

I documenti brindano

Isabella Di Cicco (Archivio di Stato di Rimini)

Il progetto "I documenti brindano", nato dalla collaborazione dell'Archivio di Stato di Rimini con gli Istituti Professionali Statali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. P. Malatesta" di Rimini e "S. Savioli" di Riccione, risultato tra i vincitori del concorso di idee "Io Amo i Beni Culturali", indetto dall'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna (edizione 2014-2015), ha avuto l'intento di sensibilizzare gli studenti nella valorizzazione dei beni culturali archivistici. Il tema prescelto per il progetto è stato la storia della vite e del vino nel riminese, dal Medioevo agli anni del Regime, attraverso l'indagine dei documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Rimini.

La vite e il vino hanno sempre esercitato una notevole influenza sulla cultura dell'uomo. Presente già nei rituali dionisiaci e nei bacchanali romani, il vino ha assunto un carattere simbolico fondamentale nella religione cristiana. Si è anche ipotizzato che l'albero dell'Eden non fosse il melo, ma la vite.

Le origini della viticoltura in Romagna si perdono nel tempo. Alcune scoperte archeologiche attesterebbero l'uso del vino nel territorio riminese già tra l'VIII e il VI secolo a.C. Una testimonianza certa è costituita da una lapide dedicata a Quinto Ennio Etrusco, figlio dell'imperatore Decio (III secolo d.C.), da cui si apprende che Rimini eccelleva nel commercio del vino. Per le caratteristiche ambientali, per la tipologia del suolo e per la presenza del mare, Rimini ebbe sempre un ruolo di primo piano nella vitivinicoltura.

Durante la crisi che nell'Alto medioevo aveva investito l'intera penisola, la Chiesa ebbe un ruolo significativo nella coltivazione dell'uva e nella produzione del vino (considerati dalla popolazione, carente di mezzi di sussistenza, alimenti essenziali), grazie al ruolo svolto dai monasteri, che contribuirono allo sviluppo di tecniche tese al miglioramento della produzione.

Con la generale ripresa dell'agricoltura e del commercio, anche la Romagna registrò un incremento delle attività produttive ed assistette al rifiorire della viticoltura, che non veniva prodotta solo per il fabbisogno locale, ma anche per l'esportazione.

Gli statuti comunali e gli atti notarili (secc. XIV – XV) costituiscono una fonte importantissima di informazione circa la normativa, i sistemi di coltivazione e la vendita del vino. La produzione ed il commercio erano regolati da rigide disposizioni delle autorità locali, che proibivano e punivano severamente l'alterazione del prodotto.

Sin dall'antichità, per la pigiatura del vino si preferiva l'utilizzo del "canale", di forma quadrata o rettangolare, al "tinozzo" o mastello, essendo quest'ultimo, per la sua forma tronco-conica, una struttura ingombrante. Tale uso si protrarrà sino agli inizi del XVI secolo.

Presso le corti signorili, compresa quella dei signori Malatesta, il vino fu la bevanda maggiormente utilizzata. Del resto, la conformazione geografica della Romagna, il clima e la laboriosità dei contadini garantivano vigne e vini abbondanti e pregiati.

La crisi politica e sociale che investì Rimini tra il '400 e l'inizio del secolo seguente, con conseguenti ripercussioni sull'economia, non comportò eccessivi danni al commercio del vino che, insieme col grano, continuò ad essere il principale prodotto esportato.

Il lungo periodo di arretratezza sotto il dominio dello Stato pontificio determinò in Romagna un sensibile rallentamento dell'innovazione tecnologica anche nel settore vinicolo; mancò, infatti, una specializzazione delle colture. Inoltre, le necessità alimentari dei contadini unite all'intento dei mezzadri di ricavare un maggiore profitto ai danni di proprietari spesso assenti o incuranti delle proprie tenute, comportarono la graduale perdita della differenziazione tra aree collinari, idonee alla coltivazione dell'uva, e zone pianeggianti, adatte al seminativo. A seguito dell'occupazione napoleonica, la scadente qualità dei vitigni nostrani comportò l'inizio dell'importazione di quelli stranieri, in special modo francesi. Il flagello della fillossera della vite poi, comparsa in Europa nella seconda metà dell'800,

provocò ingenti danni anche alle coltivazioni in Romagna, dove occorsero molto impegno e tempo per debellarla.

Dopo l'Unità d'Italia nacquero alcune istituzioni tese al miglioramento dell'agricoltura, con la diffusione di nuove coltivazioni, strumenti e tecnologie avanzati e con la pubblicazione di studi scientifici di agronomia: importante fu il ruolo svolto dai Comizi agrari che promossero, tra l'altro, scuole di agricoltura e premi per gli agricoltori.

L'omogeneizzazione delle leggi sull'agricoltura consequenziali all'unificazione erano dissonanti con le svariate realtà territoriali, per cui il Parlamento decise di avviare una serie di indagini conoscitive delle diverse situazioni rurali nel Paese. Il quadro più completo fu tracciato dall'inchiesta Jacini, dal nome del presidente della commissione (1877-1882), che denunciò lo stato di degrado esistente nelle campagne italiane, ma che non produsse riforme a favore del mondo contadino.

La politica ruralista del Regime fascista ebbe lo scopo di rendere l'Italia autosufficiente, per ridurre l'importazione dei prodotti stranieri. La battaglia del grano, iniziata nel 1925, ottenne un enorme successo, grazie alle agevolazioni offerte agli agricoltori, tramite nuove leggi.

La Giornata dell'Uva fu elevata da Benito Mussolini a festa nazionale, per ragioni di carattere economico e politico; da un lato il Governo intendeva, infatti, risollevare la viticoltura dalla crisi, dall'altro voleva trasformarlo in uno strumento di propaganda politica.

Anche a Rimini la Festa dell'Uva veniva celebrata annualmente, con grande partecipazione della cittadinanza.

I cambiamenti nel settore dal dopoguerra ad oggi sono stati molteplici. Significativa è stata la nascita delle cantine sociali negli anni '50, che, nel tempo, sono riuscite a coniugare con successo tradizione e innovazione tecnologica.

Dopo aver seguito lezioni di archivistica e storia locale, gli studenti hanno visionato documenti provenienti da fondi diversi: gli atti notarili, i cabrei settecenteschi, l'Archivio storico comunale e l'Archivio comunale moderno, apprendendo, così, i sistemi e gli strumenti di coltivazione del passato, la trasformazione agraria settecentesca, la nascita di organismi specifici nell'800, l'evoluzione degli studi scientifici in materia di vitivinicoltura, le scelte autarchiche del Regime, le trasformazioni avvenute dopo il secondo conflitto mondiale.

All'attività archivistica hanno fatto seguito le visite guidate presso il Museo comunale della Città di Rimini, il Museo degli Usi e dei Costumi della Gente di Romagna di Santarcangelo di Romagna e la cantina Mons Jovis dell'azienda "Le Rocche Malatestiane", situata sotto palazzo Ruggeri, a Santarcangelo.

Grazie all'impegno dell'Università Alma Mater di Bologna, i ragazzi hanno ricevuto anche lezioni di educazione alimentare.

Nella fase finale del progetto gli studenti hanno eseguito una performance quali operatori della promozione e accoglienza turistica, in occasione di una Tavola rotonda, a cui hanno dato il proprio contributo studiosi locali ed esperti di enogastronomia.

Infine, gli studenti hanno collaborato nell'allestimento della mostra "Tracce di vino tra carte e tovaglie", svoltasi presso l'Archivio di Stato di Rimini, e presentata alle scolaresche riminesi, in occasione di "Quante storie nella Storia. 14.a Settimana della didattica in archivio".

L'esperienza si è conclusa con la realizzazione, da parte dell'Archivio di Stato di Rimini, di un opuscolo descrittivo dell'intero progetto, presentato in occasione delle "Giornate Europee del Patrimonio" di quest'anno, e distribuito nel corso della manifestazione "Domenica di carta. Archivi e Biblioteche si raccontano", che si è svolta in ottobre.