



Il Centro e l'ala antistante

marchese.

sa aveva vissuto in qualità di mezzadro del Sandrino Pirocchi, che proprio nella cavenne in un primo momento gestito da cumenti della civiltà contadina, il centro bito a deposito del grano e di tutti gli stur-ri originali, così come l'ultimo piano, ad-olare e appassionato ricercatore di do-zione (1922-2007), studioso di cultura po-to sono artefate con materiali e accesso-ri a piano terra, dove un tempo si trovavo-ri e altri utensili per la vinificazione. Al pa-razione delle tradizioni popolari. Ideato tte ai torchi, ci sono botti, fiaschi, imbun-azione delle tradizioni popolari. Ideato tte ai torchi, ci sono botti, fiaschi, imbun-azione delle tradizioni popolari. Ideato tte ai torchi, ci sono botti, fiaschi, imbun-azione delle tradizioni popolari. Ideato

Nella casa colonica, in virtù di un soste-rica casa colonica, in virtù di un soste-rica casa colonica, in virtù di un soste-rica casa colonica, in virtù di un soste-rica casa colonica, in virtù di un soste-



La cucina

di Garavalle (Città di Castello)

Centro delle tradizioni popolari



Museo, le scale d'accesso

Il Museo è nato nel 1976 grazie alla pas-sione di alcuni cittadini e della locale P-ro loco, alla cui iniziativa si deve la ricerca e la raccolta di oggetti legati al lavoro dei campi e alle attività domestiche e artigia-nali. Don Franco Pulcinelli, parroco di Cor-ciano dal 1973, è stato tra i principali pro-motori del Museo. Ulteriori donazioni han-no nel tempo arricchito la collezione, in-

Museo della casa contadina di Corciano



La stanza della tessitura

ad esso collegata. Gli ambienti in cui sono curati gli oggetti domestici e gli arazzi tradizionali ricostruiscono infatti quelli di una stanza, insieme ad oggetti che solita-

nel fondo, insieme ad oggetti che solita-

la vita sociale della casa, sono esposti un divanetto, un tavolo ligneo rettangolare

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per

La camera da letto è arredata da un letto e un rustico mobile di legno utilizzato per



Museo, esterno

Nella camera da letto sono stati collocati un sapone. re i cibi e persino per la preparazione del lavoro del campo e per le attività artigiane-ritrare il lardo, poi utilizzato per insapor-

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

La sala più ampia raccoglie attrezzi per il telajo ligneo perfettamente conservato. Il percorso prende avvio dalla cucina, che

Museo della civiltà contadina di Bodoglie (Todi)



Museo, interno

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Il Museo occupa gli spazi di una costru-

Musei in Umbria

PERCORSO DEI MUSEI DELLA CIVILTÀ CONTADINA



REGIONE UMBRIA

PERCORSO DEI MUSEI DELLA CIVILTÀ CONTADINA

La casa contadina era un microcosmo qua-

La casa contadina era un microcosmo qua-

La casa contadina era un microcosmo qua-

La casa contadina era un microcosmo qua-



Antica casa colonica presso Todi, 1900 circa



Museo, interno

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

Il grande ambiente che ospita il museo è

di Castel dell'Aquila

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

strumenti della civiltà contadina

I musei della civiltà contadina

Nell'immediato dopoguerra, una per-



no infatti in genere sistemati al pianter-

no infatti in genere sistemati al pianter-

no infatti in genere sistemati al pianter-

no infatti in genere sistemati al pianter-

no infatti in genere sistemati al pianter-

no infatti in genere sistemati al pianter-

no infatti in genere sistemati al pianter-

no infatti in genere sistemati al pianter-

costruite esternamente per non rubare

costruite esternamente per non rubare

costruite esternamente per non rubare

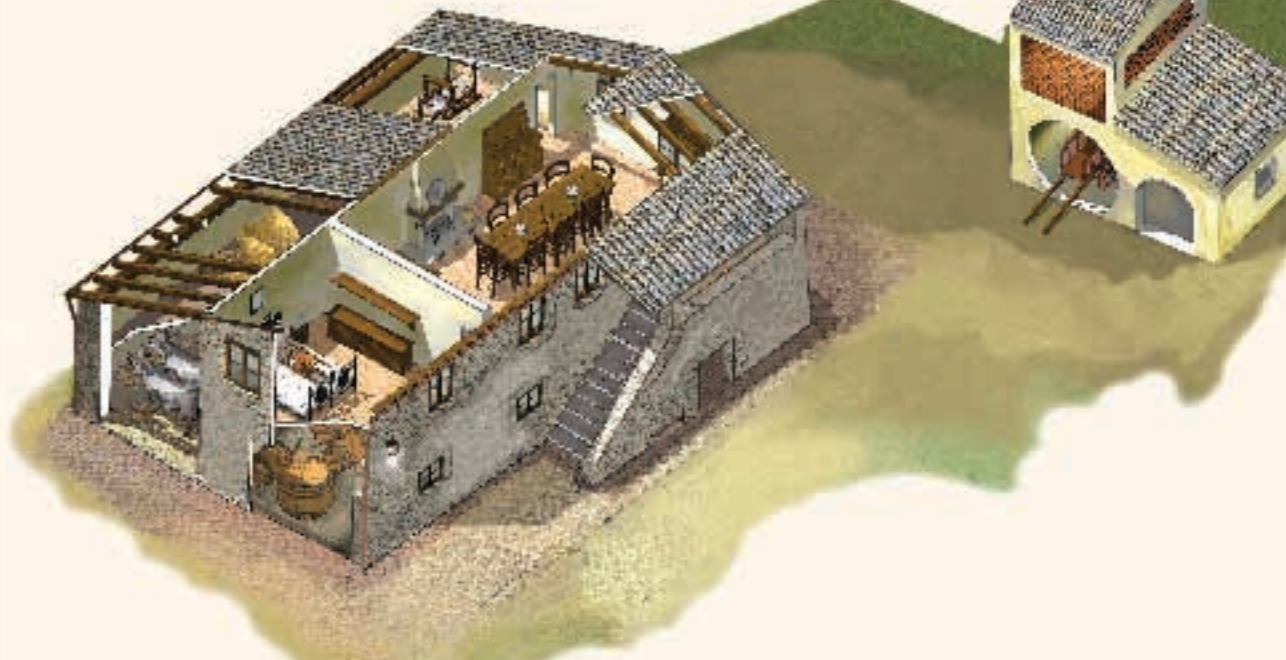
costruite esternamente per non rubare

costruite esternamente per non rubare

costruite esternamente per non rubare

costruite esternamente per non rubare

costruite esternamente per non rubare





1) Madia
(Garavelle, Città di Castello)

Il pane, principale alimento della dieta contadina, veniva preparato in casa e poi cotto nel forno a legna che, sovente, era usato da più famiglie. Nel ripiano superiore della madia venivano miscelati farina, lievito e acqua tiepida. Chiuso lo sportello del mobile, il composto veniva lasciato lievitare fino alla mattina successiva, quando veniva impastato nella madia stessa. Se il frumento scarseggiava, si procedeva a preparazioni che utilizzavano i cereali più diversi: orzo, segale, granturco. All'occorrenza venivano utilizzate anche castagne, lenticchie e persino ghiande.

2) Battitore
(Garavelle, Città di Castello)

In assenza delle moderne macchine, il grano veniva battuto grazie a questo strumento. L'arnese è formato da due pezzi di legno accuratamente collegati con del cuoio, in maniera tale da permettere di far roteare il legno più corto. La battitura fa parte delle grandi opere dell'estate contadina, insieme alla trebbiatura e alla mietitura. Queste attività coinvolgevano, per circa un mese (tradizionalmente si doveva iniziare il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, e si doveva terminare entro il 26 luglio, giorno dedicato a Sant'Anna), una grande quantità di persone che facevano la "jutarella". I contadini, infatti, si aiutavano vicendevolmente podere per podere, e l'unica ricompensa era quella della fornitura di pasti.



10) Insacatrice
(Bodoglie, Todi)

La dieta contadina era generalmente scarsa e povera, con rari periodi di abbondanza legati a precisi momenti del calendario liturgico ed extra-liturgico. L'uccisione del maiale, che si faceva appunto generalmente coincidere con periodi di festa (Natale soprattutto), rappresentava uno dei rari momenti in cui era possibile mangiare carne. La sua conservazione sotto forma di insaccati - al cui confezionamento l'insacatrice è adibita - consentiva di protrarre nel corso dell'anno il consumo di questa importante fonte di proteine, decisive nell'apporto energetico necessario per affrontare il duro lavoro manuale.



11) Aratro
(Bodoglie, Todi)

È lo strumento fondamentale del lavoro contadino, perché consente di dissodare e rivoltare la terra per prepararla ad accogliere la semina. La parte più importante dell'aratro è il vomere, che serve a tagliare la terra, poi rovesciata con il versoio, mentre il pezzo chiamato bure funge da timone. Nel museo di Bodoglie si trovano aratri sia a trazione animale che a trazione umana.

3) Macina
(Garavelle, Città di Castello)

La grande macina all'esterno della casa colonica di Garavelle non faceva parte dell'abitazione originaria. Il complesso del frantoio è stato infatti un dono dell'Amministrazione provinciale di Perugia. Si tratta di un'antica macina a una ruota (oggi i frantoi più moderni utilizzano per lo più macine a due ruote) che veniva spinta grazie alla trazione di un asino agganciato tramite il bilico. L'olio era un ingrediente usato con parsimonia e in genere come condimento. Per la preparazione dei cibi si usava infatti per lo più grasso animale, in genere il lardo.



4) Gliagara
(Garavelle, Città di Castello)

I cereali, e il grano in particolare, erano per gli abitanti delle campagne l'alimento più importante. La gliagara era appunto utilizzata per setacciare i semi del grano, ovvero per separarli dalle foglie e dalle impurità. Appesa al soffitto, veniva fatta roteare e sobbalzare in modo tale da lasciar passare il seme e trattenere al suo interno tutto ciò che non era commestibile. Stesso attrezzo e analogo procedimento erano anche usati per altri prodotti, come ad esempio ceci e fagioli.

5) Caratelli del vinsanto
(Garavelle, Città di Castello)

Il vinsanto era la bevanda della festa e dell'amicitia. In caso di visite, infatti, agli ospiti veniva spesso offerto del vinsanto da gustare insieme a una fetta di "torcolo" (un tipo di ciambella dolce). Affinché diventasse buono e non si rovinasse assumendo gusti sgradevoli, il vinsanto veniva conservato per circa quattro o cinque anni in contenitori come questi.



12) Lavamano
(Bodoglie, Todi)

In condizioni di ristrettezza, persino l'acqua era oggetto di recupero. In questo lavamano, ad esempio, è stato praticato un foro per consentire il deflusso dell'acqua nel secchio sottostante. Era così garantito il riutilizzo dell'acqua per tutta un'altra serie di operazioni che altrimenti avrebbero richiesto di attingere nuovamente acqua dal pozzo, non sempre di pertinenza della casa e spesso, anzi, assai lontano.



13) Canala e tina
(Bodoglie, Todi)

Si tratta di due attrezzi utilizzati nella produzione del vino. In primo piano è la "canala", che serviva per far passare il mosto, primo liquido che si ricava dalla spremitura dei grappoli d'uva, fino alla "tina", qui in secondo piano. In questo recipiente il mosto veniva fatto "ribollire", ovvero depositare e fermentare prima di essere travasato nella botte.



6) Telaio
(Corciano)

La famiglia contadina doveva essere autosufficiente in tutte le attività necessarie alla sua sussistenza. Fra queste, avevano particolare rilievo la filatura e la tessitura per la preparazione in casa di vestiti, lenzuola, coperte, nonché per all'allestimento del corredo delle spose.

7) Focolare
(Corciano)

Fulcro delle abitazioni contadine, il focolare (o camino) era non solo deputato ad un'infinita serie di operazioni legate alla vita domestica, ma rappresentava anche il senso di appartenenza alla famiglia e il luogo privilegiato per le relazioni con il resto della comunità. Oltre alla cottura dei cibi, il focolare garantiva il calore necessario a riscaldare l'ambiente circostante e, con le sue braci, le altre camere della casa. Con l'acqua che vi si lasciava bollire si faceva il bucato, si lievitava il pane nella madia, ci si lavava. Sulla soprastante mensola venivano disposti gli oggetti necessari alla preparazione di cibi e bevande, e, appesi al muro, erano i mestoli, i forchettoni e tutti gli altri oggetti indispensabili alla vita domestica, così come si nota in questa ricostruzione nel museo di Corciano.



14) Guardiolo
(Castel dell'Aquila, Montecastrilli)

"Guardiolo" è il termine dialettale con cui nella zona compresa tra i comuni di Avigliano e Montecastrilli si identifica quest'ingegnoso oggetto, utile a proteggere i neonati dagli insetti e a salvaguardarli dal peso delle coperte. Costruito con verghe giovani, spaccate e piegate opportunamente, veniva apposto sulle culle dei neonati, proteggendoli anche dalla luce durante il sonno.

15) Acchiappamosche
(Castel dell'Aquila, Montecastrilli)

È un utensile impiegato per salvaguardare la casa dalle mosche. Si tratta di un'ampolla che attirava gli insetti grazie a pane o zucchero sistemati nella parte rialzata del fondo. Attratti dal cibo, questi erano sospinti all'interno del contenitore, dove morivano per le esalazioni dell'aceto.



16) Appuntapiatti
(Castel dell'Aquila, Montecastrilli)

È un rudimentale ma ingegnoso strumento grazie al quale era possibile recuperare piatti, tazze, vasi e piattelle rotte. Attraverso un movimento oscillatorio, consentiva di praticare piccoli fori in corrispondenza delle parti distaccate degli oggetti, in modo da potervi poi inserire delle grappe in grado di saldarli e, quindi, di renderli nuovamente utilizzabili.



8) Letto
(Corciano)

Nel museo è stata ricostruita una tradizionale camera da letto contadina, dominata dal grande letto matrimoniale. Per lo più realizzato in ferro e lamiera, il letto era corredato da un materasso costituito da un grande sacco riempito di foglie di granturco.



9) Prete
(Corciano)

Lo scaldaleto è un ingegnoso strumento per garantire calore agli ambienti non direttamente riscaldati dal camino. Realizzato in rame, veniva riempito di braci ardenti e fatto "passare" sulle coperte oppure collocato sotto di loro. Analoga funzione aveva il prete, un oggetto ligneo a forma di doppio arco, al cui interno veniva sistemato uno scaldino pieno di braci ardenti, accuratamente coperte di ceneri in modo da non produrre fumo né spegnersi troppo presto. A differenza dello scaldaleto, utilizzato subito prima di coricarsi, il prete poteva essere lasciato per più tempo grazie alla sua particolare struttura, tale da impedire al calore di bruciare la stoffa delle lenzuola e delle coperte.



17) Camminarello
(Castel dell'Aquila, Montecastrilli)

Con questo termine dialettale, in uso nella zona dei comuni di Avigliano e Montecastrilli, si indica l'attrezzo comunemente chiamato girello. Costruito in legno e per lo più realizzato artigianalmente, serviva a sostenere il bambino che muoveva i primi passi, permettendo agli adulti di svolgere i propri lavori.

18) Ascina
(Castel dell'Aquila, Montecastrilli)

Il lavaggio degli indumenti avveniva in genere mescolando cenere e acqua, preferibilmente piovana, così da ottenere un composto a base di carbonato di potassio dal notevole potere sgrassante. Tale procedimento veniva svolto nell'ascina, un grande recipiente di terracotta collocato accanto al caminetto per facilitare il continuo apporto di acqua calda. All'interno dell'ascina venivano sistemati i panni da lavare e, di seguito, un telo bianco sopra il quale veniva posta la cenere. Su di essa veniva versata acqua calda che, dopo essere filtrata sui panni, fuoriusciva attraverso un foro praticato sulla base del recipiente. L'operazione era ripetuta più volte e con acqua sempre più calda, fino a che i panni non risultavano perfettamente puliti.



Pubblicazione della Regione Umbria - Assessorato Beni e attività culturali

Direzione Beni e attività culturali

Unità Operativa Temporanea Progetto Integrato per la Promozione dell'Immagine

collaborazione del Servizio Beni culturali

Coordinamento generale: Liana Belli, Paola Boschi

Coordinamento della ricerca: AUR (Agenzia Umbria Ricerche)

Editing e coordinamento redazionale: Claudia Grisanti

Testi: Cristian Betti

Fotografie: Sandro Bellu

Assonometria: Stefania Caprini

Cartina: Alessia Fioravanti

Impaginazione: Futura soc. coop. Stampa: Tipolito Properzio, 2008



Progetto realizzato con il contributo del FESR

