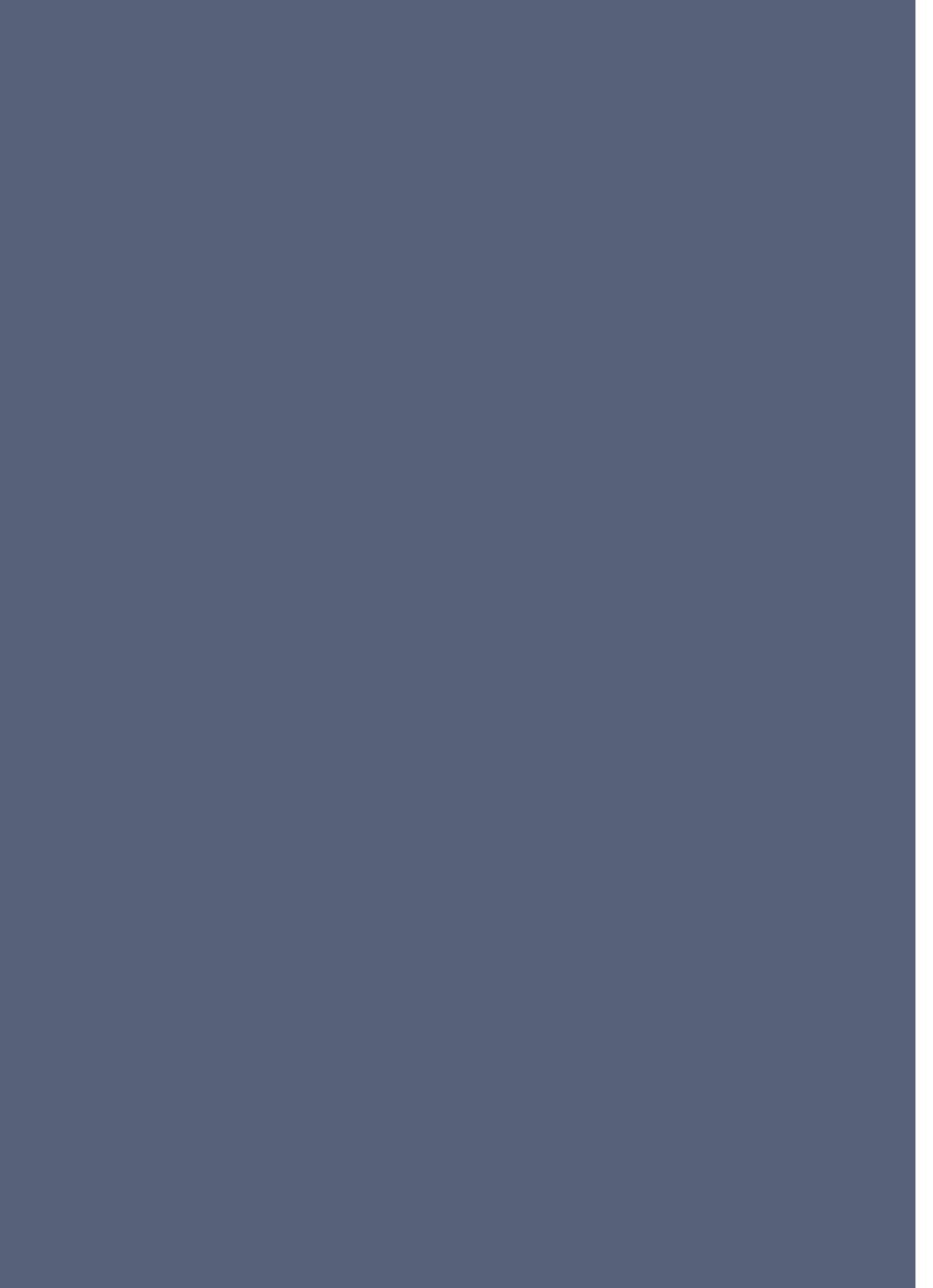


# HERBA *lētā*





# QUANDO L'ARIA SAPEVA DI ZUCCHERO

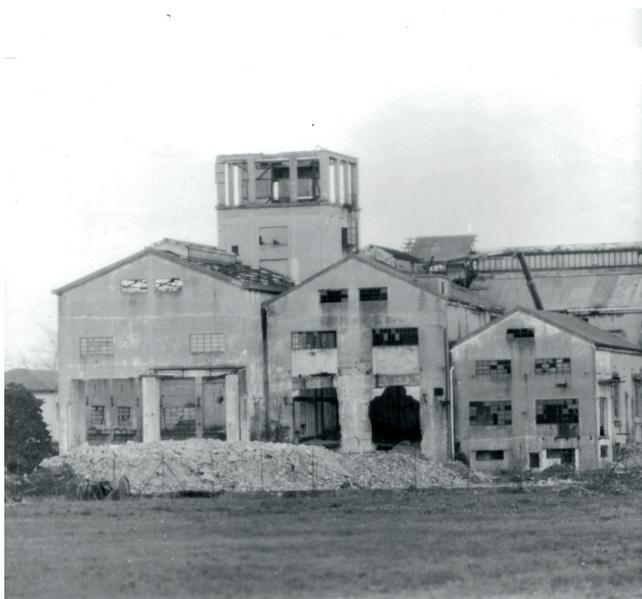
DI GIUSEPPE MURONI

L'industria saccarifera è stata, per diversi decenni, la protagonista indiscussa nella vita delle comunità tradizionali di una porzione di penisola italiana a vocazione prettamente agricola. Ha cambiato i connotati di molti luoghi marginali, di confine, spesso lontani dai grandi insediamenti produttivi delle popolose città a trazione capitalista e di tradizione industriale, e talvolta distanti dalle reti infrastrutturali che costellano le aree più sviluppate del nostro Paese. Per studiare la storia dello zucchero in Italia bisogna abbandonare i centri nevralgici della finanza, i palazzi dei consigli di amministrazione delle grandi aziende di Milano o Genova, le stamperie dove venivano impressi i manifesti pubblicitari patinati di un bene di largo consumo; occorre partire dai luoghi, dal paesaggio, dalle architetture residuali degli stabilimenti, quindi da ciò che oggi appare secondario, non essenziale, insignificante, futile.

È necessario, perciò, analizzare il fenomeno nella sua complessità mettendo in relazione il passato remoto, l'imperfetto e il presente, in un esercizio di divaricazione dello sguardo

che prova a mettere a fuoco i momenti salienti di un percorso lungo oltre un secolo; più enigmatico e incerto, invece, resta il futuro semplice, e per ciò proveremo a non contemplarlo. Non solo, le relazioni tra città-campagna, memoria-storia orale, lavoro-felicità potrebbero essere ulteriori vie da perseguire per una più attenta valutazione antropologica del fenomeno.

Il cuore pulsante dell'indotto bieticolo è stata la Pianura Padana: in Emilia-Romagna e Veneto, per tutto il «secolo breve», si registra una «densità saccarifera» senza eguali in termini di numero di stabilimenti e di area messa a coltura. Ferrara e la sua provincia, poi, territori rurali in cui i grandi agrari han sempre avuto un peso po-



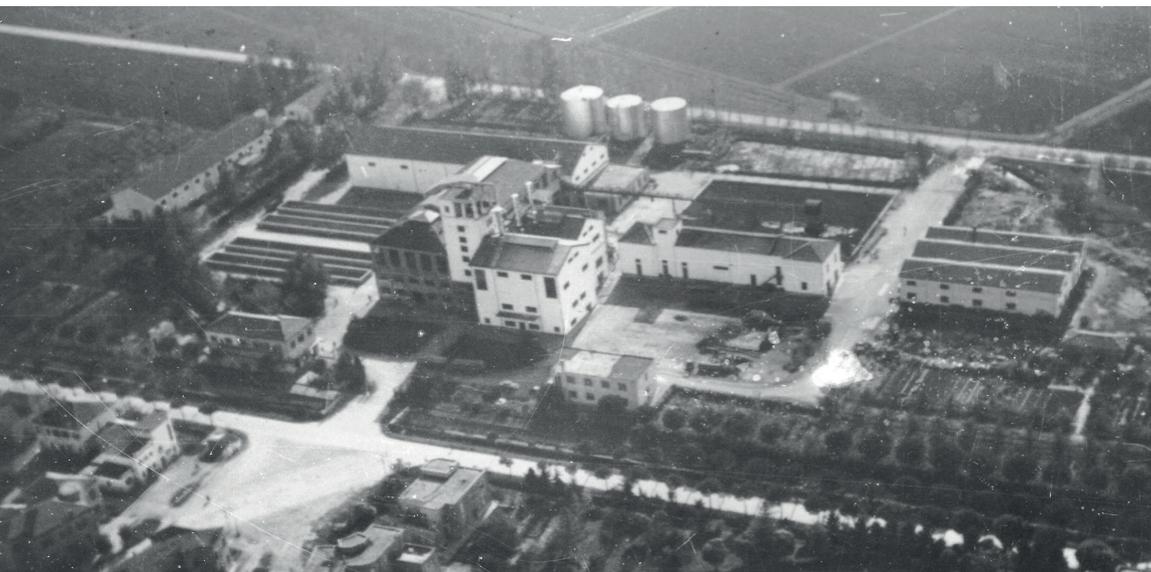
*Distilleria Sada*

litico negli indirizzi economici, han visto nascere, con il sopraggiungere della rivoluzione industriale apportata dall'edificazione dei primi fabbricati, l'inizio di una nuova epoca. Ma fermiamoci un attimo, riportiamo indietro nel tempo le lancette della storia e cominciamo dal passato remoto.

### **PASSATO REMOTO**

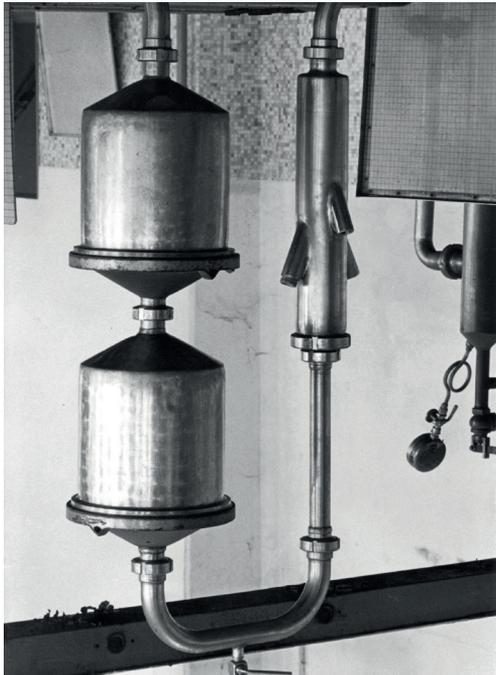
Nei primi dell'Ottocento Napoleone Bonaparte, nel mezzo della guerra economica contro l'Inghilterra, vide scomparire dai salotti parigini lo zucchero di canna; di conseguenza incoraggiò la sperimentazione di nuove metodologie di lavorazione della bietola e incentivò l'apertura di arcaici zuccherifici supportando l'imprenditore Benjamin Delessert. Il corso della storia cambiò improvvisamente, e anche dopo il Congresso di Vienna la produzione bieticola conobbe un'ascesa inarrestabile in tutta Europa. Il Regno d'Italia, Paese giovane e ancora in cerca di un'identità culturale ed industriale, che era già stato coinvolto dalla

riforma napoleonica del settore, si affacciò alla «crisi di fine secolo» in ritardo. Emilio Maraini, un imprenditore di Lugano che riuscì a ben interpretare il sentimento dell'«uomo d'avanguardia», investì buona parte dei suoi denari a Rieti, recuperò un vecchio stabilimento e inaugurò l'industria dello zucchero tricolore. Siamo solo nel 1887. Nel continente europeo, nel frattempo, si assistette ad un aumento dei consumi di saccarosio e lo zucchero fu eletto a prodotto che ben rappresentava l'atmosfera scanzonata e leggera della Belle Époque. La concorrenza spietata e il nazionalismo che spirava un po' in tutta Europa, però, avrebbero di lì a poco fatto vacillare i rapporti economici tra le grandi potenze. Il primo tentativo importante di regolamentazione della produzione saccarifera fu con la cosiddetta Convenzione di Bruxelles del 1902. A fine Ottocento alcuni Stati europei, che da poco erano riusciti a coprire il fabbisogno interno, tentarono, grazie ad incentivi pubblici, di vendere parte del prodotto sul mer-





*A sinistra: distilleria Sada vista aerea;  
in alto: donne durante la scollettatura;  
sotto: alambicchi.*



cato internazionale. Austria-Ungheria, Belgio, Germania, Francia, Olanda, Gran Bretagna, Svezia, Norvegia e Italia si accordarono per ridurre le forme di protezione e di sostegno diretto, puntando sull'espansione dei consumi. L'accordo di Bruxelles, invece, diede all'Italia la possibilità di mantenere un regime doganale protettivo, i produttori nazionali potevano così controllare il mercato interno; la contropartita, però, fu la rinuncia di esportazione dello zucchero del Bel Paese. La Convenzione, se da un lato ci tagliò fuori dal mercato che contava, dall'altro ci offrì la possibilità di far crescere un settore che ad inizio Novecento stava muovendo i suoi primi passi. Se nel 1898 esistevano solo cinque fabbriche (Rieti, Savigliano, Legnago, Senigallia e Sarmato), nel 1899 se ne potevano contare 13, e nel 1902 si arrivò a 33, per metà dislocate nella Bassa padana. Per Ferrara significò una implementazione di strutture produttive che portò alla prima vera industrializzazione del territorio: si entrava tardivamente nell'era delle ciminiere. Lo si dovette principalmente a capitali e personalità provenienti da fuori provincia, in primis Adriano Aducco, titolare dal 1894 della cattedra ambulante di agricoltura di Ferrara e direttore del comizio agrario, che iniziò a sperimentare la coltivazione della radice, dopo una martellante campagna informativa avuta luogo sulla stampa locale. I campi sperimentali passarono dai 16 del 1896 ai 30 del '97 ai 43 del 1898; gli industriali osservavano dietro l'angolo e nel 1899 venne costruito a Codigoro il primo zuccherificio



Eridania. Nello stesso anno furono innalzati due stabilimenti a Pontelagoscuro, ben collegati dal punto di vista infrastrutturale. Per la nuova coltivazione tirava il vento in poppa: Aducco promosse, poco distante dalle mura e dalla stazione ferroviaria cittadina, lo Zuccherificio Agricolo Ferrarese, che entrò in funzione nell'agosto del 1900; oggi restaurato, ospita il polo scientifico-tecnologico dell'Università. Tutte le premesse per un'incredibile età dell'oro erano gettate.

### **IMPERFETTO**

Non si capirebbe questa fase storica, che rappresentò la preistoria del comparto saccarifero italiano, senza tener conto del fermento tecnico-scientifico senza precedenti che investì tutto il settore. A Rovigo entrò in scena Ottavio Munerati, un agronomo rodigino dalla caratura internazionale. La capitale del Polesine divenne un centro di prima importanza grazie a Munerati:

nel 1908 diede alle stampe il libro «La coltivazione della bietola zuccherifera», che rappresentò per diversi decenni un'affidabile guida per i tecnici e i bieticoltori, e nel 1914 fondò la Regia Stazione sperimentale di bieticoltura, una delle prime istituzioni pubbliche di ricerca dedicate esclusivamente alla barbabietola. Successivamente pubblicò il suo lavoro più importante (1920): «Osservazioni e ricerche sulla barbabietola da zucchero. Parte prima» (in Atti della Regia Accademia dei Lincei, 5, pp. 173-322), si occupò della cercospora, una malattia fungina in grado di causare ingenti riduzioni produttive, e il suo prestigio permise di abbandonare il sistema di pagamento «a peso» delle bietole, metodo che dava luogo a forti contrasti tra agricoltori e industria.

Così, accanto ai primi edifici che producevano principalmente zucchero grezzo furono affiancate fabbriche di raffinazione. A poco a poco il com-

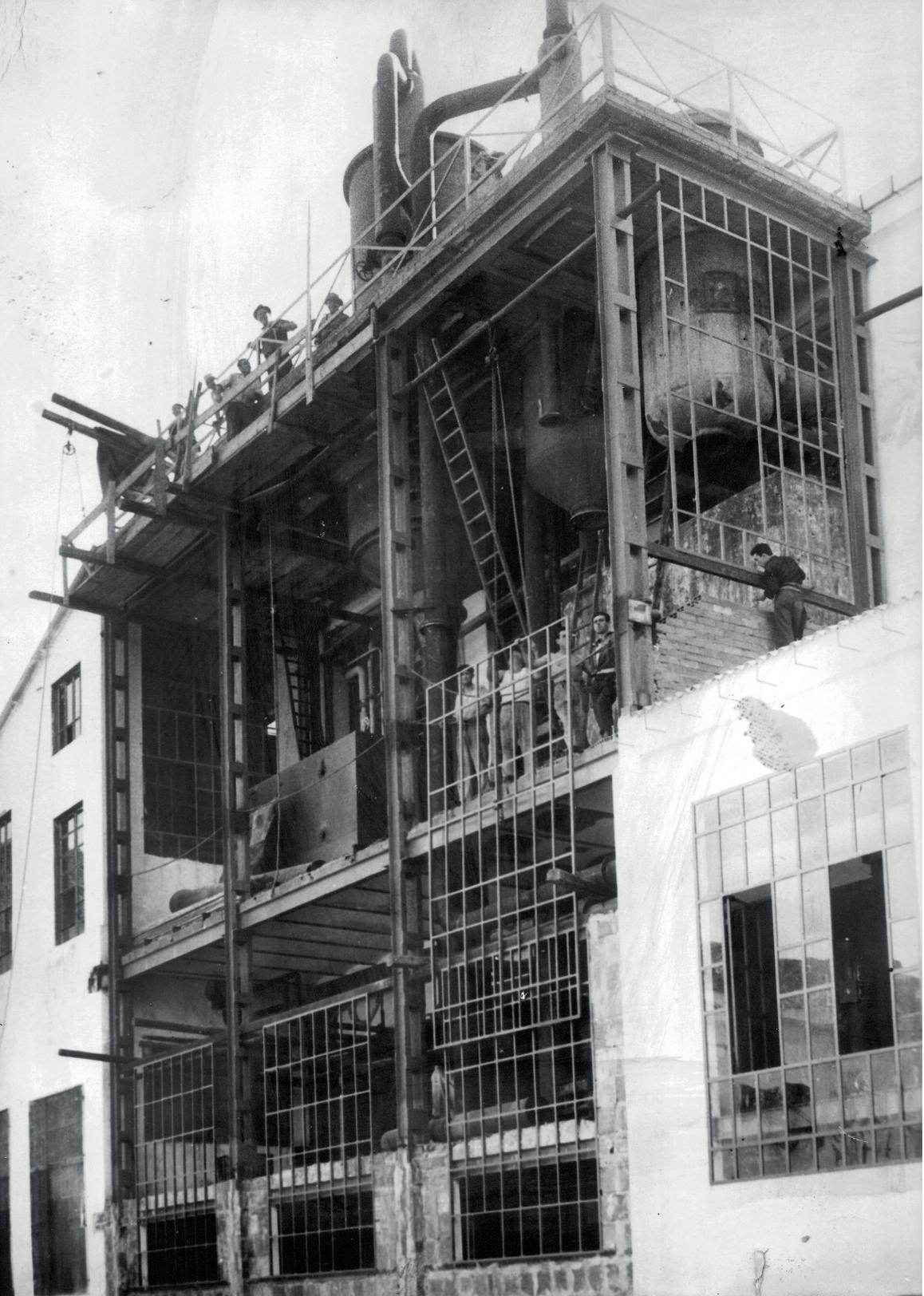
parto raggiunse una discreta maturazione e la più grande pianura d'Italia vide spuntare ciminiere, stabilimenti, officine, laboratori; non solo: vennero implementate e ammodernate le strutture viarie, nacquero nuove professionalità e il bracciantato agricolo subì un processo di «acculturazione meccanica» entrando in contatto per la prima volta con gli ingranaggi, i dispositivi automatici e i ritmi ripetitivi della fabbrica. Degno di nota era il respiro occupazionale dato dall'importante indotto collegato alla trasformazione della barbabietola: dalla semina ai lavori preparatori, dal diradamento alla sarchiatura all'iter della lavorazione che avveniva all'interno dell'impianto. Nel 1912 sorse a Bondeno lo stabilimento della Società Saccharifera Lombarda, nel 1924 entrarono in funzione gli zuccherifici di Jolanda di Savoia, di Migliarino e di San Biagio d'Argenta, nel 1938 quello di Tresigallo, nel

1952 quello di Comacchio, nel 1955 fu la volta di Portomaggiore e nel '60 di Ostellato, senza dimenticare quello già attivo di Migliaro. Ferrara e provincia erano, innegabilmente, il regno dello zucchero: soprattutto nei mesi estivi si poteva osservare un brulicante formicaio di manodopera che si muoveva da est a ovest del territorio estense.

Gli zuccherifici cambiarono il paesaggio della pianura, i ritmi di vita dei paesi rurali, i suoni e gli odori di migliaia di persone. Fu un cambiamento antropologico, socio-economico, culturale. Una questione di poetica dell'attesa: in inverno si aspettava l'estate per andare a "far la campagna" e in estate ci si immergeva in atmosfere suggestive di fatica ed evasione che diventavano presto memoria. Il profumo denso di

*A sinistra: magazzino di zucchero;  
sotto: zuccherificio Cirelli*





polpe esauste e di zucchero bruciato, la coda dei carri in attesa di oltrepassare i cancelli d'ingresso per scaricare le bietole raccolte nelle campagne circostanti, i canali della distilleria in cui mutava la limpidezza delle acque, il fischio delle sirene che dettavano gli intervalli temporali della vita di provincia, le luci accese durante tutta la notte, sono istantanee impresse nella memoria collettiva di chi è riuscito a vivere o ad abbracciare con lo sguardo quel recente passato.

### **PRESENTE**

Poi qualcosa cambia. Contingenze storiche, cambiamenti economici, scelte locali e sovranazionali fanno pian piano arenare il settore. A partire dagli anni '70 inizia a chiudersi il sipario su una storia fulminante dell'economia italiana. Se a metà anni '60 viene raggiunto il numero massimo di zuccherifici in attività, 78 nell'intero Paese,

nel 1992-93 gli stabilimenti si erano ridotti a 25, 19 nel 2005, 4 nel 2009. Oggi in tutta Italia sono rimasti aperti gli zuccherifici di Minerbio e di Pontelongo della cooperativa Coprobi. Restano gli scheletri della storia, i luoghi abbandonati, i silenzi dove regnava il rumore. L'archeologia industriale va a braccetto con l'archeologia sentimentale in questa immensa pianura Padana di confine. L'eredità di quel Novecento non poi così tanto lontano non sempre trova traccia nelle politiche culturali di oggi; il lavoro di riappropriazione del nostro passato non può che passare da percorsi artistici, multisensoriali, evocativi che cristallizzino un patrimonio comune oggi più che mai evanescente e in via di dismissione.

*A sinistra: ampliamento saturazione; sotto: lo zuccherificio di Codigoro oggi (Foto di Silvia Gelli);*



# LE VIDEO INSTALLAZIONI IN MOSTRA

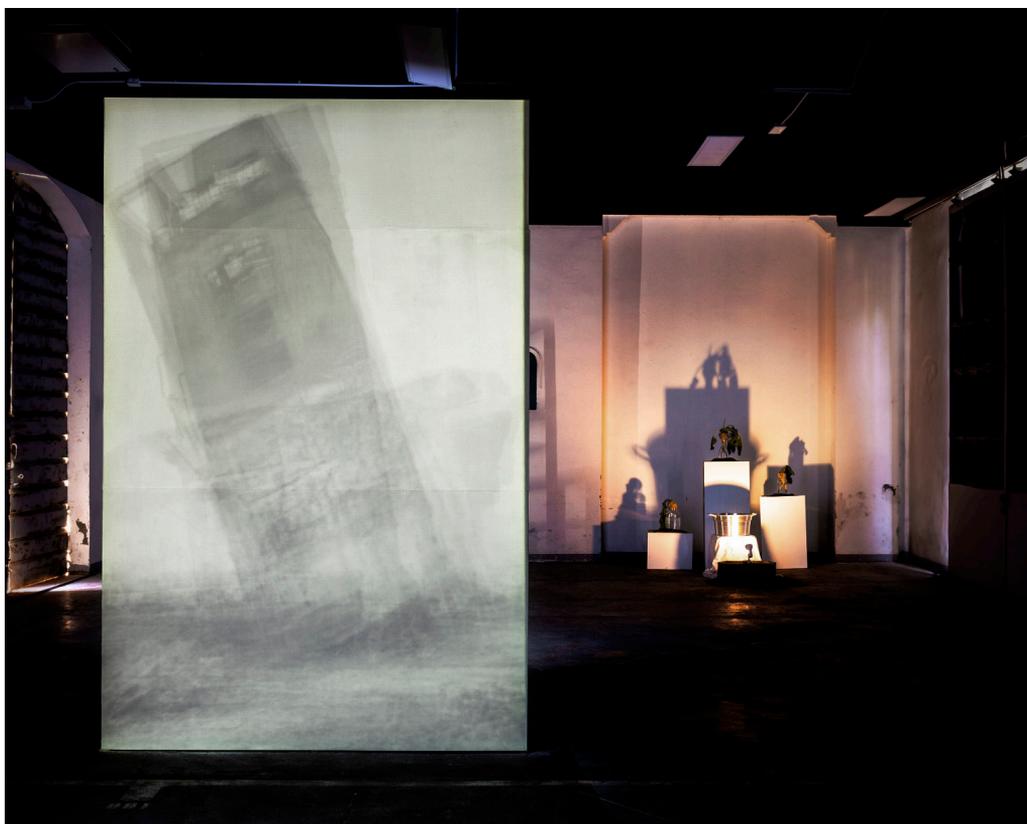
DI VANESSA WELLINGTON

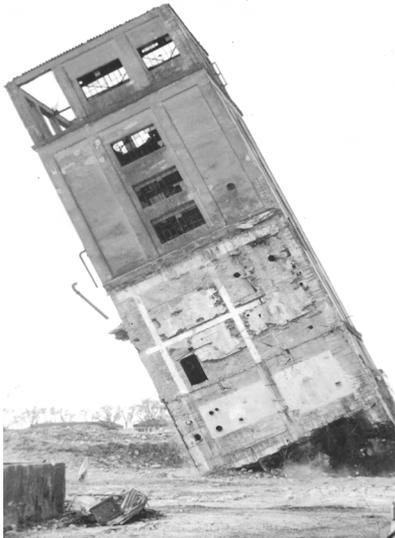
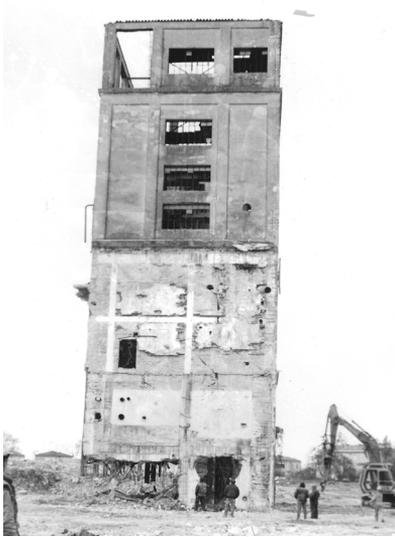
## **LA TORRE CHE CADE**

Una torre, ormai logorata dal tempo, cade a terra in un movimento lento e ripetitivo. L'occhio della fotocamera la segue e la blocca nell'attimo in cui sta per schiantarsi, un senso di sospensione pervade lo spettatore, poi si acca-

scia al suolo, scomparendo in una nuvola di polvere e silenzio. Le immagini che vediamo sono l'abbattimento della torre della distilleria di Tresigallo nel 2003, scelta come simbolo dello smantellamento delle ultime industrie saccarifere presenti nel ferrarese.

*Installation view; a destra: still da video demolizione della distilleria di Tresigallo, Aprile 2003*







GRISU





14-14



14-14



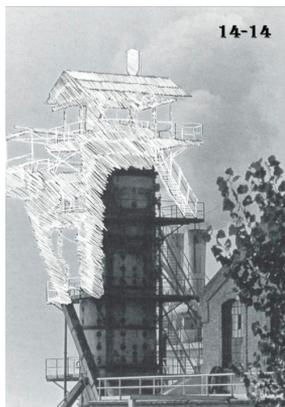
14-14

### **CANCELLATURE**

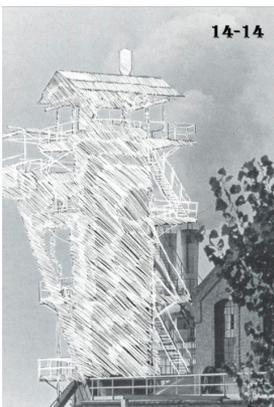
Nel video assistiamo alla rielaborazione digitale di alcune foto d'archivio, in cui si cerca di riportare alla luce il patrimonio storico degli zuccherifici. Gli edifici vengono cancellati, ricostruiti, rimessi in funzione e lo zucchero ripercorre nuovamente i macchinari.



14-14



14-14



14-14



14-14

### LA VARIANTE DEL TEMPO

I passi degli spettatori echeggiano in una stanza semivuota. Una lancetta scandisce il silenzio della scena. Pochi elementi davanti a noi: dei piedistalli bianchi, delle brocche in vetro colme d'acqua, una bacinella in metallo, una cassetta in legno piena di terra, alcune barbabietole. Due donne si dirigono verso questi oggetti, disposti come se fossero un altare, mentre la proiezione di un orologio fa da sfondo all'azione che sta per compiersi.

È così che Roberta Cacciatore e Chiara Venturini danno il via ad un rituale di purificazione. La barbabietola diventa l'oggetto di adorazione, viene dolcemente accarezzata; mentre l'acqua la purifica, la terra la sporca: elementi fondamentali per la sua vita. Il tutto viene svolto con gesti dolci e accurati. Nel frattempo i secondi scorrono dietro di loro.

Il tempo costituiva una variante molto importante nella lavorazione delle barbabietole: esse erano soggette a facile deterioramento, per cui gli operai avevano una routine meticolosa, i cambi turno dovevano avvenire in modo rapido e non era contemplata la distrazione.

Roberta si posiziona dentro la cassetta in legno e si lascia cospargere di terra da Chiara e viene purificata.

Ora silenzio. Una sirena echeggia in lontananza, si fa sempre più forte, fino a raggiungere la scena. Il turno è finito, le due protagoniste lasciano l'altare, mentre noi rimaniamo a contemplare le reliquie del rituale.



*In questa pagina foto dietro le quinte di Davide Mari; nella pagina seguente installation view.*







# HERBA BĒTA TRA AMARCORD E RIGENERAZIONE: QUANDO LA MEMORIA RISCRIVE LA STORIA

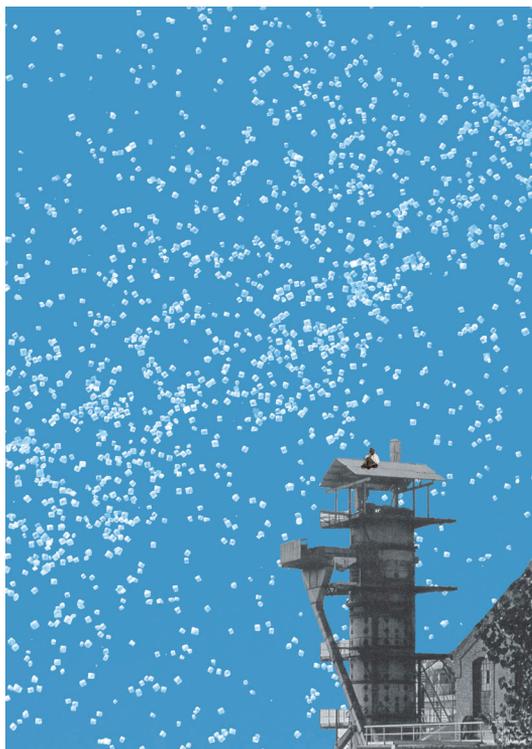
DI ORNELLA D'AGNANO

## *Rievocare ricordi come esercizio antropologico e socio-culturale*

Fino a che punto è possibile appropriarsi di ricordi - sopravvissuti all'abbandono e alla distruzione - per rievocare una storia che rischia di consumarsi o di restare sopita? Dal tentativo di dare una risposta creativa a questa domanda nasce Herba bēta, dal latino barbabietola da zucchero; un progetto artistico che, come una matrioska, contiene in sé parti interconnesse di una storia più grande, quella dell'industria dello zucchero a Ferrara. Da una parte la produzione saccarifera e le sue fasi iterative di lavorazione; dall'altra il lavoro all'interno degli zuccherifici e la rievocazione di un'antologia di voci che racconta il territorio e la comunità estense. Da qui una mostra, una restituzione aperta alla città e ai suoi cittadini. Le opere in esposizione attraversano i linguaggi, spaziano dal vi-

deo alla performance e si costituiscono come estratti di memoria capaci di riscrivere il presente e ragionare, collettivamente, sulle prospettive future.

Il punto di partenza è stato un lavoro di ricerca condivisa, sviluppato nel contesto di un workshop intensivo, che ha indagato le vicende legate alla





produzione industriale degli zuccherifici di Ferrara. Un gruppo eterogeneo di artisti visivi, fotografi, illustratori, performer, operatori culturali e progettisti, guidati dall'artista Andreco, ha lavorato in sinergia con alcuni membri della comunità ferrarese ragionando sul tema della rigenerazione culturale.

Sono diversi gli zuccherifici dismessi sul territorio di Ferrara: alcuni sono in stato di abbandono, altri invece sono stati recuperati attraverso interventi di trasformazione. Proprio da una riflessione sulla rigenerazione urbana si è sviluppato e stratificato il concept del progetto Herba bēta; l'intervento sul territorio - che si muove tra spazi

aperti e chiusi della città - è partito da una necessità chiara: dare alla restituzione artistica un habitat di senso che mettesse in conversazione le strutture architettoniche degli zuccherifici, giganti di cemento ormai in silenzio, con i ricordi e le memorie plurime e intergenerazionali di cittadine e cittadini di Ferrara, tutti ex dipendenti dell'industria saccarifera tra gli anni '70 e i primi del 2000.

Attraverso un lungo processo di ricerca, demolizione, ricostruzione e rifunzionalizzazione concettuale di stimoli visivi e sonori è stato possibile risignificare luoghi, parole e flashback legati al contesto ferrarese delle stagio-

ni di raccolta e trasformazione industriale della barbabietola da zucchero.

Dal contatto diretto con alcuni ex operai stagionali è venuto fuori uno scrigno di ricordi sopiti e racconti di vita che, sotto forma di materiale audio e video, ha costituito il punto di partenza per la creazione dell'esposizione collettiva.

Dalle rielaborazioni grafiche del materiale d'archivio fotografico nascono 28 poster, di vari formati, che si riversano nelle vie della città a incontrare la gente, presentando sotto una luce nuova immagini che fanno parte, a tutti gli effetti, della storia della terra dello zucchero. I lavori sono stati realizzati a partire da fotografie storiche che ritraggono luoghi e lavoratori all'opera nelle varie fasi di produzione, dalla raccolta alla trasformazione di quello che è diventato quasi un simbolo esteso: la barbabietola.

Accomunate dalla presenza del colore carta da zucchero, che contrasta col bianco e nero degli scatti d'epoca, le opere raccontano – ciascuna con il proprio stile e la propria tecnica d'esecuzione – la storia di uomini e donne che hanno dedicato anni della loro vita al lavoro negli zuccherifici.



Montagne di barbabietole.

Pioggia di zollette.

Piccole radici sporche di terra che come pattern riempiono gli spazi e richiamano la ripetitività delle attività che si svolgevano in fabbrica.

Loro bianco - in tutte le sue forme - campeggia tra le immagini e, insieme a lui, le mani, gli occhi e i corpi che in quei luoghi hanno trascorso il proprio microcosmo di vita.

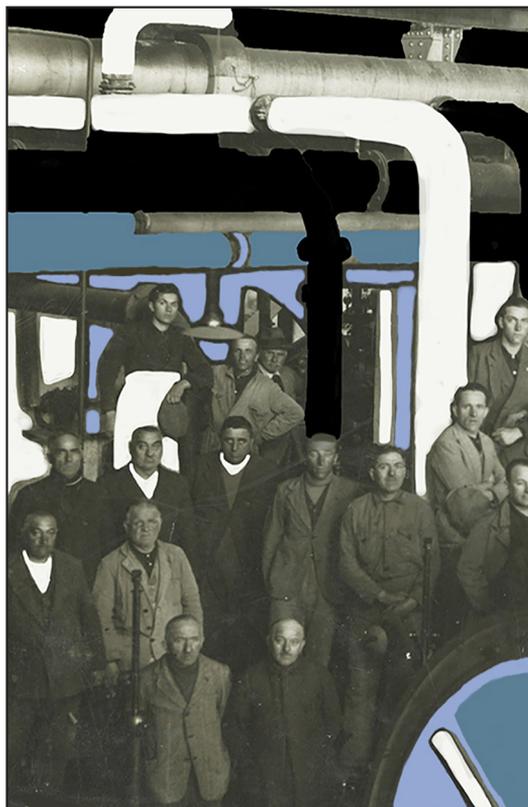
Oltre ai manifesti affissi per la città, le opere ritornano all'interno della prima sala di Consorzio Factory Grisù ad ac-



cogliere i visitatori e le visitatrici, creando un rapporto di continuità tra l'interno e l'esterno, tra la città e l'ex caserma dei Vigili del Fuoco. Non a caso la mostra è ospitata proprio all'interno di uno spazio rigenerato.

Il percorso prosegue e conduce in un interspazio dove – ancora una volta, ma in modo diverso – si ricorda il lavoro nelle fabbriche di barbabietola: si riceve un cartellino che viene timbrato - come accadeva all'inizio delle giornate lavorative - per segnare, in questo caso, il tempo d'inizio della fruizione. Il timbro dà accesso all'ex sala delle macchine in cui, avvolti nel buio, si vive un'esperienza crossmediale.

Al centro della sala, una torre alta tre metri - costruita ad hoc per l'occasione - fa da supporto alla proiezione di un video che mostra il crollo di una parte della distilleria della vicina Tresigallo. L'installazione genera un cortocircuito percettivo che vede sovrapporsi la distruzione alla creazione. Il racconto in bianco e nero del crollo è stato realizzato a partire da vari fotogrammi scattati da un ex lavoratore del posto: sono dunque gli occhi di chi ha sempre lavorato in quel luogo a filtrare il momento



definitivo della caduta, restituendoci la memoria di un luogo ormai scomparso.

Immerse nel buio non solo visioni, ma anche parole; infatti quelle che nella prima sala erano stampate sulla carta dei manifesti qui diventano voci che raccontano, non senza emozione, di gesti semplici, quotidiani e personali. Le testimonianze dirette dei lavoratori risuonano nello spazio e ci accompagnano in una passeggiata tra rievocazioni di momenti di lavoro, di vita e anche di festa collettiva trascorsi in

quelle che oggi sono archeologie industriali, scheletri silenziosi e difficili da riconoscere.

Piccoli cristalli di memorie nostalgiche che restano addosso proprio come l'odore denso della melassa.

Dall'attaccamento appassionato di alcuni dei vecchi dipendenti nasce il desiderio di raccogliere il materiale che poi è divenuto un distillato di ricordi, un archivio vivente, che giunto sin qui si rigenera nelle sale di Factory Grisù. A intervallare le voci e a scandire il tempo il suono acuto e frastornante di una sirena, la stessa che in fabbrica richiamava tutti al lavoro. La dimensione temporale gioca infatti un ruolo fondamentale.

In mostra, come nelle fabbriche, il tempo pare dilatarsi. Passato e presente, distruzione e creazione si incontrano e convivono anche in un secondo video d'arte che alterna foto d'epoca a scatti contemporanei dello scheletro sopravvissuto dell'impianto di Codigoro. Tramite interventi grafico-pittorici si aggiunge e si toglie; si cancella - come ha fatto il tempo - ma si rimettono anche insieme i pezzi. Cosa è che resta allora? Restano le persone e le loro storie, le uniche in grado di rigenerare questo trascorso così importante per il territorio.

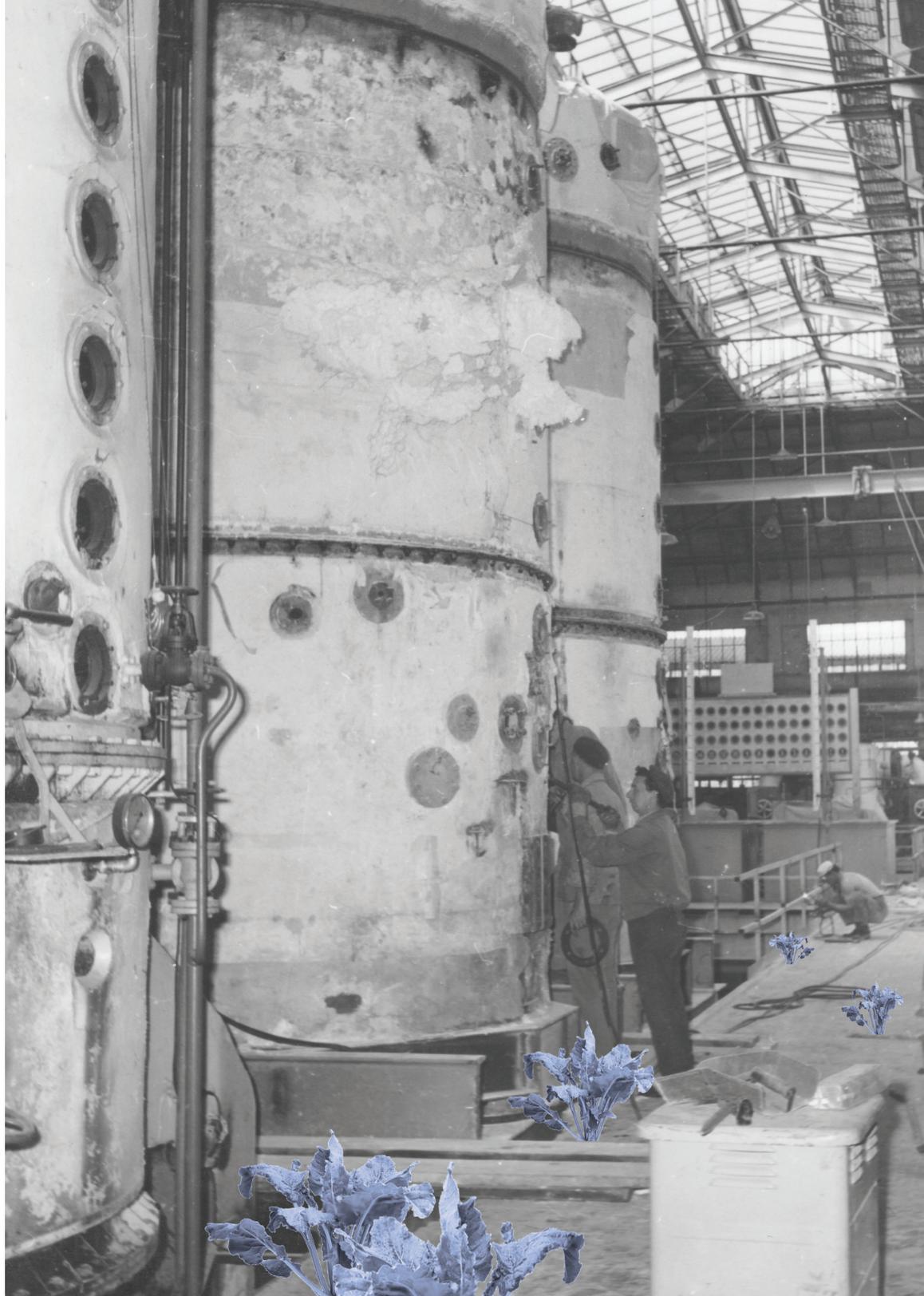
E ancora, una performance estemporanea che richiama - come fosse un

rituale - il lavoro nei campi di barbabietole. Acqua e terra sono gli elementi semplici che nobilitano i corpi e li sporcano al tempo stesso, seguendo il ritmo lento che scandiva le stagioni lavorative.

E si arriva al termine dell'esperienza. Come si è timbrato l'inizio, si timbra la fine, così da tener traccia della durata dell'attraversamento. È un tempo segnato, marcato dunque. È il tempo necessario per ri-vivere quello che è stato e - perché no - farlo anche un po' nostro.

In un articolo lo studioso Giuseppe Muroli - che ha contribuito al reperimento di parte del materiale utile alla ricerca e alla realizzazione del progetto - ha scritto: "Di quel secolo, di quell'era dello zucchero, non è rimasto più niente, eroso piano piano, granello dopo granello. Rimangono le vestigia del tempo perduto, qualche struttura fatiscente qua e là, poche testimonianze orali registrate o scritte a mano. Un immenso patrimonio di storia orale che aspetta di essere strappato al regno dell'oblio".

Questa mostra è un passo in più verso il raggiungimento di questo fine: un'iniziativa che riprende un pezzetto di quel patrimonio e lo salva dall'oblio.



## I RICORDI PERSONALI : UN ARCHIVIO AUDIO VIVENTE

« Il mio primo ricordo della fabbrica è proprio del 1968 quando in quegli anni fecero l'occupazione della fabbrica a Bondeno, e io ho questo ricordo con mia mamma che mi caricava sulla bicicletta, oppure andavo con lei col biciclino... attraversavamo il ponte perché il papà dopo una settimana, dieci giorni, quindici giorni non veniva mai a casa. Io andavo là con lei e lo vedevo e mi sembrava che fosse dietro le sbarre... in una prigione. Perché quando c'è stata l'occupazione tutti gli operai sono stati nello zuccherificio... io per quello che ricordo mi pare che fossero quindici venti giorni, ecco una cosa così. Però ero piccola, insomma

avevo otto anni allora quindi... così ho questo ricordo vago, però l'ho sentito molto dentro di me ecco... perché si andava a trovare il papà dai cancelli durante l'occupazione.» (Nedda)

« Al "sciflon" segnava... sei, la sirena... quattordici... anzi il quarto d'ora prima, perché la gente doveva entrare, marcare la cartolina, ognuno aveva il suo numero e tac! uno lo marcava. Quindi sei-quattordici, quattordici-ventidue, ventidue-sei. Questo era proprio... nel paese era scandito il tempo da questo segnale, e da un altro rumore molto significativo che era quello del forno calce, dove i sassi ve-





nivano portati su in alto, venivano buttati dentro per fare la calce che serviva dentro la fabbrica. Perché quando lo zuccherificio inizia a lavorare, lavora per ventiquattro ore consecutive e non si deve fermare assolutamente, gravissimo! E ci sono stati casi, ma è gravissimo quando succede che lo zuccherificio si ferma per qualche motivo. “Si ferma il turbo” questo era un po’ il detto che nel paese girava “Al s’è rot al turbo”, cioè è gravissimo questo. Il turbo era la centrale elettrica che produceva l’energia. Se non hai l’energia la fabbrica si ferma. Se si ferma vuol dire che non va avanti lo zucchero, si inchioda. Rimettere in movimento una fabbrica,

uno zuccherificio che si è fermato è un guaio serio.» (Mauro)

« E tu arrivavi e c’erano quelle giornate che eri contento perché trovavi il piazzale vuoto dicendo “Oggi lavoriamo poco” e c’erano invece quelle giornate dove ti trovavi il piazzale completamente pieno e lì incominciavi alle sei di mattina a pedalare e non ti fermavi fino alle due.» (Emanuele)

« C’erano due tipi di colleghi: c’erano i colleghi dello zuccherificio pagati dallo zuccherificio e i colleghi delle associazioni bieticole pagati dagli agricoltori. Prendevi le bietole e una a una



dn

le scollettavi con una macchina che aveva delle lame che giravano e le pulivi. Le dovevi pulire giuste: non troppo e non poco. È lì che c'era la tensione tra quelli addetti al controllo dello zuccherificio e dei rappresentanti dei bieticoltori.» (Pino)

« Io con la mia bicicletta giravo tutta la fabbrica, appunto, perché dovevo passare nelle fogne a raccogliere l'acqua della fogna, dovevo passare nella sala finale, quella dove venivano raccolti i sacchi e si vedeva il risultato finale di tutta questa lavorazione. Questo comportava avere contatti con tutti i reparti, tutti i colleghi, ogni volta un caffè, "Fermati qui e prendiamoci un caffè"... si facevano grigliate, quindi c'era l'occasione per mangiare insieme a tutte le ore, poi ognuno portava sempre qualcosa. Era un'occasione di festa.» (Arianna)

« È una specie di microcosmo lo zuccherificio, era una città nella città di fatto: primo perché ci lavorava tantissima gente, poi tutte le dinamiche che c'erano... era interessante. Anche dopo, quando si usciva si andava tutti assieme... ricordo due tre cene veramente enormi con, non so, cinquanta sessanta persone di diversi reparti che si ritrovavano a fine giornata a far baldoria.» (Roberto)

« Non riesco a dire, mi dispiace, mi sono innamorato diciamo lì in mezzo e ho fatto fatica a stare... Ho avuto delle esperienze anche da questo punto di vista, ma in particolare una che ero proprio innamorato e non sono riuscito a confidarmi con lei, a dichiararmi, e allora mi viene ancora in mente.» (Pino)

« Io tutt'ora ho dei sogni in cui mescolo poi varie situazioni, varie fabbriche, vari personaggi, vari soggetti che si sono incrociati.» (Franco)

« Poi non c'era distinzione sociale quando si era in fabbrica perché ci poteva essere il figlio del direttore, del medico a lavorare insieme a me, figlia di un operaio. Quindi era un modo anche di condividere quest'esperienza, questa possibilità... ecco... di fare quest'esperienza insieme.» (Nedda)

« Sicuramente c'erano, ecco, dei personaggi. C'erano dei personaggi incredibili.» (Roberto)

« Io ad esempio mi ricordo di un ragazzo, Mattia, che era quello che aiutava il responsabile delle buste paga, era quello che faceva i turni, che ti chiamava a casa se c'era da sostituire qualcuno. Erano in tre, normalmente si turnavano. Lui conosceva tutti tutti tutti tutti, dal primo all'ultimo perché



logicamente aveva a che fare con tutti i reparti. E il suo ruolo era andare in giro con la graziellina all'interno dello zuccherificio per mettersi in contatto per organizzare il riposo. C'era quello che stava sui cannoni dove c'erano le montagne di bietole. Il cannone serviva per indirizzarle verso i canali di produzione. Eravamo sempre dotati di mascherina per lavorare. Lui era un accanito fumatore e alla mascherina con il filtro faceva il buco e aveva quindi la sigaretta che usciva dalla mascherina.» (Emanuele)

« Sostanzialmente noi giovani eravamo di passaggio, loro restavano.

Quindi fondamentalmente non c'era un'integrazione al cento per cento, però ti consentiva, mi ha consentito di vedere delle realtà di tipo industriale operaio, ecco, che nella mia vita non avevo mai visto prima. In pratica partecipare anche alle parti conviviali che consistevano, non so, nel mangiare il pranzo scaldato sui tubi dei distillatori. Roba che adesso con tutte le norme che ci sono non potresti mai fare. Una fabbrica dove non c'è una mensa, ma è inconcepibile oggi come oggi. Quindi il rapporto è stato soprattutto quello. Non mi sono tanto relazionato con i miei, chiamiamoli, colleghi universitari perché eravamo tutti praticamente studenti universitari,

mi sono relazionato di più con queste persone che mi hanno trasmesso un amore anche nel fare dei compiti piuttosto ripetitivi, umili, cioè il vantaggio che c'è nel fare un certo tipo di compiti umili, ripetitivi che ancora richiedevano però un apporto umano importante. Quindi nello zuccherificio ci volevano delle skills che erano un po' intermedie, come potevano essere quelle della fonderia, cioè intermedie tra l'artigiano e l'industriale inteso alla Ford, cioè quello che monta i pezzi in catena di montaggio. È vero che le azioni erano sempre le stesse, ma erano operai un po' particolari perché erano

operai che avevano un addestramento nel riconoscere quando dare il via a un certo processo oppure no.» (Stefano)

« Mi era stato dato un ingrassatore, un oliatore con questo dovevo girare tutti i reparti della fabbrica, avevo un percorso da seguire, per andare a oliare, a ingrassare motori e ingranaggi perché non succedessero dei guasti. Ho imparato molto presto tutto il percorso, per cui nelle notti seguenti finivo presto, però ero curioso e mi affiancavo ai meccanici, agli elettricisti per vedere

come lavoravano, come questi maestri d'opera riuscivano a sistemare tanti inghippi, tanti malfunzionamenti, come la fabbrica poteva andare avanti perché c'erano loro.» (Mauro)

« Tanti mi hanno chiesto più volte "Ma come Nedda tu sei tra l'altro anche figlia di un operaio che lavora qua dentro, avresti anche potuto stare nel laboratorio chimico, in un lavoro più pulito, magari dentro un ambiente in cui si fa sicuramente meno fatica e non si sta a quaranta, quarantacinque,



000 71

# e tu di chi sei figlia?



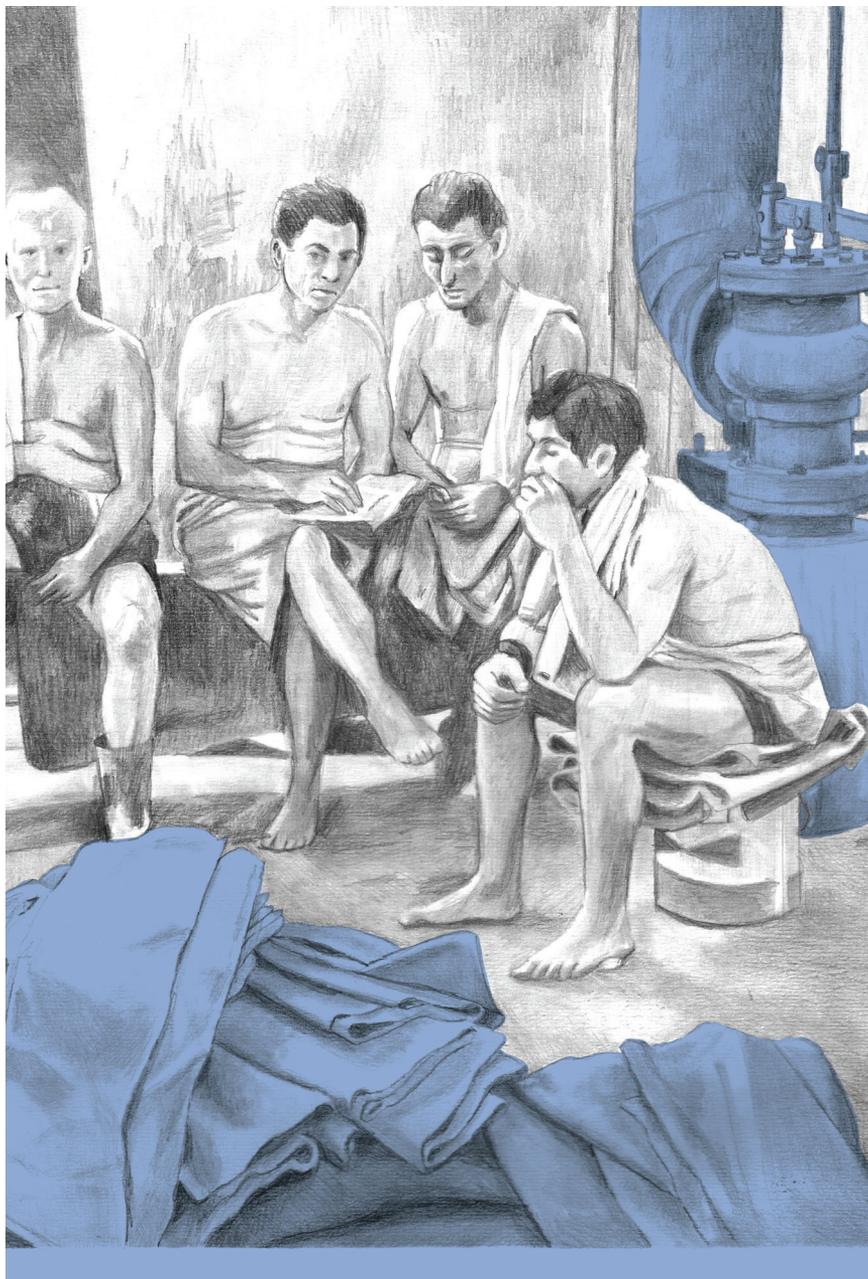
cinquanta gradi”. Perché comunque gli impianti in cui lavoravamo all’interno nei periodi dell’estate, della cottura, ho anche registrato a volte cinquantadue gradi, ecco. Quella era la temperatura in cui si lavorava, in cui ci si muoveva anche con grande anche umidità, all’interno eccetera, però mediamente c’erano quarantadue, quarantaquattro gradi, insomma era quella più o meno la temperatura. Però io ho preferito... ho scelto io di stare dentro l’ambiente della fabbrica. Anche perché comunque gestendo un impianto da sola, riconoscevo quelli che erano i tempi liberi e questo mi permetteva, quando c’erano dei tempi liberi, specialmente

durante la notte quando c’era un rallentamento della fabbrica andavo a fare tutto il giro della fabbrica, andavo a vedere tutti gli altri impianti, mi piaceva andare dove c’erano i silos, andare su per le scale fino in alto in alto e guardare di notte il paese dall’alto, guardare le stelle, il cielo... Per me ogni turno era un’occasione per vedere quali erano le situazioni...e mi piaceva tantissimo fare il turno di notte, perché mi piaceva muovermi nella fabbrica, anche uscire... fare così... insomma, andare a vedere tutti i vari spazi anche.» (Nedda)

« Sì, il turno di notte era sicuramente il migliore: c’era meno gente, perché una



si andava a far  
colazione  
con  
l'odore di  
barbabietola  
adolorso



parte degli operai aveva soltanto i turni giornalieri, e noi stagionali avevamo anche i turni di notte. Era sicuramente il migliore: c'era meno capi in giro, c'era il silenzio afoso della campagna emiliana d'estate e, sì, poi c'era questi due silos: c'era il più piccolo con le scale, quindi costruito vecchia maniera, e poi c'era questo grande, nuovo, costruito prima dell'ultima campagna – quindi ancora più incredibile che poi il nostro stabilimento sia stato chiuso, dopo aver investito così tanto a creare questo enorme silos – dove sono stata, ho chiesto di andare anch'io: c'era questo grande ascensore, degno dei mi-

gliori grattacieli, tutto aperto, e quindi tu potevi fare questo viaggio nel silos e vedere questa montagna di zucchero. A me faceva impressione, perché mia madre mi ha sempre raccontato di una persona che ci era caduta dentro, e mi faceva un po' impressione, però sì, sicuramente era bellissimo. Era bellissimo anche vedere poi l'alba, sempre durante i miei giri con la famosa bicicletta e... sì, era sicuramente il turno migliore. E usciti si andava a fare colazione, ancora con questo odore di bietola fortissimo addosso, però ci si fermava, si faceva colazione, si arrivava a casa e ci si buttava sul letto, morti.» (Arianna)

« Quando si veniva via praticamente albeggiava, e quindi ci si fermava nel forno che c'era lungo la strada, che sfornava i bigné e sfornava insomma queste cose per metterle ai banchi, e quindi ho un ricordo piacevole del ritorno a quelle ore lì in cui non c'era nessuno, insomma mi sentivo un po' speciale... ecco... di notte.» (Stefano)

« Avendo praticamente il turno di lavoro, dovevi mangiare e bere facendo le analisi, e quindi andavamo a mangiare nella sala del polarimetro, dove facevamo l'analisi della concentrazione



zuccherina tramite i blixer, e lì ti mettevi a mangiare, ma mangiavi non bene, perché tra la temperatura elevatissima che ti procurava praticamente un'alterazione del gusto, quando tu mangiavi o fumavi – che io ho sempre fumato, anche allora – cambiava praticamente il gusto in bocca. E in più c'erano questi evaporatori sotto che buttavano su tutto questo vapore, e quindi una parte di questo vapore andava anche nel laboratorio, per cui non era neanche molto gradevole.» (Marco)

« Io arrivavo appunto insieme ad amici, nel laboratorio tare che stava là in fondo al piazzale, mi sembrava grande allora, in realtà ora, quando ripasso, è una officina meccanica, quindi le dimensioni sono net-

tamente cambiate rispetto a quelle odierne, e ci portavano i sacchi di bietole che rappresentavano i campioni dei camion che erano stati scaricati. Quindi su questi campioni di bietole, che venivano rasbate, dalle quali si ricavava una poltiglia, una polpa, si faceva un'analisi chimica e si ricavava il saccarosio.» (Mauro)

« Io arrivavo e timbravo il cartellino, sono stata sgridata tantissime volte, perché avevo pantaloni un po' a vita bassa o maglie che esponevano troppo la pelle, quindi era pericoloso, quindi avevo sempre chi mi riprendeva per l'abbigliamento. Obbligo di scarpe antinfortunistica, che erano pesantissime e a fine campagna c'era uno strato di melassa che non si stacca neanche con l'acido muriatico, che sarebbe questa polpa dello zucchero. Una marmellata, fai conto, attaccata ovunque.» (Arianna)

« Si faceva la "strada dei fuochi, dei vapori", perché passavi Montagnana, Polesella, e poi passavi per Pontelagoscuro, e vedevi tutti questi camini che fumavano, tutti questi segni di vita in cui dicevi "là si sta lavorando, là è notte, è caldo, ma là si sta lavorando, e si fa zucchero".» (Franco)

« A Tresigallo, durante la campagna, lavoravano tutti, o quasi. Gli stessi artigiani, il barbiere eccetera, sospendevano un attimo... per un paio di mesi, il tempo che durava la campagna... la loro attività, per andare a



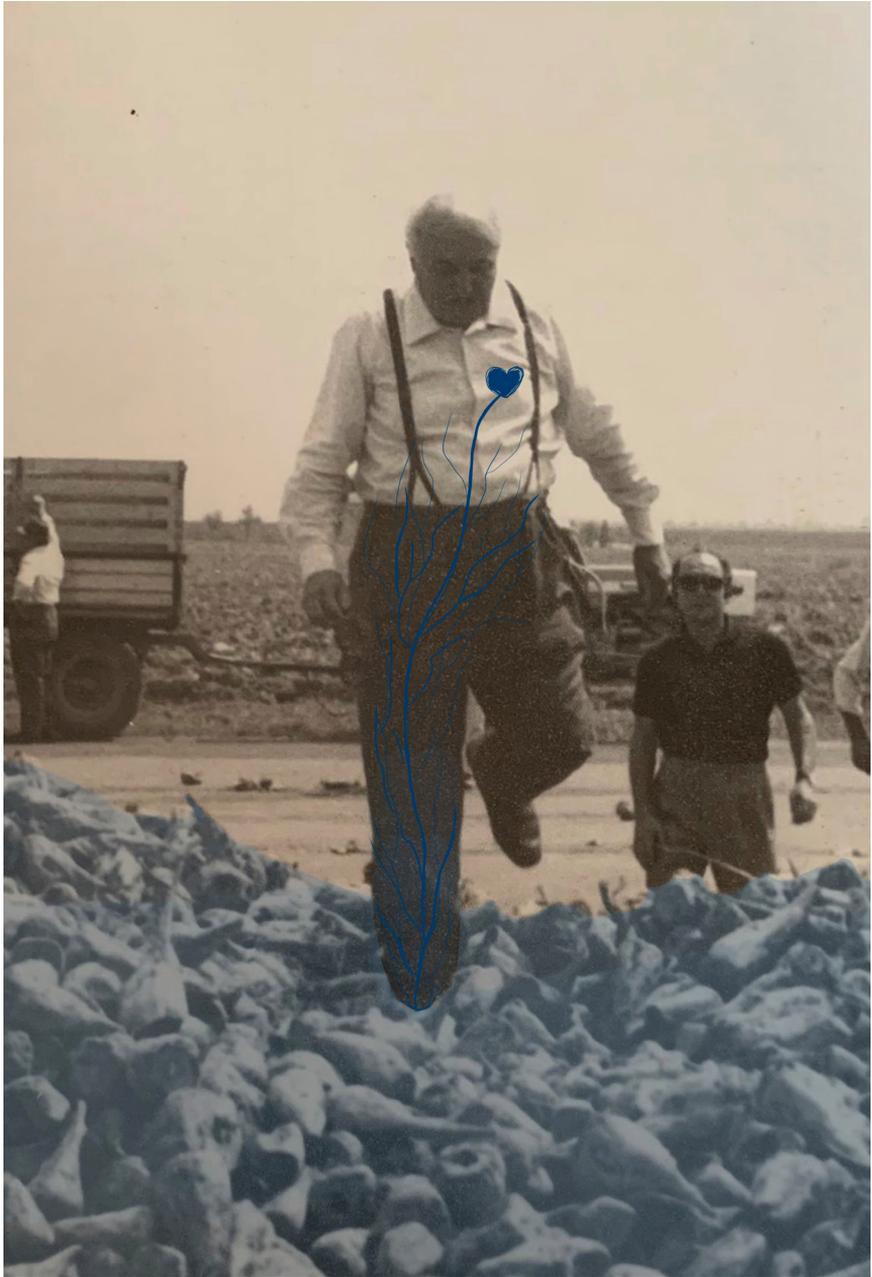


**zuccherificio, una città nella città  
perché ci lavorava tantissima gente,  
dopo il turno di lavoro spesso  
si usciva tutti insieme.**



**il tempo e  
lo spazio  
si dilatavano e  
si restringevano**

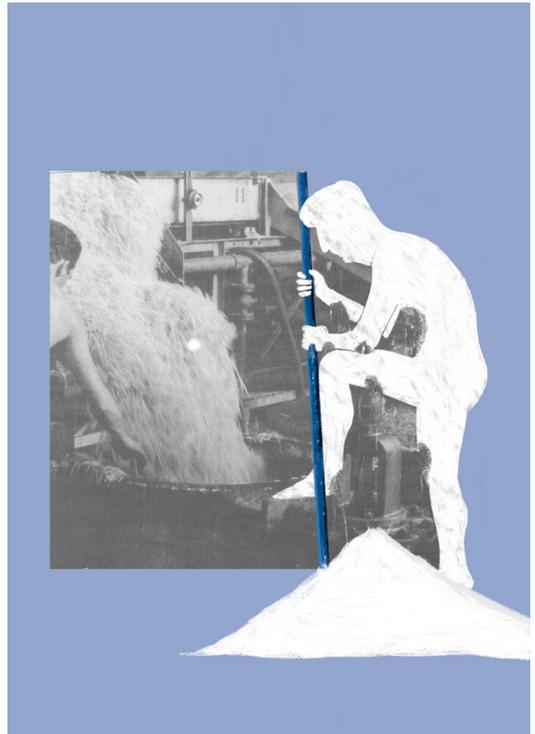




lavorare nello zuccherificio.» (Mauro)  
« Io ho un bel ricordo anche di queste campagne, tra virgolette... anche con la fatica certo, però sapevo che era anche un'esperienza che finiva, che terminava nel giro di qualche mese, non era tutto l'anno. Dopo ricominciavo ad andare a scuola, quindi per me era un vissuto anche piacevole, ecco, oltre che, appunto, una soddisfazione dal punto di vista anche economico, facendo questo tipo di lavoro.» (Nedda)

« Avere vent'anni e avere due, tre, quattro, cinque, sei milioni così in mano, ti cavavi delle voglie. Lavorando, impegnandoti, perché non potevi arrivare in ritardo, ecco, cose del genere non c'erano: ti insegnavano questo lavoro, delle volte era più o meno faticoso, perché se pioveva, se c'era il sole... però prendevi dei soldi per la prima volta, diciamo, una delle prime volte che potevi avere uno stipendio. Magari studiavi e riuscivi ad avere un po' di soldi per cavarti delle voglie, come ho fatto io: io mi sono comprato la telecamera. Nel 1990 non ce l'aveva nessuno, ce l'avevo solo io.» (Pino)  
« Una notte ho deciso di andare di nascosto sopra la torretta, non senza timore e paura, era buio c'erano dei rumori, colavano delle gocce e quindi... un po' di timore c'era però la curiosità era tanta,

sono salito lungo la scaletta di ferro e sono arrivato in cima al terrazzino, una specie di terrazza quella che c'era e dall'alto si vedeva a trecentosessanta gradi un panorama che io non scorderò mai in tutta la mia vita. Da subito ho immaginato di essere, immaginavo di essere a New York di notte perché da un lato vedevo la fabbrica con i suoi fumi, con i suoi rumori, il forno calce da cui cadevano i sassi, il rumore dei camion nel piazzale, la gente agli scarichi che parlava, il tutto immerso in una luce arancione, perché c'erano queste illuminazioni industriali... ed era come un mostro che lavorava, dall'altra parte guardavo il paese, paese che dor-





miva perché era notte però immerso in un silenzio di attesa, direi.» (Mauro)

« Cosa veniva in Germania, venivano delle gran barbabietole, non riuscivano a fare la frutta, e quindi c'è stato un accordo a livello europeo, per cui c'è stata una spartizione proprio delle quote, e all'Italia è toccato ben poco, ma proprio nella considerazione che “noi ci prendiamo le barbabietole” e “voi vi prendete la frutta”, specialmente per la pianura padana che il più grosso produttore di frutta in Europa, quindi il concetto è stato quello lì. Il motivo dell'estinzione degli zuccherifici è stato quello.» (Stefano)

«Già quando lavoravamo noi, lavoravo

io negli anni Novanta si diceva che erano vecchi, Bondeno si parlava di chiuderlo da già da dieci anni e si parlava sempre... ecco un aneddoto che potrebbe essere... della gestione nel Nord Europa degli zuccherifici, del fatto che erano automatizzati l'entrata dei camion e il campionamento del prodotto, mentre noi eravamo tutti a mano e là sembrava che ci fosse chissà cosa... “Ah! Perché là non c'è nessuno, arriva il camion scarica, è tutto in automatico!”, le cose che funzionano tutte come per magia.» (Pino)

« Ad un certo punto ho finito la campagna e han detto “Si chiude, si chiude”. E li abbiamo detto “Ma chi? quali? Quali si chiude?”, perché non era det-





to... la scelta sugli zuccherifici poi era rimandata alle società saccarifere, cioè perché se io smetto di produrre, anziché produrre cento di zucchero ne produco solo venti e queste venti le devo concentrare solo su due tre unità, quindi le altre devono essere chiuse, quindi è stato un colpo praticamente, perché... perché tutti si poteva pensare, se tocca a me, se tocca a te. Quando chiude uno zuccherificio sono... sono drammi per chi ci lavora dentro.» (Franco)

« Ma c'erano anche gli agricoltori, c'erano i camionisti, c'era chi faceva la

ristorazione e poi appunto tutti 'sti avventisti che andavano a lavorare negli zuccherifici...

Quindi il clima qual era? Era il clima che, io userei dire, di euforia e in quel periodo girava la voce "Comincia la campagna a Ferrara, quando toccherà qua a Tresigallo?" oppure a Codigoro... C'era un po' un gareggiare anche per non rimanere indietro, c'era una specie di euforia, perché significava che giravano monete, giravano soldi. I contoterzisti, un sacco di persone lavoravano... quindi il clima era di benessere, se vogliamo, perché il lavoro vuol dire questo.» (Mauro)

« Un tempo quando iniziava la campagna si iniziavano a vedere questi

*Manifesti - Vanessa Wellington*



migliaia di camion che arrivavano a scaricare le bietole, cambiava anche la viabilità.

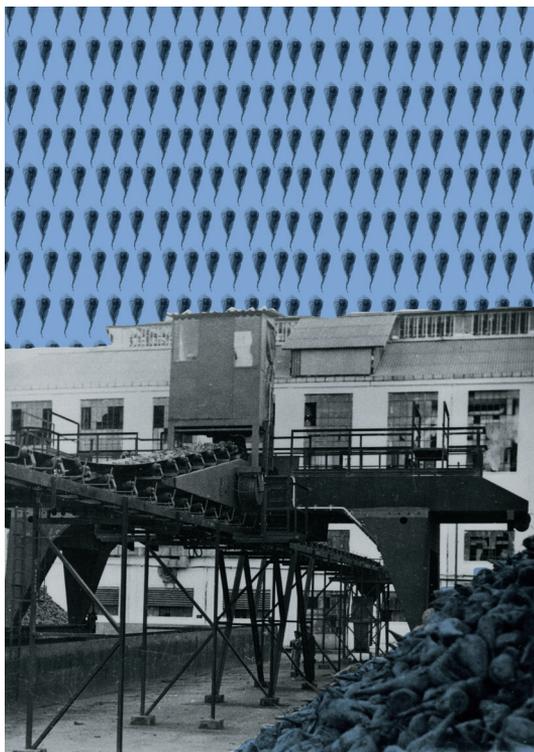
C'erano sempre questi camion pieni, colmi di bietole, tanto è che la strada che portava agli zuccherifici era piena di buche, disastrosissima... e ora non si vedono più e questo è tristissimo... tristissimo.» (Arianna)

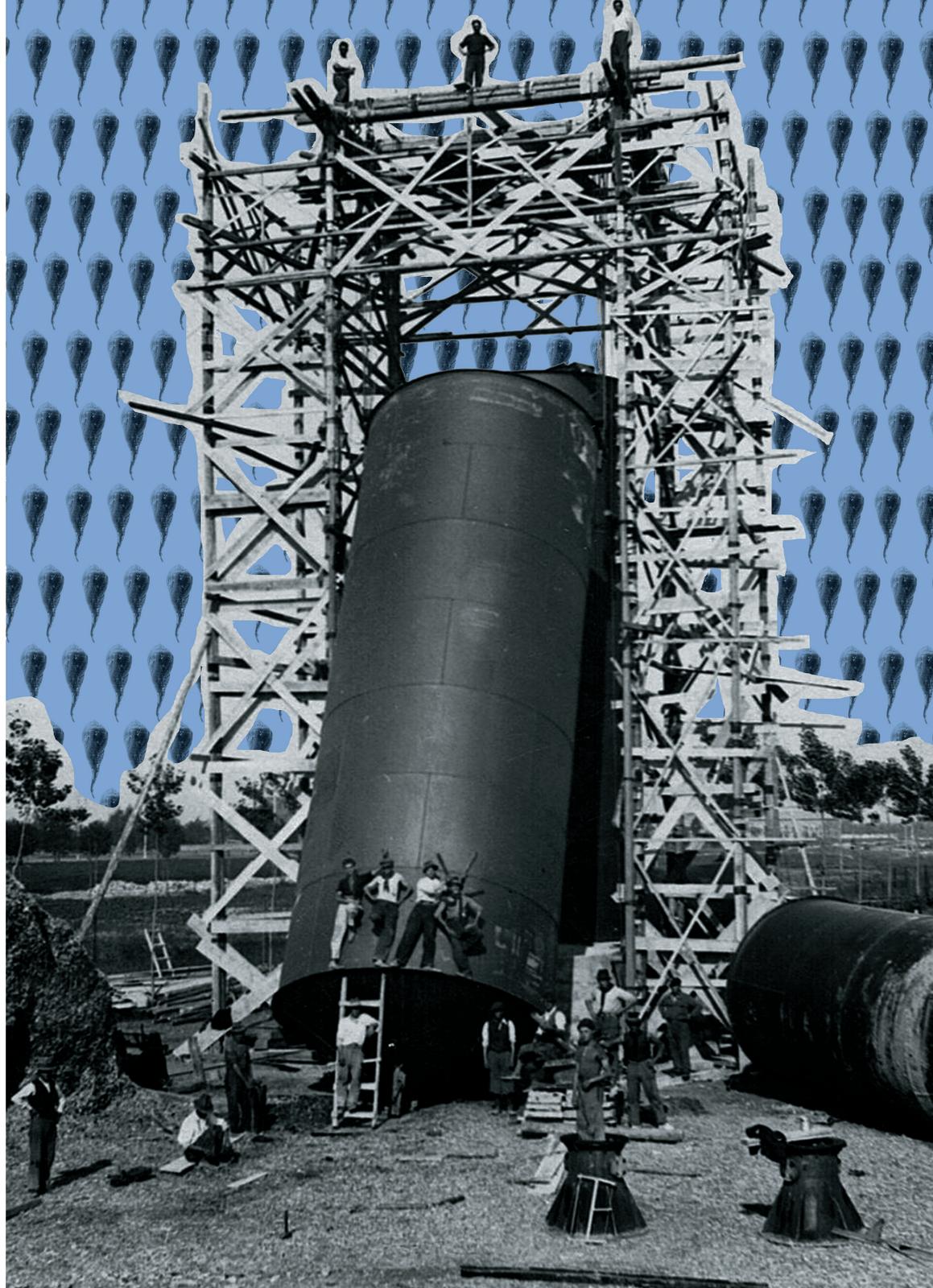
« Poco tempo fa sono passato in quella zona, che è praticamente una tangenziale dove c'è anche l'ufficio delle entrate e altri uffici. È diventata una zona che io non riuscivo più, anche se sono di Ferrara, a riconoscere; quindi

ho cercato, mi sono fermato un attimo addirittura, per ricordare come poteva essere ancora situato lo zuccherificio, perchè era proprio attaccato quasi alla stazione, ma difficilmente sono riuscito a ricollegare il tutto.» (Marco)

«Tutt'ora quando vado a fare qualche giro magari, che vado a vedere gli ex zuccherifici mi viene un bel magone ecco, perchè vedere le strutture che adesso... magari lì mi ricordo c'era quello e c'era quell'altro, poi ho conosciuto questo, il tecnico, il direttore, il capo ufficio, il portinaio e tutte le carovane che ci lavoravano. Vederli poi quando c'è stata la demolizione che... cioè queste strutture che improvvisamente erano diventate silenziose fredde e buie... è un mondo che si è disintegrato in questo senso. Poi è chiaro che uno se non fa una cosa prima o poi ne va a fare un'altra, però secondo me, il malessere è molto forte. A maggior ragione ad andare a vedere delle rovine... io quando vado a vedere questi ruderi, che ci vado di tanto in tanto, mi viene sempre l'angoscia.» (Franco)

*Cerca "Herba beta" su Vimeo per ascoltare le interviste.*





# NUOVI IMMAGINARI PER UNA RIGENERAZIONE INDUSTRIALE

ANDREA CONTE - ANDRECO

***Pratiche artistiche come strumento d'indagine ambientale, economica, antropologica e sociale.***

Una sirena suona, una torre industriale crolla lasciando una nuvola di polvere in sospensione nell'aria. È la fine di un'epoca, è la fine del Capitalocene, l'era geologica in cui l'esaltazione dell'antropocentrismo e del capitalismo ha causato la devastazione dell'ecosistema in cui viviamo, fino a portare la specie umana e molte altre specie animali e vegetali sull'orlo dell'estinzione.

Nell'era della crisi climatica, ambientale e sociale, una transizione ecologica è inevitabile. Per avviare al più presto una nuova fase, un nuovo modo di esistere per gli esseri umani sulla terra, dalle conseguenze meno distruttive per l'ecosistema, che ci permetterebbe di sopravvivere, vanno in primo luogo affrontati gli elefanti nella stanza. Uno di questi è senza dubbio la conversione di tutto il comparto industriale e produttivo, basato sull'utilizzo di risorse fossili e non

rinnovabili, il maggior responsabile delle emissioni climalteranti e del conseguente riscaldamento globale. Conseguentemente vanno individuate le responsabilità delle città, del comparto agricolo e dei trasporti. Il cambiamento non avverrà solo grazie a soluzioni tecniche innovative, frutto di ricerche scientifiche, ma avverrà solo se ci sarà una vera e propria rivoluzione culturale. È necessario uno spostamento radicale della percezione umana dello stare al mondo. Gli esseri umani da organismi parassitari e sfruttatori delle risorse naturali, mossi da una sete estrattivista, dovranno trasformarsi in simbionti, organismi che vivono praticando forme di mutualismo inter-specie in perfetta sinergia con il delicato e complesso ecosistema che li ospita chiamato: Pianeta Terra.

Se nel workshop precedente del Mestiere Delle Arti abbiamo parlato di rigenerazione urbana e recupero di spazi abbandonati in città, questa volta abbiamo deciso di affrontare il tema della rigenerazione

industriale, partendo dall'osservazione dell'edilizia industriale non più utilizzata o soggetta a cambio di destinazione d'uso. Gli zuccherifici e gli impianti annessi sono una presenza importante sia per la configurazione urbanistica di Ferrara che per la memoria dei moltissimi lavoratori che ci hanno trascorso parte della loro vita. Studiare il significato approfondito di questa esperienza agricola, industriale e soprattutto umana, volta al termine per ragioni di mercato, apre a molte riflessioni che sono estremamente attuali considerando i cambiamenti che ci aspettano in questi decenni a venire.

Le opere realizzate dai partecipanti al workshop si basano su una ricerca approfondita sul territorio che è andata dallo studio dei materiali d'archivio fino all'indagine fotografica e la raccolta di testimonianze tramite interviste e lunghi dialoghi con gli ex lavoratori degli zuccherifici. Il corpo di opere presentate: video, performance, poster e opere sonore, assumono una dimensione corale nella mostra conclusiva restituendo un'immagine che valica la concezione di tempo e parla di passato, presente e futuri possibili nel medesimo istante.

Le opere presentate hanno linguag-

gi e sensibilità diverse, come i partecipanti al workshop, e parlano al pubblico stimolando una riflessione.

Herba Beta è un tentativo di restituire un immaginario, non solo su quello che sono stati gli zuccherifici a Ferrara ma, più in generale, sul rapporto tra gli esseri umani e la natura. Una relazione che viene innescata attraverso l'attività produttiva agricola ed industriale.

Il workshop ci ha permesso di riflettere anche sul significato di lavoro. Sono apparse evidenti le ripercussioni dirette ed indirette che scelte aziendali e politiche economiche internazionali hanno avuto sulla classe lavoratrice. La riflessione sul lavoro assume una forma di ancora più ampio respiro se viene riportata all'interno del dibattito odierno sulla questione ambientale e sanitaria. Il diritto al lavoro ed al salario appare imprescindibilmente legato al diritto all'ambiente e alla salute. Un contesto produttivo che non garantisce pari opportunità e diritti per i lavoratori sotto tutti gli aspetti, economici, sociali ed ambientali, non è accettabile.

Nell'era post-capitalocene, nel futuro a venire, non potrà più esistere un modello produttivo che generi "impatti" nei confronti dell'ecosistema o dei lavoratori.

# DIETRO IL PROGETTO HERBA BETA: IL MESTIERE DELLE ARTI

DI PAOLA CASOTTI

**Il Mestiere delle Arti**, giunto nel 2019 alla quarta edizione, è un percorso sperimentale di formazione rivolto ai giovani creativi dell'Emilia-Romagna che, promosso e realizzato dall'**Associazione Giovani Artisti dell'Emilia-Romagna (GA/ER)** e finanziato dalla **Regione Emilia-Romagna**, offre una realistica prospettiva di collocazione professionale e lavorativa nell'attuale sistema dell'arte e della cultura, nonché delle Imprese Culturali e Creative (ICC).

L'edizione 2019/2021 de **Il Mestiere delle Arti** si è svolta, come per le precedenti edizioni, sull'intero

territorio dell'Emilia-Romagna, a riprova della forza costruttiva della propria mission e della spendibilità di un'esperienza formativa che, in questi anni, ha visto crescere e affermarsi in diversi campi lavorativi i giovani creativi che vi hanno partecipato.

Il corso, della durata di un anno e mezzo, quest'anno prolungato a causa delle interruzioni dovute all'emergenza pandemica, si articola su più azioni.

**Ciclo d'incontri** con professionisti in ambito artistico, culturale e imprenditoriale, per acquisire le competenze necessarie dal punto di





vista normativo e operativo.

Weekend motivazionale, con l'obiettivo di condurre i partecipanti a prendere consapevolezza delle competenze trasversali necessarie per farsi strada nel mercato del lavoro artistico e culturale e nel mondo dell'impresa culturale.

**Tirocini formativi:** uno della durata di circa tre mesi all'interno di un contesto lavorativo ad hoc, e uno presso un'impresa culturale e creativa per acquisire "sul campo" le competenze normative, gestionali, commerciali insite nella pratica di impresa.

**Bilancio di competenze,** ovvero un percorso costituito da incontri di gruppo, colloqui individuali e lavoro individuale, che ha come finalità l'aumento di consapevolezza di chi ne fruisce riguardo le proprie caratteristiche, risorse e potenziali-

tà in vista della costruzione di un progetto di vita lavorativa.

**Workshop:** nell'ambito delle arti visive e applicate con l'obiettivo di ideare e realizzare un progetto finalizzato ad un percorso di ricerca sul tema della rigenerazione urbana e della riqualificazione del territorio. Il workshop, che ha visto lavorare assieme gli allievi del corso di arti visive e di industrie creative, è stato condotto dall'artista internazionale Andreco. Progettando, a partire da una ricerca storica e da uno studio urbanistico del contesto territoriale, installazioni e performance ispirate dai racconti e dalle memorie storiche e improntate alla relazione tra ambiente costruito e ambiente naturale.



Claudia Baldassarra

Giulia Bononi

Simone Bulletti

Roberta Cacciatore

Beatrice Caruso

Mianù Catenaro

Francesca D'Agnano

Lorenza De Luca

Caterina Facchini

Sara Forabosco

Laura Fuzzi

Margherita Gazzola

Silvia Gelli

Sabrina Gennari

Angela Maggi

Davide Mari

Rebecca Sforzani

Eleonora Spada

Chiara Venturini

Vanessa Wellington

## RINGRAZIAMENTI

Sono molte le persone che dobbiamo ringraziare perché, senza di loro, questa fanzine e il progetto Herba Beta non sarebbero mai nati.

Iniziamo con il ringraziare il GA/ER che ha ideato e realizzato il corso Il Mestiere delle Arti e la Regione Emilia-Romagna, che lo ha finanziato; ringraziamo inoltre il Comune di Ferrara e Fondazione Teatro Comunale di Ferrara che hanno collaborato al progetto.

Ringraziamo Factory Grisù (in particolare Pietro Perelli e Paolo Marcolini) per aver ospitato le attività del workshop e la mostra finale del progetto Herba Beta. E gli animi gentili di Fulvio e Marcin.

Un ringraziamento particolare va allo storico dott. Giuseppe Muroni per la straordinaria disponibilità a raccontarci la storia degli zuccherifici, a Mauro Merlanti e Nedda Bonini per il prezioso archivio fotografico utilizzato per la realizzazione degli elaborati esposti alla mostra. Non ci dimentichiamo di certo della città di Ferrara, che ci ha accolto, e dei cittadini/e che hanno deciso di partecipare al progetto prendendo parte alle interviste sulla vita negli zuccherifici: Nedda, Mauro, Emanuele, Pino, Arianna, Roberto, Franco, Stefano, preziosa e viva testimonianza di un periodo passato che ancora risuona così vivido e intenso.

Un grande plauso anche a noi 20 studenti del corso del Mestiere del-

le Arti IV edizione, che con impegno, creatività e coraggio abbiamo deciso di intraprendere questo percorso con l'obiettivo di lavorare in un settore tanto ostico quanto ricco e fecondo di opportunità lavorative, creatività e professionalità affascinanti.

Chiudiamo con i ringraziamenti più importanti, che vanno a chi più di tutti ha creduto nel valore della nostra professione (attuale o futura) e nella passione che vi mettiamo ogni giorno: ringraziamo la dott.ssa Paola Casotti, responsabile del corso, per la disponibilità e la professionalità con cui ci ha sempre seguito; la dott.ssa Amy Su, tutor del corso, per l'organizzazione impeccabile, la pazienza e la gentilezza con cui ha gestito la comunicazione degli incontri; un ringraziamento speciale ad Andreco, artista internazionale, per essere stato nostro tutor durante il workshop conclusivo e aver creato con noi, giorno dopo giorno, la mostra Herba Beta; la dott.ssa Mara Cristofori, psicologa del corso, per la creatività con cui ci ha spronati ad indagarci come professionisti e a scoprire quali talenti tenevamo nascosti in fondo al cuore. Ringraziamo, infine, il dott. Michele Guerra e il dott. Leonardo Punginelli, Presidente e Direttore dell'Associazione GA/ER, ideatrice del Mestiere delle Arti per aver creato questo progetto e aver permesso a tanti giovani creativi di cercare o creare il proprio posto nel settore dell'arte e della cultura.

# IL MESTIERE DELLE ARTI:

è finanziato da



realizzato da



in collaborazione con



il progetto Herba Bèta è stato realizzato con la collaborazione di



---

*Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo:*  
Regione Emilia Romagna e dell'Associazione GAER attraverso la Fondazione Teatro Comunale di Ferrara Claudio Abbado.

*Nell'ambito del progetto:*  
Il Mestiere delle arti

*Ideazione e progettazione albo:*  
Eleonora Spada, Rebecca Sforzani, Giulia Bononi, Beatrice Caruso, Sara Forabosco, Laura Fuzzi, Vanessa Wellington

*Grafica di copertina:*  
Eleonora Spada

*Grafica interna:*  
Laura Fuzzi

---

*Questo volume è stato stampato a Forlì presso Filograf  
nel mese di Gennaio 2022  
su carta riciclata per un totale di 500 copie*



«L'archeologia industriale va a braccetto  
con l'archeologia sentimentale in questa immensa Pianura  
Padana di confine»

