

"Dal passato...emerge...."

Erpice in ferro, pompe da cantina: esempi di antichi attrezzi di uso contadino, utilizzati nei campi, tra i filari, nelle cantine nel corso dei secoli e dei decenni passati. Recuperati e resi disponibili per il percorso museale diffuso, grazie alla disponibilità dei Privati e del Personale comunale.

1

"Le ruote dei carri"

Il legno che le costituiva veniva pressato a caldo per ricevere e mantenere la forma curva ed inserito successivamente in un cerchione in ferro, assieme ai raggi. Il mozzo centrale poteva essere in legno o ferro. A Rosignano l'arte della falegnameria legata alla realizzazione di carri e ruote era legata alla famiglia Barbesino, antichi falegnami (dial. Mèss da bosc) come i Barbano.

6

"Il legno in agricoltura"

Erpice in ferro e legno - antico legno per il torchio in cantina: i legni più utilizzati erano il legno di rovere (rù) per la costruzione di botti, travi e carri, i legni di bagolaro (fanfarin) e di Olmo (ùrm) per la fabbricazione di gioghi per buoi, il legno di melo (pùm) per la costruzione di mazze in legno, i legni di salice (sàls) e sambuco (sambùt) per la costruzione di manici e il legno di bosso (bùs, martè) per la realizzazione di piccoli manici per utensili.

2

"La bigoncia"

Questa tipologia di contenitore agricolo, generalmente di portata pari a 18-20 quintali e raramente fino a 2 tonnellate, serviva per il trasporto d'uva in tempo di vendemmia e mais sgranato da conservare in cascina nel periodo invernale. In base al modello poteva essere trainato da un solo bue o da una coppia di buoi. In tempi più recenti (seconda metà XX secolo) oltre al legno, per la loro costruzione venivano utilizzate anche lamine in ferro.

7

"Il taglio del fieno" e "La gerla"

Maggengo, Riorda, Tarsoe: i nomi dei tagli di fieno più noti che scandivano il tempo tardo primaverile (maggio) ed estivo (da giugno a fine agosto). Per questi lavori nei campi di fondo valle, erano necessari la falce, il rastrello, il forcone. E poi...la gerla... simile alla brenta, veniva utilizzata per il trasporto di letame nei vigneti e frutteti per la concimazione, delle foglie e ramaglie per la pulizia dei boschi, ed anche di erba appena falciata, maggiormente appetita dagli animali di cascina.

3

"Pompa per pozzi" e "Sgranatrice in legno"

Questo tipo di pompa (dial. la pùmpa pàr al pùs) veniva utilizzata principalmente per richiamare l'acqua dai pozzi di campagna, per poi essere trasportata con carri e botti a dove v'è n'era necessità: a riempire i trogoli nelle vigne, a irrigare le colture o ad usi domestici. La sgranatrice, invece veniva utilizzata, successivamente alla raccolta ed ad una prima fase di asciugatura nel cortile delle pannocchie di mais, per separare il torsolo (al luviòt) dai chicchi, che venivano poi trasportati a spalla con l'aiuto di brente all'asciutto nei fienili per ultimare l'essiccazione durante la stagione invernale.

8

"Il grande torchio"

Era utilizzato in cantina per la spremitura delle vinacce. Nell'effettuare l'operazione di torchiatura venivano inseriti al di sopra e al di sotto della massa da spremere degli spessori in legno (al càsti) disposti in modo trasversale e alterno per facilitarne la compressione e contenere la fuoriuscita di liquido. Alla base, una spessa lastra (granito o altra pietra nobile) scavata a mano, che assicurava che nulla del prezioso nettare venisse perduto.

4

"La Seminatrice"

Le semine dei cereali, autunnali/invernali, tradizionalmente venivano effettuate nelle nostre zone il giorno di San Gallo (16 ottobre). Una volta preparato il terreno dei campi e raffinato con l'aiuto di erpici a dischi o a maglie, si preparavano i buoi per trainare questo tipo di macchinario che - ad inizio Novecento - ha rivoluzionato il modo di seminare, precedentemente effettuato a mano dal contadino.

9

"La macchina irroratrice" e "I Trogoli"

Con essa si irrorava principalmente la vite, ma anche le altre piante da frutto e specie ortive, con prodotti anticrittogamici come il solfato di rame o la poltiglia bordolese, per combattere importanti malattie fungine come la peronospora, ecc. Immancabili, i Trogoli (dial. al troè): collocati in prossimità dei vigneti, consentivano di diluire il solfato rameico che veniva commerciato sotto forma di cristalli blu in aggiunta ad un pò di calce per migliorarne l'adesività.

5

"Il Barroccio"

Si tratta di un carro dotato di un paio di grandi ruote (bi-roccio) ed una struttura ben bilanciata. Utilizzato principalmente per il trasporto di merci in brevi e lunghe distanze. Gli agricoltori rosignanesi affrontavano lunghi viaggi con i loro barrocci fino a grandi centri come Milano, Torino, Stresa e oltre per vendere o scambiare i prodotti stagionali delle nostre campagne. Su di esso troviamo "Iarbi (la bigoncia)" per il trasporto d'uva in tempo di vendemmia e mais sgranato.

10

"Il Trattore"

Quando, nel secondo dopoguerra ed in modo significativo a partire dagli anni '60 del Novecento, si diffuse nel nostro Territorio il trattore, cambiò radicalmente il modo ed i tempi della lavorazione della terra. Una vera e propria "rivoluzione", che determinò profonde ed inarrestabili modificazioni sia nelle modalità di conduzione delle aziende agricole - sempre più meccanizzate - che nell'articolato ambientale e paesaggistico.

11

"Il giogo per i buoi"

Strumento utilizzato per l'attacco dei bovini usati come bestie da tiro, costituito nel tipo più comune da una trave di legno arcuata alle due estremità che poggiano sulla base del collo della coppia di bestie, mentre al centro vi era applicato un robusto anello di ferro destinato al timone del carro o dell'aratro (al timòn). In aggiunta venivano legate alle corna degli animali due lacci di cuoio (al zùnci) per indirizzare e richiamare gli animali in operazioni di "retromarcia".

12

"La pigiatrice ed il trincia vinacce"

Quest'ultimo, utilizzato per eseguire una seconda pressatura delle vinacce: una volta estratte dal torchio, questo macchinario consentiva di disfarle affinché venissero nuovamente torchiate, recuperando così il liquido residuo. La pigiatrice, invece, effettuava la pigiatura dell'uva in modo meccanico, in sostituzione alla tradizionale e più impegnativa pigiatura con i piedi. Già i primi modelli elettrici, più tecnologici, effettuavano contemporaneamente sia la pigiatura che la deraspatura dei grappoli.

13

"La pompa per il Vino"

Di varia foggia e fattura, generalmente a bilanciere, veniva utilizzata per le operazioni di rimontaggio del vino (al rimuntàgi). Quando la fermentazione del mosto rallentava, la massa liquida veniva trasferita da una vasca ad un'altra per uniformare la temperatura e l'attività fermentativa che tendeva a concentrarsi solo nella parte alta. Quando dalla spina non usciva più liquido, l'uscio della vasca veniva aperto e le vinacce venivano tolte.

14

"La pompa del Vino e la slitta"

Generalmente a bilanciere, la pùmpa pàr al vìn veniva utilizzata per le operazioni di rimontaggio del vino (rimuntàgi). Quando la fermentazione del mosto rallentava, la massa liquida veniva trasferita da una vasca ad un'altra per uniformare la temperatura e l'attività fermentativa che tendeva a concentrarsi solo nella parte alta. La slitta, (dial. la strusòt), invece, era usata a per il trasporto di materiale che doveva essere preservato da colpi come uva da tavola, mele e frutta. A trazione animale, viaggiava su due grossi pattini in legno e ferro.

19

"Interni...di vita contadina"

All'interno di una abitazione contadina, di una stalla, di un portico, questi erano alcuni degli oggetti di uso comune che si potevano trovare: al previ, l'arà, l'erpi, al rastè..... Tanti oggetti di antichissima tradizione - oggi ai più sconosciuti - ma che rappresentano un retaggio non solo di tradizioni, ma di cultura "immateriale" la cui memoria si intende preservare per le generazioni che verranno.

23

"La grande botte"

Generalmente costruite in legno di rovere (rù) da mastri bottai, le botti - di diverse dimensioni a seconda della cantina ove doveva essere collocata - venivano utilizzate per la conservazione e l'affinamento del vino. Recentemente sono tornate a svolgere un ruolo importante e nobile, per l'invecchiamento dei vini più pregiati.

20

"La pietra da cantoni: Cave e Cavatori"

Non sembra improprio accostare le Cave ed i Cavatori al mondo contadino: prestati alla campagna erano molti Cavatori, che per la sussistenza della propria famiglia non potevano fare a meno di una vigna e di un campo da coltivare; né se pensi che la pietra da cantoni - ricavata dalle Cave del territorio - fosse estranea alla vita contadina. Da essa si ricavano cantine ed infernot; con essa si erigevano case, stalle, cascine.

24

"Il Torchietto"

Strumento che veniva utilizzato per la spremitura delle vinacce. Nell'effettuare l'operazione di torchiatura venivano inseriti al di sopra e al di sotto della massa da spremere degli spessori in legno (al càsti) disposti in modo trasversale e alterno per facilitarne la compressione e contenere la fuoriuscita di liquido. Da annotare come, pur se lievemente differente come struttura, presso l'Istituto Luparia un torchio da alcuni anni viene utilizzato per la spremitura delle olive.

21

"Valle Ghenza: la valle del Tartufo bianco"

Benvenuti alla scoperta del Trifulau e del Tartufo bianco della Valle Ghenza: un gioiello prezioso che la passione del Trifulau fa giungere sulle nostre tavole. All'interno del "peso", un piccolo Museo.

25

"Falciatrice e torchio"

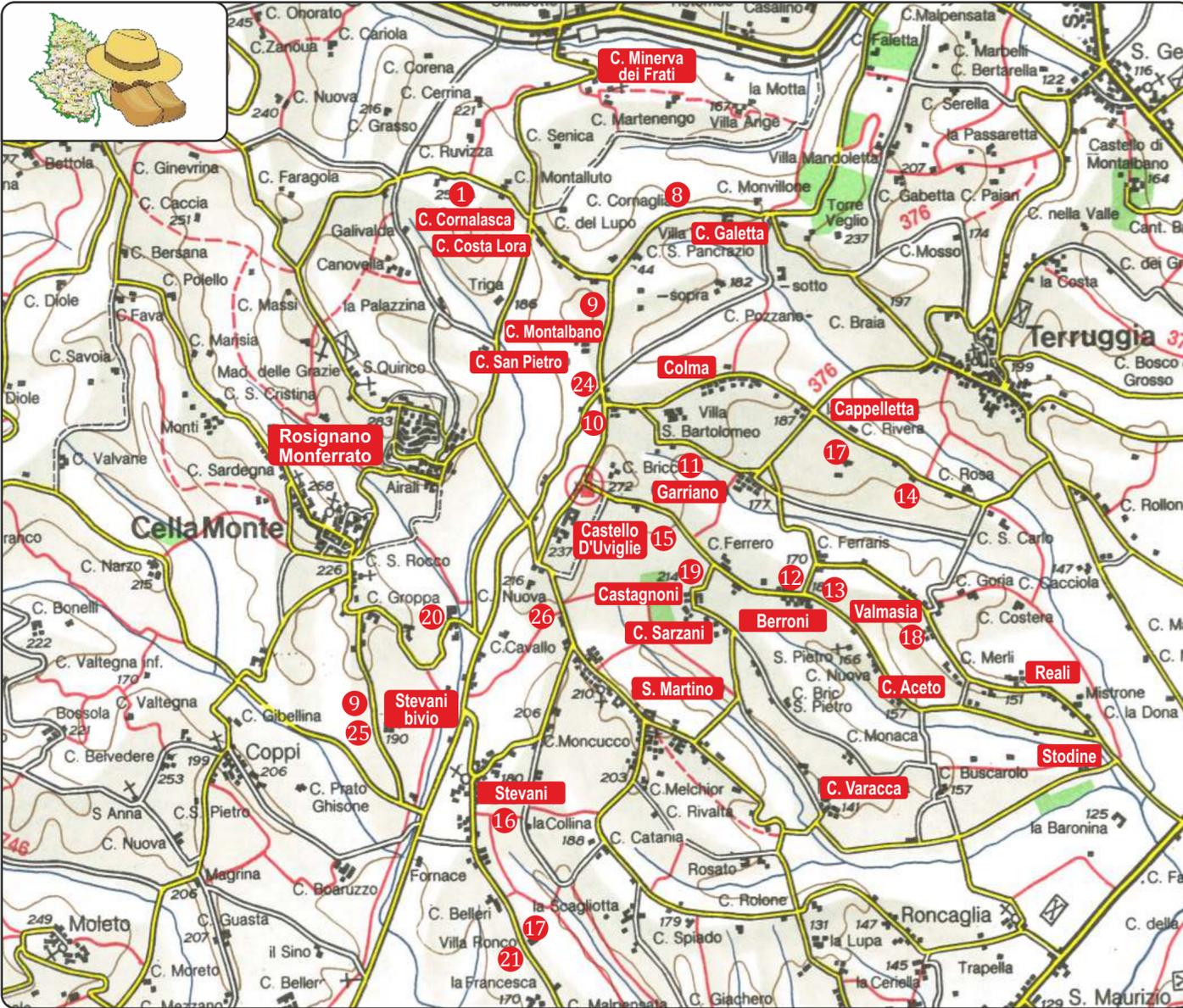
La macchina da tajà i prà veniva utilizzata per il taglio dei prati e poteva essere adattato ad un singolo animale o ad una coppia di buoi o cavalli. L'organo falciante era costituito da una barra porta lama entro la quale si muoveva una sega o lama di taglio, munita di denti triangolari di acciaio. Veniva utilizzata in sostituzione del pesantissimo lavoro di falciatura dei prati con la falce fienaria (la rànza) o più semplicemente con la falce (al fèr). Il Torchio (dial. al tòrch), invece, serviva per la spremitura delle vinacce, in cantina.

22

"Il voltafieno"

Macchinario costituito da una serie di forchini che, azionati in modo alterno dal movimento delle ruote messe in movimento dalla trazione animale, rivoltavano l'erba che era stata falciata e lasciata a terra, affinché seccasse uniformemente al sole. Veniva utilizzata in sostituzione al pesantissimo lavoro manuale di rivoltamento dell'erba sfalcata, che coinvolgeva uomini donne e giovani di intere famiglie.

26



"Aratro ed Erpice"

Strumento principe per la lavorazione del terreno, l'aratro si è trasformato dal primitivo strumento in legno a quelli con vomere e coltro in metallo per arrivare ai modelli in acciaio di varie fogge e dimensioni. L'erpice poi era utilizzato principalmente per lavorazioni complementari come la rifinitura delle zolle generate con l'aratura, per l'interramento di semi e concimi, per la rottura del manto erboso, ecc. I più vecchi erano dotati di struttura in legno rettangolare e piccoli versoi in ferro disposti trasversalmente, mentre quelli a maglie erano dotati di ancore e anelli imbrigliati in una struttura a tappeto.

15

"Il Sulfuratore"

Qui rappresentato come carro botte. È uno dei vecchi attrezzi agricoli utilizzati dal contadino nei primi anni Cinquanta per i trattamenti antiparassitari. Quando occorreva dare il verdetto alla vite, il carro era trainato nei campi; qui si mescolava il liquido affinché non si formasse il deposito in fondo alla botte, poi si riempiva mediante il rubinetto due recipienti ed infine un'altra persona pompava e un'altra ancora manovrava la canna per dare la soluzione alla vite.

16

"L'antico forno"

Dopo la mietitura, il grano divenuto farina veniva usato per la preparazione del pane, cotto nei forni, costruiti dalle famiglie più abbienti all'interno delle cascine più grosse. I forni erano messi a disposizione e utilizzati da più nuclei famigliari della zona che a rotazione cuocevano il pane, portando da casa l'impasto e le fascine di legna per il fuoco di cottura. Tra i meglio conservati sul nostro territorio vi sono i forni di Cascina Pappalorda e di Villa Ronco.

17

"Lavorare la terra" L'Aratro e la Seminatrice

Con l'aratro e la seminatrice, i campi intorno a località Valmasia ed alle cascine limitrofe da sempre sono stati lavorati con cura e passione da generazione di contadini, le cui tradizioni sono tramandate e preservate grazie alla "Raccolta degli antichi attrezzi" realizzata a cura dei volontari del Circolo Ancol Valmasia.

18

Rosignano Monferrato Capoluogo

- 1 Via Madonna delle Grazie, 9
- 3 Via Madonna delle Grazie, 2
- 4 Via Gagliardone
- 5 Via Mazzini
- 6 Airali
- 7 Airali
- 21 Vicara

S. Martino Frazione

- 2 Piazza S. Giovanni Bosco
- 21 Istituto Luparia
- 22 Via Luparia
- 30 Piazza S. Giovanni Bosco

Museo Contadino Diffuso

Patrimonio intangibile: La civiltà del Vino

Realizzato dal Comune di Rosignano Monferrato e cofinanziato, nell'ambito del progetto intercomunale "Sinfonia", dal Ministero dei Beni Culturali e del Turismo.

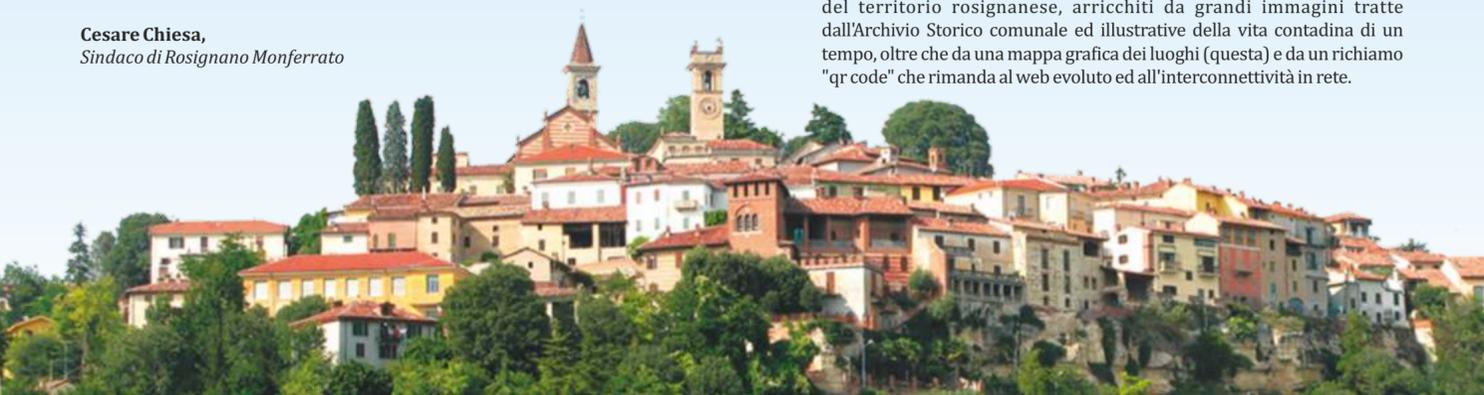
Benvenuti a Rosignano Monferrato!

Con sincera cordialità Vi accogliamo nei nostri luoghi, tra le nostre magnifiche colline e gli ampi panorami, tra gli straordinari angoli di arte, storia e cultura di cui siamo custodi, raccomandandoVi altresì di non mancare di degustare gli ottimi vini doc e le eccellenze gastronomiche che, qui da noi, sono di casa.

Nel Vostro dolce itinerare tra i luoghi di Rosignano Monferrato, potrete utilizzare come "guida" gli oltre 30 punti del Museo Contadino diffuso, concepito per essere strumento di valorizzazione turistica del Territorio comunale rosignanese votato all'agricoltura in generale ed alla viticoltura in particolare, oltre che strumento di salvaguardia per la miglior conoscenza di un patrimonio di tradizioni, cultura, esperienze che, tra l'altro, rappresenta un punto di forza del sito Unesco "Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato" - Patrimonio dell'Umanità - di cui Rosignano Monferrato è parte rilevante.

Buon viaggio, dunque, e buona permanenza, qui da noi!

Cesare Chiesa,
Sindaco di Rosignano Monferrato



Alcune utili informazioni

Il Museo Contadino diffuso di Rosignano Monferrato, unico esempio del genere in Monferrato e tra i pochissimi così articolati nel nord Italia, al momento si articola in trenta postazioni collocate sull'intero territorio comunale e rappresentate da altrettanti esempi di piccole o grandi attrezzature agricole del passato (da antiche seminatrici per i campi, a torchi per il vino, da attrezzature per il taglio del fieno, ad aratri e vecchie attrezzature per le cantine, a molto altro ancora). Accanto ai singoli manufatti, è stata collocata una tabella esplicativa che illustra la funzione che aveva nel passato il singolo attrezzo, corredata altresì da uno specifico codice "qr code" che - per il visitatore o il turista dotato di cellulare evoluto - rimanda ad una più dettagliata ed articolata spiegazione contenuta nel sito web "rosignano.qr" ormai assai noto e diffuso che si arricchisce per l'occasione di una apposita sezione.

Alle prime 30 postazioni, alcune veramente significative ed imperdibili, presto se ne aggiungeranno di ulteriori, prevedendo un percorso articolato e correlato ad altre peculiarità locali: il percorso della pietra da cantoni e degli Infernot, il percorso del tartufo della Valle Ghenza, i percorsi verso la "panchina panoramica" e gli altri balconi panoramici locali, il percorso Morbelliano.

Oltre alle attuali 30 postazioni, diffuse nel territorio (capoluogo, frazioni, case sparse), il Museo contadino rosignanese si articola anche in ben otto grandi "totem" di benvenuto, posizionati in altrettanti punti di ingresso del territorio rosignanese, arricchiti da grandi immagini tratte dall'Archivio Storico comunale ed illustrative della vita contadina di un tempo, oltre che da una mappa grafica dei luoghi (questa) e da un richiamo "qr code" che rimanda al web evoluto ed all'interconnettività in rete.



ROSIGNANO MONFERRATO COME RAGGIUNGERCI

Dal casello di Casale Sud - A26 o da Alessandria: usciti dalla Tangenziale di Casale, seguire le indicazioni per Asti. Fuori Casale si attraversa la ferrovia a Pozzo S. Evasio o a San Giorgio - Chiabotto, svoltando a sinistra su una comoda strada. Percorso tre chilometri, si giunge a Rosignano dal versante Nord.

Provenendo dal torinese o dall'astigiano: si percorre la ex SS 457 di Moncalvo: oltrepassato Ozzano, si giunge a S. Giorgio in località Chiabotto. Si svolta a destra e superata la ferrovia, si sale lungo la SP38 raggiungendo direttamente Rosignano dal versante nord.

Siti Web di interesse:

- www.comune.rosignanomonferrato.al.it
- www.prolocorosignano.com
- www.rosignanoqr.it
- www.ricamidivini.it
- www.amisdacurma.it
- www.monferrato.org
- www.ecomuseopietracantoni.it



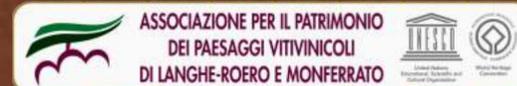
Per info:

Municipio: 15030 ROSIGNANO MONF. (AL) - Via Roma, 19
Tel. 0142.489009 - Fax 0142.488959
info@comune.rosignanomonferrato.al.it
info@prolocorosignano.com

Infopoint:

Piazza S. Antonio - ROSIGNANO MONF.
apertura: ogni Sabato e Domenica

Comune di
Rosignano Monferrato



Museo contadino diffuso Patrimonio intangibile: La civiltà del Vino



www.rosignanoqr.it



I Nostri Viticoltori

- Arditi Giorgio** • Cascina Noceto, 76
- Berrone Pietro** • Cascine Stodine, 46
- Ca Novella** • Cascina Canovella, 40/A
- Campagnola Renzo** • Cascina Belvedere, 54
- Cantina del Monferrato** • Regione Isola, 2
- Caprioglio Paolo** • Cascina Cornalasca, 17
- Caprioglio Roberto** • Cascina Roveto, 23
- Castello d'Uviglie** • Località Castello d'Uviglie
- Fratelli Luparia** • Cascina Panizzarda, 2
- Guasco Giancarlo** • Cascina Belgioino, 9
- Montafia Giorgio** • Località Montalbano, 65
- Vicara** • Cascina Madonna, 5
- Vinicola Colma di Ganora** • Frazione Colma, 11
- Villa Ronco di Gaviati Simona** • Via Prielli, 85 - Frazione Stevani
- Zanello Paolo** • Via IV Novembre, 2 - Frazione San Martino
- Istituto Agrario "V. Luparia"** • Via Luparia, 4 - Frazione San Martino
- Cobar** • Presso Istituto Agrario "V. Luparia" - Via Luparia, 4
- Distilleria Cooperativa** • Località Isola

Ospitalità e ristorazione

- "A CASA DI BABETTE" - Ristorante**
Via Isola, 2 - Valle Ghenza
Tel. 0142.489705-335.7406654
info@acasadibabette.it
- "CASCINA MANU" - Bed&Breakfast**
Cascina Varacca Alta 84
Tel. 344.2253071
cascinamanu@libero.it
- "CASTELLO DI UVIGLIE" - Dimora storica**
Località Castello di Uviglie, 73
Tel. 0142.488792 - 331.6538771
info@ilcastellodiuviglie.com
- "CASTELLO MELLANA" Bed&Breakfast**
di Brescianini Rita
Via Roma 2, 6, 8
cell. 329.2111321
- "DA CARLA" - Trattoria**
Via Cesare Prielli, 27
Frazione Stevani
Tel. 0142.488106
- "C. MAZZUCHELLI GREEN DESIGN" Agriturismo**
Cascina Costera 25
cell. 335 485 336 - cristinamazz@yahoo.it
- "I CASTAGNONI" Bed&Breakfast e Agriturismo**
Località Castagnoni, 67
Tel. 0142.488404 - info@icastagnoni.it
- "LA PUNTA DEL SOLE" - Bed&Breakfast**
Via Madonna delle Grazie, 8
Tel. 339.1236267
alfonsinabernardi@gmail.com
- "LE TRE ROSE" Agriturismo e Ospitalità Rurale**
Via IV Novembre, 2
Frazione San Martino
Tel. 0142.670115
- "L'INFERNOT" - Bed&Breakfast**
Via Madonna delle Grazie 4, capoluogo
Tel. 0142.488229 - 333.2122066
celoria.bruna@libero.it
- "MONTALBANO" Agriturismo e Ospitalità Rurale**
Località Montalbano, 65
Tel. e Fax: 0142.488606
bebmontalbano@gmail.com
- "LOCANDA DELLA DISTILLERIA" Casa appartamenti per vacanze**
Via Isola, 2 - Valle Ghenza
Tel. 0142.488122 - 0142.488885
info@distilleriadirosignano.com
- "MONTALBANO" Agriturismo e Ospitalità Rurale**
Località Montalbano, 65
Tel. e Fax: 0142.488606
bebmontalbano@gmail.com
- "STEVENI - in Monferrato" - Bed&Breakfast**
Frazione Stevani - Via San Martino 9
Tel. 366.7128950
bb.stevani@gmail.com
- "VILLA RONCO" - di Gaviati Simona Agriturismo e Ospitalità Rurale**
Via Prielli 85 - fraz. Stevani
Tel. 0142.489781 - 346.2260632
fratelligaviati@gmail.com

Ringraziamenti

Dobbiamo ringraziare i molti privati, non solo rosignanesi, ma anche di altri centri del Monferrato che hanno collaborato con il Comune alla realizzazione del Museo, donando vecchi attrezzi e preziosi manufatti del passato, usciti da solai, cantine, portici e che hanno acquisito nuova dignità perché potranno essere goduti e studiati dai tanti che percorreranno le nostre strade.

Con loro, un "grazie" sincero al personale comunale, a Luisa Bo, Matteo Monzeglio ed Emanuele Rendo per l'impegno e la passione rese disponibili.

Il Museo contadino rappresenta un altro prezioso tassello di un ambizioso progetto culturale e di valorizzazione del nostro Territorio Rosignanese e Monferrino che l'amministrazione comunale persegue da tempo, confortata dall'attenzione e condivisione della Comunità locale e di tante realtà associative, in primis l'Ass. "Casale Capitale del Monferrato" che tanto sta facendo proprio nel campo della salvaguardia della tradizione contadina monferrina.

Con il prestigioso patrocinio dell'"Associazione Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato", referente per il 50° Sito Unesco italiano.

