



AREA POLITICHE CULTURALI – DIREZIONE MUSEI

MUSEO DI STORIA E CULTURA CONTADINA ALLA  
CERTOSA DI SAN BARTOLOMEO A RIVAROLO

PROGETTO MUSEOLOGICO  
ottobre 2023

# Gruppo di lavoro costituito nell'ambito del Settore Musei

Progetto museologico, comunicazione espositiva, attività educative: Patrizia Garibaldi, Irene Molinari, Alessandra Carrea

Progetto museografico: Ufficio Tecnico Settore Musei: resp. Gabriele Filippi, Chiara Boitano, Alessandro Andreoli

## Collaborazioni scientifiche:

- Paolo Giardelli: antropologia e contenuti inerenti le raccolte del Museo di Storia e Cultura Contadina. Durante gli anni Ottanta del secolo scorso fu consulente del Comune e curò l'allestimento del Museo nella sede al Garbo
- Simon Luca Trigona, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Genova e la provincia di La Spezia: testimonianze archeologiche e storiche emerse nel complesso della Certosa di San Bartolomeo e nel territorio adiacente, in particolare nel Cantiere della Metropolitana (Piazzale Palli)
- Ivano Rellini, DISTAV Unige, contesto geomorfologico e materie prime presenti nel complesso della Certosa di Rivarolo
- Anna Maria Stagno, Centro interdipartimentale di Ricerca – Laboratorio di Archeologia e Storia Ambientale DAFIST-DISTAV Unige: sistemi di organizzazione e gestione delle risorse idriche

## Hanno inoltre collaborato:

- Adelmo Taddei, archeologo e medievista
- Gianluca Spirito, Settore Cultura e Spettacolo della Regione Liguria, Curatore del Centro di documentazione dei Dialetti e delle Tradizioni Popolari della Regione Liguria

Il presente documento comprende le proposte progettuali elaborate per l'allestimento di un percorso espositivo incentrato sulle raccolte dello stesso Museo di Storia e Cultura Contadina negli spazi della Certosa di San Bartolomeo, dove si è concluso il cantiere di restauro.

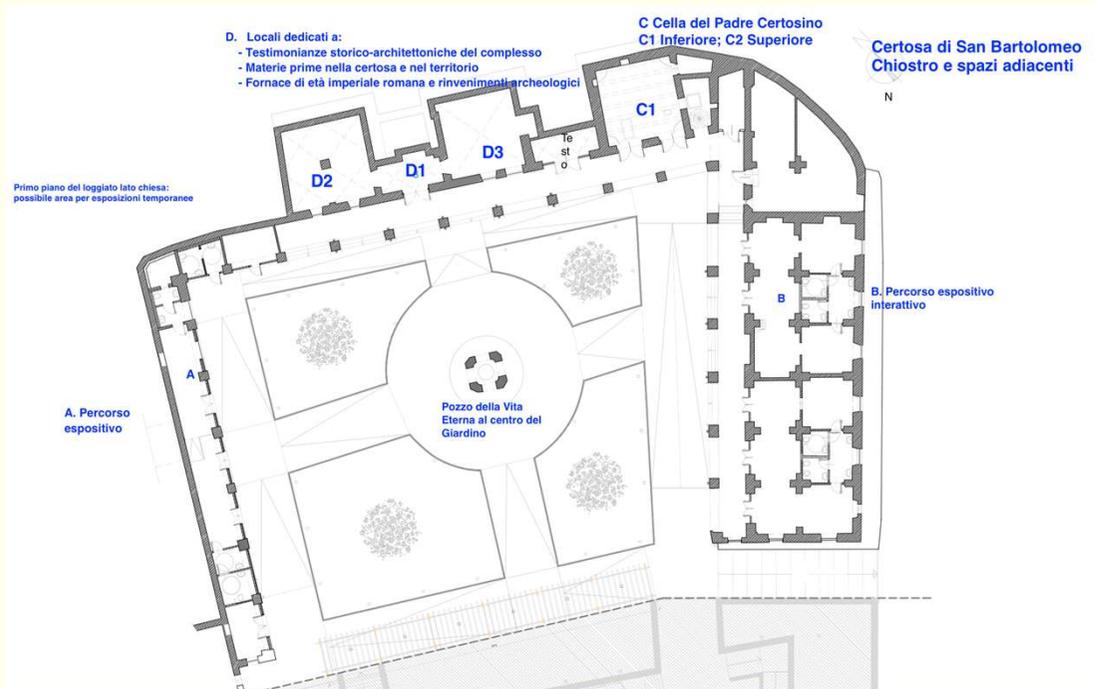
Si stanno effettuando approfondimenti e verifiche al fine di accertare la fattibilità delle soluzioni proposte e per dotare gli spazi degli adeguati requisiti tecnici e impiantistici richiesti per l'utilizzo museale.

La progettazione ha tenuto conto delle normative nazionali (in particolare il D.M. 113 21/02/2018) e delle prospettive aperte dalla definizione della mission dei musei elaborata da ICOM il 24 agosto 2022:

*Il museo è un'istituzione permanente senza scopo di lucro e al servizio della società, che effettua ricerche, colleziona, conserva, interpreta ed espone il patrimonio materiale e immateriale.*

*Aperti al pubblico, accessibili e inclusivi, i musei promuovono la diversità e la sostenibilità.*

*Operano e comunicano eticamente e professionalmente e con la partecipazione delle comunità, offrendo esperienze diversificate per l'educazione, il piacere, la riflessione e la condivisione di conoscenze.*



## SPAZI ESPOSITIVI SUL CHIOSTRO

- A. Percorso espositivo permanente: piano terra, lato chiesa
- B. Percorso espositivo interattivo con spazio di laboratorio: piano terra lato via Ariosto
- C. Locali sovrapposti, un tempo occupati dalla cella di un Padre Certosino. La cella superiore affaccia sull'Orto
- D. Locali sul lato nord del chiostro dedicati a:
  - 1- Testimonianze storico-architettoniche del complesso, in particolare strutture idrauliche
  - 2- Materie prime utilizzate nella Certosa e nel territorio
  - 3- Fornace di età imperiale romana e rinvenimenti archeologici del territorio

## AREE ESTERNE

- Giardino con al centro il pozzo detto “della vita eterna”
- Area che potrebbe ospitare esposizioni temporanee: loggiato del primo piano su cui affaccia la Cella superiore

# A- Spazio espositivo lato chiesa

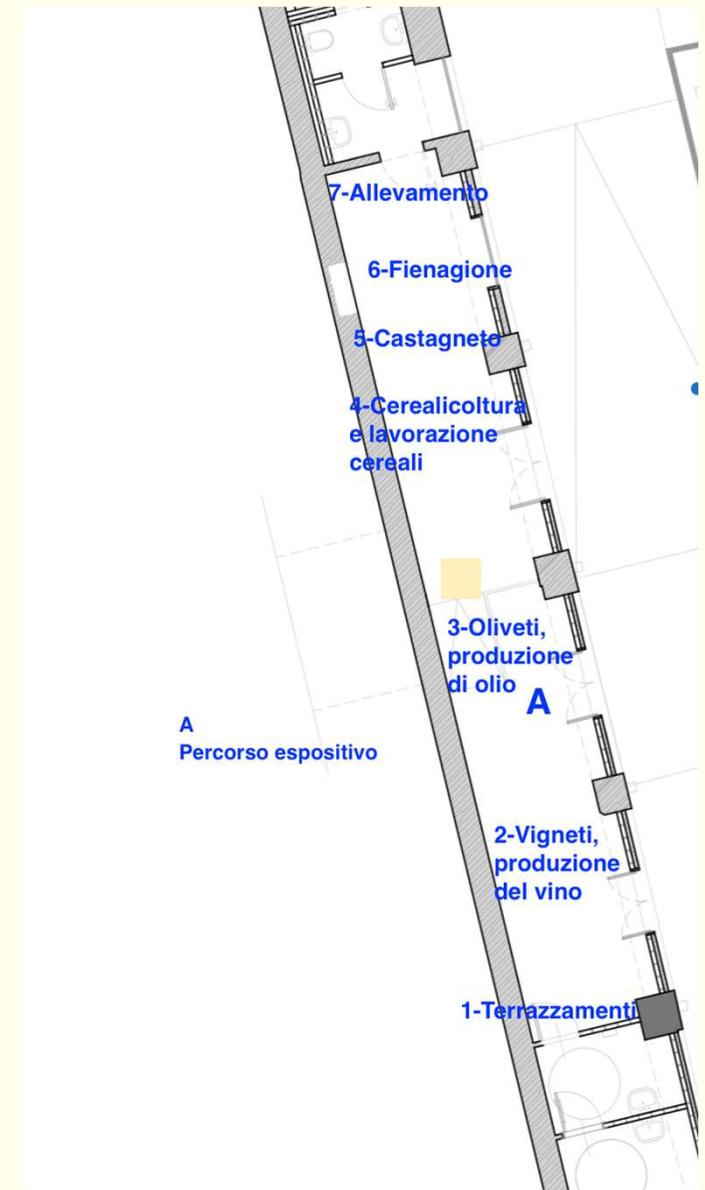
Misure dello spazio: lungh. 18,77 m; largh. 2,80 m; superficie complessiva 52,55 mq.

## Criteria di allestimento

- Da privilegiare soluzioni “fuori vetrina” sebbene in situazioni protette.
- Inserimento di immagini su strutture per creare un contesto e “fondale” significativo ai materiali esposti
- Esporre di nuclei di reperti accomunati da significati funzionali, oppure usati assieme in determinati spazi o circostanze...
- Ricomposizione di elementi di una cucina contadina in corrispondenza del punto di arrivo del percorso espositivo

## Elementi di allestimento

- “Strutture di contesto tematico” da collocare in modo da definire il percorso nello spazio stretto e lungo. Queste strutture propongono ciascuna un tema specifico, espresso attraverso immagini: foto contemporanee e/o d’epoca o video, documenti d’archivio, ricostruzioni etc.
- Davanti a queste “strutture di contesto tematico” gli oggetti saranno esposti in vetrina o, quando possibile, su basi fuori vetrina. e selezionati al fine di comporre insieme che risultino intuitivamente decifrabili e al contempo esemplificativi del tema trattato.
- A un estremo dello spazio i visitatori incontreranno elementi di una cucina tradizionale contadina allestiti per costituire un “fondale visivo” per i visitatori e, attraverso una vetrata, per il pubblico presente nel giardino.



## TEMATICHE DELLO SPAZIO ESPOSITIVO

In questo spazio espositivo saranno illustrati contenuti afferenti al paesaggio agrario ligure. Ha genesi assai antica, poiché lungo l'arco ligure sono state scoperte le più antiche tracce di produzione agricola e di allevamento nel Mediterraneo centro-occidentale.

Le caratteristiche geomorfologiche, le scelte e le forme di uso praticate dalle società rurali nel passato e le vicende del territorio durante gli ultimi decenni sono all'origine di testimonianze stratificate di sistemazioni di versante, organizzazioni e pratiche di gestione dell'acqua, di produzioni agricole, di terrazzamenti, edifici rurali etc.

I documenti archeologici e storici sono in Val Polcevera particolarmente interessanti poiché offrono informazioni dirette sull'organizzazione e le pratiche agricole delle popolazioni liguri già nella protostoria, 22 secoli fa.

Alcuni elementi fondamentali sono stati selezionati per offrire i visitatori chiavi di interpretazione della Val Polcevera, del Genovesato e del territorio regionale.

Si propone che l'allestimento di questo spazio sia ripensato e rinnovato periodicamente (ad esempio ogni due anni) raccogliendo gli input delle istituzioni, associazioni etc. del territorio per mettere in luce aree e aspetti di interesse della comunità di patrimonio.

## 1-TERRAZZAMENTI

*“Terreno avaro, terreno insufficiente su roccia a strapiombo, terreno che franerebbe a valle e che l'uomo tien su con grand'opera di muraglie e terrazze.”*

Giovanni Boine, La cattedrale degli ulivi

Boine a inizio Novecento parlava del ponente, ma terrazzamenti di muri a secco sono presenti dalla preistoria e nell'intero arco ligure.

Al di fuori di poche aree pianeggianti, la creazione di spazi da abitare, da coltivare, di pascolo è stata fatta su fasce di terreno sorretto da terrazzamenti. In Val Polcevera muri a secco furono quasi certamente costruiti da quei Vituri Langensi di cui racconta la Tavola di Polcevera nel 117 a.C. se non dai loro antenati.

L'organizzazione territoriale introdotta dai romani nella Liguria provinciale imperiale comportò certamente interventi di modifica dei versanti e così l'ampliamento delle aree coltivate in età medievale e, senza dubbio, l'insediamento della stessa Certosa di San Bartolomeo alla fine del Duecento, sui terreni donati da Bartolino Di Negro a circa 8 chilometri dal centro di Genova, in Rivarolo di Val Polcevera.

### Fondale di contesto

Foto o video attuali e d'epoca del territorio e delle sistemazioni dei versanti.

### Materiali (individuati preliminarmente)

*“E qui non v'è aratro, qui non v'è ordigno, qui i solchi si fanno a colpi violenti di bidente, uno dopo l'altro, duri, violenti rompendo il terreno compatto e argilloso.”*

Giovanni Boine, La cattedrale degli ulivi

- Bidente
- Assolcatore (per frantumare le zolle di terra)
- Martelline per sbozzare le pietre
- Ceste per trasportare il terreno con cui riempire le fasce terrazzate



Bidente e assolcatore



## 2- OLIVI, OLIVETI, OLIO D'OLIVA

Gli etruschi e i massalioti che frequentarono il porto di *Genua* dalla fine del 6° secolo a.C. introdussero l'uso degli unguenti profumati a base di olio di oliva e rare essenze vegetali e, probabilmente, le piante di olivo domestico e le tecniche necessarie per sviluppare questa coltura specializzata.

Gli oliveti e gli olivi che abbiamo sotto gli occhi oggi, tuttavia, risalgono agli ultimi secoli e furono impiantati sui pendii terrazzati sino a 600 m di quota sul livello del mare, misti ad altre coltivazioni o come monocultura.

Sono previsti approfondimenti e collegamenti con le realtà produttive olearie del Genovesato e della città metropolitana, in particolare della Val Polcevera.

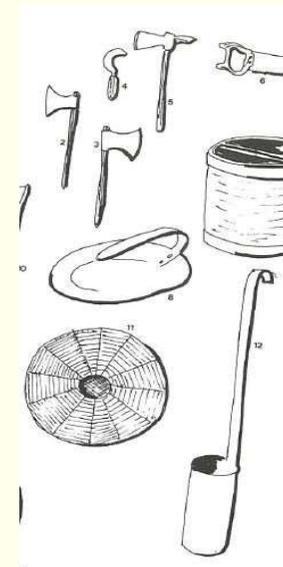
### Fondale di contesto

Foto o video attuali e d'epoca degli olivi in Val Polcevera. Vedute di aree olivate.

Immagini delle misure da olive e da olio della Repubblica (Musei di Strada Nuova e Archivio Storico del Comune di Genova).

### Materiali (individuati preliminarmente)

- Pressa da olive;
- base di pressa in pietra,
- fiscoli;
- misure da olive (Quarta)
- Misure da olio in uso





### 3- VIGNETI

La più antica citazione di vino prodotto in area ligure si legge nel testo della Tavola di Polcevera. I Vituri Lansensi e, probabilmente, anche altre popolazioni liguri coltivavano la vite e producevano vino nel 117 a.C. Gli antichi non apprezzavano particolarmente il vino prodotto in Liguria, Strabone dice che era "scarso, resinato e aspro". Vini liguri erano assai più apprezzati in età medievale; in Val Polcevera la produzione tradizionale (il Duca di Galliera amava e rimpiangeva, da Parigi, il vino di Coronata) trova oggi sviluppo in pregiati vini rossi e bianchi. Sono previsti approfondimenti e collegamenti con le realtà produttive che producono vino nel Genovesato, nella città metropolitana e in particolare in Val Polcevera.

#### Fondale di contesto

Foto o video attuali e d'epoca, vedute di vigneti e immagini di produzione e consumo del vino

#### Materiali (individuati preliminarmente)

- Damigiane,
- bigonci,
- bottiglie,
- Macchine per imbottigliare





## 4- CEREALI

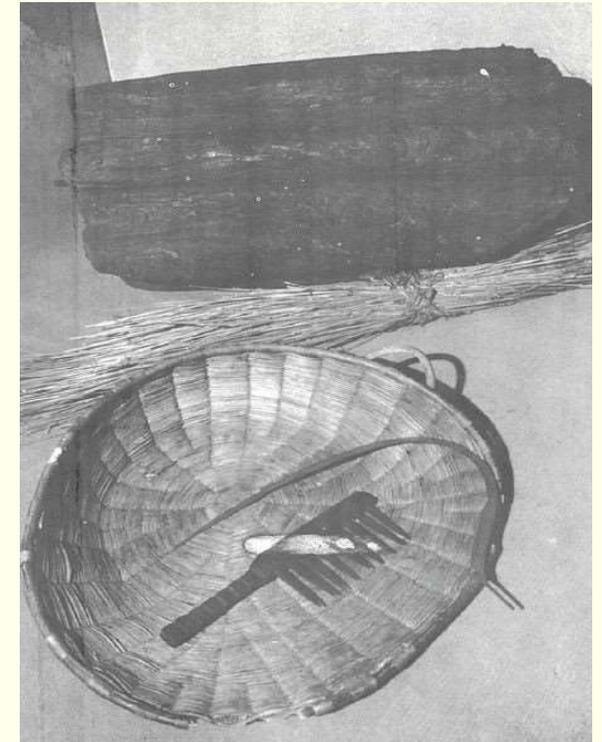
Il territorio ligure non è adatto alla cerealicoltura, tuttavia la coltivazione dei cereali nell'area di Genova è attestata oltre 5000 anni a.C. sotto Piazza della Vittoria a oltre 20 metri di profondità, dove è stato scoperto di un chicco di cereale domestico. I Vituri e Langensi della Val Polcevera nel 117 a.C. producevano grano e nei secoli successivi la cerealicoltura è perdurata, sebbene la sua importanza economica rimanesse circoscritta. Sono previsti approfondimenti e collegamenti con le produzioni esistenti nel Genovesato, nella città metropolitana e, in particolare, della Val Polcevera.

### Fondale di contesto

La ventolatura del grano in una foto di inizio 900; vedute storiche;

### Materiali (individuati preliminarmente)

Ventolino per il grano, correggiato,  
Vallo,  
falce messoria,  
rullo trebbiatore,  
trinciapaglia





## 5- CASTAGNETI, CASTAGNE E FARINA

La diffusione del castagno in Liguria si deve all'azione umana che ne allargò l'areale di coltivazione per aumentare la produzione di farina, cruciale per la sopravvivenza delle comunità soprattutto nei territori più difficili, erti e aridi. Genova nel XIV secolo fu uno dei principali mercati italiani e in quel periodo, nel territorio regionale, l'importanza delle castagne superava quella dei cereali.

Il legno di castagno era ricercato per fabbricare pali, recipienti, fasciame e per le costruzioni rurali e il carbone di castagno era considerato il più adatto per le forge.

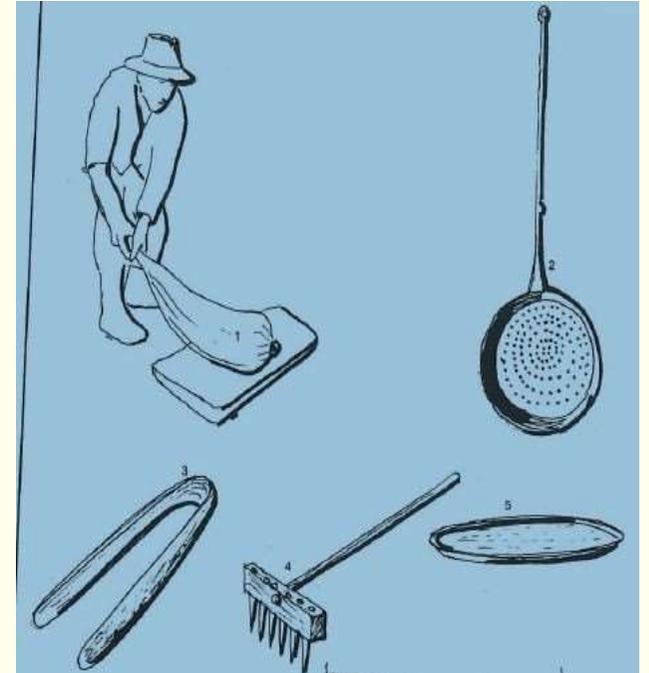
Sono previsti approfondimenti e collegamenti con le realtà produttive ancora operanti nel Genovesato e nella città metropolitana, in particolare in Val Polcevera.

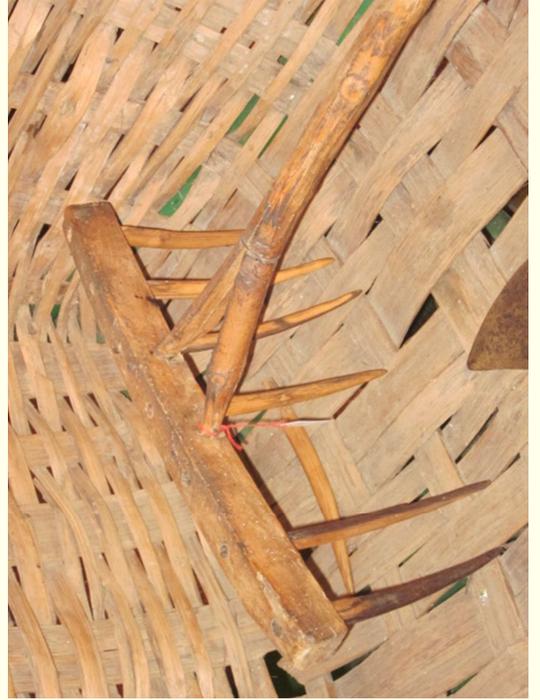
### Fondale di contesto

Foto, video, documenti su castagneti, essiccatoi, la lavorazione della farina, le esche tratte da funghi arboricoli.

### Materiali (individuati preliminarmente)

Base per battere le castagne, sassola per cernere le castagne  
padella per caldarroste, testo;





## 6, 7- FIENAGIONE, ALLEVAMENTO

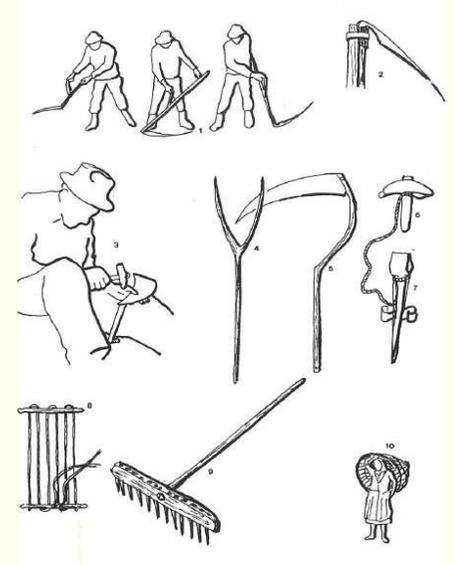
La fienagione era il compito più impegnativo per l'allevatore ligure che durante l'inverno nutriva il bestiame con paglia, foglia e fieno raccolti nella buona stagione e conservati all'asciutto in modo che non perdessero le proprietà nutritive. Le foglie cadute erano raccolte per essere usate come lettiera delle bestie. Sono previsti approfondimenti e collegamenti con gli allevamenti e le produzioni collegate (casearia, insaccati, etc.) ancora attive nel Genovesato, nella città metropolitana e soprattutto in Val Polcevera

### Fondale di contesto

Foto o video di animali allevati per latte e lana: vacche, capre, pecore. Stalle e pascoli in Val Polcevera.

### Materiali (individuati preliminarmente)

- Falcetti, attrezzi per trasportare il fieno, cote, portacote e incudine "portatile"
- forbice per tosare,
- campanacci, stringinarici, truogolo, tenaglie, museruola da vitello, sgabello da mungitura



NATIONAL GALLERIES SCOTLAND  
Pastore con capre e pecore [Shepherd with goats and sheep], Alfredo Noack  
Creative Commons - CC BY NC



B. Percorso espositivo interattivo con spazio di deposito e lavoro



## B. Spazio espositivo interattivo con laboratorio

Misure dello spazio, cui si accede dal porticato: superficie complessiva circa 90 mq, compartito dalla copertura e dai soffitti in 6 spazi.

### Criteri e modalità di fruizione

**I laboratori e le attività** approfondiranno temi e ambiti di interesse diversi, anche in collaborazione con istituzioni, associazioni e realtà del territorio e cittadine. Permetteranno al pubblico, in particolare a gruppi scolari, di manipolare pezzi per scoprire aspetti della vita quotidiana che potranno mettere a confronto con le proprie odierne esperienze personali. I materiali selezionati per ciascun tema saranno proposti da mediatori in modo da rendere possibile una comprensione e un contatto effettivi.

## Contenuti espositivi

### LE SOCIETÀ RURALI DEL PASSATO

Gli approfondimenti proposti di seguito, metteranno in luce gli elementi costitutivi e le caratteristiche delle società rurali tradizionali sino al secondo dopo guerra. Gli aspetti di queste società saranno esaminati attraverso il confronto con il modo di vita nella società contemporanea.

### IL CICLO DELLA VITA E DEL CICLO DELL'ANNO

Questi temi permetteranno di illustrare momenti salienti ed esperienze all'interno delle comunità tradizionali: i tempi del lavoro e del riposo, i rapporti familiari e sociali tra età e componenti delle società tradizionali, le feste, le veglie... Di particolare importanza saranno i collegamenti che permetteranno di esaminare le tradizioni e le scelte locali alla luce degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, con particolare riferimento alla protezione e all'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri e alla tutela della biodiversità, promuovere alimentazione sana, potenziare modelli di agricoltura, produzione e consumo sostenibili.

## LA CUCINA, IL FOCOLARE E IL TAVOLO

Come già detto, ad una delle estremità dello spazio saranno allestiti un focolare e il tavolo con sopra attrezzi di una cucina tradizionale contadina, fruibili anche dal pubblico presente nel giardino antistante attraverso una vetrata.

La cucina era la parte principale della casa, al centro stava il focolare circondato dagli attrezzi per controllare e mantenere il fuoco. Da una trave del soffitto cui era appesa scendeva la catena alla quale era appeso il paiolo di rame e, accanto, i treppiedi su cui appoggiare i vari recipienti e pentole.

Accanto stavano la padella delle castagne e la macchinetta per tostare il caffè.

### Fondale di contesto

Disegno scenografico dietro a focolare e tavolo. Video d'epoca.

### Materiali (individuati preliminarmente)

- Focolare ricostruito catena con paiolo appeso treppiedi
- pentole, tegami,
- legna piccola e ceppi, ventola





## SISTEMI DI TRASPORTO

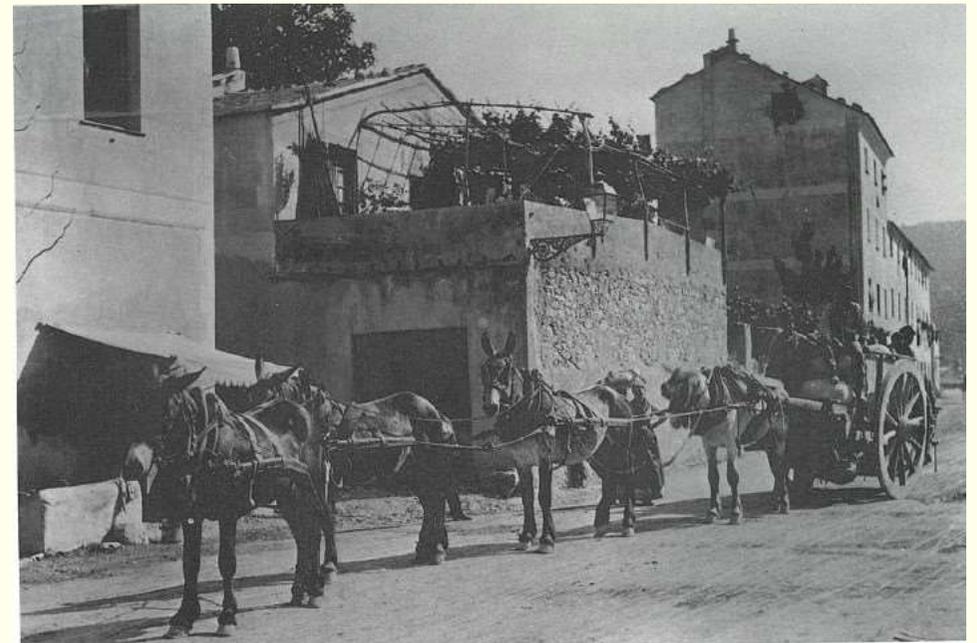
Per ognuno saranno offerte informazioni sulle caratteristiche, le materie prime, le prestazioni, la portata effettiva, la necessità di usare trazione animale etc.

### Fondale di contesto

Foto di carri o video d'epoca.

### Materiali (individuati preliminarmente)

- Carro con grande cesta
- Gabbia per fieno
- *Berione* per fieno
- Slitta
- Secchio
- Basto
- Otre





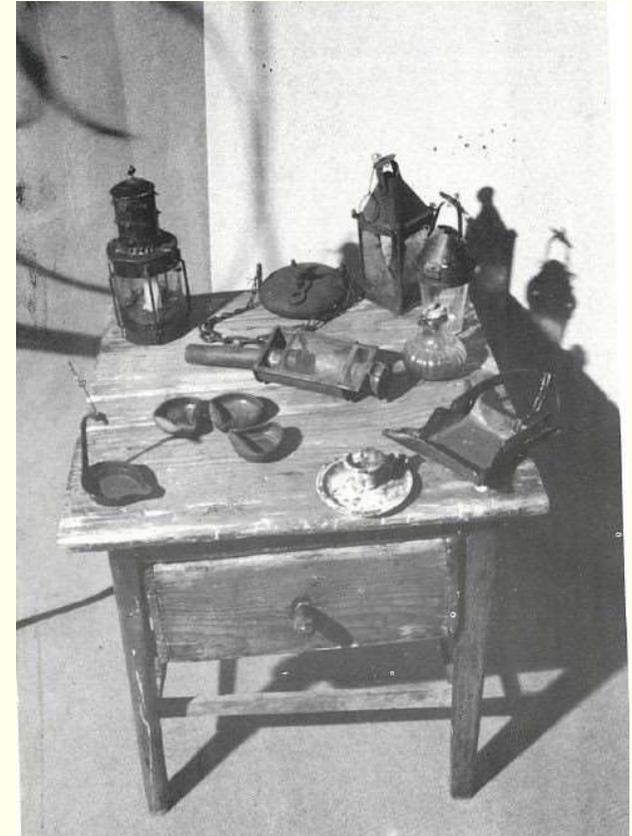
## LE SFIDE QUOTIDIANE DEL MONDO SINO A IERI

### Fondale di contesto

Immagini abbinare a luoghi od oggetti connessi ad una particolare esigenza o funzione

### “Sfide”

- Far luce senza elettricità
- Aggiustare, trasformare e riusare gli oggetti
- Riscaldarsi senza impianti di riscaldamento
- Curarsi senza farmacie
- Giocare
- Tagliare, affettare, incidere
- Misurare (il tempo, i liquidi...)
- Trasformare e preparare gli alimenti
- Lavarsi, curarsi del corpo

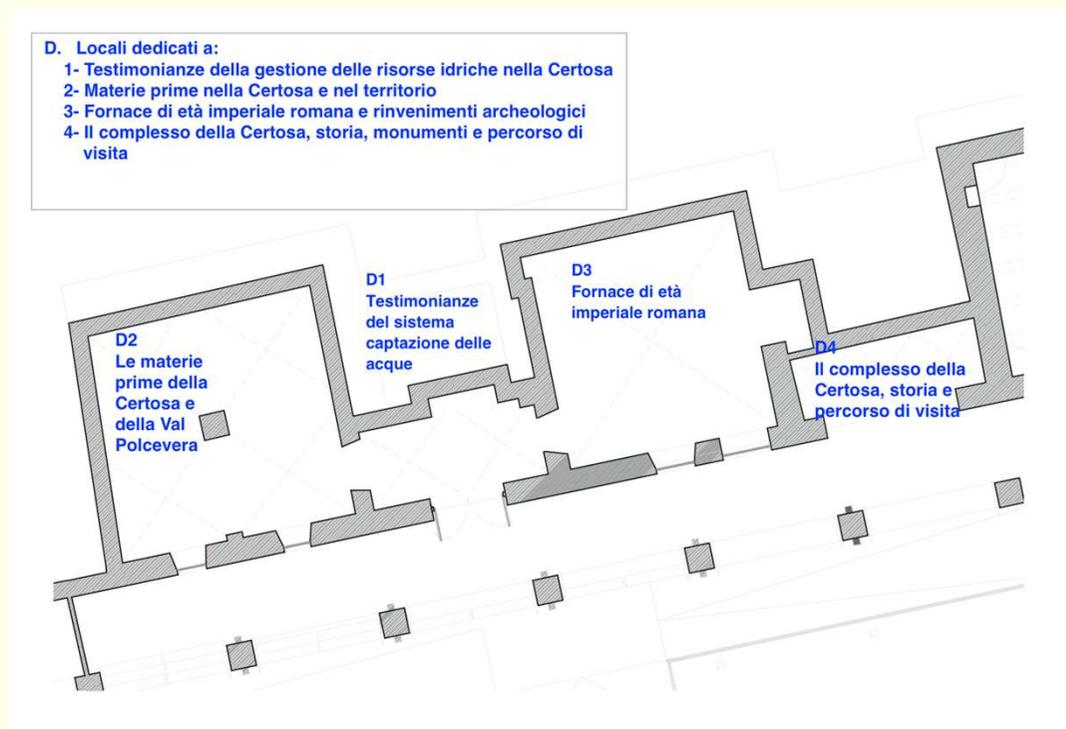




## D. Locali dedicati alle testimonianze storico-architettoniche della Certosa e del territorio

Misure: locale di accesso con trogolo 12 mq; locale con pilastro centrale 46 mq; locale con nicchia 42 mq. Complessivi 100 mq.

I locali, ampi e regolari, sono accessibili attraverso un unico ingresso. Presentano tracce di umidità poiché in essi confluiscono i condotti di captazione dell'acqua dal versante della collina a monte del soprastante orto della cella del Padre Certosino.



Gli spazi dovranno poter essere visitabili anche senza la presenza di personale del Museo.

Saranno utilizzati QRCode per la comunicazione e espositiva. Per utilizzare al meglio gli spazi disponibili anche qui si può prevedere di rinnovare l'allestimento periodicamente e di adottare tecnologie di comunicazione che permettano di richiamare paesaggi e luoghi del territorio attraverso sistemi quali QRCode.



Figura 3.22 – Il complesso della Certosa di Rivarolo in una cartolina del 1910

D1-

## SISTEMA DI CAPTAZIONE E REGIMAZIONE DELLE ACQUE

Il tema sarà illustrato nel locale di accesso con trogolo e nel locale a destra con nicchia, dove sono visibili condutture, barbacani, passaggio di acqua proveniente dal soprastante orto della cella del monaco e dal versante a monte. Questi elementi saranno inseriti nella ricostruzione del sistema di gestione dell'acqua realizzato nella Certosa di San Bartolomeo, indagato e ricostruito in base alle ricerche e scavi condotti dalla Soprintendenza in varie aree del convento.

In collaborazione con la Soprintendenza, col DISTAV e con il CiR-LASA dell'Università di Genova.



**D2-**

## **LE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLE DIVERSE FASI COSTRUTTIVE DELLA CERTOSA**

Nel locale con pilastro centrale sono presenti diversi materiali (roccia affiorante, pietra di promontorio, mattoni etc.) cui saranno avvicinati frammenti o blocchi di materie prime rinvenuti nella Certosa e altri provenienti da manufatti architettonici della Val Polcevera, compresi i terrazzamenti di muri a secco che costituiscono la sintassi dei versanti del territorio circostante oltre che dell'intera regione, del bacino mediterraneo e non solo.  
In collaborazione con la Soprintendenza e col DISTAV Unige.

Materiali (individuati preliminarmente)

pietra di promontorio

marmo

ciottoli fluviali

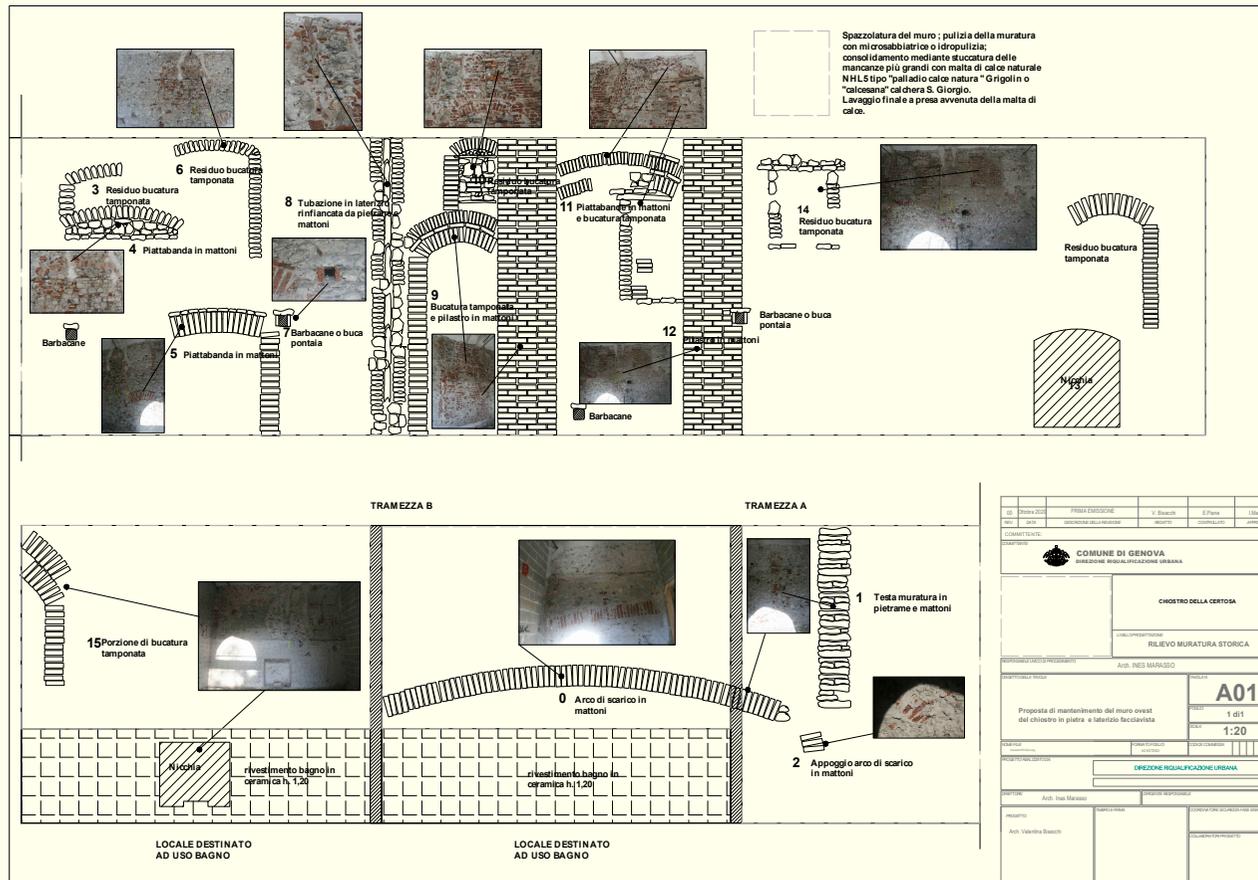
argille, terrecotte

frammenti da individuare con la Soprintendenza.





# Orto: Strutture e stratigrafia muraria



**D3-**

**Locale dove è prevista la ricostruzione della fornace di età imperiale romana in corso di scavo nel Cantiere della Metropolitana, in Piazzale Palli.**



**D4**

## **ALLA SCOPERTA DEL COMPLESSO DELLA CERTOSA DI SAN BARTOLOMEO**

Le vicende della Certosa dalla fondazione, le fasi costruttive e le strutture del complesso, gli avvenimenti ed i protagonisti della storia del monastero saranno illustrate nel locale aperto tra i precedenti e la cella del Padre Certosino (9.5 mq).

Qui sarà illustrato il complesso della Certosa di San Bartolomeo in tutte le sue parti, compresa la chiesa, il Chiostro grande e gli spazi adiacenti. Ai visitatori sarà proposto un percorso di visita da concordare con la parrocchia. In collaborazione col centro studi certosino



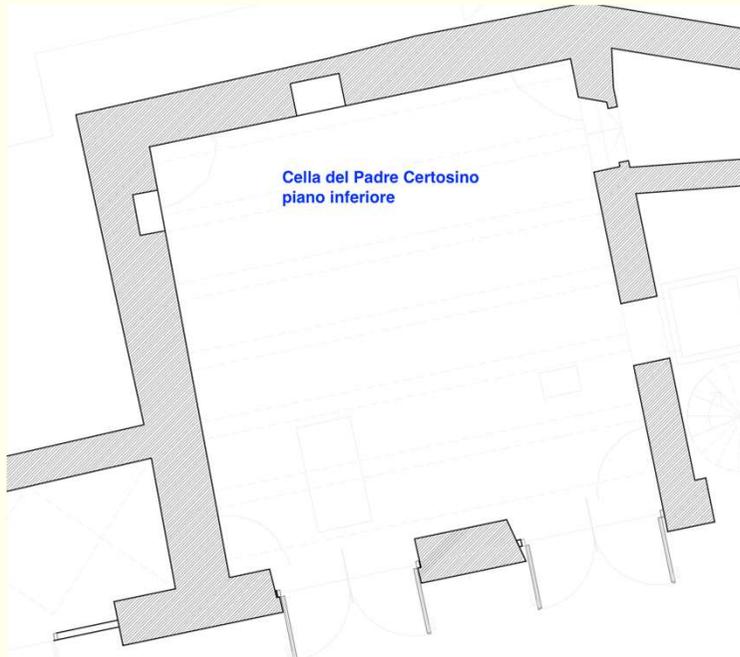
## C- Cella del Padre Certosino

Le ricerche condotte e le testimonianze individuate durante il cantiere di restauro nella Certosa hanno permesso di identificare i locali che costituirono per secoli una delle celle dei padri certosini.

I due locali sovrapposti detti sono collegati da scala a chiocciola e piattaforma elevatrice interne. Accesso dal Chiostro lato nord, a piano terra e al primo piano (piano terra 41 mq, piano primo 44 mq).



## CELLA INFERIORE



La ricostruzione della cella del Padre Certosino sarà effettuata sulla base delle ipotesi della sistemazione originaria emerse durante gli scavi e il cantiere di restauro dell'iconografia storica.

Si propone l'inserimento in questo spazio di postazioni di consultazione che permettano al pubblico di consultare documenti di archivio sui Certosini e la Certose e, previo accordo e collaborazione dell'Assessorato alla Cultura della Regione Liguria, di accedere al materiale orale e audiovisivo conservato nel **Centro di Documentazione dei Dialetti e delle Tradizioni Popolari** della stessa Regione.

Questo spazio di consultazione potrebbe offrire al pubblico opportunità di approfondimento in materia di tradizioni popolari in linea con gli indirizzi della Civica Amministrazione.

## CELLA SUPERIORE

Il locale superiore della Cella è collegato ad una pertinenza esterna individuata come “orto”.

Lo spazio interno e l’orto adiacente potranno ospitare attività di laboratorio rivolte in particolare al mondo della scuola e incentrate su pratiche culturali tradizionali.

