

Conf. Stampa presentazione  
**progetto RADICO ed inaugurazione del Museo RADICO**  
**venerdì 22 Novembre ore 12**

**Sala Niccolini Comune San Giuliano Terme, Pisa**  
Assessore Comune S.G.T. **Fabiano Martinelli**  
Assessore Comune S.G.T. **Francesco Verdianelli**  
Assessore Provincia Pisa **Giacomo Sanavio**  
Presidente Associazione Dimore Storiche **Riccardo Cerretti**  
Direttore Museo RADICO **Giuliano Meini**

**presentano**

**Inaugurazione Museo RADICO**  
**Museo diffuso sul Lavoro, l'Intelligenza e la Civiltà Contadina**  
**via Alcide de Gasperi 3, Rigoli, San Giuliano Terme, Pisa.**  
**Sabato 30 Novembre ore 16**

**Angelo Frati** ideatore e presidente del Museo del Castagno di Colognora di Pescaglia  
**Giuliano Meini**, direttore del Museo/Progetto RADICO  
**Fabiano Martinelli**, assessore alla cultura Comune di San Giuliano Terme  
**Francesco Verdianelli**, assessore agricoltura Comune di San Giuliano Terme  
**Giacomo Sanavio**, assessore provinciale alla tutela del territorio

Alla presenza di amministratori ed autorità locali daranno vita all'inaugurazione del Museo RADICO, Sabato 30 Novembre ore 16 via Alcide de Gasperi 3, Rigoli, San Giuliano Terme, Pisa.

Il progetto RADICO vuole dare più valore al cibo narrando la sua epopea locale raccontando la storia, dall'800 al '900, delle nostre campagne e degli uomini che l'hanno abitata partendo dagli oggetti del lavoro, della vita quotidiana e della cultura popolare che, quotidianamente e durante le Feste, li sosteneva.

Il progetto RADICO si articola su tre livelli narrativi:

**a)** le esposizioni, di cui questo Museo di Rigoli è la prima stabile e segue le due temporanee fatte all'agrifiera ed a Lucca. In progetto l'apertura di altre tre entro i prossimi 6 mesi.

**b)** il Museo a scuola: nel mese di Marzo 2014 in diverse scuole realizzeremo una piccola esposizione monotematica ed istituiremo il "mese della civiltà contadina" durante il quale, nelle scuole, faremo conferenze e lezioni monotematiche su questo tema. Ai bambini chiederemo di portare i loro bisnonni a scuola, e speriamo che ogni scuola si costruisca il proprio Museo della Civiltà Contadina.

**c)** il Museo in campo: nelle aziende agricole e negli agriturismo interessati installeremo la mostra che smonteremo ad Aprile dalle scuole, realizzando un Museo Diffuso ed una cartina che colleghi i vari punti e che possa dare al turista intelligente la possibilità di farsi una "lezione" sul territorio seguendo il percorso indicato, guardando la campagna che percorre, leggendo il materiale che produciamo, visitando i piccoli musei monotematici installati, mangiando il cibo buono collegato al Museo appena visto e, ove possibile, partecipando a momenti di cultura materiale che produciamo. Una settimana di studio materiale per conoscere, davvero, il nostro territorio.

**RADICO è un progetto dell'assoc. Radici Contadine e dell'assoc. Ortipisani Onlus**  
**Giuliano Meini 3396410863 [g.meini@radico.it](mailto:g.meini@radico.it)**  
**Lucia Paoletti 3497274045 [l.paoletti@radico.it](mailto:l.paoletti@radico.it)**

## Eroi contadini

Carlo è un fabbro che lavora in una fucina mandata avanti esclusivamente dalla forza dell'acqua corrente che, con una caduta di qualche decina di metri, muove un maglio pesantissimo col quale forgia i suoi manufatti: vanghe, pennati che non perdono mai il filo, forbici perfette. Solo carbone di legno di castagno, prodotto nel bosco lì vicino da Luigi che, con i giovani carbonai lucchesi, produce ancora carbone nei boschi di castagno, facendo "La manutenzione del bosco". Per forgiare il ferro, bisogna soffiare sul carbone: nella fucina di Carlo non c'è il mantice, ma la "tromba del vento" che è una macchina arcaica: l'acqua, cadendo da notevole altezza, ingloba l'aria che restituisce a notevole pressione nel momento in cui cade: un condotto particolare la convoglia sulla fucina e così soffia sul fuoco. Il lavoro dell'uomo che proviene dai secoli scorsi usava, come strumento, la conoscenza delle leggi della fisica, che apprese in bottega e tramandate tra generazioni, aggiungendo ad ogni generazione una nuova idea ad una macchina da lavoro, ha portato oggi alla nostra società ed alla nostra cultura. Il Museo RADICO aprirà il prossimo 30 Novembre a Rigoli, alle 4 del pomeriggio, inaugurando una nuova stagione di cultura del cibo e del lavoro contadino. Attraverso l'esposizione tematica degli strumenti e degli oggetti da lavoro dei secoli scorsi, cerca di fare il punto sulle nostre radici contadine: il lavoro di un popolo che ha coltivato non solo il cibo ma anche la nostra cultura sociale e scientifica. Gli oggetti fanno parte del Museo Radico sul lavoro, l'intelligenza e la civiltà contadina, diretto da Giuliano Meini e Lucia Paoletti, che ha trovato la collaborazione tra diversi enti pubblici e privati, tra cui spiccano l'associazione delle dimore storiche pisane, guidata da Riccardo Cerretti, L'Ortofruttifero, azienda agricola della famiglia Pacini ed i Comuni di Pisa, San Giuliano e Vecchiano, che hanno sentito la necessità di portare alle nuove generazioni le storie di chi ci ha preceduto, ma soprattutto di chi ancora oggi continua a lavorare in relazione alla natura, alle sue regole, alle sue leggi. Tutto ruotava intorno al cibo, alla sua produzione, trasformazione e conservazione, ed immergersi in quella storia può aiutare a capire meglio il mondo di oggi, che da lì trae le origini. L'esposizione mostrerà molti dei manufatti che Giovanni Lazzerini raccolse ad Avane e donò al Comitato Civico di Venturina che ne è il custode ed il promotore. Organizzato in sei sezioni tematiche, associate ai colori dominanti, porrà l'attenzione proprio sul lavoro necessario a produrre il cibo ed a custodire la terra che lo genera. Una particolare attenzione verrà data al grano antico, di cui Rosario Floriddia è sul nostro territorio il più famoso produttore e custode.

Ma questo sarà solo il primo dei molti punti che il progetto Radici Contadine porterà sul nostro territorio. L'obiettivo è di creare una rete di Musei diffusi, fortemente tematizzati, che aiutino l'esploratore delle campagne pisane a contestualizzare la produzione di cibo; a conoscere l'origine antropologica della nostra produzione agricola ed a coglierne, in pieno, il valore implicito. Come nel pane contadino, che in ogni etto porta il lavoro degli uomini che hanno coltivato i due metri quadri di grano necessari a produrlo e la conoscenza di centinaia di cucine, di cuori e di braccia che l'hanno portato a noi con quella perfezione che ritroviamo nel sapore unico che il pane toscano ha.

Questo progetto proviene dal gruppo, legato a Slow Food, che da sette anni coltiva 40 orti scolastici nelle nostre scuole: cercheremo quindi di promuovere nel Marzo del prossimo anno, il mese della "Civiltà Contadina" installando nelle scuole una piccola mostra e facendo delle semplici conferenze sulla storia del cibo pisano, specialmente grano, frutta ed ortaggi, e chiedendo ai bambini di far partecipare anche i loro bisnonni: ricostruire il rapporto intergenerazionale e tra le nuove generazioni ed il territorio, con l'obiettivo di ridare valore al cibo.

<http://www.youtube.com/user/giulianomeini/videos>