

archi,
oasi
e riserve
naturali.
Il pane
e la castagna.
Itinerari tra
le acque.
Nuovi spunti
per visite
guidate
nel territorio
modenese

MODENA DA SCOPRIRE

on la pubblicazione del terzo volume di Modena una provincia da scoprire si conclude il progetto avviato nel 1998 dalla Provincia di Modena e finalizzato principalmente a fornire agli insegnanti nuovi spunti e suggerimenti per organizzare le gite d'istruzione delle scolaresche, presentando loro un'ampia serie di proposte volte a valorizzare gli aspetti storici, artistici, produttivi ed economici del territorio modenese. Strada facendo, il novero dei possibili lettori, destinatari delle guide, si è ampliato: visite e itinerari hanno incontrato le aspettative e la curiosità di tutti coloro che per una giornata desiderano avventurarsi appena dietro l'angolo di casa, alla scoperta di mete interessanti e suggestioni spesso sottovalutate o addirittura sconosciute.

La veste editoriale e la struttura del nuovo libro riprendono quelle già collaudate delle guide precedenti: i temi si articolano in tre sezioni, intitolate rispettivamente "I paesaggi della storia: parchi, oasi e riserve naturali, La storia in tavola: il pane e la castagna, La forza delle acque: temi per un viaggio."

Il volume, sarà in distribuzione alla fine di marzo, riprende idealmente il discorso iniziato nella seconda guida, nella quale si era cercato di evidenziare lo stretto nesso esistente tra storia dell'insediamento umano e territorio. Il passo successivo non poteva che portare al tentativo di svelare alcuni degli innumerevoli ed affascinanti aspetti della storia ambientale, intesa come quell'insieme di vicende prodotte dal continuo evolversi del rapporto

tra comunità umane, ecosistemi e paesaggi. Se proprio volessimo individuare un filo conduttore che lega tutti i capitoli del libro dovremmo far ricorso alla trama classica ed essenziale connaturata alle relazioni che da sempre vincolano gli uomini alla terra e alle acque. Testimonianze di questa storia ambientale sono disseminate un po' ovunque nel nostro territorio: sovente sono semplici lacerti di un paesaggio ormai scomparso, altre volte emergono dalla sto-





ria dei cibi e delle tradizioni alimentari, oppure si possono rintracciare lungo le sponde dei canali di bonifica e di irrigazione, nella rete dei manufatti idraulici e opifici realizzati nel corso dei secoli per imbrigliare le acque ed impiegarne l'energia. Si tratta di una prima limitata escursione in un campo culturale vastissimo ed in gran parte inesplorato, perché nella provincia di Modena c'è ancora tanto da scoprire, questa è l'unica conclusione che si può trarre dopo tre anni di lavoro.

La prima parte della nuova pubblicazione, dedicata alla ricchezza dei quadri ambientali che si incontrano nei parchi, nelle oasi faunistiche e nelle riserve naturali della provincia di Modena, è costituita da schede relative alle

aree protette, suddivise in ordine alfabetico per comune di appartenenza e intervallate da brevi note curiose sulle leggende ed i nomi popolari di erbe, fiori e piante che crescono in questi ambienti. Si va dai parchi regionali del Frignano e dei Sassi di Roccamalatina, alla riserva delle Salse di Nirano, fino alle molte oasi faunistiche e riserve naturali orientate legate al ripristino delle zone umide nella bassa pianura modenese.

Il secondo capitolo, invece, è

dedicato al pane e alla castagna, cibi semplici, poveri, che un tempo erano alla base dell'alimentazione di gran parte della popolazione rurale e cittadina dalla pianura alle terre appenniniche. Per evitare richiami ad un passato nel quale tutto era genuino e le tavolate erano sempre allegre e numerose, forse mai esistito ma molto utile per orientare il comportamento dei consumatori d'oggi, ci si è limitati a suggerire la riscoperta culturalmente consapevole dei sapori e delle preparazioni tradizionali legate all'impiego delle farine di vari cereali e di castagna. Si è prestata particolare attenzione alle antiche tecniche di coltivazione e di trasformazione, suggerendo una visita ai musei ed alle strutture nei quali si valorizzano e promuovono i saperi e le abilità manuali, che permettevano il compiersi del ciclo che dalle materie prime agricole portava alle farine per giungere, tramite la panificazione e le diverse tecniche di cottura, al pane, alle crescenti, alle schiacciate, ai necci, ai castagnacci, alle polente.

La terza parte del libro, infine, propone il leitmotiv dell'impronta peculiare lasciata dall'impiego della forza motrice idraulica e dall'uso irriguo delle acque nella storia economica, sociale e nella cultura tecnica diffusa nel nostro territorio; un tema che offre lo spunto per visite ed itinerari alla scoperta di impianti e infrastrutture - dalla centrale idroelettrica di Farneta alla presa idraulica del Canale di San Pietro, per citare alcuni esempi -, le cui vicende rimandano alla concreta realizzazione di conoscenze affinatesi nel corso dei secoli per la gestione di una risorsa comune: l'acqua.

Il primo e l'ultimo capitolo sono completati da alcune proposte di itinerario, corredate da una base cartografica minima di riferimento. L'intento è quello di raccontare dei percorsi che hanno la caratteristica di essere limitati nello spazio ma dilatati nel tempo, nel senso che si propongono di presentare, sulla scorta dei suggerimenti forniti dalle schede, alcune chiavi di lettura ancorate alla millenaria storia ambientale delle pianure solcate da fiumi e canali, delle piccole vallate collinari e del grande crinale appenninico. Racconti e non istruzioni per l'uso, narrazioni e spunti non vincolanti, che avranno raggiunto il loro scopo se indurranno a svicolare, deviare e curiosare altrove, in una parola a divagare.



Modena una povincia da scoprire è in vendita dal mese di aprile nelle librerie e presso l'ufficio cultura della Provincia di Modena, Viale J.Barozzi, 340. Costo 10 euro.