



La sala dedicata a **Vittorio Monese** ci introduce in uno spaccato della **vita contadina** risalente alla prima metà del Novecento, quando pur essendo presente la grande proprietà agraria, l'agricoltura gardesana era caratterizzata da piccoli appezzamenti di terra coltivati con ortaggi e piante da frutto per l'autoconsumo.

Su tutta la sponda orientale del Garda, le colture più redditizie erano, e permangono tuttora, la **vite** e l'**olivo**, grazie alla mite temperatura invernale.

Negrara, Rossara, Corvina e Rossanella erano le varietà di uva più diffuse per i vini rossi (Bardolino in primis), mentre **Garganega e Trebbiana** per i bianchi. Un tempo le viti venivano sostenute da piante come l'acero e il frassino, ma nel dopoguerra il sistema delle **alberate** fu sostituito dal più razionale **palo a secco**. I filari venivano disposti da nord a sud, con ceppi distanti circa un metro, allevati a **pergola** o a **spalliera**.

Le cure per il vigneto comprendevano zappature, concimazioni e trattamenti anticrittogamici a base di **rame e zolfo**, applicati con una **pompa spargiverderame** (AGRICOLTURA/12), solitamente in ottone.

L'uva destinata alla produzione veniva portata nelle **cantine locali**, dotate di macchine pigiatrici-diraspatrici e torchi. A **Garda**, in località **Canevini**, il vino si conservava in damigiane e botti all'interno di originali **cantine scavate nella roccia**, con temperatura costante di 6°C e capacità di 300.000 hl.

Per le olive, la varietà più diffusa era la **Casaliva**, accanto ad altre come Favarò e Leccino. La **potatura** si effettuava ogni due anni, mentre la **raccolta** avveniva da novembre a gennaio, usando lunghe **scale** chiamate **scarione**. Le olive venivano raccolte a mano in una bisaccia detta **el gremal** (AGRICOLTURA/13), e portate ai frantoi locali (1 a Garda, 2 a Bardolino, 4 a Torri), con una resa media di 17 litri d'olio per quintale.



The room dedicated to Vittorio Monese offers a glimpse into **rural life** dating back to the first half of the twentieth century. Despite the presence of large agricultural estates, farming around Lake Garda was mostly characterized by small plots of land cultivated with vegetables and fruit trees for self-consumption.

Along the entire eastern shore of Lake Garda, the most profitable crops were—and still are—**grapevines and olive trees**, thanks to the mild winter climate.

Negrara, Rossara, Corvina, and **Rossanella** are the most common grape varieties for red wines (especially Bardolino), while **Garganega** and **Trebbiana** are used for white wines. Previously, vines were supported by other plants such as maple and ash trees, but after the war, the traditional "alberate" (tree training system) were replaced by the more rational "dry-pole" system. Vines were planted in rows running north to south, three or four meters apart, with each vine about one meter from the next. They were trained either in a **pergola** system (about 1.60–1.80 meters above the ground) or on trellises.

Vineyard care was intensive and varied: hoeing, fertilizing, and four or five annual treatments with **fungicides based on copper and sulfur**, applied using a **copper-sulfate sprayer** (AGRICULTURE/12), typically made of brass (displayed on the right).

Grapes, except those for household use, were taken to local wineries equipped with **crusher-destemmers, continuous presses**, and **hydraulic presses**. In Garda, in the area known as **Canevini** (from "caneva" = cellar), wine was stored in **demijohns**, barrels, and small barrels covered in wicker, in unique **cellars dug directly into the rock**, which maintained a constant temperature of 6°C and had a total capacity of 300,000 hectoliters.

As for olives, the predominant variety is **Casaliva**, although others like **Favaròl, Perlaròl, Rossanèl, Leccino**, and **Moraiolo** are also present. As in modern times, **pruning** was typically done every two years and required great skill to ensure better yield. Olive harvesting took place from early November to mid-January, using long **single-axis ladders** called **scarione**. Farmers picked the olives by hand, placing them into a **shoulder bag** known as **el gremal** (AGRICULTURE/13), tied around the waist. The harvested olives were then brought to local mills—1 in Garda, 2 in Bardolino, and 4 in Torri. The average yield was about **17 liters of oil per 100 kilograms of olives**.



Der **Vittorio Monese** gewidmete Raum gibt Einblick in das **Bauernleben** in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Obwohl es große landwirtschaftliche Güter gab, war die Landwirtschaft am Gardasee vor allem durch kleine Grundstücke geprägt, auf denen Gemüse und Obstbäume für den Eigenverbrauch angebaut wurden.

Entlang des gesamten **östlichen Ufers des Gardasees** waren – und sind bis heute – **Weinreben und Olivenbäume** die ertragreichsten Kulturen, begünstigt durch das milde Winterklima.

Negrara, Rossara, Corvina und **Rossanella** sind die am weitesten verbreiteten Rebsorten für Rotweine (vor allem Bardolino), während **Garganega** und **Trebbiana** für Weißweine verwendet werden. Früher wurden die Reben von anderen Pflanzen wie Ahorn und Esche gestützt, aber nach dem Krieg ersetzte man die traditionellen „**Alberate**“ durch das rationellere System des „**Trockenen Pfahls**“. Die Reben wurden in Nord-Süd-Reihen gepflanzt, mit einem Abstand von drei bis vier Metern zwischen den Reihen und etwa einem Meter zwischen den Rebstöcken. Sie wurden entweder als **Pergel** (1,60–1,80 m über dem Boden) oder als **Spaliererziehung** angebaut.

Die Pflege des Weinbergs war intensiv und vielfältig: **Hackarbeiten, Düngungen**, sowie vier bis fünf jährliche **Fungizidbehandlungen mit Kupfer und Schwefel**, die mit einer **Kupfervitriol-Sprühpumpe** (LANDWIRTSCHAFT/12), meist aus Messing (rechts in der Ausstellung), durchgeführt wurden.

Die Trauben, mit Ausnahme derer für den Eigengebrauch, wurden in lokale **Weinkellereien** gebracht, die mit **Entrapper-Quetschmaschinen, kontinuierlichen Pressen** und **Hydraulikpressen** ausgestattet waren. In Garda, im Ortsteil **Canevini** (von „caneva“ = Keller), wurde der Wein in **Damenfässern, Fässern** und **kleinen Korbflaschen** gelagert, in originellen **in den Fels gehauenen Kellern**, die eine konstante Temperatur von 6°C boten und ein Gesamtvolumen von **300.000 Hektolitern** aufwiesen.

Bei den Oliven überwiegt die Sorte **Casaliva**, aber auch andere Sorten wie **Favaròl, Perlaròl, Rossanèl, Leccino** und **Moraiolo** sind vorhanden. Wie heute wurde der **Schnitt** der Bäume in der Regel alle zwei Jahre durchgeführt und erforderte großes Können für einen höheren Ertrag. Die **Olivenernte** begann Anfang November und dauerte bis Mitte Januar. Dabei nutzte man lange **Einachsleitern**, genannt **scarione**: Die Bauern pflückten die Früchte von Hand und legten sie in eine **Umhängetasche** namens **el gremal** (LANDWIRTSCHAFT/13), die um die Taille gebunden war. Die geernteten Oliven wurden dann zu den lokalen **Ölmühlen** gebracht – eine in Garda, zwei in Bardolino und vier in Torri. Der durchschnittliche Ertrag betrug etwa **17 Liter Öl pro 100 Kilogramm Oliven**.
