



MUSEO ETNOGRAFICO
DELL'ALTA BRIANZA



Regione Lombardia



Alla scoperta del
Museo Etnografico dell'Alta Brianza



Un parco da vivere



MUSEO ETNOGRAFICO
DELL'ALTA BRIANZA

Indice

- p. 1 Presentazione
- p. 2 Dal museo contadino al museo di società
- p. 4 Camporeso e i percorsi etnografici
- p. 6 Il dialetto nel museo
- p. 7 L'agricoltura: base della economia e della società tradizionale
- p. 8 La bachicoltura e la sua importanza
- p. 9 Il granoturco: dall'America alla tavola dei contadini
- p. 10 Dalla vigna alla cantina
- p. 11 La fienagione: complemento indispensabile all'allevamento
- p. 12 La stalla: luogo di lavoro e di inculturazione
- p. 13 L'alimentazione tradizionale e le sue trasformazioni
- p. 14 Il trasporto in campagna: un marchio di classe
- p. 15 Il flauto di Pan: strumento arcaico, strumento del mondo
- p. 16 La caccia e l'uccellazione: necessità e divertimento di un'epoca passata
- p. 17 Le mostre: nuove ricerche oltre gli allestimenti
- p. 18 La sala del dialogo antropologico: luogo di incontri e di confronti
- p. 19 Dalla ricerca alle proposte educative
- p. 21 Per saperne di più: documentari da vedere, dentro la visita
- p. 22 Per saperne di più: libri da leggere, oltre la visita
- p. 23 Cari amici vicini e lontani
- p. 25 Ethnographic Museum of High Brianza
- p. 32 Il Parco del Monte Barro

In copertina:

IL MEAB, luogo di dialogo tra le generazioni e le culture
MEAB, a place of dialogue between different generations and cultures
Galbiate, 2010

Stampato nel mese di aprile 2013
da Cattaneo Paolo Grafiche s.r.l.
Oggiono-Lecco
Officina grafica di Annone B.za
per conto del Parco Monte Barro

Progetto grafico e impaginazione
Click Art di Daniela Fioroni

Traduzione testi in inglese
Stefano Pontiggia

Prezzo: Euro 1,00

Testi e cura di Massimo Pirovano

Ricerche e contributi di Angelo De Battista, Paola D'Ambrosio, Giorgio Foti, Mariaros Galimberti, Rosalba Negri, Giuseppe Panzeri, Massimo Pirovano, M. Giovanna Ravasi, Italo Sordi

Fotografie di Pierfranco Arrigoni, Federico Bonifacio, Cesare Frigerio, Giorgio Foti, Sandro Maggioni, Giorgio Pennati, Lele Piazza, Massimo Pirovano, M. Giovanna Ravasi, Mario Spreafico



GALBIATE
LECCO
VALMADRERA
OGGIONO
MALGRATE
GARLATE
PESCATO
e
COMUNITÀ MONTANA
DEL LARIO ORIENTALE
VALLE SAN MARTINO
PROVINCIA DI LECCO

Il Monte Barro contornato dai laghi
The Moun Barro surrounded by lakes



Camporeso, sede del museo etnografico
Camporeso, head of the MEAB



Parco particolare e del tutto originale quello del Monte Barro. Un Parco che coincide con un monte che si può considerare un'isola di natura contornata da laghi e da paesi altamente urbanizzati e che al suo interno presenta luoghi di grande interesse.

In quest'area protetta, il Parco, oltre che ad occuparsi della tutela, della valorizzazione e della corretta fruizione di un territorio di rilevante pregio naturalistico, gestisce il Centro Parco dell'Eremo, un Osservatorio Ornitologico e due Musei: quello Archeologico e quello Etnografico.

Quest'ultimo, alla scoperta del quale è dedicata questa pubblicazione, compie quest'anno i 10 anni di vita, anche se l'idea della sua costituzione parte già negli anni '80 grazie alla lungimiranza e alla volontà del mio predecessore, Giuseppe Panzeri, che con determinazione seppe far sì che un sogno diventasse realtà.

In 10 anni il *MUSEO ETNOGRAFICO DELL'ALTA BRIANZA* ne ha fatta di strada, conquistandosi un posto di rilievo nella ricerca e nella divulgazione in ambito etnoantropologico e ciò è stato possibile grazie al lavoro degli Amministratori e dei dipendenti del Parco, alla passione e alla competenza di Massimo Pirovano, che dirige il Museo da quando è stato istituito, al contributo di molte persone e istituzioni e alla determinante disponibilità di tanti volontari senza i quali questo Museo non avrebbe quel prestigio e quella frequentazione che invece ha.

Da parte nostra vi è l'impegno nel continuare a sostenere questa vivace realtà museale.

The Park Monte Barro is definitely an unusual and original park. Its boundaries fit with those of a mountain; it looks like an isle surrounded by lakes and highly urbanized territories. Within its protected environment, the Park not only guarantees the conservation, the value and a respectful use of the area and its natural beauties: it also supervises the activities of the Centre Parco dell'Eremo (Centre for the park the local hermitage of Monte Barro), a Centre for ornithological studies, an archaeological museum and an ethnographic one. This is the tenth anniversary of the Ethnographic Museum which is described in these pages. The project of its foundation has nevertheless a longer history: the starting point traces back to 1980s, thanks to the vision and the will of the former president of the Park, Giuseppe Panzeri, who intensely worked to pursue the goal.

In these ten years, the ETHNOGRAPHIC MUSEUM OF HIGH BRIANZA has reached a prominent position in the field of ethno-anthropological research and communication, thanks to its director Massimo Pirovano, the contribution of many researchers and institutions and the decisive participation of lots of volunteers. We, as managers of the Park, want to continue sustaining this important reality.

Galbiate, aprile 2013

FEDERICO BONIFACIO
Presidente Parco Monte Barro



Dal museo contadino al museo di società

2

Ideato nel 1983 dagli amministratori del Parco Monte Barro come museo delle attività agricole, il MEAB è stato inaugurato nel 2003 con la denominazione più comprensiva di Museo Etnografico dell'Alta Brianza. L'attuale spazio espositivo - circa 600 metri quadrati - è stato per secoli e fino a qualche decennio fa occupato dalle abitazioni e dalle stalle di alcune famiglie di contadini, divenuti nel corso del Novecento operai. Questo spiega l'idea originaria del museo: quella di documentare e studiare la cultura della popolazione rurale, che ha caratterizzato con la sua presenza e il suo lavoro la Brianza collinare, rappresentata emblematicamente nel borgo e nei dintorni di Camposeo. Oggi, dunque, quegli stessi ambienti raccontano i lavori, le tradizioni, le credenze e le forme espressive delle classi popolari dei secoli XIX e XX, mentre una sezione staccata del mu-

seo dedicata alla caccia e all'uccellazione, ha sede presso il roccolo di Costa Perla, sulla strada che sale verso l'Eremo di Monte Barro. A Costa Perla il Parco gestisce una stazione ornitologica con finalità scientifiche e didattiche per lo studio delle migrazioni degli uccelli.

Il MEAB nasce e si definisce come museo etnografico in quanto utilizza, nelle sue ricerche, il metodo di indagine praticato dall'antropologia: esso consiste nell'incontro tra il ricercatore e il portatore di una cultura differente dalla sua, come quella di contadini, operai, pescatori, cacciatori, filatrici, casalinghe, cuoche, che vengono osservati nelle loro attività quotidiane e intervistati durante una lunga frequentazione.

Il passato interessa quindi il ricercatore prima e il visitatore del museo poi, perché gli presenta usi e costumi che lo sollecitano a confrontarsi e ad interrogarsi per spiegare e comprendere le culture 'altre'.

Le indagini condotte nel nostro territorio, hanno portato il museo agli allestimenti di lungo periodo dedicati ad alcuni aspetti di notevole importanza nella vita quotidiana delle generazioni che ci hanno preceduto: l'allevamento del baco da seta, i lavori agricoli, l'alimentazione e la cucina, la stalla, i trasporti rurali, la cantina e l'uso del flauto di Pan (*firlinfö*), la caccia e l'uccellazione.

Per illustrare questi temi, il museo espone oggetti emblematici, integrati da fotografie, filmati e registrazioni sonore, che documentano le espressioni e i gesti osservati durante il lavoro e la vita quotidiana delle donne e degli uomini nel nostro territorio.

Mietitori in una proprietà Perego
Harvesters in a field owned by the Perego gentry family
Garbagnate Monastero (LC), 1935





Una sala, intitolata all'etnomusicologo Roberto Leydi, è appunto dedicata ai beni immateriali, come canti, racconti, cerimonie, feste, saperi, credenze, tecniche produttive. Qui si possono vedere i numerosi documentari di ricerca prodotti dal museo; si tengono gli incontri pubblici con i testimoni della tradizione; si propongono periodicamente conferenze su vari aspetti delle culture umane.

Un ampio spazio è destinato alle mostre temporanee su vari temi della ricerca etnografica, in particolare in Brianza e nel Lecchese. Esso è dedicato alla memoria di Giuseppe Panzeri, 'storico' presidente del Parco, studioso appassionato, amministratore intelligente e infaticabile, che ebbe l'idea del museo negli anni '80.

La raccolta di oggetti, interviste e riprese filmate che il museo conserva e presenta è iniziata nel 1998, grazie al coinvolgimento di molte persone che hanno scelto di contribuire in maniera diretta a questo progetto come testimoni e donatori. L'iniziativa è stata di alcuni amministratori a partire da Panzeri, che ha sollecitato diversi ricercatori a collaborare nell'impresa. Ciò ha dato vita ad un'esperienza originale, almeno in Lombardia: quella di un parco regionale con una vocazione naturalistica, che ha investito sulla ricerca e la divulgazione in campo etnoantropologico.

Il MEAB è di fatto un museo del presente perché vive e trova senso nelle testimonianze di chi oggi può raccontare di un passato recente, e delle sue trasformazioni, sulla base di esperienze dirette.

Ecco perché si presenta come un

"museo delle voci e dei gesti" dei protagonisti delle attività significative del territorio.

Una simile istituzione vuole essere "museo di società" non solo perché valorizza il patrimonio culturale diffuso ma anche perché sollecita la partecipazione attiva di settori significativi della comunità.

Il museo diviene, quindi, con la sua missione di educazione permanente, luogo di confronto tra abitudini diverse, luogo di analisi e di riflessione sulla nostra cultura e sulla nostra società complessa, al di là del mito tanto diffuso di un passato idilliaco. ■

Intervista su Antonino Uccello, folklorista in Brianza
*Interview over Antonino Uccello, italian folklorist who studied
Brianza's culture - Palazzolo Acreide (SR), 2009*





Camporeso e i percorsi etnografici

4

Il borgo agricolo di Camporeso, con residenza padronale e oratorio settecentesco, si caratterizza come un nucleo a corte chiusa. Attestato all'inizio del Trecento, conserva ancora tracce di quel periodo (arco falcato, finestrone gotico, intonaci stilati) e dei secoli successivi (case torri e case colombere), mentre la casa padronale presenta porte finestre con mensola a ringhiera, tipiche dell'esperienza barocchetta. Il nome Camporeso è da interpretare come "Camporegio", cioè demaniale ovvero 'del re', dello Stato, mentre il più rustico Gamboleso - che rimane nel dialetto *Gambulées* - significherebbe "Campus laetus", cioè fertile. Proprietari della porzione più consistente di Camporeso sono stati i nobili Tinelli di Gorla e, per la porzione a monte, l'Ospedale Fatebenefratelli.

È in quest'ultimo edificio, acquisito dal Parco del Monte Barro nel 1991

Contadini e proprietari a Camporeso
Peasants and masters in Camporeso
Galbiate, 1933



dall'USSL di Lecco, che è stato realizzato il *Museo Etnografico dell'Alta Brianza*. Fino ad epoca recente gli ambienti a piano terra erano adibiti a stalle, mentre al primo piano vi erano le abitazioni coloniche e nel sottotetto i fienili. La scelta di questa sede per il museo si spiega perché Camporeso appare come un luogo emblematico rispetto all'economia, alla società e alla cultura popolare prevalenti, nel lungo periodo, nella Brianza collinare. Il terreno, qui, a prezzo di un duro lavoro spesso fatto a mano, era infatti adatto alla coltivazione della vite, ma anche del gelso. I cereali e il fieno destinato agli animali integravano le produzioni principali, ma non mancavano i prodotti dell'orto e gli alberi da frutta. Ancora dopo la distruzione dei vitigni nostrani per la fillossera (1879) e con l'innesto dei vitigni americani che davano un vino più abbondante, ma di minor gradazione (*nustranèl*), nei primi decenni del Novecento a Camporeso si producevano 20 ettolitri di vino all'anno. L'allevamento del baco da seta, con le foglie del gelso, negli anni '30 del Novecento dava dai 6 ai 7 quintali di bozzoli.

Per più di due secoli tutti i massari dei Tinelli e poi dei Ronchetti-Aldeghi erano i Bonacina, qui giunti nel Seicento da Arlate, mentre i massari del Fatebenefratelli erano i Sesana, poi divenuti Cesana. Nel 1901 a Camporeso vivevano 93 persone; dopo la seconda guerra mondiale, la crisi dell'agricoltura ha portato questo luogo e le cascine circostanti ad uno spopolamento generalizzato.

Ma i segni delle conoscenze e delle pratiche quotidiane tradizionali si



trovano pure nel paesaggio e nelle costruzioni che gli uomini hanno realizzato anche attorno al museo: muretti a secco, terrazzamenti coltivabili, piantagioni e boschi curati, manufatti destinati alla captazione e alla distribuzione dell'acqua, edicole religiose. Per questo anche lungo alcuni sentieri del Parco, vengono segnalate su appositi pannelli le notizie di interesse etnografico, che in parte sono legate a edifici o ad aspetti del paesaggio visibili e in parte ci parlano di esperienze, conoscenze, tecniche, credenze che la ricerca fa emergere. Si pensi ai lavatoi dove le donne si ritrovavano per attingere acqua o per lavare i panni, ma anche per incontrarsi, cantare insieme, dialogare, scambiarsi le informazioni e i commenti sulle novità, oppure nei pressi dei quali si conducevano gli animali a bere. È il caso delle edicole sacre, dedicate alla divinità, alla Madonna o a qualche santo (Giobbe, sant'Antonio abate, san Martino) con i rispettivi patronati. Esse ci fanno pensare alla devozione popolare che aspirava ad una speciale protezione per le malattie, o per specifiche attività, per i rischi dei percorsi che si allontanavano dal centro abitato, oltre che per la salvezza dell'anima.

Gli itinerari etnografici nel Parco ci mostrano che anche i prati, per chi conosceva le proprietà dei vegetali, custodivano un tesoro di piante utili per l'alimentazione e per la cura. Spesso la raccolta era affidata a donne e bambini che erano in grado di riconoscere le erbe commestibili. Raccolgere queste piante significava garantirsi un pasto più completo nella

dieta molto povera del contadino, che sapeva far tesoro di tutto ciò che la natura offre all'uomo spontaneamente: foglie giovani di particolari piante selvatiche erano consumate in insalate o cotte, ma in altri casi si mangiavano i bulbi estirpati dal suolo. Le piante selvatiche, inoltre, trovavano anche un loro importante impiego nella cura di disturbi abbastanza comuni, come tagli, febbre, o ascessi, mentre altri arbusti che si tagliavano nei prati o nei boschi, come la parietaria, il pungitopo, il ravizzone o l'erica, potevano servire nello svolgimento di alcuni lavori domestici. ■

Il pannello sui lavori del bosco, nel Parco
*An information panel about forestry located in the Park
Galbiate 2012*





Il dialetto nel museo

6

Un museo dedicato alla vita quotidiana delle classi popolari espone oggetti e documenti, ma cerca anche di documentare usanze, credenze, espressioni del folklore attraverso la lingua parlata dalla 'gente comune', cioè il dialetto.

Come ogni lingua, il dialetto si modifica nel tempo e si presenta in varie forme anche in una zona circoscritta come quella studiata dal museo. Da un paese all'altro la pronuncia cambia e queste differenze rappresentano un fattore di identificazione o di distinzione: la lingua può quindi essere uno strumento di inclusione ma anche di esclusione sociale.

Per il museo c'è il problema di tenere conto delle sensibili differenze che si riscontrano tra pronunce di parlanti nati in paesi diversi della Brianza e del Lecchese, anche a breve distanza l'uno dall'altro. In genere è stata registrata e trascritta la pronuncia

Ida Redaelli, narratrice popolare
Ida Redaelli, a folk storyteller - Oggiono, 1975



dei donatori degli oggetti. Così, ad esempio, il granoturco può essere indicato dai testimoni differenti come *furmentón*, *furmentóm* o *furmentùn*, a seconda del paese di origine del testimone.

Il dialetto funziona egregiamente per comunicare all'interno di comunità piccole e in territori circoscritti, più di quanto non avvenga con una lingua nazionale, ma a differenza di quest'ultima è utilizzato quasi esclusivamente per parlare, e non per scrivere. Ciò spiega la scarsa abitudine e quindi la difficoltà che molti incontrano a scrivere in dialetto.

I dialetti lombardi occidentali, infatti, presentano suoni che sono estranei all'italiano e che per essere trascritti richiedono l'impiego di segni grafici presi a prestito da altre lingue nazionali; è il caso della vocale /ö/ di *piö* (più), o della /ü/ di *ümet* (umido). In questa sede viene usato un sistema semplificato di trascrizione che si avvicina per quanto possibile a quello della grafia italiana, proposto dalla "Rivista italiana di dialettologia" (1977). Nel caso di citazioni da fonti scritte, però, il museo rispetta la grafia originale.

Il visitatore del museo avrà la possibilità di entrare in contatto con le varietà del dialetto e della lingua usata nel nostro territorio sia attraverso la trascrizione nei pannelli e nelle pubblicazioni, sia attraverso l'ascolto delle interviste, dei canti, delle narrazioni, che accompagnano il percorso espositivo o che si trovano nei video, nei cd prodotti dal museo, nei documenti archiviati. ■



L'agricoltura: base della economia e della società tradizionale

La sala più ampia del museo è dedicata all'agricoltura tradizionale: l'attività che per secoli ha garantito il sostentamento della gran parte degli abitanti della Brianza. Gelso per il baco da seta, fieno e bovini, mais, frumento, vite sono stati i prodotti principali delle nostre colline tra Settecento e Novecento.

Fino alla diffusione dell'industria, la produzione ha condizionato le modalità colturali e le tecniche produttive, le forme contrattuali ed il regime di proprietà della terra. Quei prodotti, inoltre, hanno determinato le condizioni di lavoro, spesso praticato con la sola forza muscolare dei contadini, e le condizioni di vita della popolazione.

Che fossero di piccoli proprietari o di coloni legati ai padroni della terra da vari contratti, le famiglie contadine sono state le protagoniste dell'agricoltura dell'alta Brianza.

Nei campi stavano uomini, donne e bambini, secondo un modello che non prevedeva presenza di salariati, ma 'metteva al lavoro' l'intera famiglia. Dall'Ottocento al Novecento, sono state le famiglie contadine a fornire, prima, la manodopera femminile alle filande e poi quella maschile alle officine. In queste famiglie, divenute 'pluriattive', si sono poi delineate le due figure che hanno accompagnato il crepuscolo dell'agricoltura tradizionale nell'alta Brianza: quella dell'operaio-contadino, lavoratore inserito nel nuovo contesto economico ma ancora legato alla terra, e quella dell'ex affittuario che riesce, nel secondo dopoguerra, a diventare proprietario di piccoli appezzamenti, dove porta avanti un'attività diventata

ormai di secondaria importanza. Proprio grazie alle donazioni di queste famiglie è stato possibile costituire una parte importante del patrimonio del museo.

Le macchine d'uso domestico e gli strumenti di lavoro, conservati nei solai, nei ripostigli, nelle cantine e nelle cascine, che un tempo servivano alla bachicoltura, alla coltivazione dei campi e della vigna, alla fienagione e all'allevamento, ma anche gli utensili e i manufatti dei lavori artigianali, sono diventati patrimonio con cui documentare la cultura materiale e ricostruire la storia sociale del territorio che sta attorno al museo. ■

7

La semina del granoturco
The seeding of the sweet corn - Rossa di Galbiate, 2002





La bachicoltura e la sua importanza



8

Appena si entra nel museo ci si trova in una vecchia cucina che ogni anno, tra maggio e giugno, fino almeno agli anni '40 del Novecento, veniva destinata all'allevamento del baco da seta. Molti oggetti, lì esposti, provengono dalle famiglie dei lavoranti; le incubatrici invece erano dei maggiori proprietari terrieri, che acquistavano il seme bachi da laboratori specializzati e lo distribuivano per l'allevamento. Per più di due secoli nel Lecchese la bachicoltura ha avuto grande importanza nell'economia e nella vita quotidiana per i contadini, ed in particolare per le donne. Queste, infatti, oltre ad occuparsi dell'allevamento dei bachi, traevano il filo di seta dai bozzoli nelle filande, dove le giornate interminabili erano alleggerite dal canto collettivo, che in alcuni casi esprimeva la protesta delle operaie. Il baco si nutre esclusivamente della foglia del gelso, pianta che copriva

gran parte delle colline e dell'alta pianura. Ciò non favoriva i prodotti del suolo sottostante, ma - come ci ricorda Stefano Jacini, studioso di agricoltura e senatore dell'Italia unita - il proverbio diceva che "l'ombra del gelso é l'ombra d'oro".

Con un lavoro molto impegnativo, i contadini cercavano di procurarsi, con l'allevamento del baco, un'importantissima entrata in contanti, dopo le ristrettezze della stagione invernale, a condizione che non intervenissero malattie del gelso o del baco.

Nelle case coloniche i locali impiegati per la bachicoltura erano in primo luogo la cucina, ma anche altre stanze dotate di camino: la temperatura ideale per l'allevamento era di circa 23 gradi. Qui si montavano le tavole a graticcio fatte di canne, su cui si alimentavano i bachi con le foglie di gelso. Quando i bozzoli erano pronti, venivano trasportati ad una filanda vicina o all'ammasso per la vendita.

Nella speranza di avere un buon raccolto di bozzoli, talora si seguivano consigli tecnici più spesso ci si affidava a pratiche devozionali. I ragazzi passavano di casa in casa a cantare il *cristée* per propiziare l'imminente attività di allevamento e soprattutto si pregavano la Madonna e il beato Giobbe, rappresentati insieme su moltissime case coloniche. I pittori popolari, non a caso, mostravano i vermi/bachi uscire dalle piaghe di Giobbe, eletto a patrono della bachicoltura. Dalla seconda metà dell'Ottocento, poi, la produzione subì varie flessioni anche per la concorrenza straniera, fino allo smantellamento massiccio delle filande dopo il 1930 e alla loro chiusura negli anni '50. ■

La bachicoltura in un ex voto del 1858
The sericulture, as represented in an ex voto, 1858
Santuario delle Madonna del Bosco, Imbersago (LC)





Il granoturco: dall'America alla tavola dei contadini

Originario dell'America, in Europa il mais è stato a lungo una pianta ornamentale da giardino. La sua coltivazione nelle campagne venete e lombarde, attorno al 1630, era ancora occasionale e la proprietà addirittura la osteggiava, temendo che la fertilità del suolo ne risentisse. È solo nel Settecento che questa pianta alimentare comincia ad avere una diffusione significativa, per raggiungere un'importanza centrale nella produzione agricola tra il 1750 e il 1850.

La sua diffusione nella nostra zona fu voluta più dai contadini che dai proprietari delle terre. Il suo valore commerciale nelle campagne venete e lombarde era scarso, mentre era molto richiesto il frumento, cui i proprietari chiedevano che fosse destinata la maggior parte dei fondi. I contadini, d'altra parte, trovarono nella maggior resa del granoturco una soluzione alla scarsità della terra a loro disposizione. La sua coltivazione, comunque, andò a discapito degli altri cereali minori della tradizione, come la segale, l'orzo, il miglio, l'avena.

Sulle balze delle colline, i contadini coltivavano il granoturco anche sotto le viti, dissodando la terra con la vanga, laddove non si poteva arrivare con l'aratro.

La coltivazione del mais influì in Brianza anche sui patti agrari: da una diffusa mezzadria, a fine Settecento, si passò infatti al fitto a grano, che i proprietari terrieri commercializzavano, ma che induceva i coloni ad un consumo quasi esclusivo di polente e pani di cereali misti. Anche la rotazione agraria che inizialmente era triennale (frumento-prato-mais),

lasciò il posto in molti luoghi a quella biennale (frumento-mais) che dava una maggior disponibilità dei due cereali destinati, rispettivamente, ai consumi di chi acquistava il pane, da un lato, e di chi mangiava sempre polenta, dall'altro. Le abitudini alimentari si modificarono e i coloni passarono dal pane di frumento e segale al *pan giàalt*, alla polenta e alla *puult*, una polenta molle, talvolta di farina mista gialla e bianca, cui si aggiungeva latte freddo. Ora si mangiava di più, ma si diffuse una nuova e grave malattia da ipovitaminosi - la pellagra - che colpì le zone dove la popolazioni più povera viveva di una dieta troppo poco varia.

Nel museo sono documentate attraverso attrezzi ed immagini le varie fasi della lavorazione tradizionale, dall'aratura all'ercatura, dalla semina alla raccolta, dalla sgranatura alla essiccazione, alla conservazione. ■

Essiccazione del granoturco
The sweet corn is drying up
Cassina de' Bracchi di Casatenovo (LC), 1984





Dalla vigna alla cantina



10

Con le donazioni di molte famiglie, il museo ha acquisito oggetti e strumenti utilizzati, fino ad anni relativamente recenti, nella vigna o in cantina. Due, quindi, sono le sezioni e gli spazi dedicati a questa produzione, che viene documentata anche attraverso immagini, interviste e filmati realizzati negli ultimi anni. La Brianza ha una vocazione vitivinicola molto antica. In passato i vini prodotti nella nostra regione erano estremamente apprezzati - valgono per tutti i giudizi entusiastici che ne dava nei suoi versi Carlo Porta. A partire dalla metà dell'Ottocento tuttavia una serie di calamità, dovute a malattie giunte dall'America, si abbatté sulla viticoltura brianzola, come su

Travasò del mosto nelle botti
Pouring the must - Besonda di Lecco, 1990



quella di tutta Europa: dapprima l'oidio che, a partire dal 1850, causò un gravissimo tracollo della produzione. La scoperta dell'azione dello zolfo contro il parassita permise di superare la crisi; ma già alla fine degli anni '70 comparve la peronospora, un altro fungo parassita che provoca la morte della vite. Infine la gravissima crisi provocata dalla diffusione della fillossera fu superata grazie al ricorso ai vitigni americani, dimostratisi resistenti al parassita. Fu così possibile coltivare, da un lato, varietà di viti americane per la produzione diretta di uva, e dall'altro, salvare le antiche varietà europee, assai più pregiate, innestandole su vitigni americani. Già nell'Ottocento, tra i primi "produttori diretti" ad essere importati fu il Clinton (localmente detto *clinto*), tuttora diffusissimo. Oggi solo nei comuni intorno alla collina di Montevicchia, si produce vino secondo gli standard moderni con un'attività economica specializzata. D'altra parte la piccola viticoltura, praticata a livello familiare più per ragioni sentimentali che economiche, ha conservato, per vari aspetti, metodi colturali che possiamo definire arcaici; ciò costituisce un particolare motivo di interesse in una prospettiva etnografica.

Il museo, con la documentazione e i numerosi oggetti raccolti, fornisce una indiretta manifestazione della presenza e della diffusione di questa attività, che dava una risorsa importante per l'alimentazione e anche per la medicina popolare, secondo convinzioni compendiate nel proverbio *ul vén el fa saanch, l'acqua la fa tremà i gaamp* (il vino fa sangue/l'acqua fa tremare le gambe). ■



La fienagione: complemento indispensabile all'allevamento

I foraggi - e principalmente il fieno - sono stati tra le produzioni maggiori per quantità e più costanti nel tempo, dell'agricoltura di montagna e nella pianura irrigua, dove soprattutto i bovini hanno garantito agli allevatori e talvolta anche alle famiglie contadine con un maggior numero di capi, un regime alimentare migliore, grazie alla disponibilità dei prodotti caseari, oltre che del concime per l'ingrasso dei campi e degli animali da traino per i lavori agricoli.

In collina invece, dove prevalevano la vite, il gelso e i cereali, "scarsi vi sono i foraggi" (Jacini, 1856). Il bestiame era perciò "non numeroso", sebbene "indispensabile dove si lavora con l'aratro". La situazione della stalla, nella nostra zona, dipendeva dalla conformazione del terreno da coltivare ma anche dai rapporti di proprietà. Specie in collina, infatti, il contadino non proprietario allevava una sola mucca per riuscire a vendere periodicamente il vitello (a cui si destinava prioritariamente il latte), che fruttava un po' di denaro contante, mentre le famiglie che possedevano gli animali da lavoro erano quelle con più terra da lavorare in luoghi poco scoscesi. In ogni caso - seppure in misura diversa a seconda dei capi di bestiame allevati - la produzione del fieno era un'attività strategica nell'economia agricola e ad essa veniva dedicato molto lavoro: tre 'tagli' all'anno, che significavano, per tre volte, operazioni di sfalcio, raccolta, essiccazione, trasporto e conservazione, affidate - fino all'introduzione delle attrezzature meccaniche - al duro lavoro manuale.

Una sala del museo illustra, attraverso

gli attrezzi impiegati, ma anche mediante le riprese filmate, le varie fasi di questi lavori e le operazioni ad esso collegate, sia secondo le tecniche tradizionali sia per mezzo di attività oggi meccanizzate: dalla preparazione del prato mediante la sua concimazione al taglio, dall'affilatura della falce all'essiccazione, dal trasporto alla conservazione. Ciò avveniva sia al chiuso, dove il fieno veniva pressato nel fienile, sia all'aperto, dove era invece sistemato in un grande mucchio di forma conica attorno ad un palo centrale, costruito in modo che la pioggia non penetrasse, ma scivolasse via lungo i fianchi.

La sezione della sala dedicata all'agricoltura che parla della fienagione si integra con l'ambiente della stalla, dedicato all'allevamento. ■

11

Carico del fieno su carro
Farmers burden a wagon with hay
Valaperta di Casatenovo (LC), 1990





La stalla: luogo di lavoro e di inculturazione



12

Nella società tradizionale la stalla era, con la cucina, il luogo più importante della casa contadina: essa era infatti destinata alla custodia degli animali - bovini e equini, prima di tutto, in particolare nelle ore notturne e nel periodo invernale - ma anche al ritrovo delle persone, alla comunicazione tra le generazioni e i sessi, alla educazione dei bambini, alla trasmissione di credenze e di comportamenti prescritti, mediante i racconti, le pratiche, la recita di preghiere. Nelle ore serali e nella stagione fredda era inoltre un luogo dove si svolgevano alcuni lavori artigianali, sia da parte delle donne sia da parte degli uomini.

Stampa con Sant'Antonio, sulla porta di una stalla
A print on the door of a stable, representing Saint Anthony
Figina di Galbiate, 1999



L'odore che si sente in una stalla è quello del letame degli animali, un tempo indispensabili nell'economia familiare, sia per il trasporto, sia per la produzione di alimenti - latte, burro, formaggi freschi, oltre agli insaccati di maiale - sia, soprattutto, per il ricavato che poteva venire dalla vendita del vitello.

L'allevamento bovino era di carattere familiare, con stalle piccole, in media due-tre bestie grosse, in proporzione alla disponibilità di foraggio ed alla forza lavoro su cui poteva contare la famiglia contadina. Gli animali, comprese le pecore che davano la lana, erano dunque un bene molto prezioso: perciò li si affidava alla protezione di sant'Antonio abate, una figura che i pittori rappresentavano accanto al maiale ma anche vicino ad altri animali domestici.

Fino a metà del Novecento, nei mesi invernali, si passavano le sere e parte del giorno nella stalla.

I vecchi raccontavano ai bambini e agli adulti quello che era successo di interessante, storie vere, ma anche storielle comiche, favole magiche e leggende. I bambini erano molto attratti dai fatti straordinari, spesso spaventosi, che parlavano di esseri mostruosi, di morti, di demoni. Oppure un bravo lettore leggeva a voce alta almanacchi o libri, che raccontavano storie avventurose o drammatiche. Le donne recitavano il rosario e le litanie e invitavano tutti a pregare, mentre filavano o lavoravano la lana. Gli uomini, invece, preparavano attrezzi e oggetti di uso quotidiano che sarebbero serviti per tutto l'anno: scope di saggina, rastrelli, manici per vari utensili, zoccoli, sedie impagliate, scale. ■



L'alimentazione tradizionale e le sue trasformazioni

Il museo illustra il passaggio dalla fame all'abbondanza in una vecchia cucina che, almeno in ambiente popolare, era considerata il locale più importante della casa. Attorno al focolare, e più tardi alla stufa, c'era più calore, lì si cucinava, lì le donne e i bambini - almeno nei mesi freddi - passavano la maggior parte del tempo.

In questo spazio sono stati collocati molti e diversi strumenti per la preparazione dei cibi, per la cottura degli alimenti, per il consumo delle pietanze e delle bevande, per la conservazione degli avanzi, e pochi mobili per i bisogni degli adulti e dei bambini.

Ma l'allestimento interattivo propone anche numerose interviste sui principali alimenti, sui piatti più diffusi, su ciò che si mangiava nei diversi momenti della giornata e nelle varie stagioni o in occasioni delle feste. Si possono anche ascoltare fiabe o novelle e canti, registrati in Brianza, che parlano di cibi, di bevande e delle occasioni in cui si consumavano.

In molte famiglie le necessità quotidiane del lavoro impedivano spesso che si mangiasse insieme o al tavolo; si faceva colazione in campagna o dove si stava lavorando, ad esempio per la fienagione e per il taglio dei boschi. Quando poi il tempo lo permetteva, nelle case delle famiglie numerose, il pasto principale si consumava anche all'aperto: sotto i porticati o nel cortile.

Le osterie, le trattorie, i ristoranti erano luoghi di ritrovo per gli uomini nei giorni festivi, per i coscritti, prima del servizio militare, oppure per le famiglie in particolari occasioni come i matrimoni.

Fino agli anni '50 l'alimentazione

popolare nelle campagne era basata sui prodotti locali di origine vegetale (immancabili erano la polenta e le minestre), integrati dalla carne di maiale, allevato in tutte le case contadine, e più raramente dalla carne di altri animali. La varietà e la qualità degli alimenti disponibili dipendeva comunque dalla condizione e dalle proprietà della famiglia.

Oggi siamo diventati tutti consumatori e utilizziamo quotidianamente cibi di produzione industriale. Si acquistano alimenti in scatola e surgelati, si usufruisce di un sistema di distribuzione che fa arrivare da tutti i continenti prodotti esotici, nuovi rispetto alle tradizioni alimentari locali e nazionali. L'emigrazione interna e quella estera hanno inoltre introdotto nuove consuetudini, nuovi cibi e nuovi piatti, specie nelle famiglie formate da coniugi di diversa provenienza geografica. ■

L'allestimento sull'alimentazione al MEAB

The museum's exhibition dedicated to nutrition - Galbiate 2012





Il trasporto in campagna: un marchio di classe



14

Prima della meccanizzazione e della diffusione del benessere, che avrebbero portato all'uso anche tra le classi popolari della bicicletta prima e dei veicoli a motore poi, si impiegavano gli animali da soma e da tiro (cavalli, asini, muli e soprattutto buoi) ma più spesso si usava il proprio corpo per portare i carichi a braccia, a spalla o sul dorso. I contadini - uomini e donne - trasportavano ogni giorno prodotti, merci, oggetti: dai prati al fienile, dal bosco alla legnaia, dall'orto al mercato, dal mercato alla casa, dal pozzo alla cucina, dalla casa al lavatoio.

A parte l'uso delle funi metalliche per mandare a valle il fieno o la legna, forza animale e forza umana erano le

uniche forme di energia disponibili per il lavoro contadino e, nel caso del trasporto, il ricorso all'una o all'altra dipendeva dalle condizioni economiche della famiglia, con le sue possibilità di allevare animali da tiro e di possedere un carro o una slitta, oltre che dalla conformazione del terreno e dalla distanza da percorrere.

C'erano poi i professionisti del settore che si guadagnavano da vivere trasportando merci e persone: il cavallante e il carrettiere, che lavoravano per il commercio dei prodotti, ma anche i mercanti ambulanti dei generi più diversi che spostavano il loro banco di vendita raggiungendo le cascine isolate, i cortili, le piazze dei paesi e delle città.

Il grande dialettologo ed etnografo svizzero Paul Scheuermeier, viaggiando per le campagne italiane negli anni '20 del Novecento, scrive: "Trasportare significa servire. Il padrone non effettua trasporti: si fa portare quello di cui ha bisogno".

Nelle famiglie contadine, infatti, tutti coloro che erano in condizioni di farlo, portavano pesi: donne, uomini, ragazzi ed anche i bambini. Eppure il trasportare, nelle classi popolari, non era considerato un'attività socialmente degradante. Anzi, l'inevitabile necessità di caricarsi pesi è stata elaborata sul piano culturale come occasione per dimostrare la propria forza e quindi il proprio ruolo preminente nel lavoro. ■

Il trasporto del fieno a spalla
Peasants transporting hay on their shoulders
Rossa di Galbiate, 2002





Il flauto di Pan: strumento arcaico, strumento del mondo

Molti in Brianza hanno creduto a lungo che il flauto di Pan o siringa fosse uno strumento tipico o addirittura esclusivo della zona.

In realtà la sua presenza è attestata già nella mitologia e nella letteratura classica greca e romana e il suo uso è ampiamente documentato in tutti i continenti attraverso quattro tipologie fondamentali. In Europa, poi, lo si trova lungo una fascia geografica che partendo dalla Spagna giunge alla Romania, con propaggini in Lituania e Russia.

L'equivoco deriva probabilmente dalla presenza, cresciuta nella nostra zona dopo la Grande guerra, di gruppi bandistici che ne hanno mutato il radicamento ed il significato sociale, anche per iniziativa del fascismo, attento a sostenere i gruppi folkloristici più o meno 'autentici', simbolo diffuso del campanilismo italiano. Lo strumento appartiene alla tipologia dei flauti e consiste in una serie di canne di lunghezza decrescente, solitamente chiuse all'estremità inferiore e con un unico foro nella parte superiore, su cui vengono appoggiate le labbra del suonatore per l'insufflazione.

In Lombardia viene indicato con termini come *firlinfö*, *fregamüsón*, *fitfut*, *orghenii*, *sifol*. Già presente in Brianza tra il XVIII e il XIX secolo, come strumento di cascina e di osteria - dapprima come solista e, in seguito, collocato in piccole bande accanto ad altri strumenti musicali quali, ad esempio, la chitarra, la fisarmonica o l'armonica a bocca - il *firlinfö* si afferma nella sua dimensione orchestrale a partire dalla fine Ottocento. La costituzione e la diffusione nella

Brianza lecchese dei gruppi folcloristici di *firlinfö*, si verificano a partire dagli anni '20 e '30 del Novecento, sotto la spinta della Opera Nazionale Dopolavoro, l'organizzazione fascista del tempo libero alla quale molte di queste formazioni hanno aderito, cui è subentrata l'ENAL, negli anni del dopoguerra. Oggi i gruppi folcloristici di *firlinfö* sono presenti nelle province di Bergamo, Milano, Como e Lecco, ma vivono in diversi casi la difficoltà di reclutare giovani suonatori.

Il museo è in grado di illustrare le tecniche costruttive di questi flauti per mezzo dei manufatti, delle informazioni fornite da costruttori e suonatori, oltre che grazie ad un documentario dedicato ad Angelo Sirico, suonatore e costruttore, mandellese di adozione. Sono inoltre presentate la struttura degli organici bandistici e il ruolo dei maestri, nonché le modalità esecutive con cui i repertori vengono interpretati. ■

Angelo Sirico, nel suo laboratorio
The artisan Angelo Sirico in his workshop
Mandello del Lario (LC) 1991





La caccia e l'uccellazione: necessità e divertimento di un'epoca passata

16

Una sezione staccata del museo, dedicata a queste attività si trova in quello che è stato il roccolo di Costa Perla, sulla strada che dal paese di Galbiate porta all'eremo del Monte Barro. Vietata l'uccellazione in Lombardia, il Parco - già nel 1988 - ha acquistato l'ex roccolo posto in una posizione panoramica di grande bellezza, dove dal 1990 ha sede un osservatorio ornitologico che funziona stagionalmente come stazione di cattura per finalità di studio delle migrazioni degli uccelli.

La caccia e l'uccellazione (o aucupio) in passato hanno avuto una notevole importanza dal momento che il consumo della carne di animali allevati era meno frequente e meno comune di quanto non lo sia oggi. Si mangiava però più spesso la selvaggina, che era a disposizione di tutti coloro che avevano i mezzi per acquistare fucile e munizioni.

Visita guida alla sezione del MEAB sulla caccia
A visit to the museum's section dedicated to hunting
Galbiate 2011



Il roccolo e la bresciana, invece, appartenevano a proprietari benestanti o ad enti religiosi: erano infatti dei complessi impianti arborei, che richiedevano cure e pulizia continue, realizzati artificialmente attorno a dei prati circoscritti, collocati nelle zone di collina o di montagna dove si verificavano i passaggi stagionali degli uccelli migratori.

Qui - da agosto a dicembre - si stendevano verticalmente delle reti mascherate dalla vegetazione appositamente predisposta, mentre degli uccelli vivi, tenuti in gabbia o legati come zimbelli, richiamavano, con il loro canto e con i loro movimenti, i loro simili, al momento del transito. Nei prati che costituivano il roccolo si piantavano anche degli alberi scelti per le loro bacche o i loro frutti, che attiravano particolari specie di uccelli da catturare. Le prede di questa attività erano destinate, come quelle della caccia, al consumo alimentare; ma più spesso, gli uccelli irretiti erano venduti come uccelli vivi da richiamo per la caccia al capanno.

La sezione del museo propone, nel casello di quello che un tempo era una bresciana e attorno ad esso, una serie di pannelli che illustrano queste attività, oggi quasi dimenticate. Il visitatore può ascoltare il canto delle diverse specie di uccelli e osservare svariati oggetti sconosciuti a molti: spauracchi intrecciati, reti usate nel roccolo, gabbie di forme e dimensioni differenti con specifiche funzioni, strumenti per la caccia come lo specchietto per le allodole, archetti che i ragazzi imparavano a farsi da sé, trappole di ferro per la cattura degli animali da pelliccia, comprese le talpe. ■



Le mostre: nuove ricerche oltre gli allestimenti

Uno spazio strategicamente importante del museo è dedicato a Giuseppe Panzeri, primo presidente del Parco Monte Barro. Lì si svolgono le mostre temporanee su temi diversi da quelli già presentati negli allestimenti di lungo periodo.

La prima, nel 2005, è stata dedicata a *La devozione per la "Madonna del Latte" in Brianza, nel Lecchese e nel Triangolo Lariano*, curata Natale Perego. Essa trattava di una pratica antichissima, trasformatasi nel tempo, che nelle società preindustriali ha avuto un'importanza vitale a tutela della prole. Nel 2006 sono stati esposti documenti e opere di Giovanni Piazza - scarpellino, scultore e pittore sironese, autore di una preziosa autobiografia, curata da Rosalba Negri - in una mostra dal titolo *Il 'secolo lungo': vita quotidiana e grande storia nelle scritture popolari*.

L'anno successivo si sono illustrate *L'uccellazione e la caccia nella tradizione dell'alta Brianza*, in preparazione della sezione staccata del museo, aperta poi al roccolo di Costa Perla. Nel 2008 il MEAB ha ospitato l'importante e suggestiva mostra itinerante *Impressioni di viaggio. La ricerca linguistica ed etnografica di Paul Scheuermeier, 1920-1932*, curata dall'Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS) della Regione Lombardia.

Nel 2009 è stata la volta degli oggetti e dei documenti raccolti sotto il titolo *Saperi femminili: ambienti, oggetti e pratiche*, sulla donna delle classi popolari nella tradizione della Brianza, per la cura di Rosalba Negri e Massimo Pirovano.

L'anno seguente il museo ha proposto la mostra *Donna moderna. La vita*

quotidiana attraverso gli apparecchi elettrici di uso domestico, a cura di Massimo Pirovano e Aldo Tentori, collezionista galbiatese che con la sua raccolta ha permesso al museo di sviluppare la ricerca sui molteplici ruoli che le donne hanno avuto e hanno nella società.

Nel 2012 si è proposto il tema degli usi profani per le nozze, con la mostra *Oggi sposi. Teli effimeri e riti profani per il matrimonio tra presente e passato*, a cura di Massimo Pirovano, con la collaborazione di Rosalba Negri. A questa esposizione è seguita quella dal titolo *Alfonso Panzeri, maniscalco*, curata da Italo Sordi con la collaborazione di Cristina Melazzi, dedicata ad una professione fondamentale per l'economia e la società tradizionali. Altre mostre temporanee del MEAB sono state allestite in diverse località italiane in occasione di particolari manifestazioni. ■

La mostra "Saperi femminili" al MEAB
The exhibit about women's traditional knowledge, at the museum Galbiate, 2010





La sala del dialogo antropologico: luogo di incontri e di confronti

18

La sala conferenze del museo è dedicata a Roberto Leydi, fondatore della etnomusicologia italiana e ricercatore che ha dato contributi essenziali alla ricerca sulla musica popolare, anche in Brianza e nel Lecchese. Lo spazio viene inoltre considerato come *la sala dei beni immateriali e del dialogo antropologico*. Qui infatti si proiettano filmati, si ascoltano racconti e musiche, si osservano fotografie: tutti supporti che permettono di fissare e di analizzare quei beni culturali che Alberto Mario Cirese definiva "volatili" e che la ricerca etnografica raccoglie e studia con particolare attenzione, per la loro precarietà e per la loro importanza: gesti rituali, tecniche produttive o terapeutiche, espressioni narrative o canore, modi di parlare o di muoversi, pratiche che rimandano a conoscenze e a credenze. E come avviene il dialogo antropologico, qui? Negli incontri che il museo

propone, tra persone portatrici di esperienze e di culture diverse, si realizza davanti al pubblico una situazione simile a quella dell'intervista dell'etnoantropologo, che vuole conoscere e cercare di capire le vite di altri uomini.

Qui prosegue il dialogo che nasce con la ricerca, nei luoghi dove vivono e lavorano il pescatore, il cantore, il campanaro, il cacciatore, la narratrice di favole, il contadino, l'operaio. Da dieci anni, il museo propone annualmente questi incontri raccogliendoli sotto il titolo *Voci e gesti della tradizione*, declinato dal 2011 al plurale. La ricerca in profondità, infatti, mostra che non esiste una tradizione isolata dalle altre, come non esistono le culture diverse e separate. Esistono le donne e gli uomini, oltre che le idee e le abitudini, che si muovono nello spazio per le più varie ragioni. Così *le tradizioni si incontrano e si modificano 'contaminandosi'*.

Questa rassegna, poi, offre l'occasione per riflettere sulle varie culture e quindi anche sulla nostra, ospitando antropologi, storici, linguisti, museologi, che illustrano le loro ricerche e ragionano con il pubblico sugli aspetti che distinguono gli uomini, ma anche su quelli che li unificano. ■

La presentazione di un libro e di un film nella sala Leydi
The launch of a book and a movie, room Leydi
Galbiate, 2008





Dalla ricerca alle proposte educative

Il MEAB, grazie ad un gruppo di persone con un comune interesse per l'etnografia e la sua divulgazione, ha elaborato negli anni una serie di proposte formative. Si tratta di percorsi didattici rivolti prevalentemente ai bambini e ai ragazzi delle scuole - da quella per l'infanzia alla superiore di secondo grado - pensati per far conoscere e comprendere alcuni aspetti della vita quotidiana della 'gente comune' della Brianza collinare in un passato che, seppure non ancora remoto, appare sempre più distante dalle esperienze delle nuove generazioni. Per questo essi si configurano come una visita di 'scoperta' del museo, integrata con attività di laboratorio. Situazioni in cui si apprende attraverso la partecipazione attiva fatta di dialogo e confronto con la guida, di materiali e oggetti da toccare e manipolare, di operazioni da sperimentare concretamente, di occasioni di riflessione attraverso esperienze dirette.

Più in generale, va ricordato che un'istituzione votata alla educazione permanente ha il compito di proporre - superando la nostalgia dei più anziani e l'incredulità dei giovani - un confronto tra presente e passato o comunque tra pratiche, abitudini e convinzioni diverse anche del nostro vivere attuale. Confronto che solleciti il visitatore a chiedersi il perché dei comportamenti umani, così come fa l'antropologo che vuole capire invece di giudicare: atteggiamento, questo, basilare per una convivenza pacifica. Nel concreto, le proposte didattiche sono il risultato di una mediazione tra l'esposizione museale, frutto della ricerca etno-antropologica, e l'ap-

plicazione di un metodo di lavoro il più possibile partecipato e coinvolgente.

Così, i percorsi *Che cosa ne vuoi fare?* - *Al museo con Pagliò* - *Giocare con poco*, attraverso l'osservazione e la manipolazione, focalizzano l'attenzione sugli oggetti - centrali nello studio dei saperi delle classi popolari - per comprenderne caratteristiche e uso, e propongono la realizzazione di semplici manufatti con materiali di recupero.

Al museo con un nonno - *Al museo delle voci* permettono l'incontro con i testimoni della tradizione e invitano all'analisi di documenti sonori di vario tipo - racconti, spiegazioni, storie, fiabe, canti - con l'intento di favorire l'approccio al dialetto e far comprendere l'importanza dell'oralità nel dialogo tra le generazioni. Sempre in questo ambito, il canto e la musica sono sviluppati nei laboratori *Con*

Piccoli visitatori nella sezione del flauto di Pan
Young visitors in the section of the flute of Pan
Galbiate, 2006





mani sapienti: il flauto di Pan: visita alla sala del museo che documenta la diffusione e le occasioni di uso di questo particolare flauto con ascolto di brani musicali e osservazione del costruttore che realizza lo strumento; *Canta che ti passa... O forse no:* riflessione sulla funzione del canto 'autoprodotto' e avvicinamento alla pratica canora con l'ascolto e l'apprendimento di canti diffusi nella Brianza rurale e proto-industriale. Al metodo e agli strumenti della ricerca etnografica - finalizzata alla conoscenza della vita (consuetudini, forme di socialità e ritualità, mentalità) delle classi popolari nel Novecento - sono dedicati i percorsi *Tutta un'altra vita e Storici per un giorno*. Integrando la visita ad alcuni ambienti del museo con l'uso di strumenti multimediali e con l'attività pratica si approfondiscono alcuni temi specifici. La proposta *Sul filo di lana* riguarda

Un momento del laboratorio sulla lana
The training course on the wool production
Galbiate, 2009

l'allevamento ovino in Brianza e la lavorazione della lana: dalla cardatura alla filatura, fino alla tessitura, sperimentate con attrezzi d'epoca. *Il granoturco: dalla terra alla tavola* permette di conoscere la produzione e la trasformazione di questo cereale, base alimentare della Brianza contadina. Anche il percorso *Mangia 'sta minestra*, che si sviluppa soprattutto tra gli utensili e gli arredi della cucina di una volta, focalizza l'attenzione sull'alimentazione tradizionale, dando informazioni sulla preparazione e sul consumo del cibo non solo in ambito familiare.

Un'organizzazione più articolata hanno i seguenti percorsi. *Di passo in passo: dal museo al roccolo:* una camminata nel Parco dall'antico borgo di Camporeso alla suggestiva località di Costa Perla per visitare sia la sede centrale del MEAB sia la sua sezione staccata, dedicata alla caccia e all'uccellazione, posta in un ex roccolo recuperato come stazione ornitologica.

La terra del Barro è un progetto didattico, che prevede la coltivazione di cereali presso le scuole e un'attività di educazione scientifica presso il museo sulla insostenibilità dei nostri consumi alimentari e sulla necessità di un ritorno al rapporto con la terra, anche attraverso la conoscenza dell'agricoltura tradizionale del nostro territorio.

Le proposte del museo sono presentate anche in un filmato dal titolo *Imparare al museo. I laboratori per le scuole al MEAB*, realizzato nel 2011, della durata di 25'. ■





Per saperne di più: documentari da vedere, dentro la visita

La nascita del MEAB ha rappresentato un'occasione favorevole per investire risorse in una serie di indagini che hanno prodotto dei filmati, usati sia negli allestimenti sia per realizzare documentari e audiovisivi con una loro autonomia. Da un lato le riprese effettuate sul campo servono per illustrare, attraverso brevi sequenze, visibili in alcuni monitor presenti negli ambienti del museo, i gesti specifici di certi lavori e delle occupazioni della vita quotidiana, in modo da "ristabilire il legame tra gli oggetti esposti nel museo e le loro modalità di impiego" (Italo Sordi). Dall'altro, sono stati prodotti dei documentari che svolgono, grazie ad un lavoro più complesso di ricerca e in un tempo più lungo, un discorso più ampio e organico su temi specifici, nella prospettiva di un sistematico programma di etnografia visiva, che risulta efficace nel suo ruolo divulgativo. Il visitatore che ha un po' di tempo, quindi, può chiedere di vedere al museo i documentari che gli interessano, alcuni dei quali sono anche acquistabili.

Bolis G., De Battista A., Pirovano M., *Larius olei ferax. L'olivicoltura tradizionale nel territorio lecchese* (2002) - 30'

Bolis G., De Battista A., Sordi I., *I saperi del bosco* (2005) - 30'

Bolis G., Melazzi C. e Pirovano M., *Fiorino Losa burattinaio* (2005) - 29'

Bolis G., Pirovano M., *Il lavoro dei pescatori* (1998) - 37'

Bolis G., Pirovano M., *Le patate di Annone, Testimonianze e pratiche di una società cambiata* (2007) - 40'

Bolis G., Pirovano M., *"La pecora è d'oro". L'allevamento ovino in Brianza ieri e oggi* (2002) - 30'

Bolis G., Pirovano M., *Mélga e lisca. L'arti-*

gianato povero ai margini dell'agricoltura (1999) - 20'

Bolis G., Sordi I., *Ul cavagnén - Il cestaio* (2000) - 27'

Bolis G., Sordi I., *La vite e il vino: tecniche della tradizione* (2002) - 28'

Negri R., Pirovano M., *Saperi femminili* (2009) - 29'

Negri R., Pirovano M., *Tutta un'altra vita. L'infanzia di ieri raccontata da due testimoni del museo* (2008) - 34'

Pirovano M., *Angelo Sirico, costruttore di flauti, etnografo per caso* (2008) - 50'

Pirovano M., *Oggi sposi. Teli effimeri e riti profani per il matrimonio tra presente e passato* (2012) - 31'

Pirovano M., Bolis G., *Il racconto del pescatore: testimonianze per un museo sulla pesca* (2011) - 53'

Pirovano M., Bolis G., *Romeo Riva, testimone della tradizione* (2007) - 17'

Pirovano M., Bolis G., *Storie di caccia* (2007) - 60'

Pirovano M., Bolis G., *L'ultimo roccolatore* (2007) - 45'

Riprese per il documentario sull'uccellazione
Filming for the documentary on bird catching - Galbiate, 2007





Per saperne di più: libri da leggere, oltre la visita

22

Un museo non è solo una collezione di oggetti; infatti nasce da un lavoro di ricerca lungo e complesso, testimoniato anche dalle *etnografie*, scritte, sonore o filmate che presentano alcuni aspetti della cultura studiata. Il bookshop del MEAB con la sua ricca proposta di titoli permette al visitatore di approfondire la conoscenza di molte tematiche che sono state indagate da vari studiosi e che hanno portato alla pubblicazione di libri, cd musicali, film. Si tratta di opere pubblicate in collaborazione con altri editori, con amministrazioni pubbliche o con altri musei, ma anche di una collana, i *Quaderni di etnografia*, che il nostro museo ha avviato con la sua inaugurazione come strumento di divulgazione scientifica e di promozione

Il bookshop del museo. *The bookshop* - Galbiate 2010



culturale. La serie dei volumi propone ricerche originali, documenti di particolare rilievo, saggi di analisi e di confronto sui temi e sui problemi teorici dell'etnografia e delle discipline limitrofe.

Due volumi derivano da altrettanti convegni ospitati dal museo: *Oggetti, segni contesti. Ricerche e prospettive di un museo etnografico*, a cura di M. Pirovano (QdE 1, MEAB, Galbiate 2004) e *Dal 'campo' al museo. Esperienze e buone pratiche nei musei etnografici lombardi*, a cura di M. Pirovano, QdE 5 MEAB, Galbiate 2009.

Nella collana, poi, figurano *Campane e campanari in Brianza*, di F. Motta, (con cd audio) (QdE 2, MEAB, Galbiate 2005); *Te disarò quèst. Vita quotidiana e grande storia in un'autobiografia popolare*, di G. Piazza, a cura di R. Negri (con cd video) (QdE 3, MEAB, Galbiate 2006); *Il flauto di Pan. Esperienze di un costruttore*, di A. Sirico, a cura di G. Foti (con un film in dvd: *Angelo Sirico: costruttore di flauti, etnografo per caso*), QdE 4 MEAB, Galbiate 2008.

In collaborazione con l'Accademia di Santa Cecilia il MEAB ha promosso l'edizione di *Musiche tradizionali in Brianza. Le registrazioni di Antonino Uccello* (1959, 1961), a cura di R. Valota, Squilibri, Roma 2011.

Con la rete Rebèl, inoltre il museo ha collaborato alla pubblicazione di due volumi: *Conservazione e restauro nei musei etnografici lombardi*, a cura di F. Merisi, Museo del Lino, Pescarolo ed Uniti (Cr) 2011 e *Il cibo e gli uomini. L'alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, a cura di L. Mariani e M. Pirovano, REBEL - Parco Monte Barro - MEAB, Galbiate 2012. ■



Cari amici vicini e lontani

Chi è nato in Italia ai tempi della radio ed è cresciuto con la televisione, ricorderà questa famosa frase di Nunzio Filogamo, conduttore di molti programmi tra cui il Festival di Sanremo. Pare che il saluto, con cui questo uomo colto di spettacolo si rivolgeva al pubblico, sia nato in una trasmissione radiofonica degli anni 1950-52, dal titolo *Il microfono è vostro*, che potrebbe sembrare uno slogan simbolico buono per il lavoro degli etnoantropologi.

Del resto ogni museo è certamente uno strumento di comunicazione che aspira, a volte vanamente, a diventare popolare, come la radio e come la tv - magari con l'ausilio della rete.

Ma gli amici, vicini e lontani, che qui vogliamo ricordare anche se non individualmente, sono quelli che, in dieci anni di vita del museo, hanno permesso al MEAB di nascere, di crescere e di realizzare la proprio attività con varie forme di sostegno: amici e collaboratori che ci hanno dato risorse economiche, tempo, lavoro, conoscenze, competenze e abilità, ma anche idee e consigli.

Pensiamo in primo luogo agli amministratori del Parco, che hanno creduto fattivamente nella missione del MEAB, agli impiegati e agli addetti che si sono trovati a lavorare per due musei cresciuti un po' inaspettatamente in un parco naturalistico; ai ricercatori, agli studiosi e ai tecnici che hanno dato sostanza al museo e ne hanno arricchito le proposte comunicative; ai molti amministratori e ai funzionari pubblici che hanno sostenuto specifiche fasi o particolari progetti del museo: dalla Regione Lombardia alle Province, con quella di Lecco in prima

fila, dalla Comunità Montana del Lario Orientale e della Valle San Martino al Sistema Museale della Provincia di Lecco ai singoli Comuni della nostra zona, che sono stati partner del MEAB per ricerche, libri o documentari.

Un significato particolare ha avuto la creazione, da noi sollecitata, della Rete dei Beni e dei Musei Etnografici Lombardi (Rebèl), di cui il nostro museo è capofila, che ha realizzato convegni e pubblicazioni e che lavora per consolidare la ricerca, lo studio e la divulgazione in maniera coordinata. La Rete dispone di un sito che ne presenta l'attività: <http://rebel.lombardia.it/>

E poi ci sono altri musei o istituti di ricerca in Italia e all'estero con cui il MEAB coltiva collaborazioni preziose, da San Michele all'Adige a Grenoble, da Cesio Maggiore a Palazzolo Acreide, da Santarcangelo di Romagna a Nuoro, da Gemona del Friuli a Bellinzona,

Studiosi a convegno per l'inaugurazione del MEAB
Scholars in a round table during the museum's opening
Sala di Galbiate, 2003





senza dimenticare l'importante funzione svolta dal Comitato Scientifico, che valida periodicamente l'attività del museo.

Ultima ma non certo per importanza, va ricordata l'Associazione degli "Amici del Museo Etnografico dell'Alta Brianza". Prima della apertura del museo si era formato spontaneamente un gruppo di persone, costituito da donatori, testimoni, insegnanti, pensionati con varie professioni alle spalle, che hanno lavorato con gli esperti e i tecnici per preparare il museo. Oggi esiste un'associazione che si occupa dell'apertura al pubblico, della custodia del museo e che svolge un servizio di guida, tanto più interessante perché aggiunge elementi di originalità alla visita, a seconda delle esperienze di vita, delle conoscenze e delle sensibilità delle singole guide. Gli Amici del MEAB, inoltre, provvedono alla ospitalità, quando si propongono in-

contri, conferenze e convegni, e tra di loro ci sono gli interessati alla didattica che formano il Gruppo scuola.

Tra gli amici del museo, possiamo ricordare anche i colleghi che dirigono e lavorano negli istituti dove gli Amici del MEAB hanno compiuto le loro visite e le loro gite culturali, per scambiare esperienze utili sulle varie attività che i musei etnoantropologici svolgono quotidianamente. Forse meno consapevole del ruolo positivo che hanno svolto nei confronti della missione e del lavoro del MEAB, sono stati i promotori e i giurati dei premi che negli anni hanno gratificato i nostri ricercatori con riconoscimenti importanti, che hanno incoraggiato gli autori e il MEAB che li sostiene a proseguire in un lavoro ritenuto di buona qualità. Diverse persone, infatti, per le loro collaborazioni con il MEAB e per la realizzazione di filmati, cd musicali e libri, sono stati premiati o segnalati, anche a più riprese, al Premio Città di Palermo Pitre - Salomone Marino, al Premio "Costantino Nigra", al Premio "Giovì" Città di Salerno, al Premio dell'Archivio Diaristico Nazionale di Pieve Santo Stefano, al Premio "Storia e storie della Brianza". ■

Gli Amici del MEAB in visita al museo di Stabio (Svizzera)
*Members of the Association of Friends of MEAB visiting
a museum in Stabio (Swiss) - 2007*



Ethnographic Museum of High Brianza

The Ethnographic Museum of High Brianza is a centre where research, exhibitions, lifelong learning and social participation join together. It exists thanks to the will of the administrators of the local Park Mount Barro (Parco Monte Barro), who manages it within its territory.

It is an **ethnographic museum**: the researches here fostered are conducted through the application of methods and techniques of cultural anthropology. These are based on the relation researchers create with subjects belonging to different cultural worlds: farmers, workmen, fishermen, hunters, spinsters, housewives, cooks, whose daily life is studied and interviewed once got familiar with them. Past, here, is a source of interest for both the researcher and the visitor: customs and traditions help us comparing, explaining and comprehending "other" cultures.

The museum is **dedicated to the daily life** of women and men who lived in the hills of Brianza, and to the populations still present here. The settings show jobs, customs, traditions, knowledge and beliefs - ancient or more recent - of this territory.

Open since 2003 in the hamlet of Camporeso, the museum took the place of a group of houses and work environments, such as the stables, formerly occupied by peasant families until the last twenty years of 20th century. The building can be reached from the old town centre of Galbiate after a brief route through fields, woods and the wonderful sight of Annone Lake. Giuseppe Panzeri, founder and first president of the Park,

chose this site for the museum because **Camporeso** clearly exemplifies the economy, social structure and popular culture of High Brianza. Its fields were cultivated with grapevines and mulberry; peasants often worked with the only help of their hands. Other products were grain, hay for the animals, fruit and vegetables.

25

Fiorino Losa, burattinaio
Fiorino Losa, puppeteer - Lecco, 1983



The different sections of the museum house work instruments and objects of everyday life; interactive multimedia devices display pictures, sounds and voices of people telling stories or singing popular songs.

The **exhibitions space**, dedicated to the memory of Giuseppe Panzeri, regularly analyzes new research topics: religious beliefs, rites and practices, modes and techniques of production, forms of artistic expression, ages of life, social relations and roles.

The **room of intangible heritage** and anthropological dialogue, dedicated to the ethno-musicologist Roberto Leydi, has a crucial role for the museum. Here there are no exhibitions, while photographs, sound recordings e clips reproduce people's gestures and expressions. Many documentaries produced by the museum are screened; they focus on different aspects of the local culture of Brianza and the lake

Il canto delle sorelle Panzeri a cui il museo ha dedicato un CD
Sisters Panzeri, singing a folk song recorded on a Museum's CD
Galbiate (LC), 2007



of Como: fishing, hunting, sheep farming, viticulture, forestry, puppet shows, and many others. This is also the place where to hold conferences, meetings with the locals, round tables, training courses and debates over the researches. These events show how anthropology is based on the relations occurring when people meet together to understand each other.

The visits to the museum are sustained by the **volunteer guides belonging to Associazione Amici del MEAB** (Association of the friends of the museum), who manage the opening times, welcome tourists and school-children, and support many of the activities organized by the institution. This is a **museum of the contemporary**, that assumes a meaning for those who arrive here and for those who participate in its cultural mission. Such an institution intends to be a **societal museum**, not only because it values the local cultural heritage, but also because it stimulates the participation of significant parts of the community.

The **museum of voices and gestures** of the protagonists of local life is a space where different habits can meet. With its mission of a lifelong learning, it has the aim of providing the opportunity for a reflection over our culture and society, with all their changes and complexities, so that we can abandon the mythological image of an idyllic past.

In the **bookshop**, visitors can find many books that help building a deeper knowledge about the topics studied by the researches.

The sections of the museum

The largest room is dedicated to **traditional agriculture**, activity that ensured the sustenance of people along many centuries. Between 18th and 20th century mulberry tree, hay, grain, grapevine and cattle rearing were the main products of High Brianza. Until the industrialization, they influenced modes and techniques of production, the contractual forms, the mechanisms of land ownership and its transmission. Furthermore, these products determined the conditions of a work often conducted with the only help of human strength. The fields were cultivated by women, men and children, according to a social practice which was not based on salary but needed the work of the entire household.

Until 1950s, women were primarily designated to the activity of **sericulture**. It relied on the intensive cultivation of mulberry, because the silkworm feeds exclusively on its leaves. Peasants used to say that "the mulberry shadow is a golden shadow", as the saying goes, because without diseases of the worms or mulberries, a vital profit for the household could be gained. In order to avoid these woes, devotion to our Lady and the Blessed Jacob was widespread, as other and more antique religious rites. Among the products of the ground, sweet corn had a fundamental importance for centuries. It came to Europe from America; initially used as an ornamental plant, from 18th century it become essential in peasant's diet. Corn flour was used to produce two basic dishes: bread and polenta (cornmeal mush).

Viticulture was very important, too.

The wine extracted from local grapevines reached a good quality and was marketed until the first half of 19th century, when a series of plant diseases caused a crash of the production. After then, local wines continued to be present in peasants' homes despite of their bad quality and low level of alcohol, because they were an energetic beverage sustaining a humble diet. The different stages of **wine-making** were accompanied by joyous chants sung by all the workers. Songs were frequent during many social situations, such as marriages or parties in the taverns, spaces reserved only to men.

Haymaking has a crucial importance

La processione per sant'Antonio abate
A religious procession during the festivity of Saint Anthony
Brivio (LC), 1983



for the fostering of horses and cattle. Equines were utilized as pack animals, while the seconds were dairy animals. In the hills, fostering was often limited to a few items; this for two reasons. The unpracticable soil forced peasants to work with manual tools; the rules pertaining land ownership and the composition of the families restricted the range of the fields destined to pasture and hay cutting. According to many informants, still up to mid-19th century the milk was destined to breed the only calf for sale and was rarely utilized for the dairy foods consumed by the household.

The **stable** was often a little building where big animals could find shelter.

Rosa Scaccabarozzi, filatrice
Rosa Scaccabarozzi, spinster
Biglio di Valgrehentino (LC), 1994



Thanks to the warmth animals produced, in the winter months it was a venue for assemblies and evening meetings. In the cold season, when the work in the fields was lacking, stables turned into "workshops" where men created wooden objects such as rakes, handles, ladders, chairs, baskets and clogs, and women were busy with spinning, stitching and sewing. Children played and listened to the stories and prayers adults and old men started. Interactions amongst Youngsters were supervised by parents and adults. The stable, thus, can be thought of as a place of both work and socialization.

One section of the museum is dedicated to traditional **diet** and its changes, seen through the objects of daily life hosted in the kitchens of Brianza; useful tools for the cooking of dishes, vegetables and animals, and for the preservation of the food. Paintings, pictures, chants and stories tell about cooking and nutrition; filmed interviews explain various aspects of this diet. Here you can learn about daily dishes and special meals, but also seasonal and annual foods, and see how they were linked to class stratification. In this section, visitors can also understand the recent changes that made us food consumers depending on the offer made by industry and influenced by the melting pot between different cultural habits and customs.

The museum's open space, exposed to the village of Camporeso, tells about the **means of transport** that, especially in the countryside, marked the class organization. Owning a pack animal was an advantage over who

carried the products only on his shoulders or hands. Landowners and intellectuals did not carry anything. Peasant families instructed children on how to manually transport the products, according to age and genre. Between the lower classes, carrying bigger weights was a point of pride and honour.

Boys learned also some **hunting** techniques, such as the building of simple traps for capturing small birds. The gun would have come with age, depending on the resources of the family, because the munitions were expensive. Hunting, however, was a means by which families could enrich a poor diet. The museum talks about this activity in its separate branch that, in the past, was known as the stationing (roccolo) of Costa Perla. Here people were occupied in **bird catching**, which consisted in using big nets to capture migratory birds attracted by food or bird calls. The roccolo was a complex, expensive wooden structure owned by the gentry or by professional hunters.

The flute of Pan (flauto di Pan), a musical instrument which is known in Brianza since from mid-18th century and was played in the farmsteads, was gradually integrated in the musical bands and, especially from 1930s, it became a symbol of the local traditions. Thanks to the ability of the few wood artisans left, nowadays the musicians can exhibit in their traditional dresses during local parties and leisure time, and in national and international folklore festivals, as well.

Aldo Mandelli, pescatore
Aldo Mandelli, fisherman - Brivio (LC), 1998



The museum offers tutorials and educational experiences, thought for kids and boys from kindergarten to high school, that help knowing aspects of the daily life of Brianza people. They can let children find aspects of a past which is increasingly perceived as different by the new generations. For this reason, the educational courses include both the "discovery" of the museum and manual activities. Children can learn through participation, communication with the guides, handling of different objects and materials, reflection over concrete experiences.

What you wanna do? At the museum

Pina Spreafico, guaritrice popolare
Pina Spreafico, folk healer
Imberido di Oggiono (LC), 1991



with Pagliò and Playing with few things are three activities where careful observation and the creation of simple objects made with recyclable materials are at the heart.

At the museum with Grandpa, and At the museum of the voices let visitors meet the witnesses of local traditions and encourage the analysis of different kinds of sound materials. With skilled hands: the flute of Pan is organized around the listening of songs and the observation of an artisan realizing the musical instrument. Whistle a happy tune proposes a first training in the art of singing. Another life and Historians for one day are dedicated to apprehend the methods and instruments of ethnographic research.

By integrating the visit to the museum with multimedia devices and practical activities, it became possible to deepen the knowledge of specific aspects of local life, such as sheep rearing and wool production (On the woollen yarn), cultivation and transformation of the grain, which was essential for the rural Brianza (The grain from the ground to the table), food consumption and its changes through the centuries (Eat that soup!). More complex are two courses: Step by step: from the museum to the roccolo, which accompanies the visitors to the separate branch of Costa Perla dedicated to bird catching, and The land of Barro, which includes the cultivation of grain around the schools and a scientific training at the museum focused on the problem of sustainability of our food consumption. ■

Museo Etnografico dell'Alta Brianza

loc. Camporeso - 23851 Galbiate (LC)
Tel. (39) 0341 240193
fax (39) 0341 240216
e-mail: meab@parcobarro.it
<http://meab.parcobarro.it>

Orari d'apertura

martedì/mercoledì/venerdì: 9.30-12.30
sabato/domenica: 9.00-12.30 / 14.00-18.00
Chiuso lunedì e giovedì

Biglietto d'ingresso

Intero Euro 2
ridotto Euro 1

Come arrivare al museo

in auto: dalla Superstrada Milano-Lecco, uscita Civate-Oggiono seguendo le indicazioni per Galbiate

in treno e a piedi: sulla Linea FS Milano-Monza-Molteno-Lecco, stazione di Sala al Barro con una passeggiata panoramica di 40 minuti

Per informazioni, visite guidate e laboratori didattici

Tel (39) 0341 542266
fax (39) 0341 240216
meab@parcobarro.it
<http://meab.parcobarro.it>

Sala conferenze e proiezioni, bookshop

Museo Etnografico dell'Alta Brianza

Camporeso - 23851 Galbiate (LC)
Tel. (39) 0341 240193
fax (39) 0341 240216
e-mail: meab@parcobarro.it
<http://meab.parcobarro.it>

Opening times

Tuesday/Wednesday/Friday: 9.30-12.30
Saturday/Sunday: 9.00-12.30 / 14.00-18.00
Closed Monday and Thursday

Ticket

Whole Euro 2
Reduced Euro 1

How to get to museum

by car: from the Milano-Lecco highway, exit Civate-Oggiono, follow the directions to Galbiate

by train and on foot: take the Milano-Monza-Molteno-Lecco railway, get off at Sala al Barro-Galbiate station; then a forty minutes panoramic walk

For informations, guided visits and teaching workshops

Tel (39) 0341 542266
fax (39) 0341 240216
meab@parcobarro.it
<http://meab.parcobarro.it>

Conference room and projector, bookshop



Il Monte Barro

Il Parco del Monte Barro è:



*I giardini di Villa Bertarelli
sede del Parco*



Panorama dal Barro verso Lecco

PANORAMI E SENTIERI SPETTACOLARI

Il Monte Barro è una sorta di balcone panoramico aperto a 360° sul territorio circostante costellato di monti e di laghi



Panorama dalla vetta del Barro



Camporeso – Sede del MEAB

TRADIZIONI

Museo Etnografico dell'Alta Brianza (MEAB) a Camporeso. Documenta e studia la vita quotidiana di chi è vissuto e vive in Brianza



Una sala del MEAB



Piani di Barra – Parco archeologico

ANTICHITÀ MEDIEVALI

Museo Archeologico del Barro (MAB) all'Eremo e ai Piani di Barra. Documenta il più grande insediamento di epoca gota scoperto in Italia (V-VI sec. d.C.)



Una sala del MAB



Costa Perla - Interno del Roccolo

AVIFAUNA CON LE SUE MIGRAZIONI

Stazione ornitologica sperimentale della Regione Lombardia a Costa Perla, con una sezione del MEAB sulla caccia e l'uccellazione tradizionale



Codibugnolo appena inanellato



Peonia del Barro

BIODIVERSITÀ

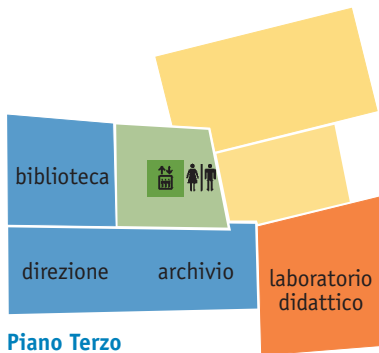
Centro Flora Autoctona (CFA) della Regione Lombardia a Villa Bertarelli. Un centro per lo studio e la tutela della flora e della biodiversità vegetale



Produzione di orchidee



MUSEO ETNOGRAFICO
DELL'ALTA BRIANZA



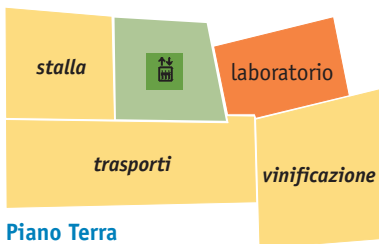
Piano Terzo



Piano Secondo



Piano Primo



Piano Terra

IL PARCO DEL MONTE BARRO

- 1 Villa Bertarelli - Sede dell'Ente Parco e del Centro Flora Autoctona della Lombardia (CFA)
Head offices of the Park and of the Native Flora Centre of the Lombardy region
- 2 Camporeso - Museo Etnografico dell'Alta Brianza (MEAB)
Ethnographic Museum of Alta Brianza (MEAB)
- 3 Piani di Barra - Parco Archeologico, insediamento ostrogoto (V-VI sec. d.C.)
Archaeological Park, Gothic settlement (V-VI centuries A.D.)
- 4 Eremo - Centro Parco con Ostello Parco Monte Barro e Museo Archeologico del Barro (MAB) - Chiesa di Santa Maria (sec. XV)
Centre Park with the Hostel Parco Monte Barro and Archaeological Museum of Barro - St. Mary's Church (XV century)
- 5 Costa Perla - Ex roccolo, sede della Stazione ornitologica sperimentale e della sezione staccata del MEAB sulla caccia e l'uccellazione
Ex hunting lodge, home of the experimental ornithological station and of the annex of MEAB dealing with hunting and bird capture
- 6 San Michele - Chiesa incompiuta di San Michele (sec. XVII) sede di eventi culturali
The incomplete church of San Michele (XVII century) location for cultural events
- 7 Baita Pescate - Centro visitatori Parco
Park Visitor Centre
- 8 Falesia di Camporeso - Palestra di Roccia
Cliffs with climbing ascents

CARTA DI IDENTITÀ DEL PARCO

Date di nascita:
Parco Regionale - 1983
Parco Naturale - 2002
Sito di Importanza Comunitaria (SIC) - 2003
Zona di Protezione Speciale (ZPS) - 2003

Ente gestore:
Comuni di Galbiate, Garlate, Lecco, Malgrate, Oggiono, Pescate e Valmadrera, la Comunità Montana del Lario Orientale - Valle San Martino e la Provincia di Lecco

Superficie: 665 ettari
Altitudine: da 200 a 922 m s.l.m.
Specie di funghi censite: circa 600
Specie di piante censite: circa 1200
Specie animali censite: circa 1000

Sede
Via Bertarelli, 11 - 23851 Galbiate (LC)
tel. 0341.542266 - fax 0341.240216
www.parcobarro.it - info@parcobarro.it



- Strade di accesso al Parco
Access road to the Park
- Strade interne al Parco
Road inside the Park
- Inizio sentiero
Start of footpath

Luoghi di ristoro Refreshment facilities

- A** Ristorante Eremo Monte Barro con Ostello Parco Monte Barro
Eremo restaurant of Monte Barro with Hostel Parco Monte Barro
- B** Ristorante Panorama
Panorama Restaurant
- C** Baita Alpini
Alpine Lodge
- D** Ristorante Eremo di San Michele
Eremo San Michele Restaurant
- E** Baita Pescate
Pescate Lodge
- F** Baita Pian Sciresa
Pian Sciresa Lodge

THE IDENTITY CARD OF THE PARK

Date of birth:
Regional Park - 1983
Natural Park - 2002
Site of Community Importance (SCI) - 2003
Special Protection Zone (SPZ) - 2003

Managing body:
Towns of Galbiate, Garlate, Lecco, Malgrate, Oggiono, Pescate and Valmadrera, the Mountain Community of Lario Orientale - Valle San Martino and the Province of Lecco

Surface area: 665 hectares
Altitude: from 200 to 922 m a.s.l.
Species of fungi present: approx. 600
Species of plant present: approx. 1200
Species of animal present: approx. 1000

Head office:
Via Bertarelli 11 - 23851 Galbiate (LC)
Tel. 0341.542266 - fax 0341.240216
www.parcobarro.it - info@parcobarro.it

È possibile richiedere la carta dei sentieri alla Sede del Parco



Regione Lombardia

