

QUADERNI FORMIGINESI N.66
(parte seconda)

GIUSEPPE CORRADINI

**TERRAMARICOLI INIZIATORI SULLE NOSTRE
TERRE DI UNA CIVILTÀ DURATA MILLENNI
PROVENIENZA E SCOMPARSA**
(seconda parte)

FRANCESCO GHERARDI

**LE EPIGRAFIE DEI FRATELLI SCHEDONI
NELLA CHIESA DELLA SANTISSIMA
ANNUNZIATA IN FORMIGINE**

ARRIGO FERRARI

**LA SOCIETÀ ANONIMA COOPERATIVA
CONSUMO DI CASINALBO**

**TARGA COMMEMORATIVA
VARIANTE VIA GIARDINI 1928**

Finito di stampare nel maggio 2017

SOMMARIO

Terramaricoli iniziatori sulle nostre terre di una civiltà durata millenni, provenienza e scomparsa	pag. 287
Le epigrafi dei fratelli Schedoni nella chiesa della Santissima Annunziata in Formigine	pag. 310
La Società Anonima Cooperativa Consumo di Casinalbo	pag. 319
Targa commemorativa Variante via giardini 1928	pag. 333

Abbreviazioni:

A.S.P.F.: Archivio Storico Parrocchia di Formigine

A.S.C.MO.: Archivio Storico Comune di Modena

A.S.Co.Fe.: Archivio Storico Comunale Ferrara

A.S.MO.: Archivio di Stato di Modena

GIUSEPPE CORRADINI

**TERRAMARICOLI
INIZIATORI ULLE NOSTRE TERRE
DI UNA CIVILTÀ DURATA MILLENNI
PROVENIENZA E SCOMPARSA**

(seconda parte)

AMBIENTE

In questo paragrafo viene sottolineato la persistenza fino ai giorni nostri di piante e paesaggi preistorici

Nella pianura Padana gli insediamenti di questi contadini primitivi furono tantissimi, ma quelli che si cercherà di indagare sono quelli a sud del fiume Po, che hanno in comune l'acqua delle falde acquifere, fiumi e torrenti, che provengono dall'Appennino, che essendo rimasti praticamente disabitati fino al 2° millennio a. C. potevano essere sfruttati da chiunque avesse avuto i mezzi la forza e la volontà di bonificarli.

Quando scesero in pianura trovarono tutta una successione e mescolanza di foresta e boscaglie cespugliose, interrotte qua e là da radure, dove dovettero aprirsi faticosamente dei varchi.

Il paesaggio era ricoperto da una flora ricca e variegata e alcune specie primordiali sono tuttora presenti nelle zone incolte e lungo le sponde dei torrenti dove la vegetazione ha mantenuto il suo habitat naturale che era composto anche da alberi al alto fusto e fra questi l'olmo.

Di olmi ne esistono circa 20 specie, il più comune è l'*Ulmus campestris* che cresce spontaneo nella zona della quercia in tutta l'Europa meridionale. Il suo fusto è diritto con corteccia rugosa e screpolata fornisce pali già pronti, con solo la briga di essere tagliati, ne abbiamo prove dai rinvenimenti nelle terramare, infatti i pali utilizzati dai contadini per sostenere le capanne dei villaggi, e dei recinti degli animali erano anche d'olmo.

Molto diffusi erano anche i pioppi, che prosperano benissimo in tutti i terreni umidi per lo più alberelli della flora spontanea italiana che sono comunissimi sulle sponde dei fiumi Secchia e Panaro, ma talvolta

anche esemplari giganteschi *Populus alba* (pioppo bianco) costeggiano i torrenti, raggiungendo i 15/20 m. d'altezza, con una circonferenza alla base anche di 2/3 m.

Un'altra pianta ancora presente ed un tempo molto utile è il salice. Moltissime sono le varietà di salice, le più comuni sono il *Salix caprea* e il *Salix alba*, danno un legname leggero, tenace, assai facile da lavorare. Il tronco veniva usato per costruire zoccoli, i rami piccoli venivano troncati per ricavarne vimini per panieri e ceste, e quelli grossi per forconi e rastrelli da fieno. Per la sua leggerezza vi si ricavavano anche pertiche.

Esisteva anche un impenetrabile sottobosco formato da un intrigo o groviglio di selve, roveti, e canne palustri che potevano nascondere insidie perché i fondi di paludi ora colmi ora vuoti, secondo l'andamento delle piene e delle stagioni sono formati da strati sovrapposti di torbe e melme che spesso si aprono in vuoti disseminati sotto la vegetazione palustre.

Ma non tutto è scomparso, varie specie sopravvivano ancor oggi nelle campagne perché si trovano nei cespugli che delimitano i campi e i corsi d'acqua nelle zone incolte e nelle siepi, che sono ambienti che ricordano quello originario.

Si possono tuttora ammirare: le belle rose canine, il Vilucchio e il Vilucchione erbe rampicanti e infestanti con i fiori a campanella, bianchi e gialli profumati, la Lonicera che in primavera quando fiorisce non occorre cercarla, perché è lei che si presenta con il suo gradevole profumo, il sambuco, il cardo selvatico, le canne palustri, gli spinosi e impenetrabili viluppi dei rovi in dialetto "razi", il cespuglioso biancospino ricoperto da grappoli di bacche rosse in dialetto "chegapogn", l'avena selvatica che cresce in primavera un po' ovunque sottile e alta fino a 1,5 metri, l'orzo selvatico, le vitalbe, i luppoli con le caratteristiche liane rampicanti che sono una vegetazione spontanea caratteristica del sottobosco, che danno una prova evidente della forza gigantesca della vita vegetale spontanea. Quasi tutte queste specie vegetali sono ancora presenti anche sulle sponde del Rio Cerca tra Formigine e Casinalbo.

Nel modenese questo habitat paludoso spontaneo era alimentato dalle acque di numerose risorgive,¹⁴ dai fiumi Secchia e Panaro e dai torrenti

14) *Per altre notizie sulle risorgive e torrenti: Quaderni Formiginesi serie IV N° 40 2003 Francesco Bernabei - Giuseppe Corradini: Torrenti e Canali. e Serie VI N°58 2013 Giuseppe Corradini Risorgive Irrigazione Agricoltura nelle terre tra Secchia e Panaro risalendo all'epoca romana ed oltre.*



Cardo selvatico.



Lippolo



Olmo selvatico



Orzo e avena selvatica

Tiepido, Guerro, Formigine (ora Fossa di Spezzano), Grizzaga, ed altri minori che appena usciti dalle strette delle colline, dilagavano liberi non essendoci ancora nessun tipo di arginatura.

Questo territorio d'alta pianura declina dapprima distintamente, per quanto non avvertibile alla vista e con lievi ondulazioni in senso trasversale determinate dalla graduale sfumatura delle vallate collinari e a parte la pendenza graduale necessaria al deflusso delle acque, s'incontrano anche lievi dislivelli se pur contenuti di circa un metro che le periodiche piene impetuose e vaganti colmavano.

Infine le acque si raccoglievano nella palude che è la località più depressa, la sua estensione era variabile, a secondo dell'intensità e durata delle piene poteva arrivare fino al piede delle colline.

A ricordare questo paesaggio rimangono notizie nei documenti ad iniziare dall'anno 1.000 (cronache e statuti) che citano donazioni di boschi ai monasteri, e da località e toponimi come saliceto, rovereto, paduli. In epoca più recente Girolamo Tiraboschi nel dizionario topografico storico degli Stati Estensi, alla voce "Lacvm" cita tantissimi piccoli laghi nel modenese e reggiano avanzi delle antiche paludi.

INSEDIAMENTO

I primi insediamenti nella pianura a sud del Po avvennero dove vi fosse la possibilità di difendersi dagli allagamenti di acque torbide improvvisi, che avvengono in un minuto e si smaltiscono in poche ore, ma sufficienti a distruggere ogni cosa. L'unico elemento indispensabile era l'acqua corrente nelle vicinanze del villaggio, di provenienza sorgiva.

Questo bene indispensabile non poteva esse sempre prelevato dai torrenti che iniziano tutti nelle prime colline, e raccolgono le acque piovane, che spesso sono torbide e nel periodo estivo quando sono maggiormente utili sono sempre in secca.

Si vuole ricordare che i canali che derivano le acque da Secchia e Panaro non esistevano ; quello di Modena detto anche di Corlo fu scavato nel 982 e quello di Formigine nel 1192. In quest'epoca non si hanno nemmeno notizie dell'esistenza di pozzi artesiani.

Anche le falde acquifere in pianura sono ad una profondità compresa fra 15 /30 metri, e si ritiene che all'epoca questi contadini non ne fossero

a conoscenza, e comunque non avrebbero avuto i mezzi per raggiungerle scavando pozzi.

Anche le acque dei fiumi che scendono dall'Appennino, quando giungono nell'alta e media pianura in Estate scompaiono, a causa della poca pendenza e dei greti larghissimi, diventando delle asciutte distese di ghiaia, come si può ancora vedere tuttora, dove non sono stati fatti massicci prelievi di materiali inerti.

Parlare di risorgive, quando sono scomparse nella quasi totalità da secoli (per l'abbassamento delle falde) può sembrare fantasioso, ma c'erano, d'altronde l'acqua è un bene indispensabile sia per l'uomo che nell'allevamento del bestiame, e ne serve in grande quantità.

L'esistenza delle risorgive in prossimità degli insediamenti è indirettamente confermato dal Prof. Doderlein su una ricerca in prossimità delle marniere modenesi. *Tutti i nostri depositi di terramara sono posti in prossimità di corsi d'acqua, pure non hanno negli stessi la presenza di depositi di sabbie e ghiaie né di altri indizii caratteristici delle nostre alluvioni.*¹⁵ Infatti nelle polle delle risorgive e relative aste di deflusso delle acque può esserci solo melma e torbe.

La pianura padana è stata occupata e bonificata per essere coltivata da persone che avevano necessità di cibo. Per iniziare a fare ciò era indispensabile avere un aiuto e gli attrezzi per costruirsi un riparo per se e per gli animali, sostegno che probabilmente ebbero dagli abitanti dei villaggi di provenienza sulle colline vicine.

Per proteggere i villaggi dalle inondazioni era utile che nelle immediate vicinanze vi fossero dei fossati naturali e se questi non esistevano o erano poco protettivi, venivano scavati attorno agli stessi per imbrigliare le acque.

È probabile che in una qualche misura venissero scavati comunque, perché dopo periodi di piogge prolungate, all'interno dell'area del villaggio sorgeva il problema del fango e questi servivano per un drenaggio più rapido delle acque.

Questa tecnica fu usata ancora a Modena nel 1600 quando fu costruito il “soratore” a ovest della città per impedire gli allagamenti urbani.

Nel modenese fra i primi insediamenti vi furono quelli di Montale e Casinalbo, che nelle vicinanze avevano dei fossati naturali, di grosse

15) *Terremare modenesi Boni Generali 1870.*

dimensioni¹⁶ che erano le aste di deflusso delle risorgive, che rispetto alle modeste quantità d'acqua che queste normalmente generano potevano servire benissimo allo scopo.

In particolare la terramara di Casinalbo era protetta da tre lati da due fossati naturali¹⁷ che esistono tuttora. Uno ora è occupato dal canale di Formigine, che fiancheggia la via Giardini a Est, e da Ovest, dal fossato ora occupato dal canale di Corlo. Questo giunto a sfiorare la via Giardini fa una curva di 120 gradi a circa 30 metri dall'altra, e prosegue poi in direzione di Baggiovana parallela all'altra, con al centro la terramara.

Da allora, seguendo il loro esempio, i successivi abitanti dedicarono ogni sforzo a questo colossale lavoro di bonifica, mettendo in opera abilità e capacità e strutture organizzative in modo complesso ed efficiente, che hanno trasformato l'intera Pianura Padana in una delle più fertili zone d'Italia che già Cicerone definiva "fiorentissima e opulenta."

LAVORO AGRICOLO E TRADIZIONI

L'agricoltura è sempre stata il fondamento della loro economia, dovevano difendersi dalle alluvioni e dalla siccità estiva, perché senz'acqua i raccolti si dimezzano, con troppa acqua muoiono.

L'uomo viveva in capanne e lavorava la terra perché era l'unico modo per procurarsi il cibo per sopravvivere, e il suo benessere e la sua prosperità sono sempre dipesi dai prodotti della terra, durante tutto il corso della sua storia. Ogni villaggio era indipendente, non c'erano città, erano uomini e donne liberi e autosufficienti. Ci piace immaginare che la buona fede e la concordia rendessero le persone contente.

16) *Le acque sorgive nel punto del loro affioramento, a volte provocano nel terreno circostante degli sprofondi, che potrebbero essere quelli che si vedono tuttora in modo molto evidente nel Rio Taglio in via Sant'Antonio nei pressi del Colombaro. Per ulteriori notizie si veda Quaderno Formiginese N°58 citato.*

17) *Una di queste due aste di deflusso è probabile si chiamasse, Fossa Buracchione in dialetto Buraciaun, nome che potrebbe essere antecedente alla costruzione dei canali. A Baggiovana esiste stradello Fossa Buracchione che collega via Giardini a via Jacopo da Porto, che costeggiano rispettivamente il canale di Formigine e di Corlo. Attualmente di via fossa Buracchione esiste il nome ma non la fossa, che non compare tra le fosse modenesi. Questa parola non esiste nemmeno nei dizionari d'Italiano, evidentemente è un nome dialettale, che si è tramandato nei secoli. In dialetto locale esiste un modo di dire che recita - te casche in 'tal buraciaun - sei caduto nel buracchione, che si può anche riferire ad uno scherzo, trovandosi in una situazione da cui è difficoltoso uscirne, come da un fossato profondo 3-4 metri. A Casinalbo fino al secolo scorso esisteva stradello Burracchione ora via Erri Billò, che iniziava dalla via Giardini, proprio nel punto dove le due aste di deflusso delle risorgive quasi si congiungono.*

In provincia di Reggio Emilia nella zona di Canali esiste via Del Burracchione.

Nell'indagare questi siti gli archeologi hanno rinvenuto reperti in larga parte riconducibili ad attività agricole e casalinghe come falchetti, accette, aratri, pignatte e scodelle in terracotta di fattura semplicissime, ossa di animali domestici, nella terramara di Tabina di Magreta il 96 % delle quali sono di bovini, ovini, suini, equini e cani,¹⁸ che permetterà di ricostruire l'organizzazione del lavoro nei villaggi.

Analizzando le esigenze degli animali, delle coltivazioni agricole, la vita di coloro che le praticavano, e gli attrezzi che usavano, si deve tener conto che prima della meccanizzazione industriale applicata all'agricoltura, quello che è valido per un determinato periodo lo è essenzialmente anche per gli altri, anche nella preistoria.

Forse è questa la motivazione che i contadini sono sempre stati di gran lunga i più conservatori e lenti a mutare in ogni società.

Il contadino aveva grande rispetto per le tradizioni, con grande dedizione alla famiglia e senso di giustizia e le usanze dei padri davano un senso di sicurezza. Usava il cervello, lo spirito d'iniziativa la fantasia, l'adattamento, l'ingegno, capacità che sono rimaste nella vita di tanti.

Era semplice di costumi, perseguiva uguaglianza delle condizioni sociali, combatteva per tutta la vita con la penuria, la privazione e la fatica fisica e scompariva senza lasciare traccia di sé, essendo per lo più analfabeta, non ha lasciato testimonianze scritte della propria vita e sulla sua famiglia però sono rimasti i prodotti che ha selezionato e che coltivava, le sue tradizioni, i modi di dire offrono la visione di vita della famiglia contadina.

È stata la coltivazione del terreno, il costante perseverare dell'oscuro lavoro spesso disprezzato e sempre mal ricompensato lavoro dei contadini che ha reso possibile tutte le realizzazioni che hanno dato alla nostra regione una posizione di primo piano.

Tutta l'eredità che ci troviamo, il prestigio che hanno i nostri prodotti alimentari di eccellenza: il lambrusco, il parmigiano reggiano, l'aceto balsamico, i salumi, hanno alla base il sudore della fronte e l'esperienza

18) *Formigine-un paese, la sua storia, la sua anima. Telesio editrice Milano 1997.*

Donato Labate : Archeologia di una città e del suo territorio.

19) *Ancora nel 1950 l'Emilia aveva 3.500.000 abitanti con una popolazione attiva di 1.700.000 unità, di cui 580.000 piccoli coltivatori e 320.000 braccianti e salariati agricoli. In Emilia la terra che si possedeva era la misura del grado sociale, ed al possesso della terra tendeva con ansia ogni bracciante che aspirava a diventare piccolo proprietario.*

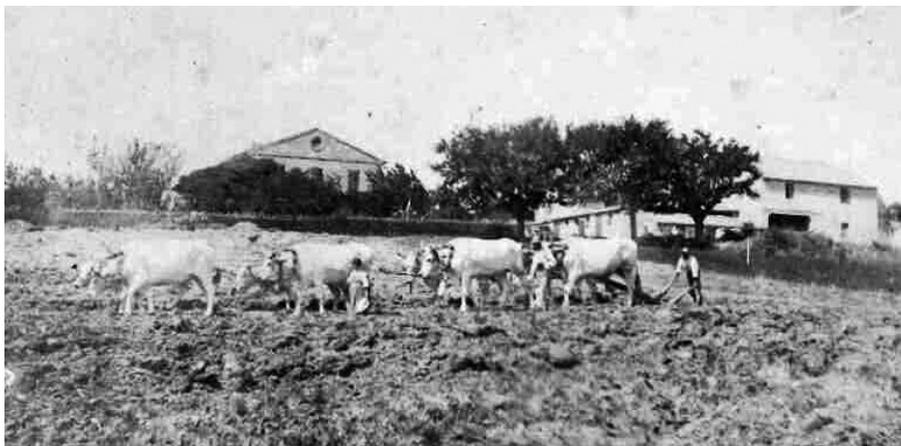
Questo spirito sociale era rimasto immutato nei secoli. Questa ricostruzione vuole essere un contributo per poter dare una interpretazione diversa da quelle fin qui raccontate che a volte appaiono poco credibili, perché un popolo che dimentica o distorce la sua storia non ha futuro.

accumulata nei millenni dai contadini, gente che non ha mai risparmiato tempo e sudore, esempio di una razza libera e testarda.¹⁹

Gli animali hanno una storia che sovente si intreccia a quella dell'uomo, gli animali in cattività garantivano il cibo necessario alla sopravvivenza dell'uomo creandogli un rapporto di dipendenza dagli animali, che a loro volta “addomesticarono l'uomo” mantenendolo quotidianamente al loro servizio. Fu questa alleanza tra l'uomo e gli animali da tiro a permettere la vera conquista agricola della terra.

Uno degli attrezzi più significativi in agricoltura è l'aratro²⁰⁻²¹ che richiede l'utilizzo dei bovini o di altri animali adatti al tiro, che permettono di sfruttare sistematicamente il suolo ricco ma difficile da lavorare.

La natura del terreno del nostro territorio è prevalentemente argillosa, che nei periodi siccitosi si contrae con vistose crepe nel terreno che prendendo l'aspetto di terre assetate e compattezza quasi pietrosa che i terreni non si possono arare se non con l'aiuto di buoi possenti e aratri robustissimi. L'aratura era indispensabile soprattutto per coltivare i cereali in un unico pezzo di terreno (in dialetto “ciapa”).²²



Classico tiro di buoi. Veniva utilizzato fino alla fine dell'ottocento, per l'aratura di terreni particolarmente resistenti.

- 20) Questa invenzione ha portato l'uomo a passare dalla vita nomade a quella sedentaria, dalla pastorizia all'agricoltura, poiché questo strumento ha permesso di coltivare notevoli estensioni di terreno mettendolo in grado di dare sostentamento alla sua famiglia ed agli animali che era riuscito ad addomesticare.
- 21) Che i terramaricoli si dedicassero ai lavori campestri è confermato dal ritrovamento nei cumuli di terra marna, di numerosi attrezzi riconducibili ad attività agricole, fra questi i più emblematici sono due aratri in legno, uno nella terramara di Noceto Parma e l'altro nella terramara di Montale.
- 22) Questo metodo si rese necessario perché orzo e avena in natura crescono un po' ovunque rendendone difficoltosa la raccolta, permettendo di aumentarne la produzione.

Nell'antichità l'allevamento bovino era considerato come un male, (perché comportava dura e paziente fatica) ma necessario, perché indispensabile per il lavoro nei campi. Se non fosse stato per il duro lavoro di aratura che svolgevano, i contadini ne avrebbero fatto a meno, perché carne, latte, formaggio e pellame, veniva già fornito loro da pecore e capre, che necessitano di meno foraggio rispetto ai bovini in rapporto di 10 a 1.

I bovini sono animali delicati, che per allevarli e farli riprodurre in cattività necessitano di molte attenzioni e cure che i nostri antenati devono aver sperimentato per primi.

Infatti, questi animali soffrono il freddo con dispersione di molte energie che li costringono all'immobilismo, fanno il pelo lungo ed opaco ed assumono un caratteristico aspetto di sofferenza, vanno mantenuti ad una temperatura di 18-20 gradi centigradi.²³

Anche l'acqua non deve essere fredda neppure d'estate perché procura un senso di freddo all'organismo, il quale ha inoltre perdite di energia, rallenta la digestione e può andare incontro a gravi disturbi diarroici. Quindi mantenere una temperatura non inferiore a 16 gradi centigradi.²⁴

Queste temperature ottimali sono assolutamente incompatibili col mantenimento dei bovini sempre in recinti all'aperto, perché nella Pianura Padana gli inverni sono molto freddi, con temperature che possono raggiungere 10/15 gradi sotto zero, evidentemente nei villaggi preistorici esistevano già le stalle, non solo per riparare dal gelo gli animali ma anche per l'acqua, che necessita in grande quantità,²⁵ ma era anche un ambiente confortevole per il parto che avviene d'inverno, e rese possibile la mungitura con regolarità, altrimenti le mucche si ammalano di mastite.

Gli animali da tiro si guadagnano molto bene il loro mangiare, considerando il lavoro pesante che fanno con l'aratura, ma per allevarli serve una produzione foraggera abbondante che si ottiene esclusivamente dai prati che è conveniente avere nelle vicinanze dell'abitazione, per risparmiare tempo nel trasporto e fatica,²⁶ perciò occorre costituire notevoli riserve di fieno per la stagione invernale,²⁷ che già nell'età del Bronzo veniva conservato al coperto.

23) Ottavio Parisi - I bovini UTET Torino 1950

24) Ibidem.

25) Il loro fabbisogno si aggira sui 10 litri per quintale di peso vivo al giorno, perché deve sopperire alle necessità dell'organismo ed a quello del latte che contiene l'87% circa d'acqua, consumo che si può stimare in 50 litri giornaliero per capo.

26) Nelle annate favorevoli si possono fare fino a 4-5 sfalci d'erba.

27) Un bovino adulto consuma 20 kg di fieno al giorno, che per l'intera stagione invernale è di 30 q . circa. Se a questa quantità si aggiunge quello per gli ovini che è di 1,5 kg al giorno si raggiungono quantità molto alte.



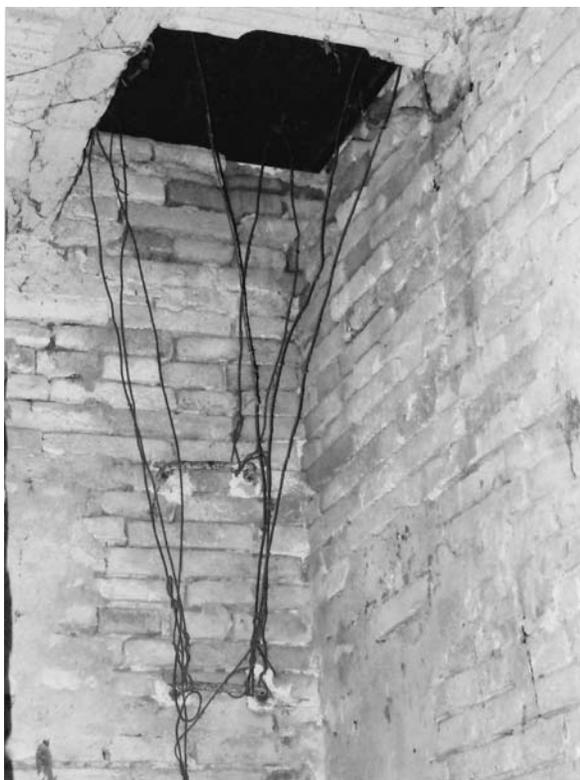
Immagine dal - Sussidiario per la cultura regionale 1925. Giovane emiliana raccoglitrice di fieno con la corga sulle spalle. Il fieno era indispensabile: se manca i devono eliminare gli animali. Oltre che nei campi coltivati si raccoglieva anche nei bordi delle strade, fossi e canali.

Dal Bronzo Medio è documentata la diffusione della fienagione, il fieno, come altri cereali, veniva spesso conservato all'interno degli abitati, come documentano le analisi polliniche. (Ravazzi et al.2004)²⁸

Fino al secolo scorso le dimore rurali erano composte da casa colonica unita alla stalla con soprastante fienile e nelle immediate vicinanze il letamaio.

Avere il fienile sopra la stalla era vantaggioso e comodo, si risparmiavano altri edifici, e si riduceva la dispersione del calore, ed era più facile mantenere calda la stalla d'inverno per il benessere degli animali.

In un angolo del pavimento del fienile veniva aperto una botola quadrata, da dove si introduceva il fieno nella stalla sottostante che cadeva in un ripostiglio in dialetto "al trumbât d' la tesa".



Botola del fienile di una vecchia casa colonica in disuso, ora chiusa ed ancorata con fili di ferro alle maniglie per evitare pericoli di infortuni

28) *Alma Mater Studiorum- Università di Bologna XXIV ciclo Lo sviluppo dell'allevamento in Emilia Romagna Presentata da Elena Maini*

Questa botola serviva anche per salire e scendere in arrampicata dalla stalla al fienile senza dover passare all'esterno dell'edificio, sostenendosi a delle maniglie fissate alle pareti, in dialetto “rampaun”.

Infatti questi edifici sono sprovvisti di scale fisse, in alternativa vi si accedeva dal finestrone²⁹ con una scala a pioli. Una botola quadrata pare sia stata individuata anche nelle capanne dei villaggi dei terramaricoli e l'interpretazione che è stata data è che servisse per buttare i rifiuti sotto le capanne.

Dalla ricerca non è emerso se in questo periodo i contadini fossero a conoscenza delle proprietà fertilizzanti del letame che i bovini producono, il quale era assai apprezzato in epoca romana, tanto da essere sotto la protezione di un'apposita divinità: Stercuzio, ritenuto l'inventore della concimazione dei campi.

Un altro attrezzo significativo della civiltà contadina rinvenuto nelle terramare è il falchetto, che permise lo sviluppo dei prati, dei cereali e dell'allevamento. In particolare questo arnese simboleggia la mietitura del frumento, che conferma che i cereali erano alla base della loro alimentazione, fattore che permise un rapido aumento della popolazione, che in precedenza non avveniva con un'alimentazione prevalentemente carnea.

I cereali erano particolarmente importanti perché facilmente conservabili per il loro basso contenuto d'acqua, che costituiscono per l'uomo una durevole riserva alimentare, che schiacciava e macinava da cui ricavava un impasto che cuoceva sotto la cenere calda. Avevano inventato il pane.

Di questa pratica alimentare abbiamo un riscontro fornitoci da reperti archeologici.

Queste primitive “focacce” cotte sotto la cenere, inizialmente erano mangiate calde, poi verranno conservate come riserva alimentare. Trattavasi naturalmente di focacce non lievitate, piuttosto pesanti e non facilmente digeribili. Esemplari carbonizzati di questo tipo di preparazione sono stati ritrovati nei villaggi lacustri della Svizzera e nelle terramare di Fontanellato(Parma).

Il Maurizio nell'(Histoire de l'alimentation végétale) e il Gottshalk (Histoire de l'alimentation et de la gastronomie) ce ne danno una completa descrizione,

29) Porta finestra molto grande utilizzata per introdurre il fieno con il forcone.

precisando che nei frammenti ritrovati sono riconoscibili, per chiari indizi, la parte superiore liscia e compatta e quella inferiore è marchiata dai grani interi affioranti, perché affondati per il loro maggior peso.

Dai bordi più sottili o più grossi è inoltre possibile identificare la forma del piatto usato per la cottura. Si pensa che queste focacce avessero una forma più o meno circolare, con diametro variante da 10 a 18 cm e spessore di 10 o 25 mm.³⁰

La descrizione di queste focacce ci ricorda le tigelle di terracotta montanare, che ancora in tempi non lontani venivano riscaldate nei focolari fino a quasi ad arroventarle, sulle quali venivano cotte le crescentine.³¹

Nei secoli scorsi il diametro e lo spessore delle tigelle e crescentine era simile a quello ritrovato nelle terremare. Attualmente vengono prodotte in formato più piccolo anche a livello industriale. Tigelle dei due diametri sono conservate nel museo degli oggetti attinenti alle tradizioni locali nel torrione di Spilamberto.



Tigelle in terracotta di varie misure, conservate nel museo degli oggetti delle tradizioni locali di Spilamberto.

30) Maria Luisa Migliari- Alida Azzola, *Storia della gastronomia- Edipem Novara 1978.*

31) *La procedura per la cottura prevede che dopo aver arroventato nel camino le tigelle ma non troppo, si sovrapponeva alla tigella una crescentina, una tigella e una crescentina facendo una pila sfruttando il calore della pietra da ambo i lati, posizionando l'intera pila all'interno del camino, poi si ricopriva il tutto di cenere per non disperdere il calore.*

Un evento che fu determinante per lo sviluppo di questa società fu la scoperta e l'utilizzo del sale, che risolse definitivamente il problema di dare sapore ai cibi e di allungarne la sua conservazione.

Escludendo la costa adriatica il sale non è presente in pianura Padana ne in Appennino.³²⁻³³

I bovini pur essendo da lavoro e molto sfruttati nell'aratura producevano anche latte, seppur in modeste quantità, che si aggiungeva a quello di capra e pecora, permettendo di averne una quantità superiore a quella necessaria per vivere.

Il latte è un alimento molto deperibile, soggetto a fermentazioni e quindi pericoloso se non viene utilizzato in tempi brevi, così qualcuno molto ingegnoso riuscì ad inacidirlo ed a liberarlo dal siero, trasformando queste eccedenze in formaggio, utilizzando il sale per conservarlo.

L'uomo d'altra parte non consumava per intero i prodotti delle sue coltivazioni, e la parte non utilizzata poteva costituire una fonte alimentare per gli animali, oppure essere destinata allo scambio con altri prodotti come gli oggetti di bronzo e il sale che è resa possibile solo col sorgere d'un mercato, potenzialmente costituito dalle società agricole.

L'uomo ha sempre cercato di vivere in condizioni climatiche e ambientali che gli consentissero la ricerca del suo nutrimento. Nell'epoca di cui si sta dicendo, la caccia aveva perso d'importanza, dai reperti risulta che solo il 4% era di animali selvatici.

Probabilmente era ancora praticata la raccolta di frutta fresca e secca, miele, gamberi d'acqua dolce, l'uccellazione, catturando i volatili di notte nei loro nidi. Come risulta dai reperti archeologici un mollusco molto diffuso e consumato erano le chioccioline che amano gli ambienti umidi e si nutrono di foglie causando molti danni soprattutto negli orti, dove sono molte temute e combattute.

Alcune di queste raccolte vengono praticate tutt'oggi, come le chioccioline che in alcuni paesi sono un piatto tipico.

In certi periodi quando i lavori dei campi lo permettevano per completare e diversificare la sua dieta si dedicava alla pesca, che effettuava nelle polle delle risorgive e negli stagni.

32) *Il sale rappresentò il primo bene, il primo valore corrispettivo del lavoro, e fu oggetto dei primi commerci. Da sale deriva salario. Nell'antica Roma fu costruita la via Salaria per rifornire i popoli della montagna che ne erano sprovvisti.*

33) *Alla metà del secolo scorso alla Salvarola di Sassuolo, era attiva una fonte di acqua salata che veniva data in concessione per estrarne il sale.*

Questi specchi dalle acque poco profonde, e dal fondo melmoso, sono l'ambiente ideale per tinche, pesci gatto, anguille. Questi esseri acquatici anche in caso di brevi prosciugamenti dei bacini riescono a sopravvivere immergendosi nella melma.

La pesca è documentata già dal paleolitico 10.000-15.000 a. C. circa, su una scultura in osso proveniente dalla caverna de la Madeleine (Dordogna Francia) che rappresenta un uomo con un arpione sulla schiena, ed anche col ritrovamento di resti di reti da pesca in villaggi su palafitte,³⁴ quindi è intuibile che la pesca avveniva nelle acque profonde di un lago.

Nelle acque basse e paludose si poteva pescare con reti rudimentali intrecciate con liane di vitalbe essiccate che sono leggerissime e molto resistenti, di forma grosso modo quadrata appesa ad un telaio quadrato più piccolo di legno, il tutto appeso ad un bastone e mantenuta sul fondo dello stagno con dei pesi,³⁵⁻³⁶ che poteva essere maneggiato da una sola persona.

Questo tipo di pesca con rete quadrata veniva ancora effettuata fino al secolo scorso dai contadini nella pozza d'acqua, presenti in tutte le case coloniche, alimentate periodicamente con le acque dei canali, ed utilizzate per abbeverare il bestiame. Per ottenere risultati ancora migliori, si poteva usare una rete a strascico azionata da più persone, camminando sulle sponde perché entrandovi si sprofondava nella melma.³⁷

La loro alimentazione era varia e completa. Gli animali gli fornivano carne, grasso, latte e formaggio, la terra cereali e frutti di stagione.

L'uomo è quello che ha maggiore libertà alimentare e questo gli ha consentito di adattarsi alle modificazioni climatiche che hanno sconvolto la vita vegetale e animale della terra. A differenza delle creature che si cibano di un solo alimento erba, carne, pesce, che hanno soltanto il

34) *In quasi tutte le località dove sorgevano villaggi su palafitte sono stati trovati reperti che provano che già allora, 3.000- 6.000 anni fa, anche in Svizzera la pesca fosse molto sviluppata. Grazie al terreno melmoso, i reperti hanno un ottimo stato di conservazione. E' stato possibile ritrovare non solo ami di corno di cervo, zanna di cinghiale o di bronzo ma anche arpioni in osso, frecce e lance. Il terreno ha permesso la conservazione di resti di reti da pesca: è curioso notare come i nodi usati allora fossero uguali a quelli d'oggi. Per sostenere le reti in acqua si usavano galleggianti fatti di corteccia d'albero e per tenderla pesi di terracotta. Museo della pesca Caslano Cantone Ticino.*

35) *Di questi pesi o fuserule ritenute da telaio tessile, nelle terremare ne sono state ritrovati in grande quantità, che potrebbero giustificarne entrambi gli usi.--*

36) *Boni- Generali opera citata. Le così dette fusaiole rinvenute nelle marniere modenesi, sono in tutto identiche a quelle che nella Svizzera, Germania e Danimarca sono caratteristiche di epoca preromana ed in specie di quella del bronzo.*

37) *Per altre notizie sulla pesca in acque basse, vedi Quaderno Formiginese N°58 citato.*

problema della quantità, l'uomo ha bisogno costante di acqua, proteine, carboidrati, grassi, sali minerali, vitamine, se elimina dalla sua dieta anche uno solo di questi alimenti si ammala, e la sua esistenza inevitabilmente sarà più breve.

UH 515
S. 71 P.
C. 2 1/2

MUNICIPIO DI MODENA

Licenza per riempimento pozze, maceri, vasche, laghi, ecc.

N. 71 addi 20 SET. 1911

Colle acque del Canale FORMIGINE

Bocchetta Buco Poloudo N. 113
si concede al Sig. Montanini Alberto
il ri...

di...

Licenza N. 157 1941 Matrice N. 284

COMUNE  **DI MODENA**
RIPARTIZIONE LL. PP.

Licenza per riempimento pozze con le acque derivate dal Secchia

Canale di FORMIGINE Bocchetta BATTIRAME N. 4

Si concede al Sig. Luigi Guastalla
di riempire una pozza di m³ 60- su podere di ragione del
Sig. Guastalla Ing. Eugenio
per un importo di L. 220-

L'Incaricato
GS

Nella corrente annata si effettuò il riempimento come concesso nella
su espressa licenza.

Il 19-6 1941 Il Dugarolo
...

Ricevute di licenza per riempimento pozze

Se l'acqua è inquinata possono sorgere malattie infettive ed epidemie che in poco tempo possono portare l'uomo alla morte, come pure gli animali.

Il ritrovamento di rasoi e pettini, dimostra che non trascuravano nemmeno l'aspetto estetico.

In epoca recente ogni contadino coltivava il suo podere, invece all'epoca delle terramare è probabile che ogni famiglia pur avendo la sua capanna, per produrre il cibo necessario alla sopravvivenza, collaboravano e ciò comportava che tutti seguissero lo stesso sistema di vita e partecipassero agli stessi lavori, con tanto impegno da parte di tutti per sfuggire alla fame che obbligava a produrre con tutte le forze, con tutti gli accorgimenti con tutti i mezzi, continuamente.

Per far fronte ad una situazione ambientale difficile, lavorare tutti assieme, tutti sullo stesso livello era certamente una cosa giusta, per loro appariva superfluo mantenere una classe dirigente seppur ristretta. Si può dire che poco sia cambiato nelle campagne fino al secolo scorso.

Nella famiglia contadina chi aveva più esperienza aveva più autorità, prendeva le decisioni e organizzava il lavoro, era il reggitore “rezdor” a cui tutti ubbidivano, ma anch'egli collaborava.

Il lavoro era il perno dell'esistenza, chi più lavorava era maggiormente tenuto in considerazione, chi parlava molto e lavorava poco veniva sopportato.

L'impegno più gravoso era accudire gli animali soprattutto i bovini, perché dalla salute e vita degli animali dipendeva la loro vita.³⁸ La giornata lavorativa era regolata dal sole iniziava all'alba con la raccolta dell'erba per il bestiame e terminava al tramonto sempre nella stalla preparando un giaciglio di paglia ai bovini stessi.

Anche i più semplici attrezzi agricoli continuavano ad essere impiegati con minime modificazioni per millenni. Il loro ingegno li portò ad inventare quasi tutto, fino a trovare la forma più funzionale di ogni strumento.

Gli agricoltori sono vincolati ai loro campi e sono praticamente obbligati a insediarsi stabilmente nelle loro vicinanze. Con i primi campi seminati e le dimore da loro costruite, nacque anche l'idea della proprietà privata, la prima proprietà furono gli animali allevati, solo dopo vennero i campi recintati perché l'agricoltore ha i suoi campi, il suo bestiame la sua casa, i suoi attrezzi.

Man mano che la popolazione aumentava, sempre più vasti ambienti dovevano essere sfruttati: foreste, radure, prati, fiumi, torrenti, laghi, terreni acquitrinosi, riuscendo a radunare intorno a se a poco a poco tutto ciò di cui aveva bisogno. Non esistevano ancora città, continuavano

38) *Nel 1862 a Formigine e frazioni c'erano 4 medici chirurgo e 7 veterinari che testimonia l'importanza degli animali per i contadini. A. S. Formigine busta N°160.*

a vivere in villaggi di capanne perché era il modo più semplice per sopravvivere.

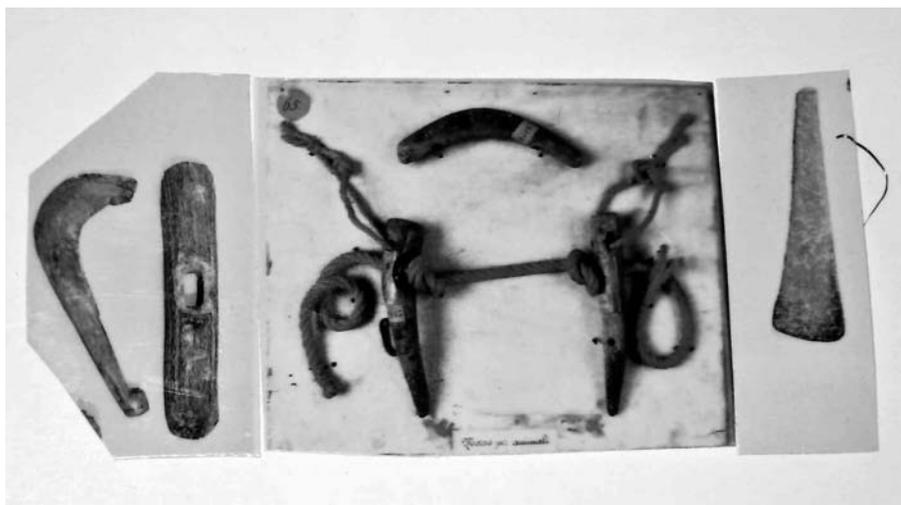
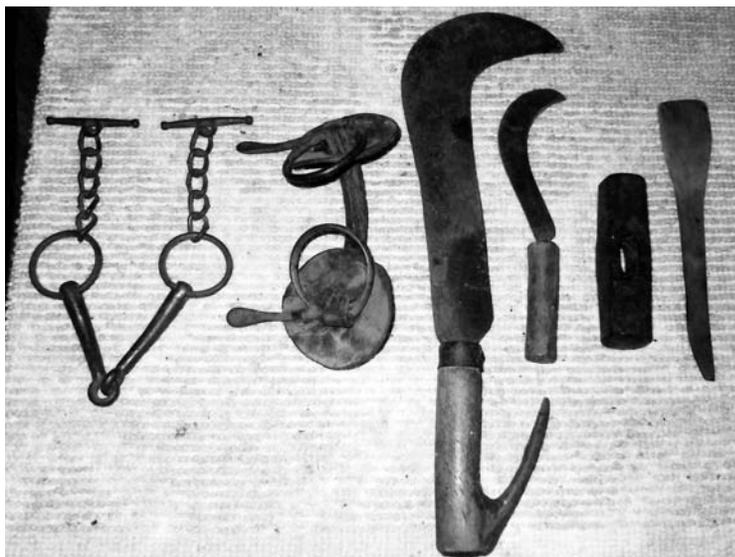


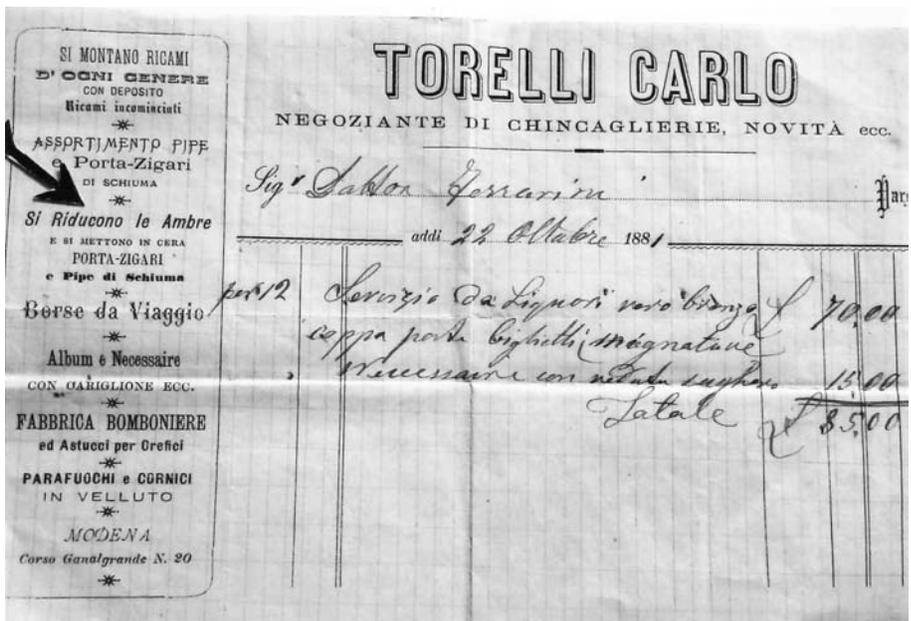
Immagine da "Modena dalle origini all'anno mille." Oggetti rinvenuti nella terramara di Montale, falcetto in bronzo, martello, morsi equini, spatola in corno di cervo.



Oggetti recenti. Immagine dimostrativa delle forme rimaste praticamente identiche a quelle preistoriche. Morsi equini, roncola, falcetto, martellina per affilare le falci, spatola in legno.

Gli spazi coltivabili erano maggiormente utili e comodi nelle vicinanze dei villaggi, e questa potrebbe essere una motivazione per cui passarono dall'usanza delle sepolture dei defunti per inumazione all'incinerazione, seppellendo i resti in urne anche sovrapposte. Nella necropoli di Casinalbo si stima che vi fossero 3000 sepolture con un notevole risparmio di terreno.

Spesso si ipotizza la provenienza del bronzo dal nord Europa, perché viene associato al commercio dell'ambra proveniente dal mar Baltico, ma difficilmente si potevano mantenere contatti regolari con l'alta pianura Padana e Appennino settentrionale, perché all'epoca la valle del Po come già riferito era un'immensa palude che mediamente era larga oltre 100 km (da Modena a Verona km 105) e se anche nel periodo estivo qualche volta era possibile attraversarla, il ritorno non era assicurato. Anche l'ambra ritrovata, potrebbe non provenire dal Mar Baltico. Già dall' 800 ne veniva segnalata la presenza in varie zone dell'Appennino in provincia di Bologna Modena e Reggio Emilia.³⁹ A Modena nell'ottocento c'erano artigiani specializzati nella lavorazione dell'ambra.



Fattura commerciale del negoziante Torelli Carlo di Modena 1881. Fra le varie specializzazioni figura anche la riduzione delle ambre.

39) Attilio Scicli *L'attività estrattiva e le risorse minerarie della regione Emilia-Romagna* Poligrafico Artioli Modena 1972

Un argomento ancora dibattuto e non ancora chiaro è come il sale sia giunto nella pianura Padana, comunque nell'antichità il commercio del sale è stato spesso abbinato a quello dei metalli.

Nel commercio la distanza dai mercati e il relativo trasporto hanno a volte un'importanza determinante, in questo caso il centro minerario più vicino ai potenziali acquirenti era El Argar, sulla costa mediterranea della Spagna.

Qui dal XVII al XIV secolo. a. C. fiorisce una cultura minerario-metallurgica, e in breve tempo la regione si trasforma in un importante centro di diffusione del bronzo nell'Europa occidentale, importando lo stagno dalla Cornovaglia, lo fondono col rame che ricavano dalle loro miniere, e si spargono a loro volta per il Mediterraneo, arrivando alle Baleari, in Sicilia, in Italia.⁴⁰

Anche i minatori e mercanti dovevano mangiare, e per poter praticare la loro professione non potevano lavorare la terra. Perciò perlomeno in un primo momento sono loro che si devono rivolgere alle comunità agricole offrendo i loro prodotti lavorati, chiedendo in cambio prodotti alimentari a lunga conservazione e di poco ingombro, come formaggio, miele, ecc.

D'altro canto si ritiene che i contadini non avessero la possibilità procurarsi il metallo e la tecnologia di costruirsi gli oggetti in bronzo da soli.

La nuova tecnologia procede anche via terra, sia pure con maggiore difficoltà, e le comunità forse ne fecero un uso tutto sommato limitato. Questi commercianti e marinai per raggiungere la pianura Padana centrale, usavano l'approdo più vicino nei pressi del golfo di La Spezia, e da qui con animali da soma in poco tempo seguendo fondovalli e crinali attraversavano l'Appennino.

Una notizia sull'utilizzo di questi valichi appenninici ci perviene in epoca romana da Polibio N. H. XI, 97.

La Cisa sopra Pontremoli, era una via notissima per la quale, da tempo immemorabile si andava dalla valle del Po a Luni, ove si scambiavano le merci d'oltre mare con i prodotti agricoli d'oltre Appennino; e fra questi certi grossi caci a rotella, il cui commercio in quella età remota attesta l'antichità ed il pregio del "formaggio parmigiano".⁴¹

40) *L'uomo e il tempo-La storia del mondo dall'età della pietra all'era spaziale. Volume primo La preistoria. Arnoldo Mondadori Editori 1974.*

41) *Nello Toscanelli La marcia di Annibale dalla Trebbia al Trasimeno. Pisa stabilimenti Lischi 1926.*

Calcolando che in montagna si possono percorrere comodamente 25-30 km al giorno, e calcolando anche le soste presso i vari villaggi per offrire le loro merci, si stima che non impiegassero più di un mese.⁴² Questi commercianti durante i continui spostamenti da un villaggio all'altro è probabile che si rendessero utili nella pratica dell'esogamia, usanza propria di certe popolazioni primitive per la quale i maschi scelgono le mogli fuori dal loro gruppo sociale.

Ancora nell'800 nelle città emiliane c'erano gruppi di artigiani ambulanti stagionali, maestri nella soffiatura del vetro provenienti da Altare Savona, ed altri gruppi si recavano presso comunità o famiglie numerose per costruire o riparare mobili, sedie, scarpe ecc.

Erano a conoscenza di molti ritrovati, come aratro, ruota, carro, telaio, pane e formaggio che noi abbiamo solamente modificato, riuscendo (sebbene come precedentemente detto la pianura era difficilmente raggiungibile, isolata dai monti e dalla palude) con l'agricoltura e queste nuove tecniche produttive, piano piano crearono abbondanza e sicurezza alimentare, che favorirono una straordinaria crescita demografica.

È stato accertato che nei 5 secoli di permanenza in pianura Padana, gli insediamenti passarono da uno ogni 6 km nei primi tempi 1800 a. C., a uno ogni 2,5 km nella fase finale, 1200 a. C. circa. con un aumento più che raddoppiato.⁴³

I contadini si sono sempre accontentati di quello che avevano, erano contenti, ma l'imprevedibile stava per accadere, anche se delle avvisaglie si erano già verificate. Negli anni precedenti alla loro totale scomparsa improvvisa, numerosi insediamenti vennero abbandonati.

Assieme a questo incremento degli insediamenti si registra una maggiore discontinuità insediativa rispetto a quanto attestato tra Bronzo Medio 1 e 2. Sono infatti abbandonati entro la fase centrale della media età del bronzo 11 siti, 3 dei quali avevano iniziato la loro esistenza nel Bronzo Medio 1, e 8 invece sorti nel Bronzo Medio 2.

Appare significativo notare che tutti questi insediamenti, molti dei quali vere e proprie terramare come Tabina di Magreta, Stradello Baggiovana,

42) La distanza tra La Spezia e Parma è di 120 km. Da La Spezia a Modena: via Aulla, Fivizzano, Castelnuovo né Monti, Cerredolo, Sassuolo è di km 160.

43) Atlante dei beni archeologici della provincia di Modena La fase finale della media età del bronzo e il Bronzo Recente tra Secchia e Panaro (ca. metà XV- metà del XII secolo a. C.) a cura di Andrea Cardarelli e Luigi Malnati.

Opera Pia Bianchi, Colombaro, siano localizzati tutti in alta pianura / collina.... Sono infatti scomparsi gli insediamenti di Tabina di Magreta, Corleto, Stradello degli Orsi, Stradello Baggiovara, Opera Bianchi, Colombaro, mentre sono attestate due nuove terramare, Oratorio Gazzotti (Cattani Mussati 1988) e Cà del Vento (Pellacani ,Infra FO 53).⁴⁴

La causa dell'abbandono di questi insediamenti si ritiene vada ricercata nelle caratteristiche del clima e da una epidemia causata dall'inquinamento delle acque.

44) *Idem*

FRANCESCO GHERARDI

**LE EPIGRAFI DEI FRATELLI SCHEDONI
NELLA CHIESADELLA SANTISSIMA
ANNUNZIATA IN FORMIGINE**

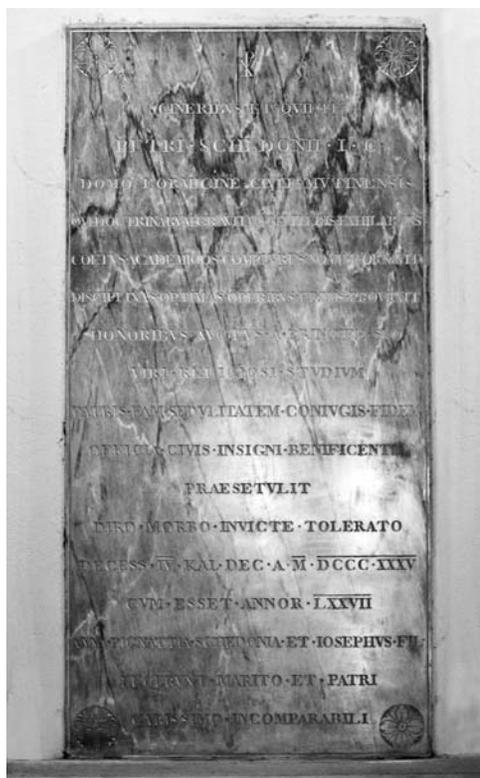


Formigine, facciata della chiesa della Santissima Annunziata nella sua ricostruzione novecentesca (1929). Le due lapidi dei fratelli Giuseppe e Pietro Schedoni si trovano sulla controfacciata interna, ai due lati del portale.

Entrando nella chiesa della Santissima Annunziata, sulla controfacciata si notano due grandi lapidi marmoree grigioverdi, con eleganti iscrizioni incise e indorate, dedicate ai fratelli Pietro e Giuseppe Schedoni, commissionate da Giuseppe junior e da Anna Pignatti, figlio e vedova di Pietro Schedoni, che qui trascriviamo, inserendo in nota la traduzione italiana.

L'epigrafe di Pietro Schedoni recita:

Cineribus et quieti/ Petri Schedonii iuris consulti/ domo Formigine civitatis Mutinensis/ qui doctrinarum gravitatem litteris exhilarans/ coetus academicos complures nomine ornavit/ disciplinas optimas operibus editis provexit/ honoribus auctus a Principe suo/ viri religiosi studium/ patris familiae sedulitatem coniugis fidem/ officia civis insigni beneficentia/ praesetulit/ diro morbo invicte tolerato/ decessit IV kalendas decembris anno M. DCCC. XXXV/ cum esset annorum LXXVII/ Anna Pignatia Schedonia et Iosephus filius/ fecerunt marito et patri/ carissimo incomparabili.¹



Lapide di Pietro Schedoni.

- 1) Trad. it: Alle ceneri ed alla quiete/ di Pietro Schedoni giureconsulto/ originario di Formigine della città di Modena/ che allietando con le lettere la serietà della dottrina/ ornò con il suo nome svariate accademie/ sviluppò le migliori discipline con le opere edite/ fatto oggetto di onori dal suo Principe/ dimostrò di possedere lo studio dell'uomo religioso/ la sollecitudine del padre di famiglia la fedeltà del coniuge/ la dedizione al dovere del cittadino con insigne beneficenza/ tollerato con costanza un male crudele/ morì il 27 novembre 1835/ all'età di 77 anni/ Anna Pignatti Schedoni ed il figlio Giuseppe/ fecero (questa lapide) al marito ed al padre/ carissimo e incomparabile.

Questa è l'epigrafe del fratello Giuseppe:

*Placidae paci et memoriae/
Iosephi Schedonii advocati/
domo Formigine civitatis
Mutinensis/ qui maximis
temporibus/ adlectus in
collegium iudicum litibus
suprema appellatione
dirimendis/ Regii Lepidi
constitutum/ iustitiae
studium/ rectique observantia
diu praenituit/ idem rebus
compositis pro Francisco IIII
duce/ singularibus legationibus
egregie functus/ Syndicimunus
usque ad exitum gessit domi/
amorem omnium et obsequia
promeritus/ propugnator
bonorum adversus noxios/
pater pauperum auspex
splendidus divini cultus/
donariis collatis consortio
sacerdotum Formigini restituto/
et librabus mutinensibus XXXXII
milia/ memorabili munificentia
ditato/ vita migravit pridie
idibus septembris anno*



Lapide di Giuseppe Schedoni

*MDCCCXXXVI/ aetate provecata ad annos LXXXIII menses VII dies XXVI/
Anna Pignatia Schedonia et Iosephus Filius heres ex asse/ monumentum
posuerunt leviro et patruo bene merito/ quem luctus publicus summis
viris exaequavit.²*

- 2) Trad. it.: Alla placida pace ed alla memoria/ dell'avvocato Giuseppe Schedoni/ nativo di Formigine presso la città di Modena/ che in tempi difficilissimi/ nominato nel collegio di ultima istanza/ costituito a Reggio Emilia/ tanto rifulse nello studio della giustizia e nella retta osservanza/ svolte le stesse mansioni per il duca Francesco IV/ avendo egregiamente prestato servizio per speciali incarichi/ resse la carica di Sindaco della sua patria fino alla morte/ reso meritevole dell'affetto e dell'ossequio di tutti/ difensore dei buoni contro i malvagi / padre dei poveri e splendido sostenitore del culto divino/ avendo ricostituito il Consorzio sacerdotale di Formigine con donazioni raccolte/ ed avendovi destinato con memorabile beneficenza/ 42 mila lire modenesi/ morì il 31 agosto 1836/ all'età di 83 anni, 7 mesi e 26 giorni/ Anna Pignatti Schedoni e suo figlio Giuseppe eredi / posero (questo) monumento al cognato ed al padre benemerito/ che il lutto pubblico collocò alla medesima altezza dei più grandi uomini.

Gli Schedoni di Camiazzo dei Ferraresi, che fra seconda metà del XIX e prima metà del XX secolo possedettero l'omonimo palazzo modenese nel quale oggi ha sede l'Hotel Canalgrande, facevano risalire l'origine del proprio albero genealogico ad un certo Schedione, vassallo di Federico II di Hohenstaufen. Infeudati originariamente della rocca di Cameazzo, distrutta nel 1330, patrizi modenesi e correggesi, gli Schedoni furono continuamente presenti nell'amministrazione locale formiginese e si deve ritenere che la loro condizione fosse ragguardevole, se, in occasione di un matrimonio celebrato il 7 dicembre 1599 fra messer Niccolò Schedoni capitano di Correggio - creato cavaliere da Alessandro Farnese in occasione della presa di Anversa³ - e madonna Silvia Bonardi erano presenti i podestà di Formigine e di Sassuolo.⁴

Il XVII secolo vide la presenza di un Baldassarre Schedoni, religioso, ministro generale dell'Ordine dei Servi di Maria e vescovo di Nicastro, che aveva due nipoti a Formigine - Giovanni Antonio e Pellegrino Schedoni - i quali furono definiti anche nipoti del celebre pittore Bartolomeo Schedoni, allorquando venne registrato nei Partiti della Comunità di Formigine l'arrivo di un messo del Duca di Parma, il 17 ottobre 1615, che annunciava la morte dell'artista. In quel frangente, la Comunità deliberava di inviare alcuni delegati a fare le condoglianze di rito ai "nepoti" Antonio e Pellegrino Schedoni.⁵

Nella prima metà del XVIII secolo, l'avvocato Giuseppe Schedoni fu citato dal parroco don Domenico Bellini in occasione dell'ampliamento della chiesa parrocchiale, della quale era stato uno dei più significativi fautori, mostrandosi "...zelantissimo sia di borsa che di assistenza..."⁶: del di lui figlio Giovanni (1718-1742) esiste un ritratto in abito aristocratico, con blasone e spada al fianco.⁷ Di questo Giovanni Schedoni null'altro sappiamo, ad eccezione del fatto che egli morì privo di discendenza ed i suoi diritti passarono al fratello minore, il quintogenito Antonio Schedoni

3) M. SCHEDONI, D. VANDELLI, C. TACCHINI, *Gli Schedoni da Camiazzo. Gli uomini illustri del casato, Quaderni Formiginesi, serie III, anno XIV, n. 26, p. 192.*

4) *Archivio storico parrocchia di Formigine (ASPF), Libro dei Battesimi, Matrimoni e Morti dal 1570 al 1602, 7 dicembre 1599.*

5) *Archivio storico del Comune di Formigine (ASCF), Libro dei Partiti comunali n.2, dal 1605 al 1618, pp. 42 e 94.*

6) *ASPF, Libro dei Battesimi n. 3, dal 1722 al 1761. Memoria dell'Arciprete don Domenico Bellini, pp. 252- 254.*

7) *L'arma della famiglia Schedoni consisteva in uno scudo rosso tagliato da una fascia orizzontale argento con tre leoni rampanti rossi in linea, sorretto da aquile nere a volo spiegato, posate su due rami d'alloro incrociati e legati da nastro, sormontato da un elmo patrizio aperto avente per cimiero un serpo d'alloro al naturale. La divisa con il motto Virtuti, originariamente posta sotto i due rami d'alloro, fu trasportata alla visiera dell'elmo patrizio. Con il conferimento del titolo di marchesi nel 1871, fu aggiunta la corona marchionale fra lo scudo e l'elmo. Cf. Annuario della Nobiltà Italiana 1879, Pisa 1878, p. 389.*

(1725-1764), il quale sposò Elisabetta Maria Ferraresi, di ricca famiglia formiginese, ed ebbe due figli, Giuseppe (1752- 1836) e Pietro (1757-1835), nati ambedue a Sassuolo.

Dopo la scomparsa del padre - morto a Palermo in circostanze misteriose nel 1764⁸ - i due fratelli Giuseppe e Pietro furono educati sotto la supervisione dello zio materno, don Giuseppe Maria Ferraresi, dapprima presso la scuola pubblica di Formigine, quindi in Modena, presso i Padri Gesuiti.⁹

Furono avviati entrambi allo studio del diritto, ma con esiti estremamente differenti: se il primogenito Giuseppe fu avvocato, notaio e giusperito, il secondogenito Pietro divenne allievo del padre Valerio Benincasa e dal conte Agostino Paradisi, indirizzandosi verso lo studio delle lingue - apprese il latino, il greco, l'inglese, il francese, il tedesco, lo spagnolo ed il portoghese - e verso quelle scienze morali che potremmo definire le antenate delle scienze sociali e politiche dei nostri giorni.¹⁰

Ministro della Reggenza Imperiale del 1799,¹¹ Giuseppe Schedoni divenne, durante la Restaurazione austro-estense, presidente del tribunale di Reggio¹² ed *anziano* - l'equivalente di un assessore dei nostri giorni - della Comunità di Formigine dal 1815 al 1832. Nel 1816, lo Schedoni introdusse a Formigine la lavorazione dei cappelli di paglia, per favorire l'occupazione della fascia più povera della popolazione, quella dei *camarant*.¹³ Dal 1828 al 1832 fu facente funzione di Sindaco, carica alla quale venne nominato da Francesco IV nel 1832 e che mantenne sino alla morte, sopraggiunta nel 1836.¹⁴

Giuseppe Schedoni, nonostante i ruoli di prestigio rivestiti nell'amministrazione austro-estense, fu molto legato a Formigine, dove egli ed il fratello avevano ereditato anche i terreni ed il casino padronale

8) Cf. M. SCHEDONI, D. VANDELLI, C. TACCHINI, *Gli Schedoni da Camiazzo. Gli uomini illustri del casato, Quaderni Formiginesi, serie III, anno XIV, n. 26, p. 197.*

9) Cf. G. SCHEDONI, *Pietro Schedoni - Ricordi storici, Modena, s.n.t., 1881.*

10) *Ibidem*, p. 4.

11) Cf. A. ROVATTI, *Cronaca. Dall'aquila imperiale al ritorno dei francesi (1799-1801)*, a cura di G. P. BRIZZI, *Silvana, 1997, p. 111.*

12) *Così si legge sull'epigrafe tuttora presente a Formigine, nella chiesa della Santissima Annunziata.*

13) Cf. P. BONACINI, *cit.*, p. XLVIII. Un accenno anche nel racconto *L'oca rapita a Formigine*, pubblicato sotto pseudonimo da L. F. VALDRIGHI, ristampa anastatica in «*Quaderni Formiginesi*», Formigine, 1987, n. 9, p. 5, dove si descrive "un botteghino che poteva dar da intendere d'essere un opificio, una fabbrica di cappelli di paglia, industria introdotta da qualche tempo in paese per le cure di due villeggianti modenesi gli avvocati Giovanardi e Schedoni".

14) Cf. M. SCHEDONI, D. VANDELLI, C. TACCHINI, *cit.*, p. 197.

della famiglia materna dei Ferraresi¹⁵ - oggi noto come villa Benvenuti - e dove ebbe un ruolo significativo nella ricostruzione del tessuto parrocchiale locale dopo la crisi del ventennio napoleonico: si deve quasi interamente a lui la ricostituzione del Consorzio sacerdotale di Formigine nel 1823. Egli infatti donò di tasca propria ben 30.000 lire modenesi, incrementate di ulteriori 12.000 nel 1830, per un totale di 42.000 lire, la quasi totalità del capitale iniziale del Consorzio, ascendente a 45.000 lire modenesi.¹⁶



Villa Schedoni, poi Benvenuti, in una cartolina del primo Novecento

Né l'opera di Giuseppe Schedoni in favore di Formigine si limitò a questo generoso gesto: sin dall'autunno del 1815, quando il ritorno definitivo di Francesco IV al trono di Modena appariva oramai irreversibile e le confraternite si andavano riorganizzando dopo le soppressioni napoleoniche, egli aveva riconsegnato alla Confraternita del Santissimo Sacramento la pregevole pala d'altare dell'Annunciazione. Il dipinto di Bartolomeo Schedoni era stato requisito da Ercole III nel 1783 per arricchire le collezioni della quadreria ducale e sostituito da una mediocre copia; al momento dell'occupazione francese era stato venduto all'incanto come altri beni nazionali e riacquistato dall'anziano zio dello Schedoni,

15) Cf. M. SCHEDONI, D. VANDELLI, C. TACCHINI, cit., p. 198. La famiglia Ferraresi godeva di giuspatronato sull'altare della Visitazione nella chiesa della Madonna del Ponte, a Formigine: nel margine inferiore destro della pala d'altare, una Visitazione dipinta da Giuseppe Romani, è ancora parzialmente visibile lo stemma della famiglia.

16) ASCF, periodo unitario, titolo 24/16/1, del 29 dicembre 1861.

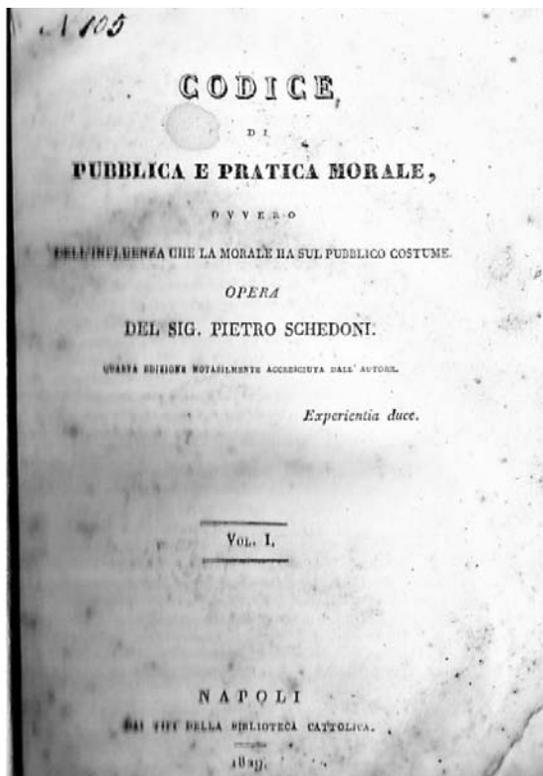
il summenzionato don Giuseppe Maria Ferraresi, anche lui membro di quella confraternita, con l'intento di ricollocarlo presso la chiesa dell'Annunziata.¹⁷ Così, dando esecuzione alle estreme volontà dello zio, Giuseppe Schedoni consegnò l'opera ai confratelli del Santissimo Sacramento, che la esposero nuovamente presso l'altar maggiore della loro chiesa, dove si trova tuttora.¹⁸ Nel 1835, lo Schedoni fece un'ultima, significativa offerta, sempre a vantaggio della Confraternita del Santissimo Sacramento, donando un ostensorio nuovo d'argento.¹⁹

Giuseppe Schedoni aveva sposato nel 1801 Maria Vittoria Bekerin, vedova del romano Felice Alessandri, già maestro di cappella del Re di Prussia, morto nel comune di Formigine, presso la sua villa in via Sant'Onofrio a Casinalbo il 15 agosto 1795 e sepolto nel vecchio cimitero di Formigine - attuale Piazza della Repubblica - dietro l'edicola della statua della Madonna del Carmine.²⁰ Giuseppe Schedoni e Maria Vittoria Bekerin non ebbero figli ed istituirono due sostanziosi lasciti in favore della popolazione formiginese: l'Opera Pia Bekerin in soccorso degli ammalati poveri della parrocchia e l'Opera Pia Giuseppe Schedoni per dotare la parrocchia di Formigine dei mezzi economici per organizzare regolarmente le missioni popolari.²¹

Il fratello di Giuseppe, Pietro Schedoni, visse abitualmente a Modena ma villeggiò regolarmente a Formigine.²² Socio di numerose accademie, fu scrittore prolifico anche se non sempre profondo. Si dedicò allo studio delle *influenze morali*, nome con il quale definiva una sorta di scienza sociale nuova, capace di esaminare gli effetti della legislazione sulla società e di fornire ai governanti dei repertori di riforme e di buone pratiche, con

- 17) Cf. F. GHERARDI, *La confraternita del Santissimo Sacramento e la chiesa della Santissima Annunziata in Formigine*, in «Atti e Memorie della Deputazione di Storia Patria per le Antiche Provincie Modenesi», serie IX, vol. XXXIV, Modena, Aedes Muratoriana, pp. 60-62.
- 18) Archivio storico della Confraternita dei Santissimo Sacramento in Formigine (d'ora in poi ACSSF), *Libro dei Partiti della Venerabile Arciconfraternita del Santissimo Sacramento in Formigine, partito del 29 ottobre 1815*.
- 19) ACSSF, *Libro dei Partiti della Venerabile Arciconfraternita del Santissimo Sacramento in Formigine, partito del 18 gennaio 1835*.
- 20) Cf. G. BARBOLINI, *Felice Alessandri. Maestro di Cappella alla Corte di Federico Guglielmo II di Prussia, Formigine, 1984*, pp. 29-30.
- 21) M. SCHEDONI, D. VANDELLI, C. TACCHINI, cit., p. 198. *Il nome di Maria Vittoria Bekerin è tuttora visibile nella grande targa marmorea ai benefattori della comunità locale che si trova nel corpo di guardia della rocca di Formigine e nel XIX secolo era presente presso l'altare del Crocifisso della chiesa parrocchiale di San Bartolomeo Apostolo un cuore votivo d'argento su velluto nero da lei donato, cf. ASPF, Chiesa Parrocchiale, Inventario di tutti i beni Mobili, Arredi Sacri, Stabili, Frutti ed oneri spettanti alla chiesa Parrocchiale e Plebana di Formigine fatto dall'Arciprete don Giovan Battista Giberti li 12 luglio 1833.*
- 22) *Lo scrive egli stesso, cf. P. SCHEDONI, Delle influenze morali, Modena, Società Tipografica, 1810, p. 166.*

indicazione dei migliori esempi storici su come attuarle. Pietro Schedoni pubblicò un breve ma interessante *Saggio intorno ai giuochi* (1788) sostenendo la necessità della lotta contro il gioco d'azzardo, un *Elogio del conte Agostino Paradisi* (1790) ed un *Elogio di Lodovico Antonio Muratori* (1817), oltre ad un saggio *De' viaggi: risposta del Signor Pietro Schedoni al Padre Don Pompilio Pozzetti delle Scuole Pie* (1806). Considerato talvolta alla stregua di un critico letterario o teatrale, a causa di lavori quali le *Annotazioni morali, e letterarie di Pietro Schedoni sopra cento sonetti di alcuni fra i più celebri autori ad uso del figlio proprio nell'età opportuna* (1827) ed i *Principii morali del teatro ravvisati da Pietro Schedoni in ogni genere drammatico* (1828), egli fu soprattutto filosofo morale e studioso della società, grazie al trattato *Delle influenze morali*, edito a Modena nel 1810, che conobbe tre ulteriori edizioni rivedute ed ampliate: due modenesi, nel 1816 e nel 1824, ed una napoletana nel 1829, che reca il titolo definitivo di *Codice di pubblica e pratica morale, ovvero dell'influenza che la morale ha sul pubblico costume*.



Frontespizio del "Codice di pubblica e pratica morale" di Pietro Schedoni, Napoli, 1829

Durante la Restaurazione, Pietro Schedoni fu uno dei censori laici al servizio del governo ducale ed uno degli ideologi del legittimismo modenese,²³ scrivendo per le baraldiane «Memorie di Religione, di morale e di letteratura» due articoli polemici contro l'illuminismo settecentesco e persino contro le posizioni troppo liberali del *royaliste* Chateaubriand in materia di libertà di stampa: *Sopra l'opera del cavalier Gaetano Filangieri "La Scienza Della Legislazione" (1826)* ed *Appendice di Pietro Schedoni intorno all'opera del cavalier Filangieri, la scienza della legislazione, e intorno alla lettera del sig. visconte di Chateaubriand sopra la libertà della stampa (1827)*.

Pietro Schedoni si sposò due volte, sempre a Formigine, prima con Marianna Maddalena Castiglioni (1809) appartenente ad una prestigiosa famiglia modenese che possedeva un casino di campagna a Formigine, quindi, rimasto vedovo ed essendogli premorti entrambi i figli in tenera età, si risposò con la nobildonna Anna Pignatti (1821), dalla quale ebbe Giuseppe (1825-1890) che, insieme alla madre, pose le due lapidi oggetto di questa memoria in occasione del restauro della chiesa della Santissima Annunziata, avvenuto nel 1846.²⁴

23) Cf. G. MANNI, *La polemica cattolica nel Ducato di Modena (1815-1861)*, Modena, *Stem-Mucchi*, 1968, pp. 115 e 172-173.

24) Cf. M. SCHEDONI, D. VANDELLI e C. TACCHINI, *cit.*, p. 198.

ARRIGO FERRARI

LA SOCIETÀ ANONIMA COOPERATIVA CONSUMO DI CASINALBO

PREMESSA

È da tempo immemorabile che l'uomo in particolari circostanze, ha dovuto collaborare con altri suoi simili, per affrontare i problemi del clan familiare o del villaggio natale.

Poi si svilupparono tante forme associative, come le corporazioni di epoca romana e poi medievale, ma bisognerà attendere diversi secoli prima di arrivare alla “cooperazione” intesa in senso moderno. Bisognerà cioè aspettare lo sviluppo della rivoluzione industriale.¹

La cooperazione infatti è innanzitutto una risposta imprenditoriale ai bisogni economici, individuali e collettivi, operando sul principio che **“l'unione fa la forza”**

L'inizio dell'esperienza cooperativa si fa risalire al 1844, quando in Inghilterra un gruppo di 28 lavoratori tessili fondava uno spaccio cooperativo.²

A Modena nel 1864 c'è una prima esperienza assimilabile ad uno spaccio cooperativo, è la Società Operaia di Mutuo Soccorso di Modena, che apre un “Istituto Filantropico Alimentare” e nel 1865 la sede si trova in piazza Grande con lo scopo di vendere prodotti alimentari a basso costo. Questa impresa è ritenuta la prima cooperativa di consumo nel territorio modenese.³

Come si può constatare, anche se la cooperazione avrà un grande sviluppo per le attività lavorative, la cooperativa di consumo rimane la prima esperienza realizzata con risultati positivi. Certamente perché lo scopo principale era rivolto a dare una risposta ai bisogni primari, migliorando così le condizioni familiari e sociali.

Queste motivazioni le troviamo esposte in modo semplice e chiaro, nel titolo I° dello statuto della Società anonima Cooperativa Consumo di Casinalbo:

- 1) *Sinteticamente il periodo storico in cui si è affermato l'uso delle macchine, per la produzione in serie di beni. Ha origine in Inghilterra nella seconda metà del XVIII secolo, soprattutto nel settore tessile.*
- 2) *La Società dei “Probi Pionieri” di Rochdale nella contea di Lancashire.*
- 3) *Evaristo Pancaldi -Il Movimento Cooperativo-Lega Coop.Modena 2002*

Art 2 - La società è costituita da capi famiglia che per le loro ristrettezze finanziarie, abbisognano di economizzare il più possibile pel sostentamento.

Art 3 - Scopo della società è la provvista all'ingrosso dei generi alimentari e di prima necessità, ed altri d'ordinario consumo domestico, per distribuirli al minuto ed a prezzi più miti. Di rendere compartecipi gli eventuali utili in parte fatti dagli acquirenti al negozio sociale e di formare un fondo di previdenza a favore dei soci ammalati. (foto)



Modena dicembre 1947, concorso vetrine. Negozio Alleanza Cooperativa Modenese ex Palazzo di Giustizia. Piazza Grande, angolo Via Albinelli.

LA COOPERATIVA CONSUMO DI CASINALBO⁴

Con l'inizio della guerra 1915/18 si aggravano le differenze e le ingiustizie sociali e si impone l'attenzione alle famiglie (specialmente operaie, bracciantili e contadine) messe a dura prova dall'assenza di tutti gli uomini validi che potevano lavorare e guadagnare.

Diventa quindi indispensabile la partecipazione alle iniziative solidaristiche e con il massimo impegno nel campo della carità.

Per tutta la popolazione, uno dei problemi più urgenti da risolvere è quello del rialzo dei prezzi al consumo dei generi di prima necessità, aggravato da fenomeni di speculazione e di accaparramento

È in questo contesto che nel 1917 viene costituita una Federazione Provinciale delle Cooperative, un'Associazione dei Consumatori e poco dopo, un'Alleanza Cooperativa Modenese.⁵ È cosa nota che nell'ordine di collocazione ideologica, le varie imprese di cooperazione vengono contraddistinte in “bianche” e “rosse”.

Anche a Casinalbo, in quel periodo, viene costituita una cooperativa di consumo. La documentazione provinciale ne registra la costituzione nel 1918,⁶ ma lo statuto della nuova Società Anonima Cooperativa Consumo, porta la data del 1919 registrato presso il notaio Fontana Alberto.

Dopo il titolo I° già citato in premessa, il titolo seguente detta le condizioni per essere ammessi a far parte della società. Notiamo in particolare i seguenti articoli:

Art.7 - La tassa di ammissione per ogni socio è di lire 1 (Euro 1,47 al 2015) da versare all'atto della sottoscrizione nel libro dei soci.

Art. 8 - Ogni socio deve sottoscrivere un'azione di lire 24 (Euro 35,36 al 2015) obbligandosi di pagarla mediante versamenti mensili di lire 2 (Euro 2,95 al 2015)

Vediamo poi l'articolo 16 che concede la vendita come soci, alle vedove dei morti in guerra.

L'articolo 19 del titolo IV° determina la destinazione degli utili, con la seguente ripartizione:

50% al fondo di riserva, 30% al fondo di previdenza ed il restante 20% ripartito ai consumatori che presenteranno l'ammontare del denaro da essi speso, nell'esercizio della società, per avere un riparto proporzionale alla somma complessiva della spesa (ristorno).

4) *La documentazione originale era stata messa a disposizione dal socio Bergamini Almo che l'aveva in custodia, prima di essere consegnata all'archivio della Coop Estense di Modena.*

5) *Fabio Montella- Prigionieri Italiani in Emilia, edizioni il Fiorino Modena 2008*

6) *Luigi Paganelli -L'Unione Cooperative di Modena, Mucchi editore 1999*

Si evidenzia poi nell'articolo 22 lo scopo mutualistico, in quanto tale articolo ordina che il fondo di previdenza sia destinato a soccorrere i soci ammalati.

SEDE E ATTIVITÀ

Nel 1920 la Cooperativa Consumo di Casinalbo, con rogito del 29 giugno notaio Alberto Della Fontana, acquista un immobile di proprietà del sig, Giusti Ildebrando, al prezzo di Lire 59.000 (Euro 66.174 al 2015) Il fabbricato confina con la via Giardini, Zanasi, Zagaglia-Casali e ferrovia Modena Sassuolo.⁷

Nella seduta del consiglio del 25 luglio, troviamo all'ordine del giorno la nomina di una commissione per regolare i nuovi locali. Si tratta evidentemente della casa appena comprata dove avrà sede l'attività del negozio cooperativo. (foto)



Giovanni Nicolini classe 1865, è il primo presidente della Cooperativa Consumo di Casinalbo. Era un impiegato della ditta Maletti e il primo di aprile del 1902 aveva assunto l'incarico di Direttore dell'Ufficio Postale di Casinalbo, aperto presso gli uffici dello stesso salumificio Maletti.

7) Attualmente il fabbricato è sede del Bar Giardini. (da Mimmo)

Il fabbricato di 5 piani con 52 vani, ospita anche alcuni inquilini che in seguito, daranno qualche problema alla cooperativa, per la difficoltà ad incassare le rate di affitto.

Evidentemente sia a causa degli inquilini insolventi o per altri motivi che non è dato sapere, anche la Cooperativa ha qualche difficoltà ad onorare i propri impegni. Infatti troviamo una lettera di sollecito di pagamento inviata dal sig. Giusti Ildebrando, (foto) con riferimento alla vendita del fabbricato, che prevedeva il pagamento di un residuo con acconti, entro quattro anni dal rogito.

TITOLO I

Costituzione, scopo, durata della società

ART. 1. - È costituita nella frazione di Casinalbo, Comune di Formigine, una società anonima cooperativa di consumo, sotto la denominazione Società Anonima Cooperativa di Consumo.

ART. 2. - La società è costituita da capi di famiglia che per le loro ristrettezze finanziarie, abbisognano di economizzare il più possibile per il sostentamento.

ART. 3. - Scopo della società è la provvista all'ingrosso dei generi alimentari e di prima necessità, ed altri d'ordinario consumo domestico, per distribuirli al minuto ed a prezzi più miti, di rendere compartecipi gli eventuali utili in parte fatti dagli acquirenti al negozio sociale, e di formare un fondo di previdenza a favore dei soci ammalati.

ART. 4. - La società avrà la durata di anni 99 a partire dall'atto costitutivo a senso dell'art. 91 del Codice di Commercio.

Essa ha il suo domicilio nella frazione di Casinalbo, Comune di Formigine, nella sede del proprio Ufficio.

In seguito, definita ogni pendenza, la Cooperativa ha la totale disponibilità del nuovo immobile e con l'assemblea del 25 aprile 1926, presenti 97 soci, ne delibera la vendita ai fratelli Nocetti Amilcare ed Ezio per la somma di lire 65.000 (Euro 49.707 al 2015) Rogito 7 maggio 1926 notaio Della Fontana Alberto.

Le condizioni contrattuali stabiliscono che la cooperativa, può continuare a rimanere nello stabile con il negozio (2 vetrine) e retrobottega uso cucina, due stanze al piano superiore, cantina e sottoscala, rimessa e solaio. Il tutto per anni cinque. pagando l'affitto di Lire 2.300 annue. (Euro 1758,90 al 2015).

Sono passati appena sei anni e cinque mesi, quando l'assemblea dei soci della cooperativa in data 26 settembre 1926, delibera l'acquisto di un nuovo immobile. Si tratta di un fabbricato circondato da area cortiliva e terreno, su cui la cooperativa potrà espandersi creando un'area da destinare al gioco delle bocce. Inoltre un annesso fabbricato di servizio, che sarà oggetto di programmi futuri.

La compra vendita è ufficializzata col rogito notaio Della Fontana Alberto, in data 22 novembre 1926, e il prezzo concordato è di Lire 51.000 (Euro 38.995 al 2015).

Il fabbricato di proprietà Brusiani Giacomo, confina con la via Giardini, Torricelli, Montagnani e la ferrovia Modena Sassuolo.⁸

Nell'assemblea consigliare del 29 aprile 1927 si comunica che l'esercizio della cooperativa alimentare farà il trasferimento il 1° novembre 1927 dallo stabile di proprietà Nocetti, nel nuovo stabile sociale per cui occorre provvedere ad escomiare gli inquilini dello stesso stabile, per ottenere il rilascio delle cantine, le quali abbisognano all'esercizio della Società.

Siamo negli anni che vedono consolidarsi la dittatura del fascismo e tra le tante iniziative di propaganda e memorialistica degli eventi guerreschi, ogni esercizio pubblico doveva avere i ritratti del Re e del Duce, mentre in coincidenza delle feste nazionali, era opportuno esporre la bandiera tricolore. Per questo in ogni inventario, troviamo la presenza dei due quadri coi ritratti: il Re Vittorio Emanuele III° e il Duce Benito Mussolini. Per la bandiera, la Cooperativa ne decide l'acquisto nell'aprile 1927, con una spesa di Lire 200 (Euro 167,26 al 2015)

Il consigliere Torricelli, nella riunione del 28 agosto 1929, propone di fare un'iscrizione sul muro esterno col nome della Società.

Il 29 marzo 1930 la Cooperativa concede all'Opera Nazionale Dopolavoro (O.N.D.) l'uso dei giochi da bocce, per lo svolgimento di una serie di gare da effettuarsi nei giorni 20 e 21 aprile.

8) *In questa casa la Cooperativa ha operato fino alla chiusura. In seguito c'è stata una ferramenta e recentemente, ha aperto una piadineria.*

In conseguenza della grande crisi economica mondiale, iniziata negli Stati Uniti verso la fine del 1929,⁹ anche la nostra Cooperativa incontra difficoltà ad incassare, tanto che nell'ordine del giorno della riunione consigliere del 3 giugno 1930 si legge: *Autorizzazione dei soci di fare acquisti a credito*. Ne risultano beneficiari i soci Ferrari Faustino e Bergamini Girolamo, mentre il socio Zambelli Vittorio viene ammesso al pagamento quindicinale.

Il 28 giugno 1930, con l'approssimarsi della fine esercizio, luglio 1929 giugno 1930, viene fatta richiesta ai signori Ascari Ferdinando e Montagnani Renzo, di effettuare l'inventario dei generi alimentari e delle altre merci in negozio e in magazzino, della Cooperativa Consumo di Casinalbo.

Questi erano due impiegati della Ditta Maletti: il primo era un contabile, mentre l'altro era il responsabile del personale.

Ambedue, grazie alla loro posizione impiegatizia, erano molto stimati a Casinalbo e chi si trovava in difficoltà coi numeri o con una pratica previdenziale chiedeva consiglio a loro, come del resto ha fatto la stessa Cooperativa.

A questo punto si esaurisce la documentazione in ordine progressivo e ci rimane una lettera dell'Ente Nazionale Fascista della Cooperazione in data 21 luglio 1932, (foto) oltre all'inventario effettuato in occasione della consegna al banconiere Cavani Giuseppe in data 1 luglio 1936, per la conduzione del negozio e dell'osteria. (foto)

Dopo un vuoto di parecchi anni, troviamo un documento col consuntivo al 31 dicembre 1952. (Evidentemente l'esercizio non decorreva più da luglio a giugno, ma da gennaio a dicembre).

I soci iscritti nel libro sono 188 e si fa rilevare che nessuno di essi esercita attività in contrasto con la Cooperativa.

Gli utili di bilancio ammontano a lire 27.083 (Euro 443,80 al 2015), mentre il totale delle vendite risulta di Lire 1.937.200 (Euro 31.745 al 2015)

Dal 1920 al 1930 risultarono eletti, a far parte del Consiglio della Cooperativa, i seguenti soci:

Nicolini Giovanni	Giusti Adelmo	Dondi Umberto
Torricelli Luigi	Cuoghi Massimo	Manzini Roberto
Rebottini Aurelio	Carretti Aniceto	Torricelli Armando
Zanazi Egidio	Campana Ferdinando	Baschieri Gemello
Mantovani Luigi	Brusiani Giacomo	Righi Emidio
Neviani Giuseppe	Gorrieri Demetrio	Boni Carlo
Montagnani Armando	Nocetti Ezio	Santunioni Carlo
Cavani Augusto	Bagni Riccardo	Monzani Luigi
Giusti Roberto	Galli Adelco	

9) *Il 24 ottobre del 1929 si registra il crollo dei valori alla borsa di New York ("venerdì nero" di Wall Street)*

TRIBUNALE di MODENA

PER LA NOMINAZIONE del PRESENTE GIORNALE della CITTÀ

Prof. Francesco Cattaneo di MODENA

DELEGATO SIG. GIUDICE *Talhin*

MODENA *27-5-1920*

PRESENTE



Sechuta di consiglio 25 Luglio 1920

Ordine del Giorno.

- 1° Approvazione e discussione del bilancio al 30 Giugno 1920
- 2° Iscrizione a nuovi soci.
- 3° Nomina di una commissione per regolare i nuovi Locali.
- 4° Comunicazioni.

Alle ore 15.10 sono presenti il presidente signor
Noicolini Giovanni - i consiglieri Torricelli A.
Rebottini L. - Faraji G. - Mastorani L. - Nerrari
ri G. - Cavani A. Amministrati dal segretario
Loni G.

Il Presidente apre la seduta e da comu₂

mezzogiorno ai consiglieri del bilancio 1. Luglio
 1919 al 30 Giugno 1920 il quale è stabilito
 che lo stato patrimoniale al 30 Giugno 1920
 è di Azioni N. 174 a L. 24 ognuna danno
 un complessivo di L. 4176 con un versamen-
 to preciso di L. 4054.

Attivo

1° Azionisti per Saldo a versare in conto Azioni L.	122 —
2° Cassa effettiva in contanti	2 2001.20
3° Depositi libretto cassa postale di bairnallo	2 65 —
4° Mobili e attrezzi e loro valore	2 11621 —
5° Merci rimanenza magazzini	2 17808.40

Con un complessivo di attività di L. 31617.60

Passivo

1° Capitale sociale N. 174 Azioni L.	4176. —
2° Cassa sul rinvio	2 312. —
3° Debito col Signor Vecchi	2 14000. —
4° Frutti maturati col Signor Vecchi	2 350. —
5° Debito col Signor Campagna F.	2 3034. —
6° Debito col Signor Panzani H.	2 3614.50
7° Gratificazioni e Magazzini	2 800. —
8° Fondo di riserva per 148 tondi di L. 24	2 148 —

Da un complessivo di passivo di L. 26434.50

Con un utile netto a pareggio di L. 5183.10

IL BANCONIERE

Nelle cooperative di consumo, è importante la figura del banconiere.

Si tratta di quella persona che deve gestire il negozio *come buon padre di famiglia, curando la manutenzione del locale ed attrezzature di cui è reso responsabile all'atto della sua assunzione in servizio e deve farne la riconsegna allo stato iniziale salvo il deperimento normale.*

Questo è uno dei punti che troviamo nella scrittura privata del 7 gennaio 1927, tra il presidente della cooperativa Neviani Giuseppe e il banconiere Braglia Crispino.

All'atto dell'assunzione dell'incarico, il banconiere deve fornire una garanzia, di una persona bene in vista della Società, che poi sarà liberata dopo la liquidazione dei conti di gestione.

Al punto 3 del contratto si legge: Al banconiere verrà corrisposto un compenso sulla vendita nella seguente misura:

A) Il 6% (seipercento) sugli incassi di negozio e l'abbuono normale sulla rottura delle bottiglie e sul vino avariato.

B) Al banconiere spetta inoltre l'alloggio gratuito nei locali della cooperativa e pure l'illuminazione gratuita.

Sono tanti i punti del contratto che mettono in evidenza le responsabilità che il banconiere si assume nel rispetto tassativo delle direttive del Consiglio di Amministrazione. Tra i diversi obblighi notiamo un punto che per noi, che viviamo in un'epoca di "usa e getta" è risibile, ossia tenere una conta precisa delle bottiglie vuote che i clienti devono rendere, che poi dovranno essere lavate per renderle idonee al riuso.

Merita evidenza l'articolo 15 che recita testualmente: *Il banconiere ha l'obbligo alla scadenza del presente contratto, di consegnare tutte le bottiglie che durante l'esercizio in corso sono state a lui date in consegna, dedotte le bottiglie rotte, come risulterà nel giorno dell'inventario generale.*

In quegli anni gestire un negozio richiedeva buona manualità e prontezza di memoria. Le merci erano generalmente sfuse e il banconiere doveva abilmente saper fare i cartocci con la carta di paglia, gialla o azzurra, inoltre la bilancia era manuale: appoggiata la merce su di un piatto della stessa e i pesi sull'altro piatto, si procedeva poi quasi sempre a memoria, a fare il conto di ciò che il cliente doveva pagare.

Era opinione diffusa che l'abilità nell'uso della bilancia e nel fare il conto a memoria, fosse il segreto del bottegaio per rimpinguare la cassa.

Accadeva che nella famiglia quando si mandava a fare la spesa un giovane, gli si raccontava di non distrarsi, ma guardare la bilancia e controllare il conto.

L'OSTERIA

La Cooperativa nasce con lo scopo di procurare merci a prezzi ribassati per i propri soci.

Tuttavia i promotori della nuova iniziativa imprenditoriale vedono anche la necessità di affiancare al negozio un locale ricreativo, dove i soci possono accedere nel tempo libero, per incontrarsi a conversare, a giocare a carte e a bere un bicchiere di vino. Un luogo di relazioni sociali in aggiunta alla chiesa e alla piazza.

In un'osteria di un paese di campagna, sui tavoli di legno di olmo, di un colore bruno scuro che rivela la patina del tempo, non ci sono le nostre bevande e i liquori sofisticati, ma pesanti bottiglie nere col vino delle cantine locali. Nei giorni di festa grande qualcuno potrà permettersi di brindare con un sassolino, oppure un vermouth o un marsala.

ANTICO STABILIMENTO PER LA LAVORAZIONE DEI SALUMI
DI PURA CARNE SUINA

13/11/1923

Stg. *Giulini Giovanni*
Ufficiale Totale di
Cassinetta

Udebrando Giusti
FORMIGINE (MODENA)

*Vi confermo my ultima e formo la pre-
sente per pregarvi una volta ancora
farmi avere la somma che mi spetta
della casa di cadi.
Non insisterei tanto se proprio non ne
avessi necessità, peroi, vogliate non esse-
re per me un farote, ma farmi avere
il my denaro con cortese sollecitudine
e gia cominciato a pagare il mio debito
peroi mi potete liberamente far mi-
nuta perche ora devo incassare. Se
non lo credete chiedetelo all'avvocato dal
quale posso anche farvi scrivere se lo
considerate.
Verto che non mi farete attendere piu oltre
in impazie e salute con stima. *Giulini**

Telegramma: I. GIUSTI - FORMIGINE

Comunque era sempre il vino a colmare i bicchieri, sia nei momenti lieti che nei momenti di tristezza, nel qual caso, cercando rifugio nella bevanda di Bacco, poteva accadere di perdere il conto dei bicchieri e finire nell'oblio dell'ubriachezza.

Le libagioni allegre potevano poi alterare il clima dell'osteria e portare allo scontro di opinioni diverse, in modo non propriamente civile

Ne abbiamo testimonianza dal verbale della seduta consigliare del 26 agosto 1920 in cui si delibera:

di infliggere la sospensione, per una questione avvenuta nella cooperativa il giorno 20 agosto, fra il consigliere Cavani e i soci Zambelli e Borelli con vie di fatto, infliggendo giorni 78 al consigliere Cavani, giorni 74 al socio Zambelli e giorni 22 al socio Borelli. La sospensione incomincia il giorno 29.

Nella seguente riunione del 5 ottobre 1920, al punto 1° dell'ordine del giorno si legge: *Condono sospensione di divieto alla cooperativa, ai soci Cavani e Zambelli.*

L'acquisto di partite di vino è una delle operazioni correnti nella gestione dell'osteria, sempre soggetta alla solerte indagine dell'ufficio Imposte Consumo di Formigine, che controlla il carico e scarico del vino e sanziona con “salati” verbali di trasgressione gli ammanchi riscontrati.

Nel 1927 il vino in bottiglia aveva diversi prezzi: Lire 2,60, (Euro 2,17 al 2015) 2,80 (Euro 2,34) e 3 lire (Euro 2,50). Nel consiglio del 15 maggio 1930 si propone di acquistare bottiglie di birra.

Il 26 dicembre 1930 viene deliberato l'acquisto di 12 quintali di vino a Lire 85 il quintale (Euro 77,97 al 2015)

Come per il negozio anche per l'osteria, bicchieri e bottiglie rappresentavano un valore tanto che in una riunione del consiglio troviamo all'ordine del giorno: *Proposta per pagare i bicchieri e bottiglie che vengono rotte dai soci.*



ENTE NAZIONALE FASCISTA DELLA COOPERAZIONE

FEDERAZIONE PROVINCIALE DI MODENA

Palazzo Lifforio - Telef. 3004

N. 881 Prof.
da citarsi nella risposta

Modena, il 21 Luglio 1938

OGGETTO

Relazione sulla ispezione
eseguita dal Revisore Re-
gionale

Illmo Sig. PRESIDENTE

Gi pregiamo rimetterLe copia della Relazione sulla revisione effettuata presso codesta Cooperativa dal Revisore Regionale dell'E.N.F.C. Rag. Povoleri.

Al fine che la revisione abbia piena efficacia nei confronti di codesta Cooperativa, è necessario che essa venga portata a conoscenza degli Amministratori e dei Sigg. Sindaci. Sarà quindi opportuno che V.S., in un apposito consiglio di Amm.ne, faccia dare lettura della Relazione stessa.

A titolo di rimborso delle spese effettuate per il servizio di revisione, viene posta a carico di codesta Cooperativa la somma di L. 50.000.000, che dovrà esserci rimesa con cortese sollecitudine, in modo che questa Segreteria possa provvedere all'invio delle competenze all'Ufficio Revisione, presso l'Ispettorato Regionale in Bologna.

Certi del migliore interessamento, porgiamo cordiali saluti.

IL SEGRETARIO PROVINCIALE
(Rag. Rodolfo Valenti)

Valenti

INVENTARIO MOBILI ED ATREZZI IN CONSEGNA AL BANCONIERE
GIUSEPPE AL 1 LUGLIO 1936 XIV.

OSTERIA

N. 31	Sedie impagliate e con legno
" 1	Scaffale con 12 scompartimenti
" 1	Banco per osteria
" 2	Sofa uso automobile in ufficio
" 1	Panchar murate piccole
" 1	Stufa con 7 pezzi di Tubo
" 1	Scola bicchieri
" 1	Doppio litro
" 2	Littri
" 3	Mezzi littri
" 60	Bicchieri piccoli
" 5	Bicchieri da mezzo litro
" 2	Conici per quadri licenze e giochi proibiti
" 1	Leva tappi appeso all'uscio
" 1	Quadro E. M. C.
" 2	Leva tappi a mano
" 2	Lampadine con riflettori e attacco
" 1	Gomma di metri 1,50
" 8	Tavoli piccoli
" 1	Ghiacciaia
" 2	Ritratti Duce e Re <i>ms 7/0</i>

TARGA COMMEMORATIVA VARIANTE VIA GIARDINI 1928

Nel 1928, per celebrare l'apertura del nuovo tratto di Via Giardini, una deviazione che permetteva di attraversare Formigine senza transitare dal centro, furono posizionate due colonne, ai lati opposti della nuova strada, proprio all'inizio per chi arriva da Modena.

Su una di esse fu posta una targa a ricordo.



Che così riporta



Questa colonna, però in epoca recente fu gravemente lesionata e abbattuta a causa di un incidente stradale e negli anni successivi non fu mai più ricollocata nel suo sito originario.

Oggi, è stata riposizionata sulla colonna ancora esistente, grazie alla collaborazione tra la nostra associazione, il Comune e i proprietari della colonna stessa.



Un piccolo passo, una piccola traccia, per non dimenticare il nostro passato.



Foto Giuseppe Carteri