

Massimo Angelini

VARIETÀ TRADIZIONALI, PRODOTTI LOCALI: PAROLE ED ESPERIENZE

«Ecologist Italiano», 2005, 3, pp. 230-275.

Mi interesso alle varietà agricole tradizionali da una ventina di anni, prima come curioso, poi come studioso della società rurale e animatore di iniziative per sostenere l'agricoltura locale.

Racconto un percorso di riflessione e impegno spesi intorno al recupero di varietà agricole tradizionali e alla valorizzazione di prodotti locali, dei quali oggi si fa un gran parlare, fino al chiasso e alla confusione; poi descrivo un'esperienza nella quale, insieme ad altri, ho provato a tradurre i pensieri in attività e i valori in economia; ed è bene che si faccia così, ché quando non si sporcano di terra, le parole sull'agricoltura valgono meno del fumo.

Il centro della mia attenzione è stata ed è la Liguria, in particolare la montagna intorno a Genova, dove vivo. E qui, in Liguria, dire montagna è quasi dire tutto, perché oltre c'è solo il mare.

VARIETÀ TRADIZIONALI

Prodotti e varietà sono espressioni di cultura

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: in un certo senso, anche i funghi sono il risultato di un'attività umana, dunque sono prodotti. E diventano commestibili solo 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, ché pure l'abbandono è un'attività umana. Sono prodotti anche le varietà di piante agricole.

Infatti, quelle che chiamiamo "varietà" in natura non si trovano. In natura si trovano ecotipi: variazioni spontanee di una specie, mutevoli di luogo in luogo per forma e comportamento. Le varietà derivano dalla fissazione di alcuni caratteri, in seguito a processi di selezione interna alle specie; esistono perché qualcuno le ha scelte, coltivate, mantenute e tramandate nel tempo lento. Non c'è dubbio che siano anche conseguenza dell'adattamento a un luogo, a un terreno e a un clima; ma soprattutto sono il risultato delle conoscenze e delle esperienze che hanno permesso un percorso di selezione e addomesticamento, spesso grazie a chi proprio in quel luogo è vissuto.

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

Perché tradizionali?

Quando sono "tradizionali" le varietà di piante agricole? Credo che si possano considerare così le varietà che, nel tempo delle generazioni, sono coltivate in un luogo con continuità e in quel luogo sono note con almeno un nome proprio. Quelle – per dire con altre parole – che 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" – così come nell'orto del Getsemani lo ha dato alla parola "tradimento" (e la radice delle due parole è la stessa). 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 fa differenza se il nome con il quale le varietà sono note sia di origine dotta o dialettale, se sia stato coniato o alterato dalla fantasia, perché il nome riconosciuto e usato dalla gente è sempre quello vero: la sua presenza nel linguaggio comunitario è di per sé prova del legame di una varietà con un luogo ed è indizio di una relazione nella quale si incontrano memoria e identità.

Ragionando così, in quanto sono "tramandate e note", possono essere *tradizionali* anche vecchie varietà *commerciali*, tendenzialmente stabili per forma e comportamento, di origine conosciuta e diffuse ben oltre

l'ambito locale: 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-a*); 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 una terra e forse di nessun'altra.

Le stesse varietà commerciali, quando sono coltivate e riprodotte continuamente in un luogo, anno dopo anno, per molti anni, possono assumere caratteristiche di forma e comportamento differenti da quelle originarie: quando succede questo, anche quelle varietà possono essere considerate, a buon diritto, *locali*.

Un cenno su "tradizione" ...

... parola ambigua e abusata per ragioni ideologiche o commerciali che, nel suo significato profondo, esprime la continuità nel tempo e la trasmissione diretta che non ha subito interruzioni.

Dove 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 definirlo in tanti modi, ma non "tradizionale". Parlo di "memoria pratica" perché la trasmissione di un sapere pratico, come quello necessario per la preparazione di un cibo, è refrattaria 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 motivo, è corretto chiamare tradizionale solo ciò che viene consegnato, "tradito": dove il flusso delle informazioni e l'osservazione della pratica si interrompono, non si può parlare più di "tradizione".

Ma, facciamo attenzione, "tradizione" esprime la continuità nel tempo, non la conservazione del passato, e del passato non implica la ripetizione né l'immobilità di forme e comportamenti - anche se questo è il significato che passa attraverso le parodie comunicate attraverso la pubblicità e le sagre paesane -; al contrario: il suo significato, legato alla nozione di passaggio e al ritmo della consuetudine, rinvia alla continuità e alla possibilità di innovazione (nella continuità), perché non c'è ricetta che una figlia esegua precisamente come sua madre.

Identità e patrimonio

Abbiamo già osservato che le varietà tradizionali sono espressioni di cultura, perché derivano 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.

Dunque sono *deposito* di quelle conoscenze e di quei gesti senza i quali non potrebbero esistere; in un certo senso, sono *manufatti* e, sapendoci leggere l'alfabeto del tempo, *documenti*. Quelle conoscenze e quei gesti formano un patrimonio collettivo del quale sono titolari le comunità locali, che - vedremo più avanti - non può essere liquidato, né espropriato da alcuna espressione dei poteri pubblici, né privatizzato e tantomeno brevettato.

Vivono in stretta relazione con le conoscenze agronomiche, le ricette di cucina e con la modellazione dello spazio rurale e, ancora, contribuiscono a mantenere salde le catene degli affetti: mi tornano alla mente alcuni esempi, uno in particolare.

I semi della dote

Sincero abitava in un borgo a 1.000 metri sulla montagna di Ottone, a mezza strada tra Genova e Piacenza; 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 più di cinquant'anni: lo aveva portato la moglie, quando si erano sposati, fra le cose della sua dote; così ogni anno lo riseminavano perché era un po' "come rifare il matrimonio".

Quale analisi al microscopio sa spiegare questo legame tra varietà di piante, mobilità delle donne, doti e riti familiari? Quale descrizione scientifica sa restituire una tale complessità di significati e di valori umani e sociali? Nel tempo della quantità, dove l'esperimento nel laboratorio ha sostituito l'esperienza, legami come questo di solito sono ignorati o, tutt'al più, valgono quanto un aneddoto.

Tra le persone che conosco, la maggior parte di chi istituzionalmente si occupa di biodiversità è portato a considerare le varietà tradizionali e locali un supporto di informazioni genetiche e – se le considera – tratta la storia e la cultura delle comunità come aspetto poco rilevante, facciata promozionale o espressione di folklore e curiosità: ciò che conta è soprattutto la conservazione dei geni di quelle varietà, conservazione che inizia e finisce negli istituti di ricerca e nelle banche dei semi.

Ma delle varietà tradizionali e locali si capisce poco 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.

Per questa ragione, si può preservare e si può dare 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, dal rispetto verso il ruolo e l'interesse degli agricoltori, dai processi di conservazione dinamica del quale essi sono protagonisti, delle varietà restano solo oggetti amatoriali, da collezionisti, soprammobili da orto o cimelio da museo, esercizi di buoni sentimenti o supporti di informazioni genetiche. Abbiamo osservato che le varietà tradizionali e locali sono molto più delle informazioni genetiche che contengono: sono prodotti, sono espressioni del tempo e della cultura, sono generate in un contesto

ambientale e comunitario che a loro volta contribuiscono a rigenerare; se sono astratte dal loro contesto perdono significato; e quando una comunità rurale cessa di esistere (e di essa non resta un solo testimone) viene meno anche il senso della loro conservazione. Senza quel contesto lo stesso concetto di biodiversità diventa astratto; senza contesto, le banche dei semi ricordano gli obitori.

Gli orti di periferia e le loro derive

Dove vive la diversità delle varietà agricole? Dove sono i contadini.

Non solo quelli che lo fanno di mestiere e non solo nelle aziende, ma dovunque si lavora e si mantiene in vita la terra.

Ci sono anche depositi di diversità inattesi e poco conosciuti. Penso agli orti di periferia, quelli abusivi, costruiti sui terreni demaniali, ai margini della ferrovia o dell'autostrada. Nell'alta valle del torrente Polcevera, 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 avevo trovato rape e broccoli calabresi e varietà da frutta non conosciute in Liguria, portate - come le rape e i broccoli - per ricucire un frammento di vita, per ricostruire un pezzo di casa, un po' di odore di casa, un po' di sapore di casa. Lì le varietà hanno accompagnato la mobilità e la nostalgia dei migranti e anche in quel caso sono diventate specchio identitario nel quale ci si può riflettere e riconoscere.

Ma penso anche alle derive di quegli orti, di tutti gli orti ... Un bravo maestro, Giovanni Rebora, ricorda che, quando era ragazzo, proprio alla foce del Polcevera «arrivavano le sementi degli orti che il torrente trasportava da Pontedecimo a Sampierdarena, dove c'era un'isola di sassi in mezzo al fiume che faceva il suo estuario; sull'isola nascevano tutte le varietà di ortaggi coltivate lungo il fiume. C'erano pomodoro e melanzane, pateche [cocomeri] e zucche, e altre cose. Ai bordi dell'isola una popolazione di beccaccini si nutriva di vermi che vivevano numerosi nel terreno umido e concimato dell'isola, e si potevano vedere i divertenti voltapietre che, con le ali incrociate dietro

la schiena, voltavano i sassi e "pittavano" i vermetti che stavano sotto gli stessi».

Esistono ancora le varietà tradizionali?

Le varietà tradizionali stanno scomparendo: così si dice e, per dare un esempio e un'immagine, si aggiunge che dove a fine Ottocento si contavano trenta varietà di mele oggi se ne trovano sì e no quattro. Certe affermazioni le sento di frequente, ripetute quasi per inerzia, non tanto perché si conosca nel profondo ciò del quale si parla ma perché va bene pensare che sia sempre così. Ma non è così dappertutto. Sui monti e nelle terre economicamente marginali non è così.

Agli inizi del 1998, durante un corso per agricoltori che si teneva nell'entroterra di Chiavari, avevo chiesto ai partecipanti (tredici persone di età diverse) i nomi delle varietà di frutta, ortaggi e cereali tradizionali che ricordavano e ancora conservavano.

La prima risposta, corale, aveva questi toni: "*Nu ghe ne ciù!*" (Non ce n'è più!), "*Figüemuse se ghe n'è!*" (Figuriamoci se ce n'è!), "*Na votta, ghe n'ea, ma oua ...*" (Una volta ce n'era, ma ora ...); insomma, delle "vecchie" varietà non restava neppure l'ombra.

È sempre così: sulle prime i contadini dicono di non avere conservato nulla. Qualche volta non capiscono la domanda; qualche volta la capiscono e se ne stupiscono; spesso diffidano e fanno bene. Poi dopo un quarto d'ora di silenzio e di teste che negavano, una donna ha detto, quasi come se stesse parlando soprappensiero, che nella sua frazione era rimasta una mela *Limunin-a*. 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. Ma, a quel punto, anche gli altri avevano qualcosa da dire!

Poco a poco il rivolo dei ricordi divenne un torrente, e tutti facevano a gara a disseppellire dalla memoria le vecchie varietà dei loro posti. Dopo meno di due ore avevo attaccato 128 bandierine: 10 varietà di castagne, 8 di ciliegie, 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 e da un'indagine etnografica curata a metà degli anni 1970 da Hugo Plomteux, quindi ho preparato una tabella comparativa da restituire ai tredici agricoltori nel successivo incontro.

Nel manoscritto figuravano 64 nomi di varietà di frutta, nell'indagine 62, e 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 con un nome molto simile.

Sui monti e nelle terre economicamente marginali, quelle che non hanno conosciuto l'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, perché ciò che non si vede più, più facilmente può scomparire nel silenzio, anche se ancora esiste, come ancora esistono – anch'essi ormai pressoché invisibili - gli ambiti collettivi, gli usi civici, i patrimoni e le titolarità comunitarie.

Allo stesso modo rischiano di scomparire i saperi condivisi quando sono sacrificati alla dittatura degli esperti, quando la sola validazione del sapere che conti è quella dei professionisti, degli scienziati, dei professori, di coloro che sono iscritti a un ordine professionale, di chi può sovrapporre alla sua firma un timbro.

Conservare la diversità

Non si conserva il patrimonio varietale se si dissolve il tessuto rurale che lo ha generato e conservato e fatto evolvere: *non ha senso piantare semi se si estirpano i contadini.*

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 possibilità di continuare a vivere sulla terra, dall'altra il suo abbandono. In Italia quel confine è già stato superato, forse non definitivamente 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.

Questo è ciò che le leggi regionali varate negli ultimi anni sulla tutela delle "risorse genetiche" sembrano ignorare: istituiscono banche dei semi, registri, commissioni tecnico-scientifiche, conferiscono incarichi, moltiplicano i moduli e i funzionari; finanziano genetisti e agronomi perché caratterizzino le varietà con descrittori standard e attraverso marcatori molecolari. E così facendo quelle leggi ignorano che conosce e può riconoscere con competenza le specie e le varietà di piante di un luogo chi in quel luogo vive, e di quelle varietà sa spiegare l'uso e descrivere la forma, il comportamento e le differenze, con le parole che

in quel luogo tutti possono capire, in un modo noto e condiviso che non costa nulla.

Dall'altra parte, si riconoscono compensi agli agricoltori e li si chiama "custodi". Custodi di cosa? Del museo della campagna? Di un ospizio grande come questa montagna? La terzizzazione dei contadini come giardinieri del paesaggio e della biodiversità mi fa impressione. Le varietà tradizionali sono eredità, patrimonio e memoria, così come lo sono le fotografie dei propri vecchi, i saperi di famiglia e la terra di casa: se qualcuno ha bisogno di un compenso per conservare le fotografie dei propri vecchi e per tenere in vita i documenti della propria cultura è meglio che li perda.

Lasciatemelo ripetere: non si conserva il patrimonio varietale se si dissolve il tessuto rurale che lo ha generato e conservato e fatto evolvere: *non ha senso piantare semi se si estirpano i contadini.*

Un decreto per le varietà da conservazione

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.

Sembra un'affermazione ovvia per il senso comune, ma non per chi ha preparato e per chi ha approvato la direttiva europea n° 95 del 1998, sulla quale ogni stato ha dovuto adeguare la propria normativa sementiera. La direttiva stabilisce che con la parola "commercializzazione" bisogna intendere «la vendita, la conservazione a fini di vendita, l'offerta in vendita e qualsiasi collocamento, fornitura o trasferimento mirante allo sfruttamento commerciale di sementi a terzi, con o senza compenso»; poi disciplina la commercializzazione delle sementi, prevedendo una generica possibilità di deroga per le varietà definite "da conservazione".

Lavorando su questa possibilità di deroga, in vista dell'adeguamento della normativa sementiera nazionale alla direttiva, una rete di persone impegnate nella conservazione delle varietà tradizionali, nel 2001 aveva elaborato e presentato una proposta di decreto ministeriale [il testo completo è visibile in internet, all'indirizzo: www.croceviaterra.it/prop_decreto.htm] che, tra gli altri punti, conteneva una definizione:

- «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]

e il riconoscimento di un diritto:

- «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].

Scambio di sementi

La proposta di decreto nasceva dal timore che l'applicazione della direttiva europea potesse, di fatto, vietare la circolazione delle sementi tra contadini e quindi la tradizione e la diffusione delle varietà locali. Questo in parte è vero e in parte no, perché la direttiva non vieta, in assoluto, la circolazione delle sementi, ma disciplina 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, dovrebbe bastare l'uso rigoroso della lingua) bisogna che esista un corrispettivo diretto, indiretto o la sua previsione. Dunque le restrizioni di legge riguardano chi vende semi, i vivaisti, le ditte sementiere; comunque sia, non riguardano le forme di circolazione delle sementi che non hanno fini di sfruttamento commerciale, diretto o indiretto: quelle che passano attraverso il dono, l'eredità e la consegna senza profitto.

Per ora, in assenza di fini commerciali, nessuna legge vieta ai contadini il diritto di fare circolare sementi di varietà tradizionali. Se in futuro sarà introdotta una norma per negare questo 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 tradizionali. Sono cibo i legumi e i cereali, e quando si scambiano fagioli o grano non si scambiano semi ma cibo: chi può vietare di scambiare cibo? Questo vale anche per le patate, per le cipolle e l'aglio; meloni, zucchini, pomodori, zucche, e altro ancora, contengono i propri semi: basta raccogliarli maturi; quale legge potrebbe vietare di scambiare, vendere o acquistare ortaggi maturi?
- 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 possa mantenerle in vita al loro posto.

Luoghi comuni

Un luogo è uno spazio vissuto: uno spazio territoriale, ma anche uno spazio metaforico. E se è condiviso, un luogo per definizione è "comune". Le conoscenze e le titolarità collettive, i patrimoni comunitari

di spazi, risorse, conoscenze e consuetudini, gli ambiti della partecipazione sono *luoghi comuni*, nel senso proprio e originario dell'espressione: sono ciò che non è proprietà pubblica né privata, ma collettivamente appartiene a coloro che abitano un luogo; e sono ciò che oggi rischia di essere eroso, liquidato, espropriato, privatizzato e addirittura brevettato, dichiarato fuori legge, espulso dalla terra e dalla storia.

Luoghi comuni sono gli spazi materiali, giuridici e simbolici 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.

I luoghi comuni, per loro natura, sono indisponibili, inalienabili, imprescrittibili, non privatizzabili e non assoggettabili a regolamentazioni che non siano generate dalle stesse comunità locali che ne hanno la piena, storica titolarità. E in questo respiro, la parola comunità non ha valore demografico né amministrativo. In questo respiro, la comunità locale è compresenza: è *la compresenza di chi ha abitato un luogo, di chi lo abita e di chi ne è ospite* (ho la tentazione di aggiungere anche: *e di chi lo abiterà*).

La "compresenza" l'ha spiegata bene Aldo Capitini che a questa idea ha dedicato un libro pubblicato nel 1966. È un'idea che nel mondo rurale ho riconosciuto in molte forme. Un esempio: nell'oratorio di Borgo Fornari, alle spalle di Genova, fino alla fine degli anni 1940, 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 avvenuta nei primi anni del 1500. L'appello poteva durare alcune ore ed erano tutti "presenti". Me lo ha raccontato un anziano confratello, priore dell'oratorio per cinque volte dal 1945.

La definizione che lega il concetto di comunità a quello di compresenza è gravida di conseguenze giuridiche perché 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 amministrare collettivamente, ma non appropriate né da privati né da istituzioni pubbliche, né possono essere vietate o alienate. 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 possa testimoniare la compresenza e la continuità ed esprimere un atto di consegna, patrimonio e titolarità comunitarie devono essere considerate indisponibili e intangibili.

Se riconosciamo che anche il patrimonio di varietà tradizionali di piante agricole è luogo comune, dobbiamo riconoscere che la titolarità sui benefici derivanti dal loro uso può riguardare solo le stesse comunità locali che, selezionandone forma e comportamento, le hanno conservate e tramandate. E quella titolarità non può essere ricondotta alle categorie del diritto pubblico o privato: essa si iscrive nel medesimo orizzonte nel quale vivono le espressioni materiali, giuridiche e simboliche delle comunità, come le consuetudini e gli usi civici, come i luoghi della festa e della preghiera, come la lingua madre e le reti del pettegolezzo.

PRODOTTI LOCALI

TIPICO

Nel giro di pochi anni in Italia è esplosa la moda della tipicità. Per la ridondanza della comunicazione e la moltiplicazione di iniziative di promozione, un po' tutto nel campo agricolo e alimentare è diventato tipico; e ora questo aggettivo 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. Ma non è l'unica parola che comunica con leggerezza la qualità: dopo di lei, in un'ideale classifica delle parole più abusate intorno ai prodotti, possiamo trovare *tradizionale*, e poi *locale*, *genuino*, per non parlare di *naturale* (come, per definizione, un

“prodotto” non può essere!). L’uso disattento 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 locali 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. Non sono mai un “modello”: piuttosto sono unici; 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.

I prodotti locali 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.

Ma sono anche frutto di un’agricoltura (anch’essa) locale e ben diversa da quella industriale; un’agricoltura che è fondata sull’azienda familiare, dove il lavoro è prevalentemente svolto dal titolare, dai suoi familiari e conviventi; che 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; che privilegia le risorse locali e, tra queste, le varietà e le razze tradizionali, riprodotte in autonomia o scambiate in ambito locale.

Ognuna di queste affermazioni, se capovolta, può contribuire a descrivere con efficacia l'agricoltura industriale.

NOTORIETÀ

Con la moda del tipico, sono fioriti intenditori, esperti, assaggiatori e numerosi altri personaggi di un nuovo intrattenimento che ruota intorno alla scoperta di varietà, prodotti e piatti locali e alimenta un numero crescente di siparietti televisivi, riviste, degustazioni guidate, "laboratori" e soprattutto guide, nelle quali si comunica anche ciò che è buono e ciò che non lo è e come deve o non deve essere fatto.

Ma 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, 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.

La ricetta di un prodotto o di un piatto, quella unica, autentica, tipica, da trasferire in un disciplinare è una mistificazione: di quel prodotto o di quel piatto sono vere tutte le ricette che la gente conosce e pratica per consuetudine e tradizione: diverse per ingredienti, dosi e procedimento da un luogo all'altro o, all'interno di una stessa località, da una famiglia all'altra (e 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 mille ancora.

Quelli 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.

Un caso esemplare

Per ottenere la *denominazione di origine protetta* [DOP] del pesto genovese, per anni in tanti si sono arrabattati per definirne 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* - pubblicata da Angelo Paganini nel 1857 - parla solo di "battuto di basilico o di maggiorana", e in alcune località della Liguria, 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. 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 maliziosi. 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.

Decoro

Come i prodotti, così 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. Ma questo non è ciò che succede, e sempre più le campagne mostrano segni di una colonizzazione del gusto di chi non ci vive e non ci lavora.

Così oggi un po' dovunque - frequenti in Umbria e in Toscana - si incontrano paesi bomboniera, dove tutto è pulito e in ordine e 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 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. In estate scoppiano di cittadini e stranieri 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 lamiera sul tetto del magazzino fanno schifo e gli indumenti stesi sopra la 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 sui campi, e prima di tornare in città acconsentono che il calore della legna è "un'altra cosa". Proprio come se lo sapessero.

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 originarie. 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.

Giusto prezzo

In Liguria, l'agricoltura vive su una terra aggrappata alle montagne; i suoi prodotti - scarsi e di solito eccellenti - hanno un elevato valore culturale e ambientale poco conosciuto; è raro che il lavoro degli agricoltori sia riconosciuto in misura adeguata, 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 sacchetto 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 diversità) ma *benefici comuni*?

Come potremmo chiamare, infatti, se non bene comune, 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 Genova, 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 (pestümmi), 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.

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.

Nel Genovesato, per la farina di castagne abbiamo fatto così:

- *abbiamo deciso un valore orario per il lavoro dei contadini (immaginiamo 7 euro: quanti accetterebbero di lavorare per meno?);*
- *abbiamo sommato 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 ore per la raccolta e il taglio della legna necessaria per l'essiccazione, 30 ore per l'essiccazione a fuoco, 8 ore per la sbucciatura con la macchina, 8 ore per la scelta a mano, 4 ore per la macinatura a pietra, 8 ore per l'etichettatura a mano): in tutto, 110 ore;*
- *abbiamo calcolato i costi vivi per la sbucciatura con la macchina (10 euro), per la macinatura a pietra (12 euro), per sacchetti ed etichette (120 euro): in tutto, 142 euro; 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 mucca, dal formaggio, dai funghi);*
- *abbiamo moltiplicato le ore impiegate per il valore orario (110 ore x 7 euro/ora = 770 euro) e sommato i costi vivi (142 euro);*
- *abbiamo diviso, infine, la somma ottenuta (912 euro) per il numero dei sacchetti di prodotto finito da confezionare (300 sacchetti da 500 g. l'uno).*

Facendo così, ogni sacchetto è stato venduto dal produttore 3,04 euro.

Se si calcola in questo modo, il costo di un prodotto 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.

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 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, anche, 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:

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

Nel primo 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.

La scelta di adottare sistemi di certificazione allora 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 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.

Espropriazione

La comunicazione serve per vendere meglio i prodotti, ma quando è eccessiva genera espropriazione, perché 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 di erosione della biodiversità e della cultura locale e di espropriazione della titolarità e del controllo locale sulle risorse.

Sono effetti erosivi che in Italia si possono osservare ormai 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, 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.

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 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.

STOIA DI UN RECUPERO: LA QUARANTINA BIANCA (1984–2004)

Ora vorrei raccontare in che modo, intorno a Genova, si è provato a tradurre le riflessioni su varietà e prodotti in attività ed economia locale. Una premessa. Ricercando varietà tradizionali, ho dedicato la maggior parte del tempo alle varietà di patata: non ch  delle patate mi importi qualcosa di pi , n  perch  mi piacciono in modo particolare, ma, poche o tante, in Liguria le coltiva chiunque abbia un orto o un campo, e, perci , con la scusa delle patate   facile parlare un po' con tutti.

In particolare mi sono interessato alla variet  che, fino alla met  del XX secolo, era tradizionalmente coltivata e autoriprodotta nell'entroterra di Genova, sui terrazzamenti e sui campi di montagna, e della quale avevo trovato testimonianza in ogni paese visitato. Molti la chiamavano "Quarantina". Ne avevo sentito parlare per la prima volta nel 1984, in quell'anno ne ho recuperato i primi tuber; nel 1987 avevo reso pubblica una sua breve descrizione; alla fine del 1994, avevo proposto a un parco regionale un progetto per riprenderne la coltura; nel 1996 ho iniziato a moltiplicarla e a selezionarla, grazie alla collaborazione di amici e orticoltori; nel 1999   sorto un comitato promotore per la sua valorizzazione e dopo pochi mesi   stato fondato il consorzio di tutela che oggi (2005)   arrivato al suo sesto anno di attivit .

L'attivit  di recupero ha dato buoni risultati e, poco a poco, si sta traducendo in economia locale.

Ragioni

Le variet  tradizionali e locali possono permettere alle aziende familiari di provare a mantenere ed espandere spazi economici che non possono essere coperti dall'agricoltura industrializzata, legata a monoculture di variet  commerciali ad alto reddito. In questo senso, rappresentano un'occasione particolarmente importante, forse unica, soprattutto per le piccole aziende insediate in aree marginali o in montagna: quelle

apparentemente destinate a uscire dal mercato, come in Liguria, dove la terra è poco produttiva ed è organizzata in terrazze strette, così strette che spesso non possono essere lavorate con le macchine

Le varietà locali di ortaggi, frutta, cereali, sono apprezzate come elementi di biodiversità o richiami di nostalgia, ma il loro valore va oltre questi aspetti e oltre il loro sapore e le loro caratteristiche culinarie. Lo abbiamo già visto: è valore identitario, ambientale, comunitario e - in quanto riguarda la gestione delle risorse locali - anche politico; un valore che non è affatto evidente e che, perché sia apprezzato e porti al riconoscimento di un giusto compenso per gli agricoltori, deve essere costruito e comunicato con cura.

Ricerca

Per cercare le varietà tradizionali bisogna muoversi a piedi, paese per paese, cascina per cascina, e non bisogna scoraggiarsi se dicono che sono scomparse: qualche volta sono solo "invisibili" allo sguardo e alla memoria. Ci vuole pazienza, gusto per l'ascolto e rispetto perché gli anziani se ne ricordino, le considerino degne di racconto e perché, se le conservano, le mostrino.

Di luogo in luogo, su indicazione di altri informatori o a caso, mi sono recato dai contadini che avevano visto l'ultima guerra, in cerca di notizie sulle varietà di una volta, delle quali ancora cinquanta o sessant'anni fa si conservava la semente da una generazione all'altra. Qualche volta l'incontro avveniva per strada, qualche volta ero invitato a entrare in casa, a parlare di fronte a un caffè o a un bicchiere di vino "del nostro".

E il copione si ripeteva con buona regolarità. Nel presentarmi dicevo: "sono un ricercatore", ma non è mai così chiaro cosa faccia un ricercatore; sapevo che, per poco o per tanto, mi toccava essere osservato con santa diffidenza, ché neppure è facile spiegare perché t'interessi di vecchie colture. Poi, terminate le presentazioni, le diffidenze e le cortesie di rito, emergevano lenti i nomi delle varietà, le loro caratteristiche, i modi della semina e della raccolta, i tempi delle rotazioni, come si riproduceva la semente e come si scambiava, ma

anche qualche spiraglio sulla guerra e sul tempo prima della guerra, giù nell'imbuto della memoria fino ai ricordi d'infanzia.

Verso la fine dell'incontro, cavavo dalle tasche ciò che avevo trovato nei paesi vicini e, senza dire nulla, lo mostravo: se lo riconoscevano, riprendeva il racconto. E, se ancora non se n'era parlato, chiedevo notizie e ricordi sulla Quarantina.

Così ho fatto all'inizio delle mie ricerche e di nuovo dieci anni più tardi, quando, per un paio di inverni, tra il 1996 e il 1998, ho girato con tre patate in tasca, e alcuni fagioli, qualche spiga di grano, una pannocchia di mais Ottofile, una mela e una piccola rapa.

Le testimonianze ascoltate in un centinaio di località dell'entroterra genovese hanno permesso di misurare la diffusione della Quarantina nel tempo e sul territorio, e di raccogliere informazioni sulla sua coltura e la sua diffusione. Le testimonianze sono state raccolte durante colloqui individuali o di gruppo, talvolta concordati su appuntamento, spesso estemporanei, senza registratore né videocamera. Quasi tutti gli informatori hanno parlato in lingua Genovese.

Ai più anziani chiedevo dove, un tempo, prendessero le patate da riseminare: di solito, mi indirizzavano a una località più elevata, distante pochi chilometri; poi, da lì, c'era chi mi rimandava ancora più in alto. Alla fine arrivavo intorno a 800/1000 metri di quota, dove ricordavano che le patate le riproducevano da soli, le scambiavano tra loro o con i contadini della montagna accanto. In dieci di queste località avevo anche trovato qualche presunta Quarantina: tuberi piccoli e in parte deformati, ancora coltivati per uso di famiglia. Era l'ottobre del 1996 quando ne ho presi cinque per ciascuna di quelle dieci località e, su e giù per i paesi dell'entroterra, li ho mostrati agli anziani che avevo già incontrato, con la richiesta di indicare quali fossero le più somiglianti a quelle che ricordavano "prima della guerra", per forma, colore e occhi. Alcuni tuberi sono stati riconosciuti da tutti i testimoni ascoltati. Da qui è ripartita la propagazione.

Caratterizzazione

Il riconoscimento di una varietà locale chiede cautela, non solo perché diversi nomi locali possono riferirsi alla medesima varietà, ma anche, al contrario, perché varietà differenti sono chiamate con il medesimo nome. Le classificazioni popolari non sono quelle della scienza, ma di queste non sono né meno vere né meno rigorose, se grazie a loro la gente riesce a orientarsi utilmente. Giacomini e la Rina hanno ragione come Linneo.

Tra il 1996 e il 1998 ho segnato la linea di confine tra i paesi dove riconoscevano la Quarantina e quelli, anche poco distanti dai primi, nei quali non la riconoscevano come propria o non la riconoscevano affatto. Più tardi mi sono accorto con stupore che l'area tradizionale di produzione corrisponde pressappoco a quella di diffusione della lingua genovese, nelle sue molte declinazioni locali, e in alcune valli corrisponde bene al territorio dello scambio matrimoniale: quello segnato dal passaggio delle donne che, da un versante all'altro dei monti, portavano con sé la loro lingua – la lingua madre - e a volte anche le varietà di casa.

Per descrivere la Quarantina – la crescita e il portamento della pianta, l'aspetto e la forma dei tuberi – tra i molti descrittori proposti dagli agronomi che ora collaborano con il Consorzio, usiamo e divulghiamo solo quelli che i coltivatori hanno riconosciuto e capito, e per questo a noi già sembrano sufficienti per distinguere la varietà. Oggi nelle facoltà scientifiche e da parte degli istituti di ricerca è incoraggiata l'analisi genetica con i marcatori molecolari: richiede laboratori, attrezzature e specialisti, costa molto ma può essere eseguita, letta e capita da pochi; senz'altro serve a chi la fa finanziare e a chi la esegue, ma ai contadini per cosa serve?

Il migliore uso in cucina della Quarantina è stato riconosciuto dai ristoratori locali che, durante una serata, l'hanno assaggiata nei piatti ricordati e suggeriti dagli anziani, confrontandola "alla cieca" con altre 4 varietà commerciali: per raccontarne il sapore, non ci siamo curati del parere di chi, provenendo da altre regioni, non ha educato il proprio gusto alla consuetudine locale.

Descrizione semplice della Quarantina Bianca

Patata semiprecoce: si semina dal Venerdì santo, nelle terrazze a mezza costa, fino ai primi di giugno, oltre i 1000 metri di quota, e si raccoglie dopo 120 o 130 giorni; tubero tondo/tondo-ovale, di forma leggermente irregolare con occhi medio-profondi e rosa nel tubero giovane; buccia liscia chiara; pasta bianca di grana fine; germoglio cilindrico con la base da rosa a viola. La pianta è eretta, con stelo medio-sottile, foglia aperta e fiore bianco; la sua resa ottimale è 1:10, ma si riduce nei terreni pesanti, a bassa quota e nelle aree umide.

Il suo sapore è delicato e gradevole, e ricorda la castagna. La pasta è mediamente consistente e regge abbastanza bene la cottura, senza disfarsi rapidamente; è adatta per tutti gli usi, ottima per fare gnocchi, con le trenette al pesto o in umido con lo stoccafisso. Mantenuta al fresco, si conserva a lungo.

“Quarantino” è un aggettivo generico riferito a molte specie di ortaggi e cereali, usato per sottolineare la brevità del ciclo delle colture da montagna. La Quarantina Bianca è conosciuta nella zona di produzione anche attraverso numerosi sinonimi locali: *Quarantina* (in lingua locale *Quäntinn-a* o *Quarantinn-a*), *bianca di Torriglia*, *bianca dagli occhi rossi*, oppure con l’aggettivo “bianca” associato a un toponimo locale (tra i più comuni: *bianca dei Casoni*, in val d’Aveto; *delle Capanne*, nelle valli Lemme e Stura; *di Grondana*, in alta val di Tarò; *di Montoggio*, in valle Scrivia; *di Reppia*, in val Graveglia).

Nel Genovesato la Quarantina Bianca è ricordata “da sempre” – cioè, da un tempo che precede l’orizzonte della memoria locale – ed è considerata la più antica e la più buona tra le varietà locali. Ne hanno parlato tutti i testimoni incontrati durante la ricerca. Le testimonianze orali rinviano agli anni 1880; fino agli anni 1960 era diffusa in quasi tutta la provincia di Genova e nelle immediate vicinanze, dalla valle Stura alla val d’Aveto, sopra i 300/400 metri di quota; intorno al 1990 ne restava una minima produzione, fatta solo per uso familiare in pochi villaggi che si trovano oltre 800 metri di quota.

Coinvolgimento

Tra il 1998 e il 1999, nelle località e nelle valli dove erano state svolte le ricerche, sono state organizzate decine di incontri per parlare della Quarantina e proporre la ripresa della sua coltivazione.

L'obiezione più frequente posta dagli agricoltori riguardava la scarsa produttività della varietà, considerata ormai degenerata: così era necessario spiegare il rapporto tra la bassa resa e le virosi portate dai pidocchi; proporre, con cautela, l'adozione di pratiche colturali dimenticate (come la rotazione delle colture) che possono migliorare la produttività; segnalare l'esistenza di tecniche di risanamento dei tuberi; progettare un percorso di valorizzazione mostrandone i possibili vantaggi economici.

Fra perplessità e moderati entusiasmi è stata tessuta una rete di consenso e collaborazione tra giovani produttori; nel corso di tre assemblee è stato deciso un nome unico per comunicare commercialmente la varietà (Quarantina Bianca Genovese), superando i molti nomi locali; nel 1999 si è deciso di dare vita a un comitato promotore con l'obiettivo di coinvolgere anche associazioni culturali e di categoria, ristoratori, commercianti ed enti locali, per estendere il coinvolgimento intorno al progetto di recupero.

Costruire il consenso tra gli agricoltori prima di rivolgersi agli enti locali e alle istituzioni è stata una felice intuizione. Molte volte accade il contrario: si fanno progetti di recupero varietale e si vendono agli enti locali, dimenticando di coinvolgere chi di quelle varietà è titolare – le comunità locali e i contadini – e di mediare con loro obiettivi e strategie. Con il risultato che quel progetto rischierà di servire solo ai progettisti, ai consulenti, alle università, o ai politici che se ne faranno ornamento, ma non alla gente.

Coinvolgere la gente richiede concertazione, superamento delle diffidenze e l'adozione di strategie partecipative: fare questo non è facile, ma quando ci si riesce il progetto acquista la forza del consenso, e allora saranno le stesse istituzioni che chiederanno di essere coinvolte perché hanno bisogno della gente e del loro consenso (più di quanto la

gente, che non lo sa, abbia bisogno di loro) che, in democrazia, è fonte di legittimità.

Organizzazione

Il 15 aprile 2000 è stato costituito il Consorzio di Tutela per volontà di 20 agricoltori¹, aperto a chi, nel Genovesato, coltiva o alleva varietà o razze tradizionali. Ai consorziati è chiesto il rispetto delle regole comuni, dei criteri di qualità e dei prezzi stabiliti, di versare la quota annua di adesione e quella sul seminato, di dichiarare le semine e i raccolti, di accettare i controlli sulla coltivazione e sul prodotto.

Solo gli agricoltori possono prendere decisioni intorno al Consorzio: concordano lo statuto, il regolamento, i disciplinari di produzione, le norme di qualificazione commerciale dei prodotti e i loro prezzi annuali; al loro interno è eletto un consiglio direttivo e il presidente del Consorzio. Le attività sono coordinate da un direttore; inoltre esiste un "garante di conciliazione" esterno al Consorzio e gradito a tutti i produttori. Il garante, applicando le regole e il buon senso, scioglie le eventuali vertenze che riguardino i produttori e il Consorzio, le sue decisioni, per statuto, devono essere accettate da tutti. Non abbiamo soldi da sciupare in avvocati.

Una varietà agricola si recupera davvero solo se c'è chi la "mangia": allora per la buona riuscita dell'azione di recupero è stato importante coinvolgere negozianti e ristoratori in un patto di mutuo sostegno con i coltivatori che suona, più o meno, così: "voi vi impegnate ad acquistare le Quarantine alle nostre condizioni, noi vi riconosciamo la precedenza sull'acquisto, leghiamo il vostro nome all'iniziativa e lo comunichiamo pubblicamente". I negozianti e i ristoratori che si affiliano al Consorzio acquistano il prodotto al prezzo e con le confezioni stabilite; pagano una quota annuale, devono esporre visibilmente la tabella del Consorzio e sono invitati a visitare almeno un'azienda per potere comunicare ai propri clienti, insieme con il prodotto, i valori ambientali e

¹ Al momento della fondazione, si chiamava Consorzio di Tutela della Quarantina Bianca Genovese e delle patate tradizionali della Montagna genovese; nel 2003, dopo essere stato esteso alla tutela dei prodotti di varietà (anche di altre specie) e razze tradizionali della Montagna genovese, è diventato semplicemente Consorzio della Quarantina.

sociali che a esso sono legati, un luogo, un paesaggio, il viso e le parole di un agricoltore. I negozianti sono anche incoraggiati a scrivere sul cartellino dei prezzi esposto al pubblico il costo al quale il prodotto è stato pagato agli agricoltori.

Non diamo prodotto ai supermercati, ai mediatori e alla grande distribuzione, perché vogliamo che sia comunicato da qualcuno che ci conosce personalmente, ma anche perché riteniamo che la crescente diffusione dei supermercati contribuisca a causare la progressiva chiusura delle botteghe nei paesi, la cui persistenza - così come la coltivazione delle varietà tradizionali - aiuta a mantenere in vita la montagna: anche nella permanenza delle botteghe passa il confine tra la vivibilità e l'invivibilità di un paese. Inoltre, per noi sarebbe rischioso e poco saggio legarci alla grande distribuzione: chi è molto piccolo dovrebbe evitare di mettersi nelle mani di chi è molto grande, perché basta un cambio di strategia commerciale per finire "strozzati" o senza mercato; perciò preferiamo avere venti negozi che comprano poco piuttosto che un solo negozio che compri per venti.

Con la nascita del Consorzio, dieci esercizi commerciali tra negozi e ristoranti si sono affiliati pagando una quota annua e impegnandosi ad acquistare il prodotto dei coltivatori al prezzo stabilito dal Consorzio; oggi gli affiliati sono più di venti e altri chiedono di aderire, ma ogni anno ne accettiamo pochi, in numero proporzionale alla crescita della produzione.

Il Consorzio fa eseguire ogni anno due controlli: uno durante la coltivazione, a cura di un agronomo, e l'altro dopo la raccolta, a cura del direttore o di un altro agricoltore consorziato; garantisce assistenza tecnica e agronomica ai produttori; mette in contatto gli affiliati con gli agricoltori, i quali curano direttamente la commercializzazione del proprio prodotto senza farsi reciprocamente concorrenza.

I produttori del Consorzio sono assistiti da due agronomi ai quali possono ricorrere per telefono, posta elettronica o chiedendo la visita in azienda: le spese di trasferta degli agronomi sono coperte dal Consorzio. Attraverso le visite tecniche e gli incontri locali di informazione, gli agricoltori sono incoraggiati ad adottare buone pratiche di coltivazione

(rotazione del terreno, lavorazione profonda prima della semina, pregermogliazione dei tuberi, ampia rincalzatura, diserbo meccanico o manuale, irrigazione quando sia necessario). A chi fa produzione di tuberi da propagazione è richiesto di seminare solo tuberi interi obiettivamente sani, a oltre 800/1000 metri di altezza, di interrompere la crescita vegetativa al tempo della fioritura, di eliminare le piante (in campo) e i tuberi (prima della semina) che presentano evidenti segni di malattia, corruzione o degenerazione varietale.

Il disciplinare di produzione scelto dai coltivatori prevede la rinuncia ai trattamenti con prodotti tossici e nocivi, ai diserbanti, a trattamenti e prodotti antigermoglianti, e definisce le caratteristiche e la dimensione minima delle patate commerciabili. La separazione delle colture da propagazione da quelle per il consumo e l'adozione di semplici pratiche colturali – ignorate o dimenticate dalla maggior parte degli agricoltori - hanno permesso in 5 anni di migliorare sensibilmente la pezzatura e la qualità dei tuberi e di raddoppiare la produzione commerciabile, passando da una resa media di 1:4 a 1:8, con punte superiori a 1:10.

Alcuni coltivatori volontariamente hanno adottato il disciplinare di produzione biologica, facendosi certificare oppure auto-dichiarando i trattamenti eseguiti. Noi non incoraggiamo nessuno a farsi certificare, ritenendo che ognuno abbia il diritto di dire pubblicamente ciò che fa e di essere creduto fino a prova contraria e sotto rischio di denuncia in caso di dichiarazione falsa e ingannevole. Inoltre non chiediamo denominazioni di origine: sul mercato locale – quello che ci interessa e sollecitiamo – crediamo che non servano e che, anzi, possano avere effetti negativi sui piccoli produttori e sul prezzo del prodotto.

Le entrate, formate dalle quote, servono a coprire le spese fiscali e il lavoro del commercialista e degli agronomi. Attività e contatti sono seguiti di persona, per telefono o posta elettronica: non sono previste spese né per sedi operative né per impiegati. Il lavoro di coordinamento e segreteria è svolto in regime di volontariato, con rimborso delle spese sostenute.

Dal 2003, oltre alla Quarantina, il Consorzio tutela altre varietà locali di patata (Cannellina nera, Morella, Prugnona); negli ultimi due anni abbiamo provato a prenderci cura anche di due varietà di fagiolo di Spagna (fagiolata Bianca di Figino e Faxoella quarantina), della farina di castagne del Genovesato seccate a fuoco (con gran parte di questa farina una birreria artigianale locale ha prodotto una birra aromatizzata), e dei formaggi fatti con latte crudo di due razze bovine tradizionali (Bruna e Cabannina). Con il tempo e con l'impegno di tutti gli agricoltori, l'elenco dei prodotti potrà crescere.

Promozione

La strategia promozionale è stata mediata con i produttori e non è stata guidata da consulenti esterni né da altre organizzazioni.

Prima sono stati decisi un logo e un'immagine comune (stessa scritta, con gli stessi caratteri, sullo stesso sfondo, dello stesso colore) per tutte le forme con le quali il Consorzio si presenta: la carta intestata, le etichette, il sito su internet (www.quarantina.it), i sacchetti ecc. Come logo è stata scelta un'immagine della Quarantina, senza deformazioni, caricature, né vignette: una patata è una patata e basta.

Logo e nome del Consorzio sono protetti come marchio collettivo.

Ai negozianti affiliati, oppure ai consumatori in azienda e nei mercatini locali, le patate sono vendute in confezioni da 2 kg, nelle borse di carta fornite dal Consorzio: non sono previste confezioni diverse; ai soli ristoratori affiliati sono liberamente vendute in sacchi o in cassette.

La borsa di carta reca, sul fronte, il logo del Consorzio e, sul retro:

- lo spazio per il nome di chi ha coltivato e confezionato le patate;
- l'autodichiarazione sulla tracciabilità e la qualità del prodotto, con la firma originale del produttore, da apporre a mano, borsa per borsa;
- le schede sintetiche delle varietà di patata recuperate e tutelate, con una nota sul modo ottimale di cucinarle;
- l'indirizzo postale e telematico del Consorzio, dove è possibile richiedere il disciplinare di produzione;

- una riflessione sul valore delle varietà tradizionali sottoscritta da un amico che rimpiangiamo, Luigi Veronelli.

Le borse di carta, le etichette, i pieghevoli e ogni altro supporto promozionale, per scelta condivisa con i produttori, sono state studiate per dare indicazioni schiette ed evitare ammiccamenti alla nostalgia, riferimenti al passato, sentimentalismi, espressioni evocative o folkloriche. Forse è giunto il tempo di trattare i consumatori come adulti da informare, non come bambini da suggestionare.

Le borse sono chiuse da sigilli numerati progressivamente. Borse e sigilli sono forniti dal Consorzio dopo la visita di controllo successiva al raccolto, in base alla quantità di prodotto che l'agricoltore decide di destinare alla vendita diretta o ai negozi.

In numerosi articoli comparsi dal 1998 sulla stampa locale e nazionale, divulgativa o specialistica, e in un libro pubblicato dal Consorzio, è stato raccontato il valore della Quarantina – e, più in generale, delle varietà locali e tradizionali – intesa, al di là del suo buon sapore, come documento di storia locale, testimonianza di tradizione e deposito di saperi, e quali vantaggi per l'ambiente e il paesaggio abbia comportato la ripresa della sua coltivazione. Se sulla montagna la gente ci abita e ci lavora – e le varietà locali sono una possibilità economica perché possa farlo in modo non assistito - quella montagna è mantenuta viva e quando piove la terra non frana a valle e non scivola verso il mare. La Quarantina rende mediamente 100 quintali (10.000 kg) a ettaro (10.000 metri quadrati): dunque, 1 kg di prodotto significa il mantenimento di 1 mq di terra. Con la stessa argomentazione si può osservare che a 1 litro di birra fatta con la farina di castagne seccate a fuoco nelle nostre aziende corrisponde 1 mq di bosco², che per ogni vacca lasciata libera sui nostri monti vive un ettaro di pascolo e uno di prato, e via di seguito.

² Ricordo che 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.

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 franerà e non scivolerà a valle, non contribuirà a generare alluvioni e quel disastro idrogeologico che da cinquant'anni erode l'Italia e porta distruzione e lutti.

Così la terra è mantenuta viva, grazie al lavoro produttivo della gente che la abita, più di quanto possano fare molti programmi di recupero del territorio o interventi di ingegneria ambientale. Non è la terra che fa vivere i prodotti, ma il contrario, perché dove gli agricoltori non lavorano più la terra c'è solo abbandono e degrado, oltretutto perdita di diversità!

Da quattro anni, ai produttori, agli affiliati, ai nostri sostenitori e, più in generale, a chi è interessato alle attività che ruotano intorno alla nostra iniziativa, viene inviato *Notizie dal Consorzio*, un bollettino bimestrale di informazione e aggiornamento che è, soprattutto, uno strumento per condividere fra produttori lontani il senso di un'iniziativa comune. Il prezzo del prodotto è discusso dall'assemblea, ed è fissato secondo il criterio del "giusto prezzo" [vedi sopra], considerando i costi vivi, le ore di lavoro moltiplicate per un valore orario concordato e dividendo tutto per il prodotto medio raccolto. Questo calcolo è stato comunicato pubblicamente, perché si sappia che il prezzo imposto non nasce né da un capriccio né da un calcolo scaltro, ma da un ragionamento, e che, riconoscendo dignità al tempo di lavoro dei contadini, ha un fondamento etico. Una volta deciso, il prezzo resta fisso per l'intero anno e vincola tutti i produttori.

La comunicazione promozionale dei prodotti locali è cosa troppo delicata per lasciarla ad agenzie esterne e a professionisti del marketing. Ogni strategia deve coinvolgere i produttori e essere tra loro mediata, tenendo conto che ogni forma di pubblicità, diretta o indiretta, va calibrata sulla reale produzione in modo che la domanda stimolata non

sia mai troppo superiore all'offerta effettiva. Per questo motivo rinunciamo a partecipare a trasmissioni televisive, evitiamo le campagne di immagine dirimpenti e potenzialmente erosive, non aderiamo alle iniziative promozionali di Slow food: non sentiamo il bisogno di essere "presidiati", né ci piace che altri possano vantare il merito di avere "salvato" ciò che solo i contadini hanno saputo conservare, nel tempo e con discrezione. Comunque, non amiamo sciupare soldi in pubblicità, in consulenti dell'immagine né in agenzie di comunicazione, e preferiamo che neppure altri – gli enti pubblici che ci hanno offerto sostegno – li sciupino così per noi.

Organizzare un consorzio su una varietà che non semina più nessuno è una scommessa, e quando lo si fa con i contadini della montagna c'è da temere che la scommessa sia già persa in partenza. Perché è gente difficile, gente diffidente, refrattari alle novità; furbi, ingenui e sinceri; inclini al mugugno, fatalisti, grandi solisti; litigano con i vicini anche per le pietre; non sanno lavorare in squadra, non conoscono la cooperazione; isolati per vocazione e per destino su una montagna che sempre più appare un grande e desolato ospizio, di paesi dove nelle sere di inverno da lontano non conti più che tre fili di fumo; vivono di pensioni e contributi, si credono condannati all'estinzione.

A gente così come gli parli di "fare insieme" e di "spirito imprenditoriale"? Come gli dici che sulla montagna si può fare economia sulla qualità, senza diventare presepio vivente, senza farsi il museo addosso, senza dare spettacoli estivi da riserva indiana per i cittadini afflitti dalla nostalgia per ciò che non hanno neppure conosciuto?

CONCLUSIONE

Ho provato a raccontare come intorno a una patata si è cercato di tradurre i pensieri in attività e i valori in economia, e come il parlare di varietà e prodotti non sia servito per far chiocciare i dotti e non sia stato solo materia per convegni e per altre forme di intrattenimento.

Non è facile per nessuno sporcare di terra le parole sull'agricoltura: questo è il tempo della comunicazione, è la civiltà dell'immagine, dove le parole bastano a sé stesse e qualche volta parla di più chi meno sa; così penso a chi predica il "ritorno" alla terra e a quei cittadini scolarizzati come me che, quando vanno a vivere in campagna, li riconosci facilmente perché sono quelli che 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 meglio. 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.

Così, ragionando sulle parole disincarnate e a quelle che qualche volta vestono il nulla, penso alle risorse spese ogni giorno per progettisti, studiosi e consulenti che, in nome dell'agricoltura locale, della biodiversità e del recupero delle terre marginali, trasformano il denaro pubblico in progetti che spesso non sono altro che esercitazioni letterarie, carta.

E pensando ai tanti progetti vuoti che ho incontrato e ai loro committenti, propongo un semplice metodo di verifica; un 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; Lònesi, 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 - risalite 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?

L'articolo, con leggere modifiche e qualche integrazione, riunisce pensieri pubblicati separatamente negli ultimi tre anni, soprattutto sulle riviste "EV - Ex Vinis", curata da Luigi Veronelli, "L'Inventario della Terra Italiana", curata da Giannozzo Pucci, e "Pagine del Cornale", curata da Simona Limentani, insieme con pensieri comunicati a voce tra il 2002 e il 2004 in incontri pubblici organizzati dall'Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze, nel Social Forum di Firenze, nei Critical wine di Brescia e Milano e in altre occasioni.

Parte degli argomenti che riguardano le varietà tradizionali e i prodotti locali sono stati pubblicati, insieme a riflessioni di Mariachiara Basadonne e Sergio Rossi, in una raccolta illustrata, intitolata "Parole per leggere luoghi", stampata nel dicembre 2004 dal Centro Culturale P. Dachà di Montoggio (GE).

Nell'articolo sono state richiamate le seguenti letture: Massimo ANGELINI, *La Quarantina Bianca e le patate tradizionali della Montagna genovese*, Consorzio della Quarantina, Genova 2001; Aldo CAPITINI, *La compresenza dei morti e dei viventi*, (1966), in *Opera Omnia*, 2° volume, *Scritti filosofici e religiosi*, ed. Protagon, Perugia 1995, pagine 257-261; Carlo GARIBALDI, *Ricordi a Padroni e Doveri de Manenti* (1802), appendice al *Libro d'Azienda di Carlo Garibaldi medico*, manoscritto inedito conservato nell'archivio parrocchiale di s. Antonio a Pòntori (Ne, Genova); Hugo PLOMTEUX, *Cultura contadina in Liguria: la Val Graveglia*, Sagep, Genova 1980.

Il racconto di Giovanni Rebora è tratto dall'articolo *La repubblica delle acciughe. In cucina le radici comuni della nostra storia*, pubblicato sul "Secolo XIX" l'8 marzo 2005. La testimonianza sull'"appello dei morti" nell'oratorio di Borgo Fornari, è stata raccolta da Adriano Traverso (classe 1922).

Segnalo alcune tra le letture che vivono in filigrana sotto il testo, anche se non sono state citate: Livio e Isabella DALLA RAGIONE, *Archeologia Arborea* (1997), nuova edizione, Ali&No, Assisi 2003: sul percorso di recupero e conservazione di centinaia di varietà di alberi da frutto, tra la

gente: quasi un diario; Giorgio GALLESIO, *Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi* (1817-1839), edizione elettronica a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne; Genova 2004, in www.pomonaitaliana.it: è la prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi pubblicata in Italia; Jean GIONO, *Risveglio (Regain, 1930)*, Passigli, Firenze 1997: sulla comunità che vive anche quando resta un solo abitante che possa testimoniare compresenza e continuità; Ivan ILLICH, *Abitare (Dwelling, 1985)*, in *Nello specchio del passato*, Red, Como 1992: sulla differenza tra "abitare" e "risiedere" e sulla distruzione delle comunanze; Luigi VERONELLI e altri, *Terra e libertà / Critical wine*, Derive/Approdi, Roma 2004: parole su agricoltura, consumi, vita materiale, autocertificazione dei prodotti e denominazioni comunali.

Massimo Angelini (Genova, 1959) si è occupato di storia sociale e di cultura rurale, si interessa al recupero di varietà tradizionali di piante agricole, è direttore del Consorzio della Quarantina, vive nell'entroterra di Genova: massimo.angelini@email.it