

L'Umana Dimora:

Proposta di visite ed escursioni
come momenti di educazione dello sguardo

“Noi non siamo Dio. La terra ci precede e ci è stata data. (...)”

Questa responsabilità di fronte ad una terra che è di Dio implica che l'essere umano, dotato di intelligenza, rispetti le leggi della natura e i delicati equilibri tra gli esseri di questo mondo, perché «al suo comando sono stati creati» (*Sal 148,5b*) (...) Così ci viene indicato che il mondo proviene da una decisione, non dal caos o dalla casualità. (...) La creazione appartiene all'ordine dell'amore”.

Così si esprime Papa Francesco nella Lettera enciclica sulla cura della casa comune *Laudato si'*.

Consapevole che questa responsabilità nei confronti del Creato chiama ad un compito educativo, la sede locale dell'Associazione, a partire dal 1988, continua a proporre un “incontro” con il territorio, romagnolo e non, secondo uno sguardo teso alla totalità del reale. Non si tratta però solo di mettere insieme competenze diversificate e interdisciplinari, ma di riconoscere la realtà nella sua unità originaria, come segno di un Mistero che è sempre più grande degli occhi con cui guardiamo, secondo l'antica certezza: *Unum loquuntur omnia* (tutta la realtà proclama una cosa sola).



L'UMANA DIMORA

associazione ambientalista

Sede nazionale:

Sede legale: Via Legnone, 20 - 20158 Milano
Tel. 030.3711236 - Fax. 030.3711237

Sede operativa: Via Maldenti, 7 - 7121 Forlì - Cell. 320.0282893
www.umanadimora.it

Sede locale:

Via Maldenti, 7 - 47121 Forlì (sede legale)
Tel. e Fax. 0543.540250

segreteria@umanadimorafc.it
Via Fratelli Cairoli, n. 168 - 47521 Cesena - Tel. 329.2103132
umanadimoracesena@libero.it

www.umanadimorafc.it



Brema Contabilità s.r.l.

Via Anita Garibaldi, 12 - 47100 Forlì
Tel. 0543-29721 Fax 0543-30402



VERNICI FORLÌ

Viale Bologna n. 296 - 47122 Forlì (FC)
Tel. 0543.754424 - Fax 0543.756834



Compagnia delle Opere

via Legnone, 20 - 20158 Milano
Tel. 02.673961 - Fax 02.67396230
Sito Internet: www.cdo.org



In collaborazione con:



L'UMANA DIMORA

associazione ambientalista

2018

Trent'anni della nostra storia.
“Custodire e coltivare” la Terra

Antonio Feoli o Francesco Mazzuoli, Veduta dell'ultimo tratto della strada presente che da Pianetto va a Galeata, s. d. [ma 1788], particolare. Firenze, Biblioteca Nazionale Centrale

Trent'anni della nostra storia. “Custodire e coltivare” la Terra

A trent'anni dalla nascita dell'Associazione L'Umana Dimora è opportuno riandare al nucleo dell'idea fondativa. Più volte Papa Francesco ci ha ricordato che il Creatore ha affidato la Terra all'uomo perché la coltivasse e la custodisse (Gen. 2, 15) e da essa traesse il suo nutrimento. Nel corso della storia umana – particolarmente nell'ultimo secolo - il mandato biblico «Siate fecondi e moltiplicatevi, riempite la terra; soggiogatela e dominate sui pesci del mare e sugli uccelli del cielo e su ogni essere vivente, che striscia sulla terra» (Gen. 1:28) è stato interpretato con modalità di dominio assoluto, che hanno anche stravolto e danneggiato i delicati equilibri naturali. Ma è anche vero che esistono diffusi e significativi esempi di equilibrata presenza ed uso delle risorse, alle quali si deve la bellezza e la specificità di territori, anche famosi. Un fattore determinante è rappresentato dalle sistemazioni agrarie, che scandiscono percorsi, insediamenti, campi, acque ed alberature secondo le esigenze specifiche delle diverse colture. Il territorio si copre di primaverili colori nelle aree frutticole, si apre su ampi orizzonti nelle aree di bonifica scandite da filari di pioppi, ammantate le sue pendici di un vello erboso nei prati falciabili e nei pascoli o di un severo verde scuro nei boschi e nelle foreste che trascolorano nei gialli e nei rossi autunnali. Alla viticoltura ed olivicoltura si devono sistemazioni ed insediamenti anche antichi; grazie all'attuale periodo favorevole di queste attività agricole di eccellenza, molti di essi tornano ad essere vitali.

Il tema proposto quest'anno dall'Associazione riguarda esempi nei quali la diffusa presenza dell'uomo agricoltore, realizzata con modalità rispettose delle caratteristiche proprie dell'ambiente nel quale è inserito, non si limita alla passiva custodia del bene ricevuto, ma lo gestisce attivamente, per goderne i frutti ed aumentarne il capitale.

LE USCITE



aprile

VITICOLTURA DI RISCOPERTA NELLA PRIMA COLLINA FAENTINA: ORIOLO "DEI FICHI" (in bicicletta)

La prima collina faentina vede la presenza di terreni sciolti o di medio impasto, dovuti all'affioramento di sabbie depositatesi in ambiente marino a ridosso della costa e adatti alle colture specializzate, in particolare frutteti e vigneti. Riguardo a questi ultimi, accanto ai vitigni storici dell'Albana, del Sangiovese e del Trebbiano solo in queste terre esiste ed è stato sapientemente riscoperto un vitigno denominato Centesimino, dal soprannome del viticoltore che lo ha conservato a metà degli anni '50 del secolo scorso. In questo contesto paesaggistico di pregio si colloca, sulla cima di un piccolo rilievo, la possente mole esagonale della Torre di Oriolo, eretta nel 1475 quale caposaldo del sistema difensivo faentino.

AGRICOLTURA BIOLOGICA TRA ANTICHE CORTI RURALI NEL MEDIO POLESINE DI ROVIGO (in bicicletta)

Il medio Polesine di Rovigo, compreso tra l'Adige e il Po, presenta i caratteri tipici dei territori di bonifica: partizioni vaste e regolari dei campi, solcati da scoli lunghi e rettilinei. In questo contesto il canale naviglio Adigetto, in realtà un antico paleoalveo dell'Adige, disegna un tracciato sinuoso e ricco di anse, lungo il quale si addensa l'insediamento umano, costituito da piccoli nuclei e corti rurali, alcune delle quali, risalenti al sec. XVI, presentano un notevole pregio architettonico. Qui si incontrano aziende agricole che seguono il metodo biologico e prestano una particolare attenzione agli aspetti ambientali, con l'impianto di siepi, bande tampone e colture a perdere ai fini faunistici.



maggio



2-3

giugno

LA "VALLE DEI CILIEGI" (in bicicletta)

Con questo nome è conosciuta la valle del fiume Panaro al suo sbocco nell'alta pianura, tra Marano e Vignola, fino a Spilamberto e oltre; il largo greto del fiume è infatti circondato da migliaia di piante di Ciliegio che ne fanno il centro della coltivazione arborea più prestigiosa e redditizia dell'Emilia-Romagna, riconosciuta dalla Comunità Europea come IGP dal 2012. Altre produzioni tipiche sono i salumi e l'aceto balsamico tradizionale. Questo lembo di territorio è anche denominato "Terre dei castelli", per la presenza di numerosi nuclei fortificati e rocche turrette, tra le quali emerge per importanza quella di Vignola.

DALL'APPODERAMENTO AGRICOLO ALLA SELVICOLTURA PRESSO CASTEL DELL'ALPE (ALTA VAL RABBI)

L'inclinazione degli strati della Formazione Marnoso-Arenacea, che costituisce geologicamente tutta l'alta valle del Rabbi, ha fatto sì che molte valli laterali presentino versanti a Nord dirupati e scoscesi, mentre quelli a Sud sono caratterizzati da pendenze più dolci e terreni fertili, storicamente utilizzati ai fini agricoli con la costituzione di "poderi", un tempo in larga parte condotti a mezzadria. In seguito allo spopolamento del secondo dopoguerra, questi terreni sono stati riconvertiti al pascolo o alla selvicoltura per la produzione di legname da opera, avviando all'alto fusto i boschi di Abete e Faggio.



giugno



30

agosto



3

settembre

BOSCHI E MALGHE DELLA VAL DI FIEPPE

La Val di Fiempe comprende il corso medio del T. Avisio (da Moena a Molina) ed è fiancheggiata da due imponenti catene montuose che gradatamente discendono al fondovalle: quella porfirica del Lagorai, a SE, e quella dolomitica del Latemar con contrafforti porfirici, a N e O. La prima, per la sua posizione, fu trasformata dagli Austro-ungarici, nella Grande Guerra, in una linea difensiva (di cui restano postazioni e trincee, in parte restaurate) e fu teatro di sanguinosi scontri. Nel paesaggio della valle si distingue il verde più cupo dei boschi (soprattutto di Abete rosso, ma anche di Larice, Abete bianco, Pino silvestre e Pino cembro) dal verde più tenue dei prati e dei pascoli, dove si svolge ancor oggi una ricca attività zootecnica incentrata sulle malghe. Nella confluyente Val Travignola sorge la storica foresta di Paneveggio, dove crescono i rari "abeti di risonanza", utilizzati per la liuteria fin dai tempi dei celebri Stradivari.

I PASCOLI DEL M. COMERO

Il Monte Comero (m 1371), insieme con il vicino Monte Fumaiolo, presenta caratteristiche diverse rispetto al rimanente Appennino romagnolo: è infatti costituito da rocce alloctone (arenarie di Monte Senario), poggianti su un letto di argille scagliose (Liguridi). I terreni sono poveri e poco adatti all'agricoltura, utilizzati quindi per la coltivazione del Castagno o a pascolo, non solo ovino o caprino ma anche bovino. Frutto peculiare di quest'area è la Pera cocomerina, presidio Slow Food, il cui nome deriva dal colore della polpa, ricca di antociani.



settembre



ottobre

UN BOSCO "COLTIVATO": I CASTAGNETI DI MARRADI IN VAL LAMONE

In Val Lamone la presenza di potenti stratificazioni di arenaria ha dato origine alla formazione di un terreno sciolto, fresco e profondo, che ha favorito la diffusione del Castagno, il cui frutto integrava le disponibilità alimentari in un contesto territoriale non adatto alla coltura dei cereali. In particolare Marradi è la patria del cosiddetto "Marron buono", varietà locale molto pregiata del Marrone del Mugello, che dal 1996 si fregia del riconoscimento dalla Comunità Europea come IGP.

L'ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI" DI PENNABILLI (E DINTORNI)

Nato da un'idea di Tonino Guerra, che lo definì "un museo dei sapori", l'"Orto dei Frutti Dimenticati" di Pennabilli raccoglie alberi da frutto che oggi, non essendo più coltivati, stanno scomparendo: svariate specie di mele e di pere, bacche e frutti di bosco, la corniola, il giuggiolo, l'uva spina, la ciliegia cuccarina, il biricoccolo, il sorbo, il nespolo e altri. L'Orto è posto in un contesto paesaggistico e storico-culturale di rilievo: oltre al vicino centro storico di Pennabilli, si segnalano, in località Ponte Messa, la Pieve, di ricostruzione romanica (secc. XI-XII) e il Molino Ronci, ad acqua con antiche macine in pietra tuttora funzionanti.



ottobre



novembre

TRA GLI ULIVI DI BRISIGHELLA

Nel territorio di Brisighella, la natura del suolo ed il particolare microclima, dovuti alla presenza della Vena del Gesso, hanno favorito la coltivazione dell'olivo, in particolare di alcune sue cultivar autoctone che conferiscono caratteristiche di tipicità all'olio extravergine qui prodotto: la "Nostrana di Brisighella", la "Ghiacciola", l'"Orfana" e la "Colombina", la cui raccolta, nel mese di Novembre, avviene ancora tradizionalmente con il metodo manuale (brucatura). Accanto agli impianti più recenti, caratterizzati da un sistema di coltura specializzata, sono riconoscibili quelli più antichi, nei quali l'olivo è sempre promiscuo con la vite.

AVVERTENZE

- Le uscite sono riservate agli associati in regola con il pagamento della quota annuale.
- Le date indicate nel presente programma sono suscettibili di possibili variazioni in funzione delle condizioni meteorologiche o altro.
- Le modalità di trasporto, gli orari e il luogo di ritrovo vengono fissati e comunicati agli associati di volta in volta.
- I minori sono ammessi solo se accompagnati.
- L'Associazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose durante le escursioni.