

# e pas e temp news

Direttore responsabile: Giorgio Conti stampato in proprio P.zzale Giovanni delle Bande Nere 11 Imola  
spedizione in abbonamento postale n. Art. 2 comma 20/c legge 662/96 filiale Bologna



## Terra e Libertà

*Il corso di storia locale e recupero saperi "La città vicina", inserito nella rassegna di Oltre la Siepe 2022, ha coinvolto e interessato gli studenti a un aspetto del nostro territorio che riguarda il rapporto con la terra in quanto fonte di sostentamento e hanno visto come nel corso delle epoche storiche sia cambiato il modo di coltivare i terreni, consumare i prodotti agricoli, produrre e fare scambi.*

*Dice la maestra Paola: "Gli elementi positivi di questa mia esperienza sono molteplici. Prima di tutto l'aspetto motivazionale gioca un ruolo fondamentale. Entrare in classe e percepire che gli studenti proprio allora vivono un momento di libertà, allontanandosi per qualche ora dalle loro abitazioni o comunità, è indubbiamente molto gratificante..."*

Hanno collaborato a questo numero: **Alessandro, Anna Chiara, Gigliola, Gino, Giuseppe, Luisa, Maria, Michela, Paola, Sandra, Dario, Daniele**



# ASSOCIAZIONE E PAS E TEMP

L'Associazione culturale di Volontariato E PAS E TEMP - ODV, composta da una novantina di soci, tra cui cittadini volontari, persone utenti del Dipartimento di Salute Mentale di Imola e loro familiari, opera dal 1992 nel settore della salute mentale ed è iscritta al registro regionale delle Associazioni di Volontariato (O.d.V).

Gli scopi dell'Associazione sono quelli di migliorare la qualità della vita delle persone che sono coinvolte nelle problematiche del disagio psichico: i pregiudizi, la mancanza di una rete sociale o la difficoltà nel crearla, l'inserimento lavorativo e la possibilità del riconoscimento della pari dignità in quanto cittadini.

Per conseguire questi obiettivi l'Associazione promuove le iniziative di seguito descritte:

- **Il giornale "E PAS E TEMP news"**, nato nel 1992 e registrato nel dicembre 1997. Raccoglie testimonianze, riflessioni ed esperienze di persone che fanno riferimento alle progettualità di Oltre la Siepe, pone l'accento su temi riguardanti i diritti e la qualità sociale della vita, sottolineando come questi siano elementi legati alla salute, anche mentale.
- **Il gruppo di auto-aiuto "Familiari insieme"**, sorto nel 1998, è composto da familiari di utenti del D.S.M., che si riuniscono regolarmente per condividere la propria esperienza, scambiarsi informazioni utili a migliorare la qualità di vita propria e quella dei loro familiari.
- **Il gruppo di auto-aiuto "Ritorno al futuro"**, nato nel 2004, si riunisce settimanalmente ed è composto da cittadini che si confrontano sulle possibilità di un nuovo inserimento a livello sociale e/o lavorativo.
- **Il gruppo di auto-aiuto "Al di là delle voci"**, è nato dalla volontà di persone che, vivendo le problematiche del sentire le voci, cercano il confronto con altri per sperimentare nuove strategie atte a superare i momenti di difficoltà e intraprendere insieme un percorso che porta al cambiamento (e mail [gruppo.voci.imola@gmail.com](mailto:gruppo.voci.imola@gmail.com)).
- **Il gruppo di auto-aiuto "I muscoli e il cuore"** si rivolge a uomini che vivono delle relazioni fortemente conflittuali con la propria compagna e con i propri figli e non riescono a governare la rabbia. Gli incontri del gruppo rappresentano un'occasione per riflettere sui sentimenti e le emozioni che emergono in queste circostanze. La rabbia e il risentimento non permettono di scegliere liberamente e in maniera consapevole. Riprenderci questa libertà fa star bene noi e gli altri. Per informazioni chiama al 3383874547
- **La compagnia teatrale "Tabù?"** nata da una collaborazione tra l'Associazione e il D.S.M. di Imola, come possibile risposta alla necessità di inventare spazi di socialità che promuovano dinamiche aggregative, coinvolge tutti quei cittadini, con disagio mentale o meno, che colgono un'occasione importante nel fatto di costruire una compagnia teatrale. Si fa portatrice di valori quali la tolleranza, il rispetto, la cittadinanza, a partire dai quali si accolgono le persone interessate a fare un'esperienza creativa.
- **Il gruppo "TAMBù"** un laboratorio di percussioni che si svolge a cadenza settimanale e si propone come animazione musicale in numerose occasioni cittadine.

L'Associazione assolve anche ad una funzione di formazione per giovani studenti del settore sociale, per tirocinanti psicologi e per volontari. Accoglie persone inviate dal D.S.M. con tirocini formativi allo scopo di implementare le proprie attività e in particolare gestire l'archivio storico dell'Associazione. E' punto di riferimento per la progettualità di rete locale "**Oltre la Siepe**".

Fa parte dell'assemblea del volontariato imolese, attiva progetti in collaborazione con il D.S.M. di Imola e con il VOLABO, aderisce all'URASAM e all'UNASAM.

La referente per l'Associazione E PAS E TEMP è Luigia Cimatti e mail [cimatti.luisa@libero.it](mailto:cimatti.luisa@libero.it)

# Da Forum Cornelii a Imola a Kilometro Zero

*Lo sviluppo agricolo nel territorio imolese dalle origini all'attualità*

## Introduzione

### ***Luisa Cimatti***

Nel corso di storia locale dell'anno scolastico 2021/22 per la prima volta dopo tanti anni di insegnamento mi sono trovata a vivere il rapporto con la scuola con un'altra modalità, quella di volontaria dell'associazione E PAS E TEMP, grazie a un accordo di collaborazione concordato con la Dirigente del C.P.I.A., in modo che io potessi essere una figura di supporto all'attività scolastica, condotta da una nuova insegnante del C.P.I.A. Bologna-Imola.

Ho avuto così la possibilità di collaborare con la docente Paola Cassani che ringrazio per la grande disponibilità e apertura. In questo modo abbiamo facilitato gli allievi dei corsi di recupero saperi e storia locale che da tanti anni avevano avuto in me un punto di riferimento, in questa transizione. Era presente anche un'allieva del corso con funzioni di facilitatore nelle relazioni con i corsisti, grazie ad un accordo con l'Associazione e il Dipartimento di Salute Mentale di Imola.

Il corso, dedicato alla tematica dell'agricoltura nel territorio imolese, si è sviluppato in continuità con le modalità sperimentate negli anni precedenti, cioè arricchito da visite guidate con esperti dei Musei Civici con i quali il C.P.I.A. ha stretto un accordo e con la collaborazione dello psicologo del Dipartimento di Salute mentale, in particolare

nell'organizzazione dell'evento conclusivo del corso.

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di presentare le tematiche relative agli argomenti svolti nell'evento pubblico svoltosi a Palazzo Tozzoni il 28 maggio 2022, nel quale hanno mostrato le loro competenze nell'affrontare temi importanti e complessi relativi allo sviluppo dell'agricoltura del territorio nelle varie epoche storiche, evidenziando in particolare le problematiche che hanno investito il mondo dell'agricoltura in seguito all'industrializzazione e ai cambiamenti climatici, con uno sguardo rivolto al futuro e alle innovazioni portate dall'agricoltura biologica.

L'evento è stato inserito nella programmazione dei Musei Civici e in quella di "Oltre la Siepe 2022".

### ***Paola Cassani***

Quando prima dello scorso anno scolastico mi sono recata presso l'ex sede Lolli, di fronte alla Rocca Sforzesca di Imola, per insegnare storia locale e recupero saperi, sentivo forte il desiderio di provare un'esperienza nuova, di forte impatto emotivo, che mi desse nuovi stimoli e che mettesse in qualche modo alla prova la mia capacità di adattare il mio approccio didattico a situazioni non standard. L'insegnamento al CPIA mi permetteva, in un

solo colpo, di insegnare agli adulti e di conoscere una realtà che mi era totalmente sconosciuta. La mia esperienza pregressa era incentrata alla scuola primaria fino ad allora. Qui ho conosciuto un nuovo mondo, a partire da una figura professionale di alto livello, Luisa Cimatti, che mi ha accompagnato in questa avventura.

Una forte motivazione deve essere alla base di ogni esperienza, lavorativa e non, e quando viene a mancare l'entusiasmo bisogna correre ai ripari cercando nuovi stimoli, interni o esterni. Non occorre un cambiamento radicale, perché non tutti sono pronti a sconvolgere la routine e a cambiare completamente strada, ma con un po' di fantasia si può sempre trovare un piccolo sentiero in cui cominciare un nuovo cammino.

Come docente di lettere e storia, ho affrontato in modo naturale il percorso didattico, inserendo inoltre nella programmazione brani e letture di antologia, poesia, arte e teatro. Abbiamo visitato musei con l'aiuto prezioso di Lucia Bartoli, Palazzi storici, l'Istituto Scarabelli, le tre piazze dell'Imola Medioevale, visitato un'azienda agricola biologica e infine

abbiamo invitato esperti, come il dott. Zaniboni, ex assessore del Comune di Imola.

Gli elementi positivi di questa mia esperienza sono molteplici. Prima di tutto l'aspetto motivazionale gioca un ruolo fondamentale. Entrare in classe e percepire che gli studenti proprio allora vivono un momento di libertà, allontanandosi per qualche ora dalle loro abitazioni o comunità, è indubbiamente molto gratificante. Durante le lezioni ci si dimentica di essere all'interno di una realtà inusuale. Noi lavoriamo con le persone e non con semplici corsisti. Per deformazione, non chiediamo mai il motivo delle loro problematiche. Ho trovato di rado studenti che mi abbiano fatto pesare la loro condizione di disagio, al contrario hanno sempre fatto di tutto per farmi sentire a mio agio. L'altro aspetto positivo è costituito dal gruppo di colleghi con cui condivido l'esperienza. In un contesto così delicato è fondamentale che la scuola CPIA sia una squadra, che i docenti coordinatori rappresentino guide motivate, sensibili e competenti, che si condividano dubbi e speranze, e che si lavori per obiettivi comuni. Chi insegna in una scuola sa bene che le cose non sempre funzionano così.

---

**Alessandro Gandolfi**  
**Rinvenimenti**  
**preistorici conservati**  
**nel Museo Scarabelli**

Ho scelto questo argomento perché mi sono sempre piaciuti gli animali preistorici, i fossili di piante e animali. Trovo molto interessante il fatto che Giuseppe Scarabelli e i suoi amici abbiano raccolto tanti oggetti in uso in quegli antichi tempi in località Monte Castellaccio e in altre zone del territorio imolese, e che

abbiano deciso di renderli visibili alla gente attraverso l'esposizione al Museo.

Il museo comunale "Giuseppe Scarabelli" di Imola, occupa un posto importante nella storia della scienza, sia perché rappresenta un raro caso di conservazione di un allestimento museale scientifico del 19° secolo, sia perché in esso sono conservati gli studi e le ricerche di Giuseppe Scarabelli (1820-1905), considerato il fondatore degli studi scientifici di preistoria in Italia, oltre che illustre studioso della geologia dell'appennino.

Nel Museo sono conservate numerose collezioni di interesse geologico e preistorico, molte delle quali rappresentano ancora oggi

testimonianze fondamentali per la ricostruzione della preistoria imolese.

Numerosissimi fossili provenienti dagli strati degli scavi illustrano le forme di vita del lontano passato geologico del territorio imolese, che tanti milioni di anni fa era occupato dal mare, soggetto a periodi di disseccamento solo intorno a sei milioni di anni fa, quando si depositarono i gessi.

Le tracce più recenti del mare, che occupava l'attuale pianura sono costituite dalle cosiddette sabbie gialle: si tratta di strati di sabbie, limi (fanghi) e argille che si sono depositati circa 7-8000 anni fa in ambiente di mare basso o di spiaggia, in cui le piene dei fiumi trasportavano resti scheletrici di animali che vivevano nella vicina terraferma, come testimoniano i fossili in essi raccolti, di rinoceronti, elefanti, ippopotami, cervidi e bisonti.

Dai più antichi terreni alluvionali provengono i manufatti preistorici di pietra scheggiata raccolti da Giuseppe Cerchiari e Giuseppe Scarabelli, che erano due grandi amici; si tratta di strumenti come i raschiatoi o i bifacciali, prodotti intorno a duecentomila anni fa da comunità di cacciatori e raccoglitori del paleolitico inferiore. Altri manufatti di pietra presenti nel Museo, come le punte di freccia di selce o le lame di asce in pietra dura levigata, risalgono a ottomila e tremila anni fa, cioè al neolitico e alle età dei metalli. Nello stesso periodo si diffonde l'agricoltura, l'allevamento del bestiame e la lavorazione delle ceramiche e dei metalli.

L'importante scavo archeologico condotto da Scarabelli sul Monte Castellaccio, collinetta imolese, ha permesso di ricostruire in modo soddisfacente come era fatto un villaggio dell'età del bronzo, vissuto circa 3500 anni fa: le capanne, probabilmente una quindicina, erano raccolte attorno ad uno spiazzo comune; nelle vicinanze si svolgevano attività di allevamento, agricole e artigianali.

Le ossa rinvenute documentano la presenza di cani, buoi, pecore, capre, maiali, cavalli, e anche di molti animali selvatici oggi scomparsi

nella zona, come il lupo, l'orso, il cervo e il castoro.

In questo villaggio, con il bronzo si realizzavano ornamenti, armi e attrezzi come asce e falci, con l'osso e il corno punteruoli, spatole e zappette, con la ceramica una grande quantità di vasellame, oltre a pesi che servivano a tenere teso l'ordito degli antichi telai di tipo verticale utilizzati per la tessitura.



***Maria Cenni***

## ***Il Neolitico e la rivoluzione agricola (8000-3000 A.C.)***

L'agricoltura indusse l'uomo del Neolitico ad abbandonare a poco a poco la vita nomade per quella sedentaria e a erigere le prime capanne di legno. L'uomo cominciò ad unirsi ai propri simili per superare meglio le difficoltà di ogni giorno e a uscire dalla fase nella quale consumava solo quanto la natura gli offriva, per poi entrare in quella in cui riusciva, con il proprio lavoro, a produrre quanto gli era indispensabile per la vita e anche di più.

L'economia di caccia e di raccolta delle età precedenti lasciò il posto all'economia produttiva del Neolitico, la quale contribuì a modificare l'ambiente e a dare al paesaggio un aspetto destinato a divenire permanente, in tempi più o meno brevi.

Alcuni prodotti dell'agricoltura servirono ad allevare animali utili nel lavoro dei campi. Oltre all'agricoltura si sviluppò così l'allevamento del bestiame, che diede all'uomo più disponibilità di cibo, per contrastare meglio la fame.

Come l'agricoltura, anche l'allevamento fu la prova di un atteggiamento attivo e programmato nei confronti del mondo circostante, con la capacità dell'uomo di intervenire attivamente sulla natura.

Ceramiche, tessuti e scambi commerciali.

La rivoluzione agricola rese necessaria la fabbricazione di strumenti più complessi, come la mola di pietra per la macinazione dei cereali (molitura), favorì anche la nascita dell'attività ceramica utilizzata per il crescente bisogno di contenitori e anche di vasellame da fuoco per cuocere gli alimenti.

Se per cucinare la selvaggina era sufficiente il vecchio spiedo usato dal cacciatore, per i cereali invece erano necessari robusti vasi di terracotta, con i quali l'agricoltore poteva cuocere e conservare. Accanto alla produzione ceramica si diffuse l'arte della filatura e della tessitura, che determinò lo sviluppo di un vero e proprio artigianato.

Con la diffusione dell'allevamento infatti si scoprì che dal mantello lanoso di ovini e caprini si ricavano delle fibre resistenti, che si potevano trasformare in fili.

A rendere possibile la formazione del tessuto dai fili, fu l'invenzione del telaio, indispensabile nell'attività della tessitura. In seguito l'uomo imparò a ricavare filati per tessere anche da piante coltivate.

Il Neolitico o fase "della pietra nuova", ovvero levigata, fu caratterizzato dalla produzione di armi, arnesi e oggetti vari di buona fattura.

Il processo più importante, a partire dalla remota età di 8000 anni A.C. circa, fu l'agricoltura, favorita non solo da fattori ambientali, quali il miglioramento climatico e la scomparsa della selvaggina, già avvenuti nel Mesolitico, ma anche da importanti innovazioni, come l'introduzione delle prime

vanghe e zappe in pietra e i primi aratri di legno.

Con l'agricoltura l'uomo dimostrò di saper interagire in maniera attiva con la natura, piegandola alle proprie necessità.

Questo nuovo modo di affrontare il mondo esterno, determinò la prima grande "rivoluzione" della storia, punto di partenza di tutte le successive conquiste.

## ***Giuseppe Dal Monte*** ***L'agricoltura nel*** ***periodo romano***

Ho scelto questo argomento perché nel periodo romano l'agricoltura imolese era la prima fonte di sostentamento e perché mi ha affascinato questo periodo storico. L'agricoltura nell'antica Forum Cornelia non era solamente una necessità, ma era anche idealizzata come uno stile di vita. Cicerone considerava l'agricoltura come la migliore fra le occupazioni umane. Marco Tullio Cicerone è stato un avvocato, politico, scrittore, oratore e filosofo romano. Nel suo trattato "Sui doveri", dichiarava che: "fra le occupazioni nelle quali il guadagno è assicurato, nessuna è migliore dell'agricoltura". La coltivazione di base era il grano, e il pane era il pilastro di ogni tavola romana. Catone (politico, generale e scrittore romano) nel suo trattato "De agricultura" scrisse che la produzione migliore era il vigneto, seguito da: un giardino irrigato, una piantagione di salici, un uliveto, un pascolo, un campo di grano, alberi da foresta, un vitigno sostenuto da alberi, e infine un bosco di alberi da ghianda. La proprietà della terra era un fattore determinante nella distinzione fra l'aristocrazia e la plebe, e più terra possedeva un romano, più sarebbe stato importante nella città. I soldati erano spesso ricompensati con terreni dai comandanti sotto i quali servivano. Nonostante le aziende

agricole dipendessero dal lavoro servile, uomini liberi e cittadini venivano assunti per supervisionare gli schiavi e assicurare che l'azienda funzionasse agevolmente.

#### PRATICHE NELL'AGRICOLTURA

Le mucche provvedevano al latte, mentre i buoi e gli asini eseguivano il lavoro pesante nell'azienda agricola. Il latte delle pecore e capre era utilizzato nella produzione di formaggi, mentre le loro pelli erano considerate di valore. I cavalli non erano utilizzati per la maggior parte nell'agricoltura, ma usati dai ricchi nelle corse o nelle guerre. La produzione di zucchero si concentrò sull'apicoltura. A Imola, gli antichi Romani utilizzavano quattro metodi di conduzione dei terreni agricoli: lavoro diretto eseguito dal proprietario e dalla sua famiglia; terreno affittato a terzi, che consisteva nella divisione dei prodotti fra il proprietario e il mezzadro; lavoro eseguito da schiavi posseduti da aristocratici e sottoposti ad un continuo supervisionamento; e altri arrangiamenti in cui la terra era ceduta in affitto a un contadino.

#### COMMERCIO

Alcune province si specializzarono nella produzione del grano, altre in quella del vino e altre nella produzione di olio d'oliva, a seconda del tipo di terreno. Alcuni dei prodotti coltivati erano: l'erba cipollina, il porro, il sedano, il basilico, la menta, la ruta, il timo, la barbabietola, il papavero, l'asparago, il ravanello, il cetriolo, la zucca, il finocchio, il capperi, la cipolla, lo zafferano, il prezzemolo, la maggiorana, la pesca e l'aglio.

#### L'ALLEVAMENTO

L'uso degli animali domestici in epoca remota migliorò le pratiche agricole, con l'introduzione dell'aratro trainato da bestie da soma e degli animali per il trasporto.

**I bovini** - I bovini erano gli animali più utili, produttori di: latte, burro, formaggio, carne, pelli, concime, corna e ossa per la fabbricazione di strumenti e oggetti d'abbigliamento, e pelli. Anche se la carne bovina non era la preferita dei Romani, possedere un gregge di bovini era una

ricchezza. Durante l'inverno si teneva da parte una buona scorta di granaglie, non solo per gli uomini ma anche per buoi, che dovevano sostenere poi l'aratura dei campi. Dai reperti archeologici però nella zona di San Prospero si sono osservate tracce di pastorizia in epoche molto arcaiche, ma soprattutto suini e ovini, di meno i bovini, che vennero allevati in modo più esteso in un secondo tempo.

**Gli ovini** - Le pecore erano l'allevamento più diffuso, perché fornivano lana per gli indumenti, latte, destinato soprattutto al formaggio, e concime per la coltivazione dei campi.

**I suini** - L'allevamento del maiale era molto diffuso, richiedeva poche cure, si riproduceva rapidamente e dava una carne molto apprezzata. Ogni contadino, anche se non allevava animali, teneva nel cortile almeno una coppia di maiali, nutrendoli con ghiande e avanzi di cucina. Plinio il Vecchio ricordava oltre cinquanta ricette di carne suina. Con le loro carni si producevano le carni insaccate di lunga conservazione, col lardo si cucinava e col sego si alimentavano le lucerne, mentre con le setole si facevano pennelli. Il maiale non era però quello odierno, bensì una specie di cinghiale più piccolo e un po' meno selvaggio.

**Il pollame** - Molto diffusi anche polli e galline, apprezzati dai contadini per il loro sterco, ottimo correttore dei vigneti e dei campi più magri, e per la loro carne. La quantità di galline e polli consigliata per una fattoria media era di 200 capi, cui bastava un solo custode. Non mancavano neppure le oche in branco.

**Le api** - Il miele era ampiamente usato dai Romani e l'allevamento delle api era un ottimo investimento. Si costruivano le arnie con cortecce di sughero o vimini di salice intrecciati, sconsigliata l'argilla, che si surriscalda d'estate e gela d'inverno. I fori per il nettare dovevano essere piccolissimi, così da non far passare il freddo e ospiti indesiderati, come gli scarabei e le farfalle notturne, che succhiavano i favi. Le arnie venivano disposte su un rialzo di pietre

lisciato e intonacato, per impedire la salita di lucertole e bisce, e collocate in luoghi soleggiati e lontani dai pascoli degli animali, recintati da un muricciolo forato da finestrine per il passaggio delle api. I pascoli preferiti erano quelli ricchi di piante odorose e alberi da frutto. I Romani non avevano lo zucchero, anche se dalle barbabietole ottenevano un sciroppo piuttosto dolce, ma il miele era molto più apprezzato.

***Sandra Scardovi***

## ***Immagino di trovarmi a Imola nel Medioevo***

Alla parola Medioevo la nostra mente vaga tra armature, cavalli, cavalieri, sontuosi banchetti, tuttavia la vita quotidiana non era sempre così ricca di emozioni, ma non per questo meno curiosa. Dopo le sei di mattina, a Imola, le strade cittadine iniziano ad animarsi, animali domestici passano indisturbati, gli artigiani e i mercanti espongono la loro mercanzia; gran parte dei lavori si svolgono all'aperto, le botteghe comunicano con la strada e così le case. In strada posso acquistare di tutto: il pesce, tenuto in apposite vasche e soprattutto la carne, la carne di pecora e quella di maiale. La trovo esposta nell'attuale Piazza Gramsci un tempo detta Piazza delle Beccherie (BEC). Proprio lì, dove oggi si trova il mercato delle scarpe e dei vestiti c'era il mercato degli animali; il cliente sceglieva l'animale e aspettava la sua macellazione lontano dalla sua vista, poi si metteva subito in vendita la carne affinché non si deteriorasse. Pensate che nel 1334 gli Statuti Imolesi obbligavano a recintare con un muro i giardini dei beccari, per evitare che odori e sporcizie deturpassero la via.

Ad animare le strade provvedono poi strilloni pubblici, banditori e messi del Comune, uomini che trattano i loro affari per le vie e le

piazze, e mercanti che vengono da altre terre. Nelle tre piazze del mercato sono appese le regole, le leggi vigenti che garantiscono controllo e sicurezza, come le regole per la tenuta dei banchi al mercato e per i venditori. Le strade e le piazze si tengono ben pulite, quando piove è vietato gettare a terra letame e immondizia, così come buttare acqua dalle finestre. Le botteghe artigiane che fanno puzza, fetori e sporcizia sono collocate ai margini della città, fatta eccezione per i beccari (macellai) che appartenevano a potenti corporazioni.

Ogni giorno una gran quantità di persone e merci entrano in città; vista l'impossibilità di conservare i cibi, verdure, carni, selvaggina e altro devono essere trasportati quotidianamente dentro le mura dalla campagna.

Per le strade incontro folle di poveri e mendicanti che vivono di elemosina. E' facile diventare poveri, basta un raccolto andato male, una malattia, una frattura che rende storpi; per una donna la morte del marito o del padre. Anche dementi e pazzi, chiamati spesso indemoniati, vivevano di elemosina. La Chiesa invita a soccorrere gli indigenti, gli ammalati e i forestieri nella Chiesa di San Bernardo, un piccolo ospedale, dove oggi c'è l'Emporio. Sempre in Piazza Gramsci, verso via XX Settembre, c'è la Piazza della Legna, chiamata la via del fuoco, con la bottega del carbonaio.

La nostra passeggiata giunge poi in Campo San Paolo (oggi Piazza Caduti della Libertà), dove si vendono ortaggi e frutta di tutti i tipi e qualità, ma anche formaggi, pollame e altri volatili. Si arriva poi in "Platea Major" (oggi Piazza Matteotti), famosa per il mercato delle granaglie e cereali. La piazza non comprende solo gli spazi aperti, ma anche i Portici, con il barbiere tutt'fare, il rivenditore del sale (oggi diventato Palazzo Sersanti) e poco più avanti il negozio di Lana e filati. Qui in "Platea Major", oltre agli Uffici Comunali, c'erano la pesa e l'ufficio delle Tasse, le gabelle. Sempre sulla piazza si trova l'abside della Pieve di San Lorenzo con il cimitero e i due pozzi centrali.



Dove c'era il famoso bar Bacchilega si vendono le sete provenienti dall'Olanda.

Sempre all'aperto e soprattutto nelle piazze cittadine si ascoltano le parole dei predicatori, ma anche le storie e i canti dei giullari che narrano le avventure dei cavalieri e dei paladini, ma anche le vite dei santi, altrettanto avventurose ed "eroiche", gli spettacoli dei saltimbanchi con i loro giochi di prestigio, le bestie ammaestrate.

Anche un funerale può diventare una sorta di spettacolo pubblico e l'organizzatore dei funerali è gestita dallo speziale Diolaiuti di Cecco di Sassoletroso, nei locali a piano terra del Palazzo Nuovo del Comune.

Qui il commerciante confeziona e vende medicinali contro febbri, mal di denti, gli avvelenamenti, la gotta, la peste, unguenti, sciroppi e pillole. Diolaiuti poi vende nel suo emporio anche generi alimentari non di uso comune, che erano venduti al mercato settimanale. L'unico cereale è il riso, utilizzato per la farmacopea, la preparazione dei dolci e le minestre.

Sporadiche sono le vendite di carne stagionata e pesce sotto sale, mentre fiorente è la vendita di grassi e condimenti, olio di oliva, olio di semi e lardo. Nella sua bottega si possono trovare inoltre lo zafferano, la noce moscata, la cannella e le spezie per dolci. Tra la frutta fresca e le verdure, melarance e cotogne, olive e frutta candita.

Il formaggio ha il suo banco di vendita, sempre fornito di "caxo de guaine", un formaggio di fine stagione, in quanto il guaine è l'erba novella che cresce dopo la fienagione del mese di settembre. Si fa nota di uso di caso parmesano, cioè formaggio parmigiano.

Lo speziale produce e vende anche miele bianco, rosa o cotto: è un mercante attento e preciso, al servizio della cittadinanza dalla nascita alla morte.

Ma rimedi e pozioni veri e propri sono monopolio delle donne.

Costrette a vivere chiuse in casa e uniche responsabili della salute dei figli, sono

"funzionalmente" costrette ad imparare le virtù delle erbe e a intervenire con pratiche di tipo medico su molte malattie femminili.

Giunta l'ora di pranzo ognuno rientra a casa; per i ricchi il pasto è a base di carne speziata, salse, selvaggina, insaccati, verdure, legumi, uova, formaggi, frutti freschi e canditi, dolci speziati e vino. I poveri mangiano perlopiù zuppe con verdure, legumi, cereali a seconda del luogo e della stagione, arricchite magari da un pezzo di lardo. Inoltre pane, uova, formaggi, talora selvaggina a seconda della disponibilità, mentre la carne di maiale una volta l'anno, il giorno della macellazione. Pesce di fiume e vino solo in circostanze particolari. Non si adoperano piatti, né forchette ma grosse fette di pane sulle quali si appoggia la carne con la sua salsa; non si usano tovaglioli ma viene passata l'acqua per lavarsi le mani tra una portata e l'altra e anche latovaglia viene cambiata spesso. Si dispone di un bicchiere ogni due persone, si tagliano le porzioni con un grosso coltello e ci si serve con le mani.

Al pranzo segue la siesta e l'intrattenimento fuori dalle case o presso le botteghe, con storielle e facezie scambiate con i vicini.

Dopo il pasto serale invece nessuno, tranne la piccola masnada che frequenta le osterie per bere e giocare a dadi sempre in cerca di brighe, esce più per le strade.

Si gettano gli abiti su una pertica orizzontale, per proteggerli dagli animali, cani o topi che siano, si tiene indosso solo la camicia che si leva solo sotto le coperte e ci si rimette subito appena svegli, e ci si addormenta.

A intervalli regolari si levano i monaci per suonare le campane, prima la mezzanotte, poi il mattutino, poi le lodi, che segneranno l'inizio di una nuova giornata.

Concludendo, ho scelto questo argomento, approfondendo la spezieria di Diolaiuti, scritto in volgare, perché leggendo il libro "L'Autunno del Medioevo" ho potuto indagare su usi e costumi di Imola medioevale, scoprendo che anche a quei tempi era una città vivace e "godereccia".

***Michela Lucani***

## ***I prodotti americani scoperti da Cristoforo Colombo e le coltivazioni dei Conti Tozzoni***

Sapete come mai oggi mangiate le patate, i pomodori, il mais e le fragole?

Gran parte della frutta e della verdura che si trova oggi è giunta in Europa, in Italia e a Imola tra il 15° e il 16° secolo, dopo che Cristoforo Colombo aveva scoperto l'America.

L'esplorazione di queste nuove terre porta all'individuazione di nuovi prodotti rurali, di nuovi animali e anche di un nuovo modo di cibarsi. Alcune piante come il mais, la zucca, il fagiolo, il peperone, il peperoncino, il pomodoro, la patata, il caffè, il cacao, la vaniglia, le noccioline e frutti tropicali come l'ananas, la papaya e il mango, in realtà nascono nelle Americhe.

L'alimento più importato dall'America è la patata che arrivò in Europa a opera degli spagnoli di Pizarro, sulla cordigliera delle Ande. Fu inizialmente usata per l'alimentazione del bestiame o nelle mense dei poveri, solo dopo due secoli entrò nelle corti e fu apprezzata per il suo sapore delicato e per le qualità nutrizionali. La patata in Europa in genere e in particolare nel territorio imolese e delle colline vicine sostituì la castagna. All'inizio il suo nome era "papa", ma in Europa la confondevano con la patata dolce delle aree tropicali americane ed era chiamata appunto patata. Nella seconda metà del cinquecento giunse in Italia grazie ai Padri Carmelitani Scalzi che avevano delle missioni nell'America Meridionale. All'inizio si mangiavano solo le foglie che provocavano intossicazione da Solanina e per questo era considerata nociva. Quando si capì che il tubero della patata aveva un buon valore

nutrizionale ed era versatile, fu molto richiesta.

Anche i chicchi del mais furono introdotti nell'alimentazione e in breve tempo il mais divenne una delle più importanti risorse alimentari per uomini e animali. In Italia la prima regione che si adoperò per la coltivazione del mais fu la Campania e in seguito l'Emilia Romagna, in particolare il territorio imolese.

Nella seconda metà del 16° secolo la patata, il pomodoro, il fagiolo, come la fragola d'orto furono coltivati dai Conti Tozzoni nei loro possedimenti. Questi prodotti sono tuttora presenti nel territorio imolese e dintorni.

***Gigliola Lanzoni***

## ***Le coltivazioni dei Conti Tozzoni***

Ho scelto di parlare delle coltivazioni dei conti Tozzoni perché abbiamo visitato più volte questo splendido Palazzo, diventato Museo Civico, che conserva ancora oggi arredi, suppellettili e ricordi della nobile famiglia a cui è appartenuto.

La famiglia Tozzoni, trasferitasi a Imola nel XV secolo, fu proprietaria di numerosi possedimenti terrieri che costituirono la base della ricchezza e del potere della famiglia.

Verso la fine del 500 furono i fratelli Bartolomeo e Girolamo Tozzoni a creare un primo nucleo di possedimenti fondiari: circa una ventina di terreni, in genere piccoli appezzamenti detti "pecie" di cui uno dei primi fu il podere Bichoca.

Nel catasto del 1778 fra i maggiori proprietari figurano i Tozzoni con poco più di 256 ettari.

Nel corso del '700 l'azienda agricola produceva soprattutto grano, uva bianca e rossa, cereali minori come spelta, orzo e

orzola, legumi come vecciolli, veccia, fava, fagioli, cece bianco e rosso, cicerchia, olive, lupini, lino e canapa. I boschi producevano legna; lungo le piantate i gelsi fornivano alimento per i bachi da seta, mentre l'olmo foraggio per le bestie, nei poderi si allevavano piccoli animali per ottenere la carne, in particolare i maiali.

Dalla seconda metà del XVI secolo era stato introdotto il mais, importato dalle Americhe come la patata, il pomodoro, il fagiolo comune e le fragole da orto. Nei terreni dei Tozzoni il mais ebbe un forte incremento alla fine del 700 e determinò profonde trasformazioni nel sistema e paesaggio agrario, diventando alimento fondamentale e quasi esclusivo per i contadini.

Per tutto l'800 e buona parte del 900, anche se i Tozzoni non vivevano più stabilmente a Imola, il palazzo restò il centro di gestione e controllo dei poderi, ancora numerosi nonostante gli alti e bassi della famiglia; tra i beni posseduti risulta ancora la possessione "Bichoca", comprata da Bartolomeo e Girolamo nel 1583.

Il controllo del patrimonio fondiario rimane nelle mani della famiglia Tozzoni fino al 1975.

I Tozzoni in quanto proprietari terrieri non si prendevano cura direttamente dell'economia agraria; per loro lavorava il fattore che rendeva conto della sua gestione mediante rendiconti settimanali o mensili. La contabilità era tenuta a domicilio del proprietario da una persona di sua fiducia, ragioniere o contabile, chiamato Maestro di Casa.

Il grano è sempre la prima voce in elenco registrata dal Maestro di Casa. Misurato in corbe (la corba imolese è una misura di capacità per il grano corrispondente a litri 68,86 o 128 scodelle), rappresenta la coltura principale delle varie aziende dei Tozzoni. La sua presenza nell'agricoltura imolese del '700 non meraviglia e richiama a fenomeni conosciuti dagli agricoltori del tempo come quello del "grano allettato" che portava in seguito agli agenti atmosferici a perdere molta della produzione.

Dalla consultazione del Vocabolario dell'Accademia della Crusca (1612) si è appreso che il termine, di uso tecnico, veniva usato per indicare "il grano abbassato, o chinato a terra, per effetto della pioggia o del vento.

Oggi, a differenza del '700, i macchinari sono cambiati e si sono modernizzati. Un tempo, l'erpice trainato da una coppia di buoi, veniva usato in più occasioni: per sminuzzare il terreno dopo l'aratura, per aiutare la frantumazione delle zolle e per livellare il terreno dopo la semina.

Attualmente si ha una maggior produzione rispetto ad allora per la maggior parte delle colture. Il fattore che rende più evidente la minor produzione di allora era l'uso limitato o addirittura l'assenza di concimi e diserbanti, cioè potevano svilupparsi colture poco nutrite o colture con presenza di piante infestanti che danneggiavano la maggior resa del prodotto.

La monografia su Imola e circondario faceva emergere che i proprietari solevano tenere presso le loro case in città e nei paesi i prodotti dei loro fondi, quindi nel circondario non c'erano fabbriche speciali a uso granai e cantine. Anche nel Palazzo dei Conti Tozzoni troviamo infatti i luoghi adibiti a granai e quelli a cantine, con i relativi attrezzi e strumenti per la lavorazione e la conservazione dei prodotti agricoli.

Solo presso alcune case coloniche i proprietari si erano riservati una o due stanze per loro proprio uso nelle quali depositavano temporaneamente all'epoca dei raccolti i prodotti dei loro campi. La casa colonica rappresentava il luogo d'incontro tra il lavoro e la vita familiare.

La cucina, situata al piano terra era la stanza principale, il passaggio obbligato per accedere alle altre stanze e luogo di lavoro per le donne. Nelle cucine il camino a campana era l'elemento decorativo e funzionale: serviva per la cottura del cibo e per il riscaldamento. Nulla era soltanto decorativo e ogni oggetto aveva la sua funzione.

**Maria Cenni**

## ***La presidenza del canale dei mulini e l'opera di Giuseppe Scarabelli***

Ho scelto di parlare di Giuseppe Scarabelli perché fu un esempio di lungimiranza scientifica e di servizio alla nostra città. Da sindaco mise mano ai regolamenti dei canali al fine di renderli più democratici dando la possibilità a tutti i cittadini, e non solo ai proprietari, di utilizzare l'acqua del Consorzio del Canale dei Molini in quanto rappresentava la principale fonte di approvvigionamento idrico.

Il Canale serviva per irrigare i campi e gli orti, per far funzionare le aziende artigianali, per i lavatoi, per la macinazione dei cereali e per gli Enti Pubblici.

Anche la prima sede della Cooperativa Ceramica usufruiva dell'acqua del Molino. Nella stagione della vendemmia, l'acqua dei canali era a disposizione delle cantine ed era vietato sporcarla.

In qualità di presidente della Congregazione, Scarabelli sin dal 1854 cercò di interessare il Cardinale legato alle vicende amministrative del Consorzio al fine di ricomporre tali controversie. Ne scaturì la decisione di nominare una commissione composta da tre esperti per lo studio di un regolamento che introduceva l'idea (poi realizzata solo nel 1940), che all'interno dell'organo decisore sulle attività del Consorzio, fossero rappresentati anche gli utenti insieme ai compadroni.

Scarabelli, dal 1860 eletto anche sindaco di Imola, nella sua doppia carica di presidente della congregazione dei compadroni del canale di Molini e guida della Municipalità, cercò di sostenere equamente gli interessi dei singoli e quelli della intera comunità che,

direttamente o indirettamente traeva beneficio dalle acque del canale.

L'8 ottobre 1860 il Consiglio Comunale, con l'introduzione del principio di utilità pubblica, votava una proposta per un regolamento che assicurasse una gestione corretta dell'importante risorsa idrica, intendendo con ciò garantire alla comunità imolese tutti quei diritti e privilegi "che gli potessero competere come proprietario del canale". Tutto ciò avveniva nonostante lo scontro tra i compadroni, convinti di avere una proprietà esclusiva sulle acque e l'autorità comunale, mettendo Scarabelli nella non facile condizione di mediare tra le due cariche ricoperte. Con tenacia il presidente ottenne l'approvazione di un regolamento, il 17 maggio 1868 quando ormai si era dimesso da Sindaco, nel quale la dicitura "congregazione dei molini" fu modificata in "consorzio dei comproprietari dei molini ed opifici (fabbriche) sul canale di Imola e delle acque scorrenti sul canale stesso". Così Scarabelli, fra i suoi tanti meriti, ebbe anche quello di essere stato il primo presidente a riformare, dopo secoli di immobilismo, i regolamenti del Consorzio dei Molini.

Assieme a questa attività Scarabelli, proprio in quegli anni venne chiamato a dirigere il Comizio Agrario Circondariale dopo che, nel dicembre 1866, a pochi mesi dalla fine della terza guerra d'indipendenza, era stato emanato un Regio Decreto che istituiva questo tipo di associazione tra agricoltori, con lo scopo di affrontare i problemi legati alla conduzione dei fondi, ai rapporti di lavoro, alle produzioni, alle tipologie colturali e al mercato.

A Imola il Comizio Agrario fu istituito il 17 novembre 1867 da circa 150 soci e riconosciuto con Regio Decreto l'8 dicembre 1867. Come primo presidente fu eletto Giuseppe Scarabelli, in carica fino al 10 gennaio 1900, in virtù della sua condizione di un discreto patrimonio fondiario e soprattutto per la sua fama di valente scienziato e solerte uomo d'azione.

E' soprattutto dopo l'unità d'Italia che Scarabelli, giovandosi della legge sulla vendita ai privati dei beni ecclesiastici, metterà assieme un discreto patrimonio fondiario, come dimostrato da una serie di atti d'acquisto concentrati nel dicembre 1864 e riferiti a vari poderi disseminati tra le parrocchie imolesi. La conduzione di queste terre, che gli garantiranno per tutta la vita una rendita piuttosto elevata, è l'ennesima prova alla quale sarà chiamato a cimentarsi.

I risultati saranno naturalmente favoriti, oltre che dalle innate capacità organizzative e amministrative, anche dal patrimonio scientifico, soprattutto in campo geologico, che egli saprà mettere in gioco per rendere l'agricoltura altamente produttiva e fonte di soddisfazioni. Per lui aderire al comizio agrario voleva dire imprimere al settore agricolo, che ancora costituiva l'elemento trainante della ricchezza nazionale, quelle spinte al rinnovamento che, soprattutto con gli investimenti e l'introduzione delle innovazioni tecnologiche, i nuovi proprietari terrieri, formati all'interno delle associazioni scientifiche preunitarie, stavano mettendo in atto.

L'interesse di Scarabelli per i problemi del rinnovamento agricolo non era nuovo, infatti sin dal 1846 fu tra coloro che seppero indirizzare le decisioni di Francesco Alberghetti riguardo al suo lascito, dove vengono date indicazioni di dare premi a coloro che inventino mezzi per eseguire i lavori meglio e più speditamente, che provochino una migliore coltura dei terreni o un migliore governo del bestiame, o anche più utili metodi per l'educazione delle api, essendo i prodotti di questo ammirabile insetto un importante ramo dell'economia rurale. Oltre ai premi anche i comizi agricoli, già istituiti in gran parte d'Italia, meritano grande considerazione.

Scarabelli fu presidente per moltissimi anni del Comizio agrario circondariale e della Scuola agraria, avvalorando con l'esempio i suoi principi.

Infatti, bonificando con le torbiere del Santerno un suo fondo agrario chiamato Cascinetta, lo trasformò in un terreno modello per seminati. Analogamente rivestendo di terriccio boschivo le pendici ghiaiose di un altro suo fondo agrario chiamato Monticino, lo trasformò parzialmente in una splendida vigna che suscitava l'ammirazione di coloro che la visitavano.

Nel 1881 nacque l'idea di istituire a Imola, sull'esempio della già operante scuola di Arti e Mestieri fondata tramite il lascito di Francesco Alberghetti, una Scuola Pratica di Agricoltura, inizialmente collocata in centro, vicino al convento dei Domenicani, poi spostata in zona collinare.

Tra i primi fondi su cui la nascente scuola d'agricoltura formò praticamente i propri allievi ci fu la vigna del Monte Castellaccio, che era stata impiantata successivamente agli scavi archeologici condotti da Giuseppe Scarabelli. Nel 1883 Giuseppe Scarabelli figurava tra i consiglieri comunali che insediarono il Comitato amministrativo della scuola al cui nome sarà poi dedicata.

***Anna Chiara Zaniboni***  
***Cronaca della visita***  
***all'Istituto Agrario***  
***"Giuseppe Scarabelli"***

Martedì 22 febbraio 2022 mi sono recata con la mia classe in visita all'Istituto Agrario di Imola.

La prima cosa che mi ha colpito è stata la bella fontana circolare posta davanti all'edificio principale: al centro c'è una vasca rialzata con la statua di un putto con le ali.

Ci siamo poi incamminati a vedere le moderne serre dove gli alunni coltivano fiori ed ortaggi, che poi vengono messi in vendita diretta.

All'esterno ci sono anche grandi orti e terreni con alberi da frutto, ulivi e viti.

Gli allievi, insieme ai loro insegnanti, producono olio dalle olive e pregiati vini, sia bianchi che rossi.

Questi prodotti vengono poi imbottigliati da specifiche aziende e infine venduti al pubblico.

Vicino alle viti ho notato un lago con dentro dei pesci. Penso che questo lago artificiale serva per irrigare i campi.

Io e la maestra Luisa siamo poi entrate nella scuola per vedere le aule. Sono stanze ampie e luminose, tutte dotate di lavagne tradizionali e di moderne LIM collegate ai computer, i banchi sono bianchi e nuovi, il pavimento è fatto di piastrelle colorate, vecchie ma pulitissime.

Dalle finestre si può vedere un panorama bellissimo!

L'aula più bella per me, è l'aula didattica all'aperto, dove io ho fatto merenda. Ci sono tanti grandi tavoli di legno marrone, le panche e una cattedra per l'insegnante. Tutto questo è circondato da grandi e antichi cedri del Libano; ovunque si respirano aria pura e un grande senso di pace.

A me sarebbe piaciuto molto frequentare questa scuola.

**Gino Galeati**

## ***L'agricoltura imolese nel Novecento e le sue prospettive future***

L'agricoltura imolese ha subito nel tempo varie trasformazioni: nel XV° e XVI° secolo si era formata l'unità di coltivazione (il podere) e ci si era basati sul binomio grano-vino (la piantata), che era già presente da tempo; nel XVII° e XVIII° secolo si affermò sempre più il contratto di mezzadria e la proprietà terriera era suddivisa tra famiglie nobili, Chiesa e altri piccoli proprietari.

Nell'Ottocento compaiono nuovi mezzi tecnici di coltivazione: aratri, mietitrebbie, etc., fertilizzanti, fitofarmaci; si preparano così i grandi mutamenti del secolo successivo e cioè la scomparsa del contratto di mezzadria e della coltivazione della piantata.

Veniamo ora alla situazione del comprensorio imolese nel XX° secolo (il 900): l'area interessata è di ben 9 comuni (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano), al cui interno ci sono terreni particolarmente fertili, adattissimi alla vite e all'albicocco (in particolare Casalfiumanese, Borgo Tossignano e Montecatone); tutto questo unito a una grande laboriosità degli agricoltori e a un loro livello tecnico molto elevato.

Al riguardo va ricordata la fondazione, nel 1883 della scuola pratica di agricoltura, confluita poi nel 1933 nell'Istituto Tecnico Agrario "G. Scarabelli", ottimo luogo di preparazione dei futuri tecnici agricoli.

Come segno di rinnovato attivismo va segnalata la costituzione, l'8 marzo del 1908 (a mezzo rogito del notaio Alvisi), della Cooperativa Macchine Agrarie dove i soci si uniscono per:

- a) Acquistare ed utilizzare macchine agricole
- b) Noleggiarle
- c) Favorire il miglioramento tecnico delle stesse in fase di produzione.

Un'altra eccellenza del Novecento, in campo ortofrutticolo, è stata la Cooperativa Ortolani che, oltre a commercializzare i prodotti dei propri associati, li riforniva di materie prime utili per l'esercizio della loro attività: concimi, sementi, antiparassitari, macchine agricole.

Col passare del tempo si è abbandonata l'attività orticola e ci si è concentrati sulla frutta, giungendo a diventare, per quello che riguarda i fragoloni, punto di riferimento per i commercianti della zona. Poi, mentre la coltura della fragola calava vistosamente, si è giunti negli anni 90, alla fusione con la Cooperativa C.O.F.R.I e si è dato così luogo a

una nuova entità di dimensioni più adatte alle nuove sfide: la Cooperativa COFRI-ORTOLANI; (va detto peraltro che ci sono state altre importanti realtà cooperative, in particolare la PEMPA).

Negli anni 70 e 80 vi furono poi studi per individuare le linee di sviluppo future dell'agricoltura; fondamentale a tale riguardo fu la redazione del piano agricolo di zona presentato in Consiglio Comunale a Imola il 13/04/1972. Esso si prefiggeva di raggiungere, nell'arco di tempo di un decennio, tre obiettivi:

1. Portare il reddito degli agricoltori a un livello più simile a quello di altre categorie di lavoratori.
2. Migliorare la qualità dei servizi sociali disponibili per loro.
3. Dotarli di quelle infrastrutture necessarie a uno sviluppo economico più moderno.

Tutto questo è poi sfociato, nel 1981, nel Piano di sviluppo agricolo comprensoriale approvato dal Consiglio Regionale e destinato a influenzare lo sviluppo del settore negli anni a venire.

Va ora fatto un cenno alla composizione della forza lavoro in agricoltura. A metà degli anni 60 scompaiono le ultime forme di mezzadria e si afferma decisamente la conduzione diretta dei fondi (coltivatori diretti).

La manodopera è di tipo familiare con integrazioni del mondo degli studenti e dei pensionati e con crescente presenza femminile, sia come salariate che come imprenditrici.

Dagli anni 90 si è imposta prepotentemente la forza lavoro dei paesi dell'Est Europa (in particolare Romania) che ha quasi completamente rimpiazzato gli addetti di provenienza locale.

Passiamo ora a esaminare i vari settori dell'agricoltura imolese del 900: frutticoltura, viticoltura, orticoltura, zootecnia, forestazione e ambiente.

Mi fermerò alla frutticoltura, in particolare pesco e albicocco, perché è l'argomento a me

più vicino (ho lavorato per 25 anni al C.A.P. Consorzio Agrario di Imola).

La frutticoltura è stata per tanti anni il settore trainante; le specie più rilevanti sono l'albicocco, il pesco, il susino, il melo, il pero e in misura minore il kiwi, il ciliegio, il cachi e il castagno.

Iniziamo parlando della pesca che è il frutto maggiormente diffuso nel comprensorio; è subito necessario distinguere tra pesca vera e propria (dalla buccia col "pelo") e nettarina, detta anche pesca noce (dalla buccia liscia), inoltre la polpa in generale può essere bianca o gialla. Le varietà sono numerosissime, creando a volte sconcerto e confusione nel consumatore. La diffusione è sicuramente maggiore nelle zone di pianura a causa di una superiore resistenza alle gelate primaverili. Dal punto di vista organolettico il frutto si presenta gradevole alla vista, profumato e la polpa è succosa e dolce. La specie risultava una volta molto presente in tutto il comprensorio ma una serie molto numerosa di annate in cui il prodotto è stato pagato all'agricoltore ben al di sotto del costo di produzione ha fatto sì che si sia proceduto all'espianto di molti appezzamenti di terreno coltivati in questo modo; anche in questa specie si sono affermate varietà molto precoci.

Veniamo ora alla coltura dell'albicocco, vera e propria eccellenza dell'imolese, frutto originario dell'Asia. Le due zone geografiche di prima coltivazione in Italia sono state il napoletano e l'imolese, come testimoniato dai nomi delle varietà e cioè boccuccia, palumella, San castrese, portici 6, fracasso per il napoletano, e invece Reale di Imola, bella di Imola, precoce Cremonini, precoce Sabbatani per l'imolese; la specie si è poi diffusa in diverse zone italiane come Pisa e dintorni e altre.

Il frutto si presentava nelle prime varietà come giallo, mentre in seguito, per venire incontro ai gusti del consumatore ha assunto colorazioni più vivaci, tendenti all'arancione e al rosso. Si tratta di una specie presente soprattutto in collina per cercare di evitare le

gelate primaverili (marzo-aprile): questo problema si è acuitizzato molto con l'affacciarsi sulla scena di varietà estremamente precoci che hanno anticipato al 20 maggio circa l'epoca di maturazione. Oggi si cerca di piantare varietà o molto precoci o molto tardive per evitare la concentrazione di frutta del periodo intermedio. Anche per questa specie vale, soprattutto riguardo agli ultimi anni, il discorso fatto per il pesco: la remunerazione per l'agricoltore rischia di rivelarsi al di sotto dei costi di produzione.

Mi si lasci ora fare un breve discorso sull'actinidia o kiwi; quando essa apparve l'Italia era un paese completamente deficitario e dipendente dall'estero per tale coltura, quindi i prezzi ottenuti dai produttori furono all'inizio eccezionali, (si può parlare a tale riguardo di gallina dalle uova d'oro). Poi però la coltura si diffuse tantissimo e in seguito a ciò il risultato economico si ridimensionò drasticamente: ora è una specie come le altre.

Parliamo adesso delle prospettive future dell'agricoltura imolese. Indubbiamente non si può fare a meno di ricordare il terribile conflitto che insanguina l'Ucraina; esso ha fatto aumentare a dismisura il prezzo dei fertilizzanti (l'urea è triplicata e qui c'è una situazione di quasi monopolio russo); il costo dei carburanti è quasi raddoppiato; l'olio di semi di girasole proviene per almeno la metà dall'Ucraina. Oltre a questo però l'agricoltura del nostro comprensorio è afflitta da altri problemi cronici: il cambiamento climatico con dentro anche la scarsità d'acqua e le gelate primaverili, gli insetti infestanti derivati dalla globalizzazione, come la cimice asiatica e il suo nemico naturale che è la vespa samurai, e le condizioni di mercato particolarmente svantaggiose. A quest'ultimo proposito vi è una novità, cioè il divieto messo recentemente dall'Unione Europea, di scendere più del 15% dai costi medi di produzione.

Quale può essere la risposta futura dei nostri agricoltori? Probabilmente bisognerà pensare a coltivazioni più resistenti come le piante

officinali. Oppure una valida alternativa potrà essere la frutta a guscio come nocciole e noci; di questa ci sono già dei validi esempi a Borgo Tossignano (azienda agricola Lelli) e in pianura (azienda della C.T.I.).

In un senso più futuristico si può pensare a tecniche idroponiche e cioè a colture in serra su argille espanse o lame di roccia fatte crescere con acqua e nutrienti.

Tutte queste novità costituiranno una sfida per gli agricoltori, che dovranno essere capaci di innovare e quindi di mettersi in discussione con grande coraggio e mentalità moderna.

**Sandra Scardovi**

## ***Dal campo alla tavola***

Ho scelto di parlare dell'erba medica perché ho dei ricordi d'infanzia legati a essa, di quando andavo ad aiutare mio padre nella cura delle sue api che venivano trasportate vicino ai campi di erba medica per produrre ottimo miele. Mi piaceva osservare le api posarsi su di lei durante la fioritura, ne annusavo il profumo, in particolare quello del suo fieno che possiede molteplici proprietà utilizzate per uso umano, animale e per il terreno.

Il nome della pianta (*medicago sativa*), detta anche erba Spagna, trifoglio cavallino, fieno d'Ungheria, è una leguminosa originaria forse della media Persia da cui trasse il nome, zona dell'Asia nord occidentale, territorio verde a forma di mezzaluna che non ebbe glaciazioni.

L'erba medica passò in Grecia a opera di Dario, si diffuse in Italia e nell'Occidente portatavi dai Romani che la tenevano in gran conto come ottima foraggera. Nel Medioevo cadde in disuso per comparire poi in Spagna e grazie agli Arabi si diffuse di nuovo in tutto il continente.

La sua coltivazione si estende per un'area grande che giunge fino a nord della Germania



e in Italia è la maggior coltura foraggera di prati in rotazione.

In altitudine può giungere sin verso i 1500 metri. E' pianta vivace alta 60-80 cm con radice a fittone sviluppatissima in profondità. Avendo radici lunghe dai 3 metri a 5 metri raggiunge e assimila minerali che altre piante non potrebbero raggiungere, inoltre si avvale di risorse idriche del sottosuolo, non temendo la siccità ed è ottima a trattenere ripe terrose scoscese e frananti. E' in grado di migliorare le condizioni del terreno ridandogli fertilità in quanto aggiunge elementi chimico fisici con l'apporto di azoto che prende dall'aria tramite un processo di azoto fissazione. Viene utilizzata per interrompere le monoculture di mais e altri cereali.

L'erba medica è l'ideale poiché riesce a sopravvivere per 4 o 5 anni in media nonostante le falciature e protegge il terreno dagli agenti infestanti. Questo è importante per la conservazione del terreno, dato che permette di non utilizzare prodotti chimici. La pianta medico Sativa non va bene in campi eccessivamente sabbiosi, argillosi e acidi, ideali sono i terreni alcalini (terreni a ph7).

Il momento migliore per falciare è quando la pianta è in piena fioritura. Il fiore è violetto, produce semi piccolissimi, bacelli bivalvi a forma di cavaturaccioli, è ricco di polline e nettare. Si semina in primavera, o meglio un po' prima dell'autunno.

Alcuni principi nutritivi dell'erba medica sono la clorofilla, i sali minerali (boro, calcio, cobalto, ferro, fosforo, magnesio, manganese, potassio, rame, sodio, silicio che ha proprietà digestive) e le vitamine A.B.C.D.E.K.U. Si usa in fitoterapia.

Il bagno di fieno è una pratica terapeutica usata specialmente in Trentino Alto Adige, consiste nello stendersi nel fieno, segue una doccia calda e riposo, è indicato contro i reumatismi, l'obesità, la gotta ed è rilassante.

In cucina si usano i germogli dell'erba medica, esistono ricettari su tale uso.

Il miele di erba medica ha proprietà antispasmodiche ed energetiche, è ottimo per

gli sportivi soprattutto se consumato dopo l'allenamento.

Da sempre impiegata nella zootecnia, l'erba medica contiene naturalmente tutti gli elementi necessari alla crescita e al mantenimento degli animali. Una dieta a base di erba medica è fondamentale per la crescita di animali sani e longevi e garantisce la produzione di latte più cremoso, ricco di burro, carne e uova di alta qualità, purché la gestione dei prati e le tecniche di sfalcio, raccolta e stoccaggio del prodotto finito vengano eseguite correttamente.

Una cosa importante è che l'erba medica viene coltivata senza l'impiego di additivi chimici, fertilizzanti, conservanti e non è geneticamente modificata.

Viene utilizzata nella nutrizione dei bovini, equini, caprini e ovini e anche di piccoli animali domestici come conigli e altri roditori, per i quali l'alimentazione corretta è a base di fieno.

Per salvare le api bisogna avere colture biologiche. Senza le api e altri insetti non avremmo l'impollinazione, quindi i raccolti sarebbero scarsi di frutta e verdure, con poca carne di qualità scadente e latte di minore qualità con scarso valore nutritivo.

***Gigliola Lanzoni***

## ***L'agricoltura biologica e il territorio imolese***

Il tema dell'agricoltura, che abbiamo trattato quest'anno, mi è molto caro in quanto figlia di contadini che hanno fatto i mezzadri fino a quando una legge abolì la mezzadria.

Di questo argomento voglio esporvi l'agricoltura biologica perché io, assieme al mio ex compagno, nonché padre dei miei figli, da veri pionieri avevamo trasformato un'azienda di circa 27 ettari situata al confine

tra Modigliana e Brisighella, al termine della via Pieve in Ottava, che parte proprio da un'antica chiesa romanica, una delle poche rimaste integre. L'indirizzo "Via Tramonto" fa subito pensare alla bellezza della zona.

Noi, favoriti dall'età anagrafica, sui vent'anni, quindi con tanta energia, ideali, sogni da portare avanti e da sviluppare, attenti da sempre ai valori della natura, all'amore per la campagna, avevamo ampliato le attività anche con l'agriturismo. Eravamo dei veri pionieri tant'è che l'autorizzazione della Regione Emilia Romagna era, pensate, la N.1. Tra l'altro il posto dove veniva esercitato era una casa dove, oltre a merende, cene e pranzi c'era una vendita diretta dei nostri prodotti. Tale casa si predisponeva bene a ciò, quindi da noi, dove i clienti erano di varie tipologie politiche, lavorative e non solo, si trovavano a socializzare e avere scambi di opinioni culturali, politiche, etc.

Venendo quindi all'agricoltura biologica, volevo precisare che un'azienda di collina si prestava molto a ciò in quanto non si praticavano agricoltura e coltivazioni intensive. Il suo obiettivo è quello di produrre alimenti sani dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

L'agricoltura biologica utilizza metodi di coltivazione e di allevamento sostenibile che sfruttano la fertilità naturale del suolo e rispettano la natura, le piante, gli animali. Il passaggio BIO dal greco significa vita, quindi tutela della vita, della salute di ognuno e dell'ambiente che ci circonda. Cercherò quindi di spiegare cosa significa biologico sia per le coltivazioni che per gli allevamenti, parola così diffusa quanto a volte fraintesa. Per biologico s'intende qualsiasi prodotto di origine vegetale o animale ottenuto mediante un processo che prevede la totale assenza di elementi esterni a quelli che la natura mette a disposizione. In particolare nella produzione di cibo biologico non sono utilizzati prodotti di sintesi e organismi modificati come pesticidi e OGM. Si ha invece esclusivamente o prevalentemente l'utilizzo di tecniche produttive che prevedono il pieno rispetto

delle risorse naturali e della vita degli organismi viventi.

A livello locale possiamo fare alcuni esempi di aziende che fanno agricoltura biologica, una è quella di Nerio Cassani, l'altra è l'azienda "La valle delle albicocche" di Domenico Errani.

Come abbiamo fatto a suo tempo io e il mio ex compagno, a Ponticelli c'è un agricoltore, agronomo, di nome Nerio Cassani, che nel 1988 ha scelto di convertirsi al biologico, sì, è proprio una vera conversione in quanto lo si fa per passione, vocazione, preferendo all'ufficio i campi. Lo abbiamo incontrato e ci ha parlato della sua azienda di circa quindici ettari tra sementi come basilico, carota, cipolla, zucchina, poi pomodori da conserva, frutticoltura con albicocche e viticoltura con tre ettari di vigneto. Ha fatto questa scelta perché come agricoltore vuole lavorare la sua terra in modo sicuro e salubre e come consumatore sceglie di mangiare prodotti di qualità e senza residui. Il suo principale sbocco è un gruppo di acquisto solidale di Milano, ma fa anche i "Mercati della terra" a Imola.

Per quanto riguarda la parte burocratica Cassani dice che le certificazioni dei prodotti dovrebbero essere effettuate da organismi statali, uno per tutti e non effettuate da Enti Certificatori che sono tanti e vengono pagati dalle aziende stesse. Ora sta cercando un giovane valoroso che possa affiancarlo e magari prendere in mano la sua esperienza, un ragazzo o ragazza che possa continuare il suo lavoro in azienda partendo da dove è arrivato lui per crescere e migliorare, con tecniche sempre più innovative.

Un'altra esperienza di cui voglio parlare è quella dell'azienda "La valle delle albicocche" condotta da Domenico Errani con sede a Bagnacavallo e con coltivazioni nella valle del Santerno. L'azienda ha portato avanti un singolare progetto "Per un pugno di mozziconi" classificandosi seconda al premio Aica (Associazione internazionale per la comunicazione ambientale) che ogni anno assegna i riconoscimenti a campagne di comunicazione su tematiche ambientali, per

la categoria "Comunicare il littering", cioè il malcostume di abbandonare o gettare rifiuti nelle aree pubbliche. Si tratta di trasferire all'azienda in questione mozziconi da tutte le parti d'Italia. Tra l'altro questi creano un enorme danno ambientale essendo ricchi di molteplici sostanze nocive. Oh! Sono in tema anche qui perché essendo io una grande camminatrice ho iniziato a raccogliere i mozziconi e non solo, sono credo, una delle poche persone a fare ciò e mi sono battezzata "volontaria della nettezza urbana".

Ora un cenno con lo sguardo rivolto al futuro. Lo spazio del biologico cresce sempre di più in quanto c'è interesse dei produttori e molta attenzione da parte dei consumatori più sensibili alle tematiche ambientali e non solo, tant'è che è stata approvata in Senato una legge italiana sull'agricoltura biologica con lo scopo di aumentare le superfici "bio" e il contenimento dei prodotti chimici. A conferire

un ulteriore impulso sarà anche il capitolo che il Piano Nazionale di ripresa e resilienza ha dedicato esclusivamente alle colture "bio".

Nella penisola sono a tutt'oggi 2 milioni gli ettari a coltivazioni organiche con un volume di affari di circa 3 miliardi e mezzo di euro, una cifra con grandi margini di crescita. Serve ora una Politica Agricola Comunitaria (P.A.C.) che valorizzi i territori e le loro peculiarità. Iniziano a delinearsi con chiarezza i contorni della nuova P.A.C. che entrerà in vigore nel 2023.

Concludendo, vorrei dire che per il pianeta Terra non c'è più tempo da perdere. I cambiamenti climatici, le carestie e la scomparsa ogni anno di alcune specie, oltre ai vari squilibri, ci devono indurre al più presto a forti inversioni di rotta e mutamenti nelle produzioni, nei modi di vivere, affinché possiamo lasciare alle generazioni future quello che già noi abbiamo avuto.



# Il 5 x1000 a E Pas e Temp

Caro amico,

**con la prossima dichiarazione dei redditi scegli di destinare il 5xmille a E Pas E Temp. Questo non comporta un aumento delle tue tasse.**

Sostenerci è semplice:

**FIRMA a vantaggio di E Pas e Temp indicando questo**

**codice fiscale: 90008160377**

Grazie per il tuo sostegno

**Il contributo volontario annuale è di soli 12 euro**

**E PAS E TEMP** Piazzale Giovanni dalle Bande Nere n.11 Imola, tel. 0542-604822  
Cell. e SMS 370-3241438 (non è attiva la segreteria telefonica).

e mail: [cimatti.luisa@libero.it](mailto:cimatti.luisa@libero.it) ; [remdaniele@yahoo.it](mailto:remdaniele@yahoo.it)

Sito: [www.epasetemp.it](http://www.epasetemp.it)

Per donazioni IBAN: IT44Z0760102400000028611408

## **A Franco Basaglia**

Il vento, la bora, le navi  
che vanno via  
il sogno di questa notte  
e tu  
l'eterno soccorritore  
che da dietro le piante  
onnivore  
guardavi in età giovanile  
i nostri baci assurdi  
alle vecchie cortecce della vita.  
Come eravamo innamorati, noi,  
laggiù nei manicomi  
quando speravamo un giorno  
di tornare a fiorire  
ma la cosa più inaudita, credi,  
è stato quando abbiamo scoperto  
che non eravamo mai stati malati.

**Alda Merini**

***PASSAPAROLAAA!!!***



Progetto coordinato da **Daniele Remondini**