

PIERCARLO CINTORI¹

IL PAESAGGIO DEL CILIEGIO E DELLA VITE:
SULLE COLLINE DI VIGNOLA (MO) ALLA RICERCA
DELL'ANTICA VIABILITÀ E DEL PAESAGGIO AGRARIO
TRA SVILUPPO E CONSERVAZIONE

Inquadramento

L'area oggetto dell'intervento proposto è posta ai piedi dell'Appennino modenese, sulla riva sinistra del fiume Panaro, tra i comuni di Vignola e di Marano sul Panaro.

Il paesaggio agrario collinare della zona, con le decise eccezioni degli anfiteatri calanchivi, è caratterizzato dalle colture pressoché ubiquitarie della vite e del ciliegio, completato da altre colture tradizionali, specie frutticole e in misura minore seminativi che, assieme ai prati stabili, alle colture foraggere e alle residuali macchie boschive, rappresentano uno degli elementi più significativi del paesaggio rurale della collina a cavallo tra le provincie di Modena e Bologna. Le quote sono generalmente modeste, le linee generali sono dolci, ma la varietà litologica determina una notevole complessità paesistica ed ambientale che l'attività umana ha nei secoli modellato in un mosaico di campi coltivati, frutteti e vigneti.

Le caratteristiche fisiche e la posizione confinaria tra due mondi spesso in conflitto (quello bizantino e longobardo prima, comunale poi, estense e pontificio più recentemente) hanno fatto sì che si sviluppassero una serie di posizioni difensive, case-torri e abitati fortificati con relative vie di comunicazione che oggi rappresentano un'interessante rete di viabilità secondaria particolarmente adatta ad escursioni a piedi, in bicicletta o a cavallo. Il principale centro della zona è Vignola, dominata dalla rocca sorta su una formazione tufacea che sovrasta il corso del fiume Panaro. La città prende il nome dal latino *vineola*, piccola vigna, e ancora oggi, anche se il tessuto economico locale è costituito da piccole e medie imprese che spaziano in diversi comparti economici, la vocazione agricola è molto radicata sul territorio tanto che Vignola è conosciuta in tutta Europa per la sua produzione cerasicola, di recente insignita della denominazione IGP, eccellenza agronomica a cui fanno da compagnia altre produzioni agroalimentari di alta qualità quali l'aceto

¹ Istituto professionale statale agrario L. Spallanzani, Vignola (MO); pccintori58@gmail.com

balsamico tradizionale di Modena, il parmigiano reggiano e il lambrusco grasparossa di Castelvetro.

Il censimento dell'arboricoltura nell'unione terre dei castelli dalla "Statistica generale degli stati estensi"

Verso la metà del 1800 la provincia di Modena era il cuore dei domini estensi che si estendevano dal Po fino al mar Tirreno di Massa e Carrara. Uno stato autonomo inserito come una cerniera tra il nord Italia e gli Stati della Chiesa e del Granducato di Toscana (fig. 1).

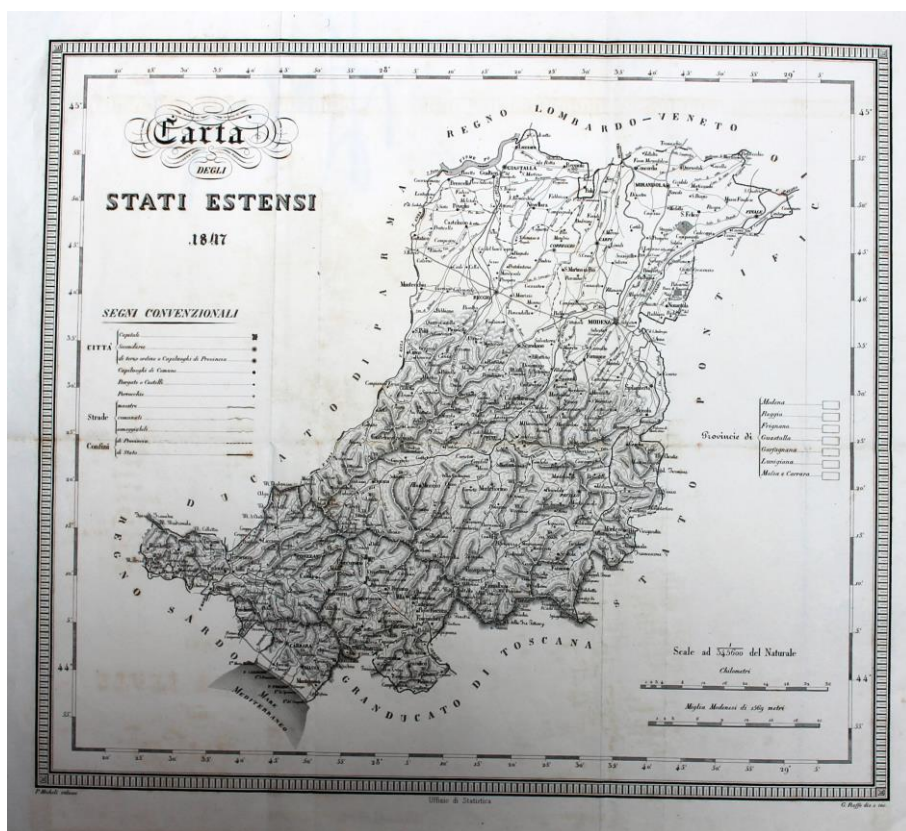


Figura 1. *Carta degli stati estensi*, particolare del Ducato di Modena (RONCAGLIA, 1849)

Su incarico dell'allora duca Francesco V d'Austria-Este Carlo Roncaglia pubblicò a Modena la *Statistica generale degli Stati Estensi* una fotografia accuratissima dove possiamo reperire, tra le altre informazioni, un dettagliato censimento dell'arboricoltura delle provincie estensi.

I dati, riferiti all'anno 1847, ci permettono di capire con precisione quale fosse la situazione arborea a quei tempi relativamente alle piantagioni "produttive", quelle cioè che l'uomo coltivava e utilizzava.

Scopriamo così che l'albero più diffuso allora era l'olmo; nella nostra provincia ne erano stati "contati" ben 5.074.044, soprattutto quelli della *piantata emiliana*, che cioè sorreggevano le viti (a loro volta quasi sei milioni) delle cui foglie si nutriva il bestiame e che sappiamo essere oggi quasi completamente scomparsi da tutta la pianura, sia a causa della diversificazione delle sistemazioni idraulico-agrarie sia a causa degli attacchi parassitari (grafiosi).

Molto interessante, e a volte sorprendente, è il censimento relativo la zona dell'attuale Unione Terra dei Castelli. Ad esempio possiamo notare che la statistica individua ben 14.180 castagni nella zona Vignolese (per la verità molto più ampia geograficamente di quella attuale comprendendo allora anche i territori di Marano, Savignano e Castelvetro) e addirittura 59 esemplari della suddetta pianta li troviamo censiti a Spilamberto.

Questo dato è sicuro indice di un clima più severo che permetteva l'acclimatamento a quote molto più basse di questa specie a cui era affidata in buona parte la possibilità di sopravvivenza delle popolazioni montane. Infatti nel comprensorio di Guiglia (comprendente anche l'attuale comune di Zocca) i castagni erano ben 161.000. Nella zona di Spilamberto (che comprendeva anche il territorio di Castelnuovo Rangone), a conferma delle tradizionali sistemazioni a piantata della pianura, sono censiti 172.619 olmi, 2.513 gelsi e 10.615 aceri campestri (allora chiamati dialettalmente oppi) che servivano da sostegno a 157.224 viti (fig. 2).



Figura 2. Spiantamento degli olmi nella pianura di Modena, inizi del 1900

Nell'area vignolese diminuiscono sensibilmente gli olmi (13.400) a favore dei più acclimatati aceri (32.214), frassini (5.812) e gelsi (4.618) tutori di ben

150.103 viti. A Guiglia troviamo elencati 13.800 olmi, 3.000 gelsi e 25.000 aceri, ma compaiono anche i pini (300) e gli abeti (400). Interessante anche il numero di viti, ben 80.000. La frutticoltura allora non era ancora così ben sviluppata, anche se la vocazione del territorio vignolese permetteva di inventariare 12.120 piante di non ben specificati “frutti diversi”, 6.000 noci, 4.000 vivai e, come detto, 4.168 gelsi. A Spilamberto la *Statistica* individua 1.502 frutti diversi, 7.213 noci, 4.000 vivai e 2.513 gelsi utilizzati per la coltivazione del baco da seta.

Proprio in sostituzione di questi ultimi, ormai desueti a causa del declino dell'industria locale della seta, nelle basse di Vignola, l'azienda Mancini a fine 1800 porrà le basi per la fiorente attività cerasicola della zona.

Questo grazie alla grande fertilità dei terreni infatti, nel corso dei secoli, ripetute esondazioni hanno depositato uno strato di terra particolarmente fertile che, insieme al drenaggio garantito dal sottostante strato di ghiaia della conoide del Panaro, ha prodotto una situazione particolarmente favorevole alla coltivazione di ortaggi e gelsi fino all'Ottocento e di piante da frutto dal Novecento in poi.

I sistemi di coltivazione dei ciliegi erano totalmente diversi da quelli attuali. Agli alberi di alto fusto venivano legate le «scalampie» che permettevano ai raccoglitori di raggiungere i frutti delle branche più alte con tutte le difficoltà del caso (fig. 3).



Figura 3. Raccolta ciliegie, collezione A. Montorsi, inizi 1900

Ancora secondo Roncaglia i salici nel comprensorio Spilamberto-Vignola assommavano a 7.700 unità e rappresentavano una componente essenziale per

l'economia agricola del tempo in quanto i contadini li utilizzavano per legare la vite, per fare cesti e canestri e come materiale da intrecciare per creare barriere all'erosione dei terreni. Un metodo ecologico che è stato recentemente riscoperto nella cosiddetta "ingegneria naturalistica".

Nelle statistiche compaiono anche 38.028 querce (sfruttate per le ghiande come cibo dei maiali e come marcatori di confini e di sentieri) e 24.243 roveri (che sono anche loro querce, tipiche di pianura e che nella tassonomia del tempo sicuramente comprendevano anche le farnie) utilizzate soprattutto per il legno e per decoro delle abitazioni e della viabilità. In montagna sono state censite 22.000 querce, mentre al posto del "piangiano" rovere compaiono i cerri (12.000). Comunque di querce, con più di centocinquanta anni, in circolazione ce ne sono ancora, molte sono protette e vincolate con decreto regionale del 1977.

Ora, anche se spesso soppiantata dalla frutticoltura, la vocazione viticola dell'area si evince dai vitigni certificati presenti, autoctoni e d'importazione.

Ad esempio solo a Savignano, Castelvetro e Vignola si contano una decina di vini insigniti di doc. Ma in zona la tradizione si evidenzia ancor più nella produzione di un derivato del mosto, l'aceto balsamico tradizionale di Modena doc, il prodotto che probabilmente è il principale motivo di orgoglio e di identità culturale modenese, emblema di un legame affettivo con luoghi, persone e antichi rituali della nostra terra, ancora vivi e presenti.

L'itinerario

Nell'ambito di un progetto di valorizzazione dei prodotti agricoli locali realizzato grazie al contributo di Coop Estense si è stabilito di effettuare una indagine in loco per individuare alcuni percorsi che evidenziassero le peculiarità paesaggistiche della zona. Dall'analisi dell'antica cartografia è stato individuato un itinerario che ricalca per buona parte la storica via Romea Nonantolana in collina e la via dei Ciliegi nelle "Basse".

Verificata a tavolino l'esistenza di una rete storica di sentieri, con un gruppo di "esploratori" delle classi 3ApV e 3BpV dell'istituto professionale statale agrario L. Spallanzani, sede di Vignola (MO) a inizio marzo siamo partiti alla ricerca di questa antica viabilità e per individuare i segni dell'antico assetto rurale. Dalla scuola abbiamo raggiunto agevolmente per vie secondarie e sterrate il borgo di Campiglio accompagnati sempre da testimonianze culturali di impianti cerasicoli e viticoli. Il percorso si snoda nel regno dei ciliegi e dell'aceto balsamico dove il paesaggio è cadenzato dalle pratiche rurali, la forma dei luoghi è ancora impregnata di tipicità agricole locali: vigne, frutteti, piccoli produttori di eccellenze enogastronomiche.

A Campiglio ci si innesta sulla antica via Romea-Nonantolana, complesso viario che faceva capo all'importante Abbazia di Nonantola e che permetteva il collegamento tra i due monasteri benedettini di Fanano e Nonantola fondati da Anselmo, cognato del re Longobardo Astolfo a metà del Settecento. La via,

lontana dagli avamposti bizantini, divenne in breve un trafficato asse percorso da milizie, viandanti e pellegrini che si recavano a Roma; il percorso si arricchì di strutture di sostegno ai viaggiatori i cui nomi rimangono nella toponomastica locale (Ospitale, Ospitaletto), permettendo un diffuso fiorire di un patrimonio artistico e culturale legato anche alla produzione e trasformazione di tipicità agricole locali. Al decadere di Nonantola e all'affermarsi delle potenze autonome e rivali di Bologna e Modena venne meno l'unitarietà dei territori nei quali la via si snodava, causando un declino e una frammentazione del percorso che ha ritrovato recentemente una sua valorizzazione e unitarietà grazie all'amministrazione provinciale di Modena che ha tabellato e reso percorribili i 115 km di tracciato da Nonantola al passo della Calanca.

Dal percorso storico il nostro itinerario si stacca dopo circa un'ora di cammino indirizzandosi verso il fondovalle, sempre percorrendo piacevoli strade sterrate e sentieri dove è ancora possibile toccare con mano un paesaggio rurale che si sposa armoniosamente con quello naturale, a volte aspro, delle vallecicole calanchive.

A Marano sul Panaro si raggiunge il fondovalle Panaro, regno di ciliegi che, nel periodo della fioritura, regalano incantevoli scenari. Proprio lungo questo tratto di circa 5 km che divide Marano da Vignola, ai bordi del fiume, nelle cosiddette "Basse", riusciamo a percepire l'unicità di questo paesaggio agrario, in un inebriante caleidoscopio di colori e profumi.

Dopo circa un'ora, alla fine del percorso, troviamo Vignola, dove si può ammirare la Rocca e un gioiello dell'architettura rinascimentale: la scala a chiocciola elicoidale, trionfo di avvolgente armonia concentrica, realizzata dal cittadino vignolese più insigne, Jacopo Barozzi, detto appunto "il Vignola".

Questo progetto ha cercato, nella sua semplicità, di infondere nei ragazzi un forte senso di appartenenza verso un patrimonio culturale indistricabile dal paesaggio rurale e naturale. Passeggiando "vicino a casa" si è scoperta la complessità e la ricchezza di un territorio nei suoi aspetti più originali e meno noti, avendo sempre ben presente che la forma dei nostri luoghi è fondamentalmente derivata dalla forma del tessuto rurale e che la Costituzione "tutela il paesaggio ed il patrimonio storico ed artistico della nazione".

A completamento dell'esperienza i ragazzi hanno condotto un'escursione aperta al pubblico fungendo da guide escursionistiche, ma anche da "informatrici culturali" delle peculiarità paesaggistiche, agricole ed enogastronomiche incontrate sul percorso.

IL PAESAGGIO DEL CILIEGIO E DELLA VITE: SULLE COLLINE DI VIGNOLA (MO) ALLA RICERCA DELL'ANTICA VIABILITÀ E DEL PAESAGGIO AGRARIO TRA SVILUPPO E CONSERVAZIONE - L'intervento proposto nasce all'interno di un progetto realizzato dall'istituto professionale statale agrario L. Spallanzani, sede di Vignola (MO) e sponsorizzato dalla Coop Estense locale avente come fine ultimo la valorizzazione di alcune eccellenze del territorio (Aceto Balsamico tradizionale e ciliegia tipica) attraverso il recupero della dignità del lavoro agricolo, la tradizione culinaria legata ai prodotti locali e l'individuazione di uno stile di vita sostenibile. Il paesaggio agrario, fino a pochi anni fa, è stato considerato unicamente una testimonianza storica ed estetica legata a situazioni e stili di vita ormai superati, spesso ostacolo per una moderna crescita economica dei territori. Ultimamente sembra che la sensibilità generale degli amministratori dell'Emilia Romagna stia concretamente indirizzandosi verso nuove politiche di sviluppo miranti a interrompere le cause che producono il degrado paesaggistico. Le attività legate alla tradizione locale vengono così valorizzate mediante l'adozione di misure di gestione sostenibile dei luoghi che possano coniugare l'attività produttiva e commerciale dell'agricoltura con le altre funzioni non strettamente economiche del territorio, nell'ottica del concetto di paesaggio come "bene comune". Proprio per dare la possibilità di comprendere (e quindi sviluppare) queste tematiche a coloro che in prima istanza saranno i protagonisti del tessuto tecnico locale e gli artefici dello sviluppo del territorio si è pensato di proporre un progetto ai ragazzi dell'IPAS che, partendo da una lettura della storia dei luoghi, possa permettere di individuare i collegamenti tra l'organizzazione degli spazi "storici" e l'attuale assetto urbanistico e agrario al fine di far acquisire agli allievi non solo una base di competenze tecnico-professionali, ma anche una nuova mentalità di approccio alle tematiche ambientali attraverso una conoscenza dell'utilizzo degli spazi nel passato. Così, nell'ambito di un progetto di valorizzazione delle peculiarità agricole locali, due classi 3° dell'IIS Spallanzani, dopo uno studio della cartografia storica dei luoghi e di un testo che individuava in modo puntuale la situazione dell'arboricoltura e dell'agricoltura locale nel periodo austro-estense, sono partite alla ricerca dell'antica viabilità collinare e delle testimonianze superstiti dell'assetto agrario storico e delle attività ad esso legate (aceto balsamico, mosto cotto, ciliegie tipiche ecc.), realizzando un interessante itinerario che ricalca in parte l'antica via Romea-Nonantolana (particolarmente affascinante nel periodo della fioritura dei ciliegi) sulle colline tra Campiglio e Marano s/P., nella zona della ciliegia tipica di Vignola IGP, del Lambrusco Grasparossa e dell'Aceto Balsamico tradizionale di Modena.

THE CHERRY-TREE AND VINE LANDSCAPE: UPON THE HILLS SURROUNDING VIGNOLA (MO) IN SEARCH OF ANCIENT PATHS AND AGRICULTURE LANDSCAPE BETWEEN DEVELOPMENT AND PRESERVATION - The participation is due to a project carried out in the Vocational Agriculture "L. Spallanzani", branch of Vignola, and sponsored by the local Coop Estense, with the basic aim to increase the value of some excellences of the area (aromatic vinegar and cherry) through the recovery of the dignity of work in agriculture, the culinary tradition – linked to local products – and the recognition of a sustainable life-style.

In our country the agriculture landscape represents an historical and esthetic testimony often considered as an obstacle for a modern economic growth of geographical areas; his is a vision that the new policies for development of Emilia Romagna Region want to leave behind by stopping the causes that produce landscape decay and taking actions for a sustainable management of places that are able to combine the market and productive activi-

ty of agriculture with other functions of the territory, not directly connected with business, in the perspective of landscape as “common good”.

More precisely, to give the opportunity to understand (and so develop) these themes to those who in the first place will be the protagonists of the local technical field and the main subjects of the development of the district, it has been realized a project with the students that, starting from the reading of the history of the places, could lead to the recognition of the links between the organization of the “historical” areas and the actual urban and agriculture structural plan in order to make the students achieve, not only some fundamental technical-vocational skills, but also a new perspective in the approach to environmental matters, by a knowledge of the employment of fields in the past. In this way, in the area of interest of a project aimed at the appreciation of the local agricultural peculiarities, two 3rd-year classes of the Institute Spallanzani, after studying the historical cartography of the places in question and a detailed text about

the local growing of plants and trees in the Austrian-Este period, went on in search of the ancient hill roads and paths, looking for the surviving proofs of the old agrarian system and the related products (aromatic vinegar, boiled must, typical cherries, etc.), making an interesting route which partially follow the old Romea-Nonantolana road (particularly captivating in the period of the blossoming of the cherry-trees) upon the hills between Campiglio and Marano-upon-Panaro, in the area of the typical Vignola cherry IGP (Protected Geographical Indication), the Lambrusco Grasparossa and the Aceto Balsamico Tradizionale of Modena.

PAROLE CHIAVE: Vignola, Istituto professionale per l'agricoltura L. Spallanzani, Campiglio, Marano sul Panaro, via Romea-Nonantolana.

KEYWORDS: Vignola, Istituto professionale per l'agricoltura L. Spallanzani, Campiglio, Marano sul Panaro, via Romea-Nonantolana .