



Di fronte alla chiesa di San Marino, il fabbricato settecentesco di Villa Smeraldi, allora Palazzo Zambeccari. G. G. Dotti, *Campione delle strade e degli stradelli di San Marino di Bentivoglio*, 1774, Ufficio di Acque e Strade, Archivio di Stato di Bologna, su concessione del MiBAC.

Orari di apertura

lunedì, mercoledì e venerdì: 9.30 - 12.30
 martedì e giovedì: 9.30 - 12.30 e 14.30 - 18
 sabato: apertura su prenotazione per comitive
 domenica e festivi: da ottobre ad aprile 14.30-18.30; da maggio a settembre 16-20

- Accesso garantito ai diversamente abili

Biglietti di ingresso

intero (dai 18 ai 60 anni) euro 4,00
 ridotto (dai 14 ai 18 e oltre i 60 anni) euro 2,00
 gratuito (sotto i 14 anni, diversamente abili, accompagnatori)

Visite guidate

Realizzate su prenotazione, prevedono una maggiorazione del costo del biglietto di euro 2 a persona; gratuite per gli accompagnatori.

Attività didattica

Il museo offre su prenotazione alle scuole e ai gruppi organizzati un servizio didattico di visite guidate e di dimostrazioni e degustazioni dedicati ai temi delle diverse sezioni: frutta, miele, zucchero, pane, latte, canapa. Organizza inoltre un calendario di attività domenicali per il pubblico delle famiglie.

Biblioteca

Al terzo piano della Villa la Biblioteca ospita un patrimonio librario di circa 3500 fra monografie, annate di riviste, raccolte di opuscoli provenienti in massima parte dalle vecchie Cattedre ambulanti d'agricoltura della regione, divenute poi Ispettorati provinciali. Il patrimonio è stato arricchito dalla donazione del fondo librario appartenuto all'agronomo ferrarese Giuseppe Minerbi e dall'acquisizione dei fondi novecenteschi dell'Archivio Pizzardi.

Archivio Fotografico

Ospita circa 4000 immagini di cui la maggior parte catalogate e ordinate.

Sala Convegni

L'antico salone delle feste di Villa Smeraldi è il luogo ideale per incontri e riunioni di lavoro e può essere affittata da aziende ed enti pubblici e privati per ospitarvi le proprie iniziative. La sala, dalle pareti e dal soffitto affrescati, dispone di circa 100 posti a sedere ed è dotata delle principali attrezzature, quali video-proiettore, schermo, impianto di amplificazione, lavagna luminosa, lavagna a fogli mobili. Le due eleganti salette adiacenti fanno da anticamera al salone e possono essere utilizzate per allestirvi coffee-break, aperitivi, oppure la segreteria organizzativa degli eventi.



Villa Smeraldi vista dal parco.

La villa, l'istituzione, il museo

A quindici chilometri da Bologna, lungo il tratto del Canale Navile che da Castel Maggiore giunge a Bentivoglio, Villa Smeraldi ospita dal 1973 le collezioni e le esposizioni del Museo della civiltà contadina. Nel 1999 ha dato nome all'Istituzione - costituita dalla Provincia di Bologna e sostenuta dai Comuni di Bologna, Castel Maggiore e Bentivoglio - che gestisce il museo e il complesso di edifici che ne è sede.

Il parco e gli edifici storici

Costruito in diverse fasi nel corso dell'Ottocento e conosciuto sotto il nome degli ultimi proprietari, il complesso di Villa Smeraldi mostra, attraverso i diversi elementi che lo compongono, la sua duplice destinazione originale. La villa, l'ex-scuderia dei cavalli, la ghiacciaia, la conserva e il grande parco all'inglese, testimoniano i modi della vita nelle dimore di campagna delle famiglie dell'aristocrazia e della borghesia terriera bolognese. Mentre l'abitazione del fattore, con la grande cucina, la torre-granaio, la colombaia e la *tinazera* rinviano alla funzione storica del complesso come centro dell'organizzazione tecnica ed economica di una grande tenuta agricola composta da decine di poderi coltivati a mezzadria.

Nuovi padiglioni espositivi

Progettati e costruiti dal 1989 sul terreno agricolo adiacente al parco, due grandi padiglioni ospitano le sezioni centrali dell'esposizione permanente del museo. Li collega tra loro una struttura interamente vetrata e affacciata sul parco, che ospita i servizi di accoglienza del pubblico e ha nel parterre esterno uno spazio di sosta e relax.

Istituzione Villa Smeraldi costituita da	e sostenuta da	La nuova esposizione permanente è stata realizzata con il sostegno di
		
PROVINCIA DI BOLOGNA	Comune di Bologna	
		
	Comune di Castel Maggiore	
		
	Comune di Bentivoglio	



Istituzione Villa Smeraldi
Museo della civiltà contadina
 San Marino di Bentivoglio

Istituzione Villa Smeraldi
Museo della Civiltà Contadina
 Via Sammarina 35
 40010 San Marino di Bentivoglio
 Tel. 051 891050 - Fax 051 898377
 segreteria.museo@provincia.bologna.it
 www.museociviltàcontadina.provincia.bologna.it





La vendemmia, primi del '900, Archivio fotografico del Museo della civiltà contadina.

Contadini della pianura bolognese (1750-1950)

Il percorso dell'esposizione ha inizio all'ingresso dei nuovi padiglioni ed è articolato in sezioni dedicate a temi e aspetti diversi. La sezione introduttiva illustra le ragioni e i caratteri dell'esperienza del museo e ricorda i nomi e le comunità di residenza delle centinaia di famiglie di contadini ed ex contadini che, attraverso il Gruppo della Stadura, hanno promosso con le loro donazioni la sua costituzione.

La pianura dei mezzadri e la pianura delle valli e delle risaie

Una selezione di documenti (carte geografiche, mappe, dipinti, disegni e fotografie) e testimonianze materiali fornisce un'idea complessiva dell'evoluzione del territorio della pianura tra metà Settecento e metà Novecento, soffermandosi in particolare sui rapporti tra proprietari della terra e lavoratori del contado e sulla graduale formazione, accanto al polo antico della mezzadria e dell' "economia del pane e del vino", del polo risicolo e bracciantile dell'agricoltura bolognese.

Il podere

L'unità colturale di base della pianura bolognese era il podere, le cui dimensioni erano in stretto rapporto con quelle delle famiglie dei mezzadri e del tiro animale, necessario per arare terreni particolarmente tenaci e per trasportare il letame e i prodotti agricoli all'interno e all'esterno dei poderi. La sezione illustra gli elementi costitutivi dell'unità poderale (i campi, il prato, i filari di alberi e viti, i fossi), descrivendone le diverse funzioni e l'evoluzione.

Il frumento e il frumentone

La centralità del frumento e il ruolo del mais nell'agricoltura contadina e nell'alimentazione rurale e urbana sono documentati attraverso le testimonianze materiali relative alle fasi del loro ciclo di coltivazione: dalla semina alla lotta alle malerbe e alla ruggine; dalla mietitura alla battitura; dalla divisione del raccolto sull'aia alla conservazione del frumento nei granai contadini e in quelli padronali; dal trasporto alla macinazione nei mulini; dalla conservazione della farina all'impiego dei suoi sottoprodotti (crusca e tritello).

La legna, la foglia, il vino

La sezione illustra la pluralità delle funzioni svolte dalla secolare forma di allevamento degli alberi e delle viti caratteristica della pianura bolognese ed emiliana – la piantata – e ne spiega l'evoluzione e la scomparsa. Sottolinea l'importanza delle foglie degli alberi e delle viti nell'alimentazione del bestiame; la centralità della legna da ardere per il riscaldamento e la cottura dei cibi nelle case di campagna e di città; l'importanza del legname come materia prima del lavoro artigianale.

Ricostruisce inoltre le fasi della coltivazione della vite e illustra le pratiche di cantina caratteristiche della pianura bolognese.

La corte colonica e la famiglia

Le corti coloniche erano composte da una serie di edifici che davano ricovero agli uomini (la casa) e agli animali: la stalla-fienile e il forno-pollaio-porcile. Rispetto a questi ultimi sono illustrate le pratiche di allevamento dei bovini, destinati al lavoro dei campi e alla produzione di carne e latte; dei maiali e del pollame, allevati per la produzione di carne e uova per la famiglia e il mercato; del cavallo utilizzato per il tiro dei veicoli destinati al trasporto delle persone e dei carichi più leggeri.

In riferimento alla casa sono evocate dimensioni, composizione, gerarchia e divisione del lavoro in seno alle famiglie mezzadrili e viene ricostruito l'unico spazio (la camera da letto) riservato ai singoli nuclei familiari. In merito al pozzo, garante dell'accesso all'acqua di uomini e animali, sono documentate l'attrezzatura e le diverse fasi del bucato.

Artigiani e contadini

Le comunità del contado hanno visto per secoli la presenza di una moltitudine di attività artigiane strettamente intrecciate con la vita e il lavoro delle famiglie contadine. A partire dagli arredi, dagli utensili e dai prodotti delle botteghe degli artigiani del legno (falegname, carradore, bottaio, fabbricante di scope), del ferro (fabbro, maniscalco, magnano, arrotino) e degli artigiani ambulanti (cestaio, seggiolaio, materassaio, calzolaio, sarto, barbiere, segantino), la sezione svolge il tema dei rapporti tra attività artigianali, agricoltura contadina e vita rurale nella pianura.



Animali da tiro, Bentivoglio, metà del '900, Archivio fotografico del Museo della civiltà contadina.

Una fibra versatile: la canapa

La pianura bolognese è stata per secoli il centro classico della canapicoltura italiana: intorno alla metà dell'Ottocento più dei due terzi del prodotto greggio veniva esportato in altre province italiane e all'estero. Il rimanente era oggetto, a Bologna e nei centri minori del contado, di quattro diverse lavorazioni: gargioleria, corderia, filatura e tessitura che occupavano migliaia tra artigiani, lavoratori a domicilio, operai di manifatture. La sezione documenta le fasi di coltivazione e lavorazione della fibra: semina, raccolta, macerazione, decanapulazione, e infine pettinatura, filatura e tessitura. La ricostruzione delle pratiche di ciascuna fase è affidata agli strumenti di lavoro impiegati, a fotografie, disegni e testi.

Per far la vita meno amara: il miele e lo zucchero

Allestita nella ex-scuderia, la sottosezione dedicata al miele – per secoli il dolcificante più usato – riunisce gli strumenti usati da un apicoltore della pianura bolognese nella fase di passaggio dall'apicoltura contadina – basata sull'apicidio – a quella razionale, legata all'uso delle arnie moderne. Spazi più ampi sono dedicati alla coltura delle piante da cui si ricava lo zucchero: la canna con la diffusione mondiale della sua coltura e del commercio dello zucchero; la barbabietola della quale, attraverso i materiali del museo, vengono ricostruite le pratiche locali di coltivazione nella prima metà del Novecento, quando la sua coltura, dopo le sperimentazioni ottocentesche, si estese significativamente in tutta la Pianura Padana supportando lo sviluppo di una fitta rete di zuccherifici.

La frutta si conosce mangiandola

Nell'agricoltura contadina e nell'economia delle province orientali dell'Emilia Romagna la coltura degli alberi da frutto e l'industria della frutta rivestono dai primi decenni del Novecento un rilievo particolare. Allestita all'interno della villa, con la consulenza del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Bologna, la sezione che ne ricostruisce lo sviluppo espone documenti dell'insegnamento di arboricoltura impartito nell'Università di Bologna e testimonianze dell'opera di divulgazione svolta dalle Cattedre ambulanti di agricoltura. Su prenotazione si offre ai visitatori la possibilità di partecipare, nel suo "laboratorio", ad esperienze di riconoscimento e degustazione di diverse specie e varietà di frutti.

La cucina contadina

Al pianterreno della villa, nell'ambiente che ospitava un tempo la cucina della casa del fattore, è stata ricostruita attraverso testimonianze originali una grande cucina contadina con l'ampio focolare, l'angolo degli stecchi di canapa e l'imboccatura di un forno da pane. Al centro, la grande tavola attorno alla quale sedevano i componenti della famiglia; lungo le pareti, i mobili e gli strumenti impiegati per preparare pane, pasta e polenta o per lavorare la carne di maiale, o utilizzati per il consumo dell'acqua, il riscaldamento e l'illuminazione della casa.



1 Biglietteria
Bookshop

2 La pianura dei mezzadri e la pianura
delle valli e delle risaie

3 Il podere
Il frumento e il frumentone
La legna, la foglia e il vino
La corte colonica e la famiglia

4 Artigiani e contadini

5 Una fibra versatile: la canapa
Per far la vita meno amara:
il miele e lo zucchero

6 La frutta si conosce
mangiandola

7 La cucina
contadina

8 Ristorante
La locanda Smeraldi