

L'anguilla delle Valli di Comacchio

Il restauro della Sala dei Fuochi nella Manifattura dei Marinati

di Lucia Felletti

Parco Regionale del Delta del Po

Due dei dodici camini per la cottura delle anguille della Sala dei Fuochi e, nella pagina precedente, il suggestivo esterno del lato orientale della Manifattura dei Marinati. Nella pagina seguente, in alto, la costruzione di una bolaga, grande recipiente in cannuccia intrecciata per mantenere il pesce ancora vivo sott'acqua, e, in basso, vecchie barche da pesca.

«Non posso fare a meno di salire su un campanile. Arrivato al castello delle campane, mi fermo a guardarle... Mi portano una scala, con piuoli fissati male, perché possa salire sino in cima e la reggono perché non caschi. È più facile arrivare in cima al Monte Bianco. Metto fuori la testa da una botola. È la prima grande visione delle Valli Salse. Avevo sentito, arrivando, quel loro infinito di specchi che perdono la luce. Ora le vedo, tutte divise da strisce regolari, come una tavola inverosimile per giocare a dama. In certi punti le prosciugano, e la terra là è d'un colore di ragnatele, e, da lontano, pare che a toccarla si liscerebbe il manto d'un daino». Così Giuseppe Ungaretti, ne *Il paese dell'acqua* (1932-1933), descrive la sua visione delle Valli di Comacchio, con uno sguardo a volo d'uccello che racconta di un'immensità liquida e racchiusa.

Già allora era attiva a Comacchio la fabbrica per la marinatura dell'anguilla nella quale, dopo secoli di appalti esterni a fabbriche private, avveniva la più antica lavorazione della tradizione lagunare: una grande cattedrale laica, ornata da dodici camini nel lato orientale, dove si affaccendavano tagliatori, spiedatori, addetti alla legna (di leccio o farnia) per i camini, donne aduse all'arte della cottura delle anguille allo spiedo. La procedura tradizionale per la produzione di anguilla marinata prevede quattro principali fasi di lavorazione: taglio, spiedatura, cottura e confezionamento.

Il taglio consiste nella decapitazione, divisione in tronchi e incisione dell'anguilla per favorire la spiedatura del pesce. Nella seconda fase si infilzano in un lungo spiedo di ferro le anguille intere o i "morelli" (tronchi). La cottura è il momento più importante di tutto il processo: l'arte di governare il fuoco e lo spiedo influisce in modo determinante sull'efficacia dell'intera lavorazione.

Il confezionamento prevede la pesatura e la messa in salamoia (aceto e sale) dell'anguilla cotta. L'anguilla così lavorata mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche per diversi mesi.

Nella Manifattura dei Marinati di Comacchio il restauro della Sala dei Fuochi, da poco riportata al suo antico splendore, si presenta oggi come un grande evento culturale. I lavori, avviati nel febbraio 2000 nell'ambito di un piano di recupero urbano e finanziati per circa tre miliardi di vecchie lire dal Ministero dei Lavori Pubblici, hanno in un primo tempo consentito il recupero del complesso di edifici della manifattura.

In seguito è entrato in scena il Parco Regionale del Delta del Po che, grazie a un finanziamento regionale per l'ar-



MARIO REBESCUINI

DAL MAR DEI SARGASSI
AL DELTA DEL PO

L'anguilla è un pesce molto conosciuto e diffuso nel Delta e la sua pesca ha tradizioni secolari. Nonostante sia una specie comune, molto apprezzata nella cucina locale e nazionale, il suo ciclo biologico suscita magia e stupore.

Si tratta, infatti, di una specie catadroma, che si riproduce in mare e poi prende la via delle acque dolci. È una grande viaggiatrice: ogni autunno i maschi e le femmine iniziano la migrazione verso il Mar dei Sargassi, l'unico sito conosciuto di riproduzione. In questo mare lontano, tra le Bermuda e le Antille, le anguille si accoppiano, depongono le uova e muoiono. Le piccole larve opalescenti nate dalle uova iniziano il viaggio a ritroso, che dura dai tre ai quattro anni. Durante le fasi di crescita, dalla forma sinuosa di leptocefali le anguille assumono una forma simile a quella adulta, ma senza alcun colore (in questa fase sono dette "cieche"). Lo straordinario viaggio delle anguille dal Mar dei Sargassi all'Europa avviene grazie alla Corrente del Golfo e l'ingresso nelle acque dolci interne è segnato dall'ultima metamorfosi del pesce, quando la pelle si pigmenta. L'anguilla è una specie di lunga vita, che vive dai 3 ai 14 anni. I maschi hanno dimensioni più contenute (raggiungono i 50 cm), mentre le femmine possono oltrepassare il metro e i 6 chili di peso.

Lucia Felletti



MARIO REBESCHINI

redo degli spazi interni, nel 2003 ha avviato una serie di lavori per trasformare la "fabbrica dell'anguilla" in qualcosa di diverso e di più di una tradizionale sede museale, facendone anche la sede del Laboratorio del Presidio Slow Food dell'anguilla marinata delle Valli di Comacchio e di un centro visita tematico del parco sulle stazioni "Centro storico di Comacchio" e "Valli di Comacchio".

La Manifattura dei Marinati, insomma, è oggi in grado di offrire un affa-

scinante itinerario testimoniale sull'intero ciclo di lavorazione delle anguille e delle acquadelle che avveniva nei locali della manifattura: un'attività che si è protratta per oltre sessant'anni e comprendeva, e oggi è in grado di riproporre, la "Calata", luogo di approdo delle barche per il conferimento del pesce, la "Sala dei Fuochi", con i tipici camini utilizzati per la cottura delle anguille, e la "Sala degli aceti", con i tini e le botti.



MARIO REBESCHINI



MARIO VIANELLI

“Al mare lontano”: un recente romanzo ambientato nelle Valli di Comacchio

Intervista a Massimo Vaggi

Quale percorso ha portato un avvocato e scrittore nato a Domodossola, ma che abita da tempo a Bologna, ad ambientare un romanzo nelle Valli di Comacchio, con un'aderenza così minuziosa e profonda ai paesaggi e alle tradizioni del Delta?

Le ragioni non sono strettamente di carattere biografico, ma legate alle suggestioni proprie di questi luoghi. La nebbia, la separazione anche fisica da un mondo in progresso, la costruzione di una strada in qualche modo unica di emancipazione da un passato di profonda miseria, l'epopea del gas, sono tutti elementi letterariamente fertilissimi. Un storia come quella che ho scritto, d'altronde, che racconta del rapporto tra un passato da dimenticare e un futuro ancora incerto, non poteva trovare migliore ambientazione che il Delta e le sue paludi, dove tutto si muove ma tutto sembra immobile, da secoli.

Nel romanzo l'epopea dei “focinini”, vale a dire dei pescatori di frodo dell'anguilla, è lungamente raccontata attraverso la figura del padre della protagonista. Come ha costruito, anche in termini di documentazione, questo personaggio?

Alcuni elementi per così dire tecnici sono per lo più frutto di letture. Alla palude e alla vita dei suoi abitanti sono dedicati alcuni libri interessanti, peraltro prodighi di documentazione fotografica: mi viene in mente una pubblicazione a cura della Cassa di Risparmio di Ferrara al cui nome solenne e un poco enfatico, “sorella anguilla”, corrisponde una ricostruzione minuziosa delle tecniche di pesca e della struttura sociale delle compagnie dei focinini. Ma non bisogna dimenticare che, se non direttamente ai focinini, a Ferrara, al grande fiume, alle pianure e alle zone umide che ne accompagnano l'ultimo corso è stata più volte dedicata l'attenzione di molti scrittori (alcuni anche contemporanei, mi ricordo ad esempio Conti, Fois e Barbuiani) e del cinema neorealista italiano, che ha lasciato immagini molto forti, che pur con il trascorrere degli anni non cessano di restare impresse nella mia immaginazione.

Uno dei complessi sistemi di pesca adottati nelle valli per la cattura del pesce. Nella pagina precedente, una splendida immagine che restituisce tutto il fascino antico delle Valli di Comacchio.



MARIO VIANELLI

Il Delta è un luogo pieno di contraddizioni, dove oggi convivono, spesso ignorandosi, due mondi lontanissimi, quello legato alla natura e alle tradizioni del passato e quello della riviera, che attirano due turismi molto diversi, che raramente riescono a incrociarsi. Il suo romanzo, per quanto tutt'altro che nostalgico nella sobria durezza della vicenda narrata, sembra voler vedere solo il primo di questi mondi. Anche l'epoca della vicenda raccontata, l'inizio degli anni Cinquanta, sembra scelta apposta...

Infatti è scelta apposta. Almeno nel senso che mi interessava raccontare una storia che non poteva che essere datata in quegli anni, quando cioè del futuro, che fosse gas o bonifica oppure – ma non lo si sapeva ancora – turismo, si aveva una percezione vaga ma condita di speranze consistenti. È in questo gioco, di un'aspettativa forte ma anche disillusa, che si articola la vicenda di Angela.

La cui storia per il resto mi è stata suggerita da un processo che ebbe una certa risonanza in quegli anni, vale a dire quello a Rita Fort. Che non era ferrarese, ma friulana, ma che come Angela si recò a lavorare in qualità di domestica in una casa della bella borghesia milanese. Ovviamente, non racconto cosa le accadde, anche se non è ciò che faccio accadere ad Angela.

Dico solo che di quel processo scrisse Buzzati, allora cronista di nera,

descrivendo una donna che anche nelle sue fasi più tese restava come del tutto indifferente, lavorando a maglia. Questa immagine mi è rimasta impressa, come la rappresentazione della consapevolezza della fine di ogni cosa, della propria vita e dei propri desideri, che tanto violentemente si erano presentati come rapidamente dissolti.

Le è capitato di visitare la Manifattura dei Marinati a Comacchio? E nel Delta di oggi che ruolo può a suo avviso svolgere il parco rispetto alle tematiche che attraversano il suo romanzo?

Ho avuto occasione di visitare la Manifattura nel periodo in cui cercavo di documentarmi. Anche se non sono riuscito a vedere tutti gli edifici, è stata una visita affascinante, come peraltro tutti i viaggi a Comacchio e nei luoghi che risultavano più interessanti per il racconto. Le valli, i casoni di pesca, i lavorieri, i canali e le chiuse. Per quanto riguarda il parco, posso solamente ricordare, per quanto mi compete, che può assolvere a più compiti, legati certamente alla preservazione di un ambiente naturale a rischio, ma anche alla ricostruzione della vita e delle relazioni sociali che in quell'ambiente trovavano e trovano le proprie radici e le proprie giustificazioni. Un parco è anche, o dovrebbe essere, un volano della memoria e della consapevolezza, un fenomeno di diffusione di conoscenze.

Un venditore di pesce comacchiese esibisce una delle sue anguille.



MARIO VIANELLI

IL MESTIERE DI FIOCININO

Durante la vita Secondo è stato pescatore in tempo di pace e soldato in guerra (...).

Prima di imbarcarsi sulle chiatte, infatti, e dunque sino a poco tempo fa, Secondo è stato fiocinino, e se qualcuno non sa cosa significhi non si stupisca della propria presunta ignoranza, perché solamente da queste parti dimenticate nessuno è autorizzato a non sapere il significato di questa parola.

Quello del fiocinino è mestiere tanto particolare quanto antico, e per di più poco nobile, anzi, a dirla tutta, decisamente illegale, se si vuole dare credito ai bandi e agli editti che i cardinali hanno emesso quando queste terre, o per meglio dire queste acque, erano proprietà del papa, tanto più che sono stati, quegli editti, numerosi e particolareggiati negli esempi e severi nelle pene, come lo furono peraltro quelli che dopo di loro emanarono, nel contenuto quasi identici seppure bollati con sigilli diversi, le autorità regie. Anche dopo la guerra, con la repubblica e la democrazia, e persino negli anni confusi del conflitto per coloro che non erano partiti per il fronte, le cose non sono andate in modo molto diverso, per i fiocinini, circostanza che dovreb-



© COPYRIGHT 2005 WALTER BREVIOLIERI

be essere considerata con la dovuta attenzione giacché dimostra che il succedersi di autorità tanto disomogenee per natura e investitura, che fosse divina o umana, non ha mutato la considerazione sociale e legislativa della pericolosità della condotta.

Sia chiaro però che abbiamo a che fare con un fiocinino, sì, ma non con un delinquente, se al termine vogliamo assegnare il significato più generico, di chi cioè costituisce un pericolo per i membri della collettività, e non quello proprio, di chi infrange la legge. D'altra parte, perché di loro si occuparono cardinali prefetti e sindaci in tempi così lontani non bisogna ritenere che lo si debba fare in ugual misura e con uguale preoccupazione anche ai tempi nostri, giacché quello del fiocinino è mestiere, oltre che antico, anche scomparso, o quasi, ma per comprendere perché è andato estinto bisogna sapere qualcosa di più, non molto ovviamente, quanto basta perché questo racconto sia chiaro, di cosa facesse un fiocinino, o fiocinatore che lo si voglia chiamare.

Per averne un'idea bisogna sapere che la fiocina è uno strumento di pesca, che si dice da lumino, da campaccia, da segno, da battuta, da canale, da vista, da cefali, da canna, da branzino, in ragione dell'uso che se ne fa, dal che viene il nome fiocinino, come carbonaio da carbone o fuochista da fuoco, in questo caso si tratta di acqua, invece, anzi di quest'acqua ferma della laguna e di pescatori di frodo, e dunque ladri di pesce. Anche quest'ultima tuttavia è definizione affrettata e controversa, perché se si chiedesse a uno qualunque dei numerosi partecipanti delle compagnie di fiocinino il suo parere al proposito, questi direbbe che nei secoli sono stati perseguitati, altro che ladri, nient'altro che ingiustamente perseguitati, ben diversamente dunque da quanto molti altri hanno ritenuto, seguendo un'opinione diametralmente opposta per la quale invece il fiocinino è stato legittimamente perseguito. Ci si riferisce non solo alle autorità variamente costituite ma soprattutto agli affittuari delle valli, proprietari per questa decisiva circostanza contrattuale sia dell'acqua che del pesce. (...) Fatto è, unico per noi rilevante, che anche Secondo è stato fiocinino, e per l'esattezza ladro di anguille, come molti a Ronchi e anzi nell'intera regione, tutti coloro almeno che non trovavano un posto di lavoro come guardie vallive o pescatori o preposti alla lavorazione del pesce, perché altri mestieri non ce n'erano, se non quello di addetto nei mesi invernali alla sistemazione degli argini per conto di quella stessa azienda che in ogni diverso periodo dell'anno si cercava di gabbare, o guardia o ladro, insomma, ovviamente nemici eppure l'uno all'altro indispensabile e per di più, ironia nera, entrambi legati a un solo identico destino precario, perché il fiocinino poteva diventare custode e il custode fiocinino, per ritornare poi quel che erano in origine, e così via, ma tutti e due rimanevano invariabilmente poveri, esposti ai capricci delle migrazioni delle anguille.



© COPYRIGHT 2005 WALTER BREVIOLIERI



© COPYRIGHT 2005 WALTER BREVIOLIERI

Da Massimo Vaggi, *Al mare lontano*, Pendragon, Bologna 2005

Piacere a tutti i costi?

Una riflessione sui parchi come comunicatori e organizzatori di eventi

di **Franca Zanichelli**

*Direttore del Parco Regionale
Fluviale del Taro*

La copertina di una recente pubblicazione che presenta l'ampio ventaglio di appuntamenti offerto dalle aree protette bolognesi nella prima parte di quest'anno.

Chi si avvicina a un parco ha spesso un'idea piuttosto lontana della realtà delle aree protette ma, al di là delle riflessioni sulla qualità della comunicazione che gli enti di gestione sono in grado di sviluppare, è probabilmente utile chiedersi come si possa concretamente affrontare l'aspettativa di fruizione che proviene da un'utenza piuttosto diversificata. C'è una parte di pubblico che abbraccia la visione romantica del luogo di natura, che viene prescelto, tra altre mete di interesse, perché ritenuto incontaminato o, per lo meno, adeguatamente preservato da paladini del pubblico servizio. Un numero molto più elevato di persone chiedono invece prestazioni meno utopistiche, rivolgono maggiore attenzione alla qualità dei servizi di accoglienza, sono sensibili ai messaggi di efficienza che viene dimostrata dal parco, soprattutto in relazione alla capacità di ottenere visibilità attraverso la realizzazione di proposte originali e accattivanti.

Da un lato c'è chi considera gli investimenti nei parchi come occasioni di sviluppo per rilanciare un settore culturale di valorizzazione del paesaggio e del territorio; dall'altro c'è chi ritiene che tali risorse debbano garantire ritorni economici e punta il dito sulla necessità di stabilire adeguate forme di redditività, scegliendo opzioni per attivare consenso e cercare i grandi numeri. In certe situazioni questo approccio rischia di essere il prezzo della sopravvivenza per l'area protetta.

Questa aspettativa di "rendimento" dei parchi nella Regione Emilia-Romagna viene calmierata da vari fattori che emergono a livello locale. In tal modo vengono adeguatamente dosati i rapporti di forza in gioco. Tra le diverse opzioni si sviluppa il saper fare dell'ente di gestione. L'agire del parco deve essere necessariamente coinvolgente, fortemente coniugato e declinato alle variabili del contesto locale, destreggiandosi tra le tradizioni e l'audacia innovativa. Ogni



area protetta sceglie un proprio stile espressivo e rincorre una validazione identificativa, oppure cerca di consolidare un'autorevolezza già conquistata. Nel campo delle manifestazioni e delle iniziative culturali è lecito proporre qualsiasi evento o si deve selezionare un'offerta di settore? Che differenza c'è tra il programma estivo di un parco naturale, quello di un museo o il calendario di eventi messo in programma da un comune? Un tempo c'erano connotazioni più caratterizzanti, oggi gli intrattenimenti si somigliano molto. In generale, se analizziamo le proposte formulate dalle aree protette, ci troviamo di fronte ad alcune categorie ricorrenti: molte iniziative sono focalizzate sulla creatività e diversi interventi sono improntati all'eclettismo. Si passa da situazioni di contaminazione culturale, per esempio un cocktail tra astronomia e gastronomia, a eventi tematici marcati. In questo secondo caso un capitolo molto ben rappresentato è quello salutistico: trionfano gli eventi che immortalano il gusto sano di un minestrone biologico, magari assunto con rigore in una seduta di *wellness*. Per tutti i parchi, inoltre, c'è una reale attenzione ai problemi del sud del mondo, nella volontà di assumere una porzione di responsabilità rispetto al vergognoso problema della fame e della povertà. C'è anche un desiderio sincero di riuscire ad attuare almeno un progetto concreto in favore della sostenibilità e, in misura più ridotta, ci si batte per rendere tangibile qualche buona riflessione per salvaguardare la biodiversità. Alla fine facciamo di tutto un po', perché così ci piace essere. Siamo parchi alla ricerca di un filo conduttore, in rapido divenire. Oscilliamo tra le tante identità possibili che la parola parco oggi ci suggerisce: una parola che trae le sue origini da un approccio culturale radicato sul valore della conservazione della natura ma che a poco a poco si sta stemperando, in decine di versioni in cui si attestano profili di biodiver-



ARCHIVIO PARCO DEL GIGANTE

sità culturale. Così ci imitiamo, ci facciamo concorrenza, ci uniamo, facciamo rete, invochiamo coordinamenti di vario rango. Agiamo alla meglio e con professionalità? Sicuramente ci esibiamo con diverse modalità: in prima persona, facendo campeggiare il logo negli standard; in società, dando vita a partenariati di vario genere; in sordina, coperti dai marchi di agenzie tutto fare. Ci disponiamo per calcare le scene. Possiamo fare una sorta di graduatoria delle scene più gettonate. Quasi sempre il tema predominante riguarda il cibo. Alcuni parchi, come ricordato, prediligono il profilo

Un concerto in un luogo davvero insolito: il Rifugio Battisti sulle montagne reggiane (Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano).

Una sfilata in costume nell'antica Corte di Giarola, sede del Parco Regionale Fluviale del Taro.



ARCHIVIO PARCO REGIONALE FLUVIALE DEL TARO



ARCHIVIO PARCO REGIONALE SASSI DI ROCCAMATOLINA

Il Parco Regionale dei Sassi di Roccamatolina ha scelto Patrizio Roversi come testimonial per la sua festa in occasione della giornata mondiale dell'ambiente e, a fianco, una guida ambientale escursionistica intrattiene i visitatori durante un'altra iniziativa del parco.

Un'attrice-anguilla anima l'inaugurazione della Sala dei Fuochi a Comacchio.

sobrio ed etnico, politicamente etico per il valore della multiculturalità; altri si concentrano maggiormente sui produttori locali, con il trionfo del gusto e dell'opulenza, politicamente etico per il valore delle produzioni con marchio autoctono. Un secondo quadro è intitolato alle rievocazioni d'epoca: il palio, i pellegrini, le feste in costume. Il terzo quadro è la volta celeste, con il desiderio di depu-

rarla da luci e rumori per un contatto spaziale emotivo. Dopo anni di medioevo usciamo finalmente a riveder le stelle! Il quarto è la messa in scena: sipari open air, concerti nel bosco, performance sull'acqua. Il quinto è la salute. Poi ci sono troppe varianti e la gamma si amplia a 360 gradi. Parliamo infine della comunicazione. Girovagando tra gli utenti che incrociamo a tu per tu durante gli



MARIO REBESCHINI



ARCHIVIO PARCO REGIONALE GESSI BOLOGNESI E CALANCHI DELL'ABBADESSA

Uno dei suggestivi *Concerti al tramonto* che il Parco Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa propone da alcuni anni con successo in vari luoghi dell'area protetta (in questo caso nei pressi del Centro Parco "Casa Fantini" al Farneto).

eventi, possiamo raccogliere impressioni utili per capire cosa siamo stati in grado di far percepire all'esterno dell'operato dell'ente.

C'è chi pensa che i dipendenti dei parchi si divertano un mondo a fare un lavoro di tutto relax. In tanti sono peraltro convinti che sia puro volontariato e si stupiscono se parliamo di stipendi e orari di lavoro. Molti sono persuasi che si realizzino poche cose per tutti i soldi che si spendono. C'è chi ci rimprovera perché non dimostriamo di essere abbastanza protezionisti, in quanto si continuano a distruggere gli ambienti naturali; chi sospetta che, anche nel caso delle aree protette, ci siano di mezzo i soliti interessi dei "politici di turno", che tirano l'acqua al loro mulino. Poi ci sono quelli che si lamentano perché sentono leso qualche loro diritto. Quelli che ci consigliano tutto e il contrario di tutto per migliorare. Quelli che arrivano solo quando c'è un'iniziativa in cui si mangia. Tantissime sono le richieste di lavoro da parte di giovani con curricula incipienti e con aspettative professionali molto concrete.

Ci sono anche quelli che fanno i complimenti perché hanno apprezzato le guide o hanno trovato i sentieri ordinati o, ancora, hanno gradito l'allestimento del Centro Parco. Generalmente ce lo comunicano direttamente e ci ringraziano apertamente. Non

scrivono mai sui giornali, o almeno stampa locale raramente ha ritenuto di dover pubblicare lettere di encomio perché non fanno abbastanza audience. Vengono invece riportate le rimostranze, che suscitano maggiore attenzione e sotto sotto possono diffondere l'idea che questi parchi sono presidi fastidiosi, effettivamente troppo scomodi per troppi interessi economici.

Partendo da questo punto, i parchi si sono allora chiesti come poter avvicinare i diffidenti e gli indifferenti che vanno a ingrossare, forse loro malgrado, le schiere dei detrattori.

Quale strada scegliere? Fare appello al comportamento etico può essere doveroso, ma il messaggio proposto va a buon fine solo con chi è già abbastanza sensibilizzato. Per catturare l'attenzione oggi funziona bene il cibo, meglio se di qualità, ancor meglio se proposto come prodotto tipico in un contesto suggestivo.

Gli stimoli del palato prevalgono sul controllo della ragione e lo scetticismo si diluisce nel fondo di un calice profumato. Quando l'ospite abbassa la guardia cominciano le prime fasi di avvicinamento.

Per questo motivo ogni calendario è lecito e onesto. Così come ogni evento è un'occasione di incontro.

Grazie alle tecniche di comunicazione ci stiamo attrezzando per piacere a tutti i costi, ma a quale prezzo?

A scuola di natura

Le attività didattiche nel Bosco di Scardavilla

di **Giancarlo Tedaldi**

Direttore della riserva e curatore-conservatore del Museo di Ecologia "Mirco Bravaccini"

La Riserva Naturale Bosco di Scardavilla tutela una preziosa testimonianza degli estesi boschi che in passato rivestivano le colline romagnole, minuziosamente studiata a metà del secolo scorso dal celebre naturalista forlivese Pietro Zangheri.

L'attività didattica della Riserva Naturale Orientata Bosco di Scardavilla è stata avviata nel 1996, in coincidenza con l'inizio della gestione attiva della riserva. Sin dal primo momento, dunque, le nostre esperienze nel campo della salvaguardia ambientale e della ricerca scientifica si sono strettamente intrecciate con quelle nel campo educativo e queste ultime risultano profondamente coerenti con le finalità dell'area protetta. Le tipologie delle azioni, gli argomenti e le tematiche proposte alle classi delle scuole dell'obbligo (visite guidate, laboratori naturalistici) sono la diretta conseguenza, l'esplicitazione se così si può dire, del lavoro svolto a livello scientifico dallo staff dell'area protetta. Alcuni dei ricercatori impegnati nelle attività di studio e conservazione ambientale sono, del resto, gli stessi che accompagnano le classi alla scoperta del biotopo e animano le attività all'aperto o i laboratori di sperimentazione presso l'aula didattica attrezzata. Nel 2000, in particolare, con la redazione del piano di gestione della riserva, era emersa la necessità di acquisire dati e monitorare lo stato di conservazione degli habitat limitrofi al Bosco di Scardavilla, nella convinzione che «solo la salvaguardia di un territorio più ampio rispetto ai 30 ettari dell'area protetta potrà garantire la tutela delle peculiarità floristiche e faunistiche di questo piccolo querceto superstite». Di fatto era stata ravvisata la necessità di conservare una rete di siti ecologicamente correlati all'area protetta, perché gli scambi di organismi tra aree vicine sono la base per la perpetuazione e la rinnovazione degli ecosistemi e il Bosco di Scardavilla non sfugge a questa ferrea regola ecologica. Sulla base di queste esperienze gestionali, ma anche per



METODICHE E SUPPORTI DIDATTICI

Grazie all'impegno dei docenti e dei dirigenti degli istituti scolastici meldolesi la riserva ha potuto gettare le basi per un progetto continuativo pluriennale (dalla terza elementare alla terza media), saldamente ancorato all'offerta formativa scolastica. Questa programmazione del curricolo ha permesso di promuovere un approccio interdisciplinare e trasversale tra le materie (scienze, italiano, geografia, storia, studi sociali), collegandole e connettendole con i temi ambientali e naturalistici. In questo quadro le visite guidate e i laboratori svolti nel museo necessitano sempre più di strumenti innovativi e di materiali accattivanti per raggiungere gli obiettivi prefissati, anche ricorrendo a tecniche di animazione appositamente costruite e accuratamente sperimentate. La partecipazione degli operatori a corsi, stage e seminari e la loro volontà di «rinnovarsi, migliorarsi e soprattutto aggiornarsi» sono condizioni essenziali nel percorso formativo di una guida naturalistica e il ricorso a operatori

didattici esperti e dotati di competenze specifiche e certificate è stata una scelta "obbligata" e sicuramente qualificante per la riserva, così come importante è l'appartenenza alla rete regionale Infea che garantisce scambi di esperienze, progettualità e innovazione. Nell'ambito di questa strategia la realizzazione di una serie di supporti didattici da fornire alla classe e ai singoli alunni è stato un obiettivo importante, che ha potuto avere completa attuazione anche grazie all'ultimo piano di finanziamenti della Regione Emilia-Romagna, che ha consentito la realizzazione di quaderni studiati per le esplorazioni guidate nel Bosco di Scardavilla e nel Museo di Ecologia e per alcuni laboratori di sperimentazione a carattere micologico e botanico. La riserva ha potuto anche dotarsi di poster tematici e schede didattiche, un documentario didattico di buon livello professionale sul-

l'area protetta, repertori fotografici su supporto informatico, pieghevoli sui sentieri natura e opuscoli sulle altre aree di rilevanza ambientale del territorio locale.

Giancarlo Tedaldi



poter rispondere in modo adeguato alla crescente domanda di programmi didattici non sviluppiabili nell'ambito ristretto della riserva, sia per la varietà dei temi richiesti, sia per non gravare eccessivamente sul delicato sistema forestale del biotopo, sono state progettate ulteriori iniziative didattiche da svolgere in zone limitrofe. E oggi alcuni moduli di educazione naturalistica vengono attuati in alcuni pSIC vicini al biotopo di Scardavilla, che si trova così doppiamente legato a queste aree di interesse internazionale sia per effetto del progetto europeo di salvaguardia degli habitat e delle specie della Rete Natura 2000, sia nell'ambito delle proposte didattiche e culturali della riserva. Ogni anno vengono coinvolte una trentina di classi in prevalenza provenienti dai comuni delle colline forlivesi (da Castrocaro Terme a Bertinoro). Nel 2003, con l'inaugurazione del Centro Visitatori e Museo di Ecologia, la riserva si è dotata di un'importante struttura per lo svolgimento di attività didattiche nel settore ambientale e dall'anno successivo può contare anche sulla disponibilità di una grande sala polivalente (sala del centro informazioni turistiche) assai vicina al Centro Visitatori e utilizzata per proiezioni, conferenze, mostre e laboratori di sperimentazione. Durante la realizzazione del museo si è tenuto conto, nella composizione e nell'osten-

sione dei reperti, come pure nella scelta tematica del percorso espositivo e degli argomenti trattati, di una serie di metodologie comunicative e interpretative in grado di garantire una perfetta coerenza con il materiale didattico fornito ai visitatori della riserva: il museo richiama, infatti, nella grafica, nei colori e nei titoli delle varie sezioni i quaderni didattici, i poster fotografici e gli stessi percorsi naturalistici attrezzati nella riserva. Questa immagine coordinata è parsa il mezzo più efficace per facilitare l'orientamento degli alunni all'interno del processo di apprendimento e garantire una precisa corrispondenza tra il museo, i materiali messi a disposizione, i luoghi naturali visitati e il complesso dell'esperienza vissuta nella riserva.

I temi principali delle attività proposte riguardano l'evoluzione del paesaggio e la conoscenza dei fenomeni naturali e delle emergenze biotiche e geologiche dell'area collinare forlivese e della riserva naturale, nell'intento di fornire i primi rudimenti per un'analisi ecologica che consenta di "leggere e interpretare" i fenomeni naturali. Sensibilizzare i giovani verso il rispetto dell'ambiente, del resto, non può che prevedere la trasmissione di "una mentalità ecologica", che sappia educarli alla complessità e alla percezione della bellezza presente nella natura.

Studenti al lavoro nel laboratorio adiacente al Centro Visitatori e Museo di Ecologia "Mirco Bravaccini", situato nel centro di Meldola.



GIANCARLO TEDALDI