

Neo-ruralismo agricolo, nutrizionismo, foraging e resistenze culturali nelle Alpi e negli Appennini: due *case study* etnografici a confronto

Lia Giancristofaro - Marta Villa

Neo-ruralism, nutritionism, foraging and cultural resistances in Alps and Apennines: two ethnographic case studies compared

Abstract

The article analyses the complex relationship between city and surrounding territory: suburban agricultural sector and spontaneous collection and cultivation of traditional essences have almost disappeared from the food context. The citizens search for a healthier lifestyle, but they don't accept to remember intangible heritages related to the research and consumption of specific food and agricultural varieties which in their perception belong to a past of poverty. In some rural areas of Trentino Alto Adige/Südtirol and in some urban areas of Abruzzo cultural resistances and new-rural interests coexist about the agricultural sector that influence food domestication of families. At the same time new agricultural and food trend are born: if these are practiced superficially and without knowledge of traditional community heritage, they still bring to serious problems. The two case study compared can add a piece to new research season related to these connection between territories and people.

Keywords: agricultural traditional heritage, foraging, connection territory-people, spontaneous collection, health

1. Oltre la nostalgia delle tradizioni contadine: per un'antropologia attenta agli spazi vitali d'oggi

Per antonomasia la “stagione operosa” della demo-etno-antropologia italiana coincide con il cambiamento culturale del boom economico del Secondo dopoguerra¹. I demologi, lasciatisi alle spalle l'emarginazione subita in epoca fascista, rinnovarono radicalmente il loro metodo d'indagine sul folklore grazie alla pubblicazione delle preziose teorie di Gramsci che, riflettendo sulle basi materiali della storia, cercavano di comprendere le dinamiche culturali nella chiave più ampia del conflitto politico. Grazie all'interpretazione marxiana, Gramsci aveva potuto superare la visione degli evolucionisti, ipotizzando che tra le due diverse concezioni del mondo, quella del ceto egemone e quella del ceto subalterno, si sviluppasse un antagonismo dinamico, con zone di osmosi e di frizione, nelle quali i modelli folklorici assumono significati

¹ Il saggio è stato progettato dalle due autrici. Tuttavia, la responsabilità delle diverse parti del lavoro è specificata come segue: Marta Villa paragrafi 2, 3, 4 e 5; Lia Giancristofaro, paragrafi 1, 6 e 7.

diversi rispetto a quelli che hanno nei contesti culturali che li hanno prodotti. Il folklore cessava di essere visto come un mero prodotto del mondo subalterno per diventare, dunque, un fenomeno politico², gravido di significati complessi e mutevoli nella dialettica sociale³.

Lo studio del folklore, a livello accademico, veniva ancora chiamato *Storia delle tradizioni popolari* (l'attuale dicitura della "demo-etno-antropologia" e il relativo acronimo DEA risalgono agli anni Novanta), ma sollecitava nuove ricerche empiriche. La vita collettiva diventava sempre più complessa ed eterodiretta, e la tecnologia spingeva a superare la necessità di «scendere a patti con la materia e con lo spazio»⁴ come avevano fatto le culture precedenti. La cultura di massa, peraltro, non esitava a sfruttare le nostalgie e gli scompensi espressi dal nuovo ceto medio, dirigendo verso questo tipo inedito di consumatore le nuove campagne commerciali dei *biscotti genuini della nonna*, del *minestrone dell'orto* e di tutti gli altri prodotti industriali falsamente veicolanti una domesticità rurale⁵.

La fertile stagione della documentazione demo-etno-antropologica in quegli anni indicava una strada idonea a dare un senso collettivo e profondo al patrimonio di saperi rurali che, attraverso l'osservazione e il censimento, veniva riconosciuto e valorizzato, ovvero la possibile realizzazione di piccole economie sostenibili e a misura di persona. Anche tra gli antropologi si sviluppano, così, forme di ruralismo: un'ideologia che vede le pratiche agricole tradizionali e sostenibili come base ideale dell'economia e dei rapporti tra le persone. Queste idee, in seguito, trovarono spazio in seno alle elaborazioni educative dell'UNESCO che, grazie al confronto interdisciplinare tra gli studiosi, costruirono il concetto di Patrimonio Culturale Intangibile. Il patrimonio intangibile non corrisponde ai beni demo-etno-antropologici, perché li oltrepassa in una visione ampia sostenibile delle culture locali, nel rispetto dei diritti umani e della sostenibilità ambientale. Il patrimonio intangibile è quel sapere orale che non coincide con ciò che è fedele al passato, bensì configura qualcosa che può essere riconosciuto solo adottando la nozione di educazione viva quale chiave di identificazione dei modi locali di produrre, consumare e socializzare.

Dopo la stagione d'oro degli anni Sessanta e Settanta, materializzatasi nella museografia demo-etno-antropologica e nella realizzazione di centinaia di piccoli musei delle tradizioni contadine, le grandi campagne etnografiche si sono bruscamente interrotte e sono state seguite solo dagli esperimenti di documentazione di antropologia visuale e dalle campagne archivistiche di quella nuova categoria patrimoniale che è il bene culturale demo-etno-antropologico. Le campagne archivistiche hanno realizzato atlanti demologici regionali o transfrontalieri che

² Gramsci 1966, pp. 215-221.

³ Cirese 1973, 1976; Dei 2011, pp. 501-518.

⁴ Leroi-Gourhan 1977, p. 298.

⁵ Lombardi Satriani 1973.

hanno impatti più o meno fruttuosi presso la popolazione locale. Le tradizioni documentate e inventariate necessitano di un'adeguata storicizzazione e una ridiscussione pubblica per sviluppare una consapevolezza intorno ai temi del cambiamento culturale. Del resto, la dimensione implicita ed intima della tradizione viene nascosta, ai suoi stessi portatori, dalla sua natura di cornice culturale⁶. Al contrario, uno sguardo esterno ed attento può cogliere e rappresentare efficacemente gli aspetti anonimi, spontanei e sostenibili che quotidianamente trasmettono e rinnovano la creatività locale.

Ogni volta che gli antropologi culturali fanno etnografia, inevitabilmente assumono il compito di ripensare i problemi di base, dunque, interrogano le loro principali categorie analitiche. Per restituire l'osservazione partecipante di cui diamo conto nel seguente saggio, ad esempio, possiamo separare il termine di "cultura alimentare" da quello di "tradizione rurale", e distinguere il concetto di "ruralismo" da quello di "sostenibilità", o anche da quello di "patrimonio culturale". L'uso che faremo del vocabolario demo-etno-antropologico delimiterà il nostro saggio e indicherà la strada a nuovi programmi di ricerca. Del resto, le ipotesi problematiche e le generalizzazioni si nascondono dentro le parole e dentro l'uso che facciamo di esse, ed è compito degli studiosi procedere attraverso un processo di verità provvisoria e negoziata.

Nel presente saggio, oltre a fornire i risultati etnografici dell'osservazione partecipante che abbiamo svolto tra Alpi e Appennino Centrale, riflettiamo indirettamente anche su alcuni termini caratterizzanti le scienze demo-etno-antropologiche italiane, e cerchiamo di riformularli per adattarli alle mutate circostanze e all'aumentata conoscenza che nel frattempo è sopravvenuta. Né il concetto di "ruralismo", né quello di "tradizione contadina" riescono a catturare gli importanti sviluppi del tempo presente: è dunque necessario trovare una nuova serie di "parole chiave" che possono trasformare le ipotesi in problemi e concetti. Per una serie di ragioni potrebbe dunque essere il momento di allontanarsi dalle categorie "tradizionali" delle scienze demo-etno-antropologiche italiane, e assumere una valutazione più radicale di come il mondo è sempre più interconnesso e rivolto verso il futuro. Ma ci sono limiti reali nella nostra possibilità di "scuotere" la nostra disciplina: infatti, la rivalutazione e il vaglio dei termini e dei concetti raramente mettono in discussione le strutture tassonomiche che sono alla base del nostro stesso vocabolario. Dunque, nel presente saggio possiamo mettere in discussione il contenuto di alcuni termini, ma non i modelli concettuali sottostanti che mettono in relazione questi termini tra loro. Per usare una semplice metafora, apriamo le scatole concettuali e guardiamo cosa c'è dentro in modo da decidere se la parola è adeguata a descrivere il fenomeno culturale, senza mai guardare le relazioni tra le scatole stesse, insomma tra i concetti. Come vedremo nelle conclusioni, ci sono ottime ragioni per

⁶ Bausinger 2005; Clemente 2013, p. 202.

pensare che i cambiamenti radicali che vediamo nel mondo contemporaneo siano cambiamenti delle stanze, cioè delle relazioni, non dei concetti. Ciò che stiamo osservando è un cambiamento del nostro universo analitico.

Oggi, come si desume dalle interviste riportate nelle pagine seguenti, le decisioni quotidiane delle famiglie rurali sono influenzate dalla TV satellitare e dalle politiche di welfare, dalle affiliazioni con i movimenti, con altre famiglie e altre comunità della cosiddetta “società civile”. Per seguire questi fenomeni culturali, abbiamo messo in campo strategie etnografiche fluide e multisituate, come pure l’uso della *netnography*, cioè la partecipazione osservante alla vita delle comunità virtuali, che comunicano attraverso i *social network* e attraverso essi orientano i valori di individui, gruppi e comunità⁷. I fatti di cui trattiamo sono connessi all’agricoltura e all’alimentazione, ma anche ai settori del tempo libero e della vita all’aria aperta, e infine alla produzione dell’identità, perché il cibo, oltre ad essere un elemento di sostentamento, è un mezzo attraverso il quale l’individuo esprime se stesso e allo stesso tempo si differenzia dagli altri, ovvero da coloro i quali non hanno le stesse abitudini alimentari⁸. Accanto alle strategie della distinzione, l’indagine evidenzia forme più o meno ostentate di “tradizionalismo”, riconducibili alle scelte di appartenenza ad una tradizione agricola e di una cucina specifica, espressione di un complesso di regole fondato sulla preparazione e sulla combinazione degli alimenti, e anche sul loro consumo⁹.

2. Le campagne nutrono ancora la città?

Dopo l’avvento della Rivoluzione Verde¹⁰ la maggioranza della popolazione si è progressivamente allontanata dalle zone rurali¹¹ andando a vivere in contesti urbani, il più delle volte periferici, spesso rivelatisi degradati e conseguentemente insalubri. Le città sono state soffocate da una presenza maggiore di esseri umani e il loro spazio, soprattutto quello peri-urbano, si è trasformato in una area sempre più cementificata: purtroppo le speculazioni edilizie non hanno realizzato degli ambienti a misura d’uomo, ma dei luoghi dove la dimensione dell’abitare è stata connotata da enormi condomini costruiti con criteri più rivolti al guadagno esponenziale che alla dignità di vita, caratterizzati dalla scarsità di aree verdi e di ricreazione e dalla mancanza di servizi per il tempo libero¹².

⁷ Kozinets 2015.

⁸ Bourdieu 1994.

⁹ Fischler 1990.

¹⁰ Cianferoni 2002.

¹¹ Vitali, 1990; Dematteis 1999.

¹² Si vedano ad esempio le indagini etnografiche di Fava 2008 sul quartiere Zen di Palermo.

La ricerca di profitto e di alto rendimento è stata perseguita anche dal primo settore, quello agricolo, che soprattutto in Italia ha visto un'accelerazione significativa e una perdita altrettanto veloce di tutto il sapere tradizionalmente legato a questo ambito di conoscenza e pratica¹³. Le innovazioni chimiche e tecnologiche nel mondo contadino e la scelta di intensificare le monoculture, soprattutto in aree pianeggianti e di fondovalle hanno prodotto notevole inquinamento e la lenta e progressiva perdita di biodiversità, caratteristica che ancora oggi è presente in gran parte delle aree coltivate della nostra nazione¹⁴.

A causa di questo cambiamento, all'inizio molto repentino e poi stabilizzatosi su tempi più moderati, sono sorti, particolarmente negli ultimi decenni, movimenti spontanei dal basso che hanno criticato questo modello di sviluppo e nel contempo hanno proposto soluzioni alternative, sia nel campo della gestione del suolo e della produzione agricola, sia dell'allevamento, ma anche e soprattutto nella ridefinizione dei consumi e nelle attenzioni ai danni procurati all'ambiente dalle nostre scelte quotidiane¹⁵. I movimenti italiani si sono spesso ispirati a linee guida internazionali e sono entrati in relazione con altri gruppi operativi in aree del mondo colpite dalle criticità ambientali e sociali create dall'agrobusiness. Cittadini, singolarmente o riuniti in comitati agenti localmente, hanno criticato e stanno criticando il modello agronomico capitalistico¹⁶ introducendo modelli virtuosi ed innovativi sia per la produzione sia per il consumo¹⁷.

Questa visione è stata ascoltata anche da alcune amministrazioni pubbliche italiane che hanno, ma solo negli ultimi anni, proposto introduzioni legislative a favore della agricoltura biologica, alla pianificazione sostenibile ed hanno attribuito funzioni sociali e produttive ai territori agricoli di prossimità, per i quali sono state tentate riconversioni, valorizzazione di abitudini alimentari sostenibili, incontri tra agricoltori e cittadini.

Il passato, infatti, ci racconta una storia diversa: se si ripercorrono le fonti medievali e moderne, come fossero informatori, è possibile scoprire un mondo diverso. Non era ideologicamente concepibile, prima ancora che fattibile, una agricoltura intensiva di stampo monoculturale: le città seppure di dimensioni ridotte, avevano attorno a sé spazi agricoli e verdi difesi addirittura con le armi. L'agricoltura precedente l'età contemporanea aveva caratteristiche interessanti: era gestita secondo una programmazione territoriale, c'era una agricoltura urbana svolta all'interno delle mura dell'insediamento e una periurbana, si faceva uso della tecnica della permacoltura, si mantenevano ove possibile associazioni colturali utili, si coltivava nei boschi e soprattutto si coltivavano i boschi, questa risorsa semi-spontanea veniva

¹³ Poggio 2015.

¹⁴ Folwer, Mooney 1993; Canini 2010.

¹⁵ Diani, Della Porta 2004.

¹⁶ Armiero 2014; Alliegro 2017.

¹⁷ Goodman 2012; Grasseni 2013.

impiegata come pascolo per animali da allevamento (bovini, caprini, ovini, suini) ed era amministrata collettivamente¹⁸ valorizzando le produzioni spontanee che la foresta aveva al proprio interno (legna, funghi, erbe, frutti di bosco...).

Con l'avvento di una agricoltura definita più razionale¹⁹ e per questo più simile al processo di produzione industriale, questo tessuto che in Europa e in Italia ha resistito per secoli è stato disgregato e con questo si è persa anche la valorizzazione sociale e culturale della stessa. Attualmente nelle scienze dure e nelle scienze umane si è acceso un interesse per la individuazione ed analisi di questi fenomeni: in particolare anche in ambito sociologico ed antropologico²⁰ vi sono studi innovativi riguardo la relazione tra la socialità e le pratiche agricole economicamente ed ecologicamente efficaci.

I territori marginali come le campagne o le montagne sono stati indagati per documentare pratiche di gestione agricola e produzioni tradizionali per comprendere se la biodiversità venisse accresciuta o meno²¹ con un cambio di paradigma, se la relazione attorno a nuove modalità di approccio al territorio e al consumo avessero modificato il tessuto sociale e se fosse sorto un nuovo dialogo tra mondo rurale di prossimità e mondo urbano. Cosa sta accadendo attualmente? C'è un rinnovato interesse a praticare agricoltura marginale e raccolta spontanea, oppure assistiamo ad una resistenza culturale che non permette il riemergere di questo sapere tradizionale? I due casi studio a confronto vogliono fornire una testimonianza ragionata dell'ambivalente interpretazione che viene data a queste pratiche.

3. Lo “spontaneo” alpino: una agricoltura marginale bio-sostenibile

Se diamo per assodato che l'agricoltura si sia sviluppata nel periodo preistorico definito Neolitico e che sia un'evoluzione di una modalità di gestione delle risorse selettiva che già i cacciatori raccoglitori mettevano in atto durante i loro spostamenti e i loro ciclici passaggi, possiamo sostenere che l'uomo abbia selezionato alcune varietà di piante commestibili rendendole lentamente da selvatiche a domestiche²². Il mondo vegetale spontaneo è quindi il predecessore naturale di quello coltivato: oggi, infatti, si assiste ad un nuovo interesse per specie che vivono una particolare semi-domesticazione. Alcune erbe tipiche di campi incolti o boschi vengono seminate e accudite e poi impiegate per scopi alimentari o medicinali: sono molte le nuove tendenze culinarie che inseriscono questo tipo di ingredienti ad impreziosire le

¹⁸ Nervi 2003.

¹⁹ Bevilacqua 1992.

²⁰ Forno, Weiner 2020.

²¹ Bigaran Villa 2019.

²² Silverton, 2018.

ricette²³, sono stati aperti siti web e sono state editate diverse pubblicazioni che trattano il *foraging*²⁴, pratica sostenuta dalla fitoalimurgia²⁵. Le diverse essenze spontanee che oggi sembrano essere appannaggio solo della cucina stellata, erano invece almeno fino agli anni Settanta presenti sulle tavole del mondo contadino²⁶, come raccontano le seguenti testimonianze.

«Da bambino io e mie amici andavamo nei d'intorni, nei prati e sapevamo quali erbe scegliere per farci uno spuntino... alla sera quando stavamo seduti in piazza alla fontana avevamo tutti in bocca un gambo di romice... Sai cos'è? adesso se lo chiedo a mio nipote mi guarda strano»²⁷.

Non è un caso che Il riferisca questa abitudine tra i ragazzi del paese: la romice, diffusissima nei prati concimati delle Alpi, dalle grandi foglie e quasi infestante, è guardata oggi con sospetto, ma nel passato era una specie di sostituto della frutta, scarsissima nell'alimentazione rurale delle zone di alta quota.

«La frutta (ride), non la vedevamo per tutto l'inverno... Arrivava a giugno ed era... come dire (sorride), quasi esotica... come adesso per noi mangiare ananas... era portata dai pastori durante la transumanza, salivano dall'altra valle, passavano il giogo e arrivavano nelle nostre praterie... noi bambini li aspettavamo, gli andavamo incontro e loro ci regalavano qualche albicocca, pesca o le ciliegie... i grandi aspettavano le notizie. D'inverno eravamo completamente isolati da tutto e da tutti»²⁸.

Anche in questo ricordo la frutta era considerata un bene di lusso, non presente nella vallata e sostituito da altro. Spiega I3:

«La romice... mia nonna mi aveva insegnato fin da piccolissima a riconoscerla, quando con lei andavamo dalle bestie al pascolo, ecco il rabarbaro del monaco, mi diceva, ecco prendilo e succhia... Sentirai che buono, aspro e dolce... e così si finiva

²³ Bissegger, 2011; Klugmann, 2018.

²⁴ Mosca, 2019.

²⁵ L'etimo di *fitoalimurgia* deriva dalla contrazione delle parole latine *alimenta urgentia*, ossia nutrimento in caso di necessità, a cui è stato aggiunto il prefisso fito. Il termine venne coniato a metà del XVIII secolo dal medico fiorentino Giovanni Targiotti-Tozzetti. Egli infatti scrisse un volume sottotitolato "alimurgia" riguardo tutte le specie vegetali spontanee usate dalla popolazione fiorentina per sfamarsi durante le carestie, le pestilenze, le guerre o altre calamità naturali che sospendevano la cura dei campi.

²⁶ Flammer, Müller, 2012.

²⁷ I1, uomo, 82 anni, Val di Sole-TN (luglio 2016).

²⁸ I2, donna, 87 anni, ora Oetzal-Austria, ma originaria di Schnaltal-BZ (giugno 2015).

il pasto con questa buona erba in bocca, io e le mie amiche andavamo in un prato là dietro e ogni sera ne prendevamo un gambo»²⁹.

La pratica di usare una pianta spontanea di poco valore era diffusa in quasi tutti i territori montani; la quasi totalità degli intervistati³⁰ conosceva questa essenza, la utilizzava, aveva avuto le prime nozioni per riconoscerla e addomesticarla per il consumo dalla nonna o dalla mamma, un sapere quindi femminile che aveva l'obbligo di essere tramandato di generazione in generazione. Non erano solo i bambini a cercare questo diversivo, le madri e le nonne infatti raccoglievano le foglie di romice e producevano alimenti ora totalmente scomparsi.

«Ricordo la nonna, bravissima a far da mangiare. Lei con niente ti preparava dei piatti straordinari... andava nel prato, dopo le stalle e raccoglieva delle grandi foglie, poi ho scoperto più grande cosa fossero, ma a quell'età sembravano uguali... e le portava a casa, in un certo periodo dell'anno, mica sempre, e faceva come con i crauti, le metteva nella tinozza di legno, le salava, poi un po' di menta che avevamo nell'orto e inacidivano. Per tutto l'inverno erano una verdura che accompagnava i canederli... Era molto buona, adesso non la fa più nessuno, ma qui in valle tutti se la producevano, la romice era ovunque»³¹.

In particolare, il mondo alpino cercava continuamente fonti alternative di nutrimento soprattutto vegetale e si rivolgeva al mondo spontaneo o semi-selvatico per integrare la dieta con vitamine essenziali per mantenere la salute. Questa agricoltura borderline era una pratica quotidiana e molto spesso erano proprio i bambini assieme alle donne ad occuparsi dell'approvvigionamento.

«Andare per prati o nel bosco a prendere quello che nasceva così, spontaneo, era compito di noi ragazzini, mia nonna ci aveva mostrato cosa dovevamo cercare e dopo le prime volte che andavamo con lei, era compito nostro gironzolare e prendere quello che serviva... una volta ci diceva fuori andate a prendere la romice, un'altra ci cacciava a cercare il buon *enrico*, l'ortica era un classico, ma non solo quella che punge, io lascio sempre il compito a mio fratello (ride), ma anche quell'altra, quella falsa... E poi anche le gemme di alcune piante come il tiglio o il luppulo selvatico... era bello, si stava all'aperto, si andava su è giù e intanto di aiutava come si poteva... non si perdeva tempo»³².

²⁹ I3, donna, 79 anni, Ultental - BZ (luglio 2015).

³⁰ Sono state raccolte dal 2015 al 2019 37 testimonianze nelle vallate della Regione Trentino Alto Adige/Südtirol.

³¹ I4, donna, 61 anni, Val di Non - TN (ottobre 2016).

³² I5, uomo, 68 anni, Bersntol - TN (agosto 2017).

Negli orti soprattutto delle frazioni o dei piccoli villaggi montani erano presenti specie che derivavano dal mondo selvatico: si mantenevano infatti ad uno stato semi-brado l'artiglio del diavolo, l'amaranto o le campanule, c'era sempre un biancospino nei dintorni, o un crespino. Il pascolo in primavera regalava le primule che essiccate venivano usate per particolari infusi medicamentosi.

«Mi ricordo che non c'era il caffè... neanche un chicco in casa mia... era troppo caro e anche il cioccolato, mai visto da bambina... C'era però una bevanda che prendevamo anche noi piccoli, si faceva con i frutti tostati del faggio e delle querce... ce n'erano diverse nei pressi del paese, ma di più i faggi, i boschi erano pieni... La mamma li tostava, c'era una padella speciale, veniva usata solo per quello... poi si macinavano... anche noi avevamo il nostro caffè!»³³.

Gli informatori riferiscono di molte pratiche che da bambini erano soliti imparare e che servivano a implementare la dispensa casalinga: la maggior parte dei ricordi sono legati a erbe o piante selvatiche che venivano in qualche modo coltivate, ossia c'era una modalità specifica anche per la raccolta: le piante non venivano sciupate, venivano lasciate nei prati o nei pascoli, si attendeva il momento giusto quando l'essenza era pronta, se ne lasciava una parte per la riproduzione dell'anno successivo, non si sradicava mai e se accadeva la si piantava subito nella terra per non farla morire. Anche gli alberi spontanei venivano curati e venivano monitorati, inoltre c'era una sorta di tacito accordo fra i compaesani per la gestione delle risorse: nessun testimone rammenta, anche alla domanda specifica, di particolari litigi legati all'approvvigionamento. Dai racconti emerge una ricostruzione del paesaggio interessante: l'amministrazione delle aree coltivate e delle adiacenti aree incolte o di uso promiscuo e comune favoriva la proliferazione di specie diverse, senza che nessuna prevalesse sull'altra, veniva attraverso la modalità agricola tradizionale favorito il proliferare di biodiversità e si tendeva a mantenere una sostenibilità e una relazione virtuosa tra il mondo agricolo e quello invece naturale o spontaneo.

4. Mode da turisti e raccolta spontanea in Provincia di Trento

Vi sono mode pericolose e quella del *foraging* in alcuni casi è risultata letale: se non si conosce con certezza l'ingrediente selvatico, si rischia di venire sopraffatti dalla sua tossicità. Il mondo delle erbe spontanee non è di facile gestione se non si acquisisce un'esperienza tale da poter essere in grado di riconoscere con certezza queste essenze.

³³ I6, donna, 65 anni, Giudicarie - TN (settembre 2015).

Le nuove tendenze bio-naturalistiche sono quindi difficili da praticare: dopo alcuni decenni di abbandono di un sapere tradizionale tramandato tra le generazioni, è sopraggiunta una “smemoratezza” a causa sia dell’allontanamento dal luogo di origine naturale di queste specie vegetali, ossia l’ambiente rurale che attorniava le dimore, sia per il conseguente mutamento di abitudini alimentari. Aveva attirato la mia attenzione, mentre procedevo con questa ricerca etnografica, una notizia che era passata sulla cronaca locale e velocemente era stata archiviata. Nel settembre 2017, una coppia di coniugi veneziani in villeggiatura sull’altopiano di Folgaria (TN) decise di raccogliere e cucinare quella che pensavano fosse la pianta dello zafferano ed invece si rivelò essere, tragicamente, il velenoso colchico d’autunno (in gergo popolare chiamato anche sapientemente *falso zafferano*), spuntato da poco nei prati. Non esperti, e ingannati dalla simile forma e colore di fiore e pistilli, i due protagonisti ne sono rimasti vittime: l’essenza si è mostrata immediatamente letale per il marito e ha fatto agonizzare per due settimane la moglie in terapia intensiva. Solo l’esame autoptico ha permesso di scoprire cosa avesse ucciso entrambe le persone (la colchicina) e ha permesso di ricostruire la vicenda. La moglie aveva raccolto nei prati il fiore e aveva cucinato un risotto pensando si trattasse della commestibile e rinomata spezia, coltivata negli altipiani abruzzesi.

Dopo aver notato questo episodio, ho cercato nei database dei quotidiani dell’area alpina altri episodi simili ed ho constatato che negli ultimi dieci anni si sono ripetute queste tristi storie che si sono date a sommare ai ben più noti avvelenamenti da funghi. Dalle interviste agli abitanti di alcuni paesi rurali del Trentino è emerso che è capitato a diversi di loro di fermare turisti che raccoglievano erbe sconosciute e di svelare loro la tossicità.

«Un pomeriggio, l’estate scorsa, c’era una turista nel prato, raccoglieva il veratro... Mi è sembrato subito insolito perché il fiore non è bello e solitamente non attira. Mi sono avvicinata chiedendo cosa stesse facendo. La signora si è voltata e mi ha detto... sto raccogliendo le genziane per la grappa! Ho avuto un sobbalzo, l’ho fermata subito, si sarebbe avvelenata!»³⁴.

Da pochi anni, infatti, anche le Aziende Sanitarie Locali e le Aziende di Promozione Turistica stanno diffondendo opuscoli nei quali illustrano le insidie che si nascondono nei prati e soprattutto mettono in evidenza che molte piante velenose sono “sospia” di altre piante commestibili. La mandragora viene frequentemente scambiata per spinacio selvatico (anche in questo caso c’è stato l’avvelenamento di un intero gruppo familiare), le bacche di belladonna sono prese per mirtilli, l’aconito viene confuso con il radicchio selvatico, la ginestra odorosa con gli asparagi. Diversi informatori mi hanno confermato che se non si conosce qualcosa è meglio starne alla

³⁴ I7, donna, 59 anni, Monte Baldo - TN (luglio 2018).

larga, ma che «i turisti, i cittadini, non capiscono, pensano che li dissuadiamo perché vogliamo tenerci le cose per noi... con una tizia ho pure litigato una volta»³⁵, ricorda un anziano della Val di Cembra. La maggior parte dei testimoni, infatti, non va quasi più a raccogliere le erbe spontanee, anche se da bambino lo aveva fatto; diverse donne, per essere sicure, coltivano queste erbe nel proprio orto, anche se originarie del posto e quindi esperte sia dei luoghi sia delle piante comunque non si fidano della propria memoria. Alcune invece ancora si recano nei pascoli e prendono quello che la natura offre.

«Tutte le estati faccio la scorta di alcune erbe, preparo delle tisane come mi aveva insegnato mia nonna, sono sicura di quello che raccolgo perché lo faccio ogni anno, le erbe crescono sempre nello stesso posto e io vado sempre negli stessi prati... Arnica, iperico, rafano, borragine, calendula, achillea, trifogli... Non posso coltivare un orto con queste e così le prendo nel grande orto di madre natura»³⁶.

L'esperienza botanica, come qualsiasi altra competenza, deve essere allenata e deve venire coltivata, come le stesse piante, ogni anno, rinnovando così la certezza di agire seguendo una «buona memoria»: i pascoli vengono definiti “orti di madre natura” e la raccolta annuale è un atto agricolo esso stesso.

«Mi sento in pace con me stessa quando vado per erbe, è una specie di liberazione dallo stress quotidiano... mi sento in armonia, i colori e i profumi del prato mi avvolgono, queste erbe e raccolgo solo per me, non le regalo»³⁷.

Un'altra donna racconta:

«Le prendo d'estate nei pascoli qui sopra sapendo già a chi donerò ciascuna tisana per Natale... A chi la tisana, ad altre il sale con le erbe, di solito la melissa, ad una mia carissima cugina preparo sempre la crema con l'arnica... ma faccio anche le conserve, con l'asparago selvatico ad esempio... sott'olio è buonissimo... quello è per Gianni, a mia sorella, che adesso abita in città e non ha tempo di venire qui in montagna a prendere le erbe come me, preparo sempre la marmellata di rosa canina»³⁸.

Alcune informatrici possiedono un orto, ma completano la loro esperienza agricola con la raccolta delle spontanee confidandomi che «puoi coltivare arnica quanto vuoi, ma quella del pascolo... è tutta un'altra cosa, anche l'iperico, ho provato

³⁵ I8, uomo, 81 anni, Val di Cembra - TN (ottobre 2015).

³⁶ I9, donna, 53 anni, Val Rendena-TN (ottobre 2018).

³⁷ I10, donna, 48 anni, Val di Gresta-TN (agosto 2015).

³⁸ I11, donna, 64 anni, Va di Non - TN (maggio 2018).

un anno a fare l'olio con quello che avevo messo nell'orto, neanche paragonabile con quello del monte»³⁹. A proposito della raccolta, c'è una festa particolarmente sentita da tutte le informatrici e che tutte mi hanno raccontato di conoscere e praticare fin da piccole: al crepuscolo tra il 23 e il 24 giugno (San Giovanni), ciascuna di loro esce da casa e raccoglie nei prati attorno al paese alcune specifiche erbe che vengono definite misticanza, ovvero essenze aromatiche, eduli o fiori medicamentosi. La misticanza viene portata a casa per preparare *l'Acqua di San Giovanni*. In una bacinella di vetro queste erbe vengono mescolate ad acqua di fonte, la pozione viene lasciata tutta la notte all'aperto; il mattino successivo all'alba ci si lava ritualmente il volto e le braccia, versando poi il rimanente nell'orto. Questi i commenti delle protagoniste di quest'usanza, tutte donne:

«L'acqua di San Giovanni è un rito che ho visto fare fin da bambina, un saluto all'estate. Lo faccio ogni anno»; «Mi sento parte di un universo femminile più grande, lo faccio con questa nuova consapevolezza, andare alla sera nei prati sapendo che siamo in tante a farlo è straordinario» «Vado da sola, è un rito, da piccola accompagnavo la mamma, medito mentre raccolgo, penso a tutto l'anno trascorso, progetto il nuovo» «Vado con la nonna ancora adesso, ci tiene moltissimo, la aiuto, sembra che mi confidi qualcosa di segreto, la mattina ci laviamo insieme e poi ci abbracciamo senza parlare»⁴⁰.

5. Il sapere tradizionale orticolo e la coltivazione femminile di erbe spontanee in Alto-Adige/Südtirol

Risulta difficile attualmente ammirare un orto ben coltivato, soprattutto si si passeggia nelle vie di una città di medie e grandi dimensioni. Per vedere rinnovato questo sapere antichissimo, è necessario spostarsi in spazi abitati dalle dimensioni più ridotte. I territori rurali montani, ad esempio, sono luoghi dove ancora oggi questa modalità di addomesticamento della natura è una esperienza femminile tramandata di madre in figlia. D: «Chi ti ha insegnato?» (Ride) R: «mia nonna e mia mamma: gli uomini di casa andavano al monte, governavano le bestie, noi donne ci davamo da fare nell'orto»⁴¹.

All'interno di questo microscopico spazio agricolo, ogni cosa trova il proprio posto e in piena fioritura compone un armonico paesaggio colorato ed odoroso: per saper organizzare e poi trarre frutto è necessaria una *expertise* costruita dalla pratica diretta. «Non ci sono libri che tengano, quelli li lasciamo alle cittadine (ride)... qui la

³⁹ I12, donna, 73 anni, Altopiano di Lavarone - TN (ottobre 2019).

⁴⁰ Testimonianze raccolte tra il 24 e il 30 giugno 2020 da donne di diverse età e provenienti da diversi paesi del Trentino.

⁴¹ I13, donna, 67 anni, Siseralm - BZ (agosto 2016).

memoria di quello che devi fare è nelle braccia e nelle mani»⁴². Nell'orto, si combinano sia essenze domestiche da tempo, ma anche specie semi-selvatiche o spontanee che vengono governate al fine di essere raccolte con più facilità. I semi vengono solitamente rubati al luogo naturale per poi venire continuamente riprodotti anno dopo anno, alcuni di essi hanno transitato da una mano all'altra per quattro generazioni.

«I semi delle mie calendule e delle arniche... sono vecchi di quasi 100 anni! Già la mia nonna li aveva avuti dalla bisnonna, non c'era ancora l'Italia (sorride)». D: «Significa che il tuo orto ha più di 100 anni?» «Certamente anche di più, sempre nello stesso posto, qui accanto al maso, vedi, forse anche lo steccato ha più di un secolo (strizza l'occhio)»⁴³.

Alcune piante spontanee vengono coltivate per un uso culinario, altre divengono dei medicinali, alcune servono come insetticidi naturali, altre per il bucato: ogni essenza possiede anche più di un valore ed è presente perché è necessaria nella vita quotidiana della famiglia.

Nella regione Trentino Alto Adige/Südtirol, esiste un confine culturale ed identitario che si manifesta anche attraverso gli orti: come parte del paesaggio, anch'essi divengono nella pratica dei proprietari un modo per manifestare la propria appartenenza. In Trentino a causa anche della diversa evoluzione storico-politica gli orti sono più contenuti, meno assortiti, non occupano grandi spazi e contengono lo stretto necessario⁴⁴, in Alto Adige invece sono parte della *Heimat*.

«Il mio orto, sono io, io sono sudtirolese, sono fiera di esserlo e anche il mio orto ogni giorno dice, ecco sei in Südtirol, benvenuto, ma qui devi rispettare le nostre regole, anche il mio orto parla tedesco» «L'orto è come la mia casa, è un recinto della mia *Heimat* che è il Südtirol, io mostro a chi passa cosa c'è nel mio cuore». «Beh (ride) i vicini trentini non hanno dei gran orti, dai... (ride) una mia amica di giù insiste sempre a mandarmi le foto... ma non c'è paragone e ci rimane male quando viene e vede il mio»⁴⁵.

L'orto in questa zona era molto importante per la sussistenza stessa del maso e questa eredità è perdurata divenendo motivo di orgoglio: le donne della casa, nonne, madri e figlie, trovano del tempo per amministrarlo e gestiscono questa risorsa con pazienza e cura.

⁴² I14, donna, 59 anni, Schnalstal - BZ (settembre 2017).

⁴³ I15, donna, 72 anni, Ultental - BZ (agosto 2015).

⁴⁴ Canestrini 2019.

⁴⁵ I16, I17, I18, donne, 64-78-66 anni, Passertal, Tramin, Altrei-BZ (settembre 2017).

«L'orto viene gestito da noi ragazze, è come un figlio, guai se si ammalano le piante, ci penso anche la notte... cerco, chiedo alle vicine, mi faccio suggerire i rimedi... ci sto male davvero» «La mamma cura l'orto, ci tiene tantissimo, e noi la lasciamo fare, ma ogni giorno andiamo per un po' ad aiutarla, io e mia sorella, perché lei vuole insegnarci come fare»⁴⁶.

In Provincia di Bolzano l'interesse per questo tipo di microagricoltura è così diffuso che è sorta una associazione specifica, la *Sortengarten Südtirol*, che favorisce lo scambio di essenze, mette in relazione le donne che coltivano gli orti, preserva e custodisce specie rare o antiche autoctone che sono presenti ancora in alcuni paesi. Vi sono poi dei corsi scolastici, i *Land-und Hauswirtschaftliche Fachschulen*, che diffondono questo sapere tradizionale attraverso seminari, attività, momenti di dibattito legati alla cura e rivolti in particolare alle ragazze che ogni anno riempiono i corsi e le liste d'attesa.

6. La raccolta di erbe spontanee in Abruzzo tra polarizzazioni: è giusto o sbagliato?

In Abruzzo, gli orti caratterizzano il paesaggio collinare e delle pianure fino alle periferie urbane, diventando parte del paesaggio e pratica dei proprietari per manifestare la propria appartenenza locale. Ho condotto questa lunga osservazione concentrandomi su una particolare caratteristica "etnicizzante" degli autoctoni, ovvero la capacità di fare tutto in casa. Il fenomeno culturale dell'autoproduzione mi è sembrato abbastanza circoscritto nelle aree densamente popolate: in poche parole, nei quartieri residenziali e del centro urbano l'autoproduzione era vista, e lo è tuttora, come una diminuzione della dignità della famiglia, mentre nelle contrade, nei paesi e nelle zone meno popolate è un vanto e viene anche ostentata. Per mettere a nudo questo sistema di valori, ho realizzato una ricerca qualitativa ancora in corso.

La famiglia è una piccola comunità dinamica di sistemi di cura del corpo, innanzitutto perché lo tutela in senso tecnico con la pulizia, l'abbigliamento, il trattamento delle malattie; poi perché gestisce il ritmo del riposo e le abitudini di vita; e infine perché controlla il sistema alimentare, che frequentemente dipende da una sola persona: la madre. Per comprendere meglio la vita regionale contemporanea, ho svolto una ricerca sul terreno che ha al suo centro non la donna in sé, né l'alimentazione in senso stretto, bensì il rapporto che si instaura con lo stile di vita detto *dieta mediterranea*, considerato dalla medicina ufficiale come un protocollo ufficiale della salute e della longevità. Si tratta dello "stile di vita" (dal greco *δίαιτα*) che gli italiani del Sud e i mediterranei in genere conducevano subito dopo l'ultima

⁴⁶ I19, I20, 54-26 anni, Stilsfertal-BZ (maggio 2015).

guerra mondiale, intorno alla metà del Novecento. All'epoca, i nutrizionisti americani e settentrionali, visitando il Sud "povero", rilevarono la bassa incidenza di alcune malattie rispetto ai paesi ricchi, ipotizzando che questa differenza dipendesse dalle diverse abitudini che, in quel contesto culturale, erano basate sull'attività fisica quotidiana e sul consumo di ortaggi, legumi e frutta⁴⁷.

Sessant'anni fa, nelle periferie italiane le donne erano "campionesse" di questa economia di sussistenza: esse dedicavano molte energie al trattamento casalingo di alimenti semplici e locali, rendendo appetibili anche i cibi che oggi non sarebbero considerati commestibili, come ad esempio le verdure selvatiche. L'educazione era focalizzata sull'abilità domestica di coltivare, individuare e trattare il cibo; questo spirito di sopravvivenza veniva assorbito fin dalla più tenera età. I ragazzini socializzavano e percorrevano il territorio, arrampicandosi sugli alberi da frutto al fine di integrare i pasti. Quello che al momento era in esubero veniva immagazzinato in vista delle necessità future, secondo la filosofia pragmatica della "formica" che programma le condizioni della sua sopravvivenza: i legumi, la frutta, i cereali, le olive, il pomodoro e gli altri vegetali, anche selvatici, venivano "curati" in vario modo al fine di elargire durante il corso dell'anno le loro qualità nutrizionali e antiossidanti parallelamente ai formaggi stagionati e agli insaccati, i quali costituivano una piccola disponibilità di proteine animali.

Negli anni '60, l'apparato produttivo italiano entrò in piena efficienza, dando luogo al fenomeno noto come il "miracolo economico". L'incremento del reddito pro-capite coincise con l'irruzione di nuovi elementi culturali e ideologici, che pervasero il tessuto sociale trovando la loro più vigorosa espressione nelle scelte e negli atteggiamenti di "nuova consapevolezza" dell'universo giovanile, repentinamente rivolti verso l'individualismo. Il consumismo, attestato dalla larghissima diffusione di elettrodomestici di ogni genere e dall'enorme aumento della produzione di rifiuti urbani, espresse la tendenza a uniformarsi a un modello di vita tipico del capitalismo occidentale, e in particolare americano. Nel corso di qualche decennio, il cambiamento culturale obliterò ogni "alimentazione frugale e autoprodotta", in favore della distribuzione industriale degli alimenti.

Per osservare le resistenze e le nuove espressioni della *dieta mediterranea* ho messo in scena un "evento di provocazione" strumentale ad un'analisi culturale a campione sotto forma di *focus group*. Il campione era un gruppo abbastanza omogeneo, ovvero le mamme che alle ore 8.00 e alle ore 13.00 abitualmente scortano i loro figli nel tragitto verso/da una piccola scuola elementare di Vasto (CH). Il gruppo è formato da 20 donne con istruzione media o superiore, quasi tutte disoccupate, dunque casalinghe, di età compresa tra i 28 e i 38 anni; di queste, al momento dell'indagine 12 erano sposate, 5 erano single, 3 convivevano. Quattro di esse sono oriunde di altre città (Caserta, Foggia, Catania, Torino), una proviene da un

⁴⁷ Keys 1980, Piroddi 1993.

piccolo paese della Romania; per la restante parte, si tratta di persone nate e cresciute in zona. Nessuna di esse possiede una laurea e molte subiscono il passaggio di appartenenza dal cetto medio al cetto basso per via della diminuzione delle finanze familiari (perdita del posto di lavoro). Sono casalinghe o sotto-occupate e, nelle conversazioni intrattenute, lamentano la difficoltà di consentire un'adeguata attività fisica ai figli (mediante piscina, palestra) e un'adeguata alimentazione, stante il costo della frutta e della verdura, e l'affermazione di gusti del tutto avversi ai cibi semplici. Nei paraggi delle abitazioni delle intervistate, si estende un'ampia periferia con zone incolte, terreni edificabili, cantieri fermi, con una diffusa mancanza di recinzioni che consentirebbe il prelievo della copiosa verdura campestre che dall'autunno alla primavera cresce in dette aree. Il fatto che tali campi incolti siano serviti da stradine poco trafficate renderebbe detta verdura accettabile dal punto di vista igienico e chimico, insomma essa rimane lontana da discariche e inquinamento da idrocarburi.

L'input fornito per la discussione è la raccolta della verdura campestre. Ho mostrato al gruppo alcune piante tra le più comuni, esaltandone le qualità nutrizionali e depurative: la bietola selvatica, la cicoria, il tarassaco, l'erba sulla, il dente di leone, la borraggine, la portulaca e infine la foglia commestibile comunissima delle nostre parti, detta in dialetto *cascigno* (tarassaco)⁴⁸. Queste verdure, dette *fujje di campagne*, costituivano la base di un piatto tradizionale sano ed economico, ovvero la pizza di granturco con sarde e verdure strascinate in padella (*pizz 'e fujje di campagne*): un piatto autarchico salutare e completo, con la presenza energetica del mais e dell'olio d'oliva, le proteine del pesce azzurro, e l'effetto epatoprotettivo di piante officinali come il tarassaco e la cicorbita. Inoltre, il processo di raccolta implica attività fisica all'aria aperta, attualmente raccomandata dalla medicina preventiva.

Le risposte hanno mostrato che questo discorso sulle verdure selvatiche, nonostante venga configurato implicitamente come discorso sulla *dieta mediterranea*, risulta inaccettabile nonostante la crisi economica abbia impoverito il reddito delle famiglie. Su 20 donne del campione, ben 14 escludono la commestibilità delle verdure selvatiche. Queste donne hanno dichiarato di provare "ribrezzo", "angoscia", "vergogna" e "sensazione di pericolo" di fronte a questa categoria di cibo, che nel corso di due generazioni ha perso il suo attributo fondamentale, ovvero la riconoscibilità come "buono da pensare". Una ha paragonato le verdure campestri ai funghi velenosi. Altre perplessità di queste donne sono il timore di essere viste in un atto di raccolta che un tempo veniva ideologicamente accostato alla povertà. Dunque, anche un cibo rustico come le *foglie di campagna* dipende dalla fornitura del fruttivendolo, per una obliterazione negativa della fabrilità autocratica che precedentemente contraddistingueva il potere domestico femminile.

⁴⁸ Il tarassaco, detto anche dente di leone o cicoria selvatica, ha proprietà epatoprotettive e diuretiche che spiegano il nome ulteriore con cui è conosciuto, "piscialetto" (Maffei 2014).

Tuttavia, 6 donne su 20 si sono dichiarate aperte in merito alla raccolta autonoma della *misticanza*, in quanto l'usanza alberga nella memoria familiare e le verdure campestri sono ancora riconosciute come "cibo buono da pensare". Di recente, l'intensità degli spostamenti, diventati anche *virtuali* grazie alle nuove tecnologie della comunicazione, coinvolge anche le periferie nella vita globale, e alcune di esse hanno dichiarato interesse per esempio per la portulaca, localmente detta *porcacchia*: un'erba selvatica estiva e gustosa, dalle straordinarie qualità antiossidanti, facile da coltivare nei giardini perché si riproduce con estrema facilità anche per talea⁴⁹. «Mia sorella ha studiato botanica all'università e ci ha fatto conoscere tante erbe spontanee dalle qualità terapeutiche e dal buon sapore. Nostra nonna ha commentato che abbiamo scoperto l'acqua calda ma sai com'è, detto da un'esperta ci fidiamo di più»⁵⁰.

7. Sfilacciamenti nella trasmissione intergenerazionale dei saperi

Presso le fasce d'età più avanzate, forme di agricoltura marginale sopravvivono in tutti i nuclei abitativi della regione, che devono molto agli ortolani e negli ambiti più diversi: dall'economia alla tutela del paesaggio, dall'artigianato all'etica comunitaria, dalla cultura della sostenibilità a quella del riciclo e del riuso. La tradizione alimentare è ricca di ortaggi, e il rifornimento quotidiano o periodico alla città veniva e tuttora in parte viene assicurato dagli stessi coltivatori che, dalle periferie, provvedevano a trasportare e smerciare personalmente la produzione con un lavoro prettamente manuale⁵¹. L'orto era eredità materiale e intangibile al tempo stesso, era la terra ma anche il sapere, era l'oggetto dei sogni e delle aspettative, il riquadro cosmico dove il soggetto creava un proprio ordine geometrico e cronologico in base al suo progetto produttivo. Il reddito dell'ortolano, apparentemente basso, era rinforzato dall'auto-provvigionamento alimentare e il suo contatto quotidiano con la terra era mitigato dalla quotidianità dello smercio, implicante l'affinamento delle capacità di conteggio, commercializzazione e relazione con la popolazione cittadina. Questo tipo di agricoltura non produceva isolamento, stimolando invece le dinamiche interculturali. L'ortolano era "più del semplice contadino": era il capo di un'azienda familiare, viveva in città o nella sua immediata periferia⁵². Ricostruendo le scelte fatte dagli ortolani negli ultimi cinquant'anni, scopriamo che hanno avuto successo come imprenditori nella ristorazione, nel commercio e nei settori più disparati.

⁴⁹ La portulaca è utilizzata sia come misticanza nell'insalata, sia cotta sia cruda; è ricca di sali minerali e vitamine ed è conosciuta nelle regioni italiane con una notevole varietà di nomi vernacolari.

⁵⁰ I21, donna, 43 anni, Vasto - CH (ottobre 2016).

⁵¹ Montanari 2004.

⁵² Papa 1999.

Il disamore per questo mondo frugale e operoso culminò negli anni Settanta, quando i giovani, nel miraggio della modernizzazione, rifiutarono di prendersi in carico le terre e ad assistere con pazienza le colture rimasero solo gli anziani, cancellando dalla memoria il passato ortolano che evidentemente percepivano come uno stigma. Nonostante le radici contadine appartengano chiaramente alla storia dell'Europa, il passato agricolo venne rimosso e la memoria ortolana restò silenziosa. A partire dagli anni Ottanta del Novecento, storici, antropologi, economisti e agrari diedero vita a studi e ricerche su questo mondo che, ormai privo di ricambio generazionale, si andava estinguendo, e la classe politica cominciò a porsi il problema, tuttora irrisolto, di come utilizzare ettari di terre abbandonate e incontrollate, a rischio di dissesto idrogeologico nonché spiacevoli da vedersi per l'aspetto incolto e disordinato.

In Abruzzo, ho dunque intervistato un campione di persone, quasi tutte donne e quasi tutte pensionate, che hanno dichiarato una competenza e una attività orticola, ovviamente come attività del tempo libero.

«Io vergognarmi dell'orto? Ma scherzi?! È il mio orgoglio, lo facevo quando ero bambina, coi miei nonni, da ragazza non lo potevo fare perché lavoravo alla Fiat a Torino, con mio marito, poi abbiamo ricominciato con la pensione, quando siamo tornati. Era il nostro divertimento, ci teneva in forma, ci dava soddisfazione. Abbiamo selezionato ogni anno i semi migliori delle zucche, dei cocomeri, dei meloni. Quando mio marito è morto, il nostro orto mi ha dato una ragione per tornare a vivere. Povera gioventù, che non vuol fare nulla e non trova gioia nelle cose sane della vita! I miei figli apprezzano i miei ortaggi, ma non mi aiutano. D'inverno mi piace anche andare nei campi per verdura selvatica, mi rilassa, ci vado con due amiche e facciamo delle buste di cicoria, *cascigna* (tarassaco), bieta selvatica. I giovani, oggi, le nostre pietanze della povertà, come l'insalata di portulaca (porcaccchia, in dialetto la chiamiamo *pricacchia*) oppure *pizz'e fujje di campagne*, le mangiano al ristorante stellato e le pagano 20, 30 euro a porzione... questo un po' mi fa ridere, un po' mi fa rabbia, perché non si rendono conto che il loro benessere può finire da un momento all'altro. Dovrebbero imparare a fare l'orto e ad andare per verdure»⁵³.

Molti ristoranti oggi hanno infatti riproposto, con impiattamenti sofisticati e definizioni macrobiotiche, forme più o meno ostentate di "tradizionalismo gastronomico" attraverso i piatti soprattutto i demo-etno-antropologi alla fine del Novecento avevano documentato nelle loro campagne etnografiche. Decine sono i libri di ricette tradizionali abruzzesi, frutto di ricerche presso gli anziani: uno dei primi esperimenti fu il volume del 1987 *Memoria, cibo, rito*, redatto da Eide

⁵³ I22, donna, 71 anni, Atessa - CH (ottobre 2016).

Spedicato Iengo, sociologia, con Alfonso M. di Nola ed Emiliano Giancristofaro e recante i racconti degli ospiti di una casa di riposo, con l'obbiettivo di evidenziare il mutamento di valore del cibo dopo il boom economico e l'industrializzazione. Accanto alle monografie etnografiche, esistono anche schede tecniche dei cibi di rito, che li inventariano come beni demo-etno-antropologici immateriali e sono depositate nell'archivio digitale attualmente incorporato nel Centro Regionale per i Beni Culturali (Sulmona).

8. Tra il domestico e il selvatico: risorse culturali dall'interpretazione ambivalente

La tradizionalità di questa pratica risiede nel legame col territorio e con la natura locale (le foglie commestibili cambiano di zona in zona) e nella comunicazione trans-generazionale necessaria per apprendere le tecniche. Procurarsi un cibo in autonomia è una scelta "rotonda" che appartiene a logiche narrative e a una dimensione dell'intangibile e della gratuità che, connaturata alla cornice culturale "implicita" della dieta mediterranea, si contrappone alla "quadratura" del razionalismo produttivo e monetario che sembra aver colonizzato l'immaginario delle persone. A causa di questa "quadratura egemone", vanno incontro ad una perdita di senso anche le politiche di *oggettivazione culturale*, alle quali appartengono sia il concetto di "tradizione", sia quello di "bene culturale" che ha elevato le pratiche della dieta mediterranea a discorso di interesse pubblico. Tuttavia, le pratiche si rivitalizzano anche quando tornano a materializzarsi nel livello pragmatico e mercantile della contemporanea competizione tra territori e anche quando si attualizzano a livello semi-industriale e distributivo.

«Sono laureato in lingue, ho fatto un corso sui Fiori di Bach e sono appassionato di macrobiotica, ci tengo molto alla mia linea; devo molto a mia nonna, che faceva la contadina e non sa neppure leggere, ma conosce tanti rimedi naturali, e anche le piante velenose, come l'oleandro e la cicuta, che somiglia al prezzemolo. Vent'anni fa, mi ha spiegato come raccogliere la misticanza nella notte di San Giovanni, ho seccato i mazzetti e li ho venduti come rimedio propiziatorio e curativo ai turisti. Alcuni anni fa, al ristorante ho assaggiato la portulaca e mia nonna mi ha spiegato che d'estate, in campagna, nelle zone umide ne trovo a volontà. Allora, visto che ero disoccupato, ho realizzato un piccolo orto "dei semplici" con tanto di serra, per coltivare erbe disintossicanti e rilassanti: lavanda, carciofo selvatico, rose selvatiche, tarassaco, portulaca, camomilla, malva, melissa e fiori eduli, che fornisco ai ristoranti della zona. La vendita va benissimo, con l'epidemia di COVID-19 le persone sono molto più attente alla salute. Ho creato pagine Facebook e un blog seguito in tutto il mondo. Mia madre, figlia di contadini, ha rinnegato queste tradizioni, ma io le trovo

intelligenti, salutari, potenti e anche magiche. Il loro rilancio scientifico mi appassiona ma da quando sono diventato *blogger* non ho più il tempo di occuparmi delle piante, dunque se ne occupa mia nonna»⁵⁴.

Nel corso delle generazioni, la raccolta delle erbe selvatiche si sta spostando dall'attività della sussistenza alimentare alla cura medica alternativa, fondata sul placebo. Se il fulcro di queste nuove attività sono i giovani, esse comunque coinvolgono le generazioni precedenti, nel loro stesso interesse. Tuttavia, delle attività della sussistenza si tramanda una visione piuttosto magica e "incantata", un'emozione patrimoniale che colpisce i singoli di fronte alla locale portulaca, ai fiori eduli o alla verdura campestre, che vengono presentati come panacea per il corpo e per lo spirito. Il web, con le sue relazioni virtuali di blog e social network, è diventato il modo principale per costruire uno spazio comune per agire i movimenti locali e, soprattutto, per agire le pratiche tradizionali, come mostra il boom di profili dedicati alla gastronomia e al magma generico delle espressioni dialettali e scientifiche riferite alle erbe selvatiche e terapeutiche. La nuova "intelligenza connettiva" pullula di fan del melograno e della lavanda, di appassionati della marmellata di mele selvatiche o *cotogne*, di estimatori del nocino e della salsa di pomodoro fatti in casa, di supporter dell'infuso di tarassaco e peperoncino ma, tra i protagonisti dell'economia abruzzese dei prossimi trent'anni, pochi sono in grado di produrre questi beni. Le tradizioni che prima identificavano uno spazio di rifondazione dei ritmi comunitari oggi rappresentano uno spazio di evasione e memoria, ristrutturandosi, quando è possibile, su pratiche di richiamo identitario e di consumo del territorio; perciò, le nuove generazioni hanno difficoltà a prenderle in carico e, anche nel caso in cui mostri compiacimento per queste pratiche, delega l'iniziativa alle generazioni più anziane, che erano e rimangono i *bricoleurs* di questa miniera verde.

Dal punto di vista delle scienze sociali, il *bricoleur* non è chi si limita a eseguire le istruzioni di un prodotto acquistato, ma chi elabora continuamente il materiale a sua disposizione e quello del mondo che lo circonda per escogitare possibilità di ricombinazione creativa degli scarti post-moderni: inconsapevolmente, incarna lo spirito eco-logico dell'economia sostenibile, che si contrappone alla continua offerta di "sostituzione" proveniente dalla macchina industriale globale. Il *bricoleur* non acquista i beni all'esterno, ma sceglie di utilizzare ciò che ha o che gli viene offerto. «Il suo modo di procedere è retrospettivo: egli deve rivolgersi verso un insieme di utensili e di materiali, farne e rifarne l'inventario, e infine, soprattutto, impegnare con esso una sorta di dialogo, prima di scegliere una tra tutte le risposte possibili al problema»⁵⁵. Nel caso della raccolta delle piante selvatiche o della loro coltivazione dell'orto, il servizio che offre il "fare" è quello di mettere ordine al

⁵⁴ I23, uomo, 38 anni, Spoltore – PE (agosto 2020).

⁵⁵ Lévi-Strauss 1962, p. 34.

mondo dei suoi protagonisti sia attraverso forme di “catalogazione”, sia attraverso forme di “realizzazione”: non si mette ordine solo assegnando significati, ma anche “fabbricando” qualcosa, come un liquore di noci, una pietanza o un sacchetto di lavanda da regalare agli amici. La segnicità (ossia il linguaggio) e la fabrilità (ossia il lavoro) sono compresenti in tutto l’agire umano e si sovrappongono tra loro⁵⁶. Perciò l’esperienza del bricolage rimane incardinata alla sua espressione linguistica e alla sua funzione di “dare ordine al mondo”, nonostante essa tenda a differenziarsi, a sopravvivere o anche a estinguersi.

Le nicchie di “cultura economica” messe in evidenza dalle interviste sono contraddistinte dalla circolazione del “dono”: un sistema ideologico nel quale la merce ha un valore differente e nel quale la caratteristica fondamentale è la “fiducia”, che è all’origine di ogni legame socio-culturale⁵⁷ e costituisce la base della reciprocità. Tuttavia, questo universo collima con quello del consumo ufficiale e standardizzato e del commercio via web. L’utilizzo dei media digitali consente di studiare e comprendere queste nuove forme di vita culturale che emergono dalla società, e *social network* come Facebook e Twitter rendono visibili e accessibili le emozioni latenti.

In conclusione, il presente saggio vorrebbe sovvertire l’ordinamento delle “cose” dal punto di vista della terminologia dell’antropologo, distaccandosi dalla tradizione “neo-ruralista” che ha caratterizzato le ricerche in campo svolte da demotno-antropologi in Italia. In merito, può essere utile fare un esempio concreto. Il mondo analitico degli antropologi è dominato oggi da una sorta di gerarchia di unità che considera le persone singole, le loro famiglie, le loro comunità, le loro regioni o gruppi etnici, i loro Stati nazionali, alla luce delle singole tradizioni d’indagine nazionali, viste, queste ultime, come “scuole di pensiero”. L’economia politica e il socialismo marxista ci hanno fornito una categoria come la “classe”, la quale attraversa le varie unità senza mettere in discussione la loro realtà sottostante, costruendo un modello del mondo sociale che sembra vicino all’ordine amministrativo ufficiale e al relativo “immaginario” che definisce la popolazione di interesse etnologico come quella dei contadini analfabeti oppure degli operai delle periferie urbane. Ma da quando il concetto di globalizzazione è diventato parte del vocabolario, i processi culturali non sono più delimitabili attraverso questo immaginario gerarchico, semmai attraverso la nuova lente del “transnazionalismo”, la quale inficia il vecchio concetto demologico italiano delle “tradizioni popolari” e ci obbliga a ripensare anche i fenomeni di ruralismo e ritorno alla natura. Questa analisi suggerisce che le persone che sono in grado di pensare in modo creativo alle nuove connessioni sono quelle il cui lavoro ha ridotto le categorie esistenti, che hanno creato nuovi legami tra i livelli di analisi tra il “domestico” e il “selvatico”, tra il noto e

⁵⁶ Cirese 1991.

⁵⁷ Godelier 1996.

l'ignoto, tra l'utile e il futile. Nell'antropologia del cibo possiamo rintracciare molte connessioni, ma se si guarda all'organizzazione della conoscenza antropologica, dobbiamo riconoscere che essa è ancora dominata da studi regionali sulla reinvenzione del "locale", qualunque esso sia.

Riferimenti bibliografici

Alliegro, Enzo

- *Identità territoriale, crisi ambientale e processi di identizzazione. Alcuni esempi nel Mezzogiorno d'Italia*, in Zola, Lia (Ed.), *Ambientare. Idee, saperi, pratiche*, Milano: Franco Angeli, 2017

Armiero, Marco

- (a cura di), *Teresa e le altre. Storie di donne nella terra dei fuochi*, Milano: Jaca Book, 2014

Bausinger H.

- *Cultura popolare e mondo tecnologico*, Napoli: Guida, 2005 1961

Bevilacqua, Piero

- *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Venezia: Marsilio, 1992

Bissegger, Meret

- *La mia cucina con le piante selvatiche*, Bellinzona: Casagrande, 2011

Bourdieu, Pierre

- *Raisons pratiques*. Paris: Seuil, 1994

Canestrini, Marta

- *Orti e coltivazioni. Evoluzioni tra il passato e l'oggi*, in Di Bernardo, Giuliano, Villa, Marta (a cura di), *Alimentazione e arte della cucina. L'esperienza del Trentino*, Bari-Roma: Laterza, 2019

Canini, Antonella

- *Biodiversità*, Roma: Carocci, 2004

Cianferoni, Reginaldo

- (a cura di), *Storia dell'Agricoltura italiana, L'Età contemporanea 1. Dalle "rivoluzioni agronomiche" alle trasformazioni del Novecento*, Firenze: Accademia dei Georgofili, 2002

Cirese, Alberto Maria

- *Culture egemoniche e culture subalterne*, Palermo: Palumbo 1973
- *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, Torino: Einaudi, 1977
- *Segnicità, fabrilità, procreazione*, Roma: Cisu, 1991

Clemente, Pietro

- *Le parole degli altri. Gli antropologi e le storie della vita*, Pisa: Pacini, 2013

Dei, Fabio

- "Gramsci, Cirese e la tradizione demologica italiana», *Lares. Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici*, v. LXXVII, n. 3, 2011, pp. 54-77

Dematteis, Giuseppe

- *Il fenomeno urbano in Italia: interpretazioni, prospettive, politiche*, Milano: Franco Angeli, 1994

Diani, Mario., Della Porta, Donatella

- *Movimenti senza protesta? L'ambientalismo in Italia*, Bologna: Il Mulino, 2004

Fava, Ferdinando

- *Lo Zen di Palermo. Antropologia dell'esclusione*, Milano, Franco Angeli, 2008

Fischler, Claude

- *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990

Flammer, Dominik, Müller Sylvan

- *Das kulinarische Erbe der Alpen*, Aarau: AT Verlag, 2012

Forno, Francesca., Weiner Richard

- (eds.), *Sustainable Community Movement Organizations: Solidarity Economies and Rhizomatic Practices*, Londra: Routledge, 2020

Fowler, Cary Mooney, Pat Roy

- *Biodiversità e futuro dell'alimentazione*, Como: RED, 1993

Godelier, Maurice

- *L'enigme du don*, Paris: Fayard, 1996

Goodman, David

- *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*, London: Routledge, 2012

Gramsci, Antonio

- *Osservazioni sul folclore*, in *Letteratura e vita nazionale*, Torino: Einaudi, 1966

Grasseni, Cristina

- *Beyond Alternative Food Networks: Italy's Solidarity Purchase Groups*, London: Bloomsbury, 2013

Leroi-Gourhan André

- *Il gesto e la parola*, Torino: Einaudi, 1977 (1964)

Lévi-Strauss, Claude

- *La pensée sauvage*, Paris: Plon, 1962

Lombardi Satriani, Luigi Maria

- *Folklore e profitto. Tecniche di distruzione di una cultura*, Rimini: Guaraldi, 1973

Keys, Ancel

- *Seven countries: a multivariate analysis of death and coronary heart disease*. Cambridge: Harvard University Press, 1980

Klugmann, Antonia

- *Di cuore e di coraggio. La mia storia, la mia cucina*, Milano: Giunti, 2018

Kozinets, Robert

- *Netnography Redefined*, London: Sage, 2015

Maffeis, Giuseppe

- *Calendula, malva e tarassaco*, Milano: Riza, 2014

Montanari, Massimo

- *Il cibo come cultura*, Bari: Laterza, 2004

Mosca, Valeria Margherita

- *Imparare l'arte del Foraging*, Milano: Giunti, 2019

Nervi, Pietro

- (a cura di) *Cosa apprendere dalla proprietà collettiva. La consuetudine fra tradizione e modernità*, Padova: CEDAM, 2003

Papa, Cristina

- *Antropologia dell'impresa*, Milano: Guerini, 1999

Piroddi, Lorenzo

- *Cucina Mediterranea*, Milano: Mondadori, 1993

Poggio, Pier Paolo

- *Le tre agricolture: contadina, industriale, ecologica*, Milano: Jaca Book, 2015

Pollan Michael

- *Il dilemma dell'onnivoro*, Milano: Adelphi, 2008

Silvertown, Jonathan

- *A cena con Darwin. Cibo, bevande ed evoluzione*, Torino: Bollati Boringhieri, 2018

Vitali, Ornello

- *Mutamenti nelle aree urbane. Popolazione e occupazione dal 1951 al 1987*, Milano: Franco Angeli, 1990

