo tritato fresco.

Questo piatto è come un sogno, lo puoi sognare di fare in tanti modi, ma puoi prepararlo una volta sola, in un solo modo.

Servito nel piatto con due pezzi di faraona, uno di coscia e uno di petto, una buona cucchiata di vongole salsate sopra».

Una ricetta ben radicata nella storia, ma fortemente innovativa nella concezione e nell'accostamento inedito di grandi, anche se umili, ingredienti.

Franco Chiarini
Gastronomo, Chef to Chef

da bur a bur





Dall'alto:
La tempera dei vomeri,
L'urlo
di gioia dopo
la mietitura,
Trebbeatura
con i cavalli.
*Cartoline
realizzate
per la Casa
del Pane
di Roma (1907)
da Domenico
Baccarini
(coll. privata).*

dalla semina al raccolto

scene di vita romagnola nei disegni di DOMENICO BACCARINI

*E nèca me a j'ho butè una smènta
sora una chèrta bianca,
ch'la fiurirà qua un dè, par la mi zènta,
cun una gâmba franca.*

E anch'io ho gettato un seme /sopra una carta bianca /che un giorno
florirà, per la mia gente /con passo sicuro.

I disegni di Domenico Baccarini, dedicati alla sua terra, ci guidano alla riscoperta di tradizioni, in parte dimenticate. Nei vari quadretti esposti nella mostra, l'artista faentino fissa in maniera magistrale alcune scene di vita contadina: egli rappresenta con grande efficacia e trasporto emotivo, alcuni tra i momenti più importanti dell'anno, legati al lavoro nei campi.

In autunno, prima dell'aratura, l'*azdôr*, il capo famiglia, responsabile di fronte al padrone dei vari obblighi derivanti dal contratto mezzadrile e del buon andamento dell'economia familiare, sapeva che i vomeri dovevano essere sostituiti, quando molto usurati, per non intaccare il telaio dell'aratro; oppure andavano riaffilati, se ancora utilizzabili. L'aratura dei campi iniziata a settembre, si concludeva nel mese di ottobre. Il vomere era una delle parti dell'aratro quella che affondava nel terreno duro e pesante. Questo lavoro, particolarmente faticoso, precedeva la semina, una delle attività più antiche della storia dell'umanità. La tempera dei vomeri ci appare nel suo dinamismo circolare, espressione della fatica e della forza che il lavoro nei campi richiedeva.

La croce sul campo seminato evoca una tradizione frequente, praticata anche in altri momenti dell'anno, per proteggere le future messi, da ogni tipo di calamità o circostanza avversa. Nell'opera di Baccarini, l'ombra della croce piantata a terra, si fonde con la proiezione della figura umana, compresa nell'unico tragico destino di morte e resurrezione. Molto spes-

so, retaggi di usanze pagane e tradizioni cristiane sconfinano e si ritrovano in gesti divenuti patrimonio culturale della Romagna, imprigionati in canoni artistici, figurativi, poetici e sonori.

Dopo i mesi invernali, il mese di maggio si apriva con la “maggjolata”, la majè, che consisteva nell’adornare di rami verdi di betulla, le finestre e le porte delle case rurali, per propiziare la stagione dei raccolti e tenere lontane le formiche. Anche in questo caso, le origini non sono chiare: secondo F. Balilla Pratella sarebbe il segno di una festa pagana dedicata al sole, mentre altri sostengono abbia radici cristiane, come invocazione di protezione per i futuri raccolti. Nel giorno di Santa Croce, il 3 maggio nelle campagne, i contadini andavano a messa la mattina presto, facevano benedire la palma pasquale per la seconda volta e piantavano la croce nei campi, da sola oppure intrecciata con rami d’ulivo pasquale, per scongiurare la grandine e proteggere il raccolto. Questa usanza, di piantare croci nei campi, ornate di rametti di ulivo benedetto era seguita da molti contadini, perché temevano molto la *timpèsta*, termine usato nel significato di grandine e mai di temporale. Alcuni proverbi testimoniano la frequenza di queste pratiche: *Par Sânta Crôş e’ grân spigôs; Par Sânta Crôş e’ sol e’ va ben pr’ al nôş.*

Sotto il cielo torrido di san Pietro e Paolo, a fine giugno, la mietitura, iniziata dopo il solstizio d’estate, procedeva senza sosta. Per il lavoro della raccolta delle messi, molti braccianti mietitori provenienti da valli vicini, venivano ingaggiati dall’*azdôr*, per tutta la giornata. In modo particolare, in questo periodo, i contadini temevano la grandine, che avrebbe rovinato tutto il prodotto dei campi, frutto di lunga attesa e di dure fatiche: *La timpèsta la fa di purett.* La mietitura era uno degli avvenimenti più gioiosi ed esuberanti: L’urlo di gioia dopo la mietitura lanciato verso il cielo, con le falci ed i forconi in aria, suggella la fine della fatica; i grossi covoni legati, ritti in verticale e stesi a terra fanno da cornice alla festa che sarebbe seguita al Ritorno dalla mietitura. Lo “spirito del grano” tagliato si doveva “teatralmente” placare; nelle campagne romagnole si rappresentava scherzosamente l’uccisione della persona che raccoglieva l’ultimo covone: l’oca, così veniva chiamata, forse perché effettivamente veniva sacrificato un pennuto, oca o galletto. Nelle aie ci sarebbe stata musica per cantare e ballare, i balli popolari romagnoli, sigillo di una comunità che dopo la

fatica ritrovava il senso della festa.

Terminata la mietitura, i covoni erano portati dal campo sull’aia con il carro, il plaustro e i contadini, se non ne avevano due, andavano in prestito dal vicino, impegnandosi a ricambiare il favore. I covoni venivano sistemati nel barco: nel forlivese e nel ravennate, si facevano barchi ovali, quadri, piramidali; in cima ai barchi, ancora una volta si piantava una croce, composta da una grossa canna attraversata da un’altra più corta e spesso decorata con mazzi di spighe legate in vari modi a corona. Tutte le croci erano il segno della fiducia in Dio, perché aiutasse a sopportare la fatica del lavoro e come ringraziamento per i doni ricevuti.

La trebbiatura era l’ultima operazione del lungo lavoro iniziato con l’aratura, con la semina, la mietitura e la raccolta dei covoni nei campi. Prima bisognava pulire accuratamente il granaio e l’aia; i contadini usavano battere il grano con il pestaggio dei quadrupedi: prima razzavano l’aia con le zappe e spargevano un sottile strato di feci bovine, la *buàza*, tirata a pari con l’acqua e una specie di grosso scopone; questa operazione permetteva di raccogliere meglio il grano.

Chi aveva molto grano, passava sopra ad esso con i buoi; mentre le famiglie più abbienti usavano i cavalli: nei disegni di Baccharini si può notare come alla guida dei buoi ci sia l’*azdôra*, mentre a spronare i cavalli sia proprio l’*azdôr*, il reggitore. Se il lavoro della trebbiatura è oggi un ricordo del passato, i personaggi e le figure restano impresse nella memoria collettiva nelle nostre campagne.

Spigolatori e spigolatrici erano generalmente povera gente che andava nei campi dopo che i contadini avevano portato via i covoni. Per quindici, venti giorni passavano la giornata curvi sul campo a cercare, in mezzo allo strame, le spighe rimaste.

Concludiamo questo viaggio nell’arte alla ricerca di immagini di vita romagnola, quando, come scriveva il poeta Giuseppe Cardelli, «anche la fatica era una festa / quando riuniti insieme nelle diverse aie / gestivano armoniosi ciascuno la sua parte / di quel lavoro unico, ma vario. / ...».

Daniela Ponti
Docente di Scuola primaria

gigi franzoni, collezionista di antichi attrezzi da lavoro

Luigi (Gigi) Franzoni nasce in una famiglia di mezzadri e ora è coltivatore diretto che conduce, assieme alla moglie Irma, un'azienda di circa 10 ettari di terreno a Tebano sulle colline faentine.

Coltiva con passione e tanta esperienza vigneti e frutteti di albicocchi e susini, ciliegi, giuggioli, fichi oltre a varietà orticole fra le quali scalogno, zucche ornamentali e da cucina, e dedica una parte della sua attività alla coltivazione di un'ampia selezione di piante da frutto antiche conosciute come "frutti dimenticati".

Gigi ha anche una grande passione: da anni raccoglie con cura e competenza strumenti che venivano utilizzati nelle campagne per svolgere le attività agronomiche e di allevamento, la particolarità consiste nel fatto che gli oggetti della sua raccolta si riferiscono al mondo di cui lui stesso faceva parte; la collezione acquista così una forma di testimonianza e gli oggetti che la costituiscono sono carichi di senso e Gigi ne conosce la provenienza, la denominazione locale e il suo utilizzo.

Questi sono antichi strumenti di uso comune, testimoni diretti della cultura contadina che assumono un significato di memoria, un senso di testimonianza e di ricordo tenendoci così collegati al mondo passato, pur non avendo più una vera funzione pratica.

Gigi Franzoni non colleziona solo per sé ma la sua passione acquista significato se messa in mostra ed esposta al pubblico e quindi ha allestito a Tebano un "museo rurale spontaneo" che mette a disposizione per la visita durante manifestazioni ed eventi.

Si possono così ammirare strumenti poveri di valore ma fortemente connotati da saperi locali e tecnologie specifiche: pesi e misure, miriade di valli e setacci, arnesi da taglio, attrezzi d'uso nelle stalle, strumenti per impagliare le sedie, utensili per riparare le scarpe, antichi strumenti di cantina per la straordinaria arte della vinificazione.

Egli attinge dai suoi ricordi che risalgono a un'epoca antica quando erano ancora i buoi a tirare l'aratro, in casa ci si scaldava a fatica con la legna e l'acqua per lavarsi alla mattina era gelata; nelle famiglie mezzadrili tutti dovevano dare una mano e perfino i bambini davano il loro contributo. E così i racconti di Gigi, che accompagnano la visita all'esposizione, sono spesso una testimonianza diretta della cultura contadina che ha vissuto.

La passione di Gigi Franzoni associata al tema della mezzadria ha ispirato una prima mostra dal titolo "Mezzadria, i contadini entrano nella casa dei padroni" organizzata dall'associazione Il Lavoro dei Contadini di cui Gigi è socio fondatore, nell'ambito della manifestazione *La Musica nelle Aie* nel maggio del 2022, in collaborazione con Carta Bianca Editore.

Il Lavoro dei Contadini ripropone il tema in un contesto diverso in occasione della manifestazione *Lòm a Mèrz 2023*, nei locali della Galleria d'Arte Molinella a Faenza. Una nuova mostra che racconta la tecnica della coltivazione del grano, dall'aratura al raccolto, prima dell'avvento della meccanizzazione (anni Cinquanta del Novecento) con l'esposizione di attrezzi per la lavorazione del terreno, la semina, la raccolta e la "battitura" del grano, sempre provenienti dalla collezione Franzoni.

La mostra esporrà inoltre riproduzioni di opere di Domenico Baccarini ispirate al mondo contadino con le sue criticità, ma anche coi suoi aspetti legati alla bellezza della terra, della natura e dei valori specifici che ne conseguono, rappresentando, perciò, un mondo ricco di sfaccettature che attrae l'artista che ne condivide ritmi, valori riconoscendone anche le difficoltà.

Il Lavoro dei Contadini



I SOCI DE 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. CABOI CLAUDIA E FIGLI

Via Buffadosso, 2 - 40025 Fontanelice (Bo) Cell. 334 9449642
az.valsellustra@libero.it -  società agricola Caboi

Pecorino stagionato e semi stagionati, paste molli, ricotta, formaggi di capra

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. ROMA.

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 sfusi ed imbottigliati, saba, conserve

Con il contributo di:

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



Con il Patrocinio di

Unione della Romagna Faentina

Coordinamento: Lea Gardi

Segreteria: info@caridolfi.it

Progetto grafico: Marilena Benini

Foto di copertina: Mirco Villa

Foto delle pagine interne: fotogrammi video

estratti da *Con i frutti della terra*

riprese di Gabriella Pirazzini

nella collezione di Gigi Franzoni a Tebano

Stampa: Carta Bianca Editore – Faenza

In collaborazione con:



Un sentito ringraziamento:

agli Autori dei contributi sul tema della mezzadria, Liliana Vivoli, Vincenzo Tronconi, Everardo Minardi, Mario Costa, Antonio Venturi, Ettore Pezzi, Mirco Villa, Carlo Catani, Gianna Giani, Beppe Sangiorgi, Lea Gardi, Franco Chiarini, Daniela Ponti, Gigi Franzoni, a Thomas Venturi de “Le Officine del Web” 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 Mèrz.



110
115
420
136
110
116
436
136
116
110
430
136
110
110
110
110
110
430
436
136
110
430
436

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

110
115
420
136
110
116
436
136
116
110
430
136
110
110
110
110
430
436
136
110
430
436

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