

Massimo Angelini - M. Chiara Basadonne - Sergio Rossi



Centro Culturale Peppo Dachà

Montoggio 2004

Agricoltura locale, autocertificazione, benefici comuni, biodiversità, burocrazia e agricoltura, comunità locale, un anno di convegni, cucina e territorio, cultura, decoro, espropriazione, acqua di fonte, giusto prezzo, identità e patrimonio, luoghi comuni, metodo, notorietà, odore di letame, paesaggio, prodotti, recupero del territorio, scambio di sementi, semplicità, tipico, tradizione, varietà tradizionali e locali, vissuto di comunità, sono le parole scelte per leggere dentro i luoghi e le comunità come se fossero libri, girovagando tra la montagna e il mare.

Massimo Angelini si è occupato di storia rurale, è impegnato nel recupero di varietà tradizionali di piante agricole, è direttore del *Consorzio della Quarantina*.

Maria Chiara Basadonne ha organizzato la manifestazione *Mandillo da Gruppo 2004* ed è curatrice dell'edizione elettronica e ipertestuale della *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio.

Sergio Rossi è presidente del *Centro Culturale Peppo Dachà* di Montoggio e direttore del *Conservatorio delle Cucine Mediterranee - Sezione federata del Genovesato*.

In collaborazione con



In copertina e nel frontespizio: spaventapasseri in Val Brevenna, vicino a Molino Vecchio
In ultima di copertina: legnata a Masonc

Dedicato a Iran Illich, Gino Veronelli e a coloro che non ci sono più ai quali dobbiamo qualcosa

INTRODUZIONE

Queste pagine raccolgono riflessioni e suggestioni sull'agricoltura e sugli ambiti comunitari condivise negli ultimi quattro anni tra Massimo Angelini e Sergio Rossi e, nel corso del 2004, con Maria Chiara Basadonne. Anche se ogni articolo e ogni riquadro di approfondimento è stato steso da una sola persona (vedi "Nota bibliografica" a pagina 36), tutti gli argomenti proposti sono patrimonio comune degli autori e non sempre è facile riconoscere la paternità di un'idea o dell'uso di una parola.

Le riflessioni partono dal Genovesato e forse si fermano lì; può darsi che abbiano un valore più generale oppure no: non ne siamo certi, perché in questi anni abbiamo viaggiato molto, ma sempre intorno al nostro ombelico che è la Liguria. Così il nostro sguardo è corto, ma nella breve distanza è sicuro, perché quel poco o quel tanto che sappiamo intorno all'agricoltura, alle comunanze e al mondo locale lo conosciamo dal di dentro e dal contatto con la gente più che attraverso i libri.

Ogni articolo è legato a una parola, e le parole sono ordinate secondo l'alfabeto: sono parole per noi importanti, parole-chiave, per leggere dentro i luoghi e le comunità come se fossero libri. Parole, come lettere di un alfabeto comune, che si possono riconoscere e leggere e un po' dovunque sulla nostra terra. Dovunque ci troviamo, si trovano. Non ci siamo fatti lo scrupolo di parlare di alcuni luoghi più che di altri, perché un po' tutto quello che si può leggere in un luogo è anche in tutti gli altri.

Molti argomenti ruotano intorno a Montoggio, dove Sergio vive buona parte del suo tempo e dove segue numerose iniziative di animazione locale. Il commento fotografico è stato curato da Chiara e le immagini sono state raccolte in due giorni, girovagando tra la montagna e il mare, senza scegliere gli itinerari, ma cercando di riconoscere nel "libro" e nel suo intreccio locale le parole di queste pagine. Massimo ha curato l'impaginazione.

L'intero lavoro fa parte di un progetto presentato dal *Centro Culturale Peppo Duchà* di Montoggio al *Celivo - Centro Servizi al Volontariato della provincia di Genova*, comprendente anche la pulizia di alcuni terreni adiacenti alla località Castello, il ripristino e la segnalazione della sentieristica locale, l'allestimento di un'area attrezzata e un modulo didattico per gli studenti del IV anno dell'Istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente "B. Marsano" di Genova - Sant'Illario.

Massimo Angelini - M. Chiara Basadonne - Sergio Rossi

INDICE

Articoli

L'Agricoltura locale	4
Autocertificazione	4
Benefici comuni	6
Biodiversità	7
Burocrazia e agricoltura	8
La Comunità locale	9
Un anno di Convegni	10
Cucina e territorio	11
Cultura	12
Decoro	13
Espropriazione	14
Acqua di Fonte	16
Giusto prezzo	17
Identità e patrimonio	19
Luoghi comuni	21
Metodo	21
Notorietà	22
Odore di letame	23
Pacsaggio	24
Prodotti	25
Recupero del Territorio	27
Scambio di sementi	29
Semplicità	30
Tipico	31
Tradizione	32
Varietà tradizionali e locali	33
Vissuto di Comunità	35

Riquadri

<i>Il Consorzio della Quarantina</i>	5
<i>L'appello dei confratelli</i>	5
<i>Ritorno alla terra</i>	9
<i>Osteria con cucina in un museo</i>	11
<i>Un Conservatorio per il Genovesato</i>	12
<i>Novena delle castagne</i>	12
<i>Conifere</i>	14

<i>Grilli da progettisti</i>	14
<i>Diffidenza</i>	15
<i>La fonte dei Fieschi</i>	16
<i>Un litro = un metro quadrato</i>	18
<i>I semi della dote</i>	20
<i>Orti di periferia</i>	20
<i>Sabbia segnata</i>	20
<i>Rete luoghi comuni</i>	21
<i>Descrittori e marcatori molecolari</i>	22
<i>Pesto genovese</i>	23
<i>Mandillo da gruppo</i>	26
<i>Il formaggio di Meri</i>	26
<i>Vacca Cabannina</i>	27
<i>Dal coltivo all'abbandono</i>	28
<i>Regole del Contratto</i>	28
<i>Un decreto per le varietà</i>	30
<i>Quattro province, una musica</i>	32
<i>Pomona Italiana</i>	33
<i>La Quarantina Bianca genovese</i>	34
<i>Esistono ancora le varietà tradizionali?</i>	34

Letture citate

Autori diversi, <i>Terrà e libertà: Critical wine</i> [pagina 15]; M. Angelini, <i>La Quarantina Bianca e le patate tradizionali della montagna genovese</i> [34]; A. Capitini, <i>La compressenza dei morti e dei viventi</i> [9]; L. e I. Dalla Ragione, <i>Archeologia Arborea</i> [34]; M. Fezzardi, <i>Monte Bano, molte storie</i> [13]; J. Giomo, <i>Rivaggio</i> [9]; I. Illich, <i>Abitare</i> [22]; F. Menardi Noguera, <i>Incontrare Castelagnone</i> [35]; E. Profumo, <i>La cucina tradizionale di Enrichetta Trnco</i> [11]; E. Rava, <i>Messer dei prati</i> [25]; G. Rebora, <i>La civiltà della Forchetta</i> [12]; N. Revelli, <i>Il mondo dei vinti</i> [35]; I. L'anello forte [35]; S. Rossi, <i>Tommassino dei Rossi dalla Colletta</i> [25]; L. Veronelli, P. Echaurren, <i>Le parole della terra</i> [15].
--

l'agricoltura locale

...si distingue da quella industrializzata, perché:

- è fondata sull'azienda familiare, dove il lavoro è prevalentemente svolto dal titolare, dai suoi familiari e conviventi;
- si sviluppa su estensioni limitate; con colture diversificate, legate alle stagioni, che contribuiscono a disegnare un paesaggio agrario articolato, caratterizzato dalla ricchezza di colture e di varietà, dove convivono frutteti e vigneti, cereali e ortaggi, boschi e pascoli;
- privilegia le risorse locali e, tra queste, le varietà e le razze tradizionali, riprodotte in autonomia o scambiate in ambito locale.

Le sue tecniche di produzione:

- promuovono l'autonomia delle comunità, ne riducono la dipendenza, sono gestibili e riproducibili su scala locale;
- esprimono un patrimonio locale di storia, consuetudini, conoscenze, gesti e forme di produzione; conservano e tramandano l'identità delle comunità che le hanno elaborate e innovate nel corso del tempo;
- danno valore al tempo e al lavoro umano, all'uso non erosivo e non inquinante delle risorse locali, all'impiego di fonti di energia rinnovabili.

I suoi prodotti:

- sono stagionali e artigianali, caratterizzati da elevata diversità e variabilità, hanno un nome e un sapore localmente noti e condivisi;

- sono eredità e rappresentano un patrimonio collettivo per le comunità che ne preservano la memoria e ne tramandano la preparazione; segnano il punto d'incontro di un luogo e di una cultura nel tempo;
- sono adatti alla vendita diretta, alla filiera breve e al mercato di prossimità.



autocertificazione

Le certificazioni di origine hanno lo scopo di tutelare le denominazioni dei prodotti agroalimentari tipici, ma quando sono applicate ai prodotti di agricoltura locale possono avere anche effetti erosivi e a volte devastanti; questo succede quando i disciplinari, imposti insieme con le certificazioni, rendono uniforme la variabilità delle tecniche locali di produzione e degli stessi prodotti.

Le certificazioni di origine e quelle legate all'agricoltura biologica possono influire negativamente sull'autostima degli agricoltori i quali, per dire come fanno i propri prodotti e per chiamarli legittimamente con il loro nome, hanno bisogno di affidarsi a un sistema di controllo che sia garante della loro sincerità.

Inoltre, generano costi aggiunti che, in assenza di sovvenzioni pubbliche, rischiano di provocare l'espulsione dal mercato locale:

- degli agricoltori, quando non possono sostenere aggravi dei costi;
- dei prodotti, per l'eccessivo aumento dei prezzi.

In un caso il paradosso è evidente, perché sono proprio i più "piccoli" tra i produttori quelli che, nel tempo delle generazioni e comunitariamente, hanno elaborato, innovato e tramandato la specificità delle varietà tradizionali e dei prodotti derivati. Sono proprio loro i primi che, in assenza di una produzione abbastanza elevata da assicurare la copertura dei costi aggiunti, rischiano di essere esclusi dalla produzione certificata di questi prodotti e, se parliamo di denominazioni di origine, dal legittimo uso del loro nome, ora "protetto".

Nel secondo caso, per la levitazione di costi e prezzi, il prodotto passa dalla bottega alla "boutique", rischia di non essere più alla portata di chi lo ha consumato fino a quel momento, rischia di uscire dalle tavole del territorio e di entrare nella borsa della spesa di cittadini, forse più attenti all'informazione, forse più sensibili alle tendenze delle mode e ai comportamenti distintivi, ma soprattutto disponibili a pagare prezzi che la maggior parte delle famiglie non possono (o scelgono di non) sostenere.

Per tutto ciò, la scelta di adottare sistemi di certificazione non può essere fatta con leggerezza e senza riserve, ma deve tenere conto della natura dei prodotti e del mercato

che si vuole incoraggiare, considerando che nel circuito locale, dove funziona un mercato di prossimità, i prodotti di agricoltura locale non hanno bisogno di certificazioni perché la loro circolazione funziona sulla notorietà, sulla fiducia, sul controllo diretto dei consumatori. Nel mercato di prossimità è sufficiente incoraggiare forme di autocertificazione, preferibilmente gestite dagli stessi produttori uniti insieme ➡ le certificazioni, invece, ha senso legarle solo all'esportazione dei prodotti, dove la distanza rende troppo gravoso il controllo diretto, lasciando che i costi aggiunti siano caricati solo sui consumatori esterni al circuito locale.



Il Consorzio della Quarantina

... è stato costituito a Genova il 13 aprile 2000 da 20 coltivatori, con l'obiettivo di controllare, promuovere e tutelare la produzione e la diffusione delle varietà locali coltivate e riprodotte autonomamente tra le comunità rurali della Montagna genovese.

La fondazione del Consorzio è il risultato di un'attività di ricerca territoriale iniziata nel 1984 e del graduale coinvolgimento di coltivatori genovesi e pubbliche amministrazioni, prima fra tutte la Provincia di Genova, avviato dal 1996. Nel 1999, con la nascita di un comitato promotore [CoRePa] è iniziata la riproduzione progressiva e selettiva, in azienda, delle poche decine di chilogrammi dei tuberi di patata Quarantina Bianca [vedi **Varietà locali e tradizionali Quarantina Bianca**], Prugnona, e Cannellina rinvenuti nel corso degli anni Novanta.

Il recente cambio di statuto e di nome hanno segnato il nuovo corso del Consorzio, sempre più orientato a promuovere l'agricoltura familiare e il recupero rurale della Montagna genovese, con particolare attenzione per:

- la coltivazione e l'allevamento di varietà e razze tradizionali di interesse agricolo, legate al Genovesato e alla sua montagna per ragioni storiche, ambientali, consuetudinarie;
- la produzione e la diffusione dei prodotti derivati da tali varietà e razze.



www.quarantina.it



coltivato o confezionato da:

Da coltivare le piante rispettando le regole previste dal Regolamento del Consorzio di Tutela, senza usare diserbanti ed ericidi. Alcolici, zuccheri e scorie, prima di confezionare, che contaminano le loro qualità. Integrità del tubero, assenza di parassiti e il rispetto del cadavere scivolo.

nome _____

confezionato il giorno _____ peso netto all'origine, kg _____

QUARANTINA BANCA GENOVESE di pasta bianca: è adatta per tutti gli usi, ideale negli spaghetti e con la pasta di prima.

benefici comuni

Ci sono molti modi di guardare un paesaggio, anche solo attraverso i finestrini della propria auto; comunque lo si guardi, quel paesaggio mostra sempre le attività produttive che esistevano e che esistono in un territorio. Può sembrare anche banale, ma se ci si riferisce al paesaggio rurale non è così evidente.

Sarà capitato a tutti di percorrere una strada panoramica in una zona di montagna ricca di prati verdi, magari a primavera quando quel verde assume tonalità perfino difficili da descrivere. Quelle belle distese che fanno bene agli occhi quanto all'anima, sono il frutto di un'attività agricola che spesso viene, se non ignorata, considerata come scontata. I paesaggi svizzeri o altoatesini punteggiati di case circondate da terreni verdissimi, tradiscono chiaramente il loro utilizzo agricolo. Ma non sempre ci si sofferma a considerare le ragioni che mantengono quei terreni così curati; più spesso si osservano e ci si meraviglia

positivamente di tanta bellezza.

Bisogna imparare a leggere la mano dell'uomo: così dove vediamo prati verdi e curati con o senza animali, possiamo considerare che - per il pascolo o per lo sfalcio dell'erba - lì si svolga un'attività legata all'allevamento.

Altra cosa è un territorio abbandonato, dove la vegetazione della macchia e del bosco ha ingoiato tutto ciò che è opera dell'uomo. Spesso sulle nostre montagne troviamo aree in cui tutto sembra tornato selva. Poi, all'improvviso, un ritaglio di verde richiama la nostra attenzione, a testimoniare che lì qualcuno vive e cura il territorio, regalando indirettamente a tutti un comune beneficio ambientale.

Questo bene comune derivato dall'attività agricola, dovrebbe in qualche modo essere riconosciuto ai contadini che lo hanno prodotto e bisognerebbe riuscire a quantificarne la misura: naturalmente parliamo di attività che non avvelenano la terra e che traggono le loro risorse dal territorio che le ospita, dove i rivi non diventano



scarichi inquinati, dove il fieno per gli animali è sfalcato sul posto; e così via.

Allora viene da chiedersi: come si può misurare il valore ambientale di una vacca al pascolo? E come si può misurare il valore ambientale del fieno sfalcato per integrare la sua alimentazione? Quali benefici comuni reca ogni litro di latte munto da quella vacca?

biodiversità

Per conservare la diversità delle piante agricole e il patrimonio di varietà e razze tradizionali, bisogna che nelle aree rurali e montane soggette a spopolamento funzionino le scuole per i figli di chi ci vive. E i servizi sanitari. Bisogna che le botteghe nei paesi possano restare aperte senza essere schiacciate dal peso delle norme fiscali e da norme igieniche astratte. Bisogna che gli agricoltori e gli allevatori possano lavorare in pace, senza l'aggravio di oneri, registri, carte, controlli che generano burocrazia e giustificano l'impiego di funzionari e consulenti, più di quanto serva al bene comune. Bisogna che i diritti comuni sulla terra e le sue risorse siano preservati e che, quindi, sia interrotto il processo di liquidazione degli usi civici.

Questi aspetti - e altri ancora - segnano un confine: da una parte c'è la vivibilità delle aree rurali, dall'altra la loro invivibilità; da una parte c'è la possibilità di continuare a vivere sulla terra, dall'altra il suo abbandono. In Italia quel confine è già stato superato, forse non defini-

tivamente e, forse, si può ancora fare un passo indietro; ma, per farlo, *non* occorrono nuove norme, al contrario: bisognerebbe cancellare quelle che scoraggiano il lavoro e la vita sulla terra, o, almeno, bisognerebbe escludere le aree rurali e montane dal campo di applicazione delle leggi che impongono norme fiscali e igieniche scoraggianti, se non opprimenti.



È così che si può conservare la diversità delle piante agricole: rispettando il contesto comunitario e locale nel quale la diversità è stata generata (e si rigenera), e rispettando i contadini che hanno selezionato le varietà e le razze tradizionali, le hanno fatte circolare, le coltivano e continuano a tramandarle. Sono loro che hanno conservato e ancora conservano il proprio patrimonio di varietà e razze; nessuna legge può imporlo e le banche dei semi non possono farlo al loro posto: possono, tutt'al più, mantenere in vita materiale genetico decontestualizzato.

Ma le leggi regionali finora varate sulla tutela delle "risorse genetiche" tutto ciò lo ignorano. Così: da una

parte si chiudono le scuole e le botteghe nei paesi, si impongono oneri e regole che scoraggiano l'agricoltura familiare e l'artigianato locale, si rompe il tessuto comunitario e rurale che genera e conserva la diversità delle varietà e delle razze tradizionali; dall'altra parte che si fa? si istituiscono banche dei semi, registri, commissioni tecnico-scientifiche, si riconoscono compensi agli agricoltori, si conferiscono incarichi, si moltiplicano le norme, i moduli, i funzionari, gli esperti. Non si può conservare il patrimonio varietale se si perde il tessuto rurale che lo ha generato e conservato e fatto evolvere: *non ha senso piantare semi se si estirpano i contadini.*

burocrazia e agricoltura

I contadini che lavorano sui monti restituiscono alla comunità un valore incalcolabile sotto forma di presidio e cura del territorio.

Se allevano una vacca potranno decidere di lasciarla pascolare nella bella stagione e di tagliare il fieno per l'inverno: avranno, perciò, bisogno di un pascolo e di prati da sfalcare. Ma se le vacche sono due i bisogni raddoppiano e così il territorio usato per il pascolo e la fienagione. Per produrre castagne secche hanno bisogno di curare un bosco. Per seminare cereali od ortaggi hanno bisogno di fasce in piedi, di terreni ordinati, di strade per raggiungerli, e di sistemi per incanalare le acque e per controllarne il deflusso.

Se lavorano su quei monti, là avranno casa. Se da quel territorio ricavano il necessario per mantenere le loro famiglie, dovranno curarlo e preservarlo, imparando a di-

fenderlo dal fuoco come dall'acqua. Se tutto questo è vero, il rischio che da quel monte scendano a valle montagne di terra e fango diminuirà drasticamente. Se è vero, diminuiranno i cerchi di fuoco sulle montagne e non si sentirà odore di legna che brucia dove non ci sono stufe accese. Se è vero, occorre riconoscere in qualche modo a quei contadini il valore del loro ruolo. Ma non è tutto: quei contadini conservano la memoria di quei monti, ne mantengono la cultura, ne praticano gli usi insegnandoli ai figli, ne tramandano le tradizioni; quanto valore restituiscono alla comunità in termini di patrimonio culturale? Come riconoscerli anche questo ruolo?

Un modo ci sarebbe: semplificarli la vita liberandoli dai mille adempimenti che li soffocano nella quotidiana conduzione della loro attività. Ma tutto ciò richiede maturazione e consapevolezza da parte delle amministrazioni locali e degli enti territoriali che, se da un lato riconoscono a parole il ruolo di presidio del territorio svolto dai contadini, non riescono poi a liberarli dal peso della burocrazia.

Se c'è bisogno di costruire una stalla, che non sia il pretesto per una futura villetta, tutto si fa complicato o impossibile; lo stesso accade se c'è da tracciare una strada percorribile con mezzi agricoli; se c'è bisogno di attrezzare un piccolo caseificio o un laboratorio, gli adempimenti non si contano.






E allora torniamo al punto di partenza: o l'azienda agricola è una ricchezza e una risorsa per le aree di montagna o è solo un problema in più per chi considera quelle area terra di "nuova colonizzazione". O i contadini sono considerati i referenti del territorio, o lo diventano i residenti - non gli "abitanti" - e villeggianti. Tutto questo vale sempre: dove l'agricoltura è prevalente, ma anche dove è sviluppata un'intensa industria turistica, perché in queste aree si sfruttano i benefici sul territorio prodotti dalle attività agricole, senza le quali non ci sarebbe cura del territorio e non si potrebbero creare altri servizi ed economia locale. In queste aree, sull'agricoltura non ci vivono solo i contadini; ma, senza di loro, cosa sarebbe rimasto? Cosa resterebbe?

la **C**omunità locale

... qualche volta è considerata una categoria demografica o amministrativa.

Ma se ne può dare anche una definizione gravida di conseguenze giuridiche e considerare *la comunità locale* come *la compresenza*  *di chi ha abitato un luogo, di chi lo*




L'appello dei confratelli

Nell'oratorio di san Sebastiano, a Borgo Fornari, alle spalle di Genova, fino alla fine degli anni '40 dello scorso secolo, il 2 novembre alle 2 del mattino, si faceva l'appello completo dei confratelli: prima i vivi e poi i morti: tutti, a partire dalla fondazione dell'oratorio (1500). L'appello poteva durare alcune ore.

Così racconta Adriano Traverso (1922), priore dell'oratorio per 5 volte dal 1945.

abita e di chi ne è ospite (ho la tentazione di aggiungere anche: *e di chi lo abiterà*).

Dall'impossibilità logica di dare rappresentanza alla compresenza delle generazioni, deriva l'indisponibilità giuridica del patrimonio e delle titolarità comunitarie, che possono essere consegnate di generazione in generazione e amministrate collettivamente, ma non appropriate, rinunciate, erose o cedute.

Il patrimonio e le titolarità di una comunità cessano quando l'ultimo degli abitanti di un luogo se ne è andato; fino a quel momento, fino a quando resta ancora qualcuno, anche una sola persona  che può testimoniare la compresenza e la continuità ed esprimere un atto di consegna, patrimonio e titolarità comunitarie devono essere considerate indisponibili e intangibili.



La compresenza dei morti e dei viventi

(1966) di Aldo Capitini, in *Opera Omnia*, 2° volume, *Scritti filosofici e religiosi*, ed. Protagon, Perugia 1995, pagine 257-261.



Risveglio

(Regain, 1930) di Jean Giono, ed. Passigli, Firenze 1997.

In un piccolo villaggio nel sud della Francia vivono solo tre persone.

Una muore, un'altra se ne va e, dopo l'inverno, non resta che Panturle, cacciatore solitario che diviene a poco a poco parzgo di solitudine.

Ma una donna sta per arrivare e, per lei, Panturle farà rinverdire le terre che un tempo erano feconde.



un anno di **C**onvegni

È da un anno che seguo convegni, conferenze, incontri pubblici sull'agricoltura. Un mondo nuovo per me, un mondo che non conoscevo e in cui mi sono buttata a capofitto.

Volevo capire, volevo conoscere e cercare di sovrapporre la mia esperienza, per quel poco che ho vissuto e visto attraverso la mia famiglia, con quella di altri.

In realtà mi sono trovata in un mondo astratto nel quale si teorizza l'agricoltura.

Ho sentito professori, consulenti, esperti: persone colte che si riuniscono per parlare di qualcosa del quale forse non hanno esperienza.

Ho sentito discussioni su "cosa vogliono i contadini" e su "quello di cui hanno bisogno"; ho sentito parlare di

contributi da erogare per questo o quel motivo; ho sentito parlare di come incoraggiare le persone a fare gli agricoltori: mi sono chiesta se questi "esperti" abbiano mai posto queste stesse domande a un contadino (anche a uno solo); se abbiano mai davvero cercato le risposte da chi, poi, con quelle risposte e con le conseguenti decisioni ci deve fare i conti.

Sembra che chi parla a nome dei contadini o su ciò che li riguarda non abbia in mente nomi e facce e voci, ma categorie astratte, numeri da statistica. Un'umanità senza volti.

Tutto questo l'ho pensato perché mi sono chiesta se mio padre si sentirebbe rappresentato da queste persone, se si sentirebbe capito e soprattutto ascoltato.

In tutti questi incontri difficilmente mi sono riconosciuta in quello che la gente diceva. Spesso mi sono annoiata.

E quasi sempre ho avuto difficoltà a trovare un'applicazione pratica a quello che sentivo.



Ritorno alla terra

Quando vanno a vivere in campagna, i cittadini scolarizzati li riconoscono perché fanno la lezione agli altri.

Un po' moralisti, un po' millenaristi, a volte teorizzano il "ritorno" alla terra anche se ci vanno a vivere per la prima volta. Parlano con sicurezza di agricoltura biologica, biodinamica, sinergica o del non-fare; parlano di permacoltura, di orti circolari o a spirale; cercano le "antiche" varietà, anche se ancora non hanno provato a zappare un orto; e appena lo fanno già si sentono contadini.

Va tutto bene. Ognuno fa ciò che può e ciò che sa.

E va bene provare a coltivare, e se si riesce a raccogliere qualcosa è bello.

Ma, prima di tutto, bisognerebbe imparare a coltivare il silenzio e, soprattutto, il rispetto e l'ascolto per chi il contadino lo fa davvero, e di agricoltura deve vivere, anche se i suoi metodi non sono biologici, né sinergici, né "olistici", né "naturali" ...

Cucina e territorio

... sono sempre stati strettamente legati, non tanto per ragioni folcloristiche o per la convinzione che ciò che nasce dietro casa sia migliore del resto, ma semplicemente perché i prodotti locali erano nella disponibilità immediata di chi doveva cucinare.

Soprattutto in campagna, la cucina tradizionale si è formata sui prodotti locali, ai quali si devono aggiungere quelli che transitavano davanti alla porta delle osterie. In città le cose erano diverse e la varietà di prodotti che toccava il porto di Genova ha fornito maggiori possibilità



La cucina tradizionale di Enrichetta Truco

di Emanuela Profumo, ed. Feguaigiskia'Studios, Genova 2003.

Erede di tre generazioni di cuoche, Enrichetta è la protagonista di un incontro tra la cucina genovese e la tradizione gastronomica dell'alta Valle Scrivia.



Osteria con cucina in un piccolo museo


A Tre Fontane di Montoggio, dal 2001, per iniziativa del *Centro Culturale Peppo Dachà* (Montoggio) e del *Centro Studi Storici Alta Valle Scrivia* (Busalla), è allestito un piccolo museo dedicato all'osteria con cucina della tradizione genovese, che è parte dell'itinerario ecomuseale dell'Alta Valle Scrivia.

È la perfetta copia di un'antica osteria, completa di forni, pentolame, attrezzi d'epoca, tra cui un curioso antenato del girarrosto; è stata ricostruita nei minimi particolari in un ampio salone divenuto una sezione del Museo Storico della Valle Scrivia. Il fatto singolare è che la sezione, dedicata alla produzione del cibo nell'area appenninica e alle vecchie osterie, oggi in via di estinzione, sorge in un edificio che ospita un'osteria vera, la Trattoria Rosin. Il viaggiatore può visitare il museo in concomitanza con l'orario di apertura della trattoria, perciò anche nelle ore serali, senza obbligo di consumazione. Chi lo desidera può però passare subito dalla conoscenza virtuale a quella reale del "prodotto", mettendosi comodamente a tavola e degustando i piatti della cucina tradizionale.

L'iniziativa ha due obiettivi: conservare e tramandare le antiche consuetudini appenniniche del "far da mangiare", in sintonia con i produttori agricoli della zona che coltivano secondo metodi tradizionali; riproporre l'antica osteria, sia pure nella forma museale, come luogo storico di aggregazione e incontro. [tratto da: www.tyc.it/TycTurismo/tinerari44.html]

Museo storico dell'antica osteria con cucina e della tradizione alimentare della montagna genovese, loc. Tre Fontane di Montoggio, presso la *Trattoria della Rosin*. Vedi anche: www.liguriaplant.com/liguria/ita/genova/musci/montoggio.php.


ai cuochi che, soprattutto nei palazzi delle famiglie ricche, hanno potuto confezionare preparazioni più elaborate e complesse. Per non parlare del pesce che, per le ovvie difficoltà di trasporto e conservazione, era consumato solo sulla costa.

La cucina tradizionale, che è stagionale, deriva da ciò che è accaduto nel corso del tempo in un luogo e, quindi, dai prodotti di quel luogo e da quelli che li sono transitati. L'attuale riscoperta della cucina tradizionale  ha senso se la si collega strettamente al recupero del territorio e alle materie prime che hanno contribuito a crearla.



Un Conservatorio per il Genovesato



Il *Conservatorio delle Cucine Mediterranee - sezione del Genovesato*, federato al *Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes*, [www.lafriche.org/cuisinesmed/index2.html] è stato costituito nel 2000 e raggruppa enti pubblici (pmi fra tutti la *Provincia di Genova* e la *Camera di Commercio di Genova*), istituti professionali, consorzi di produttori, cooperative e associazioni. Il suo scopo è promuovere la cucina tradizionale, incentivando l'utilizzo dei prodotti locali, e le attività formative e culturali a essa legate. Al suo interno si avvale della collaborazione di esperti del settore agro-alimentare ed eno-gastronomico. Ha promosso una attività di catalogazione e archiviazione di ricette locali [www.conservatoriocucine.it/ricerca.php]; dal 2000 collabora all'organizzazione della manifestazione sulla biodiversità "Mandillo da Gropo?" [vedi **Biodiversità** e **Mandillo da Gropo**]; nel 2001 ha promosso il convegno internazionale "Risveglio della Terra e della Cultura Locale" [vedi pagina 36, la nota bibliografica dell'articolo **Luoghi Comuni**]; è impegnato nella promozione delle tradizioni gastronomiche del Genovesato e delle terre liguri partecipando a manifestazioni in Italia e all'estero. La sua attività, interrotta nel 2001, è ripresa nel luglio del 2003. Oggi è presieduto da Giovanni Rebora  fino al 2001 è stato diretto da Giancarlo Stellini, e il suo *Comitato di esperti* è stato coordinato da Massimo Angelini; dal 2003 il Conservatorio è diretto da Sergio Rossi, e il suo *Comitato di esperti* è coordinato da Valter Bordo.



www.conservatoriocucine.it, a cura di Myweb Services.



La civiltà della forchetta

di Giovanni Rebora, ed. Laterza, Bari 1998.

Gli studi e i lavori di Giovanni Rebora e la nascita degli articoli pubblicati sul Secolo XIX sono raccolti in www.portonitrovato.net/html/bibliorebora1a.html



Tre Fontane di Montoggio, piatti di cucina locale

Cultura

Osservando i nostri monti, capita di pensare cosa resti di chi ha vissuto lassù negli ultimi due secoli.

Restano certamente architetture: case, chiese, cascine, ponti, seccherecci, stalle, fasce, muretti, *maghè*, chiuse, mulini e molti altri manufatti. Poi per chi guarda, magari un po' distrattamente, resta un paesaggio: prati, alberi da frutto, boschi di castagni domestici, pascoli; elementi di una visione talvolta compiaciuta. E ancora: strade, mulattiere e sentieri. Si potrebbe continuare con ciò che riguarda l'artigianato domestico, le tecniche di edilizia e le pratiche agricole.

Esiste poi la parte di cultura rituale, del pensiero, delle idee, degli usi, dei costumi, delle consuetudini, dello spirito, della solidarietà. Si tratta di una parte fondamentale che spesso si riassume in termini come *tradizione* e *identità*. La gente sulla terra ha lavorato, pregato, litigato, amato, odiato, pensato, celebrato rituali, cresciuto figli, sviluppato idee, elaborato nuove pratiche, selezionato piante, frutti e animali; ha ballato, cantato, festeggiato le ricorrenze e molto altro. Tutto questo è cultura. Ma se lo è, quelli che hanno contribuito a formarla e ne conoscevano - o ne conoscono - i segreti. anche solo perché vivevano praticandoli, essi allora sono colti? Sì, lo sono. Se esiste quella cultura, chi la conosce, la



Novena delle castagne

Fare la novena alle castagne era una pratica comune considerata utile a mantenerle fresche per un lungo periodo. Si tratta di immergere le castagne appena raccolte in acqua corrente e lasciarle a bagno per nove giorni, quindi estrarle e lasciarle asciugare. In questo modo è possibile conservarle come fresche (o almeno è ciò che si spera di ottenere).

pratica, la tramanda o ne è stato interprete in prima persona è colto. Ed è colto chi parla la stessa lingua e contribuisce a mantenere in vita le stesse parole che per secoli hanno fatto comunicare fra di loro le persone.



Monte Bano, molte storie

di Marco Fezzardi, ed. La Lontra, Busalla 2004.

Guida ai villaggi abbandonati del comune di Monteggia, alle spalle di Genova.

d_ecoro

Paesi bomboniera, dove tutto è pulito e in ordine ed è così coerente con il contesto architettonico e ambientale, e dove ogni casa è ristrutturata, con attenzione filologica: pietre bene in vista, via le baracche e le lamiere! meglio i coppi, e meglio se sono come quelli di una volta, magari corrosi o macchiati ad arte, meglio ancora se sono proprio quelli di una volta. Sono presepi per turisti e per villeggianti: non ci sono quasi più botteghe, molte sono diventate garage: le poche rimaste vendono prodotti tipici ben presentati, ricordi, vasellame e inutilità da turisti, o sono boutique. Care da matti, ché i pochi del posto comprano altrove. Non c'è biancheria appesa ai fili, né bambini per strada. Non c'è odore di letame nelle vicinanze. Paesi così ne ho visti in diversi luoghi, molti in Umbria e in Toscana; ma ho viaggiato poco e



penso che ce ne siano molti anche in altre regioni. In estate scoppiano di cittadini che ci vanno quindici giorni a riposare e per quei quindici giorni tengono una casa vuota tutto l'anno. In inverno sono sepolcri: con molti residenti e pochi abitanti.

Poi ci sono i paesi abitati e sono diversi dalle “bomboniere”. A volte la gente colta ci passa e torce il naso e dice che quel balcone di cemento non dovevano permetterlo e che le lamiere sul tetto del magazzino fanno schifo e le mutande e gli abiti da lavoro stesi sulla strada stanno male, e chiocciano con sapienza che sul selciato ci volevano le pietre, non l'asfalto. Come una volta. Esteti compiaciuti e incontinenti, passano, giudicano e ritornano in città, dopo avere affermato cosa è decoroso e cosa è inopportuno o indecente. Però si appagano di chi sta piegato a lavorare sul campo, e prima di tornare in città acconsentono che il calore della legna è “un'altra cosa”. Proprio come se lo sapessero.

L'uso degli spazi e dei materiali, le ragioni del decoro, i colori e le forme in un luogo sono parte del linguaggio locale, espressione di un gusto, di regole e di consuetudini locali: è bene che li decida e li giudichi chi ci vive, purché ci viva davvero. Così è nei paesi e così è per la campagna.

Se è usata, una baracca di legno e lamiera per tenere gli attrezzi è più decorosa di qualunque casa da villeggianti,



benché rispettosa, così consapevolmente rispettosa, dei materiali e delle forme locali. Le ragioni che nascono dai libri, dai banchi dell'università, dai pregiudizi di chi è esterno a un luogo, in quel luogo non hanno alcun valore. Né hanno valore i grilli e le astrazioni di chi pianifica gli spazi, più attento alle regole formali o al proprio estro che alle esigenze e al gusto di chi li vive. Come succede nei paesi-bomboniera, e ora sempre più anche nello spazio rurale per mano di professionisti del paesaggio: architetti

«Colletta di Castellbianco è un antico borgo medioevale che, grazie ad una ristrutturazione architettonicamente eccezionale, oggi è in grado di offrire diversi servizi in un contesto unico. Infatti, all'unicità delle case cablate in fibra ottica e con le migliori soluzioni ICT si affianca l'unicità della natura che racchiude Colletta (la Valle Pennavaire), oltreché la caratteristica ospitalità della Locanda delle Antiche Pietre e del Wine Bar.

[dal sito www.colletta.it]



Conifere

Le conifere isteriliscono la terra, ché sotto non ci cresce nulla; non danno frutto e non fanno foglia, ma fanno ombra; la loro legna brucia presto e restituisce poco calore: per questo uso vale nulla. Accanto alle case dei contadini, in montagna, è davvero raro trovare un abete o un pino; invece accanto a quelle dei villeggianti è davvero raro non trovarli. I più sprovveduti li piantano attaccate alla casa, a sud: evidentemente in inverno non ci devono vivere; però le conifere fanno Natale, forse allo sguardo dei villeggianti fanno paesaggio alpino.



che si sostituiscono alle comunità e ai contadini e dettano le ragioni del loro decoro, da manuale.

Agghiacciante.



Grilli da progettisti

1500 persone non fanno una comunità quando vivono concentrati in un mostro di cemento. Questo edificio, soprannominato "diga", unisce i due versanti di una valle, è alto 80 metri, si estende per 20 piani e 521 appartamenti. Un architetto lo ha progettato, un'amministrazione pubblica lo ha commissionato, architetto e amministratori lo hanno definito un grande esempio di edilizia popolare e probabilmente se ne sono compiaciuti: poi delle persone ci sono andate a vivere e ora devono continuare a viverci.



e *troppa comunicazione genera*
spropriazione

L'eccesso della comunicazione promozionale può alterare le caratteristiche di natura e contesto delle varietà tradizionali e dei prodotti locali.



Se è vero che un'attenta promozione dei prodotti derivati da varietà e razze tradizionali può farne emergere le qualità particolari e può contribuire a fare riconoscere un giusto prezzo a vantaggio dei produttori, è altrettanto certo che esistono soglie di quantità e intensità della comunicazione promozionale oltre le quali si provoca lo stravolgimento di quelle qualità particolari e si generano controeffetti in termini di erosione della biodiversità e della cultura locale e di espropriazione della titolarità e del controllo locale sulle risorse.




Diffidenza

Contadini e produttori locali non saranno mai troppo diffidenti nei confronti degli esperti della comunicazione e dei consulenti che offrono soluzioni certe e promettono l'accesso ai mercati generali, senza avvisare sui rischi e le possibili ricadute negative; è imprudente aderire con entusiasmo e in modo acritico a progetti e iniziative che propongono soluzioni fondate su strategie invasive di promozione commerciale: varietà e prodotti locali potrebbero non reggere l'impatto del mercato oppure passare dalle mani dei contadini a quelle dei commercianti o, addirittura, dell'agroindustria.

La comunicazione dei prodotti locali deve essere controllata dai produttori: è cosa troppo delicata per lasciare che se ne appropriino le agenzie di comunicazione, i movimenti di promozione, i professionisti del marketing, i presentatori televisivi, gli enogastronomi, i nuovi esperti del gusto o della biodiversità, anche quando si dichiarano animati dalle migliori intenzioni, soprattutto quando si atteggianno, trionfali, a salvatori della diversità agricola e delle produzioni locali.


Sono effetti erosivi che in Italia si possono osservare da alcuni anni e che derivano proprio da un modo imprudente - poco attento al contesto e a volte poco rispettoso dell'impatto sulle comunità locali - di gestire gli strumenti della comunicazione.

La comunicazione dovrebbe sempre essere mediata tra i produttori  e calibrata in misura tale da suscitare una domanda di prodotto appena superiore alla capacità di

offerta reale di un prodotto e mai superiore, in assoluto, alla potenzialità produttiva. Ciò non è sempre evidente a chi promuove e a chi gestisce le campagne di comunicazione; e queste, quando sono condotte senza cautela, senza concertazione locale, senza rispetto delle dimensioni e delle soglie, possono avere effetti stravolgenti, perché rischiano di:

- suscitare una domanda sproporzionata rispetto all'offerta;
- contribuire a estendere e delocalizzare il mercato;
- indurre gli attori della grande distribuzione a soddisfare il fabbisogno di domanda che i produttori locali non possono coprire, talora anche a costo di operazioni fraudolente;
- incoraggiare, da una parte, l'uniformità di varietà e prodotti a scapito della variabilità locale, e provocare, d'altra parte, il passaggio del controllo dall'ambito comunitario dei produttori a quello privatistico di consulenti, mediatori e commercianti.

Troppa comunicazione genera espropriazione.

Poi ci sono anche persone serie e rispettose, che non si travestono come i contadini che non sono, e che intorno alla terra sanno costruire parole, iniziative e coinvolgimento con intelligenza e con passione. Penso ad alcuni amici e a giornalisti attenti come Paolo Massobrio e Virgilio Pronzati, ma soprattutto penso a Luigi Veronelli  che percorre la terra da oltre cinquant'anni e a tutto ciò che riesce ad animare con entusiasmo e grande onestà intellettuale.*



Le parole della terra. Manuale per enodisidenti e gastroribelli

di Luigi Veronelli e Pablo Echaurren, ed. Stampa Alternativa / Nuovi Equilibri, Viterbo 2003.

Dialogo sul cibo e sul vino per contrastare le falsificazioni dell'industria alimentare e per affermare forme rispettose di agricoltura e di vita.



Terra e libertà / Critical wine

ed. Derive/Approdi, Roma 2004.

Parole su agricoltura, consumi, vita materiale, auto-certificazione dei prodotti e denominazioni comuni, raccontate alle manifestazioni Terra e libertà / Critical Wine (2003/2004), da L. Veronelli, M. Angelini, M. Dalla Costa, J. Gravier, S. Lorigiola, E. Manacini, G. Mazzocchin, M. Murari, P. Ratto, O. Rubi, G.E. Simonetti, G. Sivini, M. Tibaldi, P. Tripodi, J. Zerzun.

acqua di **f**onte

L'acqua che sgorga dalle cannelle, sui bordi delle strade o nelle loro vicinanze, non sempre rientra nei parametri di igiene stabiliti dalle autorità sanitarie, eppure ci sono acque che la gente beve ugualmente e ha sempre bevuto. Di solito, nelle loro vicinanze, i comuni affiggono un cartello - *non potabile* - che, qualche volta, non dice la verità: semplicemente evitano l'onere di fare analisi costanti e si scaricano di responsabilità.

Percorrendo l'entroterra, in auto, di quelle cannelle se ne può trovare qualcuna; ma se ci si sposta a piedi se ne possono trovare molte. Alcune si vedono, altre le tradisce il rumore di scroscio o l'andirivieni di chi, sempre più frequente, va ad attingere l'acqua con cestelli di bottiglie e taniche di plastica.

A forza di assaggiarne, si capisce che ogni acqua ha un suo sapore: più o meno fresca, dura, calcarea, ferrosa, a



 Masone, sorgente della cascina Barolla / Montoggio, fonte dei Fieschi

volte solforosa; di solito quella delle cannelle sui margini delle strade la trovo buona, benché dichiarata *non potabile*. E se devo scegliere tra il più rinomato dei vini e una buona acqua, non ho dubbi.

Ma al di là del gusto, attingere l'acqua nei luoghi dove è alla portata di tutti è un buon esercizio di democrazia e fa bene alla vita [*vedi Luoghi comuni*].

Ci vorrebbe una mappatura. Forse da non rendere pubblica, ma certamente da condividere.



La fonte dei Fieschi

... conosciuta localmente come *n passu*, cioè "il pozzo" (nome che, come spesso accade, identifica anche la località), è situata vicino al castello di Montoggio ed è stata recuperata nel 1999 dal Centro Culturale Peppo Dachà grazie a un progetto promosso dalla Provincia di Genova e finanziato dalla Fondazione Carige.

Si tratta di un antico manufatto in pietra, nel quale ancora oggi affiora dal sottosuolo acqua sorgiva. I documenti ci portano alla fine del 1500, ma la memoria popolare rimanda al tempo nel quale i Fieschi - Conti di Lavagna - risiedevano per lunghi periodi nella fortezza di Montoggio: dalla seconda metà del 1300 al 1547.

Alla fonte la gente attingeva acqua e abbeverava gli animali. Nella stagione calda, le donne utilizzavano l'acqua gelida per plasmare e raffreddare i pani di burro appena prodotti. Nel corso del tempo la gente del posto ha utilizzato e conservato la fonte, ma dopo l'arrivo dell'acqua potabile nelle case piano piano l'ha abbandonata.

Oggi, dopo il ripristino del manufatto, è stata recuperata l'area che gli sta intorno, con la pulizia di alcuni sentieri e la creazione di una zona attrezzata con tavoli e panche.





g iusto prezzo

In Liguria, l'agricoltura vive su una terra aggrappata alle montagne; i suoi prodotti - scarsi e di solito eccellenti - hanno sempre un elevato valore culturale e ambientale; ma è raro che questo valore sia comunicato appieno, che il lavoro degli agricoltori sia compensato correttamente, e che sia spiegato l'inevitabile scarto di costi dei prodotti locali rispetto alle merci della grande distribuzione.

Prendiamo come esempio la farina di castagne di varietà tradizionali, raccolte a mano, seccate a fuoco nell'essiccatoio di casa e macinate in un mulino a pietra. Quanto valore c'è in un sachetto di farina prodotta così, quando dietro alla sua produzione vive un bosco e un pezzo di azienda, quando si mantiene un pascolo per alcuni animali e si assicura un letto di foglie per altri, quando il ciclo di produzione non implica costi indiretti per la collettività (come sono l'inquinamento e l'erosione della terra e della biodiversità) ma **benefici comuni**?

Come potremmo chiamare, infatti, se non "benefici comuni?", un bosco pulito, un lembo di montagna che resta in piedi e non scivola a valle con la prima pioggia, una pagina di cultura che può continuare a essere letta da tutti e la possibilità di conoscere e assaporare piatti che per tanto tempo hanno sfamato la gente della montagna e tuttora vivono, anche se sbiaditi nella memoria?

Nell'entroterra di Chiavari, se l'annata è buona, in 5.000 mq di castagneto si possono raccogliere 20 sacchi di castagne fresche (in tutto, più o meno,

700 kg). Si raccolgono a mano, a ottobre, poi si portano nel seccatoio (a grè) dove sono fatte seccare a fuoco e fumo per un mese continuo, e dopo ne restano sì e no 200 kg; dopo la sbucciatura, si scelgono con attenzione e se ne ricavano 50 kg di quelle belle, da vendere intere, e un centinaio di kg di quelle meno belle, ma integre e buone da macinare a pietra per farne farina; il resto sono scarti e bucce. Gli scarti (pestummi), circa 50 kg, si danno al maiale che ci vive per una ventina di giorni; le bucce (l'urba) si tengono da parte e l'anno dopo serviranno per mantenere controllato il fuoco del seccatoio.

Dunque: per 150 chili di castagne secche (da vendere intere oppure in farina) occorrono 5.000 metri quadrati di castagneto; però si potrebbe dire anche, al contrario, che per fare vivere 5.000 mq. di castagneto bisogna produrre 150 kg. di castagne secche ...

Ma i conti non finiscono qui.

Quel castagneto deve essere tenuto pulito, e questo vuole dire che:

- per 6 mesi ci possono pascolare 2 pecore oppure una capra; e 2 pecore danno, in 6 mesi, tanto latte quanto ne basta per fare 6 kg di formaggio;
- ci si ricavano 5 quintali di legna di castagno che, uniti con 10 quintali di legna forte (rovere e acacia), serviranno per seccare a fuoco le castagne;
- ci si raccolgono tante foglie quante ne servono per fare il letto a una vacca per un anno intero.

E nel bosco pulito, se l'annata è buona, ci si può trovare anche qualche fungo.



 Crocefieschi, seccatoio

Se non si producessero castagne secche e farina, quel bosco sarebbe abbandonato. Invece, insieme con quei prodotti, vive una piccola economia, si conserva un lembo di montagna e si mantiene una cultura fatta di conoscenze e gesti. E i prezzi? I prezzi - si sa - li detta il mercato, temperando la domanda con l'offerta, oppure li gonfia la pubblicità o la moda.

Ma i prezzi si potrebbero costruire anche in un altro modo.

Bisogna:

- decidere un valore orario per il lavoro dei contadini (immaginiamo 7 •: quanti accetterebbero di lavorare per meno?);
- sommare le ore di lavoro necessarie per passare dalla raccolta delle castagne alla confezione della farina (se su 5.000 mq. di terreno si raccolgono 700 kg di castagne, avremo: 36 ore per la raccolta a mano delle castagne, 16 per la raccolta e il taglio della legna necessaria per l'essiccazione, 30 per l'essiccazione a fuoco, 8 per la sbucciatura con la macchina, 8 per la scelta a mano, 4 per la macinatura a pietra, 8 per l'etichettatura a mano); in tutto, 110 ore;
- calcolare i costi vivi per la sbucciatura con la macchina (10 •), per la macinatura a pietra (11 •), per sacchetti ed etichette (119 •): in tutto, 140 •; senza considerare molti altri piccoli costi: per pulire il bosco e fare la legna ci vuole anche la motosega; per trasportare le castagne al mulino ci vuole anche il motocarro, eccetera ... (ma questi costi possono essere compensati dal recupero degli scarti per il maiale, dalle foglie per il letto della vacca, dal formaggio, dai funghi);
- moltiplicare le ore impiegate per il valore orario ($110 \times 7 \text{ / ora} = 770 \text{ •}$) e sommare i costi vivi (140 •);
- dividere, infine, la somma ottenuta (910 •) per il numero dei sacchetti di prodotto finito da confezionare.

Calcolato in questo modo, il costo di ogni sacchetto diventa chiaro: né alto né basso, ma giusto. Se, poi, il negoziante che vende quel sacchetto dichiara quanto ricarica, anche il prezzo finale diventa trasparente e la sua costruzione non è più né un mistero, né una lotteria del mercato, né un capriccio.



Un litro = un metro quadrato

Abbiamo parlato di farina di castagne raccolte a mano, seccate a fuoco e macinate a pietra e abbiamo descritto il loro **giusto prezzo** e i **benefici comuni** legati alla loro produzione. Quella stessa farina dal 2002 è usata da una birreria artigianale di Savignone, vicino a Genova, per preparare una birra aromatizzata “alla castagna” - chiamata **Castagnasca** - di gusto piacevole e legata al territorio, almeno per ciò che riguarda la farina di castagne impiegata. Parto da qui, dalla Castagnasca, per proporre un ragionamento breve e semplice.

Per produrre 5.000 litri di birra alla castagna occorrono 150 kg di farina che corrispondono a 5.000 mq di castagneto. Dunque, a ogni litro di birra corrisponde un metro quadrato di bosco.

Allo stesso modo si potrebbe dire che, sulla montagna genovese, ci vogliono 1.000 mq di terra per produrre 10 quintali (1.000 kg) di patata Quarantina Bianca. Dunque, a ogni chilo di Quarantina corrisponde un metro quadrato di terra.

Tutto ciò racconta che chi consuma un litro di quella birra o un chilo di queste patate contribuisce a mantenere in vita un metro quadrato di bosco o di terra.

Qualcuno potrebbe avere la tentazione di aggiungere che chi vive in città e consuma quei prodotti aiuta gli agricoltori a restare in montagna. In realtà, è vero il contrario: sono i coltivatori che, grazie a quei prodotti, aiutano chi vive in città, perché ogni metro quadrato di bosco curato, ogni metro quadrato di terra coltivata, corrispondono a un metro quadrato di territorio che, quando pioverà, non fronerà e non scivolerà a valle, non contribuirà a generare alluvioni e quel disastro idrogeologico che da quarant'anni erode l'Italia e da quarant'anni porta distruzione e lutti.



i dentità e patrimonio

nelle varietà locali e tradizionali

Le varietà locali e tradizionali non sono solo il risultato di una risposta adattativa alla pressione ambientale, ma anche un prodotto culturale, derivante dall'attività di selezione curata nel tempo lento dagli agricoltori per privilegiare alcune caratteristiche (forma, resistenza, qualità alimentare, produttività) rispetto ad altre, e dall'azione di addomesticamento perseguita attraverso pratiche culturali spesso socializzate e condivise in ambito locale.

Sono *deposito* di consuetudini e conoscenze, in un certo senso sono un *manufatto* e, sapendoci leggere l'alfabeto del tempo, un *documento*.

Vivono in stretta relazione con le conoscenze agronomiche, le ricette di cucina e con la modellazione dello spazio rurale; nel tempo hanno accompagnato le doti matrimoniali, la diffusione della lingua-madre, la mobilità e la nostalgia degli emigranti, fino a diventare, per le comunità dei luoghi entro i quali si sono caratterizzate, uno specchio identitario nel quale potersi riflettere e riconoscere.

Formano un patrimonio collettivo di conoscenze, gesti e consuetudini, del quale sono titolari le comunità locali, che non può essere liquidato, né espropriato da alcuna espressione dei poteri pubblici, né privatizzato e tanto meno brevettato.

Hanno contribuito a mantenere salde le catene degli affetti, e di queste mi tornano alla mente alcuni esempi: sulla montagna piacentina c'è chi per sessant'anni ha riseminato lo stesso seme portato in dote dalla moglie, come per



I semi della dote

Sincero di Orezzoli, un borgo a 1.000 metri sulla montagna di Ottone (PC), delle ortive di un tempo conservava la patata *Quarantina*, la rapa *Giana* e una varietà di prezzemolo. Eravamo nel 1996, e dopo avere ascoltato i suoi racconti di vita gli chiesi perché continuava a seminare quel prezzemolo: mi aspettavo che parlasse della sue bontà, delle sue caratteristiche di produttività o resistenza, o semplicemente che dicesse che avevano sempre fatto così. Invece raccontò che lo seminava da quasi sessant'anni: lo aveva portato la moglie, quando si erano sposati, fra le cose della sua dote; così ogni anno lo riseminava perché era un po' "come rifare il matrimonio".

ricelebbrare ogni anno il matrimonio 🏠; ricordo anche



Orti di periferia

Gli orti di periferia, marginali, quelli abusivi costruiti sui terreni demaniali, ai margini della ferrovia o dell'autostrada, si possono rivelare interessanti depositi di diversità.

In alta Valpolcevera, nella periferia nord di Genova, alla fine degli anni 1980 la maggior parte di quei terreni erano usati da ex-contadini calabresi, arrivati venti anni prima, quando le acciaierie davano lavoro. Lì si trovavano rape e broccoli calabresi e varietà da frutta non conosciute in Liguria, portate - come le rape e i broccoli - per ricostruire un pezzo di casa, un po' di odore di casa, un po' di sapore di casa.



operai calabresi - ex contadini - emigrati a Genova, in Val Polcevera, che ostentavano i loro broccoli in mezzo all'orto, forse anche per dichiarare l'appartenenza a un luogo di origine e tentare di ricucire un frammento di vita 🏠; è poi piuttosto comune trovare chi conserva alberi da frutto non per ciò che producono, ma come eredità dei propri vecchi.

Il valore delle varietà locali e tradizionali è incomprensibile se non si tiene conto del contesto di luogo, tempo e comunità che le ha rese e le rende ciò che sono, così come il significato di una parola diventa incomprensibile quando è estratto dalla frase che la contiene.

In altri termini, si preserva e si dà valore al patrimonio varietale se si preserva e si dà valore al contesto rurale nel quale si è formato ed è evoluto. Fuori da questo contesto, dalla priorità del ruolo e dell'interesse degli agricoltori, dai processi di conservazione dinamica del quale essi sono protagonisti, restano solo oggetti amatoriali, da collezionisti, soprammobiliati da orto o cimelio da museo, esercizio di buoni sentimenti o puro supporto di informazioni genetiche: e considerare così le varietà locali è riduttivo e, in un certo senso, ingannevole.



Sabbia segnata

Subito dopo le piene, quando l'acqua si ritira, in alcune aree di torrenti e rivi si accumulano grandi quantità di sabbia piuttosto fine. In passato si praticava l'uso di "segnare la sabbia". La prima persona che si recava nell'alveo e tracciava il proprio segno su quella sabbia ne diventava proprietaria e poteva poi tornare con calma a prenderla, caricandola sui *tombarelli* - piccoli carri con le sponde adatti al trasporto di sabbia, terra e altro - o trasportandola a dorso di mulo o a spalla con le *corbe*. Questo uso era praticato sia per il consumo proprio sia per il commercio. Dino ricordava che a Montoggio c'era gente che lo faceva di mestiere ancora nel periodo compreso fra le guerre e forse anche nell'immediato ultimo dopo guerra, nella seconda metà del secolo scorso.

Così ricordava Dino Mangini di Montoggio e ancora lo tramandano Ettore Molini di Carsi in Valrevenna e Andrea Savio di Careggi in alta Valle Scrivia.

Luoghi comuni

... sono i saperi condivisi, le titolarità collettive, i patrimoni comunitari di spazi, risorse, conoscenze e consuetudini; sono ciò che non è proprietà pubblica né privata, ma collettivamente appartiene a coloro che abitano un luogo; sono ciò che oggi rischia di essere eroso, liquidato, espropriato, privatizzato e addirittura brevettato, dichiarato fuori legge, espulso dalla terra e dalla storia.



Sono gli spazi fisici, simbolici e giuridici delle comunità; sono gli usi civici e i saperi condivisi; danno forma a molti linguaggi, anche attraverso l'uso e l'occupazione dello spazio, i gesti e i comportamenti noti; sono le parole e le espressioni della lingua domestica e colloquiale.

Sono indisponibili, inalienabili, imprescrittibili, non privatizzabili e non assoggettabili a regolamentazioni che non siano generate dalle stesse comunità che ne hanno la piena, storica titolarità.

Anche il patrimonio di varietà tradizionali di piante agricole è luogo comune.



Rete luoghi comuni

Sulle comunanze agrarie (ma anche informatiche e culturali) si può trovare su internet un numero crescente di siti, contributi e documenti (alcune voci per la ricerca: **Commons**, **Creative commons**, **Open source**, **Usi civici** ...); per molti aspetti, anche **internet** è un luogo comune.



www.reteluoghicomuni.org a cura di Riccardo Bocci,

con la collaborazione di Isabella Dalla Ragione (Perugia), Maria Francesca Nonne (Nuoro), Massimo Angelini (Genova), Oriana Porfirri (Macerata), Simona Capogna (Roma), Simona Limentani (Roma).

metodo

per sapere quanta gente abita ancora la montagna

In un giorno d'inverno, nel tardo pomeriggio, all'ora del tramonto, si sale in alto, in costa, dove si possono guardare dentro una valle i suoi paesi. E quando il sole si è infilato nell'orizzonte si contano le luci che si accendono una dopo l'altra, e si continua a contare fino a un'ora dopo il tramonto.

Piancasale, 14 case, una luce; Fontanafredda, 11 case, 3 luci; Lõnesi, 21 case, quattro luci; Sulmolino, 13 case, nessuna luce.

La luce e il fumo dal camino tradiscono la presenza degli abitanti: abitanti, non residenti. Risiede chi è iscritto in un registro: può esserci o non esserci, e a volte ci risiede solo per pagare meno imposte o per altri inganni; ma abita chi tiene accesa la luce durante l'inverno.

Piani, progetti, interventi. Sono certo che sulla montagna negli ultimi venti anni sono stati più i consulenti dei

contadini. Tutti pronti a “valorizzare”, a “promuovere” il territorio, i suoi prodotti, la sua cultura, il paesaggio, le vocazioni ... forse, sopra ogni cosa, il loro interesse professionale e il credito politico di chi li sostiene e con le loro parole e le loro carte si veste in pubblico.

Poi - terminati i progetti, pagati i consulenti - risalitela la costa e ricominciate a contare: Piancasale, 14 case, nessuna luce; Fontanafredda, 11 case, 2 luci; Lònesi, 21 case, una luce; Sulmolino, 10 case (3 nel frattempo sono crollate), nessuna luce.

Ecco, potrebbe essere questo un metodo per misurare la validità delle proposte e delle azioni degli enti che dicono di volere “valorizzare” e “promuovere” la montagna: dopo alcuni anni, una sera d’inverno, si sale in alto e si contano le luci. Ce n’è qualcuna in più? Anche una sola?



Abitare

(*Dwelling*, 1985) di Ivan Illich, in *Nello specchio del passato*, ed. Red, Como 1992, pagine 53-62.

Sulla differenza tra “abitante” e “residente” e sulla distruzione delle comunità.

Notorietà

La consapevolezza di come devono essere fatte le cose in un luogo appartiene alle persone che lo abitano. Sono loro che, insieme, sanno quando le cose sono fatte “come-Dio-comanda”, cioè: per bene; loro che, localmente, approvano ciò che è buono, ciò che è lecito e ciò che non lo è; loro che validano la continuità e legittimano l’innovazione.

I gusti e le opinioni comuni non sono regolati dalle norme scritte, ma corrono tra la gente per *notorietà*, che è



conoscenza e giudizio condiviso, che ha a che fare con ciò che passa di bocca in bocca, e lega il gesto con la sua imitazione. A suo modo, la notorietà svolge una funzione di controllo e sanzione sociale (come il pettegolezzo), definisce e consolida l’appartenenza a un luogo (come la memoria collettiva e l’immaginario sociale); regola l’uso degli aggettivi nel linguaggio comunitario; è motore identitario. I nomi dei luoghi, il tempo delle semine, la moralità dei comportamenti, il decoro delle strade, l’uso della lingua,



Descrittori e marcatori molecolari

È chi vive in un luogo che conosce e può riconoscere con competenza le specie e le varietà di piante di quel luogo, che ne può conoscere l’uso e con competenza le può giudicare, che ne distingue le differenze, e di solito lo sa fare con parole che localmente possono capire tutti, in un modo noto e condiviso che non costa nulla.

Ben diversi da quelle parole sono i descrittori usati dagli agronomi e i sistemi di riconoscimento basati sui marcatori molecolari, l’uso dei quali è incoraggiato nelle facoltà scientifiche e negli istituti di ricerca: l’analisi genetica di una varietà costa molto, può essere fatta, letta e capita da pochi, richiede laboratori e specialisti.

Ai contadini, per cosa serve?

le ricette di piatti e prodotti, il gusto locale del vino, li conosce la gente: bisogna chiederli a loro, in quel luogo, non agli esperti di turno.

Parliamo, per esempio, di piatti e prodotti alimentari. Non esiste l'unica vera ricetta, tipica, da trasferire in un disciplinare: sono vere solo le ricette che conosce e pratica la gente per consuetudine e tradizione: variano per ingredienti, dosi e procedimento da un luogo all'altro o all'interno di una stessa località, da una famiglia all'altra (e



Pesto genovese

Il caso del *pesto genovese* è esemplare. Per ottenere la *denominazione di origine protetta* [DOP], per anni in tanti si sono arrabattati per definire la ricetta *autentica*: quale formaggio? quanto aglio? i pinoli ci vogliono o no? I punti davvero fermi sembrano dati dal basilico e dall'olio d'oliva; tuttavia una delle prime attestazioni scritte del *pesto* (A. Paganini, *Vocabolario domestico Genovese-Italiano*, Genova 1857) parla solo di "battuto di basilico o di maggiorana", e in alcune località del Genovesato, ancora oggi, a seconda della stagione il basilico è sostituito dal prezzemolo o, appunto, dalla maggiorana. Qual è la vera ricetta del pesto? Durante una ricerca svolta nel 1998, nelle diverse località di *un solo* comune dell'entroterra di Chiavari erano state raccolte, attraverso la testimonianza di donne originarie del posto e con un'età media di sessant'anni, ben 25 ricette differenti; altre 53 ricette sono state recuperate tra il 1999 e il 2002 in altre 4 aree del Genovesato [www.conservatoriocucine.it/ricerca.php]. Estesa all'intera provincia di Genova, probabilmente la stessa ricerca permetterebbe di raccogliere numerose altre decine di varianti, tutte "vere" e, in quanto sono riconosciute localmente, "legittime".

Questo non significa che ogni ricetta sia buona! A Genova e nei suoi dintorni ognuno riconosce il proprio pesto come quello giusto e il pesto dei vicini come una variante più o meno buona del proprio: ma tutti riconoscono come certamente "illegittime" le parodie - a base di anacardi, margarina, olio di semi o che altro - spacciate dall'agroindustria o da artigiani incolti. Sono salse senza storia e ignote al gusto della gente, che non hanno nulla a che fare con le molte varianti locali del pesto e che difficilmente potrebbero essere vendute a un genovese.

da una donna all'altra). Nessuna ricetta è più autentica di un'altra se, in un luogo, è riconosciuta dai suoi stessi abitanti; proprio come delle molte forme della lingua locale - parlata con parole e sfumature diverse da paese a paese, anche a distanza di pochi chilometri - non ne esiste una più vera o legittima di un'altra. Non esiste il *vero* Genovese o il Piemontese o il Siciliano, ma le loro molte forme e declinazioni locali; così è anche per i prodotti e i piatti: la bagna cauda, la torta di nocciole, lo stoccafisso accomodato, il pesto genovese, il castagnaccio e altri mille e ancora mille.

Gli esperti e i degustatori che si sforzano di definire un'unica vera ricetta - quella da omologare attraverso un disciplinare o una regola, e da imporre come *autentica* e *originale* - compiono un atto di arroganza e incultura, perché concorrono ad annullare le specificità locali, a erodere la diversità dei sapori, a uniformare patrimoni di esperienza, a espropriare le comunità del diritto di raccontare e giudicare i propri prodotti, le proprie ricette, il proprio vino.

O

dore di letame

C'è letame e letame: c'è quello che puzza e quello che concima e migliora la terra e il territorio. Ma il letame deriva sempre dagli animali che, evidentemente, in alcune aree sono sentiti come un problema e in altre come una risorsa.

La differenza sta nelle persone e nel tessuto sociale. Dove ci sono legami con la storia dei luoghi vissuti, con le loro vocazioni e c'è continuità nelle attività tradizionali, allora

resta viva anche la sensibilità per i benefici che può procurare l'economia locale. Dove invece si è creato uno strappo, si è consumata una netta frattura fra il mondo rurale che ha plasmato quel territorio e chi oggi vi risiede, lì i problemi si evitano direttamente, le potenziali minacce all'igiene, al decoro e alla pubblica decenza si affrontano a livello preventivo: niente bestie, perché "disturbano e sporcano".

Con queste premesse, ci si dovrebbe chiedere come possono resistere gli Svizzeri delle campagne, con tutta quella "sporcizia" che si vede intorno ai loro paesi, o i Trentini dell'Asiago o gli Altoatesini. In realtà, quando capita di passare da quelle parti, ci si meraviglia della bellezza di quelle terre, e capita anche di accorgersi che l'odore di letame, quando si sente, è semplicemente un elemento del paesaggio che fa ricordare di essere in campagna e non in un parco cittadino. Poi, ad alcuni fortunati, ricorda piacevoli momenti di fanciullezza, quando gli animali e la stalla erano una tappa obbligata del quotidiano divertimento. Sì, ma chi non ha conosciuto questa fortuna come fa? Facile: o prova ad esercitarsi da grande - cosa che non sempre riesce - o va a vivere dove non ci sono animali, non c'è allevamento, non c'è concime, non c'è agricoltura, ma può essere che ci sia il profumo degli scarichi delle automobili e che questo, magari, gli ricordi la gioventù.



Paesaggio

Una delle tante definizioni di "paesaggio" è: "aspetto di un luogo, di un territorio quando lo si abbraccia con lo sguardo" [*Il dizionario della lingua italiana*, a cura di Tullio De Mauro] e si riferisce al punto di vista "esterno" di chi guarda, com'è il punto di vista dei turisti.

Ma se ci mettiamo dal punto di vista dei contadini, quelli che hanno lavorato e dato forma a quel territorio che altri abbracciano con lo sguardo, le cose cambiano.



Se in aprile ci si sofferma a guardare la campagna del nostro entroterra, saltano agli occhi alcune macchie bianche, come di alberi fioriti. Sono piacevoli e possono fare pensare alla presenza di qualcuno che cura alberi da frutto. Poi, se le osserviamo meglio, ci accorgiamo che sono prugnoli in fiore. L'occhio distratto vede candide chiazze che ravvivano il paesaggio e lo rendono piacevole, mentre per uno sguardo più attento rappresentano l'abbandono. Infatti, i terreni che

gli uomini non coltivano più, spesso sono invasi dai prugnoli che da lontano, in primavera, mostrano quel bell'aspetto, ma in realtà sono *boschi* terribili, infestanti e difficili da estirpare. Il paesaggio presenta facce diverse a seconda dell'attenzione con cui lo si osserva. Per chi si limita a guardare, è semplicemente qualcosa che appare diverso a seconda della stagione o che a volte serve proprio a ricordare che esistono le stagioni. Per chi lo osserva con attenzione possono emergere informazioni e significati semplici o complessi, a seconda delle diverse sensibilità. Ma per chi lavora sulla terra, ciò che il paesaggio mostra è casa, vita, sostentamento, fatica, opportunità, valore, cultura, patrimonio, eredità, tesoro.

Due letture per raccontare lo sguardo locale



Tommasino degli Rossi dalla Colletta

di Sergio Rossi, in *Qualche documento e un racconto*, ed. Centro Culturale Peppo Dachà, Montoggio (Genova) 2002, pagine 43-79.

Un racconto sull'assedio del castello di Montoggio del 1547 attraverso un immaginario dialogo familiare intorno al fuoco.



Messer dei prati

(1993) di Enzo Rava, ed. Marietti, Genova 2001.

Storia di Messé Gianin, di Prati, frazione nell'interno della Liguria di Ponente. Luoghi e memoria locale letti attraverso la vita di un contadino.



P prodotti

I prodotti sono il risultato di un'attività umana: la pasta è un prodotto, come lo è il sugo, come l'olio.

Se non si tengono i boschi puliti, i funghi non crescono: i funghi sono prodotti e diventano commestibili quando si conoscono, si sanno raccogliere e cucinare.

Come i funghi, così sono "prodotti" le specie che crescono sui terreni pascolati, su quelli usati per la raccolta o per la caccia, sui terreni coltivati e su quelli abbandonati. Perché anche l'abbandono è un'attività umana.

Pure le varietà di piante agricole sono prodotti. Esistono perché qualcuno le ha scelte, coltivate, mantenute e tramandate nel tempo lento. Sono anche conseguenza dell'adattamento a un luogo, ai suoi terreni e al suo clima; ma soprattutto sono il risultato delle conoscenze e delle esperienze che ne hanno permesso l'addomesticamento e hanno guidato la selezione fatta da chi in quel luogo è vissuto.

Le varietà di piante agricole sono espressioni di cultura, più che di natura. Come tutti i prodotti.



Mandillo da gruppo

... così - insegnano alcuni studiosi - si scrive nel genovese letterario, ma si dice "mandillu da gruppu" e indica uno degli utensili più usati nel passato dai contadini che altrove lo chiamano "fazzoletto" o "fagotto" o in altri modi. In lingua genovese *mandillo* significa fazzoletto e *gruppo* significa nodo. Racconta Sergio Rossi, che nel 2000 ha avuto l'intuizione di recuperare l'immagine del mandillo: *Si trattava di un grande fazzoletto di cotone (cm 80x80 circa) solitamente di colore blu a quadri bianchi, con una cornice rossa posta un poco all'interno rispetto ai bordi.*

Ogni contadino ne possedeva almeno uno e spesso lo portava con sé. Il mandillo era utilizzato per contenere la spesa, per portare il cibo nei campi, per andare a fungghi, per contenere frutta, tegami di torte, focacce, pani da portare al forno per la cottura. I bordi del fazzoletto venivano annodati incrociandoli per poterlo agevolmente portare in mano o, con un bastone, sulla spalla.

Da qualche anno, "Mandillo da Gruppo" è anche il nome di una festa dell'agrobiodiversità e dell'agricoltura locale, organizzata in provincia di Genova per fare incontrare e conoscere agricoltori locali, vivaisti ed esperti - provenienti dalla Liguria, dalle altre regioni italiane e dalle sponde del Mediterraneo - impegnati nel recupero economico, culturale e ambientale del patrimonio di varietà di piante alimentari e razze animali tradizionali. Le prime tre edizioni si sono svolte a Montoggio (17 dicembre 2000) e in Valgraveglia (16 dicembre 2001 e 23 ottobre 2003); alla quarta (Sant'Olcese, Villa Serra di Manesso, 18-19 settembre 2004) hanno partecipato oltre 100 espositori e sono stati contati 5.091 visitatori, dei quali 4.728 provenienti dalla Liguria.



www.mandillodagruppo.it a cura di Maria Chiara Basadonne



Il formaggio di Meri

Meri - come la chiamano tutti - è un'anziana contadina di Montoggio che ancora fino a pochi mesi fa, con la ricetta di famiglia imparata da sua madre, ha prodotto una formaggetta di latte di vacca dalla forma singolare (ha lo scalzo affusolato) e dal sapore unico. Un giorno le abbiamo chiesto di mostrare la ricetta del suo formaggio (preparato con gesti, procedure e tempi che Meri ripete "a occhio" con una precisione a dir poco sorprendente) ad Alfredo, un giovane allevatore e casaro della Valbrevenna, affinché potesse imparare a farlo come lei.

Nella sicura successione dei gesti, Meri non omette mai un piccolo rituale, peraltro non così inconsueto fra chi produceva formaggio: mentre separa la massa caseosa dal siero, affonda lentamente le mani nella pentola incrociandoli più volte le braccia. È un segno di croce che propizia la buona riuscita del formaggio e che Meri fa con discrezione e tende a minimizzare. E racconta che anche sua madre, quando produceva la prescinseua (cagliata leggermente acida) per i ravioli di Natale, segnava la pasta di formaggio con una croce.



Recupero del territorio

Nel corso del tempo, anche le zone più isolate della nostra montagna hanno mostrato la loro attitudine e la gente ha potuto occuparle per svolgervi attività legate al territorio: oggi che ci appaiono così lontane e abbandonate, esistono concrete possibilità di farle ritornare a vivere, permettendo a qualcuno di riprendere ancora quelle attività: le stesse che, fino a non molto tempo addietro, avevano rappresentato la vita per la gente della montagna, e oggi potrebbero essere un mezzo per fare economia pulita e recuperare e custodire un territorio che, siamo costretti a constatare ogni anno, piano piano scende a valle.

A partire da queste riflessioni, nel 2003 è venuta l'idea di fare "adottare" vacche nutrici da allevare in montagna. È andata così: un giovane allevatore aveva a disposizione un terreno e un piccolo numero di bovini che voleva incrementare per allevare vitelli da carne; insieme con lui è stato preparato un programma per l'acquisto di altre 6 vacche nutrici di razza Cabannina, da tenere almeno 200 giorni l'anno al pascolo con i loro vitelli e da nutrire in stalla, con mangime biologico e fieno di provenienza locale, per il resto dell'anno. Queste attenzioni assicurano l'elevata qualità della carne e un recupero ambientale importante; e questo è ciò che consente all'allevatore di generare economia curando il territorio. L'acquisto delle vacche è stato fatto grazie all'impegno di privati che hanno stipulato un contratto di "adozione" della durata di cinque anni, al termine dei quali avremo: un allevatore che vive e lavora dignitosamente, una porzione di territorio strappata all'abbandono, un prodotto di elevata

qualità e un gruppo di persone soddisfatte per aver contribuito a far vivere la nostra montagna.

Poi, se quel giovane saprà raccogliere saperi e memorie nascoste nei ricordi dei pochi anziani che lassù hanno speso la propria esistenza, allora ogni luogo tornerà a chiamarsi come prima, ogni *magà* e ogni *pòsa* saranno riconoscibili, e ogni mulattiera tornerà a essere percorsa. Ogni giorno su quel monte sarà un giorno di vita e lavoro e non un giorno d'abbandono.

Prima dell'impianto del pascolo, erano state scattate alcune foto dei terreni destinati alle vacche: erano abbandonati da anni e occupati quasi totalmente da sterpaglie, rovi e arbusti. Esiste, poi, un'altra immagine, risalente agli anni 1975-80, che ritrae gli stessi terreni ancora utilizzati per il taglio dell'erba. La differenza è evidente. Ed è evidente il valore del recupero ambientale che può derivare dal riuso produttivo di quei terreni [vedi pagina 28

Dal coltivo all'abbandono].



Vacca Cabannina

La Cabannina, di statura modesta (118-120 cm al garrese) e mole ridotta (4 quintali di peso vivo per le femmine), è una vacca rustica, in grado di arrampicarsi su terreni accidentati e scoscesi, sfruttando pascoli inaccessibili ad animali di taglia più grande. Anche se produce meno carne e meno latte rispetto a bovini di altre razze, ha bisogno di meno cure e richiede minori costi per il suo allevamento. La zona tradizionale di allevamento è nei comuni di Rezzoaglio e Borzonasca (Genova), ma oggi si trovano alcuni piccoli allevamenti anche nelle vicine valli della montagna genovese.





Dal coltivo all'abbandono

Nelle due immagini è ripreso il Casone di Carsi (Valbrevenna) in due momenti diversi. La fotografia in alto è tratta dal libro *Valle Sorivia* (collana *Liguria Territorio e Civiltà*), pubblicato nel 1981; quella in basso è stata scattata nel 2002. Malgrado il punto di ripresa sia leggermente diverso, il confronto rende evidente cosa è successo in poco più di vent'anni e mostra la differenza tra un terreno coltivato e uno abbandonato; ma rende anche evidente quale valore ambientale e paesaggistico potrebbe essere recuperato attraverso il riuso agricolo del territorio.



Regole del contratto

Ogni finanziatore versa • 700,00 per contribuire all'acquisto di una giovane vacca Cabannina. Questa razza, di taglia ridotta e tipica della montagna genovese, è particolarmente adatta a pascolare su terreni difficili e ripidi. Le vacche saranno acquistate a nome dell'allevatore che ne diverrà proprietario a tutti gli effetti. L'allevatore si impegna a restituire, dopo 5 anni, l'intero capitale e ogni anno una quota pari al 6% del capitale stesso, in conto interesse, sotto forma di carne di vitello. L'allevatore sarà coperto da opportuna polizza assicurativa, come pure i capi di bestiame, in modo che al finanziatore siano fornite tutte le possibili garanzie sul buon fine dell'operazione.

Se il programma dovesse interrompersi per volontà dell'allevatore o per cause di forza maggiore, i finanziatori avranno il diritto al rimborso integrale, da parte dell'allevatore stesso, della quota versata, entro 60 giorni dalla data di interruzione del programma. Tale data dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto dall'allevatore. Trascorsi 12 mesi dall'inizio del programma, sarà possibile richiedere la restituzione della propria quota, mediante preavviso scritto di 60 giorni.

L'allevatore si impegna a lasciare libere al pascolo le vacche per almeno 200 giorni l'anno e, durante il restante periodo, ad alimentarle con fieno di provenienza locale integrato da mangime certificato biologico.

Ogni volta che si procederà alla macellazione di un vitello, sarà corrisposta a ogni finanziatore una quota di carne (degli stalli migliori) che, nei 365 giorni, dovrà corrispondere ad un valore pari al 6% della quota versata, calcolata a un prezzo medio della carne stessa pari a • 14,00 al kg.

Si potranno preventivamente concordare con l'allevatore, conversioni del controvalore in carne con altri prodotti agricoli (es: formaggio, ortaggi ecc.). Ogni finanziatore dovrà provvedere con mezzi propri al ritiro della carne.

Io,, nato a, il, e residente a, in via, di professione coltivatore diretto, ricevo la somma di • 700,00 dalla Signora \ dal Signor a titolo di contributo da impiegare e restituire nei modi e tempi specificati nelle "Regole del contratto".

Il giorno

S scambio di sementi

La circolazione delle sementi di varietà tradizionali tra contadini e la consegna delle sementi tra le generazioni sono pratiche di sussistenza individuale e comunitaria che, in quanto tali, appartengono all'ambito del diritto originario, del quale ciascuno è titolare e dal quale nessuno può essere escluso.

Dopo l'uscita della direttiva europea CE/98/95, ci si è domandati se, di fatto, non sia stata vietata la circolazione delle sementi tra contadini e quindi la tradizione e la diffusione delle varietà locali. Ma non è esattamente così. L'attuale legislazione europea e nazionale non vietano in assoluto la circolazione delle sementi, piuttosto disciplinano le attività mirate al loro sfruttamento commerciale, svolte con o senza compenso; ora, perché ci sia "sfruttamento commerciale" (e, in assenza di una definizione normativa o di un'interpretazione autorevole, basta l'uso rigoroso della lingua) bisogna che esista un corrispettivo diretto, indiretto o la sua previsione. Dunque le restrizioni di legge riguardano chi compra e vende semi, i vivaisti, le ditte sementiere, il mercato amatoriale, non i contadini; comunque sia, non riguardano le forme di circolazione delle sementi che non hanno fini di sfruttamento commerciale, diretto o indiretto.

La diffusione di sementi come dono e la consegna senza corrispettivo rientrano fra queste forme, così come vi rientra il trasferimento di semi per eredità e - come si usava fino alla metà dello scorso secolo - attraverso la dote matrimoniale.

Sarebbe superfluo architettare meccanismi legali per

concedere ai contadini quel diritto di fare circolare sementi di varietà tradizionali che, in assenza di fini commerciali, nessuna legge per ora vieta. Se in futuro sarà introdotta una norma per negare quel diritto semplice e originario, ricorderemo che:

- i semi si diffondono innanzitutto come cibo - a meno che non si voglia imporre la sterilizzazione di ortaggi, cereali e frutta prima di venderli (!) - ed è questa la forma consueta con la quale sono state fatte circolare le varietà locali. Sono cibo, evidentemente; i legumi e i cereali; quando si vendono fagioli o grano non si vendono semi ma cibo: chi può vietarlo? Questo vale anche per le patate, per le cipolle e l'aglio; meloni, zucchini, pomodori, zucche, e altro ancora, contengono i propri semi: basta venderli e acquistarli maturi; quale legge potrebbe vietare di vendere o acquistare del cibo?
- i contadini hanno riprodotto e riproducono le proprie varietà, e ne scambiano i semi, con o senza le leggi. E per fare ciò non hanno bisogno di essere nominati "coltivatori custodi"; perché se serve farlo lo fanno. È un comportamento del tutto normale. È nel codice consuetudinario delle pratiche agricole e comunitarie. Se i contadini riproducono e fanno circolare già le varietà locali, non c'è legge che possa impedirlo né scoraggiarlo. D'altra parte, se i contadini non le riproducono e non le fanno circolare, non c'è legge che potrebbe mantenerle in vita al loro posto.






Un decreto per le varietà da conservazione

Per rispondere alle norme restrittive stabilite dalla direttiva CE/98/95 sullo scambio commerciale delle sementi da parte dei contadini, a partire dal luglio 2000 un gruppo di persone impegnate a favore della conservazione rurale delle varietà locali di specie agricole e del loro patrimonio genetico e culturale, ha elaborato e presentato una proposta di decreto ministeriale.

Tra gli altri punti, la proposta contiene una definizione e il riconoscimento di un diritto:

- Si intendono per “varietà da conservazione” le varietà, le popolazioni, gli ecotipi, i cloni e le cultivar di interesse agricolo, relativi a specie di piante: a) autoctone e non autoctone, mai iscritte al *Registro Nazionale delle Varietà di Specie Agrarie e Ortive* [da ora *Registro*], purché integratesi da almeno cinquanta anni negli agroecosistemi locali; b) non più iscritte al *Registro*, purché minacciate da erosione genetica; oppure non più coltivate sul territorio nazionale, ma conservate presso orti botanici, istituti sperimentali, banche del germoplasma pubbliche o private, università e centri di ricerca di altre regioni o paesi, per le quali esiste un interesse economico, scientifico, culturale, paesaggistico a favorire la reintroduzione. [art. 1, comma 2]
- Ai produttori residenti nei luoghi dove le varietà da conservazione hanno evoluto le loro proprietà caratteristiche, è riconosciuto il diritto allo scambio diretto e in ambito locale di modiche quantità di sementi o materiali da propagazione relativi a tali varietà e prodotti in azienda” [art. 3, comma 1].

 www.croceviaterra.it/prop_decreto.htm

Semplicità

Io mi chiamo come mi chiamo e non come non mi chiamo

Bella parola la “semplicità”; ma cosa vuol dire applicata all’agricoltura? E che significato può avere in un mondo in cui le cose si complicano sempre più? A volte basta fermarsi un attimo per riflettere e provare a capire chi cosa vorremmo che un contadino

facesse per sé e per chi compra il suo prodotto. È semplice: chiunque gli chiederebbe di produrre bene, di fare attenzione alla terra, di non avvelenarla, perché l’acqua poi porterebbe quel veleno chissà dove e perché forse un po’ finirebbe anche nelle cose che mangiamo. E poi gli si direbbe di fare attenzione ai semi: “per favore fai in modo di non usare quelle sementi che sono state manomesse da qualcuno; lasciale perdere; e se non faranno male, meglio; ma noi preferiremmo mangiare quelle che hanno cresciuto i nostri vecchi e che loro stessi hanno selezionato nel tempo”. Ma gli diremmo anche di cercare un po’ di letame; sì proprio letame, ma non di animali che incolpevoli hanno mangiato le carcasse dei loro simili, magari morti di malattia, ma di bestie allevate con le solite cose; sì proprio le “solite cose”! Quelle che chi ha vissuto anche per poco tempo in campagna vedeva portare nelle greppie: farine di cereali, crusche, foglie di piante, fieno, frutti di scarto, tutto reperito nei dintorni, e quegli avanzi che finivano dal piatto della gente alla pancia dei loro animali.

Ma non è mica ancora finita; gli diremmo anche di lasciare che quel prodotto cresca come può: “non forzarlo, non ti preoccupare se coltivare i tuoi ortaggi come sempre li farà rendere poco mentre con qualche aiuto artificiale potresti fare molto di più; voglio darli a mio figlio e vorrei stare tranquillo. E glieli vorrei dare quando è il momento; e se adesso che è primavera non sono ancora pronti, pazienza: li mangerà quando sarà l’ora; oggi c’è dell’altro”.

Ma di tutto questo quel contadino era già convinto; e se non lo era perché così gli avevano insegnato, lo era perché quelle erano e sono le condizioni che si è imposto per fare il suo lavoro al meglio. Ma lui dice: “bene: mi si chiede di fare quello che vorrei con tutta la forza, perché anch’io mangio i miei prodotti e vivo

proprio qui dove li coltivo: bevo quest'acqua, respiro quest'aria, mangio il latte di questi animali, ma non riesco a campare di soli buoni propositi e la mia famiglia ha bisogno di essere mantenuta, i miei figli vanno a scuola come gli altri, devo comprare loro i libri e vestirli e devo pensare a tutto ciò a cui pensano tutte le madri e i padri per mandare avanti la baracca.”

E allora proviamo a dire a quel contadino con cui già condividiamo tanti pensieri: “non ti preoccupare dei prodotti; non ti preoccupare di venderli ad un prezzo giusto e nemmeno di averli pronti quando sarà il momento. Non ti preoccupare di doverne fare tanti per cavarci qualcosa. Cerchiamo assieme di capire quale possa essere il tuo giusto compenso per quel lavoro e per quei prodotti e facciamo in modo di mangiarli quando sarà l'ora; noi saremo contenti di pagare il giusto per la tranquillità di mangiare pulito e tu sarai ricompensato del tuo lavoro e alleggerito di alcuni pensieri.”

Ecco che cosa si intende per *semplicità*: una mucca lasciata libera, come libera è nata, mangerà erba, germogli, e quando li troverà anche frutti.

Il seme di un ortaggio darà il suo frutto in un germoglio o in una pianta, e non ci sarà bisogno di dire “senza i trattamenti” o “senza i concimi chimici” o “senza i conservanti dopo il raccolto” o “senza modifiche genetiche”, sarà *solo* quell'ortaggio di sempre!

Basta col dire che cosa *non* c'è dentro una pianta: “ti dico che cosa c'è: c'è il mio tempo, il mio lavoro, la mia cura, il mio letame, il mio seme e il suo tempo per crescere; e quello che non è mio ti dico dove l'ho preso e come è fatto, ma non voglio più dire come *non* è e che cosa non c'è dentro! Io mi chiamo come mi chiamo e non come non mi chiamo!”.

t tipico

Nel giro di pochi anni in Italia c'è stata l'esplosione della tipicità. Grazie alla ridondanza della comunicazione e alla moltiplicazione di iniziative di promozione, un po' tutto nel campo agroalimentare è diventato tipico; e questo aggettivo ora è generico e povero di significato. La tipicità è divenuta un surrogato della qualità e da sola basta a evocare la nostalgia per le “buone cose di una volta” e a sollecitare il bisogno di genuinità. Ci sono trasmissioni televisive, riviste e manifestazioni che di questa parola hanno fatto una bandiera e ne hanno abusato fino a vuotarla di significato, perché se tutto è tipico allora niente lo è. Ma non è l'unica parola che comunica con leggerezza la qualità: dopo di lei, in un'ideale classifica delle parole più gettonate sulla presunta genuinità dei prodotti, potremmo trovare *tradizionale*, e poi *locale*, *genuino*, per non parlare di *naturale* (come, per definizione, un prodotto *non* può essere!). Tutti buoni esempi per mostrare come l'uso sciatto delle parole legate alle produzioni di qualità può eroderne il senso, sciuparne il significato e disorientare chi sceglie e acquista.

Tipico rinvia a qualità costanti e uniformi, ha a che fare con il “tipo”, cioè il “modello”, e male si adatta ai prodotti agrolocali che, al contrario di quelli industriali, non possono mai avere caratteristiche di forma, di aspetto e di sapore omogenee. I prodotti locali sono particolari, sono legati a un tempo, a un luogo e a una cultura. Piuttosto, sono unici, non sono mai un “modello”: in un certo senso si potrebbe dire che sono interpretazioni di un modello, aderenti in modo specifico a un contesto storico e territoriale.

Con il mutare del contesto (e, di luogo in luogo e di tempo in tempo, il contesto muta incessantemente) mutano i prodotti. Astrarli dal loro contesto e dalla loro variabilità per ricondurli a un modello unico significa eliminare i caratteri di luogo, tempo e relazioni che li rendono specifici e ne fanno un documento; e quando il prodotto-documento diviene prodotto-merce, non restano che le sole caratteristiche nutrizionali e di gusto.

t radizione

... è continuità nel tempo e trasmissione diretta che non ha subito interruzioni. Laddove è una riscoperta di cose dimenticate è improprio parlare di “tradizione”: un piatto del quale si è persa la memoria pratica, riscoperto su un ricettario di pochi decenni o molti secoli fa, potremo forse definirlo “antico” o come si voglia, ma non “tradizionale”. Parlo di “memoria pratica” perché la trasmissione di un sapere pratico, come quello necessario per la preparazione di un cibo, è refrattario alla carta scritta e non vive sui ricettari. I gesti, il ritmo, le pause, spesso anche le dosi, la raccolta e la stessa manipolazione degli ingredienti, così come la sequenza dei gesti e il loro significato (sociale, talora rituale o scaramantico) non si prestano a essere riprodotti da alcuna descrizione o ricetta, ma solo visti, condivisi, imitati, sperimentati. La ricetta scritta è l'ombra del prodotto o del piatto che racconta, ne offre la traccia ma non ne permette la riproduzione. Per questo è tradizionale ciò che viene “tradito”, consegnato di persona in persona, di generazione in generazione. Dove il flusso delle informazioni e l'osservazione della pratica si interrompono, non è più lecito parlare di “tradizione”: è altro.

“Tradizione” non riguarda la conservazione del passato e non ne implica la ripetizione, anche se questo è il significato che passa attraverso le parodie della pubblicità e delle sagre paesane. Il suo significato esprime il passaggio che avviene per consuetudine familiare o comunitaria, non rinvia all'immobilità, ma alla continuità, e pure alla possibilità di innovazione (nella continuità), perché non c'è ricetta che una figlia esegua precisamente come sua madre. E cercare di congelare il passato nella sua ripetizione scivolare immancabilmente nel sogno, fare della vita la sua caricatura, significa negare il valore della tradizione.



Quattro province, una musica

Sulla nostra montagna la continuità passa anche attraverso la musica: dagli inizi degli anni 1990, gli strumenti tradizionali e le danze locali sono tornati a essere veicoli di cultura locale viva, capace di coinvolgere persone di ogni età. Ogni anno, a fine autunno, i suonatori dell'appennino si danno appuntamento a Capanne di Còsola (1400 m di altitudine), nel ristorante di Fausto, dove idealmente si incontrano le province di Alessandria, Genova, Pavia e Piacenza, per una festa - a **curmà di pinfri** - che dura fino all'alba.

www.dimat.unipv.it/4p/index.html (*Dove comincia l'Appennino*) e web.tiscali.it/musa4province/ (Associazione Musa)



Varietà tradizionali e locali

Le varietà, le popolazioni e i cloni di piante agricole si possono definire *tradizionali* quando, nel tempo delle generazioni, sono coltivate in un luogo con continuità e in quel luogo sono note con almeno un nome proprio. Sono tramandate per consuetudine familiare o comunitaria e si caratterizzano per il passaggio da una generazione all'altra, da madre a figlia, di mano in mano: ed è proprio l'atto della consegna che dà senso alla parola "tradizione" (da *trans* + *dare*). Non fa differenza l'ampiezza del luogo di coltivazione (esteso quanto una parrocchia, una valle o una regione), né la durata della continuità (due o più generazioni), e neppure la qualità del nome con il quale sono note (di origine dotta o dialettale, coniato o alterato dalla fantasia), perché il nome della notorietà - il nome riconosciuto e usato dalla gente - è sempre quello vero: la sua presenza nel lessico



Pannocchie di mais di varietà tradizionali della Liguria e del Piemonte / Nel riquadro: logo della riedizione in formato elettronico della *Pomona Italiana*



Pomona italiana

ossia Trattato degli alberi

fruttiferi, di Giorgio Gallesio (Finalborgo, 1772 - Firenze, 1839) è la prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi pubblicata in Italia.

Publicata a Pisa, in 41 fascicoli, tra il 1817 e il 1839, la *Pomona* oggi è conservata in pochi esemplari completi, e si può consultare integralmente su Internet, in formato ipertestuale [www.pomonaitaliana.it, edizione elettronica a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente "B. Marsano", Genova 2004].

L'opera complessiva conta 1114 pagine (723 pagine di testo, trascritte da 67 collaboratori, e 160 tavole a colori; le restanti 231 pagine sono frontespizi, fogli di guardia, indici e appendici). La *Pomona* è composta da 152 articoli, in massima parte (142) dedicati alle varietà di 17 specie relative ai seguenti frutti: Albicocca (5), Carruba (1), Castagna (1), Ciliegia (9), Dattero (1), Fico (21), Giuggiola (2), Lazzera (2), Mandorla (2), Mela (8), Melagrana (1), Oliva (1), Pera (21), Pesca (29), Pistacchio (2), Susina (10), Uva (26).



comunitario è di per sé prova del legame locale ed è indizio di una relazione intessuta di memoria e identità.

In quanto "tramandate e note", possono essere *tradizionali* anche le vecchie varietà *commerciali*, tendenzialmente stabili per forma e comportamento, spesso di origine nota e diffuse su scala extralocale: si pensi, per esempio, al frumento *Inalettabile di Vilmorin* (circa 1885, in alcune località della Liguria noto come *Gamba de fero*), al pomodoro *Re Umberto* (circa 1890, anche *Pendin*), alla patata *Tonda di Berlino* (1922, anche *Giana* o *Deberlinn-à*); a maggior ragione, sono *tradizionali* le varietà *locali*, quelle di origine spesso ignota che, riprodotte e tramandate nella continuità del tempo e in un luogo, hanno acquisito una forma, un comportamento e, a volte, anche un gusto particolari di quella terra e forse di nessun'altra.

Quando sono coltivate e riprodotte continuamente in un luogo, anche le varietà commerciali dopo molti anni possono assumere caratteristiche di forma e comportamento differenti da quelle originarie ed essere considerate, a buon diritto, *locali*.



la Quarantina Bianca genovese

... è la più nota, per diffusione e bontà, tra le patate tradizionali della Montagna genovese.

Era coltivata in tutto l'entroterra di Genova, fino a dove arrivava la diffusione della lingua madre e lo scambio matrimoniale delle donne, ed era nota con diversi nomi locali, fra i quali i più comuni erano: *Bianca* (accompagnata dai toponimi di *Torriglia*, di *Montoggio*, di *Casoni*, di *Reppia* ecc.) o, più diffusamente, *Quarantina*.

Le testimonianze sulla sua origine, raccolte attraverso i ricordi degli anziani che l'hanno riconosciuta e attraverso i pochi documenti rinvenuti, rimandano fino agli anni 1880.

Malgrado il nome ("quarantina" ricorda il ciclo breve), è una varietà semiprecoce, di media conservabilità, adatta ai terreni sabbiosi di montagna; i tuberi sono tondeggianti e irregolari, con gemme medio-profonde e con sfumature rosa alla base delle gemme; il colore della buccia è chiaro; la pasta è bianca e di tessitura fine e compatta. Di sapore eccellente, è adatta per tutti gli usi di cucina, ottima per fare gli gnocchi (basta l'aggiunta del 25% di farina), oppure unita con lo stoccafisso in umido o con le trenette al pesto.

Il suo recupero è iniziato nel 1996, quando la varietà, ormai degenerata e poco produttiva, veniva prodotta da poche decine di coltivatori, solo per uso domestico, ed era, ormai, sul punto di scomparire [vedi **Autocertificazione** e **Consorzio della Quarantina**].



La Quarantina bianca e le patate tradizionali della Montagna genovese

di Massimo Angelini, Consorzio di tutela, Genova 2001; diffusione: Centro Culturale P. Dachà (16026 Montoggio, GE): sergirossi@tiscali.it.



Archeologia Arborea

(1997) di Livio e Isabella Dalla Ragione, ed. Ali&No, Assisi (Perugia) 2003. *Il percorso di recupero e conservazione di centinaia di varietà di alberi da frutto, tra la gente: quasi un diario.*



Esistono ancora le varietà tradizionali?

Agli inizi del 1998 durante un incontro* sulla diversità in agricoltura, avevo chiesto a 13 contadini di diverse età i nomi delle varietà di frutta, ortaggi e cereali tradizionali che ricordavano o ancora conservavano.

La prima risposta, corale, aveva questi toni: "Na ghe ne ciù!" "Figgiemuse se ghe n'è l'!" "Na volta, ghe n'ea, ma ona ..."; insomma, di "vecchie" varietà non ce n'era più. Poi dopo un quarto d'ora di silenzio e di teste che negavano, una donna ha detto, un po' di passaggio, che forse nella sua frazione era rimasta una mela *Limonina*. Le chiesi il luogo preciso e in corrispondenza di quel luogo attaccai una bandierina a spillo su una grande carta della valle. Appena parlò della Limonina, subito qualcuno aggiunse che, vabbè, quella l'aveva anche lui.

Poco a poco il rivolo dei ricordi divenne un torrente, e tutti facevano a gara a dissepellire dalla memoria le vecchie varietà dei loro posti. Dopo meno di due ore avevo attaccato 128 bandierine: 10 varietà di castagne, 8 di ciliege, 6 di fichi, 1 di frumento, 13 di legumi, 12 di mele, 1 di noce, 9 di olive, 9 di patate, 8 di pere, 11 di pesche, 7 di prugne, 21 di uva bianca, 12 di uva nera.

Il giorno dopo ho ordinato le informazioni raccolte quella sera e le ho confrontate con due elenchi di varietà di quella stessa valle ricavati da un manoscritto del 1802 di un proprietario terriero, Carlo Garibaldi, e dal volume *Cultura contadina in Liguria: la Val Graviglia*, di Hugo Plomteux (1975), e ho preparato una tabella comparativa che, nel successivo incontro, ho restituito ai 13 contadini. Sul manoscritto erano riportati 64 nomi di varietà di frutta, sul libro 62: quella sera ne erano stati citati ben 105. Il 50% delle varietà conosciute nel 1802 era ancora coltivato quasi due secoli più tardi con lo stesso nome o di poco differente.

Sui monti e nelle terre economicamente marginali, quelle risparmiate dall'agricoltura industriale,

le varietà tradizionali esistono ancora; solo sono uscite dall'orizzonte percettivo e dalla memoria delle persone ed è come se non esistessero più, ed è questo il primo passo perché sia proprio così.



* Ponte di Gaggia (Ne), sede della Pro loco, 29 gennaio 1998.



Vissuto di comunità

Tutti noi attribuiamo un significato alla parola “comunità” e quando ne parliamo riusciamo a capirci proprio perché abbiamo un’idea di cosa sia la comunità e, soprattutto, perché l’abbiamo sperimentata e abbiamo costruito un “vissuto di comunità”.

Il vissuto individuale è inserito nel vissuto comunitario, ma il vissuto comunitario non è semplicemente la somma dei diversi vissuti individuali che, proprio perché differenti, si distinguono in varie possibilità e sfumature. Esistono, però, alcune vicinanza tra i vari vissuti individuali che portano al riconoscimento del vissuto di comunità.

Il vissuto di comunità è legato al senso di condivisione; all’interno di una comunità diversi elementi sono condivisi: un tempo (il tempo in cui la persona vive ma anche quello in cui hanno vissuto i suoi nonni e quello in cui vivranno i suoi figli), un luogo (come l’oratorio, la piazza, il “muretto”, il lavatoio), delle regole (quelle date dalla famiglia, dal gruppo di amici, dalla religione), degli scopi (come quelli del partito politico, dell’associazione culturale).

Nessuno di questi elementi è predominante: tutti contribuiscono a legare le persone tra loro e portarle a un senso di condivisione.

È proprio attraverso questo vissuto che le persone identificano il concetto di comunità e questa comprensione avviene per riconoscimento, cioè confrontando la propria esperienza con la definizione di comunità. È riconoscimento perché è sufficiente accostare l’esperienza del singolo a ciò che si sta

dicendo per fare in modo che tutto il vissuto sia riconosciuto. È una realtà che non può essere né spiegata, né capita: può essere solo vissuta. Quando si parla con una persona e gli si dà una definizione di comunità, questa persona capirà immediatamente di cosa si sta parlando perché farà ricorso alla sua esperienza di comunità.

Non si può prescindere dalla comunità alla quale si appartiene nella costruzione dell’identità personale e del senso di sé.

E il senso di sé sarà tanto più definito quanto più saremo consapevoli della nostra appartenenza a una comunità, perché essa ci dà i confini entro i quali muoverci, entro i quali disegnarci. Inoltre, quanto più si è consapevoli di appartenere a una comunità, tanto più si saprà identificare altre comunità.

Accade, però, che una persona appartenente a una comunità spesso non senta di appartenere o nemmeno sappia di appartenere.

È come se non sapessimo (o rifiutassimo) che qualcosa che sta sopra di noi, nonostante la nostra individualità, nonostante le nostre resistenze, ci ha modellati e ci ha dato identità e confini personali.



Rescountrar Castelmagno / Incontrare Castelmagno

di Flavio Menardi Noguera, ed. Primalpe, Cuneo 2002
*Personaggi e ricordi di Castelmagno, nella seconda metà degli anni 1970.
 Quasi un abbecedario per raccontare le cose minime della cultura montana.*

Le testimonianze di vita contadina raccolte fra la montagna cuneese e le Langhe attraverso la scrittura di Nuto Revelli sono divenute capolavori.



Il mondo dei vinti

(1977) di Nuto Revelli, ed. Einaudi, Torino 1977



L'anello forte

(1985) di Nuto Revelli, ed. Einaudi, Torino 1998

NOTA BIBLIOGRAFICA

L'AGRICOLTURA LOCALE, di Massimo Angelini [M. A.], è tratto da *Quasi un abbozzario*, dispensa fornita all' "Incontro per responsabili di campo di Legambiente" (Sant'Oleace, Rifugio di Ciaè, 3 aprile 2004): è la versione rivista dell'articolo *Agricoltura locale*, scritto con la collaborazione di Rossana Monti, pubblicato su "Pagine del Cornale", 2002, n° 0, pagina 4.

AUTOCERTIFICAZIONE, di M. A., è stato presentato con il titolo *Certificazione o autoverificazione?*, al convegno "L'autoverificazione è una risorsa per l'agricoltura locale: esperienze e confronti", manifestazione "Mandillo da Groppo: festa nazionale dell'agrodiversità e dell'agricoltura locale" (Sant'Oleace, Villa Serra di Maneseno, 18 settembre 2004).

BENEFICI COMUNI, di Sergio Rossi [S. R.].

BIODIVERSITÀ, di M. A., è tratto da *Sulla libera circolazione delle varietà tradizionali tra contadini, con una premessa*, presentato alla conferenza "Measures to protect and promote farmer's rights (art. 9 ITPGRFA)" (Firenze, Istituto Agronomico per l'oltremare, 26 ottobre 2004).

BUCROZIA e agricoltura, di S. R.

LA COMUNITÀ LOCALE, di M. A.

Un anno di CONVEGNI, di Maria Chiara Basadonne [M.C. B.]

CUCINA e TERRITORIO, di S. R., è tratto dal sito www.conservatociocucine.it

CULTURA, di S. R.

DECORO, di M. A.

Troppa comunicazione genera ESPROPRIAZIONE, di M. A., è la versione rivista di *Comunicazione ridondante e certificazioni di qualità. Sui possibili effetti erosivi a danno di varietà tradizionali e prodotti locali*, presentato alla "Mesa redonda sobre o arcabouço legal e normativo relacionado a acesso e repartição de benefícios do uso sustentável da biodiversidade" del "Programa Biodiversidade Brasil-Italia" (Brasília DF, sede Ibama, 17 marzo 2004), e riproposto con il titolo *La comunicazione eccessiva snatura i prodotti locali ed espropria i contadini*, al convegno "Denominazioni Comunali, tracciabilità dei prodotti agroalimentari, democrazia partecipata", manifestazione "De.Co. & De.Mo." (Milano, Centro sociale Leoncavallo, 29 maggio 2004).

Acqua di FONTE, di M. A., è tratto da una lettera circolare inviata per via telematica il 30 agosto 2003.

GIUSTO PREZZO, di M. A., è la versione rivista di *Prezzi giusti per i prodotti di agricoltura locale. Quanto vale la farina di castagne raccolte a mano, seccate a fuoco e macinate a pietra?*, scritto con la collaborazione di Franca Damico, pubblicato su "L'Inventario della Terra Italiana", 2002, n° 23, pagine 25-26; "Pagine del Cornale", 2002, n° 3, pagine 4-5; "Diritti e Consumi", 2003, n° 1-2, pagine 11-12; "Veronelli EV", 2003, n° 69, pagine 62-64. Il riquadro **Un litro = un metro quadrato**, di M. A., è la versione rivista di *Un piccolo ragionamento sull'agricoltura locale. Giusto prezzo e benefici comuni*, pubblicato su "Veronelli EV - Ex Vinis", 2003, n° 71, pagine 33-34; e con il titolo *Prodotti di agricoltura locale*, su "Pagine del Cornale", 2002 (ma 2003), n° 4, pagina 2.

IDENTITÀ e PATRIMONIO nelle varietà locali e tradizionali, di M. A., è la versione rivista di *Il valore complesso delle varietà tradizionali e locali*, pubblicato nella raccolta di Autori vari, *Terra e libertà | critical wine. Sensibilità planetaria, agricoltura contadina e rivoluzione dei costumi*, Derive/Approdi, Roma 2004, pagine 107-113, e riassume gli argomenti toccati durante il "Corso di specializzazione per la progettazione, realizzazione e valutazione di interventi di conservazione di risorse genetiche di interesse agrario" (Roma, ARSIA Lazio, terza giornata, 14 maggio 2003) e pubblicati con il titolo *Cultivar locali, "memoria" rurale*, su "Lazio Informazione", 2003, n° 23, pagine 23-24.

LUOGHI COMUNI, è tratto dal documento finale del convegno "Risveglio: della terra e della cultura locale" (Genova, Convento di Santa Maria di Castello, 6-7 luglio 2001), al quale hanno partecipato: Firenze Toso, Giannozzo Pucci, Hope Shand, Ivan Illich, Jean-Marie Pelt, Massimo Angelini, Sajaj Samuel, Teodor Shanin, Vandana Shiva.

METODO, di M. A., è la versione rivista di *Metodo per sapere quanto gente abbia ancora la montagna*, pubblicato su "Pagine del Cornale", 2003-4, n° 5, pagina 13, e su "L'Inventario della Terra Italiana", 2004.

NOTORIETÀ, di M. A., è la versione rivista dell'introduzione a *Ingredienti. La cucina dell'Alta Langa doli, storie, modi*, a cura di Oreste Cavallo, Massimo Ricci, Luigi Sugliano, promosso dall' *Edimmo* dei terrazzamenti e della vite di Cortemila (CN), Sori edizioni, Piobesi d'Alba (CN) 2004, pagine 14-15.

ODORE DI LETAME, di S. R.

PAESAGGIO, di S. R.

PRODOTTI, di M. A., riassume gli argomenti comunicati durante un incontro con gli alunni della Scuola Media di Arceto "A. Vallisneri" (Scandiano, RE, 27 febbraio 2004), per il progetto "Libera Università dei Bambini", curato da Vitaliano Biondi.

RECUPERO DEL TERRITORIO, di S. R., è la versione rivista di *Mucche Cabannine: come far rivivere i pascoli della montagna*, pubblicato su "Pagine del Cornale", 2002 (ma 2003), n° 4, pagine 6-7.

SCAMBIO DI SEMENTI, di M. A., vedi **BIODIVERSITÀ**.

SEMPLICITÀ, di S. R.

TIPICO, di M. A., è la versione rivista di *I prodotti che conservano la terra*, comunicazione alla conferenza "Cuisines et produits du terroir. Quel territoire", (Giornate di fondazione del *Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes*, Arles, École Nationale de la Photographie, 27-28 aprile 1998), pubblicata con il titolo *La tipicità? A me!!* su "Caseus", 1999, n° 3, pagine 44-48, e con il titolo *Prodotti locali, di casa mia*, su "A Tavola", 2000, n° 6, pagina 18.

TRADIZIONE, di M. A.

VARIEtà tradizionali e locali, di M. A., vedi **IDENTITÀ e PATRIMONIO**.

VISSUTO DI COMUNITÀ, di M.C. B.

I riquadri *La fonte dei Fieschi*, *Il formaggio di Meri*, *Norena delle castagne*, *Sabbia segnata*, sono stati preparati da Sergio Rossi, gli altri da Massimo Angelini.

Le icone sono state scaricate dal sito www.knicksart.it

La fotografia a pagina 12 è di Stefano Biraghi; quelle a pagina 16 (destra), 11, 24 (destra), 26 (destra), 27 e 28 sono di Sergio Rossi; quelle a pagina 17 (al centro, a destra), 20 e 33 sono di Massimo Angelini; quella a pagina 32 è di Massimo Sorlinio; il particolare del mandallo a pagina 26 (sinistra) è tratto da una fotografia fornita da Anna Garibaldi; tutte le altre fotografie sono di Maria Chiara Basadonne.

Il volume è stato concluso il 22 novembre 2004, ed è stato stampato nel dicembre 2004 dalla Tipografia Piemese (Chianuri) in 1500 copie.