



# STORIA E CULTURA CONTADINA DEL TERRITORIO

Presentazione  
scuola primaria Classi Quinte  
Istituto Comprensivo Statale  
**"Edmondo De Amicis"**

## DA UVA IN VINO

Settembre 2024

[www.prolocomarcalloconcasone.it](http://www.prolocomarcalloconcasone.it)



**Marcallo con Casone**

## Agenda



- Introduzione
- Lo Stemma del nostro comune
- Territorio e Cultura Contadina  
Tradizioni Vinicole della nostra zona
- Progetto **Da UVA in VINO**  
Foto realizzate nel 2023
- Domande...

La nostra Pro Loco ha come sua primaria finalità il promuovere e preservare le tradizioni del nostro territorio, ecco perché oggi vuole intraprendere con voi ragazzi questo progetto **DA UVA...IN VINO**.

Insieme percorreremo le varie fasi nella produzione di vino, dalla pigiatura (come veniva fatta una volta dai nostri nonni) sino all'imbottigliamento del vino novello.

Qui di seguito spiegheremo le motivazioni che ci hanno spinto a intraprendere questo percorso culturale e didattico con voi.

## Stemma del Comune di Marcallo con Casone

Prevale la figura del **setaccio** tipico strumento agricolo selezionatore della farina, il tralcio di **vite con i tre grappoli** vuole sottolineare il carattere spiccatamente agricolo dell'economia di questo Comune.

(A tale proposito, la presenza di vigneti sul territorio del Comune di Marcallo risulta accertata, sulla base di un antico documento conservato nell'archivio parrocchiale, fin dal 1644: anno in cui, nel mese di maggio, una eccezionale brinata aveva arrecato notevoli danni a questo tipo di produzione)

L'inserimento nello stemma della fascia ondata sulla troncatura tende, invece, evidentemente a descrivere il territorio, alludendo alla presenza di un corso d'acqua che ne attraversa i campi.





Il nostro comune è composto da due località inizialmente comuni distinti anche se le origini e le culture sono simili, (Marcallo e Casone), in seguito al Decreto Regio n. 5722 il 9 giugno 1870 (vedi Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia n. 195) i due comuni di Marcallo e di Casone sono stati uniti in un unico comune denominato **Marcallo con Casone**.

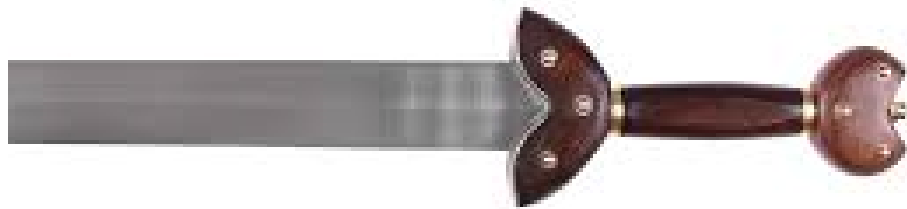


Il 4 giugno 1859 **Battaglia di Magenta** – nel territorio di Marcallo nei pressi della chiesa di S. Marco fu teatro di una cruenta battaglia, che si rivelò cruciale per la sconfitta e la ritirata degli Austriaci dalla Lombardia.

**Il Guerra di Indipendenza** combattuta dalla Francia e dal Regno di Sardegna contro l'Austria

Gli abitati di Marcallo e di Casone, hanno origini molto antiche, che risalgono al periodo celtico: spade e tombe insubri [antica popolazione celtica], oltre a reperti che risalgono a epoca romana sono stati rinvenuti lungo la **strada mercatorum** [strada che percorrevano i mercanti] che costeggiava la riva sinistra del Ticino (situato oggi subito a nord della tangenziale di Magenta, fra questa e l'autostrada A4.)

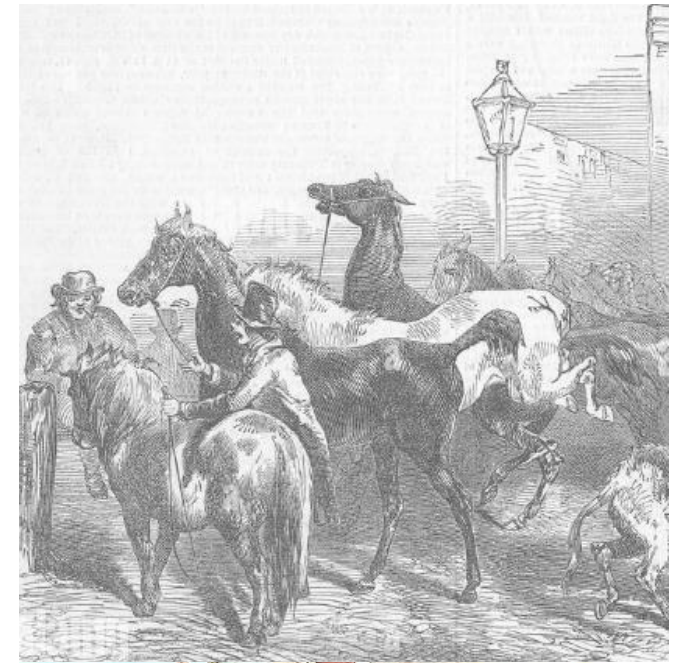
I primi insediamenti umani risalgono probabilmente al V sec a.C.





A Marcallo con Casone si pensa vi erano degli insediamenti per all'allevamento dei cavalli e al loro addestramento; fu sede di fiere e/o **mercati stagionali** di cavalli e/o manifestazioni e gare equestri.

Attività economica principale fu per secoli l'agricoltura, l'allevamento di maiali, di bovini; notare il nome di Casone, dal latino **Caseus** = formaggio, da cui caseificio, dove venivano prodotti formaggi locali, da qui il nome della località.





Una notevole importanza nell'economica locale è l'introduzione della produzione della sera (radici antichissime scoperta dai Cinesi, si pensa circa 20 secoli a.C., a noi arrivò e si sviluppò a partire dal 1800 sino alla prima metà del 1900)



**Il Bacco da seta**, la sua dieta consiste in foglie di gelso, ecco perché ancora oggi nelle nostre campagne si possono trovare alcuni alberi di gelso.





Un'altra attività non trascurabile della nostra zona, erano le innumerevoli vigne coltivate a vigneti nei tantissimi cascinali locali, per lo più dai mezzadri ([contadini che non sono proprietari della terra, ma dividono a metà i proventi con il padrone](#))



Quindi un territorio ricco di vigneti, dove veniva coltivata uva per poi produrre vino, per lo più da consumarsi in famiglia, ma a volte veniva venduto per creare dei proventi e dare sostegno all'andamento familiare.

I vini chiamati dai nostri nonni erano: **il CLINTO e il BARAGIO'**



Proprio su questo aspetto, vogliamo approfondire e proporre come un viaggio nella nostra storia contadina questo progetto

**DA UVA...IN VINO.**



In sintesi produrre vino come veniva fatto molti anni fa, pochissimi strumenti a disposizione e tanto lavoro manuale, i macro passaggi che andremo a vedere in dettaglio sono:



1. Pigiatura
2. Trasferimento in contenitore per fermentazione
3. Fermentazione
4. Torchiatura del mosto con Torchio manuale
5. Travaso in Botti
6. Versamento in damigiane per eliminare residui di fondi
7. Imbottigliamento

# LA PIGIATURA

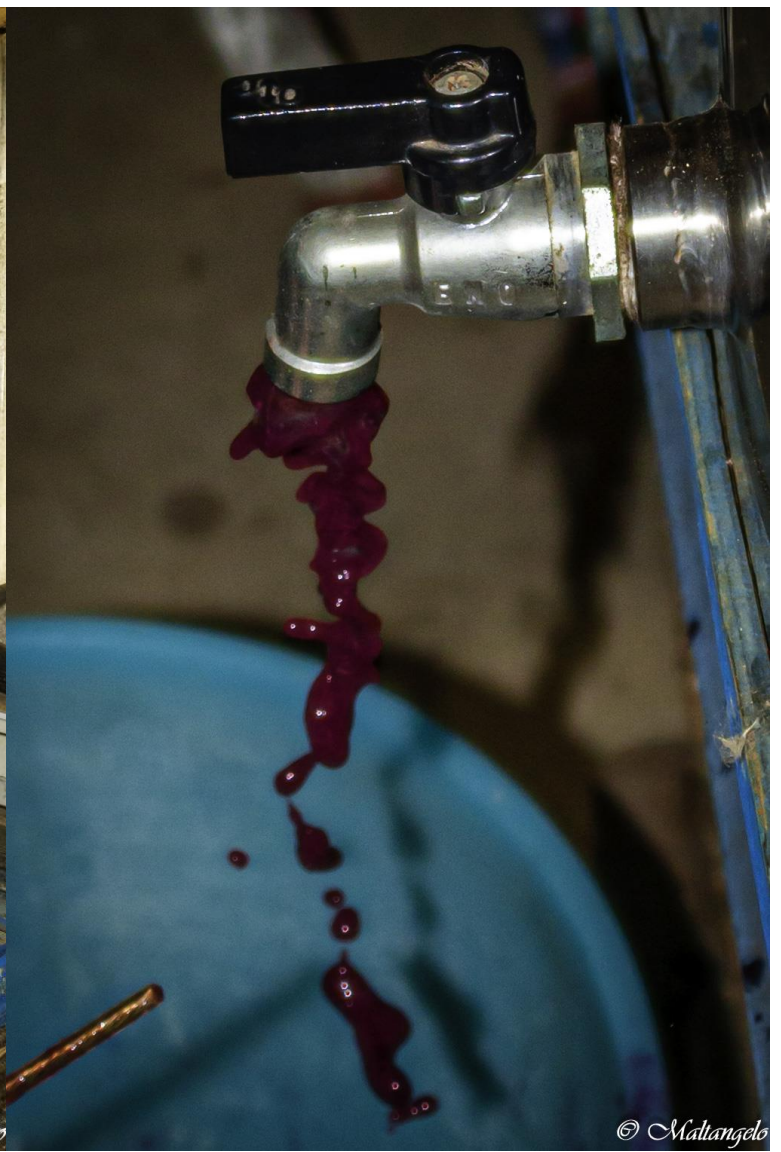




# TRASFERIMENTO IN CONTENITORE PER FERMENTAZIONE















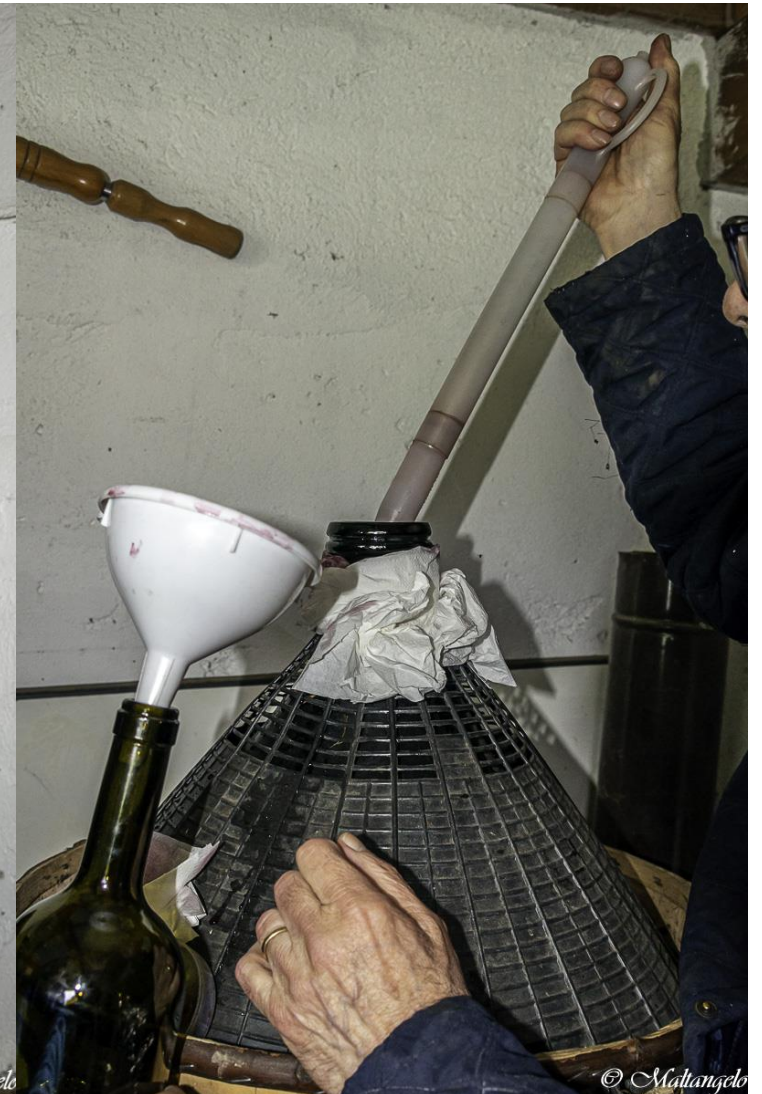


## VERSAMENTO IN DAMIGIANE PER ELIMINARE RESIDUI DI FONDI





# VERSAMENTO IN DAMIGIANE PER ELIMINARE RESIDUI DI FONDI



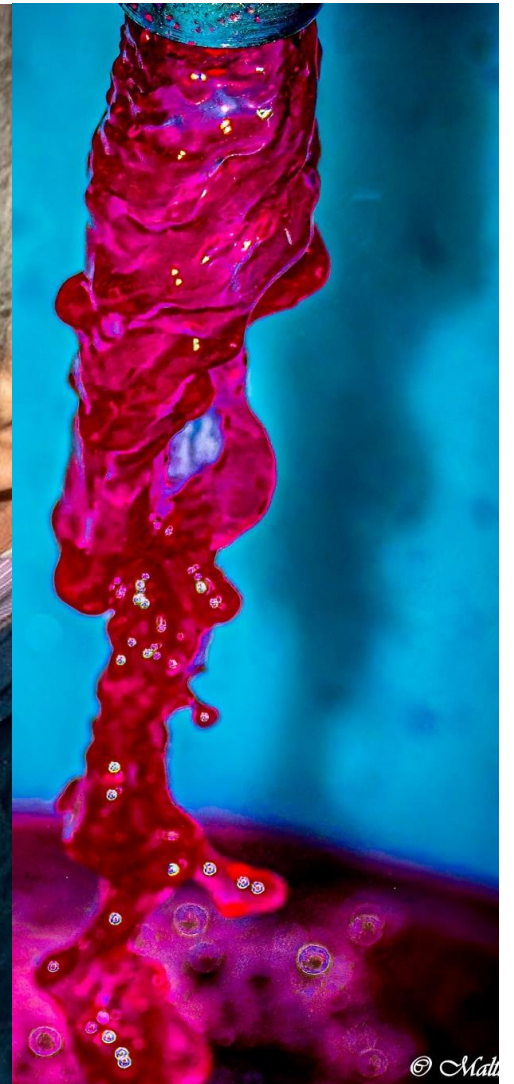


## VERSAMENTO IN DAMIGIANE PER ELIMINARE RESIDUI DI FONDI





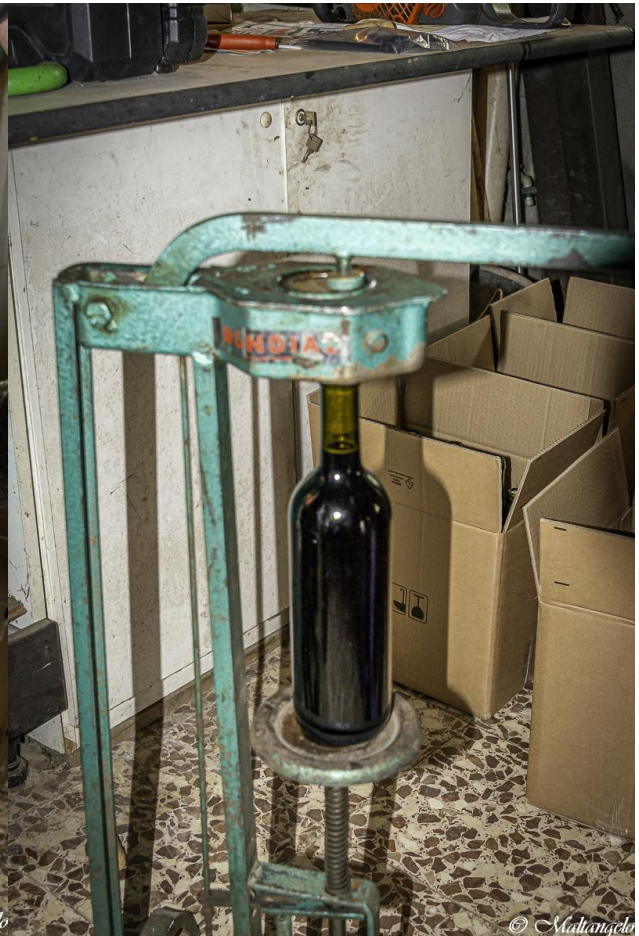
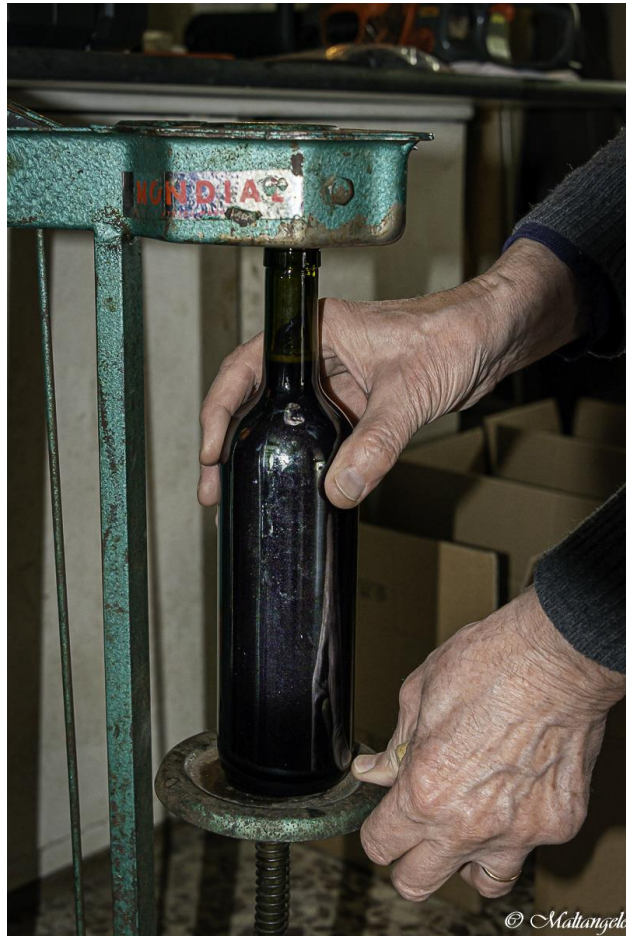
## VERSAMENTO IN DAMIGIANE PER ELIMINARE RESIDUI DI FONDI





















# PROLOCO

Microcolle  
con Valpolicella





## DOMANDE...



...







GRAZIE

Il Direttivo

Pro Loco

Marcallo con Casone

[www.prolocomarcalloconcasone.it](http://www.prolocomarcalloconcasone.it)