

Glocale. Rivista di storia e scienze sociali
(www.storiaglocale.it)

Direttore: Rossano Pazzagli
(direttoreglocale@ilbenecomune.it)

Comitato di direzione: Letizia Bindi, Norberto Lombardi, Vincenzo Lombardi, Gino Massullo, Monica Meini, Roberto Parisi, Rossano Pazzagli, Ilaria Zilli

Comitato di redazione: Rossella Andreassi, Letizia Bindi, Antonio Brusa, Chiara Cancellario, Oliviero Casacchia, Renato Cavallaro, Giovanni Cerchia, Raffaele Colapietra, Gabriella Corona, Massimiliano Crisci, Marco De Nicolò, Paolo Di Lella, Roberto Evangelista, Antonio Fanelli, Maria Giagnacovo, Antonella Golino, Maria Iarossi, Giuseppe Iglieri, Norberto Lombardi, Sebastiano Martelli, Massimiliano Marzillo, Gino Massullo, Monica Meini, Fabrizio Nocera, Florindo Palladino, Roberto Parisi, Rossano Pazzagli, Marco Petrella, Antonio Ruggieri, Saverio Russo, Lorenzo Sallustio, Antonio Santoriello, Bice Tanno, Ilaria Zilli

Segreteria di redazione: Chiara Cancellario, Paolo Di Lella, Roberto Evangelista, Maria Giagnacovo (coordinatrice), Antonella Golino, Maria Iarossi, Giuseppe Iglieri, Giada Mastrostefano, Fabrizio Nocera, Florindo Palladino, Marco Petrella, Lorenzo Sallustio, Antonio Santoriello, Marcella Tamburello, Bice Tanno, Nicholas Tomeo

Direttore responsabile: Antonio Ruggieri

Progetto grafico e impaginazione: Silvano Geremia



Questo numero della rivista è andato in stampa grazie al contributo della Banca Popolare delle Province Molisane

Redazione e amministrazione: c/o Il Bene Comune, via Gorizia, 3 – 86100 Campobasso, tel. 0874 422422, glocale@ilbenecomune.it

Abbonamento annuo (due numeri): € 25,00. Per abbonamenti internazionali: paesi comunitari, due numeri, € 37,00; paesi extracomunitari, due numeri, € 43,00. I versamenti in conto corrente postale devono essere effettuati sul ccp n. 25507179 intestato a Ass. Il Bene Comune, Campobasso

Garanzia di riservatezza per gli abbonati. L'editore fornisce la massima riservatezza nel trattamento dei dati forniti agli abbonati. Ai sensi degli artt. 7, 8, 9, D. lgs. 196/2003 gli interessati possono in ogni momento esercitare i loro diritti rivolgendosi a: Il Bene Comune, via Gorizia, 3 – 86100 Campobasso, tel. 0874 422422, glocale@ilbenecomune.it

Il garante per il trattamento dei dati stessi ad uso redazionale è il direttore responsabile

Glocale

Rivista di storia e scienze sociali

18-19



Territori e culture del cibo

Novembre 2022

Bredice / Dansero / d'Atri / De Bernardi / Di Nucci / Federici /
Filomeni / Gasparini / Giagnacovo / Gippoliti / Grasseni / Guacci /
Jacobsohn / Minguzzi / Modena / Moschella / Narciso / Palladino /
Petrella / Pietrovito / Pitte / Santangelo / Santini / Scaffidi / Zilli

In copertina:
Umberto Zimelli, *L'Italie gastronomique*, (1931)
Per gentile concessione della Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza

© 2023 *Glocale. Rivista di storia e scienze sociali*, Edizioni Il Bene Comune
Tutti i diritti riservati
Registrazione al Tribunale di Campobasso 5/2009 del 30 aprile 2009

Indice

- 11 Territori e culture del cibo: letture multidisciplinari tra storie, narrazioni e prospettive
di Marco Petrella e Maria Giagnacovo

FACCIAMO IL PUNTO

- 23 Alimentazione e potere nell'esperienza fascista
di Alberto De Bernardi
1. L'avvento della biopolitica
 2. Politicizzare la vita: tra lotta di classe e stato di diritto
 3. Biopolitica totalitaria: il laboratorio italiano
 4. Mangiare "senza"
- 39 Guerre, gastronomie et vin en France
di Jean-Robert Pitte
1. La guerre donne faim et soif
 2. La guerre stimule l'innovation gastronomique
 3. La gastronomie au service du retour à la paix
- 51 Ripensare il rapporto cibo-città per nuove culture e nuovi territori
di Egidio Dansero
1. Premessa
 2. Culture e territori del cibo
 3. Culture, cibo e città
 4. Le politiche locali e urbane del cibo: pianificare i sistemi alimentari che nutrono i territori
 5. Un ultimo passo

- 63 Mirabilia gastronomiche. Esporre le culture e i patrimoni del cibo di Francesco Federici
1. Il teatro del mondo
 2. Il cibo nel contesto dei media e dell'arte. Tracce nel contemporaneo
 3. Cibi in mostra
 4. La Wunderkammer come modello museografico e la sua riscoperta novecentesca
 5. Passeggiate alcoliche e visioni futuristiche: il caso dello Spiritmuseum
 6. Je mange donc je suis
 7. Per concludere. L'alimentazione come macchina ludica
- 77 *Le fabbriche di maccheroni formano la ricchezza della popolazione. I territori della pasta in Campania attraverso la letteratura di viaggio (XVIII-XIX secolo)* di Stefano d'Atri
1. Introduzione: gli occhiali del viaggiatore
 2. Macaroni, maccheroni, vermicelli: la pasta immaginata e la pasta mangiata
- 97 Nourrir le roi et la France. Le Potager du Roi à Versailles (XVII^e-XVIII^e siècles) di Antoine Jacobsohn e Chiara Santini
1. Les « Potagers » de Versailles
 2. Entre utilité et agrément
 3. À la table du roi
 4. Science et innovation
 5. Un Potager modèle
- 123 Alla ricerca dell'identità perduta. La cucina veneta: dal *capanon* al *tendon* di Danilo Gasparini
1. Sponcioti
 2. All'origine del tipico veneto: la fame e la miseria contadina
 3. La tipicità... a regime!
 4. Il miracolo economico: dalle trattorie...alle sagre
 5. La "resistenza" in terra veneta
 6. La rivincita della sagra. Il "tipico" sotto il "tendon"
 7. Folpi... per pochi
 8. Confraternita del baccalà alla vicentina

- 161 Pizza e minestra, cavatelli e molto altro. Piatti e prodotti molisani alla ricerca di una identità
di Ilaria Zilli
1. Qualche considerazione introduttiva
 2. Prodotti e piatti molisani fra passato e presente
 3. Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica del Molise
- 179 Tra culture del cibo territoriali e reti di economia solidale: il caso dello *Strachítunt* della Val Taleggio
di Cristina Grasseni
1. Premessa
 2. La patrimonializzazione del formaggio di montagna
 3. Reinventare la Valtaleggio
 4. Attorno a un tavolo: incontri e scontri al Convegno sul futuro dello *Strachítunt*
 5. Conclusione
- 197 Mangiando *doro-wat* e spaghetti: Un'emigrazione "alimentare" dall'Etiopia all'Italia
di Alessandra Narciso e Cinzia Scaffidi
1. Introduzione
 2. La migrazione etiopica in Italia: il ruolo del cibo
 3. La qualità e il gusto del buono
 4. Il mangiare insieme come strumento di ibridazione
 5. Conclusioni

STUDI E RICERCHE

- 221 Giuseppe Altobello, museologo scientifico e "comunicatore" d'avanguardia nel Mezzogiorno a cavallo tra Otto e Novecento
di Corradino Guacci e Spartaco Gippoliti
1. Introduzione
 2. Le collezioni teriologiche in Italia
 3. Altobello museologo
 4. Conclusioni

- 229 La digitalizzazione della beneficenza sociale. Una nuova soluzione per vecchi problemi o una nuova opportunità da costruire?
di Antonio Minguzzi, Michele Modena, Stefano Filomeni e Marilena Bredice
1. Introduzione
 2. Analisi della letteratura e ipotesi di ricerca
 3. Dati raccolti e metodo di ricerca
 4. Risultati
 5. Discussione e conclusione
- 253 L'Irpinia: riflessioni sullo sviluppo di una tipica area interna del Meridione d'Italia
di Davide Moschella
1. Posizione geografica e principali caratteristiche geomorfologiche
 2. I problemi demografici di un'area di emigranti e terremoti
 3. Le vie di comunicazione e lo sviluppo in Irpinia: dall'epopea democristiana a un futuro che potrebbe correre sui binari
 4. Dal LEADER alla SNAI: le iniziative comunitarie e nazionali in Irpinia
 5. Conclusioni
- 277 Scuole secondarie a indirizzo umanistico e Scuole di agricoltura pratica nella Provincia di Molise (1816-1820)
di Florindo Palladino
1. Premessa
 2. Scuole secondarie a indirizzo umanistico
 3. I concorsi e le nomine nelle scuole secondarie: lo sbarramento del greco
 4. Scuole di agricoltura pratica
- 299 Divario Nord-Sud: un *focus* sul Molise
di Filomena Pietrovito e Agapito Emanuele Santangelo
1. Introduzione e quadro di riferimento teorico
 2. Rassegna della letteratura
 3. I fatti stilizzati: la convergenza e la resilienza alle crisi nel ventennio 2000-2021
 4. Il posizionamento del Molise rispetto alle determinanti della crescita di lungo periodo
 5. Conclusioni

DIDATTICA

- 321 A tavola con la storia! Laboratorio sulle caratteristiche principali dell'alimentazione europea e italiana e sull'acquisto di generi alimentari nei secoli XV-XVI
di Alessandro Di Nucci
1. L'apprendimento cooperativo
 2. Le competenze chiave nell'apprendimento cooperativo
 3. L'uso dell'apprendimento cooperativo all'interno del laboratorio proposto
 4. Il laboratorio didattico: Aperitivo con la Storia
- 353 *Abstracts*
- 363 Gli autori di questo numero

Territori e culture del cibo: letture multidisciplinari tra storie, narrazioni e prospettive

di Marco Petrella e Maria Giagnacovo

Nel dibattito degli ultimi anni il cibo è diventato sempre più oggetto di discussione, confronto, talvolta contrasto. I temi dell'alimentazione hanno conquistato uno spazio crescente nelle nostre conversazioni quotidiane assumendo un ruolo da protagonista in libri e saggi scientifici come in articoli di taglio divulgativo, in programmi televisivi (documentari, talent show, cooking show) che si sono moltiplicati negli ultimi anni, in blogpost e stories sui social network, in eventi e mostre progettati con diverse finalità di promozione e valorizzazione. Insomma, ogni giorno i discorsi e le narrazioni sul cibo accompagnano la nostra esistenza, stimolando riflessioni e interrogativi che consentono di cogliere, attraverso sguardi diversi, le molteplici sfaccettature di un fenomeno complesso, con stretti legami con la cultura, i territori, l'economia, la società, la politica, l'arte e così via.

Da qui l'esigenza di un numero monografico sul cibo in cui la scelta dei saggi è stata dettata principalmente dalla volontà di inserirsi in questioni e problemi del mondo contemporaneo, a partire dalle sfide dettate dall'emergenza pandemica ma anche dalla necessità di nuove visioni del cibo quale risorsa per lo sviluppo responsabile piuttosto che strumento di conflitto, disparità, ingiustizia e controllo sociale. Consapevoli della difficoltà di affrontare i vari aspetti del legame millenario tra cibo, cultura e territori, abbiamo scelto di organizzare questo numero attraverso una struttura che privilegi specifiche connessioni – cibo, culture e partecipazione, cibo e potere, cibo e rappresentazione – per raccontare il rapporto tra il cibo, i territori e le comunità che li abitano. Le voci degli autori che, alternandosi, offrono una chiave di lettura interdisciplinare, pongono l'accento sul valore e sulla valorizzazione delle culture del cibo, patrimonio immateriale ormai riconosciuto, come strumento di azione e di profonda trasformazione dei territori, anche in chiave turistico-culturale. I saggi riferiti al contesto italiano ne ribadiscono la specificità perché fin dal Medioevo la diversità delle preparazioni, delle ricette, delle pratiche e dell'offerta enogastronomica costituiscono – come Massimo Montanari ci ha insegnato – l'elemento identitario e caratterizzante della gastronomia e della cu-

cina della Penisola¹: attraverso il cibo e il suo rapporto con il territorio, letto con la lente di fonti diverse, passa la possibilità di raccontare nel tempo il nostro Paese e di «comprendere pagine di microstoria altrimenti sconosciute»². La cultura del cibo e il territorio sono infatti strettamente connessi e il loro legame si esprime e diventa concreto attraverso piatti, prodotti agro-alimentari, tradizioni e oggetti che rimandano a luoghi, origini e storie diverse, ognuna con una sua specificità. È ormai un dato di fatto la valenza culturale associata al cibo: i prodotti alimentari, che rievocano comunità, territori e paesaggi, memorie collettive e identità storiche, culture e tradizioni ritenute degne di essere conservate e trasmesse ma anche valorizzate a fini economici, si sono trasformate in un patrimonio culturale immateriale declinato su più dimensioni: locale, nazionale e, perfino più ampia, come patrimonio dell'umanità. Da alcuni anni a questa parte, le specialità alimentari e le tradizioni culinarie, espressione delle diversità culturali della Penisola, hanno avviato e sostenuto un ripensamento dell'immagine dei territori: in quest'ottica ogni piatto non è il semplice risultato di un sapiente equilibrio di ingredienti e di sapori ma un potente strumento per narrare prodotti, tradizioni, culture e luoghi³. Gustare in questo senso non significa soddisfare la fame ma appagare, negli abitanti permanenti e temporanei e in chi semplicemente si avvicina alle produzioni locali, un bisogno ben più profondo: comprendere, fare propria e condividere la cultura e la tradizione di un territorio.

I saggi raccolti in questo numero declinano il tema del cibo utilizzando approcci diversi e sviluppando autonome direttrici di ricerca. Ci è sembrato di valorizzare il contributo di ogni autore costruendo un indice capace di disegnare un quadro d'insieme sull'intreccio di relazioni che legano il cibo al territorio e alla sua cultura per offrire ai lettori una narrazione originale e un percorso, si spera, in grado di stimolare suggestioni e spunti di riflessione.

Nel saggio di Alberto De Bernardi, che apre questo numero, la prospettiva d'indagine si concentra sulla dimensione e sul ruolo politico del cibo e sulle interconnessioni tra la sfera politica e alimentare. L'autore parte dalla riflessione critica sulle relazioni tra potere, politica e vita umana di Michel Foucault, cui la recente pandemia ha dato nuovi spunti interpretativi⁴. Se, come Foucault teorizza, l'essenza distintiva del potere sovrano nell'epoca della

¹ Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2010.

² Concetta Ferrara, *Cibo, Cultura, Paesaggio. Strategie di marketing territoriale per la Valdaso: presupposti teorici ed evidenze empiriche*, «Il capitale culturale» 2013, VIII, pp. 305-335, p. 306.

³ Monica Meini, Marco Petrella, *Mangiare geografico? Rappresentazione della tipicità e costruzione dei territori alimentari*, in Chiara Spadaro, Alessia Toldo, Egidio Dansero (a cura di), *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*, Numero monografico delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici, 2022, 20, n.s., pp. 11-12

⁴ Cfr. ad esempio Ottavio Marzocca, *Biopolitics for beginners. Knowledge of life and government of people*, Mimesis International, Milano 2020.

modernità è stata la correlazione sempre più profonda tra politica e vita, tra dimensione statale e dimensione biologica della vita umana, allora secondo Alberto De Bernardi nulla risulta «più moderno del totalitarismo perché è nel fascismo e nel comunismo che il controllo della vita da parte della politica costituì l'essenza stessa del potere impegnato con una mescolanza oppressiva di pedagogia e di violenza a sussumere ogni aspetto della condizione umana, compresi i meccanismi della riproduzione biologica degli esseri viventi (alimentazione, natalità, mortalità, salute fisica e mentale, sessualità, ecc.) all'interno della sovranità di uno stato concepito come un organismo vivente unitario, depositario dei destini ultimi degli individui». Il progetto biopolitico del regime fascista in Italia, che intendeva promuovere la “razza italica” e l’ “uomo fascista”, è allora il tema centrale del saggio di De Bernardi, che ripercorre i tentativi di modernizzare l'agricoltura del paese e di migliorare le condizioni alimentari della sua popolazione messi in atto attraverso specifiche politiche agricole e alimentari. L'autore sottolinea però come in concreto questi interventi produssero effetti contraddittori; non modificarono la distribuzione della terra e i rapporti sociali nelle campagne, né riuscirono a sostenere un aumento della produttività dell'agricoltura italiana. Le statistiche del periodo documentano anzi una contrazione dei consumi alimentari, soprattutto per i ceti più deboli, che videro peggiorare dal punto di vista nutrizionale la qualità del loro regime alimentare. Nonostante ciò, il regime s'impegnò nella costruzione del mito della “cucina fascista”, promuovendo l'ideale di una dieta sobria – mangiare poco – e autarchica – mangiare italiano –, e sostituendo come segno di patriottismo i prodotti d'importazione con quelli nazionali⁵. La propaganda fascista, nel tentativo di controllare gli aspetti quotidiani della vita dei cittadini, si scagliò soprattutto contro la pasta, sempre più apprezzata presso tra gli emigrati in America, e diede impulso alla rivalutazione del riso, prodotto nazionale e autarchico. De Bernardi osserva che il progetto autarchico del governo fascista determinò conseguenze negative sull'industria della pasta, ma non sul suo consumo. Le restrizioni alimentari e la penuria causate dal fallimento dell'autarchia e dalla guerra provocarono carestie e malnutrizione nel paese, con gravi conseguenze per la salute e il benessere della sua popolazione. Il progetto biopolitico del fascismo finì così per degenerare in una forma di thanatopolitica, in cui la vita dei cittadini fu sacrificata per sostenere la macchina bellica e le ambizioni imperiali del regime.

Se De Bernardi si sofferma sul ruolo politico del cibo e sulla sua capacità di imprimere segni politici e culturali negli anni del fascismo, Jean-Robert Pitte si concentra sul legame tra guerra, gastronomia e vino in Francia, cercando di

⁵ Pierluigi Cervelli, *Regimi alimentari e regimi politici: il caso del fascismo italiano*, «E/C» Serie Speciale, 2019, XIII, n. 27, pp. 19-25, p. 21.

superare l'apparentemente paradossale associazione del piacere culinario alla sofferenza nei conflitti nel corso dei quali il cibo e il vino possono subire trasformazioni e acquisire valori, diventando strumenti per superare o almeno affrontare le atrocità belliche, lo sconvolgimento dei combattimenti nonché la nostalgia di casa. Per riflettere sul ruolo del vino nelle guerre passate e contemporanee, l'autore fa riferimento a episodi specifici: il saccheggio delle cantine della Champagne da parte degli eserciti nemici della Francia nel 1815 e in altre occasioni dopo la caduta dell'Impero, quando gli stessi soldati francesi approfittarono del disordine, e l'interesse mostrato dai nazisti per i vigneti e i vini nazionali. Questi avvenimenti diventano un'occasione per richiamare l'attenzione sulla relazione tra conflitti e predazione del vino e del cibo. L'analisi critica delle interconnessioni tra guerra, gastronomia e vino in Francia da parte dell'autore tocca anche un altro importante aspetto: come la guerra abbia spesso funzionato da stimolo all'innovazione gastronomica per affrontare la carenza di cibo che caratterizza i periodi di guerra. Pitte ricorda la cena offerta dal maresciallo Armand-Emmanuel de Vignerot du Plessis, Duca di Richelieu, durante la guerra di Hannover ai membri della famiglia principesca, prima di rimetterli in libertà. Il suo maestro di casa realizzò con pochi ingredienti – un bue e qualche radice – un menu elaborato, capace di impressionare gli ospiti e di esaltare la generosità del Duca e il *savoir-vivre* dell'alta aristocrazia francese. Secondo l'autore, oltre a sollecitare la creatività culinaria, le guerre esercitano anche un'influenza sulle preferenze, sulle tradizioni e sulla cultura alimentare perché i soldati riportano in patria nuovi ingredienti, bevande e cibo e lo stesso accade a seguito degli spostamenti di popolazione provocati dalla guerra: dopo il 1871 gli *optants* alsaziani e della Mosella formarono una “piccola Alsazia” a Parigi, nel quartiere della Gare de l'Est, con le sue *brasserie* e i suoi ristoranti e da quel momento i crauti divennero popolari nella cucina francese. Pitte si interroga infine sul ruolo giocato dalla gastronomia nella diplomazia e nella ricerca degli accordi di pace e riporta alcuni esempi in cui il cibo e la cucina sono stati utilizzati per facilitare le relazioni tra i luoghi, per promuovere la pace e per prevenire i conflitti.

Con l'articolo di Egidio Dansero, l'interesse si sposta sull'esperienza contemporanea con un'esplorazione del rapporto tra cibo e città, con particolare attenzione alle dinamiche emergenti nel contesto delle nuove trasformazioni culturali e territoriali. Al centro dell'analisi si collocano le “politiche locali del cibo”, che da diversi anni hanno guadagnato rilevanza nel dibattito pubblico e accademico, permettendo di comprendere e in parte di gestire i cambiamenti in atto nel modo in cui le città interagiscono con il cibo, trasformandolo peraltro da semplice necessità a elemento chiave di identità culturale e territoriale. L'autore evidenzia la complessità del rapporto tra culture, territori e cibo: quest'ultimo viene da una parte utilizzato per stabilire e stabilizzare identità, sia a livello individuale che collettivo, dall'altra è soggetto

a un continuo processo di trasformazione e ibridazione nel tempo e nello spazio. In questa dinamica acquisisce senso il concetto di “glocale” quale prospettiva che evidenzia l’adattamento o la risposta locale che tiene conto delle specificità culturali e delle preferenze dei consumatori. Dansero a questo proposito evidenzia come prodotti globali quali Coca Cola e McDonald’s siano oggetto di continue reinterpretazioni e personalizzazione nei contesti locali, creando variazioni uniche e spesso sorprendenti. L’autore si sofferma inoltre sulla crescente tendenza verso la valorizzazione delle tradizioni culinarie locali e l’invenzione di nuove tradizioni che, riconfigurando vecchie e nuove identità territoriali, diventano un elemento centrale nell’industria del turismo e nel processo di “foodification”. Questo termine, che unisce “food” e “gentrification”, sottolinea i processi attraverso i quali il cibo diventa un motore di riqualificazione urbana, ma anche motivo di sfide come l’ordine pubblico, la sicurezza e la convivenza con i residenti, messa a dura prova da un turismo sempre più pervasivo oltre che da una “night-time economy”. Le trasformazioni delle città in laboratori in cui nuove culture culinarie prendono forma e si mescolano, creando contesti gastronomici ricchi e diversificati, richiede un’analisi critica e approfondita, che tenga conto dei molteplici fattori che influenzano il modo in cui le città interagiscono con il cibo e come queste interazioni plasmano l’esperienza urbana. Le politiche del cibo, in questo senso, diventano fattori importanti per lo sviluppo di azioni integrate che portano a una maggiore sostenibilità del sistema alimentare. Queste politiche devono anche garantire il diritto al cibo per tutti, bilanciando la promozione delle eccellenze agroalimentari con l’accessibilità ai prodotti di qualità. In conclusione, l’autore sottolinea la necessità di un approccio più integrato e istituzionalizzato per affrontare le sfide future e promuovere una trasformazione significativa nel sistema alimentare.

Il testo di Francesco Federici, nella consapevolezza del ruolo predominante del visivo nella nostra percezione del mondo, e della sua capacità di modellare il nostro rapporto con il cibo, sviluppa un percorso alla ricerca delle modalità di costruzione museografica della gastronomia collocando il racconto delle culture del cibo all’interno dei media e della cultura visuale. Nonostante la crescente importanza delle metodologie visuali nell’approccio al cibo, l’autore evidenzia come si registri ancora una limitata attenzione accademica in questo senso e sottolinea che in un mondo pervaso dalle immagini gastronomiche le mostre espositive dedicate al cibo, alle sue culture e alle sue implicazioni sociali, sebbene in crescita negli ultimi tempi, sono ancora poche, come pochi sono i casi di musei del cibo concepiti intorno al tema della gastronomia. L’autore si sofferma su alcuni esempi di mostre temporanee sul cibo, “The Future of Food & Drink” allestita allo *Spiritmuseum* di Stoccolma e “Je mange donc je suis” proposta al *Musée de l’Homme* di Parigi, che l’autore analizza in relazione al modello delle Wunderkammern. In esse infatti il ludico e il rac-

conto della natura si intrecciano, richiamando la confusione tra *naturalia* e *artificialia*: «si mostrano le possibilità della natura e contemporaneamente si raccontano le creazioni dell'uomo in una catena visiva che ben si presta a echi con le camere delle meraviglie, oggi inconsciamente riproposte, sebbene spogliate di molte delle caratteristiche di universalità». Gli esempi richiamati consentono di ribadire l'importanza della componente sensoriale dell'alimentazione e della gastronomia come parte integrante dell'interpretazione dei patrimoni culturali e del ruolo cruciale che il gioco e la sorpresa rivestono nell'esperienza museale; spazi ludici dedicati alla scoperta, simili agli antichi scrigni del meraviglioso, le mostre gastronomiche, conclude l'autore, sono fondamentali veicoli dei valori culturali, sociali e patrimoniali legati al cibo.

Il saggio di Stefano d'Atri si concentra sulla letteratura odeporica tra '700 e '800 come fonte per raccontare i territori della pasta. Scritti che – ricorda Cesare De Seta – «fino alle soglie dell'Ottocento (...) guardano il paese reale che si disvela ai loro occhi e lo narrano e lo illustrano col talento di cui ciascun autore è capace»⁶. L'autore sceglie di recuperare anche racconti del Petit Tour, più attenti al paesaggio umano e alla vita quotidiana per cercare di raccontare una storia «che ci può aiutare nella conoscenza di una delle più importanti componenti dell'identità meridionale e, in generale, italiana, ovvero la pasta». Nelle narrazioni scelte, prevale lo sguardo femminile, capace secondo l'autore di decostruire gli stereotipi più diffusi. Attraverso i racconti delle viaggiatrici e dei viaggiatori Stefano d'Atri si sofferma sulla produzione e sul consumo di pasta in Campania, in special modo nell'area tra Torre Annunziata, Gragnano e Castellammare. Qui, dal Seicento, i pastifici adottarono macchinari tecnologicamente più progrediti, rendendo possibile aumentare la produzione e ridurre il costo della pasta che si trasformò da cibo elitario, riservato a pochi, a cibo popolare, diffuso soprattutto in ambito urbano, e nel regime alimentare dei ceti più poveri, segnando l'identità culturale e l'economia del territorio campano, sia in termini di produzione che di consumo⁷. La riflessione di Stefano d'Atri, attenta al dialogo con le scienze antropologiche, attraverso una prospettiva che prende come riferimento la “banalità degli usi quotidiani” e una scala di indagine piuttosto ampia (non solo Napoli e Gragnano ma l'intero distretto) permette di ribaltare gli stereotipi che permeano l'immaginario culturale del periodo. L'immagine della “plebe napoletana sporca, abbruttita e mangiamaccheroni” viene ribaltata attraverso la sensibilità di testimoni che nelle loro osservazioni analitiche sottolineano la pulizia all'interno dei pastifici, la difficoltà per le classi più povere di ci-

⁶ Cesare De Seta, *L'Italia nello specchio del Grand Tour*, Rizzoli, Milano 2014.

⁷ Emilio Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel mezzogiorno: i Napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”*, in Id., *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Einaudi, Torino 1981, pp. 292-371.

barsi di maccheroni, se non nei giorni di festa. In questo senso, l'autore offre un punto di vista poco esplorato in grado di ripercorrere in maniera non convenzionale le tappe attraverso le quali la pasta diventa e viene percepita un prodotto centrale della cultura e dell'economia italiana ed europea.

Tra i primi risultati di una ricerca sui valori storici e culturali del *Potager du Roi* di Versailles condotta nell'ambito dell'elaborazione di un masterplan per il restauro del sito, l'articolo di Antoine Jakobson e Chiara Santini concentra la propria attenzione sul *Potager du Roi* di Versailles, giardino reale costruito per volontà di Luigi XIV. Il testo, utilizzando un'ampia documentazione archivistica, analizza il contesto storico e politico in cui è stato creato il giardino, evidenziando l'importanza dell'opera nel progetto politico di centralizzazione artistica e scientifica di Luigi XIV: il *Potager du Roi* – sottolineano gli autori – rappresentava, proprio come altri progetti realizzati al fine di trasformare Versailles nella capitale politica del regno, sia un luogo di produzione e consumo che un simbolo del potere del re. Era quindi anche un sito di sperimentazione scientifica e un'attrazione per i visitatori. Il giardino ha dunque esercitato un ruolo sulla pratica dell'orticoltura in Francia e in Europa, influenzando anche la progettazione dei giardini e la formazione di futuri giardinieri. Nell'articolo emerge inoltre l'importanza dell'educazione e della diffusione delle conoscenze nel contesto del *Potager du Roi*: gli autori delle opere scientifiche prodotte nel giardino operavano nell'intento di educare i sudditi e il re stesso, sulle tecniche innovative utilizzate per la coltivazione delle piante. Il lavoro, nell'evidenziare il complesso sistema simbolico ma anche la valenza pratica del *potager*, che costituisce una particolarità anche per il suo significato sociale in quanto luogo di elezione per la passeggiata del re e in quanto meta privilegiata di cultori e viaggiatori, analizza le coltivazioni che vi si praticano, fornendo peraltro un'immagine realistica della ricchezza e della varietà della tavola reale durante il periodo dell'Ancien Régime. Gli autori compongono in questo senso un quadro che unisce culture materiali e immateriali del cibo, un percorso che accomuna il *Potager du Roi* a quelle pratiche simboliche, come il Servizio alla Francese, che hanno contribuito a creare, usando le parole di Jean-Robert Pitte, gli strumenti politici che dovevano «mettere in mostra il potere del sovrano e il prestigio della sua corte»⁸.

Attraverso il caso di studio della “terra veneta”, il saggio di Danilo Gasparini richiama l'attenzione sul fatto che i caratteri di identità e condivisione associati al cibo non rappresentano un patrimonio cristallizzato nel tempo ma si evolvono e si trasformano in modo più o meno consapevole. Il suo contributo si apre con la descrizione delle forti ripercussioni economiche determinate dalla pandemia da Covid-19 sui numerosi eventi legati alla promozione dei prodotti tradizionali, che vedono coinvolte diverse organizzazioni,

⁸ Jean-Robert Pitte, *Atlas gastronomique de la France*, Armand Colin, Paris 2017, p. 12.

per arrivare a discutere su come alcuni prodotti abbiano creato un'identità specifica per alcune zone e vengano percepiti e rappresentati come parte integrante della tradizione gastronomica e della storia, anche se in realtà sono spesso il frutto di un processo di costruzione culturale, condizionato da ragioni economiche e promozionali, poco fedele alla tradizione enogastronomica locale. Per questo, l'autore ripercorre «le tappe di questa invenzione gastronomica in terra veneta», per porre poi l'accento sull'evoluzione delle sagre e delle feste tradizionali in eventi sempre più complessi, organizzati spesso dalle Pro Loco con l'obiettivo di promuovere la cultura, la tradizione e i prodotti tipici. Tracciando un quadro dettagliato sulla trasformazione della cultura alimentare in Italia dagli anni successivi alla prima guerra mondiale fino al Miracolo economico, Gasparini concentra lo sguardo, analizzandoli con spirito critico, sui cambiamenti sociali, economici e politici che hanno influenzato la percezione e il consumo del cibo. Un altro aspetto al quale l'autore dedica la sua attenzione riguarda il ruolo giocato da alcuni piatti tradizionali, come il folpo e il baccalà alla vicentina, che esprimono appartenenza e rafforzano processi di aggregazione sociale, all'interno della cultura e dell'identità territoriale. Viene anche sottolineato il contributo delle confraternite gastronomiche, che rivestono un ruolo cruciale nella salvaguardia delle tradizioni culinarie, nella ricerca delle origini storiche di questi piatti per promuovere e valorizzare il patrimonio culinario locale, anche a fini turistici. In particolare, l'autore conclude il suo articolo sottolineando l'importanza di alcune iniziative, tra cui quelle della Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo, fondata nel 1987 il cui operato evidenzia come dopo anni di povertà il baccalà come la polenta e gli ortaggi siano diventati simbolo di opulenza nella cucina veneta e preziosi strumenti per stabilire radici profonde e autentiche nell'immagine della tradizione culinaria del territorio.

Partendo dall'analisi dei risultati di un sondaggio rivolto a un campione di potenziali gastronomi, nel suo saggio Ilaria Zilli riflette sull'identità turistico-gastronomica del Molise, una regione che vanta una ricca tradizione culinaria, caratterizzata da piatti tradizionali e prodotti locali di alta qualità, ma che sembra essere ancora priva di una chiara icona gastronomica sulla quale puntare per promuovere la sua attrattività turistica. Anche se la sua cucina, basata su ingredienti locali, annovera specialità come la “pizza e minestra”, non esiste un unico piatto o prodotto tipico in grado di connotare e rappresentare chiaramente il Molise agli occhi dei turisti che sempre di più scelgono le mete dei loro viaggi mossi dal desiderio di assaporare la storia, la cultura, i valori di un territorio sperimentando saperi, sapori, piatti e tradizioni locali. La difficoltà per gli stessi residenti a individuare un piatto rappresentativo – come ad esempio la pizza per la Campania o le orecchiette con i broccoli per la Puglia – ha impedito alla cucina molisana di affermarsi come una destinazione gastronomica chiara e riconoscibile sia a livello nazionale

che internazionale. Negli ultimi anni l'azione sinergica di valorizzazione portata avanti dagli enti regionali, dai comuni, dagli operatori e da semplici appassionati che hanno dedicato risorse alla promozione della cucina e dei prodotti tipici molisani attraverso siti, blog e pubblicazioni, ha favorito una maggiore conoscenza delle tradizioni culinarie della regione anche al di fuori dei suoi confini, ma ancora oggi, come dimostrano le risposte del campione intervistato, si fa fatica a individuare piatti e prodotti con una forte carica evocativa. L'immagine turistica del Molise sembra però essersi rafforzata e avere conquistato una maggiore attrattività, abbinando itinerari ed esperienze enogastronomiche al suo mare o alla sua montagna, anche grazie agli sforzi per valorizzare alcuni prodotti tipici, come la Tintilia o il caciocavallo di Agnone, attraverso i quali scoprire e degustare il territorio. Ma è solo il primo passo. Come l'autrice sottolinea, il Molise possiede le potenzialità per riuscire a consolidare questa immagine ma deve mettere in campo una strategia coordinata capace di coinvolgere produttori, istituzioni locali e ristoratori per promuovere l'enogastronomia e le ricchezze culturali della regione, individuando nei prodotti tipici e nelle tradizioni culinarie locali, comprese quelle delle minoranze etniche, un elemento trainante di sviluppo.

Il saggio di Cristina Grasseni prende le mosse dal convegno *Strachitunt. Da valore per la famiglia a risorsa per il territorio* tenutosi a Brembilla (BG) nel 2020 per sviluppare una riflessione su un fenomeno osservato durante la crisi dei piccoli produttori tradizionali di formaggio della Val Taleggio nel corso dell'emergenza pandemica. L'autrice analizza le dinamiche socio-culturali ed economiche attivate dalla crisi sanitaria e il loro impatto sul territorio e sulla produzione casearia locale. Il periodo di lockdown ha avuto gravi effetti sull'attività di molti caseifici, impegnati in produzioni di nicchia, che però hanno mostrato una grande capacità di reagire attraverso efficaci strategie di comunicazione e di networking digitale. Ricordando il formaggio *Strachitunt*, che ha acquisito la denominazione di origine protetta mantenendo un disciplinare di produzione limitato essenzialmente alla Val Taleggio, l'autrice riflette sui temi della tipicità, nella sua duplice valenza di strumento di identificazione e di competizione, e sui processi di patrimonializzazione che, nel caso di questo formaggio di montagna, hanno visto il coinvolgimento di pratiche e attori diversi, talvolta portatori di interessi divergenti che hanno trovato «nel patrimonio alimentare un modo coerente e appassionato di parlare con una voce sola, coralmemente rivendicando la storia e l'identità di un formaggio». Un ruolo cruciale nel costruire il discorso sulla tipicità è giocato dai media e dalle associazioni che determinano e influenzano le modalità di rappresentazione e di comunicazione di un prodotto al grande pubblico: il successo sul mercato e nell'immaginario collettivo passa infatti per la loro capacità di tradurne l'autenticità e il legame di appartenenza culturale e territoriale. La narrazione che ne deriva riveste un ruolo cen-

trale nel processo di patrimonializzazione che diventa anche uno strumento per riaffermare l'identità di una comunità e la sua connessione al territorio o per reinventarla, nel tentativo di trovare un difficile equilibrio tra tradizione e innovazione. In questa prospettiva, come la Grasseni evidenzia, il processo di patrimonializzazione del cibo non può prescindere da più ampie dinamiche di potere. Il suo contributo non dimentica l'importanza del ruolo delle famiglie di produttori nel preservare il patrimonio alimentare locale, sottolineando quanto innovazione, collaborazione e solidarietà abbiano contribuito a garantire la continuità della produzione e a sostenere l'economia locale mostrando una grande capacità di adattamento e di risposta alle difficoltà generate dalla crisi pandemica. La patrimonializzazione è quindi interpretata come un processo dinamico la cui valorizzazione necessita di una prospettiva in grado di coniugare aspetti culturali, economici e sociali con la flessibilità richiesta dal mutare del contesto socio-economico.

Il saggio di Cinzia Scaffidi e Alessandra Narciso presenta i risultati di una ricerca condotta tra dicembre 2020 e marzo 2021 su un gruppo di etiopi residente nel Lazio per riflettere sul rapporto tra cibo, identità e migrazioni con l'obiettivo «di verificare quale sia il ruolo del cibo ed in particolare della relazione tra cultura gastronomica d'origine (quella etiopica) e cultura gastronomica italiana, esaminando questo aspetto da diverse angolazioni». Rispondere a questo interrogativo ha richiesto la costruzione di un percorso di ricerca, fondato su un approccio multidisciplinare, che le autrici ripercorrono non trascurando di evidenziare le difficoltà legate all'emergenza pandemica allora in corso e alle barriere linguistiche. Si parte da quella che le autrici definiscono la migrazione alimentare etiopica in Italia: il cibo ha funzionato come strumento di contaminazione culturale, favorendo scambi e contatti reciproci tra cultura alimentare etiopica e quella italiana a tal punto da qualificarsi, in alcuni momenti, come un elemento distintivo dell'emigrazione etiopica verso l'Italia, destinazione scelta, secondo le autrici, anche per l'attrattiva della sua cultura alimentare che «è parte di un vissuto, di una consuetudine, o quantomeno di un immaginario già incamerato: un processo iniziato certamente in coincidenza con una colonizzazione, ma sedimentatosi nelle abitudini degli etiopici delle generazioni successive» come dimostra l'influenza e la permanenza dell'italiano nel lessico del cibo delle principali lingue etiopiche ed eritree. Nelle comunità migranti il cibo del paese di origine, spesso idealizzato, diventa un cibo della memoria, una sorta di ponte tra la patria e la nuova realtà e tra culture diverse, e i processi di acculturazione in cucina risentono del condizionamento della cultura d'origine dei migranti, che nel cibo ritrovano un segno di appartenenza e identità, come pure dell'apertura verso i sapori e i cibi del paese d'approdo. Le autrici ritengono che il cibo abbia giocato un ruolo fondamentale nel processo di integrazione e identità culturale della comunità etiopica laziale che mantiene un legame

identitario con la sua cultura alimentare d'origine celebrata in occasioni speciali e rituali religiosi. Il saggio si sofferma anche sul rapporto delle donne etiopiche con il cibo, fortemente contraddistinto da valori culturali e simbolici. Preparare i pasti è vissuto come un modo per affermare la propria importanza all'interno della famiglia e questa percezione non è cambiata nonostante la trasformazione degli stili di vita, che le ha portate a lavorare fuori casa, e il coinvolgimento degli uomini nella gestione domestica. Le autrici dunque sottolineano come il legame simbolico e culturale con il cibo e la memoria influenzano la percezione della qualità e del gusto dei prodotti alimentari etiopici, che si basa sulla conoscenza e sull'esperienza personale piuttosto che su criteri oggettivi di tracciabilità o su certificazioni specifiche. La cucina etiopica, si sostiene, si è adattata all'italiana senza perdere la sua identità, creando una ibridazione di sapori e conoscenze. Questo processo di acculturazione sembra abbia avuto luogo in modo non traumatico attraverso la forza delle radici culturali e la capacità di adattarsi a nuovi contesti senza perdere la propria identità.

A concludere la sezione monografica di questo numero è il saggio di Di Alessandro Di Nucci che presenta un laboratorio di didattica per aiutare gli studenti a conoscere e a comprendere i caratteri dell'alimentazione e della cucina europea e italiana tra il tardo Medioevo e la prima età moderna. Alla descrizione delle attività proposte alla classe, l'autore antepone alcune riflessioni sull'importanza dell'apprendimento cooperativo, capace di promuovere una stretta collaborazione tra gli studenti attraverso la suddivisione dei compiti e la valorizzazione delle competenze e abilità individuali per raggiungere un obiettivo comune, stimolando un rapporto di interdipendenza positiva e creando un clima di lavoro costruttivo. Il laboratorio, strutturato dall'autore in diverse fasi, permette agli studenti di immergersi nella storia della cucina del tardo Medioevo, grazie alla lettura e all'analisi critica di alcune ricette del tempo, e di mettere in pratica ciò che hanno imparato realizzandone alcune riportate nel celebre ricettario di Maestro Martino, il *Libro de arte coquinaria*, un caposaldo della letteratura gastronomica italiana. La sfida per i diversi gruppi di lavoro sarà «tradurle e capire quale di queste può essere preparata con i mezzi e gli ingredienti a disposizione», cercando di adattare le pietanze al gusto contemporaneo. L'analisi delle ricette medievali e della loro adattabilità al contesto attuale e agli ingredienti disponibili rappresenta un punto chiave di questo percorso laboratoriale che, attraverso l'indagine sulle spese e sulle abitudini alimentari della famiglia di Piero Puro, esponente del ceto medio nella Firenze del XV secolo, offre agli studenti altri spunti di discussione e riflessione critica, integrando in modo creativo storia, cultura e cucina.

Alimentazione e potere nell'esperienza fascista

di Alberto De Bernardi

1. L'avvento della biopolitica

Secondo Michel Foucault il carattere essenziale della modernità consiste nel progressivo assorbimento di «tutta la vita naturale dell'uomo all'interno dei meccanismi e dei calcoli del potere»¹, la cui netta separazione costituiva invece il fondamento stesso delle società antiche fino al Medioevo. La correlazione sempre più profonda e diretta tra politica e vita, tra stato e dimensione strettamente biologica dell'esistenza umana rappresentò per il filosofo di Poitiers l'essenza distintiva del potere sovrano nell'epoca della modernità, riassunta del termine «biopolitica».

La frattura con il passato prende forma nel XVIII secolo. «Ciò che è accaduto [in questo secolo] in alcuni paesi dell'Occidente – scrive Foucault nella *Volontà del sapere* (1976) – [...] fu nientemeno che l'ingresso della vita nella storia – voglio dire l'ingresso dei fenomeni propri alla vita della specie umana nell'ordine del sapere e del potere – nel campo delle tecniche politiche»².

In quest'ottica, dunque, niente ci appare più moderno del totalitarismo perché è nel fascismo e nel comunismo che il controllo della vita da parte della politica costituì l'essenza stessa del potere impegnato con una mescolanza oppressiva di pedagogia e di violenza a sussumere ogni aspetto della condizione umana, compresi i meccanismi della riproduzione biologica degli esseri viventi (alimentazione, natalità, mortalità, salute fisica e mentale, sessualità, ecc.) all'interno della sovranità di uno stato concepito come un organismo vivente unitario, depositario dei destini ultimi degli individui.

Foucault, però, mette in evidenza che il totalitarismo fu l'esito estremo di un processo che era cominciato due secoli prima e che attraversa l'intera parabola dello stato liberale. Questo processo assunse due dinamiche diverse che rispondevano alle diverse finalità dello stato sovrano. La prima è centra-

¹ Giorgio Agamben, *Homo sacer. Il potere sovrano e la nuda vita*, Einaudi, Torino 2005, p. 131.

² Michel Foucault, *La volontà del sapere*, Éditions Gallimard, Paris 1976, trad. it. *La volontà di sapere*, Feltrinelli, Milano 1978, p. 125.

ta sul «corpo in quanto macchina» in direzione del «potenziamento delle sue attitudini» dell'«estorsione delle sue forze», man mano che cresceva con lo sviluppo del capitalismo la sua utilità sociale e la necessità di un crescente disciplinamento e della sua «integrazione in sistemi di controllo efficaci ed economici». Non è difficile qui intravedere la riflessione foucaultiana sulla “normalità” come condizione di funzionamento della società industriale e l’“invenzione” del manicomio e della psichiatria, come spazi fisici e scientifici di contenimento e gestione sociale dell’anormalità e della follia. La seconda invece è centrata sul «corpo-specie», oggetto di interventi volti a controllare «la proliferazione, la nascita e la mortalità, il livello di salute, la durata della vita, la longevità» nella quale rientrano a pieno anche le politiche relative all'alimentazione, che è una, se non la principale, delle condizioni fondamentali di questa «biopolitica della popolazione»³.

Nel Medioevo l'esercito, la polizia e le istituzioni giudiziarie avevano enormemente ampliato il potere regio fino a attribuirgli il diritto di “vita e di morte” nei confronti dei propri sudditi, sia obbligandoli a rischiare la vita in guerra per difendere il suo potere e i suoi possedimenti, sia punendoli con la cancellazione della vita tutte le volte che essi si opponevano alle azioni predatorie del potere nei confronti dei loro beni e delle loro proprietà. Ma il potere sulla vita era la conseguenza del diritto di morte, che scaturiva dalla duplice natura del potere assoluto – predatoria e senza vincoli – e dilatava la sua azione fino a poter decretare la morte nei confronti di chiunque entrasse in rotta di collisione con la volontà del monarca: più che la vita il suo oggetto era dunque la morte che costituiva l'orizzonte estremo di un potere politico che aveva accesso illimitato non solo alla risorse materiali, ma anche a quelle fisiche, al corpo e al sangue, dei suoi sudditi.

Più che biopolitica si era in presenza di una thanatopolitica. Infatti la vita nella sua accezione positiva era del tutto estranea alla politica medievale e prima ancora dell'antichità e rientrava nella dimensione dell'evoluzione biologica della specie e della popolazione, perché gli esseri umani non solo non erano percepiti come un corpo sociale dotato del diritto di assicurarsi la difesa della vita dei singoli suoi membri e della collettività nel suo insieme, ma nemmeno come oggetti di un intervento pubblico a protezione della loro esistenza. Al di là della retorica cristiana, la vita, soprattutto delle classi povere rurali e urbane, non aveva valore, sottoposta com'era alle forze della natura, contro le quali non aveva che modestissime capacità di difesa, e al “diritto di spada” pressoché assoluto del potere.

Già però nel XVI secolo e soprattutto in quello successivo si verifica un mutamento sostanziale e il “potere di vita e di morte” evolve in direzione di uno sforzo sempre più pervasivo di esercitare un controllo sulla vita quoti-

³ Ivi, p. 123.

diana dei cittadini ai fini di mantenere l'ordine pubblico e di garantire forme primarie ed elementari di consenso sociale al potere statale. In questo nuovo contesto la stabilità alimentare, soprattutto della popolazione urbana, svolge un ruolo primario, in un'epoca caratterizzata dalla ricorrente presenza delle carestie e dalle modeste capacità produttive dell'agricoltura.

Il nesso epidemie/carestie rappresentò fino al XIX secolo il più grave fattore di instabilità politica, che impose agli stati non solo la necessità di costruire sistemi ospedalieri e di attuare politiche di igiene pubblica per impedire che le pandemie devastassero la vita associata, ma anche l'imperativo di provvedere all'accesso di derrate alimentari nelle città per impedire che la rarefazione del cibo scatenasse la collera collettiva. Ma provvedere all'afflusso di derrate alimentari nelle città si rivelò un processo molto complesso per i vincoli ai commerci internazionali che il protezionismo mercantilista imponeva agli stati e i limiti delle capacità produttive dei sistemi agrari europei, che implicò la creazione di un'ampia rete di istituzioni pubbliche e di magistrature "annonarie", messa a presidio del controllo pubblico del commercio dei grani, per evitare le temute impennate dei prezzi e la rarefazione sui mercati cittadini di questi prodotti che costituivano la base dell'alimentazione popolare. Senza sistemi annonari efficienti il rischio delle sommosse urbane non poteva essere scongiurato; anzi, come si verificò in molti stati europei tra Seicento e Settecento, i moti popolari per il pane comparvero a più riprese in quasi tutti gli stati europei perché, come scrisse uno dei più famosi intellettuali italiani del XVIII secolo, Ludovico Antonio Muratori, la "felicità pubblica" riposava proprio sulla capacità del "principe" di organizzare sistemi di approvvigionamento del cibo in grado di promuovere il benessere alimentare dei popoli. Il potere politico comincia dunque a occuparsi del "corpo macchina" e del "corpo-specie" individuando complessi apparati giuridici e istituzionali atti a consentire la tutela della vita biologica dalla fame di massa e dalle esplosioni di morbilità a essa strettamente connesse, che avviano quel processo di politicizzazione dell'esistenza umana che avrebbe trovato la sua massima dilatazione nel XX secolo.

2. Politicizzare la vita: tra lotta di classe e stato di diritto

Come ha proposto Foucault, il punto di svolta si colloca alla metà del Settecento, quando si mettono in moto trasformazioni profonde sul piano politico, con il ridimensionamento del potere sovrano, che ora trova nei "diritti naturali" delle persone ostacoli giuridici e culturali capaci di moltiplicare lo spazio di indisponibilità all'esercizio illimitato della sua potestà. *L'esprit des lois* con la teoria della separazione dei poteri da un lato e dall'altro i progressi economici legati alla rivoluzione agricola e all'incipiente rivoluzione industriale accentuano la centralità assunta dalla protezione della vita nelle politiche pubbliche. Cibo e salute diventano i campi di intervento del "princi-

pe” illuminato che mentre promuove le “scienze della vita” – medicina, biologia, demografia, igiene, statistica – interviene mettendo lo stato al centro della riproduzione sociale della popolazione.

La conservazione della vita del “corpo” della popolazione, per diventare corpo politico dello stato entra a fare parte delle le pratiche del governo, combinando la nascita dei sistemi ospedalieri e poi delle politiche di immunizzazione attraverso i vaccini, con le politiche annonarie, volte a garantire una alimentazione di sussistenza ai ceti popolari delle città, allo scopo di prolungare l’esistenza e di migliorare le condizioni di vita dei popoli.

Questo nuovo ruolo della vita nella politica dello stato moderno, non cancella *tout court* la potestà sulla morte, perché, proprio mentre peste e vaiolo cominciavano la loro parabola discendente e i progressi dell’agricoltura riducevano gli spazi della carestia, le guerre tra Seicento e Settecento conobbero una recrudescenza e una letalità molto superiore al passato per le dimensioni crescenti degli eserciti e l’evoluzione degli armamenti: se lo stato da un lato aveva cominciato a proteggere la vita, dall’altro continuava ad aumentare la sua forza distruttiva, in un lungo itinerario che avrebbe trovato nel secondo conflitto mondiale la manifestazione più drammatica di questa contraddizione. Mentre infatti in Gran Bretagna si lanciava nel 1942 il *Piano Beveridge* che intendeva proteggere il cittadino “dalla culla alla bara”, era in corso la più immane carneficina mai perpetrata in tutta la storia umana: mentre con il welfare la vita era assunta come fulcro dei diritti e della rifondazione della cittadinanza democratica, nei campi di battaglia era ridotta a “nuda vita”⁴, mera espressione biologica, che poteva essere dissipata impunemente dai miti megalomani del potere sovrano.

Conservare la vita e dare la morte resta dunque l’antitesi nella quale si muove la politica dello stato moderno, che si sarebbe accentuata quando dall’interno di esso avrebbe preso forma lo stato-nazione, un’entità politica nuova che combinava spazio territoriale, istituzioni pubbliche e comunanza di lingua, credenze religiose, tradizioni culturali di una popolazione che assume i caratteri di un popolo quando a essa è attribuita la sovranità. Nello stato-nazione convivono sia la tutela della vita del popolo, che è fatto di cittadini sovrani, sia il popolo in armi che infligge la morte per difendere la patria comune.

Nell’epoca dello stato nazione, che si afferma nel XIX secolo, l’accesso al cibo dei contadini e delle classi lavoratrici urbane aumenta in maniera notevole, non solo perché le carestie sono ormai scomparse in tutto l’Occidente, ma anche perché entrano in gioco altri fattori economici e sociali che favoriscono una lenta redistribuzione delle risorse a favore dei ceti popolari. Innanzitutto irrompe sulla scena politica il conflitto sociale promosso dal proletariato, che seppur tra notevoli difficoltà e resistenze riesce a guadagnare

⁴ Cfr. G. Agamben, *Homo sacer*, cit.

uno spazio d'iniziativa nelle dinamiche politiche dello stato liberale, capace di affermare la legittimità del "diritto alla vita", imperniato essenzialmente sull'accesso a una alimentazione stabile e sulla protezione del lavoro nei nuovi meccanismi produttivi del sistema industriale.

Si trattò di uno scontro sociale durissimo che costituì il fulcro della "lotta di classe" in quel secolo. La "mala nutrizione" era l'espressione diretta di una condizione permanente di povertà che costituiva la cifra essenziale dell'oppressione sociale a cui era sottoposto il lavoro e che trascinava con sé l'altissima mortalità infantile, la bassa speranza di vita e la debolezza organica complessiva che rappresentava l'agente diretto o indiretto delle grandi sindromi sociali dell'Ottocento: il colera, la tubercolosi, la malaria, ma soprattutto la pellagra, una avitaminosi dovuta essenzialmente a una alimentazione basata quasi esclusivamente sul mais, che colpì milioni di contadini soprattutto nell'Europa mediterranea.

Il conflitto sociale e l'affermazione del movimento operaio come soggetto politico centrale in tutti gli stati nazionali accelera la creazione di politiche sociali rivolte a "proteggere la vita" dei loro cittadini i cui elementi salienti furono le norme a tutela delle madri e dei fanciulli impiegati nelle fabbriche, la nascita degli asili e l'istruzione primaria, lo sviluppo dei primi sistemi pensionistici e assicurativi per tutti i lavoratori, la creazione di sistemi ospedalieri sempre più capillari, e infine il superamento di contratti di lavoro vessatori che combinavano bassi salari e lunghe giornate lavorative, che trovarono una prima istituzionalizzazione giuridica tra la fine dell'Ottocento e il primo decennio del Novecento. Attraverso questo processo, ambivalente e contraddittorio che combina le spinte all'emancipazione del lavoro provenienti "dal basso" con la volontà del potere di controllare le dinamiche sociali assumendo come centrale il "governo dei corpi", la vita si intreccia strettamente con la sovranità e la politica, se non arriva a essere una "biocrazia" come ipotizzava Comte nel suo *Système de politique positive*, né si riduce a una somma di mere "questioni d'igiene" come teorizzò Saint Simon, è fortemente influenzata da quella "fisiologia sociale" che divenne il campo d'indagine delle scienze umane del tempo, fortemente influenzate dal positivismo.

In questo contesto l'alimentazione diventa uno dei campi più sondati dall'indagine sociale, attraverso inchieste sui consumi familiari, studi sui contenuti nutrizionali dei cibi assunti dalle classi povere e ricerche sulla dieta equilibrata da somministrare ai soldati, ai bambini degli asili, ai malati negli ospedali, ai pazzi nei manicomi, ai minatori e ai braccianti. La scienza dell'alimentazione diventa parte integrante di quelle scienze "positive" sempre più strettamente funzionali alle politiche governative chiamate a organizzare e a modellare la società.

La lotta contro la pellagra, malattia della povertà alimentare per eccellenza, condotta dallo stato a partire dall'ultimo trentennio dell'Ottocento, che vide

impegnati medici, psichiatri (la pellagra conduceva alla demenza e alla follia), biologi e agronomi, insieme ai comuni, alle Cattedre ambulanti di agricoltura e il Ministero di Agricoltura, industria e commercio, rappresenta un osservatorio unico per cogliere a pieno il nesso tra politica e alimentazione nello stato liberale.

Anche se l'eziologia della malattia era ignota perché le vitamine vennero scoperte nel 1913 e solo pochi anni dopo emerse la natura avitaminosica della malattia, la connessione tra la pellagra e il cibo era già sostenuta dalla medicina di fine '700 che aveva collegato la diffusione della pellagra a una drastica riduzione delle componenti grasse e proteiche dell'alimentazione dei contadini poveri, costretti a cibarsi quasi esclusivamente di granturco, una nuova pianta americana che era entrata solo nel XVII secolo nelle rotazioni agricole dell'agricoltura avanzata della Valle Padana.

In questo quadro diagnostico di natura più empirica che scientifica l'unica terapia plausibile era spezzare il circuito del monofagismo maidico somministrando ai pazienti una alimentazione più ricca e variata: l'intervento biopolitico per "proteggere la vita" dei contadini sarebbe consistito nella semplice operazione di garantire una dieta migliore a milioni di braccianti e mezzadri. Però questa "terapia" era impossibile perché comportava una radicale trasformazione dei rapporti sociali nelle campagne. Le scienze dunque elaborarono una eziologia della malattia fittizia, in grado di rendere possibile la "lotta contro la pellagra" da parte dello stato, senza aprire nessun varco politico al tema della riforma agraria sostenuta dal movimento socialista: la pellagra era una infezione alimentare dovuta all'ingestione prolungata di frumento avariato, fenomeno assai diffuso nelle campagne. Su questa origine "scientifica" lo stato a partire dal 1880 poté promuovere "provvidenze" nei confronti degli ammalati e dei contadini più esposti, impiantando strutture che fossero in grado di garantire la commercializzazione di mais in buono stato di conservazione. Era un palliativo, perché non toccava i meccanismi della denutrizione impliciti nella pellagra, ma in un paese come l'Italia, che contava alla fine dell'Ottocento più di un milione di casi e i manicomi saturati di pellagrosi, fu lo strumento attraverso il quale lo stato poté aggiungere la pellagra alle grandi sindromi sociali dell'epoca, come il colera, la malaria o la tubercolosi, contro le quali lo stato liberale aveva deciso di intervenire per promuovere la salute pubblica.

Pur senza incidere sulle ragioni sociali di tutte le grandi malattie che si erano diffuse nell'Ottocento⁵, questi interventi segnalavano che la tutela della salute dei cittadini rientrava ormai a pieno titolo nel campo di intervento dello stato in una fase storica nella quale l'estensione del suffragio ridimensionava fortemente il censo e l'istruzione tra le condizioni per accedere al diritto

⁵ Sul tema rimando al mio *Il male della rosa. Denutrizione e pellagra nelle campagne italiane tra '800 e '900*, FrancoAngeli, Milano 1984.

to di voto: ora la sovranità coincideva effettivamente con tutto il popolo (ovviamente di sesso maschile) e proteggere la vita assumeva sempre più la sua effettiva dimensione politica, esposta, però, come nel caso in questione, ai conflitti tra interessi contrapposti che permeavano la società.

Ma insieme alla vita che merita di essere vissuta, lo sviluppo crescente degli studi sulla razza e l'eugenetica cominciarono a delineare anche il suo contrario: la vita che non merita di essere vissuta, costituita di "razze inferiori", di disabili, di folli "incurabili", di epilettici, di "cretini", di "degenerati" fisici e mentali (tra cui gli omosessuali). Nella politicizzazione della vita dunque comincia a delinearsi una ambivalenza basata sulla distinzione tra una vita "socialmente utile" e una "inutile": sulla prima si moltiplicano gli interventi dello stato fortemente influenzati dai rapporti di forza tra le classi, sulla seconda si estende il controllo sociale sempre più pervasivo per isolarla e rinchiuderla, fino a cancellarla, man mano che le scienze dell'uomo giungono a teorizzare che possa costituire una minaccia per "la vita da vivere" del popolo sovrano dello stato nazionale. Preservare il corpo sano dalla degenerazione biologica diventa un altro compito assillante della politicizzazione della vita che attribuisce al potere sovrano la facoltà di stabilire quand'essa è un valore e quando un disvalore e può essere legittimamente annullata. La soglia massima dell'inutilità della vita è la sua irrilevanza politica.

Fino a quando, però, la dialettica liberaldemocratica consente la formazione di una opinione pubblica in grado di intervenire nello spazio pubblico, per denunciare i limiti e le contraddizioni della politicizzazione della vita, per difendere la causa dei popoli travolti dal colonialismo europeo e la violenza dell'ideologia razzista che lo sorregge, per impedire che il fuoco antisemita alimenti una crescente aggressione contro gli ebrei o le "differenze" di genere vengano conculcate, la biopolitica trova ostacoli insormontabili al suo pieno dispiegamento.

Nello stato liberale e in quello democratico resta infatti sostanzialmente irraggiungibile il suo intento di plasmare l'intera società per trasformarla in un corpo organico, unificato da una omogeneità razziale e plasmato da una ortopedia politica volta a costruire una sorta di cittadino sottoposto a un'opera di permanente miglioramento biologico da parte del potere e della scienza con l'intento di farne la massa di manovra di politiche di potenza: dal darwinismo tra le razze e le specie al darwinismo tra le nazioni, che è stato il grande mito delle destre radicali europee fino alla seconda guerra mondiale.

3. Biopolitica totalitaria: il laboratorio italiano

Ma, come avevamo messo in evidenza all'inizio di queste note, con l'avvento del fascismo e del comunismo il progetto biopolitico raggiunge la sua

massima realizzazione, affermandosi come fondamento costitutivo dell'esperienza totalitaria e trovando nel gulag e nel lager la sua perfetta incarnazione; in questo spazio sospeso, estraneo a ogni diritto, la politicizzazione totalitaria della vita raggiunge il suo livello estremo trasformandosi in thanatopolitica genocidaria contro "la vita che non merita di essere vissuta" perseguita da entrambi i regimi: contro il nemico della classe e contro il nemico della razza.

Seguendo le vicende del fascismo italiano – da un lato modello originario dell'organicismo statalista di matrice totalitaria, che tutti gli altri regimi analoghi in Europa e nel mondo cercarono di riprodurre, ma al contempo paese povero nel quale al suo avvento le masse lavoratrici erano ancora immerse in una irrisolta lotta contro la fame e la malattia – possiamo analizzare concretamente cosa abbia significato il progetto biopolitico nelle dinamiche di una società non compiutamente modernizzata, che però il regime si era prefisso di modernizzare. Infatti l'immagine pubblica che il fascismo italiano volle dare di sé stesso era quella di un regime pienamente in sintonia con il moderno, proiettato a incarnare una via originale alla modernizzazione del paese, che assumeva la velocità, il cambiamento, la tecnologia (basti pensare all'aviazione o ai mezzi di comunicazione di massa), all'interno della propria mitologia politica. Indubbiamente come negli altri regimi fascisti o fascisteggianti, come il salazarismo o il franchismo, la difesa della tradizione riemergeva nella concezione della famiglia, del ruolo della donna e dei ruoli sociali, ma questo non implicava nessun "antimodernismo", nessun "trazionalismo" come profilo identitario della ideologia del regime.

In questo quadro il regime tentò di attuare una politica alimentare volta al miglioramento della dieta degli italiani, attraverso tre politiche principali, che tentarono di garantire un miglior approvvigionamento di derrate alimentari per la popolazione attraverso stimoli pubblici alla modernizzazione dell'agricoltura. L'intervento dello stato si fece promotore di una nuova politica agraria augurata che ruotò intorno a tre interventi principali: la Legge Serpieri del 1924, che tentava di aggredire il latifondo e destinare questi nuovi spazi rurali all'azione di moderne aziende agricole; la «battaglia del grano» per ridurre le importazioni di frumento e aumentare la produzione di frumento; la Legge Mussolini sulla bonifica integrale, varata nel 1929.

Questa serie di interventi legislativi, che dispiegò compiutamente i loro effetti negli anni trenta, fece affluire nelle campagne circa 10.000 miliardi (un valore equivalente espresso oggi in euro) tra sostegno diretto alla proprietà e interventi dello stato per le bonifiche idrauliche e la tutela del territorio montano. L'integrazione dell'agricoltura tra i settori assistiti dallo stato, però, ebbe degli effetti contraddittori, perché, tra il progetto della bonifica integrale e quello implicito nella «battaglia del grano» emergevano finalità differenti, se non opposte. Con la «battaglia del grano», il governo, puntando ad ancorare il settore

primario alla produzione cerealicola, per farne un mero strumento di riequilibrio della bilancia dei pagamenti, penalizzava i settori più avanzati impegnati nelle produzioni specializzate e frenava lo sviluppo delle campagne. Con la Legge Mussolini sulle bonifiche il regime invece intendeva non solo recuperare alla coltivazione terre improduttive, ma anche promuovere, attraverso gli espropri e la concessione delle terre bonificate a società finanziarie che le mettersero in valore, un processo di modernizzazione dell'agricoltura, liberandola, soprattutto nel Sud, dal dominio del latifondo.

Sul lungo periodo prevalse il sostegno alla cerealicoltura, consolidato ulteriormente dalla scelta autarchica. Questa scelta ebbe, però, l'effetto di estendere in maniera indiscriminata la coltivazione del frumento a sostegno del mercato interno, a scapito delle colture pregiate (ortofrutta, allevamento, foraggiere, ecc.) orientate al mercato estero, ma anche a scapito della produttività, laddove favorì la diffusione della cerealicoltura in terreni inadatti, destinati a basse rese.

L'intervento pubblico, stretto tra l'ideologia autarchica, corporativismo e la tutela degli interessi della grande proprietà fondiaria assenteista nel Mezzogiorno che garantiva il consenso al regime nelle campagne meridionali, non riuscì a alimentare effettivi processi di modernizzazione dell'agricoltura che avrebbero potuto garantire l'aumento della produttività necessario per sostenere la domanda dei consumatori e ridurre la dipendenza dall'estero, ma si limitò a estendere le terre coltivabili a disposizione della cerealicoltura, ma a discapito delle rese e della produttività. Il risultato si rivelò modesto non solo sul versante della bilancia dei pagamenti, ma soprattutto su quello delle disponibilità alimentari della popolazione. I consumatori infatti furono costretti a pagare l'accesso a beni primari a costi molto più elevati di quelli che la libera circolazione del mercato avrebbe consentito, con effetti molteplici sulle loro condizioni di vita: difficoltà per i ceti più poveri di liberarsi della schiavitù dei grani inferiori (mais, grano saraceno, avena); difficoltà per la stragrande maggioranza delle classi lavoratrici di superare la tradizionale dieta vegetariana, integrando nell'alimentazione quotidiana carni, frutta, zucchero, vino; difficoltà infine per abbassare il peso dei consumi primari della distribuzione del reddito per la totalità della popolazione, a esclusione di ristrette élites.

Queste dinamiche furono aggravate anche dalla crisi dell'industria alimentare, fatta di un pulviscolo di piccole aziende semiartigianali, che venne decapitato dal dirigismo corporativo, che pose un controllo ferreo sul mercato, dai prezzi agli ammassi obbligatori, all'impianto di nuove imprese, all'accesso alle materie prime. L'autarchia rafforzò queste tendenze negative perché la scelta di elevare attorno al mercato interno insormontabili barriere protezionistiche colpì alcune eccellenze mondiali dell'industria alimentare italiana prima fra tutte l'industria della pasta, che viveva più che di consumi naziona-

li, di esportazioni. Il pastificio italiano, che era già primo al mondo per quantità della pasta prodotta e commercializzata, senza poter accedere al mercato mondiale per l'acquisto di grano duro di alta qualità e per vendere i propri prodotti, era destinato a una lenta agonia stretto nella la morsa di prezzi troppo alti e di redditi troppo bassi. La pasta che era diventata negli anni venti un cibo popolare, ritornò a essere un cibo "borghese", ma le classi medie italiane, che pur il fascismo aveva sostenuto e moltiplicato, non erano un mercato sufficiente a garantire redditività alle oltre duemila aziende del settore. E questo processo si riprodusse in altri settori dell'industria alimentare come quello dolciario, enologico, caseario, oleario.

La "protezione della vita", dunque e la creazione delle basi materiali per il "miglioramento della razza" e per "la creazione dell'Uomo nuovo" si arena-rono all'interno di vincoli sociali, economici e ideologici insuperabili per una potenza agro-manifatturiera periferica come l'Italia, come testimoniano in maniera incontrovertibile le statistiche storiche elaborate dall'Istat, l'istituto di statistica nazionale. Negli anni sessanta il suo direttore Benedetto Barberi pubblicò una indagine puntuale e ancora oggi fondamentale sui consumi italiani dal 1861 al 1961 suddividendola in quattro fasi: la prima dal 1874 al 1893, caratterizzata dall'avvio dell'industrializzazione e dagli effetti negativi della grande depressione dell'economia mondiale; la seconda dal 1894 alla vigilia della Grande guerra che coincide con il *take off* dell'economia italiana; la terza dal 1920 al 1939 nella quale è iscritta interamente l'esperienza storica del fascismo e l'ultima relativa al decennio 1951-1960, che noi possiamo definire come la prima fase del "miracolo" economico italiano e della modernizzazione della società italiana.

Nel primo periodo i consumi alimentari restano imprigionati in una sostanziale immobilità, che rifletteva un paese agricolo e periferico, prigioniero di processi di crescita modesti, che non sono in grado di incrementare i redditi pro-capite per fare uscire la stragrande maggioranza delle famiglie da una dieta di sussistenza, essenzialmente vegetariana fondata ancora in larga parte sull'autoconsumo e con regimi calorici molto bassi, rispetto al contesto europeo: una malnutrizione di massa di cui la diffusione della pellagra, abnorme anche rispetto agli altri paesi mediterranei, ne era lo specchio più fedele e drammatico.

Nel secondo periodo si segnalava invece una dinamica di crescita dei consumi alimentari più intensa, che riguarda sia il versante calorico, che quello dell'allargamento della gamma dei cibi che cominciavano a entrare nella dieta delle classi subalterne. Le inchieste sui consumi familiari tra la fine dell'Ottocento e il primo dopoguerra di cui disponiamo, testimoniano che, seppur in percentuali ancora modeste, zucchero, carni, olio, vino, latte cominciano a comparire sulle mense delle famiglie operaie e contadine; e la Grande Guerra fu un acceleratore di questo processo di miglioramento delle condizioni alimentari del paese.

Il fascismo rappresentò invece un ritorno al passato, con il riemergere di una situazione di stagnazione e di immobilità, che si configurò dal punto di vista della dieta degli italiani meno abbienti come un peggioramento significativo dei loro standards: un ritorno al peso soverchiante dei glucidi e un ridimensionamento della già modesta presenza dei lipidi e dei protidi animali, faticosamente acquisita nel primo quindicennio del secolo scorso. Questi esiti si manifestarono a pieno già sul finire degli anni venti, come risultato della rivalutazione della lira, e si aggravarono a metà degli anni trenta, in conseguenza non solo della crisi mondiale, ma soprattutto del fallimento del progetto corporativo, incapace di sostenere i costi enormi dell'imperialismo fascista all'interno dei vincoli autarchici e nel quadro di una economia agromanifatturiera periferica quale era ancora quella italiana tra le due guerre⁶.

In sintesi, le dinamiche negative dei consumi alimentari nell'intero ventennio fascista segnalavano che tutte le politiche economiche realizzate dal regime non erano riuscite a impedire la contrazione in termini assoluti dei redditi delle famiglie lavoratrici nelle città e campagne, ma anzi l'avevano accentuata incidendo pesantemente sul quadro alimentare complessivo. Tra il 1925 e il 1935 si verifica un abbassamento significativo delle disponibilità annuali dei principali alimenti che componevano la dieta quotidiana: oltre il 5% per i grani, circa l'8% per i grassi e quasi il 14% per le carni, fino a dati estremi dello zucchero e della frutta scesi oltre il 30%. Lo stesso *Sommario di Statistiche Storiche Italiane*⁷ rileva una riduzione cospicua delle calorie giornaliere medie tra i due periodi – da 2883 a 2664 – dovuta alla rarefazione di tutte le componenti fondamentali della dieta (proteine, grassi, carboidrati).

Come scrisse Luigi Messedaglia, senatore fascista e uno dei più grandi agronomi italiani, nella sua opera principale *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*⁸, la vittoria contro la fame era ancora molto fragile e la frontiera che separava una alimentazione sana da una squilibrata e povera non era stata ancora definitivamente superata e, al di là dei miti politici del regime, la fascistizzazione della società dal punto di vista alimentare si rivelò un fallimento: gli italiani mangiavano allo stesso modo, se non peggio, che nella tanto esecrata Italia liberale.

⁶ Cfr. Benedetto Barberi, *I consumi nel primo secolo dell'Unità d'Italia, 1861-1961*, Giuffrè, Milano 1961.

⁷ Istituto Centrale di Statistica, *Sommario di Statistiche Storiche Italiane, 1861-1955*, Istituto Oligrafico dello Stato, Roma 1958.

⁸ Luigi Messedaglia, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Piacenza 1932.

4. Mangiare “senza”

Se la protezione della vita dal punto di vista alimentare non si risolse nella creazione di un “uomo nuovo” ben nutrito e la “razza italica” dovette accontentarsi di individui che mangiavano circa 500 calorie di meno al giorno della “perfida Albione” (così veniva chiamata la Gran Bretagna) o degli Stati Uniti, ciò non di meno il regime si fece promotore di una serie di interventi orientati a diffondere tra gli italiani il mito della “cucina fascista”.

Mangiare «fascisticamente» divenne un imperativo politico, nel quale si tentava soprattutto di trasformare la permanenza della sottanutrizione in larga parte delle classi lavoratrici, soprattutto nel Mezzogiorno, in una predisposizione alla sobrietà che connotava il “carattere” degli italiani a tavola: se gli inglesi mangiavano cinque volte al giorno, gli italiani solo tre (o due, in molti casi) perché conoscevano il valore della rinuncia per la “grandezza della patria”. Mangiare poco e mangiare soprattutto “italiano” era dunque una scelta ideologica che da un lato la popolazione faceva propria perché si riconosceva nel destino di grande potenza perseguito da Mussolini, ma dall’altro doveva essere sostenuta dalla propaganda martellante del regime. Il fascista perfetto mangiava sobriamente e soprattutto mangiava “autarchico”, sostituendo il caffè con l’orzo e il surrogato, il cacao con una crema di carrube e nocciole (da cui sarebbe nata la Nutella!), la carne con il pesce, il tè con il *carcadè* delle colonie, da cui si poteva attingere per altri prodotti esotici come le banane.

È in questo quadro che il regime si impegnò in una impari lotta contro la “pasta” che ormai era diventata il cibo nazionale per eccellenza. La battaglia l’aveva iniziata nel 1931 il poeta italiano più osannato dal fascismo, Filippo Tommaso Marinetti, vate del futurismo, quando nel suo *Manifesto della cucina futurista* aveva dipinto la pasta come un cibo “antifascista” e quindi ne aveva decretato l’abolizione.

Forse – scriveva – goveranno agli inglesi lo stoccafisso, il roast-beef e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il *sauer-kraut*, il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. Per esempio, contrasta collo spirito vivace e coll’anima appassionata generosa intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quotidiana. Nel mangiarla essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo [...]. Ne derivano: fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo. [...] La pastasciutta, nutritivamente inferiore del 40% alla carne, al pesce, ai legumi, lega coi suoi grovigli gli italiani di oggi ai lenti telai di Penelope e ai sonnolenti velieri, in cerca di vento. Perché opporre ancora il suo blocco pesante all’immensa rete di onde corte lunghe che il genio italiano ha lanciato sopra oceani e continenti, e ai paesaggi di colore forma rumore che la radiotelevisione fa navigare intorno alla terra? I difensori della pasta-

sciutta ne portano la palla o il rudero nello stomaco, come ergastolani o archeologi. Ricordatevi poi che l'abolizione della pastasciutta libererà l'Italia dal costoso grano straniero e favorirà l'industria italiana del riso⁹.

La pasta plasmava, dunque, un individuo inevitabilmente "borghese", amante della buona tavola e del benessere, alieno a vivere "pericolosamente" come voleva il fascismo e lontano da ogni frugalità, che costituiva, come abbiamo visto, l'essenza del messaggio biopolitico lanciato dal regime. Inoltre la pasta fatta di grano duro, non avrebbe mai potuto diventare un piatto autenticamente autarchico perché dipendeva da una materia prima che necessariamente doveva essere importata, perché nessuna «battaglia del grano» avrebbe potuto cancellare la dipendenza dal frumento importato. Anche per sostenere quei bassi consumi di pasta che costringevano le aziende a sottoutilizzare gli impianti, l'apertura al mercato internazionale era inevitabile e insostituibile.

Invece il riso era un prodotto autarchico per eccellenza perché, fino alla crisi degli anni trenta, l'Italia ne era uno dei maggiori produttori a livello mondiale e costituiva una delle più significative voci dell'export nazionale. Per riconvertirlo al mercato interno e garantire la sopravvivenza della risicoltura, che rappresentava una componente fondamentale dei settori più avanzati dell'agricoltura italiana, ma anche per contribuire al riequilibrio della bilancia dei pagamenti, nel 1931 venne creato addirittura un ente pubblico, l'Ente nazionale risi, con la missione esplicita di sostenere il progetto del fascismo di convertire al consumo di questa graminacea gli italiani che erano ormai degli incalliti "mangiamaccheroni".

Il tentativo propagandistico era quello di esaltare il riso come prodotto "italiano" contro la pasta prodotto internazionale, che però sottintendeva anche sul piano simbolico oltre che economico, un conflitto regionale tra il Nord – patria del riso – e il Sud – patria della pasta – per assumere l'effettivo dominio della tavola della famiglia italiana attraverso il controllo del "primo piatto" che costituiva una particolarità unica della cucina italiana. Basta scorrere le pubblicità con cui l'ente sostenne l'impegno per la diffusione dei consumi di riso anche nel Mezzogiorno per cogliere appieno la complessità di questa strategia, che si intensificò man mano che l'autarchia alimentare divenne l'ossatura del progetto biopolitico del fascismo.

Uno dei veicoli più significativi di questa battaglia del fascismo contro le abitudini alimentari degli italiani, sempre più in rotta di collisione con le strategie del fascismo intenzionato a indirizzare tutte le risorse disponibili ai piani di espansione coloniale e al rafforzamento dell'esercito, furono i ricettari, vere opere di propaganda sostenute dal regime all'interno dei mezzi di comunicazione di massa come la radio e le riviste femminili. In questo contesto l'opera più scoperta dal punto di vista delle sue finalità politiche è il ri-

⁹ Filippo Tommaso Marinetti, Luigi Fillia, *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano 1932, pp. 24-25.

zettario di Emilia Zamara. Già dal titolo della sua opera *La cucina italiana della resistenza* scritta nel clima esasperato delle «sanzioni» comminate all'Italia dalla Società delle nazioni per l'invasione dell'Etiopia, l'autrice rivela le sue intenzioni: esaltare il riso contro la pasta, ridotta a poche ricette tradizionali, ma soprattutto spingere a un'alimentazione sobria attraverso la scelta radicale di non presentare ricette di carne, sostituite da altre nelle quali si combinavano gli sformati di verdura, le pizze, le torte salate, i legumi e i polpettoni di (poca) carne (spesso avanzata) mista alle verdure¹⁰.

Ma Zamara non era un caso isolato. L'insieme della comunicazione gastronomica era impegnata in questa operazione biopolitica nella quale invece di esaltare l'abbondanza, si prendeva a modello la scarsità come valore identitario del fascista a tavola. Basta scorrere le pagine del settimanale più diffuso in Italia, *La Domenica del Corriere*, per imbattersi nella più nota rubrica di consigli alimentari alle massae di tutto il Ventennio – «Tra i fornelli» – tenuta da Amalia Moretti Foggia della Rovere, in arte Petronilla, dagli anni venti fino al secondo dopoguerra dove emergono gli architravi del progetto alimentare fascista: una alimentazione vegetariana, con poca carne e con il frumento utilizzato prevalentemente per fare il pane, interamente nazionalizzata.

Ma fino a quando i costi sociali delle guerre e il fallimento del progetto corporativo e autarchico non resero la sobrietà alimentare una scelta inevitabile, che copriva l'impoverimento della popolazione, la fascistizzazione dell'alimentazione italiana, si scontrò con la solida architettura assunta dalla cucina nazionale, nella quale si era verificato un virtuoso connubio tra differenziazioni regionali e specialità locali ma dotato da una chiara identità. Questa complessa costruzione costrinse il regime ad accettare che «in contraddizione con il culto di Roma, con il centralismo politico, con l'esistenza di un modello nazionalista totalitario, in cucina vige[sse] il relativismo, la libertà operativa, il culto della famiglia», incoraggiando il «regionalismo culinario»: il mangiare «all'italiana» respinse di fatto la proposta del «mangiare fascista»¹¹. Ma con lo scoppio della seconda guerra mondiale e il fallimento della «guerra parallela» con la Germania di Hitler rapidamente la sobrietà alimentare si trasformò in penuria, e l'autarchia in una gabbia di inefficienze che portarono il paese alla catastrofe. E Petronilla dal 1941 sulle colonne de *La Domenica del Corriere* cominciò a inanellare una serie di ricette dove il «senza carne» venne esteso al senza uova, senza zucchero, senza burro e olio, e i piatti veri sostituiti con quelli «finti»: finta maionese, finta carne, finto pesce, finto caffè, fino alla minestra di bucce di patate e all'invito a razzolare nell'immondezzaio, inesauribile fonte di «sprechi».

¹⁰ Emilia Zamara, *La cucina italiana della resistenza. Ricette di minestre, di piatti regionali, di pesce, di legumi e di dolci*, Edizioni «A. Barion», Sesto San Giovanni 1936.

¹¹ Alberto Capatti, *Scoperta e invenzione della cucina regionale*, in Istituto dell'Enciclopedia Treccani, *L'Italia e le sue regioni. L'Età Repubblicana*, Roma 2015, Vol. II, pp. 409-426.

Ma anche questa finzione, basata sul principio del “non sprecare”, crolla miseramente: nel giro di pochi mesi, tra il luglio e il settembre del 1943, l'Italia precipita nel baratro di una guerra persa e di un collasso delle istituzioni che si traduce in una frammentazione territoriale, con la comparsa di molteplici autorità politiche, che la trasformano in un fondamentale teatro di guerra, stretta in una duplice occupazione, tedesca e americana, cui si aggiungono le lacerazioni di una sanguinosa guerra civile tra partigiani e fascisti repubblicani, che si contendevano con le armi la legittimazione politica.

In questo quadro, il cibo diventa un miraggio per milioni di italiani: le calorie della tessera alimentare sia che fossero sudditi della Repubblica Sociale Italiana, sia del Regno d'Italia, scendono sotto le mille al giorno, il valore più basso di tutti i paesi belligeranti e assai prossimo a quello cui gli occupanti tedeschi costringevano i cittadini dei paesi occupati. Se nell'Europa orientale il nazismo organizzò una sorta di carestia politica programmata per colpire la popolazione per sottrarle tutte le risorse alimentari da dedicare ai combattenti tedeschi, in Italia la mobilitazione bellica fascista era consapevolmente basata sullo scambio tra cibo e petrolio, tra derrate agricole e tecnologie militari come base del “Patto d'acciaio”. L'Italia infatti nel lungo decennio bellico, che era iniziato nel 1935 con la guerra d'Etiopia e poi con l'intervento nella guerra civile spagnola per concludersi con la fine della Seconda guerra mondiale, era diventata un paese con la bilancia cerealicola attiva, cioè esportava di più di quello che importava. Questa inversione rapida di una tendenza secolare all'insufficienza cerealicola che aveva sempre minato la stabilità della bilancia dei pagamenti italiana dipendeva solo in parte dalle aumentate capacità produttive del sistema agrario, quanto piuttosto dalla progressiva sottrazione del grano all'alimentazione della popolazione. Il faticoso processo per il quale operai e contadini si erano liberati dalla schiavitù dei grani (mais, avena, orzo, ecc.) per raggiungere l'agognato “pane bianco” di farina di frumento e che aveva costituito in larga misura la chiave nutrizionale del miglioramento delle loro condizioni di vita, si interruppe bruscamente perché ora il grano contingentato dallo stato attraverso gli ammassi forzati imposti ai contadini serviva come merce di scambio con il potente alleato tedesco per ottenere il carburante, che costituiva la principale risorsa per garantire l'efficienza della macchina bellica. Questa scelta consapevole di affamare gli italiani per fare funzionare la macchina bellica (all'interno della quale stavano anche le razioni di cibo per i soldati) costituì il fulcro della nuova biopolitica fascista, che trasformava tutti i cittadini, e non solo quelli al fronte, in meri strumenti di guerra, in carne da macello denutrita e impoverita da immolare sull'altare dei miti imperiali del fascismo: tutti divennero vittime di una sorta di razzismo estremo rivolto contro la stessa «razza italica».

Da biopolitica alla thanatopolitica, come sappiamo, il passo è sempre stato breve.

Guerre, gastronomie et vin en France¹

di Jean-Robert Pitte

Traiter d'un tel sujet peut sembler futile, choquant, paradoxal, voire oxymorique, tant la guerre évoque spontanément la souffrance, la mort, les destructions, la pénurie, la famine, le marché noir et non les plaisirs de la vie, ceux de la table en particulier. Mais d'un mal peut naître un bien et la guerre exalte aussi l'abnégation, le courage, la générosité, l'imagination, la sensibilité, le talent artistique dans tous les domaines (littérature, peinture, musique, etc.) et, ce que l'on oublie souvent, l'humour, car le rire est l'antidote souverain du malheur, de la peur et de la misère. Avec le sexe, la nourriture et la boisson sont les sujets favoris de plaisanterie du soldat. Il se moque de son propre rata², mais surtout de ce que mange l'ennemi, par exemple pendant la Grande Guerre du KK, c'est-à-dire du *Kriegskartoffelbrot*, des soldats allemands, le pain de guerre fortement mêlé de pomme-de-terre, ou de la bière qui les alourdit, alors que les Français boivent du vin rouge qui, pense-t-on, leur donne des forces et leur confère une supériorité qui leur fera gagner la guerre. Dominée par *La Madelon*, composée par le chanteur Bach en 1914, la veine du comique troupier évoque souvent la nourriture et le vin, réconforts du soldat qui ne sait ce qui l'attend le lendemain³.

La nourriture est très présente dans les romans drôlatiques traitant de la deuxième guerre mondiale et dont la plupart ont inspiré des films à succès. Citons *Traversée de Paris*, nouvelle de Marcel Aymé (1947), et *La Traversée de Paris*, film de Claude Autant-Lara (1956) dont le héros principal est un cochon découpé en morceaux, *Le caporal épinglé* de Jacques Perret (1947) mis en scène par Jean Renoir (1962) dans lequel la scène du sucre en poudre dégusté grain à grain sous le train de l'évasion est un morceau d'anthologie, *Au bon beurre*, roman de Jean Dutourd (1952) décliné en téléfilm par Édouard Molinaro en 1981. Le film *La grande vadrouille* (1966) n'est

¹ Il saggio è già stato pubblicato in Jean Baechler (sous la direction de), *La Guerre et les Arts*, Éditions Hermann, Paris 2018, pp. 163-172.

² Mot d'argot militaire dérivé de ratatouille.

³ Silvano Serventi, *La cuisine des tranchées*, Éditions Sud-Ouest, Bordeaux 2014 ; Carole Poulain (dir.), *Manger et boire entre 1914 et 1918*, Snoeck, Gand 2016.

pas inspiré d'un roman, mais ce chef d'œuvre jubilatoire, dû au talent de Gérard Oury et qui fut l'un des derniers de cette veine⁴, atteint des sommets dans les scènes au cours de laquelle chef d'orchestre Stanislas Lefort, incarné par Louis de Funès, éprouve une grande fringale au milieu de la représentation de Faust, ainsi que dans celles du repas au wagon-restaurant et du banquet allemand au restaurant de Meursault, sans oublier le rôle essentiel joué par le bon vin des Hospices de Beaune.

1. La guerre donne faim et soif

La haute technicité et la discipline qu'impliquent le maniement des armes contemporaines, la maîtrise des moyens de déplacement sur terre, sur mer, sous la mer et dans les airs, ainsi que des transmissions d'informations exigent une concentration totale. Les soldats d'aujourd'hui sont pour beaucoup des sportifs de haut niveau qui soignent leur forme physique et n'éprouveraient aucun plaisir à se laisser aller à des pratiques dégradantes, ce qui n'exclut pas de temps à autre des moments d'abandon. Orgies, gloutonneries et beuveries qui furent pendant des millénaires le cortège barbare des guerres sont devenues rares aujourd'hui, en dehors des guerres civiles qui se déroulent dans certains pays pauvres et de quelques fâcheux dérapages des armées européennes ou américaines opérant loin de chez elles dans des pays désorganisés.

Il en fut tout autrement au cours des guerres d'hier. Par l'énergie que réclamait le combat corps à corps, par le stress, le frôlement permanent de la mort et le besoin de compensation qui en résultaient, les soldats de tous les pays et à toutes les époques jusqu'à une date récente ont toujours fait grand cas des plaisirs de la chair et de la chère, en particulier des boissons fermentées qui leur étaient accordées par leur état-major, qu'ils s'offraient avec leur solde ou qu'ils pillaient lorsque s'en présentait l'occasion. Depuis toujours, les armées victorieuses se sont emparées des denrées comestibles et des vins des vaincus. À l'arrivée en France des puissances alliées en 1815, selon la tradition, bien des villages de l'Est furent pillés. Les caves de Champagne furent ponctionnées voire vidées dans les maisons qui n'avaient pas pris la précaution de murer leurs réserves⁵. On prête à Jean-Rémy Moët ce commentaire pertinent: « Aucune importance! Ils prennent goût à notre vin et ils sont nos futurs clients! », idée que le génial romancier lyonnais

⁴ Viendront ensuite de nombreux films dramatiques insistant sur les horreurs de la *Shoah*, la résistance et la collaboration. Le tout dernier film comique sera *La vie est belle* de Roberto Benigni, sorti en 1998, salué par diverses récompenses, mais durement critiqué par la communauté juive qui refuse que l'on puisse rire à propos de la vie dans les camps de concentration.

⁵ Don Kladrup, Petie Kladrup, *La guerre et le vin*, Perrin, Paris 2005.

Marcel Grancher généralisa⁶ : « En tout conquérant, on voit prudemment un client possible, et l'on tire le meilleur parti des guerres générales ».

À Paris, on releva peu d'exactions, mais les soldats de toute l'Europe firent la fête et se livrèrent à la débauche pendant des semaines. Eugène Briffault rapporte l'attrait que présentait pour leurs officiers le Palais Royal, haut-lieu onéreux de la gastronomie autant que de la galanterie⁷ : « Lorsque l'Europe en armes se rua tout entière contre la France, tous les chefs de cette multitude n'avaient qu'un seul cri d'attaque: *Paris! Paris!* Tel fut le cri qu'ils poussèrent des bords du Rhin aux rives de la Seine. À Paris, que demandaient-ils tout d'abord? le Palais-Royal! Un jeune officier russe y rentra à cheval. – Au Palais-Royal, quel était leur premier désir? – Celui de se mettre à table chez les restaurateurs, dont ils dictaient les noms glorieusement venus jusqu'à eux ».

Malgré les dissimulations de réserves derrière des murs édifiés à la hâte dans les crayères, les caves de Champagne furent plus ou moins pillées à trois autres reprises après la chute de l'Empire: 1870-71, 1914-1918, 1940-44, non seulement par les armées ennemies de la France, allemandes surtout, mais aussi par des soldats français profitant du désordre. Un épisode célèbre et peu glorieux est le pillage par les soldats du 409^e Régiment des Docks de Reims bombardés par les Allemands au printemps 1917. Un témoin raconte⁸ : « Il y avait encore, au printemps de 1917, des quantités énormes de denrées alimentaires et de boisson. Vint le 409^e qui entreprit l'exploitation en grand de ces ressources. Une bande arriva un soir, cerna le logement des veilleurs, pilla le champagne, les vins fins, l'épicerie, la confiserie, le magasin de chaussures. Les gardiens essayèrent de protester ; on leur mit un pistolet sous le nez, ils se turent. [...] Cela dura huit jours [...] Le dernier soir, les pirates avalèrent les dernières des 4 500 bouteilles de la cave ». Le talent stratégique de l'État-major s'accommodait naguère assez bien de plantureux repas et d'une grande abondance de bon vin. C'est ainsi que, selon Brillat-Savarin, le général Baptiste Pierre Bisson (1767-1811) qui servit sous la Révolution, le Consulat et l'Empire et qui « buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner n'avait pas l'air d'y toucher ; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent ; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention ; et tout en humant ainsi seize livres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon »⁹. Napoléon ne fut jamais privé de vin de Chambertin dont il faisait son

⁶ Marcel - E. Grancher, *De vigne en bouche*, Éditions Rabelais, Paris 1957, p. 96.

⁷ Eugène Briffault, *Paris à table*, J. Hetzel, Paris 1846, p. 154.

⁸ Jean Marot, *Belhumeur*, Imprimerie du Progrès de Saône-et-Loire, Chalon-sur-Saône 1930.

⁹ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, 1825, Méditation IV. Édition Julliard de 1965, p. 76. Bisson était d'une gourmandise légendaire; il devint obèse et mourut prématurément à l'âge de 44 ans.

ordinaire, y compris au milieu des sables d’Égypte, sauf en une circonstance, au soir de la bataille d’Elchingen en Bavière ; il s’en vint coucher le soir du 14 octobre 1805 à Oberfalheim et trouva tous ses bagages pillés, y compris son vin ¹⁰. Il se contentait en général d’une demi-bouteille qu’il buvait largement coupée d’eau, si possible glacée.

Durant la dernière guerre, les nazis manifestèrent un intérêt certain pour les vignobles et les vins de tous les pays occupés. Ce fut particulièrement le cas en France ¹¹. Le maréchal Göring, grand amateur de bon vin, fit main basse sur une partie des stocks des meilleurs domaines viticoles, chais de négociants ou commerces appartenant à des Anglais ou à des juifs. C’est ainsi que 10% des bouteilles du Château Mouton-Rothschild ou les antiques flacons de tokaji saisis chez le marchand juif Fukier de Cracovie ¹² furent transportés dans ses résidences en Allemagne, en même temps qu’un certain nombre d’œuvres d’art. En 1945, ce que les Russes purent récupérer de ces prises de guerre fut déplacé à Moscou où certaines dorment peut-être encore dans les caves du Kremlin, en Crimée et dans les 120 km de galeries de la cave de Cricova, près de Chisinau, la capitale de la Moldavie. Un autre dignitaire nazi s’est beaucoup intéressé au vin, Joachim von Ribbentrop. Il était le gendre du négociant Otto Henkel et avait été avant-guerre représentant des maisons Mumm et Pommery dans divers pays européens. Il charge le commandant Heinz Böhmers, lui-même négociant en vins à Brême, de se rendre propriétaire d’un certain nombre de grands crus du Bordelais. Le milieu des Chartrons réagit et négocie. Louis Eschenauer et Böhmers créent la société « Grands Vins de France » (GVF) qui rachète des châteaux confisqués à des familles juives. Eschenauer, comme d’autres grands négociants bordelais, sera condamné après-guerre à une lourde amende.

2. La guerre stimule l’innovation gastronomique

La pénurie alimentaire, inhérente à la guerre, a toujours représenté un défi et une incitation à la créativité, à la substitution, parfois à la sérendipité, c’est-à-dire à l’invention fortuite. C’est la Guerre de Cent Ans, par exemple, qui, en privant les Îles Britanniques des vins descendant par la Seine jusqu’à Rouen a permis le développement du vignoble bordelais, favorisé, d’autre part, par le mariage d’Aliénor d’Aquitaine avec Henri II Plantagenêt. Le menu tout en bœuf est un feu d’artifice gastronomique imaginé par le maréchal-duc de Richelieu pendant la guerre de Hanovre en 1757. Le grand

¹⁰ Frédéric Masson, *Napoléon chez lui*, Arthème Fayard, Paris 1951, p. 65.

¹¹ Christophe Lucand, *Le vin et la guerre. Comment les nazis ont fait main basse sur le vignoble français*, Paris, Armand Colin 2017.

¹² Jean-Robert Pitte, *La bouteille de vin. Histoire d’une révolution*, Paris, Tallandier, 2013, pp. 202-203.

soldat capture une vingtaine de membres de la famille princière. Magnanime, il décide de les libérer et, auparavant, de leur donner à souper, alors que Rullières, son officier de bouche, ne dispose que d'un bœuf, de racines et de quelques menus ingrédients. Fort habilement, Richelieu imagine un repas qui laissera à ses hôtes les souvenirs inoubliables d'un vainqueur généreux et du savoir-vivre de la haute aristocratie française¹³. L'histoire ne dit pas quels vins furent servis, en dehors sans doute du jurançon et de l'alicante qui entrent dans la composition de deux recettes :

Premier service

Garbure gratinée au consommé de bœuf

Quatre hors d'œuvre

Palais de notre bœuf à la Sainte-Menehould

Petits pâtés de hachis de bœuf à la ciboulette

Les rognons de bœuf à l'oignon frit

Gras-double à la poulette et au jus de limon

Relevé de potage

La culotte de bœuf garnie de racines au jus (tournez grotesquement les racines à cause des Allemands)

Six entrées

La queue de bœuf à la purée de marrons

Sa langue en civet (à la bourguignonne)

Les paupiettes de bœuf à l'estouffade aux capucines confites

La noix de notre bœuf au céleri

Rissoles de bœuf à la purée de noisettes

Croûtes rôties à la moelle de bœuf (le pain de munition vaudra l'autre)

Second service

L'loyau rôti (vous l'arroserez de moelle fondue)

Salade de chicorée à la langue de bœuf

Bœuf à la mode à la gelée blonde mêlée de pistaches

Gâteau froid de bœuf au sang et au vin de Jurançon (Ne vous y trompez pas !)

Six entremets

Navets glacés au suc de bœuf rôti

Tourte de moelle de bœuf à la mie de pain et au sucre candi

Aspic au jus de bœuf et au lait d'amandes

Beignets de cervelle de bœuf marinée au jus de bigarades

Gelée de bœuf au vin d'Alicante et aux mirabelles de Verdun

... Et puis tout ce qui reste de confitures et de conserves.

¹³ www.leguidedesconnaisseurs.be/article1893.html. *Souvenirs de la marquise de Créqui de 1710 à 1800* (auteur véritable : Maurice Cousin de Courchamps), Fournier jeune, Paris 1834, pp. 289-290. *Néo-physiologie du goût par ordre alphabétique ou Dictionnaire général de cuisine française ancienne et moderne*, Au bureau du Dictionnaire général de cuisine Paris 1839, tome 3, pp. 557-558.

Note : si par un malheureux hasard ce repas n'était pas très bon, je ferais retenir sur les gages de Maret et de Ronquelières une amende de cent pistoles. Allez et ne doutez plus !

Dans le même esprit de déploiement d'ingéniosité face à l'adversité, le célèbre Alexandre Étienne Choron, chef des cuisines du Café Voisin¹⁴ sert au déjeuner de Noël 1870, 99^e jour du siège de Paris par les Prussiens, un repas préparé à partir des animaux de la ménagerie du Jardin des Plantes, sacrifiés pour l'occasion. Les plus belles bouteilles de la cave sont de sortie, comme s'il fallait les vider sans regret au cas où Paris tomberait entre les mains de l'ennemi :

Hors d'œuvre
Beurre, radis, Tête d'Âne Farcie, Sardines
Potages
Purée de Haricots rouges aux Croûtons
Consommé d'Éléphant
Entrées
Goujons frits¹⁵ - Le Chameau rôti à l'anglaise
Le Civet de Kangourou
Côtes d'Ours rôties sauce Poivrade
Rots
Cuissot de Loup, sauce Chevreuil
Le Chat flanqué de Rats
Salade de Cresson
La terrine d'Antilope aux truffes
Cèpes à la Bordelaise
Petits-Pois au Beurre
Enremets
Gâteau de riz aux Confitures
Dessert
Fromage de Gruyère
Vins
1^{er} Service : Xérès, Latour Blanche 1861, Ch. Palmer 1864.
2^{ème} Service : Mouton Rothschild 1846, Romanée Conti 1858, Bellenger frappé, Grand Porto 1827.

Les victoires militaires ont souvent été célébrées par les cuisiniers des vainqueurs qui ont inventé à leur gloire des recettes exceptionnelles dont quelques-unes demeurent dans le patrimoine européen : la poularde Albufera, en hommage au maréchal Suchet, la sauce mayonnaise (peut-être ainsi nommée en souvenir de la prise de Mahon, capitale de Minorque, par

¹⁴ 261, rue Saint-Honoré.

¹⁵ Probablement de la Seine.

le duc de Richelieu en 1756), les recettes à la Masséna, à la Murat, à la Souvaroff, à la Wellington, la garniture à la Turbigo (rognons de moutons, chipolatas, champignons, tomates, commémorant les deux victoires françaises de 1800 et 1859), sans oublier le fameux poulet Marengo préparé¹⁶ pour Bonaparte le 14 juin 1800 au soir de la célèbre bataille et qui comporte volaille, écrevisses, tomates, échalotes, ail, persil, huile d'olive et vin blanc, seuls ingrédients disponibles sur place au village de Spinetta Marengo à Alexandrie en Piémont.

Évoquons un autre cas d'ingéniosité gastronomique, liée à une guerre, civile celle-ci. C'est Brillat-Savarin qui en fait état. Il rapporte¹⁷ que pendant la Révolution un émigré limousin du nom d'Aubignac ou d'Albignac fit fortune à Londres en se transportait le soir dans les bonnes maisons pour y confectionner à la demande des vinaigrettes exceptionnelles. Un domestique précédait le *fashionable salad-maker* et apportait dans un coffre en acajou tous les ingrédients nécessaires : « des vinaigres à différents parfums, des huiles avec ou sans goût de fruit, du soy, du caviar, des truffes, des anchois, du jus de viandes, et même de jaunes d'œufs [...]. Plus tard, il fit fabriquer des nécessaires pareils qu'il garnit complètement et qu'il vendit par centaines ». Un fait de guerre économique, le blocus continental décrété en 1806 par Napoléon à l'encontre de l'Angleterre, eut pour conséquence la raréfaction en France du sucre de canne et donc le développement de la culture de la betterave et de l'industrie sucrière. Le poivre était aussi à cette époque une spécialité du commerce anglais. Son absence permit de développer la production de piment dans les pays où il était très apprécié : les régions méditerranéennes de l'Europe et la Hongrie. Les juifs qui avaient appris l'usage de cette plante américaine au Portugal l'avaient importée dans l'Empire ottoman où ils avaient trouvé refuge. Les Hongrois l'avaient découverte grâce à eux et aux Turcs après la bataille de Mohacs en 1526. Grands amateurs d'épices, le blocus continental les poussa à en développer la culture, à l'introduire en abondance dans leur cuisine et à en faire un véritable symbole identitaire magyar. Son rôle de substitut apparaît clairement par son nom local *paprika*, emprunté au bulgare *piperka* dérivé du latin *piper*, poivre. Les guerres entraînent les militaires loin de leurs foyers et de leur patrie ; ce faisant, elles leur permettent de découvrir des ingrédients, des boissons et des mets nouveaux. Le phénomène est bien entendu de plus grande ampleur lorsque les conflits entraînent des déplacements de population. Le départ d'un certain nombre d'optants alsaciens et mosellans vers la France en 1871 a créé à Paris une « Petite Alsace », dans le quartier de la Gare de l'Est avec ses brasseries et restaurants ; c'est ainsi que la choucroute est devenue populaire.

¹⁶ La recette est attribuée au cuisinier Dunan ou Dunant, mais en réalité celui-ci n'entra au service de Napoléon que cinq ans plus tard.

¹⁷ *Physiologie du goût*, 1825, Édition Julliard de 1965, pp. 371-373.

Le retour des juifs et des pieds-noirs d’Afrique du Nord ou l’arrivée des *boat people* d’Indochine a fait que le couscous est devenu l’un des plats les plus appréciés des Français et que les restaurants sino-vietnamiens se sont multipliés dans toutes les villes d’Europe et d’Amérique du nord. Les Américains ont appris le goût du chablis et du sancerre en raison du séjour d’un certain nombre de militaires à Fontainebleau entre 1949 et 1967 au siège de quatre Quartiers Généraux de l’OTAN. Le week-end, les deux vignobles les plus proches recevaient leur visite. Cela a contribué à développer les exportations vers les États-Unis et les imitations dans le vignoble californien.

Dernier aspect de cette thématique : les commandes des armées modernes destinées à nourrir les troupes. Celles-ci se sont substituées aux prélèvements sur les réserves alimentaires des régions amies traversées ou ennemies conquises. La Première Guerre Mondiale a popularisé le camembert et le singe (bœuf en conserve ou *corned beef*) auprès des Poilus originaires de toute la France métropolitaine, de l’Outre-Mer et des colonies. À la fin de la guerre, 10 000 camemberts sont chaque jour achetés par les magasins centraux de l’armée¹⁸. Cela aura plus tard pour conséquence le développement phénoménal de l’industrie laitière produisant des fromages à pâte molle et sans grand caractère imitant plus ou moins la consistance et le goût du camembert. Ajoutons le saucisson, devenu emblème national facile à partager et qui garnissait les colis reçus de leur famille par les soldats originaires des montagnes, en particulier du Massif Central¹⁹.

Le vin rouge ordinaire, encore rare dans les pays du nord et de l’ouest voués à la bière et au cidre, est aussi devenu très populaire grâce aux commandes de l’armée²⁰. Vivant au quotidien dans une indicible souffrance et dans l’odeur de la mort, les poilus de la Grande Guerre ont cherché à conjurer l’horreur en riant à gorge déployée dès qu’ils en avaient le loisir, entonnant en chœur les chefs d’œuvre du comique troupier. Bach, l’un des plus célèbres interprètes de ce répertoire, mobilisé au 140e de ligne, surjouait le bonheur d’être encore en vie avec *La Madelon*, *L’ami Bidasse* et *Vive le pinard* :

Le pinard, c’est de la vinasse
 Ça réchauffe par où que ça passe
 Vas-y Bidasse, remplis mon quart
 Vive le pinard, vive le pinard.
 [...]
 Dans la montagne culbute la bergère

¹⁸ Jean Vitaux, *Le dessous des plats. Chroniques gourmandes*, Paris, PUF, 2013, p. 84.

¹⁹ S. Serventi, *La cuisine des tranchées*, cit.

²⁰ Christophe Lucand, *Le pinard des Poilus: une histoire du vin en France durant la Grande Guerre (1914-1918)*, Éditions universitaires de Dijon, Dijon 2015 ; Jean-Robert Pitte, *Cent petites gorgées de vin*, Tallandier, Paris 2016, pp. 254-256.

De l'ennemi renverse le rempart,
 Dans la tranchée fous-toi la gueule par terre
 Mais nom de Dieu ne renverse pas le pinard.

On a longtemps affirmé, comme on l'a dit, que le pinard avait fait gagner la guerre, alors que la bière de nos adversaires les aurait alourdis au point de les conduire à la défaite. La dénomination de ce vin râpeux provient selon toute vraisemblance de pinot ou pineau déformé par le suffixe « ard », augmentatif classique (vieillard, traquenard, pétard) que l'argot de caserne a utilisé à l'envi (gueulard, costard, snobinard, sauciflard, bobinard). Son usage apparaît en 1886 au 13^e régiment d'artillerie du fort de Vincennes, c'est à dire non loin de Bercy où l'on élabore les coupages de vins des Charentes, du nord de la Bourgogne, du Beaujolais, du Languedoc et d'Algérie destinés à étancher la soif inextinguible des Parisiens. À l'occasion, on fabrique aussi des pistrouilles, des vins plus ou moins falsifiés, parfois sans une goutte de jus de raisin, en ces temps de phylloxera.

La dureté des conditions d'une guerre qui risque d'être longue incite l'Intendance des armées à améliorer le sort du poilu. En 1914, chaque soldat reçoit un quart de litre de vin par jour, dose portée à un demi-litre en janvier 1916 et à trois quarts de litre en janvier 1918. S'y ajoutent des extras au moment des assauts pendant lesquels les officiers distribuent aussi aux combattants un coup de gnôle pour leur donner du courage. C'est environ le tiers de la production française qui est absorbé par les armées pendant la guerre, ce qui donne le goût du vin à des Français du Nord, de l'Ouest ou des montagnes, plus habitués à la bière, au cidre ou à l'eau. « La chasse au pinard est depuis le début de la guerre la principale occupation du poilu », écrit l'historien Jules Isaac dans l'un de ses carnets. Des affiches, cartes postales, caricatures, poèmes et chansons vantent les mérites insignes du pinard et viennent égayer cette sinistre période.

Au sortir de la guerre, la consommation de vin rouge ordinaire ne baissera pas. Il est le symbole de l'unité nationale, de la victoire et, de plus, il faut écouler l'énorme production du vignoble du Languedoc et de l'Algérie. Chaque Français boit alors en moyenne 150 litres de vin par an, soit trois fois plus qu'aujourd'hui. L'Académie de Médecine a défini dès 1915 la consommation de vin à ne pas dépasser : de 50 à 75 cl par repas !

3. La gastronomie au service du retour à la paix

Le rapport entre gastronomie et diplomatie est un vaste sujet qui a fait l'objet de nombreuses publications²¹. On se contentera d'évoquer ici le rôle de la

²¹ L'une des plus récentes et complètes est celle qu'a dirigée Laurent Stéfani, *À la table des diplomates. L'histoire de France racontée à travers ses grands repas. 1520-2015*,

gastronomie dans l'évitement d'un conflit ou dans la recherche d'un accord de paix entre belligérants. Le plus célèbre exemple de ce savoir-faire très particulier est le talent couronné de succès que déploya Talleyrand au Congrès de Vienne afin d'éviter le pire à son pays²². Aux recommandations du roi Louis XVIII, Talleyrand aurait répondu : « Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites ». *Si non e vero...* Talleyrand et sa délégation s'installent au palais Kaunitz et, selon sa bonne habitude, il tient table ouverte. Ses cuisiniers Boucheseiche, Savate et un troisième dont le nom est tombé dans l'oubli déploient tous leurs talents, mais le grand Carême n'est pas là. Comme l'écrit Jacques-Olivier Boudon²³, ce qui se lit souvent est faux : « tous les indices démontrent qu'il n'est pas venu à Vienne ». Les repas servis à la française sont fastueux : 48 entrées différentes précèdent relevés, rôtis et entremets cuisinés à la perfection, arrosés des meilleurs vins. Il semble bien qu'ait réellement eu lieu un soir le concours des fromages européens apportés par les différents ambassadeurs et dont le brie produit dans la ferme possédée par Talleyrand sortit grand vainqueur.

Un autre célèbre exemple est la Parade de Vertus qui eut lieu peu après la clôture du Congrès de Vienne, le 10 septembre 1815. La Champagne a été pillée et en partie dévastée ; il n'y a plus rien à manger. Le tsar Alexandre décide d'organiser un grand défilé-parade de ses troupes devant l'empereur d'Autriche et le roi de Prusse pour les impressionner et surtout empêcher un complot dans le dos de la Russie. Il loge chez M. Poisson qui est le médecin de Vertus. Il fait dresser dans le jardin une tente en capacité d'abriter une table de 300 couverts. Cette fois-ci, les cuisines sont réellement dirigées par Antonin Carême qui rend compte de la préparation du festin servi à la russe, c'est-à-dire les plats les uns à la suite des autres et non tous ensemble pour chacun des services²⁴ : « Nous fîmes partir de Paris un garçon boucher avec un troupeau de bœufs, de veaux et de moutons ; il arriva quelques jours d'avance à Vertus et y établit notre boucherie. Je partis de Paris quelques jours avant Sa Majesté (l'empereur de Russie)²⁵, ayant avec moi 40 cuisiniers et une grande partie de nos comestibles ; ce qui demandait de nous une surveillance continuelle contre les troupes des Cosaques, dont les routes

L'Iconoclaste, Paris 2016. Voir également Lionel Bobot, Les jeux de la diplomatie et de la négociation: les enseignements du Congrès de Vienne (1814-1815), *Gérer et comprendre*, déc. 2011, 106, pp. 47-55.

²² Jacques-Olivier Boudon, *Le congrès de Vienne. Talleyrand et la diplomatie des casseroles. 1^{er} novembre 1814-9 juin 1815*, dans L. Stéfani, *À la table des diplomates*, cit., pp. 88-97.

²³ Ivi, p. 96.

²⁴ Tiré de son *Maître d'Hôtel*, cité par Henri Menu, *Le camp de Vertus. Revue de l'armée russe sur le Mont-Aimé (10 septembre 1815)*, Imprimerie du « Courrier du Nord-Est », Épernay 1896, pp. 22-23.

²⁵ Qui, à l'époque, réside au Palais de l'Élysée à Paris où Carême le sert.

de ces environs se trouvaient toutes remplies. [...] Ce grand extraordinaire fut brillant et somptueux [...]. On fit au camp une énorme consommation de vins. Le mousseux avait été fourni, pour la table impériale, par la maison Moët »²⁶. L'ensemble des frais fut réglé par la maison impériale, mais ce que burent les Cosaques et autres soldats cantonnés en Champagne au cours de cette période ne le fut pas toujours, rapines qui inspirèrent une chanson populaire – et monarchiste – intitulée *Le camp de Vertus*²⁷:

Buveurs de la Moscovie
 Quand partirez-vous enfin ?
 Avez-vous encore envie
 D'avaler tout notre vin ?
 C'est, je crois, l'unique affaire
 Qui vous retient parmi nous ;
 Mais, soit dit sans vous déplaire,
 Nous le boirons bien sans vous.

Protégez toujours la France,
 Comme vous l'avez promis ;
 Comptez sur notre constance
 À vous traiter en amis.
 Nous faisons des vœux sincères
 Pour être en paix avec vous ;
 Vivons toujours en bons frères,
 Mais buvons chacun chez nous.

Sans vous, nous serions encore
 Sous un régime oppresseur ;
 Mais la soif qui vous dévore
 Altère notre bonheur.
 Conservez à ma patrie
 Son roi longtemps désiré ;
 Mais laissez, je vous en pris,
 De quoi boire à sa santé.

À l'évidence, tout au long de l'histoire, la guerre a aiguisé la gourmandise des peuples, singulièrement celle des soldats et de leur État-major. Elle n'est

²⁶ 1200 bouteilles furent vidées à cette occasion, soit... quatre par personne, à peu près ce qu'ont bu les convives du *Déjeuner de jambon* peint en 1735 par Nicolas Lancret et qui est aujourd'hui accroché à Chantilly face au *Déjeuner d'huîtres* de Jean-François de Troy. Ces deux extraordinaires toiles sont nées d'une commande du roi Louis XV pour ses petits appartements et constituent les premiers tableaux peints à la gloire du champagne mousseux.

²⁷ H. Menu, *Le camp de Vertus*, cit., p. 27.

nullement contradictoire avec le plaisir gastronomique, inhérent à l'identité française, ce qui renvoie au message du psaume 84 qui est au cœur de l'éthique judéo-chrétienne : « Bienheureux les hommes dont tu es la force: Dans leur cœur, ils trouvent des chemins tracés, car lorsqu'ils traversent la vallée des Larmes, ils en font une oasis, et la pluie d'automne vient la recouvrir de bénédictions ».

Ripensare il rapporto cibo-città per nuove culture e nuovi territori¹

di Egidio Dansero

1. Premessa

In un numero monografico costruito attorno al rapporto “culture e territori del cibo”, questo contributo intende soffermarsi sulla ridefinizione del rapporto “cibo-città”, a partire dal quale, da alcuni anni, si sta via via affermando un filone di studi, di pratiche e politiche che nel dibattito anglosassone viene definito con *urban food planning (policy, strategy)*² anche se nel dibattito italiano si preferisce indicare come “politiche locali del cibo”³.

Cosa intendiamo per politiche locali del cibo? Come questa prospettiva, riproponendo il rapporto cibo-città porta a ripensare il rapporto tra “culture e territori del cibo”? Questo scritto si focalizza su tali domande, attraverso riferimenti sia al dibattito teorico, sia a esperienze e processi in corso nel contesto internazionale e nel caso italiano in particolare, evidenziando il bisogno di costruire rappresentazioni e narrazioni di nuove culture e nuovi territori basati sulla reinterpretazione del rapporto cibo-città.

2. Culture e territori del cibo

Il rapporto tra culture e territori del cibo è in continua evoluzione. Cambiano le culture, cambiano i territori e cambia anche il rapporto con il cibo. Nel tentativo di fermare lo scorrere del tempo in un contesto in mutamento continuo è sempre forte e ricorrente il tentativo di agganciarsi al territorio come a qualcosa di fisso e immutabile, che dia senso e identità. Anche il cibo vie-

¹ Sono grato a Giacomo Pettenati, Alessia Toldo e Alberto Vanolo per letture e commenti a una prima versione di questo scritto.

² Kevin Morgan, *Feeding the city: The challenge of urban food planning*, «International planning studies», 2009, 14(4), pp. 341-348.

³ Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, Celid, Torino 2019.

ne spesso utilizzato per ancorare e stabilizzare identità singole e collettive. Attraverso il cibo si definiscono e plasmano identità culturali e territoriali, e dal territorio e dalla cultura in qualche modo territorializzata il cibo riceve significazioni, identificazioni, marchi distintivi. Tuttavia, nulla come il cibo, a esaminarlo attentamente, ci informa di un continuo processo di contatto, trasformazione e ibridazione nello spazio e nel tempo, come ad esempio illustra molto bene Massimo Montanari nella sua breve storia degli spaghetti al pomodoro⁴ o più in generale nella sua storia culturale della cucina italiana⁵. E il territorio stesso è qualcosa di lungi dall'essere fisso e immutabile, sia nella sua dimensione materiale, sia in quella immateriale. Il territorio è frutto di relazioni e di conseguenza non lo possono essere gli ancoraggi cibo/territorio, né le identità, se non in modo pretestuoso e superficiale. Basti pensare come la pasta al pomodoro nel dopoguerra fosse considerata in Nord Italia un "cibo etnico", mentre cibi da culture altre e lontane stiano progressivamente entrando nelle produzioni locali, dove possibile (es. il kiwi e sempre più anche avocado e mango nel Sud), e nelle diete e routine alimentari.

Attraverso il cibo comprendiamo relazioni tra culture e territori dimenticate o in via di sparizione, con un processo di riscoperta e valorizzazione di prodotti alimentari, attraverso i quali è possibile ritrovare senso e identità di un gruppo sociale. Si pensi a tutto il lavoro che Slow Food ha svolto attraverso i Presidi e l'Arca del Gusto e alle tante altre iniziative similari⁶, sia nel Nord, sia nel Sud Globale.

La complessità delle relazioni che legano cibo, culture e territori sfugge a letture semplicistiche e il concetto di "glocale", che dà il nome a questa rivista, sembra particolarmente fecondo per orientare percorsi di riflessione e ricerca. Pensiamo a prodotti che più di altri rappresentano l'affermazione di un modello globale, o meglio di un locale "gonfiato" che si afferma sulle diversità, come la Coca Cola o l'hamburger di Mc Donald's. Posto che esiste una serrata concorrenza globale a questi prodotti da parte di concorrenti come Pepsi, Burger King e altri marchi globali, è interessante analizzare la relazione con il locale, che vede un adattamento dei prodotti per considerare le diversità normative e culturali, tra cui le preferenze dei consumatori o le regole paesaggistiche. Esempi sono gli hamburger con carni di razza chianina o fassone, così come anche le trasformazioni architettoniche per inserire i ristoranti di Mc Donald's nei contesti storici di molti centri urbani. La stessa

⁴ Massimo Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari 2019.

⁵ Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 1999.

⁶ Elizabeth Finnis (ed.), *Reimagining Marginalized Foods: Global Processes, Local Places*, University of Arizona Press, Tucson 2012; Andrea Pieroni, Michele Filippo Fontefrancesco, Ina Vandebroek, *Editorial: Traditional food knowledge: New wine into old wineskins?*, «Frontiers in Sustainable Food Systems», 2021, 5.

Coca Cola, come altre multinazionali e prodotti globali, si adatta e differenzia, lavorando sia su stile, dimensione e forma della bottiglia di vetro (che non è la stessa ovunque) sia nel contenuto di zucchero, differente tra varie regioni e paesi.

In direzione opposta, leggiamo le risposte locali come le tante hamburghe-rie nate negli ultimi anni, da quella di Eataly, con il suo modello di globalizzazione della qualità alimentare italiana o, nel caso torinese, di M**bun, che si definisce “slow-fast food”, volto a valorizzare la qualità dei prodotti di filiera corta. Oppure, per rimanere sempre a Torino, alla MoleCola, proposta locale che si sta affermando in un decennio di vita come un marchio nazionale, partendo da un libro del 1854 di ricette piemontesi, per provare a inventare una cola completamente italiana, richiamando nel nome e nel logo il rapporto con la città di origine.

Sarebbe interessante una ricerca sulle tante varietà di “cola locali”, in cerca di spazio di mercato. Pensiamo ai tentativi, quasi sempre falliti, di offrire al mondo arabo e/o islamico. alternative alla Coca Cola come prodotto simbolo della globalizzazione guidata dagli USA: l’Arab Cola, inventata e prodotta in Provenza; la Mecca Cola, inventata da un imprenditore franco-tunisino, la Qibla Cola fondata in Inghilterra, o la Zam Zam Cola, prodotto iraniano di successo anche nella “nemica”, non solo dal punto di vista religioso-culturale, Arabia Saudita, ma poi oggetto di boicottaggio da parte di quest’ultima⁷.

3. Culture, cibo e città

Proviamo a leggere il rapporto culture e territori del cibo focalizzandoci sulle città e sul loro rapporto con il cibo. Questa relazione attraversa tutta la storia urbana sia per quanto riguarda le ragioni storico geografiche della loro nascita, sia per quanto riguarda l’organizzazione spaziale dei territori urbani e delle dinamiche sociali che li hanno prodotti e che allo stesso tempo si sono inseriti nel loro scenario.

Tale rapporto, che ha un indubbio valore e interesse storico e geografico, da alcuni anni è al centro di un dibattito che ha messo in evidenza la necessità di ripensarlo in modo integrato e sistemico, come vedremo nel paragrafo successivo.

Nel considerare le relazioni tra culture e territori del cibo, quali specificità assumiamo nel momento in cui ci focalizziamo su quei particolari addensamenti di persone, manufatti e relazioni che chiamiamo città?

Buona parte dei processi che legano culture e territori del cibo si riferiscono a territori extra urbani o rurali. Tuttavia, sono molti i casi in cui una città

⁷ Praveen Aggarwal, Kjell Knudsen, Ahmed Maamoun, *Brands As Ideological Symbols: The Cola Wars*, «Journal of Business Case Studies» 2009, 5(2), pp. 27-34.

viene associata a un cibo (o una cultura o specializzazione alimentare), in quanto luogo della sua trasformazione, o del consumo, o come riferimento di una produzione presente nel “proprio” hinterland. Tra i tanti esempi di gastronomia urbana: il ragù alla bolognese, la cotoletta e il risotto alla milanese, le melanzane alla parmigiana, la pizza (napoletana), la contesa tra arancino e arancine, ovvero tra Catania e Palermo, i grissini torinesi (o chieresi, altra disputa), le frittelle veneziane o le frittelle triestine, la focaccia genovese e la focaccia di Recco in particolare, la mortadella bolognese, la schiacciata fiorentina, e così via.

Sono innumerevoli le associazioni di questo tipo, non solo nel nostro paese, che richiamano da un lato a tipicità, cultura del cibo – tanto nella produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari, quanto nel loro consumo – e, dall’altro, a consolidate realtà economiche e processi di valorizzazione e di marketing dei cibi, delle loro culture e territori. Alcune di queste sono relazioni antiche o comunque affermate da decenni, altre molto più recenti. Tra i tanti esempi possibili, per rimanere in territori a me noti, oltre ai casi già citati di M**Bun e MoleCola, pensiamo alla “Torta” 900, icona alimentare di Ivrea, creata da un pasticcere eporediese alla fine dell’Ottocento per celebrare il nuovo secolo, con una ricetta per la crema della farcitura che è tuttora segretissima e conservata gelosamente dalla pasticceria Balla, che ha rilevato attività e segreti dell’inventore. Da notare l’esistenza di un altro prodotto alimentare legato alla città di Ivrea: le arance, nello specifico una varietà non commestibile o comunque poco appetibile, diventate dai primi del XX secolo strumento fondamentale nella battaglia del famoso Carnevale.

Tra le tante recenti invenzioni delle tradizioni che legano cibo e città si pensi al “fiocco di neve” del Rione Sanità a Napoli, anche in questo caso invenzione di un pasticcere (della ormai famosa pasticceria Poppella) diventata non solo elemento di attrazione, ma anche simbolo della rinascita e riscoperta di un quartiere⁸. Probabilmente ispirandosi a tale esempio, è stato lanciato nel 2019 un concorso per inventare il “dolce di Mirafiori”, noto quartiere industriale della periferia torinese⁹. Si è puntato sull’invenzione di una tradizione per festeggiare un anno di attività di Mirafood, prima comunità urbana di Slow Food, in partenariato con altre realtà associative del quartiere Mirafiori Sud. Il “tronchetto di Caterina” è stato così selezionato da una giuria come il miglior dolce capace di rispettare una serie di criteri, tra i quali l’utilizzo di un prodotto dei presidi di Slow Food (la mela grigia di Torriana,

⁸ Immacolata Di Napoli, Ciro Esposito, Laura Candice, Caterina Arcidiacono, *Trust, hope, and identity in disadvantaged urban areas. The role of civic engagement in the Sanità district (Naples)*, «Community Psychology in Global Perspective», 2019, 5(2), pp. 46-62.

⁹ Anna Paola Quaglia, *Paesaggi del cibo di quartiere: il caso di Mirafiori Sud*, in Anna Paola Quaglia, Alessia Toldo, Ilaria Vittone (a cura di), *Atlante del cibo di Torino metropolitana. Rapporto 3*, Celid, Torino 2019, pp. 21-75.

antica varietà di mele piemontesi) e di collegarsi a un elemento della storia locale (lo zenzero, legato a una leggenda su Caterina d'Asburgo, in onore della quale era stato costruito dai Savoia il Castello di Mirafiori).

Proseguendo su questo piano di accostamenti, pensiamo alle varie sagre e fiere che legano un prodotto a una città, che così diventa il punto di riferimento di un territorio di produzione, come, senza andar troppo lontano da Torino, la Fiera del Tartufo di Alba, la Sagra del “Peperone di Carmagnola”, o la manifestazione Cheese a Bra, durante la quale la città, origine e quartier generale di Slow Food, è diventata un luogo di esposizione, incontro e assaggio di una pluralità di eccellenze e peculiarità nella produzione casearia.

Oltre che con un singolo prodotto o una categoria di prodotti (come anche SlowFish a Genova) vi sono processi di identificazione di una città con una determinata cultura diffusa del cibo (si pensi a Palermo spesso considerata, almeno in Italia, la capitale dello street food, o ai caffè torinesi). Il tema è per lo più di taglio giornalistico, ed è raccontato soprattutto attraverso lo strumento delle classifiche della città dove si mangia meglio, delle varie e possibili capitali del cibo, del gusto, delle vegan city (che, per inciso, rappresentano ambiti di riflessione molto interessanti, su cui vi sono ancora ampi spazi di ricerca per molte discipline). Cosa sia una città e ancor di più una “capitale del cibo”, al di là dei titoli giornalistici o delle operazioni di marketing urbano e territoriale, è un tema tutto da approfondire e analizzare criticamente¹⁰. Tra i più recenti filoni di ricerca, nella relazione tra cibo-città, c'è quello della *foodification*, dove il neologismo unisce “food” e “gentrification”, per sottolineare i processi che attraverso il cibo portano alla riqualificazione di spazi e parti della città con la marginalizzazione ed espulsione della popolazione “debole” sul piano socio-economico¹¹.

Un ulteriore aspetto che mi sembra importante sottolineare, in questa non sistematica riflessione sul rapporto tra “cultura, città e cibo”, è relativo alle caratteristiche proprie della città, come luogo di incontri di diversità. Pensiamo alla diffusione della ristorazione specializzata in cibi etnici che, per quanto spesso banalizzati e stereotipati, sono comunque un modo di incontro e confronto con culture altre¹². Un incontro reso possibile dall'essere una città luogo di mercato e concentrazione di consumatori e consumatrici anche

¹⁰ Egidio Dansero, Monica Gilli, *Torino Capitale del cibo? Alcune riflessioni preliminari*, in Giacomo Pettenati, Nadia Tecco, Alessia Toldo, (a cura di), *Atlante del cibo di Torino metropolitana. Rapporto 2*, Celid, Torino 2019, pp. 175-181; Henk J. de Vries, Frank M. Go, Sophie A. Alpe, *The Necessity for a Local Level of Gastronomic Tourism Standardization: The Case of Torino's City Branding*, in Albertina Dias, Bror Salmelin, David Pereira, Miguel Sales Dias (eds.), *Modeling Innovation Sustainability and Technologies Economic and Policy Perspectives*, Springer, Cham 2018, pp. 205-224.

¹¹ Panos Bourlessas, Samantha Cenere, Alberto Vanolo, *The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy*, *Urban Geography*, 2021, pp. 1-22.

¹² Federico Neresini, Valentina Rettore (a cura di), *Cibo, cultura, identità*, Carocci, Roma 2008.

se, sempre più spesso, questo stesso modello di contatto di diversità lo si ritrova nei format dei *mall* commerciali anche al di fuori di contesti urbani, seppur nella decisamente più ridotta varietà delle varie catene in franchising.

Attraverso il cibo cambia il paesaggio commerciale urbano e i suoi spazi e tempi. A Torino, come e forse più che in altre città, venendo da anni di grigia città industriale dagli orari di fabbrica (anche se Torino non è mai stata solo e del tutto questo)¹³ la *night-time economy* ha avuto un'impennata straordinaria, trasformando parti della città (Quadrilatero, San Salvario ...) con tutti i problemi connessi alla movida (ordine, sicurezza, convivenza con i residenti, esclusione sociale di chi non è adatto a quel paesaggio anche solo per età, ecc.). Tutti questi fenomeni possono essere ricondotti al passaggio economico del cibo-come-merce al cibo-come-esperienza, che è poi una tendenza generale del capitalismo (le esperienze le consumi più velocemente delle merci, come ha sostenuto David Harvey insieme a molti altri).

Il cibo dunque produce territorio e paesaggio, ovvero la sua immagine, ne è a sua volta prodotto, in una tensione tra conservazione e riproduzione di diversità e banalizzazione sia del cibo sia del paesaggio¹⁴.

4. Le politiche locali e urbane del cibo: pianificare i sistemi alimentari che nutrono i territori

Le considerazioni precedenti non si riferiscono a nulla di nuovo, anche se alcuni processi sembrano essersi accelerati negli ultimi decenni. Ciò che è inedito è il fatto che le città siano diventate negli ultimi due decenni un attore sempre più rilevante nel dibattito sui sistemi del cibo e sulla necessità di una loro trasformazione, attraverso l'incrocio di processi dal basso, con protagonista la società civile e i vari movimenti del cibo, e processi di presa di consapevolezza del ruolo del livello locale nella regolazione dei sistemi del cibo. Da un lato, le città sono diventate il contesto, in quanto luoghi di consumo, e il teatro di azione di quelli che sono stati definiti *urban food movements*, orientati a costruire reti agroalimentari alternative¹⁵. Dall'agricoltura urbana, ai gruppi di acquisto solidale, alle varie esperienze legate al km zero, come i mercati contadini e altre economie di prossimità, l'affermazione di queste reti agroalimentari alternative è soprattutto un fatto urbano e periurbano, per quanto alimenti relazioni anche a

¹³ Silvia Crivello, *Spatial dynamics in the urban playscape: Turin by night*. «The Town Planning Review», 2011, 82(6), pp. 709-731; Alberto Vanolo, *The image of the creative city, eight years later: Turin, urban branding and the economic crisis taboo*, «Cities», 2015, 46, pp. 1-7.

¹⁴ Giacomo Pettenati, Alessia Toldo, *Il cibo tra azione locale e sistemi globali, Spunti per una geografia dello sviluppo*, FrancoAngeli, Milano 2018.

¹⁵ Kevin Morgan, *The Rise of Urban Food Planning*, «International Planning Studies», 2013, 18(1), pp. 1-4.

lunga distanza per il cibo che non può necessariamente essere locale, date le condizioni geografiche di produzione e considerandone la stagionalità.

Dall'altro, si è progressivamente affermata una prospettiva specifica sulle politiche e strategie alimentari urbane. Dalle esperienze pioniere di città come Toronto e Vancouver che hanno fatto scuola per quello che è diventato l'*urban food planning movement*, attivo sia nelle pratiche di policy urbane sia nel dibattito scientifico, questa prospettiva si è progressivamente affermata tanto nel Nord, quanto nel Sud Globale, dove si è saldata con i temi della sicurezza e dell'approvvigionamento alimentare delle città che la FAO e altri attori avevano già cominciato ad affrontare circa 30 anni fa. Il rilancio del programma della FAO "Food for the Cities", varato nel 1990, e la sigla del Milan Urban Food Policy Pact al termine di Expo Milano 2015 rappresentano due tra le principali iniziative a livello internazionale che hanno dato rilevanza al tema delle politiche urbane del cibo e al ruolo delle città. Si tratta di una prospettiva volta a leggere e a collegare in modo innovativo azioni e pratiche tutt'altro che nuove come, ad esempio, l'agricoltura periurbana, urbana e gli orti urbani in particolare; i mercati rionali e dei contadini, la ristorazione collettiva e soprattutto scolastica, la lotta allo spreco e l'educazione alimentare, per citare i temi più rilevanti. L'elemento principale di novità risiede nel provare a leggere e provare almeno in parte a "regolare"¹⁶ il sistema (o l'intreccio di sistemi) del cibo che nutre una città e un territorio, collegando in modo integrato e sistemico una pluralità di azioni, progetti e politiche che la pubblica amministrazione affronta suddividendole secondo un consolidato sistema di competenze (l'urbanistica, il commercio e lo sviluppo economico locale, la sanità, la scuola, il verde urbano...).

Partendo dal cibo si collegano dunque molti ambiti di policy urbana che sono considerati tradizionalmente separati. Questa separazione, nella testa degli amministratori, riguarda anche il mondo della ricerca, con specialismi chiamati a confrontarsi attorno alla costruzione di politiche urbane del cibo, ambito su cui convergono discipline e specializzazioni diverse, tra esperti di città, di agricoltura e ruralità, di cibo e politiche sociosanitarie, per citarne solo alcune.

Tali politiche non riguardano solo la pubblica amministrazione, per quanto il ruolo degli enti territoriali, i comuni e le città metropolitane in particolare, sia fondamentale, e certo non ha giovato la scomparsa o perlomeno il depotenziamento delle province. Sono molteplici gli attori di tali politiche, dalla società civile organizzata, si pensi ai gruppi di acquisto solidale, a movimenti come Slow Food, all'associazionismo che si occupa di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari (dalla Caritas al Banco alimentare, fino

¹⁶ Maria Bottiglieri, *L'autonomia alimentare locale di Torino per una urban food policy "right to food oriented"*, in Maria Bottiglieri, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo (a cura di), *Turin Food Policy. Buone pratiche e prospettive*, FrancoAngeli, Milano 2017, pp. 15-22.

alle associazioni locali e religiose), agli attori economici (organizzazioni e singole imprese di tutta la filiera agroalimentare), al mondo della filantropia e delle Fondazioni di origine bancaria (per esempio, la Food Policy di Milano deve molto all’iniziativa della Fondazione Cariplo) a quello della ricerca, variamente coinvolta. In particolare, al di là delle consuete e sempre più rilevanti iniziative di ricerca, formazione e terza missione sui temi del cibo, le Università possono diventare attori sempre più attivi e riflessivi nelle politiche urbane del cibo. Vanno in questa direzione i lavori del “Gruppo di lavoro Cibo” all’interno della Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile, attraverso il confronto, lo scambio di buone pratiche e lo stimolo reciproco partendo dal cibo prodotto, distribuito e consumato negli spazi universitari¹⁷.

L’attenzione su questo tema è crescente, come testimoniano le numerose call di progetti europei nell’ambito della programmazione Horizon, volte a considerare e rafforzare il ruolo delle città come attori rilevanti nella trasformazione e transizione ecologica dei sistemi del cibo¹⁸.

All’interno del dibattito internazionale, anche in Italia si sta sviluppando un vivace scambio attorno alle sempre più numerose iniziative e politiche urbane e locali. Sono ben 28 le città italiane che oggi aderiscono al Milan Urban Food Policy Pact e diverse altre città hanno intrapreso rilevanti percorsi senza aver ancora aderito al patto di Milano (è il caso, ad esempio, di Lecce che ha avviato un processo in tal senso da un paio d’anni).

Numerose sono le reti di ricerca internazionale e le reti di ricerca e di città in diversi contesti nazionali: *Sustainable food places* nel Regno Unito, *Food City Deal* nei Paesi Bassi, *Terres en Ville* in Francia, e la rete di oltre 50 *Food policy council (Ernährungsrat)* nei territori germanofoni, tra cui il Sud Tirolo/Alto Adige. Un punto di riferimento ormai affermato nel dibattito italiano è rappresentato dalla “Rete politiche locali del cibo”, che riunisce ricercatrici e ricercatori, esperti/e, attivisti/e, figure tecniche e amministratori/trici pubblici. Attraverso un Manifesto, la Rete sottolinea, tra l’altro, l’importanza di una via italiana alle *urban food policy*, che passa in primo luogo dal privilegiare il termine “locale” rispetto a quello di “urbano”, per sottolineare la complessità delle relazioni che legano città, campagna e territori di urbanizzazione diffusa, cercando relazioni meno egemonizzate dalla città¹⁹.

¹⁷ Egidio Dansero, Franco Fassio, Eleonora Sirsi, Nadia Tecco (a cura di), *Le Università e il cibo. Buone pratiche verso un’alimentazione sostenibile negli atenei*, Celid, Torino 2019.

¹⁸ Si veda ad esempio nel suo insieme il gruppo di 5 progetti europei (Food Trails, Food Shift 2030, FoodE, Fusilli e Cities 2030) che coinvolgono complessivamente 43 autorità locali europee: <https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/five-european-projects-share-innovating-ways-to-co-design-urban-food-policies/> (20 febbraio 2022).

¹⁹ Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea, *Introduzione: verso politiche locali del cibo in Italia: mappe, progetti, idee*, in Id. (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, Celid, Torino 2019, pp. 11-24.

Il territorio di riferimento per le politiche locali del cibo, che si connettono a politiche regionali, nazionali, europee e internazionali ancora in gran parte da costruire (una food policy europea va ben al di là della PAC e anche della strategia Farm to Fork), non può limitarsi certamente ai confini municipali, pur nella diversità di situazioni (si confronti il territorio comunale di Roma capitale con quelli di Milano o Torino)²⁰. La prospettiva deve essere di tipo multi e transcalare, dalla scala di quartiere a quella comunale a quella del sistema urbano funzionale e di quello che si sta imponendo come il principale riferimento sul piano teorico, vale a dire il City Region Food System²¹.

Tutte queste considerazioni portano a rivedere il rapporto cibo-città in una chiave analitica e normativa. Sul piano analitico si tratta di saper leggere e rappresentare i sistemi del cibo che alimentano una città e un territorio, nelle loro connessioni sovralocali e magari globali per alcuni componenti (es. la farina) e prodotti (es. la frutta esotica). Vanno in questa direzione le varie operazioni di mappatura, tra i quali hanno fatto scuola il Food Atlas del Vermont o il rapporto Feeding Bristol, mentre nel caso italiano si segnalano alcuni Atlanti locali del cibo, come quello di Torino²² o di Matera²³, che si sta cercando di mettere in rete.

Sul piano normativo, si tratta di comprendere quali sono le leve che gli attori delle politiche locali del cibo hanno a loro disposizione per intervenire in vario modo sui sistemi del cibo che nutrono un territorio, nelle rispettive competenze. Una municipalità, o un insieme di comuni (come la Piana del Cibo²⁴ attorno a Lucca) possono agire attraverso gli acquisti pubblici ecologici, la regolazione degli usi del suolo e delle attività commerciali, l'utilizzo e orientamento di finanziamenti da varie fonti (locali, regionali, nazionali, europee) stimolando a loro volta una progettualità e azione dal basso, come già il documento collegato al Milan Urban Food Policy Pact illustra molto bene, o favorendo la messa in rete una pluralità di iniziative già presenti e promosse da attori economici e no profit, si pensi all'azione di gruppi di ac-

²⁰ Nadia Tecco, Marco Bagliani, Egidio Dansero, Cristiana Peano, *Verso il sistema locale territoriale del cibo. Spazi di analisi e di azione*, «Bollettino della Società Geografica Italiana», 2017, X, 1-2, pp. 23-42.

²¹ Alison Blay-Palmer, Guido Santini, Marielle Dubbeling, Henk Renting, Makiko Taguchi, Thierry Giordano, *Validating the City Region Food System Approach: Enacting Inclusive, Transformational City Region Food Systems*, «Sustainability», 2018, 10(5), pp. 1-23.

²² Egidio Dansero, Franco Fassio, Paolo Tamborrini (a cura di), *L'Atlante del cibo di Torino metropolitana, Rapporto 1*, Celid, Torino 2018.

²³ Mariavaleria Mininni, Vittoria Santarsiero, Giulia Giacchè, *La sfida dell'Atlante del cibo Matera per promuovere una governance alimentare trans-locale*, in E. Dansero, D. Marino, G. Mazzocchi, Y. Nicolarea (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo*, cit., pp. 85-92.

²⁴ Comprende i territori di Capannori, Lucca, Altopascio, Porcari e Villa Basilica, uniti nell'affrontare il tema del cibo, al fine di incrementare il benessere dei cittadini, favorendo lo sviluppo sostenibile del territorio <https://pianadelcibo.it/>.

quisto e alle tante esperienze di economie di prossimità (e circolarità) legate al cibo. Punto di cruciale connessione tra il piano analitico e quello normativo è la costruzione di orizzonti e obiettivi condivisi di trasformazione del sistema alimentare verso una maggiore sostenibilità, attraverso processi che sappiano coniugare efficacia, efficienza e inclusività, con agende, strategie e piani del cibo. Non vi sono ancora percorsi consolidati e istituzionalizzati ma un insieme di buone pratiche a livello internazionale²⁵ e sempre più anche nel contesto italiano²⁶.

5. Un ultimo passo

I percorsi di cambiamento sopra illustrati si confrontano con molteplici entusiasmi, resistenze e difficoltà, su cui occorre sviluppare un'attenta e critica riflessione.

Se parlando a chi si occupa di amministrare e gestire un territorio, sia a livello locale, regionale o nazionale, si fa cenno a “politiche locali del cibo” è molto probabile che si accendano nella mente di chi ascolta delle connessioni con ambiti come la promozione delle eccellenze agro-alimentari o tutt'al più iniziative di educazione alimentare o lotta allo spreco. Una volta attivata la connessione, questa riconduce il tema a qualcosa di noto e ritenuto importante nel nostro paese, ma in qualche modo già presidiato. Questo tipo di collegamenti non è infrequente che avvenga anche nel dialogo con attori del mondo economico e anche del mondo della ricerca. Il tema viene dato per scontato e di fatto non se ne percepisce l'urgenza. Sono tante le argomentazioni utilizzabili per catturare l'attenzione dell'interlocutore. Per esempio, il sottolineare come l'Italia sia ormai da anni, ai primi posti in Europa come obesità infantile²⁷ con, tra l'altro, una fortissima differenziazione regionale. Può aiutare ricordare che le prime città nordamericane erano partite da problemi come la lotta all'obesità, una delle prime cause di morte negli Usa, o i

²⁵ Tra la quantità crescente di scritti, si rinvia in particolare a Ana Moragues-Faus, Kevin Morgan, *Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy*, «Environment and Planning A: Economy and Space», 2015, 47(7), pp. 1558-1573; Roberta Sonnino, *The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies*, «The Geographical Journal». 2016, 182(2), pp. 190-200.

²⁶ E. Dansero, D. Marino, G. Mazzocchi, Y. Nicolarea (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo*, cit.; Andrea Calori, Andrea Magarini, *Food Cities. Politiche del cibo per città sostenibili*, Edizioni Ambiente, Milano 2015.

²⁷ Miriam Garrido-Miguel, Andreia Oliveira, Iván Caverro-Redondo, Celia Álvarez-Bueno, Diana Pozuelo-Carrascosa, Alba Soriano-Cano, Vicente Martínez-Vizcaino, *Prevalence of Overweight and Obesity among European Preschool Children: A Systematic Review and Meta-Regression by Food Group Consumption*, «Nutrients», 2019, 11(7), 1698, pp. 1-15.

cosiddetti “food desert”²⁸. Questi problemi cominciano a diventare più evidenti anche nelle nostre città, così ricche di storie e culture del cibo e se non sono coglibili non è detto che non si presenteranno in futuro.

Le politiche locali del cibo non riguardano solo le città e i territori che hanno da promuovere le loro eccellenze agroalimentari, usando magari nuovi strumenti normativi come le comunità o i distretti del cibo, ma riguardano tutte le città e i territori, nella complessità e varietà delle relazioni urbano-rurali che ritroviamo soprattutto in Italia.

Per concludere, se il rapporto culture e territori del cibo orienta lo sguardo alla ricerca di peculiarità, tipicità, con un approccio idiografico che però può essere ricondotto a considerazioni e teorie più generali sui rapporti locale-globale, e se le sfide della competizione urbana e territoriale portano in analogia direzione, le considerazioni sulle politiche locali del cibo portano a cogliere e promuovere movimenti e orientamenti generali nel riconsiderare il rapporto cibo-città.

Tuttavia, in questa tensione volta a riconoscere e rafforzare, in prospettiva normativa, il ruolo delle città nella trasformazione del sistema alimentare percepita come sempre più necessaria, si possono riscoprire nuove peculiarità, nelle modalità con cui a livello locale istanze e obiettivi generali, collegati all’Agenda 2030 e altri obiettivi globali, vengono declinati, metabolizzati. Le nuove città o “capitali del cibo” – se proprio vogliamo usare questa categoria e problematizzarla strappandola alle superficiali retoriche del marketing urbano e territoriale – dovranno saper coniugare promozione delle eccellenze e tipicità con il diritto al cibo, di qualità, per tutti, partendo dall’essenzialità dell’alimentazione per riorientare pratiche territoriali e modelli di sviluppo.

Questo scritto vuole dunque essere un contributo nel saper cogliere, interpretare e in qualche modo promuovere nuove culture e nuovi territori basati sulla reinterpretazione del rapporto cibo-città.

²⁸ Hillary J. Shaw, *Food Deserts: towards the development of a classification*, «Geografiska Annaler», 2006, 88 B (2), pp. 231-247.

Mirabilia gastronomiche. Esporre le culture e i patrimoni del cibo

di Francesco Federici

1. Il teatro del mondo

Esistono alcuni luoghi in Europa dove è possibile ripercorrere le tracce di una ricerca dell'esotico, del fantastico, del naturale e del mirabolante che ha caratterizzato un momento importante alle soglie dello sviluppo della scienza moderna. Sono le *Wunderkammern*. Entrare in una di esse oggi significa affacciarsi in un possibile teatro del mondo, in una ricomposizione delle parti tipica della storia del collezionismo¹. Sebbene le loro caratteristiche siano state riprese in alcuni contesti museali, la significativa prevalenza dell'ordinamento scientifico ottocentesco ha portato verso una perdita del "meraviglioso", ritrovato poi, nel Novecento, grazie alla fondamentale azione delle avanguardie artistiche. Nel 1986 Adalgisa Lugli, studiosa legata alla storia di queste affascinanti camere delle meraviglie, viene incaricata di ideare una mostra su questo tema per la Biennale di Venezia e introduce la sua selezione con queste parole: «Siamo al tunnel di uscita di un secolo, il Novecento, in cui l'arte, nelle intenzioni programmatiche delle avanguardie, ha voluto prima di tutto appropriarsi di un sistema della meraviglia, che la scienza aveva da tempo abbandonato»², mettendo poi in guardia circa la possibilità di un recupero completo del «visionario» e del «meraviglioso».

Qualche anno dopo, Horst Bredekamp, storico dell'arte parimenti legato al tema delle camere delle meraviglie, pubblica un saggio che contribuirà a riportare grande attenzione su questo argomento, irrorandolo di nuovi spunti. In *Nostalgia dell'antico e fascino della macchina* l'autore tedesco scrive che alcune caratteristiche del mondo contemporaneo, tra le quali il trionfo del digitale e la sua «capacità di travalicare i confini» nonché «la resistenza opposta alla sua virtualizzazione», hanno contribuito a "riattivare" la «forma

¹ Adalgisa Lugli, *Naturalia et Mirabilia. Il collezionismo enciclopedico nelle Wunderkammern d'Europa*, Gabriele Mazzotta, Milano 1983, p. 68.

² Adalgisa Lugli, *Arte e Meraviglia: Antico, Novecento, Contemporaneo*, in Adalgisa Lugli (a cura di), *Wunderkammern*, La Biennale-Electa, Venezia-Milano 1986, p. 9.

tipo di collezione propria della *Kunstkammern*»³. In questo percorso sono particolarmente rilevanti temi come l'attenzione al ludico, la ricerca della natura come base di partenza di una catena storica che avrebbe incontrato l'arte, il dialogo con l'antico, l'attenzione alla macchina.

Vorrei partire da questo tratteggio iniziale, con particolare riferimento alla ricerca del meraviglioso e all'aspetto ludico, per sviluppare un percorso che analizzi alcuni dei modi di costruzione museografica della gastronomia. Cercherò di porre nel necessario contesto il racconto delle culture del cibo all'interno dei media e della cultura visuale, insistendo sull'importanza del visivo negli studi sul cibo nonostante una limitata attenzione accademica in questo senso se non per quanto riguarda alcuni aspetti cinematografici, televisivi o legati al mondo digitale nel contesto degli studi culturali e degli studi di genere. Un aspetto a mio parere importante poiché, per riprendere le parole di Horst Bredekamp, «il mondo delle immagini digitalizzate non è comprensibile nei suoi fondamenti senza le conoscenze offerte dalla storia dell'arte»⁴ e in questo le immagini del cibo non fanno eccezione. Proseguirò successivamente a osservare alcuni esempi di musealizzazione della gastronomia per poter dare un quadro, seppur inevitabilmente parziale, del rapporto fra cibo, museo e mostre temporanee, sottolineando come siano rare politiche culturali capaci di superare l'iniziativa privata e la frammentarietà della maggior parte dei musei e delle mostre. Procederò infine a delineare due esempi di mostre temporanee dedicate al cibo e al “mangiare”, indicando come principale linea di analisi il richiamo ad alcuni dei modi delle *Wunderkammern*, proprio laddove il ludico e il racconto della natura si incontrano, in un connubio che ricorda la confusa divisione fra *naturalia* e *artificialia*.

Con questo non intendo dare carattere di esemplarità allo studio di due singoli casi né applicare arbitrariamente delle costruzioni museografiche che ap-

³ Horst Bredekamp, *Nostalgia dell'antico e fascino della macchina. La storia della Kunstammer e il futuro della storia dell'arte*, Il Saggiatore, Milano 2016, p. 10. Nei diversi studi che hanno affrontato questo tema, i termini che riguardano le camere delle meraviglie sono vari tra cui, fra i principali, *Wunderkammern*, *Kunstkammern*, *cabinet des curiosités*, indicandone di volta in volta alcune caratteristiche particolari sebbene queste collezioni abbiano sempre confini sfumati. In questo testo impiegherò principalmente la parola *Wunderkammer* o il suo equivalente italiano per richiamare il tema della meraviglia e del ludico alla base di questa analisi, utilizzando però i diversi termini come sinonimi. Cfr. Julius Von Schlosser, *Kunst-und Wunderkammern der Spätrenaissance: ein Beitrag zur Geschichte des Sammelwesens*, Klinckschardt & Biermann, Leipzig 1908, trad. it. *Raccolte d'arte e di meraviglie del tardo Rinascimento*, Sansoni, Firenze 1974; A. Lugli, *Naturalia et Mirabilia*, cit.; Antoine Schnapper, *Le géant, la licorne et la tulipe: collections et collectionneurs dans la France du XVIIe siècle*, Flammarion, Paris 1988. Si veda anche la scheda *Wunderkammer, Kunstammer, Schatzkammer* scritta da Myriam Marrache-Gouraud all'interno del progetto “Curiositas. Les cabinets des curiosités en Europe”, <https://curiositas.org/wunderkammer-et-kunstammer> (20 settembre 2023).

⁴ Ivi, p. 131.

partengono a un'epoca lontana da quella attuale difficilmente replicabili nel contesto contemporaneo, tuttavia mostrerò come siano stati fatti tentativi in questo senso, in particolare nel campo dell'arte. Vorrei comunque qui indicare una possibile linea di sviluppo per un campo di ricerca, quello dello studio delle mostre dedicate al cibo, ancora limitatamente sviluppato e invece di grande interesse e portatore di molti significati nel contesto culturale contemporaneo, in un quotidiano sempre più denso di immagini della gastronomia.

2. Il cibo nel contesto dei media e dell'arte. Tracce nel contemporaneo

Il nostro rapporto con il mondo è in gran parte definito dalle immagini che vediamo, che osserviamo e che introiettiamo. Lo sviluppo della fotografia prima e del cinema poi, ci hanno portato in un mondo nuovo, ricreato nei modi dello sguardo finanche, secondo alcuni, nella sua ontologia ed è forse per questo motivo che il visivo ha assunto un ruolo predominante nella nostra esperienza del mondo. Non si tratta di un fenomeno completamente nuovo, le immagini non sono certo invenzione del XIX Secolo, ma lo choc portato dalla riproduzione realistica, nonché la successiva e lenta consapevolezza della fragilità di questo realismo, hanno fatto ripensare la definizione del mondo attraverso la lente della cultura visuale⁵.

Si tratta di un percorso facilitato dal lungo viaggio dell'icononauta⁶, il «navigatore delle immagini» che ha attraversato i secoli e i confini diffondendo le “rappresentazioni” – veritiere, fantastiche, inventate poco importa – prima che la macchina da presa cinematografica entrasse velocemente nelle pratiche ottiche e ludiche. Perché se lo sguardo contemporaneo è in gran parte debitore all'Ottocento⁷, non si possono dimenticare gli strumenti ottici come le lanterne magiche, gli stereoscopi, i mondi nuovi e i panorami, che non smettiamo di ritrovare, in forme rinnovate, nelle pratiche museografiche contemporanee, non solo come oggetti curiosi e dimenticati nel tempo ma come ricreazioni odierne in forma di dispositivi spettatoriali. Un percorso arrivato, per ora verrebbe da dire, al passaggio al digitale, nuovo motivo di un cambio di paradigma dello sguardo. Nella folgorante prefazione al suo saggio sulla fotografia, Fred Ritchin scrive a proposito dell'era digitale: «Non pensiamo, parliamo, leggiamo, ascoltiamo, vediamo più allo stesso modo. E non scriviamo, fotografiamo, né, addirittura, facciamo più l'amore allo stesso modo.

⁵ Andrea Pinotti, Antonio Somaini, *Cultura visuale. Immagini sguardi media dispositivi*, Einaudi, Torino 2016.

⁶ Gian Piero Brunetta, *Il viaggio dell'icononauta. Dalla camera oscura di Leonardo alla luce dei Lumière*, Marsilio, Venezia 1997.

⁷ Jonathan Crary, *Le tecniche dell'osservatore. Visione e modernità nel XIX Secolo*, Einaudi, Torino 2013.

[...] Se il mondo viene mediato in modo diverso, allora il mondo è diverso»⁸. Potremmo continuare facilmente aggiungendo che non mangiamo più allo stesso modo e non vediamo più il cibo con lo stesso sguardo di solamente pochi decenni fa. Non soltanto perché il nostro rapporto con il cibo è irrimediabilmente segnato da momenti sociali, storici ed economici, da un contesto in continuo mutamento, ma proprio perché il cibo “passa” attraverso uno schermo. Certamente viene mantenuta quella diversità fra la «percezione gustativa e la percezione *visiva del gusto*», come scrive Nicola Perullo, ma «il gusto [...] *necessita* dell’immagine in quanto forma sensibile fin dal suo primo momento, dall’input estetico del piacere [...]»⁹.

Pare che il mondo dei media abbia assorbito con estrema attenzione l’idea del collegamento fra atto visivo e gustativo, almeno osservando la travolgente quantità di immagini a tema gastronomico che scorrono sulle superfici degli schermi televisivi e digitali in genere, analizzati sotto alcuni aspetti, ancora parziali sebbene importanti, da diversi autori¹⁰. Non si tratta solamente di pubblicità, di mere tecniche di vendita, di *marketing* alimentare, ma anche in questo caso potremmo parlare di un fenomeno che risale nel tempo, subito captato dalla fotografia e dal cinema come si può vedere già dai primi film Lumière come *Le Repas de bébé*, del 1895, che ritraeva Auguste Lumière con sua moglie Marguerite intenti a dar da mangiare alla figlia. È forse il più famoso sebbene non sia l’unico: scorrendo il catalogo Lumière sono diversi i film a tema gastronomico come ad esempio *Repas d’Indiens*, girato in Messico nel 1896, *Repas en famille*, dello stesso anno, che ritrae la famiglia dello zoologo René Koehler o, con lo stesso titolo e di un solo anno successivo, un film che mostra la famiglia di Katsutaro Inabata, amico dei Lumière e pioniere del cinema giapponese, mentre prende il tè o infine, costruito su un registro diverso, *Le Repas fantastique* del 1903¹¹.

Certamente le immagini gastronomiche che vediamo oggi sono complicate anche da fattori commerciali e dal grande numero di piattaforme di distribuzione sulle quali vengono mostrate, ma è importante, almeno in prima istan-

⁸ Fred Ritchin, *Dopo la fotografia*, Einaudi, Torino 2012.

⁹ Nicola Perullo, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia ed estetica del cibo*, Slow Food Editore, Bra 2016, corsivi dell’autore.

¹⁰ Si veda Gianfranco Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Carocci, Roma 2014; Fausto Colombo, Adriano D’Aloia, *Gastronomia mediale. Riti e retoriche del cibo nel cinema, nella televisione e nella Rete*, in Francesco Botturi, Roberto Zoboli (a cura di), *Attraverso il convivio. Cibo e alimentazione tra bisogni e culture*, Vita e Pensiero, Milano 2014, pp. 88-99; Françoise Hache-Bissette, Denis Saillard (sous la direction de), *À table!*, «Le Temps des médias. Revue d’histoire», 2015, 24; Luisa Stagi, *Food porn. L’ossessione per il cibo in TV e nei social media*, EGEA, Milano 2016.

¹¹ Michelle Aubert, Jean-Claude Seguin (sous la direction de), *La production cinématographique des frères Lumière*, Bibliothèque du film-Bifi, Paris 1996. Si veda anche il sito <https://catalogue-lumiere.com> (20 settembre 2023).

za, non dimenticare questi precedenti nel mare del visivo e non attribuire alle immagini del cibo che vediamo nel nostro quotidiano unicamente obiettivi di vendita di un prodotto. Non sfugge però, anche a osservatori interessati alle culture del cibo ma non attraverso la lente dei media¹², come il “visivo gastronomico” sia diventato esuberante, imponente nei modi. Basti pensare al termine inglese *food porn* divenuto di uso comune, protagonista di *hashtag* e di nuove narrazioni visive, usato ormai in associazione a un numero notevole di fotografie e video di cibo, ma anche al centro di pratiche non digitali come i ricettari e le guide gastronomiche¹³.

3. Cibi in mostra

Se è sotto gli occhi di tutti come il “racconto del cibo” abbia conquistato uno spazio molto ampio nel visivo contemporaneo, sono relativamente poche le occasioni espositive dedicate alle culture gastronomiche. Certamente stanno diventando meno rare, sia in contesti museali permanenti, sia in esperienze temporanee, ma la museologia contemporanea si è interessata poco al cibo se non in occasioni parziali, di supporto o in momenti che hanno rappresentato un’eccezione nella programmazione museale. In Francia, paese culturalmente sensibile ai racconti culinari e all’arte della tavola, forte anche dell’iscrizione del «répas gastronomique des Français» nelle liste del Patrimonio culturale immateriale dell’umanità dell’UNESCO¹⁴, ci sono state alcune mostre importanti che hanno affrontato la gastronomia sotto diversi aspetti. È del 2001-2002 la mostra «À table au XIXe siècle» al Musée d’Orsay¹⁵; del 2008-2009 «Petits bouleversements au centre de la table» presso il Musée des Arts Déco-

¹² Vito Teti, *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Einaudi, Torino 2015, p. 31.

¹³ Per una più completa ricognizione rimando, fra i vari studi sull’argomento, a: Erin Metz McDonnell, *Food Porn. The Conspicuous Consumption of Food in the Age of Digital Reproduction*, in Peri Bradley (ed.), *Food, Media and Contemporary Culture. The Edible Image*, Palgrave Macmillan, Basingstoke and New York 2016, pp. 239-265; Tito Vagni, *Food (is not) porn. Le immagini del cibo e l’orizzonte della scomparsa*, «Mediascapes journal», 2017, 9, pp. 57-69; Isabelle De Solier, *Tasting the Digital. New Food Media*, in Kathleen Lebesco, Peter Naccarato (eds.), *Handbook of Food and Popular Culture*, Bloomsbury, London 2018, pp. 54-65; Deborah Lupton, *Cooking, Eating, Uploading: Digital Food Cultures*, in Kathleen Lebesco, Peter Naccarato (eds.), *Handbook of Food and Popular Culture*, cit., pp. 66-79.

¹⁴ Dal punto di vista francese questo avvenimento ha letteralmente sconvolto gli studi sui patrimoni gastronomici modificando l’attitudine di molti ambiti di ricerca poiché, come scrivono i curatori di un numero monografico della rivista «InSitu», dedicata a questo tema, «cette reconnaissance internationale a de fait affirmé, avec une force incontestablement inédite, la dimension sociale, culturelle et patrimoniale de l’alimentation». Marie-Hélène Bénétière, Isabelle Chave, Julie Faure et Michaël Vottero, *Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation*, «InSitu», 41, 2019, <http://journals.openedition.org/insitu/26436> (20 settembre 2023).

¹⁵ Musée d’Orsay, Parigi, 4 dicembre 2001 - 3 marzo 2002. Cfr. Bruno Girveau (sous la direction de), *À table au XIXe siècle*, Réunion des musées nationaux-Flammarion, Paris 2001.

ratifs¹⁶ e non a caso sostenuta dalla Fondation Bernardaud, azienda produttrice di porcellane di Limoges, la stessa che ha organizzato la più recente «Ceramiques gourmandes», proprio nel capoluogo dell'Alta Vienne¹⁷; del 2018 «Manger à l'œil. Les Français à table en deux siècles de photos» presso il Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM) di Marsiglia¹⁸. Si tratta solamente di alcuni esempi di esposizioni che si interessano al cibo, molto diverse tra loro ma emerge un evidente interesse, attualmente in crescita nel contesto della museologia e della museografia odierne¹⁹.

A livello museale sono ancora pochi i musei del cibo che possono vantare una concezione museografica pensata intorno alla gastronomia – è ad esempio il caso dell'Alimentarium di Vevey²⁰, della Cité internationale de la gastronomie di Lione²¹ e dello Spiritmuseum di Stoccolma – mentre si sono diffusi molti piccoli musei del territorio ed ecomusei dedicati solitamente a un prodotto specifico del luogo. Da queste istituzioni, sia pubbliche che private, nascono talvolta mostre temporanee che completano il percorso espositivo (come accade nei tre musei citati) e altre occasioni vengono create in contesti diversi, in musei o in istituzioni che non sono direttamente collegati al cibo.

Tracciare quindi un quadro della messa in mostra dei patrimoni gastronomici è un compito affascinante ma estremamente complesso, data la frammentarietà, qua solo accennata, delle occasioni espositive prodotte in diversi ambiti. Anche l'Italia ne è un caso evidente: per fare alcuni esempi, accanto a musei che raccolgono un certo grado di istituzionalità (in contesti pubblici o privati) come i musei del cibo della Provincia di Parma, otto musei che spaziano dal parmigiano reggiano alla pasta al fungo porcino di Borgotaro, il museo dell'Olivio Carlo Carli di Imperia, il WiMu, museo del vino a Barolo, sono state pensate mostre come «Noi, il cibo, il nostro Pianeta: Alimentiamo

¹⁶ Musée des Arts Décoratifs, Parigi, 27 novembre 2008-11 gennaio 2009. <https://madparis.fr/petits-bouleversements-au-centre> (20 settembre 2023).

¹⁷ Fondation Bernardaud, Limoges, 21 giugno 2019 - 31 ottobre 2020. <https://www.bernardaud.com/fr/actualites/exposition-ceramiques-gourmandes> (20 settembre 2023).

¹⁸ Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, Marsiglia, 20 luglio - 30 settembre 2018. Cfr. Pierre Hivernat, Elisabeth Martin, Nicolas Havette, Floriane Doury (sous la direction de), *Manger à l'œil*, Éditions de l'Épure-MUCEM, Paris-Marseille; Julie Deramond, Laure Marchis-Mouren, *Manger à l'œil: quand l'exposition donne à voir le repas des Français*, «In Situ», 41, 2019, <https://journals.openedition.org/insitu/27132> (20 settembre 2023).

¹⁹ Si veda anche Julia Csergo, Frédérique Desbuissons, *Introduction*, in Id. (sous la direction de), *Le cuisinier et l'art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste (XVII^e - XXI^e siècle)*, INHA-Éditions Menu Fretin, Paris-Chartres 2018, p. 11.

²⁰ Martin R. Schärer, *La mise en exposition de l'alimentation: L'exemple de l'Alimentarium de Vevey*, «Culture & Musées», 13, 2009, pp. 115-129.

²¹ Solenne Livolsi, *L'exposition permanente de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon: expographie d'un patrimoine immatériel*, «In Situ», 41, 2019, <https://journals.openedition.org/insitu/26048> (20 settembre 2023).

un futuro sostenibile» della Fondazione Barilla, creata per Parma - Capitale Italiana della Cultura 2020, «FoodGraphia», breve appuntamento milanese sul rapporto fra cibo e fotografia, del 2017 e sullo stesso tema, con una prospettiva monografica, la mostra «*Cibo. Steve McCurry*», a Forlì.

Da una parte è quindi indicativo l'interesse sempre maggiore che si scorge nell'atto di messa in mostra, riconosciuto come strumento utile al racconto del cibo, agli usi culturali che ne vengono fatti, alle profonde disuguaglianze che questi portano con sé, ai modelli sociali che raccontano ai visitatori (in questo senso è stato un motore l'Esposizione Universale Milano 2015). Dall'altra parte questa eterogeneità dei contenuti mostrati e delle forme con le quali sono raccontate mette di fronte alla difficoltà di racchiudere questi fenomeni all'interno di un unico insieme: si potrebbe parlare di diverse strutture della visione che richiedono strumenti diversi per essere comprese.

In questo contesto un primo passaggio è stata l'associazione fra patrimoni gastronomici e patrimonio museale. Se in Italia manca un museo del cibo pensato dalle istituzioni nazionali, è ancora alla Francia che è necessario guardare, sebbene la questione non sia completamente risolta. Sono tre i momenti principali di questa istituzionalizzazione della gastronomia: nel 1966 viene creato il Musée Escoffier de l'art culinaire a Villeneuve-Loubet, nella casa natale del famoso chef, museo privato che solo recentemente ha ottenuto il certificato «Maisons des illustres», dato dal Ministero della Cultura francese; nel 1989 viene inaugurato il Musée de la gastronomie presso il château de Grignon, nella regione Yvelines, che rimarrà aperto fino al 2000, oggi “sostituito” dal Musée du Vivant, dedicato all'ecologia e allo sviluppo sostenibile; per ultimo, la creazione del Réseau des Cités de la gastronomie, che comprenderà quattro centri principali a Tours, Lione, Parigi-Rungis e Digione, i primi due già attivi sebbene non completamente. Quest'ultimo progetto, portato avanti dalla Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires è legato al già citato «répas gastronomique des Français» ed è, a tutt'oggi, una delle maggiori istituzionalizzazioni dei patrimoni gastronomici²².

4. La Wunderkammer come modello museografico e la sua riscoperta novecentesca

Se vista in un contesto culturale ampio, la moltiplicazione di occasioni espositive sul tema dell'alimentazione e della gastronomia non ha carattere di eccezionalità bensì va in parallelo con altri temi, come ad esempio quello della natura e dell'ecologia o del cinema e delle culture digitali, che sono so-

²² Pierre Sanner, *Le Réseau des Cités de la gastronomie, un outil innovant et fédérateur dédié à la mise en valeur des cultures culinaires*, «In Situ», 41, 2019, <http://journals.openedition.org/insitu/26888> (20 settembre 2023).

lo gli ultimi esempi dell'evoluzione della museologia e della museografia e, contemporaneamente, dell'interesse odierno verso alcuni argomenti che marcano la società, come visto poco sopra anche per quanto riguarda il cibo.

Se visto in prospettiva storica siamo all'interno di un percorso che affonda le sue radici nel Quattrocento, al momento della creazione degli studioli e delle *Schatzkammern* rinascimentali, ovvero il «luogo delle collezioni laiche»²³ che mantiene un legame con il museo cinquecentesco e che poi, attraverso diversi passaggi, sfocerà nelle istituzioni a noi familiari. Esistono certamente alcune caratteristiche che rendono molto diversi i musei moderni dai loro «antenati», fra cui, come scrive Adalgisa Lugli, «il carattere strettamente personale, diretto, che si instaura tra il fruitore-protagonista dello studiolo e il collezionista che ordina un suo museo privato e domestico di scienza e arte nel Cinquecento»²⁴, elemento oggi eluso nella sfera pubblica, ma ancora interessante nel caso di musei privati aperti al pubblico. Si è perso invece, quasi sempre, quell'idea tipica dei *cabinets des curiosités* di riunire un microcosmo, «un riassunto del mondo, dove trovano posto gli oggetti della terra, dei mari e dell'aria, o dei tre regni, minerale, vegetale e animale, accanto a creazioni dell'uomo»²⁵, quell'idea di museo enciclopedico e di museo del mondo che oggi viene riflessa in altre forme, non riuscendo quasi mai a liberarsi di un certo specialismo.

Non è però un caso che il modello della *Wunderkammer* abbia trovato una nuova fioritura col volgere del Novecento. A parte lo studio di Julius Von Schlosser, pubblicato agli inizi del XX Secolo, gli altri maggiori testi, quello di Adalgisa Lugli e Antoine Schnapper risalgono agli anni Ottanta del Novecento ed è del 1986 la mostra «Wunderkammer», presso la XLII Biennale di Venezia e curata proprio da Adalgisa Lugli, costruita sul filo dell'idea di meraviglioso fra antico, Novecento e contemporaneo²⁶. In quest'occasione è stata significativa la scelta di opere che riflettono anche sul tema del museo, con autori come Herbert Distel e Claes Oldenburg, e la ricostruzione dell'armadio delle meraviglie di Domenico Tessari, medico padovano del Seicento, antenato dell'artista Paolo Tessari, che l'ha realizzata. Del 2009 è invece l'iniziativa della Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea di Torino per la quale è stato realizzato uno spazio dove mostrare disegni e stampe della collezione del museo. Non sono occasioni isolate e si inseriscono in un percorso che il museo come istituzione e le arti visive come forma di espressione hanno insito nella loro storia e che non a caso risuona in altri interessi sempre più marcati come quello verso l'idea di archivio, di atlante, di frammento ritrovato, elaborato e riusato²⁷.

²³ A. Lugli, *Naturalia et Mirabilia*, cit., p. 37.

²⁴ Ivi, p. 41.

²⁵ A. Schnapper, *Le géant, la licorne et la tulipe*, cit., p. 16, traduzione mia.

²⁶ A. Lugli, *Arte e Meraviglia: Antico, Novecento, Contemporaneo*, cit., p. 9-28.

²⁷ Rimando a Christine Davenne, *Modernité du cabinet de curiosités*, L'Harmattan, Paris 2004; Cristina Baldacci, *Archivi impossibili. Un'ossessione dell'arte contemporanea*, Johan

La *Wunderkammer* diviene così una forma di costruzione museografica che si ritrova in contesti diversi e spesso senza che questa intenzione sia dichiarata. È inoltre necessario riflettere sulla principale contrapposizione – mai veramente marcata – sulla quale questi prototipi dei musei venivano costruiti, ovvero la differenza fra *naturalia* e *artificialia*, in alcuni casi proseguiti negli *scientifica* e negli *exotica*. In un'epoca pre-scientifica il carattere disomogeneo della collezione permetteva quella ricerca di ricostruzione del mondo che affascina ancora oggi l'occhio del visitatore che si trova di fronte a uno spettacolo, a un teatro (non sono rare le metafore in questo senso), che permette di esplorare il rapporto fra l'uomo e la natura. La loro "irregolarità" agli occhi contemporanei dà la possibilità di muoversi in un percorso di libertà espressiva che è ricercato dalla museografia odierna e non a caso viene captata con facilità dall'arte e dalle forme del design.

A questo va aggiunta la ricerca del ludico: sono proprio queste forme ad accogliere i lati più inaspettati della natura, sono «un contenitore idoneo a raccogliere insieme, su scala maggiore e nel modo più completo possibile, gli strumenti capaci di addomesticare la fantasia della natura»²⁸. Tracce di questa forma si trovano proprio in questo senso, laddove natura, prodotti del territorio, sapiente rielaborazione dell'uomo trovano uno spazio comune. Ci si potrebbe spingere ancora oltre mettendo in relazione quell'idea di «imitazione del gioco divino»²⁹, data dalla spinta a costruire un mondo in scala, con la manipolazione del cibo e la sua messa in scena gastronomica, la sua «immagine gustativa»³⁰. Si mostrano le possibilità della natura e contemporaneamente si raccontano le creazioni dell'uomo in una catena visiva che ben si presta a echi con le camere delle meraviglie, oggi inconsciamente riproposte, sebbene spogliate di molte delle loro caratteristiche, tra cui l'idea di universalità.

5. Passeggiate alcoliche e visioni futuristiche: il caso dello Spiritmuseum

Per tornare al tema centrale di questo percorso vorrei prendere come esempio due mostre diverse fra loro per struttura e idea, ma unite dal tema comune dell'alimentazione e da questi tratti di ricerca del sorprendente e del ludico che deriva dalla costruzione museografica delle camere delle meraviglie. La prima

& Levi, Monza 2016; Giovanna Zapperi (a cura di), *L'avenir du passé. Art contemporain et politiques de l'archive*, Presses Universitaires de Rennes-École nationale supérieure d'art de Bourges, Rennes-Bourges 2016 e al mio *Frammenti di cinema. Archivi e museografie d'artista*, ETS, Pisa 2018.

²⁸ H. Bredekamp, *Nostalgia dell'antico e fascino della macchina*, cit. p. 86.

²⁹ Ivi, p. 89.

³⁰ Jean-Jacques Boutaud, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Jean-Paul Rocher éditeur, Paris 2005.

è una mostra che ha avuto luogo a Stoccolma, presso lo Spiritmuseum, istituzione dedicata alla patrimonializzazione delle bevande alcoliche, con una forte componente legata alla cultura svedese. «The Future of Food & Drink» è una delle mostre temporanee che si sono svolte nel 2019³¹, da leggere assieme a «Sweden: Spirits of a Nation», ovvero l'allestimento principale del museo. Si tratta infatti di due spazi diversi, definiti all'interno del museo, ma dai confini sfuggenti. All'entrata il visitatore è investito da una diversità di elementi che sono contenuti in un ampio spazio diviso sommariamente dai dispositivi in mostra: una piccola foresta con un albero dai cui rami pendono bottiglie, strumenti più o meno antichi necessari al processo di distillazione, schermi interattivi, ricostruzioni della vita sociale degli svedesi e del loro rapporto con l'alcol e soprattutto vetrine contenenti un gran numero di bottiglie e distillati, persino un animale conservato sotto spirito. Il tutto con la possibilità di "annusare" i diversi aromi proposti nella storia dei liquori (ma si può persino entrare in una stanza dove sperimentare lo stato di ebbrezza dato dall'alcol), in particolare della vodka. Il legame con questo particolare distillato è comprensibile non solo osservando la storia culturale svedese, ma è dato dal fatto che il museo è stato fondato come Vin & Sprithistoriska Museet in occasione del cinquantesimo anniversario della Vin & Sprit AB, compagnia di Stato oggi della francese Pernod Ricard. Parte delle collezioni fanno infatti riferimento al marchio Absolut Vodka, il cui patrimonio artistico è passato alla Svezia al termine della nazionalizzazione della società.

Questa parte dell'allestimento ha alcuni aspetti che si legano alla costruzione museografica delle camere delle meraviglie: l'eterogeneità, la costruzione del percorso come un tracciato ludico, l'inserimento di elementi esotici come un serpente conservato sotto spirito – che si può trovare nei musei delle scienze, meno in occasioni come queste – gli strumenti di lavorazione e di distillazione. Sono in particolare questi ultimi ad aggiungere una caratteristica che non è stata ancora presa in considerazione, il richiamo all'alchimia, la costruzione dello spazio come laboratorio e non solo come rappresentazione di un passato che si inserisce nel presente. Per nulla rara, infatti, è l'iconografia delle camere delle meraviglie che si lega alla magia e appunto al pensiero alchemico. Più evidente è questa idea di meraviglioso che si trova nel percorso di Stoccolma e che rimane negli spazi successivi dedicati al cibo del futuro.

«The Future of Food & Drink» è una mostra che vuole fare vedere al visitatore come «parte dei cibi e delle bevande del futuro siano già arrivati», spingendosi a fare alcune previsioni e a guardare come il cibo contemporaneo sia stato immaginato e in alcuni casi indovinato dalla fantascienza degli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento. La mostra è divisa in tre parti:

³¹ La mostra è rimasta aperta dal 7 febbraio al 5 novembre ed è stata curata da Anna-Karin Svamberg.

«Retro Future», «The Near Future», «Futurism 2050». Si alternano così estratti da *I pronipoti* (The Jetsons, 1962-63), dove il cibo esce in pillole da una macchina comandata al tatto, a riferimenti ad Arthur Radebaugh, disegnatore che negli anni Cinquanta e Sessanta immaginò il futuro (e i modi di produrre e distribuire il cibo) nella serie *Closer Than We Think*, all'evoluzione delle diete proposte dal National Institute of Public Health per rimediare ai nuovi stili di vita più sedentari. Viene ricordata la *Mjölkipropagandan* degli anni Trenta, un'organizzazione svedese che incoraggiava il consumo del latte, l'arrivo negli anni Quaranta dei *supermarket* dagli Stati Uniti con la conseguente idea di liberazione delle casalinghe mostrata in film pensati per educare all'acquisto e la "Operation Wine", ovvero la campagna di introduzione del vino nel 1957, diretta principalmente alle donne, individuate come veicolo di cambiamento nelle abitudini.

La sezione «The Near Future» è invece dedicata in gran parte all'ecologia e alla modifica delle pratiche alimentari: i cocktail pensati per non sprecare nulla, il passaggio da un'alimentazione prevalentemente animale verso una di tipo vegetale, l'introduzione di elementi insoliti, come le alghe o organismi che vengono catturati in conseguenza della pesca senza esserne l'obiettivo (*bycatch*) o ancora l'introduzione della tecnologia per monitorare e migliorare le nostre necessità, come Mela, un progetto aziendale che prima monitora le necessità batteriche dell'organismo e poi crea dei cioccolatini personalizzati con cocktail batterici. Una sezione che si pone quindi in bilico tra ritorno al passato naturale e fiducia nella tecnologia, equilibrio che viene riproposto in un ipotetico 2050 nel quale gli svedesi sono finalmente riusciti a «imparare il meglio per la mente, il corpo e il pianeta», un'impressionante aspettativa nel futuro che assomiglia pericolosamente alla stessa fiducia de *I pronipoti* nell'evoluzione umana e tecnologica. Nel caso di questo allestimento è centrale il riferimento agli *exotica*, altra caratteristica che riporta al percorso delle *Wunderkammern*, sebbene in un contesto riattualizzato e di maggior attenzione verso un campo specifico.

6. *Je mange donc je suis*

Esempio di un percorso eterogeneo, «Je mange donc je suis» è una mostra che si è svolta fra il 16 ottobre 2019 e il 7 giugno 2020 al Musée de l'Homme, presso il Palais de Chaillot di Parigi, ovvero uno dei siti del Muséum national d'Histoire naturelle. Museo dedicato allo studio dell'uomo e dei suoi legami culturali, propone con la Galerie de l'Homme, la sua parte espositiva permanente, un percorso incentrato sulla scienza etnologica. È significativa la scelta di dedicare una delle sue mostre temporanee al tema del cibo, ampliandolo ad aspetti culturali e sociali oltre che nutritivi. Si tratta di un percorso struttu-

rato in tre parti: «Corps et nourritures», «Cultures comestibles», «Consommer la nature», a loro volta divise in sottosezioni ovvero «Nourritures préhistoriques», «Fabrique du goût», «Animal ou aliment ?», «Nourritures féminines, nourritures masculines ?» per la prima parte, «Manger magique», «Manières de table», «Patrimoine culinaire», «Arts de la table», «Art culinaire» per la seconda e infine «Terres nourricières», «Viande», «Fruits et légumes», «Eau», «Ferments», «Nouveautés ?» per la terza. Da un punto di vista museografico è interessante vedere come questa mostra-catalogo offra un misto di dispositivi testuali, audiovisivi, sonori, interattivi nonché un buon numero di ricostruzioni scenografiche. Nella prima parte, ad esempio, si inizia da una vera “storia alimentare”, costruita anche grazie a reperti archeologici, per passare alla rappresentazione del gusto, grazie a tre film e all’ascolto del celebre passo della *madeleine* di Marcel Proust, e arrivare alla rappresentazione del corpo femminile per parlare delle ineguaglianze fra i sessi. Si prosegue poi con un dispositivo interattivo che permette di selezionare una specie animale o vegetale e attivare un’animazione che riflette sui diversi atteggiamenti culturali verso la specie selezionata. Come succede ormai spesso si è cercata la partecipazione del pubblico attraverso le reti sociali, in questo caso condividendo il proprio ricordo gustativo su Instagram con l’hashtag #JeMangeDoncJeSuis.

La seconda parte gioca sull’effetto scenografico dell’allestimento per rappresentare le arti della tavola e il potere, anche politico, che possono avere, come viene ricordato con la frase di Talleyrand a Napoleone: «Donnez-moi des bons cuisiniers et je vous ferai des bons traités». I patrimoni quindi e le arti visive e gustative come eccezionali dimostrazioni di maestria inseriti in un contesto sociale e culturale qua mostrati con forza ed evidenza.

La terza parte infine si rivolge a singole categorie di alimenti, dove l’attenzione all’ecologia fa da filo conduttore: la terra come patrimonio da non disperdere, le risorse come serbatoio che ha una fine, le ineguaglianze come ingiustizie da risolvere. Nella parte «Nouveautés?» non manca l’attenzione agli insetti come cibo del futuro con un riferimento attento ai commenti dell’Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare a riguardo e alle non facili barriere culturali da infrangere.

Questo viaggio articolato e difficilmente riassumibile nella sua completezza non manca di riattivare alcune delle caratteristiche dell’esotico, del meraviglioso e del ludico viste in precedenza. Non è un caso, ad esempio, che la sezione «Nourritures féminines, nourritures masculines» venga indicata come «cabinet de curiosités revisités» né lo è la sapiente sovrapposizione di elementi antichi, scientifici, artistici e persino magici. È interessante in questo senso il catalogo della mostra³². Invece di essere un complemento

³² Christophe Lavelle (sous la direction de), *Je mange donc je suis: petit dictionnaire curieux de l’alimentation*, Muséum national d’Histoire naturelle, Paris 2019.

visivo nonché traccia stabile di un allestimento temporaneo, i curatori hanno creato, con l'aiuto di un buon numero di esperti, un breve dizionario del cibo, che rispecchia i propositi insiti nella mostra. Troviamo lemmi come Agricoltura urbana, Chef, Acqua, Pasto, ovvero parole che sappiamo essere presenti nei discorsi sull'alimentazione e che ci aspetteremmo in un proposito come questo. Ma hanno un certo spazio anche termini che oggi stanno ai margini del cibo come Bestiario, Esotico, Futuro, Proibizioni, Offerte, che riportano l'attenzione verso un percorso storico che non si riferisce al mondo scientifico, ma a un percorso culturale e sociale inserito in una dimensione più ampia. Un libro-atlante che illustra il sistema di classificazione che si osserva nella mostra, un inventario delle possibilità culturali del mondo alimentare in cui l'apparato iconografico diviene fondamentale alla completezza del testo.

7. *Per concludere. L'alimentazione come macchina ludica*

Uno dei molti lemmi che si sarebbero potuti aggiungere a questo catalogo-dizionario è la parola "gioco". Ho ripreso questo termine più volte in questo percorso perché parte importante di un certo modo di esporre il cibo, la gastronomia e l'alimentazione e non solamente perché matrice di una sempre più insistita tendenza museografica³³. Iniziando questo tracciato all'interno delle mostre sul cibo parlando del complesso rapporto fra l'evoluzione dei media e l'atto del mangiare ho voluto sottolineare l'importanza di condurre l'analisi dei patrimoni della gastronomia – e qui della loro esposizione – nel contesto del visivo, in molti casi tenuto a margine di un discorso che è in realtà in gran parte strutturato o almeno influenzato da quest'area di riferimento. Occasioni come le mostre di Stoccolma e Parigi sono preziose per riflettere sulle culture visuali della gastronomia, al di là dell'efficacia comunicativa, comunque interessante, delle stesse. Se il cibo è patrimonio e cultura, la sua rappresentazione deve essere tenuta in conto, analizzata e rivista nel contesto delle diverse componenti affrontate.

Senza avere la presunzione di attribuire una matrice comune alle proposte museologiche e museografiche dedicate all'alimentazione, l'analogia con le *Wunderkammern* sembra una chiave di lettura capace di cogliere aspetti difficilmente riassumibili che correrebbero altrimenti il rischio di essere sottoposti a una banalizzazione. I caratteri delle camere delle meraviglie sono invece una traccia che può essere seguita anche alla luce del rinnovato interesse che l'arte e i musei hanno mostrato verso questi archetipi museografici. Lo spazio della

³³ Ewa Maczek, Angèle Fourès (sous la direction de), *Le ludique dans l'espace muséal*, Éditions universitaires de Dijon, Dijon 2019.

mostra diviene così anche uno spazio ludico dedito alla scoperta del fantastico e del magico, una finestra sugli aspetti scientifici e allo stesso tempo sulle visioni del sorprendente, come accadeva negli scrigni del meraviglioso quali erano i *cabinets*, nelle modulazioni proprie a ogni momento storico. Gli allestimenti dello Spiritmuseum e del Musée de l'Homme si specchiano così in quegli armadi vanto del sapere premoderno, miniature del mondo, qua riassunto nel cibo e nei suoi valori culturali, sociali e patrimoniali.

Le fabbriche di macheroni formano la ricchezza della popolazione.
I territori della pasta in Campania attraverso la letteratura di viaggio
(XVIII-XIX secolo)

di Stefano d'Atri

1. Introduzione: gli occhiali del viaggiatore

I viaggiatori che hanno descritto l'Italia, che sono venuti in questo paese, per scrivere un viaggio e con la determinazione di trovarvi e dipingervi ogni genere di beltà, hanno spesso incominciato con il raffigurarsela nell'immaginazione, poi con l'ammirarla, si tratta di persone che hanno inforcato un paio di occhiali verdi e che quindi hanno visto tutto verde¹.

Quella degli occhiali è una metafora ricorrente in molti scritti di viaggio e, come ci ricorda Attilio Brilli, è nata «dal pratico consiglio di fornirsi di ogni genere di occhiali che le guide, a cominciare dal seicentesco Misson, suggeriscono ai loro lettori»². Una metafora che ci aiuta a cogliere una delle grandi differenze tra la letteratura di viaggio che arriva alle soglie dell'Ottocento con quella che segue: per dirla con le parole di Cesare de Seta, nella prima troviamo opere che «guardano il Paese reale che si disvela ai loro occhi e lo narrano e lo illustrano col talento di cui ciascun autore è capace», mentre il «viaggiatore ottocentesco guarda dentro sé stesso e il viaggio, il mondo che attraversa, assume un ruolo decisamente subalterno»³. In altre parole, c'è «un'oggettività analitica e descrittiva nei testi settecenteschi, che sfuma lentamente e si trasforma in ricerca al fondo della individuale emotività del viaggiatore»⁴.

¹ Augustin-François Creuzé de Lesser, *Voyage en Italie et in Sicilie fait en 1801 et 1802*, citato in Attilio Brilli, *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale*, il Mulino, Bologna 2020, p. 371.

² A. Brilli, *Il viaggio in Italia*, cit., p. 371. Il riferimento è a *Nouveau voyage d'Italie* di Maximilien Misson, pubblicato nel 1691.

³ Cesare de Seta, *L'Italia nello specchio del Grand Tour*, Rizzoli, Milano 2014, p. 8.

⁴ *Ibid.*

È importante avere chiaramente questo quadro in mente quando si vuole proporre la letteratura di viaggio come fonte, a maggior ragione quando la si vuole utilizzare per “raccontare” l’Italia meridionale. Così come non dobbiamo dimenticare che, come afferma (forse troppo) perentoriamente Antonino de Francesco «non vi è lettura più stereotipata – e dunque fasulla – del mondo meridionale di quella offerta dalla letteratura di viaggio»⁵. Ma perché proprio per il Mezzogiorno?

Nell’ormai “lontano” 1989, Augusto Placanica – con la sua consueta lucidità non disgiunta da una certa dose di ironia che gli era propria – aveva analizzato quella che definiva la delega «ai protagonisti del *Grand Tour*, ai viaggiatori stranieri mossi al devoto pellegrinaggio da una mai sopita nostalgia verso le terre del sole e dell’antica civiltà mediterranea» della «più vivace e vissuta memoria storica del Mezzogiorno d’Italia»⁶. E continuava affermando che, proprio per questo motivo, spesso «i cultori di storia della società meridionale, stretti tra la penuria delle fonti narrative e le difficoltà delle fonti seriali, si siano fiduciosamente rivolti alle opere dei “viaggiatori”, dall’epoca del *Grand Tour* fino al pieno Ottocento»⁷.

Ora, se le premesse – nel loro insieme – possono essere considerate datate⁸, sicuramente è da prendere in considerazione quella che Placanica definiva la «tendenziosità» di quei testi, «contro una tendenza», che lui considerava predominante, «di attivare un riscontro oggettivo della veridicità e della verisimiglianza dei testi dei viaggiatori»⁹. Certo, in generale, ha ragione de Seta quando afferma che il viaggio nell’Ottocento è qualcosa di diverso da quello precedente, dal momento che il «grande trauma della Rivoluzione francese e delle guerre napoleoniche segna la fine del *Grand Tour* come viaggio di formazione e istituzione d’origine aristocratica»: non solo è il diario di viaggio come genere letterario che cambia, ma assistiamo a una vera e propria «mutazione genetica della mentalità, della cultura materiale e dei mezzi economici che lo connotano»¹⁰. Ma non dobbiamo mai dimenticare che il viaggiatore non è solo figlio dei suoi tempi, ma anche «delle circostanze itinerarie» e, tra le tante, «gli incontri con gl’intellettuali del luogo».

⁵ Antonino De Francesco, *Introduzione*, in Rosa Maria Delli Quadri (a cura di), *Nel Sud Romantico. Diplomatici e viaggiatori inglesi alla scoperta del Mezzogiorno borbonico*, Guida, Napoli 2012, pp. 11-19, p. 13.

⁶ Augusto Placanica, *La capitale, il passato, il paesaggio: i viaggiatori come “fonte” della storia meridionale*, «Meridiana», 1987, I, pp. 165-179, p. 165.

⁷ Ivi, pp. 165-166.

⁸ Soprattutto alla luce delle nuove prospettive storiografiche che hanno portato a innumerevoli studi sull’argomento, come dimostrano i lavori dei già citati Attilio Brilli e Cesare de Seta e di molti altri autori e autrici che incontreremo nel corso del nostro saggio.

⁹ A. Placanica, *La capitale, il passato, il paesaggio*, cit., p. 169.

¹⁰ C. de Seta, *L’Italia nello specchio*, cit., p. 11.

Cosa significa tutto questo? Significa che questi intellettuali – e questo vale soprattutto per il Sette-Ottocento borghese – «essendo in sintonia ideologica col viaggiatore forestiero (il *milieu* sociale, in genere, è lo stesso, uguali le fonti e i referenti delle rispettive culture), riescono perfettamente a penetrare nella sua curiosità d'indagatore e a influenzarne (se non altro con le informazioni “tendenziose”) le aspettative, gli orientamenti, le riflessioni». Il risultato è «l'inesausta fucina che porta alla riproduzione di miti e di stereotipi»¹¹.

Come uscire, allora, da questa che possiamo considerare una “gabbia” metodologico-concettuale? Per quanto riguarda il territorio oggetto di queste note, sicuramente una strada può essere quella di allargare il «palinsesto geografico, paesaggistico, storicoartistico, archeologico a tutta la Campania», cosa che «consente, tra l'altro, di superare una certa topografia obbligata del Gran Tour, oltre che paradigmi, *topoi*, stereotipi, convenzioni letterarie, che lo sguardo dei viaggiatori concentrano sulla capitale ha spesso accumulato, riproposto e dilatato attraverso il circuito europeo della letteratura odeporea»¹².

Il passo successivo è quello di seguire i viaggiatori del *Petit Tour*. Come ci ricorda Maria Rosaria Pelizzari, è quello il luogo in cui si può trovare il mondo che sfugge ai resoconti dei grandi viaggi: il viaggiatore non era attratto solo dai paesaggi naturali o dalle opere d'arte (antiche o moderne che fossero), ma la sua attenzione «si spostava, per rimanervi a lungo, sul paesaggio umano, sulla gente e sulla vita quotidiana, sia con una sensibilità che oggi si definirebbe proto-antropologica, sia con una propensione all'analisi sociale»¹³.

Ed è qui, allora, che dobbiamo dirigerci per cercare di raccontare una storia che ci può aiutare nella conoscenza di una delle più importanti componenti dell'identità meridionale e, in generale, italiana, ovvero la pasta. Non sembri banale questa affermazione, dal momento che – come afferma Franco La Cecla – non si tratta di schiacciare questa identità «verso un suo limite di banalità, verso uno stereotipo riduttivo e prosaico», ma di tener conto che essa «è fatta di componenti di basso tono ma pervasive» e – non dimentichiamolo mai – l'antropologia «ci ha insegnato a prendere sul serio la banalità degli usi quotidiani»¹⁴.

¹¹ A. Placanica, *La capitale, il passato, il paesaggio*, cit., p. 170.

¹² Rosanna Cioffi, Sebastiano Martelli, *Prefazione*, in Rosanna Cioffi, Sebastiano Martelli, Imma Cecere, Giulio Brevetti (a cura di), *La Campania e il Gran Tour. Immagini, luoghi e racconti di viaggio tra Settecento e Ottocento*, «L'Erma» di Bretschneider, Roma 2015, pp. IX-XI, p. IX.

¹³ Maria Rosaria Pelizzari, «*Petit Tour*»: *viaggiatori e viaggiatrici in Campania alla ricerca di itinerari insoliti ed 'esotici' tra Sette e Ottocento*, in R. Cioffi, S. Martelli, I. Cecere, G. Brevetti (a cura di), *La Campania e il Gran Tour*, cit., pp. 193-202, pp. 193-194.

¹⁴ Franco La Cecla, *La pasta e la pizza*, il Mulino, Bologna 1998, p. 9. Senza dimenticare – come afferma Piero Bevilacqua sulla scia di storici come Ruggero Romano e Massimo Montanari – «l'identità dell'Italia si è manifestata attraverso il cibo, nella varietà multiforme di esso, oltre che in altri caratteri, molto prima che essa si configurasse in termini politici per non dire in una entità di Stato-nazione»: Piero Bevilacqua, *Felicità d'Italia. Paesaggio, arte, musica, cibo*, Laterza, Bari-Roma 2017, p. 22.

Questa non è la sede per approfondire il tema delle origini della pasta, su cui recentemente ha scritto cose condivisibili Massimo Montanari, soprattutto nel senso della sua poca utilità per la comprensione di questa storia¹⁵. Così come non mi interessa individuare la cronologia della sua apparizione in Campania¹⁶, anche alla luce del fatto che il termine maccherone, sino alla fine del Settecento, «rimandava, più che a un prodotto specifico, a un tipo di lavorazione di ambito domestico», in cui, quindi, «confluiva una vastissima serie di paste alimentari»¹⁷.

Quello che farò in questa sede, invece, è cercare di analizzare realtà territoriali, economiche e sociali che sfuggirebbero al “freddo” sguardo dei semplici dati quantitativi, ma che le testimonianze narrative – ovviamente con la consapevolezza della loro “tendenziosità” – descrivono con particolari, anche “pittoreschi”, probabilmente più facilmente individuabili e, perciò, più accessibili¹⁸.

Una scelta metodologica che trova riscontro anche in un affascinante approccio storiografico che, come quello proposto in questa sede, non solo utilizza il viaggio come strumento euristico ma fa dialogare storia e antropologia: mi riferisco agli studi che indagano il cosiddetto *nomadic food*, oggetto di un recente volume collettaneo¹⁹. Ecco allora che il saggio di Luciano Maffi, raccontandoci la storia di Don Luigi Marchelli, il «traveling priest» che viaggia

¹⁵ Massimo Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari 2019, pp. 3-6. L'autore riprende le note considerazioni di Marc Bloch sull'«idolo delle origini», in cui il grande storico francese faceva ricorso alla famosa metafora della ghianda: la «querchia nasce dalla ghianda», scriveva Bloch, ma «diventa quercia e tale rimane solo se incontra condizioni d'ambiente favorevoli [...]»: (Marc Bloch, *Apologia della storia o Mestiere di storico*, Einaudi, Torino 2009 [1993], pp. 27-28).

¹⁶ Convenzionalmente si utilizza il 1509, quando la pasta – «Maccarune, Trii vermicelli, ne altra cosa de pasta» – appare in un bando del Viceré di Napoli: rimando a Emilio Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”*, in Id. (a cura di), *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino 1981, pp. 292-371.

¹⁷ Alberto De Bernardi, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Donzelli, Roma 2019, p. 26: sul «poliformalismo del maccherone» si veda l'interessantissima analisi contenuta in Anna Martellotti, *Linguistica e cucina*, Leo S. Olschki Editore, Pisa 2012, pp. 149-152. Un primo approccio alle fonti per la storia della pasta si trova in *Fonti e risorse documentarie per lo studio delle paste alimentari in Italia*, a cura di Stefano d'Atri, Genchi Editore, Mediglia (MI) 2017, che costituisce la prima pubblicazione del “Centro Interuniversitario di studio sulla storia delle paste alimentari in Italia” (CISPAI).

¹⁸ In un saggio sulla storia della pasta in Molise, Ilaria Zilli ci ricorda che è stata l'«assenza di fonti dirette che ha costretto coloro che si sono occupati della storia industriale del Molise contemporaneo a ricorrere ai lavori sulla provincia e le sue comunità redatti negli anni dagli scrittori coevi»: Ilaria Zilli, *L'arte bianca in Molise: una storia infinita*, «Glocale. Rivista molisana di storia e scienze sociali», 2018, 14, pp. 205-225, p. 207.

¹⁹ Jean Pierre Williot, Isabelle Blanquis (eds.), *Nomadic Food. Anthropological and Historical Studies around the World*, Rowman & Littlefield, Lanham-Boulder-New York-London 2019. Non a caso uno dei curatori programmaticamente afferma che il libro «is primarily the product of a voluntary coming-together of anthropologists and historians [...]» e che ha come scopo quello di suggerire che il viaggio «in its numerous forms supports diverse mobilities and is an essential vector for commensality and the interpretations of tastes [...]»: Jean Pierre Williot, *From Anthropology to History*, in J.P. Williot, I. Blanquis (eds.), *Nomadic Food*, cit., pp. 169-175, p. 170.

attraverso il nord Italia negli anni seguenti l'Unità, riesce a darci uno spaccato economico e sociale di quella che da poco era diventata una nazione²⁰.

La strada sembra essere quella giusta²¹.

2. *Macaroni, maccheroni, vermicelli: la pasta immaginata e la pasta mangiata*

Non deve sorprendere il fatto che, in generale, nella letteratura di viaggio «il tema “cibo” riveste un ruolo marginale», dal momento che «le preoccupazioni prime di chi viaggiava, facendolo in condizioni difficilissime spesso ai limiti della sopravvivenza, erano ben altre: visitare città e monumenti, cercare i segni di civiltà passate, raccogliere dati e notizie, immergersi nella visione di paesaggi incantati, parlare con la gente del posto per capirne la mentalità e conoscerne usi e costumi»²².

Ovviamente ci sono delle eccezioni²³, ma il punto importante non è tanto nella quantità delle informazioni, quanto piuttosto in quello che, recentemente, Annalisa Di Nuzzo ha definito il felice punto d'incontro tra storia e antropologia, ovvero, dove – per fare un solo ma importantissimo esempio – il «dato quantitativo si coniuga perfettamente con la costruzione dello stereotipo di *mangia maccheroni* [...] e ne sintetizza e ne rafforza una reale e numerica consistenza come dato oggettivo»²⁴.

Voglio partire però, da un antesignano del viaggio in Italia, un viaggiatore che visita la penisola nella prima metà del XVII secolo: mi riferisco a Jean-Jacques Bouchard, il cui *Journal del Voyage dans le Royaume de Naples*, è uno dei più famosi testi odepurici che precedono il *Grand Tour*²⁵. Anche se

²⁰ Luciano Maffi, *The Traveling Priest. Food for the Spirit and Food for the Body*, in J.P. Williot, I. Blanquis (eds.), *Nomadic Food*, cit., pp. 147-168.

²¹ Di passaggio, segnalo qui una strada diversa al tema dell'alimentazione che credo possa costituire un valido approccio anche alla storia della pasta (da sempre vittima di stereotipi nazionalistici): mi riferisco a quella del *food heritage*, così come affrontato in Ilaria Porciani (ed.), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, London and New York 2019.

²² Maria Laura Gasparini, *Cibo e alimentazione nella letteratura di viaggio: La Bella Napoli di C.W. Allers*, «Annali del Turismo», 2015, IV, pp. 141-156, p. 142. Al cibo o, meglio, a quelli che definisce i «borbottii della cucina» dedica un piccolissimo paragrafo A. Brillì, *Il viaggio in Italia*, cit., pp. 171-173.

²³ Anche se l'argomento del cibo non è stato affrontato direttamente, nondimeno – ci ricorda Rita Severi, curatrice del primo libro che cerca di affrontare il tema – «ponendoci alla ricerca di questo argomento in narrazioni e scambi epistolari, i risultati sono stati sorprendenti»: Rita Severi, *Cibo e lifestyle dei viaggiatori stranieri in Italia*, C.I.R.V.I., Moncalieri 2015, p. 9.

²⁴ Annalisa Di Nuzzo, *Fonti antropologiche nel distretto campano di Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata*, in S. d'Atri (a cura di), *Fonti e risorse documentarie*, cit., pp. 97-122, pp. 104-105: il riferimento è, ovviamente, a E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, cit.

²⁵ Jean-Jacques Bouchard, *Journal II. Voyage dans le royaume de Naples; Voyage dans la campagne de Rome: oeuvres de Jean-Jacques Bouchard par Emanuele Kanceff*, edizione cri-

il cibo non è sicuramente tra gli interessi principali che lo spingono a visitare la nostra penisola, nondimeno a leggere attentamente il suo *Journal* «si raccolgono informazioni tutt'altro che banali sulle vivande, sui prodotti delle varie regioni visitate, sugli usi alimentari»²⁶. Tra queste, una delle più importanti – per il nostro argomento – riguarda la cena offerta al giovane scrittore francese dal sacrestano della Cattedrale di Amalfi in cui, accanto alle «*moli-gnane*, frutto dalla forma delle giovani zucche ma di colore rosso bruno», compaiono i «*maccaroni* di Minore, dove si fanno i miglior d'Italia, che erano veramente eccellenti e di tutt'altro sapore di quelli ordinari»²⁷.

Importante perché è una testimonianza di quel processo che nella seconda metà del XVII secolo, vede la progressiva uscita di scena delle foglie che lascia «libero uno spazio alimentare che viene rapidamente occupato dai maccheroni»²⁸: in questo caso, non si può non sottolineare la precoce altezza cronologica della testimonianza, che precede di parecchi anni alcune delle più famose descrizioni dei “mangiamaccheroni”.

È nel XVIII secolo che la pasta inizia a diventare il cibo per eccellenza dei napoletani (ma non solo) e, di conseguenza, a entrare più frequentemente nelle testimonianze dei viaggiatori e delle viaggiatrici. Un indizio può essere considerato la «moda dei *Macaroni* che sorse in Gran Bretagna alla metà del secolo diciottesimo, sulla scia della diffusione nel Settecento di questo tipo di pasta»²⁹: si trattava di giovani che erano stati in Europa e che, al ritorno in Inghilterra, ne seguivano le mode in maniera ostentata, tra cui quella di mangiare i maccheroni, che avevano imparato ad apprezzare in Italia³⁰. Ma qui, siamo ancora nel campo della curiosità. Negli anni successivi si nota un'attenzione maggiore, anche se sempre all'interno di un contesto in cui il cibo ricopre uno spazio marginale negli interessi dei viaggiatori. E questo non avviene solo per Napoli e per la Campania. Da questi viaggiatori, infatti, abbiamo la conferma del fatto che le aree più interessate al consumo e alla diffusione erano – oltre alla Campania – la Liguria e la Sicilia, così come ci ha insegnato la storiografia³¹. In una lettera scritta nel novembre del 1770, ad esempio, Anna Riggs Miller ci informa che a Genova i «poorer fort

tica a cura di Emanuele Kanceff, Giappichelli, Torino 1977, e ora anche Emanuele Kanceff, *Per piacere di cronaca: un parigino a Roma e Napoli nel 1632*, in R. Severi, *Cibo e lifestyle*, cit., pp. 53-100.

²⁶ E. Kanceff, *Per piacere di cronaca*, cit., p. 55.

²⁷ Ivi, p. 63.

²⁸ A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni*, cit., p. 15.

²⁹ Rita Severi, *La mucca in cucina. Cibo e alloggio per gli inglesi del Grand Tour*, in Ead., *Cibo e lifestyle*, cit., pp. 103-153, p. 104.

³⁰ Sull'importanza e l'influenza del cibo italiano per l'Inghilterra si veda ora Diego Zancani, *How we fell in love with Italian food*, Bodleian Library, Oxford 2019.

³¹ Oltre al già citato A. De Bernardi, si veda anche Silvano Serventi, Françoise Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000.

especially live almost entirely upon chesnuds and macaroni»³², mentre Goethe ci fa sapere che a Girgenti non solo la «pasta si fa del frumento migliore e più duro, detto “grano forte”», ma anche che quella che ha gustato gli «è sembrata, per candore e delicatezza di gusto, senza rivali»³³. Goethe, però, entra in questa storia anche per un altro motivo. Il suo interesse è, come è noto, per altro e le descrizioni sulla pasta e, in generale, sul cibo, possono essere definite di contesto. Ma rimane il fatto che al grande scrittore tedesco non era sfuggito, a differenza di molti viaggiatori che l'avevano preceduto (e che lo seguiranno) – che ci fossero diversi tipi di pasta: nel suo diario, infatti, annotò che i maccheroni

fatti di pasta di farina fine, accuratamente lavorata, ridotta in forme diverse e finalmente cotta, si trovano dappertutto, e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente, nell'acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio che serve a un tempo di grasso e di condimento³⁴.

Ma quello che in Goethe è un generico richiamo alle «forme diverse», nella testimonianza di Jean-Claude Richard de Saint-Non la consapevolezza della varietà del prodotto è sorprendente, tanto per l'altezza cronologica quanto le caratteristiche dell'autore. Umanista, pittore, archeologo, l'Abbé de Saint-Non compie quello che Brillì definisce un «viaggio illuministico nell'Italia meridionale»³⁵, in cui trova spazio anche la descrizione – all'interno di una piccola sezione dedicata a «une idee succintes du gouvernement, du commerce et des productions naturelles» – delle principali tipologie delle paste alimentari che si consumano nel Regno:

Ces espèces de pâtes, qu'on nomme *Macaroni*, font pour Naples un objet de commerce assez considérable. On en prepare de plusieurs fortes qui portent toutes des noms differens. Les *Macaroni* & les *Lazagnette* font les plus communes. Mais on en fait encore d'autres, comme les *Vermicelli*, les *Fidelini*, les *Stelette*, &c. qui font beaucoup plus fines³⁶.

Successivamente l'incontro con la pasta avviene in due modi. Uno in maniera abbastanza casuale, a volte all'interno di una nuova e più generale conoscenza

³² Anna Riggs Miller, *Letters from Italy describing Manners, Customs, Antiquities, Paintings & c. of that Country, In the Years MDCCLXX and MDCCLXXI*, Printed for Edward and Charles Dilly, London MDCCLXXVII, Volume I, p. 162. Su Anna Riggs Miller e il viaggio che intraprese nel 1770-71 con il marito John si veda ora R. Severi, *La mucca in cucina*, cit., pp. 127-140.

³³ Johann Wolfgang Goethe, *Viaggio in Italia*, Sansoni, Firenze 1981 [1948], p. 394.

³⁴ J.W. Goethe, *Viaggio in Italia*, cit., p. 430.

³⁵ A. Brillì, *Il viaggio in Italia*, cit., p. 94. Nella «ampia produzione illustrativa, nata dalla tradizione settecentesca del viaggio italiano, [che] contribuisce a sua volta a determinare la stereotipia e l'immagine dopo la Restaurazione», quella dell'Abate costituisce una «felice eccezione»: *ibid.*

³⁶ Jean Claude Richard de Saint Non, *Voyage pittoresque de Naples et de Sicile*, A Paris MDCCLXXXI, Premier Volume, p. 234.

del Mezzogiorno che possiamo datare alla prima metà del secolo XIX. Una conoscenza che i viaggiatori fanno – per utilizzare la bella immagine di Annalisa Di Nuzzo – quasi “inciampando” in territori che non si aspettavano di visitare: si «ritroveranno così a vivere autentici momenti di *pleasure* intrisi di gusto, di energia vitale pulsante, di suoni, di voci, di allegria, ma anche di miseria e di sofferenza, facendo sì che si realizzasse, davvero, quel viaggio di formazione per cui era nato il Grand Tour»³⁷.

Sono incontri casuali, o, per meglio dire, all'interno di un contesto che si potrebbe definire di descrizione ambientale. Un esempio è quello che ha come protagonista Charles Dickens che si accorge de «the flat-roofed houses, granaries, and macaroni manufactories» viaggiando tra Torre del Greco e Castellammare³⁸ ma che solo poco prima, parlando di Napoli, non poteva fare a meno d'inserire i «macaroni-eating at Sunset» (vedi Figura 1) tra le cose che gli amanti e i cacciatori del pittoresco non devono tenere «too studiously out of view», ovvero «the miserable depravity, degradation, and wretchedness, with which this gay Neapolitan life is inseparably associated!»³⁹.

Figura 1 – *Macaroni-eating*.



Fonte: C. Dickens, *Pictures from Italy*, cit., p. 75.

³⁷ A. Di Nuzzo, *Fonti antropologiche*, cit., p. 115.

³⁸ Charles Dickens, *Pictures from Italy*, Harper & Brothers, New York 1877 [London 1846], p. 73.

³⁹ Ivi, p. 72: da notare che anche Dickens, come la Miller quasi un secolo prima (cfr. *supra*, nota 32), aveva incontrato la pasta già a Genova quando, descrivendo le case e le strade della città, parla di «sellers of macaroni and polenta establish their stalls, which are by no means inviting» sotto gli archi di alcune abitazioni. Ivi, p. 24.

L'altro modo, invece, è molto diverso e riguarda scelte precise. Scelte che hanno a che fare con la conoscenza di un territorio – quello tra Torre Annunziata, Gragnano e Castellammare – che, a partire dai primi anni del XIX secolo, si avvia a diventare il più importante distretto per la fabbricazione della pasta.

Probabilmente tra i primi a segnalare l'importanza di Torre Annunziata è il già incontrato Abbé de Saint-Non che, con l'attenzione già dimostrata per l'argomento, riassume chiaramente il ruolo della cittadina campana:

Ces *Macaroni* fe travaillent dans le bourg de *Torre del'Annonziata*, près du Vesuve. C'est avec une espèce de bled, appelé *Seragolla*, qui vient de la Sicile & du Levant, qu'on prepare toutes ces pâtes, dont on fait fur-tout une grande conformation dans le pays meme & dans tout le rest de l'Italie⁴⁰.

Già alla fine Settecento Giuseppe Maria Galanti, descrivendo i villaggi intorno a Napoli, segnala che a Torre Annunziata

vi si fa gran traffico di grani che da fuori vi si trasportano, per convertirsi in farina, perché le copiose acque che mancano alle isole del Cratere napoletano, rendono la Torre della Nunziata l'emporio in questo genere de' luoghi convicini [...] e presso che immensi vi sono i lavori di pasta, e si vuole che giungano a 500 *cantàra* al giorno⁴¹.

Qualche anno più tardi, invece, sarà Lorenzo Giustiniani a ribadire l'importanza di Torre Annunziata per la produzione della pasta:

Le fabbriche di maccheroni formano la ricchezza della popolazione. I negozianti vi trasportano sino ad 1000000 di tomola di grano, ove vengono macinate e vendute alla Capitale non meno che in altri luoghi ancora⁴².

La storiografia, da tempo, ha individuato le ragioni per le quali questo, nella prima metà del XIX secolo, sarà il territorio della pasta⁴³. Ragioni generali, innanzitutto, legate alla crescente importanza della pasta, che «da cibo elitario presente nelle diete signorili, è diventata un cibo urbano sempre più diffuso, fino ad assumere un peso centrale nella dieta popolare»⁴⁴. E questo soprattutto in un contesto demografico, come quello campano, assolutamente

⁴⁰ J.C.R. de Saint Non, *Voyage pittoresque*, cit., p. 234.

⁴¹ Giuseppe Maria Galanti, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, presso i Soci del Gabinetto Letterario, Napoli MDCCXCIV, tomo IV, p. 66: 500 cantara corrispondono a circa 445 quintali (1 cantaro = 100 rotoli = Kg 89,09972).

⁴² Lorenzo Giustiniani, *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*, Napoli 1805, tomo IX, p. 209.

⁴³ Su questa storia si veda principalmente Silvio De Majo, *I pastifici di Gragnano e Torre Annunziata nei secoli XIX e XX*, in Franco Amatori, Andrea Colli (a cura di), *Comunità di imprese. Sistemi locali in Italia tra Ottocento e Novecento*, il Mulino, Bologna 2001, pp. 183-217.

⁴⁴ A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni*, cit., p. 41.

rilevante: a fine Settecento, la Campania – con i suoi quasi 2 milioni di abitanti – è la regione più popolosa del Mezzogiorno, con una densità di 142 abitanti per km² (che diventano 406 nelle aree di pianura)⁴⁵.

E poi ragioni legate alla realtà economica-sociale. Se tra i secoli XVII e XVIII è Napoli ad avere il primato dei pastifici, «la sua espansione [...] viene però in parte ostacolata dai vincoli corporativi, essendo fino al 1780 la corporazione dei “Maccaronari” una delle più influenti»⁴⁶. La situazione, invece, appare «più sciolta [...] nei centri della costiera amalfitana, e poi a Gragnano, Torre Annunziata, a Resina e a Portici»⁴⁷. E dal momento che, alla fine del XVIII secolo, il consumo di pasta a Napoli è cresciuto talmente tanto che la produzione cittadina non è più sufficiente⁴⁸, diventa «inevitabile il contributo dei centri produttori vicini (Portici, Resina, Torre Annunziata, Gragnano e la costiera amalfitana), e in particolare della città di Torre Annunziata, che rifornisce la capitale con la sua notevole produzione di pasta e farina»⁴⁹.

Quello che si realizzò nell'area tra Gragnano e Torre Annunziata – come sintetizza De Bernardi – fu un intreccio virtuoso «tra fonti energetiche, tecnologie e materie prime»⁵⁰. Questo porterà, nel corso del XIX secolo, alla costruzione di un vero e proprio distretto industriale⁵¹ che, negli anni immediatamente post-unitari, vedrà Torre Annunziata diventare il punto di riferimento produttivo per la pasta in Italia: se nel 1863 la produzione annua è intorno ai 185 mila quintali⁵², solo un decennio più tardi – come testimonia lo studio di Alessandro Betocchi sulle industrie in Campania – ammonta a ben 250 mila quintali, prodotti in ben 140 fabbriche⁵³.

⁴⁵ Angerio Filangieri, *Territorio e popolazione nell'Italia Meridionale. Evoluzione storica*, FrancoAngeli, Milano 1980, p. 155: il Mezzogiorno nel suo complesso contava poco più di 5 milioni di abitanti, con una densità di 65 abitanti per km².

⁴⁶ Paola Gargiulo, Lea Quintavalle, *L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano, dalla produzione artigianale alla grande industria*, in Associazione per l'archeologia industriale. Centro documentazione e ricerca per il Mezzogiorno (a cura di), *Manifatture in Campania. Dalla produzione artigianale alla grande industria*, Guida, Napoli 1983, pp. 152-224, p. 158.

⁴⁷ *Ibid.*

⁴⁸ Napoli era divenuta molto popolosa nel corso del XVIII secolo sino a contare nel 1793 più di 438 mila abitanti, con una densità di ben 3.742 abitanti per km² e conoscerà una crescita quasi costante durante tutto il XIX secolo, fino a raggiungere i 621 abitanti all'inizio del Novecento: A. Filangieri, *Territorio e popolazione nell'Italia Meridionale*, cit., pp. 362-363.

⁴⁹ P. Gargiulo, L. Quintavalle, *L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano*, cit., pp. 152-224, p. 158.

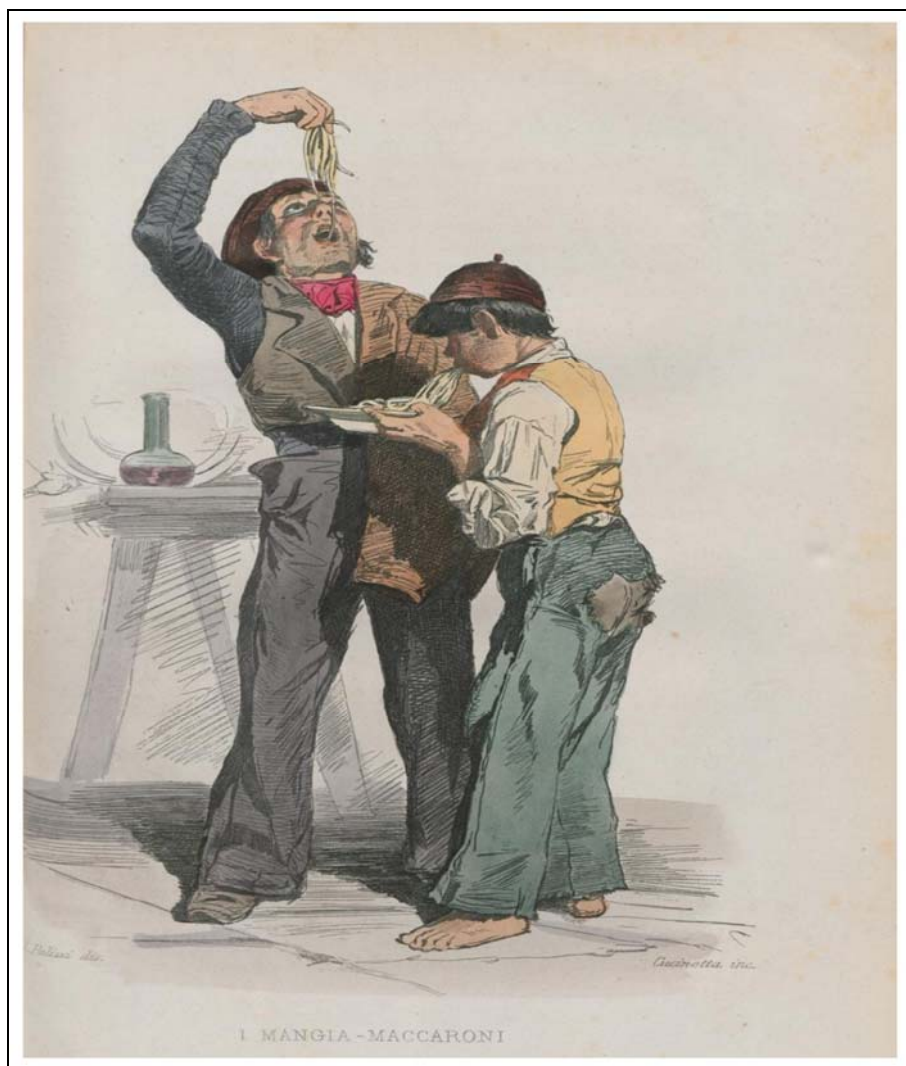
⁵⁰ A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni*, cit., p. 68.

⁵¹ La stessa *Carta dei prodotti alimentari delle provincie continentali del Regno delle Due Sicilie* (1856) di Benedetto Marzolla indica proprio nell'aria compresa tra Castellammare, Gragnano, Amalfi e Torre Annunziata, quella in cui si concentra la produzione di paste alimentari lavorate: Silvia Siniscalchi, *La carta “alimentare” di Benedetto Marzolla (1856) fra prodotti tipici e risorse territoriali*, «Bollettino della Associazione Italiana di Cartografia», 2019, 167, pp. 68-78.

⁵² S. De Majo, *I pastifici di Gragnano e Torre Annunziata*, cit., p. 189.

⁵³ Alessandro Betocchi, *Forze produttive della provincia di Napoli*, Stabilimento Tipografico del Cav. Gennaro De Angelis, Napoli 1874, vol. II, p. 167: nello stesso anno la produzione

Figura 2 – *Mangia - Maccheroni.*



Fonte: Francesco de Bourcard, *Usi e costumi di Napoli e contorni, descritti e dipinti*, stabilimento tipografico di Gaetano Nobile, Napoli 1866, vol. II.

di Gragnano si attesta sui 156 mila quintali. Per il periodo post-unitario non disponiamo di dati statistici omogenei che ci permettano di fare un raffronto tra le diverse realtà produttive. I primi, quelli del 1891 (ma che si riferiscono al periodo aureo, quello di maggiore crescita economica dell'area), ci indicano una industria «notevolmente sviluppata rispetto al resto della provincia di Napoli: su 213 fabbriche attive in tutta la provincia, ben 102 sono localizzate nel comune di Torre Annunziata (48% del totale provinciale), 66 in quello di Gragnano (31%) e le rimanenti ripartite in 12 comuni»: P. Gargiulo, L. Quintavalle, *L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano*, cit., p. 170.

Probabilmente una delle più belle descrizioni dell'importanza del territorio di Torre Annunziata per la produzione e il consumo della pasta la troviamo in *Usi e costumi di Napoli e contorni, descritti e dipinti*, l'opera diretta da Francesco de Bourcard, l'editore e letterato di origine svizzera:

Come Maddaloni ci dà la carne, Salerno i formaggi e i latticini, Pozzuoli il vino, Torre Annunziata ci dà il più necessario, il pane e la pasta. Mentre Castellammare e il granaio di Napoli, Torre Annunziata n'è il molinaro, il farinaro, il maccheronaro.

Il modo come succede la immissione delle paste in Napoli merita di essere memorato. La Torre è una città positiva [...] per la sua agricoltura e pel suo commercio di paste. La natura, per omaggio alla squisitezza delle paste della Torre dell'Annunziata, diede i più rubicondi pomodori a' suoi campi. Colà al cospetto dello irrigante Sarno successe il connubio, l'alleanza, il patto di amore tra quei due numi che si servono in tutte le tavole di Napoli, chiamati *maccheroni ai pomodori*⁵⁴.

Una descrizione in cui c'è tutta la consapevolezza dell'importanza del luogo, accompagnata anche da una certa dose di affermazione di appartenenza territoriale. Ma il ruolo di questo territorio, anche se in forme meno compiacenti, torna anche nei testi odeporici, soprattutto dei viaggiatori italiani. Torre Annunziata in primis, come Giuseppe Francioni Vespoli, che nel suo *Itinerario per lo regno delle Due Sicilie* afferma che a Torre Annunziata le «fabbriche di maccheroni e di diverse paste fine formano la ricchezza della popolazione»⁵⁵. O come Francesco Alvino, che così descrive Torre Annunziata:

Parechie industrie son qui, ma fra tutte primeggia quella delle paste, le quali rendono non poche migliaia di ducati all'anno. E veramente se i maccheroni della Torre cedono in bontà a quelli di Amalfi, essi la vincono su gli altri di Gragnano⁵⁶.

Non a caso è il napoletano Alvino a introdurci due altri protagonisti della nostra storia, ovvero Amalfi e Gragnano.

Gragnano, allora.

⁵⁴ F. de Bourcard, *Usi e costumi di Napoli e contorni, descritti e dipinti*, cit., vol. II, p. 313. L'autore della descrizione, situata all'interno del paragrafo intitolato *Da Napoli a Pompei*, è Giuseppe Orgitano.

⁵⁵ Giuseppe Francioni Vespoli, *Itinerario per lo Regno delle Due Sicilie*, Parte prima, Reali Domini di qua dal faro, Dalla stamperia francese, Napoli 1828, vol. II, p. 12.

⁵⁶ Francesco Alvino, *Viaggio da Napoli a Castellammare*, Stamperia dell'Iride, Napoli 1845, p. 68.

Chi non ha sentito parlare dei maccheroni di Gragnano? Fatevi una giratina per queste straducole, e non vedrete altro che maccheroni e paste, paste e maccheroni di tutte le forme, di tutte le grandezze, e di tutte le qualità, messe lì ad asciugare per terra su grandi coperte, su lunghi pali fuori le balconate, sulle terrazze, dinanzi alle case, dinanzi alle botteghe⁵⁷.

Questa è la descrizione che Cesira Pozzolini Siciliani – nipote di quel Vincenzo Malenchini che fu capo del Governo Provvisorio della Toscana dal 1859 alla nascita del Regno d'Italia – fa della cittadina che, a partire dal XVIII secolo, era tra i più importanti centri di produzione della pasta in Italia. Quando la Pozzolini Siciliani scrive, però, Gragnano sta conoscendo un periodo di profonda crisi industriale: se il trattato commerciale stipulato con la Francia nel 1863 espone l'industria meridionale alla concorrenza d'oltralpe, sarà la tassa sul macinato (introdotta nel 1869 e abolita nel 1884) ad avere effetti disastrosi sull'economia gragnanese⁵⁸. Come afferma De Bernardi, allora, se solo «l'evoluzione tecnologica e un salto strutturale avrebbe consentito al pastificio di reggere nella nuova situazione di mercato alla cui integrazione presiedevano le politiche liberiste degli Stati europei», allora «Torre Annunziata mostra una maggiore attitudine industriale di Gragnano»⁵⁹.

Non a caso, le stesse viaggiatrici e gli stessi viaggiatori che arrivano a Gragnano nel periodo post-unitario prima della pasta sottolineano l'altra grande risorsa dell'economia locale: come afferma la stessa Pozzolini Siciliani, la «ricchezza di Gragnano è il vino gagliardo e gustosissimo»⁶⁰. Lo stesso Francesco Saverio Liguori, che scrive di una storia di Gragnano nei primi anni unitari, afferma che «la principal ricchezza degli abitanti» è il commercio delle paste⁶¹, ma dedica al vino un intero paragrafo del suo libro, affermando che è «tanto comune e risaputa la rinomanza del vino di Gragnano, che noi più per riportare le opinioni di coloro che ne hanno discorso, che per aggiungere altra lode riferiamo di questo prodotto»⁶².

Francesco Alvino, invece, che scrive vent'anni prima, pur affermando che i «titoli onde Gragnano ha saputo acquistar celebrità sono incontrastabilmente il vino, le ricotte, e i maccheroni», poi dedica alle prime due poche righe mentre,

⁵⁷ Cesira Pozzolini Siciliani, *Napoli e dintorni. Impressioni e ricordi*, Stamperia del Valentino, Napoli 2011 [1878], pp. 142-143.

⁵⁸ P. Gargiulo, L. Quintavalle, *L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano*, cit., pp. 164-165.

⁵⁹ A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni*, cit., p. 75: si veda anche P. Gargiulo, L. Quintavalle, *L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano*, cit., pp. 166-167.

⁶⁰ C. Pozzolini Siciliani, *Napoli e dintorni*, cit., p. 142: per poi aggiungere «ma l'industria principale ond'è famoso è quella delle paste e dei maccheroni».

⁶¹ Francesco Saverio Liguori, *Cenni storico-critici della città di Gragnano e luoghi convicini*, Dalla Tipografia di L. Spinelli, Napoli 1863, p. 54.

⁶² F.S. Liguori, *Cenni storico-critici della città di Gragnano*, cit., p. 48.

quando arriva al terzo, allora non può che lasciarsi andare: «I maccheroni... Oh! Trattandosi della vivanda del paese, fa mestieri di un periodo a capo»⁶³.

Certo, Alvino è napoletano e sa perfettamente quello di cui parla. Non a caso delinea, seppur brevemente, una sorte di storia dei maccheroni, a partire dalla ricostruzione dell'origine del nome:

Sia tal nome provvenuto da *macaria* o *macar*, voci greche che significano *polenta* e *beato*, sia da *macco* che altravolta dinotava in Toscana polenta assodata di farina di castagne, o di fave rotte al frantoio, i nostri maccheroni non han data storica che dal 1509, quando tra alcuni capitoli e privilegi dell'Eccellentissimo Corpo della città di Napoli van mentovati i *maccaroncini*, i *trii* e i *vermicelli*⁶⁴.

Per poi passare a una dettagliata descrizione delle diverse tipologie di pasta:

alcuni nella loro lunghezza non hanno pertugio, e son questi le lasagne, le fettucce, i tagliarelli, i vermicelli, gli spaghetti, i fedelini e le nocche: altri hanno il buco, e sono i maccheroni di zita, i mezzani e i maccaroncelli, tutti pregevolissima roba che vuol esser fatta a tre quarti di cottura, e condita con la salsa dello stracotto de' toscani, stufatino de' romagnuoli e stufato (non ragù) de' napoletani; il quale è difficile assai a cuocersi, e i forestieri non sanno farlo un fico⁶⁵.

Non dimenticando, come abbiamo visto (cfr. *supra*), di stilare una forma di classifica di qualità, in cui al primo posto troviamo i maccheroni di Amalfi.

Un primato, quello di Amalfi, che non è solo qualitativo. Esiste, infatti, una tradizione che attribuisce la diffusione dell'arte bianca a Gragnano a Torre Annunziata allo stabilirsi in quei luoghi dei maestri amalfitani – «che già avevano visto la fama dei loro prodotti diffusa fino a Antiochia e Gerusalemme» – fuggiti dall'occupazione normanna della Repubblica nel XII: una narrazione che, «per quanto in modo romanzesco, sintetizza avvenimenti storici», dal momento che è «più che probabile che siano state maestranze amalfitane o comunque dei paesi della sua costiera a introdurre a Gragnano e quindi a Torre [...] l'arte della pastificazione»⁶⁶.

Nei secoli a seguire Amalfi tiene fede alla sua fama⁶⁷. Ma, come sappiamo, è tutta la Costiera a essere un centro di produzione, di ottima produzione,

⁶³ F. Alvino, *Viaggio da Napoli a Castellammare*, cit., pp. 143.

⁶⁴ Ivi, pp. 143-144.

⁶⁵ Ivi, p. 144.

⁶⁶ P. Gargiulo, L. Quintavalle, *L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano*, cit., p. 152.

⁶⁷ Se Giustiniani, a fine secolo, attesta che «si fa della buona pasta, ch'è un capo di commercio» (L. Giustiniani, *Dizionario geografico*, cit., Napoli 1797, tomo I, p. 167), Antoine

come testimoniano le parole di Édouard Gauttier d'Arc, il «vice console di Francia in Grecia ed esperto orientalista», che visita Amalfi nel 1825⁶⁸. Quando, di passaggio ad Atrani decide di visitare «une fabrique de ces maccheroni, si célébrés par les gastronomes», rimane ammirato, «avec un plaisir mêlé de surprise, l'excessive propreté qui présidait à la confection de ces di verses pâtes»⁶⁹. Non solo, ma non può fare a meno di notare notevoli differenze con quello che ha visto fare, alcuni giorni prima, a Torre Annunziata:

des femmes imprimer avec leurs doigts humectés de salive, les mêmes formes aux pâtes qu'elles travaillaient: la méthode des habitans d'Atrani nous parut à la fois et plus propre et plus expéditive que le système de fabrication adopté par quelques familles de la *Torre*⁷⁰.

Colpisce molto l'accento posto – anche se «mêlé de surprise»! – sulla pulizia. La letteratura di viaggio è piena di immagini della plebe napoletana sporca, abbruttita e mangia maccheroni, uno stereotipo duro a morire alla cui sedimentazione non erano estranei i viaggiatori stranieri (e non solo). Ma che queste non rappresentino solo le osservazioni di un viaggiatore particolarmente sensibile – che coniuga un notevole spirito d'osservazione a una non comune capacità analitica – lo dimostra anche la descrizione che Marguerite Power Farmer Gardiner, Contessa di Blessington, fa delle fabbriche di pasta della zona di Castellammare e Gragnano che devono averla colpita così tanto da dedicare loro un intero paragrafo del suo *The Idler in Italy*:

We had a delightful walk to Amalfi, stopping on the way to examine a very large manufactory of maccheroni; *the extreme cleanliness of which served to remove the prejudices entertained by some of us*, with regard to the mode in which this succulent and favourite food of the Neapolitans is made. The partiality of an Irishman for his potatoes, of a Scotsman for his bannocks, or a Welshman for his leeks, is cold and tame in comparison with the Neapoli-

Claude Pasquin Valery, in quella che può essere considerata una delle prime guide turistiche, afferma che i «maccheroni d'Amalfi est le meilleur du royaume»: Antoine-Claude Valery, *L'Italie confortable manuel du touriste: appendice aux voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie par M. Valery*, Société Typographique Belge, Bruxelles 1840, p. 133.

⁶⁸ Fabio D'Angelo, *Napoli: il fascino di una città dai diari dei viaggiatori francesi e italiani (1800-1861)*, in Alfredo Buccaro, Cesare de Seta (a cura di), *Città mediterranee in trasformazione. Identità e immagine del paesaggio urbano tra Sette e Novecento*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 2014, pp. 151-160, p. 152.

⁶⁹ Édouard Gauttier d'Arc, *Voyage de Naples a Amalfi, par Castellamare et Pompéïa; extrait d'un Voyage inédit en Italie, pendant les années 1824-1827*, Typographie de J. Pinard, Paris 1829, pp. 41-42.

⁷⁰ Ivi, p. 44.

tan's enthusiastic preference for macaroni. The promise of an ample supply of it, is the most powerful incentive that can be held out to him⁷¹.

Quasi negli stessi anni sarà Alexandre Dumas padre a dedicare all'alimentazione dei lazzaroni, la plebe napoletana, alcune tra le più significative e importanti testimonianze:

On croit que le lazzarone vit de macaroni: c'est une grande erreur qu'il est temps de relever; le macaroni est né à Naples, il est vrai, aujourd'hui le macaroni est un mets européen qui a voyagé comme la civilisation, et qui, comme la civilisation, se trouve fort éloigné de son berceau. D'ailleurs, le macaroni coûte deux sous la livre, ce qui ne le rend accessible aux bourses des lazzaroni que les dimanches et les jours de fête. Tout le reste du temps le lazzarone mange [...], des pizze et du cocomero; du cocomero l'été, des pizze l'hiver⁷².

In pochissime righe, Dumas non solo «fa giustizia di uno stereotipo», ma «sintetizza usi alimentari e cita i più accreditati totem alimentari della napoletanità, pasta-pizza», intuendo e anticipando «le attuali riflessioni sulla globalizzazione alimentare»⁷³. Certo, qui siamo di fronte a un grande scrittore, estimatore della cucina napoletana, di cui studia e sperimenta le ricette in prima persona e – *ça va sans dire!* – vero esperto di pasta.

Ma se guardiamo attentamente tra le migliaia di pagine che la letteratura di viaggio ci ha lasciato in eredità, forse verrebbe da pensare a una specificità tutta femminile nella decostruzione di uno degli immaginari più diffusi della società italiana (e in particolare di quella del Mezzogiorno).

⁷¹ Marguerite Countess of Blessington, *The Idler in Italy*, Henry Colburn Publisher, London 1839, vol. II, p. 351 (corsivo mio). Come afferma Annalisa Di Nuzzo, alcune descrizioni contenute in questo famoso e fortunato libro di viaggio possono essere considerate «un valido esempio del rapporto tra antropologia e storia, della possibilità di leggere la cultura attraverso una letteratura che si fa etnografia storica»: A. Di Nuzzo, *Fonti antropologiche*, cit., p. 118.

⁷² Alexandre Dumas, *Impression de Voyage. Le Corricolo*, I (Naples 1835), Calamann-Levy Éditeurs, Paris 1841, p. 94.

⁷³ A. Di Nuzzo, *Fonti antropologiche*, cit., p. 117. Molti anni dopo sarà uno dei più importanti antropologi e studiosi della cultura popolare italiana, Vito Teti, a ricordarci che nel Mezzogiorno, negli «anni successivi all'unificazione nazionale, la pasta è alimento eccezionale e festivo per i poveri, ordinario e quotidiano per i ricchi» e che ancora «all'inizio del secolo la pasta resta un genere di lusso in Calabria, Basilicata, e nella stessa Campania»: Vito Teti, *Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea*, in Alberto de Bernardi, Angelo Varni (a cura di), *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998, pp. 63-165, p. 97.

Figura 3 – *Il tavernaio.*



Fonte: F. de Bourcard, *Usi e costumi di Napoli e contorni, descritti e dipinti*, cit., vol. II.

Dopo la nobildonna irlandese, infatti, spetta a una signora appartenente alla buona borghesia toscana – la già incontrata Cesira Pozzolini Siciliani – il compito di descriverci scene di vita quotidiana nelle strade napoletane con una leggerezza e un rispetto sorprendenti. Ecco allora i tavernari che «dentro grandi caldaie cuociono maccheroni all’aperto» e la «processione di donne, d’uomini, di ragazzi con un piatticello in mano, paghi d’accattare con due soldi una buona porzione di maccheroni»:

Attenti: guardatelo... Sentite come grida: *Vierdi vierdi li maccaruni!* Una donna gli presenta un piatticello. Egli tira su una mestola di maccheroni, appoggia il mestolo in diagonale sull’orlo della caldaia, pigia con le mani i maccheroni fumanti rimasti a cavalluccio del mestolo, empie il piatticello, s’avvicina alla casseruola dov’è pronto il sughillo, v’intinge un mestolino che passa alla sfuggita sulla porzione di maccheroni, gli spruzza appena il formaggio, e con una sveltezza tutta napoletana serve in un batter d’occhio la sua avventora⁷⁴.

Certo, non sarebbe bastato lo sguardo “antropologico” di una nobile irlandese⁷⁵ o quello di una signora della buona borghesia toscana per spazzare via luoghi comuni secolari, difficile da evitare anche, per fare solo un esempio, in un viaggiatore colto e preparato come lo scrittore e critico americano William Dean Howells:

where the road to Herculaneum leaves the bay and its seafaring life, it enters, between the walls of lofty, fly-blown houses, *a world of macaroni haunted by foul odors, beggars, poultry, and insects*. There were few people to be seen on the street, but through the open doors of the lofty fly-blown houses we saw floury legions at work making macaroni; grinding macaroni, rolling it, cutting it, hanging it in mighty skeins to dry, and gathering it when dried, and putting it away⁷⁶.

Eppure, abbiamo bisogno di questi sguardi. Perché è anche attraverso loro, attraverso queste narrazioni che ci vengono consegnati pezzi di storia. In questo caso la storia di quello che può essere considerato il cibo identitario italiano per eccellenza. La letteratura di viaggio amplifica o distorce l’im-

⁷⁴ C. Pozzolini Siciliani, *Napoli e dintorni*, cit., p. 53.

⁷⁵ Una capacità che colpisce molto, anche, e soprattutto, se pensiamo a chi è e al suo modo di viaggiare, a quel «“Blessington circus” – così definito dai contemporanei – al seguito di lady Blessington», ovvero «una carrozza a doppie molle fornita di materassi, cuscini, toeletta, cucina, biblioteca»: A. Brilli, *Il viaggio in Italia*, cit., p. 89.

⁷⁶ William Dean Howells, *Italian Journeys*, Bernhard Tauchnitz, Leipzig 1883, p. 93 (corsivo mio). Sugli americani in Italia nel tardo Ottocento si veda Elisabetta Mezzani, *Gli Americani della Gilded Age alla scoperta del cibo in Italia*, in R. Severi, *Cibo e lifestyle*, cit., pp. 207-240.

magine del ruolo della pasta nella costruzione di questa identità e nel corso del saggio ne abbiamo avuto alcuni esempi. Ma, una volta ribaditi e lucidamente riconosciuti i limiti e i rischi che l'uso di quel tipo di fonte comporta, rimane la consapevolezza che attraverso questo tipo di approccio metodologico – sempre accompagnati da una parallela e rigorosa ricerca archivistico-documentaria – sia possibile contribuire a ricostruire i percorsi dell'affermazione della pasta come prodotto centrale dell'economia, della società e della cultura in Italia.

Nourrir le roi et la France. Le Potager du Roi à Versailles (XVII^e-XVIII^e siècles)

di Antoine Jacobsohn e Chiara Santini

Réalisé à la demande de Louis XIV entre 1678 et 1783, et classé au titre des monuments historiques et du patrimoine mondial de l'UNESCO au XX^e siècle, le Potager du Roi à Versailles fait actuellement l'objet d'un important chantier de restauration et de recherche¹. Entamé à l'initiative de l'École nationale supérieure de paysage (ENSP), gestionnaire du site, en lien avec le Ministère de la Culture, ce projet vise non seulement à l'élaboration d'un « schéma directeur », mais également à une réflexion plus générale sur les valeurs historiques et culturelles profondes d'un jardin nourricier qui a traversé les siècles. Il s'agit d'interroger, par une démarche diachronique, les « sens » du lieu afin de saisir, au-delà des nombreuses vicissitudes qui en ont marqué l'histoire, les éléments de continuité auxquels les futurs projets de restauration et valorisation devront assurer la durabilité.

Chargés de l'élaboration de l'étude historique et culturelle, nous avons pris le parti de construire notre réflexion à partir de la double signification du verbe « nourrir ». Depuis l'époque latine, en effet, ce verbe est utilisé à la fois dans le sens propre et figuré d'alimenter le corps (nourriture physique) et l'esprit (nourriture spirituelle, connaissance). Miroir de cette dualité, le Potager du Roi est à la fois le lieu destiné à nourrir les deux « corps du roi » (c'est-à-dire sa personne physique et morale, incarnation de la France), et à offrir des enseignements et des méthodes de culture pour faire prospérer son royaume, par le développement des sciences agricoles. Dès sa création, ce jardin qui a été défini comme « le plus beau (potager) d'Europe »², est donc à la jonction d'une

¹ Créé en lien avec l'aménagement du château de Versailles, depuis la Révolution le Potager du Roi a fait l'objet de différents projets pédagogiques pour l'enseignement et le développement des sciences agricoles. En 1873 il a été affecté par le ministère de l'Agriculture à l'École nationale d'horticulture de Versailles, premier établissement d'enseignement supérieur pour la formation des spécialistes dans le domaine de l'horticulture et de l'architecture des jardins. En 1976, le Potager du Roi devient le siège de l'École nationale supérieure de paysage de Versailles (ENSP) qui, depuis 1995, en assure la gestion et la valorisation.

² Archives Nationales de France (dorénavant AN), O1 2 348, lettre de Jean-Baptiste Louis Lelieur à Daru, 1806.

multiplicité de notions, toujours en équilibre entre la petite échelle de la résidence royale et la grande échelle du royaume/de la nation et au-delà : modèle de composition et d'expérimentation ; établissement d'enseignement et entreprise ; site de production et de consommation ; jardin nourricier d'un château royal et référence internationale pour l'horticulture fruitière.

En lien avec cette démarche, notre contribution présente les résultats d'une première phase de recherche sur les valeurs « nourricières » – former, produire, partager – du Potager du Roi. Basé en partie sur les acquis de la littérature scientifique qui dans ces dernières années s'est intéressée à l'histoire de la culture potagère et fruitière et aux tables royales à l'Époque moderne, ainsi que sur nos recherches d'archives, ce texte s'intéresse plus particulièrement à la période comprise entre la création du jardin et la Révolution. C'est-à-dire une période qui se caractérise par deux éléments qui ont profondément marqué la composition et l'imaginaire des jardins nourriciers des demeures royales et aristocratiques : l'affirmation de la politique de centralisation artistique, scientifique et politique de l'absolutisme louis-quatorzième et la codification du service à la française. Véritable « révolution culinaire » selon Jean-Robert Pitte³, le service à la française transforme le repas royal en un instrument politique censé mettre en scène le pouvoir du souverain et le prestige de sa cour, de la même façon que les palais, les jardins et les autres grands chantiers techniques et artistiques promus par la Couronne. Les repas publics ou en petit comité du roi, et de tous ceux qui ont « bouche à Cour », sont désormais orchestrés par le Service de la Bouche, administration composée de plusieurs centaines d'officiers. Ceux-ci mettent en œuvre un cérémonial sophistiqué, organisé autour de 3 à 5 services composés de quelques dizaines de plats chacun, qui va de pair avec la codification d'un certain art de la table et une rupture majeure avec les principes de la gastronomie du Moyen-Âge et de la Renaissance. De ce point de vue, les deux principales transformations consistent dans le remplacement des épices exotiques par les aromates, qui exaltent le goût des aliments sans le cacher, et par l'abondante utilisation de viandes blanches, de fruits et de légumes⁴.

Afin d'éclairer le contexte dans lequel cette « révolution » se développe, et le rôle joué par le Potager du Roi pour son affirmation, dans un premier

³ Jean-Robert Pitte, *Atlas gastronomique de la France*, Armand Colin, Paris 2017, p. 12.

⁴ Le service de la Bouche est divisé en sept offices, dont deux destinés à la table de la famille royale (« Gobelet et Cuisine-Bouche ») et cinq à tous les commensaux (« Paneterie-Commun, Échansonnerie-commun, Cuisine-commun, Fruiterie-Commun et Fourrière »). Sur ce sujet voir : Béatrix Saule, « Tentative de définition du grand couvert », in Catherine Arminjon, Béatrix Saule, *Tables royales et festins de cour en Europe (1661-1789)*, actes colloque, La Documentation française-École du Louvre, Paris 2005, pp. 29-35 et Sandrine Krikorian, *Les Rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI*, Presses universitaires de Provence, Aix-en-Provence 2011.

temps nous analysons le projet du jardin en relation avec le chantier d'agrandissement de la demeure royale et ses nouvelles ambitions politiques. Ensuite nous nous penchons sur les principales productions et sur leur utilisation à la table royale. Enfin nous nous attachons à approfondir la valeur scientifique et pédagogique du jardin, qui devient très rapidement une référence au niveau européen autant pour la conduite des arbres fruitiers que pour la formation de jardiniers spécialisés.

1. Les « Potagers » de Versailles

Pour commencer, rappelons d'éclairer, il nous semble intéressant de rappeler les étapes principales de la création du site. Comme sa dénomination d'origine en témoigne, le « nouveau potager » n'est pas le premier jardin nourricier desservant la demeure royale de Versailles : entre le début des années 1630 et le début des années 1680 – c'est-à-dire entre les premiers travaux entamés par Louis XIII pour transformer son pavillon de chasse, et la décision de Louis XIV de faire de Versailles le siège de sa Cour (1682), au moins trois, voire quatre enclos destinés à la culture de fruits et légumes se succèdent. Les recherches de l'architecte et historien Jean-Claude Le Guillou ont montré qu'à partir des années 1630, un potager composé de carrés de légumes entourés d'arbustes et un verger de forme irrégulière sont établis au sud du château, dans un terrain partiellement en pente, exposé au sud⁵.

Ce premier potager est démantelé en 1663, quand Louis XIV fait réaménager la perspective méridionale des jardins, notamment par la construction du Parterre d'Amour et de l'orangerie dessinée par Le Vau⁶. Un jardin de 3 ha est alors planté hors de l'enceinte de la résidence royale, dans l'ancien bourg de Versailles et lié à l'orangerie par un passage⁷. Placé sous la responsabilité de l'agronome et jardinier savant Jean-Baptiste La Quintinie (1626-1688), cet espace s'organise en six grandes parcelles agrémentées de bassins et fournit les cuisines du roi pendant les séjours de la cour à Versailles⁸. Quant au verger, dont le périmètre est

⁵ Jean-Claude Le Guillou, *Le Domaine de Louis XIII à Versailles*, « Versalia », 2000, 3, pp. 86-111 (en particulier pp. 100-101) et *Le domaine de Versailles de l'Aube à l'Aurore du Roi Soleil (1643-1663)*, « Versalia », 2002, 5, pp. 46-68.

⁶ J.-C. Le Guillou, *Le Domaine de Louis XIII*, cit., p. 110, note 38.

⁷ Thomas Hedin, *Les premiers jardins de Louis XIV à Versailles. Autour de « l'Amour » de Louis Lerambert*, « Versalia », 2012, 15, pp. 173-185 et p. 182 et note 44.

⁸ C'est du moins ce qu'on peut déduire par le peu de sources actuellement disponibles. Parmi celles-ci, nous citons le *Plan des Parcs de Versailles avant que le Roi y eut fait bâtir*, plan, plume et encre de Chine, encre brune, lavis, 1664 env., conservé à la Bibliothèque nationale de France.

régularisé en 1660⁹, il disparaît à l'occasion des travaux d'agrandissement entamés à partir du milieu des années 1670.

Pour accueillir le roi, en effet, le domaine fait l'objet d'importantes transformations réalisées sous la direction de Jules Hardouin-Mansart (1646-1708), architecte ordinaire du roi (puis, à partir de 1685, premier architecte). Parmi les principaux travaux, mentionnons : le prolongement du château vers le nord et le sud par la construction de deux ailes monumentales destinées aux appartements de la famille royale et des membres les plus importants de la cour ; la réalisation, à l'est de la place d'Armes, des deux bâtiments en fer de cheval des écuries royales ; côté ville, le démantèlement du potager planté en 1663, qui est remplacé par le Grand Commun, édifice abritant de nombreux logements d'officiers et surtout la plus grande partie de la « Maison-Bouche »¹⁰.

En lien avec ces chantiers, la construction d'un « nouveau potager » s'avère nécessaire. Elle est plus particulièrement envisagée dans le cadre des travaux d'assainissement, drainage et nivellement qui intéressent le secteur méridional du domaine. Dans ce fond de vallon dominé par des étangs reposant sur un banc d'argile imperméable, Jules Hardouin-Mansart et l'architecte de jardins André Le Nôtre (1613-1700) conçoivent une perspective monumentale. De la terrasse du nouveau parterre du Midi, elle traverse en surplomb la nouvelle orangerie (1684-1686) et, par le biais d'une grande pièce d'eau au sud, le bassin des Suisses, prolonge visuellement le jardin jusqu'aux coteaux de Satory. C'est justement la présence des importants déblais provenant du creusement de ce bassin qui pousse l'architecte et le paysagiste à proposer, pour la réalisation du nouveau potager, un terrain voisin de presque 9 ha. En dépit de l'avis défavorable de La Quintinie, qui estime ces terres fort inadaptées à accueillir des cultures, la proposition est retenue par le souverain. Les travaux commencent en 1678 et durent cinq ans. Le sol marécageux est d'abord drainé par un aqueduc et des pierrées qui, comme partout dans le domaine, assurent de manière gravitaire l'écoulement des eaux vers le bassin des Suisses, la partie la plus basse du site. Puis le site est recouvert des déblais du bassin, de terres du quartier du parc aux cerfs et du coteau de Satory et finalement par les fumiers issus des écuries royales.

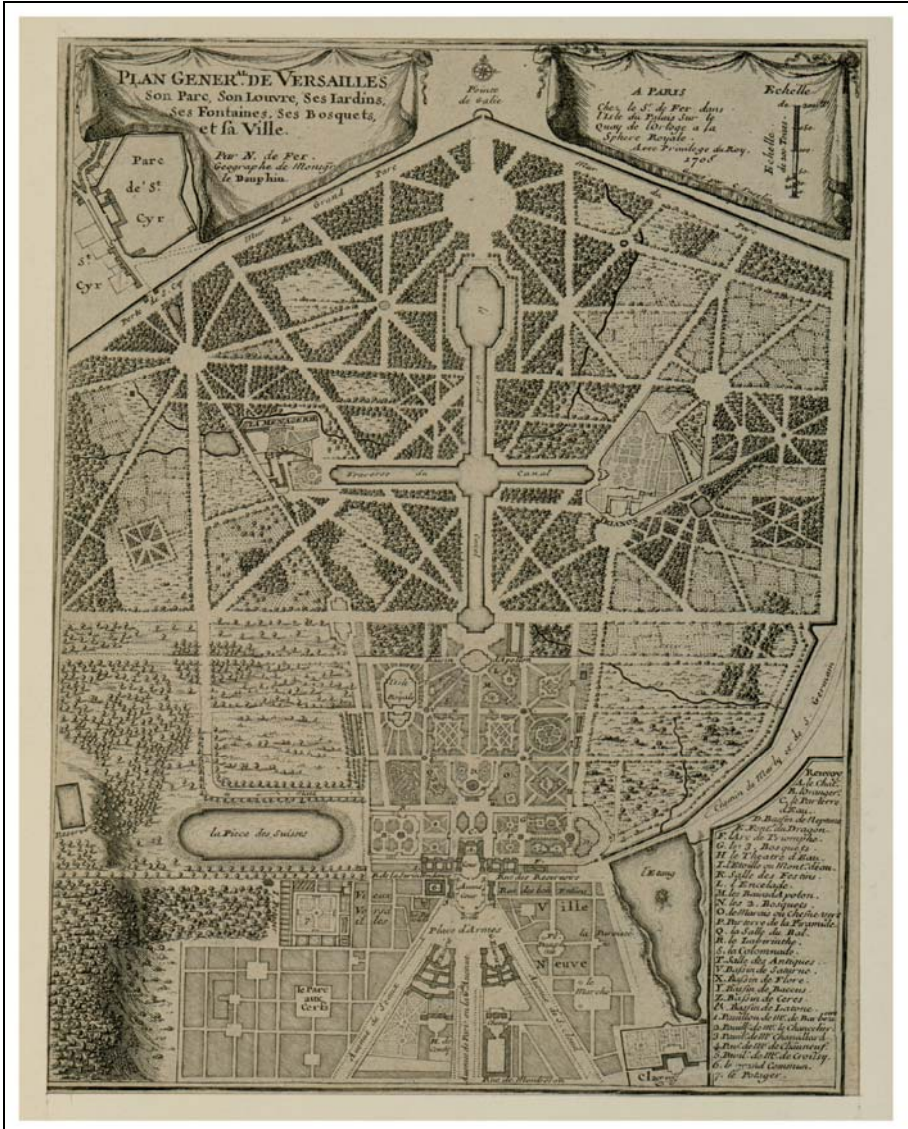
Cette localisation au pied sud-est de la butte du château est stratégique et place le potager à l'interface entre la résidence royale et la future expansion de la ville. D'un côté, elle facilite la circulation des productions vers le Grand

⁹ Cfr. J.-C. Le Guillou, *Le domaine de Versailles*, cit., pp. 52-53 et également *Recueil de dessins, plans et vues des villes de France. Plan du château et du parc de Versailles avant travaux*, plan, aquarelle, dessin à la plume, 1663, conservé à la Bibliothèque de l'Institut.

¹⁰ À l'exception des mets destinés à la table du roi et de la reine, préparés au sein du château pour des soucis de sécurité, le reste de la nourriture servie à Versailles est préparée au Grand Commun. Sur ce sujet cfr. S. Krikorian, *Les Rois à table*, cit., pp. 38-44.

Commun et l'arrivée des fumiers des écuries au Nord, de l'autre, elle fait aussi en sorte qu'au XVIIIe siècle, le jardin devienne la matrice hippodamienne, (c'est-à-dire en damier orthogonal), du nouveau quartier Saint-Louis. En effet, les constructions à l'est du jardin vont se développer selon une structure régulière en damier, organisée autour de places carrées, d'abord le long de murs du domaine royal, ensuite en bordure et à l'intérieur des parcelles.

Image 1 – Nicolas de Fer, *Plan général de Versailles*, estampe, 1705 (© ENSP).



2. Entre utilité et agrément

L'envergure de ce chantier témoigne que les finalités utilitaires ou d'agrément du « nouveau potager » dépassent largement les besoins de la demeure royale, pour atteindre une dimension symbolique, exactement comme dans le cas des autres réalisations mises en œuvre en vue de la transformation de Versailles en capitale politique du royaume. En ce sens, la propagande monarchique renoue avec la tradition antique du roi-jardinier, qui fait fleurir et fructifier son royaume tout comme son domaine, ainsi qu'avec le modèle plus récent du « bon ménager », proposé par le *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1600) d'Olivier de Serres et repris par le ministre Sully dans sa politique de réorganisation du territoire national¹¹. Selon le « seigneur » du Pradel, en effet, un domaine bien entretenu, où la production potagère et fruitière se conjugue avec l'expérimentation et l'agrément, est synonyme de « richesse, de prestige social et de modernité »¹². De ce fait, précise de Serres, le jardinage est une activité raffinée, dont le fruit est la « quintessence du rapport de la terre », et le jardinier une sorte « d'orfèvre », car il « surpasse d'autant plus le simple laboureur, que l'orfèvre le commun forgeron »¹³. Ajoutons que, comme il a été montré par de nombreux travaux d'historiens à partir du début des années 2000, dans la seconde moitié du XVII^e siècle l'arboriculture fruitière, et plus généralement l'art des jardins nourriciers et d'agrément, connaissent un véritable engouement dont les demeures royales autour de Paris, ainsi que quelques grandes propriétés aristocratiques, sont le moteur principal¹⁴.

Depuis sa construction, le Potager du Roi n'est donc pas seulement destiné à fournir en fruits et légumes la table du souverain, mais aussi à devenir la vitrine de la production et de l'expérimentation agricoles de son royaume et le manifeste de sa toute-puissance. Il nous paraît important de souligner cet aspect, car, bien que placé en retrait des jardins dessinés par Le Nôtre, le potager entretient avec le reste du domaine des relations complexes, caractérisées par une certaine porosité.

Du point de vue du dessin, par exemple, il reprend l'organisation et l'écriture géométrique des jardins d'agrément, avec leur articulation savante de volumes et de points de vue : le centre de la composition est occupé par un espace ouvert carré longé par des terrasses (le *Grand Carré*) ; le rapport

¹¹ Thierry Mariage, *L'Univers de Le Nôtre*, P. Mardaga, Bruxelles 1990, p. 21.

¹² Florent Quellier, *Histoire du jardin potager*, Armand Colin, Paris 2012, p. 98.

¹³ Olivier De Serres, *Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*, Jamet-Métayer, Paris 1600, p. 504.

¹⁴ Parmi d'autres, citons Dominique Garrigues, *Jardins et jardiniers de Versailles au Grand Siècle*, Champ Vallon, Paris 2001 ; Florent Quellier, *Des Fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Presses universitaires de Rennes, Rennes 2003.

entre couverts et découverts est équilibré par la présence d'un « cordon » de petits jardins clos qui cadre les terrasses ; les allées principales sont soigneusement ratissées et sablées ; une grande pièce d'eau marque le point de croisement des axes majeurs. Cette volonté de combiner l'utile à l'agréable caractérise aussi les bâtiments, notamment le pavillon pour le directeur du jardin et la serre de la Figuerie qui sont les œuvres d'Hardouin-Mansart. À la distribution des espaces techniques (basse-cour, serre, pièce pour le séchage des herbes, etc.) correspond un langage architectural soigné, bien que moins raffiné dans son ensemble que celui utilisé pour le château¹⁵.

Image 2 – Aveline, *Veüe et perspective du Jardin potager de Versailles*, estampe, 1700 circa (© ENSP - Gilles Mermet).



Du point de vue de ses usages sociaux, loin d'être relégué dans les coulisses de la scène versaillaise, le Potager est régulièrement arpenté par des amateurs¹⁶ et des voyageurs étrangers, et il est l'une des destinations de la promenade du roi. En 1685, par exemple, le *Mercure Galant* relate la visite offerte au doge de Venise qui prend plaisir à se promener dans ce

¹⁵ Jacques Moulin, *La maison des jardiniers : une architecture rustique chez Louis XIV*, « Versalia », 2019, 22, pp. 177-186.

¹⁶ Cfr. F. Quellier, *Des Fruits et des hommes*, cit., pp. 43-49.

«labyrinthe» de jardins «tres-bien entretenus, & remplis d'un nombre prodigieux d'Arbres fruitiers (...) qu'on peut assurer qu'il est impossible de voir rien de plus agréable, & de plus beau pour le Jardinage»¹⁷. Comme l'explique La Quintinie, c'est d'ailleurs la nécessité d'aménager le jardin «dans une situation commode pour la promenade et la satisfaction du roi»¹⁸ qui en détermine l'emplacement. Car Louis XIV, passionné de jardinage, non seulement s'intéresse aux techniques de production employées par de La Quintinie, mais aime aussi honorer ses invités par l'offrande de quelques fruits ou de quelques curiosités, selon une pratique repandue au sein des élites depuis le tournant du XVII^e siècle. En août 1684, par exemple, le marquis de Dangeau, relate dans son *Journal* que «le Roi se promena à pied dans ses jardins et son Potager, où il permit à tous ceux qui le suivoient de cueillir et manger du fruit»¹⁹. Entré par la grande grille dorée forgée par Alexis Fordrin, Louis XIV observe les cultures depuis les terrasses – à la fois infrastructures techniques et promenoirs – et parfois s'adonne à quelques essais de taille ou de greffe, sous la conduite de La Quintinie²⁰. L'emplacement du jardin, à l'extrémité sud-est du domaine royal, marque d'ailleurs le point d'arrivée du parcours iconographique consacré au thème du printemps qui inspire la scénographie de la perspective méridionale des jardins. Cette thématique se traduit par des références mythologiques, comme telles les statues de Chloris, Flore, Pomone, Zéphire, Jacinthe qui décorent les façades du château ; par la reproduction «en dur» des fruits et des fleurs, telles les gerbes de blé, raisins et pommes, ou les melons et les artichauts en plomb qui ornent les statues du parterre d'Eau ; ou encore la riche collection d'arbrisseaux (orangers, citronniers, laurier-rose, grenadiers, etc.) encadrant les parterres de l'Orangerie.

Du point de vue de la propagande royale et de son programme artistique et politique, l'aménagement de ce grand jardin nourricier participe pleinement à la mise en scène de la nature divine du pouvoir du Roi-démiurge, maître des saisons et du temps. Il s'agit là d'un principe au cœur de toute la fabrique de Versailles.

¹⁷ Anonyme, *Tout ce qui s'est passé depuis l'arrivée du Doge jusqu'à son départ*, «Mercure Galant», mai 1685, pp. 355-356.

¹⁸ Jean-Baptiste La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, Claude Barbin, Paris 1690, 2 voll., t. 1, p. 149.

¹⁹ Philippe de Courcillon de Dangeau, *Journal du marquis de Dangeau*, 19 vol., Firmin Didot Frères, Paris 1854-1860, vol. 1, pp. 49-50. Le peu de données sur les visites au Potager de Louis XIV poussent toutefois l'historien Florent Quellier à se demander si le goût pour l'arboriculture du souverain ne soit pas «de l'ordre du discours convenu». F. Quellier, *Des Fruits et des hommes*, cit., p. 56.

²⁰ Joseph-Adrien Le Roi, *Quelques faits historiques de l'horticulture versaillaise*, extrait du «Journal de la Société d'Horticulture de Seine-et-Oise», 1864, pp. 17-18.

Eût-on cru qu'une humaine puissance/Eût rangé les Saisons sous son obéissance – écrit en 1677 le duc de Saint-Aignan dans son *Éloge* de la résidence royale – Pour le plaisir des yeux changé l'ordre du temps,/Fait des plus grands hivers un éternel printemps/Et joint plus d'une fois, dans une même place,/Au doux émail des fleurs, la froideur de la glace ?²¹.

De la même manière que dans les jardins d'agrément, où apparemment « rien ne meurt et les naissances y sont perpétuelles »²², au Potager les productions commencent souvent hors saison ou s'étalent au cours de l'année, les fruits et les légumes préférés par le souverain étant disponibles non seulement en grandes quantités, mais aussi selon plusieurs variétés. Parfois il arrive même de découvrir – tels les objets d'un cabinet de curiosités – des produits dont le goût est inhabituel et dont l'utilisation, en attente d'être expérimentée dans la préparation des mets, est limitée à l'ornement de la table. Nombreux témoignages attestent, en effet, le rôle important joué par les fruits, souvent associés aux fleurs, dans la décoration des banquets et des réceptions royales. Montés dans de monumentales pyramides, tressés en guirlandes et festons, accrochés aux branches des charmilles, exposés dans des corbeilles, dans les pots de porcelaine et parfois même dans des vases sculptés dans la glace²³, les produits du jardin du roi contribuent à transfigurer sa résidence en une sorte de monde à part où, comme l'écrit Charles Perrault, « du grand Univers se trouvent rassemblez les miracles divers »²⁴. En ce sens, la relation de la visite du jardin offerte par Louis XIV aux ambassadeurs du Siam en 1686 représente un témoignage saisissant des enjeux politiques de cette mise en scène « potagère ».

Au bout d'un Jardin on en decouvre un nouveau ; – lit-on dans le *Mercur*e *Galant* – d'une terrasse on passe à une autre, apres avoir veus des fruits tout d'une couleur, la veuë est arrestée par d'autres tous différents, & l'on voit toujourns quelque chose qui surprend & qui fait qu'on prend plaisir à s'arrêter quelque temps pour l'examiner. Tout est en ce lieu dans une telle abondance, qu'on ne refuse point d'herbages à tous ceux qui en viennent demander, et même il y a des gens entretenus dont le principal emploi est d'en donner »²⁵.

²¹ François Honorat de Beauvilliers, duc de Saint-Aignan, *Éloge de Versailles et Trianon*, « *Mercur*e *Galant* », 1677, p. 215.

²² Pierre Grimal, *Jardins des Hommes, Jardins des Rois*, « Traverses », V/VI, 1976, p. 71. Sur ce sujet voir aussi Chiara Santini, *Il Giardino di Versailles. Natura, artificio, modello*, Olschki, Firenze 2007, pp. 213-246.

²³ Cf. André Félibien, *Les Divertissemens de Versailles donnés par le Roy à toute la Cour au retour de la Conquête de la Franche-Comté en l'année 1674*, Imprimerie royale, Paris 1676, p. 19.

²⁴ Charles Perrault, *Le Siècle de Louis le Grand. Poème*, Chez Jean Baptiste Coignard, Paris 1687, p. 16.

²⁵ « *Mercur*e *Galant* », II, 1686, pp. 133-138.

3. À la table du roi

Les sources nous donnent des informations assez précises sur les fruits et légumes cultivés au Potager sous l'Ancien Régime et, par conséquent, sur les produits les plus consommés à la table royale. Par un devis de mars 1699, concernant les ouvrages de jardinage à la charge du directeur du jardin, nous apprenons par exemple que celui-ci est planté avec « toutes sortes d'herbes potagères et légumes » et des « arbres » en buisson, en espalier et « en plein vent »²⁶, et que les jardiniers doivent veiller à ce que ne soit laissé aucun espace vide. D'ailleurs, bien que divisé en plusieurs compartiments fermés par des murs, le Potager ne se caractérise pas par une stricte séparation entre les fruits et les légumes, les ligneuses et les herbacées. Le Grand Carré, par exemple, principalement destiné aux « gros légumes » (artichaut, cardons d'Espagne, choux-fleurs, chicorée, céleris, etc.) présente aussi des espaliers de pêchers et de poiriers ainsi que des fruitiers en plein vent.

Parmi les légumes, la préférence est donnée à ceux qu'on peut consommer frais, car à cette époque on apprécie tout particulièrement les chairs tendres et juteuses censées favoriser la digestion ; mais aussi puisque les légumes frais sont moins directement associés dans les représentations aux habitudes alimentaires des paysans, à la différence des légumineuses qu'on peut sécher et conserver pendant longtemps. Sous Louis XIV, les asperges et les petits pois occupent certainement la place la plus importante. En ce qui concerne les asperges, dont le Potager doit fournir des bottes à partir du mois de novembre et pendant tout l'hiver, la production s'intensifie à partir de la fin du XVII^e siècle, quand le roi achète une parcelle au sud-est du jardin destinée intégralement à cette culture. Présentées par l'agronome Louis Liger comme l'« un des plus excellents légumes qui croissent dans les jardins », les asperges sont utilisées pour garnir les potages, ou bien cuisinées en fricassée et servies avec une sauce à base de beurre, sel, vinaigre et noix muscade, ou encore de crème, lait et œufs²⁷.

Quant aux petits pois, ils sont consommés en potage, en ragout et même crus. Louis XIV, qui en est gourmand, en mange en grande quantité plusieurs

²⁶ Selon La Quintinie (*Instruction pour les jardins*, t. I) : « buisson se dit des arbres fruitiers qu'on tient bas ... on les appelle vulgairement des arbres nains » (pp. 76-77) ; « espalier se dit des arbres fruitiers plantez le long des murailles et palissez » (p. 93) ; le plein vent se dit aussi de « haut vent » ou « de tige » (p. 70) . Ces derniers sont des arbres généralement plantés éloignés de murs ou de clôtures et dont le départ des branches charpentières, ou de la couronne, est relativement haute (plus d'un mètre et demi). Les jardiniers ne leur donnent pas de forme particulière et interviennent peu ou parfois pas du tout.

²⁷ Louis Liger, *Oeconomie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique*, C. de Sercy, Paris 1700, p. 395 et *L'Escole parfaite des officiers de Bouche contenant le vray maistre-d'hostel, le grand escuyer tranchant, le sommelier royal, le confiturier royal, le cuisinier royal et le pâtissier royal*, chez veuve Pierre David et Jean Ribou, Paris 1662, pp. 254-255.

jours de suite, au grand dam de ses trois premiers médecins, Antoine Vallot, Antoine d'Aquin et Guy-Crescent Fagon. Ces derniers déplorent les étourdissements et la « tempête perpétuelle » qu'ils entretiennent dans le ventre de leur royal patient²⁸. Et puisque ce qui plait au roi, plait à la cour, la consommation de ces légumes devient une mode, non pas sans danger pour la santé de ses adeptes.

Le chapitre des pois dure encore – écrit Mme de Maintenon dans une célèbre lettre adressée à l'archevêque de Paris le 18 mai 1696 – l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore, sont les points que nos princes traitent depuis quatre jours. Il y a des dames qui, après avoir soupé avec le roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion. C'est une mode, une fureur, et l'une suit l'autre. Vous avez d'étranges brebis, Monseigneur »²⁹.

Pour flatter le palais royal, le Potager fournit aussi une grande quantité de salades³⁰, que le souverain apprécie au souper avec des concombres et un assaisonnement de fines herbes, poivre, sel, vinaigre et fromage³¹. Les quelques traités et manuels de cuisine, publiés sous le règne de Louis XIV, nous permettent d'apprécier la richesse et la grande variété de préparation de ce mets, qui peut mélanger légumes crus et cuits et, selon les saisons, s'enrichir de fruits et de fleurs. Dans *Le Confiturier royal* (1662), par exemple, nous apprenons que pour exalter le goût d'une belle chicorée blanche, l'hiver on peut la garnir avec de la betterave cuite, des tranches de citron, de câpres et de grenades, alors qu'aux autres saisons on peut l'accompagner de « fleurs entières ou coupées, bien mélangées de toutes sortes de couleurs »³².

Parmi les fruits, poires, melons, figues et pêches sont les plus à la mode aux XVII^e et XVIII^e siècles, autant à la table du roi qu'à celle des élites. Ils sont appréciés par leur chair tendre, juteuse et sucrée qui ne demande pas d'efforts de mastication, caractère non négligeable à une époque où produire du bruit en mangeant commence à être considéré une marque de grossièreté³³. Les poires, que l'on consomme cuites ou crues, ont l'avantage

²⁸ Antoine Vallot, Antoine d'Aquin, Guy-Crescent Fagon, *Journal de la santé du roi Louis XIV de l'année 1647 à l'année 1711*, éd. par Joseph-Adrien Le Roi, Auguste Durand, Paris 1862, p. 329.

²⁹ Françoise d'Aubigné marquise de Maintenon, *Correspondance générale de Mme de Maintenon*, éditée par Théophile Lavallée et Laurent Angliviel de La Beaumelle, Charpentier, Paris 1865-1866, 5 voll., vol. IV, p. 98.

³⁰ La Quintinie définit les salades comme « un composé de différentes plantes potagères, qu'on mange pour l'ordinaire cruës étant assaisonnées de sel & de vinaigre avec de l'huile », J.-B. La Quintinie, *Instruction pour les jardins*, cit., t. II, p. 124.

³¹ A. Vallot, A. d'Aquin, G.-C. Fagon, *Journal de la santé du roi*, cit., p. 321.

³² *L'Escole parfaite des officiers de Bouche*, cit., p. 115.

³³ F. Quellier, *Histoire du jardin potager*, cit., p. 102.

d'être disponibles tout au long de l'année grâce au grand nombre de variétés cultivées dans le jardin royal. La Quintinie en énumère 172 variétés, même s'il précise que la poire *Bon Chrétien d'hiver* est « beaucoup au-dessus de toutes les autres »³⁴. Et cela non seulement pour son ancienneté – elle était déjà connue au temps des Romains – et son nom, mais surtout pour sa forme, si « belle et si noble », sa grosseur « surprenante », son « incarnat jeune », la facilité de conservation et son goût qui fait « le plus d'honneur sur les tables ». Sa réputation est telle, ajoute le directeur du Potager, que « c'est celle qui est le plus ordinairement employée, quand on veut faire des presens de fruits considérables, & sur tout pour en envoyer dans les lieux éloignez, soit en dedans, soit en dehors du Royaume »³⁵.

La culture des melons, réalisée sur couches et à l'aide de cloches de verre qui retiennent la chaleur, occupe plusieurs jardins du Potager³⁶. À la fin du XVII^e siècle, à la belle saison, la Melonnière³⁷ livre au service de la Bouche autour de 150 melons par jour³⁸. Très appréciés pour leur jus sucré et rafraîchissant, ceux-ci sont consommés crus, sous forme de marmelades ou de tourtes sucrées.

Avec les melons, les figues sont les fruits préférés par Louis XIV, qui en consomme régulièrement, crus ou en confiture. L'architecte suédois Nicodème Tessin, qui visite le Potager en 1687, écrit que le jardin présente 2000 caisses de figuiers, ce qui permet d'assurer une livraison journalière de 4000 fruits³⁹. Afin de faire face à l'importante demande royale, La Quintinie en cultive non seulement en espalier et en buisson, mais expérimente aussi la culture en caisse, selon les mêmes procédés appliqués aux orangers. À cet effet, dès la création du Potager, il fait réaliser au nord-ouest du jardin un « jardin des figues », composé par un parterre en creux et une grande serre destinée à accueillir les arbres lors de la mauvaise saison et à assurer la production du « fruit merveilleux » presque tout au long de l'année. La « Figuerie », premier

³⁴ Mais il dit en avoir goûté de 300 sortes. Sur ce sujet voir Antoine Jacobsohn, *De l'accroissement des variétés ou « sortes » de fruits au XVI^e et XVII^e siècles*, in Michel Chauvet (sous la direction de), *Le patrimoine fruitier. Hier, aujourd'hui, demain*, AFCEV, Paris 1999, pp. 109-122.

³⁵ J.-B. La Quintinie, *Instruction pour les jardins*, cit., t. I, p. 278.

³⁶ Ivi, p. 83 : « Couche est une certaine quantité de grand fumier qu'on range proprement avec une fourche de fer, si bien que cela fait une espèce de planche élevée d'un, deux ou trois pieds hors de terre, large de quatre à cinq pieds, et de telle longueur que le jardinier trouve à propos ; on met du terreau ou fumier menu sur cette couche, pour y élever en Hyver des graines que la terre ne pourrait pas produire à cause du froid ... ». C'est la décomposition du fumier qui produit de la chaleur ; les plantes sont cultivées dans le terreau placé sur le fumier.

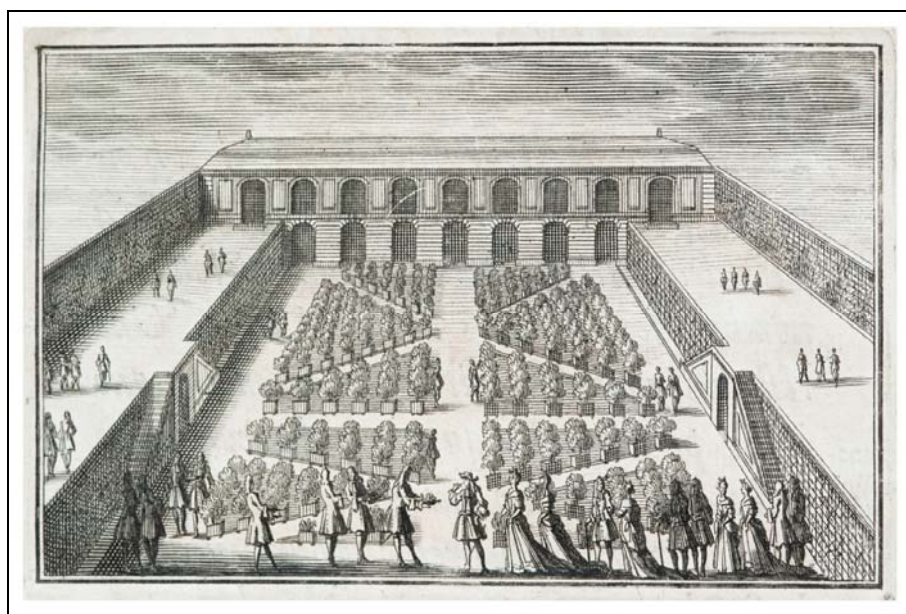
³⁷ Il s'agit d'un grand jardin qui s'étend sur le côté nord du jardin,

³⁸ Nicodème Tessin (dit le jeune), *Relation de la visite de Nicodème Tessin en 1687*, éd. par P. Francastel, « Revue de l'histoire de Versailles et Seine-et-Oise », 1926, XXVII, pp. 289-290.

³⁹ *Ibid.* Notons, toutefois qu'en 1698, Martin Lister compte seulement 700 caisses. Cf. Martin Lister, *A Journey to Paris in 1698*, Jacob Tonson, London 1699, p. 204.

bâtiment de ce genre en France, est aménagée par Hardouin-Mansart entre 1682 et 1683, sur un modèle proche, bien que moins raffiné, de l'Orangerie du château. Elle se compose de deux galeries superposées : celle du rez-de-chaussée est rythmée par des portes cintrées et permet d'accéder de plain-pied au parterre ; celle à l'étage, accessible par la terrasse, est ornée de grandes fenêtres à balustrade et surmontée d'une corniche⁴⁰. Après de nombreux essais de culture de variétés différentes (blanches, noires, jaunes, grises, etc.), La Quintinie établit que la meilleure figue est la *Bonne-blanche*, de forme longue ou ronde. Non seulement elle a un rendement important, mais elle remplit aussi toutes les conditions gustatives recherchées à l'époque : sa chair est délicate, moelleuse, fort sucrée et d'un goût relevé⁴¹. Comme en témoignent les documents d'archives, les figuiers sont aussi appréciés pour leurs qualités esthétiques. De la même manière que les autres arbrisseaux cultivés à l'Orangerie, ils peuvent décorer les plates-bandes des parterres ; associés souvent aux melons, ils ornent les tables royales lors des réceptions et des festins, ou, comme les poires et les pêches, ils constituent un don avec lequel le roi se plaît à honorer ses invités de marque.

Image 3 – Jean-Baptiste La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers. Épitre au Roi*, vignette représentant la Figuerie du Potager du Roi, 1690 (© ENSP - Alexandre Petzold).



⁴⁰ Sur ce sujet Antoine Jacobsohn, Chiara Santini, *La Figuerie et la Galerie des modèles au Potager du Roi à Versailles*, « Château de Versailles Magazine », 2015, 17.

⁴¹ J.-B. La Quintinie, *Instruction pour les jardins*, cit., t. I, pp. 415-516.

La consommation des pêches, particulièrement appréciées par leur chair tendre, qui sous les dents donne l'impression d'une « eau congelée, qui se réduit en eau liquide »⁴², augmente tout au long du XVII^e siècle jusqu'à remplacer, au siècle suivant, la poire en tant que fruit préféré des élites. La Quintinie en sélectionne plusieurs variétés, cultivées en espalier sur certains murs du Potager, ainsi que dans un jardin caractérisé par des murs en biais, de façon à amplifier l'exposition au soleil des arbres.

Louis XIV aime aussi les fraises, cultivées sous châssis, les cerises, les abricots et les mûres, fruits qu'à la fin de sa vie Fagon lui prescrit en grande quantité au début de chaque repas afin de soigner ses problèmes de digestion. Le Potager produit également des prunes et plusieurs variétés de pommes, qui pourtant sont considérées comme des fruits trop communs pour recevoir les honneurs du palais royal et sont destinées prioritairement à la préparation des confitures et à la décoration de la table.

Grandes protagonistes de la cuisine du XVII^e siècle, les confitures⁴³ permettent de figer le goût des aliments dans un état de parfaite maturation. Servies en fin de repas, avec les fruits frais, les biscuits, massepains et liqueurs, elles font partie du Service du « Fruit », dénomination qui remplace progressivement celle de Service du « Dessert »⁴⁴. Réalisées avec du sel, de l'alcool, du miel, du vinaigre, du cidre et surtout du sucre de canne importé des Antilles⁴⁵ – où à partir du XVII^e siècle la production connaît un essor extraordinaire – elles peuvent être liquides (compotes, jus, gelées, marmelades) ou sèches (pâtes de fruits) et concerner non seulement les fruits, mais aussi les légumes, les herbes aromatiques et les fleurs. C'est le cas, par exemple, des 24 grands pots des confitures de câpres et de cornichons que le directeur du Potager doit fournir chaque hiver au service de la Bouche pour l'assaisonnement des salades du roi⁴⁶ ; ou encore des conserves d'œillets, roses, fleur d'oranger ou violettes dont *Le Cuisinier royal* et *Le Confiturier royal* présentent les recettes.

Sous les règnes de Louis XV et Louis XVI, de nouvelles plantes, issues de contrées lointaines, viennent contribuer à la réputation du Potager du Roi. Dans un contexte particulièrement propice au développement des sciences botaniques, sous la direction des jardiniers de la famille Lenormand, puis d'Alexandre Brown, le jardin s'enrichit de plusieurs serres chauffées où sont

⁴² Ivi, t. I, p. 421.

⁴³ À époque on définit comme « confiture », toute préparation destinée à conserver les fruits. Cf. F. Quellier, *Histoire du jardin potager*, cit., pp. 100-101.

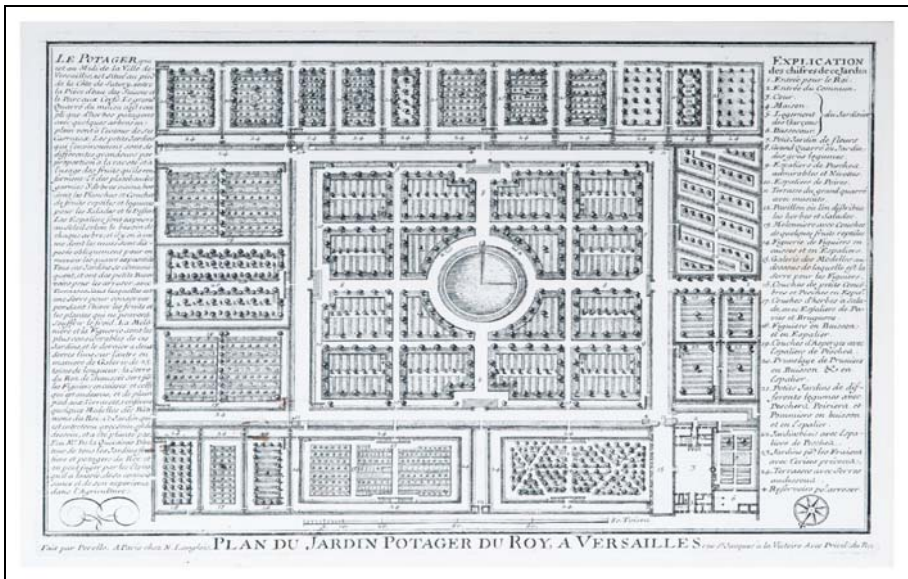
⁴⁴ Le service du Fruit, placé sous la responsabilité de l'Officier de l'Office, comprend non seulement la préparation des confitures, liqueurs, vins etc., mais aussi la gestion de toute la vaisselle nécessaire à la préparation et à la consommation du repas. Cf. S. Krikorian, *Les Rois à table*, cit., p. 44.

⁴⁵ F. Quellier, *Histoire du jardin potager*, cit., p. 105.

⁴⁶ AN, O1 1840, Minutier central des notaires, étude 20, liasse, 394, 8 mars 1699.

cultivés des ananas, des cafetiers, des bananiers et des palmiers dattiers⁴⁷. Nous reviendrons plus loin sur ce sujet, pour l’instant il nous semble intéressant de remarquer que ces nouvelles productions, qui intègrent bientôt la table et les habitudes royales – Louis XV aimait par exemple préparer personnellement le café à offrir à ses invités – font l’objet d’une politique de vulgarisation et d’une mise en scène comparables à celles qui avaient été mises en place à l’époque de Louis XIV. En témoigne, par exemple, le portrait du premier ananas ayant fructifié au Potager, peint par Jean Baptiste Oudry en 1733⁴⁸.

Image 4 – Famille Perelle, *Plan du jardin du Potager du Roy à Versailles*, estampe, circa 1690 (© ENSP - Alexandre Petzold).



4. Science et innovation

Fournir la table du roi en fruits et en légumes n’est qu’une partie du rôle du Potager du Roi. L’extraordinaire production du site est rendue possible grâce à la mise au point, sous la direction de La Quintinie et de ses successeurs, d’une sélection attentive et de techniques innovantes dans l’art de la taille, de la greffe, de la culture sous couche ou en serre qui font de la table royale non

⁴⁷ Antoine Jacobsohn, *Nourrir et innover au Potager du roi*, in Béatrix Saule et Catherine Arminjon (sous la direction de), *Sciences et curiosités à la cour de Versailles*, Réunion des musées nationaux-Château de Versailles, Paris 2010, pp. 135-140.

⁴⁸ Jean-Baptiste Oudry, *Ananas en pot*, huile sur toile, 128 x 90 cm., 1733 (Château de Versailles et Trianon).

seulement la vitrine de la gastronomie française, mais aussi des avancées dans le domaine de la production horticole. En ce sens, il faut souligner que le directeur du Potager du Roi associe sa pratique quotidienne du jardin à une importante activité d'échange et de vulgarisation de ses expériences.

Dans l'état actuel des connaissances, ses deux premières publications sont des traductions en anglais de deux lettres sur la culture des melons. Elles paraissent dans deux numéros successifs (janvier 1669) des *Philosophical transactions of the Royal Society of London*⁴⁹. Un article de Christian Huyghens précède la première lettre et fait suite à la deuxième. La Quintinie est publié en compagnie des plus grands scientifiques de son époque et entretient une correspondance avec Henry Oldenburg, premier secrétaire de la Royal Society of London. Se sont-ils rencontrés en Angleterre lors d'un des deux voyages outre-Manche du Français ou alors en France, dans le cadre de la participation d'Oldenburg à l'académie Montmorienne ?⁵⁰ Malgré un certain nombre de travaux déjà réalisés⁵¹, les multiples liens personnels qui existent entre les différents scientifiques de cette période restent encore assez mal connus. En 1676, Denis Dodart fait une référence explicite à l'expertise sur les plantes potagères de Jean-Baptiste de La Quintinie et le livre que celui-ci est en train d'écrire dans ses *Mémoires pour servir à l'histoire des plantes*⁵². Ce dernier ouvrage avait été proposé en 1667 par Claude Perrault, par ailleurs ami de La Quintinie, et fait suite aux propositions de Christian Huygens pour la publication d'une histoire naturelle.

Deux éléments marquent la participation de La Quintinie aux recherches proprement scientifiques de son époque : l'utilisation d'un microscope pour examiner les graines des plantes potagères⁵³ ainsi que sa participation aux recherches sur la circulation de la sève perceptible, par exemple, à travers les critiques qu'il émet contre les propositions de l'académicien Edme Mariotte⁵⁴.

⁴⁹ Jean-Baptiste La Quintinie, *An extract of M. Dela Quintiny's Letter, written to the publisher in French sometime agoe, concerning his way of ordering melons ... et Extract of a Letter of M. Dela Quintinie, Giving Further Directions and Observations about Melons*, «Philosophical Transactions», London, Royal Society of London, 1669, vol. 4, January, pp. 901-903 et pp. 923-924.

⁵⁰ Les rencontres de nombreux savants sous l'égide de Henri-Louis Havert de Montmor sont des éléments de l'histoire des sciences en France avant 1666, année de la création de l'Académie royale des sciences.

⁵¹ Voir, entre autres : Alice Stroup, *A Company of Scientists: Botany, Patronage and Community at the 17th century Parisian Royal Academy*, University of California Press, Berkely 1990 ou David J. Sturdy, *Science and Social Status. The Members of the Académie des Sciences, 1666-1750*, The Boydell Press, Woodbridge 1995.

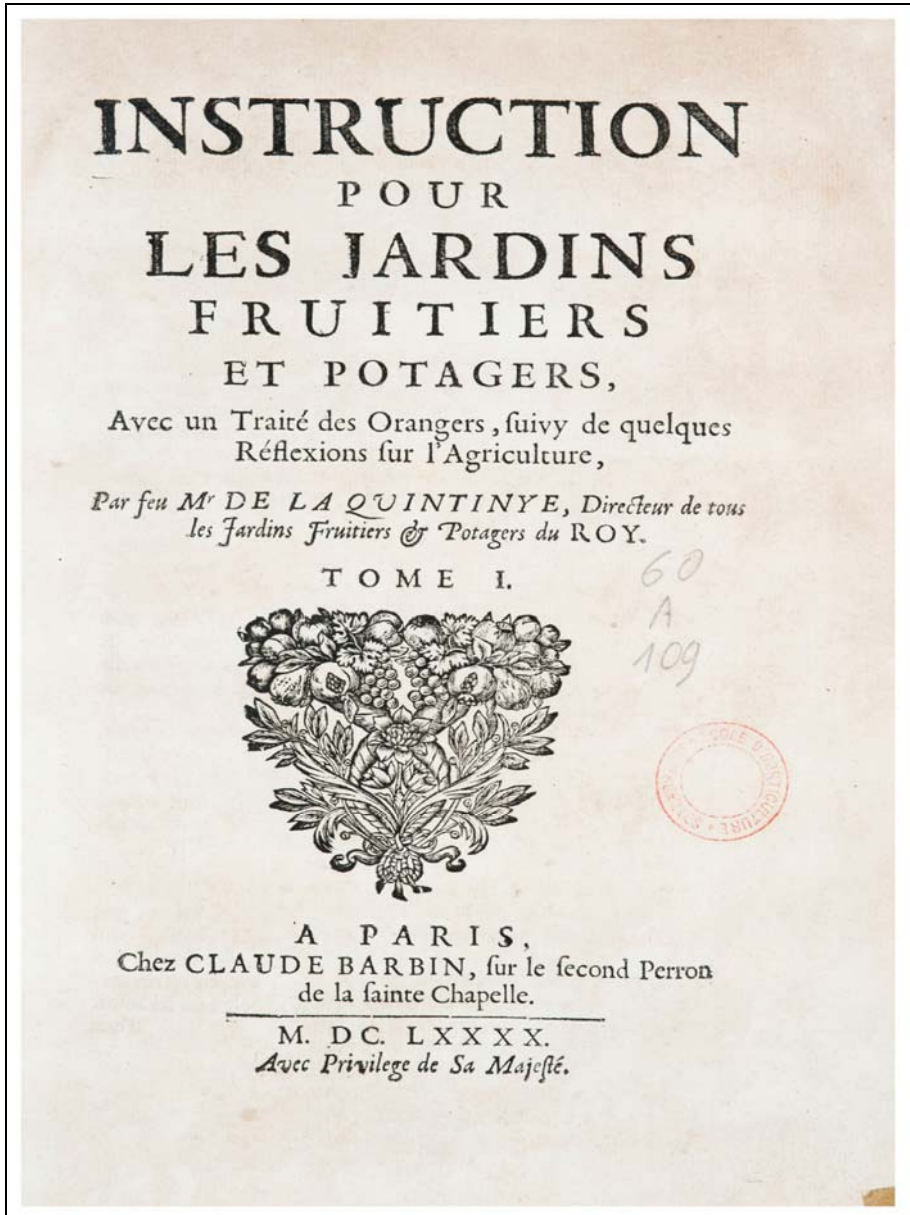
⁵² Denis Dodart, *Mémoires pour servir à l'histoire des plantes*, Imprimerie royale, Paris 1676, p. 8.

⁵³ J.-B. La Quintinie, *Instruction pour les jardins*, cit., t. I, p. 101.

⁵⁴ Ivi, chapitre 5 des « Réflexions sur l'agriculture ». Voir aussi la lettre de Justel à Oldenburg, du 25 juillet 1668, in A. Rupert Hall, Marie Boas Hal (eds.), *The Correspondance of Henry Oldenburg*, University of Wisconsin Press, Madison and London 1967, vol. IV (1667-1668), n. 919, p. 544.

Plus largement, c'est à la fois le site du Potager du Roi et les huit « parties » ou « livres » de son ouvrage posthume, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* (1690), qui constitue le fondement de sa postérité.

Image 5 – Jean-Baptiste La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, page de titre, 1690, (© ENSP - Alexandre Petzold).



L'Instruction mentionne le Potager du Roi à de multiples reprises et présente les pratiques du site. Dans la première partie, outre un « abrégé des maximes de jardinage », La Quintinie propose une « explication des termes de jardinage » qui est le premier lexique technique de langue française. Dans la seconde partie, avant des règles générales sur la « distribution ou disposition » des jardins nourriciers, il présente des analyses de sol, y compris du Potager du Roi. La troisième partie se concentre sur le choix des arbres fruitiers et décrit un grand nombre de variétés. Ce n'est pas encore une pomologie scientifique, mais ses descriptions variétales dépassent par leurs précisions l'essentiel des listes publiées par ses contemporains. La quatrième et la cinquième partie sont dédiées à la culture des arbres, particulièrement la taille, mais aussi le greffage, les traitements contre les maladies, les techniques de récolte et de stockage. La sixième partie est la seule sur les légumes. L'absence d'informations détaillées sur les melons ou encore sur les pois, tels que les propos de Dodart les font entendre en 1676, semble indiquer que c'est la partie la moins achevée de l'ouvrage. La septième partie sur les orangers et la huitième partie intitulée « Réflexions sur l'agriculture » sont souvent peu abordées par les historiens. Pourtant, comme en témoignent les vignettes gravées qui les introduisent, elles indiquent l'application des savoirs et des pratiques de La Quintinie au-delà du Potager du Roi, tout au moins pour les orangers de la grande Orangerie du château ainsi que pour la plantation des arbres dans les parcs. L'ambition scientifique et celle de servir les intérêts pratiques de la production de la nation sont fortement présentes dans cette dernière partie, qui termine par une condamnation des jardiniers qui cultivent selon la lune. La Quintinie agit comme un scientifique et écrit comme un avocat :

au bout du compte tout ce que j'en ay appris par mes observations longues et fréquentes, exactes et sincères, a été que ces discours {de la lune} ne sont simplement que de vieux dires de jardiniers malhabiles ... Il faudrait que j'en fusse venu à un terrible excès d'effronterie et de témérité, si j'avais entrepris d'insulter et de détruire une maxime aussi ancienne que les siècles mêmes, et soutenue encore d'un nombre infini de partisans persuadez, et opiniâtres, à moins que ne n'eusse mis dans mon parti toute l'autorité d'une expérience solide, et éloignée de toute sorte de préventions⁵⁵.

⁵⁵ J.-B. La Quintinie, *Instruction pour les jardins*, cit., t. II, p. 565.

Image 6 – Jean-Baptiste La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, vignette introduisant les « Réflexions sur l'agriculture », 1690 (© ENSP - Alexandre Petzold).



Les successeurs de La Quintinie, en particulier la longue dynastie des Lenormand (quatre jardiniers et trois générations qui se succèdent entre 1690-1782) participent aussi aux recherches scientifiques. Toutefois, leurs compétences semblent porter plus sur des applications techniques que sur des contributions théoriques, comme en témoigne la réussite pratique de la première fructification d'un ananas en 1732. Il faut attendre la fin de l'Ancien régime pour qu'un autre scientifique d'envergure soit directement impliqué dans les travaux du Potager du Roi. Même si les recherches initiales de Antoine-Nicolas Duchesne sont réalisées dans le jardin botanique du Petit Trianon et dans ses propres parcelles ailleurs dans Versailles, il habite à proximité immédiate du site (et même sur le site pendant la Révolution)⁵⁶. Duchesne est l'auteur de la première généalogie d'un genre (*Fragaria*) en 1766, ainsi qu'un autre essai significatif sur la taxinomie et la multiplication des courges en 1786⁵⁷.

Plusieurs éléments pour une histoire des techniques de production au Potager du Roi ont été mis récemment à jour⁵⁸. Toutefois, une exploration approfondie est encore à réaliser. Abordons rapidement quatre aspects qui

⁵⁶ Cf. Antoine Jacobsohn, *Three little-known botanical gardens at Versailles (1762-1851): a comparative analysis of their project and of the social and intellectual trajectory of their founders*, «Studies in the History of Gardens and Designed Landscapes», 2008, vol. 28, n. 3-4, pp. 366-381.

⁵⁷ Voir Günter Staudt, *Les dessins d'Antoine Nicolas Duchesne pour son Histoire naturelle des fraisières*, MNHN, Paris 2003 et Harry Paris, *Les dessins d'Antoine Nicolas Duchesne pour son Histoire naturelle des courges*, MNHN, Paris 2007.

⁵⁸ Voir la première partie du *Schéma directeur du Potager du Roi* (plan de conservation et de développement), 2021.

comportent à la fois une dimension technique et esthétique : les formes fruitières, l'utilisation du verre, la propreté et la médecine des plantes.

C'est parce que La Quintinie identifie la différence entre le bouton à bois qui produit une branche et le bouton à fleurs, qui peut donner des fruits, qu'il est capable de prévoir le développement de l'architecture des arbres. Toutefois, à la différence d'autres auteurs, il déclare ne pas apprécier les contre-espaliers, et donc si un arbre n'est pas au pied d'un mur, il le cultive en buisson (ou gobelet). Surtout, La Quintinie ne décrit pas des formes fruitières architecturées ou géométriques. Il ne cherche pas à créer des formes identiques les unes à côté des autres, mais à couvrir de façon relativement rapide des pans entiers des murs. La plupart de ses techniques de plantation et de taille vont être rapidement critiquées par des jardiniers et auteurs du XVIII^e siècle et ses successeurs vont faire évoluer les pratiques. À l'instigation de l'architecte Louis-François Trouard, par exemple, le remplacement des buissons du Grand Carré par des contre-espaliers commence dans les années 1770 et continue dans les années 1780.

À la création du Potager du Roi, des serres modernes, c'est-à-dire des constructions en verre dans lesquelles il est possible de rentrer debout, n'existent pas. Les « serres » sont alors des bâtiments et des voûtes destinés à « serrer » et stocker les plantes et les outils pendant l'hiver. Pour cultiver les plantes en extérieur, les jardiniers utilisent des cloches en verre et des châssis. La gravure d'Aveline, « Vuëu et perspective du jardin potager de Versailles » qui date d'avant 1700, donne à voir une quantité prodigieuse de châssis. C'est d'autant plus surprenant qu'à la même date, chez les jardiniers-maraîchers de la région parisienne, le châssis est très peu présent⁵⁹. Les serres modernes ne font leur apparition au Potager du Roi qu'au début des années 1730, et la première grande extension de leur emprise date des années 1780. Il semble, toutefois, que Louis XV concentre son intérêt pour les primeurs dans les jardins de Choisy et du Petit Trianon et non pas au Potager de Versailles⁶⁰.

Concernant la propreté, depuis la création du jardin il existe une tension entre la production des fruits et les légumes et la concurrence des « mauvaises herbes ». La stratégie initialement dominante est l'élimination constante des plantes non voulues. Le fait que les apports de fumier sont d'abord utilisés pour faire des couches chaudes, c'est-à-dire des « andains » en fermentation surmontés de terreau pour y cultiver des plantes, élimine par la chaleur une grande partie des semences des mauvaises herbes. Mais lorsque la main d'œuvre vient à manquer, comme, par exemple à la suite de la mort de Louis XIV en

⁵⁹ Voir Antoine Jacobsohn, *La fin des couches, cloches et châssis*, in Jean-Réné Tochet, Jean-Jacques Péru, Jean-Michel Roy (sous la direction de), *Jardinages en région parisienne du XVII^e au XX^e siècle*, Créaphis, Paris 2003, p. 237.

⁶⁰ Voir Marion Rouet, *Cerisiers, pêchers et ananas : des cultures de pointe dans les potagers royaux en Île-de-France dans la seconde moitié du XVIII^e siècle*, « In-Situ, revue des patrimoines », 2019, 41 (mise en ligne en décembre 2019), ainsi que *Les potagers aristocratiques et royaux en Île-de-France : (fin XVII^e - fin XVIII^e siècle)*, thèse de doctorat, Université de Paris 13, 2011.

1715, de grandes parcelles du site sont engazonnées et certaines le restent probablement jusqu'aux années 1760. Les difficultés, voire les désordres, d'un jardin trop grand sont une thématique récurrente dans la littérature.

Les savants de l'époque moderne font une analogie entre la santé humaine et la santé des plantes : l'avant-dernier chapitre de l'ouvrage de La Quintinie s'intitule « Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des fruits, tout de même que sur la génération des animaux ». À l'image donc des humains (et des animaux), il y a des maladies des plantes et une médecine des plantes avec des traitements curatifs ou préventifs. L'analogie ne semble pas aller jusqu'au « saignement », car La Quintinie ne crée pas des plaies pour essayer de guérir les maladies des plantes. Par contre il réalise des fumigations, des aspersion et de la chirurgie (grattage et/ou élimination) pour combattre des ravageurs et des maladies. Entre autres choses il utilise des « lessives » de rue, de tabac, de sel, de vinaigre, de l'huile ou des « fumées » de soufre.

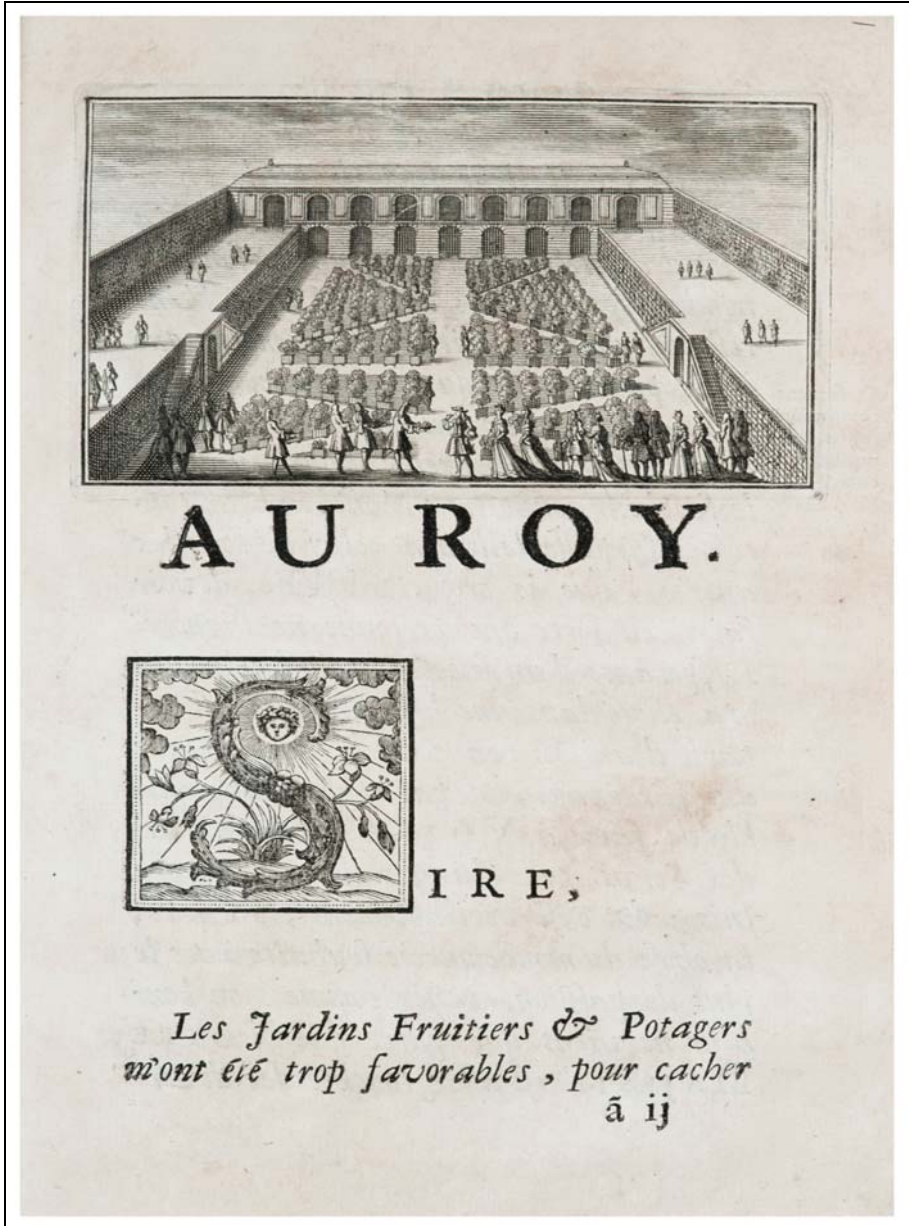
Pour une plus large connaissance du rôle joué par le Potager du Roi dans le développement des sciences horticoles à l'Ancien Régime, il faudrait approfondir et prolonger l'esquisse de ces quatre thématiques en insistant sur les effets réciproques entre les techniques de production et les modes de consommation alimentaires. Il serait également utile d'ajouter d'autres thématiques comme, par exemple, celle de la sélection et la conservation des espèces et des variétés légumières.

5. Un Potager modèle

Dans l'ouvrage de La Quintinie, après la page de titre, et pour introduire l'épître au roi, le lecteur est accueilli par une gravure. Elle représente la Figuerie, un bâtiment qui a l'Orangerie comme modèle de fonctionnement et qui est l'une des innovations du Potager du Roi dont il est le plus fier. Au premier plan se trouve un groupe de personnes. Au centre, un homme présente un plateau de fruits à un autre homme. Ce dernier est le seul coiffé d'un chapeau et il porte un fruit à sa bouche. Nous pouvons supposer qu'il s'agit de Louis XIV à qui La Quintinie offre des figes. Mais l'intention n'est pas d'ordre privé. Le roi n'est pas une personne, mais l'incarnation de la France. La Quintinie offre donc son livre, fruit de son savoir, à la nation. Le titre de l'ouvrage est explicite, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers avec un Traité des Orangers, suivy de quelques Réflexions sur l'Agriculture*. Ce titre s'applique à la fois au livre, mais aussi au jardin principal de son auteur. Dès sa conception et sa mise en place, le Potager du Roi a donc pour fonction d'instruire, de porter à la connaissance ses méthodes et ses résultats, et La Quintinie est l'initiateur de cette mission pédagogique⁶¹.

⁶¹ Remarquons, d'ailleurs, qu'après avoir été formé au droit chez les Jésuites de Poitiers et avoir été reçu avocat à Paris, Jean-Baptiste La Quintinie devient le précepteur du fils de Jean

Image 7 – Jean-Baptiste La Quintinie, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers. Épître au Roy*, 1690 (© ENSP - Alexandre Petzold).



Tambonneau, président de la Chambre des Comptes. Il assume donc le métier d'enseignant. Il entre au service de Louis XIV au milieu des années 1660 et en 1670 reçoit une charge créée pour lui, celle de « directeur de tous les jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales ».

L'épître au roi confirme cette interprétation. La troisième phrase est un appel à l'étude du jardinage :

L'espérance d'un succès pareil à celui qui m'a élevé dans une belle charge est capable d'animer beaucoup de gens à l'étude du jardinage, et par conséquent, capable de faire à Votre Majesté des serviteurs plus habiles que je ne suis ; et c'est véritablement, sire, la chose du monde que je souhaite avec le plus de passion.

Un peu plus loin, La Quintinie ose affirmer qu'il a enseigné des choses nouvelles au roi lui-même :

Mais pour faire voir que Votre Majesté les surpasse (les autres "héros et têtes couronnées") en ceci comme en toute autre chose, je n'aurais qu'à représenter, s'il m'était possible, la pénétration incroyable avec laquelle elle a d'abord entendu mes principes de la taille des arbres (matière jusqu'à présent assez vague et assez inconnue).

Les dernières phrases de l'épître confirment la volonté pédagogique de l'auteur :

Je pourrai au moins me flatter de cette espérance que le traité, que j'ai aujourd'hui l'honneur de lui présenter, contribuera à lui former des jardiniers. On y trouvera, sire, de quoi apprendre cette partie du jardinage qui, joignant l'innocence au plaisir et à l'utilité, donne les moyens assurés de faire d'agréables potagers et d'élever de bons fruits pour chaque saison de l'année. Heureux ceux qui s'y étudieront, et sur qui ensuite tombera le choix de votre Majesté.

La Quintinie conçoit donc son *Instruction* comme une formation pour des jardiniers spécialisés, travaillant ou pas sous ses ordres. Au XVII^e et au XVIII^e siècles, le jardin est en effet une référence et un espace d'échange pour les scientifiques et les professionnels de l'Europe entière, qui le visitent comme l'un des lieux les plus remarquables du royaume. Mais nous assistons aussi à un mouvement inverse : des jardiniers formés par La Quintinie, ou se réclamant de lui, répandent en France et en Europe les procédés pratiqués dans les jardins royaux. À ce propos, nous pouvons citer l'exemple du jardinier René Dahuron, spécialiste de la taille fruitière et auteur de plusieurs ouvrages sur ce sujet, qui après avoir participé à la création des jardins d'Herrenhausen à Hanovre, devient jardinier en chef de Charlottenburg à Berlin. Ou encore Paul Crottendorff, jardinier pour George Bose à Leipzig, et qui dans son ouvrage intitulé *Instruction pour les jardins fruitiers*, publié en français et en allemand en 1700, déclare dans la préface avoir « servit autrefois à Versailles » avec La Quintinie.

L'importante diffusion de l'*Instruction* de La Quintinie, qui apparait rapidement comme un œuvre de référence, permet aussi de dessiner une sorte de géographie européenne de l'influence du modèle du jardin nourricier français au XVIII^e siècle⁶². L'ouvrage connaît en effet au moins 14 impressions en langue française chez des éditeurs différents, alors que des extraits circulent sous différents titres. Des traductions voient rapidement le jour : en anglais, en allemand, en espagnol et en italien. Cette littérature montre que le Potager du Roi et le traité de La Quintinie sont appréhendés comme un seul œuvre : le jardin réel et la théorisation de ses enseignements étant finalement comme les dimensions spéculaires du même projet, à la fois agricole (technique) et paysager (culturel).

Les Républiques françaises successives ne s'y sont pas trompées, car chacune a fait de cet espace une école, dont l'École nationale supérieure de paysage est aujourd'hui directement l'héritière. Quand en juillet 1872, les députés Pierre Joigneaux, Charles Guillemaut, Charles Rameau et Victor Guichard présentent à l'Assemblée nationale de la Troisième République une proposition de loi pour créer une « école nationale de jardinage »⁶³ au Potager de Versailles, c'est justement sur la tradition pédagogique et expérimentale du jardin qu'ils fondent leur proposition. Comme le déclare le député Jules Leurent, lors de la séance pour l'approbation de l'amendement (17 décembre 1873), « Nous avons ici, dans ce potager du Roi qui compte dix hectares et qui fut créé par le jardinier de Louis XIV, de la Quintinie, un établissement sans rival dans le monde et qui donnera, du jour au lendemain, pour l'école, un champ d'expérimentation que vous ne trouverez nulle part »⁶⁴.

L'enjeu central du site reste la conjugaison entre les valeurs pédagogiques, expérimentales et culturelles d'origine et des techniques, des usages et représentations du végétal qui évoluent au fil du temps. Cette correspondance présuppose de ne pas figer le Potager du Roi dans un état spécifique de son histoire, mais d'en respecter le statut patrimonial et l'ambiance d'ensemble

⁶² Sur ce sujet voir Antoine Jacobsohn, Chiara Santini, *El Potager du Roi de Versailles, Bosquejo de una Genealogia Europea*, in José Luis Sancho, Lucia Serredi (eds.), *El Paraíso del Infante Don Luis. La Recuperación de la Huerta del Palacio de Boadilla Del Monte*, Boadilla del Monte, Aranjuez 2020, pp. 15-28, ainsi que l'excellent travail de Fanny Blanchard dans le cadre d'un mémoire de maîtrise en sciences de l'information et des bibliothèques : Fanny Blanchard, *Les éditions françaises et allochtones de l'Instruction pour les jardins fruitiers et potagers de Jean-Baptiste de La Quintinie*, Université de Lyon - ENSSIB, 2015.

⁶³ « Journal officiel de la République Française », 10 juillet 1872, p. 4705. Finalement l'intitulé retenu est « École nationale d'Horticulture », devenue « nationale supérieure » en 1926. En 1945 un décret du général de Gaulle crée au sein de l'ENH la section de Paysage et de l'Art des jardins qui, en 1976 devient une formation à part entière, l'École nationale supérieure de paysage de Versailles (ENSP).

⁶⁴ « Journal officiel de la République Française », 17 décembre 1873, p. 7853.

tout en l'articulant avec les pratiques paysagères de notre temps. La légitimité de l'École nationale supérieure de paysage ne repose pas seulement sur le fait d'être issue de l'École nationale supérieure d'horticulture, mais aussi (et peut-être surtout) d'aborder le paysage en tant que projet, c'est-à-dire en tant que sujet vivant, inlassablement en changement. C'est ainsi que le Potager du Roi continue de nourrir à la fois le corps et l'esprit de la nation.

Alla ricerca dell'identità perduta.
La cucina veneta: dal *capanon* al *tendon*

di Danilo Gasparini

1. *Sponcioti*¹

La cronaca innanzi tutto! Titolo del Corriere del Veneto di giovedì 9 luglio 2020: *Pro loco e ristoranti: l'alleanza salva-sagre che aiuta l'indotto*. L'evento choc: causa COVID è saltata *La festa dea sardea* – la festa della sardina, 29^a ed. – che si doveva tenere a inizi luglio a Silea (TV). Lo slogan scelto: “No sardea no se parte... ma si solidarietà!” con un calco evidente della pubblicità di un noto aperitivo. Le feste patronali, le sagre e tutti gli eventi legati alla promozione dei prodotti tipici, in estate oltre trecento solo nella Marca Gioiosa, Treviso e provincia, saltate. Pesanti i riflessi economici: i fornitori di carne, pesce, verdura, bevande, panificati, stoviglie usa e getta, ma anche il tessuto sociale. Mai più allora tutti stretti come le *sardee*, sotto caldi tendoni. Erano già saltate le 15 feste del Prosecco e l'autunno si presenta malinconico: niente marroni, niente funghi, niente zucche. E poi per chi aveva investito in “tensostrutture” – i *tendon* – o in professionali cucine, sballano i conti, saltano i contributi ad asili, alle scuole, alle comunità: una vera e radicata supplenza all'intervento pubblico. Una stima di un calo del 70% del volume di affari. Se l'UNPLI governa le oltre 6.000 Proloco comunali, non dobbiamo dimenticare i vari Comitati Festeggiamenti delle frazioni, la FICE, la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, che poi aderisce nella grande famiglia delle oltre 140 Confraternite europee collegate nella CEUCO². La FICE raggruppa le centinaia di confraternite che celebrano il cibo³: al 2016 erano 115 i circoli associati. Declamato l'obiet-

¹ Dicesi “sponcioti” gli assaggi di mezze uova, sarde fritte, acciughe, fette di salame che accompagnano l'Ombra di vino in bacari e osterie... chiamati così perché ci si serve con degli stuzzicadenti.

² <http://www.ceuco.com/> (30/10/2021). Il XVIII Congresso si è tenuto a Verona dal 23 al 25 Luglio 2021: <https://www.veronasera.it/attualita/enogastronomia-congresso-confraternite-verona-25-luglio-2021.html> (20 ottobre 2021).

³ Nasce a Savona nel 1974 la F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici), da una brillante idea di Francesco Mazzoli, il quale dopo aver fondato insieme ad alcuni amici in quel di

tivo: «[...] tramandare alle future generazioni il bagaglio culturale e storico dei propri territori legato alle tradizioni enogastronomiche che hanno sempre contraddistinto i legami dei popoli ai propri luoghi»⁴. Quale e quanto sarebbe lo stupore di Gabriel Le Bràs che alle *confréries chrétiennes* ha dedicato sudati e approfonditi studi! Il richiamo alle confraternite religiose non è peregrino e strambo... lo vedremo⁵.

E senza voler mischiare il sacro col profano, vogliamo per lo meno citare, in questo contesto, l'Accademia Italiana della Cucina, a far data dal 1953, o l' AIS e la FISAR per il mondo dei vini o l' ONAF per i formaggi? E perché no Slow Food (1989), militante associazione, agli albori, di aspiranti gastronomi e colti *gourmands* ora sempre più universalistica, messianica e politica nei suoi messaggi, nei suoi percorsi e nelle sue iniziative. Ma anche le centinaia di DOP, DOCG, IGT, PAT, De.Co., TG, PPL, oltre a enne denominazioni che nelle intenzioni dovrebbero tutelare, salvaguardare, valorizzare, promuovere, dove la T sta per tradizione e tipico, la G per geografica, la O per origine⁶. Il risultato? Cento tipi di formaggio pecorino di cui 70 localizzati. Insomma, è un universo che gira attorno alla tavola, al cibo che viene caricato e investito di simboli, ruoli, funzioni antropologiche sociali di aggregazione, identità, luogo salvifico di evasione e salvezza dai mille disadattamenti e bisogni di integrazione e riconoscibilità oltre che mezzo di appagamento sensoriale in barba alle frequenti, raccomandate e prudentissime analisi per controllare colesterolo, acido urico, glicemia e quanto altro. Ne viene fuori una straordinaria e gustosa – letteralmente – geografia di pantagruelici paesaggi, di succosi consessi e golose adunanze. Ma non vogliamo correre, siamo solo all'antipasto di una tavola che abbiamo deciso – non me ne vogliate – essere quella veneta perché più frequentata sotto *El tendon*. Non che il Veneto sia un caso particolare, ma di sicuro attorno al cibo si è dato da fare negli ultimi decenni, si sono giocate e si giocano partite importanti. Sull'armamentario concettuale e metodologico necessario per affrontare tale tema credo siamo attrezzati quanto basta. Su concetti come tipico tradizionale, radici, origini, memoria, identità, locale, territorio, che ha nel ga-

Savona uno dei primi circoli enologici di Italia, ebbe la volontà di espandere l'esperienza savonese a tutta l'Italia; Per un parziale censimento, sotto forma di viaggio, si veda il recente lavoro di Michele Leone, *Viaggio tra le confraternite enogastronomiche d'Italia*, Odoya, Bologna 2018.

⁴ <http://www.confraternitefice.it/informazioni/lanostratoria> (20 ottobre 2021).

⁵ Gabriel Le Bràs, *Les confréries chrétiennes: problèmes et propositions*, Librairie du Recueil Sirey, Paris 1940-1941.

⁶ Su questo si veda il pungente e corrosivo lavoro di Alberto Grandi, *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Mondadori, Milano 2018. Per il Veneto, questa la situazione: <https://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-dop-igp-stg> (30 ottobre 2021).

stro-toponimo il suo condensato, molto si è ragionato⁷. Per cui alla fine un prodotto identifica un territorio e quel territorio diventa la terra di quel prodotto. Per stare a noi, il fagiolo diventa “di Lamon” (BL) e Lamon diventa “la terra del fagiolo”. A proposito delle origini, termine caro alla retorica di cui si diceva, scrive sempre Montanari:

Se proprio di radici vogliamo parlare, usiamo fino in fondo la metafora e raffiguriamoci la storia della nostra cultura alimentare come una pianta che *si allarga* (non: si restringe) a mano a mano che affonda nel terreno, cercando linfa vitale fin dove riesce ad arrivare, insinuando le sue radici (appunto) in luoghi il più possibile lontani, talvolta impenetrabili: Il prodotto- conclude- è alla superficie, visibile, chiaro, definito: siamo noi. Le radici sono sotto, ampie, numerose, diffuse: è la storia che ci ha costruiti⁸.

Quella delle origini è una faccenda antica, che aveva ossessionato, a proposito di cibo, anche Ortensio Lando, nel suo *Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano* (1548)⁹. Quella della localizzazione, della costruzione

⁷ Si veda Valeria Siniscalchi, *Tourtons du Champsaur, des Hautes-Alpes o du pays? Strategie economiche e territorio nella costruzione di un prodotto “tipico”*, «Annali di San Michele», 19 (2006), pp. 459-472; Angelo Longo, *Considera il tipico. Riflessioni sulle relazioni tra cibo e montagna*, in Iolanda Da Deppo, Danilo Gasparini, Daniela Perco (a cura di), *Montagne di cibo: studi e ricerche in terra bellunese*, Provincia di Belluno Editore, Belluno 2013, pp. 355-372. Su questo fronte Slow Food ha lavorato molto. Su questo si veda la bella rassegna, con ricca bibliografia, di Rossano Pazzagli, *Analisi e critica dell'identità. Note metodologiche per una glocal history*, «Glocale. Rivista molisana di storia e scienze sociali», 2010, 1, pp. 57-86. Secondo Pietro Sardo, «noi di Slow Food proponiamo che per ‘tipiche’ si intendano quelle produzioni agroalimentari codificate, che hanno un disciplinare di riferimento [...] Invece tutta quella produzione che sopravvive al di fuori delle Denominazioni di Origine [...] dobbiamo definirla ‘produzione locale’. E nella maggior parte dei casi ‘tradizionale’». Pietro Sardo, *Tipico?* in Armando Gambera, Enrico Surra (a cura di), *Le forme del latte. Manuale per conoscere il formaggio*, Slow Food, Bra 2003, pp. 295-297. Sulla cucina della memoria si è lavorato molto in Friuli, e non a caso, a partire dagli anni '90. Il progetto recitava: “Le cucine della Memoria. Il Friuli e le cucine della memoria”, e ha visto coinvolti di volta in volta enti e istituzioni diversi, mettendo assieme storia e scienza. Il tutto condensato in una ricca collana editoriale, che ora continua sotto nuova veste: “Tradizione e cultura della tavola”. Per tutti i titoli finora comparsi nella collana rinvio al sito della casa editrice che si è fatta carico di sostenere la fatica: <https://forumeditrice.it> (30 ottobre 2021). Sui gastro-toponimi: Antonella Campanini, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Carocci, Roma 2019; Massimo Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari 2019. Si veda anche dello stesso autore *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2010, soprattutto il capitolo: *L'invenzione delle cucine regionali*, pp. 75-83.

⁸ Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004, p. 160.

⁹ Ortensio Lando, *Commentario de le più notabili, et mostruose cose d'Italia, et altri luoghi, di lingua Aramea in Italiana tradotto, nel quale s'impara, et prendesi estremo piacere. Vi si è poi aggiunto un breve Catalogo de gli inventori de le cose che si mangiano, et si bevono, nuovamente ritrovato, et da Messer Anonymo di Utopia composto*, al segno del Pozzo, Venezia 1550. Sulla sua guida si veda A. Campanini, *Il cibo*, cit., pp. 82-86; Ead., *Connaître l'origine: les produits, les recettes et leurs inventeurs. Trois exemples italiens (XV^e-XVII^e)*

di una geografia del gusto, del cibo, è una bella faccenda, non solo italiana. Anche perché il richiamo al luogo è parte essenziale, fondamentale per lo *storytelling*, della narrazione del *brand* territoriale che intasa ogni azione politica di promozione dei territori e dei loro prodotti.

È fatta: così viaggiatori e mercanti sanno cosa mangiare e si viene a costruire una tradizione, ad esempio quella della gastronomia della Serenissima, che ancora oggi, nelle opere recenti, è individuata come la vera tradizione della cucina veneta, saltando a piè pari l'Ottocento e il recente Novecento. Un'operazione che perpetua e rimpolpa, anche dal punto di vista culinario, un mito duro a morire: quello di un'età d'oro delle terre venete legato alla Serenissima: insomma “Soto el leon se magnava e se magna bon”.

Ancora! Non è più il monumento storico artistico a fungere da attrazione, o perlomeno non basta. Da qui la corsa ad accaparrarsi un prodotto: chi le mele, chi le noci, gli agnelli, le castagne, la polenta, i caci, la zucca e a costruirci su una sagra, una festa, un evento dove si spendono le volontarie energie “della meglio gioventù”, e, se il padrinnaggio politico è di sostanza, in Regione, a Roma o a Bruxelles, si procede al “disciplinamento”, alla marchiatura istituzionale secondo una sorta di scala di ambizioni: si parte dalla De.Co., si transita per il vescovado dell'IGP e si arriva al cardinalato della DOP. E attorno al prodotto è un fiorire di iniziative. Ad esempio, parlando dei fagioli di Lamon (BL) il piatto tipico dei giorni della sagra è la “Menestra de fasoi de Lamon” che a loro volta sono alla base della ricetta della “Congrega dei radici e fasoi”. Un prodotto tira l'altro¹⁰. Il processo va avanti: il menu che contiene questa ricetta diventa “menu tipico” e la trattoria che lo adotta diventa “trattoria tipica”, una sorta di gustoso contagio.

Ma c'è un altro passaggio che va segnalato che non è solo lessicale o semantico, quello da “tipico” a “nostrano” nel senso proprio di appartenenza: *de noaltri*, che diventa “solito”, da tempo memorabile. Processi noti! A posteriori i prodotti e i piatti vengono svincolati dal loro processo storico, sono dati certi: una memoria ininterrotta, lunga. «Si viene così a creare – scrive Angelo Longo – una “struttura alimentare immaginata”, retoricamente connessa al passato, basata su alcuni elementi forti e istituzionali»¹¹ Allora tutto si celebra in nome della tipicità: sagre, feste campestri-palcoscenici di consumo, liturgie, con attori diversi, con momenti di ristorazione d'eccellenza, folklore, agriturismi. Ma non basta questo: bisogna narrare, promuovere, costruire un packaging emozionale, collocare il tutto in contesti pae-

siècle), in Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot (a cura di), *Manger en Europe Patrimoines, échanges, identités*, Peter Lang, Bruxelles, Bern, Berlin, Frankfurt am Main, New York, Oxford, Wien 2011, pp. 25-44, pp. 32-39.

¹⁰ <https://www.prosecco.it/it/il-radici-e-fasoi> (25 ottobre 2021).

¹¹ A. Longo, *Considera il tipico*, cit., p. 364.

saggistici e naturalistici che ne aumentano il valore: sapori unici in ambienti unici: «L'ambiente "contiene" necessariamente quei prodotti e quei prodotti "contengono" l'ambiente»¹².

Poi, per chiudere questo *côté* tra il sociologico e l'antropologico, possiamo anche sposare la tesi di Alberto Grandi, secondo cui gli italiani si sono inventati un passato di «fasto e opulenza» per «dimostrare che la tradizione si può inventare»¹³. Vediamo allora brevemente le tappe di questa invenzione del passato gastronomico in terra veneta.

2. All'origine del tipico veneto: la fame e la miseria contadina

L'idea di fondo è che tutto il sistema delle feste, sagre, agriturismi, confraternite, strade, ecc., in cui il protagonista è il cibo, a essere festeggiato sia soprattutto quello contadino, sia il cibo della festa, soprattutto, ma anche quello della secolare monotonia alimentare quotidiana. E il fatto che si parli di un sistema di "sagre di paese" e non "di città", al massimo qualche quartiere, la dice lunga su quello che è avvenuto. Pensieri liberi: per secoli, lo abbiamo detto, è stata la città a nominare e denominare il prodotto, è stato il mercato cittadino a diffonderlo. Poi, semplifico molto, dal secondo dopoguerra in poi, è la campagna a trionfare, a riprendere un suo ruolo, una sua rivincita. Una palingenesi, una rigenerazione spettacolare: il contadino, la campagna sono stati i luoghi della "villania", dei villani e di tutto l'armentario di contumelie connesse, poi, miracolo, (appunto quello economico degli anni '60) quella campagna, la radice quadrata di quei contadini sono diventati l'emblema del buono, del genuino, del sano, del naturale. Ho semplificato quanto basta per stare in tema. Ed è per questo che dell'alimentazione di quella "vil razza dannata" che ci dobbiamo occupare, perché tutta la retorica narrativa che ci avvolge ha per oggetto questa "roba" qui.

Serviamo le portate con ordine e vediamo di percorrere un po' questo tragitto, dalla terra alla tavola. Un anno prima che Pellegrino Artusi pubblicasse *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* (1891) venivano pubblicati postumi i risultati dell'inchiesta di Agostino Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra e un decennio prima di Bertani il conte Stefano Jacini concludeva la sua grande *Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola*¹⁴. A inizi Ottocento anche Filippo Re era stato prodigo di in-

¹² *Ibid.*

¹³ A. Grandi, *Denominazione*, cit., p. 11.

¹⁴ Agostino Bertani, *Risultati dell'inchiesta istituita da Agostini Bertani sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra in Italia. Riassunto e considerazioni di Mario Panizza deputato al Parlamento*, Tip. Italiano, Roma 1890.

formazioni più sul lato della produzione del mondo agricolo italiano che sul sistema alimentare, con i suoi *Annali*, ma di sgancio qualche informazione ci scappava¹⁵. Ebbene queste due inchieste ci permettono di fare un primo inventario, un primo repertorio del mangiare contadino. Per il Veneto, aveva coordinato le singole monografie Emilio Morpurgo che pubblica la sua relazione finale nel 1882. Quello che emerge, e sono dati noti, è l'assoluta monotonia alimentare, la cronica mancanza di proteine, in particolare per l'Italia padana il largo e sistematico uso della polenta e il diffondersi dell'alcolismo, della frequentazione delle osterie, soprattutto per il mondo bracciantile e per gli strati più poveri¹⁶.

Mettendo assieme le due inchieste – Jacini e Bertani – ne è uscita questa sinossi (Vedi Tabella 1 in Appendice). Ecco qui il paniere della “tradizione contadina”, il “magnar rustego” come titola un lavoro di Gianluigi Secco, uno dei protagonisti, lo vedremo della narrazione della “cucina neoruralista” veneta¹⁷. Abbiamo già avuto modo di “prosciugare” la fonte per la montagna bellunese¹⁸.

Si diceva di e su Pellegrino Artusi, il primo grande ricettario domestico, ma non solo¹⁹, Scrive a questo proposito Luca Pes, parlando della cucina veneziana:

Ciò nonostante, quando, nel 1891, Pellegrino Artusi ne “La Scienza in cucina e l'arte del mangiar bene” definisce la cucina italiana attraverso piatti regio-

¹⁵ Alberto Cova, *L'agricoltura italiana in una inchiesta di Filippo Re* (1809-1813), «Annuario del Centro Studi Cisl», 1963-1964, III, pp. 147-174; Maria Maddalena Butera, *Le campagne italiane nell'età napoleonica. La prima inchiesta agraria dell'Italia moderna*, FrancoAngeli, Milano 1981.

¹⁶ Emilio Morpurgo, *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, IV, Relazione sulla XI Circostrizione, parte I, Le condizioni dei contadini nel Veneto*, Forzano e C. Tipografi del Senato, Roma 1882.

¹⁷ Gianluigi Secco, *Magnar rustego. Ricette e versi sulla cucina rustica e montanara del Veneto*, Belumat editrice, Belluno 1981, seguito poi da *Noze Nozete. Appunti sul pranzo rustico nuziale veneto e note varie*, Tip. Antiga, Crocetta del Montello 1984. Ha anche lavorato poi sull'edizione del testo di Giovan Battista Barpo sopra citato proponendo un *Indice delle cose di enogastronomia* (Belumat editrice, Belluno 2008, pp. 412-416) posto in appendice alla sua *Trascrizione ragionata dell'opera di Giovan Battista Barpo Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa*, tre libri svolti in trattatelli dettagliati dove con avvedutezza diligenza e perfetta esperienza si scopre la grandezza della raccolta e il profitto abbondante che dal farla ottimamente coltivare se ne raccoglie. Gianluigi Secco, per gli amici Gianni, ci ha lasciato nel 2020. I risultati del suo straordinario lavoro si trovano nell'archivio online a questo sito: <http://www.soraimar.it/> (29 ottobre 2021).

¹⁸ Danilo Gasparini, «Ond'è necessario per suplir al bisogno provedersi alle basse». *Il sistema alimentare della montagna bellunese tra penuria e ragioni di scambio*, in Iolanda Da Deppo, Danilo Gasparini, Daniela Perco (a cura di), *Montagne di cibo. Studi e ricerche in terra bellunese*, Provincia di Belluno, Belluno 2013, pp. 11-62.

¹⁹ Su Pellegrino si veda in particolare: Pellegrino Artusi, *Tutto vi dono. Autobiografia del padre della cucina italiana*, a cura di Alberto Abruzzese, Andrea Pollarini, Il Saggiatore, Milano 2012; Alberto Capatti, *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana*, Mondadori, Milano 2019.

nali e municipali, la gastronomia veneziana risulta – a dir poco – debole. Nel testo si parla soprattutto di piatti «fiorentini», «romagnoli», «toscani» e «bolognesi». Il risotto nero con le seppie viene presentato come piatto «alla fiorentina». Nelle 790 ricette, «Venezia» e «Veneto», a parte un fugace cenno sull'introduzione del caffè, sono citate solo due volte: per osservare che i veneti conoscono, come minestra, soltanto i risi, anche se li cucinano bene e «in svariate maniere», sostenendo però che i risi e luganighe sarebbero più buoni se non fossero cucinati con le salsicce intere; e per dire che i «risi co' peoci», specialità veneziana, sarebbero «più graditi» se cucinati a mo' di risotto, lasciandoli cioè asciutti. Artusi presenta dunque i veneti sostanzialmente come «magnarisi». Altrove sono raffigurati come «magnapolenta»²⁰.

Questo il passaggio «incriminato»:

Le popolazioni del Veneto, non conoscono, si può dire altra minestra che il riso, e però lo cucinano bene e in tante svariate maniere. Una è il riso sul brodo colla salsiccia; ma colà le salsicce le lasciano intere; io preferisco di sminzularle nel brodo quando vi si mette a cuocere il riso, il quale non è bene lavare, ma soltanto nettare e strofinare in un canovaccio per levargli la polvere. A me piace di unire al riso colle salsicce, o rapa o cavolo cappuccio. Sia l'una che l'altro vanno prima imbiancati, ossia mezzo lessati; tagliate la rapa a dadi, il cavolo a fettucine e metteteli a soffriggere nel burro. Poco avanti di levare il riso dal fuoco aggiungete un buon pizzico di parmigiano per legarlo meglio e dargli più grato sapore²¹.

Un bel connubio «risi» e «poenta». Luca Pes, come si diceva sopra, lo ha fatto per la cucina veneziana, annotando tra le altre cose che se nel primo testo di cucina veneziana attribuito a un anonimo «Sior Zamaria de le fritole»²² sono presenti (1908) 28 ricette di pesce su 100 e 42 di carne; nel ricettario del Brusegan (1997²³) il rapporto si inverte: 19 piatti di carne contro 39 di pesce²⁴. Una virata così decisa verso il pesce, può essere attribuita anche alle

²⁰ Luca Pes, *L'invenzione della cucina veneziana. Consumi, turismo e identità cittadina*, «Memoria e Ricerca. Rivista di storia contemporanea», 2006, 23, pp. 47-62. Per le ricette dell'Artusi: Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Salani, Firenze 1926. Le ricette: *Risotto coi piselli*, ricetta n. 59; *Risotto colle telline*, ricetta n. 72. Scrive peraltro l'Artusi: «Alle telline si possono sostituire le arselle o i *peoci* come a Venezia, nelle cui trattorie se il riso *co' peoci* (specialità di paese) fosse cucinato in questa maniera, sarebbe assai più gradito», un manifesto intento di «nazionalizzare» le diversità regionali, o almeno di normalizzare in un contesto di nuova cucina nazionale da creare. Per *Risi e luganighe*: ricetta n. 35.

²¹ P. Artusi, *La scienza*, cit. p. 51.

²² *100 ricette di cucina veneziana*, Sonzogno, Milano 1908.

²³ Marcello Brusegan, *La cucina veneziana in cento ricette tradizionali*, Newton Compton, Roma 1997.

²⁴ Per un esempio di come si costruisce una «presunta» tradizione culinaria si veda l'operazione fatta da Mariù Salvatori de Zuliani, *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, Fran-

preferenze dei turisti. I numerosi ristoranti esistenti in città si rivolgono sempre di più a loro. A Venezia, oggi, si va a mangiare il pesce: si è costruita una nuova identità, si è inventata una tradizione a uso dei turisti e a Chioggia si celebra una sagra del Pesce in periodo di ferma della pesca!

Velocemente altri passaggi di costruzione della “cucina” tradizionale. Uno “curioso” e che corrisponde alla costruzione di una delle prime carte gastronomiche (cfr. Figura n. 1). All’indomani della Battaglia del Solstizio (15-24 giugno 1918), il giornalino della Terza armata, nel numero del 23 luglio, pubblica una tavola in cui sono fissati i piatti diventati oramai tipici, disegnata da Antonio Rubino in cui si sintetizza la guerra così, usando il linguaggio gastronomico:

L’austroungarica offensiva
culinario-mangiativa
fu sui monti ed in pianura
preparata con gran cura
col sussidio tragicomico
d’un gran piano gastronomico
Von Conràd si sente in mano
già gli asparagi di Bassano,
già pregusta le ciliegie
di Marostica si egregie,
e di Schio tra i monti belli
gusta già polenta e uccelli
Boroevic pensa alla bella
Castelfranco, a Cittadella
chè radicchio e polentina
già gli danno l’acquolina;
non è buono di star senza
le ciambelle di Vicenza

Pensa Wurm: “Che paradiso
di luganega è Treviso!
Dopo triboli e pericoli
che spanciata di baicoli
Come sono grasse e sane
le galline padovane!
Pensan tutti n In un men d’un ave
si divora il pan di Piave
tutto quanto ci si pappa
bardolin si beve e grappa,
poi si mangia (perché no?)
lo storione in riva al Po”.
Ma la cosa andò così
che mangiaron per sei di
spezzatino di granata,
baionette in insalata,
bombe, calci, pacche, botte,
annegati e teste rotte.

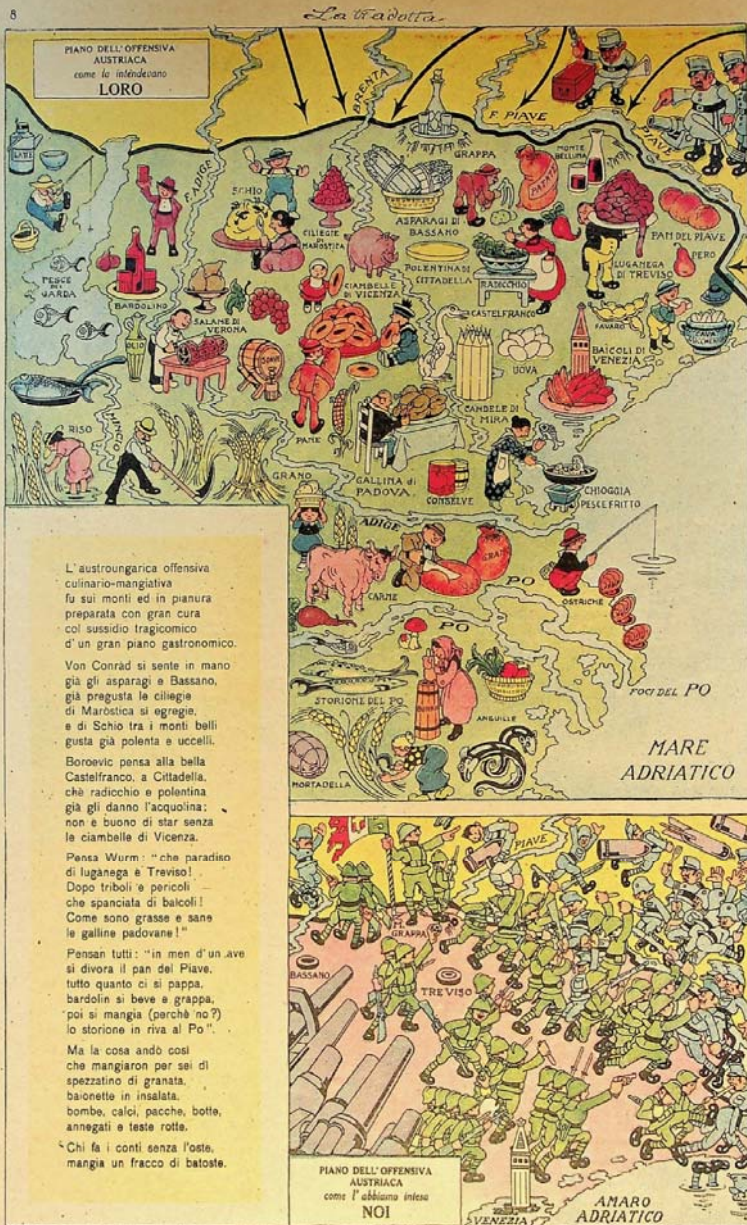
MORALE

Chi fa i conti senza l’oste
prende un fracco di batoste²⁵.

coAngeli, Milano 2001. Oltre alla scelta linguistica, le ricette sono scritte in veneziano, l’autrice mescola ricette appartenenti a un “veneziano” largo che comprende molti apporti trentini. L’autrice cita spesso ricette di Catia Boschieri, autrice assieme alla sorella Maria, di un ricettario-veneto-trentino che copre 60 anni di cucina del Novecento. Il loro ricettario è ora edito in Catia Coch, Maria Coch, *Ricettari a doppio filo* a cura di Quinto Antonelli, Gianfranco Bettega, Agorà Libreria Editrice, Feltre 2007.

²⁵ «La Tradotta. Giornale della Terza Armata», 23 luglio 1918, Numero 13, p. 8.

Figura 1 – La carta gastronomica che accompagna il testo de “La Tradotta”.



L'austroungarica offensiva culinario-mangiativa fu sui monti ed in pianura preparata con gran cura col sussidio tragicomico d'un gran piano gastronomico.

Von Conrad si sente in mano già gli asparagi e Bassano, già pr degusta le ciliegie di Marostica si egregie, e di Schio tra i monti balli gusta già polenta e uccelli. Boroevic pensa alla bella Castelfranco, a Cittadella, chè radicchio e polentina già gli danno l'acquolina; non è buono di star senza le ciambelle di Vicenza.

Pensa Wurm: "che paradiso di luganega e Treviso! Dopo triboli e pericoli che spanciati di balcoli! Come sono grasse e sane le galline padovane!"

Pensan tutti: "in men d'un ave si divora il pan del Piave, tutto quanto ci si pappa, bardolin si beve e grappa, poi si mangia (parchè no?) lo storione in riva al Po".

Ma la cosa andò così che mangiaron per sei di spezzatino di granata, baionette in insalata, bombe, calci, pacche, botte, annegati e teste rotte.

Chi fa i conti senza l'oste, mangia un fracco di batoste.

È fatta e i gastro-toponimi sono fissati. L'Italia durante la guerra aveva raschiato il fondo del barile per sfamare, come da tabella dietetica promessa dai regi comandi militari, i tre milioni di soldati al fronte: pane, poco vino e milioni di scatolette a far la fortuna dell'industria conserviera e per scoprire la mancata autosufficienza alimentare²⁶.

3. La tipicità... a regime!

Proprio nel senso di regime fascista. Il Paese fatica a riprendere il cammino di modernizzazione alimentare interrotto dalla Grande guerra. L'industria alimentare è pronta, anche per una accresciuta domanda di nuovi prodotti e di nuovi sapori sperimentati, ironia della sorte, al fronte da milioni di soldati. I prodotti di questa industria sono titolati a entrare nei piatti della "tradizione" artusiana e non solo per essere "rivisitati". Succederà spesso: la rivisitazione è una delle azioni cucinarie perenni, che non tramonta mai, anzi è il verbo ausiliare della grammatica del mangiare contemporaneo.

A seguire è una bulimia editoriale gastronomica. Inizia Ada Boni con il *Talismano della felicità*²⁷ seguita dalla nascita della *Rivista della Cucina Italiana* (1929) fondata da Umberto Notari²⁸. Il punto di passaggio è l'uscita della prima *Guida Gastronomica d'Italia* nel 1931. Un censimento puntiglioso e dettagliato della cucina del Bel Paese a cui seguirà una carta dell'Italia Gastronomica disegnata dal pittore bolognese Umberto Zimelli. Alberto Capatti ne ha ricostruito i precedenti, i contesti, la genesi e le ragioni, le scelte operate²⁹.

E questo davanti all'avanzare di un nuovo turismo che avrà poi il suo esito anche nel primo viaggio gastronomico attraverso la penisola, in realtà una guida, di Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, uscito nel 1935. La Guida riserva poi un posto specifico alla ormai consolidata industria alimentare a cui viene riservato un ruolo di tipizzazione dei prodotti. Il tutto si iscrive nella rivendicazione prima politica che gastronomica della ruralità italiana, nella difesa del campanilismo, dell'orgoglio provinciale e nazionale: di lì a poco sarebbero scoccate le sanzioni.

La Venezia, La Venezia tridentina e la Venezia Giulia fanno la loro bella figura nella *Guida Gastronomica* con ben 80 pagine³⁰. Si tratta la conta di

²⁶ Importante: Riccardo Bachi, *L'alimentazione e la politica annonaria in Italia*, G. Laterza & Figli, Bari 1926.

²⁷ Ada Boni, *Il Talismano della felicità*, Edizioni della Rivista Preziosa, Roma 1925.

²⁸ Giornalista, editore e prolifico scrittore pubblica, a cura del "Comitato per il Prodotto Italiano", nel 1936, *Il Signor Geremia*, con l'intento di promuovere, in forma di piccoli episodi e dialoghi, il prodotto italiano in tutti i settori, compresa la cucina, i piatti italiani a ristorante.

²⁹ Ivi, A. Capatti, *Il buon paese*, fascicolo allegato.

³⁰ *Guida Gastronomica d'Italia*, (ristampa) Milano 1951, pp. 103-182.

una straordinaria biodiversità (di prodotti e di piatti) che sarà poi spazzata via nei successivi trent'anni dall'avanzata incontrollata dell'agricoltura industriale, dall'abbandono della montagna, dall'inquinamento di laghi e fiumi. Perdita che sarà testimoniata dalle successive edizioni delle Guide editate dal TCI, pensate con altri criteri ma comunque testimoni di un'Italia che è cambiata³¹. Spesso di quei prodotti ne rimarrà la memoria e spesso la odierna riscoperta, il recupero di quei prodotti o di quei piatti si rifanno a questo inventario. Nella Guida del 1984 si parlerà allora di "Riscoperta di antiche e saporite povertà": la povertà elevata a esperienza *gourmande*.

Nel contempo uscirà *L'Almanacco della cucina regionale italiana* come supplemento annuale al periodico mensile *Rivista delle Famiglie*: mensile dedicato alla nuova figura a cui affidare le sorti dell'economia domestica, ma anche nazionale³². A questa bulimica produzione editoriale e a questa costante azione educativa bisogna aggiungere tanto altro: la *Battaglia del grano* con relative feste della spiga, la diffusione degli *Orti di guerra*, dei *Pollai di guerra*, la *Mostra internazionale del pane* del 1932 ai Mercati Traianei, mostra con annesso Museo del pane e tutta la retorica annessa³³. Ma poi ci sarà *Il treno del vino*, la *I^a Mostra mercato dei vini tipici d'Italia a Siena* nel 1933, le *Feste dell'uva*. E ci siamo: dall'OND (Opera Nazionale del Dopolavoro) alle Pro Loco, già presenti (la Prima nasce a Pieve Tesino in Trentino nel 1881) ma fagocitate dalla macchina da guerra propagandistica messa in moto dal Dopolavoro, il passo sarà breve.

Nel complesso e totalizzante processo di fascistizzazione della società non poteva mancare il governo del tempo libero. Inizia una straordinaria e "creativa" opera di recupero, ma più spesso di invenzione, delle tradizioni folkloriche del paese, si riesumano i palii, i carnevali, si inventano supposti costumi tipici rurali canti, balli, si esalta la genialità italiana che si esprime al meglio nell'artigianalità, nei monumenti, nelle opere architettoniche, castelli, palazzi, nelle bellezze naturali, nei personaggi, nel cibo. Si moltiplicano le manifestazioni, compresa la "Befana fascista". Il Dopolavoro aveva inserito poi il folklore nei suoi programmi già a partire dal 1927... e il piatto tradizionale è folklore³⁴.

In sintesi, alla fine, una sorta di ubriacante reazione ai processi di modernizzazione. A regime finito, e sappiamo come è andata, resterà la fame, la miseria, la ripresa dell'emigrazione di massa, proprio dalle terre venete.

³¹ Felice Cùnsolo (a cura di), *Guida Gastronomica d'Italia*, TCI, Milano 1969 e la *Guida all'Italia gastronomica*, TCI, Milano 1984.

³² Ada Bonfiglio Krassich, *Almanacco della cucina regionale italiana*, Sonzogno, Milano 1937.

³³ <https://didatticaluceinsabina.com/2018/09/22/museo-del-pane-storia-breve-di-un-bene-comune/> (30 ottobre 2021).

³⁴ Stefano Cavazza, *Tradizione regionale e riesumazioni demologiche durante il Fascismo*, «Studi storici», 1993, 2/3, vol. 34, p. 642. Id., *Feste popolari durante il fascismo in Fiorenza Tarozzi*, Angelo Varni (a cura di), *Il tempo libero nell'Italia unita*, Clueb, Bologna 1992, pp. 99-118.

4. Il miracolo economico: dalle trattorie...alle sagre

Per celebrare il ritorno stagionale dei migranti a Pieve di Soligo (TV) nell'autunno del 1956 si celebra in piazza la prima edizione dello *Spiedo Gigante*, una sorta di sogno realizzato della secolare fame di carne delle generazioni passate e simbolo dell'incipiente miracolo. Cosa sia stato il "miracolo" economico dal punto di vista dei cambiamenti e dei costumi alimentari e in quali contesti si è già detto molto³⁵. Un ruolo centrale nell'indirizzare i consumi verrà assegnato alla neonata televisione (che avvia delle trasmissioni 1954) e in particolare a *Carosello*: il 2 febbraio 1957 alle 20,50 il *Carosello* introdusse gli italiani al mondo della pubblicità audiovisiva, un rituale che si celebrerà fino al 1977³⁶. Alla comunicazione verrà assegnato sempre di più un ruolo fondamentale: tra produttori e consumatori si inseriscono le agenzie pubblicitarie che governano la proposta dei nuovi prodotti: slogan, jingle, packaging. Le fabbriche alimentari del Nord invasero l'Italia garantendo due traguardi: la delocalizzazione e la destagionalizzazione. Arrivano nuovi paesaggi agrari sulle tavole degli italiani. Diminuiscono i consumi di prodotti tradizionali sostituiti da oggetti alimentari non identificati: formaggi fusi, formaggini a triangolo, bastoncini di merluzzo. Sono anche gli anni del grande esodo dal

³⁵ Il banchetto bibliografico-gastronomico sarebbe impegnativo, cresciuto soprattutto durante EXPO-2015: per tutti Germano Celant (a cura di), *Arts & Foods. Rituali dal 1851*, catalogo della mostra alla Triennale (Milano 9 aprile-1 novembre 2015), Electa, Milano 2015. Solo un antipasto: Alberto Capatti, Alberto De Bernardi, Angelo Varni (a cura di), *Storia d'Italia, Annali, 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998; Maura Franchi, *Il cibo flessibile. Nuovi comportamenti di consumo*, Carocci, Roma 2009; Alberto Capatti, *Storia della cucina italiana*, Tommasi, Milano 2014; Emanuela Scarpellini, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Laterza, Bari-Roma 2012; Elma Schena, Adriano Ravera, *A tavola negli anni del miracolo economico: ricette, aneddoti e novità che hanno rivoluzionato il modo di vivere e mangiare degli italiani*, Priuli & Verlucca, Scarmagno 2015; bella anche la riflessione sull'oggi di Rossano Pazzagli, *Il Buonpaese. Territorio e gusto nell'Italia in declino*, Felici ed., Pisa 2014. Una bella sintesi-racconto in Stefania Aphel Barzini, *Così mangiavamo. Cinquant'anni di storia italiana fra tavola e costume*, Gambero Rosso, Roma 2006. Per un panorama degli esiti: Corrado Barberis, *Mangitalia. La storia d'Italia servita in tavola*, Donzelli, Roma 2010. Da ultimo ma non ultima l'enciclopedia rassegna curata da Massimo Montanari, Françoise Sabban, Alberto Capatti, *Cultura del cibo*, Utet, Torino 2015, 4 voll., soprattutto il volume III, *L'Italia del cibo*. È interessante vedere come dall'estero guardano e narrano la nostra cucina, più o meno recente, con contorno di stereotipi annesso: Peter Peter, *Kulturgeschichte der italienischen Küche*, C.H. Beck, München 2006; John Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Laterza, Roma-Bari 2009, e il recentissimo a opera dei "cugini" d'Oltralpe: Françoise-Régis Gaudry & Ses Amis, *On va déguster l'Italie. Du panettone aux spaghetti al ragù de scorsese*, Marabout, Vanve (FR) 2020.

³⁶ Si veda: Marcello Zane, *Scatola a sorpresa. La Gamma Film di Roberto Gavioli e la comunicazione audiovisiva in Italia da Carosello ad oggi*, Editoriale Jaca Book, Milano 1998; Piero Dorfles, *Carosello*, il Mulino, Bologna 1998; Dario Cimonelli, Stefano Roffi (a cura di), *Carosello. Pubblicità e televisione 1957-1977*, Silvana Editoriale, Milano 2019.

Sud al *Triangolo Industriale*, e dalla campagna alla città. Emigrano i prodotti, emigra la pasta secca: si parla di meridionalizzazione della cucina italiana. C'è una corrispondenza forse, tra questa modernità che avanza, e la sua codificazione nella pubblicazione nel 1950 de *Il Cucchiato d'argento*, edito per conto della rivista Domus. Esprime la cultura di un'Italia borghese, moderna. È una cucina che nasce nel Nord dell'industria alimentare: meno ricette, meno varianti, meno piatti di pasta, più attenzione alla carne. Non più cucine di magro e di grasso, digiuni, restrizioni: la tavola si fa festa tutti i giorni, si secolarizza. Il processo di omologazione sembra inarrestabile e i destini della cucina regionale, rurale, tradizionale sembrano segnati.

Ma davanti a questo avanzare della modernità, si mette in atto una sorta di "Controriforma gastronomica". Anzi tanto è forte l'industria alimentare tanto più si moltiplicano le iniziative di "resistenza". Nel 1953 viene fondata a Milano *L'Accademia italiana della cucina*; al compimento dei tre anni, la televisione italiana produsse una delle sue pietre miliari. Erano i mesi a cavallo tra il 1957 e il 1958, e lo scrittore Mario Soldati (1906-1999) realizzò il primo reportage enogastronomico della Rai, *Viaggio nella valle del Po*, andato in onda in 12 puntate sul Programma Nazionale³⁷. Il viaggio di Soldati racconta, con fare amichevole e curioso ma anche sfoggiando il suo sapere, usanze, prodotti, ricette e riti di un'Italia rurale ricca di tradizioni culinarie, oscillando sempre tra la "nostalgia" per il passato e l'avanzata inesorabile del nuovo, dell'industria. In questa opera di difesa "estrema" sarà accompagnato dal sodale Luigi Veronelli e da Gianni Brera³⁸. Veronelli presterà anche la sua competenza a una delle trasmissioni televisive più seguite: *A cena alle sette* con Ave Ninchi, dove trova posto anche la tradizione.

5. La "resistenza" in terra veneta

Abbandoniamo il quadro nazionale per ritornare in terra veneta, tra le serenissime cucine. S'incomincia con un grido d'allarme lanciato dalle pagine de *Il Gazzettino* nel '57. Titolo *Anche per la cucina veneta sono passati i tempi d'oro*, a firma di un anonimo Paros. Il sommario:

Dall'epoca delle grandi tavole imbandite nelle signorili ville ospitali oppure nelle pittoresche locande, disseminate in grande numero, in luoghi deliziosi, si va, fatalmente, verso lo scatolame ed il «pasto sintetico»³⁹.

³⁷ <https://www.raiplay.it/programmi/viaggionellavalledelpo> (6 settembre 2023).

³⁸ Luigi Veronelli, *Alla ricerca dei cibi perduti*, Feltrinelli, Milano 1966; assieme a Luigi Carnicina aveva pubblicato nel 1962, *Mangiare e bere all'italiana*, Garzanti, Milano 1962; Gianni Brera, Luigi Veronelli, *La pacciada. Mangiare in pianura padana*, A. Mondadori, Milano 1973.

³⁹ *Il Gazzettino*, 14 ottobre 1957.

Si conferma da una parte il mito di un passato glorioso di una cucina rinascimentale, “palladiana”, veneziana coniugata con una cucina “locandiera”, (il ricordo di Goldoni) dall’altra si inverte contro la modernità incarnata, letteralmente nello “scatolame” dell’industria. Due anni dopo, durante l’annuale e secolare Fiera di San Luca di Treviso, dal 12 al 26 ottobre 1959, prende avvio il primo *Festival della cucina trevigiana*, sotto la direzione dell’intraprendente e vulcanico presidente dell’EPT, (Ente Provinciale per il turismo), alla cui direzione rimase per 37 anni, Giuseppe Mazzotti detto Bepi (1907-1981)⁴⁰. Dieci anni prima aveva lanciato un *certamen poeticum*, in dialetto, dedicato appunto alla cucina veneta. In quello stesso anno, 1959, aveva ideato anche un altro concorso, *Il bicchiere d’oro* assegnato «a chi, fra tutti gli esercenti della provincia, avrà dimostrato di conoscere più degli altri i buoni vini locali e li avrà saputi suggerire ai clienti, e servire alla temperatura adatta».

L’organizzazione del *Festival della cucina Trevigiana*, cui sono chiamati a concorrere quattordici esercenti della provincia, è demandata al Comune di Treviso. Quella stessa provincia, quella di Treviso, che annovera in maggioranza comuni da cui i giovani partono verso l’estero (Belgio-Svizzera-Canada-Australia) e dove alberga ancora una condizione di miseria e arretratezza diffusa. Insomma, la città di *Signore&Signori*, per definizione “*gioiosa et amorosa*” (Pietro Geremi 1965) se la fa, se la racconta e se la gode. Nell’opuscolo a stampa, in cui sono indicati i menu con relativi prezzi dei piatti, Mazzotti specifica, quasi a volersi giustificare: «Ma la cucina trevigiana non è fatta solo di *folpi*, di oca arrosta col sedano, di frutti di mare e di altre golosità che vengono offerte dai venditori ambulanti nelle numerose osterie della Marca»⁴¹.

Questo passaggio è essenziale: lo sforzo, l’intento è quello di elevare la qualità non tanto dei cibi della sagra, che tali rimarranno per molto tempo, ma di portare quei profumi all’interno della ristorazione trevigiana e veneta, di ridare lustro e dignità a questa tradizione ancora marcata Venezia, dimenticata, di rivendicare insomma al Veneto ancora “depresso” almeno un posto nel panorama della cucina italiana e internazionale, al pari di altre cucine più blasonate. Due i fronti aperti: da una parte la deriva industriale della proposta alimentare, dall’altra gli astri nascenti della cucina stellata. La manifestazione andrà avanti per sette edizioni, fino al 1966: coprirà gli anni del boom. Dalla seconda edizione subentrerà nell’organizzazione un altro Bepi, Giuseppe Maffioli, (1925-1985) anche lui protagonista eclettico: attore e caricaturista – oltre 30 film tra cui *Il Commissario Pepe*, *Il prete bello*, *La grande abbuffata* – drammaturgo, giornalista, collaboratore della RAI, scrittore, an-

⁴⁰ È stato scrittore, fotografo, giornalista, gastronomo, anche alpinista. Meritevoli le sue battaglie per la salvaguardia del patrimonio delle ville venete e del paesaggio.

⁴¹ *Festival della cucina trevigiana*, Treviso 1959 p. 7.

che per il mensile *La cucina italiana*, gastronomo⁴². La manifestazione cambia, mutano i parametri: la cucina trevigiana sta stretta. Diventerà prima *Rassegna della cucina veneta*, poi *Rassegna gastronomica internazionale*, in seguito al gemellaggio con la città di Orléans, la cittadina francese di Jean d'Arc, e ci sta pure anche una serata italo-americana, con una giuria di titolati accademici e una cena proposta dal ristorante Fini di Modena.

I propositi iniziali del Mazzotti si perdono per strada. Gli opuscoli che accompagnano le ricette si infarciscono di testi rinascimentali. Con la quarta edizione si emigra: a Roma e a Milano con due ristoranti che hanno partecipato a tutte le edizioni. Poi si declina verso festival a tema: la cacciagione, la cucina popolare dell'Ottocento con un intervento di Giovanni Comisso e la presentazione, in una delle serate, del volume appena uscito *Lo stivale allo spiedo*⁴³ e de *I veneti a tavola* di Alberto Bertolini⁴⁴.

Al volume edito da Canesi è allegata una dettagliata carta stradale-gastronomica, con la segnalazione di tutte le osterie, ristoranti, trattorie citate con una sintesi dei piatti tipici e la proposta di un menu⁴⁵.

Bertolini invece muore prima che il libro esca. La presentazione è affidata a Giuseppe Longo che se la prende, già allora, (cosa direbbe oggi alla vista di Master Chef) con i cuochi e i *maîtres* dei ristoranti dei grandi alberghi che si «ritengono depositari del gusto e, invece, spesso, sono i propagatori di incurabili gastropatie e gli alienatori dei nostri bennati palati»; se la prende con le nuove “streghe” dell'industria alimentare. Polemica, quella contro lo star system dell'arte culinaria, che è ripresa alla grande, tuttora, anno Domini MMXX, contro gli chef che sbancano in Tivvù e contro gli chef stellati, e che ha per protagonista, in prima linea, il patron storico dell'Harry's Bar, Arrigo Cipriani che propone al Jet set, nello storico locale, i piatti della tradizione: la sua trippa o la *pasta e fasioi* o il fegato alla veneziana...a prezzi Harry's però⁴⁶.

Sempre nel 1963, nel numero di Natale del dicembre 1963, la rivista *Arianna* affidata ad Ada Boni, ancora in pista, uno speciale dedicato a *La cucina veneta*. L'inserto è curato da Bepi Mazzotti; oltre all'introduzione

⁴² Caterina Vianello, *Giuseppe Maffioli. Opere, ricette e viaggi di un ghiottone internazionale*, TerraFERma Edizioni, Crocetta del Montello, 2007.

⁴³ Piero Accolti, Giulio Andrea Cibotto *Lo stivale allo spiedo*, Canesi, Roma s.d.

⁴⁴ Alberto Bertolini, *Veneti a tavola. Itinerario gastronomico delle Venezie*, Longanesi, Milano 1964.

⁴⁵ Il menu proposto: *Bigoli, paletta al malgaragno*, (Tacchinella al melograno) *Vézzena, frittelle di mele in salsa di lamponi*. Da notare che tra i vini segnalati – Vino di Negrar, Recioto, Amarone, Soave, Fragolino – non c'è traccia del Prosecco...siamo nel 1964.

⁴⁶ Arrigo Cipriani, Edoardo Pittalis, Gian Nicola Pittalis, *Tutti gli chef sono in TV...E noi andiamo in trattoria*, Biblioteca dei Leoni, Venezia 2019; Arrigo Cipriani, Edoardo Pittalis, Maurizio Drago, *Non sono quelli delle stelle: stare semplicemente bene a tavola tra sapori e storie della cucina del Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia*, Antiga, Padova 2020.

viene proposta una carta gastronomica, una sinossi provincia per provincia dei piatti principali e un menu sontuoso che contempla le eccellenze, dai primi ai dolci. È fatta! Nel 1967 si tiene a Venezia un convegno dal titolo *Il commercio delle spezie con l'Oriente e sua influenza sulla cucina veneta*; in quell'occasione vengono codificati e messi a punto dei menu tipici di ogni provincia veneta, i *disnari*, in rigoroso dialetto (vedi appendice 2). A seguire una valanga di pubblicazioni, ricettari, guide che spingono e sostengono questo recupero. Protagonista assoluto Bepi Maffioli ma non solo⁴⁷.

6. La rivincita della sagra. Il “tipico” sotto il “tendon”

Ma torniamo alle Fiere di San Luca, all'ottobre trevigiano, ai *folpi*, al tentativo di Mazzotti di “nobilitare” la cucina trevigiana della serie: un conto sono le sagre altra cosa invece è la ristorazione. Le strade sembrano separarsi: da una parte i *gourmands*, i palati fini, dal “becco gentile”, con Accademici della cucina in pompa magna, quelli delle guide insomma, dall'altra il popolo delle sagre, delle Pro Loco, degli stand gastronomici.

Con ordine: la sagra di paese, legata generalmente al santo patrono a cui è titolata la chiesa è cosa nota com'era noto che le piazze, i sagrati si popolasero in quei giorni di venditori ambulanti di cibo: vuoi la trippa di buon mattino, vuoi i “bovoli” (lumachine) con l'aglio, le frittelle, i dolci, le giostre, il luna park, ci stava anche una tassativa sbornia serale.

Come scrive I. Da Deppo:

Nella sagra sembra prevalere, dunque, l'aspetto mondano e ludico, mentre la festa è anzitutto celebrazione religiosa [...] La festa contemporanea è stata dunque segnata dal passaggio definitivo del consumo privato e domestico del cibo a quello pubblico, comunitario, sotto i tendoni e intorno a lunghe tavolate, e da una nuova valorizzazione dei piatti, da poveri e contadini a piatti della festa⁴⁸.

⁴⁷ Una succinta rassegna: Giuseppe Maffioli, *Il ghiottone veneto*, Bramante, Milano 1968; Id., *La cucina padovana*, Franco Muzzio Editore, Padova 1981; Id., *La cucina veneziana*, Franco Muzzio Editore, Padova 1982; Id., *La cucina trevigiana*, Franco Muzzio Editore, Padova 1983; Dino Coltro, *La cucina tradizionale veneta*, Newton Compton Editore, Roma 1983; Amedeo Sandri, Maurizio Falloppi, *La cucina vicentina*, Franco Muzzio Editore, Padova 1995. Più recente, si fa per dire, Alessandro Molinari Pradelli, *La cucina veneta in 1200 ricette tradizionali*, Newton Compton Editore, Roma 2001.

⁴⁸ Iolanda Da Deppo, *Sagre e feste gastronomiche in provincia di Belluno*, in I. Da Deppo, D. Gasparini, D. Perco (a cura di), *Montagne di cibo*, cit., pp. 391-418. Per il complesso fenomeno del meticcio e della globalizzazione nel locale, riferito proprio al cibo: Cesare Poppi, “Magna come te parla”. *Dinamiche della cultura alimentare fra identità e globalizzazione nel Nordest contemporaneo*, in I. Da Deppo, D. Gasparini, D. Perco (a cura di), *Montagne di cibo*, cit., pp. 373-390.

La vera svolta avviene a partire dagli anni '60 quando la gestione di questi eventi, passa alla Pro Loco locale o comunale. Quello delle Pro Loco italiane è un movimento e un fenomeno che giustamente ha attratto l'interesse di antropologi e sociologi⁴⁹. La prima Pro Loco nasce a Pieve Tesino (TN) nel 1881. Negli anni '20 del '900 le singole Pro Loco comunali erano 300; diventano 1.700 nel 1960. Nel 1962 nasce l'UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia). Nel 1985 le Pro Loco rilevate sono 3.000 che diventano 6.000 alla data del 2015 con 600.000 iscritti. Nel 2012 l'ambito riconoscimento da parte dell'Unesco: l'UNPLI viene accreditata fra le organizzazioni non governative che possono servire «servizi di consulenza al Comitato intergovernativo per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale». Ora la “sagra” è diventata un brand. Ed è chiaro lo sforzo di sdoganare l'immagine del connubio Pro Loco-Sagra: «Perché le sagre, quelle che organizzano le Pro Loco, non sono “solo” sagre»⁵⁰. La “sagra.doc”, secondo Francesca Guarino, è diventata: cibo, mestieranze, solidarietà, fuoco&luce, tradizione culturale popolare, gioco, comunità, musica&ballo, artisti di strada, ambiente, intreccio di generazioni. Tanta roba si direbbe!

E purtroppo il cibo, il prodotto locale, il piatto, dalla patata al pomodoro, dalla castagna alla salsiccia, al gambero, al mirto, alla mela, all'uva e al vino, il mangiare in festa, in comunità, con contorno di giochi, balli e danze e tutto di cui sopra resta il nucleo centrale. E solo a contare il numero di queste manifestazioni, solo per il Veneto, c'è da costruire un calendario gastronomico-mangiativo succulento. Perché oltre alle celebrazioni legate al calendario religioso, ci sono le fiere, più o meno antiche, le mostre, le esposizioni.

Ma poi ci sono le rassegne, da quelle internazionali a quelle locali come la Sagra della zucca in quel di Caorera (BL) o del *folpo* a Noventa padovana, le Feste della mietitura con tanto di elezione di Miss Spiga. Solo la rassegna della *Primavera del Prosecco* annovera, da marzo a maggio, nel territorio della Valdobbiadene (TV), quindici mostre. Poi aggiungiamoci i vari e diversi Consorzi delle varie denominazioni⁵¹, le Confraternite e congreghe, le strade tematiche e mettiamoci anche gli alpini, sempre in prima linea anzi in trincea, per alcuni anni le Feste dell'Unità, *rara avis* per una regione come il Veneto, ma anche le Feste della birra (una storica a Signoressa era partita come *October Fest...* a Luglio però), feste che hanno gemmato una serie di birrifici artigianali tali da impensierire i “prosecchisti” che si vedono sfilare il mercato dei giovani. Ne esce fuori una regione, quella veneta, “pantagru-

⁴⁹ Francesca Guarino, Claudio Nardocci, *Pro Loco. Identità e cultura del territorio*, FrancoAngeli, Milano 2016.

⁵⁰ Ivi, p. 15.

⁵¹ <https://www.venetoagricoltura.org/upload/pubblicazioni/E490%20Atlante%20DOP%20IGP%20Veneto/Intro.pdf> (30 ottobre 2021).

lica”, succulenta, e ogni fine settimana, chiunque, ha modo, a prezzo modico – 10/15€ –, di partecipare a questo rito di abbondanza, di cornucopia gastronomica... quasi a esorcizzare una volta per tutte la stagione della miseria, della fame, della pellagra!

Alla data dell’ottobre 2020, nell’elenco ufficiale regionale delle manifestazioni in cui sono previste somministrazioni di bevande e alimenti, erano censiti 274 festeggiamenti⁵². Iolanda Da Deppo ha stimato che solo nella Provincia di Belluno (69 comuni) sono oltre 300 gli eventi, perché spesso tutto si declina a livello di frazione, di borgata⁵³. È un’occasione, come osservava Victor Turner, per rafforzare il senso di appartenenza alla comunità, per allentare le tensioni⁵⁴, ma anche per sancire, a mo’ di rito di iniziazione, l’ingresso in società dei giovani, in particolare le ragazze, “liberate” di sera ma in ambiente protetto, conosciuto. Per i più giovani poter partecipare alla gestione della festa, magari solo al servizio, è una sorta di battesimo “sociale”. Solo poter indossare la T-shirt, con il logo della sagra dietro e davanti in bella vista la scritta “Staff”, è orgoglio allo stato puro. È tutta la comunità che si mobilita: un grande “assembramento” di volontariato, di tutte le età. E come osserva un caro amico, sagra-dipendente, frequentatore assiduo di sagre, per molti adolescenti è anche occasione di costruire i primi rapporti, i primi amori, per farsi un’idea di come funziona il mondo, di come si costruiscono le relazioni sociali.

Le amministrazioni, gli amministratori partecipano:

Ritengo personalmente – dichiara Giovanni Follador, presidente dell’UNPLI Veneto e storico protagonista della pluridecennale Festa dei Marroni di Combai – che per un politico o meglio per un amministratore pubblico frequentare le sagre e le feste dei nostri paesi sia sinonimo di civiltà, attenzione e rispetto per le migliaia di persone che ogni settimana, in modo volontario, impiegano il loro tempo a favore della comunità e del proprio territorio⁵⁵.

⁵² <http://www.tuttelesagre.it/italia/veneto/sagre.html> (20 ottobre 2021); questo il calendario aggiornato per il 2023: <https://www.regione.veneto.it/web/attivita-produttive/somministrazione-alimenti-e-bevande-nelle-sagre-e-nelle-fiere.html> (5 settembre 2022).

⁵³ Anche su questo tema si è lavorato. Una “picciola” rassegna: Michele Filippo Fontefrancesco, *Il gusto delle sagre. Cibo e comunità nel Piemonte meridionale*, in *Narrare i gruppi*, vol. 12, n° 2, dicembre 2017, pp. 182-194; Id., *Food Festivals and Expectations of Local Development in Northern Italy*, «Ethnologia Actualis», 2018, vol. 18/2, pp. 117-134; Ernesto Di Renzo, *Effetto Sagra: gastronomie di piazza nel Lazio rurale contemporaneo*, «Annali Italiani del turismo internazionale», 2006, 2, pp. 106-120; Id., *Il “cibo” locale tra comunicazione mass-mediata e marketing turistico del territorio*, «Annali Italiani del turismo internazionale», 2008, 7, pp. 1-15; Id., *Mangiare geografico: i modelli alimentari nel Lazio tra tradizione e riproposizione culturale*, «Documenti geografici», 2009, 13, pp. 19-34.

⁵⁴ Victor Turner, *Il processo rituale. Struttura e anti-struttura*, Morcelliana, Brescia 1972.

⁵⁵ Lettera al *Corriere della Alpi*, 23 settembre 2009.

Fosse solo questo! In realtà, la Regione Veneto a direzione leghista lo ha capito da tempo: lo aveva capito anche l'OND fascista abbiamo visto. Finanziare e benedire, partecipare all'inaugurazione, tagliare il nastro, farsi vedere tra la folla, degustare seduto sulla panca una *fettazza* di musetto (cotechino) o un piatto di trippa o di *radici e fasioi*... non c'è agenzia di comunicazione che tenga. Alla fine, è uno strumento di efficace propaganda e di creazione di consenso politico. Non a caso al cambio di colore dell'amministrazione succede spesso, come una sorta di spoils-system "nostrano", il cambio del gruppo dirigente della Pro Loco. E non è solo un'esclusiva politica del presente... anzi. Tutte le forze politiche, l'ampio arco costituzionale, hanno fatto e fanno largo uso di questo strumento di creazione di consenso.

Altro aspetto, quello istituzionale. Se è la singola Pro Loco, il singolo Comitato a farsi carico dell'iniziativa, sul carro poi salgono tutti. Un esempio: alla recente Mostra dei Vini Triveneti, la 44a, tenutasi a Camalò (comune di Povegliano TV) dal 27 agosto al 13 settembre del 2020, ben 14 enti hanno dato a diverso titolo il loro patrocinio, in genere gratuito, senza contare gli assenti tipo Camera di Commercio, Associazioni di categoria, GAL. L'UNPLI era presente in forza nelle sue declinazioni: quella nazionale, quella veneta e quella provinciale e tutte con il loro sacrosanto logo: fatica trovar spazio nella locandina.

L'occasione, il pretesto per far nascere un evento sono i più vari. A Caore, piccola frazione di Quero (BL) la sagra della zucca è nata così: la scelta del prodotto, del vegetale non ha nessuna ragione storica. Solo che c'erano terreni a disposizione in riva al Piave dati in comodato d'uso alla comunità e poiché la zucca è facile da coltivare... perché no? Partita in sordina l'edizione del 2008 ha visto la partecipazione di oltre 8.000 visitatori e la frazione, con un bel cartello lungo la statale, si fregia così ora: "Benvenuti a Caore paese della zucca". E gli esempi si possono moltiplicare.

Un gioco lessicale ha generato la festa delle mele a Mel (BL): *Mele a Mel*, con tanto di mostra mercato delle mele antiche, quindi aggiunta di valore etico per la salvaguardia della biodiversità, ma anche occasione per una produzione artigianale della "Zumela", la "tipica" torta con le mele, della tradizione ovvio. A volte invece è l'idea di qualcuno, di un sindaco, di un "foresto" che genera gemellaggi con lo scambio dei prodotti, dei mangiari. A Farra di Mel (BL) durante la sagra di metà agosto, era tradizione servire degli spaghetti all'astice, causa il fatto che un tassista di Rapallo, un vero mago della cottura del pesce, era diventato villeggiante fisso per aver sposato una da Farra⁵⁶.

La festa che si celebra a Umin (Feltre BL) ci racconta di come si evolve una festa, nata come religiosa, in una grande manifestazione di "popolo". Da seco-

⁵⁶ Ringrazio l'amico Gigi Corazzol per avermi segnalato questa "tradizione".

li, nell'antica chiesa, di San Marcello (16 gennaio) invocato per il mal d'orecchi durante la sacra funzione, veniva distribuito del cotone unto con l'olio santo. Nel 1977 si organizza un pranzo comunitario per raccogliere fondi per il restauro della chiesa. Per iniziativa di un privato che aveva acquistato i terreni su cui insisteva la chiesetta, il pranzo diventa una prassi e cresce nel corso del tempo, soprattutto quando il Gruppo Alpini ne prende le redini. Al pasto per i fedeli che accorrono solo piatti della tradizione, niente patatine fritte: trippe in *brodo* e *pita lessa* (gallina) a cui via via si aggiunge la trippa "alla parmigiana" e tanto altro, compresi i *canederli* del vicino Comelico e Alto Adige: il menu si allarga. I dieci e più quintali di trippa distribuiti nel corso del weekend hanno posto dei problemi di reperibilità della materia prima. Da alcuni anni la trippa congelata arriva dall'Argentina e per facilitarne lo scongelamento e il lavaggio si è modificata una betoniera rivestendone l'interno. Segue poi la fase del fare: la trippa scongelata viene manipolata, tagliata a pezzi dalle donne. In qualche modo ci riappropria del prodotto "foresto". Poi, una grande pentola a pressione, dotata di argano per spostare il cestello, e manovrata dagli uomini, ne completa la cottura. Ai giovani poi il resto, il servizio: le generazioni che si ritrovano attorno alla trippa.

Una forte e veneta resistenza al diffondersi dei fast food a base di carne (McDonald's, Burger King, Road House) è stata l'ideazione, secondo il format challenge, della manifestazione "Griglie roventi", un campionato di barbecue nato nel 2006, in cui coppie di cuochi rigorosamente non professionisti si sfidano a colpi di grigliata per conquistare il gradino più alto del podio. Vai tu a fondare, ne sono protagonista, lo confesso, l'Accademia dello spiedo d'Alta Marca" con tanto di corso per *menarosti sapienti!*

Al nucleo centrale della sagra via via si sono poi legati altri eventi: la corsa podistica o ciclistica, il raduno delle auto d'epoca, il ballo liscio ma anche l'esibizione dei gruppi di ballo country, l'esecuzione della banda, la sfilata delle majorettes, la sfilata in "rigorosi" costumi d'epoca (c'è grande scimmiettamento del modello alpino-altoatesino) dei vecchi mestieri, la mostra dei trattori storici con assordante e fumogeno rodeo, le immancabile mostre di pittura ex-tempore degli aspiranti Van Gogh, la mostra fotografica di come era il paese prima che capannoni e villette a schiera lo deturpassero, ci sta anche il mercatino dell'antiquariato: basta infilarsi. Insomma, la sagra è diventata un grande, permeabile contenitore capace di includere e accogliere tutte le domande di socialità, di presenza, di partecipazione. Non solo: la Pro Loco diventa catalizzatore di tutte le possibili manifestazioni, da Halloween... alla passerella cinofila, dal Carnevale alla pedalata storica.

Per chi ha capacità di spesa, ad esempio la Mostra dell'Artigianato di Cison di Valmarino (TV) in cui convergono in pieno agosto oltre 500.000 visitatori, si può anche pagare e ospitare personaggi noti, molti del mondo musicale oramai usciti dai grandi circuiti – tipo la Rettore o Pappalardo – dal cachet più

abbordabile, allestire perfino presentazioni di autori, libri, il tutto in una piazza travolta e avvolta dai profumi delle salsicce che rosolano sulla griglia.

Quanto alla logistica c'è stata una evidente e veloce evoluzione delle strutture. Si è partiti dai cortili, dalla piazza, dal sagrato con quattro tavoli, una cucina da campo, una tettoia rimediata con alcuni tubi Innocenti (qui i carpentieri e muratori erano tutti precettati) e un po' di lamiere... il tutto open air. Per le primitive "gare della pastasciutta" (veramente il simbolo dell'uscita dalla fame e anche perché il palo della cuccagna era via via scemato per motivi di sicurezza ma anche per aver perso il suo significato di dimostrazione di abilità e destrezza agli occhi delle *ragasse*) ci si piazzava sopra un rimorchio (evoluzione gommata del vecchio carro) passando poi al telonato, al camion del locale autotrasportatore, promosso a palco ufficiale per i discorsi di apertura, per le premiazioni, per l'esibizione dei gruppi vuoi di *lissio* o di revival anni '60.

A partire da fine secolo, dal 2000, con l'aumentare dei visitatori e per le sempre più stringenti norme sanitarie e di sicurezza c'è stata una generale evoluzione della *location*: l'evento è stato spostato fuori dal paese, magari vicino ai neonati impianti sportivi o all'interno delle numerose aree artigianali, insomma in mezzo ai capannoni. Dapprima con tensostrutture (*el tendon*) affittate per l'occorrenza poi con la costruzione di centri polivalenti o, come nel caso della "Festa del riso" di Isola della Scala (VR) alla costruzione del "Palariso", una superficie coperta di 4.800 mq in grado di servire oltre 500.000 piatti e con il coinvolgimento di 900 volontari che vanno tutelati, assicurati. In questi casi il comitato che aveva dato vita alla manifestazione si vede costretto a trasformarsi in Ente Fiera, il cui bilancio attuale viaggia di oltre i tre milioni di euro. O, come nel caso di Cison di Valmarino (TV) si procede, con una sorta di nemesi, all'acquisto delle ex cantine della famiglia Brandolini che per secoli aveva governato la valle. Per procedere ci si indebita ma arrivano anche sostanziosi contributi regionali: più di un milione di euro. Bisogna godere di "giunte amiche", a tutti i livelli istituzionali, per accedere con facilità a questi fondi.

Oggi, tutte le strutture sono oramai dotate di cucine super-professionali, che fanno invidia a qualsiasi ristorante, capaci di gestire la preparazione di migliaia di piatti. In alcuni casi si è proceduto all'acquisto di camion cucine mobili, stile catering, in grado di spostarsi nelle frazioni⁵⁷.

Questa iperattività culinaria ha generato nel tempo un sotterraneo, ma non tanto, conflitto con i ristoratori che si vedono scippare, durante i fine settimana, la clientela. È una "guerra" che ha coinvolto i vertici dell'UNPLI nazionale che ha avviato un protocollo per certificare la vera, l'autentica sagra. Si veda da esempio il caso di La Spezia, dove, soprattutto durante la stagione

⁵⁷ Per vedere le ampie possibilità offerte dal mercato: <https://catering.com/> (30 ottobre 2021).

estiva, proliferano le “false sagre”, cioè quelle organizzate per mero scopo di lucro da comitati e gruppi estemporanei che ingannano il consumatore. Sostiene Giorgio Antognoli presidente provinciale Unpli:

il primo passo da effettuare, è certificare quali siano le sagre storiche: quelle che promuovono la tipicità, l'identità e la cultura locale, che valorizzano la qualità delle produzioni agroalimentari tipiche e delle preparazioni tradizionali; che sono attente alla sostenibilità e all'impatto ambientale, che contribuiscono a far conoscere e promuovere il territorio, la sua storia, le sue tradizioni favorendo il coinvolgimento della comunità locale; le sagre autentiche sono quelle che collaborano con il mondo della ristorazione, dei pubblici esercizi e con il tessuto produttivo locale e che sono fondate sul volontariato e sull'impegno gratuito delle persone⁵⁸.

Ma tra il dire e il fare... Eccovi, un post fresco fresco (gennaio 2021) sul profilo Facebook della Pro Loco di Farra di Soligo (TV): ha deciso che ogni terza domenica del mese, sarà disponibile, su prenotazione, uno spiedo (un *must* gastronomico per queste aree) da asporto con patate su prenotazione a 8 €. L'annuncio, non è passato inosservato alle decine di ristoratori del Quartier del Piave, della Vallata e del Vittorinese che in queste ore hanno subissato di telefonate la loro associazione di categoria, l'Ascom di Vittorio Veneto. «Guardando questa promozione ci chiediamo: che cos'è questo? Gastronomia? Ristorazione? Sagra?»⁵⁹.

Sui menu proposti e sulla loro inevitabile contaminazione, già abbiamo detto⁶⁰. Quanto alla lingua utilizzata: se possibile il dialetto, per coerenza, con tutte le inevitabili declinazioni territoriali e le implicite fatiche di trascrizione fonetica, ad esempio come rendere la *elle* evanescente che si realizza in posizione iniziale o intervocalica: *gondo[ɛ]a* (gondola) o *[ɛ]gua veneta* (lengua)... tanto che la Giunta Regionale del Veneto si è sentita in obbligo di pubblicare un manuale di *Grafia veneta unitaria*⁶¹. Usare il dialetto sembra,

⁵⁸ <https://www.cittadellaspezia.com/?p=186766> (30/11/2021).

⁵⁹ <https://www.oggiatreviso.it/pro-loco-organizza-uno-spiedo-al-mese-ristoratori-sul-piede-di-guerra-lanciano-protesta-217642> (30 ottobre 2021).

⁶⁰ Questo il menu della *Festa dea sardea* da cui siamo partiti: spaghetti in salsa, spaghetti al sugo di seppie, spaghetti al pomodoro, insalata di mare, seppie in umido con polenta, piatto misto sardee (impanate, saor, ferri), sardee ai ferri, sardee impanate, sardee in saor, formaggio, piatto freddo (affettati misti), piatto bambino (cotoletta di pesce alla piastra più patate), fagioli con sedano, patate fritte... insomma di tutto un po'.

⁶¹ <http://www.linguaveneta.net/manuale-di-grafia-veneta-unitaria/> (29 ottobre 2021). Intensa l'attività da parte delle giunte leghiste per promuovere lo studio e la didattica della “lingua veneta” nelle scuole della “Serenissima Padania” con tanto di fondi europei: <https://www.vicenzatoday.it/politica/lingua-veneta-fondi-europei-per-l-insegnamento-e-la-promozione-lo-storico-si-della-ue.html>, articolo pubblicato il 7 luglio 2018 (30 ottobre 2021). Bastasse questo: si è cercato di dare sostanza culturale a questo “irrefrenabile” bisogno di identità pubbli-

anzi lo è, una scelta per marcare ancora di più la propria identità. Per chi aveva un prodotto da promuovere, legato al territorio, fortemente identitario, la via della sagra è stata una scelta obbligata, soprattutto se si tratta di prodotti certificati, DOP, IGT e fratelli minori, ma non solo: il fagiolo di Lamon, lo Spiedo d'Alta Marca, la patata americana di Anguillara, il Morlacco del Grappa, i “bisi” di Borso del Grappa, il pesce a Chioggia, il prosciutto di Montagnana. Ma le contaminazioni sono arrivate subito: a Polpet (BL) ai “tradizionali” piatti di *costesine* con *scot*, polenta e capriolo, *trippa*, *pastin*, sono comparsi scaloppine alla messicana, würstel alla tedesca. C'è stata poi una stagione che alle tradizionali grigliate si proponeva l'*asado*, tipico piatto argentino e il *churrasco* o la *paella*. Non solo: accanto alla normale consumazione, seduti su panca, serviti al tavolo con vassoi e piatti e posateria eco-compostabili (una sorta di rivoluzione verde) si sono via via proposte le cene di “gala”, una sorta di scimmiettamento della situazione ristorativa, magari con tanto di servizio in ceramica, lume di candela, chef titolati o squadre di allievi dei locali Istituti alberghieri con tanto di orgoglioso saluto della/del dirigente scolastica. Non solo: vista la professionale attrezzatura, è stato un susseguirsi di cooking-show o, come suggerisce la rete (*vox web vox dei*) di show-cooking del *blogger* di turno o dello chef locale salito agli onori della cronaca, magari perché passato in TV da Antonella Clerici o a Master Chef. Al Salone dei sapori di Padova, edizione 2020, necessariamente on-line non hanno badato a spese⁶². Fatica grande non cedere alla spettacolarizzazione. Qualcosa resiste: ad esempio la manifestazione dei *Maestri della soppresa veneta* e della relativa Accademia⁶³.

Come si finanzia tanta attività? I flussi finanziari istituzionali sono cospicui: nel 2014, solo per i contributi legati alla riduzione della produzione di rifiuti nella somministrazione dei pasti, una sorta di svolta ecologica all'invasione di plastica varia di posate e piatti, la Regione ha distribuito più di 80.000 €. L'autofinanziamento partecipativo delle imprese locali poi è d'obbligo. I dépliant, la brochure colorata della manifestazione, dal ruspante e inclassificabile impianto grafico, è composta per il 90% dalle inserzioni pubblicitarie e due, tre pagine dal programma e dall'eventuale menu. A suon di 100-200 € a inserzione... con 50 e più inserzioni è fatta: dal carrozziere alla parrucchiera, dalle pompe funebri al fioraio, al salone della motosega, dall'idraulico al laboratorio odontotecnico: *advertising* nostrano, spicciolo alla portata di tutti? È un bel caso di studio sulla comunicazione. Forse però

cando: Cesare De Michelis (a cura di), *Identità veneta*, Marsilio, Venezia 1999 dove illustri intellettuali, e non solo, si sono prestati a sostanziare trasversalmente tale “bisogno”. Sul piano delle fonti si è prodotto un sussidiario: Manlio Cortelazzo, Tiziana Agostini (a cura di), *Sussidiario di cultura veneta*, Neri Pozza, Vicenza 1996.

⁶² <https://salonesapori.it/> (29 ottobre 2021).

⁶³ <http://www.comune.vigonza.pd.it/club-cinque-archi-aps.html> (5 settembre 2023).

questa “generosa” adesione va letta anche come un modo per far sapere che insomma, quando viene fatto qualcosa per il paese, bisogna esserci, bisogna dare una mano. Per non parlare poi dei siti internet e dell’uso scaltro e disinibito dei social: non c’è Pro Loco, Comitato, Sagra che non sia oggi in rete o sui social. Navigarci dentro è una bella avventura... anche antropologica. Da segnalare anche l’uso oramai diffuso del gerundio come *claim*, *headline* di una manifestazione o di un sito: prima di tutto *Eventi Venetando*, il portale degli eventi dell’Alta Marca Trevigiana che settimanalmente *whatsapp* il calendario. Ma poi la fantasia è irrefrenabile: *asolando*⁶⁴ per Asolo (TV), *proseccando*⁶⁵, *sbecotando e marronando* durante la festa dei marroni di Combai (TV) *ciliegiando* per la festa delle ciliegie di Maser (TV)⁶⁶, *marosticando* (Marostica dove si celebra la storica partita a scacchi in piazza), dedicata a una nostrana edizioni di *Giochi senza frontiere* tra le frazioni (molto diffusa anche in altri comuni) ...e via cantando! È curioso, dal punto di vista sintattico, questo uso sospeso del gerundio a cui generalmente dovrebbe seguire una frase principale, un’azione del tipo *proseccando... me imbriago!*

A fine manifestazione, a forza di quintalate di salsicce, *costicine*, bracioline, patate fritte, polenta, vino e birra ... le entrate sono cospicue. La gestione poi del momento gastronomico, si è via via informatizzata con casse e software dedicati, prenotazioni, scontrini: il tutto permette un razionale controllo dell’attività di somministrazione e dei flussi di cassa. Entrate che spesso vengono devolute a scopo benefico: asili, case di riposo, parrocchia, scuole ma anche restauri, magari del capitello o della chiesetta di campagna: esercitando così una diffusa e consapevole funzione di supplenza nei confronti dell’assenza istituzionale. A smanettare tra i numerosi siti dedicati dalle singole Pro Loco, alcuni molto professionali, si fatica a capire l’entità del giro di “affari”. C’è una certa opacità e poche associazioni mettono on-line i loro bilanci. La Pro Loco di un piccolo comune in provincia di Padova, Villanova di Camposampiero, in nome della trasparenza ha messo in rete il suo bilancio annuale: 102.147 €. Il 40% delle entrate deriva dalla gestione delle manifestazioni, insomma dal food, il 18% dall’amministrazione, il resto da contributi di esercenti, privati, banche. Altri sono i bilanci delle grandi manifestazioni, spesso milionari.

Davanti a questa anarchia sagraiola-gastronomica, che evidentemente è sfuggita di mano, si è cercato di fare sintesi, di condensare in unica grande manifestazione la “vera” tipicità che si andava perdendo, tra *folpi e würstel*, organizzando, nel 2019, ad Albignasego (PD) il *Primo Festival della cucina veneta*. È quanto si è fatto per il mondo dei formaggi dando vita, per iniziati-

⁶⁴ <https://www.asolando.it/> (29 ottobre 2021).

⁶⁵ <https://it-it.facebook.com/proseccandoIT/> (5 settembre 2023).

⁶⁶ <https://www.ciliegiando.it/> (29 ottobre 2021).

va di Alberto Marcomini⁶⁷, il *guru* dei formaggi, a *Caseus Veneti*, giunto oramai alla XIX edizione⁶⁸ con location in prestigiose ville venete, i cui nobili saloni sono stati invasi e occupati da banchi di tome e forme, nobili saloni impregnati da afori caseari più o meno intensi. Per non parlare del “Tiramisù-day”⁶⁹, che ha provocato forti tensioni tra la Regione Friuli-Venezia Giulia e Veneto⁷⁰ con i presidenti armati di cucchiaino... e relativa nascita di una “prestigiosa” Accademia del Tiramisù⁷¹. Scrivono gli organizzatori, in merito al Festival della cucina veneta:

Il Festival della Cucina Veneta tradizionale nasce da un'idea ben precisa: contribuire attivamente a promuovere le vere ricchezze del territorio (i prodotti eno-gastronomici e le specialità culinarie). Il suo scopo è quello di promuovere sinergie tra società, impresa e mondo della cultura coinvolgendo la cittadinanza, le istituzioni ed i più importanti media regionali e nazionali [...] Il Festival della Cucina Veneta è il primo ed unico evento che si propone di rappresentare esclusivamente l'eccellenza della tradizione Veneta gastronomica e culturale di questa grande regione⁷².

Sembra fatta: finalmente la cucina “veneta” ha la sua manifestazione, la sua consacrazione per sottrarsi all'esplosione incontrollata di eventi. Non solo, ma viene recuperato ancora una volta il mito della cucina veneziana, una cucina geneticamente *fusion*, inclusiva:

Nell'era dei nazionalismi e dei sovranisti di governo, la cucina resta l'unica vera espressione non strumentalizzabile (quasi) dei territori e dei luoghi: se poi si parla di Veneto, impossibile non pensare, un po' per gioco e un po' no, al federalismo gastronomico. [...] Ma veniamo al concetto chiave della manifestazione: il primo esempio di cucina internazionale (*fusion*) italiana. Perché quella veneta lo è? Facile. È tutto scritto nella storia della Repubblica Serenissima⁷³.

Questa complessa e capillare geografia di sagre, festival, fiere ha innescato una nuova viabilità con tanto di segnaletica, sovra amministrativa, mettendo

⁶⁷ <https://www.albertomarcominieilformaggio.it/> (29 ottobre 2021).

⁶⁸ <https://caseusitaly.it/> (5 settembre 2023).

⁶⁹ <https://tiramisudaytreviso.it/> (29 ottobre 2021).

⁷⁰ <https://www.lacucinaitaliana.it/article/la-guerra-del-tiramisu/> (30/11/2021).

⁷¹ <https://www.accademiadelTiramisu.com/> (8/01/2021). Su questa storia si veda: S. Leone, *La guerra del Tiramisù e della Zuppa inglese*, «Appunti di Gastronomia», 2010, 62, pp. 109-115; Clara Vada Padovani, Gigi Padovani, *Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato*, Giunti, Firenze 2016.

⁷² <https://www.festivalcucinaveneta.it/il-programma-2019> (30 ottobre 2021).

⁷³ https://www.repubblica.it/sapori/2019/07/03/news/veneto_eventi_festival_cucina_veneta_2019-230191295/ (30 ottobre 2021).

assieme strade statali, provinciali e comunali. Sul modello de *Les routes des vins* francesi⁷⁴ sono nate: nel 1964, nel mentre si inaugurava l'*Autostrada del Sole*, la *Strada del Prosecco*, a seguire la *Strada del Breganze*, la *Strada del Clinton*, la *Strada del Gambellara*, la *Strada del Durello* che si accompagnano con la *Strada del riso*, la *Strada della ciliegia*, la *Strada della trota*, le tante *Strade del formaggio*, o quella del *Baccalà*, dell'*Asparago*. Per gli astemi c'è anche la *Strada delle acque minerali*. Se le si percorrono a fine maggio, lungo la via scelta, oltre ai monumenti d'arte, ai siti naturalistici, ai musei del prodotto tipico del luogo⁷⁵, non potremo sfuggire alle *Cantine aperte* (evento che porta i suoi 25 anni) perché il turismo eno-gastronomico è trionfante. I *turisti lesure* per il 94% vogliono vivere esperienze enogastronomiche memorabili in viaggio. Secondo i dati pubblicati da Roberta Garibaldi nel suo *Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano 2019*, il 65% degli intervistati vuole mangiare piatti tipici del luogo in un ristorante locale, il 58% vuole visitare un mercato con prodotti del territorio, il 47% desidera partecipare a un evento legato al cibo, il 41% visitare un ristorante o bar storico, il 27% partecipare a un evento legato al vino, il 20% visitare un museo del prodotto tipico⁷⁶. Per non parlare delle visite a un'azienda agricola, a un caseificio, a un frantoio, a un salumificio, a un mulino, a un pastificio. Queste le tendenze!

È ora di chiudere il cerchio. Dentro a questo ambaradan, degno di attenti studi sociologici e antropologici, c'è anche spesso l'intellettuale di turno, diciamo un sociologo "di regime" che dà una lettura consolatoria, paciosa, quasi ecclesiale, rivendicando una sorta di ancestrale carattere dei Veneti, popolo pacifico, paziente, rassegnato anche nella fame, nella miseria, atteggiamento condensato nell'adagio *Meio poenta senza gnente che gnente senza poenta* (Meglio polenta senza niente che niente senza polenta) oppure *Mi no vae combatar* (non vado a impicciarmi degli affari altrui)⁷⁷. Voci e riflessioni che hanno fatto nascere ai tempi della seconda giunta Galan (2000-2005) nel 2000 uno specifico assessorato all'Identità Veneta (ma quanti sono i veneti

⁷⁴ <https://www.routard.com/contenu-dossier/cid136048-les-routes-des-vins-en-france.html> (30 ottobre 2021).

⁷⁵ Per i musei del cibo si veda l'esperienza di Parma: <https://www.museidelcibo.it/> (30 ottobre 2021).

⁷⁶ Si vedano i lavori di Roberta Garibaldi: <https://www.robtagaribaldi.it/rapporto-sul-turismo-enogastronomico-italiano/> (30 ottobre 2021).

⁷⁷ La frase proverbiale- aforistica si deve al trevigiano Remigio Forcolin che la lanciò, durante il Fascismo, che non la prese bene, dal suo foglio satirico *Cagnan*. Tra i costruttori di questa narrazione eccelle di certo Ulderico Bernardi, sociologo di Oderzo. Ecco alcuni titoli: Ulderico Bernardi, *La festa delle vigne. Il vino: storia, riti, poesia*, Santi Quaranta, Treviso 2003; Id., *Veneti. Come nialtri no ghe n'è altri, se ghe n'è ancora che i vegna fora*, Canova, Treviso 2005; Id., *Il profumo delle tavole*, Santi Quaranta, Treviso 2006; Id., *Venetia fragrans. Cucine e identità a Nord Est*, Terra Ferma Edizioni, Crocetta del Montello 2013; Id., *Quando Raboso e Friularo si chiamava vin moro*, Antiga, Crocetta del Montello 2017.

DOC?), referato che poi si aggrega ad altri assessorati. Da allora è iniziata un'insistente azione divulgativa, formativa per offrire ai veneti degli elementi per costruirsi un'identità. Il cibo, il prodotto, la cucina, con tutte le liturgie annesse funziona benissimo a questo scopo.

7. *Folpi... per pochi*

Ma, come sempre è accaduto, attorno al cibo, anche il più popolare, si giocano altre partite identitarie. Il *folpo*, cibo povero, da sagra, ma c'è anche da *Boutique del folpo*⁷⁸ on the road, può diventare marcatore sociale, momento di aggregazione esclusiva, elitaria, oggetto di ritualità: basta inserirlo in un contesto diverso, creare ad esempio una Confraternita. Come sempre, il cibo, il prodotto può essere povero o ricco, dipende dai contesti di consumo e dalle pratiche. Quello delle confraternite del cibo non è solo una faccenda veneta, nemmeno italiana, anzi⁷⁹. Ma cos'è una confraternita? Per dirla alla francese:

C'est une association qui décide de se lancer dans la protection d'un produit, de gestes ancestraux, de recettes, d'arts de vivre. C'est un peu tout, mais souvent dans le cadre de la gastronomie et des produits de terroir. Ces confréries ont pour but de défendre des produits authentiques. Mais les confréries sont aussi des groupements de consœurs et de confrères qui prônent l'amitié, la convivialité, l'honneur et la solidarité, tout en défendant nos terroirs et notre patrimoine⁸⁰.

Se il fenomeno è esteso e oramai radicato, connesso al miracolo economico, il Veneto si segnala per una variegata e variopinta, si fa per dire, rassegna. Tenetevi duri: esiste anche una *Confraternita de ossi de porco e Champagne*⁸¹ sorta nel 2014 a Custozza (VR)... altro che ostriche e Campagne. Parola d'ordine: "Cibo povero ma vino ricco!". Nel 2018 nasce a Riese PioX (TV) l'*Ingorda Confraternita del musetto* e nel 2020, a Vas (BL) la *Confraternita del Grasso*... non c'è COVID che tenga. Il Maiale è molto gettonato.

Sui nomi da dare ai gottosi sodalizi ci si sbizzarrisce: Confraternita, Congrega, Ordine, Sovrano Ordine, Magistero, Gran Priorato, Accademia, Antica Consortereria, Magnifica Consortereria, Compagnia, Consiglio Grande, Imperial

⁷⁸ Esiste un'area dell'alta padovana dove ormai generazioni di *folpari* girano, con furgoni attrezzati, mercati e parcheggiano in anonime aree industriali per offrire una sorta di *must* del finger food veneto: il *folpo* appunto.

⁷⁹ <https://www.fecoga.com/fr/> (2/12//2021). Per l'Italia si veda: Michele Leone, *Viaggio tra le confraternite enogastronomiche d'Italia*, Odoya, Bologna 2018.

⁸⁰ www.conseil-francais-confreries.fr/les-confreries/ (30 ottobre 2021).

⁸¹ <http://www.confraternitefice.it/confraternita/confraternitaossideporcoechampagne> (30 ottobre 2021).

Castellania. La fantasia regna sovrana e il lessico rinvia, come si diceva, da una parte agli ordini cavallereschi o meno d'ispirazione medievale dall'altra alle confraternite religiose. Da questi si mutuano: gli statuti, le regole, le gerarchie – chiamasi priore o gran maestro, camerlengo, il presidente del sodalizio, spesso in carica a vita, come il papa – ma altre figure creano una gerarchia interna. Grande attenzione viene riservata all'abbigliamento: tutti cappati, cappe costose, ampie, capaci di secretare intime e poco nobili funzioni corporali. È un trionfo di ori, di broccati, di velluti, piumaggi, con fogge di berretti e cappelli... gran lavoro di sartoria, che raggiunge il suo massimo nella costruzione del labaro, dello stendardo. Immancabile poi la spilla da esibire e nelle parate le giacche sono piene di tutte le spille delle confraternite con cui si è gemellati, come tante medaglie o nastri delle campagne militar-gastronomiche – tali e tanti sono le campagne gastronomiche a cui si è partecipato.

La ritualità dell'investitura è rigidamente normata e segue protocolli sacramentali, con tanto di presentazione del novello confratello con genuflessioni, giuramenti, e spalle percosse a seconda del sodalizio: i confratelli della *Congrega delle radici e fasioi* vengono battuti con un mestolo d'oro, quelli del baccalà con uno stoccafisso. A seguire i banchetti celebrativi, fatti generalmente presso un'osteria o un ristorante che diventa anche la sede del sodalizio, che esibirà con orgoglio l'immancabile targa o diploma consegnato. Può essere utile! Diffusa la pratica di ospitare uno chef à la page, qualche prosperosa *food blogger*, magari impegnarli in una rivisitazione d'*haute cuisine*. Poi, nel giorno dedicato, l'immancabile processione per le vie della città tutti bardati, sperando che non faccia caldo, tra ali di folla che guardano con curiosità questo incedere maestoso di sti personaggi molto presi dal loro ruolo. Non manca mai il gemellaggio o la partecipazione di altre confraternite con reciproco scambio di doni e di spilla.

C'è l'esclusività d'appartenenza con la tacita consapevolezza di appartenere a qualcosa di riservato, c'è il numero chiuso, la segretezza, l'onorabilità, l'implicita solidarietà e comunanza di obiettivi o di visione del mondo: si crea così una rete di rapporti tra professionisti, membri di una varia *élite* dove un cotechino condiviso veicola interessi, occasioni, affari. Altra peculiarità: l'appartenenza di genere. Nella maggior parte si tratta di confraternite riservate al mondo maschile adulto, già uso da tempo alle mollezze della vita. Al massimo la moglie di confratello cura di tenere in ordine la cappa o di far bella figura alle riunioni conviviali e la moglie del priore di turno, del gran camerlengo o maestro partecipa dello statuto riservato a una first lady. L'ambizione massima è sempre quella di aggregare tra i confratelli il personaggio politico del momento, che gode di certificato consenso: un fiore all'occhiello, confratello onorario... *ça va sans dire!*

In genere tutti si proclamano apolitici ma, insomma, i *fasioi* fanno tanto di sinistra mentre lo Champagne tira a destra, come direbbe Gaber. Scaltri i

confratelli *Dei ossi de porco e Champagne* ...un compromesso storico consumato in tavola!

E alla fine, come per lavarsi la coscienza di tanto scialacquo, immancabili le iniziative benefiche, la raccolta fondi per associazioni ed enti che si occupano del sociale, magari usando le costose quote associative.

A dar conto solo delle confraternite venete iscritte alla FICE, si stila l'elenco è già di per sé lungo. Come direbbe Leporello, «Madamina il catalogo è questo»⁸².

Ci scusiamo per il lungo elenco – non sono tutte... anzi – e per aver sollecitato in modo smodato i succhi gastrici. C'è anche l'*Accademia del tartufo del Delta del Po* (Papozze RO), la *Confraternita dea renga concordiese* (Concordia Sagittaria (VE), l'*Enoclub Portogruaro* (Portogruaro VE), la *Confraternita del bon parecio* (Povegliano Veronese VR). È una gustosa geografia di piatti, prodotti, paesaggi alimentari. Alcune assenze sono dovute a orgogli e ad antiche fierezze di natali: penso alla *Confraternita del Prosecco* nata nel 1946, la prima confraternita non a carattere religioso in Italia: dall'altare... alla tavola! A occhio, consultando velocemente il sito, il Veneto è il più rappresentato. Alcune province fanno la parte del leone: Verona ad esempio. Fotografano certamente anche la ricchezza dei territori, il PIL insomma: si potrebbe proprio dire il Prodotto Interno Lardo.

Aldilà del facile sorriso o ironia che ispira tanta varia umanità alla ricerca di un ruolo, di un'appartenenza, resta come residuo secondario di sicuro una tutela e una valorizzazione del patrimonio culinario e non solo – una congrega del cibo ne trascina un'altra del vino e viceversa – l'esaltazione della convivialità, anche se elitaria, il saldarsi di legami anche extra territoriali. Insomma, come abbiamo sentito dire, «no ghe femo mal a nessun».

⁸² *Academio dai cjarsons* (Forni Avoltri, UD), *Accademia dello spiedo d'Alta Marca* (Pieve di Soligo, TV), *Associazione culturale europea tavola veneta* (VE), *Circolo enologico leoniceno colli Berici* (Lonigo VI), *Club dei dodici apostoli dell'enogastronomia* (Scorzè, VE), *Confraternita dei bigoi al torcio* (Limena PD), *Confraternita dei fasioi in slasa col bosoeà forte de Bassan* (VI), *Confraternita dei nostalgici del tabar di Sant'Antonio Abate* (Concamarise, VR), *Confraternita del folpo* (Noventa Padovana, PD), *Confraternita del lessò e della pearà* (VR), *Confraternita del Raboso Piave* (Vazzola, TV), *Confraternita della corniola cornedese De.Co.* (Comedo VI), *Confraternita della pasta fresca* (San Martino di Lupari PD), *Confraternita della polenta di Vigasio* (Vigasio, VR), *Confraternita della sopressa di Bassano del Grappa* (Rosà, VI), *Confraternita dogale della Marca* (Mogliano Veneto, TV), *Confraternita enogastronomica feltrina e delle dolomiti La Caminaza* (Feltre, BL), *Confraternita enogastronomica veronese del boncuciar* (VR), *Confraternita erbette e pissotta* (VR), *Confraternita ossi de porco e Champagne* (Custoza, VR), *Congrega dei radici e fasioi* (Susegana, TV), *Imperial castellanìa di Suavia* (Soave VR), *L'ingorda confraternita del musetto* (Riese Pio X, TV), *Macaronicorum collegium-Amici di Merlin Cocai* (Bassano del Grappa, TV), *Nobile Compagnia della buona tavola* (VR), *Sovrano et nobilissimo ordine dell'Amarone e del Recioto-Snodar* (Sant'Ambrogio di Valpolicella, VR), *Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina* (Sandrigo, VI), *Venerabile Confraternita della polenta di Villa d'Adige* (Badia polesine, RO).

8. Confraternita del baccalà alla vicentina

Per dare l'idea della complessità delle attività di queste fratellanze (verrebbe da dire *frittellanze*), due parole sulla *Confraternita del baccalà alla vicentina* di Sandrigo. E spieghiamo, a tutti, che per i Veneti, il *bacalà*, con un ci sola (le doppie sono una *vexata quaestio*) non è il baccalà salato ma lo stoccafisso! È l'avvocato Michele Benetazzo, il vero ideatore e fondatore della *Confraternita del Bacalà*, (1987). Scriverà più tardi questo proposito:

La Confraternita nasce per conservare e difendere la buona cucina, significa inoltre promozione enogastronomica e un nuovo modo di fare turismo: il turista che viene nelle nostre zone se, oltre ad ammirare le bellezze artistiche e naturali, ha anche l'opportunità di mangiare bene, tornerà ancora più volentieri.

Come prima preoccupazione la scelta del "costume". Si decide che la cappa deve essere in velluto bruno-argenteo che simboleggia le squame del merluzzo, la mantellina gialla, colore della polenta, e il collare con il medaglione riproducente il logo della Venerabile Confraternita. Tutti ricevono i simboli dall'appartenenza alla *Confraternita del Bacalà*. Tra le prime iniziative, la raccolta di tutte le vecchie ricette del baccalà alla Vicentina. La stesura della ricetta originale diventa un'ossessione: chi, quando, dove. Processo noto questo, dimentichi che, come scrive Alberto Capatti:

Le ricette sono testi unici, prescrittivi e, nello stesso tempo, ripetuti e variabili, attuali o attuabili mentre la scoperta della loro prima attestazione non porterebbe alcun ordine in campo gastronomico [perché la ricetta scritta] è un testo sfuggente, a frammenti trasmesso in vivavoce da un amico, da un'amica, prima il titolo, poi qualche ingrediente e il modo di trattarlo [...] ⁸³.

E a proposito di questo piatto ecco qui una bella testimonianza, forse, molto forse, nota ai *Confratelli*. Nel 1932, a Vicenza, per conto del Comitato Provinciale del Turismo, esce un fascicoletto intitolato *Ghiottonerie vicentine*, a firma di B.R. Nella premessa, l'autore, se la prende con la *table d'hotel*, con l'omologazione dove il pasto, a qualsiasi latitudine, è «composto fra quelle poche decine di vivande standardizzate, con quelle salse e quei sapori desolatamente identici». Solo a pochi curiosi resta il piacere della scoperta dei piatti locali. Tra tutti l'autore cita due specialità «che la fanno eccellere su tutte le altre città della regione: il baccalà e gli uccelletti arrosto, entrambi accompagnati dall'aureo viatico della polenta». Considerato cibo dei poveri il baccalà a Vicenza diventa una pietanza dei ricchi perché la cucinatura *alla vicentina* tra-

⁸³ Alberto Capatti, *La ricetta della ricetta: storie e percorsi attraverso 500 anni di testi gastronomici*, Slow Food, Bra 2020, pp. 12-13.

sforma, notate il lessico, «il volgarissimo, legnoso, arido e poco gustoso stoccafisso in un cibo delicatissimo, morbido, profumato e ricco d'infiniti sapori».

Ma una volta messo il cuore in pace sulla ricetta, debitamente scritta, sanzionata, depositata in tutte le sedi istituzionali utili (notaio compreso) e iniziato a distribuire attestati di riconoscimento ai ristoratori più meritevoli, non solo nel vicentino⁸⁴, ma anche in Italia e all'estero, e alla creazione di *Club del bacalà*, quello che impegna soprattutto le energie è la ricerca della storia, di come il bacalà, pesce dei mari del Nord, è arrivato a Venezia. Entra in scena Pietro Querini, mercante veneziano, che, partito da Candia (Creta) nel 1431, con un carico di malvasia, legni aromatici, spezie e cotone si dirige verso le Fiandre. Viene colto da una tempesta nei pressi di Las Sorlingas (isole Scilly). Il naufragio è drammatico: due scialuppe vengono calate in mare; una sparisce, l'altra, con a bordo il mercante, approda dopo 15 giorni su un isolotto delle Isole Lofoten. I sopravvissuti vengono soccorsi da alcuni pescatori della vicina isola di Røst che li ospitano per tre mesi. La primavera successiva i pochi superstiti ripartirono da Røst alla volta di Venezia, via mare per il primo tratto e poi via terra seguendo la via che il pesce, secco seguiva per arrivare sino alla Svizzera. Il tutto raccontato in un diario⁸⁵.

Ricostruita la vicenda, il primo passo della Confraternita è quello di consolidare una santa alleanza con la Norvegia, organizzando le “giornate italo-norvegesi” con scambio di delegazioni, di ambasciatori, di viaggi per i confratelli. Durante quei giorni gli oltre 35.000 visitatori della festa a Sandrigo (VI) consumano la bellezza di 80 quintali di bacalà secondo un menu ormai consolidato⁸⁶.

In nome del bacalà Mare del Nord e Mediterraneo si incontrano. Durante queste giornate è un bel sventolare di bandiere norvegesi. Nel 2007 la Confraternita decide di ripercorrere il viaggio del Querini da Venezia a Røst con il due alberi Mandrake il tutto posto in giusto risalto da servizi di Rai Uno. Nel

⁸⁴ <https://www.ristoratoridivicenza.it/ita/food/gruppi-ristoratori/i-ristoranti-della-confraternita-del-bacala-alla-vicentina> (30 ottobre 2021).

⁸⁵ Due sono le cronache pervenute di questo naufragio, una dello stesso Querini, conservata alla Biblioteca vaticana; l'altra opera di due marinai superstiti, Cristoforo Fioravante, uomo di consiglio, e Nicolò de Michele, scrivano, conservata alla Biblioteca Marciana di Venezia. Le due cronache sono ora editate da Angela Pluda, *“Infelice e sventurata coca Querina”*. *I racconti originali del naufragio dei Veneziani nei mari del Nord*, Viella, Roma 2019. La cronaca è anche edita in Giovanni Battista Ramusio, *Navigazioni e viaggi*, a cura di Marica Miranesi, vol. IV, Einaudi, Torino 1983, pp. 51-98. A tutta questa vicenda ha dedicato annose ricerche Otello Fabris ora pubblicate in un gustoso e capace “barile”: Otello Fabris, *I misteri del ragno. Documenti e ipotesi sulla storia del bacalà*, Editori Vari, Vicenza 2010. Su una generazione veneziana di importatori di stoccafisso, ma anche per come lo stoccafisso arriva a Venezia a opera di mercanti, si veda Ermanno Tagliapietra, Michele Dal Borgo, *Serenissimo bacalà. I Tagliapietra dalla laguna alle Lofoten, andata e ritorno*, Biblioteca dei Leoni, Treviso 2019.

⁸⁶ <https://festadelbacala.com/menu-e-listino-prezzi/> (30 ottobre 2021); la ricetta <https://baccalaallavicentina.it/la-ricetta/> (30 novembre 2021).

2012, per celebrare il primo quarto di secolo di attività, viene realizzato il viaggio all'inverso utilizzando una Fiat 500 di color "giallo confraternita". Per celebrare l'evento il percorso fatto viene battezzato col nome di "Via Querenissima", crasi di Querini e Serenissima. Il mito di Venezia va speso. La rete di contatti con le comunità italiane dà il via alla creazione del *Forum europeo del baccalà* con l'obiettivo entrare nel progetto europeo *European Cultural Routes*⁸⁷ alla pari della *Via Francigena*, del *Cammino di Santiago*: niente religiosi afflati ma solidi appetiti. Delle trentadue vie solo due sono dedicate al *food&wine*: quella del vino e dell'olio. Già, perché in area vicentina esisteva già una Strada del Baccalà. Ma la Confraternita negli anni si fa anche promotrice di un'intensa attività editoriale⁸⁸, che aiuta a inserire, nel 2010, il piatto nel circuito *Eurofir*⁸⁹, come uno dei cinque piatti della tradizione gastronomica italiana. Gli altri sono: il Brasato al Barolo (Piemonte), i Cannoli di Ricotta (Sicilia), il Castagnaccio (Toscana), la Pizza Margherita (Campania). E per finire nel 2017 le Poste Italiane, in occasione del trentennale, emettono un francobollo dedicato al piatto. Ci manca la Zecca con un conio dedicato, non un *Bitcoin* ma un *Bacalàcoin* molto più sicuro e meno virtuale! Come dice Guccini, in questo caso Querini: «Se avessi saputo tutto questo!».

Direi che siamo sazi, anche perché il *Bacalà alla vicentina* è un piatto bello grasso⁹⁰. Abbiamo voluto insistere su questo case study per capire le partite che si giocano in Veneto, ma non solo, attorno a un piatto, gli attori, istituzionali e non, gli interessi, l'indotto, la rete di rapporti. È la sintesi perfetta di quanto abbiamo raccontato, di un Veneto trascorso dalla pellagra all'opulenza. E se perfino un austero istituto per la storia della Resistenza, il trevigiano ISTRESCO, esce con un quaderno dedicato al *Magnar de 'na volta... verrebbe da dire: «Non c'è più religione», anzi, alla veneta "No ghe xe più religion"*⁹¹.

⁸⁷ <https://www.coe.int/it/web/cultural-routes> (30 ottobre 2021).

⁸⁸ Per avere un'idea dell'abbondanza bibliografica sul tema basta consultare on line il catalogo della più ricca biblioteca dedicata all'agricoltura e alla gastronomia che c'è in Italia, parlo della Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza: <https://www.lavigna.it/it/lavigna>. Digitate nel catalogo la parola baccalà e sarete avvolti dagli afiori del piatto. Tra gli altri segnalato: Gabriella Candia, *I cavalieri del baccalà: gesta della Venerabile confraternita del baccalà alla vicentina dalla fondazione alle Giornate italo-norvegesi di fine millennio (1987-1999)*, Biblioteca Internazionale "La Vigna", Vicenza 1999; Franco Favaretto (a cura di), *Stoccafisso, baccalà: le ricette della tradizione e del Festival del baccalà*, Terra Ferma Edizioni, Vicenza 2010; Antonio Di Lorenzo, Virgilio Scapin, *Baccalà alla Vicentina nel piatto: le ricette de I ristoranti del baccalà*, Terra Ferma Edizioni, Vicenza 2001. C'è anche una bella storia illustrata del baccalà: Galliano Rosset, *Bacalà alla vicentina tra storia e tradizione*, Editrice Veneta, Vicenza 2017.

⁸⁹ <https://www.eurofir.org/>; <https://baccalaallavicentina.it/confraternita/wp-content/uploads/piattoeurofir.pdf> (30 ottobre 2021).

⁹⁰ <https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-nutrizionali/PC0004> (30 ottobre 2021).

⁹¹ Alberto Mazzucco (a cura di), *Magnar de 'na volta. Piatti e gusti della tradizione veneta*, Istresco, Treviso 2009.

Ma a noi piace chiudere, proprio per non perdere la memoria storica, con i versi di un anonimo pavano del '500. Non serve la traduzione:

Bruscar le vi e meter d'i pianton;/a sé che 'l vin che faòn no ne fa male:/nu bevòn l'acqua e gi altri beve el bon. [...] /Formento, mégio, spelta e ogni gran per gi altri semenòn;/ nu martoriègi co un può de sorgo se faòn del pan. /Gàgii, galine, oche e polastriègi gi altri s'i magna;/ e nu co un po' de nose magnòn d'i ravi, com fa i porciègi. [...] /Polenta e porri è 'l nostro passimento;/d'agio e scalogne el corpo se noriga;/fra la zente n'andòm spuzando a vento. [...] / Martori semo, e martori sarom/ A' seom pruprio la s-ciuma de sto mondo⁹².

Già...siamo partiti da lì!

Appendice n. 1

Composizione del “tipico” regime alimentare contadino a Verona e Vicenza

Città	Alimenti
Verona	<p>Polenta di farina di granoturco,</p> <p>Companatico: Montagna: latte, latticini, cacio, ricotta.</p> <p>Prealpi: salumi, lardo, broda di caffè, vinello, insalate verdi in estate, aringhe e sardelle salate in inverno. Carne di manzo, vitello, castrato, maiale fresco maggiori festività. Minestre di tagliatelle, condite con lardo, olio, e qualche pezzo di capra salata e affumicata.</p> <p>Collina: uso di vinello e qualche botticella di vino buono. Aringhe e sardelle, due volte alla settimana minestra di pasta con fagioli conditi con lardo e con l'olio di oliva “<i>confezionato in paese</i>”.</p> <p>Pianura: cessa il vino in casa, il vinello è rarissimo. Formaggio pecorino, lardo, cipolle, aglio, pesce salato e fresco, insalata e radicchio cotto durante l'estate. Durante le feste sempre minestra di riso, pasta con fagioli, conditi con lardo e qualche pezzo di salame cotto che serve anche per la cena. Rare volte carne di bue o un pollo magro. Al lago di Garda pesce... Le donne -1/3, vecchi e bambini 1/2. “<i>I companatici crescono nelle famiglie dei coloni e dei contadini proprietari e diminuiscono ai braccianti avventizi, che sovente sono costretti di adattarsi a poca polenta con poco sale</i>”.</p>

⁹² Il testo è riportato in Emilio Lovarini, *Antichi testi di letteratura pavana*, presso Romagnoli Dall'Acqua, Bologna 1894, pp. 84-88.

Vicenza	<p>In tutte le famiglie si mangia polenta. Calda a mezzogiorno - Colazione e cena abbrustolita.</p> <p>Poca carne “pollo nelle famiglie benestanti <i>“Ma in che parca misura”</i>. Largo consumo di carne di maiale, di fagioli, di verze e di pesci salati e secchi (sardelle, aringhe, baccalà...).</p> <p>Salariati: solo polenta con un po’ di companatico... hanno orto e vinello Durante. la mietitura: un litro di vino nero a testa al giorno e il vitto.</p> <p>Pranzo: zuppa di fagioli o riso con carne di maiale.</p> <p>Colazione e cena: polenta e formaggio.</p> <p>Braccianti: polenta, aglio, aringa, salame <i>“di cui ogni membro della famiglia percepisce una porzione tanto piccola che quasi sarebbe lo stesso non vi fosse”</i>. Pan biscotto e pane <i>moro</i>: frumento poco vagliato. Diffusa l’abitudine del caffè con cicoria: polenta e caffè.</p>
----------------	---

Appendice n. 2

EPT b. 407

Convegno 1967 sulla cucina veneta Il commercio delle spezie con l’Oriente e sua influenza sulla cucina veneta; influenza della cucina veneta sulla cucina europea

Venezia - Treviso - Vicenza, 5-7 maggio 1967

DISNAR VENESSIAN de magro

Sardoni in saor

Castraure de articiochi

Risoto de pesse

Sepioline con polenta

Bisato a l’ara

Fritole

Tocai de Lison - Pinot grigio de Santa Margherita

Prosecco

DISNAR VENESSIAN

Fruti de mar

Bigoli in salsa

Scampi ai ferì

Anara rosta
Salatina fresca
Baicoli e Zavagion
Bianco seco de colina - Cabernet - Merlot de Lison Cartizze

DISNAR TREVISAN

Fongheti del Montel
Pasta e fasioi
Bisata del Sil
Oca rosta col seleno
Fighi siropai Strachin
Seco frizante del Fol - Razente de Monfumo
Merlot de Roncade - Vin Santo de Fregona

DISNAR TREVISAN

Sopressa investia
Risi e luganega
Gambari de San Polo
Poenta e osei
Rucoleta - Puina
Fregolotta
Bianco de Venegazzù - Merlot e Cabernet del Piave
Prosecco de Coneian

DISNAR FELTRIN

Testina de cavareto caoreto
Risi oio e limon e fasioi de Lamon
Trote del Piave
Carciofi lessi Porseleto al latte
Formagio frito formai
Peri siropai
Bianco seco de colina - Roso dele grave Bianco de Arsiè - Prosecco amabile frizante

DISNAR CADORIN

Parsut fumegà
Cassunziei
Polastro ala belunese

Lievero in tecia
Patate cadorine
Formaio de malga
Cabernet - Merlot - Raboso del Piave
Vin da messa

DISNAR POLESAN

Salamini alla cacciatora
Risoto de rane
Bisato a la Valesana
Bondola polesana
Carne pastissada
Fritele de suca
Bianco de Pomposa - Barbarello - Rosso del Bosco

DISNAR PADOVAN

Parsuto de Montagnana e fighi segalini
Risi seleno e pomodoro
Trote del Brenta frite Storion al speo
Oca in onto coi bisi o Gallina di Polverara, lessa e ripiena con radicchi cotti
Polentina de Cittadella
Friularo de Bagnoli - Bianco e Rosso dei colli
Moscato de Arquà Petrarca

DISNAR VERONESE de magro

Aole del Garda frite
Risoto de Tinca
Carpion ai ferì
Salatina verde
Sfoiadine de Villafranca
Pecorino pegorin dei Lessini
Bianco Soave Lugana Recioto bianco de Illasi

DISNAR VERONESE

Salame all' aio
Gnoci de patate
Manzo e capon lessi con Pearà e Cren
Perseghi de Pescantina
Pandoro

Bardolino - Amarone di Valpolicella
Recioto - Valpantena

DISNAR VISENTIN

Sopressa del Pasubio
Prosciutto de Sossan
Sparasi de Bassan
Toresani de Breganze
“Treccia. D’oro” de Thiene
Asiago grasso
Pinot Bianco e Cabernet de Breganze Gambellara
Terrematte graspa

DISNAR VISENTIN de magro

Marsoni de l’Astego
Risi e bisi de Lumignan
Bacalà a la Visentina
Dolçe “Putana”
Vezzena stravecio
Roccolo de Montegalda Vespaiolo seco Tocai rosso
de Barbaran

Lettera 26 gennaio 1967 del presidente della delegazione di Venezia dell’Accademia italiana della cucina

Bepissimo,

Però voglio far un accenno a quello sproposito del Virgilio Lilli purtroppo cresimato dal nostro Presidente Franci che inventa una cucina nazionale italiana sulle “ceneri” delle pure inventate “cucine regionali” (mai veramente esistite) che dice al “crepuscolo” con l’intento di “unificare” la cucina italiana. Unificare che cosa? Standardizzare vuol dire, codificare una forma di industrializzazione, soffocando le indipendenze singole interpretative delle cucine locali, distribuitesi spontaneamente in capillarità, nelle città, nei borghi, nei villaggi, in pianura e in montagna.

Che c’è da unificare se non da distruggere così la infinita varietà del nostro giardino gastronomico dai mille fiori sparsi per tutto il Paese ciascuno con un colore ed un profumo particolare per la natura dei prodotti, dei vini locali e delle singole ricette, quasi sempre affidate alla tradizione verbale ma convalidate dalla pratica? Nec plus ultra. Dimmi se ho torto ed in qual cosa io manco.

Pizza e minestra, cavatelli e molto altro. Piatti e prodotti molisani alla ricerca di una identità¹

di Ilaria Zilli

1. Qualche considerazione introduttiva

È convinzione condivisa da più di un decennio, e nei fatti ormai anche ampiamente validata dai risultati di numerosi studi e ricerche, che uno degli elementi fondamentali nella costruzione e nel consolidamento dell'attrattività turistica di un territorio sia il cibo, o più in generale le tradizioni enogastronomiche locali, strategiche nel contribuire a promuovere non solo i luoghi, ma anche i loro prodotti alimentari². «Researchers have pointed out that culinary tourism is an authentic experience of a sophisticated lifestyle in a pleasant environment, associated with the good life and the economic wellbeing of consuming exclusive, high-quality locally grown products»³. Questo ha determinato una maggiore attenzione sia da parte degli operatori istituzionali sia di quelli privati alla promozione di eventi enogastronomici o

¹ Il presente articolo in una sua prima versione è stato presentato al Convegno Internazionale dell' AISU *Food and the City*, svoltosi a Padova e a Milano in occasione dell' EXPO 2015 e viene qui pubblicato in una diversa versione aggiornata con nuovi dati. La ricerca, avviata da chi scrive, vede ora il coinvolgimento anche di Maria Giagnacovo con la quale si intende estendere l'indagine alle comunità dei molisani all'estero per verificare l'effettiva capacità delle tradizioni culinarie del Molise di fungere da attrattori per un turismo a più ampio raggio, soprattutto considerando la rilevanza che il cd. "turismo delle radici" potrebbe avere per un territorio come quello considerato, che da secoli ha alimentato costanti flussi migratori in uscita.

² Cfr. in proposito Anne-Mette Hjalager, Greg Richards, *Tourism and Gastronomy*, Routledge, London 2002; Lucy M. Long, *Culinary Tourism*, Univ. Press of Kentucky, Lexington (US) 2004; *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*, OECD Publishing, Paris 2012. Il *Primo Rapporto sul Turismo enogastronomico 2018 in Italia*, curato da Roberta Garibaldi, rappresenta uno dei principali riferimenti sulle ricerche sul tema nel nostro paese ed è stato aggiornato ogni anno (disponibile on line sul sito della curatrice, <https://www.robtagaribaldi.it>). Tuttavia questa forma di turismo era studiata e approfondita già nei *Rapporti sul Turismo in Italia* curati dal CNR IRISS di Napoli a partire dal 2011.

³ Carmina Fandos Herrera, Javier Blanco Herranz, José M. Puyuelo Arilla, *Gastronomy's importance in the development of tourism destinations in the world*, in WTO, *Global Report on Food Tourism 2012*, AM Reports, Vol. 4, p. 7.

comunque a dare sempre più spazio sui siti dedicati o nella presentazione delle attrazioni della loro regione, provincia, comunità, alla varietà e bontà dei prodotti del territorio⁴. In queste attività l'Italia, paese da sempre caratterizzato da una grande varietà di sapori e tipicità locali, è stata senz'altro avvantaggiata per la sua riconoscibilità, maturata nel tempo e in ogni parte del mondo, come terra di una cucina di qualità. Ovviamente con tutti i pro e i contro che questo comporta, come ben sottolineava Alberto Capatti in un suo saggio significativamente intitolato *Educating Tourist in the art of gastronomy and culture in Italy*⁵, nel quale metteva in evidenza la necessità appunto di educare il turista alla comprensione della storia culinaria di un territorio per una sua maggiore consapevolezza e conoscenza e per rafforzare la positività della sua esperienza.

Secondo l'autore il legame tra cibo, culture e territori, contribuiva infatti a sviluppare e rafforzare il senso di identità e di appartenenza del turista, anche se non sempre quello che quest'ultimo, soprattutto se non italiano, si aspetta, corrisponde effettivamente alla realtà della tradizione locale: il caso di un piatto considerato tipicamente italiano come gli spaghetti alla bolognese ben esemplifica questo divario possibile fra presunta conoscenza della cucina italiana e la genuina realtà. Questo piatto, che ogni ristorante italiano è oggi di fatto costretto a proporre nel suo menu e che, con la pizza e il cappuccino, è tra i più gettonati dai turisti di tutto il mondo, non compare infatti nella tradizione gastronomica petroniana⁶ e in quella di nessuna delle regioni italiane, dove sono invece presenti le tagliatelle al ragù o andando verso sud al massimo altri formati di pasta fresca corta abbinati a questo famoso sugo a base di carne macinata (per altro, se si vuole essere pignoli, questo nome è attribuito a sughi di carne di diversa preparazione a seconda delle cucine regionali che consideriamo).

Quindi la possibilità di diventare una "icona" gastronomica di successo implica spesso un processo che si fonda sulla tradizione, ma che deve poi molto al marketing⁷ e/o alle aspettative che i turisti, soprattutto quelli stranie-

⁴ Per il Molise cfr. <https://molisensi.com/tipologie/enogastronomia/eventi-enogastronomici/> (20 marzo 2022).

⁵ Il saggio di Alberto Capatti è riportato nel volume *Food and the Tourism Experience*, cit., pp. 75-87. In particolare si fa riferimento alle pp. 80-82.

⁶ Pietro Valdiserra ha dedicato un libro a questo piatto che ricorderebbe una ricetta tradizionale contadina delle campagne della provincia bolognese che consentiva di preparare un condimento di recupero, a base di trito di sedano, carota, cipolla e pancetta, a cui veniva aggiunto concentrato di pomodoro, un po' di sugo avanzato dalla domenica o dai giorni di festa e alcune verdure bollite, di solito piselli, a seconda della disponibilità e della stagione. Gli spaghetti alla bolognese cucinati in questo modo erano un piatto unico, economico e gustoso. Pietro Valdiserra, *Spaghetti alla bolognese: l'altra faccia del tipico*, Edizioni Edi House, Bologna 2016.

⁷ Lorenzo Idda, Graziella Benedetto, Roberto Furesi, *Il marketing territoriale per il settore agroalimentare*, in Gervasio Antonelli (a cura di), *Marketing agroalimentare. Specificità e temi di analisi*, FrancoAngeli, Milano 2004, pp. 117-138.

ri, si sono nel tempo costruiti. È necessario dunque che questa connessione tra piatto/territorio, tra prodotti tipici/territorio, si sia precedentemente sedimentata nell'immaginario collettivo, più o meno spontaneamente perché rappresenta un potente stimolo per spingersi a raggiungere destinazioni lontane per gustare i sapori della cultura culinaria locale. Questo processo implica meccanismi che non sono necessariamente gli stessi per tutti i piatti/prodotti considerati espressione dell'*italianità* a tavola, ma dipendono da diversi fattori, che sono anche cambiati nel corso degli anni⁸. Il Molise può essere considerato un caso esemplare in tal senso. Pur avendo una cultura gastronomica ricca e articolata (seppur per molti versi non dissimile da quella delle regioni limitrofe: Campania, Abruzzo. e Puglia), a differenza di altre regioni italiane, il Molise non è infatti identificabile chiaramente né con un suo prodotto tipico (come la mozzarella nel caso campano), né con un unico piatto (la pizza se pensiamo sempre alla Campania o le orecchiette con i broccoli se pensiamo alla Puglia)⁹. Il Molise è in effetti, più di altre realtà della penisola, un territorio in gran parte da scoprire, anche se negli ultimi anni le sue bellezze sono state promosse con successo, attirando in questa piccola regione dell'Italia centrale un maggior numero di turisti dal resto dell'Italia e anche dall'estero¹⁰. Questo incremento del turismo si è fondato, fra l'altro e non a caso, sull'apprezzamento delle sue attrazioni non solo paesaggistiche, ma anche enogastronomiche.

Nei secoli l'economia di questo territorio, stretto fra mare e monti (in realtà più monti che mare), si era venuta articolando intorno a una diffusa attività pastorale nelle sue aree più interne, che si era poi trasformata, al volgere dell'età moderna, in una cerealicoltura estensiva, soprattutto feconda nelle zone collinari che si estendevano verso il mare. Si era poi arricchita nel corso dell'Ot-

⁸ La pasta, ad esempio, già nel Medioevo presente nella cucina della Penisola, si è trasformata con il tempo nell'immaginario collettivo in simbolo dell'italianità fino a diventare prodotto multiculturale: cfr. Franco La Cecla, *La pasta e la pizza*, il Mulino, Bologna 1998; Alberto De Bernardi, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Donzelli, Roma 2019; Agnese Portincasa, *La pasta come stereotipo della cucina italiana. Patrimoni simbolici e identità nazionale nell'Italia del Novecento*, «Storicamente», 2007, 3, doi: 10.1473/stor390; Emilio Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino 1981, pp. 292-371; Silvano Serventi, François Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari 2000.

⁹ Cfr. Anna Maria Lombardi, Rita Mastropaolo, *La cucina molisana*, Edizioni Cultura e Sport, Campobasso 1995; Ottavio Cavalcanti, *La cucina molisana in 300 ricette tradizionali*, Newton & Compton, Roma 2003; Franco Cercone (a cura di), *Sapori onesti e memorie locali. la cucina tradizionale di Isernia e provincia*, Cosmo Iannone editore, Isernia 2008; Manuela De Leonardis, *Taccuino Sannita. Ricette molisane degli anni Venti*, Ali&No editrice, Perugia 2015.

¹⁰ Nel 2020, in piena emergenza pandemica, il Molise è stato consigliato dal New York Times tra le mete imperdibili da visitare: Ondine Cohane, *Molise, Italy. If you're In Search Of Untrammeled Traditional Italy, You've found It*, "New York Times", 10 gennaio 2020.

tocento di viti, olivi¹¹ e alberi da frutta. Queste diverse culture, a cui si accompagnavano tradizioni culinarie diverse, tutte parimenti radicate e condivise, rendono però oggi difficile scegliere un'icona del gusto, o meglio una immagine turistico-gastronomica, da proporre al “gastronauta”¹² tra i piatti a base di pesce di Termoli¹³ e il caciocavallo di Agnone, fra la Tintilia, il vino rosso autoctono¹⁴, e la “pizza e minestra” della più diffusa cultura contadina dell'interno oppure fra questa pietanza e gli altri piatti più influenzati dalla vicinanza del mare. E non sembra scontato che il turista sia in grado innanzitutto di identificarli come piatti tipicamente molisani o poi addirittura collegarli a una specifica area di questo territorio. La lunga unione amministrativa con il vicino Abruzzo ha reso infatti l'identità del Molise, e non solo quella turistica, poco definita, anche se qualcosa è cambiato negli ultimi anni grazie a una più intensa campagna di comunicazione dell'amministrazione regionale, al ruolo giocato dall'Università del Molise in particolare modo con i suoi corsi sul turismo, ma più in generale per una presa di coscienza delle proprie potenzialità inesprese da parte dei molisani stessi¹⁵.

Il contributo che qui si propone nasce da un'indagine sul campo avviata alcuni anni fa e aggiornata in tempi più recenti, dopo che i due anni di pande-

¹¹ Ma estese coltivazioni di olivi erano presenti nel territorio di Venafro fin dall'antichità: Ilaria Zilli, *Un Un mare di olivi. Venafro fra mito e realtà*, in Elisa Novi Chavarría (a cura di), *Il patrimonio della città Fonti e temi per la storia di Venafro (secc. XVI-XXI)*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2021, pp. 205-224.

¹² Davide Paolini, *Il mestiere del gastronomo*, Sperling & Kupfer, Milano 2005.

¹³ Cfr. Antonio D'Ambrosio, *Rosso triglia. Il ricettario della tradizione di Termoli*, Regia Edizioni, Campobasso 2013.

¹⁴ Cfr. Sebastiano Di Maria, *La vite e il vino. Una storia enologica del Molise*, IBC Edizioni, Campobasso 2020; Id., *Tintilia e Tintòrie. Storia e prospettive di un vitigno autoctono in Molise*, «Glocale», 2018, 14, pp. 93-106; Michele Tanno, *La Tintilia del Molise*, Tipolitografia Lampo, Campobasso 2009.

¹⁵ Cfr. Letizia Bindi, *Cibo via cavo. Tradizioni enogastronomiche e produzione mediatica della località*, in «Etnoantropologia», 2007, 2, pp. 27-35; Ilaria Zilli, *Alla ricerca di una vocazione turistica: il caso del Molise*, in Patrizia Battilani, Donatella Strangio (a cura di), *Il turismo e le città tra XVIII e XXI secolo. Italia e Spagna a confronto*, FrancoAngeli, Milano 2007, pp. 299-319; Rossano Pazzagli, *Molise: storia del turismo enogastronomico*, in Associazione nazionale Città del vino, *Gli Stati Generali del turismo del vino e delle strade del vino, 2007*, Ci.Vin., Siena 2007, pp. 131-134; Id., *Dalla terra alla tavola. Il patrimonio agroalimentare del Molise tra storia e turismo*, in Ilaria Zilli (a cura di), *Atlante delle emergenze culturali del Molise. Risultati, riflessioni e implicazioni di un primo censimento*, Palladino Editore, Campobasso 2010, pp. 72-83; Id., *Agricoltura e turismo. Prodotti e mondo rurale tra crisi e rinascita del paesaggio agrario*, in Gabriella Bonini, Rossano Pazzagli (a cura di) *Paesaggio, culture e cibo. Mutamenti territoriali e tradizioni alimentari in Italia*, Istituto Cervi, Reggio Emilia 2015, pp. 33-39; Letizia Bindi, *Manger avec les yeux. Alimentation, représentations de la localité et scénarios trans-locaux*, in Laurent Sébastien Fournier, Dominique Crozat, Catherine Bernié-Boissard, Claude Chastagner (sous la direction de), *Patrimoine et valorisation des territoires*, L'Harmattan, Paris 2012, pp. 53-63.; Monica Meini (a cura di), *Terre invisibili. Esplorazioni sul potenziale turistico delle aree interne*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2018.

mia hanno offerto inaspettatamente al Molise significativi spazi di visibilità e l'hanno reso, anche nelle sue località dell'interno, meta di flussi turistici diversi da quelli che lo avevano fino ad allora frequentato¹⁶. Un cambiamento fatto di luci e ombre, che non ha interessato tutte le località e che soprattutto non sembra ancora consolidato, ma che ha visto un incremento dei turisti disposti a scoprire le bellezze di questo territorio¹⁷.

2. Prodotti e piatti molisani fra passato e presente

L'alimentazione delle popolazioni di un'area geografica come quella molisana, in cui l'economia pastorale aveva avuto nei secoli dell'età moderna una centralità indiscussa, si è avvantaggiata dell'abbondanza di carne ovina e di tutti prodotti che la lavorazione del latte consentiva (formaggi, ricotte, burro, ecc.)¹⁸. Come diversi studi hanno avuto modo di evidenziare sia per le aree interne con queste caratteristiche, sia nello specifico per il Molise, la carne in generale, e quella di vaccino in particolare, restava nonostante tutto, un alimento per i ceti benestanti, consumato dalla gran parte della popolazione soprattutto nelle occasioni festive o in circostanze particolari. È altrettanto noto, però, che, almeno in alcune zone, e a seconda della tipologia di carne che si considera, questo consumo poteva essere maggiormente diffuso.

Per quanto riguarda il Mezzogiorno le notizie raccolte in occasione della Statistica murattiana redatta nei primi decenni dell'Ottocento informano, ad esempio, che nel circondario di Trivento la macellazione aveva inizio a Pasqua e si completava a fine giugno per gli agnelli «[...] poscia pecore fino agli otto di settembre; quindi capre fino agli undici di novembre; finalmente porci per tutto Carnevale e la carne di castrone in ogni tempo»¹⁹.

¹⁶ Esistono oggi diversi siti e portali dedicati solo al turismo gastronomico nella regione. Per citarne solo alcuni dei più noti: <https://www.molisetrip.com/enogastronomia/>; <https://www.molisetoursnc.com/enogastronomia/>; <https://www.hellotaste.it/turismo-enogastronomico/turismo-enogastronomico-molise> (20 marzo 2022).

¹⁷ Camera di Commercio del Molise, *Il turismo in Molise nel 2020/2021. Report per azioni di comunicazione in ambito turistico*, https://www.molise.camcom.gov.it/sites/default/files/contenuto_redazione/informazione_economica/il_turismo_in_molise_nel_2021.pdf, (16 marzo 2022).

¹⁸ Riferimenti espliciti sono riportati nei lavori di autori come Galanti, Longano e De Luca che descrivevano i costumi della regione fra la fine del '700 e i primi decenni del secolo successivo: cfr. Ilaria Zilli, *La realtà economica molisana nelle descrizioni dei contemporanei (secc. XVIII-XIX)*, in Ead. (a cura di), *Fra spazio e tempo. Studi in onore di Luigi De Rosa*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 1995, 3 voll., vol. II, pp. 859-889.

¹⁹ Archivio di Stato di Campobasso (da ora ASCb), *Intendenza di Molise*, b. 1011, fasc. 133, *Risposte alle dimande sulla sussistenza e conservazione della popolazione*. Si veda anche Renata De Benedittis, *Ministero dell'Interno e intendenze: la statistica in materia di alimentazione*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno Potenza-

Era tuttavia il maiale, allevato in quasi tutte le famiglie, sia contadine che borghesi, a rivestire un ruolo fondamentale nei consumi proteici delle famiglie molisane delle campagne e dei centri urbani²⁰. La carne ovina e caprina veniva invece consumata, oltre che dai pastori e dai proprietari armentizi, solo dai cittadini più abbienti²¹. Non è un caso perciò che la carne di maiale compaia in molte preparazioni e ricette tradizionali molisane, sia dell'alto che del basso Molise, così come la carne e le interiora degli agnelli (in questo caso soprattutto nel medio e alto Molise). La varietà degli insaccati e dei salumi (soppressa-ta, salsiccia, ventricina, capocollo) o dei piatti a base di agnello (dai "torcinelli"²² ai fegatini di agnello soffritti), ne sono la prova migliore e in parte forse quella più conosciuta anche al di fuori dei confini regionali.

Man mano che si scendeva verso le zone collinari più vicine al mare questo ruolo predominante della carne veniva progressivamente eroso e sostituito da quello derivante dalla dominanza dei cereali²³, dei legumi e degli ortaggi, fino a includere, e non solo in prossimità della costa, il pescato fresco (il pesce appariva infatti di frequente sulle tavole di centri come Campobasso già in età moderna)²⁴.

I cereali originariamente coltivati dalle popolazioni molisane erano l'orzo, il farro e, limitatamente alla montagna, la segale. I frumenti propriamente detti (teneri, turgidi e duri), pur introdotti durante l'occupazione romana del Sannio, si diffusero realmente solo dopo l'anno Mille grazie all'azione dei monaci che

Matera, 5-8 settembre 1988, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Ufficio Centrale per i Beni Archivistici, Roma 1995, 3 voll., vol. I, pp. 470-507.

²⁰ Analogο discorso non valeva per gli animali da cortile (polli e conigli), che un po' tutti possedevano, ma che di solito venivano allevati per essere utilizzati come "moneta" negli scambi con altri prodotti che servivano alla famiglia (abiti, scarpe, ecc., ma anche per il pagamento di importi dovuti a vario titolo): cfr. Anna Maria Lombardi, *Mangiare "commodo" e mangiare "meschino"*, in Renato Lalli, Norberto Lombardi, Giorgio Palmieri (a cura di), *Campobasso. Capoluogo del Molise*, Palladino Editore, Campobasso 2008, 3 voll., vol. II, pp. 541-563, p. 561.

²¹ Giampaolo Colavita, *Una tradizione declinata al futuro*, in Norberto Lombardi, Anna Maria Lombardi, Giampaolo Colavita, *Lavoro, ambiente e cibo nella transumanza*, Cosmo Iannone editore, Isernia 2022, pp. 93-129, pp. 104-107.

²² I "torcinelli" sono budella di agnello lavate, lessate e poi attorcigliate su se stesse (da qui il nome) e imbottite in maniera varia (esistono più ricette) ma prevalentemente di altre interiora (fegato e trippa) prima di essere arrostite: cfr. A.M. Lombardi, R. Mastropaolo, *La cucina molisana*, cit., pp. 243-245; O. Cavalcanti, *La cucina molisana*, cit., p. 102; *La tavola molisana dei sapori*, Fotolampo, Campobasso 2001, p. 96.

²³ Angelo Massafa, *Orientamenti culturali, rapporti produttivi e consumi alimentari nelle campagne molisane tra la metà del Settecento e l'Unità*, in Id., *Campagne e territorio nel Mezzogiorno fra Settecento e Ottocento*, Dedalo, Bari 1984, pp. 37-147.

²⁴ Ilaria Zilli, *Non di solo pane. I consumi alimentari della famiglia Japoce di Campobasso (1743-1793)*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 2005; Ead., *I bilanci del Monastero di S. Maria di Isernia (secc. XVII-XVIII). Alcune considerazioni*, in Sandra Ciccone (a cura di), *Scritti raccolti per i 70 anni di Ennio Badolati*, Collana "Università e Ricerca", Libellula Edizioni, Tricase 2014, 2 voll., vol. II, pp. 105-120.

contribuirono alla ripresa economica dell'area²⁵. Nella seconda metà del Cinquecento fu poi conosciuto e apprezzato il mais e infine, solo nel Settecento, venne introdotto in alcune zone il riso, generalmente alle foci dei due fiumi principali del territorio che, a causa della loro tendenza a impantanarsi, offrivano delle condizioni ideali a questo tipo di coltivazione. Dopo la crisi cerealicola del 1764 che colpì duramente il Regno di Napoli, venne meno in Molise l'abitudine di seminare una mescolanza di varietà locali (cd. Grano *mischio*) e da allora le qualità dei grani locali migliorò notevolmente²⁶. Oggi sono coltivati a cereali in Molise quasi 80.000 ettari (di cui la maggior parte a grano duro e quasi il 95% nella provincia di Campobasso) e l'industria molitoria e pastaria è uno dei pilastri fondamentali dell'economia locale²⁷. Non è quindi strano che anche nella tradizione culinaria locale la pasta, o per meglio dire i "maccheroni"²⁸, rappresentavano, e rappresentano ancora, un fulcro intorno a cui ruota gran parte della cucina locale.

Le prime "maccaronerie" vennero fatte costruire dai signori feudali in prossimità delle loro dimore anche nei centri più piccoli del Contado di Molise²⁹. La diffusione delle botteghe di pasta artigianale permane ancora oggi, ma sono le paste industriali ad aver guadagnato negli ultimi due secoli un ruolo importante nell'economia locale, seppur tra molti alti e bassi³⁰.

²⁵ Cfr. Giovanni Brancaccio, *Il Molise medievale e moderno*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 2006.

²⁶ Giuseppe Maria Galanti, *Descrizione dello stato antico ed attuale del Contado di Molise*, Società Letteraria e tipografica, Napoli 1781, 2 voll.; Nicola De Luca, *Condizioni economiche e industriali della Provincia di Molise nel 1844*, Tip. Nuzzi, Campobasso 1845. Per una riconsiderazione del tema delle tradizioni cerealicole molisane che analizza anche le implicazioni attuali, ovvero la scelta di alcuni produttori locali di reintrodurre le colture dei cereali tradizionali (e non solo), si veda Michele Tanno, *Grano e civiltà rurale del Molise: prodotti e valori da riscoprire*, Studio Emme, Campobasso 2006.

²⁷ Ilaria Zilli, *L'arte bianca in Molise: una storia infinita*, «Glocale. Rivista molisana di storia e scienze sociali», 2018, 14, pp. 205-226.

²⁸ Cfr. Mauro Gioielli, *Isernia fra passato e presente*, Palladino Editore, Campobasso 2006, pp. 99-103. L'antropologo Mauro Gioielli, nel raccontare il ruolo dei maccheroni nella cultura e nella lingua molisana, cita Luigi Conforti, il quale scrive che «*macca* ha rapporti col latino *maccare* e con l'italiano *ammaccare*»: Luigi Conforti, *L'origine dei Maccheroni e la patria di Pulcinella*, «Giambattista Basile», XI, n. 10, 15 ottobre 1907, pp. 72-75.

²⁹ *Apprezzo della terra di Campobasso fatto nel 20 aprile 1688 dal perito delegato Luigi Nauclerio. Annotazioni, delucidazioni, aggiornamenti*, manoscritto conservato presso la Biblioteca Provinciale P. Albino di Campobasso; G. Stendardo, *Apprezzo del Feudo di Campobasso e descrizione della città (1737)*, Biblioteca Provinciale P. Albino. Cfr. Ilaria Zilli, *Per una storia dell'economia molisana attraverso gli apprezzamenti feudali*, in Valeria Cocozza, Elisa Novi Chavarria (a cura di), *Comunità e territorio. Per una storia del Molise moderno attraverso gli apprezzamenti feudali 1593-1744*, Palladino Editore, Campobasso 2015, pp. 31-40.

³⁰ Fra i marchi più noti in Italia e anche all'estero si pensi a "La Molisana": cfr. Maddalena Chimisso, *Il caso de La Molisana: conversazione con l'ing. Carlone*, «Glocale. Rivista molisana di storie e scienze sociali», 2011, 2-3, pp. 367-372; Ead., *La tradizione dei pastai*, in R.

Oltre che nella già citata Statistica murattiana³¹, il ruolo della pasta e dei cereali nella vita e nel regime alimentare locali vengono ricordati anche da autori come Giuseppe Del Re che, in una tavola riassuntiva dei *negozianti ed addetti a professioni liberali arti e mestieri nel corso del 1835*, inserita nella sua *Descrizione della provincia*, ci dice che, negli anni trenta dell'Ottocento, erano attivi quasi settecento «Molinari, fornari, panettieri e maccaronari»³². La denominazione della «pasta o polenta» molisana, vale a dire *ru macche*, che richiama per altro fortemente l'etimologia latina del lemma *maccheroni*, conferma l'uso e la diffusione di questo alimento indietro nei secoli³³. La pasta fresca viene proposta nei ricettari settecenteschi e ottocenteschi e ancora oggi viene offerta nei ristoranti e nelle trattorie del cuore di Campobasso, ma anche in tutti i piccoli centri della regione, condita con sughi diversi a base di verdure o di carne³⁴. Ma non sono probabilmente i cavatelli con i broccoli o con il ragù che possono essere candidati a icona del mangiare molisano, per quanto suggestivamente reinterpretati dai nuovi chef molisani³⁵, e pur soddisfacendo anche i palati più esigenti.

Più emblematico di una cultura culinaria che ha cercato nei secoli di mediare fra le due anime della tradizione locale appena ricordate è – a nostro avviso –

Lalli, N. Lombardi, G. Palmieri (a cura di), *Campobasso capoluogo del Molise*, cit., vol. I, pp. 385-404.; A.M. Lombardi, *Mangiare "commodo" e mangiare "meschino"*, cit., p. 594; Maria Giagnacovo, Ilaria Zilli, *L'industria della pasta fra tradizione e innovazione. Il caso dei pastifici molisani*, in Stefano d'Atri (a cura di), *L'Italia della pasta. Produzione, consumo e cultura in età moderna e contemporanea*, D'Amato Editore, Salerno 2022.

³¹ Raffaele Pepe, redattore della Statistica per il Molise, descrive infatti dettagliatamente il consumo di questo genere fra tutti gli strati della popolazione: «Si usano molto le paste lavorate in maccheroni, lasagne, tagliatelle, farinate, paste tutte non fermentate per mancanza di lievito che carica lo stomaco, e non lo nutriscono. Il giorno di festa non manca mai di maccheroni, questi sono per il popolo il simbolo della gioia, e dell'abbondanza». Domenico Demarco (a cura di), *La "Statistica" del Regno di Napoli nel 1811*, Accademia Nazionale dei Lincei, Roma 1988, p. 306.

³² Giuseppe Del Re, *Descrizione topografica fisica economica politica de' reali dominj al di qua del faro nel Regno delle Due Sicilie*, Tip. Dentro la Pietà dei Turchini, Napoli 1836, in particolare *Descrizione della Provincia di Molise*, (fascicolo I, tomo III), p. 39.

³³ Ernesto Giammarco, nel suo *Dizionario Abruzzese e Molisano*, Edizioni dell'Ateneo, Roma 1969, vol. II, p.c 1030, traduce *macche* con "polenta" e anche questo è interessante perché li considera sinonimi.

³⁴ Cfr. I. Zilli, *Non di solo pane*, cit., pp. 77-112; A.M. Lombardi, *Mangiare "commodo" e mangiare "meschino"*, cit., pp. 584-591.

³⁵ Una tra le prime pubblicazioni che mostrano, anche attraverso un apparato iconografico curatissimo, la bellezza oltre che la bontà dei piatti tradizionali del territorio è il volume pubblicato da Maria Assunta Palazzo, Chef del ristorante campobassano *Miseria e nobiltà*, dal titolo *Il Molise in cucina tra miseria e nobiltà*, Agr.Editrice, Campobasso 2014. Ma un esempio più recente di questa accresciuta attenzione a comunicare al gastronomo la ricchezza del patrimonio gastronomico locale può essere considerato il volume Elisa Vitone, Angela Di Niro, *Terra e sapori. Il cuore antico del Molise a tavola*, (con le foto di Nicola Lanese), L'Economica, Campobasso 2021.

un piatto comune soprattutto nel Molise centrale, ma non solo, che viene chiamato “pizza e minestra”, ma più diffusamente “pizza e foglie”, e che costituisce un *unicum* regionale a differenza delle paste fresche o delle carni di maiale e di agnello che tendono a confondersi facilmente con le similari, ma più riconoscibili, ricette campane, pugliesi e abruzzesi. Si tratta di una ricetta espressione di una società contadina povera, che utilizzava il mais per preparare il pane accompagnandolo e/o insaporendolo con le verdure o con i “cicoli”. Oggi la “pizza e minestra” viene preparata in modi diversi (più o meno densa, con una o più verdure) a seconda della comunità che si considera e del cuoco che la cucina: è di fatto una minestra di verza (le foglie) o di verdure campestri di stagione (cicoria, cime di rapa, ecc.), quelle raccolte dai contadini rientrando a casa dopo il lavoro, nella quale viene sbriciolata una pizza di granone. Era il piatto tipico del tardo autunno e dell’inverno, era un pasto per saziare con poco uomini e donne costretti a fare i conti con dure condizioni di lavoro e scarse disponibilità economiche, ma che resta ancora oggi vivo nella tradizione locale e nella memoria dei molisani di Roma, Montreal e Rosario, e si presta a una facile preparazione e a una gradevole degustazione anche nei mesi estivi.

Più difficile è trovare un piatto a base di pesce che possa identificare chiaramente e univocamente una regione come il Molise. La costa, pur rappresentando ancora oggi il fulcro dell’offerta turistica della regione, proietta un’immagine gastronomica, infatti, molto meno decisa e caratteristica delle aree interne. Il “brodetto” alla termolese non differisce infatti di molto da quello che il turista può mangiare spostandosi più a nord o più a sud lungo la costa adriatica perché tutte in tutte le regioni che si affacciano su questo mare questo piatto viene cucinato, con delle varianti spiegate dalla stagionalità e dalle tradizioni locali. Tuttavia, nel territorio molisano, il consumo di pesce, sia fresco che sotto sale, sia di acqua dolce che di mare, è storicamente documentato dalla letteratura e dalle fonti d’archivio³⁶. Presente nell’alimentazione delle popolazioni delle località litorali molisane, che però nella Statistica murattiana sono definite inclini «naturalmente al carnivoro»³⁷, le specie più pregiate venivano

³⁶ I. Zilli, *Non di solo pane*, cit., pp. 77-112; E. Nocera, *Il Lunario dell’Osteria*, Edizioni Enne, Campobasso 1999, pp. 47-48. Per una riflessione più generale si vedano A.M. Lombardi, *Mangiare “commodo” e mangiare “meschino”*, cit., p. 563; *La tavola Molisana dei sapori*, cit., pp. 103-106. Specificamente sul consumo e sulla circolazione del pesce nell’area molisana si rinvia invece a: Maria Giagnacovo, Maria Iarossi, Marco Petrella, Ilaria Zilli, *Un poisson hors de l’eau. Pour une approche géo-historique à la tradition du poisson en Molise (Italie) entre les XVIII^e et XIX^e siècles*, in Alain Miossec, Jean-Robert Pitte (eds.), *La mer nourricière: Géographie gastronomique de la mer et gestion des ressources*, CNRS Editions, Paris 2019, pp. 137-159; Maria Giagnacovo, Marco Petrella, *Note sulla tradizione del pesce in Molise. Un itinerario storico-geografico attraverso le carte d’archivio, secoli XVIII-XIX*, «Glocale. Rivista molisana di storia e scienze sociali», 2018, 14, pp. 227-241.

³⁷ Maria Giagnacovo, Marco Petrella, *Note sulla tradizione del pesce in Molise*, cit., p. 233.

di solito destinate al mercato (quello di Campobasso, ma non solo)³⁸. Così i piatti tipici del basso Molise utilizzano soprattutto il pesce azzurro, le seppie e i calamari, considerati pesci poveri fino a tempi recenti, o anche triglie, merluzzi e razze per identiche ragioni. Trigliette (panzozze) in guazzetto, alicette mollicate, seppie e piselli, polpi in Purgatorio, vere prelibatezze culinarie, erano un piatto perciò alla portata di tutti. Vista l'abbondanza di acque interne che caratterizzava e caratterizza la regione, numerosi erano anche i pesci d'acqua dolce che comparivano nei ricettari sette-ottocenteschi così come in quelli attuali: trote, tinche, anguille e capitoni³⁹.

3. Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica del Molise

Nel luglio del 2015 alcuni giornali locali commentarono la scelta non felice del menu per la serata molisana all'Expo effettuata da uno chef stellato milanese⁴⁰. Il dibattito che si aprì allora ben sintetizza quale sia ancora oggi la difficoltà di connotare attraverso un particolare piatto la tradizione culinaria, e in particolare l'immagine turistica della regione, sebbene in sette anni molte cose sono cambiate.

È stato scritto che la cucina del Molise è di fatto una stella a sette punte (pasta, maiale, agnello, olio, vino, pesce, latticini), una stella, tuttavia, che brilla evidentemente ancora poco, soprattutto lontano dai cieli molisani. Ma aldilà di queste considerazioni e della necessità di ripensare anche la scelta di queste 'punte', effettivamente la nostra indagine conferma che è impossibile individuare oggi un unico piatto che possa raccontare il Molise e la sua identità al turista: gli stessi cuochi e ristoratori locali non sanno e soprattutto non vogliono scegliere. E lo stesso vale per un gruppo di potenziali 'gastro-nauti', ma anche di appassionati e studiosi di cucina che si è intervistato al

³⁸ Il pesce viaggiava su carri inizialmente o a dorso di mulo verso le località più vicine e poi, a partire dalla seconda metà del sec. XIX, utilizzando la ferrovia per raggiungere località molisane e campane più lontane: Maria Iarossi, *Rompere l'isolamento: la costruzione di una rete dei trasporti fra '800 e '900*, «Glocale. Rivista molisana di storia e scienze sociali», 2011, 2-3, pp. 185-201; Ead., *Mercato e commercio fra Otto e Novecento*, in Gino Massullo (a cura di), *Storia del Molise in età contemporanea*, Donzelli, Roma 2006, pp. 147-184.

³⁹ M. Giagnacovo, M. Petrella *Note sulla tradizione del pesce in Molise*. cit., pp. pp. 235-239.

⁴⁰ Il Ristorante Spek di Milano, avendo vinto la gara per la realizzazione di tutte le cene/evento da realizzarsi nel corso della manifestazione in Casa Italia, aveva proposto in effetti un menu molto poco caratterizzato, nel quale non avevano spazio i prodotti e le tradizioni culinarie regionali: Budino di parmigiano reggiano con crudità di stagione, ravioli di pomodoro candito e melanzane con fonduta fredda di pecorino romano, tartellette di frutta. Un richiamo più evidente al territorio molisano c'era stato solo nella scelta dei vini, effettuata dall'amministrazione regionale, che accompagnavano i piatti; tutti vini molisani e tutti scelti con cura fra le vecchie e nuove realtà enologiche della regione (Di Maio Norante, Campi Valerio, San Zenone, L'Arco Antico, Vini Ca, Cantine Cliturnia, Campi D'Uva, Colle Sereno).

fine di individuare appunto un piatto/prodotto da poter eventualmente candidare come emblema dell'arte culinaria regionale e della sua attrattività turistico-gastronomica. I risultati emersi nell'indagine effettuata fra il 2021 e il 2022 confermano infatti per molti aspetti quelli raccolti in occasione dell'indagine svolta nel 2015 e presentata al Convegno Internazionale AISU *Food and the City* del settembre di quell'anno. L'estensione del questionario a più soggetti fuori regione, la sua riarticolazione, che ha implicato una integrazione delle domande e dei piatti proposti tenendo conto anche di quanto era emerso dalla prima indagine, ha però consentito di far emergere ulteriori criticità/opportunità⁴¹. Va tuttavia detto che il maggior attivismo degli enti regionali, dei comuni, degli operatori e dei singoli appassionati, che hanno dedicato alla cucina e ai piatti "tipici" molisani numerosi siti, blog e pubblicazioni, ha determinato nell'ultimo lustro una maggiore conoscenza diffusa, anche al di fuori dei confini regionali, dei principali piatti/prodotti locali.

L'indecisione a suo tempo dimostrata dagli esperti/addetti ai lavori e in generale da tutti gli intervistati (quasi tutti molisani o di frequentazioni molisane) a cui era stato sottoposto il primo questionario su quale potesse essere il piatto/il prodotto tipico in grado di meglio ricordare/identificare il Molise è tuttavia rimasta abbastanza evidente anche nelle risposte raccolte con il nuovo questionario. E, sebbene un'indagine più ampia su quale sia il livello di conoscenza della cucina e dei prodotti molisani fuori dal Molise sia ancora in corso⁴², appare evidente la difficoltà a individuare un'unica icona gastro-

⁴¹ Nel 2015 era stata realizzata una prima indagine volta a valutare la consapevolezza che gli stessi molisani avessero sui "giacimenti" gastronomici che possedevano. Era stato costruito a tal fine un questionario a risposte chiuse composto da diciannove domande sia rivolte all'inquadramento socioeconomico degli intervistati sia alla valutazione della conoscenza della cucina e dei prodotti del territorio. Gli intervistati in quella fase erano stati molisani residenti e non residenti nella regione, oltre che gli studenti che frequentavano i corsi sul turismo dell'Università degli Studi del Molise. Le strutture della rete universitaria hanno offerto l'accesso ai diversi target nelle loro componenti del personale docente, tecnico amministrativo e studentesco. Inoltre sono state coinvolte alcune associazioni culturali di settore attive in Molise. Il questionario era stato somministrato via mail a circa mille soggetti ma le risposte erano state molto inferiori. Ciononostante, i risultati erano stati molto interessanti e, seppur meritevoli di ulteriori approfondimenti, indicativi di una sostanziale difficoltà a individuare un piatto potenzialmente emblematico di tutto il territorio molisano. Cfr. I. Zilli, *Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica. Il Molise fra mare e monti*, <http://www.storiaurbana.org/index.php/it/component/content/article/9-congressi/682-il-cibo-e-la-citta-paper-food-and-the-city>, in corso di pubblicazione nella Collana *Insights*, Torino, AISU International, uscita prevista per la fine del 2022.

⁴² L'indagine sta per essere estesa ai moltissimi molisani residenti fuori dal Molise, e in particolare a quelli ormai da anni residenti fuori dall'Italia. Poter verificare la persistenza delle tradizioni culinarie del territorio di origine nelle comunità dei molisani all'estero è di per sé una conoscenza importante e sarà ovviamente approfondita, ma l'analisi delle risposte consentirebbe di meglio valutare se uno o più piatti/prodotti molisani siano in grado di rafforzare l'identità turistica della regione nel mondo, oltre che offrire ulteriori e più generali spunti di

nomica. Un risultato che spinge di fatto a ipotizzare l'utilità di ragionare di un insieme di piatti/prodotti che, tuttavia, non necessariamente coincidano con i prodotti (pasta, maiale, agnello, olio, vino, pesce, latticini) ritenuti comunemente fondanti della tradizione culinaria/produttiva di questo territorio. O che perlomeno vengano meglio proposti in modo da far valere il loro diverso peso evocativo eventualmente differenziandoli anche a seconda del territorio molisano che si vuole promuovere.

Ma entriamo nel merito di quanto emerso dalle interviste realizzate. Intanto va detto che le risposte pervenute provengono per il 59% da donne e per il 41% da uomini, sebbene si fossero inviate a un gruppo sostanzialmente equidistribuito in base al genere. Rispetto alla fascia di età di coloro che hanno partecipato all'indagine va detto che quella maggiormente rappresentata (29%) è composta dai soggetti fra i 55 e i 64 anni; seguiti a ruota dai più giovani (24%) ovvero con età compresa fra i 18 e i 24 anni; quindi da quelli fra i 25 e i 34 anni (17%); poi dagli intervistati tra i 25 e i 44 anni (11%); poi quelli fra 45 e i 54 anni (10%) e infine i più anziani (9%) fra i 65 e i 74 anni di età. Una distribuzione che quindi ci consente di dire che è stato possibile raccogliere sia le opinioni dei cd. Millennials (ovvero chi è nato tra il 1981 e il 1996) i quali, secondo studi ormai abbastanza consolidati, sono considerati i principali trascinatori della crescita dell'enogastronomia nel turismo a livello mondiale⁴³. La passione, spesso pervasiva, delle più giovani generazioni verso tutto ciò che riguarda il cibo li ha portati infatti a informarsi e a divenire più consapevoli, influenzando il comportamento di consumo e determinando anche la crescita esponenziale dei siti e dei blog destinati a questi temi⁴⁴.

La percentuale dei non molisani che hanno risposto è aumentata rispetto alla precedente indagine ma resta di poco inferiore al 60% delle risposte pervenute. Per quanto riguarda le altre regioni prevalgono le risposte dei residenti in quelle limitrofe (Abruzzo, Campania, Lazio e Puglia) pari al 30%, mentre il restante 10% si distribuisce fra i residenti in Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Veneto.

I dati emersi dai questionari sembrerebbero infatti evidenziare oggi, rispetto a sette anni fa, una maggiore indecisione degli intervistati a scegliere fra i "cavatelli al ragu" e la "pizza e minestra", come possibile piatto tipico molisano. I primi raccolgono infatti più preferenze in assoluto, primato che

riflessione sul permanere o meno, a distanza di una o più generazioni, di tradizioni legate alla terra d'origine.

⁴³ Roberta Garibaldi, *L'attrattività dell'Italia come meta di turismo enogastronomico*, in Alfonso Morvillo, Emilio Becheri (a cura di), *Rapporto sul Turismo Italiano. XXIV Edizione 2019-2020*, Cnr Edizioni, Napoli 2021, pp. 361-366.

⁴⁴ Roberta Garibaldi, Andrea Pozzi, *Il turismo enogastronomico e le dinamiche della domanda: un'analisi del comportamento degli italiani*, in Giuseppe Tagarelli, Francesca Torchia (a cura di), *Turismo, Paesaggio e Beni Culturali. Prospettive di tutela, valorizzazione e sviluppo sostenibile*, Aracne Editrice, Roma 2020, vol. II, pp. 371-382.

mantengono anche se si considerano solo le risposte in cui a questo piatto veniva attribuito il massimo del punteggio nella scala di preferenze proposte (da 0 a 4)⁴⁵. E anche sui secondi piatti emergono due possibili icone della cucina locale perché compaiono la “pampanella” (28%) e le “pallotte cacio e ova” (26%)⁴⁶. Il Molise anche in quest’ultimo caso condivide con il vicino Abruzzo questa ricetta povera che sostituisce nelle polpette la carne con il pane impastato con il formaggio pecorino e le uova, usando per aromatizzare il composto del prezzemolo. Il pane naturalmente era quello raffermo e i formaggi erano quelli stagionati locali che si trovavano in casa (quindi prevalentemente formaggi di pecora), mentre oggi nei ristoranti che propongono le pallotte viene utilizzato talvolta anche il parmigiano. Il rapporto tra formaggio e pane nell’impasto nel tempo si è invertito, dando la prevalenza al primo in modo da ottenere una pallotta più soffice e saporita. Le polpette vengono poi fritte e quindi ripassate in un sughetto realizzato soffriggendo la cipolla tritata in poco olio e i pomodori⁴⁷. La “pampanella” è, come molti piatti della tradizione locale, legato nella narrazione alla pastorizia transumante che ha caratterizzato l’economia e la società molisana nei secoli passati improntandone inevitabilmente anche la cultura del cibo. Il nome deriverebbe da “pàmpino”, termine che richiama le foglie di vite all’interno delle quali un tempo si cuoceva la carne per insaporirla ulteriormente, ma anche per renderla più facilmente mangiabile con le mani. In Molise la “pampanella” è considerata piatto tipico in particolare di San Martino in Pensilis, comune della provincia di Campobasso al confine con la Puglia. Il suo legame a questa cittadina è così forte che ancora oggi molti dei venditori di pampanella che in estate girano per sagre e feste locali proponendo la loro specialità provengono da questa località e che il Comune stesso nel 1999 l’ha dichiarata “prodotto tradizionale del Molise”. Si tratta di pezzo di filetto di maiale affettato a libro (in modo che resti unito da un sottile strato finale), lasciato per alcune ore ad aromatizzarsi in un composto formato da sale, aglio sminuzzato e abbondante peperoncino, sia dolce che piccante, e poi cotto a lungo coperto in forno dopo essere stato spruzzato anche con acqua e aceto. I legami di alcune preparazioni con la cultura della transuman-

⁴⁵ Alcuni degli intervistati suggeriscono anzi delle varianti dei cavatelli conditi con sughi meno classici (cavatelli con salsicce e cime di rapa o cavatelli al sugo di ventricina), rafforzando l’impressione che un primo piatto molisano a base di pasta risulti spesso più gradito e convincente, soprattutto fra gli intervistati di una fascia di età inferiore ai 35 anni.

⁴⁶ Va detto che distanti, ma non lontani, da questi due secondi, appaiono altri due piatti abbastanza diffusi, soprattutto in passato, sulle tavole molisane ovvero i torcinelli e il baccalà “arraccanato”. Quest’ultimo, a differenza dei primi, è in fase di profonda riscoperta e valorizzazione non solo nella versione molisana.

⁴⁷ Esistono delle varianti che arricchiscono questo piatto povero con la salsiccia (Trivento) o lo alleggeriscono non friggendo le polpette ma cuocendole direttamente nel sugo (cd. ‘Sciscelle’ di Termoli).

za pervade – com'è ben noto – soprattutto, ma come appena ricordato non soltanto, i territori dell'Alto Molise, che nei secoli e ancora sino ai nostri giorni, seppur in forme diverse, sono stati profondamente partecipi di questa tradizione⁴⁸. I piatti a base di carne di agnello non erano tuttavia stati inclusi fra quelli proposti nel nostro sondaggio perché ritenuti troppo confondibili con quelli solitamente attribuiti al vicino Abruzzo.

Più incerti i risultati relativi ai dolci locali che non hanno certo la carica evocativa dei babà e della pastiera napoletana o della cassata e dei cannoli siciliani e che hanno le loro radici nella già più volte richiamata economia agropastorale del territorio. I dolci preferiti dagli intervistati sono stati i “cielle (uccelli) rechiene”, ovvero dei biscotti di pasta frolla ripieni di mosto cotto tipici dell'autunno⁴⁹, e il “fiadone”, un dolce-non dolce a base di formaggio fresco di capra (nelle ricette più tradizionali) di solito proposto a Pasqua⁵⁰.

Rispetto al passato l'indagine più recente ha dimostrato chiaramente un'accresciuta conoscenza delle tradizioni culinarie molisane fuori dal Molise. Appare evidente che in questi ultimi anni è aumentata notevolmente la conoscenza sia dei piatti che del Molise. Un riflesso della maggiore conoscenza di questo territorio conquistata negli ultimi anni, come si osserva in precedenza, grazie agli effetti della pandemia, che hanno fatto scegliere a molti turisti destinazioni italiane possibilmente anche poco affollate.

Ma continuiamo ad approfondire cosa emerge dalle nostre interviste in merito ai prodotti agro-alimentari della regione. Fra i prodotti continuano a sveltare il “caciocavallo di Agnone” e la “Tintilia”, il vino rosso autoctono, entrambi in grado di sollecitare una immediata identificazione da parte degli intervistati con il territorio molisano. Con più forza sono oggi proposti altri prodotti come la Ventricina di Montenero o il tartufo bianco, anche se a proporli sono più i molisani che i non molisani.

⁴⁸ Anna Maria Lombardi, Norberto Lombardi, *La transumanza fra “industria” alimentare e cultura gastronomica*, in A.M. Lombardi, N. Lombardi, G. Colavita, *Lavoro, ambiente e cibo nella transumanza*, cit., pp. 45-91.

⁴⁹ ARSARP, *L'Atlante dei Prodotti Tradizionali del Molise*, <https://www.arsarp.it/progetti/atlante-prodotti-tradizionali-scuole-254>, (20 marzo 2022). Anche in questo caso esse sono presenti in altre tradizioni regionali italiane a volte chiamate ciambelline al vino ma sostanzialmente tipiche dello stesso periodo dell'anno legato alla vendemmia e alla lavorazione delle uve.

⁵⁰ Esiste una versione a forma di torta bassa circolare, ma in molte località si tratta di piccoli panzerotti al formaggio fresco di capra, vacca o misto, simili ai fiadoni abruzzesi, presenti anche in altre tradizioni regionali italiane in cui la pastorizia era la fonte primaria di sopravvivenza delle popolazioni, e legati comunque in particolare alle festività pasquali. Le forme e le dimensioni cambiano così come il nome e gli ingredienti dell'imbottitura di formaggio. Nel solo Molise ci sono diverse varianti: a Santa Croce di Magliano sono ripieni di ricotta salata, pecorino, parmigiano, uova e prosciutto crudo; ad Agnone viene usato solo formaggio vaccino più salsiccia secca e salame il giorno stesso di Pasqua; a San Giuliano del Sannio sono fritti in versione dolce con ripieno di uova, ricotta e canditi. La combinazione di dolce e salato è infatti una delle caratteristiche peculiari di questo dolce.

Nonostante il numero dei questionari restituiti sia ancora una volta inferiore alle aspettative, i dati raccolti a distanza di sette anni ci consentono comunque di effettuare alcune ulteriori considerazioni. Restano confermate quelle legate all'importanza di adeguate politiche di valorizzazione dei prodotti tipici, come il caso "Tintilia"⁵¹ bene esemplifica, al fine di rafforzare l'immagine delle produzioni molisane fuori dal Molise. Molto resta ovviamente ancora da fare per costruire e consolidare una sua immagine "turistico-gastronomica" molisana, e non solo nel settore enologico, che tuttavia appare un buon esempio di quali risultati si possano conseguire, anche in tempi relativamente brevi, quando si realizza una politica sinergica da parte dei produttori e delle istituzioni locali⁵².

In dieci anni si è verificato un cambio di cultura che fa ben sperare sulla possibilità di rafforzare ulteriormente l'immagine di un Molise meta di un turismo gastronomico di qualità. Se alla fine degli anni novanta del secolo scorso quasi nessun ristoratore molisano, soprattutto di un certo livello, proponeva spontaneamente ai suoi clienti un vino locale, oggi, accanto ai più rinomati vini piemontesi, toscani o campani non manca mai una adeguata proposta di vini locali. Ma non solo. Una giovane generazione di chef di origine molisana ha elaborato gustosissime ed esteticamente accattivanti reinterpretazioni dei piatti classici della cultura locale proponendole con orgoglio nei loro ristoranti (stellati e non).

I siti turistici che promuovono il Molise, come un territorio ancora tutto da scoprire, anche se – come si è accennato in apertura – negli ultimi anni post pandemia la visibilità turistica di questa regione è molto migliorata, almeno fra i turisti italiani.

Indubbiamente molto resta da fare in termini di diffusione della conoscenza delle ricchezze gastronomiche delle comunità molisane fuori dai confini regionali, e questo significa anche lavorare sulla professionalità delle risorse umane che operano a livello locale in tutta la catena del valore del turismo enogastronomico, perché è su di loro che si costruisce e si fon-

⁵¹ Il rosso molisano prodotto a partire da un vitigno autoctono tipico dell'area collinare della provincia di Campobasso e legato alla storia e alla civiltà contadina del Molise, prima sconosciuto anche ai molisani, ha visto il moltiplicarsi dei produttori e dei riconoscimenti migliorando negli anni in termini di rese e di qualità.

⁵² Gli investimenti fatti in Molise nell'ultimo decennio da parte dei produttori locali in termini di miglioramento della qualità del prodotto e in più efficaci strategie di marketing, ma anche e soprattutto l'attenzione che la stessa regione Molise ha posto nel garantire un rilancio del settore con interventi mirati in termini sia di finanziamenti alle aziende che di promozione dei prodotti si è letto nei riconoscimenti ottenuti a partire dal 2014 in diversi contesti nazionali e internazionali dai vini e dai produttori molisani. Su tema delle sinergie vincenti fra politiche pubbliche e valorizzazione delle ricchezze dei territori si veda Alberto Magnaghi, *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*, Bollati Boringhieri, Torino 2010.

da alla fine qualsiasi narrazione credibile dell'autenticità dell'offerta enogastronomica di un territorio⁵³.

La valorizzazione delle tradizioni culinarie locali e quella delle produzioni di eccellenza si fonda infatti sulla capacità di garantire sempre e comunque al turista una fruizione ottimale di quelli che sono identificati e promossi come prodotti di prima qualità, degni quindi di diventare obiettivo prioritario del turismo gastronomico. I prodotti locali di qualità e i territori in cui vengono realizzati devono essere in altri termini presentati in maniera chiara ai visitatori perché possano apprezzarli entrambi e soprattutto coglierne il nesso inscindibile che li lega. Ciò significa che il produttore e *promoter* locale (sia esso l'ente locale, il *tour operator* o il ristorante/produttore privato) deve essere in grado di raccontare una storia. Il "gastronauta" apprezza una destinazione non solo per la bontà dei suoi piatti/prodotti, ma perché riesce ad associarla a un territorio e a una comunità specifica. La comunicazione/promozione dei territori, delle loro tradizioni e dei loro prodotti è perciò fondamentale perché un prodotto di qualità possa essere riconosciuto ben oltre i confini delle zone in cui è prodotto o preparato. Il prodotto/piatto deve essere degustato e apprezzato per restare impresso nella memoria come un piatto di una specifica tradizione culinaria locale. È ovvio, di contro, che se non viene assaggiato il cibo rimane solo virtuale e in quanto tale sconosciuto. La ristorazione (e ovviamente la ristorazione di qualità) è dunque un pilastro fondante nella diffusione della conoscenza di un prodotto e di un piatto tradizionale e nel tentativo di portare a una identificazione fra un certo alimento e una certa regione. I ristoranti devono dunque offrire l'opportunità di assaporare i prodotti locali in diverse combinazioni, riproponendo la tradizione ma anche l'innovazione, perché nessuna tradizione, men che meno quella culinaria, è immobile e priva di interpretazioni creative⁵⁴. La presenza di un prodotto nel menu del ristorante è quindi fondamentale e offre al turista la possibilità di effettuare una scelta che produrrà poi un'associazione nella mente dei clienti, contribuendo a consacrare (se ben proposto) quel piatto nell'immaginario del turista/consumatore.

In conclusione, nel caso molisano molto è stato fatto nell'ultimo decennio, e i risultati conseguiti in termini di migliore visibilità turistica di questa regione appaiono evidenti anche dalla conoscenza dimostrata in occasione di questa

⁵³ Sulla realtà molisana e sulla difficoltà fino ad anni recenti a credere nelle proprie ricchezze turistiche di molti operatori locali si vedano, oltre ai saggi già citati nelle note precedenti, anche Rossano Pazzagli, *Il turismo nella prospettiva storica*, in Monica Meini (a cura di), *Turismo al plurale. Una lettura integrata del territorio per un'offerta turistica sostenibile*, FrancoAngeli, Milano 2012, e *Territorio e partecipazione: la dimensione sociale della sostenibilità*, in Ivi, pp. 306-317.

⁵⁴ Cfr. le osservazioni proposte da Giacomo del Chiappa, Angelo Presenza, *Enhancing the competitiveness of restaurants through the use of local eno-gastronomic resources. A cross regional analysis in Italy*, «Journal of Heritage Tourism», 8/2013, pp. 182-192.

indagine dagli intervistati. Nel processo di formazione di maggiori competenze turistiche nelle più giovani generazioni di operatori turistici l'Università del Molise ha avuto un ruolo importante, così come nell'ampliare e diffondere maggiori conoscenze e strumenti necessari allo sviluppo della destinazione "Molise"⁵⁵. Tuttavia, se è riuscita a rinforzare la consapevolezza dell'importanza delle tradizioni locali, non solo quelle gastronomiche, per lo sviluppo di una offerta turistica diversa da quella tradizionale e a coagulare le molte energie presenti sul territorio⁵⁶, meno efficace è riuscita a essere in tema di una migliore formazione di professionalità da impiegare operativamente in questo auspicato decollo di un turismo enogastronomico nella regione.

La nostra ricerca si proponeva e si propone di offrire un contributo, più circoscritto ma speriamo comunque utile, verificando la capacità evocativa che alcuni prodotti/piatti tipici locali possono avere fuori dal Molise. Una simile conoscenza, a nostro avviso, può aiutare nella scelta di un paniere di prodotti da poter utilizzare a ragion veduta in una campagna di marketing territoriale, ma serve anche a rafforzare una più articolata identità regionale. Per ora, ci

⁵⁵ Il Dipartimento di Economia dell'Università degli Studi del Molise ha contribuito, insieme a Sviluppo Italia e alla Camera di Commercio di Campobasso, alla redazione del *Piano Strategico del Turismo della regione Molise 2019*, attualmente in vigore. In questo Piano ben tre obiettivi nell'Asse di intervento 1 – *Valorizzare le risorse regionali per costruire una offerta competitiva: integrata, riconoscibile, fortemente identitaria e smart*, sono connessi ai temi della valorizzazione delle risorse e dei prodotti del territorio, ovvero l'Azione 1.6 – MADE IN MOLISE: Attivare reti di operatori locali in grado di offrire proposte con brand e promozione integrata che leghino le eccellenze enogastronomiche regionali allo shopping e alla valorizzazione dell'artigianato locale. Una rete fatta di vendita e consumo di prodotti tipici a km 0 (vino, salumi, formaggi, tartufo, olio, etc.), botteghe e prodotti dell'artigianato locale di qualità, stabilimenti della manifattura di eccellenza, aziende agricole; l'Azione 1.7 – PERCORSI GREEN SALUTE E BENESSERE: Promuovere reti tra operatori locali coinvolti in attività legate al benessere e alla salute e operatori coinvolti nella filiera enogastronomica per definire percorsi/pacchetti diretti a target differenziati e caratterizzati dalla loro attenzione alla sostenibilità; l'Azione 1.8 – PERCORSI MOLISE SOSTENIBILE: Promuovere azioni dirette alla rigenerazione dell'ecosistema, con interventi mirati in cui il turista possa avere un ruolo attivo (piantare alberi, tornare a coltivare vecchie colture, ecc.). Incentivare gli operatori a operare scelte mirate a ridurre il consumo di energia e di risorse del territorio.

⁵⁶ Esemplari in tal senso le iniziative realizzate presso la sede di Termoli dell'Università, dove si svolgono i corsi sul turismo, arricchiti anche di un corso di laurea in enogastronomia e turismo a numero chiuso. Vogliamo ricordarne soltanto una delle prime, organizzata nella consapevolezza che a giocare un ruolo chiave nel processo di promozione di una località dal punto enogastronomico sono i grandi chef. L'Università insieme alla Regione, al comune di Termoli e ad alcune imprese del settore, ha organizzato nel cortile della sua sede sul mare un evento, *Saperi e sapori. La cultura enogastronomica molisana*, il 18 agosto 2016, invitando i turisti presenti nella località balneare molisana oltre che i professionisti del settore e gli studenti ad assistere a un'esibizione di cucina dal vivo (cooking show dello chef Maurizio Santillo) seguita dalla degustazione di prodotti tipici locali e da una presentazione della nuova offerta formativa.

piace concludere osservando che il Molise, nonostante debba ancora lavorare sulla percezione della sua ricca tradizione gastronomica all'esterno dei confini regionali, può ragionevolmente ambire a rafforzare la sua immagine turistica attraverso i prodotti legati alle sue attività agricole e pastorali, potendo sfruttare, tra l'altro, in alcune zone anche le tradizioni enogastronomiche delle minoranze etniche che arricchiscono e caratterizzano la sua offerta di piatti caratteristici⁵⁷.

⁵⁷ Ad esempio sulla cucina della comunità croata in Molise cfr. A. Sammartino (a cura di), *Kuhamo na-našo. (Cuciniamo "alla nostra")*, Fondazione Agostina Piccoli, Montemitro 2009.

Tra culture del cibo territoriali e reti di economia solidale: il caso dello *Strachitunt* della Val Taleggio

di Cristina Grasseni

1. Premessa

Sabato 22 febbraio 2020 moderai una tavola rotonda nell'ambito del Convegno dal titolo *Strachitunt. Da valore per la famiglia a risorsa per il territorio* tenutosi a Brembilla in provincia di Bergamo. Il lettore potrà notare come questo convegno ebbe luogo proprio nei giorni in cui la crisi sanitaria legata alla diffusione sotto traccia di COVID19 esplose con virulenza nella bergamasca. Mentre mi recavo in valle, venerdì 21 in serata captavo alla radio una concitata conferenza stampa della Regione Lombardia, durante la quale veniva annunciato il primo caso di coronavirus a Codogno in provincia di Lodi. Domenica 23 il pronto soccorso di Alzano Lombardo, poco distante da Bergamo all'imbocco della Val Seriana, veniva chiuso – solo per qualche ora come è tristemente noto. Intanto dagli scaffali dei supermercati erano già scomparsi disinfettanti per mani e guanti. Le mascherine erano introvabili, e in farmacia se ne raccoglievano ordini per i clienti in lista d'attesa. Lunedì 24 chiusero le RSA della provincia. Dopo inenarrabili attese, dubbi, fughe di notizie e nello sconcerto generale, solo l'8 marzo l'intero territorio nazionale andava in lockdown. Un paio di settimane dopo il convegno, le stesse persone con cui avevo discusso, presentato, condiviso un buffet o scherzato a tavola in un ristorante della valle dal venerdì sera alla domenica mattina, erano in lockdown. Alcuni erano malati. Altri, mi verrà raccontato mesi più tardi, piangeranno cari amici e colleghi incontrati, se non in quella precisa occasione, a cena o in chiesa o in piazza nei giorni precedenti e successivi.

Come tutti i lettori ricorderanno, il lockdown si protrasse da inizio marzo 2020 per un paio di mesi in forma rigidissima, mettendo in ginocchio nella regione di cui parlo in particolare le piccole produzioni casearie, che già si descrivevano nel nostro convegno come di nicchia e marginali – per quanto simultaneamente fiore all'occhiello anche per il Made in Italy. Nel caso dello *Strachitunt* DOP, la cooperativa casearia che lo produce in Val Taleggio lanciò l'allarme a mezzo stampa e reti sociali a metà aprile. Questo seguiva

un intervento a fine marzo, sempre a mezzo della stampa locale e digitale da parte di uno degli stessi relatori del convegno di febbraio, per allertare l'opinione pubblica e sottolineare come la continuità delle produzioni casearie sia necessariamente legata anche alla tutela dell'ambiente e del paesaggio montano¹. Il 16 aprile sulla propria pagina Facebook la cooperativa agricola Sant'Antonio di Vedeseta, membro del consorzio di produttori omonimo, lanciava la proposta di consegna a domicilio di tutta la gamma dei propri formaggi sul territorio della provincia, così:

Cooperativa Agricola Sant'Antonio

16 aprile 2020

Hai voglia di formaggio? 🧀😄🧀

Tutti i nostri prodotti direttamente a casa tua, tramite corriere refrigerato.

Il nostro servizio di consegna a domicilio, su tutto il territorio di Bergamo e provincia, è già attivo ogni giovedì e presto sarà disponibile anche il nostro e-commerce per avere i nostri formaggi in tutta Italia!

Scrivici o chiamaci per scoprire come ordinare!

Restiamo a casa senza farci mancare le cose buone! 😊😊

**#restiamoacasa #taleggio #valtaleggio #iorestoacasa #distantimauniti
#formaggiamo**

Seguivano numero WhatsApp, telefono fisso e indirizzo email. Già due giorni dopo si chiede ai lettori Facebook di rispondere solo via mail o telefonando, perché le richieste pervenute sono troppo numerose per essere evase: «abbiate pazienza che piano piano risponderemo a tutti. Grazie a tutti x l'interesse dimostrato siete fantastici». Una parte importante di questa operazione di messa in visibilità del problema delle piccole produzioni casearie fu giocato dalle liste mail e dall'intensificata attività digitale di attivisti e simpatizzanti delle reti di economia solidale. Mentre da un lato questi facevano circolare via gruppi WhatsApp per esempio semplici ricette per farsi «l'amu-china in casa», visto lo scarseggiare di prodotti specifici quali gel igienizzanti e alcool denaturato, ma non di prodotti quali la candeggina comune – le stesse catene di Sant'Antonio e liste mail si rimpallavano diverse richieste di aiuto, idee di intervento, segnalazioni di disponibilità.

Una settimana dopo, avendo riscosso molto interesse e proposte di aiuto sia dal pubblico generale che in particolar modo dai GAS (gruppi di acquisto

¹ Luca Bassi, *La montagna ha bisogno dell'uomo, il territorio dei suoi prodotti*, "Bergamo News", 31 marzo 2020, <https://www.bergamonews.it/2020/03/31/la-montagna-ha-bisogno-dell'uomo-il-territorio-dei-suoi-prodotti/362837/> (19 gennaio 2021); Luca Bassi, *Val Taleggio e Strachitunt ai tempi del Covid: «Rischiamo di buttare centinaia di forme»*, "Bergamo News", 16 aprile 2020, <https://www.bergamonews.it/2020/04/16/val-taleggio-e-strachitunt-ai-tempi-del-covid-rischiamo-di-buttare-centinaia-di-forme/366541/> (19 gennaio 2021).

solidale) della bergamasca, il caseificio poté lanciare con orgoglio un portale di e-shop. Vorrei soffermarmi su questo spunto etnografico per valutare le possibilità di sfruttare meglio queste consonanze culturali ed empatie solidali, ma anche per riflettere sui limiti e gli ostacoli registrati in occasione di inusitate quanto salvifiche sinergie tra produttori e consumatori per sostenere le economie di territorio.

Farò riferimento alle voci dei produttori e stagionatori del formaggio oggetto della mia indagine longitudinale, lo *Strachitunt*, anche se per questo episodio etnografico mi rifaccio a un approccio “etnografico da remoto”, visto che queste vicende si svolsero in mia assenza, se pur con un’amplificata e quindi tanto più osservabile presenza dei protagonisti in quell’ambiente online e digitale che progressivamente nel corso del 2020 e 2021 divenne una quasi normale dimensione della comunicazione professionale, personale, didattica e di marketing per la maggior parte di noi, di qua e di là delle Alpi.

Prendendo spunto da quanto Glauco Sanga scrive sul formaggio come «fatto sociale totale» nelle Alpi², mi chiedo quindi cosa ci dica questa se pur limitata e puntuale osservazione da remoto di un momento di svolta significativo in più ampie dinamiche politiche, retoriche ed economiche sicuramente di lunga durata, riguardanti la patrimonializzazione del formaggio di montagna e la sua iscrizione in un repertorio condiviso di valori cui l’opinione pubblica si dimostra sensibile, quali la qualità del prodotto caseario tradizionale ma anche la solidarietà per i produttori di prossimità.

2. La patrimonializzazione del formaggio di montagna

A premessa della mia narrazione etnografica del convegno e dei suoi effetti nel periodo di emergenza COVID (che in qualche misura si protrae mentre scrivo) mi rifaccio alla mia monografia sulla «reinvenzione» dello *Strachitunt*³. *The Heritage Arena* tratta con maggior dettaglio di quanto si possa fare qui, del processo attraverso il quale un formaggio erborinato quasi scomparso, lo *Strachitunt*, acquisì lo status di denominazione di origine protetta (DOP) pur mantenendo un disciplinare di produzione minuscolo, fondamentalmente limitato alla Val Taleggio. Illustrando gli obiettivi e gli osta-

² «La lavorazione del latte nelle Alpi costituisce un «fatto sociale totale», perché attorno ad essa si costituisce una costellazione di saperi tecnici e naturalistici, di pratiche sociali, di credenze simboliche». Glauco Sanga, *Moro moro fa tan lac’. Antropologia della lavorazione del latte nelle Alpi*, in Sebastiano Mannia (a cura di), *Alimentazione, Produzioni Tradizionali e Cultura del Territorio*, Atti dei Convegni internazionali. Palermo, 5-7 dicembre 2011 e 20-22 novembre 2012, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo 2012, p. 218.

³ Cristina Grasseni, *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps*, Berghahn Books, New York 2017.

coli da superare in un iter che impegnò il neonato consorzio per più di undici anni, questa vicenda illumina le dinamiche non solo di eccellenza casearia e di incentivazione economica delle aree montane marginali, ma anche le dinamiche politiche in senso lato che riguardano la patrimonializzazione del cibo. Il marketing di gusti e consistenze uniche e innovative gioca un ruolo importante nella reinvenzione delle produzioni casearie tradizionali, che risentono della pressione a riposizionarsi in quelli che Bourdieu chiama «campi di produzione»⁴ (della produzione culturale nel suo caso, della patrimonializzazione del cibo in particolare nel nostro). Questi campi di forza infatti includono il patrimonio materiale e immateriale (heritage) come un valore aggiunto apprezzato globalmente che pertanto influisce sulle strategie di riposizionamento nella «gerarchia globale del valore» già indicata dall'antropologo Michael Herzfeld, il quale introduce e discute questa nozione nel caso della (ri)definizione del patrimonio architettonico e della genetrificazione a Creta⁵.

In questo campo di forze, facendo perno sulla singolarità di specifici prodotti, il gusto gioca un ruolo sottile e ambivalente, poiché deve essere riconoscibile e ascrivibile a un prodotto in particolare. Di qui la spinta alla standardizzazione perfino di produzioni di nicchia, con l'uso di tecnologie di stabilizzazione della cagliata – per esempio impiegando fermenti lattici di produzione industriale nella fase di coagulo per meglio gestire la fase di stagionatura. Allo stesso tempo, il prodotto deve essere unico per avere il valore aggiunto di cui si diceva⁶. Tuttavia, i sapori unici possono essere sorprendenti. Nel caso dello *Strachitunt*, essendo un erborinato naturale, esso può contenere *o meno* le muffe naturali blu che nel Gorgonzola si sviluppano grazie a inoculazioni di *lactobacillum*. Di conseguenza il sapore di una fetta della stessa forma può essere cremoso, quello di un'altra piccante, o entrambi.

Al cuore di questo paradosso tra distinzione e standardizzazione giocano una parte significativa gli intermediari sia commerciali che culturali, quali promotori e giornalisti, che quasi come mediatori linguistici insegnano sia ai consumatori che ai produttori ad articolare nel linguaggio più appropriato le virtù dei prodotti che acquistano o commercializzano. Nel caso del formaggio, molto attivi nella comunicazione e promozione di un discorso di eccellenza caseario sono l'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio, come anche Slow Food con i suoi Presidi. Essi articolano e ri-

⁴ Pierre Bourdieu, *The Field of Cultural Production*, Columbia University Press, New York 1993.

⁵ Michael Herzfeld, *The Body Impolitic: Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, University of Chicago Press, Chicago 2004.

⁶ Su questo gioco ambivalente tra singolarità e standardizzazione si veda anche il lavoro di Valeria Siniscalchi, per esempio *I processi di tipicizzazione tra singolarità e ripetizione*, «Culture della sostenibilità», 2009, 6, pp. 51-64.

lanciano parole chiave poi adottate da professionisti e comunicatori, educando il gusto dei consumatori, come anche insegnando ai produttori come meglio sottolineare quali siano le caratteristiche determinanti della propria produzione. Di fatto queste associazioni con le loro iniziative commerciali e culturali, di lobby economica e politica giocano un ruolo significativo nell'ecologia culturale della produzione casearia.

Tra le parole chiave spiccano “eccellenza” e “tipicità” quali articolazioni dell'idea di patrimonio agroalimentare tradizionale. Il dibattito accademico si è soffermato sul fatto che la definizione del cibo in quanto patrimonio immateriale, ovvero tradizione, è un atto anche politico. Il discorso sul patrimonio immateriale (*intangible cultural heritage*) come indicato per esempio da Richard Handler e Barbara Kirshenblatt-Gimblett, è infatti potenzialmente ideologico e potenzialmente contestato e contestabile, oltre che spesso utilizzato in stretta connessione a questioni di rivitalizzazione economica e sociale delle comunità locali⁷. In questo, profondamente centrale è il ruolo dei mediatori che propugnano, articolano e implementano questo discorso in termini di scelte imprenditoriali e di *governance* che fanno o meno uso di denominazioni di origine, consorzi di produzione, o presidi Slow Food per rilanciare determinate produzioni agroalimentari. Michael Di Giovine ha sottolineato la «dialettica dell'immaginario» legata alla produzione del discorso della tradizione, ispirandosi a Bourdieu, in particolare ai processi di «presentazione, immaginazione, ri-presentazione, e ri-immaginazione» da parte dei cosiddetti *stakeholders* o aventi causa, nel campo di forze che definisce la produzione culturale⁸.

Come spiega Barbara Kirshenblatt-Gimblett, i professionisti dello *heritage* impiegano concetti e normative metaculturali per iscrivere le pratiche e i fenomeni culturali nella sfera tradizionale e a loro volta articolano un discorso metaculturale sugli stessi – indicando questo processo come heritagizzazione (*heritagisation*)⁹. Il regime della patrimonializzazione culturale altererebbe così le relazioni, i punti di vista e i valori dei portatori delle tradizioni culturali producendo «discorsi autorizzati» sul patrimonio, che non sempre coin-

⁷ Richard Handler, *On Having a Culture: Nationalism and the Preservation of Quebec's 'Patrimoine'*, in George Stocking (a cura di), *Objects and Others. Essays on Museums and Material Culture*, University of Wisconsin Press, Madison 1985, pp. 192-217; Barbara Kirshenblatt-Gimblett, *Theorizing Heritage*, «Ethnomusicology», 1995, 39(3), pp. 368-80.

⁸ Michael A. Di Giovine, *The everyday as extraordinary: revitalization, religion, and the elevation of cucina casareccia to heritage cuisine in Pietrelcina, Italy*, in Ronda L. Brulotte, Michael A. Di Giovine (eds.), *Edible Identities. Food as Cultural Heritage*, Ashgate, Dorchester 2014, pp. 77-92.

⁹ Barbara Kirshenblatt-Gimblett, *Intangible Heritage as Metacultural Production*, «Museum International», 2004, 56(1-2), pp. 52-64; Ead., *World Heritage and Cultural Economics*, in Ivan Karp (ed.), *Museum Frictions: Public Cultures / Global Transformations*, Duke University Press, Durham NC 2006, pp. 161-202.

cidono con il discorso subalterno di chi la pratica¹⁰. Con Letizia Bindi abbiamo definito in particolare «media heritagization of food» il processo attraverso il quale tradizioni e comunità locali vengono ridefinite progressivamente, di pari passo con la loro località e il proprio paesaggio, nel processo di patrimonializzazione e mediatizzazione delle culture enogastronomiche quali patrimonio immateriale¹¹.

Bourdieu sottolinea la competitività del campo di produzione culturale, e nota come nel processo selettivo una differenza essenziale viene privilegiata di contro al continuo di piccole variazioni¹². Una competizione animosa venne alla luce tra le altre occasioni anche al momento della pubblica audizione del protocollo di produzione proposto dal Consorzio per la Tutela dello *Strachitunt* della Val Taleggio. Questo atto dovuto, parte dell'iter di assegnazione della Denominazione di Origine Protetta, per il formaggio *Strachitunt*, si trasformò nell'ottobre del 2010 in un vero e proprio evento corale, una cerimonia d'orgoglio collettivo in un confronto a tratti animato, con gli attori di altri territori che da anni facevano pervenire le proprie eccezioni e riserve alla costituzione di un'area di produzione DOP esclusivamente valtaleggino. Una successione di testimoni si registrarono a parlare in un'aula di cinema ricolma, tanto che l'audizione dovette essere prolungata fino oltre all'ora di pranzo e cominciò in ritardo per la necessità di fotocopiare per tutti gli astanti la proposta di protocollo di produzione, che andava letta e commentata pubblicamente punto per punto dal delegato del Ministero dell'Agricoltura presiedente la seduta.

Il linguaggio utilizzato in questa occasione come in altre era quello della *tipicità*. Fare lo *Strachitunt*, assaggiarlo, dargli un nome, venderlo, celebrarlo, mangiarlo: gli imprenditori, produttori e amministratori della Val Taleggio pur provenendo da pratiche e discorsi diversi, spesso in conflitto tra loro, e pur appartenendo a famiglie e stili di fare ben distinti e a volte collidenti trovarono nella lingua del patrimonio alimentare un modo coerente e appassionato di parlare con una voce sola, coralmemente rivendicando la storia e identità di un formaggio. L'audizione pubblica diede una prova di forza, dimostrando che non solo uno sparuto gruppo di imprenditori cocciuti ma un'intera comunità montana rivendicava per sé la denominazione di un formaggio come forma di proprietà culturale, anzi di rivendicazione politica e identitaria.

¹⁰ Laurajane Smith, *Uses of Heritage*, Routledge, London 2006; Valdimar Hafstein, *Cultural Heritage*, in Regina Bendix, Galit Hasan-Rokem (eds.), *A Companion to Folklore*, Blackwell Publishing, Chichester 2012, pp. 500-519.

¹¹ Letizia Bindi, Cristina Grasseni, *Media Heritagization of Food*, «Arxius de Ciencies Socials», 2014, 30, pp. 59-72.

¹² Pierre Bourdieu, *The forms of capital*, in James Richardson (ed.), *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*, Greenwood, New York 1986, pp. 241-258.

3. Reinventare la Valtaleggio

Nelle valli orobiche come in molte altre località caratterizzate da tradizioni casearie montane, il consumo e la produzione del formaggio sono venuti caratterizzandosi come modalità di presa di posizione politica sulla *governance* del territorio e delle economie di territorio. Questo processo, negli ultimi decenni, si è accompagnato a livello internazionale a un ri-orientamento dei *Food Studies* (comprensenti ricerche di carattere storico, antropologico, sociologico) attorno all'importanza della dimensione identitaria ed esperienziale del cibo e del loro rapporto con il territorio. Si tratta di una letteratura spesso critica, che mette a fuoco le ambivalenze e ambiguità delle operazioni di costruzione del patrimonio culturale immateriale e naturale (attraverso parchi, musei e patrimonializzazione delle tradizioni rurali)¹³. In particolare Ceccarelli, Grandi e Magagnoli, a proposito soprattutto dell'assenza di una teoria critica sulla tipicità del cibo, notano il carattere agiografico dei molti studi di carattere storico, spesso utilizzati a supporto di dossier per la concessione di denominazioni di origine e altre forme di *branding* territoriale¹⁴.

Questi contesti si vogliono vedere (e vendere) come socialmente coesi e storicamente coerenti ma non necessariamente lo sono. Basta pensare alla quantità di badanti straniere che silenziosamente popolano i paesi dove i residenti stanziali rimasti sono soprattutto anziani non autosufficienti, o visitare gli alpeggi e le aziende agricole che quasi sempre contano – oltre che sulla manodopera della famiglia estesa – sui contratti stagionali e di formazione di malgari e apprendisti migranti, nonché di tirocinanti provenienti da scuole sia italiane che straniere. Nonostante ciò, il cibo *tipico* condensa ed esprime esperienze personali e collettive che si strutturano attorno alle dimensioni della memoria, del territorio vissuto, degli spazi e dei luoghi che danno una particolare identità ai territori¹⁵.

La storia delle alterne vicende che soprattutto nell'ultimo decennio hanno ancor di più esasperato la competizione per una forma qualsivoglia di distinzione e singolarità, e l'ambizione di fregiarsi di denominazioni di origine, certificazioni di qualità e patentini della località dimostra come una

¹³ Si veda per esempio il volume a cura di Xavier Roigé, Joan Frigolé, Camila del Marmol, *Contruyendo el patrimonio cultural y natural*, Editorial Germania, Valencia 2014, con casi di studio dal Molise (Letizia Bindi), Valtaleggio (Cristina Grasseni), Francia (Valeria Siniscalchi), e Portogallo oltre che diverse regioni spagnole, catalane, basche.

¹⁴ Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli (sous la direction de), *La typicité dans l'histoire. Tradition, innovation et terroir/ Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir*, Peter Lang, Bruxelles 2013, p. 14.

¹⁵ Carole Counihan, *Italian Food Activism in Urban Sardinia: Place, Taste, and Community*, Bloomsbury Academic, London 2020.

politica culturale del cibo lasci il segno sulle economie di territorio come sulle gastro-diplomazie geopolitiche¹⁶. L'ambiente, ovvero l'ecologia della produzione di questo processo è dettata dalle pratiche dell'allevamento bovino, dell'igiene casearia, dalle normative che li governano e dalle opportunità ma anche le strettoie che costituiscono. La strategia della tipicità può quindi essere opportunistica come ogni strategia deve essere, cogliendo cioè le opportunità percorribili evitando strade a fondo chiuso. Nonostante la razionalità di queste scelte tuttavia, il discorso della tipicità raramente lascia il ciglio asciutto perché mobilita profondi sentimenti individuali e collettivi che hanno a che fare con la memoria, la nostalgia, la capacità o meno di immaginare e sperare un futuro, e il senso del proprio essere quale individuo o comunità in esso. Per questo essa suscita momenti corali e drammatici come quelli convissuti in occasione dell'audizione pubblica del protocollo di produzione del formaggio *Strachitunt*. Ogni volta il dramma è allo stesso tempo orchestrato e genuinamente sentito: così, nel 2006, il Presidente del Consorzio per la Tutela dello *Strachitunt* arringava gli astanti alla Sagra dello *Strachitunt*:

Che cosa è un consorzio? È un gruppo di imprenditori che rappresenta l'intera filiera di un prodotto. Questi imprenditori hanno realizzato che posseggono un prodotto, che gli è stato tramandato dalle generazioni passate e che sanno fare. Considerano questo prodotto unico e in pericolo di essere imitato. Un consorzio è una istituzione che preserva qualcosa che può essere *reinventato*. Chi fa questo prodotto da un'altra parte, in un'altra maniera, in condizioni diverse, lo *inventa*. Questa è una differenza fondamentale. Noi possiamo fare alcune cose per fare il nostro prodotto in modo più aggiornato, con nuovi strumenti e ogni cosa che l'innovazione ci ha offerto negli ultimi decenni. Ma non stiamo inventando niente. Stiamo reinventando qualcosa

¹⁶ Arjun Appadurai, *Gastro-Politics in Hindu South Asia*, «American Ethnologist», 1981, 8(3), pp. 494-511. Sul concetto – plasmato su quello di «gastropolitics» di Appadurai – di «gastrodiplomacy» e in particolare sulle strategie discorsive e diplomatiche di nazionalismi e regionalismi culinari utilizzati per la nomina di specifiche “diete” a patrimonio universale immateriale riconosciuto dall'UNESCO, si vedano per esempio Ted Bestor, *Most F(l)avored nation Status: The Gastrodiplomacy of Japan's Global Promotion of Cuisine*, «Public Diplomacy», 2014, 11, pp. 57-60; David Burigana, *L'Italie, la France et les fromages 'typiques' (1950-2009). Aux origines d'une politique étrangère européenne?*, in G. Ceccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli (sous la direction de), *La typicité dans l'histoire. Tradition, innovation et terroir*, cit. pp. 239-262. *Tradition, Innovation, and Terroir*, Peter Lang, Bruxelles 2013, pp. 239-62; Chi-Hoon Kim, *From Kimchi to Infinity. The Spicy Fermented Cabbage Prepares for Its Moment in the Spotlight*, «Hyphen. Asian American Unabridged», 2012, 25, <http://www.hyphenmagazine.com/magazine/issue-25-generation/kimchi-infinity> (20 gennaio 2021); Ronda Brulotte, Alan Starkman, *Caldo de Piedra and Claiming Pre-Hispanic Cuisine as Cultural Heritage*, in R.L. Brulotte, M.A. Di Giovine (eds.), *Edible Identities*, cit., pp. 109-24.

che già esisteva, magari con una produzione esigua, ma continua. Gli diamo una nuova immagine, nuovi vestiti, e una *tipicità*. Se saremo capaci di farlo, lo renderemo coerente, e lo rimetteremo sul mercato¹⁷.

Tipicità qui non è sinonimo di *terroir*, nel senso che non designa solo specifiche circostanze e condizioni ambientali e storiche determinanti per le produzioni locali. Assume una dinamicità e una visione orientata al futuro che definisce non un dato di fatto, un insieme di cose, ma una strategia. Per rendere l'idea ho utilizzato la metafora dell'arena, nel senso sia di palcoscenico che di luogo di scontro: la Guerra dello *Strachitunt* come fu chiamata nella stampa locale, soprattutto dopo le animate scene quali quella dell'audizione citata sopra. L'immagine bellica e teatrale a un tempo fa comprendere come la reinvenzione del cibo e la sua patrimonializzazione sia un processo cui concorrono molti attori, spesso con interessi non perfettamente coincidenti: produttori locali, influenti associazioni quali Slow Food, decisori locali, regionali e nazionali, intellettuali, giornalisti e *influencers* mediatici e non. La drammatizzazione enfatizza le relazioni di potere e le interazioni intime che si intrecciano quando in gioco è il futuro socio-economico (e ambientale) di una intera valle. Ne derivano *performances* culturali e identitarie autentiche quanto strategiche, durante le quali gli attori e i portatori di interesse chiave possono pubblicamente denunciare le ambizioni o viceversa assumersi la responsabilità del plasmare un futuro per sé e per gli altri.

Se l'arena indica «un campo di battaglia ma anche un palcoscenico o un teatro»¹⁸, l'idea del dramma corale si accompagna bene al discorso e alle pratiche linguistiche e simboliche della *tipicità*, che assume che casari, stagionatori, consumatori, affinatori, giornalisti enogastronomici e pubbliche amministrazioni locali appartengano armoniosamente a un'unica comunità di pratica *immaginata*, o come Nicolas Adell, Chiara Bortolotto e Regina Bendix suggeriscono al soggetto e proprietario culturale del patrimonio. Difatti, gli autori sottolineano la transizione, nel linguaggio e nella pratica del «complesso patrimoniale», dall'aspettativa di identificare «portatori» del patrimonio a una di «partecipazione» in esso¹⁹.

Precisamente a causa del loro carattere intrinsecamente strategico, tuttavia, la reinvenzione del cibo in patrimonio è un processo dinamico costantemente ridisegnato in relazione al riposizionamento degli attori socio-economici. Pierre Bourdieu, che parla dello «spazio dei (ri)posizionamenti letterari e artistici» spiega come «nella struttura del campo, cioè lo spazio delle posizio-

¹⁷ Sagra dello *Strachitunt*, Pizzino di Val Taleggio, 20 ottobre 2006, pubblico intervento audioregistrato.

¹⁸ Carja Buijtin, Johan van Ophem, Gerda Casimir (eds.), *The Arena of Everyday Life*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen 2013, p. 16.

¹⁹ Nicolas Adell, Regina Bendix, Chiara Bortolotto, Markus Tauschek (eds.), *Between Imagined Communities and Communities of Practice*, Universitätsverlag Göttingen, Göttingen 2015, p. 8.

ni, non è altro che la struttura della distribuzione del capitale di specifiche proprietà che governa il successo nel campo e la vittoria di profitti esterni o specifici (quali il prestigio letterario) che sono in gioco»²⁰. Michael Di Giovine adatta questa analisi di «posizioni e posizionamenti» ai «campi della produzione del patrimonio (*heritage*)»²¹. In questi campi si giocano la produzione sociale del riconoscimento sia sociale che economico, nella forma del prestigio agroalimentare ed enogastronomico, mentre si decide il business serissimo del far tornare i conti e assicurare la sostenibilità sia ambientale che economica delle imprese di territorio.

4. Attorno a un tavolo: incontri e scontri al Convegno sul futuro dello Strachitunt

Sulla base di questa breve introduzione al contesto internazionale degli studi e delle dinamiche socio-economiche locali, propongo ora un'analisi delle tendenze attuali e delle direzioni possibili di attenzione al patrimonio alimentare, soprattutto declinate sulle valenze economico-sociali di risorsa di questo territorio, in un contesto in cui lo sviluppo locale si trova fortemente compromesso *anche* dall'emergenza pandemica che lo ha recentemente interessato. Prendo lo spunto dalla mia partecipazione al Convegno sullo *Strachitunt* in Valtaleggio del febbraio 2020, di cui dicevo in Premessa.

Questo convegno costituiva una innovativa occasione in cui il Consorzio per la tutela del formaggio *Strachitunt* DOP – le cui vicende hanno segnato gli ultimi quindici anni di vita sociale, economica e culturale della Val Taleggio – prendeva l'iniziativa di raccogliere attorno a un tavolo diversi attori locali, nazionali e internazionali, diversamente legati al mondo della produzione casearia: dai consorzi di produzione, alle cooperative agricole alle amministrazioni locali, agli analisti culturali fino ad alcuni rappresentanti delle reti di economia solidale lombarda, per declinare insieme scenari per il futuro e analizzare criticamente l'idea di cibo come risorsa per il territorio e patrimonio culturale ancorato alle radici dello stesso territorio.

Lo stesso titolo, *Strachitunt. Da valore per la famiglia a risorsa per il territorio* indicava nella famiglia il punto di partenza della riflessione. Quasi un'autocitazione visto che interpreti della lunga lotta per l'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta per questo formaggio d'alpeggio «reinventato»²² su scala locale furono soprattutto due famiglie: quella dei produt-

²⁰ P. Bourdieu, *The Field of Cultural Production*, cit., p. 30.

²¹ M.A. Di Giovine, *The everyday as extraordinary*, cit., p. 89.

²² Cristina Grasseni, *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, Qui Edit, Verona 2007.

tori storici che di fatto preservarono la ricetta di questo formaggio a due paste, ottenuto dalla combinazione e stagionatura della cagliata del latte del giorno prima con quella del giorno dopo, e quella degli stagionatori che a lungo contro la tendenza ad abbandonare questa particolare tradizione si batterono e seppero raccogliere alleati a volte inizialmente recalcitranti.

Anche questo convegno era organizzato di fatto dalla famiglia imprenditoriale che in modo più convinto interpreta il ruolo del consorzio DOP come volano di progettualità per la valle. Inoltre il convegno ospitò numerose testimonianze in memoria del compianto *pater familias* della famiglia di produttori sopra citata. Negli intenti però l'idea era proprio quella di creare nuove sinergie allargando le alleanze, creando nuovi collegamenti per proiettarsi nel futuro più che sul passato, essendo la manifestazione «aperta al pubblico e in particolare a docenti, ricercatori, studenti, esperti del settore caseario, rappresentanti di consorzi, amministrazioni e associazioni e persone coinvolte in modo diretto e indiretto nell'ambito delle produzioni casearie, a livello globale e locale»²³. L'invito era esteso quindi a un pubblico vasto, che di fatto comprese nella mia stima almeno trecento persone (una partecipazione notevole visto che l'intera Val Taleggio, ricompresa nel disciplinare di produzione dello *Strachitunt* DOP, conta meno di ottocento abitanti in tutto). Per la prima volta, si trattava di un invito tematicamente aperto e orientato a identificare potenzialmente direzioni nuove per il futuro, piuttosto che a celebrare il passato o a difendere la tradizione: «L'invito a partecipare è rivolto a chiunque sia interessato ad approfondire alcuni topic [sic] sensibili e a condividere contenuti per l'individuazione di future strategie e azioni inerenti alla tematica». Il Consorzio per la tutela dello *Strachitunt* della Val Taleggio si proponeva quindi un'agenda ambiziosa, cioè:

di indagare, attraverso molteplici voci e con uno sguardo multidisciplinare, il tema delle piccole produzioni casearie. Il cibo locale, naturale, le piccole produzioni, riscontrano oggi molto successo, in Italia e nel mondo. Ci interessa comprendere quanto questa tendenza contribuisca a rafforzare le piccole economie locali, le relazioni sociali, la valorizzazione territoriale delle zone forti e dei contesti più marginali e le relazioni che si vengono a instaurare tra grandi e piccoli produttori. Siamo spinti dal desiderio di scoprire se l'interesse per le piccole produzioni casearie sia una moda o il futuro, quali sono gli indirizzi che questo andamento sta assumendo nel mondo, quali sono le progettualità che le istituzioni locali si prefiggono di attuare nei prossimi anni. [...] Coinvolgendo scuole, università, consorzi, associazioni, istituzioni, appassionati, studiosi, imprenditori, l'evento cerca di creare un contesto idoneo allo svilupparsi di un gruppo di lavoro che agisca ed indagheri i temi sopra

²³ Dalla locandina dell'evento.

citati. Al contempo la finalità dell'evento è quella di creare i presupposti per delle collaborazioni future, nel tentativo di sviluppare l'indagine e di improntare progettualità condivise²⁴.

Tra gli invitati, rappresentanti della associazione Mercato e Cittadinanza nonché della Rete di Economia Solidale Lombarda (RES), che raccoglie diverse realtà quali i GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), parteciparono alla tavola rotonda presentando un intervento su «reti informali tra produzione e consumo» che si focalizzò in particolare sulle «buone pratiche di cittadinanza attiva, economia sociale e solidale, GAS, PDO, CSA, mercati agricoli a filiera corta, *food policy*». Un ampio margine di temi e aspetti associati con le sfide della economia di territorio, ma certamente lontani dal discorso e dalla pratica della cooperativa e del consorzio e in particolare degli ambienti imprenditoriali interessati alla produzione e commercializzazione casearia di eccellenza rappresentati a questo convegno. Quale rappresentante tra l'altro di Legambiente, la relatrice riassunse alcuni degli obiettivi dell'economia solidale tra cui: chiedere alle amministrazioni pubbliche che le scelte di valorizzare l'economia eco-solidale vengano rese possibili, sostenendo, e facilitando la diffusione di pratiche di consumo consapevole. Per esempio riorientando i propri acquisti in modo responsabile anche nei capitolati d'appalto per la ristorazione pubblica e intervenendo sulla sensibilizzazione pubblica per un cambiamento degli stili di vita. Tuttavia, accanto a rappresentanti del più tradizionale settore caseario, quali per esempio di altri, ben più grandi consorzi di produttori che non quello dello *Strachitunt* (quali Taleggio, Grana Padano ecc.) o dell'associazione dei produttori di latte, le ragioni della sostenibilità sociale ed ecologica, della cooperazione e reciprocità, del consumo critico e del commercio equo e solidale impallidiva davanti alle ragioni del PIL e del Made in Italy.

Non sorprese troppo quindi che al di là dei sorrisi, la tavola rotonda successiva – moderata da un rappresentante della Rete Italiana per le Politiche del Cibo – non ebbe esiti degni di nota, anzi invece di generare sinergie mise allo scoperto tutti i conflitti interni, le recriminazioni e le competizioni appunto tra individui e famiglie, di questa piccola comunità. In particolare, alla richiesta dell'associazione Mercato e Cittadinanza ai produttori locali, di partecipare ai mercati di cittadinanza da essa fondati e riservati ai fornitori della rete di economia solidale, il consorzio rispose con qualche sussiego che «mandar fuori una persona per la giornata», per poter tenere aperto il banco di vendita nei mercati all'aperto, spesso costa più di quanto possa essere il guadagno, considerando gli introiti al netto delle spese di trasporto, comunicazione, deprezzamento ecc. per non parlare delle esigue quantità che si pos-

²⁴ *Ibid.*

sono commercializzare in questi «mercatini». Un ragionamento più che legittimo da parte di un produttore che per quanto ambisca a profilarsi come di nicchia, gioca sul mercato non la parte del piccolo contadino ma della distribuzione di eccellenza di medie dimensioni, e può in normali condizioni di mercato scontare contratti anche con la grande distribuzione organizzata.

Queste condizioni «normali di mercato» tuttavia venivano a mancare nel momento stesso in cui se ne articolavano cortesemente le ragioni, nel pomeriggio inoltrato di quel sabato di febbraio che andava rabbuiandosi, e ci precipitava senza troppe cortesie verso il lockdown. Abbiamo già visto in premessa come consorzio e cooperativa reagirono alla situazione di emergenza muovendosi su canali digitali per sensibilizzare l'opinione pubblica e al contempo diversificare i propri canali di distribuzione. Il 23 aprile la stampa locale (digitale) reiterava l'offerta: «Lo *Strachitunt* nelle vostre case direttamente dalla Val Taleggio: come ordinarlo. Un modo semplice e veloce per acquistare uno dei gioielli delle montagne bergamasche e sostenere i produttori locali che, con le restrizioni dovute al Covid-19, rischiano di buttare almeno un anno di lavoro»²⁵. È a questo punto che intervengono i gruppi di acquisto – proprio attraverso i contatti anche personali avviati durante il Convegno del febbraio 2020 – e si mette in moto la catena di Sant'Antonio digitale della solidarietà, che interesserà singoli e associazioni della provincia e oltre, riscattando la produzione pregressa e garantendo la continuità della caseificazione e della commercializzazione del latte prodotto in valle sotto forma non solo di *Strachitunt*, ma anche degli altri prodotti della cooperativa di produttori della valle.

Il 4 giugno 2020 sulla pagina Facebook della RETEGAS della provincia di Bergamo – ripreso dallo stesso quotidiano digitale – appare il ringraziamento del Consorzio: «Oltre 500 ordini da Bergamo a Napoli durante la quarantena, il Consorzio dello *Strachitunt* ringrazia tutti voi». «È stata una partecipazione incredibile che ci ha permesso non solo di vendere ma anche di continuare la produzione». E annuncia che il portale e-commerce, a ogni buon conto, rimarrà aperto:

Abbiamo avuto richieste non solo dalla provincia di Bergamo e da tutta la Lombardia, ma anche da Veneto, Emilia Romagna, Roma e Napoli. Sono arrivate da privati cittadini ma anche da gruppi d'acquisto, imprenditori, associazioni e Pro loco. Tra i clienti ci sono stati anche l'ex direttore di RaiTre, senatori bergamaschi e consiglieri regionali [...]»²⁶.

²⁵ Sara Invernizzi, *Lo Strachitunt nelle vostre case direttamente dalla Val Taleggio: come ordinarlo*, "Bergamo News", 23 aprile 2020, <https://www.bergamonews.it/2020/04/23/lo-strachitunt-nelle-vostre-case-direttamente-dalla-val-taleggio-come-ordinarlo/368003/> (19 gennaio 2021).

²⁶ Redazione Sènt che göst, *Oltre 500 ordini da Bergamo a Napoli, il Consorzio dello Strachitunt ringrazia tutti voi*, "Bergamo News", 3 giugno 2020, <https://www.bergamonews.it/2020/06/03/oltre-500-ordini-da-bergamo-a-napoli-il-consorzio-dello-strachitunt-ringrazia-tutti>

Durante il lockdown furono insomma attivati tutti i canali e i network possibili – commerciali, personali, culturali, politici, di economia solidale e non – cui potessero attingere individui e gruppi, accogliendo ogni suggerimento e sfida all’innovazione, riuscendo tra l’altro a organizzare un «EcoLaboratorio di pratiche multidisciplinari» online il 31 maggio su «una diversa e più equilibrata relazione tra animali umani e non umani» per «immaginare scelte nuove che conducano ad azioni collettive e individuali tangibili»²⁷. Il 15 maggio le stesse agenzie di stampa (quali Milano24 e BergamoNews) riprendono in un lungo articolo la difesa del ruolo di salvaguardia del territorio delle piccole Cooperative di produttori. Il Consorzio lascia voce alla Cooperativa come migliore interprete delle difficoltà dei produttori, mentre si sottolinea che la cooperativa Agricola Sant’Antonio di Vedeseta in Val Taleggio non produce solo *Strachitunt* e Taleggio, prodotti DOP, ma una vasta gamma di prodotti e che «sostiene allevatori, casari e stagionatori» sin dagli anni Ottanta: la cooperativa infatti raccoglie il latte delle ultime cinque aziende agricole rimaste in Val Taleggio e tre della Val Brembilla, coinvolgendo anche gli stagionatori come soci. «È stata la collaborazione, oltre alla grande solidarietà dei bergamaschi (e dei lombardi), a dare la spinta decisiva ai produttori del territorio in un periodo terribile qual è stato quello di marzo e aprile 2020». Si voleva evitare «una guerra tra poveri, in un momento già di per sé drammatico, con prezzi al ribasso che non sarebbero andati a premiare il lavoro di nessuno. Questa emergenza ci ha insegnato ancora una volta cosa significa fare squadra, in modo particolare per una realtà piccola e delicata come la nostra»²⁸.

«Il Consorzio» – sottolinea il Presidente – «ha dato una mano facendo da megafono nella diffusione delle informazioni e delle attività che si stavano svolgendo in valle, grazie ai propri contatti e utilizzando quella che negli ultimi anni è diventata un’immagine forte di un prodotto simbolo di un territorio e della sua gente, facendosi portavoce di messaggi importanti e solidali», sottolineando come l’alimentazione delle vacche da latte conferito alla Cooperativa per produrre *Strachitunt* «è prevalentemente foraggio locale che vuol dire cura del terreno, allontanamento del bosco, taglio dei prati. Tradotto: la nascita di prodotti tipici e unici è strettamente collegata alla cura e al

voi/375572/?fbclid=IwAR3gOLhfAqWds05xIJU3lms0ZOEVkrKFh3R_yV3fY-ljma3JbafuJ2dzwjU (19 gennaio 2021) e sul sito Facebook ReteGas Bergamo (<https://www.facebook.com/424007427687680/posts/3060214150733648/?d=n>).

²⁷ Una iniziativa a cura di Nature, Art & Habitat Residency. Si veda per il programma anche il sito di NAHR: <https://nahr.it/>.

²⁸ Luca Bassi, *Non solo Strachitunt e Taleggio: La Coop Sant’Antonio è formaggi di qualità e cura del territorio*, “Bergamo News”, 15 maggio 2020, <https://www.bergamonews.it/2020/05/15/non-solo-strachitunt-e-taleggio-la-coop-santantonio-e-formaggi-di-qualita-e-cura-del-territorio/372294/> (19 gennaio 2021).

mantenimento del territorio»²⁹ ma anche posti di lavoro (in indotto) per ottanta lavoratori in valle.

Infine poco prima dell'estate sul blog *Sènt che göst* (senti che gusto, in bergamasco) compare un ulteriore *post* di ringraziamento che presenta al contempo ai lettori digitali «un nuovo prodotto creato con il latte avanzato durante il lockdown» ovvero la Formaggella Sant'Antonio (con il nome del santo patrono di Vedeseta dal quale prende il nome la cooperativa di produttori) e un invito: «venite a provarla in Val Taleggio nelle domeniche di agosto»³⁰. Spiegando e riprendendo la narrazione di come, durante l'emergenza COVID gli allevatori produttori e stagionatori della Val Taleggio avessero rischiato di lasciare invendute parecchie forme di *Strachitunt* come «di altre eccellenze casarie della valle», il Consorzio e la Cooperativa introducono la formaggella – un prodotto tradizionale, ma anche certamente non di eccellenza, anzi comune. La formaggella è solitamente un prodotto cui produttori non garantiti da marchi, consorzi, presidi o altre forme di distinzione ricorrono, vendendo a prezzi medio-bassi forme di media grandezza a pasta semicotta, e atto perciò a una stagionatura medio-lunga. È simile quindi al Formai de Mut e al Branzi per tipologia, ma non difesi da un marchio DOP né da un Consorzio di produzione di quel prodotto specifico – e quindi non altrettanto stagionati, e prodotti in forme di media-piccola misura, per accelerarne e facilitarne la commercializzazione. La narrazione solidale proposta tradisce proprio il fatto che durante il lockdown «per via della chiusura della maggior parte della clientela di riferimento e relativa grande incertezza sullo sviluppo del mercato lattiero caseario, la produzione di *Strachitunt* si era fermata», «ma nonostante questo il latte è stato comunque ritirato dalla Cooperativa Agricola Sant'Antonio, che l'ha pagato il prezzo intero pre-COVID 19, nonostante non si sapesse come utilizzarlo».

Smaltita quindi la produzione invenduta di *Strachitunt* la scelta fu quella di produrre una formaggella «di resistenza»: «a media stagionatura, pensata per superare il momento della crisi, per durare e essere disponibile nelle condizioni ottimali durante il periodo estivo» durante il quale Consorzio e Cooperativa invitano gli affezionati clienti e compratori dello *Strachitunt* a salire in valle per comprare formaggella «una produzione limitata di duemila forme di circa 500 grammi l'una». In sostanza la salvezza dello *Strachitunt* e della sua esigua cooperativa di produttori e stagionatori nell'*annus horribilis* del 2020 segnato dalla pandemia di COVID 19 è dipesa non dalla capacità di

²⁹ *Ibid.*

³⁰ Luca Bassi, *Una formaggella per ringraziare i bergamaschi: nasce Sant'Antonio, una storia di resistenza*, "Bergamo News", 16 luglio 2020, <https://www.bergamonews.it/2020/07/16/una-formaggella-per-ringraziare-i-bergamaschi-nasce-santantonio-una-storia-di-resistenza/383454/> (19 gennaio 2021).

competere sui mercati internazionali né dalla sua tipicità negoziata, ma ancora una volta dalla capacità dei suoi fattori di riposizionarsi nel contesto discorsivo ed economico del momento come specie in via di estinzione, eccellenza casearia di nicchia e da salvare, prodotto locale e tipico in difficoltà necessitante l'intervento solidale, stavolta, di compratori non così esigenti quanto piuttosto accomodanti, disposti a passar sopra qualche forma magari più stagionata e appassita del solito in nome della loro solidarietà.

In questo ruolo in particolare gioca a favore il fatto che lo *Strachitunt* sia un cibo, anzi un formaggio associato anche per la sua esposizione mediatica dell'ultimo decennio, come ripercorso nel mio studio *The Heritage Arena*, al discorso della resilienza (spesso volutamente accostato all'idea di «resistenza casearia», e quindi anche alla memoria della Resistenza che segnò profondamente queste comunità montane). Come riassumono bene Michael di Giovine e Ronda Brulotte:

il cibo è spesso un indice primario di identità individuale e di gruppo. Il cibo è perciò estremamente affettivo: il suo gusto spesso ispira forti emozioni individuali, mentre l'esperienza conviviale e commensale lega le persone non solo nello spazio ma anche nel tempo, poiché si ricordano insieme esperienze passate collegate a certi piatti o si immaginano i propri precursori mentre hanno simili esperienze. Quando ciò accade, il cibo diventa tradizione (*heritage*)³¹.

5. Conclusione

Al mio rientro in Italia alla fine del giugno 2020, mi ritrovai con una vecchia amica, già come me *gasista* ovvero membro di un Gruppo di Acquisto Solidale (GAS) di Bergamo. Le chiesi come era andata con l'ordine collettivo di *Strachitunt* in solidarietà a cooperativa e consorzio. Mi disse che vi aveva aderito, ma era rimasta un po' delusa dalla qualità del prodotto che, mi lasciò intendere, fu acquistato al prezzo consono a una eccellenza casearia. «Si capiva che era andato troppo in là con la stagionatura». Ero curiosa di sentire le opinioni di un'avente causa, visto che fra molti altri, anche io avevo agevolato questa operazione di avvicinamento tra il mondo dell'economia solidale e quello della produzione DOP: innanzitutto invitando un interlocutore al di fuori della cerchia di consorzi, associazioni e cooperative che hanno un interesse imprenditoriale nel settore caseario, e in un secondo momento facilitando la comunicazione via WhatsApp e ricordando il canale dei Gruppi di Acquisto ai produttori in difficoltà quando chiesero anche il mio

³¹ Michael A. Di Giovine, Ronda L. Brulotte, *Introduction. Food and Foodways as Cultural Heritage*, in Idd. (eds.), *Edible Identities*, cit., p. 1, traduzione dell'autrice.

parere e aiuto. Ricordando dalla mia ricerca il ruolo giocato dai GAS in precedenti emergenze quale quella che colpì i produttori di Grana Padano e Parmigiano Reggiano in occasione del terremoto di Modena del 2012, per esempio, raccomandai agli organizzatori del convegno di fare appelli anche mirati, non solo a mezzo stampa, ai canali e contatti che avevano instaurato durante il convegno fra le reti di economia solidale.

Per quanto sia ancora presto per fare una riflessione supportata da dati empirici e quantitativi sui limiti e le possibilità che il consumo responsabile comporta quale nuova cultura dell'alimentazione responsabile, per esempio riguardo alle possibili sinergie con le economie del territorio, ci si può da subito soffermare sulle diverse sensibilità in gioco e sullo scarto operato in condizioni di urgenza ed emergenza, in un processo di avvicinamento di attori socio-economici che partono da premesse piuttosto distanti (quella dalla solidarietà e della sostenibilità ambientale da una parte, quella della sostenibilità economica e della eccellenza del prodotto dall'altra) per approdare a un discorso comune di prossimità solidale, che invece dell'eccellenza sottolinea la sostenibilità (sia ambientale che economica), ovvero una sensibilità che accomuna produttori, consumatori e stagionatori in una solidarietà di crisi, consapevole che si sopravvive solo se si sopravvive tutti (dal punto di vista sanitario come economico come ambientale). Una logica questa tuttavia ben diversa da quella della distinzione e della singolarità, che come sottolinea la letteratura sopra citata, sta alla base delle premesse istituzionali e culturali delle produzioni di nicchia, come anche della normativa che regola le denominazioni di origine.

Le modalità della comunicazione digitale, della personalizzazione del messaggio, e la pervasività delle reti sociali permisero una risposta importante e repentina all'appello lanciato dalla cooperativa di produttori e dal consorzio di tutela della Val Taleggio; questa stessa reazione tuttavia non può essere permanente se non cambiano quelle premesse, che informano il mercato nazionale e globale. Necessariamente, e forse in contrasto con la prima di queste mie conclusioni, ritornare a difendere le sorti delle eccellenze casearie della Val Taleggio dipenderà in futuro forse meno dalla solidarietà e più da un ritorno alla qualità, per poter continuare ad esigere prezzi alti sul mercato. La sopravvivenza delle piccole produzioni è infatti inevitabilmente legata alla capacità di scontare un premio sul mercato, se non per solidarietà, per qualità – o viceversa.

L'intenzione di questo intervento è quindi quella di contribuire a riflettere, da una prospettiva etnografica di lunga durata a complemento di una osservazione più recente «da remoto», su come nuove culture del cibo quali quella del consumo solidale, e percorsi di patrimonializzazione necessariamente si siano incontrate, specialmente in tempo di emergenza. In vista di una risposta alle molte crisi che le piccole economie di territorio si trovano a gesti-

re, anche il ruolo di mediazione di quelli che ho chiamato analisti culturali, e cioè storici, antropologi, ricercatori, giornalisti ma anche animatori, educatori, comunicatori diventa cruciale nel facilitare e disseminare alcune prospettive innovative di riscatto e di sinergia. Tuttavia, anche per il tempo futuro e per coltivare migliori capacità di anticipare crisi successive alla luce di quella presente (il cosiddetto *backstaging* che viene or ora introdotto nelle scienze della sostenibilità) diventa cruciale riconoscere i potenziali e i limiti di queste iniziative, per poterle meglio supportare, ed eventualmente strutturare e sviluppare in un'ottica più strategica.

Mangiando *doro-wat* e spaghetti: Un'emigrazione "alimentare" dall'Etiopia all'Italia¹

di Alessandra Narciso e Cinzia Scaffidi

1. Introduzione

Questo articolo si basa sui risultati di una ricerca² condotta da dicembre 2020 a marzo 2021 su un campione, pari al 10%, rappresentativo dei 2.450 etiopici laziali tra uomini e donne di prima e seconda generazione. La totalità degli etiopici in Italia è di 6.897 persone³. Lo studio si è avvalso di 245 questionari con domande chiuse e di 16 interviste⁴: queste ultime sono state utilizzate per cogliere aspetti che richiedevano un livello di articolazione maggiore. Le domande del questionario, a risposta multipla, sono state finalizza-

¹ Alessandra Narciso ha scritto i paragrafi 1 e 5, e le parti *L'esperienza di acculturazione in cucina* e *Le questioni di genere e le donne etiopiche in cucina, cibi e pratiche alimentari prevalenti* del paragrafo 2. Cinzia Scaffidi ha scritto i paragrafi 3 e 4 e la parte *Il contesto storico e la specificità della migrazione "alimentare" dall'Etiopia all'Italia* del paragrafo 2. Le autrici hanno condiviso impostazione metodologica e risultati della ricerca e sono unicamente responsabili per quanto espresso in questo scritto.

² Questa ricerca è stata finanziata grazie al contributo del Progetto: "Gli Italiani di oggi: cibo, gusti, ibridazioni", nell'ambito dell'Accordo tra l'allora Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e L'istituto Storico Italiano per l'Età Moderna e Contemporanea.

³ Dati Istat (2020). http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCIS_POPSTRCIT1# (4 aprile 2021). L'Italia rappresenta il quinto paese della diaspora etiopica e gli Etiopici, inclusi anche quelli con passaporto italiano, corrisponderebbero a circa 30.000 individui come riportato da Aaron Matteo Terraza, *Beyond Regional Circularity: The Emergence of an Ethiopian Diaspora*. «Migration Policy Institute», 1 giugno 2007, <https://www.migrationpolicy.org/article/beyond-regional-circularity-emergence-ethiopian-diaspora> (4 aprile 2021). Negli Stati Uniti la popolazione della diaspora etiopica è il secondo gruppo di immigrazione africana più numeroso dopo i nigeriani. *The Ethiopian Diaspora in the United States*, «Migration Policy Institute», The Rad Diaspora Profile, 2014.

⁴ Per la paziente e meticolosa somministrazione dei questionari, per la collaborazione nell'individuazione e nei contatti con le persone da intervistare e in generale per l'intermediazione culturale durante tutta la fase di ricerca sul campo, si ringrazia la signora Fanaye Terefe. Per l'assistenza tecnica nella creazione del database e nell'elaborazione dei dati si ringrazia il signor Valter Cambieri della Cambieri.it. Le autrici intendono anche ringraziare il Prof. Marcello Verga, che durante il suo incarico di Commissario Straordinario dell'Istituto Storico Italiano per l'Età Moderna e Contemporanea, ha sostenuto l'iter di questo lavoro di ricerca.

te a cogliere aspetti legati al rapporto della comunità migrante con il cibo di origine e con la cultura di provenienza.

I dati sono stati raccolti in un database affinché fossero facilmente computabili e risultasse agevole la loro elaborazione a diversi livelli e con diversi filtri.

Le interviste sono state somministrate a persone rappresentative della comunità campione di prima e seconda generazione sia maschile che femminile. Tali interviste sono servite per approfondire temi quali le abitudini di acquisto dei prodotti alimentari, la maggiore o minore reperibilità di determinati ingredienti etiopici, le relazioni con la ristorazione di cucina italiana ed etiopica, le pratiche alimentari di singoli e gruppi, le questioni di genere, l'atteggiamento verso le ibridazioni gastronomiche e culturali.

Il lavoro ha richiesto un lungo iter preparatorio anche per via delle difficoltà logistiche dovute alla pandemia Covid-19, che ha reso più difficili i contatti, accentuando la diffidenza da parte delle persone che hanno risposto a questionari e interviste. Si è resa necessaria la partecipazione di un'esperta mediatrice culturale etiopica per fronteggiare le difficoltà linguistiche: le domande del questionario sono state proposte in italiano e in inglese, ma in alcune situazioni sono stati necessari chiarimenti in amarico.

I partecipanti al questionario e alle interviste sono stati informati circa l'obiettivo di questa ricerca, che avrebbe utilizzato le risposte fornite in forma anonima.

La ricerca ha avuto come obiettivo quello di verificare quale sia il ruolo del cibo e in particolare della relazione tra cultura gastronomica d'origine e cultura gastronomica italiana, esaminando questo aspetto da diverse angolazioni. Quale ruolo giocano le competenze di origine e come si relazionano a quelle acquisite nella nuova realtà? Come il tema dinamico dell'identità si sviluppa in relazione alle abitudini alimentari, che sono al tempo stesso abitudini della quotidianità e della ritualità?

L'ambito di studio e le fonti utilizzate si fondano su un approccio multidisciplinare che combina le metodologie delle scienze sociali con un'analisi socioeconomica del contesto culturale e un'analisi storica del rapporto di evoluzione tra Italia ed Etiopia inclusa la dimensione alimentare/gastronomica.

Attraverso una combinazione di letteratura e questionari/interviste sono stati analizzati i seguenti punti: il rapporto storico tra Italia e Etiopia; il processo di acculturazione attraverso il cibo della comunità etiopica in Italia; la rappresentatività del cibo etiopico nello stare insieme; il concetto di qualità, di ciò che è buono e "autentico".

2. La migrazione etiopica in Italia: il ruolo del cibo

Il contesto storico e la specificità della migrazione "alimentare" dall'Etiopia all'Italia

Occuparsi della migrazione alimentare etiopica in Italia significa innanzitutto riconoscere che questo studio non riguarda due qualsiasi paesi del-

l’Africa e dell’Europa che per ragioni storiche si sono conosciuti, ma un incontro tra le culture di due popoli che assistono da circa novant’anni all’alternato intrecciarsi delle loro relazioni.

L’invasione dell’Etiopia da parte dell’Italia, che iniziò negli anni ottanta dell’Ottocento e che si concluse con la disfatta dell’Italia nella battaglia di Adua del 1896, fu poi ripresa nel 1935⁵. Nel 1936, con la proclamazione dell’Impero dell’Africa Orientale Italiana (AOI), iniziarono cinque anni del colonialismo italiano in Etiopia, un periodo relativamente breve ma che lasciò tracce significative⁶.

Quella che secondo i piani del regime avrebbe dovuto essere una presenza italiana nettamente separata dalle comunità locali si ritrovava, fin da subito, nella necessità di una frequentazione piuttosto ravvicinata. La massiccia emigrazione degli italiani (si calcola il trasferimento di circa 40 mila italiani tra i 1936 e il 1940 nella sola Addis Abeba e considerando tutta l’Etiopia la cifra raddoppia⁷), che almeno nei primi tre anni venne incoraggiata dal potere centrale, non poté, ad esempio, contare su situazioni abitative adeguate e zone circoscritte per i coloni; inoltre l’impronta militare dell’occupazione e il fatto che nella prima fase i coloni non portarono con sé la famiglia – o non ne avevano una – crearono un insediamento a prevalente presenza maschile con nuclei più o meno ufficializzati formati da uomini italiani e donne etiopiche⁸.

Molti tra coloro che sarebbero poi emigrati in Italia, discendono proprio da questa comunità mista di meticciano e costituiscono un nucleo consistente del campione di questa ricerca.

Le contaminazioni furono avviate sin d’allora, sia pure con l’intento di venire incontro ai gusti alimentari e alleviare la malinconia degli italiani che si erano trasferiti in Etiopia. Come nota un italiano poco dopo lo sbarco, i suoi connazionali «[...] incuranti della diversità di clima, anche qui gravano i loro stomaci (sic) di pesanti pastasciutte; guai se non hanno la pastasciutta, senza pastasciutta muoiono»⁹.

Con l’inizio della Seconda guerra mondiale moltissimi italiani rientrarono, portando con sé le loro famiglie, ma altrettanti restarono e furono utilizzati dal governo di Hailé Selassié nell’amministrazione dello Stato, cosa che li portò ad integrarsi nella borghesia etiopica¹⁰.

⁵ Nicola Labanca, *La guerra d’Etiopia 1935-1941*, il Mulino, Bologna 2015.

⁶ *Ibid.*

⁷ Emanuele Ertola, *In terra d’Africa. Gli italiani che colonizzarono l’impero*, Laterza, Roma-Bari 2017.

⁸ *Ibid.*

⁹ Francesco Pierotti, *Vita in Etiopia 1940-1941*, Cappelli, Rocca San Casciano 1959, p. 17, citato in E. Ertola, *In terra d’Africa*, cit., p. 212.

¹⁰ Durante la Seconda guerra mondiale molti soldati italiani non ritornarono in Italia a seguito dell’occupazione dell’Etiopia. Alcuni avevano legalizzato dei rapporti nati per lo più

L'ondata migratoria successiva si avviò a partire dal 1974, quando il sovrano venne deposto da un colpo di Stato da parte di una giunta militare con a capo Menghistu, che attuò una politica di confisca e nazionalizzazione delle proprietà. La crisi energetica del 1973 e una gravissima carestia acuirono il clima già pesante. Iniziò in questo periodo un rientro consistente in Italia – sia pure per poi emigrare altrove – e circa cinquemila italo-etioptici abbandonarono l'Etiopia.

Nel 1991 nacque la Repubblica Federale Democratica d'Etiopia ma a questo punto gli italiani rimasti in Etiopia erano già pochissimi e lo saranno sempre di meno per via di un contesto geo-politico instabile e di un paese attraversato da gravi conflitti interetnici e crisi climatiche¹¹. Come si è più volte accennato, nel vasto panorama delle migrazioni e dei relativi incontri tra culture diverse il caso italo-etioptico è particolare e l'alimentazione è sicuramente uno degli aspetti più caratteristici di questa peculiarità.

Innanzitutto l'Italia, dal punto di vista alimentare, non è un paese qualsiasi in cui migrare. La reputazione dell'Italia in merito al buon cibo è ampiamente diffusa, e a questa si aggiunge, come si è visto, la frequentazione della gastronomia italiana da parte degli etiopici anche in patria, per ragioni storiche le cui origini abbiamo illustrato brevemente e l'idea di migrare in Italia significava di fatto per molti, migrare nel paese della buona cucina, di una solida tradizione alimentare. Ciò può non avere ruolo nelle contemporanee migrazioni economiche e ad alto rischio, ma non era certo un elemento ignorato da quanti negli scorsi decenni migrarono dall'Etiopia.

Questo ci consente di ribadire il già introdotto spunto di riflessione, che riguarda proprio le relazioni già stabili, in patria, tra la cultura alimentare etiopica e quella italiana, ciò che Ertola definisce «commercio della nostalgia»¹².

A ciò si aggiunga un altro mancato risultato della colonizzazione: l'idea iniziale era di incoraggiare i coloni a stabilirsi nelle aree interne del paese, per poter avviare un'agricoltura produttiva e moderna. Ma questo, per varie ragioni (di logistica e sicurezza, tra l'altro) non avvenne e la maggior parte degli Italiani si stabilirono nelle “città” etiopiche e si dedicarono alla microimpresa, in particolare nel settore dei trasporti, della ristorazione e del commercio di prodotti italiani, soprattutto alimentari:

come “madamati”, frutto del bottino di guerra di genere di cui spesso finivano di essere preda bambine o giovani ragazze adolescenti. Infatti nel 1937, solo con la promulgazione delle leggi razziali (RdL n. 880 del 19 aprile 1937, Sanzioni per i rapporti di indole coniugale tra cittadini e sudditi), e solo in virtù della protezione della razza italiana, il fenomeno venne normato, con l'obbligo a legalizzare i rapporti con vincoli matrimoniali o ripudiare le madame.

¹¹ Alessandro Triulzi, *Dove va l'Etiopia?*, «Gli Asini», febbraio 2021, n. 84.

¹² E. Ertola, *In terra d'Africa*, cit., p. 40.

Tra le imprese commerciali all'ingrosso [...] a farla da padrone era [...] la fornitura di generi alimentari, arredi, abbigliamento e tessuti: quel commercio "della nostalgia" che si sviluppa generalmente sulla scia dei flussi migratori per fornire agli espatriati [...] i prodotti a cui sono abituati¹³.

Ma i fenomeni di contaminazione culturale non sono mai a senso unico né restano confinati nel loro obiettivo originario: la più grande industria di pasta, la Colonalpi, fu costruita e avviata a Kaliti, ancora oggi sobborgo industriale di Addis Abeba, nel 1937. La fabbrica funzionò sotto la guida dell'amministrazione italiana fino al 1941, ma, a riprova del fatto che il mercato di riferimento non si limitava alla comunità italiana, non cessò la sua attività con la fine dell'"Impero", anzi: il complesso rimase produttivo, con varie denominazioni, fino al 1987 quando cessò la propria attività. A quel punto però erano ormai diverse le aziende di pasta avviate nel paese, come è facile osservare frequentando i negozi e i mercati locali¹⁴.

Oggi la pasta è in Etiopia un alimento caratterizzante, al punto da far parte dei dossier (insieme al caffè e al miele) presentati per l'ottenimento delle indicazioni geografiche¹⁵.

La cultura alimentare italiana non è dunque, nel caso di studio, un incontro che si fa all'arrivo in Italia, ma è parte di un vissuto, di una consuetudine, o quantomeno di un immaginario già incamerato: un processo iniziato certamente in coincidenza con una colonizzazione, ma sedimentatosi nelle abitudini degli etiopici delle generazioni successive. Lo dimostra, tra l'altro, la presenza di consistenti ed evidenti lasciti linguistici dell'italiano nelle principali lingue etiopiche ed eritree, in alcuni lessici settoriali e specificatamente in quello che riguarda la meccanica (le parti del motore, i pezzi di ricambio delle auto) e, per l'appunto nel lessico del cibo: un *pidgin* che fornisce innumerevoli esempi (*bani* per pane, *biatti* per piatti)¹⁶.

Le linee caratterizzanti della tradizione etiopica (l'uso deciso del piccante, l'*injera*, il piatto collettivo, i sughi, il mangiare con le mani, l'imboccarsi...)

¹³ *Ibid.*

¹⁴ Si devono queste informazioni alla mostra fotografica *The Birth of Pasta in Ethiopia* realizzata in Addis Abeba dalla Cooperazione Italo-Etiopica e dall'Istituto Agronomico d'Oltremare nel 2014. <http://ethiopianvaluechain.org/wp-content/uploads/2014/12/11.-The-Birth-of-Pasta-in-Ethiopia.-SAMUEL-NEGASH.pdf> (28 aprile 2021).

¹⁵ UNCTAD, *Why Geographical Indications for Least Developed Countries (LDCs)?*, New York and Geneva 2016, https://unctad.org/system/files/official-document/aldc2015d4_en.pdf (24 marzo 2021) e Africa Union, *Continental Strategy for Geographical Indications in Africa 2018-2023*, Addis Abeba 2019, https://au.int/sites/default/files/documents/36127-doc-au_gis_continental_strategy_enng_with-cover-1.pdf (24 marzo 2021).

¹⁶ Si veda, a questo proposito, l'intenso saggio di Ruth Iyob, *From Mal d'Africa to Mal d'Europa? The ties that bind*, in Jacqueline Andall, Derek Duncan (ed.), *Italian Colonialism. Legacy and Memory*, Peter Lang, Bern and New York 2005, pp. 255-282.

e quelli della cucina italiana per come la vedono gli etiopici (la pizza, la pasta, l'alta variabilità di ingredienti nelle loro infinite combinazioni, il pesce, il versatile uso dei cereali sia per le preparazioni salate che per quelle dolci) restano comunque ben distinte nelle descrizioni anche di quanti vivono in Italia ormai da decenni: le memorie e le competenze sulla cucina etiopica si caricano di valori connessi alla genuinità, alla naturalità, al sapore, alla freschezza che con ogni probabilità hanno a che fare più con la mitizzazione del cibo nativo che con la realtà lasciata in patria. Si costruisce così un cibo della memoria, tipico delle comunità migranti (specialmente se provenienti da una tradizione alimentare consolidata, come quella etiopica o quella degli emigranti italiani), nel quale si riscontrano gli elementi appena citati: «l'atto narrante di un individuo in un contesto sociale, nel tentativo di conferire significati condivisibili a certi eventi o aspetti del mondo ed eventualmente di metterle in secondo piano altri»¹⁷.

Con la lontananza tutto quel che si è lasciato in patria assume la caratteristica della desiderabilità.

L'esperienza di acculturazione in cucina

Il cibo come ponte tra culture è stato a lungo studiato in antropologia e sociologia¹⁸ nel suo verificarsi come evento sia individuale che collettivo¹⁹. Alcuni studiosi ricordano come le teorie sull'acculturazione siano di fatto molteplici e interdisciplinari, dettate da diverse letture determinate dalle angolazioni del sapere che possono dirigersi verso alcuni o altri aspetti del rapporto cibo-cultura. Secondo Seppilli questo rapporto è condizionato anche da diverse angolature storiografiche e sociologiche²⁰.

D'altra parte l'acculturazione passa attraverso diversi stadi che possono dirsi convergenti o divergenti con la cultura "nuova". I risultati della ricerca indicano che i migranti adotterebbero più facilmente il cibo del paese di approdo se non fosse che il senso di appartenenza alla cultura di origine promuove una visione simbolica del proprio cibo. Il migrante ritrova nel cibo di origine l'attaccamento alla propria terra che non lo fa sentire alienato nella nuova società ma al contrario offre un senso di appartenenza ben definito.

¹⁷ Luisa Passerini, *Storia e oggettività: le fonti orali, la memoria*, La nuova Italia, Firenze 1988, pp. 106-107.

¹⁸ Sidney W. Mintz, Christine M. Du Bois, *The anthropology of food and eating*, «Annual Review of Anthropology», 2002, 31, pp. 99-119.

¹⁹ Francesco Della Puppa, Silvia Segalla, "Come a casa mia": pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell'esperienza dell'immigrazione, «Quaderni di Sociologia», 2018, 76, pp. 127-145.

²⁰ Tullio Seppilli, *Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, «Antropologia dell'alimentazione», 1994, 30, pp. 7-14.

L'attrazione per il cibo italiano tuttavia non sfugge al migrante etiopico che scopre nuovi alimenti e sapori e che a mano a mano, con il passare degli anni, diventano sempre più conosciuti e parte di una cultura nuova che si innesta sulla precedente.

Quest'unione porta anche alla nascita di piatti "misti" e le diete alimentari si trasformano creando commistioni fra la cultura recipiente o donatrice e la cultura di origine. Non sempre queste culture si "ibridano" senza traumi, come nel caso della migrazione etiopica, spesso la contaminazione porta ad assimilazione o rigetto di una o dell'altra cultura. Si distingue quindi il fenomeno di interculturazione (una riflessione culturale endogena) da un fenomeno di acculturazione nel senso di ibridazione che apre a spazi di contaminazione e scambi culturali e sociali. Certamente questo scambio non sempre si pone su basi paritarie e può portare ad abbracciare una visione integralista del cibo di origine come unico ed esclusivo o un'altra di maggiore flessibilità e apertura.

Questo rapporto può dipendere da tante variabili che devono essere tenute in considerazione. Secondo Berry²¹ le strategie di acculturazione si suddividono in strategie d'integrazione, assimilazione, separazione/segregazione e marginalità/esclusione ma ovviamente occorre tenere presente il contesto storico e attuale di riferimento.

La comunità etiopica laziale non si sottrae a questo modello e certamente l'incontro con la cucina italiana è stato utile nel processo di "acculturazione" senza nondimeno rappresentare uno shock come avvenuto per altre comunità o per la stessa comunità etiopica in contesti non italiani²²: la cultura gastronomica italiana era – come accennato sopra – di fatto già conosciuta in Etiopia. Questo processo di integrazione è stato facilitato dalla forte capacità aggregativa della comunità etiopica di Roma, che riunisce, in occasioni di feste etiopiche, religiose e di Stato, diversi migranti soprattutto di prima generazione, attenuando la condizione di spaesamento e isolamento che segue l'ingresso nel nuovo paese²³ e ciò risulta comune ad altri migranti etiopici in altri Stati²⁴.

In questo processo, la cucina etiopica è riconosciuta come elemento aggregante e identitario. Infatti, in relazione alla frase proposta dal questionario: «La

²¹ John W. Berry, *Acculturation as varieties of adaptation*, in Amando M. Padilla (ed.), *Acculturation: Theory, models, and some new findings*, Westview press, Boulder 1980, pp. 9-25.

²² Seble Woldeamanual, Belay Teffera, *Acculturation Experiences of the Ethiopian Diaspora in USA: The Case of Las Vegas, Nevada*, «Ethiopian Journal of the Social Sciences and Humanities», 2015, 11, pp. 61-102.

²³ Dieu Hack-Polay, *Migrant Integration: Case for a Necessary Shift of Paradigm*, «Journal of Identity and Migration Studies» 2008, 2, pp. 37-56.

²⁴ Beth Desaretz Chiatti, *Culture Care Beliefs and Practices of Ethiopian Immigrants*, «Journal of Transcultural Nursing», 2019, 30, pp. 340-349.

cultura alimentare etiopica rappresenta una parte importante della mia identità, poiché (in tutto o in parte) è la cultura della mia famiglia di origine» risponde *molto d'accordo* il 69,2% della prima generazione e il 5,1% della seconda; risponde *d'accordo* il 22,9% della prima generazione e il 30,7% della seconda. Quindi oltre il 90% della prima generazione e quasi il 36% della seconda, ravvisa un forte legame identitario con la cultura alimentare d'origine.

A verifica di questa affermazione, basata sostanzialmente sull'autopercezione, il questionario chiedeva di definire la propria appartenenza culturale basandosi sulle proprie abitudini alimentari e i risultati non sono cambiati in modo significativo: ben il 49,6% sceglie l'opzione *molto d'accordo* e il 32,4% l'opzione *d'accordo* in relazione alla frase: «Se dovesse definire la sua appartenenza culturale in base alla sua alimentazione, si definirebbe radicato nella cultura etiopica?».

Alla domanda relativa alle situazioni in cui in famiglia si mangia cibo etiopico, la maggioranza del campione risponde che i piatti etiopici sono consumati nel fine settimana e in occasioni di cerimonie o feste, mentre nella quotidianità tende a mangiare italiano anche per via della più facile reperibilità degli ingredienti e della minore laboriosità delle preparazioni.

Questo dato risulta diverso da altre esperienze, come ad esempio quella statunitense, dove invece il cibo etiopico si mangia tutti i giorni²⁵. Questo potrebbe leggersi come una forte presenza della cultura del cibo in Italia tale da sovrapporsi anche al mangiare etiopico nella quotidianità, a differenza del cibo americano, di stampo multietnico e con una connotazione identitaria meno definita, che lascia quindi prevalere l'elemento di origine in quanto maggiormente radicato. Tuttavia, vanno tenute in considerazione anche la maggiore disponibilità degli ingredienti etnici sul mercato americano, dove le strutture di import-export sono più sviluppate, e la facilità con cui in quel paese è possibile acquistare piatti etnici pronti.

Nel contesto studiato, invece, in occasione di grandi ritrovi di comunità si cucina solo cibo etiopico, che viene servito dalle donne e tipicamente in abiti tradizionali. Il cibo etiopico in questi contesti cerimoniali e allargati diviene connettore della comunità di migranti più di prima che di seconda generazione.

L'identificazione di cibo come cucina e quindi come qualcosa di strutturato, fatto non solo di alimenti bensì di tradizioni, è tipico dei gruppi etnici e Ortoleva²⁶ rileva come questa associazione sia resa ancora più determinante dal rapporto che lega l'aspetto della cucina al cibo *sano, tradizionale* nel senso di appartenente alla storia, alle generazioni e in contraddizione con il *non sano o meno sano* tipico delle culture moderne, il cibo *industrializzato e*

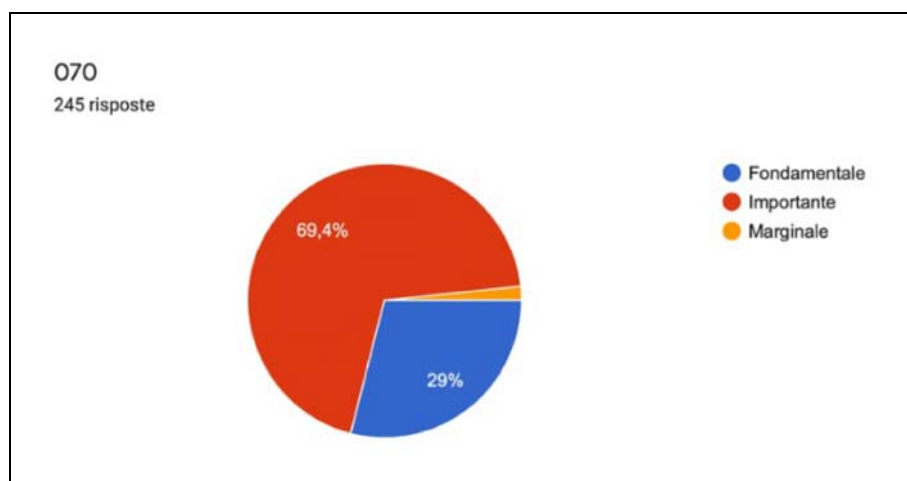
²⁵ Ivi, p. 344.

²⁶ Peppino Ortoleva, *La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d'America*, «Altreitalie», 1992, 7, p. 37-42.

di massa. Il campione della ricerca ripropone l'esaltazione del proprio cibo come simbolo di storia e di tradizioni, in contrapposizione, spesso, a un cibo italiano che, pur riconosciuto di facile approccio e parte di una cultura ormai acquisita, non avrebbe il sapore e la genuinità di quello etiopico.

Le pratiche religiose e simboliche aiutano ad esaltare quei connotati di unicità del cibo e molti hanno risposto positivamente alla domanda sull'opportunità di mantenere queste pratiche dando un valore di gradimento molto alto: alla domanda sul ruolo del cibo nella trasmissione culturale quasi il 70% risponde dicendo che è importante e quasi il 30% lo ritiene fondamentale (Figura 1).

Figura 1 – Il cibo nella trasmissione culturale.



In effetti non si può non concordare sul fatto che il successo di una buona comprensione culturale di un gruppo etnico dipenda anche dalla conoscenza dei rituali religiosi nel consumo di cibo²⁷. In Etiopia «lo zoccolo duro semitico-cristiano»²⁸ ha di fatto plasmato molte regole sociali, tra cui quella alimentare a cui altri gruppi religiosi si sono adeguati talvolta di buon grado, talvolta forzosamente. Levine l'ha definita «*great tradition*»²⁹ nono-

²⁷ Ki-Chang Nam, Cheurun Jo, Mooha Lee, *Meat products and consumption culture in the East*, «Meat Sci», 2010, 86, pp. 95-102 riportato da Seleshe Semeneh, Cheurun Jo, Mooha Lee, *Meat Consumption Culture in Ethiopia*, Korean Journal for Food Science of Animal Resources», 2014, 34, pp. 7-13.

²⁸ Giampaolo Calchi Novati G., *Gli Amhara in Etiopia: fortuna e declino dell'etnia che non c'è*, «Il Politico», 2010, 3, pp. 136-153.

²⁹ Donald Levine, *Greater Ethiopia: The Evolution of a Multiethnic Society*, Chicago, University of Chicago Press, 1974 riportato in G. Calchi Novati. *Gli Amhara in Etiopia: fortuna e declino dell'etnia che non c'è*, cit., p. 136.

stante il sovra-tribalismo e il fatto che le differenze religiose ed etniche siano fonte di enormi conflitti oggi come nel passato. Molte regole alimentari riguardano le festività religiose, e più in generale seguono i precetti biblici tanto da poter essere assimilate al *Kashruth* (le regole alimentari ebraiche)³⁰. Questa può dirsi la sintesi dell'identità alimentare nazionale etiopica, dove religione, riti simbolici e tradizioni familiari accompagnano il consumo dei pasti e il calendario alimentare³¹. Soprattutto nella tradizione cristiana ortodossa, a cui la maggioranza degli etiopici italiani appartiene, il digiuno diviene un segno forte di comunità e un modo di *sentirsi* ortodossi (e dunque etiopici per il campione che questo studio ha preso in considerazione) pur non frequentando la chiesa³². M., uomo, di padre italiano, 45 anni, da 24 anni in Italia afferma:

Durante l'anno per noi ortodossi ci sono molti periodi di digiuno: la nostra quaresima dura 55 giorni perché non si contano i sabati e le domeniche (8 settimane per 5 giorni); poi abbiamo un digiuno di 16 giorni ad agosto, uno a giugno, uno prima di Natale. Inoltre, digiuniamo ogni mercoledì e venerdì (tranne per 50 giorni dopo Pasqua).

Ne consegue una calendarizzazione dei pasti che si collega ad una visione ciclica e rituale³³. Il campione di riferimento segue il calendario religioso prima di quello stagionale e il cibo si differenzia tra quello della quotidianità, quello di feste e banchetti e quello del digiuno dove anche i voti ai santi (*si-let*), danno origine a pasti commemorativi chiamati *zikir*³⁴.

Le questioni di genere e le donne etiopiche in cucina, cibi e pratiche alimentari prevalenti

Le donne etiopiche vivono il rapporto con il cibo di origine come un legame di affermazione culturale e assimilano il loro ruolo in cucina a quello di fattrici, madri e spose. Ovviamente questo loro modo di rapportarsi al cibo è

³⁰ Tilahun Bejital Zellelew, *Meat abstinence and its positive environmental effect: Examining the fasting etiquettes of the Ethiopian Orthodox Church*, «Critical Research on Religion», 2014, 2, p. 136.

³¹ Secondo Cinotto vi sono momenti che caratterizzano la nascita di una cucina nazionale. Nel caso etiopico non si tratta di nascita recente o, come per molte civiltà occidentali, identificabile con la nascita di uno stato nazionale. La religione è l'elemento più importante che ha plasmato la cucina etiopica. Simone Cinotto, *Il Mondo nel Piatto: Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e presente*, «Quaderni Storici», 2006, 123, pp. 609-638.

³² Ivi, p. 38.

³³ Tom Boylston, *Fasting, Bodies, and the Calendar*, in *The Stranger at the Feast: Prohibition and Mediation in an Ethiopian Orthodox Christian Community*, University of California Press, Berkeley 2018, pp. 37-55.

³⁴ Ivi, p. 39.

molto diverso da quello degli uomini³⁵. Il cibo è per loro un elemento di potere in famiglia e attendere alla sua preparazione un modo di esercitarlo, un'affermazione della loro identità³⁶.

Le abitudini familiari vengono da loro gestite e non subite. Pur essendo un rapporto “ineguale” e non basato sulla reciprocità³⁷, la donna etiopica non lo percepisce come subordinazione. Forse l'abitudine e il tramandarsi della pratica dello stare tra donne in cucina ha in qualche modo rafforzato questo loro modo “unico” di percepire il potere e la crescente volontà delle donne etiopiche di orientarsi sul mangiare sano rappresenta l'elemento salutistico della loro cucina e l'aspetto tra i più caratteristici e specifici. La mancanza di alcune spezie o del pane di puro *teff* (*injera*) viene vissuta con preoccupazione per non poter far reperire alla famiglia il prodotto che ritengono autentico.

Una donna etiopica si occupa del reperimento alimentare in Italia come in Etiopia e interamente della preparazione dei piatti anche se non è mai la prima ad assaggiarli. Il rapporto con il cibo è vissuto quindi con una dimensione molto naturale e il cambiamento dello stile di vita, dovuto a un nuovo lavoro o reddito nel nuovo paese, non muta queste abitudini.

Il processo di acculturazione della donna etiopica in Italia inizia in famiglia: è lei che si occupa di gestirne i tempi e le alternanze (mangiare etiopico/mangiare italiano), è lei che stabilisce cosa si debba intendere per cibo sano e come distinguerlo da quello che non lo è. Normalmente la sua presenza in cucina è talmente forte e fonte di orgoglio che i membri della famiglia rispettano le sue decisioni su cosa portare a tavola.

Il processo di iniziazione alla cucina è una tappa fondamentale per ogni donna etiopica e suo privilegio. Gli uomini sono esclusi da questo ambito, anzi molte donne intervistate ritengono che l'uomo abbia come compito quello di lavorare fuori casa per provvedere alle necessità economiche della famiglia, mentre resta alla donna la funzione di “angelo del focolare”, guida e dominio all'interno della casa. Dice F. 36enne da 12 anni in Italia, titolare di un negozio di oggettistica tradizionale etiopico-eritrea: «l'ingresso di un uomo in cucina viene considerato un'offesa».

Le donne intervistate, pur lamentando un considerevole carico di lavoro, ritengono che la cucina sia una zona di loro monopolio, dove non solo lavorare ma anche rifugiarsi.

Molti intervistati (uomini e donne) affermano che la modernità e la globalizzazione, che hanno portato la donna etiopica a lavorare fuori casa, hanno

³⁵ Cairns, Kate, Josée Johnston, Shyon Baumann, *CARING ABOUT FOOD: Doing Gender in the Foodie Kitchen*. «Gender and Society», 2010, 5, pp. 591-615.

³⁶ Helen Pankhurst, *Gender, Development and Identity: An Ethiopian Study*, ZED Books, London 1992.

³⁷ Marjore DeVault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, University of Chicago Press, Chicago 1991.

fortemente inciso in un cambiamento di rotta e nel necessario bilanciamento dei doveri familiari. Oggi, quantomeno tra i giovani, anche l'uomo viene coinvolto nella preparazione dei pasti, almeno di quelli più semplici. Afferma E., 34 anni, arrivata in Italia 20 anni fa:

Se non c'è collaborazione oggi non ce la si fa, la vita una volta era più semplice e ci si poteva dividere i compiti, ma oggi non è possibile: se tutti e due lavorano restando fuori tutto il giorno, quando si è a casa tutti e due bisogna aiutarsi.

La donna etiopica mantiene comunque il ruolo di direzione e di preparazione dei pasti importanti.

La preparazione del *doro-wat*, il piatto simbolo, viene affidata alle donne: il taglio del pollo segue precise indicazioni, con dodici pezzi tutti uguali e senza rompere le ossa perché i frammenti nella cottura potrebbero disperdersi ed essere ingeriti. La sapienza del taglio diventa quindi elemento di fedeltà alla tradizione.

H., uomo 50 anni e da 30 in Italia: «Da noi solo le donne gestiscono la cucina e in Italia anche gli uomini. Io non cucino ma cucinano gli altri, io gestisco unicamente in quanto titolare del ristorante». Gli fa eco S., 56 anni, parrucchiere, da 20 anni in Italia:

Le donne in Etiopia hanno un ruolo di maggiore importanza soprattutto in casa governano loro, ma lo stesso fanno qui. In Etiopia le donne lavorano in casa e gestiscono tutto quel che riguarda la casa e gli uomini lavorano. In Italia invece gli uomini lavorano molto in cucina.

Tuttavia, questa divisione dei compiti non viene, in generale, vissuta con frustrazione dalle donne intervistate, che anzi reclamano il loro ruolo di centralità all'interno delle mura domestiche: le interviste e i questionari disegnano tuttavia una situazione dinamica che l'arrivo in Italia ha accelerato in direzione di una condivisione dei doveri casalinghi, anche per l'ovvia ragione del lavoro fuori casa di entrambi i sessi.

Tra i più fondamentali momenti simbolici e religiosi, a cui sempre la donna presiede, vi è la preparazione del pane etiopico, l'*injera*, che consiste in una soffice *piadina* spugnosa e leggermente acidula in quanto fatta con un impasto liquido di acqua e farina lasciate a fermentare a lungo³⁸. Tradizionalmente l'*injera* è fatta di *teff* (*Eragrostis teff*), che è un cereale dai grani molto piccoli, molto diffuso in Etiopia e usato quasi esclusivamente per questa

³⁸ Satheesh Neela, Solomon Workneh Fanta, *Injera (An Ethnic, Traditional Staple Food of Ethiopia): A review on Traditional Practice to Scientific Developments*, «Journal of Ethnic Foods», 2020, 7, pp. 1-15.

preparazione³⁹. Nella comunità laziale molti etiopi lamentano la difficoltà di reperire le materie prime e tra tutte quella di trovare un *teff* puro, cioè non addizionato con altre farine. Questo problema nella cultura di molti migranti, anche in società più globalizzate, è fortemente sentito⁴⁰. G., immigrata di prima generazione, 34 anni e in Italia da 20 anni afferma:

[gli ingredienti] si trovano facilmente, a parte la farina di *teff*... Quando non ne abbiamo abbastanza (o per niente) allora la mischiamo con farina 00 e farina integrale... si fa lievitare per giorni... io almeno due giorni. L'*injera* deve essere scura, e quindi se non c'è abbastanza *teff* ci metti l'integrale [farina]... se la fai solo con farina bianca non ha l'aspetto dell'*injera* originale.

Alcuni studi dimostrano, tuttavia, che la pratica delle farine miste è molto diffusa anche in Etiopia non solo per l'alto costo del *teff* ma anche perché la miscela migliora le qualità nutrizionali ed estetiche del prodotto finale⁴¹.

Nonostante molti lamentino la scarsa qualità dell'*injera* prodotta in Italia – per lo più non di puro *teff* ma di farine miste tra cui quella di orzo, comunemente indicato come *ethiopiadgebs ye ehil nigus*⁴², il re delle coltivazioni – questo pane, per la lunghezza e difficoltà della preparazione – viene per lo più comperato (nei ristoranti etiopici o da conoscenti) e non prodotto in casa, tanto più che la buona riuscita del prodotto finale dipende non solo dalla farina ma dall'acqua, dalla temperatura e soprattutto dalle mani esperte che lo lavorano.

L'*injera* non manca mai sulle tavole in quanto è la base per ogni piatto. Prima di iniziare il pasto gli Etiopici lo benedicono – pratica riscontrata anche in alcuni Etiopici di religione musulmana intervistati.

La maggior parte degli intervistati riferisce che in occasioni particolari, soprattutto con la presenza di un sacerdote o di un anziano della famiglia, vi è una preghiera più solenne: l'*injera* o un altro pane vengono benedetti (dal prete o dall'anziano) con un segno della croce e distribuiti tra i presenti. Nella chiesa cristiana ortodossa questa pratica si svolge al termine della cerimonia religiosa. Una donna intervistata M., chiarisce l'importanza di questi gesti rituali:

³⁹ Fitsum Woldemariam, Ali Mohammed, Tadesse F. Teferra, Hailay Gebremedhin, *Optimization of amaranths-teff-barley flour blending ratios for better nutritional and sensory acceptability of injera*, «Cogent Food & Agriculture», 2019, 5, pp. 1-15.

⁴⁰ Francesca Mazzolari, David Neumark, *Immigration and product diversity*, «Journal of Population Economics», 2012, 25, pp. 1107-1137, in particolare p. 1128 dove si fa riferimento anche alla difficile reperibilità di materie prime per preparare l'*injera*.

⁴¹ Mogessie Ashenafi, *A review on the microbiology of indigenous fermented foods and beverages of Ethiopia*, «Ethiopian Journal of Biological Sciences» 2006, 2, pp. 189-245.

⁴² Istituto etiopico centrale di statistica, *Survey agricolo 2000/2001* (1993 E.C.) (settembre 2000-febbraio 2001). 1: *Rapporto sulle aree coltivate*, riportato in Jemal Mohammed, Semeneh Selesh, FeteneNega, Mooha Lee, *Revisit to Ethiopian traditional barley-based food*, «Journal of Ethnic Foods», 2016, 3, pp. 135-141.

I riti sono importanti. È rispetto per il cibo e anche per le persone. Questo è quello che succede nella famiglia. Se per esempio c'è invitato un prete, lui fa la preghiera, ci si alza, si prega, poi lui fa la benedizione e poi taglia un pezzetto senza condimento, e lo divide e ognuno porge la mano. Poi si inizia a mangiare.

Molto legata all'*injera* e tra le usanze più significative a tavola, vi è anche la pratica dell'imboccarsi a vicenda, detta *gursha*, che rappresenta un momento di intensa intimità e ritualità familiare. Si imbecca chi si ritiene degno di amore e di amicizia, un gesto di uguaglianza perché a tavola tutti devono mangiare adeguatamente in misura uguale e il pasto rappresenta la parità dei ruoli familiari. C., ultrasessantenne, da 40 anni in Italia nostalgicamente ricorda l'atto della madre che nell'imboccarlo, anche da adulto, gli comunicava il suo amore. Lui perpetua questa pratica con il figlio, perché, afferma: «l'amore si comunica anche con un gesto».

Sull'*injera* viene normalmente posto il *wat*, una preparazione a base di carne e verdure abbastanza umido da impregnare l'*injera* come una spugna. L'*injera* deve essere sufficientemente elastica per consentire la raccolta del cibo con le mani perché «mangiare con coltello e forchetta» non è ritenuto accettabile, anzi è considerato un «segno di maleducazione», come ribadisce C., donna, 50 anni da 30 in Italia. Il *doro-wat* è il cibo che piace alla maggioranza degli intervistati e consiste in un sugo di cipolla e spezie nel quale si fa cuocere a lungo un pollo ruspante tagliato in dodici parti. Il pollo è di gran lunga l'animale preferito dal campione intervistato per questa ricerca, che non consumano maiale per motivi religiosi e in generale non prevedono molte altre carni nella loro cucina. Inoltre, il pollo consente una facile gestione casalinga anche per la macellazione per dissanguamento⁴³ (in questo, cristiani ortodossi, musulmani ed ebrei seguono la stessa regola). La consistenza della carne, che anche dopo la lunga cottura deve rimanere attaccata all'osso, è ritenuta fondamentale per la riuscita del piatto.

La maggior parte delle donne intervistate ritiene che questo sia il piatto che meglio rappresenta la genuinità e l'unicità della cultura nazionale etiopica a tavola abbia, nel paese d'origine, un gusto estremamente genuino per via dell'utilizzo di razze di pollo locali. In effetti, una mancanza di regolamentazione precisa circa i mangimi e il forte attaccamento degli etiopici alla tradizione fanno sì che siano ancora pochi, nel paese, gli allevamenti intensivi anche se il trend sta cambiando⁴⁴. Il *doro-wat* è un cibo mitizzato: come ha raccontato una delle intervistate e come si riscontra in letteratura⁴⁵, una donna etiopica de-

⁴³ Milkias Matawork, *Chicken Meat Production, Consumption and Constraints in Ethiopia*, «Food Science and Quality Management», 2016, 54, pp. 1-12.

⁴⁴ Ivi, in generale.

⁴⁵ S. Semeneh, C. Jo, M. Lee, *Meat Consumption Culture in Ethiopia*, cit., 2013.

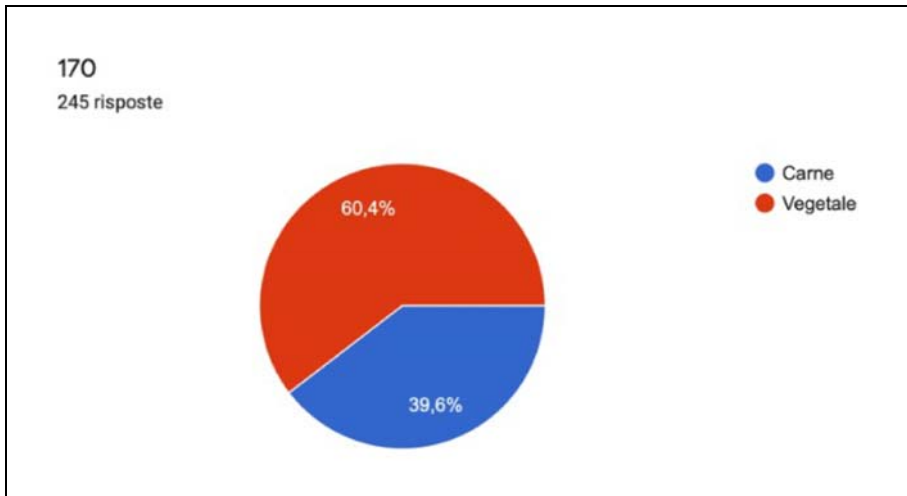
ve saper preparare il *doro-wat* prima di sposarsi. Inoltre, la presenza della carne sulle tavole dei migranti etiopici assume un valore fortemente simbolico⁴⁶: dire di no alla carne è per gli etiopici un sacrificio spesso associato a ritualità religiose, ma, con la stessa prescrittività, essa – pollo, manzo o agnello – non può mai mancare nei momenti di festa e convivialità⁴⁷.

G., donna, 34 anni e in Italia da 20 anni, afferma: «In Etiopia la carne c'è, si mangia soprattutto nella festa, ma in quelle occasioni ci deve essere e infatti ce l'hanno anche i poveri. Per Pasqua anche se non hai una lira devi avere la carne, almeno per quel giorno».

La cucina etiopica, anche per via dei molti periodi di digiuno rituale, che prescrivono l'astensione dalla carne, si basa soprattutto sulla verdura (Figura 2), e proprio per questo il significato del mangiare carne è ancora più denso, così come è significativa la rinuncia alla carne in corrispondenza dei tanti digiuni prescritti, come racconta, M. uomo, 45 anni, da 24 in Italia:

Durante i digiuni l'ortodosso non mangia prodotti che danno forza e sostegno, segue una dieta praticamente vegana: il diffondersi del veganesimo ci sta dando una grossa mano nello spiegare alle altre persone di cosa si tratta. Il senso è quello di equilibrare gli eventuali eccessi degli altri periodi o degli altri giorni della settimana. Offriamo la nostra stanchezza: non trovare quel che il nostro corpo richiederebbe diventa un sacrificio dedicato al Signore.

Figura 2 – Regime alimentare: prevalenza di prodotti animali o vegetali?



⁴⁶ *Ibid.*

⁴⁷ Bea Sandler, *African studies main menu, Africa cookbook, Ethiopian menus & recipes from Africa*, Carol Publishing Group, New York 1993.

Un altro importante rituale è la cerimonia del caffè (*bunna*). La cerimonia viene gestita esclusivamente dalla donna, che sta seduta su uno sgabello di legno scuro tradizionale chiamato *rekbot*; prima lava i grani di caffè verde e poi li tosta in una padella dal manico lungo. La cerimonia viene condotta all'aperto ma non sempre è possibile, sicché, molte donne migranti si sono dotate di un tappetino di erba sintetica per svolgere la cerimonia in casa. Il caffè viene tostato di solito sulla brace o, se non è possibile, su un fornello elettrico. L'aroma raggiunge tutti i presenti, mentre la donna continua a scuotere i grani per evitare che si brucino e far sì che si tostino in modo uniforme.

Si passa quindi alla macinazione, esclusivamente con il *mukecha*, un macinino tradizionale fatto di legno e poi con la *zenezena*, una sorta di pestello che può essere di legno o ferro. Il caffè macinato viene messo nella *jebena*, una brocca nella quale si versa poi acqua bollente. La bevanda calda viene quindi servita in tipiche tazzine di ceramica senza manico chiamate "cini". Una persona può bere più tazze e sarà premura della donna lasciare il deposito di caffè sul fondo della brocca per allungarlo con altra acqua bollente. La prima tazzina ha il nome di *abol*, la seconda *huleteгна* e la terza *bereka*.

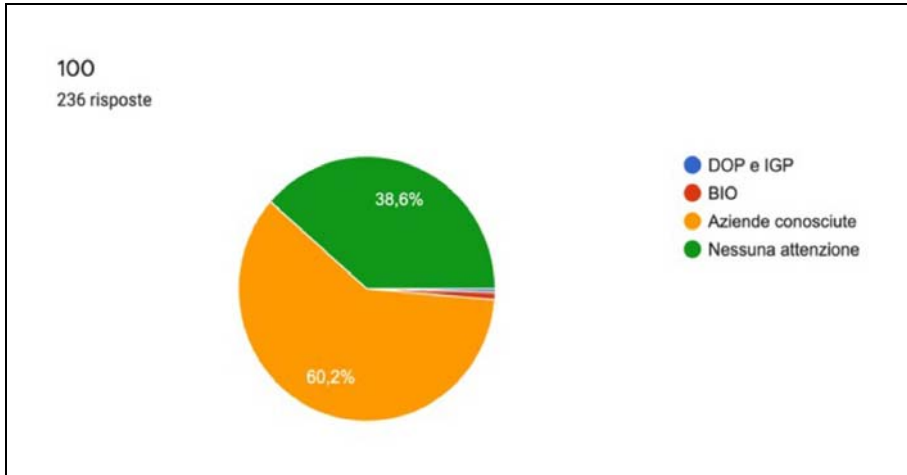
Il caffè non si beve mai a stomaco vuoto e quindi durante questa cerimonia del caffè non mancano i popcorn o il *kholo*, un insieme di piccoli grani di orzo e ceci tostati. Si accende poi un piccolo carbone su un piccolo incensiere tradizionale chiamato *machesha* dove si brucia l'incenso. Questa pratica, oltre ad avere un potere rilassante per via dei profumi di caffè e incenso che si uniscono, ha anche un valore altamente simbolico: l'incenso serve a scacciare il male e la negatività, crea un'atmosfera di pace.

3. La qualità e il gusto del buono

Per poter valutare le conseguenze di questo legame simbolico con la qualità del cibo "di casa", il questionario poneva alcune questioni relative alle istanze di tracciabilità dei prodotti, sia per quel che riguarda l'origine che la qualità della produzione. È risultato però che, con una certa sorpresa, le considerazioni a proposito della genuinità del cibo etiopico non si traducono in istanze di tracciabilità oggettiva.

Il sistema delle Indicazioni Geografiche (DOP e IGP) è poco noto alla comunità italo-etiopica studiata, e viene preso in considerazione come strumento utile a riconoscere la qualità solo quando si tratta di acquistare prodotti italiani. Anche le certificazioni biologiche non vengono utilizzate per la valutazione dei prodotti etiopici, per i quali ci si affida più alla conoscenza che al marketing o alle informazioni reperibili sulla confezione, a cui bada poco più dell'1% del campione. La maggior parte (oltre il 60%) si affida a marche note oppure (38,6%) dichiara di non prestare alcuna attenzione a questo genere di informazioni.

Figura 3 – Quando acquista prodotti etiopici quali garanzie di qualità cerca?



Resta aperto il tema della sostenibilità di *routine* alimentari che devono affidarsi consistentemente a prodotti di importazione dato che non c'è, in Italia, una significativa produzione di prodotti “etiopici” come avviene invece in altri paesi (Stati Uniti, Israele). A questo proposito il 72,4% degli intervistati si dice *molto d'accordo* o *d'accordo* con l'inevitabilità di un impatto ambientale che cercano però di riequilibrare rivolgendosi alle produzioni locali per gli acquisti di prodotti freschi (il latte, il formaggio, la frutta e la verdura fresche, la carne, le uova...); mentre solo il 65,4% ritiene che sarebbe utile incoraggiare in Italia le produzioni degli ingredienti etiopici, ove possibile.

Su quest'ultima questione la rilevanza dei *non d'accordo* è del 34,2%: quasi a dire che il *teff* o un determinato tipo di peperoncino, coltivati in Italia, non potrebbero comunque eguagliare la qualità di quelli della madre patria. L'intrigo di apparenti o effettive contraddizioni è interessante: a fronte del disinteresse per la protezione dell'origine dei prodotti etiopici sorprende la consistente contrarietà rispetto all'ipotesi di coltivarli in Italia; considerare “inevitabile” il proprio impatto ambientale dovuto alle importazioni dovrebbe corrispondere a un'alta considerazione dell'origine, che invece passa in secondo piano, al momento dell'acquisto, rispetto al marchio. Infine, solo un 16% dichiara di saper ricollegare i paesaggi agrari dell'Etiopia al prodotto consumato o acquistato, a fronte di una stragrande maggioranza che dice di non essere in grado di farlo per mancanza di competenze sulle zone agricole etiopiche e a un ulteriore 12,7% che non collega i prodotti ai paesaggi perché non conosce l'Etiopia *tout-court*. Dunque, da dove deriva e su quali strumenti poggia la certezza della bontà, della qualità e della genuinità del cibo etiopico?

Evidentemente su fattori culturali, identitari, affettivi: sulla coltivazione di una “memoria della qualità”, che corrisponde ad una narrazione positiva più ampia, ma in quale modo assiomatica del paese e della cultura di origine. Le apparenti contraddizioni, così, si spiegano e in qualche misura si risolvono nel riconoscimento della dinamicità di tutto quel che ha a che fare con “i gusti” e dunque con una definizione non oggettiva e quantificabile, dell’idea di qualità. Come ci ricorda Massimo Montanari:

il cibo non è “buono” o “cattivo” in assoluto: qualcuno ci ha insegnato a riconoscerlo come tale. L’organo del gusto non è la lingua, ma il cervello, un organo culturalmente (e perciò storicamente) determinato, attraverso il quale si imparano e si trasmettono i criteri di valutazione. Perciò questi criteri sono variabili nello spazio e nel tempo [...]. La definizione del gusto fa parte del patrimonio culturale delle società umane. Così come vi sono gusti e predilezioni diversi presso diversi popoli e regioni del mondo, così i gusti e le predilezioni cambiano nel corso dei secoli⁴⁸.

4. Il mangiare insieme come strumento di ibridazione

Il tema del “mangiare insieme” è importantissimo per indagare sull’integrazione tra culture, poiché consente analisi su diversi livelli e versanti: il cibo condiviso ha a che fare con la possibilità di confermare e precisare la propria identità grazie alla relazione con persone appartenenti alla propria cultura di origine; con la possibilità di contaminarla, facendola evolvere (e per ciò stesso sopravvivere) in un processo di adattamento a nuove condizioni; con la possibilità di conoscere la cultura ospitante in una situazione codificata in modo molto flessibile e nella quale i ruoli beneficiano di un’alta variabilità (chi ospita chi, chi si presenta a chi, chi scopre cosa, chi insegna, chi impara) e intercambiabilità; con la trasmissione culturale che avviene all’interno della propria famiglia o del proprio gruppo e che investe le generazioni più giovani, a loro volta portatrici dei feedback dovuti a una maggiore esposizione alla cultura ospitante (la scuola, le mense, le feste tra amici, gli aperitivi,...).

Prima ancora della effettiva condivisione di un pasto, il cibo in sé si pone come elemento di riconoscimento di una origine: è un cibo-bandiera, che non ha bisogno della fisicità dei piatti, giacché riesce a svolgere il suo ruolo di elemento distintivo e accomunante al solo essere nominato. Lo chiarisce bene H., donna di 50 anni, in Italia da 24:

Tra persone appartenenti alla medesima cultura, il cibo è sempre il primo passo: quando ci si incontra tra Etiopici (ma anche Eritrei, perché il cibo è lo

⁴⁸ Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004.

stesso e così gli ingredienti) in un paese straniero la prima cosa di cui si parla è l'*injera*. (...). È la prima cosa con cui si inizia una conversazione tra paesani che si incontrano all'estero.

Se la lingua (o l'accento) può, quindi, essere il mezzo che consente un primo reciproco riconoscimento geografico, il passo successivo è agganciarsi a un retroterra culturale comune, una memoria alimentare condivisa: siamo noi quelli che mangiano l'*injera*. Il biblico “vi riconosceranno allo spezzare del pane” qui subisce una variazione: il pane si riconosce al solo pronunciarlo.

L'idea che nell'occidente contemporaneo abbiamo del “parlare di cibo”, e che immediatamente rimanda alle conversazioni tra esperti o navigati *gourmet*, qui potrebbe creare qualche equivoco. Vale la pena sottolineare che *questo* parlare non richiede nessuna vera o presunta competenza di settore: il riconoscimento che connette la nazionalità al cibo quasi non coinvolge il paese nel senso fisico e geografico, il riferimento puntuale ad un luogo fisico, ad un paesaggio agricolo, non è dirimente. Il senso di appartenenza non ha a che fare con le competenze, con la capacità di collocare geograficamente nello spazio le colture (l'84% del campione dice di non essere in grado di collegare un prodotto alimentare etiopico al corrispondente paesaggio agrario): prima della geografia e dell'agronomia c'è il cibo in sé, il piatto finito, il suo aspetto, il suo profumo, la corrispondenza del suo sapore alla memoria sensoriale che lo precede.

Ma mangiare insieme non significa solo mangiare tra etiopici: per via del forte tasso di meticcio di cui si è detto, il gruppo o la famiglia della maggior parte dei componenti della comunità raramente ha legami solamente con la cultura alimentare etiopica. Alla richiesta, del questionario, di esprimere il proprio livello di consenso su frasi che rimandano a un sostanziale equilibrio tra le due culture, la somma dei giudizi *molto d'accordo* e *d'accordo* supera il 60%, e l'opzione *per niente d'accordo* riscuote all'incirca lo 0,8% delle preferenze.

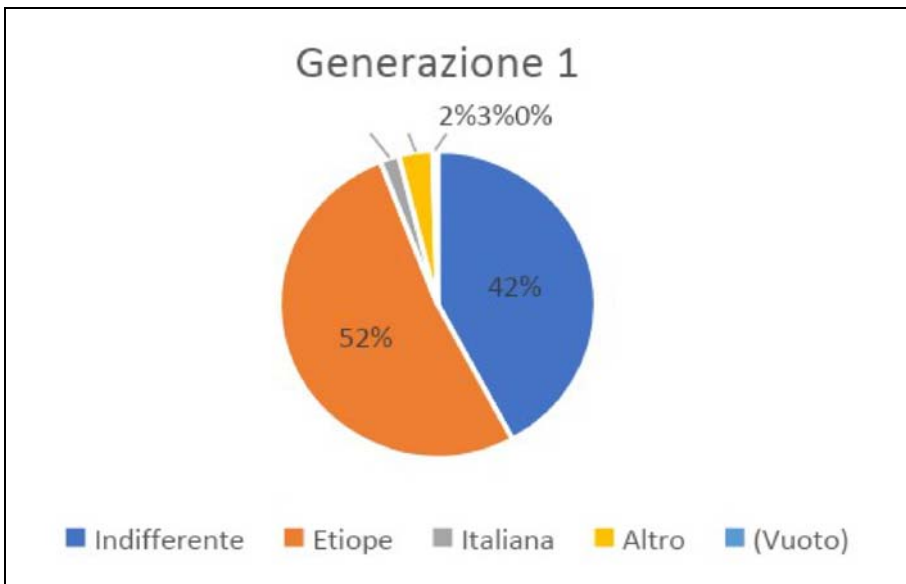
Così, molto spesso, mangiare in famiglia significa di fatto seguire contemporaneamente due culture alimentari. Il caso di E., 34 anni e in Italia da 20, è significativo. In Italia, dalla relazione con un uomo etiopico che oggi non vive più con loro, è nato un bambino che oggi ha 10 anni: «Mio figlio preferisce il cibo italiano, io senza il mio cibo non posso vivere. Non mi pesa cucinare due piatti diversi, l'importante è che stiamo insieme e che per entrambi il pasto sia un momento piacevole». Un *insieme* quindi che è al tempo stesso incontro di persone e incontro di culture, di diverse modalità di adattamento: E. e il figlio hanno storie diverse e per ognuno dei due vale l'imprinting alimentare ricevuto nell'infanzia: quella italiana del bambino, quella etiopica della madre.

Il meticcio abita dunque anche la tavola, sulla quale cibi afferenti a diverse tradizioni culturali oltre che, eventualmente, prodotti alimentari di matrice industriale, costruiscono insieme il valore e soprattutto il “senso” del mangiare insieme, come annota Marta Ferri nel suo studio sui comportamenti alimentari degli studenti dell'Università di Nairobi:

La compresenza di cibo tradizionale, quindi collegato al passato, e di novità esterne e legate alla modernizzazione – il *crappy food* – non rappresenta una situazione di contrasto: semplicemente i due sono inseriti nello stesso contesto sub-culturale, con significati diversi⁴⁹.

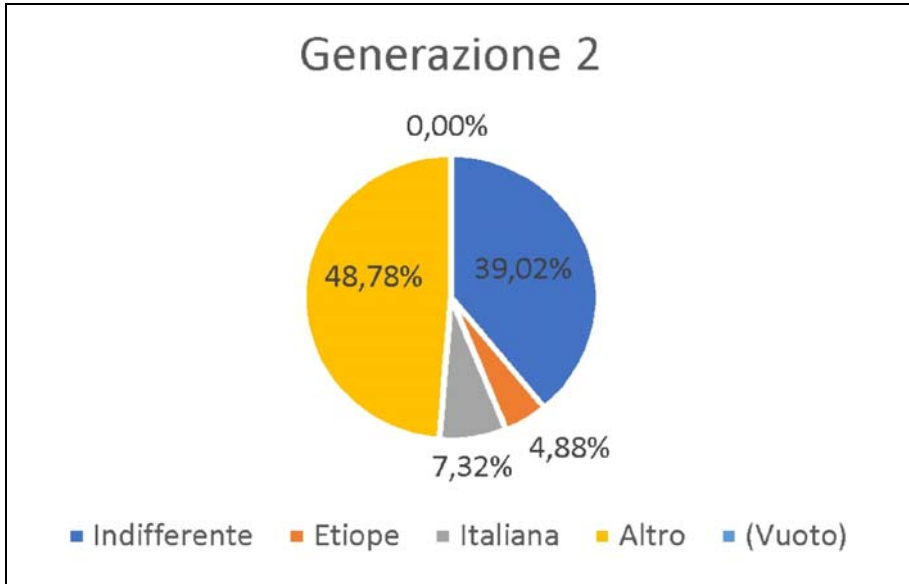
«Mangiare da soli è solo una questione biologica – dice G. – mangi perché comunque mangiare bisogna», mentre, con l’equazione definitiva di E., «mangiare in gruppo è la felicità». Proprio da questa felicità prende avvio l’ultima riflessione offertaci dai dati raccolti, a proposito della tipologia di ristorante preferita per un’occasione speciale o comunque per un pasto con gli amici. Emerge una sostanziale parità tra la scelta del ristorante etiopico (44,3%) e la totale indifferenza (41,8%) mentre solo il 3,8% del campione sceglie di mangiare italiano quando si reca in un ristorante. I risultati scorporati per generazione (Figure 4 e 5), mostrano però un movimento interessante. Più della metà della generazione più anziana sceglie la cucina etiopica, mentre la seconda generazione (pari al 16,3% del campione rappresentativo), sostanzialmente equidistante da entrambe le tradizioni, dedica sia alla cucina italiana che a quella etiopica percentuali a una cifra.

Figura 4 – Generazione 1: Preferenza di cucina nella scelta di ristorante



⁴⁹ Marta Ferri, *Chapati & Chips. Esercizi di pensiero cosmopolita fra gli studenti di Nairobi*, in Zelda Alice Franceschini, Valentina Peveri (a cura di), *Pop Food. Il cibo dell’etnografia*, Edizioni Emil di Odoia, Bologna 2013, pp. 127-128.

Figura 5 – Generazione 2: Preferenza di cucina nella scelta di ristorante



La tipologia di cibo non prevale sulla convivialità: le scelte predominanti sono *indifferente* e *altro* (*fast food*, cinese, sushi...): con buona pace delle appartenenze culturali, l'importante, per la seconda generazione della comunità italo-etioptica come per buona parte dei loro coetanei a qualsiasi latitudine è, per l'appunto, stare insieme.

5. Conclusioni

L'incontro della cultura etiopica con quella italiana ha i suoi prodromi nelle vicende coloniali del nostro paese, che hanno avuto come conseguenza tante unioni miste e la presenza di un'Italia fuori dall'Italia: la prima contaminazione alimentare è avvenuta, con le modalità drammatiche di quella colonizzazione, in terra etiopica, dove si sono poi stabilite tante aziende italiane nel settore della produzione, della commercializzazione, della ristorazione. Questo processo, senz'altro forzatamente attuato, ma con il tempo socialmente assorbito nel tessuto etiopico, è stato il vettore di un mangiare italiano in terra d'Etiopia che ha successivamente attutito il trauma dell'emigrazione iniziata a partire dagli anni settanta.

Il processo di acculturazione ha portato a cambiamenti alimentari nell'adattamento al "mangiare italiano" pur mantenendo tuttavia le caratteristiche di unicità della cucina etiopica, dalle radici antiche e codificate che offre al mi-

grante etiopico, soprattutto quello di prima generazione, non solo gusti e sapori ma un mangiare lento che ritrova tradizioni e ricordi.

Ed è così che la convivialità, le regole dell'imboccarsi, del mangiare insieme, dell'importanza di reperire i giusti ingredienti assumono connotati simbolici e identitari che vengono trasferiti nei giorni di festa e nelle esperienze di ritrovo in comunità a cui aderiscono anche le nuove generazioni di migranti nati in Italia.

La semplicità del gesto del padre che imbecca i familiari diviene un momento di intimità familiare, un modo di fuggire dal ritmo del tempo dettato da una società occidentale.

La ricchezza dell'acculturazione è anche data dalla scelta degli ingredienti, dal selezionare le materie prime anche per il cibo italiano. Una donna etiopica è portata ad esaminare con attenzione ciò che compra pur non conoscendo con precisione le normative europee di qualità. Si affida all'etichettatura conosciuta, sperimentata e apprezzata.

Nelle narrazioni raccolte da questa ricerca, e nonostante i decenni trascorsi, le distinzioni sembrano prendere più rilievo, specialmente per la prima generazione, rispetto alle intersezioni. La cultura alimentare etiopica, significativamente informata dall'elemento religioso, viene descritta come peculiare e i suoi prodotti e piatti assumono il ruolo di narratori di tale peculiarità. Il percorso dei migranti etiopici in Italia conferma che quando si è lontani, il cibo "dell'origine" fa riaffiorare le memorie dell'infanzia, un *imprinting* originario che modella e collega i primi ricordi di ogni essere umano e si rinnova nel mangiare insieme, nelle pratiche alimentari, nei piatti, nelle ritualità.

Non viene ignorata né sottovalutata l'importante "ibridazione" che scaturisce da una storia in parte comune, da una cultura alimentare che si è sovrapposta e arricchita di elementi nuovi. Ci si sente etiopici e italiani allo stesso tempo, ci si sente doppi e cioè doppiamente ricchi perché essere portatore di una doppia cultura alimentare amplia gli orizzonti culturali e relazionali, proprio a partire dal riconoscimento e dall'approfondimento delle rispettive specificità.

La ritualità dei gesti legati alla cultura alimentare etiopica vive quotidiane conferme, ma la cultura alimentare italiana, non solo così fortemente radicata nel paese di adozione ma che avvalorava il cibo come forte elemento culturale, fa sì che entrambe le culture alimentari coesistano, in modo fluido e senza ostacoli cross-culturali, quasi concordando una suddivisione dei tempi e delle occasioni: alla laboriosa e rituale preparazione dei piatti etiopici si affianca la praticità del quotidiano mangiare italiano, fatto di ingredienti semplici, di preparazioni più rapide e di prodotti di facile reperibilità.

Il forte rapporto che lega la donna con il reperimento degli ingredienti e la preparazione del cibo etiope fa sì che si trasferiscano saperi di acquisto e di selezione dei prodotti, mirando a qualità eccellenti spesso riconosciute visi-

vamente o per marchi conosciuti e non necessariamente come marchi di qualità quali DOP e IGP che restano per lo più sconosciuti. Creando delle visioni di “tante qualità” che si contrappongono a dei regimi di qualità codificata.

I sapori della terra di origine si mescolano con quelli della terra acquisita e si crea una commistione di conoscenze che porta a quello che viene percepito come “cibo autentico”.

La velocità di una cucina del quotidiano più “occidentalizzata” con il suo piatto di spaghetti si accompagna al *doro-wat* della domenica e del giorno di festa, che richiede una preparazione più lunga. Gli spaghetti diventano così un cibo parimenti identitario anche per un immigrato di prima generazione.

Da questa osservazione si riscontra che il fenomeno di acculturazione attraverso il cibo non è un percorso facile e rapido, ma per la cultura etiope è avvenuto senza molti traumi, vi è stato un sovrapporsi di identità, un’evoluzione dinamica: la consapevolezza delle proprie radici culturali è un efficace strumento per relazionarsi e “appropriarsi” di una cultura altra, che offre spazi di contaminazione e di fusione.

Anche attraverso l’applicazione di «immaginazione sociologica»⁵⁰ lo studio coglie aspetti che testimoniano con quale forza e in quanti ambiti la tradizione originaria rimanga solida, sia pure in presenza dell’altrettanto forte tradizione culinaria italiana. Se anche, a tratti, la narrazione del cibo sano e naturale della terra d’origine confligge con l’attuale realtà alimentare di un paese alle prese con grandi sfide politiche, economiche e nutrizionali⁵¹, resta la solida competenza sulle proprie origini, la capacità di trasmettere le tradizioni della propria cultura che si tramanda tra le generazioni e la serena consapevolezza di una ibridazione sempre in corso e della quale la seconda generazione è convinta e spensierata messaggera.

⁵⁰ Ivi, nota 4.

⁵¹ Kaleab Baye, Retta Negussie, Cherinet Abuye, *Comparison of the effects of conditional food and cash transfers of the Ethiopian Productive Safety Net Program on household food security and dietary diversity in the face of rising food prices: Ways forward for a more nutrition-sensitive program*, «Food and Nutrition Bulletin», 2014, 35, pp. 289-295.

Giuseppe Altobello, museologo scientifico e “comunicatore” d’avanguardia nel Mezzogiorno a cavallo tra Otto e Novecento

di Corradino Guacci e Spartaco Gippoliti

1. Introduzione

Giuseppe Altobello (Campobasso 1869-1931)¹, chirurgo e naturalista molisano, è ben conosciuto per avere descritto, tra le altre, le due forme di lupo *Canis lupus italicus* e di orso *Ursus arctos marsicanus* tipiche dell’Appennino centro-meridionale. Il suo merito scientifico maggiore è la descrizione del *Sorex samniticus*, una delle specie endemiche – cioè esclusive – tra i Mammiferi dell’Italia peninsulare; un toporagno a cui ha assegnato l’antico nome della sua terra natia.

Il fatto che egli costituisse a Campobasso una importante collezione di studio dei Vertebrati di Molise e Abruzzo può a prima vista rientrare nelle attività tipiche di uno studioso della sua epoca. Ma Altobello si spinge ben oltre, aprendo al pubblico la sua collezione nel settembre 1922, la “Raccolta Altobello” ricca di più di 2000 uccelli, 430 mammiferi e diversi altri vertebrati, nidi, fatte, uova, calchi di impronte e insetti. Gli esemplari disposti in scaffali a vetro, alti m 2,60 per ottanta metri lineari, erano esposti in due stanze rettangolari, di quindici metri per quattro, situate in un’ala del suo villino liberty.

Nel dicembre del 1922, su proposta del Ministro Giovanni Gentile, gli venne conferita la commenda della Corona d’Italia per meriti scientifici, *motu proprio* del Re, onorificenza probabilmente legata proprio alla condivisione della sua collezione. Va segnalato che Giovanni Gentile all’inizio della sua carriera scolastica, nell’ottobre del 1898, approdò al liceo classico del Convitto nazionale Mario Pagano per insegnarvi filosofia. Il legame con la città, da lui amata al punto da affermare «Campobasso è degna che ci si ven-

¹ Per una biografia estesa si veda Corradino Guacci, *Giuseppe Altobello naturalista molisano*, Editore Marinelli. Isernia 1990; Id. (a cura di), *Giuseppe Altobello naturalista, poeta, medico*, Palladino Editore, Campobasso 2014; Id., *Giuseppe Altobello un illustre molisano*, «ArcheoMolise», 2019, XI, 34, pp. 31-39.

ga almeno una volta in vita», si rafforzò con il finanziamento con Erminia Nudi, la figlia del suo padrone di casa, nel 1901 divenuta poi sua moglie.

Sembrirebbe quindi che l'esperienza di Altobello si vada inserendo, in quegli anni, nel dibattito in corso circa il rilancio della cultura scientifica² nel Paese e sul ruolo dei musei scientifici³. Solo per fare un esempio, nel ricordare la figura dell'amico scomparso Federico Raffaele, direttore dell'Istituto Zoologico dell'Università di Roma, Gentile affermerà che uno dei suoi capolavori è costituito dalla alienazione delle collezioni zoologiche dell'Istituto, affidate al Governatorato nel 1932 per creare un "museo popolare" all'interno del Giardino Zoologico di Roma⁴ e cioè il Museo civico di Zoologia. Con ciò sembra riproporsi una dicotomia divenuta spesso drammatica, che si protrae sino ai giorni nostri, tra la funzione scientifica delle collezioni museali e quella che viene considerata la missione 'sociale' dei musei⁵, già abbastanza evidente nelle parole di Gentile.

2. Le collezioni teriologiche in Italia

Sulla fine del XIX secolo la teriologia europea viene travolta da una ventata di aria nuova che arriva dall'altra sponda dell'Atlantico.

It appears that the description of new European mammal species by an American researcher (Miller 1909) upset the local scientific community (Trouessart 1910). Under the effect of the introduction of Gerrit Miller's methodology (Miller 1899) in Europe (specimen-based research and large samples of study skins and separated skulls), a few enthusiastic students began to assemble study collections, notably Enrico Festa (1868-1939), Giuseppe Altobello (1869-1931), Guido Castelli (1876-1947) and Gianbattista Dal Piaz (1904-1995)⁶.

² Nel 1923 nacque il Consiglio nazionale delle ricerche; nel 1926 l'Istituto centrale di statistica; sempre nel 1926 l'Accademia d'Italia, che in seguito assorbì la storica Accademia dei Lincei; nel 1927 l'Istituto di storia delle scienze; nel 1934 l'Istituto di sanità pubblica e nel 1939 l'Istituto nazionale di alta matematica e quello di geofisica.

³ Elena Canadelli, *Il Museo nazionale italiano di storia naturale. Storia di un'idea*, «Rendiconti Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL Memorie di Scienze Fisiche e Naturali», 2015, XXXVIII, 132, Parte II, pp. 121-154.

⁴ Giovanni Gentile, *Federico Raffaele*, «Archivio Zoologico Italiano», 1939, XXVI, pp. V-VIII.

⁵ Associazione Nazionale Musei Scientifici, *Passo dopo passo verso la sostenibilità. Ricerche ed azioni dei musei scientifici italiani*, Angelo Pontecorboli Editore, Firenze 2019, pp. 17-22.

⁶ Spartaco Gippoliti, Colin P. Groves, *Overlooked mammal diversity and conservation priorities in Italy: impacts of taxonomic neglect on a Biodiversity Hotspot in Europe*, «Zootaxa», 2018, 4434(3), pp. 511-528, p. 512.

A questi andrebbe aggiunto Filippo Cavazza (1886-1953), che però non si iscriveva alla scuola 'americana' sebbene utilizzasse gli stessi strumenti⁷.

Altobello, al contrario di Cavazza, si iscrive chiaramente alla scuola 'americana' quando afferma «ora io cerco del mio meglio di seguire i maestri revisionisti quali il Camerano in Italia, il Troussart per la Francia, il Cabrera per la Spagna, il Matschie, il Thomas, il Barrett-Hamilton, il Miller per l'Europa»⁸.

Per dare un'idea dei cambiamenti pratici occorsi basti notare come, sia la prestigiosa collezione centrale dei Vertebrati italiani voluta da Giglioli a Firenze, sia diverse importanti collezioni locali, non disponevano, sino a quella data, dei crani a parte per confrontare le caratteristiche dei vari esemplari, trovandosi gli stessi quasi sempre all'interno delle pelli montate. Ciò limitava fortemente la comparazione ai soli caratteri esterni delle pelli, caratteri più soggetti a variazioni stagionali o sessuali che ne diminuivano spesso il valore tassonomico.

Anche per questo Altobello dovrà lamentarsi che

non ho potuto avvalermi di faune limitrofe poiché mancano le raccolte complete regionali condotte con puri criteri scientifici; non ho potuto far capo agli Istituti zoologici delle nostre università poiché, non ce n'è uno che offra non dico serie numerose ma almeno qualcheuna di esemplari delle faune locali: se in essi v'è qualche animale impagliato mancano i crani per gli indispensabili studi comparativi. Non ho potuto nemmeno profittare della Raccolta dei Vertebrati italiani fondata dal compianto prof. Giglioli in Firenze, poiché anche in essa scarseggiano quelli delle nostre province ed ho dovuto così da solo, lontano da ogni centro di studio, senza nessun appoggio, tra l'indifferenza generale, con mezzi finanziari sempre molto limitati, cominciare come suol dirsi *ab ovo*⁹.

Né manca ad Altobello uno spirito patriottico nel denunciare «[...] mentre che la nostra Italia, bisogna pur confessarlo, anche in questo campo si è lasciata frugare da zoologi stranieri che hanno facilmente messo in evidenza specie e sottospecie che sono sempre state davanti agli occhi di tutti ma che non hanno mai attirato l'attenzione di un qualche nostro studioso»¹⁰. Potremmo citare diversi esempi di questo stato di cose. Ad esempio nel 1902 Oldfield Thomas, del British Museum, descrive una nuova specie, la *Talpa romana*, sulla base di due esemplari raccolti a Ostia e a Frascati dal dott.

⁷ Filippo Cavazza, *Dei mustelidi italiani*, Annali Museo civico di Storia Naturale Genova (3)45, 1911, pp. 170-204.

⁸ Giuseppe Altobello, *Vertebrati del Molise e dell'Abruzzo. Forme locali*, «Annuario dell'Istituto Tecnico Provinciale "Leopoldo Pilla"», 1925, pp. 231-255.

⁹ Ivi, p. 5.

¹⁰ Giuseppe Altobello, *Nuove forme di Mammiferi italiani del Molise e dell'Abruzzo*, Estratto dal Rendiconto della XIV Assemblea dell'Unione Zoologica Italiana, Genova 9-11 ottobre 1923.

Luigi Sambon, impegnato in studi antimalarici nella Campagna Romana¹¹. La scoperta non passò inosservata in Italia al punto che Carruccio scrisse un lavoro *ad hoc*, confermando la diagnosi di Thomas

[...] potei riuscire nell'intento di procurarmi il più largo materiale possibile, principalmente di crani di talpe di località diverse della provincia di Roma (circond. di Roma e di Viterbo); ma specialmente in gran numero ne ebbi dai dintorni di Tolfa (circond. di Civitavecchia). E quindi con un centinaio di crani accuratamente preparati, appartenenti a maschi e femmine, a giovani e adulti, mi fu facile verificare le osservazioni dei due egregi colleghi, e confermare col Camerano la esistenza della nuova specie istituita dall'Oldfield Thomas¹².

Interessante anche una osservazione polemica di Antonio Carruccio, che offre un'idea della situazione della ricerca biologica in quegli anni; parlando della necessità di meglio conoscere la fauna del viterbese scrive

Per queste ultime quanto vi sarebbe, anzi vi è di certo da fare per giovani studiosi e fervidi ricercatori? Chi li impedisce di seguire il consiglio che sempre ho loro dato? Pare che da parecchi giovani che pretendono essere considerati zoologi, non possa essere infranto il *voto della chiusura volontaria* nei laboratori, dove si può avere ogni comodità senza affaticarsi¹³.

Stanco e in non buone condizioni di salute Altobello, nel gennaio del 1929, preoccupato per la sorte della sua Raccolta prova ad offrirla in vendita ad Erminio Sipari che già nel luglio del 1923 aveva manifestato interesse all'acquisto per costituire il museo zoologico del Parco nazionale d'Abruzzo. Ma le valutazioni dei direttori dei musei di storia naturale di Milano e Genova, Bruno Parisi e Raffaello Gestro, molto riduttive rispetto alle richieste del Nostro, non consentirono una conclusione positiva della trattativa.

Fu così che dopo la morte di Altobello, avvenuta nel 1931, il vecchio compagno di studi ed estimatore Alessandro Ghigi, divenuto rettore dell'università di Bologna, acquista la Raccolta per dotarne il suo Laboratorio di zoologia applicata alla caccia, fondato nel 1933.

Il trasferimento a Bologna della collezione Altobello ha, sicuramente, salvato dall'oblio un patrimonio di eccezionale valore scientifico¹⁴ anche se,

¹¹ Oldfield Thomas, *On the mole of the Roman District*, «Annals and Magazine of Natural History», 1902, (7)10, pp. 516-517.

¹² Antonio Carruccio, *A proposito dei recenti studi sopra una nuova specie del gen. Talpa (Talpa romana Oldfield Thomas)*, «Bollettino della Società Zoologica Italiana», 1910, 11(82), pp. 258-264, p. 258.

¹³ Ivi, p. 264.

¹⁴ Cfr. Spartaco Gippoliti, Giovanni Amori, Riccardo Castiglia, Paolo Colangelo, Ernesto Capanna, *The relevance of Italian museum collection for research and conservation: the case of mammals*, «Rendiconti Lincei Scienze fisiche naturali», 2014, 25, pp. 351-357; Dino Sca-

avulsa dal contesto in cui andò formandosi, essa risulta probabilmente scarsamente comprensibile ai visitatori odierni.

3. *Altobello museologo*

Giuseppe Altobello non è quindi un caso unico nel panorama italiano, ma è l'unico studioso impegnato nel mezzogiorno d'Italia, lontano da un qualsivoglia centro universitario o museale. Per questo Altobello svilupperà una strategia museologica ancora più complessa di quella dei suoi contemporanei, sviluppando sia una collezione da studio che una di ostensione, cosa che ovviamente aumenterà considerevolmente i tempi e i costi del lavoro. Bisogna quindi considerare con benevolenza i risultati non sempre eccelsi che Altobello, non certo un tassidermista professionista, ottiene nella preparazione dei suoi grandi mammiferi. Ma i suoi sforzi sono dettati dall'amore per 'il nostro popolo' e cerca comunque di ritrarre gli animali in atteggiamenti comportamentali naturali, per esempio con la preda, come nel caso di un lupo o di un gatto selvatico, o nella giusta posizione di arrampicamento (gliridi, gatti selvatici, ecc.).

L'impresa è ardua ad illustrare tale ricchezza finora poco conosciuta e addirittura ignota, specialmente quando, com'è risaputo, mancano opere precedenti del genere, non vi sono collezioni, non esistono mercati di selvaggina, non si adoperano adatti mezzi di aucupio, non vivono cacciatori di professione e qualche raro osservatore o si è limitato a studiare qualche singola specie animale, come ad esempio il Forsyth Major per l'*Arvicola nivalis*, il Neumann per la *Rupicapra ornata*, od ha preso in esame solo una piccola zona come il Festa per l'alta valle del Sangro. Il solo De Leone ci ha dato con intendimenti più vasti i suoi Materiali per una Avifauna d'Abruzzo, mentre che il Lopez pubblicò un elenco del tutto rudimentale della sola fauna della provincia di Teramo. Ad evitare la monotonia di un catalogo scientifico che per la sua aridezza passerebbe al pubblico pel quale io scrivo e cioè pel nostro popolo che ha bisogno di stimoli per essere invogliato alle osservazioni, allo studio ed alle ricerche, ho aggiunto tutto quello che ho creduto potesse interessarlo, mettendo nella parte generale notizie nuove che non si leggono nei soliti trattati di compilazione, comprese anche quelle non strettamente attinenti alla zoologia, cercando di allettare il lettore con digressioni, ricordi, richiami letterari, storici, artistici ecc. ed in quella speciale, riguardante la nostra regione, i nomi dialettali, le cacce, gli aneddoti, gli usi, le superstizioni, le note di medicina popolare ecc. tutto quello insomma che riguarda l'animale in rapporto alle nostre popolazioni¹⁵.

ravelli, Antonio Bonfitto, *I materiali della collezione Altobello del Museo di Zoologia dell'Università di Bologna. 1. Mammiferi*, «Hystrix», 1994, 5(1-2), pp. 89-99.

¹⁵ Giuseppe Altobello, *Fauna dell'Abruzzo e del Molise, Vertebrati, Mammiferi, I, Gl'Insettatori* (Insectivora). Tip. e Cart. De Gaglia e Nebbia, Campobasso 1920.

Le finalità qui espresse a presentazione della sua opera sui vertebrati della regione restano inalterate nella esposizione della sua collezione a Campobasso, tanto che si può dire che, in effetti, l'opera in quattro volumi *I Vertebrati dell'Abruzzo e del Molise* rappresenti, in un certo senso, il catalogo della Raccolta Altobello. Con la sua parte speciale Altobello realizza di fatto un trattato di etno-zoologia di grande interesse e dettaglio, forse unico nel suo genere.

Quella di Altobello non è certo la prima collezione zoologica locale realizzata in Italia, ma quelle realizzate presso le Università (a Modena, Roma, Napoli, Palermo) sono pensate esclusivamente per i naturalisti, i medici e i pochi appassionati e si limitano ad esporre gli esemplari secondo un criterio sistematico e fornendo un nome scientifico, al più accompagnato da un nome italiano. Altobello, studioso del dialetto locale, non può omettere il nome dialettale e cercare di avvicinare gli utenti accompagnando l'identificazione tassonomica del singolo reperto con una serie di informazioni che lo rendono più interessante e vicino alla cultura popolare approccio, quest'ultimo, di grande modernità.

Un altro originale utilizzo della collezione, in particolare di alcuni esemplari montati, si nota in una delle pubblicazioni di Altobello dedicata al lupo¹⁶ (Altobello, 1924). Infatti le foto che illustrano l'articolo utilizzano gli esemplari della sua collezione creando un effetto assai suggestivo in un'epoca in cui non era possibile certo fotografare i lupi in natura. Questo lavoro, dedicato alla necessità di adottare misure più efficaci per il controllo del lupo, può lasciare perplessi oggi ma, in realtà, conferma la grande attenzione alle problematiche sociali che un medico e studioso come Altobello non poteva ignorare, malgrado il suo grande amore per gli animali.

Francesco D'Ovidio, già Presidente dell'Accademia dei Lincei, il 23 settembre 1922 lascia scritto sul libro dei visitatori

Giacché questo museo zoologico, per la regione sannitica, sarà uno dei più belli ornamenti della nostra città e un titolo di onore per Giuseppe Altobello. Oltre il resto, l'aver con tanto zelo, con tanto amore, con tanta tenacia, per tanti anni, lavorato a questa impresa scientifica ... svela in lui un profondo senso di bel patriottismo regionale, e sta in una non casuale connessione con il fatto che il valente medico e naturalista è pure un insigne scrittore di versi vernacolari, un affezionato cultore del dialetto campobassano¹⁷.

Dal recente fortunoso recupero di un epistolario rimasto per anni sconosciuto, si è appreso come proprio D'Ovidio sia stato il patrocinatore dell'at-

¹⁶ Giuseppe Altobello, *Un nemico da combattere. Il lupo*, «Le Vie d'Italia», 1924, XXX, 8, pp. 860-864.

¹⁷ Giuseppe Altobello, *Fauna dell'Abruzzo e del Molise. Nuove forme di Mammiferi Italiani*, Molise, Rivista regionale illustrata, Giornale Foglietto editore, Anonima Tipografica molisana, Campobasso 1923, p. 30.

tribuzione della commenda per meriti scientifici e “l’uomo potente”, citato nella missiva, potrebbe essere lo stesso Giovanni Gentile che, durante la sua permanenza a Campobasso, ebbe modo di conoscere Altobello anzi, da lui venne probabilmente curato¹⁸.

Tra le poche reliquie altobelliane recuperate fortunatamente nella casa di famiglia della moglie, Antonina Manzini, a Marano sul Panaro¹⁹ vi sono nove fogli con appunti autografi intitolati *Inaugurando il museo* e si riferiscono senz’altro all’apertura al pubblico della Raccolta Altobello. Sebbene solo degli appunti, testimoniano la grande importanza che l’evento ricopriva per il nostro naturalista. Dotato di abbondante dose di autoironia, Altobello appunta che, dovendosi parlare di bestie, ha pensato bene di essere l’oratore più qualificato a farlo, e aggiunge: «C’è chi si è interessato della storia dei grandi uomini del Molise, io invece porto a conoscenza tutte le nostre bestie e non solo quelle del nostro Molise ma anche quelle di tutto l’Abruzzo»²⁰. E ancora:

Il museo rappresenta tutto un mondo che una volta ha palpitato e che ora è inerte, un mondo di bellezze che sfuggiva lo sguardo dell’uomo e che ora, inchiodato alle basi si lascia toccare, palpate, ammirare ben da vicino; un mondo di viventi che correva, saltellava, strisciava, volava, si arrampicava, nuotava e che ora rimane immobile a fissarci con occhi variamente colorati, di bianco, di verde, di giallo, di rosso, di arancio, di tutta la gamma dell’iride celeste che in vita li ha illuminati²¹.

4. Conclusioni

La Raccolta Altobello a Campobasso rappresenta un breve ma felice tentativo di coniugare ricerca ed educazione naturalistica nel mezzogiorno d’Italia. Alla luce del già citato odierno dibattito circa la necessità di incrementare la funzione sociale dei musei, appare interessante notare come questo pionieristico tentativo venne effettuato da una figura poliedrica come quella di Altobello, che sembra sfuggire alle troppo rigide classificazioni di ‘scienziato’ o ‘umanista’ in cui continuiamo a dividere la cultura. E ciò fa assumere ancora più peso al lavoro di Altobello in campo vertebratologico, dove il nostro non cerca scorciatoie ma si confronta con i grandi specialisti europei, studia le loro opere, descrive le proprie scoperte ma anche ammette le proprie lacune come quando scrive

¹⁸ *Ex verbis* Alberindo Grimani, studioso di Giovanni Gentile.

¹⁹ Mauro Ferri, Corradino Guacci, Guido Venturi, Claudio Bertarelli, *L’Altobello ritrovato*, «Atti Società dei Naturalisti e Matematici di Modena», 2006, 137, pp. 77-104.

²⁰ Archivio Società italiana per la storia della fauna, manoscritto “Inaugurando il museo”.

²¹ *Ibid.*

Data la scarsità di questi animali il mio studio sui Chiroteri è stato molto limitato e non ostante tutta la mia buona volontà non posso per nulla dirlo completo poiché esso si ferma a diversi anni addietro non essendo aumentata la raccolta del materiale occorrente ed essendo queste note desunte dagli appunti di allora su individui catturati da me personalmente. Sono certo che da noi vive ancora un numero maggiore di specie oltre quello da me elencato ed auguro che ricerche più intense e più fortunate, possano aumentare e completare questa interessante branca della nostra fauna regionale²².

A ben guardare quindi, Altobello sembra indicarci una terza via, dove la funzione culturale ed educativa dei materiali non richiede di annichilire l'opera di ricerca e questa, a sua volta, valorizza ancora di più la ricchezza biologica e culturale del territorio di cui il museo è strumento conoscitivo.

²² Giuseppe Altobello, *Fauna dell'Abruzzo e del Molise, Mammiferi, II I Chiroteri* (Chiroptera), Casa Tipografica Editrice Cav. Uff. Giov. Colitti e figlio, Campobasso 1920, p. 15.

La digitalizzazione della beneficenza sociale. Una nuova soluzione per vecchi problemi o una nuova opportunità da costruire?

di Antonio Minguzzi, Michele Modena, Stefano Filomeni e Marilena Bredice

1. Introduzione

Il termine *crowdfunding* viene utilizzato per descrivere una forma sempre più popolare di raccolta fondi, solitamente tramite piattaforme basate sul web, in cui gruppi di persone forniscono denaro, di solito piccoli contributi individuali, per sostenere un particolare progetto o obiettivo¹. Si prevede che il mercato del *crowdfunding* raggiunga circa i 28,2 miliardi di dollari entro il 2028, con un incremento dell'11,8%².

Questa strategia di finanziamento è diventata particolarmente rilevante per le imprese sociali che, per loro natura, soffrono di opportunità di finanziamento limitate che richiedono l'identificazione di modelli di finanziamento innovativi in grado di attrarre risorse finanziarie private per sostenere le iniziative sociali³. Le imprese sociali non sono sufficientemente redditizie o orientate alla crescita per accedere ai mercati finanziari tradizionali, il che si traduce in un divario di prestazioni finanziarie e sociali che costituisce uno dei maggiori svantaggi che le imprese sociali devono affrontare⁴.

¹ Annaleena Parhankangas, Colin Mason, Hans Landström, *Crowdfunding: an introduction*, in Hans Landström, Annaleena Parhankangas, Colin Mason (eds.), *Handbook of Research on Crowdfunding*, Edward Elgar Publishing, Cheltenham 2019, pp. 1-21.

² Bloomberg. 2023. *Global Size of Crowdfunding Market Forecasted to Reach USD 28.2 Billion By 2028, With 11.8% CAGR Growth: Facts & Factors*. <https://www.bloomberg.com/press-releases/2023-01-09/global-size-of-crowdfunding-market-forecasted-to-reach-usd-28-2-billion-by-2028-with-11-8-cagr-growth-facts-factors>.

³ Cfr. Andrea Ordanini, Lucia Miceli, Marta Pizzetti, Aparsu Parasuraman, *Crowdfunding: Transforming Customers into Investors Through Innovative Service Platforms*, «Journal of Service Management», 2011, 22(4), pp. 443-470; Hanna Azemati, Michael Belinsky, Ryan Gillette, Jeffrey Liebman, Alina Sellman, Angela Wyse, *Social Impact Bonds: Lessons Learned so Far*, «Community Development Investment Review», 2013, 9(1), pp. 23-33.

⁴ Antony Bugg-Levine, Bruce Kogut, Nalin Kulatilaka, *A New Approach to Funding Social Enterprises*, «Harvard Business Review», Jan-Feb, 2012, <https://hbr.org/2012/01/a-new-approach-to-funding-social-enterprises> (20 novembre 2022).

Nel *social crowdfunding*, tuttavia, è complesso trasferire ai donatori tutte le informazioni necessarie a valutare la bontà di un progetto e questo è spesso uno dei principali ostacoli al successo di una campagna⁵. Infatti, i donatori non valutano di contribuire al progetto misurando il ritorno finanziario sull'investimento, come avviene nel *reward* e nell'*investment crowdfunding*, ma si basano invece sulle informazioni disponibili per valutare la credibilità dei progetti⁶. Pertanto, la *signal theory* e la presenza di eventuali asimmetrie informative sono elementi fondamentali nella valutazione del successo di una campagna di *crowdfunding* sociale.

Il lavoro esplora il ruolo svolto da una piattaforma italiana di *crowdfunding* sociale (SCP), chiamata Meridonare, di proprietà della Fondazione Banco di Napoli, una fondazione bancaria italiana che eroga liberalità verso gli operatori del terzo settore. Emerge che l'attività della piattaforma favorisce il successo delle iniziative sociali, aiutando al contempo la fondazione a perseguire la sua duplice missione di sostegno del sociale e di mantenimento del proprio equilibrio gestionale⁷.

La ricerca inquadra quindi il funzionamento della piattaforma Meridonare in un contesto più ampio di analisi della letteratura e delle teorie che spiegano i fenomeni osservati. L'analisi ha fatto emergere i punti critici del progetto che risiedono nell'approccio di *doppia missione* delle organizzazioni ibride e nelle asimmetrie informative, spiegate dalla *signaling theory*, che caratterizzano il trasferimento delle tradizionali operazioni di beneficenza dai canali fisici a quelli web-based attraverso la piattaforma di *crowdfunding*.

Il lavoro evidenzia il ruolo rilevante che una SCP sostenuta da una FOB ha sul successo di una campagna/progetto di *crowdfunding* sociale. In particolare, il ruolo della SCP e della sua alma mater (cioè la fondazione) emerge nello specifico contesto economico e finanziario perché gli effetti finali della

⁵ Cfr. Gerrit K.C. Ahlers, Douglas Cumming, Cristina Günther, Denis Schweizer, *Signaling in Equity Crowdfunding*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2015, 39(4), pp. 955-980; Nianxin Wang, Huigang Liang, Yajiong. Xue, Shilun Ge, *Mitigating Information Asymmetry to Achieve Crowdfunding Success: Signaling and Online Communication*, «Journal of the Association for Information Systems», 2021, 22(3), pp. 773-796.

⁶ Cfr. Yali Zhang, Chrissie Diane Tan, Jun Sun, Zhaojun Yang, *Why do people patronize donation-based crowdfunding platforms? An activity perspective of critical success factors*, «Computers in Human Behavior», 2020, 112, <https://doi.org/10.1016/j.chb.2020.106470>; Han-Chiang Ho, Candy Lim Chiu, Somkiat Mansumittrchai, Zhengquin Yuan, Nan Zhao, Jiajie Zou, *The Influence of Signals on Donation Crowdfunding Campaign Success during COVID-19 Crisis*, «International Journal of Environmental Research and Public Health», 2021, 18(14), 2021, <https://doi.org/10.3390/ijerph18147715>.

⁷ Cfr. Julie Battilana, Silvia Dorado, *Building sustainable hybrid organizations: the case of commercial microfinance organizations*, «Academy of Management Journal», 2010, 53(6), pp. 1419-1440; Nicole Siebold, Franziska Gunzel-Jensen, Sabine Muller, *Balancing dual missions for social venture growth: a comparative case study*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2019, 31(9-10), pp. 710-734.

creazione della piattaforma producono un impatto sociale positivo sul territorio in cui opera e non solo verso i singoli progetti esposti.

Un ulteriore elemento che emerge dall'analisi è l'importanza del *human touch* espresso dal coinvolgimento della comunità. Informare i donatori attraverso azioni e informazioni che fanno leva sul legame umano e sulla natura sociale del progetto aumenta la propensione all'investimento nel progetto. Di conseguenza, le azioni proposte che sono percepite come un buon adattamento culturale ai valori della comunità avranno maggiori probabilità di ricevere il sostegno dei membri della comunità stessa⁸.

Il lavoro offre alcuni contributi sia alla teoria che alla pratica. In primo luogo, arricchisce l'attuale dibattito sul *crowdfunding* sociale, concentrandosi in particolare sui fattori critici di successo di una campagna di *crowdfunding*. Inoltre l'analisi fa emergere come la *signaling theory* influenzi il successo del *crowdfunding*, in relazione al modo in cui i *fundraiser* (fisici o digitali) trasmettono informazioni su un progetto, promuovono il coinvolgimento della comunità e incoraggiano le donazioni. In terzo luogo, la ricerca, basata sul contesto italiano, sottolinea l'effetto leva sociale che la gestione di una piattaforma di *crowdfunding* ha sulle attività filantropiche di una Fondazione di origine bancaria. I risultati di questo studio potrebbero essere utilizzati per approfondire ulteriori ricerche, aiutare i *crowdfunding* a prendere decisioni strategiche migliori e suggerire alle organizzazioni non governative che uno strumento come una piattaforma di *crowdfunding* potrebbe aiutarle a raggiungere la loro duplice missione.

2. Analisi della letteratura e ipotesi di ricerca

Fondazione Banco di Napoli e piattaforma Meridonare nel sistema delle Fondazioni bancarie italiane

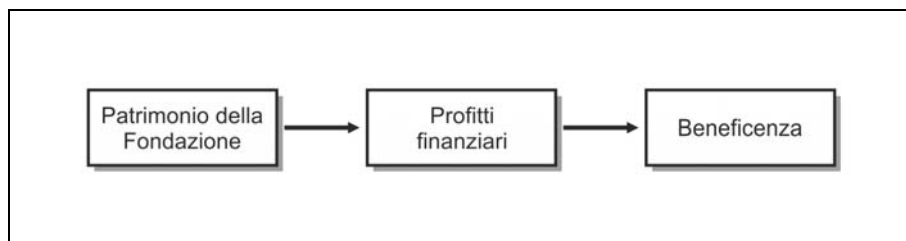
In Italia il sistema delle "Fondazioni di Origine Bancaria" (FBO) è costituito da 88 Fondazioni originariamente costituite da Banche e Casse di Risparmio per esercitare la filantropia diretta. Negli anni '90, però, il legislatore italiano è intervenuto con una serie di norme volte a creare condizioni favorevoli all'aggregazione delle numerose piccole banche che allora componevano il sistema in un numero minore di operatori di maggiore dimensione. Pertanto, le Fondazioni sono diventate proprietarie – e non controllate – di istituti bancari per tutelare l'aggregazione del sistema stesso e per garantire la stabilità del patrimonio che inizialmente era sia privato che pubblico (Legge Amato n. 218/90). Successivamente è stato appositamente strutturato il ruolo degli FBO

⁸ Cfr. Benjamin Schneider, *The people make the place*, «Personnel Psychology», 1987, 40(3), pp. 437-453; Benjamin Schneider, Harold W. Goldstein, Brent Smith, *The ASA framework: An update*, «Personnel Psychology», 1995, 48(4), pp. 747-773.

(Legge Ciampi n. 461/1998 e d.lgs. 153/1999) con l'obiettivo di separare l'attività creditizia delle banche da quella filantropica. Alle FBO è affidato il compito di restare importanti investitori istituzionali (in portafoglio hanno ancora oggi oltre il 30% del sistema bancario nazionale) e di utilizzare i profitti degli investimenti finanziari per lo sviluppo socio-economico dei luoghi di insediamento attraverso la fornitura di risorse filantropiche al sistema degli operatori del terzo settore (Organizzazioni Non Profit - ONLUS) e alle istituzioni pubbliche. Le FBO non possono effettuare donazioni alle imprese commerciali e sono state definite dalla Corte Costituzionale (sentenza n. 300/2003) come «soggetti privati, senza scopo di lucro, che partecipano alla costruzione del benessere comune». Le FBO, pur essendo soggetti privati, sono soggette alla vigilanza del Ministero dell'Economia e delle Finanze (MEF) con il quale è stato definito nel 2015 un Protocollo d'Intesa per autoriformare gli Statuti delle FBO al fine di rafforzare istituzionalmente il ruolo di investitori istituzionali e regolamentare i processi di erogazione finanziaria e regolarne comunemente la *governance*. Infine, le 88 FBO italiane sono enti privati, autonomi e senza scopo di lucro che perseguono esclusivamente scopi di utilità sociale, interesse collettivo e sviluppo economico del proprio territorio attraverso le risorse generate dall'investimento prudente di attività finanziarie. Le principali aree di intervento sono, nell'ordine: Arte e Beni Culturali, Assistenza Sociale, Ricerca e Sviluppo, Volontariato, Filantropia, Istruzione e Formazione, Sviluppo Locale (ACRI 25esimo Rapporto Annuale)⁹.

La missione principale della FBO consiste nel promuovere investimenti azionari finalizzati alla produzione di utili da destinare all'erogazione di donazioni dirette a favore dei soggetti del terzo settore del territorio di appartenenza della Fondazione. Tuttavia, l'esercizio delle attività descritte caratterizza esclusivamente la "Fondazione erogatrice" che interpreta l'attività benefica nel modo più semplice e tradizionale, valorizzando prevalentemente l'attività breve delle ONLUS, sostenendole con contributi finanziari diretti finalizzati a sostenere i progetti in corso.

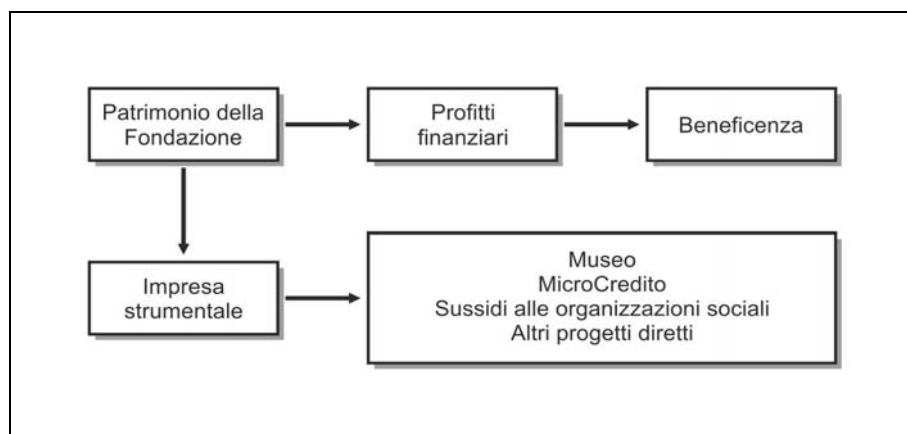
Figura 1 – Attività tradizionale di filantropia delle Fondazioni bancarie.



⁹ ACRI 25esimo Rapporto Annuale, www.acri.it.

Negli ultimi anni è emerso un approccio (operativo) più strategico, che consente alle FBO non solo di essere fornitori di sostegno a progetti proposti da altri, ma di diventare *policy maker* del progresso e dell'innovazione sociale della regione. Ciò avviene attraverso il perseguimento di propri progetti volti alla realizzazione di iniziative socialmente utili con azioni di investimento finanziario che abbiano valore anche nel medio-lungo termine. Il cambio di strategia avviene non considerando più *l'asset* semplicemente come un bene che genera le risorse per l'attività di fornitura, ma anche come strumento per il perseguimento della propria missione attraverso la realizzazione di investimenti, da parte di una società strumentale, finalizzati agli obiettivi di utilità sociale.

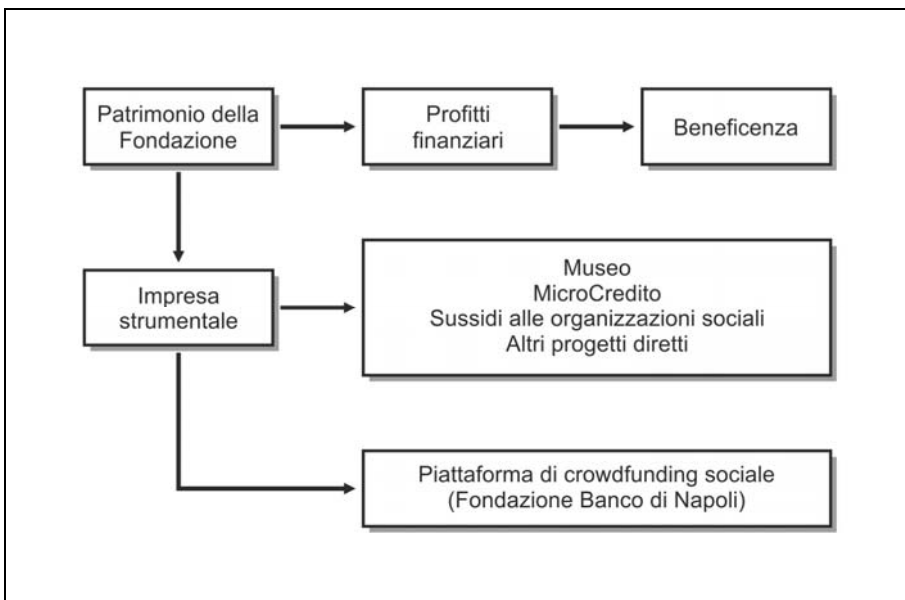
Figura 2 – Investimenti diretti delle Fondazioni bancarie.



La Fondazione Banco di Napoli è attiva dal 1992 e svolge istituzionalmente azione di beneficenza a sostegno delle organizzazioni non profit (ONP). La Fondazione ha un patrimonio finanziario di circa 150 milioni di euro e utilizza i propri utili finanziari per fare beneficenza in un'ottica di doppia missione che si esprime anche formalmente nella produzione annuale di un bilancio economico e di uno sociale (bilancio di missione). Nel 2015 la Fondazione ha modificato il proprio sistema di erogazione benefica operando una scelta strategica attraverso la costituzione e gestione della piattaforma Meridonare. Lo scopo principale era quello di amplificare, attraverso il digitale, l'azione benefica per ampliare sia la platea delle ONP assistite sia quella dei donatori che sostenevano la Fondazione nelle azioni benefiche. La creazione della SCP ha costituito un'iniziativa innovativa sia sul piano sociale che su quello delle relazioni che, fino ad allora, caratterizzavano le azioni di beneficenza diretta operate dalla Fondazione. L'investimento necessario per il lancio di Meridonare è stato finanziato con gli utili della gestione economico-finanziaria della Fondazione, evidenziando come tali fondi siano indispensabili per lo sviluppo di operazioni sociali.

Tuttavia, sia la rete di relazioni della Fondazione che la sua organizzazione hanno dovuto adattarsi al diverso modello di intervento e soprattutto alla necessità di veicolare le informazioni sul cambiamento strategico del modello operativo agli *stakeholder*. Tutte le operazioni effettuate dal 2016 al 2018 sono state rendicontate sia dal punto di vista economico che sociale e le schede dei 140 progetti ospitati nei tre anni di attività sono state analizzate ed elaborate per capire come la piattaforma agisca nel valorizzare e facilitare l'interazione tra gli *stakeholder*, le ONP e gli investitori privati disposti a partecipare al finanziamento di progetti sociali. È stato analizzato se le modalità di coinvolgimento della comunità (*human touch*), l'implementazione di azioni promozionali e il livello di collaborazione tra le iniziative di *crowdfunding* sociale, la SCP e la FOB siano determinanti per il successo del *crowdfunding*. Mentre il ruolo della comunità locale nel *venture funding* tradizionale è probabilmente meno critico, esso gioca un ruolo molto più centrale nel *social crowdfunding*. Infatti, che sia definita geograficamente o virtualmente, la comunità di *stakeholder* su cui si basa il progetto sociale di *crowdfunding* è la sua fonte primaria di finanziamento. Allo stesso modo, l'intervento di una piattaforma di *crowdfunding* nel promuovere i progetti con azioni mirate potrebbe giocare un ruolo chiave nel successo della campagna di raccolta fondi rispetto ad altre categorie di *crowdfunding* (ad esempio, *equity crowdfunding* e *landing crowdfunding*). La Figura 3 illustra schematicamente il posizionamento di Meridonare all'interno del modello operativo della FOB.

Figura 3 – La posizione di Meridonare nella catena del valore della Fondazione.



Le imprese sociali come organizzazioni ibride

L'impresa sociale è prevalentemente definita in letteratura come un'entità che adotta gli stessi approcci dell'impresa commerciale nel più ampio obiettivo di creare valore sociale¹⁰. Dalle varie definizioni di impresa sociale, emergono però due elementi essenziali che la caratterizzano contemporaneamente: la generazione di ricavi attraverso lo svolgimento di attività commerciali e il perseguimento di obiettivi sociali e di esternalità ambientali positive¹¹.

La definizione di imprenditorialità sociale traccia il legame tra comportamenti e risultati, «the activity and processes undertaken to discover, define, and exploit opportunities in order to enhance social wealth by creating new ventures or managing existing organizations in an innovative manner»¹². Da questa prospettiva, il dibattito concettualizza la figura dell'imprenditore *mission-driven*, che cerca di risolvere in modo innovativo i problemi sociali ai quali i meccanismi del libero mercato o dell'intervento pubblico non hanno dato risposta sufficiente¹³. Ne consegue che l'imprenditorialità sociale costituisce un processo di creazione di valore sia sociale che economico¹⁴ ed è stu-

¹⁰ Cfr. Shaker A. Zahra, Eric Gedajlovic, Donald O. Neubaum, Joel M. Shulman, *A Typology of Social Entrepreneurs: Motives, Search Processes and Ethical Challenges*, «Journal of Business Venturing», 2009, 24(5), pp. 519-532; Francesco Perrini, Clodia Vurro, Laura A. Costanzo, *A process-based view of social entrepreneurship: From opportunity identification to scaling-up social change in the case of San Patrignano*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2010, 22(6), pp. 515-534; Luke A. Voegel, Jacob A. Voegel, *Social entrepreneurship and sustainability: How social Entrepreneurship can lead to sustainable development*, «Journal of Applied Business and Economics», 2020, 22(11), <https://doi.org/10.33423/jabe.v22i11.3736>.

¹¹ Cfr. Jean-Louis Laville, Marthe Nyssens, *The social enterprise: towards a theoretical socio-economic approach*, in Carlo Borzaga, Jacques Defourny (eds.), *The emergence of social enterprise*, Routledge, London 2001, pp. 312-332; Johanna Mair, Ignasi Martí, *Social entrepreneurship research: a source of explanation, prediction, and delight*, «Journal of World Business», 2006, 41(1), pp. 36-44; Ana María Peredo, Murdith Mclean, *Social Entrepreneurship: A Critical Review of the Concept*, «Journal of World Business», 2006, 41(1), pp. 56-65; Felipe M. Santos, *A positive theory of social entrepreneurship*, «Journal of Business Ethics», 2012, 111(3), pp. 335-351.

¹² Shaker A. Zahra, Eric Gedajlovic, Donald O. Neubaum, Joel M. Shulman, *A Typology of Social Entrepreneurs: Motives, Search Processes and Ethical Challenges*, «Journal of Business Venturing», 2009, 24(5), pp. 519-532.

¹³ Catalina Nicolás Martínez, Alicia Rubio Bañón, Ana Fernández Laviada, *Social entrepreneur: Same or different from the rest?*, «International Journal of Voluntary and Nonprofit Organizations», 2019, 30(3), pp. 443-459.

¹⁴ Cfr. Kristen Reid, Jon Griffith, *Social Enterprise Mythology: Critiquing Some of the Assumptions*, «Social Enterprise Journal», 2006, 2(1), pp. 1-10; Paul N. Bloom, Aaron K. Chatterji, *Scaling Social Entrepreneurial Impact*, «California Management Review», 2009, 51(3), pp. 114-133; Mark D. Griffiths, Lisa K. Gundry, Jill R. Kickul, *The socio-political, economic, and cultural determinants of social entrepreneurship activity: an empirical examination*, «Journal of Small Business and Enterprise Development», 2012, 20(2), pp. 341-357; John E. Clarkin, Carole L. Cangioni, *Impact Investing: a Primer and Review of the Literature*, «Entrepreneurship Research Journal», 2016, 6(2), pp. 135-175; Anne de Bruin, Eleanor Shaw, Kate V. Lewis, *The*

diata in letteratura sia per i suoi effetti di sistema¹⁵ sia per i meccanismi operativi che guidano il funzionamento delle imprese sociali¹⁶. La loro performance è valutata principalmente sulla base di fattori esterni all'impresa, rappresentati dalla creazione di valori sociali per i clienti e dal raggiungimento della missione sociale per i membri della comunità, mentre le loro criticità sono prevalentemente legate alle difficoltà di accesso alle fonti finanziarie¹⁷.

Come è noto l'approccio delle organizzazioni ibride è centrale nel dibattito sull'imprenditorialità sociale perché analizza la presenza e la gestione della doppia missione istituzionale rappresentata dagli obiettivi sociali dell'organizzazione affiancati da quelli economici costituiti dalla necessità di rispettare regole di economicità e competitività del prodotto per sopravvivere¹⁸. Il

Collaborative Dynamic in Social Entrepreneurship, «Entrepreneurship & Regional Development», 2017, 29(7-8), pp. 575-585; Chaudry Bilal Ahmad Khan, Riaz Ahmed, *Organizational Culture and Entrepreneurial Orientation: Mediating Role of Entrepreneurial Leadership*, «Business & Economic Review», 2019, 11(4), pp. 149-178.

¹⁵ Cfr. Ruth Bridgstock, Fiona Lettice, Mustafa F. Özbilgin, Ahu Tatli, *Diversity management for innovation in social enterprises in the UK*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2010, 22(6), pp. 557-574; Breda McCarthy, *From fishing and factories to cultural tourism: The role of social entrepreneurs in the construction of a new institutional field*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2012, 24(3-4), pp. 259-282; Ana Maria Bojica, Jenny Maria Ruiz-Jiménez, Juan A. Ruiz Nava, M. del Mar Fuentes-Fuentes, *Bricolage and Growth in Social Entrepreneurship Organisations*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2018, 30(3-4), pp. 362-389.

¹⁶ Cfr. Susan M.T. Coombes, Michael H. Morris, Jeffrey A. Allen, Justin W. Webb, *Behavioural orientations of non-profit boards as a factor in entrepreneurial performance: Does governance matter?*, «Journal of Management Studies», 2011, 48(4), pp. 829-856; Gordon Liu, Sachiko Takeda, Wai-Wai Ko, *Strategic Orientation and Social Enterprise Performance*, «Nonprofit and Voluntary Sector Quarterly», 2014, 43(3), pp. 480-501.

¹⁷ Cfr. Ronald M. Roman, Sefa Hayibor, Bradley R. Agle, *The Relationship Between Social and Financial Performance*, «Business & Society», 1999, 38(1), pp. 109-125; Michele-Lee Moore, Frances R. Westley, Alex Nicholls, *The Social Finance and Social Innovation Nexus*, «Journal of Social Entrepreneurship», 2012, 3(2), pp. 115-132; Helen Chiappini (ed.), *Social Impact Funds. Definition, Assessment and Performance*, Palgrave Macmillan, London 2017; Mario Calderini, Veronica Chiodo, Fania Valeria Michelucci, *The Social Impact Investment Race: Toward an Interpretative Framework*, «European Business Review», 2018, 30(1), pp. 66-81; Francesco Rizzi, Chiara Pellegrini, Massimo Battaglia, *The structuring of social finance: Emerging approaches for supporting environmentally and socially impactful projects*, «Journal of Cleaner Production», 2018, 170, pp. 805-817; Matteo Giuliano Caroli, Eleonora Fracassi, Riccardo Maiolini, Silvia Carnini Pulino, *Exploring Social Innovation Components and Attributes: A Taxonomy Proposal*, «Journal of Social Entrepreneurship», 2018, 9(2), pp. 94-109.

¹⁸ Cfr. Gina Vega, Roland E. Kidwell, *Toward a typology of new venture creators: Similarities and contrasts between business and social entrepreneurs*, «New England Journal of Entrepreneurship», 2007, 10(2), pp. 15-28; Toyah L. Miller, Curtis L. Wesley, *Assessing Mission and Resources for Social Change: An Organizational Identity Perspective on Social Venture Capitalists' Decision Criteria*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2010, 34(4), pp. 705-733; Luca Bagnoli, Cecilia Megali, *Measuring Performances in Social Enterprises*, «Nonprofit and Voluntary Sector Quarterly», 2011, 40(1), pp. 149-165; Michael H. Morris,

tema delle organizzazioni ibride in letteratura permea le fondamenta delle imprese sociali, che sono costrette a coesistere strutturalmente con il regime di doppia missione che è stato utilizzato anche per categorizzare le tipologie di imprese sociali¹⁹ nel loro prevalente orientamento alla missione sociale verso i beneficiari o alla missione economica verso i clienti paganti.

Signaling theory nel donation crowdfunding

Come è noto, il *crowdfunding* può essere classificato in due macroaree: *l'investing crowdfunding* e il *donation crowdfunding*²⁰. Il primo può essere distinto in *crowdfunding* attivo e passivo. L'investimento passivo racchiude i modelli *lending-based* e *reward-based*, che si differenziano tra loro per il tipo di rendimento fornito agli investitori, ma entrambi non offrono alcuna possibilità agli investitori di essere coinvolti operativamente nell'iniziativa. L'investimento attivo definisce il modello *equity-based*, che potrebbe essere facilmente chiamato *crowd investing*, e offre agli investitori la possibilità di essere coinvolti nell'iniziativa, oltre a offrire loro ricompense o rendimenti. Il *donation crowdfunding*, invece, comprende il modello *donation-based*, cioè la campagna di raccolta fondi online di beneficenza da parte di aziende

Justin W. Webb, Rebecca J. Franklin, *Understanding the Manifestation of Entrepreneurial Orientation in the Nonprofit Context*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2011, 35(5), pp. 947-971; Nardia Haigh, Andrew John Hoffman, *Hybrid organizations: The next chapter of sustainable business*, «Organizational Dynamics», 2012, 41(2), pp. 126-134; Virginia Simón-Moya, Lorenzo Revuelto-Taboada, Domingo Riberio-Soriano, *Are success and survival factors the same for social and business ventures?*, «Service Business», 2012, 6(2), pp. 219-242; Anne-Claire Pache, Felipe Santos, *Inside the hybrid organization: selective coupling as a response to competing institutional logics*, «Academy of Management Journal», 2012, 56(4), pp. 972-1001; Michael H. Morris, Xaver Neumeier, Yongseok Jang, Donald F. Kuratko, *Distinguishing Types of Entrepreneurial Ventures: An Identity-Based Perspective*, «Journal of Small Business Management», 2016, 56(3), pp. 453-474; Inés Alegre, Susanna Kislenko, Jasmina Berbegal-Mirabent, *Organized Chaos: Mapping the Definitions of Social Entrepreneurship*, «Journal of Social Entrepreneurship», 2017, 8(2), pp. 248-264; Tina Saebi, Nicolai J. Foss, Stefan Linder, *Social Entrepreneurship Research: Past Achievements and Future Promises*, «Journal of Management», 2019, 45(1), pp. 70-95; Philip T. Roundy, Michael Bonnal, *Social Entrepreneurship and Economic Thought: A Synthesis and Path to Rapprochement*, «Global Business and Economics Review», 2020, 23(3), pp. 257-279; Silvana Secinaro, Luigi Corvo, Valerio Brescia, Daniel Iannacci, *Hybrid organizations: A Systematic Review of the Current Literature*, «International Business Research», 2019, 12(11), pp. 1-21; Chamindika Weerakoon, Byron Gales, Adela J. McMurray, *Embracing entrepreneurial action through effectuation in social enterprise*, «Social Enterprise Journal», 2019, 15(2), pp. 195-214.

¹⁹ Cfr. David Billis (ed.), *Hybrid organizations and the third sector: Challenges for practice, theory and policy*, Palgrave Macmillan, London 2010; Dietmar Harhoff, Philip Mayrhofer, *Managing User Communities and Hybrid Innovation Processes: Concepts and Design Implications*, «Organizational Dynamics», 2010, 39(2), pp. 137-144.

²⁰ Paul Belleflamme, Thomas Lambert, Armin Schwenbacher, *Crowdfunding: An Industrial Organization Perspective*, Paper presented at the conference «Digital Business Models: Understanding Strategies», Paris, 25-26 June 2010.

strutturate come ONP. Ciò consente alle persone di contribuire direttamente con risorse finanziarie alle richieste espresse da uno specifico progetto²¹ in modo innovativo per le imprese e il sistema imprenditoriale²².

Il *social crowdfunding* si è sviluppato come variante dell'*equity crowdfunding* concretizzandosi essenzialmente come sviluppo digitale delle attività di raccolta fondi a scopo benefico²³. Il fenomeno ha portato a un cambiamento nella struttura degli intermediari²⁴, favorendo soprattutto l'emergere di piattaforme specializzate spesso gestite da entità più "sociali" che "finanziarie". Alcune ricerche hanno evidenziato che il *social crowdfunding* tende a modificare il ruolo degli intermediari²⁵ e a raggiungere nuovi benefattori²⁶.

Come confermato da precedenti lavori, l'asimmetria informativa influenza le operazioni di *crowdfunding*²⁷ evidenziando l'importanza e la criticità delle mo-

²¹ Cfr. Armin Schwienbacher, Benjamin Larralde, *Crowdfunding of Small Entrepreneurial Ventures*, «SSRN Electronic Journal», 2010, 10, pp. 1-21; Xavier Walthoff-Borm, Armin Schwienbacher, Tom Vanacker, *Equity Crowdfunding: First Resort or Last Resort?*, «Journal of Business Venturing», 2018, 33(4), pp. 513-533.

²² Cfr. Peter Somerville, Gerard McElwee, *Situating community enterprise: A theoretical explanation*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2011, 23(5-6), pp. 317-330; C.S. Richard Chan, Annaleena Parhankangas, *Crowdfunding Innovative Ideas: How Incremental and Radical Innovativeness Influence Funding Outcomes*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2017, 41(2), pp. 237-263; Alexander Brem, Volker Bilgram, Anna Marchuk, *How crowdfunding platforms change the nature of user innovation – from problem solving to entrepreneurship*, «Technological Forecasting and Social Change», 2019, 144(C), pp. 348-360.

²³ Maija Renko, Todd W. Moss, Anna Lloyd, *Crowdfunding by Non-profit and Social Ventures*, in Hans Landström, Annaleena Parhankangas Colin Mason (eds.), *Handbook of Research on Crowdfunding*, Edward Elgar, Cheltenham 2019, pp. 249-268.

²⁴ Ethan Mollick, *The dynamics of crowdfunding: An exploratory study*, «Journal of Business Venturing», 2014, 29(1), pp. 1-16.

²⁵ Cfr. Chance Barnett, *Trends show crowdfunding to surpass VC in 2016*, "Forbes", 9 giugno 2015, <http://www.forbes.com/sites/chancebarnett/2015/06/09/trends-show-crowdfunding-to-surpass-vc-in-2016/#2c8c2498444b>; Garry Bruton, Susanna Khavul, Donald Siegel, Mike Wright, *New Financial Alternatives in Seeding Entrepreneurship: Microfinance, Crowdfunding, and Peer-to-Peer Innovations*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2015, 3(1), pp. 9-26; Will Drover, Matthew S. Wood, Andrew Zacharakis, *Attributes of angel and crowdfunded investments as determinants of VC screening decisions*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2017, 41(3), pp. 323-347.

²⁶ Cfr. Cagla Okten, Burton A. Weisbrod, *Determinants of Donations in Private Nonprofit Markets*, «Journal of Public Economics», 2000, 75(2), pp. 255-272; Othmar M. Lehner, *Crowdfunding Social Ventures: A Model and Research Agenda*, «Venture Capital», 2013, 15(4), pp. 289-311; Paul Belleflamme, Thomas Lambert, Armin Schwienbacher, *Crowdfunding: Tapping the Right Crowd*, «Journal of Business Venturing», 2014, 29(5), pp. 585-609; Helmut K. Anheier, Stefan Toepler, *Nonprofit Organizations: Theory, Management, Policy*, Routledge, New York, 2014; Andrea Rey-Martí, Antonia Mohedano-Suanes, Virginia Simón-Moya, *Crowdfunding and Social Entrepreneurship: Spotlight on Intermediaries*, «Sustainability», 2019, 11(4), pp. 1-23.

²⁷ Cfr. Brian L. Connelly, S. Trevis Certo, R. Duane Ireland, Christopher R. Reutzell, *Signaling Theory: A Review and Assessment*, «Journal of Management», 2011, 37(1), pp. 39-67; Todd W. Moss, Donald O. Neubaum, Moriah Meyskens, *The Effect of Virtuous and Entrepreneurial Orientations on Microfinance Lending and Repayment: A Signaling Theory Perspective*,

dalità di iterazione tra finanziatori e raccoglitori. Se nell'*equity crowdfunding*, le azioni dell'investitore sono caratterizzate principalmente dal puro interesse finanziario nel *social crowdfunding*, invece, le scelte di partecipazione hanno anche una significativa componente emotiva e non rigidamente economica, traducendosi in una diffusione di informazioni ricca di contenuti emotivi e non strutturati. Molti studi hanno quindi utilizzato la *signaling theory* per spiegare i fattori che influenzano il successo e il fallimento di un determinato progetto²⁸. Infatti la presenza di asimmetrie informative modifica il ruolo dei diversi indicatori in relazione al successo della campagna²⁹.

La *signaling theory*, che trae origine dal lavoro di Spence e Ross³⁰, suggerisce che il comportamento di individui o organizzazioni, in presenza di asimmetrie informative, dipende dal modo in cui il mittente comunica (segnala) e dal modo in cui il destinatario interpreta. Spiega gli effetti sulle decisioni dei potenziali investitori determinati da fattori di fiducia e psicologici. Gli investitori sono particolarmente sensibili alle informazioni che riducono l'incertezza percepita e un maggiore accesso alle informazioni aumenta la fiducia stimolando la propensione a investire³¹.

Numerosi studi sul *reward* e sull'*equity crowdfunding* hanno dimostrato l'uso di segnali da parte dei fondatori dei progetti per dimostrare la propria affidabilità, generare fiducia e ottenere un risultato positivo³².

«Entrepreneurship Theory and Practice», 2015, 39(1), pp. 27-52; G.K.C. Ahlers, D. Cumming, C. Günther, D. Schweizer, *Signaling in Equity Crowdfunding*, cit.; Endrit Kromidha, Paul Robson, *Social identity and signalling success factors in online crowdfunding*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2016, 28(9-10), pp. 605-629; Christopher Courtney, Supradeep Dutta, Yong Li, *Resolving Information Asymmetry: Signaling, Endorsement, and Crowdfunding Success*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2017, 41(2), pp. 265-290.

²⁸ Cfr. G.K.C. Ahlers, D. Cumming, C. Günther, D. Schweizer, *Signaling in Equity Crowdfunding*, cit.; William E. Davies, Emanuele Giovannetti, *Signalling experience & reciprocity to temper asymmetric information in crowdfunding evidence from 10,000 projects*, «Technological Forecasting and Social Change», 2018, 133(C), pp. 118-131.

²⁹ Cfr. Michael Spence, *Competitive and Optimal Responses to Signals: An Analysis of efficiency and distribution*, «Journal of Economic Theory», 1974, 7(3), pp. 296-332; Haim Levy, Esther Lazarovich-Porat, *Signaling theory and risk perception: An experimental study*, «Journal of Economics & Business», 1995, 47(1), pp. 39-56; S. Trevis Certo, *Influencing initial public offering investors with prestige: Signaling with board structure*, «The Academy of Management Review», 2003, 28(3), pp. 432-446.

³⁰ Cfr. Michael Spence, *Job Market Signaling*, «The Quarterly Journal of Economics», 1973, 87(3), pp. 355-374; Stephen A. Ross, *The Determination of Financial Structure: The Incentive-signalling Approach*, «The Bell Journal of Economics», 1977, 8(1), pp. 23-40.

³¹ Cfr. Thomas H. Allison, Blakley C. Davis, Jeremy C. Short, Justin W. Webb, *Crowdfunding in a Prosocial Microlending Environment: Examining the Role of Intrinsic Versus Extrinsic Cues*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2015, 39(1), pp. 53-73; Magdalena Cholakova, Bart Clarysse, *Does the possibility to make equity investments in crowdfunding projects crowd out reward-based investments?*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2015, 39(1), pp. 145-172.

³² Cfr. Alexandra Moritz, Joern Hendrich Block, *Crowdfunding: A literature review and research directions*, in Dennis Brüntje, Oliver Gajda (eds.), *Crowdfunding in Europe*,

Tuttavia, la letteratura esistente si è concentrata principalmente sulle campagne di investimento e di *reward crowdfunding*, indagando poco sui segnali che influenzano il successo del *social crowdfunding*³³. In questo scenario, è fondamentale notare che, nella letteratura esistente, non è ancora stato indagato a fondo se la volontà dei donatori verso cause benefiche, attraverso il *social crowdfunding*, si esprima con la stessa intensità nei circuiti reali “in presenza” rispetto all’uso del web nei circuiti virtuali.

Contribuiremo a quest’area generalmente inesplorata e controversa analizzando la collaborazione tra i promotori di *social crowdfunding* e la piattaforma di *crowdfunding* Meridonare, nonché il numero di interazioni, digitali e fisiche, create con i potenziali donatori (come eventi e articoli), interpretandole come segnali per i potenziali donatori. Il nostro studio ipotizza una situazione multilivello in cui la diffusione delle informazioni tra finanziatori e raccoglitori è facilitata dallo staff della piattaforma con azioni attive sia “in presenza” che via “social”.

Tutto ciò definisce le tre ipotesi di ricerca:

Ipotesi 1: Il successo di una campagna di crowdfunding sociale è positivamente correlato alla dimensione umana delle azioni di promozione e supporto piuttosto che alla dimensione digitale.

La prima ipotesi rappresenta il ruolo preminente delle relazioni umane, del contesto culturale³⁴ e del capitale sociale³⁵ nel successo delle operazioni di *crowdfunding*. Il successo di una campagna di *donation crowdfunding* è pre-

Springer. Cham 2016, pp. 25-53; William E. Davies, Emanuele Giovannetti, *Signalling experience & reciprocity to temper asymmetric information in crowdfunding evidence from 10,000 projects*, cit.; N. Wang, H. Liang, Y. Xue, S. Ge, *Mitigating Information Asymmetry to Achieve Crowdfunding Success: Signaling and Online Communication*, cit.

³³ Cfr. Yali Zhang, Chrissie Diane Tan, Jun Sun, Zhaojun Yang, *Why do people patronize donation-based crowdfunding platforms? An activity perspective of critical success factors*, cit.; Han-Chiang Ho, Candy Lim Chiu, Somkiat Mansumittrchai, Zhengqing Yuan, Nan Zhao, Jiajie Zou, *The Influence of Signals on Donation Crowdfunding Campaign Success during COVID-19 Crisis*, cit.; Bright Frimpong, Emmanuel Wusuhon Yanibo Ayaburi, Francis K. Andoh-Baidoo, Xuan Wang, *Signalling in Donation Crowdfunding: The Role of Mixed Product and Ideological Bundling*, Proceedings of the 56th Hawaii International Conference on System Sciences, 2023.

³⁴ Matthew Josefy, Thomas J. Dean, Lumina S. Albert, Markus A. Fitzg, *The Role of Community in Crowdfunding Success: Evidence on Cultural Attributes in Funding Campaigns to “Save the Local Theater”*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2017, 41(2), pp. 161-182.

³⁵ Cfr. Othmar M. Lehner, *The formation and interplay of social capital in crowdfunded social ventures*, «Entrepreneurship & Regional Development», 2014, 26(5-6), pp. 478-499; Vitaly Skirnevskiy, David Bending, Malte Brettel, *The Influence of Internal Social Capital on Serial Creators’ Success in Crowdfunding*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2017, 41(2), pp. 209-236.

valentemente influenzato dal rapporto umano che le ONP richiedenti sviluppano durante la campagna per diffondere i propri obiettivi e convincere i donatori a contribuire. La diffusione di informazioni che raggiungono i donatori in modo disomogeneo crea un'asimmetria informativa. I donatori si affidano ai segnali che ricevono, assegnando valore alla dimensione umana che in questo caso è rappresentata dall'organizzazione di eventi in presenza e dalla conoscenza diretta tra le persone della comunità dei benefattori che determina il successo della campagna di *crowdfunding*.

Ipotesi 2: Il successo di una campagna di crowdfunding è associato positivamente al grado di efficacia della collaborazione tra i promotori e la piattaforma.

La seconda ipotesi rappresenta il ruolo che la FOB, proprietaria della piattaforma, svolge nel sostenere le operazioni di *crowdfunding* selezionate. La questione è rilevante perché nel caso di Meridonare, la piattaforma ha offerto diversi servizi aggiuntivi (servizi giornalistici, riunioni organizzative, presenze sui social media e altro) che le piccole ONP inserzioniste non avrebbero potuto avere solo sulla base delle loro capacità autonome.

Ipotesi 3: Il successo della piattaforma di crowdfunding determina un effetto di leva sociale sulle azioni della fondazione proprietaria, amplificando i risultati della sua missione sociale.

Come descritto in precedenza, la FBO proprietaria della piattaforma è essa stessa un'impresa sociale che agisce secondo l'approccio teorico della *dual mission*. Il terzo piano di indagine inquadra quindi la relazione di sussidiarietà tra il successo delle singole operazioni della piattaforma e la missione sociale della Fondazione. Da questo punto di vista, il raggiungimento degli obiettivi di finanziamento da parte delle singole iniziative amplifica i risultati sociali della Fondazione, che possono essere misurati come la differenza tra le donazioni effettuate dalla sola Fondazione e le donazioni effettuate dalla Fondazione sommate a quelle generate dalla SCP.

3. Dati raccolti e metodo di ricerca

Dati e statistiche descrittive

Il database è costituito dalle informazioni contenute in due schede di valutazione (valutazione della campagna di raccolta fondi; valutazione dell'impatto sociale) compilate dalla piattaforma Meridonare al termine di ogni campagna di *crowdfunding*. Le attività di valutazione e rendicontazione sono state relative alle diverse fasi della campagna di *crowdfunding* e hanno coperto l'intero

spettro di attività che andava dalla fase di presentazione del progetto alla fine della campagna di *crowdfunding*. Nella fase di pre-campagna, Meridonare analizzava il progetto in termini di completezza, potenzialità e impatto sociale assegnando un proprio giudizio di valutazione³⁶. La valutazione preliminare del progetto aveva lo scopo di decidere se inserire la richiesta sulla piattaforma e di decidere le azioni di supporto da realizzare. Nella fase finale, ovvero al termine della campagna, Meridonare valutava l'impatto sociale della campagna sulla comunità ed il bilancio sociale del progetto assegnando un punteggio alla campagna ed eventualmente partecipando al finanziamento³⁷.

Per analizzare l'attività complessiva della piattaforma di *social crowdfunding* Meridonare è stato realizzato un database inedito che comprende i dati dei 140 progetti originati tra il 2016 e il 2018. I dati raccolti sono costituiti dalle informazioni quali-quantitative contenute nella scheda di valutazione di ogni progetto sociale realizzato ed esposto in piattaforma.

La Tabella 1 presenta le statistiche descrittive delle variabili raccolte dal campione di schede di valutazione di ciascun progetto.

Tabella 1 – *Le variabili e gli indicatori delle attività di Meridonare.*

VALORI COMPLESSIVI	num.	VALORI FINANZIARI	euro
mesi di attività monitorati	33	budget totale richiesto	2.650.819
progetti in piattaforma	140	budget raccolto	1.190.124
schede di valutazione realizzate	98	valore medio richiesto	18.934
valutazioni di impatto sociale realizzate	42	contributi preventivi erogati da FBN	318.000
dipendenti complessivi di Meridonare	6	premierialità erogate da FBN	92.800
variabili monitorare per ogni progetto	51	totale erogato da FBN	410.800
VALORI SULLE CAMPAGNE	num.	RISULTATI DI IMPATTO SOCIALE	%
mesi complessivi in piattaforma	601	budget raccolto su budget richiesto	44,90%
mesi durata media campagna	4	contributi FBN su totale raccolta	26,70%
totale donatori	8.684	premierialità FBN su totale raccolta	7,80%
donatori medi per campagna	62	budget raccolto su erogazioni totali FBN	289,70%
donatori persone fisiche	5.289		
donatori enti	305		
donazione media per evento	264		

³⁶ Cfr. R.M. Roman, S. Hayibor, B.R. Agle, *The Relationship Between Social and Financial Performance*, cit.; M.-L. Moore, F.R. Westley, A. Nicholls, *The Social Finance and Social Innovation Nexus*, cit.; H. Chiappini (ed.), *Social Impact Funds. Definition, Assessment and Performance*, cit.; M. Calderini, V. Chiodo, F.V. Michelucci, *The Social Impact Investment Race: Toward an Interpretative Framework*, cit.; F. Rizzi, C. Pellegrini, M. Battaglia, *The structuring of social finance: Emerging approaches for supporting environmentally and socially impactful projects*, cit.

³⁷ Cfr. Carmen Gallucci, Michele Modena, Antonio Minguzzi, *The Evolution of a Social Service Crowdfunding Platform Toward an Investing Logic: The Meridonare Case Study*, in Mario La Torre, Mario Calderini (eds.), *Social Impact Investing Beyond the SIB - Evidence from the Market*, Palgrave Macmillan, London 2018, pp. 141-175; Antonio Minguzzi, Michele Modena, Carmen Gallucci, *Foundations of Banking Origin and Social Rating Philosophy. A New Proposal for an Evaluation System*, «Sustainability», 2019, 11(13), pp. 1-16.

STRUMENTI DI COMUNICAZIONE	num.
video realizzati da Meridonare	112
totale riunioni di coordinamento effettuate	435
eventi organizzati da Meridonare	106
eventi realizzati autonomamente	216
eventi totali	338
visualizzazioni su sito Meridonare	90.760
contatti facebook complessivi	119.712
contatti twitter complessivi	8.047
contatti linkedin complessivi	2.370
contatti istagram complessivi	32.005
contatti social totali	159.526
articoli su stampa	111
articoli su Meridonare news	171
altri articoli on-line	206
totale articoli pubblicati	488

In media, ogni progetto ha avuto un obiettivo di finanziamento di 20.000 euro, ha attratto 10.000 euro in donazioni da una media di 62 finanziatori ed è durato tre mesi. Nel periodo considerato, il valore aggregato del budget totale richiesto è stato di 2.650.819 euro, mentre il budget raccolto è stato pari a 1.190.124 euro. Il budget raccolto sul budget richiesto è stato del 44%. I donatori totali sono stati 8.684, di cui 5.289 persone fisiche. La donazione media per progetto è stata pari a 264 euro. Oltre il sessanta per cento dei progetti ha incluso un video ed il sito web ha raggiunto 193.148 visualizzazioni (con una media di 20.000 visualizzazioni al mese), con 41.785 utenti, di cui circa il 43% è tornato periodicamente sul sito. In media, l'utente ha navigato sul sito per circa due minuti e mezzo, visualizzando in media tre pagine diverse.

Modelli stimati

L'analisi effettuata si avvale di un dataset unico e proprietario che comprende 140 progetti omogenei di crowdfunding sostenuti dalla piattaforma Meridonare nel periodo gennaio 2016-luglio 2018. Questi progetti sono omogenei nel senso che tutti hanno cercato di rivolgersi alla stessa comunità definita dall'area metropolitana di Napoli in Italia. I modelli quantitativi sono stati testati per due diverse dimensioni, vale a dire la dimensione della campagna e quella della Fondazione Banco di Napoli (FBN). Da un lato, la dimensione della campagna ha indagato se il livello di collaborazione tra i *crowdfunders* e Meridonare, e i segnali di coinvolgimento della comunità (human touch vs digital), siano determinanti del successo del *social crowdfunding*. Dall'altro lato, la dimensione FBN esamina se i segnali della campagna e il livello di collaborazione tra gli stakeholder possano influenzare positivamente o negativamente l'intervento della Fondazione nel fornire sostegno finanziario alla campagna di crowdfunding.

La scelta delle variabili utilizzate nella nostra analisi empirica è sia corroborata dalla letteratura esistente sia legata alla maggiore completezza dei dati

presenti nella scheda di valutazione di ogni campagna. Seguendo le indicazioni di Cordova, Dolci e Gianfrate ed altri studiosi³⁸ il successo dei progetti sociali, ovvero il successo del *crowdfunding*, è rappresentato da tre misure che utilizziamo come variabili dipendenti nella nostra impostazione *probit* e *ordinary least square* (OLS). La prima è rappresentata da una variabile dicotomica che indica se l'obiettivo di finanziamento è stato raggiunto attraverso la campagna di *crowdfunding* (ovvero, campagna di successo). La seconda è rappresentata dal logaritmo dell'importo dei fondi promessi (cioè, il finanziamento). Il terzo riflette la percentuale di fondi raccolti rispetto all'obiettivo di finanziamento (cioè il rapporto di finanziamento).

Per quanto riguarda la dimensione FBN, l'intervento della Fondazione del Banco di Napoli a sostegno della campagna di *crowdfunding*, ossia l'intervento FBN, è rappresentato da tre misure che utilizziamo come variabili dipendenti nella nostra impostazione empirica *probit* e *ordinary least square* (OLS). La prima è rappresentata da una variabile dicotomica che indica se la Fondazione del Banco di Napoli interviene o meno a sostegno della campagna (intervento FBN). La seconda è rappresentata dall'ammontare dei fondi erogati dalla Fondazione del Banco di Napoli (cioè il finanziamento FBN). Il terzo riflette la percentuale di fondi raccolti dalla Fondazione del Banco di Napoli rispetto all'obiettivo di finanziamento della campagna (cioè il rapporto di finanziamento FBN).

Le variabili indipendenti sono le stesse sia per la dimensione campagna che per la dimensione FBN e sono raggruppate in variabili di comunità e variabili di collaborazione. Le prime si riferiscono al coinvolgimento della comunità e riflettono il grado di efficacia dell'azione di promozione e sostegno della campagna (ad esempio, il numero di eventi totali, il numero di eventi con Meridonare, il numero di eventi autonomi, il numero di contatti sociali totali, il numero di articoli totali, il numero di articoli su Meridonare news, il numero di visualizzazioni sul sito web di Meridonare). I secondi caratterizzano il grado di collaborazione tra i promotori e la piattaforma di crowdfunding Meridonare (ad esempio, il numero di eventi con Meridonare, il numero di articoli totali, il numero di articoli su Meridonare news, il numero di visualizzazioni sul sito web di Meridonare).

³⁸ Cfr. Alessandro Cordova, Johanna Dolci, Gianfranco Gianfrate, *The Determinants of Crowdfunding Success: Evidence from Technology Projects*, «Procedia - Social and Behavioral Sciences», 2015, 181, pp. 115-124; M. Josefy, T.J. Dean, L.S. Albert, M.A. Fitz, *The Role of Community in Crowdfunding Success: Evidence on Cultural Attributes in Funding Campaigns to "Save the Local Theater"*, cit.; Daniela Defazio, Chiara Franzoni, Cristina Rossi-Lamastra, *How Pro-social Framing Affects the Success of Crowdfunding Projects: The Role of Emphasis and Information Crowdedness*, «Journal of Business Ethics», 2021, 175(1), pp. 357-378.

4. Risultati

Principali risultati

La nostra ipotesi viene testata specificando il nostro modello per le tre variabili dipendenti per ciascuna delle due dimensioni analizzate (campagna e FBN). Nella dimensione campagna abbiamo una variabile dicotomica basata sul raggiungimento dell'obiettivo di raccolta fondi, il logaritmo naturale dell'ammontare dei fondi raccolti e il logaritmo naturale del budget raccolto rispetto al budget target. Nella dimensione FBN abbiamo una variabile dicotomica basata sull'intervento o meno della fondazione nel finanziamento del progetto, il logaritmo naturale dell'ammontare dei fondi forniti dalla fondazione e il logaritmo naturale del budget fornito dalla fondazione sul budget target.

La Tabella 2 mostra le stime del modello per la dimensione della campagna, esaminando se le caratteristiche del coinvolgimento della comunità (*human touch* o digitale) e il livello di collaborazione tra i *crowdfunders* e la piattaforma siano determinanti per il successo del *social crowdfunding*. Queste relazioni sono testate per ogni rispettiva variabile dipendente (cioè, successo della campagna, finanziamento e percentuale di finanziamento).

In termini di variabili comunitarie, i nostri risultati confermano la nostra prima ipotesi di ricerca, evidenziando l'importanza del fattore umano nelle azioni che sostengono il finanziamento del progetto sociale. In ognuno dei nostri modelli, sia la dimensione comunicativa che quella tecnologica non sembrano essere decisive. L'uso dei canali mediatici, sia tradizionali che sociali, appare marginale: il numero di articoli totali mostra un coefficiente negativo significativo nei modelli 1 e 2. Allo stesso tempo, nei primi due modelli si evidenzia un effetto coefficiente negativo e significativo per le variabili che rappresentano la comunicazione digitale, in particolare per il numero di articoli su Meridonare news. Mentre il numero di contatti sociali totali e il numero di visualizzazioni del sito web di Meridonare sono completamente neutri.

Un elemento cruciale che emerge dalla nostra ricerca, non senza sorpresa, è la relativa immaturità digitale del mercato del *social crowdfunding*. La promozione della campagna attraverso la comunicazione digitale non sembra così cruciale nel promuovere il coinvolgimento della comunità a sostegno delle iniziative di *social crowdfunding* per attrarre la folla di potenziali donatori. Di conseguenza, il contatto umano rappresenta ancora un buon strumento di connessione empatica con la comunità e aumenta la probabilità di ricevere fondi dai membri della comunità. Di conseguenza, le azioni fisiche che enfatizzano la corrispondenza culturale e sociale con i valori della comunità hanno maggiori probabilità di generare il coinvolgimento della popolazione. Infatti, il numero di eventi con Meridonare ha un impatto positivo e significativo sul successo della campagna, sulla quantità di fondi raccolti e sul raggiungimento dell'obiettivo (tutti e 3 i modelli). Inoltre, il numero di eventi

autonomi (organizzati dai *crowdfunders*) e il numero di eventi totali mostrano un impatto positivo e significativo anche sul Modello 2, aumentando la probabilità di raccogliere fondi.

Tabella 2 – *Il modello di base - Campaign dimension.*

	(1) Probit model <i>success campaign</i>	(2) OLS model <i>funding</i>	(3) OLS model <i>funding ratio</i>
numbereventswithmeridonare_perc	0.816** (0.382)	1.067*** (0.395)	0.071* (0.035)
numberautonomousevents_perc	0.034 (0.274)	0.804** (0.404)	-0.028 (0.033)
numberviewsonmeridonarewebsite	-0.000*** (0.000)	0.000 (0.000)	-0.000 (0.000)
numberarticlesonmeridonarenews_perc	-1.637*** (0.581)	-0.793** (0.378)	-0.092 (0.104)
numbertotalsocialcontacts	-0.000 (0.000)	0.000 (0.000)	0.000 (0.000)
numbertotalarticles	-0.098** (0.042)	-0.040* (0.021)	-0.008 (0.006)
numbertotalevents	-0.136** (0.066)	0.071* (0.039)	0.003 (0.006)
numbermonthscampaign	0.369** (0.180)	0.293*** (0.104)	0.023 (0.012)
evaluationrange	2.200*** (0.262)	1.194*** (0.143)	0.211*** (0.022)
Observations	138	138	138
R ² / Pseudo R ²	0.657	0.61	0.74

Robust standard errors in parentheses

*** p<0.01, ** p<0.05, * p<0.1

In termini di variabili di collaborazione, il numero di eventi con Meridonare è un predittore positivo e significativo della rispettiva misura di successo del *crowdfunding* in ognuno dei nostri modelli, mentre il segno corrispondente del coefficiente per il numero di eventi autonomi organizzati dal promotore è positivo e significativo solo nel Modello 2. Anche la capacità di Meridonare di valutare preliminarmente la bontà del progetto (cioè il *range* di valutazione) e la durata della campagna (cioè il numero di mesi di campagna) si rivelano positivi e significativi in tutte le specifiche dei modelli.

I nostri risultati supportano il ruolo che una SCP (come Meridonare) svolge nello specifico contesto economico, culturale e geografico in cui opera e assume una grande rilevanza per la pratica dell'imprenditoria sociale fornendo un servizio per l'organizzazione di eventi promozionali. Ne consegue che la nostra seconda ipotesi sull'importanza della collaborazione tra i promotori del progetto e la piattaforma nel determinare il successo della raccolta fondi è confermata.

I risultati sembrano confermare il ruolo di Meridonare come amplificatore dell'attività filantropica della Fondazione, come mostrato nella Tabella 4. L'investimento diretto nella piattaforma di *social crowdfunding* non solo fun-

ziona, ma permette alla Fondazione di ampliare l'impatto della sua attività benefica sul territorio, aumentando la portata dei suoi scopi di utilità sociale. Negli anni di attività di Meridonare, l'intervento della Fondazione diminuisce, ma questo non vale per l'impatto finanziario totale, che continua a crescere nel 2016 e nel 2017 (gli anni di maggiore attività della SCP). L'ammontare dei fondi non utilizzati, generati dal mancato finanziamento delle campagne che hanno successo da sole sulla piattaforma Meridonare, permette alla Fondazione di concentrare il proprio sostegno finanziario su altri progetti sociali meritevoli del territorio di appartenenza. L'impatto socio-finanziario del biennio 2014/2015 è stato di 3.879.364 euro, mentre quello del biennio 2016/2017 è stato di 5.343.898 euro, con un incremento del 38% nel secondo periodo analizzato. Questi risultati mostrano chiaramente il supporto fondamentale di una SCP per le attività filantropiche e sociali di una FOB. Pertanto, la ricerca di nuovi approcci di investimento rafforza il ruolo di un'organizzazione ibrida, come una fondazione bancaria, nella costruzione di un ecosistema socio-finanziario, confermando la nostra terza ipotesi di ricerca.

Tabella 3 – L'impatto finanziario-sociale.

	2014	2015	2016	2017	2018
Erogazioni totali della Fondazione (€)	1.789.677	2.089.687	2.534.665	1.391.117	195.449
Raccolta finanziaria di Meridonare (€)			650.725	767.391	182.808
Impatto totale	1.789.677	2.089.687	3.185.390	2.158.508	378.257

5. Discussione e conclusione

L'analisi condotta sulla piattaforma Meridonare ha rivelato alcuni aspetti nuovi nel dibattito sul *crowdfunding* sociale. La nostra ricerca approfondisce il modo in cui una piattaforma di *crowdfunding* permette la realizzazione di progetti sociali, migliorando così la comprensione delle connessioni interdipendenti tra le imprese sociali che utilizzano o gestiscono una piattaforma di *crowdfunding* sociale. È emerso chiaramente che il successo dei singoli progetti dipende in misura maggiore dall'intensità della partecipazione della piattaforma e dalla sua capacità di operare con azioni di controllo e coordinamento. Mentre le tradizionali piattaforme di *crowdfunding* operano in un mercato a due facce³⁹, la SCP non solo facilita l'interazione tra finanziatori e

³⁹ Cfr. Rob Gleasure, Josep Feller, *Does Heart or Head Rule Donor Behaviors in Charitable Crowdfunding Markets?*, «International Journal of Electronic Commerce», 2016, 20(4), pp. 499-524; Rodolphe Durand, Robert M. Grant, Tammy L. Madsen, David P. McIntyre, Arati Srinivasan, *Networks, platforms, and strategy: Emerging views and next steps*, «Strategic Management Journal», 2017, 38(1), pp. 141-160.

raccoglitori di fondi, ma stimola la costruzione di una cultura e di valori condivisi che, nel caso di Meridonare, trovano ulteriore enfasi nell'essere di proprietà di una FOB⁴⁰. In linea con il lavoro di Courtney, Dutta e Li⁴¹, che sottolinea come mitigare le preoccupazioni di asimmetria informativa sulla qualità del progetto e sulla credibilità del fondatore aumenti la probabilità di ottenere finanziamenti, il nostro lavoro sottolinea come l'intervento della SCP permetta di ridurre i problemi di asimmetria informativa facilitando l'iterazione tra donatori e *fundraiser*. Come investimento diretto della fondazione, Meridonare contribuisce ad applicare i suoi principi sociali ampliando l'intensità della collaborazione con gli attori coinvolti nella campagna di *crowdfunding*. La capacità dell'SCP di fungere da punto centrale di coordinamento per più attori, agendo come forza stabilizzante e facilitante per le collaborazioni⁴², e di valutare le potenziali problematiche del progetto sociale prima e dopo la campagna di *crowdfunding*, compensando la mancanza di conoscenza dei promotori in queste aree, porta a risultati migliori di quelli che i *crowdfunders* otterrebbero agendo da soli. Ciò si traduce non solo in un maggiore successo della campagna, ma anche nell'avanzamento della cultura e del valore sociale, nonché nella promozione di un senso di comunità.

La presenza di asimmetrie informative⁴³, mitigate dall'attività di supporto della SCP, indica anche una seconda evidenza dei nostri risultati. Seguendo i risultati precedenti sull'*equity crowdfunding*⁴⁴, che mostrano che i decisori osservano spesso diversi segnali per valutare l'affidabilità di un progetto e che questi possono aumentare la probabilità di successo, dimostriamo che i segnali inviati ai donatori attraverso eventi di incontri personali hanno un impatto positivo e più significativo sulla loro propensione a donare rispetto ai segnali rilasciati attraverso i canali digitali.

Le elaborazioni dimostrano l'immaturità digitale della beneficenza, nel senso che non basta spostare le operazioni di beneficenza sul web sperando che si riproduca lo stesso atteggiamento di donazione moltiplicato per un

⁴⁰ Angelo Presenza, Tindara Abbate, Fabrizio Cesaroni, Francesco Paolo Appio, *Enacting Social Crowdfunding Business Ecosystems: The Case of the Platform Meridonare*, «Technological Forecasting & Social Change», 2019, 143 C), pp. 190-201.

⁴¹ Christopher Courtney, Supradeep Dutta, Yong Li, *Resolving Information Asymmetry: Signaling, Endorsement, and Crowdfunding Success*, cit.

⁴² Tuomas Lappi, Tzong-Ru Lee, Kirsi Aaltonen, *Assessing the health of a business ecosystem: the contribution of the anchoring actor in the formation phase*, «International Journal of Management, Knowledge and Learning», 2017, 6(1), pp. 27-51.

⁴³ Cfr. E. Kromidha, P.J.A. Robson, *Social identity and signalling success factors in online crowdfunding*, cit.; Silvio Vismara, *Information Cascades among Investors in Equity Crowdfunding*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2018, 42(3), pp. 467-497.

⁴⁴ Cfr. G.K.C. Ahlers, D. Cumming, C. Günther, D. Schweizer, *Signaling in Equity Crowdfunding*, cit.; N. Wang, H. Liang, Y. Xue, S. Ge, *Mitigating Information Asymmetry to Achieve Crowdfunding Success: Signaling and Online Communication*, cit.

maggior numero di donatori. Il web non è un attore attivo autonomo nelle donazioni, ma lo sono le persone che incrociano i segnali delle piattaforme e decidono di donare indipendentemente dai canali digitali utilizzati. In altre parole, la componente umana (*human touch*) è più importante della componente digitale della campagna⁴⁵.

Il nostro studio conferma che il successo delle operazioni di *crowdfunding* è fortemente influenzato dal ruolo della comunità anche in un sistema di relazioni basato sul web. Ci sembra, quindi, che in una prospettiva *signaling theory* emerga il ruolo preponderante dei “canali” di diffusione delle informazioni. Il rapporto di fiducia, la conoscenza e il trasferimento di informazioni attraverso gli incontri personali vincono sulla maggiore ma più anonima diffusione di informazioni attraverso il web o altre forme non *one-to-one*. Questo significa che la comunità di coloro che sono sensibili al tema della beneficenza e disposti a fare donazioni in denaro non si sposta automaticamente sul *web* e partecipa al *crowdfunding* con la stessa intensità con cui prima partecipava alle opportunità di donazione “di persona”. La sensibilità del donatore non è indifferente allo strumento utilizzato per coinvolgerlo. Chi è disposto a donare per beneficenza rimane sensibile al contatto umano anche quando il processo si sposta sul web attraverso il *crowdfunding*. In questo senso, la ricerca ha dimostrato che l’azione di supporto sviluppata dalla piattaforma nel promuovere relazioni ad alto contatto è più importante della comunità stessa intesa come rete potenziale di donatori volenterosi. Ciò significa che la predisposizione all’altruismo dei potenziali donatori e la piattaforma tecnologica di per sé non sono sufficienti a innescare la donazione. È necessario che la piattaforma di *social crowdfunding* pianifichi iniziative che stimolino l’interesse personale a donare in occasioni specifiche.

Da un punto di vista operativo, va notato che le piattaforme di *social crowdfunding* fanno più fatica a realizzare profitti rispetto al *reward-based crowdfunding*. Nel caso specifico, Meridonare ha avuto costi più alti della media perché la dimensione del suo *staff* era maggiore rispetto ad altre piattaforme, a causa del personale aggiuntivo necessario per attivare i servizi di supporto gratuiti essenziali per il successo delle campagne. I proponenti dei progetti di innovazione sociale sono piccole organizzazioni *non profit*, che hanno scarse capacità di operare sul mercato, di sviluppare un piano di marketing efficace e di gestire risorse finanziarie. Pertanto, il supporto della piattaforma SCP non si limita solo a fornire visibilità ai promotori del progetto, ma li accompagna in tutta la fase che precede, accompagna e segue la campagna di *crowdfunding*. La conseguenza è che, rispetto alle piattaforme di *lending* ed *equity crowdfunding*, il team che gestisce la piattaforma di *social*

⁴⁵ R. Gleasure, J. Feller, *Does Heart or Head Rule Donor Behaviors in Charitable Crowdfunding Markets?*, cit.

crowdfunding non può adottare comportamenti passivi, ma deve applicare un approccio attivo nell'offrire servizi alle organizzazioni *non profit* che utilizzano la piattaforma. Il supporto della fondazione bancaria è quindi fondamentale per consentire il funzionamento della piattaforma.

In relazione alla terza ipotesi, emerge l'aumento dell'impatto sociale complessivo della FBN attraverso i risultati della piattaforma. Nel caso studiato, infatti, il proprietario e gestore della piattaforma è esso stesso un'impresa sociale che misura il proprio successo in modo sussidiario rispetto al successo dell'insieme delle campagne realizzate. La fondazione opera con un approccio *double mission* in cui le condizioni di successo possono essere raggiunte o negate in relazione alla creazione di valore sia sociale che economico⁴⁶. Considerando insieme i due livelli di funzionamento, emerge che il successo sociale per il proprietario della piattaforma si ottiene quando la maggior parte delle singole operazioni gestite ha successo. Ma il successo sociale della piattaforma può essere misurato da un indicatore economico rappresentato dalle somme totali raccolte e poi distribuite alle ONP che definiscono (come input) la leva aggiuntiva che si aggiunge alla beneficenza gestita autonomamente dalla Fondazione. In altre parole, la Fondazione, attraverso la piattaforma di *crowdfunding*, aumenta l'importo raccolto per la popolazione delle ONP assistite e quindi genera una leva che si trasforma in un aumento dell'impatto sociale generato rispetto al passato. Anche se la Fondazione non ha avuto un aumento del ritorno economico Meridonare è stato uno strumento utile per amplificare l'impatto della propria attività filantropica grazie alle operazioni di *crowdfunding* realizzate dalla piattaforma. L'iniziativa ha incrementato l'impatto sociale sul territorio rispetto a quello che si sarebbe ottenuto senza l'esistenza di Meridonare grazie alle donazioni raccolte attraverso la piattaforma che si sono aggiunte al budget che la Fondazione eroga come beneficenza diretta. Queste evidenze danno un contributo più ampio al dibattito sulla doppia missione delle organizzazioni ibride, confermando l'importanza del ruolo del management e delle risorse umane soprattutto nel bilanciamento delle scelte strategiche⁴⁷. Pertanto, un più am-

⁴⁶ Cfr. P.T. Roundy, M. Bonnal, *Social Entrepreneurship and Economic Thought: A Synthesis and Path to Rapprochement*, cit.; Silvana Secinaro, Luigi Corvo, Valerio Brescia, Daniel Iannacci, *Hybrid organizations: A Systematic Review of the Current Literature*, cit.

⁴⁷ Cfr. J. Gregory Dees, *Enterprising Nonprofits*, «Harvard Business Review», 1998, 76(1), pp. 54-67; Jed Emerson, *The Blended Value Proposition: Integrating Social and Financial Returns*, «California Management Review», 2003, 45(4), pp. 35-51; Julie Battilana, Matthew Lee, John Walker, Cheryl Dorsey, *In Search of the Hybrid Ideal*, «Stanford Social Innovation Review», 2012, 10(3), pp. 51-55; M.H. Morris, J.W. Webb, R.J. Franklin, *Understanding the Manifestation of Entrepreneurial Orientation in the Nonprofit Context*, cit.; Philip T. Roundy, *Hybrid organizations and the logics of entrepreneurial ecosystems*, «International «Entrepreneurship and Management Journal», 2017, 13(4), 2017, pp. 1221-1237; Bob Doherty, Helen Haugh, Fergus Lyon, *Social Enterprises as Hybrid Organizations: A Review and Research Agenda*, «International Journal of

pio spettro di attori può influenzare l'equilibrio della doppia missione delle Fondazioni, portando a un effetto finale positivo quando agiscono in una prospettiva di sussidiarietà.

Questo studio presenta alcuni limiti che potrebbero essere superati con studi futuri. In primo luogo, è disponibile solo un numero tutto sommato ridotto di casi osservati, il che potrebbe influire sulla significatività del modello e limitare la portata dei dati testati. In secondo luogo, la localizzazione in termini di confini geografici del campione lo rende un contesto ideale per la nostra analisi, ma allo stesso tempo rappresenta una fonte di potenziale limitazione. Infatti, per molti progetti di *crowdfunding*, la comunità di potenziali sostenitori non è definita dalla geografia, ma dalla natura del progetto o dalle reti del suo fondatore. Molte di queste comunità sono comunità virtuali, costruite intorno a interessi comuni anche se non alla stessa località. In questa prospettiva, diventa necessario considerare se i nostri risultati sono ugualmente applicabili alle comunità virtuali che trascendono i confini fisici. Gli studiosi potrebbero trarre vantaggio dal prendere in considerazione altre piattaforme di *crowdfunding*, anche di altri Paesi, ed esplorare somiglianze e differenze.

Sebbene il nostro lavoro possa portare a risultati validi solo in un contesto specifico e quindi non facilmente estensibili, offre una nuova rappresentazione di un caso esplicativo che contiene idee e spunti che possono trovare utile applicazione in altre esperienze di imprenditoria sociale. Per migliorare il proprio obiettivo sociale, la fondazione fonda un'altra impresa sociale secondo un concetto di sussidiarietà verticale, misurando il lavoro e i risultati socio-economici complessivi di due imprese sociali. Dal punto di vista della letteratura sulle imprese sociali, il tema della sussidiarietà tra due imprese sociali non è ancora stato adeguatamente approfondito, pertanto il nostro lavoro può avere un ampio margine di sviluppo sia dal punto di vista *social-impact* che per le implicazioni operative e manageriali.

L'imprenditoria sociale ha un impatto reale e crescente sul mondo delle pratiche commerciali, delle fondazioni filantropiche e del comportamento degli investitori. Indagando i fattori di successo del *crowdfunding* sociale in una nuova prospettiva di indagine, il nostro lavoro aiuta a comprendere meglio le conseguenze degli investimenti sociali effettuati attraverso una piattaforma di *crowdfunding* in cui i segnali giocano un ruolo decisivo. Questo studio è utile a ricercatori, *policy maker* e professionisti per valutare l'efficacia dell'interazione negli investimenti sociali sulla piattaforma e per va-

Management Reviews», 2014, 16(4), pp. 417-436; Aline dos Santos Barbosa, Edmilson Alves Moraes, Marcello Romani-Dias, *The Social and the Economic in Social Business: Proposition of a Conceptual Model*, «Revista Capital Científico-Eletrônica», 2017, 15(4), pp. 22-37; N. Siebold, F. Gunzel, S. Muller, *Balancing dual missions for social venture growth: a comparative case study*, cit.

lutare a quali condizioni i servizi di supporto e il meccanismo di ricompensa agiscono per rafforzare l'attività filantropica.

L'indagine di un nuovo approccio in un'area di crescente interesse contribuisce ad arricchire un percorso di ricerca in cui alcune delle intuizioni evidenziate nel lavoro possono essere utili⁴⁸. Anche ulteriori ricerche di verifica tra piattaforme e contesti geografici differenti possono essere utili per stimare la dimensione degli effetti tra i diversi studi. Man mano che le teorie esistenti vengono testate e i risultati precedenti replicati, emergeranno nuove domande che richiederanno diversi tipi di approcci⁴⁹ funzionali a mitigare le relazioni territoriali che possono rappresentare una barriera alla crescita, in quanto l'espansione verso altre aree geografiche implicherebbe un'inevitabile separazione della piattaforma dalla comunità.

⁴⁸ Dean A. Shepherd, Johan Wiklund, *Simple rules, templates, and heuristics! An attempt to deconstruct the craft of writing an entrepreneurship paper*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2019, 44(3), pp. 371-390.

⁴⁹ Jeffrey M. Pollack, Markku Maula, Thomas H. Alisson, Maija Renko, Christina C. Günther, *Making a Contribution to Entrepreneurship Research by Studying Crowd-Funded Entrepreneurial Opportunities*, «Entrepreneurship Theory and Practice», 2021, 45(2), pp. 247-262.

L'Irpinia: riflessioni sullo sviluppo di una tipica area interna del Meridione d'Italia

di Davide Moschella

1. Posizione geografica e principali caratteristiche geomorfologiche

Situata nel Sud dell'Italia, l'Irpinia, parte integrante dell'Appennino meridionale, viene oggi identificata nella provincia di Avellino¹, peraltro con quella di Benevento l'unica in Campania a non avere sbocchi sul mare.

Estendendosi da occidente verso oriente, e andando a costituire un territorio vasto (fig. 1) e "plurale" (fig. 2), essa confina a nord-ovest con il Sannio, laddove, da Montesarchio, il confine segue in buona parte il corso dei fiumi Úfita e Miscano, affluenti del Calore; a nord-est con la Puglia (provincia di Foggia); a sud e a sud-est con, rispettivamente, la provincia di Salerno e il Potentino, grazie alle valli del Sele e dell'Ofanto; infine, a ovest con la provincia di Napoli, una confinazione segnata dalle falde dei monti di Avella.

Dominata in particolare dalla catena del Partenio – oltre che dal Terminio (Monti Picentini), che caratterizza il Serinese – l'Irpinia presenta, come caratteristica segnante, un territorio prevalentemente costituito da altopiani e rilievi; inoltre, la presenza di fiumi, di concerto con le forti precipitazioni, rende l'area straordinariamente ricca da un punto di vista idrografico.

Poco incoraggiante è poi lo scenario relativo alle caratteristiche squisitamente geologiche: il territorio irpino presenta infatti aspetti tra i più sfavorevoli dell'intera zona appenninica a causa della fragile costituzione litologica e dell'intensa attività tettonica.

Non è a questo proposito peregrino affermare che l'identità irpina è segnata non solo dagli antichi simboli o dagli aspetti naturalistici legati al paesaggio prevalentemente montano, ma anche dalla sismicità, la cui manifestazione più drammatica – non certo l'unica – fu quella del 23 novembre del 1980. Alle 19.34, una scossa di magnitudo 6.9 della scala Richter della durata di

¹ I 118 comuni della provincia, d'altronde, rientrano quasi tutti nel territorio storico dell'Irpinia, fatta eccezione per quelli del Vallo di Lauro e del Baianese – storicamente più vicini all'Agro nolano – e per i paesi della Valle Caudina, riferibili prevalentemente all'area che fa capo al Beneventano.

circa 90 secondi colpì in maniera devastante (ad una profondità di 30 km) un'area a cavallo tra le province di Avellino, Salerno e Potenza. La tragedia provocò 2.735 morti, 8.848 feriti e 368.707 sfollati², e segnò per sempre un "prima" e un "dopo" nella storia della comunità, divenendo peraltro il principale filtro attraverso cui la realtà territoriale in questione è stata a lungo percepita, sia dall'interno che dall'esterno.

Figura 1 – L'Irpinia, comunemente identificata nella provincia di Avellino.



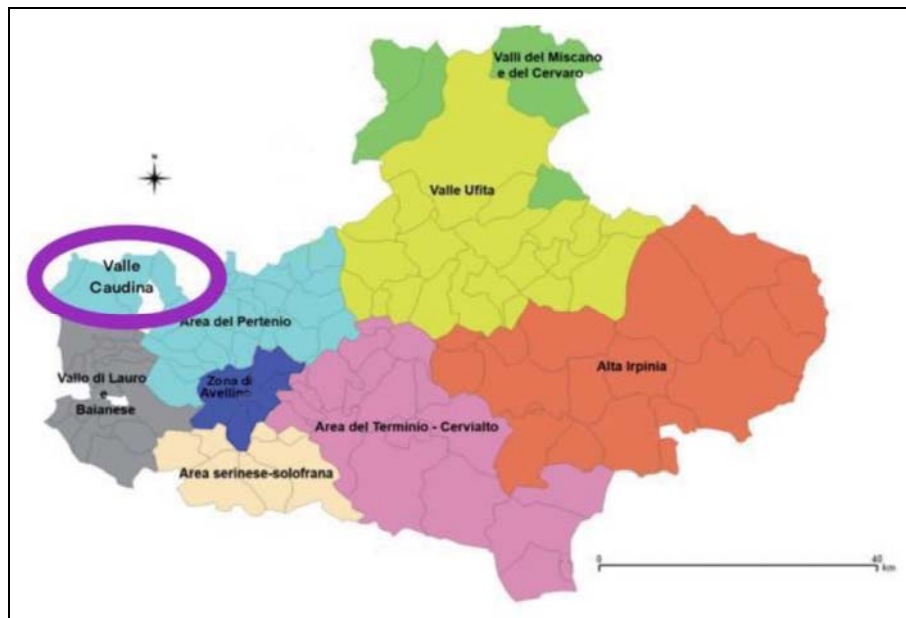
Fonte: Ornella Albolino, *L'Irpinia. La costruzione di un'area interna del Mezzogiorno tra politiche di sviluppo e dinamiche recenti*, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale" University Press-Photocity Edizioni, Napoli 2015.

In particolare, la tragedia del 1980 devastò l'Alta Irpinia, una zona che forse più di altre rappresentava (e per tanti versi rappresenta ancora) un'epitome di quelle che, già nel 1958, furono appellate "terre dell'osso" da Manlio Rossi-Doria³, illustre meridionalista nonché senatore del collegio di Sant'Angelo dei Lombardi. Di fatto, quest'ultimo coniò i termini "osso" e "polpa" per distinguere le zone interne del Mezzogiorno da quelle costiere, ragionando su quella che considerava a tutti gli effetti una dicotomia tra interno e costa.

² Toni Ricciardi, *A trent'anni dal terremoto del 1980. Un bilancio migratorio*, in Fondazione Migrantes (a cura di), *Rapporto Italiani nel mondo 2010*, Idios, Roma 2010, pp. 62-76, p. 62.

³ Manlio Rossi-Doria, *Dieci anni di politica agraria nel Mezzogiorno*, Laterza, Bari 1958.

Figura 2 – La pluralità dell'Irpinia.



Fonte: Rosa Coluzzi, in Nadia Matarazzo, *Le aree interne della Campania: spazi e nuove tendenze del popolamento. Il caso dell'Irpinia*, Studi e Ricerche socio-territoriali, Napoli 2019. Rielaborazione personale atta all'evidenziazione della Valle Caudina e della zona di Avellino. Si potrebbe evidenziare anche la Baronia (Irpinia centro-settentrionale) ma essa è a tutti gli effetti un sub-comprensorio della Valle Úfita”.

Lo vogliamo ripetere: l'anno era il 1958. Già, perché è importante notare che in Italia il filone di politiche per le aree interne ha una lunga storia, ispirata in prima istanza da preoccupazioni legate al Mezzogiorno e basata sulla volontà di attuare *ante litteram* una strategia di coesione in favore delle “terre dell'osso”. Parliamo nel concreto di quel filone di politiche che è stato di recente sublimato dalla “Strategia Nazionale per le Aree Interne”, su cui torneremo diffusamente.

2. I problemi demografici di un'area di emigranti e terremoti

Introdurre davvero nel nostro discorso sull'Irpinia Manlio Rossi-Doria vuol dire anche ricordare il suo pensiero sull'emigrazione, emigrazione che, in interconnessione con lo spopolamento, è (proprio come la sismicità, ripresa in questo paragrafo) uno dei *leitmotiv* che ha storicamente interessato la provincia di Avellino⁴.

⁴ I primi dati di una certa rilevanza sono reperibili solo a partire dal 1880, con circa un migliaio di partenze all'anno, specialmente verso l'America Latina. Diverranno di media tra le

Più precisamente, Rossi-Doria sostenne con grande ardore la causa della necessarietà dell'emigrazione per l'ampia fetta di Mezzogiorno in difficoltà.

In particolare, egli ebbe un ruolo centrale nella formulazione delle linee della riforma agraria, pur con notevoli riserve rispetto ai modi di definitiva attuazione. Il testo contemplava da un lato il frazionamento del latifondo insieme alla creazione di una piccola e media azienda contadina assistita dal punto di vista tecnologico nella fase del decollo, e dall'altro, soprattutto nella zona dell'osso, l'emigrazione⁵.

Essa era senza mezzi termini considerata un'inevitabile necessità per conseguire lo sfollamento delle campagne, necessità invocata per inciso anche da Guido Dorso, altro eminente meridionalista irpino (in questo caso di nascita; Rossi-Doria, romano, lo era di adozione). Questi aspetti della visione politica dei due attori – oltre a non aver condotto davvero l'Irpinia fuori dalle sue dinamiche di marginalizzazione – sono stati per inciso aspramente criticati nel corso degli anni.

Sia come sia, nella provincia di Avellino, la costante dell'emigrazione – fioriera di uno spopolamento marcatissimo – può avere una sua connessione con l'aspetto, già toccato, della sismicità. In effetti, se da un lato c'è da riflettere sulla scarsa incidenza degli sforzi economici post-1980 sulla demografia, dall'altro lato, invece, può sembrare ragionevole pensare che il grande terremoto, di ormai più di quarant'anni fa, rappresenti una cesura storica da cui partire per osservare anche i processi di "evoluzione" del popolamento.

Naturalmente, essendo dinanzi a un fenomeno ormai appellabile come "desertificazione" (soprattutto in Alta Irpinia), più che riconducibile unicamente alla categorizzazione "processo migratorio", non si può prescindere dal legarlo a una moltitudine di fattori, laddove la componente sismica gioca un ruolo, ma non di meno lo giocano fattori quali il disagio insediativo, quello sociale o ancora quello occupazionale. Di certo, la realtà è che lo spopolamento che è tradizionalmente conseguito alle dinamiche migratorie in questione rappresenta tristemente la caratteristica saliente della demografia della provincia, laddove i cali massimi si localizzano in Valle Úfita e in Alta Irpinia.

Ciò divenne palese per tutti, in particolare nel periodo che va dalla seconda guerra mondiale agli inizi degli anni Settanta: è stato rilevato come l'Irpinia perse, nell'intervallo 1951-1971, oltre 180.000 unità, di fronte a un deficit migratorio campano di circa 750.000 unità⁶.

Nonostante una generale inversione di tendenza (ancorché lenta) che caratterizzò gli anni Settanta, gli effetti sull'Irpinia furono minimi: il tasso relati-

12.000 e le 18.000 nel primo quindicennio del Novecento, quando gli Stati Uniti costituiranno la meta più ambita.

⁵ Toni Ricciardi, Generoso Picone, Luigi Fiorentino, *Il Terremoto dell'Irpinia*, Donzelli, Roma 2020, p. 82.

⁶ Ornella Albolino, *L'Irpinia. La costruzione di un'area interna del Mezzogiorno tra politiche di sviluppo e dinamiche recenti*, cit., p. 87.

vo al decremento demografico passò dal 8% del periodo 1958-1963 al -6% dell'intervallo 1968-1973⁷.

Fu questo lo scenario demografico su cui si abbatté in maniera brutale il sisma del 1980, che pure, beffardamente, illuse la comunità di poter risollevarne le sorti di un territorio che, però, conservava immutata la sua essenza: l'emigrazione.

Parliamo d'altronde di una provincia che poi, da metà anni Novanta, si riconfermerà inesorabilmente protagonista dei grandi esodi, insieme ad altre province dell'entroterra meridionale, condividenti – sebbene il fenomeno sia estendibile all'intera penisola italiana – lo stesso dramma.

3. Le vie di comunicazione e lo sviluppo in Irpinia: dall'epopea democristiana a un futuro che potrebbe correre sui binari

Se quello sinora descritto è un quadro che lascia trasparire una morfologia piuttosto disagiata, a causa delle altitudini, la provincia di Avellino gode cionondimeno di una posizione favorevole rispetto alle principali arterie di comunicazione del Mezzogiorno.

D'altro canto, al netto del fatto che una prima analisi ci suggerirebbe che c'è da registrare sia un dominio, indiscusso da decenni, della gomma sul ferro e sia un diradarsi della rete man mano che si procede nei comuni più interni, è anche vero che l'Irpinia, fraposta al versante tirrenico e a quello adriatico⁸, è facilmente raggiungibile grazie all'autostrada Napoli-Bari e alla Salerno-Caserta-Roma.

Molti dei successi storicamente segnanti per la viabilità irpina del Dopoguerra si devono al protagonismo di un autorevole ceto politico di ispirazione democristiana, che, grossomodo dagli anni Sessanta a fine anni Ottanta, ha occupato posizioni di rilievo non solo a scala provinciale ma anche a scala nazionale.

Il riferimento va a personaggi quali Fiorentino Sullo (più volte ministro nei tanti governi alternatisi tra il 1960 e il 1973), Ciriaco De Mita (Segretario nazionale della Democrazia Cristiana dal 1982 al 1989 e Presidente del Consiglio nel 1989, per citare solo alcune delle cariche che ha ricoperto), Nicola Mancino (che ha ricoperto anche le cariche di Presidente del Senato e Presidente della Regione Campania), Giuseppe Gargani (Sottosegretario al ministero della Giustizia dal 1979 al 1984), Salverino De Vito (Ministro per gli interventi straordinari nel Mezzogiorno negli anni Ottanta) e Gerardo Bianco (anche Vicepresidente della Camera dei deputati a fine anni Ottanta).

Volando sulle ali dell'epopea democristiana, l'Irpinia è stata dunque, soprattutto negli anni Settanta e Ottanta (consacrandosi nella fase della rico-

⁷ Ivi, p. 91.

⁸ L'Irpinia si è in effetti affermata, già dal V secolo a.C., anche se con alterne fortune, come importante nodo delle vie di comunicazione tra le due coste.

struzione post-sisma), un laboratorio politico di caratura nazionale, da cui è passata la questione dell'industrializzazione e dello sviluppo delle aree interne del Mezzogiorno, strategicamente messa al centro dell'agenda da parte della DC, protagonista di un'ascesa quasi incontrastata, guidata da Fiorentino Sullo, ma ancor di più dalla corrente di Base. Tale corrente, nata nel 1953, annoverava tra i suoi fondatori i giovani Ciriaco De Mita, Gerardo Bianco, Salverino De Vito e Nicola Mancino ed ebbe le sue radici proprio nella capacità degli attori di capire i tempi correnti e proporsi come partito politicamente "puro" nonché votato alla riflessione – anche più della Cassa per il Mezzogiorno – sui problemi del Meridione⁹.

Si era, infatti, in un periodo di grande mutamento del quadro economico e sociale della provincia: si iniziava ad assistere all'abbandono della terra e alla prima crescita, ancorché lenta, dell'industria; inevitabilmente, le mutazioni economiche in atto avrebbero portato a una modifica della struttura sociale, con ovvie ricadute sul ceto politico locale e sugli equilibri territoriali, non più saldamente in mano a un notabilato tradizionalmente di destra. La DC intercettò tutto questo, andando a rappresentare l'epitome più manifesta in Italia della politica attuata in quel tempo dal Segretario di partito Amintore Fanfani, che si era posto il chiaro fine di radicare il più possibile il partito stesso sul territorio e nello Stato, strutturandolo attraverso un'accurata selezione dei candidati.

In un contesto di scarsa attenzione alle esigenze della sfera locale – di cui evidentemente, ma inopinatamente, il partito democristiano era sembrato meno responsabile – si introdusse con forza la DC, la cui peculiarità maggiormente discriminante in Irpinia risiedeva non a caso (come chiara conseguenza del "metodo Fanfani") nel fatto che essa presentava una dimensione "locale-nazionale". In altri termini, danzava su delicati equilibri per cui non sfociava mai né in un'exasperazione localistica e né in dinamiche di separazione tra provincia e contesto nazionale. Quello a cui si assisteva era una conquista dei voti nell'Avellinese per investire conseguentemente il consenso a livello centrale, al fine di cercare investimenti e fondi pubblici da impiegare nella provincia¹⁰.

Dopo un decennio di assestamento degli equilibri (con Sullo che ruppe con De Mita fondando la "Nuova Sinistra"), gli anni Settanta rappresentarono il periodo del raggiungimento – da parte del gruppo democristiano demitiano – di posizioni di preminenza nel sistema di potere locale, ma furono gli anni Ottanta quelli decisivi per mettere a frutto la politica di "occupazione" del partito e dello Stato.

⁹ Cesare Mattina, *Strategie politico-territoriali e sviluppo delle aree interne. Le logiche del potere in Irpinia*, in Pasquale Coppola, Rosario Sommella (a cura di), *Le aree interne nella strategia di rivalorizzazione territoriale del Mezzogiorno*, Edizioni Pàtron, Bologna 1998, Geotema, 10, p. 107.

¹⁰ Ivi, p.108.

Data un'arena di questo tipo – che era essenziale presentare – possiamo adesso comprendere con coscienza il discorso che concerne le vie di comunicazione in Irpinia durante gli anni marchiatosi dall'epopea democristiana, discorso riguardante anche, in interconnessione, le dinamiche di sviluppo conseguenti per la provincia.

Il gruppo politico demitiano enfatizzava con chiarezza il ruolo di due direttrici di sviluppo funzionali sia a un riequilibrio dello spazio regionale e sia, più ambiziosamente, a uno spostamento del baricentro economico verso l'Irpinia. Una prima era immaginata ragionando sulla connessione Napoli-Bari, mentre una seconda era concepita per collegare Contursi Terme – paese del Salernitano – a Lioni e Grottaminarda attraverso le aree più isolate dell'Irpinia, grazie all'innesto di un'importante direttrice di collegamento tra le autostrade A16 e A3. Parliamo, per inciso, di un itinerario di cui, nei giorni in cui si scrive questo articolo, si discute molto per via dei ritardi nel completamento.

La direttrice Napoli-Bari si era già delineata lungo l'asse autostradale, quello dell'A16 Napoli-Canosa, inaugurata nel 1969. Parliamo di un progetto per il quale fu fondamentale l'opera di convincimento di un onnipotente Fiorentino Sullo, rispetto al percorso da seguire: il politico nativo di Paternopoli riuscì di fatto a farlo modificare (provvidenzialmente per l'Irpinia), dal momento che il tracciato si incentrava originariamente sulla più agevole direttrice Napoli-Benevento-Foggia.

La Napoli-Canosa fu quasi unanimemente considerata una delle grandi chiavi in grado di rompere il secolare isolamento di questi territori. Ripercorrendo l'Appia antica nel tratto tra Aeclanum (l'attuale Mirabella) e Aquilonia (l'odierna Lacedonia), e passando da Napoli per Nola, Monteforte Irpino, Avellino, Mirabella, Grottaminarda e Lacedonia, il tracciato attraversava (e attraversa), a discapito di Benevento, in lungo e in largo la provincia irpina, compresa l'area orientale, storicamente tagliata fuori dal tracciato della linea ferroviaria¹¹.

L'autostrada mirava a restituire ad Avellino il ruolo di collegamento tra Napoli e le aree interne – ruolo che in passato l'aveva caratterizzata – oltre che a ripristinare collegamenti più rapidi verso l'Adriatico.

Quasi in contemporanea con la Napoli-Canosa fu realizzato (e anche in questo caso fu palpabile l'influenza di Sullo) il tracciato Avellino-Salerno di raccordo con l'Autostrada Salerno-Reggio Calabria. La superstrada permise di collegare i due capoluoghi non lungo la Statale 88 dei Due Principati (traccia seguita fin dall'antichità), ma attraverso un percorso che dal Serinese, attraverso trafori e gallerie, andò a collegarsi a Solofra, abbreviando notevolmente i tempi¹².

Le scelte di viabilità, come si sperava, pagarono, in termini di sviluppo: dagli albori degli anni Settanta la localizzazione industriale in Irpinia iniziò, in effetti, a radicarsi proprio lungo queste due importanti direttrici di traffico:

¹¹ T. Ricciardi, G. Picone, L. Fiorentino, *Il Terremoto dell'Irpinia*, cit., p. 164.

¹² O. Albolino, L'Irpinia. *La costruzione di un'area interna del Mezzogiorno*, cit., p. 77.

il cambio di passo, in particolare, portò alla creazione dei poli di Solofra (1974) e Grottaminarda (1977)¹³.

Va ricordato che, negli anni Settanta, i poli di Solofra e Grottaminarda andavano ad aggiungersi a quello di Pianodardine, Avellino (Legge 634/57), ultimato a inizio anni Sessanta – fondamentale ancora una volta il ruolo di Sullo – ma in effetti pienamente performante solo a partire dagli anni Settanta. Parliamo di un polo che era stato creato per far fronte a diverse necessità: sembrava innanzitutto opportuno infrastrutturare una zona che dalla Campania intermedia si apriva verso l'interno, decentrando il concentrazione industriale del Napoletano; ancora, sembrava funzionale farlo in un'area collegata sia con il capoluogo partenopeo che con Salerno, e infine sembrò lungimirante costruire un nucleo che potesse fare anche da stimolo per rafforzare la viabilità tanto interna quanto esterna di Avellino¹⁴.

Ovviamente, il rinnovato contesto industriale portò più in generale a un mutamento sul piano socioeconomico: l'Irpinia conobbe un'espansione edilizia e imprenditoriale-occupazionale senza precedenti, peraltro accompagnata dai primi segnali confortanti in termini di turismo. Nell'ambito di questo importante mutamento sul piano socioeconomico, il ruolo delle due grandi direttrici di traffico (e quindi indirettamente del potere della DC demitiana, oltre che dell'influenza di Sullo), fu molto rilevante.

In aggiunta a tutto ciò, va ricordato che, potendo, grazie al raccordo, connettersi velocemente non solo con Salerno, ma anche con l'hinterland della città di Archi, l'Irpinia ha iniziato a contare su un collegamento estremamente pratico con Fisciano, paese della Valle dell'Irno al confine con l'Avellinese dove dal 1968 sorge – non senza la correata della DC – l'Università degli Studi di Salerno.

Fu insomma questo il contesto generale in cui, a fine anni Settanta si iniziò addirittura a parlare di un'Irpinia non più esclusivamente agricola. Ma le criticità caratterizzarono anche questi anni. La più significativa era quella rappresentata dalla concentrazione geografica dei poli in sole tre aree ben definite: Avellinese, Solofrano e Valle Ufita. Essa determinò una situazione per cui lo sviluppo vero e proprio finì per riguardare solo alcuni tratti d'Irpinia, con l'area orientale ancora una volta colpevolmente tagliata fuori.

Alla classica retorica sull'Alta Irpinia, tuttavia, seguirono – ma ci volle il post-terremoto – le leggi, ancorché caratterizzate da un palese carattere emergenziale e dalla volontà di distribuire fondi “a pioggia”, oltre che rapidamente e nella quasi totale assenza di controlli¹⁵.

¹³ Rosario Sommella, Lida Viganoni, *La modernizzazione dell'osso: la via irpina allo sviluppo*, in Luigi Stanzone (a cura di), *Le vie interne allo sviluppo del Mezzogiorno*, Università degli Studi di Napoli “L'Orientale”, Dipartimento di Scienze Sociali, Working Papers, Napoli 2001, pp. 267-281.

¹⁴ O. Albolino, L'Irpinia. *La costruzione di un'area interna del Mezzogiorno*, cit., pp. 76-77.

¹⁵ Ricordiamo che, a fine anni Ottanta, esplose anche l'inchiesta giudiziaria nota come “Mani sul terremoto” (e giornalmisticamente come “Irpiniagate”), che provò a fare luce sui

In particolare, con l'assenso di tutte le forze politiche, arrivò la Legge 219 del 14 maggio 1981 che disciplinava le modalità della ricostruzione e riparazione delle abitazioni e delle opere pubbliche, nonché delle strutture produttive, aggiungendo due interventi speciali per l'opera di industrializzazione: uno per le aree interne (nelle province di Avellino, Potenza e Salerno) e uno per Napoli. L'art. 32 di questa legge, relativo proprio all'aspetto dell'industrializzazione, prevedeva l'identificazione dei nuclei da attrezzare e l'inizio delle procedure per assegnare i lotti e i contributi.

Sebbene ciò avvenne tra le perplessità di molti, tra cui Rossi-Doria¹⁶, furono create in tutto venti aree industriali: dodici in Campania e otto in Basilicata. Delle dodici campane, ben otto erano in provincia di Avellino, tutte in Alta Irpinia: quella del Calaggio, nel comune di Lacedonia; quella di Porrara, nel comune di Sant'Angelo dei Lombardi; quella di Lioni-Nusco- Sant'Angelo dei Lombardi; quella di Conza della Campania; quella di Morra De Sanctis; di Calitri; di Calabritto; di San Mango sul Calore.

Ecco, arrivando al nocciolo della questione, come evidenzia Mattina:

Sarà appena il caso di notare che proprio le zone dell'Alta Irpinia hanno dato i natali a molti dei principali esponenti della DC avellinese: De Mita è di Nusco; Salverino De Vito di Bisaccia; Gerardo Bianco di Guardia dei Lombardi; Giuseppe Gargani di Morra De Sanctis; Lorenzo De Vitto di Sant'Angelo dei Lombardi¹⁷.

A questo punto, il discorso sulle strategie politiche di sviluppo incrocia inevitabilmente quello della geografia elettorale, laddove appare senza ombre, osservando in particolare l'evoluzione della geografia del voto democristiano nella provincia, che le scelte post-terremoto presentano una correlazione, per non dire una causalità, con il consenso elettorale dell'Irpinia, soprattutto nella sua zona orientale.

Queste sono chiare criticità, criticità di ieri, ma con i loro effetti – sarebbe assurdo negarlo – anche sullo scenario odierno, nondimeno dominato da “nuove” note stonate. Guardando infatti alla realtà dei nostri giorni, va sottolineato come esistano – anche dal punto di vista delle vie di comunicazione – diversi nodi, che si aggiungono al già menzionato problema del diradarsi della rete man mano che si procede nei comuni più interni e all'altrettanto menzionata criticità del dominio della gomma sul ferro. Per meglio dire, non è peregrino asserire che i problemi che esistono sono spesso un sottoinsieme

meccanismi di spreco, tangenti e malaffare che avevano accompagnato il processo di ricostruzione. I grandi attori irpini – su tutti Ciriaco De Mita – uscirono indenni dall'inchiesta.

¹⁶ Il meridionalista, più precisamente, non riteneva particolarmente funzionale invadere di fabbriche territori dalla chiara vocazione agricola.

¹⁷ P. Coppola, R. Sommella (a cura di), *Le aree interne nella strategia di rivalorizzazione territoriale del Mezzogiorno*, cit., p. 118.

del più vasto problema legato all'anacronistico – nell'Italia che pensa lo sviluppo attraverso l'Alta Velocità – dominio della gomma sul ferro, aspetto anni fa foriero di una svolta, ma, dopo decenni, non più pensabile come chiave di sviluppo. Uno sviluppo che, per molti versi, si è fermato¹⁸.

Se delle 150 aree Pip di cui si compone il sistema produttivo provinciale, molte sono poco utilizzate, guardando invece alle dodici aree industriali oggi gestite dal Consorzio ASI Avellino (Consorzio per l'area di sviluppo industriale della provincia di Avellino) come suddivise sul sito web dello stesso¹⁹, ben otto di esse furono realizzate post-terremoto del 1980 ex art. 32 della legge 219/81²⁰ e le rimanenti sono addirittura precedenti al sisma. Parliamo di quelle di Pianodardine (Avellino), della Valle Úfita e della Valle Caudina, che esistono dal 1957 (ex Legge 634/57, nota come “Legge Pastore”). Per chiudere il quadro, i distretti industriali di Solofra e Calitri esistono da decenni: se il secondo fu istituito (ai sensi della Legge regionale 317/97) ormai quasi 25 anni fa – quando probabilmente in provincia si avvertì l'ultima “coda” di vitalità – il primo fu invece riconosciuto nel 1996 con delibera regionale, ma era *de facto* attivo almeno dal 1974, senza voler scomodare una cultura plurisecolare di lavorazione delle pelli ovine e caprine.

Di conseguenza, seppur non si sia dinanzi a un contesto disastroso, cosa che non si potrebbe certo affermare analizzando una realtà comunque caratterizzata a suo modo (e lo abbiamo messo in luce) da un vissuto industriale evidente, partito grossomodo negli anni Sessanta per essere poi alimentato con gli interventi post-sisma, ciò che va sottolineato è il fatto che parliamo di opere ormai datate, perché esistenti grazie ai provvedimenti degli anni della ricostruzione, grazie a misure pre-1980, o, nel migliore dei casi, degli anni Novanta.

Inoltre, non si può non evidenziare come dell'industrializzazione finanziata con fondi esterni sia rimasto ben poco un'industrializzazione anche contraddistinta da chiare duplicazioni con riferimento agli interventi post-1980. Come accennato, emblematica fu in particolare la creazione delle aree industriali di Calitri e di Nerico (nel comune potentino di Pescopagano), contigue e designate con chiari intenti localistici.

Se però l'industrializzazione finanziata con fondi esterni non ha in effetti messo radici, il contrario è successo con le piccole iniziative locali, spesso fruttuose, in particolare con riferimento al vitivinicolo, ambito in cui, trainata da un'imprenditoria locale davvero rilevante, la provincia è costantemente cresciuta

¹⁸ Questi asserti non vanno intesi come intrinseci di determinismo: chi scrive è ben conscio di quanto sia sbagliato pensare allo sviluppo in termini meramente infrastrutturali, pur essendo, quello delle infrastrutture, lapalissianamente uno snodo decisivo.

¹⁹ Il sito web del Consorzio è: <https://asi-avellino.com/>.

²⁰ Esse sono: quella del Calaggio nel comune di Lacedonia; quella di Porrara nel comune di Sant'Angelo dei Lombardi; Lioni-Nusco-Sant'Angelo dei Lombardi; Conza della Campania; Morra De Sanctis; Calitri-Nerico (considerabili un tutt'uno); Calabritto; San Mango sul Calore.

ta. A riguardo, va ricordato per esempio che il Taurasi per anni è stato l'unico vino DOCG del Mezzogiorno, oppure il fatto che, se si escludono alcune province del Piemonte, quella di Avellino, con le sue 250 aziende produttrici, è ad oggi l'unica provincia in Italia a poter vantare ben tre DOCG: lo stesso Taurasi per i vini rossi; il Greco di Tufo e il Fiano di Avellino per i bianchi.

Sia come sia, nel quadro descritto, non si può non notare che, in termini di grandi investimenti industriali, l'era post-epopea democristiana abbia offerto poco; uno scarso sviluppo che, non a caso – per riprendere il *leitmotiv* di questo paragrafo – si accoppia a una crescita altrettanto nulla delle vie di comunicazione.

Proviamo allora a entrare maggiormente nel merito del discorso riguardante il mancato progresso delle vie di comunicazione negli anni post-predominio DC, e, di conseguenza, anche nel merito delle poco consistenti dinamiche di sviluppo dell'Irpinia negli ultimi decenni. Lo si farà offrendo un quadro in grado di svelare in particolare quanto i rapporti tra l'area esaminata e il trasporto su ferro siano storicamente difficoltosi, tra noncuranza di una parte della politica, difficoltà tecniche dovute a un territorio spigoloso e, soprattutto, le possibili opportunità del futuro prossimo, che per fortuna esistono.

Partiamo dal tema, al momento in cui si scrive, maggiormente meritevole di attenzione nella provincia, perché piuttosto interessante per i suoi destini: la realizzazione della stazione denominata "Hirpinia", che sorgerà a Grottaminarda, lungo la tratta Alta Velocità/Alta Capacità (d'ora in avanti AV/AC) Napoli-Bari.

Inserito nel decreto legge "Sblocca Italia" (D.L. 133/2014), l'itinerario AV/AC Napoli-Bari è destinato a costituire il più importante investimento infrastrutturale dell'intero Centro- Sud, quello che nel giro di pochi anni porterà, tra i vari vantaggi attesi, i tempi di percorrenza tra il capoluogo campano e quello pugliese quasi a dimezzarsi. In questo contesto, anche la provincia di Avellino è sulla mappa dell'Italia che conta, grazie proprio alla strategica stazione Hirpinia, da realizzare – sperabilmente entro il 2026 – a Grottaminarda, nei pressi del casello dell'A16. L'infrastruttura, d'altronde, potrebbe mettere in condizione la provincia di Avellino di rinnovare l'antico ruolo di anello di congiunzione tra Adriatico e Tirreno.

Gli anni che ci condurranno all'inaugurazione saranno però verosimilmente i più importanti: è necessario, infatti, che il territorio si attrezzi per essere attrattivo, in particolare dotandosi di uno scalo merci (il finanziamento è in arrivo nel momento in cui si scrive), e di un vero e proprio polo che consenta all'Irpinia di sfruttare appieno la propria presenza sulla futura Napoli-Bari e quindi riuscire a creare sviluppo.

Detto tutto ciò, chiaramente, sarebbe quantomai utopistico pensare al Progetto Hirpinia come panacea di tutti i mali, anche perché, con grande realismo, va anche considerato il fatto che l'AV storicamente sa tagliare fuori i nodi intermedi, laddove il caso di scuola può essere rappresentato da Formia,

che era la fermata intermedia di riferimento tra Napoli e Roma nell'epoca dei "rapidi"; di conseguenza, è molto importante tenere a mente che sarebbe fuorviante farsi tentare troppo dal "mito del progetto". Resta però il fatto che l'iniziativa potrà essere significativa, anche dati i trascorsi di una terra che tradizionalmente ha tratto vantaggio proprio dalle vie di comunicazione, con particolare riferimento all'autostrada.

Oltre al progetto Hirpinia, una *issue* parimenti da considerare centrale²¹ è l'elettrificazione della Salerno-Avellino-Benevento²², su cui si sta lavorando da svariati mesi, peraltro costringendo l'unica stazione del capoluogo alla momentanea chiusura.

Se il tratto salernitano del rinnovato collegamento ferroviario viaggia spedito verso un'imminente conclusione, i lavori che riguardano l'Irpinia procedono straordinariamente a rilento. Addirittura, potrebbero essere completati nel 2025, in barba tanto alla necessità di consegnare ai comuni irpini situati nella zona della Valle dell'Irno (Solofra su tutti) un ruolo di "retroportualità" negli scambi commerciali con Salerno, quanto ai tempi segnalati dal sito di RFI²², oltre che alle comprensibili pretese di Borgo Ferrovia, il quartiere del capoluogo dove sorge la stazione oggi chiusa.

Nel 2025, dunque. Non c'è da segnalare alcun refuso, ma solo la plastica manifestazione delle politiche di una regione che, in questo campo, continua a viaggiare a due velocità, con la complicità di una classe politica che sembra troppo spesso non cogliere l'importanza di possibili svolte, diversamente da quella che dettava legge negli anni appannaggio dalla DC, una DC che pure non fu in grado di migliorare il trasporto su ferro.

Detto della sconcertante lentezza riguardante l'elettrificazione della Salerno-Avellino-Benevento, è poi parimenti da sottolineare come stia ormai sfumando (per motivi eminentemente politici) la possibile introduzione di una stazione dell'Alta Velocità in quel di Baronissi – comune distante poco più di 30 km da Avellino – sulla futura tratta Salerno-Reggio Calabria AV. Se ne era parlato nell'ambito dei fondi stanziati in seno al "Decreto Rilancio" DL n. 34/2020²³.

Il discorso, al netto di difficili riaperture, si inseriva nel più ampio progetto contemplante tre lotti di lavori (Salerno-Battipaglia, Battipaglia-Praia a Mare, Nuova Galleria Santomaro, situata tra Paola e Cosenza), lotti in grado di rendere percorribile la tratta Roma-Reggio Calabria in appena 4 ore e 15 minuti, portando i treni

²¹ L'importanza del tema è lapalissiana se consideriamo che prima della chiusura della stazione di Avellino, i tempi di percorrenza per Benevento si aggiravano attorno ai 55 minuti, mentre per Salerno superavano i 60 minuti.

²² Rete Ferroviaria Italiana, *Il Piano Commerciale*, 2021, p. 127, https://www.rfi.it/content/dam/rfi/chi-siamo/piano-commerciale/edizione-feb-2021/Piano%20Commerciale_ed_feb_2021.pdf (7 febbraio 2022).

²³ Il provvedimento è stato emanato a seguito dell'emergenza sanitaria da Covid-19.

a innestarsi sull'attuale tratta AV Roma-Napoli e andando magari a colmare lo storico vuoto infrastrutturale tradizionalmente caratterizzante le aree a sud di Salerno, quel vuoto che portò Carlo Levi a parlare di un Cristo fermatosi a Eboli.

Per quel che si rileva in questa sede, ciò che è importante sapere è che si sarebbe andata a prolungare la linea dell'AV "a monte del Vesuvio" verso la città di Battipaglia con una nuova fermata all'altezza del comune di Baronissi, nei pressi del campus universitario di Fisciano, intersecando la linea Salerno-Mercato San Severino-Avellino, quindi andando a replicare uno schema ben conosciuto in Campania: quello dello "sdoppiamento" delle stazioni dell'AV che ha già riguardato Napoli Centrale e Napoli Afragola.

Per l'Irpinia, entrare indirettamente nella geografia di quella tratta – possibilmente *pivotal* sia per il trasporto civile che per quello delle merci – sarebbe stato rilevante e soprattutto complementare rispetto al risultato conseguito in Valle Úfita con la stazione Hirpinia. Più in generale, comunque, il discorso ci offre lo spunto per ricordare che se l'ottenimento della stazione Hirpinia restasse il solo, saremmo dinanzi a uno scenario che rischierebbe finanche di dare il colpo di grazia al ruolo di Avellino come capoluogo.

Impossibile, in chiusura di questo *excursus* sulle opportunità di sviluppo che passano dal trasporto su ferro, non parlare della storica ferrovia collegante Avellino e Rocchetta Sant'Antonio, paese oggi appartenente amministrativamente alla provincia di Foggia, ma irpino fino al 1939.

Realizzata tra il 1892 e il 1895, la Avellino-Rocchetta Sant'Antonio, ferrovia da 118 km di panorami mozzafiato, per la quale tanto si batté Francesco De Sanctis, fu, probabilmente, il primo segno di modernità che raggiunse questi luoghi²⁴, una linea che, fino ai primi decenni del secondo Dopoguerra assolse pienamente alle sue funzioni. Se però da un lato divenne il vettore per il trasporto dei prodotti che i commercianti del territorio acquistavano ad Atripalda o Avellino, servì dall'altro lato, come per le strade costruite negli anni Settanta dalla Cassa per il Mezzogiorno, agli abitanti per andarsene per sempre dai loro paesi.

In seguito ad anni di scarsissimo traffico sulla tratta, la linea – considerata antieconomica – sarà sospesa nel 2010, riprendendo poi le sue corse in una veste molto diversa: è infatti diventata, dopo aver rischiato seriamente di essere soppressa, un treno storico, grazie al valore culturale insito nel suo affascinante itinerario, toccante tre regioni amministrative (Campania, Puglia e Basilicata) e attraversante tre fiumi (Sábato, Calore e Ofanto).

Non va dimenticato l'impegno di personaggi di spicco come il cantautore Vinicio Capossela, celebre figlio dell'Irpinia che, unendosi al lavoro di associazioni come "In Loco Motivi", nel 2016, anno di una delle prime edizioni dello "Sponz Fest"²⁵, contribuì al dialogo per la riapertura a scopi turistici

²⁴ T. Ricciardi, G. Picone, L. Fiorentino, *Il Terremoto dell'Irpinia*, cit., p. 56.

²⁵ Lo "Sponz Fest" è una rassegna soprattutto musicale ormai di rilevanza nazionale che lo stesso Capossela anima ogni estate a Calitri e nei comuni limitrofi.

della linea, riapertura che in effetti arrivò per la manifestazione, non solo per quell'edizione ma anche per le successive.

Più in generale, lo scenario odierno può offrire delle opportunità alla ferrovia storica. Ricordando infatti che con il “Piano nazionale di Ripresa e Resilienza” (PNRR)²⁶ l'intenzione del nostro Paese è quella di investire circa 6,7 miliardi per implementare il livello di attrattività del sistema culturale e turistico dell'Italia, in particolare attraverso la modernizzazione delle infrastrutture, e segnalando pure che nel Fondo complementare esistono i progetti del “Piano strategico Grandi attrattori culturali”²⁷, si può credere a buon diritto che si stia entrando in una fase in cui le ferrovie storiche come la Avellino-Rocchetta acquisiranno una loro centralità, come forse mai in precedenza.

Concretamente, verranno finanziati lavori di recupero di siti per oltre 600 km di linee ferroviarie nell'ambito del Progetto – in cui rientra la ferrovia in questione – chiamato “Binari senza tempo”²⁸.

Esso, realizzato tra il 2014 e il 2018 dalla Fondazione F.S., ha il fine di incrementare una nuova forma di turismo ferroviario che consenta di raggiungere mete meno conosciute, ma di straordinaria bellezza.

Con il breve *excursus* sulla Avellino-Rocchetta chiudiamo la panoramica riguardante le vie di comunicazione dell'Irpinia e le chiavi per un suo contestuale sviluppo socioeconomico che riguarderà, si spera, un futuro non troppo lontano. In questa panoramica, per ragioni di spazio, non si è potuto andare a fondo su ogni aspetto²⁹, ma è di certo emersa l'importanza della rete delle connessioni infrastrutturali, così come è risultata manifesta l'esistenza di una Campania che viaggia a due velocità, per motivi da attribuire alla attuale politica, a ragioni strategiche di lungo corso oltre che orografiche.

Volendo comunque pensare – e con un certo ottimismo – a uno scenario di lungo periodo, l'Irpinia potrebbe conoscere, qualora gli interventi che abbiamo

²⁶ Consiglio dei Ministri, *Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)*, 2021, https://www.governo.it/sites/governo.it/files/PNRR_0.pdf (7 febbraio 2022).

Il Piano, anche chiamato Recovery Plan, che sembra puntare fortemente sul rilancio delle aree interne, è il resoconto del programma di investimenti che il nostro Paese intende avviare, da qui al 2026, per risollevere l'economia interna dalla crisi post-pandemia da Covid-19.

²⁷ Parliamo, in termini di fondi, di 1,5 miliardi di euro finalizzati al finanziamento di 14 interventi strategici di promozione culturale.

²⁸ Maggiori dettagli sono presenti sulla pagina Internet del progetto: <https://www.fondazionefs.it/content/fondazionefs/it/la-fondazione/binari-senza-tempo.html#> (7 febbraio 2022).

²⁹ In particolare, può aprire ragionamenti stimolanti l'importanza che potrebbe ricoprire Lioni se davvero fossero portati a termine i lavori sulla strada a scorrimento veloce Contursi-Lioni-Grottaminarda. Ricordiamo che, di recente, si è cominciato a parlare, anche se ancora piuttosto timidamente, della possibilità, tramite fondi europei, di creare sviluppo grazie agli snodi ferroviari di Napoli e Afragola, realizzando un nuovo asse ferroviario connesso a Baiano e, sperabilmente, alla città capoluogo. Considerabile ormai “lettera morta” è invece il progetto legato alla “bretella di Codola” che collegherebbe la provincia all'Alta Velocità di Napoli.

illustrato dovessero essere realizzati, una nuova *verve* nel sistema della mobilità. Pur senza idealizzare l'assunto, il *benchmark* potrebbe addirittura essere sia regionale e nazionale e sia, sperabilmente, europeo. L'importanza su scala comunitaria, infatti, potrebbe derivare dall'auspicata rilevanza della stazione Irpinia, ma soprattutto dalla possibilità di intercettare i flussi dello sviluppo mediterraneo tra le due sponde, se è vero che questo sembra essere un ruolo in teoria cucito da sempre su misura per questa provincia³⁰.

L'Irpinia è, d'altronde, parte di quel Mediterraneo dei flussi e delle relazioni descritto da Braudel in cui le aree collinari e montuose hanno sempre avuto un ruolo cruciale³¹ e strettamente connesso a quello delle fasce costiere, in qualità di ponte e non di barriere. Preme sottolinearlo, anche perché – come ci ricorda David Harvey – con il ridimensionamento delle barriere spaziali diventiamo sempre più sensibili a ciò che gli spazi del mondo contengono³².

4. Dal LEADER alla SNAI: le iniziative comunitarie e nazionali in Irpinia

L'Alta Irpinia ha rappresentato nel 1991 la “porta” dell'iniziativa comunitaria LEADER in provincia di Avellino. L'area scelta – consolidatasi, sin dagli anni Settanta, intorno a un nucleo di 17 comuni³³, che compongono la Comunità Montana dell'Alta Irpinia (CMAI) – è una zona della provincia da decenni al centro di misure di intervento: dall'Intervento Straordinario alla ricostruzione post-sisma, per alcuni versi illusoria, passando per la programmazione negoziata.

Con il LEADER – l'approccio *place-based* e di *governance* multilivello più innovativo adottato in favore delle politiche di sviluppo rurale in Europa – siamo però dinanzi a un progetto diverso, che focalizza l'attenzione *tout court* sulle potenzialità del settore rurale, sul turismo e sulle PMI, oltre a enfatizzare il coinvolgimento delle collettività locali.

Operativamente, i programmi prendono piede attraverso l'operato dei Gruppi di azione locale (GAL), che hanno il compito di elaborare e realizzare a livello locale una Strategia di Sviluppo Locale innovativa, multisettoriale e integrata.

³⁰ Maria Teresa Di Mattia, Dario Gentile, *Il sistema dei trasporti e della mobilità*, in Luigi Fiorentino (a cura di), *Idee per lo sviluppo dell'Irpinia*, Editoriale Scientifica, Napoli 2016, pp. 325-327.

³¹ Ornella Albolino, Alfredo Cavaliere, *Il territorio tra pratiche e rappresentazioni*, in Luigi Fiorentino (a cura di), *Idee per lo sviluppo dell'Irpinia*, cit., pp. 239-277, p. 241.

³² David Harvey, *La crisi della modernità*, Il Saggiatore, Milano 1993, p. 354.

³³ Essi sono: Andretta, Aquilonia, Bisaccia, Cairano, Calitri, Conza della Campania, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lioni, Monteverde, Morra De Sanctis, Rocca San Felice, Sant'Andrea di Conza, Sant'Angelo dei Lombardi, Teora, Torella dei Lombardi e Villamaina.

In Alta Irpinia l'iniziativa partì agli albori del progetto, nel 1991, quando si costituì (con sede a Sant'Angelo dei Lombardi e formato dai medesimi comuni che compongono la CMAI) il GAL "Centro di iniziativa LEADER per lo sviluppo dell'Irpinia", d'ora in avanti GAL CILSI.

Nel Gruppo – oggi il più longevo sul territorio – la nutrita presenza di attori della comunità locale è sembrata, sin dall'inizio, garanzia dell'applicazione dei principi della buona *governance*, consentendo al tempo stesso un utilizzo più efficace ed efficiente delle risorse, in un contesto in cui il ruolo di impulso e coordinamento va attribuito al CRESM Campania, un'associazione che opera dagli anni Ottanta per lo sviluppo locale in provincia di Avellino³⁴.

Di concerto con la rivitalizzazione del Parco Letterario "Francesco De Sanctis", uno dei commendevoli progetti del GAL CILSI risiede in un Contratto di Fiume³⁵, quello dell'Alto Ofanto, attivato nel 2014 con la firma del "Patto d'Ofanto"³⁶ presso la Prefettura di Avellino. Avente anch'esso velleità di *governance* multilivello, mira a interventi di riqualificazione e salvaguardia dell'Ofanto, nell'ottica della gestione sostenibile della risorsa acqua. Ciò assume grande rilievo considerando che parliamo di un territorio che per un reale sviluppo non può che puntare anche sulla qualità ambientale, da trasformare in potenziale economico.

Non solo tuttavia l'Alta Irpinia e non solo le iniziative del GAL CILSI in provincia di Avellino: volendo offrire una panoramica delle principali iniziative del Programma LEADER che hanno coinvolto l'area oggetto di studio, possiamo infatti menzionare diverse altre esperienze virtuose. Il GAL Partenio Consorzio (erede del GAL Partenio-Valle Caudina) ne è una dimostrazione. Esso, costituito nel 2008, ha individuato, quale tema centrale del piano di sviluppo locale, linee strategiche legate in particolare, da un lato, al potenziamento della competitività del settore agroalimentare e dell'artigianato e, dall'altro, alla valorizzazione, in chiave turistica, delle risorse naturali e paesaggistiche, in integrazione con le altre risorse territoriali. Il GAL Partenio è per inciso anche soggetto capofila nell'ambito della *connection* europea che coinvolge Italia e Francia in un programma di cooperazione internazionale per il rilancio del turismo rurale chiamato "Villages of Tradition"³⁷: si svolse nel capoluogo, a fine 2015, il primo *meeting*, alla presenza del GAL francese Othe Armance.

Il GAL Serinese Solofrana, costituito nel 1998, ha invece definito un programma che si è basato sull'obiettivo principale di valorizzare le risorse naturali per favorire il processo di sviluppo.

³⁴ L. Fiorentino (a cura di), *Idee per lo sviluppo dell'Irpinia*, cit., pp. 252-253.

³⁵ Strumento previsto in sede comunitaria al fine di garantire politiche di tutela ambientale, con particolare attenzione alle acque, sulla base della direttiva europea 2000/60/CE.

³⁶ Ha coinvolto quasi tutti i soci del GAL CILSI e 12 comuni della provincia di Potenza.

³⁷ Il sito Internet del progetto, dove è possibile trovare maggiori informazioni, è: <http://www.villagesoftradition.org/index.asp>.

Il GAL Terminio-Cervialto si è, dalla sua, incentrato su una progettazione radicata nelle specificità dell'area, con un'attenzione alla valorizzazione dei comparti agroalimentare, dell'industria, dell'artigianato e del turismo. Lo stesso si può dire per il GAL Úfita, che ha posto ancora maggiore enfasi su una serie di iniziative e misure relative ai settori tradizionali dell'economia rurale (agricoltura, artigianato, piccola industria), iniziative affiancate da interventi più innovativi legati al turismo rurale. Ricordiamo che dalla fusione dei GAL Terminio-Cervialto e Úfita è nato nel 2010 il GAL Irpinia, con il fine di realizzare una gestione collegiale, concertata e integrata delle iniziative, comunque già palesata in precedenza.

Completando il quadro sul LEADER, nel complesso, i risultati realizzati tramite l'iniziativa comunitaria possono essere definiti – nonostante le limitate risorse – apprezzabili, se pensiamo che le iniziative sono riuscite a intervenire nelle molteplici dimensioni dello sviluppo locale (sotto l'aspetto culturale, ambientale, sociale, urbanistico, economico, istituzionale) e a garantire, seppur non sempre, forme di integrazione o almeno di riflessione rispetto ad altre esperienze realizzate sia nell'ambito provinciale, regionale e nazionale e sia a scala europea, soprattutto grazie ai progetti di cooperazione transnazionale.³⁸Gli sprechi, tuttavia, non sono mancati; ciò ha alimentato critiche ormai ataviche verso il LEADER, storicamente accompagnato dalla consistente opinione per cui si assume che fornisca risultati inferiori alle aspettative, senza incidere radicalmente sulla realtà e mostrando rilevanti inefficienze finanziarie.

Per chiudere il cerchio sulle iniziative comunitarie, una chiosa all'insegna del cauto ottimismo. Abbiamo aperto ponendo l'accento sul fatto che alcuni dei territori più in difficoltà dell'intera provincia (quelli dell'Alta Irpinia) fossero riusciti a ergersi a primi protagonisti del LEADER nell'Avellinese; dedichiamo allora, chiudendo un ideale cerchio, questa postilla a margine a un'altra iniziativa comunitaria molto interessante, che arriva anche stavolta dai territori fragili: in questo caso si parla, con riferimento alla provincia di Avellino, della Valle Úfita, con un paese in particolare chiamato al proscenio: Frigento.

Il progetto, ormai avviato, è *Knowledge alliance for Social Innovation in Shriking Villages*, per tutti "KiNESIS", un Programma Erasmus+ che, dopo svariati tentativi, è stato finanziato dalla Commissione Europea nel 2020 per circa un milione di euro, coinvolgendo Olanda, Germania, Estonia, Spagna e ovviamente Italia attraverso: istituzioni scolastiche (per l'Italia l'Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"), imprese e partner³⁹. Non un canonico Erasmus, ma un'esperienza che mira alla formazione – oltre che di tirocinanti specializzati – di un *living lab* diffuso ed euro-

³⁸ O. Albolino, L'Irpinia. *La costruzione di un'area interna del Mezzogiorno*, cit., p. 192.

³⁹ KKnowledge alliance for Social Innovation in Shriking Villages, *Abstract*, 2020, p. 1.

peo, utile allo scambio di buone pratiche, conoscenze e idee sul tema dello spopolamento delle aree interne. In altri termini, i giovani coinvolti stanno portando a Frigento da uno degli Stati succitati le loro idee su temi che vanno dall'ecoturismo alla valorizzazione dei beni culturali, passando per la creazione di *start-up* e per la gestione delle risorse idriche; parimenti, degli allievi italiani stanno partendo e partiranno per le aree interne di Paesi esteri. L'idea è quella di creare una vera e propria rete internazionale di studenti che, vivendo la propria esperienza Erasmus+, mettano al centro le preoccupazioni legate alle aree interne, divenendo forieri di impatti positivi sulle realtà territoriali in cui operano.

Chiudendo la parentesi sulle iniziative comunitarie, veniamo ora alle iniziative nazionali, soffermandoci su quella che rappresenta l'epitome delle nostre politiche *place-based* in favore delle aree interne, attivata comunque in collaborazione con l'UE; parliamo ovviamente della "Strategia Nazionale per le Aree Interne" (SNAI). Accolta dall'Unione nell'ambito dell'Accordo di Partenariato 2014-2020⁴⁰, essa mira – anche grazie all'interessante spunto legato alla definizione di aree di scala medio-piccola, individuate e decise sulla base di un esame attento condotto tra istituzioni centrali, regionali e locali – a fornire strumenti, riconoscendo la scarsa utilità del distribuire fondi "alla cieca" e soprattutto cercando di responsabilizzare la cittadinanza (*empowerment*).

Un'altra caratteristica della SNAI risiede nel suo focus sui diritti di cittadinanza: grazie a fondi sia europei (FESR, FSE e FEASR) che nazionali, è stata messa al centro la qualità della vita dei cittadini e, più precisamente, l'attenzione all'accessibilità ai servizi essenziali (individuati in: trasporto pubblico locale, istruzione e servizi sociosanitari). Nel momento in cui si scrive, la SNAI è nella fase in cui avvia i confronti per un futuro che la vedrà diventare protagonista come politica strutturale per lo sviluppo delle aree interne, nell'ambito della nuova programmazione dei Fondi europei (2021-2027).

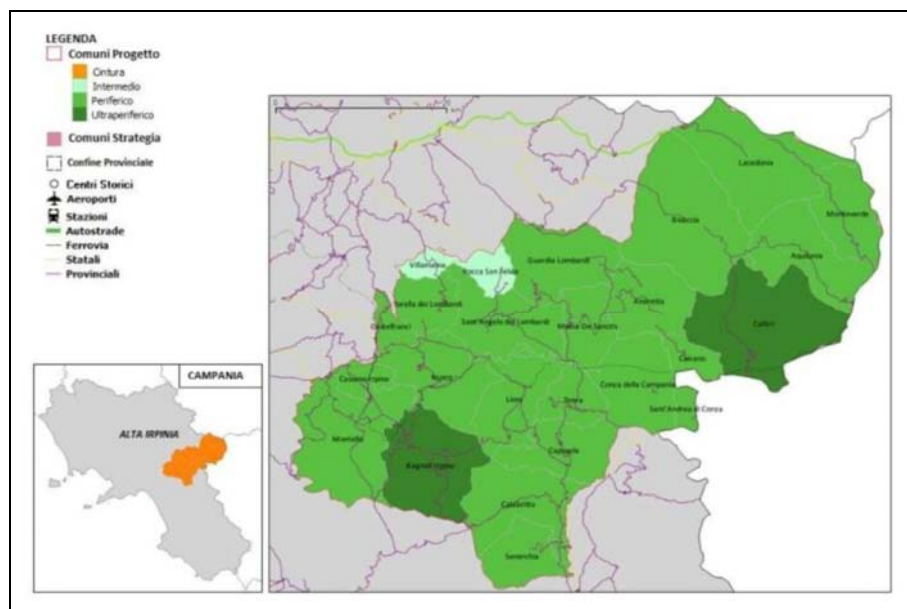
Venendo alla provincia di Avellino, l'area orientale della stessa (che grossolanamente potremmo identificare anche stavolta nell'Alta Irpinia, ma che in realtà ingloba anche paesi non strettamente altirpini, e non tutti quelli strettamente altirpini) è stata designata, per la Campania, come area-pilota per l'avvio della SNAI.

Nei fatti, attraverso un'intesa dalla durata di 15 anni, sono stati coinvolti 25 sindaci (principali protagonisti nell'elaborazione delle strategie di intervento), quindi 25 comuni riuniti nella "Città dell'Alta Irpinia" (fig. 3), organismo decisionale individuato per gestire la concertazione e la concreta attuazione delle

⁴⁰ Agenzia per la Coesione Territoriale, *Strategia nazionale per le Aree interne: definizione, obiettivi, strumenti e governance*, 2013, https://www.miur.gov.it/documents/20182/890263/strategia_nazionale_aree_interne.pdf/d10fc111-65c0-4acd-b253-63efae626b19 (9 febbraio 2022).

iniziative. Si tratta dei paesi appartenenti al Sistema territoriale di sviluppo (STS) Alta Irpinia (ovvero gli stessi che fanno parte della CMAI e quindi del GAL CILSI), a cui si sono affiancati 8 centri del STS Terminio-Cervialto: Bagnoli Irpino, Calabritto, Caposele, Cassano Irpino, Castelfranci, Montella, Nusco, Senerchia. Il territorio, comprendente circa 60.000 abitanti, risulta distribuito su una superficie totale di 1.118,08 km². Presidente dell'area-pilota? Neanche a dirlo, Ciriaco De Mita, dal 2014 sindaco di Nusco.

Figura 3 – L'Alta Irpinia nell'ambito del progetto-pilota della SNAI.



Fonte: Agenzia per la Coesione Territoriale.

Con l'area-pilota sono stati proposti – occasione ghiotta per l'area in questione – tre distinti ma interconnessi obiettivi generali: tutelare il territorio e la sicurezza degli abitanti; promuovere la diversità naturale e culturale e il policentrismo; concorrere al rilancio dello sviluppo⁴¹.

Insomma, nel momento della designazione, in Alta Irpinia si è avuta la percezione che si potesse iniziare a “respirare futuro”, tra una possibile filiera comunitaria della salute, l'idea della scuola di comunità, un fantomatico piano sui trasporti e promesse di banda larga. Giunti però al 2022, è necessario – dal momento che erano attesi dei risultati per il 2020, anno della fine della

⁴¹ Regione Campania, *Lo sviluppo delle aree interne in Campania: Criticità e fattori di successo nell'esperienza di accompagnamento alla Strategia Aree Interne*, 2015, <http://regione.campania.it/assets/documents/ell2015-ricerca-aree-interne-dic15.pdf> (9 febbraio 2022).

sperimentazione – provare a stilare un bilancio per capire se tracce di futuro si siano manifestate davvero oppure no.

I risultati, al netto di pochissimi acuti, portano a fare i conti con un bottino decisamente magro. Purtroppo, i ritardi hanno caratterizzato l’esperienza sin dall’inizio: la Bozza di Strategia⁴² è stata presentata ad agosto 2015, il Preliminare di Strategia⁴³ a marzo 2016 e la Strategia d’Area⁴⁴ a maggio 2017: di conseguenza, ci sono voluti circa tre anni (prendendo come *benchmark* il processo di definizione dell’iniziativa, datato 2014) per arrivare all’Accordo di Programma Quadro⁴⁵, approvato con DGR n. 507 del 01/08/2017 e sottoscritto il successivo 13 settembre.

I 19 progetti inizialmente approvati nell’ambito dell’APQ Alta Irpinia hanno raggiunto una cifra superiore ai 26 milioni di euro; a essi è stato poi aggiunto, ex DGR n. 237 del 04/06/2019, l’intervento “Rete Museale e beni culturali e naturali”: 10 milioni di euro che sono andati ad aggiungersi alla dotazione iniziale.

Partendo dai pochissimi acuti, è stato in particolare con riferimento a due ambiti in cui l’Irpinia si presentava straordinariamente carente, ovvero la sanità e la tele-sanità, che si è registrato qualche segnale incoraggiante; l’ASL di Avellino ha fatto da attuatore-beneficiario.

Più precisamente, in materia di salute, i fondi sono stati destinati a otto interventi che, per un totale di più di 3 milioni e mezzo di euro, hanno riguardato (e riguarderanno): l’Ospedale “Criscuoli” di Sant’Angelo dei Lombardi con la realizzazione di 6 nuovi posti letto nel reparto di cardiologia; la realizzazione e l’attivazione dell’Ospedale di Comunità di Bisaccia; la realizzazione e l’attivazione di una UCCP (Unità Complessa di Cure primarie); la realizzazione e l’attivazione della “Speciale Unità per l’Accoglienza permanente dei Pazienti in stato vegetativo di minima coscienza” (10 posti nell’ex ospedale di Bisaccia) e un progetto di teleradiologia grazie a un’avanzata piattaforma informatica per servizi avanzati, laddove quest’ultimo intervento rientra piena-

⁴² Agenzia per la Coesione Territoriale, *Città dell’Alta Irpinia: Bozza di Strategia*, 2015, http://old2018.agenziacoesione.gov.it/opencms/export/sites/dps/it/documentazione/Aree_interne/STRATEGIE_DI_AREA/Bozza_della_strategia/bozza_strategia_alta_irpinia.pdf (9 febbraio/2022).

⁴³ Agenzia per la Coesione Territoriale, *Preliminare di Strategia Area Pilota Alta Irpinia*, 2016, http://old2018.agenziacoesione.gov.it/opencms/export/sites/dps/it/documentazione/Aree_interne/STRATEGIE_DI_AREA/Preliminare_di_strategia/preliminare_alta_irpinia_-_comitato.pdf (9 febbraio 2022).

⁴⁴ Agenzia per la Coesione Territoriale, *Documento di Strategia Area Pilota Alta Irpinia*, 2017, https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/07/Strategia_Alta_Irpinia.pdf (9 febbraio 2022).

⁴⁵ Agenzia per la Coesione Territoriale, *Accordo di Programma Quadro Area Pilota Alta Irpinia*, 2017, <https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/10/APQ-Alta-Irpinia.pdf> (9 febbraio 2022).

mente nell'ambito della sperimentazione SNAI dei servizi essenziali a distanza, risultati, per inciso, utilissimi durante la pandemia da Covid-19.

Quello della sanità non è dunque un campo rispetto al quale si è stati totalmente fermi: qualcosa si è fatto, in un contesto in cui però ci sarebbe moltissimo altro da portare a termine, anche date le tante chiusure di plessi ospedalieri con cui l'Irpinia ha dovuto fare i conti negli ultimi anni⁴⁶.

Oltre quest'ambito, però, detto del Programma "Rete Museale e beni culturali e naturali" prevedente cinque interventi funzionalmente collegati alla rete museale altirpina⁴⁷, non c'è tantissimo altro da segnalare, complici, si ripete, i macroscopici ritardi in fase di avvio.

Riguardo la mobilità, sono stati programmati due interventi riguardanti la predisposizione del "Piano di mobilità dell'Alta Irpinia" e la sperimentazione di servizi innovativi di trasporto pubblico locale, di cui al momento risultano avviate soltanto le procedure di attuazione. Ancora, possiamo registrare due interventi a regia regionale in tema di "Agenda territoriale e servizi ICT": quasi tre milioni di euro per il comune di Torella dei Lombardi, beneficiario di un progetto di gestione di servizi ICT associati che, onestamente, stenta a decollare.

Sintetizzando, possiamo quindi contare, nel complesso, tre interventi reali in cinque anni: è decisamente troppo poco. Non entusiasmo, d'altronde, neppure lo scenario legato alla digitalizzazione delle aree interne, a queste latitudini quantomai carente; ciò è grave di per sé, ma lo è ancor di più in un momento storico (quello caratterizzato dalla pandemia da Covid-19) che pure ha restituito parzialmente alle aree interne connotati non solo romantici ma anche pratici.

Tirando le somme, di certo la partenza a rilento a cui si è fatto cenno – un'aggravante più che una giustificazione – non può far passare in secondo piano il fatto che, per esempio, non sia stato proposto nulla di concreto né sui trasporti e né, tantomeno, sulla scuola. Scarso dinamismo, iniziative mai decollate e un *trend* demografico sempre negativo: differentemente dal Progetto LEADER, a cui riconosciamo discreti risultati, la SNAI, dunque, seppur così innovativa nel metodo al netto della richiesta di sforzi progettuali importanti,⁴⁸ sembra ad oggi aver fallito in Irpinia. Non c'è – riteniamo – da

⁴⁶ Si parla in particolare del plesso di Bisaccia, che ha chiuso nel 2012, dell'ospedale "Maffucci" di Avellino, dismesso dal 2010 al pari dell'ospedale "San Giacomo" di Monteforte Irpino.

⁴⁷ Dall'opera di completamento di Palazzo Palmieri di Castelfranci (Museo Arte del Vino e della Viticoltura) e dell'Abbazia del Goletto di Sant'Angelo dei Lombardi, passando per l'adeguamento del Museo e Archivio Storico Diocesano di Nusco, e infine per la valorizzazione del Museo Etnografico di Aquilonia e del Progetto "Ambiente, Natura, Territorio e Archeologia" di Conza della Campania.

⁴⁸ Davide Marino, Vincenzo Giaccio, Agostino Giannelli, Luigi Mastronardi, *Le politiche per le aree interne nella dinamica dello sviluppo territoriale italiano*, in Marco Marchetti,

attaccare la Strategia in sé, ma solo la gestione che si è fatta della stessa, laddove la politica, a partire dai sindaci – chiamati al proscenio con la SNAI – sembra essersi troppo spesso ripiegata (non un *unicum* come sappiamo) su logiche legate ai notabili locali e alla gestione del consenso.

Volendo infine riflettere in parallelo su LEADER e SNAI, innanzitutto emerge senza ombre che si tratta di due politiche – riconducibili al campo dello sviluppo territoriale – che presentano dei punti in comune ma allo stesso tempo specificità significative.

Partendo dai primi, va subito sottolineata l'evidenza – importante per l'Irpinia – per cui in entrambi i casi si pone la necessità di intendere la politica territoriale come legata al bisogno di leggere il territorio non solo come luogo fisico e di vita (spazio vissuto e percepito), ma anche come espressione di un sistema di valori e di relazioni da sostenere, per dirla con Zumpano⁴⁹.

Si può poi sostenere che passare (grazie a entrambe le esperienze) dal mantra del comando a quello della negoziazione sia comunque uno *switch* virtuoso, non solo perché ciò è essenziale per rinvigorire il fragile contesto economico in questione, ma anche perché oggi risulta cruciale che un blocco realmente multiattoriale – con relativi interessi – sia rappresentato.

Inoltre, pur essendoci a monte modalità differenziate di partenariato (più inclusivo e “orizzontale” localmente il LEADER; più basata su un'attività di concertazione tra i diversi livelli istituzionali la SNAI), parimenti comune – e parimenti positivo – può essere il fatto che le politiche di sviluppo territoriale tendono in linea di massima a impattare sul piano istituzionale. Ciò potrebbe alla lunga spingere, più di oggi, i responsabili decisionali a instaurare contatti più diretti con i contesti locali: uno degli elementi di cui l'Irpinia ha bisogno. Ovviamente – e ciò vale sia per il LEADER che per la SNAI – incidendo le azioni in maniera incrementale, esse hanno esigenze particolarmente lunghe per mostrare i propri effetti e di conseguenza per essere misurate. Peraltro, quando si confrontano politiche territoriali *place-based* e processi territoriali contemporanei trans-scalari, le tempistiche – va da sé – non sempre possono essere strette.

Per il resto, in questa provincia, il LEADER ha finora riscontrato risultati più apprezzabili rispetto alla SNAI probabilmente anche per via della differente procedura burocratica da adottare per realizzare le strategie di intervento. Infatti, se per la SNAI si tratta di un iter comprensibilmente più complesso che, come visto, ha subito incredibili slittamenti nel territorio in oggetto, nel LEADER, più agilmente, si chiede ai GAL, contestualmente alla loro se-

Stefano Panunzi, Rossano Pazzagli (a cura di) *Aree Interne. Per una rinascita dei territori rurali e montani*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2017, pp. 111-123.

⁴⁹ Catia Zumpano, *Strategia Nazionale Aree Interne e Approccio LEADER: Specificità e Sinergie*, in Ester Cois, Valentina Pacetti (a cura di), *Territori In Movimento: Esperienza LEADER e Progetti Pilota per le Aree Interne*, Rosenberg & Sellier, Torino 2020, pp. 141-154, p. 142.

lezione o in fase immediatamente successiva, la presentazione di un Piano di sviluppo/azione locale (PSL/PAL), approvato dall'Autorità di Gestione dei Piani di Sviluppo Regionale.

Nondimeno, nel LEADER, l'importanza di accompagnare i territori nell'attuazione delle strategie di intervento con attività di animazione, informazione e formazione, disegnando azioni formative a misura dei territori, è stata colta sin dall'inizio dal legislatore, il quale ha destinato per la loro attuazione delle risorse *ad hoc*, inserite nel budget dei GAL. Differentemente, nella SNAI, le azioni di accompagnamento al territorio si sono tradotte nella mobilitazione, su input del livello nazionale, di un *team* di esperti, esterni all'area, appartenenti a strutture pubbliche. La mancanza di fondi specifici, nonché di orientamenti comuni, non ha però permesso di garantire al territorio oggetto della misura un supporto tecnico continuo nelle attività correlate all'elaborazione della Strategia di intervento⁵⁰.

5. Conclusioni

Stilando un bilancio definitivo rispetto all'immagine complessiva che proprio lungo questo articolo è emersa con riferimento alla provincia di Avellino, possiamo esprimerci così: se uno dei grandi scopi di questo scritto era quello di restituire un quadro in grado di far riflettere su quali sono gli aspetti su cui l'Irpinia presenta segnali di marginalità perdurante e quali altri sono invece gli aspetti per i quali abbraccia gli *input* della modernità, il bilancio non può che lasciare l'amaro in bocca, o comunque un sapore agrodolce.

Ci sono in Irpinia ancora tanti campanelli di allarme figli di quello che, ormai per autorappresentazione, si può considerare un "destino di subalternità": più precisamente le preoccupazioni sono quelle tipicamente legate all'ambito dei servizi, al dissesto idrogeologico (tutti fattori che innescano il drammatico meccanismo dello spopolamento, che a sua volta ne è concausa), o, ancora, alle perplessità che desta un ceto politico che ha spesso dimostrato capacità di *decision-making* – a voler essere diplomatici –, migliorabili.

Il richiamo di una modernità che corre attraverso l'Alta Velocità e che mira all'interconnessione anche attraverso programmi come Erasmus+ si è però avvertito, seppur con colpevolissimo ritardo, pure in Irpinia.

Coniugandoli auspicabilmente con maggior successo con le possibilità offerte da SNAI e LEADER (che, aldilà delle chiare "differenze di età" sono esempi di come le istituzioni possano dare sostegno allo sviluppo locale), questi sono elementi che possono far sperare la comunità e che effettivamente, anche rispetto solo a pochissimi anni fa, hanno modificato le prospettive, sperando che non si perdano altre occasioni.

⁵⁰ Ivi, p. 152.

Scuole secondarie a indirizzo umanistico e Scuole di agricoltura pratica nella Provincia di Molise (1816-1820)

di Florindo Palladino

1. Premessa

All'indomani dell'approvazione del *Decreto organico per l'istruzione pubblica* (29 novembre 1811), con il quale si traslava il sistema di istruzione francese adeguandolo alla realtà territoriale del Regno di Napoli¹ il Ministero degli Interni promosse un censimento di «tutti quegli stabilimenti tenuti da Preti Secolari, da Corporaz[io]ni soppresse, o non soppresse, o da tutt'altri» nelle province del Regno, per reperire informazioni «sul loro stato attuale tanto per l'insegnam[ent]o, che per la disciplina, e sulle loro risorse finanziarie», al fine di «rianimare» la pubblica istruzione². Nella Provincia di Molise risultò aperto il solo Collegio dei Padri Missionari nel comune di Lucito³,

¹ Per un inquadramento del sistema di pubblica istruzione impostato da Napoleone per la Francia imperiale, traslato nello stato satellite del Regno di Napoli e consolidato negli anni della seconda Restaurazione, si rimanda a Florindo Palladino, *Scuola e società nel Meridione preunitario. Istruzione secondaria e formazione delle élites dirigenti in Molise (1806-1848)*, EUM, Macerata 2015, pp. 15-53.

² Circolare ministeriale, Napoli 4 gennaio 1812, in Archivio di Stato di Campobasso (da ora in avanti ASCb), Intendenza di Molise, b. 990, f. 81.

³ «L'istituto [di Lucito] chiama i suoi sacerdoti al dovere della pubblica Istruz[ion]e ed a quella dell'educa[zion]e dei fanciulli. A quest'oggetto essi àno una Chiesa pubblica, dove i P.P. predicano, amministrano i Sagram[en]ti e colla massima soddisfaz[ion]e imparano ai ragazzi la Dottrina Cristiana. Tengono una scuola, dove ogni fanciullo può entrarvi gratis due volte al giorno per imparare a leggere, scrivere, ed il Catechismo di Religione e dei doveri sociali, e dove s'insegnano la lingua Latina e Filosofia. Mantengono infine un collegio aperto, dove un alunno, pagando un annualità di £. 264, gode il vantaggio di profittare di tutto il sistema di buona educaz[ion]e che i PP fanno stare sempre in vigore. In c[otest]o Collegio, oltre alle lezioni comuni alla scuola pubblica, vi s'insegnano le matematiche, la Filosofia e la Teologia» (Rapporto, Arciprete G. de Rubertis al Giury d'esame della Provincia di Molise, Lucito 10 febbraio 1814, in Archivio di Stato di Napoli (da ora in avanti ASN), Consiglio Generale della Pubblica Istruzione (da ora in avanti CGPI), fascio 1488 (da ora in avanti fs.). Nel 1814, per le precarie condizioni dei locali e la mancanza di fondi, erano impiegati nelle scuole solo due sacerdoti e presenti 11 allievi per cui Matteo Galdi, capo della Direzione Generale della Pubblica Istruzione, consigliò

mentre delle sette Diocesi con sede vescovile nei comuni molisani solo quella di Larino poteva avvalersi del Seminario⁴.

In assenza del tradizionale canale ecclesiastico di formazione, venuto meno per la soppressione, tra il 1807 e il 1809, delle congregazioni e degli ordini religiosi che sul territorio molisano gestivano diversi istituti di istruzione⁵, e nel quadro della nuova politica scolastica inaugurata dai Napoleonidi, la fondazione di un collegio, considerata una priorità assoluta dall'intera classe dirigente molisana, era sostenuta con forza nei consigli distrettuali⁶ e richiesta di continuo a 'Sua Maestà' nelle sessioni annuali del Consiglio Generale della Provincia⁷.

al comune di versare gli avanzi di cassa in favore del Collegio, ma, per sopraggiunte calamità naturali, la municipalità aveva esaurito i fondi (ASN, CGPI, fs. 1488).

⁴ «Il comune di Larino ha da tempo antichissimo il diritto di mandar a sentir a' ragazzi le lezioni nel Seminario, senza esser impediti da' Superiori Ecclesiastici» (Consiglio distrettuale di Larino, seduta 25 settembre 1818, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 73, fascicolo 62 (da ora in avanti f.)). I comuni molisani a partire dal 1811, anno dell'annessione territoriale del distretto di Larino, rientravano nelle Diocesi di Boiano, Isernia, Larino, Termoli, Trivento, Venafro, Guardialfiera, le ultime due sopprese a seguito del concordato del 1818.

⁵ Sugli ordini e congregazioni soppressi in Molise si veda Doroteo Forte, *Il problema dei monasteri soppressi nel Molise nel secolo 19*, in Archivio di Stato di Campobasso (a cura di), *Molise preunitario: Atti della mostra documentaria il Molise verso l'Unità*, Centro stampa dell'Archivio di Stato, ristampa anastatica, Campobasso 1997, pp. 35-52. Sulle conseguenze della soppressione dei conventi si rimanda a Vincenzo De Vitiis, *Il concordato del 1818 e la proprietà ecclesiastica: restituzione e ristrutturazione in Molise*, in Giuseppe Galasso, Carla Russo (a cura di), *Per la storia sociale e religiosa nel Mezzogiorno d'Italia*, Guida, Napoli 1980, 2 voll., vol. I, pp. 531-577.

⁶ «Si fa presente, che non solo il Distretto, ma la Provincia istessa è totalmente priva di Collegio, e di altre case di pubblica educazione. Che i giovani si perdono nell'ignoranza. Quindi il consiglio supplica S. M. ad accelerare l'istallazione di un Collegio nel Capoluogo della Provincia» (Consiglio distrettuale di Campobasso, seduta 5 ottobre 1810, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 73, f. 59).

⁷ Nella seduta dedicata all'istruzione il Consiglio, nel 1809, stigmatizzava: «Istruzione, è una voce incognita alla Provincia. Il Governo è stato frodato generalmente nelle sue speranze, ma molto più presso di noi» ed avanzava la prima ipotesi di sede e di dotazione: «Si disse nell'anno scorso, che in Provincia vi era bisogno di un Collegio. Due locali più adattati vi sono il Monistero de' Domenicani a Morcone piccolo, e quello a Cercemaggiore vasto. Qualunque di questi S.M. voglia prescegliere è giovevole pregarla di eseguirlo al più presto: i ragazzi della Provincia non hanno dove racchiudersi: questi son la speranza della sua miglior fonte, ma bisogna renderli saggi e costumati, perché riescano un giorno utili amatori della Patria – Sarebbe opportuno aggregare al mantenimento del Collegio i fondi de' soppressi Monisteri, siccome si è compiaciuta S.M. disporne le altre Provincie del Regno» (Consiglio Generale della Provincia di Molise, seduta 23 ottobre 1809, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 69, f. 48). Nel 1810 il Consiglio, presieduto da Vincenzo Cuoco e alla presenza dell'intendente Matteo Galdi, futuro direttore della Pubblica Istruzione, esprimeva il medesimo indirizzo: «Per l'istruzione [...] il Consiglio crede di urgentissima necessità lo stabilimento di un Collegio per gli uomini. I fondi de' Seminari e de' Monasteri soppressi potrebbero servire a tale oggetto» (Consiglio Generale della Provincia di Molise, seduta 29 settembre 1810, in ASCb,

Per l'antico Contado di Molise, quasi corpo aggiunto alla Capitanata, il 'Decennio francese' costituì l'avvio concomitante di quattro storici processi: la creazione della Provincia di Molise; l'abolizione del feudalesimo e degli ordini religiosi possidenti con conseguente spartizione delle terre demaniali; la nascita del ceto 'proprietario' e il riordino dell'istruzione.

Defeudalizzazione, abolizione degli ordini religiosi, spartizione del demanio rappresentarono per il 'ceto mezzano' l'occasione di una affermazione che trovò nella qualifica di 'proprietario' la propria legittimazione sociale ed economica; nel codice napoleonico la propria tutela; nell'istituzione della Provincia di Molise l'occasione per divenire classe dirigente e nel nuovo sistema d'istruzione l'opportunità per garantirsi quel titolo di studio che, sostituendo sostanzialmente il titolo nobiliare, rappresentava lo strumento indispensabile per acquisire potere e prestigio.

I riordinamenti del settore secondario e universitario sotto le reggenze di Giuseppe Bonaparte e Gioacchino Murat, con la *Legge n. 140 per lo stabilimento dei collegi* (1807)⁸, il *Decreto organico per l'istruzione pubblica* (1811)⁹ e il *Regolamento per la collocazione dei gradi dottorali* (1812)¹⁰, avevano assicurato al Regno di Napoli un 'sistema di pubblica istruzione': controllato e vigilato dallo Stato, amministrativamente centralizzato e verticalizzato, mirante alla formazione professionalizzante ancorata al titolo di studio mediante il meccanismo dei gradi accademici (baccellierato, licenza e laurea), in cui il Liceo e il Collegio si ponevano come vertice del segmento secondario e base di quello superiore¹¹.

Intendenza di Molise, b. 69, f. 48). Nella sessione del 1811, presieduto dal molisano Amodio Ricciardi, procuratore generale presso la Corte di Appello di Napoli, si articolava la proposta dell'anno precedente: «Lungi dall'aver novi Collegi, o licei, la gioventù provinciale è ancora priva del soccorso de' Seminari Diocesani, i quali sono tutti chiusi, o perché le sedi sono vacanti, o perché i Vescovi non gli curavano. Il consiglio propone ingiungersi ai Vescovi, ed ai Vicarj di riaprirli: ma non basta riaprirli senza correggerne i difetti [...]. Il consiglio vede la necessità di un Collegio Provinciale, e per stabilirlo propone di assegnargli i fondi de' Seminarj Diocesani della Provincia: propone di situarlo nel Monistero de' Cappuccini di Campobasso sito in un ameno luogo, provveduto di fabbriche, ed un spazioso giardino, ove potrebbe ancora designarsi l'orto botanico» (Consiglio Generale della Provincia di Molise, seduta 1 ottobre 1811, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 69, f. 49). Per una visione generale sulle tematiche affrontate e sulle proposte avanzate dai Consigli provinciali si rimanda a Renato Lalli, *I Consigli della Provincia di Molise*, 3 voll., Edizione Vitmar, Formia 1997.

⁸ *Collezione delle leggi, de' decreti e di atti riguardanti la pubblica istruzione promulgati nel già Reame di Napoli dall'anno 1806 in poi*, Stamperie del Fibreno, Napoli 1861-1863, 3 voll., (da ora in avanti CLDAPI), vol. I, pp. 34-42.

⁹ CLDAPI, vol. I, pp. 230-239.

¹⁰ CLDAPI, vol. I, pp. 239-258.

¹¹ Per un inquadramento storico delle politiche scolastiche nel Meridione durante l'Ottocento preunitario, in grado di fornire un approccio metodologicamente e criticamente rinnovato, si rimanda a Maurizio Lupo, *Tra le provvide cure di Sua Maestà*, il Mulino, Bologna 2005;

La presenza di un collegio o di un liceo nel Molise si rendeva, quindi, indispensabile, ma il maggior ostacolo per la sua fondazione era rappresentato dalla costituzione di una rendita annua netta, fissata dalla Legge n. 140 del 30 maggio 1807 in 6.000 ducati annui (Titolo II, art. 3), la cosiddetta ‘dotazione’, necessaria, per i $\frac{3}{4}$ a coprire il pagamento degli stipendi a docenti e impiegati e a garantire il vitto agli alunni e al personale¹².

Lo Stato assicurò la costituzione della ‘prima dotazione’ dei collegi utilizzando parte del patrimonio delle congregazioni e degli ordini religiosi soppressi cui aggiunse uno stanziamento di fondi per l’istruzione pubblica derivanti dalla rendita del demanio, anch’esso in gran parte costituito dai beni delle case religiose sopresse¹³.

Benché la suddetta legge prevedesse l’istituzione di un collegio in ogni Provincia del Regno (Titolo I, art. 1), al Molise non vennero assegnati né fondi, né beni ecclesiastici a tale scopo, perché prevalse, da parte del governo centrale, la decisione di inserire la Provincia, di recente creazione (R. D. 11 dicembre 1806), all’interno del sistema infrastrutturale del Regno, progettando la realizzazione di due importanti strade di collegamento da finanziare, appunto, attraverso la gestione delle proprietà delle corporazioni religiose sopresse sul suo territorio¹⁴.

Roberto Sani, *Istruzione e scuola nel Meridione dalla Restaurazione all’Unità*, in Hervé Antonio Cavallera (a cura di), *Marco Gatti e la riforma della scuola*, Atti del Convegno internazionale di Manduria, 9-10 novembre 2000, Lacaita Editore, Manduria-Bari-Roma 2003, pp. 175-200. Una rassegna bibliografica è fornita da Maurizio Lupo, *Istruzione, economia e società nel Mezzogiorno preunitario: note per una ricerca*, in Ilaria Zilli (a cura di), *Risorse umane e Mezzogiorno. Istruzione, recupero e utilizzo tra '700 e '800*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli 1999, pp. 1-6, note 1-6.

¹² Lo Stato, nella suddetta legge, si riservava di decidere, con ulteriori decreti attuativi, le modalità con cui costituire la prima dotazione (Titolo II, art. 5). Il governo borbonico, con la *Legge organica sull’amministrazione civile* n. 570 del 12 dicembre 1816, fece gravare sulla Provincia le spese dei collegi e dei licei, «escluse le spese di prima dotazione già stabilita» (Parte II, Titolo VI, art. 160, in *Collezione delle leggi e decreti del Regno delle due Sicilie*, Anno 1816, II semestre, Stamperia Reale, Napoli, p. 470). Cfr. Guido Landi, *Istituzioni di diritto pubblico nel Regno delle Due Sicilie (1815-1816)*, Giuffrè, Milano 1977, p. 642.

¹³ Cfr. Girolamo Nisio, *Della Istruzione pubblica e privata in Napoli dal 1806 sino al 1871*, Tipografia dei Fratelli Testa, Napoli 1871, p. 9. Secondo Bianchini lo Stato stanziò per l’istruzione, sino al 1 maggio 1808, 192.000 ducati; cfr. Lodovico Bianchini, *Della storia delle finanze del Regno di Napoli*, Stamperia Francesco Lao, Palermo 1839, vol. II, p. 574-586 (ristampa anastatica Arnaldo Forni editore, Bologna 1983).

¹⁴ Con R.D. 23 settembre 1807 iniziò la vendita dei beni delle sopresse corporazioni religiose per la costruzione della Pontelandolfo-Campobasso che avrebbe collegato il capoluogo molisano con Napoli, e della Sepino-Isernia. Con R.D. 22 febbraio 1811 le proprietà ecclesiastiche furono incamerate dalla Provincia di Molise che si impegnò a corrispondere 10.000 ducati in tre anni per la realizzazione delle suddette strade. Il valore complessivo dei beni fu calcolato in 20.000 ducati; cfr. Leonardo Di Dedda, *Patrimonio e contenzioso del Real Collegio Sannitico Convitto Nazionale “M. Pagano” di Campobasso*, Editrice Lampo, Campobasso 1987, pp. 19-20.

Soltanto la nomina di Biase Zurlo a Intendente della Provincia di Molise, nel 1810, consentì di porre le premesse per il rilancio della pubblica istruzione sul territorio e sostanziò la volontà politica della classe dirigente molisana in un progetto organico inquadrato nei nuovi indirizzi di politica scolastica posti in essere dai Napoleonidi¹⁵.

Zurlo rammentò più volte ai vertici ministeriali che nella Provincia di Molise l'istallazione di un collegio costituiva «il primo bisogno» in quanto, per favorire l'istruzione bisognava innanzitutto promuovere i nuovi istituti tra un ceto non ostile alle cure educative, ma ancora estraneo alle possibilità offerte dal recente ordinamento scolastico:

La dissipazione quasi universale della gioventù dallo studio, cui contribuiscono nelle epoche presenti tante cagioni, che sarebbe inutile di annoverare innanzi alle sublimi vedute di E.V., ed una certa alienazione del maggior numero de' padri di famiglia (conseguenza in parte delle loro poco felici circostanze) a volere spendere delle grandi somme in proporzione delle loro facoltà, per mantenere i loro figli negli studi della Capitale, sono due potenti ragioni pe' progressi dell'ignoranza, alle quali sarebbe d'uopo di presto ovviare. Alla prima io penso che il più efficace rimedio sarebbe l'emulazione, da cui i giovani si sentono tanto più intimamente penetrati quanto più da vicino ne sono tocchi: alla seconda il presentare ai padri di famiglia un mezzo di

¹⁵ Nato a Baranello (Cb) il 12 dicembre 1855 (fratello di Giuseppe futuro ministro degli Interni durante il Decennio francese) si trasferì a Napoli per conseguire la laurea in Legge, e qui poté formarsi accanto agli uomini più rappresentativi dell'illuminismo napoletano: Pagano, Filangieri, Longano e Galanti, i cui progetti di riforma tentò di trasferire sul piano concreto delle iniziative di governo, sulla scia di quel riformismo meridionale inaugurato da G. Genovesi. La transizione post-rivoluzionaria segnò l'inizio della sua carriera politico-amministrativa: fu nominato Visitatore economico (1799-1801) del Contado del Molise e in tale ruolo descrisse e denunciò, nella *Relazione al Direttore delle Reali finanze*, le condizioni sociali ed economiche del territorio, proponendo, per far fronte ai numerosi problemi: la ristrutturazione del sistema fiscale, il decentramento amministrativo e l'autonomia del Contado. Cooptato nella classe dirigente, durante gli anni di governo francese, assunse numerose e importanti cariche pubbliche nella neonata Provincia di Molise: Consigliere d'Intendenza e Sottintendente del distretto di Campobasso, Direttore delle contribuzioni dirette, Commissario ripartitore delle terre demaniali per il Molise e la Capitanata, Presidente della Deputazione per le opere pubbliche, sino a raggiungere, nel 1810, succedendo a Matteo Galdi, l'apice dell'amministrazione provinciale quale Intendente del Molise, carica che mantenne ininterrottamente fino al 1820. Allo scoppio dei moti, il suo assolutismo illuminato lo rese invisibile ai costituzionalisti tanto da non trovare una collocazione nel nuovo scenario istituzionale. Dopo la parentesi rivoluzionaria, Zurlo venne reintegrato nell'amministrazione borbonica come intendente della Provincia di Capitanata (1821), dove tentò di attuare nuovi progetti tra i quali spiccano la fondazione della *cassa di sconto* e lo stabilimento di *colonie* nei latifondi. Nel 1824 approdò al Consiglio di Stato e partecipò, dal 1825, ai lavori della Commissione incaricata di affrontare l'annosa questione delle terre demaniali del Tavoliere delle Puglie. Morì a Napoli il 18 maggio 1835. Per i riferimenti bibliografici e le fonti di archivio si rimanda a Florindo Palladino, *Biase Zurlo*, in Giorgio Chiosso, Roberto Sani (dirr.), *Dizionario biografico dell'Educazione: 1800-2000*, Editrice Bibliografica, Milano 2013, *ad vocem*.

buona educazione de' loro figliuoli, che non li obbligasse a delle spese superiori alle loro presenti forze¹⁶.

Nel 1812 Zurlo poté finalmente avviare la complessa operazione economico-finanziaria che avrebbe garantito la dotazione al Collegio Sannitico, inaugurata a Campobasso, capoluogo della Provincia, nel novembre del 1817¹⁷.

Fondato il collegio, l'intendente continuò il suo impegno nel promuovere l'istruzione secondaria con la creazione delle scuole a indirizzo letterario e nel gettare le basi per una formazione agraria che sentiva più pragmaticamente legata al territorio.

2. Scuole secondarie a indirizzo umanistico

La normativa sulle scuole secondarie definita dai Napoleonidi, inscritta nel vasto progetto di riforma del sistema d'istruzione, presentò notevoli problemi in fase applicativa a causa di insormontabili difficoltà di tipo finanziario e del mancato coordinamento tra centro e periferia. Con *Decreto organico* del 1811, si identificò il «primo grado delle scuole secondarie: 1. in quei collegi reali i quali non saranno convertiti in licei; 2. nei simili stabilimenti che si faranno dai comuni o dai particolari», prevedendo un organico di «almeno quattro professori, cioè due di grammatica, uno di retorica, e uno di filosofia e matematiche»¹⁸.

A breve distanza, il decreto 14 febbraio 1816, a firma borbonica, differenziò esplicitamente le scuole secondarie dai collegi e dai licei, definendo, però, le prime solo per via negativa: «Sono considerate scuole secondarie tutte quelle dove l'insegnamento non potrà ricevere quella estensione determinata de' collegi, e dove il corso degli studi non potrà essere ugualmente metodico e progressivo»¹⁹. Tale norma, se per un verso rimetteva in discussione il criterio di uniformità del *Decreto organico*, in realtà rendeva molto più agevole l'apertura di scuole nei comuni dal momento che consentiva di proporre al ministero la tipologia di corso e il numero di cattedre, realizzabili a seconda delle necessità e delle finanze locali.

In questa ottica, Biase Zurlo, che ormai aveva portato a termine la costituzione della dotazione del collegio Sannitico, poté avviare il progetto di isti-

¹⁶ Intendente B. Zurlo al ministro G. Zurlo, Campobasso, 30 ottobre 1813, ASN, CGPI, fs. 403.

¹⁷ Per una ricostruzione storica delle vicende relative alla fondazione del Collegio Sannitico e sul ruolo assunto nella formazione delle élites locali, si rimanda a F. Palladino, *Scuola e società nel Meridione preunitario*, cit.

¹⁸ *Decreto organico per l'istruzione pubblica*, Titolo III, art. 13, in CLDAPI, vol. I, p. 233.

¹⁹ *Statuti pe' Collegi e per le scuole secondarie*, Parte seconda, Titolo VI, art. 26, in CLDAPI, vol. I, p. 420.

tuzione delle scuole secondarie, per soddisfare la domanda d'istruzione in Molise che non poteva trovare concreto appagamento nel solo collegio: troppo esiguo il numero di allievi che esso poteva accogliere e troppo alto l'onere per le famiglie meno facoltose. Alla fine del 1815, l'intendente Zurlo poteva annunciare sul *Giornale dell'Intendenza* che:

[...] negli Stati-discussi di Campobasso, di Agnone, di Morcone, di Riccia, di Bagnoli, di Trivento, di Montefalcone, di Civitacampomariano, di Guglionesi, di Montenero-di-Bisaccia, di Casacalenda, di Santacroce di Magliano, di Baselice, Vinchiaturò, Bonefro, Guardialfiera io ho fissati degli articoli ove per una ove per due Scuole secondarie con sufficienti soldi assegnabili a quegli Uomini di lettere, che meriteranno di covrirne le cattedre. Queste cattedre saranno stabilite in edifici pubblici, che coi mobili convenienti alla dignità ed utilità della benefica istruzione saranno all'uopo destinati. I detti Comuni fortunatamente riuniscono molti vantaggi locali, degni di considerazione pei padri di famiglia che volessero situarvi i proprj figliuoli per profittare delle pubbliche Scuole medesime, le cui lezioni scientifiche è sì raro trovarsi altrove²⁰.

La spesa pubblica non preoccupò la classe dirigente locale che appoggiò all'unanimità l'iniziativa dell'intendente, ribadendo in seno ai consigli che:

La creazione di un Collegio Prov[incia]le ha dato, e promette de' felici risultamenti nel miglioramento dell'educazione della gioventù. Il medesimo però non è da tanto da poter soddisfare al bisogno dell'intera Prov[inci]a. Le scuole secondarie [...] faciliterebbero l'educazione della gioventù, dando principalmente in tal guisa un'agevolazione di educar la prole a' quei Padri di famiglia, che un numero di figli superiori allo stato delle loro vendite, o lo stato stesso di rendite di piccol numento, non li presentassero il comodo di poter dare i loro figli all'educazione ne' Collegj²¹.

La necessità di diffondere una istruzione "secondaria" in Provincia nasceva dalla acquisita consapevolezza della nuova funzione sociale assunta dall'istruzione post-primaria nel contesto riformistico inaugurato dai Napoleonidi: nel passaggio dal regime feudale a quello dello Stato amministrativo, competenza e professionalizzazione costituivano i presupposti per inaugurare un reale processo di modernizzazione, necessarie non soltanto per garantire il buon funzionamento del neonato apparato amministrativo, ma per sviluppare ogni settore della vita sociale.

Le scuole secondarie rappresentavano la struttura propedeutica a innescare il processo, fornendo quella cultura di base a giovani chiamati a occupare

²⁰ *Giornale dell'Intendenza di Molise*, circolare 6 novembre 1815.

²¹ Consiglio distrettuale di Campobasso, seduta 16 settembre 1819, in ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 73, f. 64.

ruoli e svolgere funzioni nei più disparati livelli amministrativi, politici e socio-economici.

Secondo Zurlo, nei piccoli comuni della Provincia di Molise, bisognava innanzitutto disancorare l'istruzione dall'unica fonte storica rappresentata per secoli dalla figura del parroco. Tale programma non trovava motivazione in un intento ispirato all'anticurialismo, ma nasceva dalla radicale convinzione di costruire un nuovo canale pubblico di formazione affidato a un corpo docente locale impegnato in scuole secondarie comunali. A tale scopo l'intendente faceva seguire un accorato appello agli "Uomini culti" della Provincia, affinché si proponessero quali docenti delle future scuole:

Non lascio di manifestare a' miei buoni Amministrati, ch'è mio principale e caldo desiderio, che queste nobili cariche cadessero su gli Uomini culti della stessa nostra Provincia, e che quindi destinati a istruire i Sanniti loro Compatrioti godessero eglino il vantaggio de' competenti onorarj pagabili sulle nostre Casse municipali. Conseguente a questa disposizione del mio animo io vado ad estenderla sino a far voti, che il bene del godimento di tali soldi non uscisse dai Cittadini di ciascuno degli stessi Comuni, che li paga; e che perciò trovassero in essi degli Uomini abbastanza istruiti per aver felice successo ne' concorsi, ed ottener l'onorevole nomina superiore. Io implorerò dall'Autorità Suprema, che a meriti eguali o di poco inferiori, il Concorrente cittadino sia preferito al forestiero benché della stessa nostra Provincia, ed il provinciale lo sia alla persona di aliena provincia.

Moltiplicherò più del solito gli esemplari di questo foglio, per farlo pervenire nelle mani degli Uomini amici dello studio delle Scienze e delle Arti liberali, e perciò degni della pubblica stima, e de' riguardi dell'amministrazione provinciale²².

Sull'indirizzo da assegnare alle scuole Biase Zurlo non ebbe dubbi: le programmò tutte in senso umanistico prevedendo un piano di studi che corrispondesse ai contenuti impartiti nei corsi collegiali di "Grammatica", "Umanità" e "Retorica".

Si pose, in tal modo, una uniforme istruzione di base e si garantì, contemporaneamente, anche quella necessaria continuità didattica tra scuole secondarie e collegio, in grado di assicurare agli studenti più meritevoli la prosecuzione degli studi in vista dell'acquisizione dei titoli necessari per intraprendere le più alte carriere o esercitare le professioni liberali.

La prima scuola secondaria a indirizzo umanistico in Provincia fu istituita nel comune di Trivento, autorizzata direttamente dall'intendente, senza seguire l'iter regolamentare che prevedeva l'autorizzazione ministeriale e l'apertura di un concorso a cattedra. Resi disponibili nel bilancio del comune i fondi per lo stipendio dell'insegnante e individuato un docente, la scuola era già in funzio-

²² *Giornale dell'Intendenza di Molise*, circolare 6 novembre 1815.

ne tra il 1815 e il 1816, nonostante le difficoltà incontrate nel reclutamento dell'insegnante: problema che risulterà persistente nell'ambito dell'insegnamento secondario. Tanto è vero che il sindaco del comune di Trivento, già nell'ottobre del 1816, si vedeva costretto a informare l'intendente Zurlo delle dimissioni presentate un mese prima dal docente provvisorio, «Sig.r Bartoletti», e richiedere disposizioni perché «questa cattedra vacante venghi occupata all'apertura del pros[im]o anno scolastico da qualche abile soggetto per l'istruzione di questi giovanetti, mentre qui si manca assolutamente di Maestri, e vi sono de' giovani che promettono buona riuscita»²³. Dopo due mesi il sindaco poteva comunicare all'intendente di aver trovato un nuovo docente, nella persona del sacerdote Giovanni Giannandrea di Salcito, richiedendo l'autorizzazione per affidargli l'incarico temporaneo²⁴; ma, a distanza di appena tre mesi, il primo cittadino pregava Zurlo di sospendere l'approvazione del prelado perché «è vecchio, e difficilm[en]te può riuscirgli di venire qui a situarsi per tale oggetto» proponendo alla carica di docente provvisorio il sacerdote Luigi Paolantonio di Agnone, canonico della Cattedrale di Trivento: «soggetto di buona morale, abile per la scuola sud[dett]a essendo stato maestro di umanità, e di belle lettere in questo Seminario»²⁵.

Finalmente, a più di un anno di distanza dalla prima autorizzazione, Biase Zurlo informava la Commissione di Pubblica Istruzione (da ora in avanti CPI) dell'avvenuta nomina provvisoria del canonico chiedendo «che il detto Istruttore sia esaminato» perché «la regolarità [lo] esige»²⁶. La risposta della CPI fu l'unica possibile: nessun concorso poteva essere indetto prima di ricevere la sovrana approvazione per l'apertura di una scuola secondaria e quanto alla sede concorsuale, lo informava che si sarebbe tenuto prima il concorso in Napoli e solo successivamente, nel caso di assenza di partecipanti, sarebbe stato possibile indirlo presso l'Intendenza. L'autorizzazione, concessa poco dopo (31 luglio 1817), permise alla CPI di comunicare all'intendente l'istituzione ufficiale della scuola con un professore di Lingua latina e Belle lettere, con lo stipendio di 120 ducati annui e le relative istruzioni inerenti alla pubblicazione dei manifesti per l'apertura del concorso²⁷.

Lo stesso iter caratterizzò l'apertura della seconda scuola secondaria nel comune di Riccia: trovata la disponibilità economica del comune, l'inten-

²³ Sindaco E. Scarano all'intendente B. Zurlo, Trivento 15 ottobre 1816, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77.

²⁴ Sindaco E. Scarano all'intendente B. Zurlo, Trivento 7 dicembre 1816, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77.

²⁵ Sindaco E. Scarano all'intendente B. Zurlo, Trivento 3 marzo 1817, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77.

²⁶ Intendente B. Zurlo alla Commissione di Pubblica Istruzione (da ora in avanti CPI), Campobasso 8 luglio 1817, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77.

²⁷ CPI all'intendente B. Zurlo, Napoli 6 agosto 1817, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77.

dente approvava provvisoriamente, nel 1817, il docente prescelto dal sindaco e dai decurioni, nella persona di Antonucci di Montefalcone in Capitanata. Quest'ultimo, però, venne meno all'assunzione dell'incarico per «non essere in stato per suoi fisici acciacchi poter cavalcare questa piazza» per cui il consiglio comunale propose un giovane della provincia, Gabriele Antonelli di Morrone, che iniziava così il suo insegnamento²⁸ fornendo l'opportunità a Zurlo di richiedere l'autorizzazione della scuola, che venne concessa nel marzo 1818²⁹. A differenza di quella di Trivento, la scuola di Riccia, già in sede di programmazione, considerata la maggior disponibilità riscontrata nel bilancio comunale, poté contare su due cattedre.

Nel 1816, il comune di Montenero di Bisaccia predispose fondi per la scuola secondaria pari a 192 ducati per due cattedre a indirizzo umanistico, ma l'impossibilità di reperire docenti idonei cui affidare l'incarico indusse il sottintendente del distretto di Larino, nel 1818, a chiedere a Biase Zurlo il bando di concorsi pubblici, mentre il consiglio distrettuale proponeva di chiamare docenti da «fuori provincia»³⁰. Nel frattempo, in via eccezionale, l'intendente si fece mediatore della proposta del comune di devolvere i fondi per la scuola in favore di 4 giovani di famiglie non abbienti per permettere loro di seguire i corsi presso il seminario locale, ma la richiesta non ebbe seguito perché di lì a poco si istituirono i concorsi.

Nel 1818, dopo queste tre esperienze parallele, Zurlo, fatti stabilire i fondi necessari nei bilanci, avviò la istituzione di scuole secondarie, senza nomine provvisorie, ma rispettando l'iter legislativo, nei maggiori comuni dei tre distretti della provincia: Morcone, Casacalenda, Montenero di Bisaccia, Bonefro, Bagnoli e Baselice. Le scuole furono autorizzate con rescritto 10 novembre 1819³¹ generando così, insieme a quelle di Riccia e Trivento, una prima soddisfacente presenza di scuole secondarie nei tre distretti della provincia³².

²⁸ Verbale, seduta decurionale del comune di Riccia, Riccia 30 novembre 1817, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77; «[...] è di un sublime ingegno, e che per le sue composizioni, ed in iscritto, ed in istampa, in occasione dell'apertura del Collegio Sannitico, si ha meritati gli applausi generali» (*ibidem*): Zurlo conobbe il docente in quella occasione e dovette rimanerne anch'egli colpito perché, come si vedrà, lo caldeggiò vivamente in seguito.

²⁹ CPI all'intendente, Napoli 18 marzo 1818, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77.

³⁰ Consiglio distrettuale di Larino, seduta 25 settembre 1818, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 73, f. 63.

³¹ Rescritto 10 novembre 1819, in ASN, CGPI, fs. 1488.

³² «Nella crescente idea di diffondere, il più che sia possibile la pubblica educazione morale e scientifica fra le Popolazioni, che S.M. si è degnata affidare alla mia tutela; ho procurato di formar de' fondi per lo stabilimento di scuole secondarie in alcuni altri comuni, dopo quelle stabilite [...] non ho potuto estendere analoga determinazione, che solo ad altri sei comuni» (Intendente B. Zurlo alla CPI, 4 settembre 1819, in ASN, CGPI, fs. 1488).

3. I concorsi e le nomine nelle scuole secondarie: lo sbarramento del greco

I concorsi per le scuole secondarie seguivano lo stesso iter di quelli indetti per collegi e licei, stabilito con circolare ministeriale 3 novembre 1815³³: la commissione spediva all'intendente i manifesti da pubblicare sul *Giornale dell'Intendenza*, recanti: il luogo e giorno del concorso, la cattedra con le relative materie da insegnare, il compenso e l'indicazione del termine ultimo per far pervenire la necessaria documentazione attestante la "condotta morale e religiosa" (le cosiddette 'fedi di battesimo' e di 'perquisizione')³⁴.

Ai concorrenti non veniva richiesto il diploma di licenza in lettere e filosofia, previsto dai gradi dottorali, in quanto il superamento stesso dell'esame era ritenuto abilitante e forniva, quindi, il necessario titolo³⁵.

In prossimità del concorso, si spedivano alla commissione locale i quesiti dell'esame scritto, che, una volta svolti, venivano inviati a Napoli, insieme ai verbali dell'esame orale, su quesiti liberamente formulati dai membri della commissione locale, per la correzione e approvazione finale da parte dei membri della CPI.

Il concorso per la cattedra di Trivento e le due cattedre di Riccia fu indetto il 26 novembre 1818 e fu fatto svolgere contemporaneamente a Napoli e nel Collegio Sannitico. La commissione locale, con funzione di controllo, era formata dall'intendente, dal rettore e dai docenti del Collegio.

A Napoli non si presentò nessun aspirante, mentre nel capoluogo molisano svolsero regolarmente le prove due concorrenti poiché un terzo fu escluso per eccessivo ritardo: Gabriele Antonelli, già reggente provvisorio della cattedra di Riccia, fu costretto, a dire dell'intendente, a fare un percorso alternativo molto più lungo perché la strada principale era a rischio di ladri³⁶. Per permettere all'Antonelli, raccomandato da Zurlo, di affrontare l'esame per le stesse cattedre, il concorso fu sospeso dalla CPI, ma non annullato³⁷. Rinno-

³³ Circolare ministeriale 3 novembre 1815, in *Giornale dell'Intendenza di Molise*, 6 novembre 1815.

³⁴ In un unico manifesto comparivano i concorsi indetti, nello stesso periodo, nelle varie Province del Regno continentale: spedito alle intendenze, veniva pubblicato con circolare sul *Giornale dell'Intendenza* e diramato ai comuni che provvedevano ad affiggerlo sulle porte delle sale consiliari.

³⁵ Come all'indomani della promulgazione del *Regolamento per la collezione de' gradi nelle Facoltà* (1812), anche il governo borbonico dovette prevedere norme transitorie per l'acquisizione dei gradi da parte dei docenti e predispose lo specifico art. 56 degli *Statuti*, richiamante il rescritto 11 ottobre 1815, che consentiva la possibilità di presentarsi agli esami a cattedra senza aver acquisito i rispettivi gradi e, se approvato, «prendere i gradi [...] prima che la Commissione [di pubblica istruzione fosse] abilitata a fare la proposta a S.M.», in altre parole, il superamento dell'esame abilitava il docente, il quale era obbligato soltanto a pagare i diritti dei gradi all'Università per venirne in possesso ed essere nominato (CLDAPI, vol. I, p. 381).

³⁶ Intendente B. Zurlo alla CPI, Campobasso 28 novembre 1818, in ASN, CGPI, fs. 1488.

³⁷ Nota interna della CPI, Napoli 13 marzo 1819, in ASN, CGPI, fs. 1488.

vato per il 10 febbraio del 1819, il bando andò deserto a Napoli e fu rinviato nel capoluogo perché, a seguito di una copiosa pioggia che interessava da giorni la provincia, le vie di comunicazioni erano pressoché impraticabili: si registrò l'arrivo di un solo concorrente a notte fonda³⁸ per cui rinviato ulteriormente al 16 febbraio 1819, si presentarono 2 concorrenti.

In sintesi, dei 4 concorrenti ai concorsi indetti nel 1818 e nel 1819, solo due furono approvati dal canonico Francesco Rossi, decano della facoltà di teologia dell'ateneo napoletano e membro della CPI: Alessandro de Simone, per la cattedra di Grammatica latina e italiana di Riccia, e Gabriele Antonelli, per la cattedra di Belle lettere di Riccia; degli altri: l'aspirante per la cattedra di Belle lettere di Trivento rivelò carenze notevoli e Stefano Trudi, concorrente per Belle lettere in ambedue le sedi, ottenne la seguente valutazione:

Ha risposto bene a' quesiti propostigli da questa Commissione, ed ha scritto con sufficiente eleganza nella Lingua Latina, ma ignora dell'intutto la Lingua Greca, che si deve insegnare in ambedue le vacanti cattedre. Non potendosi dispensare a tal difetto, che debbasi intimare nuovo concorso³⁹.

Sebbene la commissione si attenne a quanto previsto dalla normativa sui gradi accademici, che prevedeva la conoscenza del greco per gli insegnanti di scuole secondarie, la valutazione dei candidati espressa dal Rossi confermò le preoccupazioni di Biase Zurlo, il quale, sin dalla lettura del manifesto stampato dalla Commissione per indire il concorso per le sedi di Trivento e Riccia, aveva lamentato che:

Ne' manifesti che di tempo in tempo dalla Comm[ission]e med[esim]a si fu fatti pubblicare per l'apertura degli esami per tali cattedre, la indicaz[ion]e dell'insegnam[en]to porta apprimati anche la lezione di lingua greca, la quale non s'intese mai da me includere nella mia proposta.

Quantunque io conoscessi che assimilate tali scuole second[arie] a quelle delle stesse classi, le quali sono istituite in Collegi e Licei, dovessero includere ancora la istru[zion]e del d[ett]o idioma, pure sin dapprima fui persuaso a non doversi comprendere nelle scuole secondarie perché [...] nella gen[eral]e ignoranza del med[esim]o (rari essendo anche quelli che lo conoscono nella popolosa Cap[ita]le che accoglie i pochi Letterati che oggi esistono nel Regno) avrebbe tale obbligo opposto con ostacolo insuperabile a trovar degli aspiranti alle scuole second[arie], oltre le difficoltà ordinarie, per cui restano vacanti da tanto tempo tante cattedre ne' Collegi, ne' Licei, e nelle scuole second[arie] del Regno, come lo dimostrano i frequenti avvisi che la Commis[sion]e dell'Istr[uzion]e Pubb[lic]a di continuo emette, infelicem[ent]e senza successo per la riprovvista delle med[esim]e.

³⁸ ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77.

³⁹ Parere, F. Rossi alla CPI, Napoli 3 aprile 1819, in ASN, CGPI, fs. 1488.

E poi la lingua greca, essendo la più dotta degli idiomi antichi, è facile a concepire che un soggetto che la conosca, e sappia insegnarla, sia un letterato di non bassa nota: e quindi tale da non contentarsi di tenui soldi, che sono assegnati a' professori delle scuole second[arie]e fondi di tanto inferiori al proprio merito, ed agli molumenti che lo stato delle sue forze intellettuali, nella rarità dei dotti, può facil[men]te assicurargli.

Io stimo che in conseguenza di queste riflessioni, le q[ua]li parmi che abbiano un vero e real fondamento, V.E. colla rispettabile Comm[ission]e trovi utile, e saggio a determinarsi per la revoca dell'obbligo dell'insegn[ament]o del greco linguaggio nella scuola second[aria] di Trivento, e che non comprenda il med[esim]o nelle altre scuole che ho recentemente progettato [...].

In altro caso io avrò il dispiacere di veder sterili le mie mire per l'apertura delle scuole second[arie]e di Lingua latina e Belle lett[er]e [...]⁴⁰.

L'intendente, intanto, constatata la mancata copertura della cattedra di Trivento e l'assenza del docente provvisorio per motivi di salute⁴¹, si vide costretto a conferire l'insegnamento proprio a quel Trudi scartato dalla CPI; ma qualche mese dopo, indetto un nuovo concorso il 27 novembre 1819 per la cattedra di Trivento, lo stesso Trudi, unico aspirante, fu approvato quale docente di Lingua latina e Belle lettere⁴².

Queste difficoltà oggettive nel reclutamento dei docenti indussero Biase Zurlo a stabilire espressamente: «Per tutte le sud[ett]e Scuole non si dee far l'obbligo ai Maestri di insegnar la lingua greca, perché sarebbe il più forte ostacolo ad allontanar quasi tutt'i provinciali da' concorsi, perché ignorano quest'idioma», e di conseguenza a proporre, nella richiesta di autorizzazione delle restanti scuole, cattedre di Belle lettere senza il greco⁴³.

La difficoltà nel reclutamento dei docenti era una realtà per l'intera classe dirigente molisana tanto è vero che il consiglio distrettuale di Isernia, nella seduta del 1819, dopo aver riscontrato che «le scuole secondarie sono di difficile stabilimento, sia per la mancanza di soggetti abili, sia per la tenuità degli stipendj, e quindi vi veggono de' giovani della classe civile, ne' popolosi comuni, sortiti dalla abici andar vagando, vivendo nell'ozio, per non aver chi l'istruischi nelle Lettere umane», proponeva: di far nominare dall'ordinario diocesano, di concerto con l'intendente, i docenti, siano stati essi «preti» o «secolari»; di stabilire gli Scolopi nel locale già dei Conventuali di Isernia e di ristabilire in Agnone i padri conventuali, con l'obbligo, già previsto prima

⁴⁰ Minuta dell'Intendente, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77; non è stata rinvenuta la lettera ufficiale spedita alla CPI.

⁴¹ Il sacerdote Luigi Paolantonio si era assentato già dal luglio del 1819 e il consiglio comunale, per non interrompere le attività didattiche, investì dell'incarico il medico del comune, in attesa dell'esito del concorso (ASCb, Intendenza di Molise, b. 989, f. 77).

⁴² Decreto di nomina 20 gennaio 1820, in ASN, CGPI, fs. 1488. S. Trudi, che sei mesi prima «ignorava del tutto la lingua greca», rispose correttamente ai quesiti di greco, vertenti sui comparativi.

⁴³ Intendente B. Zurlo alla CPI, Campobasso 4 settembre 1819, in ASN, CGPI, fs. 1488.

della soppressione, di impegnare uno o più maestri per l'insegnamento pubblico, al fine di fornire docenti di scuola secondaria⁴⁴. Zurlo si oppose a questo cambio di rotta e la sua posizione fu fatta propria dal Consiglio Generale della Provincia, che non sostenne l'iniziativa distrettuale.

Per le scuole di Morcone, Casacalenda, Montenero di Bisaccia, Bonefro, Bagnoli e Baselice, approvate con rescritto 10 novembre del 1819⁴⁵, il concorso fu indetto il 5 febbraio 1820 e la CPI, ignorando l'appello dell'intendente, inserì di nuovo la conoscenza della lingua greca tra i requisiti richiesti:

Bagnoli:	Belle-Lettere, Grammatica Greca, Lingua Italiana, Lingua Latina, Storia e Geografia (duc. 144)
Baselice:	Belle-Lettere, Grammatica Greca, Lingua Italiana, Lingua Latina Storia e Geografia (duc. 120)
Bonefro:	Belle-Lettere, Grammatica Greca, Lingua Italiana, Lingua Latina Storia e Geografia (duc. 120)
Casacalenda:	Umanità, Belle-Lettere, Grammatica greca, Lingua Italiana, Storia e Geografia (duc. 144) Grammatica Italiana, e Latina, Storia e Geografia (duc. 76)
Montenero:	Belle-Lettere, Grammatica Greca, Lingua Italiana, Lingua Latina, Storia e Geografia (duc. 144)
Morcone:	Umanità, Belle-Lettere, Grammatica greca, Lingua Italiana, Storia e Geografia (duc. 144) Grammatica Italiana, e Latina, Storia e Geografia (duc. 76) ⁴⁶ .

L'occasione del bando fu colta al volo dal sacerdote Gervasio de Mattia, docente di Italiano ed Elementi di latino nel Collegio Sannitico, originario di Baselice, per ottenere il trasferimento alla scuola secondaria del comune nativo. Zurlo si oppose appellandosi alla CPI, ma quest'ultima, pur non concedendo il trasferimento, non poté impedire comunque al sacerdote di presentarsi al concorso per quella sede.

Alle prove si presentarono undici candidati, nessuno, però, per la cattedra di Montenero. Gli approvati risultarono cinque: Giovannangelo Baldini per la cattedra di Grammatica italiana e latina di Morcone; Giuseppe Mancini per la cattedra di Grammatica italiana e latina di Casacalenda; il sacerdote Francesco Saverio Cerulli per la cattedra di Belle lettere di Casacalenda; il sacerdote Bernardo Santojanni per la cattedra di Belle lettere di Bonefro; il sacerdote Gervasio de Mattia per la cattedra di Belle lettere di Baselice⁴⁷.

Coloro che non furono approvati erano tutti accomunati dalla mancanza di conoscenza del greco per cui, come temeva l'intendente, Bagnoli e Montene-

⁴⁴ Consiglio distrettuale di Isernia, seduta 17 settembre 1819, in ASCb, Intendenza di Molise, b. 73, f. 64.

⁴⁵ ASN, CGPI, f. 1488.

⁴⁶ Manifesto 8 aprile 1820, in ASN, CGPI, fs. 1488.

⁴⁷ CPI al rettore A. dell'Erba, Napoli 15 marzo 1820, in ASN, CGPI, fs. 1488.

ro rimasero vacanti e a Morcone si poté assegnare solo una delle due cattedre previste, mentre l'altra venne affidata, poco dopo, al docente di Retorica e Greco del Collegio Sannitico, Giambattista Torti, che chiese e ottenne dalla CPI il trasferimento, inutilmente ostacolato da Zurlo.

L'istituzione delle scuole secondarie nei comuni molisani, offrendo a due docenti del collegio Sannitico, Giambattista Torti e sacerdote Gervasio De Mattia, la possibilità di ricongiungersi ai propri familiari, stava provocando, paradossalmente, il collasso del collegio campobassano rimasto privo di due titolari. Per fronteggiare nell'immediato l'emergenza, l'intendente, senza richiedere alcuna autorizzazione, impose al De Mattia e al Torti di terminare l'anno scolastico in corso prima di accedere ai nuovi incarichi.

Per Zurlo alla delusione determinata dalla ostinata e velleitaria prescrizione della conoscenza della lingua greca si aggiunse l'amarezza della infondata accusa mossagli dalla CPI, che vedeva nella posizione dell'intendente molisano una malcelata intenzione di voler favorire persone del luogo. In realtà, Zurlo voleva solo riproporre il suo atteggiamento di riserva alla richiesta della conoscenza della lingua greca tanto assurda quanto limitativa ai suoi occhi, per quei partecipanti sia pure meritevoli che, privi del requisito richiesto dal bando di ammissione, non venivano approvati:

Quando io ebbi l'onore di proporle lo stabilimento delle novelle scuole di Morcone, Casacalenda Montenero di Bisaccia, Bonefro, Bagnoli, Baselice, io ero persuasissimo della impossibilità di trovarsi per detti comuni col tenue proposto soldo dei soggetti versati anche in Lingua Greca per veruna delle dette sei scuole [...].

Ai limiti della mia proposta corrispose in effetti il R. Decreto [ma rescritto] de' 10 9bre [novembre], che le secondò, e che fissando lo stabilimento di tale scuola, ne determinò gli insegnamenti, fra quali non trovai certamente quello di Lingua Greca.

Se gli aspiranti, che si esposero al concorso avessero saputo di dover rispondere a quesiti in lingua greca, non si sarebbero esposti, e non avrebbero così sofferta una dispiacevole disapprovazione che li disamina ad altri cimenti.

Calcoli la Commissione nella sua Saviezza, nella sua Giustizia, e nella sua Religione, come crede, queste mie riflessioni.

Per la mia parte credo di essermi bastantemente scaricato⁴⁸.

Il 17 ottobre 1820 fu bandito il nuovo concorso: per le cattedre ancora vacanti nelle scuole secondarie di Bagnoli e Montenero, con l'aggiunta della cattedra di Grammatica latina e italiana di Morcone, in un primo tempo assegnata a Baldini, esonerato subito dopo per l'accusa di insana morali-

⁴⁸ Intendente B. Zurlo alla CPI, Campobasso 9 maggio 1820, in ASN, CGPI, fs. 1488. A seguito del rescritto, Biase Zurlo fece pubblicare sul Giornale dell'Intendenza una circolare in cui annunciava il concorso per le suddette cattedre senza indicare la lingua greca tra le materie prescritte (Circolare dell'Intendenza 13 gennaio 1820, in ASN, CGPI, fs. 1488).

tà⁴⁹; e per la cattedra di Retorica e Greco nel collegio Sannitico, rimasta scoperta dopo il trasferimento di Torti⁵⁰. Per le sedi di Bagnoli, Montenero e Campobasso non vi furono aspiranti, mentre se ne presentarono due per la sede di Morcone, ma a seguito del ricorso presentato dal candidato non approvato, il Ministero, fatti i necessari accertamenti, si vide costretto, nel marzo del 1821, ad annullare il concorso⁵¹.

A conclusione di questo martoriato iter: delle 8 scuole previste ne furono aperte 6 e delle 11 cattedre ne furono assegnate 8, di cui due ricoperte da docenti sottratti al collegio Sannitico (una a seguito di concorso e l'altra mediante trasferimento)⁵².

4. Scuole di agricoltura pratica

La recente storiografia dedicata all'istruzione agraria nel Meridione ha fatto emergere il carattere della cultura agraria nell'Ottocento preunitario favorito dalla diffusa circolazione di conoscenze ed ha individuato il suo svilup-

⁴⁹ Su G. Baldini, eletto sindaco del comune di Morcone nel 1819, gravava una denuncia anonima che indusse la CPI a indagare più a fondo. Il riscontro ebbe esito negativo: Baldini non godeva «di prestigio pubblico» secondo l'ispettore scolastico distrettuale (ispettore canonico Alfonso Filipponi alla CPI, Campobasso 26 aprile 1820, in ASN, CGPI, fs. 1488) mentre l'intendente Zurlo riferiva che «trattava la carica [di sindaco] come una mercanzia, e qualche tarlo ancora in morale, che non si manifesta mai senza scandalo, che mal si addice in un privato, ed è sempre odioso in un Funzionario pubblico, fa dir di lui, o che non avrebbe dovuto mai sedere nello stallo, che occupava, o che avrebbe dovuto esser scacciato dopo tre giorni. Io lo aveva già sospeso dalle sue funzioni, ed andava a destituirlo: ma come la destituzione andava a gettarlo in uno svergognamento troppo marcato; così implorò ed io con paterna prudenza gli fece correre la rinuncia all'impiego, da cui rimane allontanato, d'ordinanza Reale» (Intendente B. Zurlo alla CPI, 25 aprile 1820). Il ministero ricusò il docente e ordinò alla CPI di indire un nuovo concorso, richiamando «la Sovrana decisione di non ammettersi al concorso, che soggetti diosciuta morale» (Ministero degli Interni alla CPI, Napoli 13 settembre 1820, in ASN, CGPI, fs. 1488).

⁵⁰ La seconda cattedra rimasta scoperta nel collegio Sannitico dopo la partenza del sacerdote Gervasio De Mattia per la scuola secondaria di Baselice, era stata nel frattempo assegnata a Giuseppe Sorbo, già docente di 'lingua latina e italiana' nella scuola secondaria di Torino di Sangro (in Provincia di Abruzzo Citeriore), vincitore del concorso per la cattedra di Campobasso indetto il 26 maggio 1820 (ASN, CGPI, fs. 405).

⁵¹ Il concorso fu vinto dal medico Filippo Tasonna, di Morcone, ma l'altro aspirante, Pasquale Capozzi, ne denunciò le irregolarità. Questi accusava la commissione di aver riproposto al Tasonna la prova scritta in una sala appartata del collegio Sannitico, sede del concorso, per riparare agli errori commessi e, inoltre, faceva rilevare che il concorso ebbe luogo non il 17, in quanto era assente il delegato dell'intendente, ma il 18, dinanzi a una commissione priva dei docenti del Collegio. Il ministero, con circolare 14 marzo 1821, annullò il concorso per evidente irregolarità nella procedura (ASN, CGPI, fs. 1488).

⁵² Il sacerdote Francesco Saverio Cerulli, vincitore del concorso per la cattedra di Belle lettere del comune di Casacalenda, non prese mai servizio e non è stata, finora, rintracciata documentazione relativa ai motivi. Per tale ragione, le cattedre effettivamente assegnate si riducono a 7.

po nel solco della «tradizione dualistica genovesiana fra agricoltura teorica e pratica, fra la concezione dell'economia politica e quella dell'agronomia come servizio di governo»⁵³. A questa tradizione apparteneva Biase Zurlo che, presidente della 'Società di agricoltura' inaugurata nel 1810, aveva più volte rilevato la necessità di nuove e adeguate colture e auspicato il miglioramento dei mezzi e dei metodi di coltivazione⁵⁴.

L'eversione della feudalità e la spartizione delle terre demaniali stava comportando in Molise la nascita di una nuova classe di piccoli proprietari che rese ancor più urgente, in un contesto territoriale prettamente rurale, affrontare il problema della diffusione delle conoscenze e delle innovazioni agrarie, di cui tanto si discuteva nella 'Società Economica di Molise'⁵⁵.

La soluzione fu individuata dall'intendente nella necessità di istituire, sotto l'egida della locale Società economica, scuole di agricoltura, che rappresentarono una assoluta novità per l'epoca: prime scuole 'governative' del Regno, considerate forzatamente «secondarie» dai decreti istitutivi del 1818, non trovando una collocazione specifica nell'ordinamento scolastico⁵⁶.

È lo stesso Biase Zurlo a illustrare, in una circolare pubblicata sul Giornale dell'Intendenza, tutti i passi e le finalità della fondazione:

Il Signor Gaudiosi [sottintendente di Larino] [...] fu il primo, che sin dal 1816 mi propose lo stabilimento in quel Capoluogo d'una scuola di Agricoltura pratica coll'onorario di annui duc. 50, onde coll'istruzione, che ne sarebbe ivi diffusa e ne' Comuni limitrofi, si fosse potuto migliorare la coltivazione d'ogni genere in que' terreni naturalmente felici.

Abbracciai avidamente quel plausibile progetto, fissai nello Stato-discusso di Larino un soldo più sufficiente di annui ducati 60 e vi destinai per Professore

⁵³ Cfr. Renata De Lorenzo, *Società economiche e istruzione agraria nell'Ottocento meridionale*, FrancoAngeli, Milano 1998, p. 141; Giuseppe de Gennaro, *La diffusione delle conoscenze agrarie nel Mezzogiorno: Puglia, Basilicata, Provincia di Salerno (1800-1915)*, Centro studi per il Cilento e il Vallo di Diano, Salerno 1987. Per un inquadramento generale dell'istruzione agraria italiana nel periodo preunitario, inserita nella più ampia dimensione europea, si rimanda a Rossano Pazzagli, *Il sapere dell'agricoltura. Istruzione, cultura, economia nell'Italia dell'Ottocento*, FrancoAngeli, Milano 2008.

⁵⁴ Cfr. R. Lalli, *Politici, economisti, amministratori nel Molise. Biase Zurlo: un amministratore attento ai problemi dell'economia*, cit., pp. 43-50.

⁵⁵ Le 'Società di agricoltura' furono trasformate nel 1812, in 'Società economiche'. In Molise ebbe un ruolo di primo piano il segretario Raffaele Pepe, in stretti rapporti con l'ambiente toscano, tra i più avanzati nel campo della sperimentazione agraria dell'epoca. Nel 1820, Pepe avviò, primo nel Regno, la stampa dell'organo della società, il «Giornale economico-rustico del Sannio», modificato nel 1822 in «Giornale economico-rustico ad uso dei coltivatori del Molise». Sull'attività, l'organizzazione e i membri della Società molisana si veda Ilaria Zilli, *La "Società Economica di Molise" fra accademia e realtà*, Quaderni di Studi storici del Dipartimento Seges, Università degli Studi del Molise, Campobasso 1995; sul rapporto tra istruzione e agricoltura in Toscana si veda R. Pazzagli, *Il sapere dell'agricoltura*, cit., pp. 45-110.

⁵⁶ R. Decreto 18 Novembre 1818, in CLDAPI, Vol. I, p. 524.

provvisoriamente verso la metà dell'anno scorso il Signor Dottor Fisico *D. Giuseppe Levante*, Socio della Sannitica Società Economica, stimato fra i più meritevoli di quella carica fra i tre proposti dal Consiglio Municipale.

Mi avvisai pure allora di adottare la stessa misura per Comuni di Agnone e Morcone, i cui Stati-discussi nel 1817 mi presentavano nelle rendite ordinarie, come quello di Larino, la sufficienza dei fondi per fissarvi nelle sezioni degli stipendj il nuovo soldo per gl'Istitutori di Agronomia.

Quindi con rapporto degli 11 del mese di novembre dello stesso anno proposi per l'organo della Commissione della Pubblica Istruzione a SUA MAESTA' la fondazione delle tre Cattedre ne' tre detti Comuni.

A' 6 seguente la Commissione mi chiese la designazione de' soldi da assegnarsi a Professori per le cattedre medesime.

Or nel darle riscontro, stimai opportuno di estendere il progetto dell'istituzione, di cui si tratta, a tre Comuni più popolosi della Provincia, cioè a questa Centrale, ad Isernia Capoluogo di Distretto, e a Riccia; colla proposta generale del soldo per ciascun Maestro di annui duc. 60.

Io aveva fatta la considerazione, che con tal mezzo portandosi a sollecito miglioramento quell'arte primigenia ne' cennati sei Comuni, principali pel numero degli abitanti, per la loro civilizzazione, per l'estensione del loro territorio, e pel frequente concorso delle altre popolazioni specialmente vicine; era ben facile che il bene, a cui io mirava, si comunicasse a poco a poco a tutta la Provincia.

S.M. con Real Decreto de' 28 aprile ultimo si degnò di approvare lo stabilimento di queste Scuole di Agricoltura pratica nei Comuni medesimi coll'additato assegnamento, e colla disposizione di doversi far lezione ne' giorni di giovedì e domenica, e nelle altre feste di precetto.

Nell'art. 3. di tal Decreto è ordinato, che i Maestri saranno prescelti in seguito di concorso, il quale sarà tenuto nel Collegio Sannitico, giusta i regolamenti, che darà la Commissione della Pubblica Istruzione.

Io considerando, che gli esami per provvedere questa sorte di Scuola sarebbero opportunamente affidati alla Società Economica, indirizzai alla lodata Commissione della Pubblica Istruzione [...un] rapporto, che contemporaneamente comunicai al Real Ministero degli Affari Interni [...].

Ho stabilito pei concorsi di tutte le Sei Cattedre di Agricoltura pratica la domenica del 18 del prossimo venturo mese di ottobre.

Intanto raccomanda premurosamente gli Amministratori de' sei Comuni, dove quelle Scuole vanno ad aprirsi, di preparare i locali da servirsi a tal uso, con un pajo di decenti tavolini, con sedili di legno, e con qualche altro mobile che vi potrà occorrere, da compiersene la provvista dopo installati i Professori, e secondo le loro indicazioni, che mi si faran conoscere.

Se possono servire, com'è facile, le cose addette alle Scuole primarie esistenti in tutti i detti luoghi, ed alle scuole Secondarie parte aperte e parte da aprirsi in essi; se ne profitterà, evitando nuove spese.

Dopoché saranno nominati i Professori. I sindaci locali pregheranno i Signori Parrochi ad annunziare al Popolo nelle messe solenni di due domeniche consecutive l'apertura delle rispettive Scuole di Agricoltura⁵⁷.

⁵⁷ *Circolare dell'intendenza di Molise*, Campobasso 1 settembre 1818, in ASN, CGPI, fs. 1488.

La proposta di Zurlo, che prevedeva anche il calendario scolastico, fissato nei giorni di chiusura delle scuole pubbliche di ogni ordine e grado, il giovedì e la domenica, entrò nella programmazione del Ministero che iniziò a promuovere e istituire, seguendo il modello organizzativo molisano, scuole agrarie in altre Province del Regno, forte della constatazione che per «mancanza d'istruzione l'agricoltura è in pessimo stato»⁵⁸.

Alle prime sei scuole di agricoltura pratica, istituite con decreto 28 aprile 1818⁵⁹, Zurlo ne affiancò, sei mesi dopo, altre 4, istituite con decreto 18 novembre 1818⁶⁰. In tal modo ogni distretto della Provincia vide sorgere, nei suoi maggiori comuni, le scuole di formazione agraria: nel 1° distretto furono istituite a Campobasso (capoluogo provinciale e di distretto), Morcone, Riccia e Trivento; nel 2° distretto, a Isernia (capoluogo di distretto), Agnone e Frosolone; nel 3° distretto, a Larino (capoluogo di distretto), Civitacampomarano e Guglionesi.

Al concorso a cattedre, fissato per il 18 ottobre 1818, si presentarono meno concorrenti rispetto alle sei cattedre disponibili: nessuno per Riccia, Isernia e Larino; un aspirante per Campobasso e Agnone e 4 per Morcone. A seguito dell'esame, furono approvati dalla CPI: per Campobasso: Agostino Sipio, medico, socio ordinario della Società economica e suo presidente dal 1819; per Agnone: Carlo Barbieri, medico e socio corrispondente della Società economica; due gli approvati per Morcone: Giuseppe Capozzi, sacerdote, socio corrispondente della Società economica e ispettore per le scuole primarie del circondario di Morcone; a seguire, Domenico Piombi, farmacista⁶¹.

Per le cattedre rimaste vacanti e per le nuove istituite fu indetto un secondo concorso, nel maggio del 1819, ma questa volta la partecipazione fu ancora più ridotta dal momento che si presentarono soltanto due candidati che la CPI, esaminate le prove scritte, non approvò⁶².

Si ricorse allora a un terzo concorso le cui prove si svolsero il 17 ottobre 1819 per la cattedra di Larino e il 4 novembre per le restanti. Risultarono vincitori: Raffaele Pepe per Civitacampomarano⁶³; Giuseppe Levante per quella di Larino e Francesco Fortini per quella di Isernia⁶⁴.

⁵⁸ Nota, CPI al Ministero degli Interni, Napoli 22 aprile 1818, ASN, CGPI, fs. 1488.

⁵⁹ CLDAPI, vol. I, p. 523.

⁶⁰ CLDAPI, vol. I, p. 524.

⁶¹ Poiché a Morcone era disponibile una sola cattedra, si riservò a Piombi, approvato come secondo, la scelta di una cattedra rimasta vacante, ma il docente espresse il desiderio di insegnare esclusivamente a Morcone, suo comune di residenza, per ragioni prettamente economiche. Zurlo scrisse alla CPI sottoponendo la richiesta di Piombi, lodandolo a discapito del parroco Capozzi, troppo impegnato nell'espletamento delle sue funzioni ecclesiastiche. Il Ministero degli Affari Interni affidò comunque l'incarico al primo approvato (ASN, CGPI, fs. 1488).

⁶² ASN, CGPI, fs. 1488.

⁶³ ASN, CGPI, fs. 1488. L'intendente chiese espressamente di esonerare dal concorso Raffaele Pepe, per i comprovati meriti accademici, ma la CPI non lo ritenne opportuno. Il giudi-

In conclusione: dopo tre concorsi fu possibile aprire solo 6 scuole delle 10 previste.

Ricapitolando, su un totale di 18 scuole tra secondarie e di agricoltura, programmate da Zurlo, ne furono effettivamente aperte soltanto 12, ma nonostante la difficoltà nel reclutamento dei docenti che comportò una riduzione rispetto alla programmazione di Zurlo, la consistenza numerica delle scuole secondarie a indirizzo umanistico e di agricoltura pratica presenti in Molise si rivelava di molto superiore a quella delle altre Province.

Stando ai dati ufficiali divulgati dal Principe di Cardito nel *Breve cenno sullo stato attuale della Pubblica Istruzione*, il totale delle scuole secondarie nel Regno continentale ammontava, nel 1820, a 55, di cui 40 istituite durante il quinquennio della seconda restaurazione: «Oltre l'accrescimento de' Reali Collegi e Licei dal 1815 al 1820, si sono anche aumentate le Scuole Secondarie, le quali nel 1815 non essendo più di quindici, sono giunte al numero di cinquantacinque, cioè 17 di Agricoltura, e le altre in parte di Scienze, ed in parte di Belle lettere»⁶⁵.

Estrapolando da questa situazione generale i dati riferiti al Molise, si può affermare che le scuole, programmate da Zurlo e autorizzate dal Ministero, corrispondono quasi alla metà (18 su 40) del numero totale delle scuole secondarie istituite con decreti e rescritti tra il 1815 e il 1820 in tutto il Regno: un dato enorme dovuto all'impegno di Biase Zurlo e alla sua politica scolastica, tesa a realizzare nella provincia un canale pubblico d'istruzione, mediante l'installazione di un collegio nel capoluogo e la costruzione di una re-

zio dalla stessa commissione sulla prova concorsuale di Pepe ne conferma il valore: «Una semplice occhiata che si dà alla sua scrittura basta ad assicurare un giudizio altrettanto giusto quanto favorevole da parte di V.E. e di questa Commissione. Perciocché le sue idee si veggono esposte con tale aggiustatezza e discernimento, che anche redatte avrebbero potuto andar soggetto per lo meno a qualche piccolo sbaglio: eppure tali quali sono uscite da sotto la pena, non offrono il minimo neo di correzione» (CPI al Ministero degli Interni, Napoli 20 novembre 1819, in ASN, CGPI, fs. 1488).

⁶⁴ Il sottintendente di Isernia raccolse le rimostranze del farmacista Nicandro Piccoli, che dichiarava di non aver potuto partecipare al concorso perché il comune non aveva diffuso il manifesto e accusò F. Fortini di aver tramato per non trovare concorrenti. L'intendente, a conclusione di un'approfondita indagine, effettivamente riscontrò «intrighi, e mal consigliate manovre» del Fortini, per cui il ministero annullò il concorso bandendone un altro espletato a Napoli, presso la sede della Commissione, il 5 febbraio 1820, vinto anch'esso dall'indiziato Fortini, a carico del quale giunse la nota del 3 luglio 1820 della CPI, la quale avvertiva l'intendente che il docente aveva subito l'arresto nel 1818 e rimpatriato in quanto carbonaro. Il Fortini diede le dimissioni prima di essere destituito, e la cattedra fu assegnata, con approvazione della CPI il 7 marzo 1821, provvisoriamente a Vincenzo Iadopi (ASN, CGPI, fs. 1488).

⁶⁵ Ludovico Loffredo, Principe di Cardito, *Breve cenno sullo stato attuale della Pubblica Istruzione del Regno delle Due Sicilie nella parte al di qua del faro paragonato a quello che era nel 1815*, in CLDAPI, Vol. I, p. 556.

te di scuole secondarie a esso propedeutico e l'apertura di scuole agrarie nei maggiori centri.

Tale politica risulta ancor più evidente considerando lo *Stato generale dell'Istruzione Pubblica del Regno delle due Sicilie di qua del faro dell'anno 1818* (ma aggiornato, con successive modifiche, al 1819) da cui ricaviamo, relativamente all'istruzione secondaria, la seguente mappa⁶⁶:

“*Stato generale dell'Istruzione Pubblica del Regno delle due Sicilie di qua del faro dell'anno 1818*”

Province	Licei e Collegi pubblici	Numero di alunni		Collegi retti da ordini e congregazioni religiose	Scuole secondarie (umanistiche, scientifiche e di agricoltura pratica)	Pensionati	Scuole private (autorizzate o ancora da autorizzare)
		Interni	Esterni				
Napoli	Liceo del Salvatore	211	54	2 collegi “diretti dagli Scolopi, ed a loro conto”		2 pensionati degli Scolopi; 37 pensionati “e da approvarsi 10, oltre tre degli Scolopi riguardati dal Governo ugualmente come pensionati in quali esso da un incoraggiamento”	417
	Collegio Medico-Cerusico	33	44				
Provincia di Napoli					Massalubrense; Castellammare		253
Terra di Lavoro	Collegio in Maddaloni	59	11		Acerra; Airola; Cervaro	Pensionato degli Scolopi in Gaeta	417
	Collegio in Arpino	3					
Principato Citra	Liceo in Salerno;	97			Nocera dei pagani	Pensionato degli Scolopi	237
Basilicata	Collegio in Avigliano	49			Montepeloso	Pensionato degli Scolopi in Melfi	387
Principato Ultra	Collegio in Avellino “decretato”				Avellino		256
Capitanata	Collegio in Lucera	35	8		Foggia; 2 in Lucera	Pensionato degli Scolopi in Foggia	203
Terra di Bari	Liceo in Bari				Molfetta; Mola; Monopoli; 2 a Putignano	Pensionato degli Scolopi in Turi	203
Terra d'Otranto	Collegio in Lecce	16	33		Galatona; Galatina	Pensionati degli Scolopi in: Francavilla; Manduria; Brindisi; Campi e Trifase	104
Calabria Citra	Collegio in Cosenza	28	22		Rossano; Scigliano; 3 in Cosenza		233
Seconda Calabria Ultra	Liceo in Catanzaro	70	77		Mesuraca; Cirò; Catanzaro;		203

⁶⁶ ASN, CGPI, fs. 1548.

Prima Calabria Ultra	Collegio in Reggio	15					93
Provincia di Molise	Collegio in Campobasso	19	129		Agnone; Larino; Campobasso; Isernia; Casacalenda; Baselice; Montenero di Bisaccia; Bonefro; Bagnoli; Guglionesi; Frosolone; Civitacampomariano; 2 in: Morcone; Trivento; Riccia		273
Abruzzo Citra					Torino; Atessa; Vasto; Archi; Chieti	Guardiagrele; pensionato degli Scolopi in Chieti e Lanciano	243
Secondo Abruzzo Ultra	Liceo in Aquila	41	98		Castel di Sangro; Città Ducale; Lionessa		183
Primo Abruzzo Ultra	Collegio in Teramo	44			Civita Sant' Angelo		97

Divario Nord-Sud: un *focus* sul Molise

di Filomena Pietrovito e Agapito Emanuele Santangelo

1. Introduzione e quadro di riferimento teorico

Uno degli obiettivi a cui l'Unione Europea dedica una parte significativa dei propri investimenti è il rafforzamento della coesione economica, sociale e territoriale, attuato con lo scopo di ridurre i divari tra i livelli di sviluppo delle sue regioni, attraverso un processo di convergenza economica. Tuttavia, i periodi di crisi hanno contribuito ad accentuare ulteriormente la tendenza di alcuni paesi e di alcune regioni a permanere in uno stato di basso sviluppo, spesso correlato a caratteristiche strutturali, generando così una stagnazione della produttività, con conseguenze significative sulla geografia economica dell'Europa¹.

Il fondamento teorico alla base del processo di convergenza e della crescita economica di lungo periodo risiede nel modello sviluppato dall'economista neoclassico Robert Solow² nel 1956. In base all'ipotesi della *convergenza assoluta* (*beta convergence*), le economie a più basso reddito crescono più rapidamente rispetto a quelle con redditi più alti riducendo, di conseguenza, il divario rispetto a queste ultime, con il risultato che nel lungo periodo si raggiunge l'eguaglianza nei livelli di reddito pro-capite, indicatore del tenore di vita, tra i vari sistemi economici. La convergenza è pertanto verificata se i tassi di crescita differiscono tra economie in relazione al loro iniziale livello di reddito. Il fenomeno sottostante al processo di convergenza in questione può essere attribuito alla minore dotazione iniziale di capitale riscontrata nelle regioni economicamente più svantaggiate, la quale agevolerebbe la loro capacità di generare rendimenti del capitale e di attrarre più investimenti, garantendo in questo modo tassi di crescita più elevati nel corso del tempo. Questo processo, tuttavia, presuppone che tutti i paesi convergano verso il medesimo stato stazionario, indipendentemente dalle loro differenze struttu-

¹ European Commission, *Cohesion in Europe towards 2050*. Eighth report on economic, social and territorial cohesion, 2022.

² Robert M. Solow, *A contribution to the theory of economic growth*, «The Quarterly Journal of Economics», 1956, 70(1), pp. 65-94.

rali. Tuttavia, i contributi che hanno sottoposto a verifica empirica tale ipotesi hanno mostrato l'esistenza di una convergenza di tipo *condizionale*, anziché assoluta, secondo la quale le regioni o gli stati tenderebbero a convergere verso il proprio "stato stazionario", che dipende dalle specifiche condizioni di partenza di ciascuno di essi. La convergenza condizionale è pertanto verificata se i tassi di crescita differiscono tra economie non solo in relazione al loro iniziale livello di reddito, ma anche a causa di altri fattori. In particolare, i lavori di Barro, Mankiw et al., Barro e Sala-i-Martin e Hall e Jones³ dimostrano che le economie mondiali sembrano convergere verso il proprio stato stazionario, che a sua volta dipende dal saggio di risparmio, dalla crescita demografica e dal capitale umano.

L'analisi empirica del processo di convergenza assoluta si basa sull'osservazione della relazione esistente tra il livello iniziale del reddito di una regione o di un paese e il suo successivo tasso di crescita, attraverso un modello di regressione lineare semplice; nel caso in cui l'ipotesi di convergenza sia verificata, ci si attende che questa relazione mostri un coefficiente negativo. Di converso, la convergenza condizionale implica, empiricamente, la stessa relazione tra il livello iniziale del reddito e il suo tasso di crescita, ma condizionatamente alle caratteristiche individuali delle regioni o dei paesi, sviluppata attraverso un modello di regressione lineare multipla.

Tra i fattori che condizionano il tenore di vita e la crescita economica di lungo periodo, e che si prestano quindi a interventi da parte delle autorità di politica economica, la teoria economica ha individuato i seguenti. L'investimento in forme tradizionali di capitale fisico, da parte delle imprese private, e l'investimento in capitale pubblico, come le infrastrutture, consentono di spiegare le differenze nel tenore di vita di economie diverse. Il livello di capitale umano, vale a dire le competenze e le conoscenze che i lavoratori acquisiscono attraverso la formazione, contribuisce anch'esso ad accrescere la capacità di produrre beni e servizi. Tuttavia, l'accumulazione di capitale da sola non può sostenere la crescita. Una crescita sostenuta richiede, infatti, un progresso tecnologico sostenuto, che consente di migliorare l'efficienza con cui il capitale viene utilizzato⁴. Le moderne teorie economiche della crescita endogena cercano di spiegare le determinanti del progresso tecnologico individuato da Solow⁵ come la principale determinante della crescita nel

³ Robert J. Barro, *Economic growth in a cross section of countries*, «Quarterly Journal of Economics», 1991, 106(2), pp. 407-443; Gregory N. Mankiw, David Romer, David N. Weil, *A contribution to the empirics of economic growth*, «Quarterly Journal of Economics», 1992, 107(2), pp. 407-437; Robert J. Barro, Xavier Sala-i-Martin, *Economic growth*, McGraw-Hill, New York 1995, (trad. it., *Crescita economica*, Giuffrè, Milano 2002); Robert E. Hall, Charles I. Jones, *Why do some countries produce so much more output per worker than others?* «The Quarterly Journal of Economics», 1999, 114(1), pp. 83-116.

⁴ R.M. Solow, *A contribution to the theory of economic growth*, cit.

⁵ *Ibid.*

lungo periodo. Uno dei primi modelli di questo tipo è stato sviluppato da Romer⁶, il quale ha proposto che l'investimento in capitale fisico abbia un impatto sulla produttività attraverso un meccanismo simile al “*learning by doing*”. Un risultato simile è ottenuto nel modello di Lucas⁷, in cui le decisioni individuali di investire in capitale umano contribuiscono ad aumentare la quantità di capitale umano nell'economia, generando così un'esternalità positiva sulla produzione e, di conseguenza, una crescita endogena⁸. La teoria economica fornisce, dunque, spunti di riflessione sui diversi provvedimenti di politica economica da adottare per stimolare la crescita.

All'interno del quadro di riferimento delineato, il presente contributo si pone l'obiettivo di sottoporre a verifica empirica il processo di convergenza economica tra le regioni italiane nel ventennio 2000-2021, caratterizzato da tre *shock* esogeni globali – la crisi economico-finanziaria del 2008, la crisi del debito sovrano, che ha interessato la zona Euro nel 2010-2011, e la crisi pandemica del 2020 – e di individuarne il posizionamento del Molise, che rientra nella categoria delle regioni “meno sviluppate”⁹. Tale analisi richiede l'uso di dati regionali di fonte Istat, sul livello iniziale del Pil pro-capite e sul suo tasso di crescita medio nel periodo analizzato, e l'applicazione del modello di regressione lineare per lo studio del fenomeno della beta convergenza. I risultati dell'analisi del fenomeno sottoposto a verifica mostrano l'assenza di un processo di convergenza tra le regioni italiane nel periodo analizzato e un posizionamento del Molise tra quelle che hanno sperimentato un livello di partenza del Pil pro-capite e un tasso di crescita medio nel periodo successivo inferiore rispetto alla media nazionale. Tuttavia, focalizzando l'attenzione sul quinquennio successivo alla crisi economico-finanziaria del 2008, si evidenzia un ampliamento del divario tra le regioni più ricche e quelle meno sviluppate del paese. Inoltre, rispetto al tema della resilienza alle crisi, che è sullo sfondo rispetto all'analisi della convergenza, utilizzando un modello di analisi del ciclo economico, si nota che il Molise ha sperimentato una fase di ripresa post-pandemia che ha permesso di recuperare solo parzialmente i livelli di Pil pro-capite antecedenti alla crisi del 2008¹⁰.

⁶ Paul M. Romer, *Increasing returns and long-run growth*, «Journal of Political Economy», 1986, 94(5), pp. 1002-1037.

⁷ Robert Lucas Jr, *On the mechanics of economic development*, «Journal of Monetary Economics», 1988, 22(1), pp. 3-42.

⁸ È essenziale sottolineare che, in accordo con l'analisi delineata dal modello di Solow, si prevede che i paesi caratterizzati da un tasso di crescita demografica più elevato tendono a manifestare livelli di Pil pro-capite inferiori. Tale dinamica costituirebbe una delle ragioni sottese all'eterogeneità tra nazioni in termini di ricchezza economica.

⁹ In aggiunta agli *shock* globali occorre ricordare gli eventi locali che possono influenzare lo sviluppo di una regione. Nel contesto italiano, il terremoto del 2002, che ha colpito il Molise ha avuto un impatto significativo sull'area, sulla popolazione, sulle infrastrutture e sull'economia locale e ha richiesto un'immediata risposta da parte delle istituzioni.

¹⁰ La Commissione Europea definisce un sistema resiliente come un sistema in grado di assorbire gli *shock* e i cambiamenti strutturali senza pregiudicare il benessere sociale sostenibili

L'analisi del processo di convergenza e della resilienza alle crisi rappresenta il punto di partenza per focalizzare, successivamente, l'attenzione sulla comprensione dei fattori che nel lungo periodo possano contribuire alle dinamiche di crescita regionale. Pertanto, la seconda parte del lavoro prende in esame il posizionamento della regione Molise rispetto ai principali *drivers* della crescita economica di lungo periodo, utilizzando un'analisi descrittiva dei principali indicatori disponibili per misurare il livello di capitale umano (quota di forza lavoro in possesso di una laurea), la composizione settoriale dell'economia, in termini di valore aggiunto e occupazione, e il livello di innovazione e competitività regionale. A tale proposito, il *Regional Competitiveness Index* (RCI) della Commissione Europea valuta la competitività delle regioni dell'UE e il *Regional Innovation Scoreboard* (RIS) sintetizza la *performance* innovativa di queste regioni. Entrambi sono strumenti cruciali per valutare la competitività e l'innovazione regionali nell'UE. Un discorso a parte merita la dinamica della popolazione, che è sia causa sia effetto delle *performance* economiche regionali e, pertanto, rappresenta un fattore sul quale l'azione politica è meno diretta ed efficace rispetto alle altre determinanti della crescita.

L'analisi descrittiva condotta sul Molise mette in luce diverse caratteristiche che definiscono il suo grado di resilienza e il suo potenziale di crescita. In generale, il Molise presenta una competitività complessiva che si avvicina a quella di altre regioni simili, ma è influenzata da alcune variabili chiave. Il Molise ha un potenziale notevole, grazie al suo capitale umano e alla sua forza lavoro istruita, ma affronta sfide significative legate all'infrastruttura e alla diversificazione settoriale, che richiedono attenzione e strategie mirate.

La restante parte del lavoro si articola come segue. La seconda sezione presenta una rassegna della letteratura economica sulla convergenza regionale e sulle determinanti della crescita nel lungo periodo e della resilienza; la terza sezione discute i fatti stilizzati, che caratterizzano il processo di convergenza tra le regioni italiane nel periodo 2000-2021 e la resilienza alle tre crisi che sono sullo sfondo del ventennio in analisi; la quarta sezione è dedicata all'esame del posizionamento del Molise rispetto ai fattori che incidono sulla crescita di lungo periodo; nella sezione conclusiva saranno discusse alcune implicazioni di *policy*.

2. Rassegna della letteratura

Questa sezione si propone di passare in rassegna la letteratura empirica alla base del presente lavoro di ricerca. In particolare, questo lavoro contribuisce a due filoni di letteratura: quello che si occupa dello studio della convergen-

le. Applicato al contesto di questa analisi, le regioni più resilienti sono quelle in grado di ridurre al minimo gli effetti degli *shock* economici nel breve termine e di riprendersi più rapidamente nel lungo periodo.

za tra le regioni italiane e quello che mette in evidenza le determinanti della crescita economica di lungo periodo.

Nel contesto dell'analisi economica, l'esame delle dinamiche di crescita ha costituito uno dei principali oggetti di studio sia nella ricerca teorica che empirica. Particolare attenzione è stata rivolta alle cause e alle peculiarità dei processi di crescita delle regioni all'interno dei singoli paesi, nonché al fenomeno della convergenza regionale. Di conseguenza, diversi studiosi hanno esplorato approfonditamente le origini e le caratteristiche di tali processi di crescita regionale all'interno delle singole nazioni, e hanno condotto analisi approfondite sul fenomeno della convergenza regionale¹¹. È essenziale sottolineare che qualsiasi processo di convergenza rilevato è notevolmente influenzato da politiche economiche, istituzioni e altre circostanze specifiche di ciascun paese. In tal senso, le politiche pubbliche rivestono un ruolo cruciale nel determinare se e come un paese possa evitare di rimanere intrappolato in un ciclo di bassa crescita¹². L'approccio tradizionale a questa tematica presuppone che paesi con caratteristiche simili dovrebbero raggiungere livelli di sviluppo economico simili. Tuttavia, i modelli basati su equilibri multipli hanno portato una nuova prospettiva: due paesi apparentemente simili possono in realtà convergere a tassi di crescita molto diversi, ciò avviene in base alle loro condizioni iniziali e alle specificità che li contraddistinguono¹³. Comprendere le condizioni empiricamente associate a tali divergenze, e spiegare il declino della crescita economica in economie che un tempo erano in rapido sviluppo ma hanno successivamente perso il loro vantaggio competitivo, è diventato un obiettivo prioritario¹⁴. Questa tendenza è stata ulteriormente accentuata da vari periodi di crisi, i quali saranno analizzati dettagliatamente nella sezione successiva, con particolare riferimento all'Italia. In questi periodi, la stagnazione della produttività e il declino dell'industria sono diventati la norma in molte regioni, causando un significativo rimodellamento della geografia economica europea e l'accen- tuarsi delle disuguaglianze a livello subnazionale. In sintesi, l'analisi della convergenza nella crescita economica costituisce un ambito di ricerca in co-

¹¹ R. J. Barro, X. Sala-i-Martin, *Economic growth*, cit.; Paul Cheshire, Stefano Magrini, *Endogenous processes in European regional growth: Convergence and policy*, «Growth Change», 2000, 31, pp. 455-479; Up Lim, *Regional income club convergence in US BEA economic areas: A spatial switching regression approach*, «The Annals of Regional Science», 2016, 56(1), pp. 273-294; Sergio Rey, Mark Janikas, *Regional convergence, inequality, and space*, «Journal of Economic geography», 2005, 5(2), pp. 155-176.

¹² R.J. Barro, X. Sala-i-Martin, *Economic growth*, cit.; Dani Rodrik, *Unconditional convergence*, «The Quarterly Journal of Economics», 2012, 128(1), pp. 165-204.

¹³ Andrés Rodríguez-Pose, *Do institutions matter for regional development?*, «Regional studies», 2013, 47(7), pp. 1034-1047; Paola Annoni, Angélica Catalina Rubianes, *Tree-based approaches for understanding growth patterns in the European regions*, «Region: the journal of ERSA», 2016, 3(2), pp. 23-45.

¹⁴ European Commission, *Cohesion in Europe towards 2050*, cit.; Banca d'Italia, *Il divario Nord-Sud: sviluppo economico e intervento pubblico*, 2022.

stante evoluzione, il quale ha profonde implicazioni per la progettazione delle politiche pubbliche e il destino economico di una nazione. Date queste considerazioni rilevanti, il presente studio si propone di investigare le differenze osservate nei tassi di crescita delle regioni italiane, concentrando l'analisi sul caso specifico del Molise e utilizzando una serie di fattori esplicativi, quali il capitale umano e fisico, la crescita demografica, l'adozione di tecnologie e la specializzazione settoriale.

Un secondo filone di ricerca, a cui il lavoro contribuisce, all'interno della letteratura sull'economia regionale amplia il modello di crescita di Solow¹⁵, incorporando una serie di variabili regionali al fine di spiegare le variazioni osservate nei tassi di crescita tra regioni diverse. Questi fattori includono una vasta gamma di elementi, tra cui il capitale umano e fisico, la dinamica demografica, la qualità delle istituzioni, l'adozione di tecnologie e la specializzazione economica regionale¹⁶. La letteratura ha ampiamente riconosciuto il ruolo cruciale degli investimenti in capitale umano come motore della crescita economica¹⁷. Maggiori livelli di competenze e abilità di base migliorano la produttività individuale e la capacità di adattarsi alle dinamiche del mercato del lavoro. Numerose ricerche hanno stabilito una solida correlazione positiva tra istruzione e crescita economica¹⁸.

La qualità del capitale umano è strettamente legata all'agglomerazione spaziale, agli investimenti nelle infrastrutture fisiche e all'accessibilità alle tecnologie¹⁹. La letteratura sull'innovazione e la geografia economica enfatizzano

¹⁵ R. Solow, *A contribution to the theory of economic growth*, cit.

¹⁶ P. Annoni, A.C. Rubianes, *Tree-based approaches for understanding growth patterns in the European regions*, cit.; Riccardo Crescenzi, Andrés Rodríguez-Pose, *Infrastructure and regional growth in the European Union*, «Papers in Regional Science», 2012, 91(3), pp. 487-513; Chuck C. Y. Kwok, Solomon Tadesse, *National culture and financial systems*, «Journal of International Business Studies», 2006, 37, pp. 227-247; G.N. Mankiw, D. Romer, D.N. Weil, *A contribution to the empirics of economic growth*, cit.; Philipp Mohl, Tobias Hagen, *Do EU structural funds promote regional growth? New evidence from various panel data approaches*, «Regional Science and Urban Economics», 2010, 40, pp. 353-365; A. Rodríguez-Pose, *Do institutions matter for regional development?*, cit.; Dani Rodrik, Arvind Subramanian, Francesco Trebbi, *Institutions rule: The primacy of institutions over geography and integration in economic development*, «Journal of Economic Growth», 2004, 9, pp. 131-165.

¹⁷ R.E. Lucas Jr, *On the mechanics of economic development*, cit.; R. J. Barro, *Economic growth in a cross section of countries*, cit.; Paul M. Romer, *Endogenous technological change*, «Journal of Political Economy», 1990, 98(5) Part 2, pp. 71-102.

¹⁸ Barbara Sianesi, John Van Reenen, *The returns to education: Macroeconomics*, «Journal of Economic Surveys», 2003, 17(2), pp. 157-200; Alan B. Krueger, Mikael Lindahl, *Education for growth: Why and for whom?*, «Journal of Economic Literature», 2001, 39(4), pp. 1101-1136.

¹⁹ Masahisa Fujita, Jacques-François Thisse, *Does Geographical Agglomeration Foster Economic Growth? And Who Gains and Loses from It*, «The Japanese Economic Review», 2003, 54(2), pp. 121-145; Glenn Ellison, Edward L. Glaeser, William R. Kerr, *What Causes Industry Agglomeration? Evidence from Coagglomeration Patterns*, «American Economic Review», 2010, 100(3), pp. 1195-1213.

l'efficienza dell'agglomerazione e la relazione tra vantaggi competitivi dinamici e concentrazione spaziale²⁰. Un elemento comune a tutti questi approcci teorici è il riconoscimento del ruolo dello spazio geografico nella riduzione delle barriere e dei costi di condivisione e trasmissione della conoscenza attraverso reti d'individui, fattore cruciale per le economie regionali²¹. Sul fronte delle infrastrutture, uno studio rilevante è stato condotto da Aschauer²², il quale ha indagato il rapporto tra infrastrutture pubbliche e produttività. Secondo l'autore, le differenze nei livelli delle infrastrutture pubbliche costituiscono il principale fattore alla base delle variazioni nei tassi di crescita economica. Di conseguenza, miglioramenti nelle infrastrutture hanno un impatto immediato sulla produttività e sui costi del lavoro²³. Numerose analisi successive, basate sul modello di Aschauer²⁴, hanno confermato l'importanza degli investimenti nelle infrastrutture di trasporto²⁵. Questi risultati sono coerenti con l'agglomerazione spaziale che caratterizza l'intero panorama europeo, nonché altre importanti aree dell'economia globale, conducendo a un aumento della densità nelle grandi concentrazioni urbane e al conseguente aumento delle esternalità positive e della crescita in quelle aree. Sul tema, sono diverse le evidenze empiriche che confermano la relazione positiva tra dimensione delle città e produttività, innovazione e imprenditorialità nelle economie avanzate²⁶, estendendosi anche ai paesi in via di sviluppo²⁷.

²⁰ Simona Iammarino Andrés Rodriguez-Pose, Michael Storper, *Regional inequality in Europe: evidence, theory and policy implications*, «Journal of Economic Geography», 2019, 19(2), pp. 273-298.

²¹ Simona Iammarino, Philip McCann, *MNE innovation networks and the role of cities*, in Daniele Archibugi, Andrea Filippetti (eds.), *The Handbook of Global Science, Technology and Innovation*, Wiley-Blackwell, Oxford 2015, pp. 290-312; Simona Iammarino, Philip McCann, *Network geographies and geographical networks. Co-dependence and co-evolution of Multinational Enterprises and space*, in Gordon L. Clark, Maryann P. Feldman, Meric S. Gertler, Dariusz Wójcik (eds.), *The New Oxford Handbook of Economic Geography*, Oxford University Press, Oxford 2018, pp. 366-381.

²² David Alan Aschauer, *Is public expenditure productive?* «Journal of Monetary Economics», 1989, 23, pp. 177-200.

²³ Dieter Biehl, *The role of infrastructure in regional development*, in Roger W. Vickerman, (ed.), *Infrastructure and regional development*, Pion, London 1991, pp. 9-35.

²⁴ D.A. Aschauer, *Is public expenditure productive?*, cit.

²⁵ Douglas Holtz-Eakin, *Solow and the states: Capital accumulation, productivity, and economic growth*, «National Tax Journal», 1993, 46, pp. 425-439; Gerhard Glomm, B. Ravikumar, *Public investment in infrastructure in a simple growth model*, «Journal of Economic Dynamics and Control», 1994, 18, pp. 1173-1187.

²⁶ Diego Puga, *The magnitude and causes of agglomeration economies*, «Journal of Regional Science», 2010, 50(1), pp. 203-219; Jorge De la Roca, Diego Puga, *Learning by working in big cities*, «Review of Economic Studies», 2017, 84(1), pp. 106-142.

²⁷ Gilles Duranton, *Growing through Cities in Developing Countries*, «World Bank Research Observer», 2015, 30(1), pp. 39-73; David Castells-Quintana, Vicente Royuela, *Agglomeration, inequality and economic growth*, «Annals of Regional Science», 2014, 52, pp. 343-366.

All'interno del quadro analizzato, il contributo del presente lavoro è duplice. Da un lato esso focalizza l'attenzione sul processo di convergenza tra le regioni italiane in un periodo molto ampio, che comprende tre crisi globali. Dall'altro lato, il Molise rappresenta un interessante oggetto di studio in quanto presenta una serie di caratteristiche peculiari. Il rapporto Banca d'Italia²⁸ fornisce una disamina dei divari territoriali in Italia, focalizzando l'attenzione sui fattori che ne sono alla base (struttura produttiva, mercato del lavoro, accesso alle fonti di finanziamento e altri fattori di contesto) e mette in evidenza la mancanza di un *focus* specifico sulle regioni. Tuttavia, è importante riconoscere che lo studio delle singole regioni può rappresentare un contributo prezioso per la comprensione delle dinamiche economiche e sociali in Italia e, più ampiamente, dei territori simili nell'Unione Europea. Il caso del Molise rappresenta una novità significativa, poiché non ancora ampiamente analizzato da altri studi accademici. Questo offre un'opportunità unica per approfondire le determinanti della crescita economica e sociale in una regione che è stata trascurata nelle ricerche precedenti. Studiare il Molise può aiutare a sviluppare una comprensione più completa delle sfide e delle opportunità che affrontano le regioni meno sviluppate, contribuendo così a informare politiche pubbliche mirate e strategie di sviluppo regionali più efficaci, sia a livello nazionale che comunitario.

3. I fatti stilizzati:

la convergenza e la resilienza alle crisi nel ventennio 2000-2021

Lo strumento di analisi fondamentale per comprendere il processo di convergenza assoluta tra le regioni è il diagramma a dispersione, come quello presentato nella Figura 1. Sugli assi cartesiani sono rappresentati, rispettivamente, il livello iniziale del Pil pro-capite regionale nel 2020 e il tasso di crescita medio nel ventennio più recente per il quale sono disponibili i dati prodotti dall'Istat (2000-2021). Questa analisi, oltre a fornire informazioni sulla relazione tra il tasso di crescita e il valore iniziale del Pil pro-capite, consente di individuare la posizione di ciascuna regione all'interno del sistema nazionale.

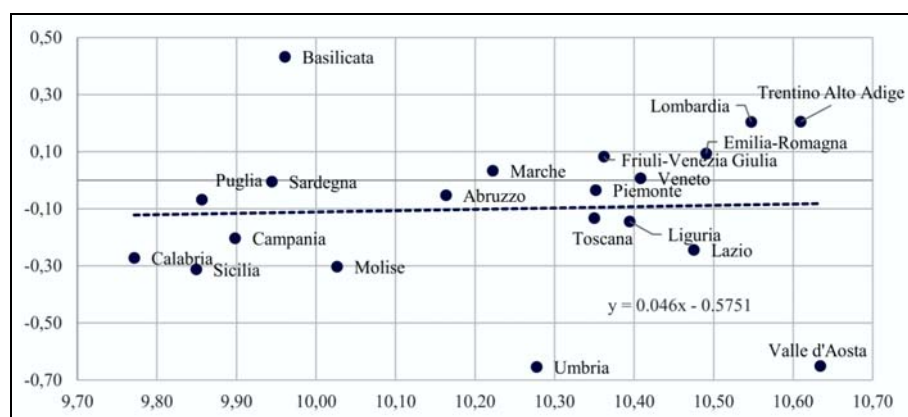
I risultati dimostrano che la relazione tra il tasso di crescita e il Pil pro-capite iniziale non è sempre lineare, e che talune regioni, nonostante partano da livelli inferiori rispetto alle altre, riescono a beneficiare del processo di convergenza previsto nel modello di Solow²⁹, mentre altre no. Ad esempio, la Basilicata, la Puglia e la Sardegna hanno registrato tassi di crescita supe-

²⁸ Banca d'Italia, *Il divario Nord-Sud: sviluppo economico e intervento pubblico*, cit.

²⁹ R. Solow, *A contribution to the theory of economic growth*, cit.

riori alla media nel periodo considerato, mentre la Calabria, la Sicilia, la Campania e il Molise appaiono escluse da tale processo. Al contempo, risulta interessante notare come alcune regioni che già godono di un livello di Pil pro-capite elevato, come la Lombardia, il Trentino-Alto Adige e l'Emilia-Romagna, continuino a manifestare tassi di crescita superiori alla media. Tale evidenza suggerisce che il processo di convergenza tra le regioni settentrionali e meridionali d'Italia non segue un andamento uniforme e lineare. Inoltre, il coefficiente della regressione stimata (pari a 0.046) non risulta significativamente diverso da zero, dimostrando l'assenza di un processo di convergenza nel periodo in esame.

Figura 1 – Convergenza tra le regioni italiane (2000-2021).



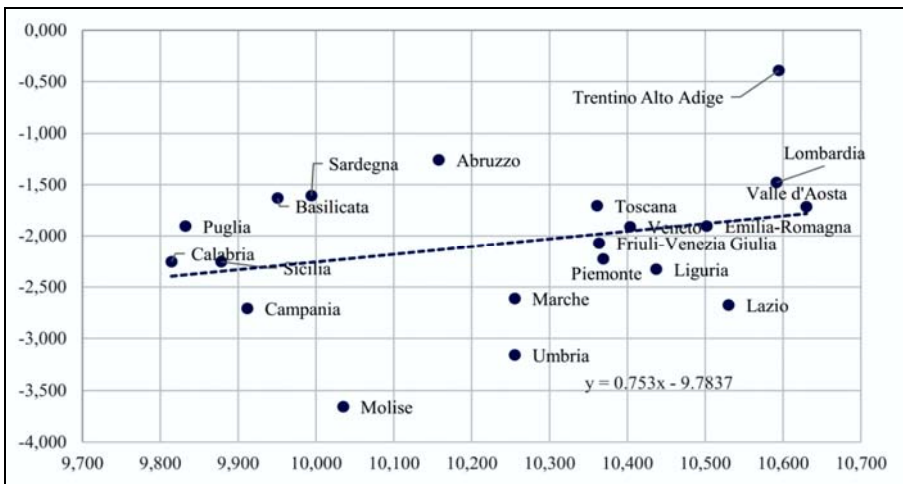
Fonte: Elaborazioni degli autori su dati Istat, accessibili da: dati.istat.it. Valori concatenati, anno di riferimento 2015.

Nota: l'asse verticale riporta il tasso di crescita medio regionale del Pil pro-capite nel periodo 2000-2021; l'asse orizzontale riporta il logaritmo del Pil pro-capite regionale all'inizio del periodo.

L'analisi successiva, riportata nella Figura 2, replica lo studio della convergenza, focalizzandosi sul quinquennio successivo alla crisi economico-finanziaria, che include anche la crisi del debito sovrano, al fine di verificare l'impatto che gli *shock* globali possano aver avuto sul processo di convergenza nel nostro paese. Nel periodo analizzato i tassi di crescita del Pil pro-capite sono negativi per tutte le regioni italiane. Tuttavia, dall'analisi econometrica emerge come alcune regioni del Mezzogiorno (che comprende il Sud e le isole), come la Sardegna, la Puglia e la Basilicata, hanno registrato tassi di crescita superiori alla media nazionale, indicando una maggiore resilienza di queste regioni alla crisi economico-finanziaria. Tuttavia, l'analisi della Figura 2 evidenzia che altre regioni del Sud, come la Campania e il Molise, si sono posizionate al di sotto della media nazionale, mostrando una più bassa capacità di resilienza agli *shock* globali. Inoltre, è interessante no-

tare come alcune regioni già caratterizzate da un elevato Pil pro-capite, come la Lombardia e il Trentino-Alto Adige, abbiano continuato a registrare tassi di crescita negativi superiori alla media nazionale. Ciò suggerisce la presenza di fattori strutturali specifici che ne determinano una maggiore resilienza a eventi globali sfavorevoli. In conclusione, nel periodo 2008-2013 si osserva un peggioramento della divergenza tra le regioni italiane, con alcune che hanno resistito meglio alle crisi, altre che hanno subito maggiori perdite, mentre molte regioni hanno registrato dei valori vicini alla media, come Sicilia, Veneto, Emilia-Romagna e Valle d'Aosta.

Figura 2 – Convergenza tra le regioni italiane (2008-2013).



Fonte: Elaborazioni degli autori su dati Istat, accessibili da: dati.istat.it. Valori concatenati, anno di riferimento 2015.

Nota: l'asse verticale riporta il tasso di crescita medio regionale del Pil pro-capite nel periodo 2008-2013; l'asse orizzontale riporta il logaritmo del Pil pro-capite regionale all'inizio del periodo.

Come anticipato nell'introduzione, il ventennio oggetto di analisi è stato caratterizzato da tre crisi globali, che hanno colpito anche le regioni italiane. Secondo la letteratura economica, la resilienza delle regioni è estremamente importante in quanto può influenzarne il processo di sviluppo³⁰ e alcune regioni hanno dimostrato di essere meglio attrezzate di altre per affrontare le crisi, riducendo il grado di sofferenza economica e riprendendo più rapidamente il percorso di crescita³¹.

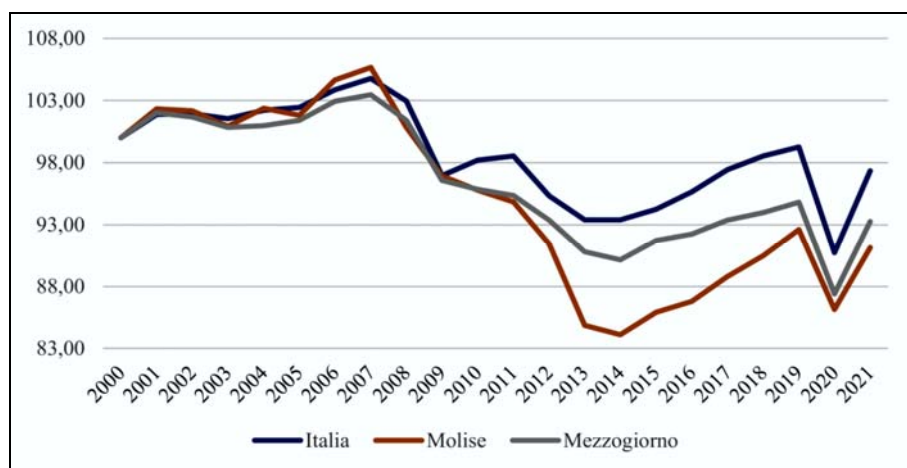
³⁰ Ron Martin, Peter Sunley, *On the notion of regional economic resilience: conceptualization and explanation*, «Journal of Economic Geography», 2014, 15(1), pp. 1-42.

³¹ Paola Annoni, Laura de Dominicis, Neysan Khabirpour, *Location matters: A spatial econometric analysis of regional resilience in the European Union*, «Growth and Change», 2019, 50(3), pp. 824-855.

La Figura 3 rappresenta la dinamica del Pil pro-capite del ventennio in esame, mettendo a confronto l'Italia nel suo complesso, il Mezzogiorno e il Molise. Il modello di analisi utilizzato è quello del ciclo economico, tipicamente caratterizzato dall'alternanza di fasi di recessione e di ripresa.

Gli economisti utilizzano alcune lettere dell'alfabeto per descrivere l'andamento del Pil durante il ciclo economico. Rispettando l'ordine cronologico, la dinamica del Pil nel periodo 2007-2011, che include la crisi economico-finanziaria, ha una forma a lettera L sia per il Mezzogiorno sia per il Molise. Questo andamento rappresenta, generalmente, lo scenario più preoccupante, in quanto la fase di recupero del Pil può richiedere anni (o addirittura decenni). Nel secondo periodo, che va dal 2011 al 2019 e include la crisi del debito sovrano, l'andamento del Pil segue una forma a U, dove tipicamente una rapida recessione è seguita da una fase di stagnazione e, solo successivamente, da una ripresa economica. L'ultimo periodo, 2019-2021, che include la crisi pandemica, ha la forma della lettera V, in cui un rapido calo del Pil è seguito da una rapida ripresa economica, come avvenuto durante la pandemia in Italia³².

Figura 3 – La dinamica del Pil pro-capite (2000-2021).



Fonte: Elaborazioni degli autori su dati Istat, accessibili da dati.istat.it. Valori concatenati, anno di riferimento 2015.

Nota: La Figura riporta l'andamento del logaritmo del Pil pro-capite nel ventennio 2000-2021, rispetto a quello del 2000 (Pil del 2000 = 100). Il Mezzogiorno include il Sud e le isole.

Dalla Figura 3 si evince che le regioni italiane con reddito medio e meno sviluppate, quelle del Mezzogiorno, sono state colpite dalla c.d. “trappola del reddito medio”, caratterizzata da una più accentuata fase di stagnazione e di

³² Nel complesso, la perdita di prodotto registrata tra il 2007 e il 2019 è stata pari al 5% in Italia, al 10% nel Mezzogiorno e al 13% nel Molise.

declino economico. Le regioni del Mezzogiorno, incluso il Molise, si sono infatti distinte per la forte caduta del Pil durante la crisi economico-finanziaria e in seguito hanno sperimentato una modesta fase di ripresa, che ha permesso di recuperare solo parzialmente i livelli di attività economica precedenti. Tuttavia, nel 2019, il Pil pro-capite in Italia era ancora al livello degli inizi degli anni 2000, il che significa che il Paese aveva perso vent'anni di sviluppo. Nel Molise e nel Mezzogiorno, prima della crisi pandemica, il Pil pro-capite era ancora leggermente al di sotto dei livelli di inizio anni 2000, mostrando il mancato recupero dei livelli pre-crisi.

L'analisi finora condotta ha dimostrato l'assenza di un processo di convergenza tra i sistemi economici regionali nel ventennio più recente, evidenziando come alcune regioni del Mezzogiorno del paese incontrano difficoltà nell'attivazione dei processi di crescita sostenibile previsti nel modello di Solow³³, mentre altre regioni del Centro-Nord hanno mostrato una maggiore resilienza alle crisi.

Questi risultati fanno presupporre l'esistenza di fattori strutturali che determinano la posizione delle regioni all'interno del quadro complessivo della convergenza economica e la loro maggiore resilienza agli *shock* globali esogeni. Pertanto, la restante parte del lavoro sarà dedicata allo studio dei fattori che incidono sulla crescita di lungo periodo e al posizionamento del Molise rispetto a ciascuno di essi.

4. Il posizionamento del Molise rispetto alle determinanti della crescita di lungo periodo

Dopo un'analisi del persistente fenomeno di mancata convergenza tra le regioni italiane, questa sezione si focalizza sui principali fattori che ne sono alla base, focalizzando l'attenzione sulla regione Molise. L'identificazione di tali determinanti diventa fondamentale per comprendere le dinamiche economiche e individuare possibili strategie d'intervento da parte delle autorità di politica economica, volte a favorire il processo di convergenza delle regioni meno sviluppate verso quelle più ricche. In questa prospettiva, s'intende esaminare in questa sezione i *drivers* della crescita economica individuati nella letteratura della sezione 2, partendo da un esame del livello generale di competitività regionale nel contesto europeo.

La competitività complessiva

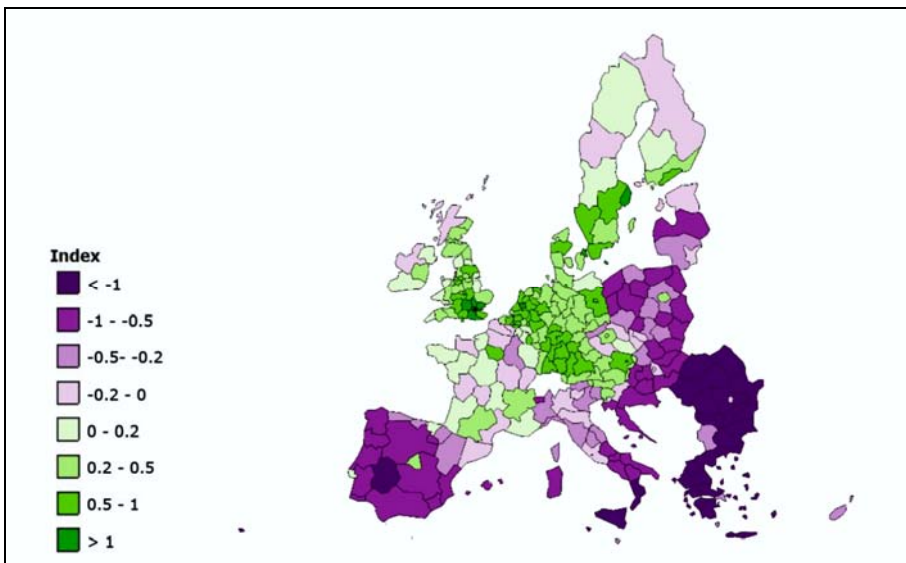
Il *Regional Competitiveness Index* (RCI), elaborato dalla Commissione Europea, consente di valutare i punti di forza e di debolezza di ciascuna regione

³³ R. Solow, *A contribution to the theory of economic growth*, cit.

nel contesto dell'Unione Europea rispetto a undici pilastri, che descrivono la competitività dei territori, raggruppati in tre insiemi fondamentali: *basic* (di base), *efficiency* (di efficienza) e *innovative* (innovativi). L'RCI viene calcolato come media aritmetica ponderata dei punteggi dei pilastri, consentendo quindi una compensazione tra i suoi componenti³⁴.

Il Molise, come molte altre regioni italiane, si confronta con importanti sfide per il suo sviluppo economico e sociale. Tuttavia, l'utilizzo del RCI come strumento di supporto alle politiche pubbliche può rappresentare un'opportunità per affrontare le criticità del territorio e identificare le possibili aree di intervento. La Figura 4 fornisce una visione generale della situazione delle regioni europee e della loro competitività a livello nazionale e internazionale. Nel contesto del Mezzogiorno italiano, il Molise ottiene un valore nell'indice di competitività regionale compreso tra -1 e -0,5. Questo indicatore ci suggerisce che, rispetto alla media europea, rappresentata da un punteggio di -0,09, e rispetto al valore medio italiano, che si attesta a -0,53, il Molise mostra una *performance* inferiore in termini di competitività economica e sociale. In altre parole, la regione del Molise ha ancora ampi margini di miglioramento per avvicinarsi ai livelli di competitività delle altre regioni europee e italiane.

Figura 4 – Regional Competitiveness Index dell'Unione Europea.



Fonte: Regional competitiveness index, 2019. Accessibile da: https://ec.europa.eu/regional_policy/information-sources/maps/social-progress_en.

³⁴ I punteggi RCI sono *z-score*, il che significa che la media dell'UE-28 è sempre impostata su 0. Pertanto, i valori negativi sono al di sotto della media dell'UE-28 e i valori positivi sono al di sopra.

Se si esamina la composizione di tale indicatore, si osserva come la posizione di svantaggio della regione Molise è da attribuirsi principalmente alla carenza d'infrastrutture, con un valore di -1.33; il valore più basso tra le regioni italiane. Le infrastrutture, costituite da una rete di trasporti, connettività e vie di accesso, rivestono un ruolo fondamentale nel progresso di una regione, per attrarre investimenti e promuovere gli scambi commerciali³⁵. La mancanza di investimenti adeguati nelle infrastrutture di base contribuisce alla creazione di barriere per lo sviluppo economico e per la mobilità, limitando la competitività e il potenziale di crescita economica.

D'altro lato, se analizziamo il settore dell'istruzione superiore e della formazione permanente, possiamo osservare che il Molise si posiziona al primo posto tra le regioni del Mezzogiorno e raggiunge lo stesso livello del Piemonte (in particolare il Molise presenta un valore di -0.80 al pari del Piemonte e superiore alla media del Mezzogiorno di -1.34). L'istruzione superiore e la formazione permanente rappresentano dunque una leva strategica per lo sviluppo del capitale umano e sono cruciali per la competitività a lungo termine delle regioni.

Capitale umano

Passando ad analizzare le specifiche determinanti della crescita di lungo periodo, come dimostrano i modelli di crescita endogena³⁶, la disponibilità di capitale umano qualificato costituisce un fattore chiave per lo sviluppo economico e sociale. Il capitale umano altamente qualificato può rappresentare uno stimolo all'economia, attraverso due principali canali: il miglioramento della produttività e della competitività. Questo rappresenta un fattore di crescita economica che trova un forte consenso nella letteratura³⁷. L'acquisizione di competenze avanzate e di conoscenze di base a un livello superiore ha il duplice effetto di migliorare le prestazioni di un individuo nel contesto lavorativo e di conferirgli una maggiore adattabilità di fronte alle mutevoli dinamiche del mercato del lavoro. Numerose indagini hanno stabilito una relazione positiva e rilevante tra misure quantitative di istruzione e la crescita economica. A titolo esemplificativo, Redding³⁸ ha formalizzato la tematica del capitale umano attraverso un modello di crescita endogena che connette gli investimenti nell'istruzione da parte della forza lavoro e l'incremento della qualità dei prodotti realizzati dalle imprese.

³⁵ R. Crescenzi, A. Rodríguez-Pose, *Infrastructure and regional growth in the European Union*, cit.

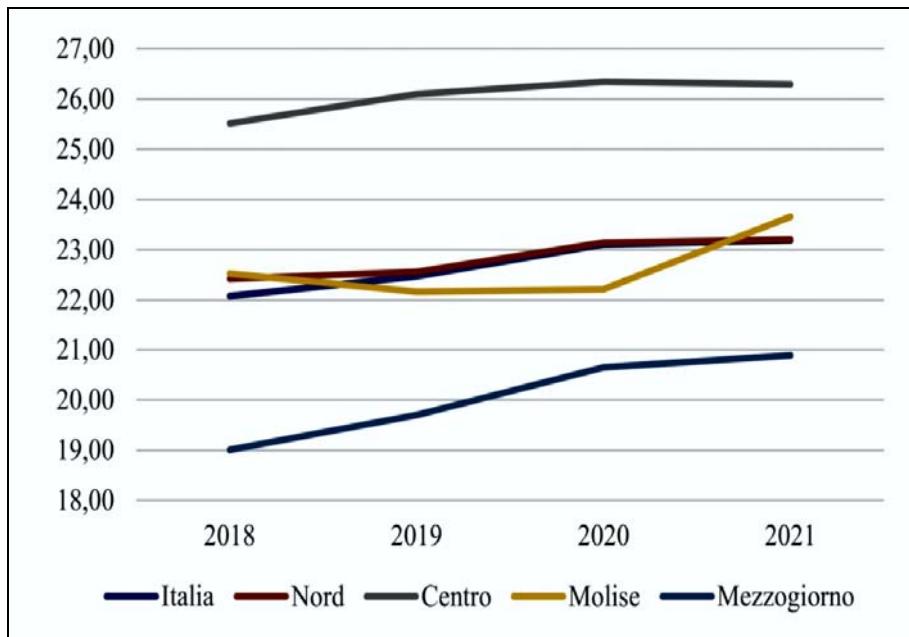
³⁶ R. Lucas Jr, *On the mechanics of economic development*, cit.

³⁷ *Ibid.*

³⁸ Stephen J. Redding, *The Low-Skill, Low-Quality Trap: Strategic Complementarities between Human Capital and R&D*, «The Economic Journal», 1996, 106(435), pp. 458-470.

La quota di laureati sulla forza lavoro è uno degli indicatori utili a misurare il livello di capitale umano regionale. Come emerge dall'analisi della Figura 5, il Molise presenta valori di questo indicatore superiori alla media delle regioni del Mezzogiorno e, nel 2021, ha persino superato la media delle regioni settentrionali.

Figura 5 – Quota di laureati sulla forza lavoro (valori percentuali).



Fonte: Elaborazioni su dati Istat, rilevazioni della forza lavoro, accessibili da www.istat.it/it/archivio/8263.
Nota: Popolazione di riferimento 18-89 anni.

Un fenomeno di grande rilevanza per alcune regioni italiane è la migrazione di capitale umano, dovuta agli spostamenti sia verso altre regioni sia verso l'estero. Essa può causare una perdita di talento per l'innovazione e di potenziale di ricerca, nonché una fuga di cervelli in molte regioni³⁹ e di conseguenza una perdita di potenziale di crescita. Tuttavia, per il Molise la mobilità del capitale umano risulta essere in linea con quella di altre regioni del Centro Italia, come le Marche e l'Umbria⁴⁰.

³⁹ Ivan De Noni Luigi Orsi, Fiorenza Belussi, *The role of collaborative networks in supporting the innovation performances of lagging-behind European regions*, «Research Policy», 2018, 47(1), pp. 1-13.

⁴⁰ ISTAT, *Innovazione, ricerca e creatività*, Rapporto BES, 2020.

Innovazione

L'innovazione è un importante motore della crescita, come sottolineato nella sezione 2, poiché stimola la produttività e la competitività a lungo termine⁴¹, ma il divario tra le regioni europee in questo campo sta aumentando, come testimoniano diversi studi e indicatori statistici. La crescita eterogenea dell'innovazione tra le regioni solleva importanti interrogativi riguardo alla coesione economica e sociale all'interno dell'Unione Europea. L'analisi di questo divario riveste un ruolo di rilievo per comprendere le dinamiche di sviluppo a livello regionale e per identificare strategie mirate a mitigare tali disuguaglianze. A tal fine, è fondamentale esaminare le cause sottostanti e identificare le migliori pratiche che possono promuovere l'innovazione e la crescita in tutte le regioni europee⁴².

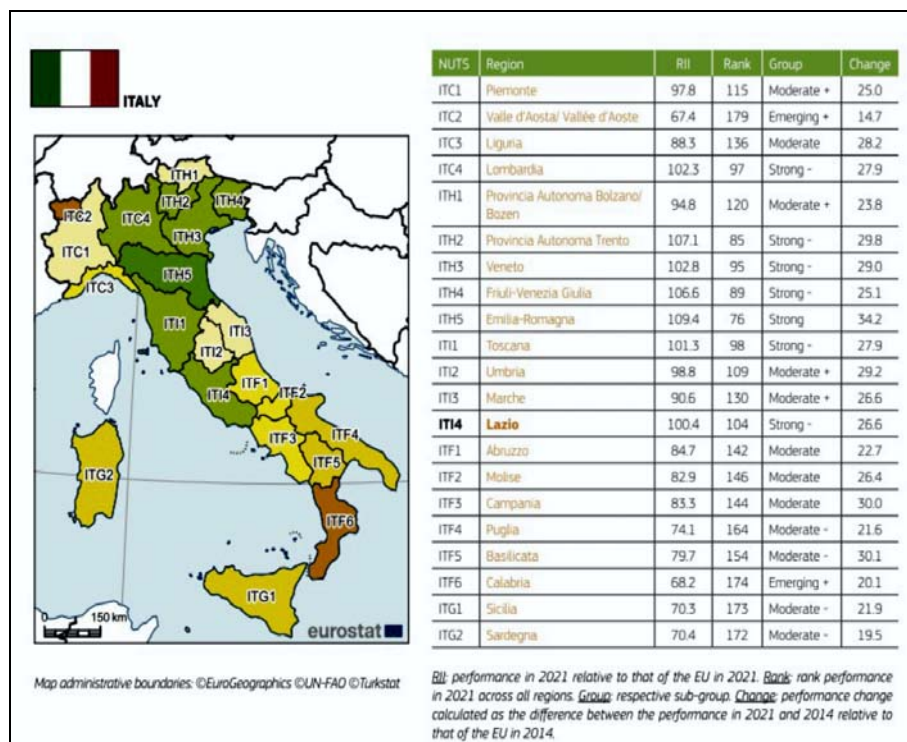
Il RIS (*Regional Innovation Scoreboard*) è un indicatore di innovazione regionale e la Figura 6 ne riporta i valori per le regioni italiane nel 2021. Il RIS rappresenta un importante strumento di valutazione della *performance* relativa dei sistemi innovativi delle 240 regioni dell'Unione Europea. Esso sintetizza i valori di ventuno indicatori, tra i quali: gli investimenti in R&S, l'attività innovativa, il capitale umano e i finanziamenti destinati all'innovazione.

Le regioni dell'Unione Europea sono suddivise in quattro gruppi in base ai valori di tale indice. Il gruppo dei *leader dell'innovazione* è costituito da 38 regioni che eccellono nella *performance*, superando il 125% della media dell'UE. Il gruppo dei *forti innovatori* è composto da 67 regioni che presentano un rendimento tra il 100% e il 125% della media dell'UE. Il gruppo degli *innovatori moderati* è formato da 68 regioni che presentano una performance compresa tra il 70% e il 100% della media dell'UE, e si situano quindi al di sotto ma vicino alla media dell'UE. Il gruppo degli *innovatori emergenti* comprende 67 regioni, che mostrano un risultato inferiore al 70% della media dell'UE. Il Molise è classificato come un innovatore moderato nell'anno 2021, occupando il 146° posto su 240 regioni dell'UE. Risulta inoltre interessante notare come la regione si sia posizionata sopra la maggioranza delle altre regioni meridionali, quali la Calabria, la Puglia, la Basilicata, la Sicilia e la Sardegna; dietro solamente alla Campania per due posizioni.

⁴¹ P.M. Romer, *Increasing returns and long-run growth*, cit.; Pierre-Richard Agénor, Otaviano Canuto, *Access to finance, product innovation and middle-income traps*, «Research in Economics», 2017, 71(2), pp. 337-355.

⁴² Paola Annoni, Paolo Bolsi, *The regional dimension of social progress in Europe: Presenting the new EU Social Progress Index*, «Publications Office of the European Union», 2020.

Figura 6 – Regional innovation scoreboard in Italia.

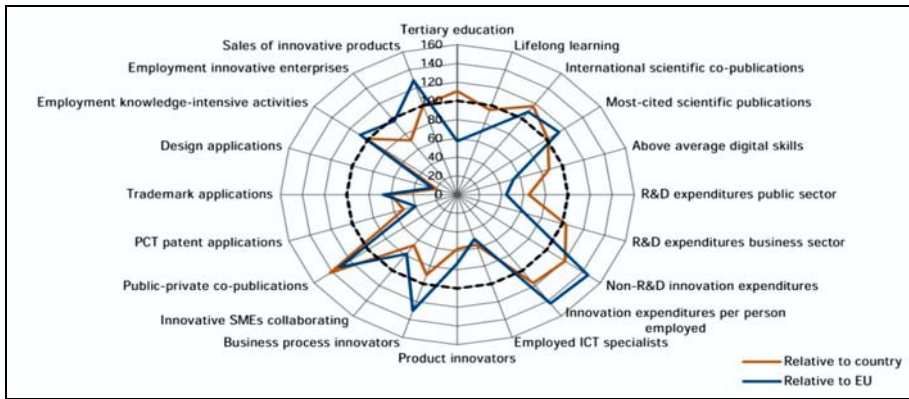


Fonte: Regional Innovation Scoreboard (2021). Accessibile da: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/statistics/performance-indicators/regional-innovation-scoreboard_en.

La scomposizione dell'indicatore composito nelle diverse componenti fornisce uno strumento utile per analizzare la situazione socioeconomica delle regioni europee, individuando criticità e opportunità di miglioramento di ciascuna di esse⁴³. Il Molise, i cui indicatori sono riportati in Figura 7, presenta valori superiori alla media europea per fattori chiave come l'istruzione, il *lifelong learning*, le spese in innovazione per dipendente, le pubblicazioni scientifiche internazionali e le attività *knowledge-intensive*. Questi risultati indicano un impegno significativo nella promozione dell'istruzione e della formazione continua, nonché nella produzione di conoscenza scientifica e nell'adozione di pratiche innovative. Tuttavia, si osserva una situazione meno favorevole per altri parametri, come: le domande di brevetto, la presenza di specialisti ICT impiegati e le spese in ricerca e sviluppo nel settore pubblico.

⁴³ Banca d'Italia, *Il divario Nord-Sud: sviluppo economico e intervento pubblico*, cit.

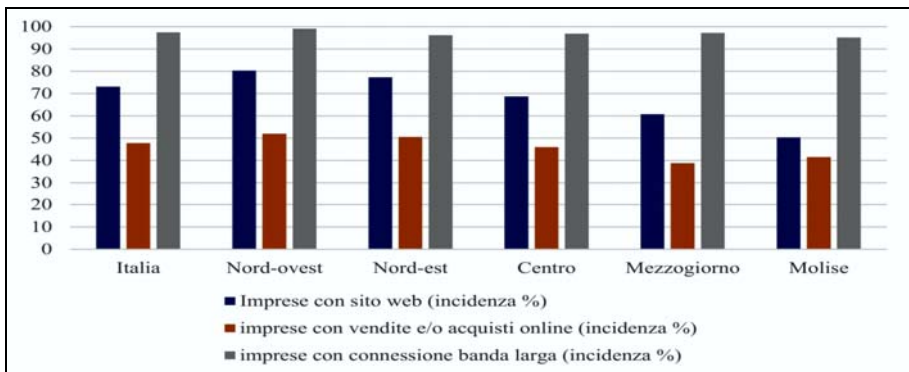
Figura 7 – Scomposizione del Regional innovation scoreboard del Molise.



Fonte: Regional Innovation Scoreboard (2021). Accessibile da: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/statistics/performance-indicators/regional-innovation-scoreboard_en.

Focalizzando l’attenzione sull’adozione delle ICT da parte del settore privato, la Figura 8 evidenzia come il Mezzogiorno e il Molise presentano un ritardo rispetto al resto dell’Italia per quanto riguarda la presenza di imprese con siti web e l’acquisto e/o vendita online. Tuttavia, essi risultano allineati con il resto del paese relativamente alla connessione a banda larga. Questo risultato è coerente con quanto riportato da Basso e Formai⁴⁴: il processo di trasformazione tecnologica ha interessato anche le imprese del sud Italia, le quali sono state in grado di ridurre il divario tecnologico rispetto al resto del paese seppur in modo parziale.

Figura 8 – Diffusione dell’Information Communication Technology.



Fonte: Elaborazioni su dati Istat, CIS, accessibili da: www.istat.it/en/archivio/35223.

Nota: Totale attività economiche, imprese con più di 10 addetti, anno 2020.

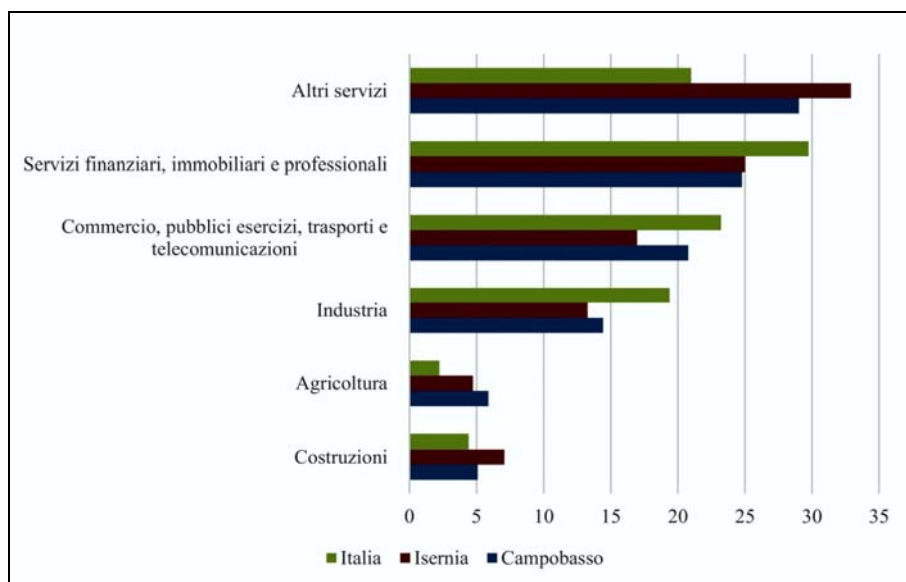
⁴⁴ Gaetano Basso, Sara Formai, *Il lavoro da remoto in Italia durante la pandemia: le imprese del settore privato*, «COVID-19 Note», 2021, 22.

Composizione settoriale

La composizione settoriale, vale a dire la distribuzione percentuale del valore aggiunto tra diversi settori, viene analizzata in questo contributo come fattore trasversale che incide sulla crescita attraverso i canali della produttività, dell'innovazione tecnologica e dell'occupazione. Nella Figura 9 è rappresentato l'apporto dei diversi settori produttivi alla formazione del valore aggiunto nelle province del Molise. Considerando la composizione del valore aggiunto per macrosettori, il *ranking* per le province del Molise risulta molto simile a quello dell'Italia nel suo complesso: i servizi occupano il primo posto, seguiti dal commercio e dall'industria.

Tuttavia, una disamina della composizione per branca di attività rivela alcune caratteristiche peculiari del Molise rispetto al contesto nazionale. In particolare, emerge che il settore dei servizi alle imprese, dei servizi finanziari e immobiliari e quello degli altri servizi rappresentano i segmenti più rilevante per entrambe le province molisane. Tale incidenza risulta superiore al valore medio dell'intero territorio italiano. Differente è, invece, la situazione per i settori dell'industria e del commercio, nei quali, per entrambe le province molisane, l'incidenza percentuale è inferiore alla media nazionale. Va evidenziato, inoltre, che il peso del settore agricolo e delle costruzioni sul valore aggiunto del Molise risulta superiore rispetto a quella dell'Italia nel suo complesso.

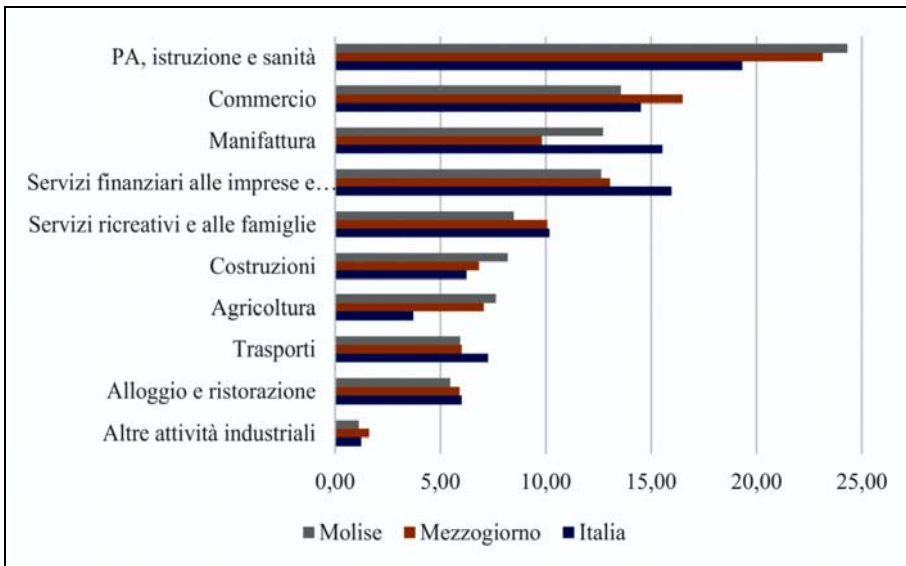
Figura 9 – Valore aggiunto pro-capite per branca di attività economica (incidenza percentuale).



Fonte: Elaborazioni degli autori su dati Istat, Conti territoriali 2022, anno 2020, accessibili da: www.istat.it/it/archivio/265014.

La composizione settoriale del valore aggiunto si riflette, inoltre, sull'occupazione, come già anticipato. Dalla Figura 10 si evidenzia infatti come il Mezzogiorno si caratterizza per l'elevata percentuale di occupazione nei settori a prevalente gestione pubblica, quali i servizi offerti dalla pubblica amministrazione, l'istruzione e la sanità, evidenziando un sottodimensionamento del settore privato. Il Molise non fa eccezione a questa tendenza, con i comparti dell'istruzione, della sanità e dei servizi pubblici che hanno rappresentato oltre il 24% dell'occupazione regionale. In contrasto, la quota di occupati in tali comparti in Italia è stata del 19%.

Figura 10 – *Composizione settoriale dell'occupazione.*



Fonte: Istat, Occupazione per branca di attività, 2020. <http://dati.istat.it/Index.aspx?QueryId=12581>.

D'altra parte, la quota di occupati nell'agricoltura (8%) e nelle costruzioni (8%) nella regione Molise risulta maggiore rispetto alla media italiana (4% e 6%, rispettivamente), mentre l'incidenza del settore manifatturiero risulta essere nettamente superiore rispetto alla media del Mezzogiorno (13% per il Molise e 9% per il Mezzogiorno).

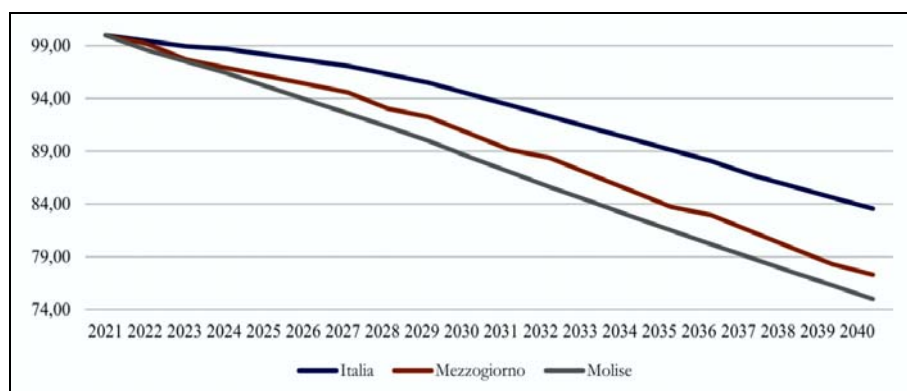
Dinamica della popolazione

Come già anticipato, un discorso a parte merita la dinamica della popolazione, che è sia causa sia effetto delle *performance* economica regionale e pertanto rappresenta un fattore sul quale l'azione politica è meno diretta ed efficace rispetto a quella sulle altre determinanti della crescita. È interessante studiare la dinamica della popolazione in età lavorativa in quanto essa riflette

la disponibilità di forza lavoro, input fondamentale per la produzione e componente della domanda interna⁴⁵.

Secondo le stime condotte dall'Istat e rappresentate nella Figura 11, tra il 2020 e il 2040 si prevede una riduzione complessiva del 12,5% della popolazione in età lavorativa a livello nazionale. Nel Mezzogiorno, in particolare, si prevede una diminuzione del 14% della popolazione tra i 15 e i 64 anni, di cui una del 25% nel Molise.

Figura 11 – Proiezioni demografiche della popolazione in età lavorativa (15-64 anni).



Fonte: Elaborazioni su dati Istat, previsioni della popolazione (2021 = 100), accessibili da dati.istat.it.

5. Conclusioni

Il futuro dell'Unione Europea è minacciato dalle trappole dello sviluppo regionale. Queste rappresentano un rischio significativo per le molte regioni dell'UE in difficoltà e in stagnazione, e la loro eliminazione potrebbe non solo aumentare il Pil, la produttività e l'occupazione, ma anche stimolare il potenziale di crescita dell'UE nel suo insieme.

L'analisi condotta nel presente contributo rivela l'assenza di convergenza tra le regioni italiane durante il ventennio più recente e un suo peggioramento nel periodo immediatamente successivo alla crisi economico-finanziaria del 2008. In questo quadro, il Molise si posiziona tra le regioni che hanno avuto un basso livello iniziale del PIL pro-capite e una crescita successiva inferiore alla media nazionale. Rispetto al tema della resilienza alle crisi, si nota che il Molise ha sperimentato una fase di ripresa post-pandemia che ha

⁴⁵ Simona Iammarino, Andrés Rodríguez-Pose, Michael Storper, Andreas Diemer, *Falling into the middle-income trap A Study on the Risk for EU Regions to be Caught in a Middle-Income Trap*, Final report, Directorate-General Regional and Urban Policy, European Commission, 2020.

permesso di recuperare solo parzialmente i livelli di Pil pro-capite antecedenti alla crisi del 2008.

Tra i fattori responsabili della crescita di lungo periodo, l'infrastruttura nella regione emerge come un punto critico, rappresentando un ostacolo alla crescita economica. Tuttavia, il livello di istruzione della popolazione locale è un aspetto positivo per la competitività regionale. Il Molise beneficia, infatti, di una elevata quota di laureati sulla forza lavoro, il che suggerisce un potenziale notevole in termini di capitale umano. Un aspetto interessante riguarda la composizione settoriale dell'economia molisana. Qui si osserva uno sbilanciamento significativo verso il settore dei servizi, con un'enfasi particolare sui quelli offerti dalla pubblica amministrazione. Gli indicatori di innovazione nel settore privato suggeriscono un livello di innovazione moderato. In sintesi, il Molise ha un potenziale notevole, grazie al suo capitale umano e alla sua forza lavoro istruita, ma affronta sfide significative legate all'infrastruttura e alla diversificazione economica, che richiedono attenzione e strategie mirate.

Tuttavia, l'inversione dei declini di lungo periodo o il ripristino dei territori su un binario di crescita economica può rivelarsi un compito impegnativo per la politica reattiva, dato l'accumulo e la causalità cumulativa degli svantaggi territoriali. Ciò sottolinea l'importanza di individuare politiche di sviluppo territoriale mirate e specifiche in grado di sostenere la crescita delle regioni meno sviluppate, di consolidare il processo di convergenza economica e sostenere i fattori determinanti della crescita economica nel lungo periodo. Il Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), adottato nell'ambito del programma *Next Generation EU* come risposta europea alla crisi pandemica, rappresenta un'opportunità significativa per aprire un nuovo capitolo rispetto al recente passato in Italia. Come evidenziato nel rapporto della Banca d'Italia⁴⁶, in passato, a causa della crisi finanziaria e alla correzione della finanza pubblica imposta dalla crisi del debito, le risorse disponibili per affrontare i problemi economici e di sviluppo nel Mezzogiorno d'Italia erano state notevolmente ridotte. Tuttavia, i programmi di riforma e investimento previsti dal PNRR rappresentano un'opportunità significativa per mettere in campo sforzi e risorse pubbliche orientati al raggiungimento di obiettivi che sono strettamente legati ai problemi strutturali dell'Italia. Oltre alle politiche di carattere generale, si dovrebbe intervenire nella regione Molise, e nel Mezzogiorno in generale, per favorire la riduzione del *gap* infrastrutturale e per garantire un miglioramento tecnologico sia nel settore pubblico, sia in quello privato. Il raggiungimento di tali obiettivi sarebbe agevolato dalla presenza di capitale umano qualificato nella regione.

⁴⁶ Banca d'Italia, *Il divario Nord-Sud: sviluppo economico e intervento pubblico*, cit.

A tavola con la storia! Laboratorio sulle caratteristiche principali dell'alimentazione europea e italiana e sull'acquisto di generi alimentari nei secoli XV-XVI

di Alessandro Di Nucci

1. L'apprendimento cooperativo

Uno dei compiti più importanti demandati oggi al sistema scolastico è indubbiamente quello di configurare e pensare il proprio sistema educativo in virtù delle ondivaghe condizioni sociali in cui i discenti vivono, si confrontano e andranno a confrontarsi. In altre parole, alla didattica spetta il delicato ruolo di essere generatrice di competenze che sappiano rispondere, con azione fattiva, alla complessità, imprevedibile e cangiante, della società moderna. La realtà complessa influenza la scuola, si può dire, senza rischio di errore; la scuola è in grado di rispondere a tale richiesta mettendo in atto strategie di apprendimento che, una volta fatte proprie dallo studente, saranno spendibili nel mondo del lavoro e, più generalmente, nella vita di tutti i giorni.

Queste competenze e abilità, di stampo prettamente sociale, potranno essere attuate per affrontare problemi e imprevisti, non solo sulla base di risorse personali, ma anche e soprattutto della capacità di cooperare con altre persone, lavorando sinergicamente in gruppo, mettendo a disposizione degli altri le proprie capacità e, non ultimo, servendosi del supporto e delle abilità degli altri per arrivare alla soluzione del problema. In quest'ottica, appare necessario educare alla convivenza, che sia, però, collaborativa, proficua e produttiva, attraverso strategie di apprendimento che premino la cooperazione di squadra e potenzino al contempo i meccanismi del lavoro di gruppo coeso e in stretta condivisione di obiettivi, comportamenti e aspirazioni.

Per una definizione di apprendimento cooperativo (o *cooperative learning*) declinato nel perimetro di un'aula scolastica, si può dire che è una modalità di apprendimento che fonda la sua ragione d'essere su una stretta collaborazione di un gruppo di studenti, i quali si prefiggono il raggiungimento di un obiettivo attraverso la suddivisione di mansioni o compiti, premiando le peculiarità e le abilità di ciascun individuo nel *team* e il cui scopo finale è la costruzione di nuove informazioni e conoscenze.

Questa metodologia, insomma, promuove un'interdipendenza positiva tra gli alunni, poiché spinti a un traguardo e a un successo comune, il quale non è raggiunto se non attraverso l'impiego di ciascun elemento del gruppo. Va da sé che l'aiuto e il supporto saranno reciproci e costanti, ma soprattutto porteranno al potenziamento di un maggiore senso di responsabilità individuale e di corresponsabilità di gruppo. Non solo: il gruppo comprenderà immediatamente la necessità di creare un clima positivo, costruttivo e sereno, basi di partenza necessarie per un lavoro vincente e proficuo. I ragazzi, dunque, cementificheranno immediatamente i rapporti interpersonali, sorvolando su iniziali antipatie e chetando eventuali conflitti interni, al fine di non inficiare la buona riuscita del progetto e con l'obiettivo di prendere il meglio dalle abilità di ognuno.

Solo in una seconda fase, quella del lavoro finito, poi, il gruppo procederà a un lavoro di autovalutazione e miglioramento, che consiste in una rilettura e analisi del lavoro svolto affinché vengano emendati possibili errori e si proceda a una correzione più lucida e puntuale di quei passaggi fatti con minore attenzione o rimandati a controllo. Questa fase, di primaria importanza per l'acquisizione di quelle competenze spendibili nell'immediato futuro di cui si diceva, serve a dare valore aggiuntivo al compito svolto: essa, insomma, porta il processo collaborativo a una fase seconda in cui la partecipazione, strutturata, organizzata e davvero condivisa, si occupa di realizzare un risultato di vero valore, più approfondito ordinato e, in una parola, migliore sotto diversi punti di vista.

Risulta evidente da quanto affermato finora che lo scopo primario dell'apprendimento cooperativo è quello di sviluppare la collaborazione tra le parti: non possiamo dimenticare, tuttavia, che esistono altre modalità di apprendimento, come quello individualistico/competitivo. In questo ultimo, il discente si porrà obiettivi personali e individuali che tenterà di raggiungere mettendosi in evidenza e mostrandosi come competente e ligio al dovere scolastico. Il desiderio di apparire bravi, insomma schiaccia qualunque intento di collaborazione e il successo personale diventa il vero e unico motore di apprendimento. Cardinale è, allora, il ruolo dell'insegnante il cui compito sarà senz'altro quello di emendare qualsiasi comportamento anti cooperativo, assumendo una serie di comportamenti che vanno dallo smorzare la competizione più esasperata all'impedire modelli aggressivi come quelli della derisione del più debole e del meno bravo. Altra accortezza da parte del docente sarà quella di non rendere pubblica e nevralgica la "graduatoria" dei voti (il voto più basso fino ad arrivare al più alto) che tende a incentivare l'atteggiamento competitivo in alcuni studenti, facendo nascere atteggiamenti ed emozioni negative quali l'invidia o la rabbia. Nel *cooperative learning*, insomma, il criterio di valutazione dovrà essere un momento secondario e non certamente lo scopo finale dell'azione didattica: si farà presente da subito alla classe, insomma, che il fine principale

di un lavoro cooperativo è quello, appunto, del lavoro pensato e progettato insieme e che produce, come risultato, un successo condiviso tra i membri del gruppo. In altre parole, i ragazzi vengono valutati secondo criteri subito condivisi, ovvero sia per quanto hanno fatto (obiettivo cognitivo), sia per come lo hanno realizzato e fatto insieme (obiettivo sociale)¹. In questo clima, la classe svilupperà un forte senso di interdipendenza positiva gli uni dagli altri, sentendosi responsabili in prima persona, ma al contempo capendo che l'obiettivo non può essere raggiunto se manca il contributo dell'altro. Il lavoro dell'uno, insomma, fa progredire quello dell'altro. Come suggeriscono gli studi di Elisabeth G. Cohen. e Mario Comoglio e Migleu A. Cardoso², in tale contesto di apprendimento, l'abilità del docente consisterà nella mediazione dei contenuti di apprendimento, favorendo il *come* apprendere piuttosto che il *che cosa* apprendere; nelle relazioni con gli alunni quali soggetti attivi del proprio apprendimento, nella capacità di guidare rapporti sociali e relazionali all'interno del gruppo di apprendimento che siano produttivi e responsabili. In quest'ottica, lo studente è la vera parte attiva dell'apprendimento, mentre all'insegnante spetta il mero compito di condurre (ma quasi "dietro alle quinte") e facilitare le attività dei ragazzi, predisponendo materiale, avviando i percorsi di lavoro, organizzando i tempi e gli spazi di lavoro.

2. Le competenze chiave nell'apprendimento cooperativo

Lo psicologo statunitense Jerome Seymour Bruner, autore di numerosi interventi e pubblicazioni sulla didattica e sull'apprendimento, su cui spicca, per le finalità del discorso che stiamo tenendo, il testo *La cultura dell'educazione. Nuovi orizzonti per la scuola*³ ritiene che l'educazione e la formazione di uno scolaro debba andare al di là dei classici interessi e problemi scolastici quali il curriculum, la verifica, il colloquio orale e dunque il voto; ma debba concentrarsi su un contesto più ampio e articolato come l'insieme degli obiettivi formativi che il sistema di istruzione si propone di

¹ Maria Serena Veggetti, *L'apprendimento cooperativo, concetti e contesti*, Carocci, Roma 2004. In merito al Cooperative learning: Albert Bandura, *Educazione e processi cognitivi*, FrancoAngeli, Milano 1978; Jerome S. Bruner, *La mente a più dimensioni*, Laterza, Roma-Bari 1988; Mario Comoglio, *Educare insegnando. Apprendere e applicare il Cooperative Learning*, Editrice LAS, Roma 2004; Dixon Krauss, *Vygotskij nella classe. Potenziale di sviluppo e mediazione didattica*, Erickson, Trento 2000; Yael Sharan, Shlomo Sharan, *Gli alunni fanno ricerca, L'apprendimento in gruppi cooperativi*, Erickson, Trento 1998.

² Elisabeth G. Cohen, *Organizzare i gruppi cooperativi. Ruoli, funzioni, attività*, Erickson, Trento 1999; Mario Comoglio, Migleu A. Cardoso, *Insegnare e apprendere in gruppo. Il Cooperative Learning*, Editrice LAS, Roma 1996.

³ Jerome S. Bruner, *La cultura dell'educazione. Nuovi orizzonti per la scuola*, Feltrinelli, Milano 1996.

raggiungere attraverso l'educazione dei giovani. In altri termini, Bruner parla di *competenze chiave e abilità per la vita (life skills)* le quali possono definirsi come un conseguimento di un insieme di conoscenze, capacità e attitudini che siano in grado di consentire agli adulti del futuro di apprendere durante tutto il percorso della vita, in una società e in un'economia fondate sulla conoscenza. Queste competenze, dunque, travalicano la nuda esperienza scolastica (essere competenti, insomma, non si riduce a mere nozioni su un certo argomento), e fondano la loro ragione sul "saper fare", sul "saper mettere in pratica" le proprie conoscenze e abilità in un contesto e in una data situazione, altre rispetto all'ambiente scuola.

In quest'ottica, gli sforzi e gli studi dei pedagogisti si sono concentrati sulle finalità educative del percorso scolastico affinché queste si potessero accordare con le esigenze della società complessa dalle dinamiche imprevedibili e cangianti di cui si diceva a inizio articolo: in modo particolare, si è insistito negli anni sull'importanza dell'educazione permanente (contraddistinta, tra le competenze chiave, con il nome di "imparare ad apprendere"), ovvero l'idea per cui l'essere umano sia in un processo di continua formazione e apprendimento nel corso dell'intera vita. Dunque l'idea centrale è quella per cui la scuola debba accrescere nei discenti la voglia e la spinta ad apprendere anzitutto, e, non di seconda importanza, a un'autoanalisi e autovalutazione, perché ci sia un approccio critico su sé stessi su cosa migliorare, cosa emendare o cosa potenziare: *saper ascoltare* e *comunicare* in modo efficace in un ambiente lavorativo e in società; *saper collaborare*, (pensare e agire in un gruppo societario o lavorativo) sono quei due obiettivi che più interessano da vicino l'esperimento del laboratorio che sarà di seguito presentato, obiettivi di natura così complessa e generale che non possono essere certamente perseguiti in maniera tradizionale, bensì con strumenti teorici e applicativi innovativi e con l'imprescindibile coinvolgimento attivo e partecipativo degli studenti.

3. *L'uso dell'apprendimento cooperativo all'interno del laboratorio proposto*

L'apprendimento cooperativo è, dunque, un'operazione strategica, gestita e programmata all'origine, tutt'altro che improvvisata o casuale: è un'ottima strategia di apprendimento che sviluppa conoscenze e potenzia abilità nello studente, a patto, ancora una volta, che non si riduca semplicemente a un raggruppamento di alunni sotto il comando di lavorare insieme. È invece assai importante che proprio loro abbiano chiaro che cosa devono fare e che cosa il docente pretenderà da ogni gruppo. Per questo diventa necessario comunicare in modo preciso gli obiettivi da raggiungere e i compiti da eseguire.

Per le finalità del laboratorio che qui di seguito si andrà a presentare e che riguarda sia uno studio linguistico di un testo quattrocentesco sia un approfondimento storico della cultura popolare della fine del Medioevo e l'inizio del Rinascimento, saranno riassunti una serie di obiettivi principali. I primi di questi riguarderanno più da vicino quelle *life skills* di cui si parlava nel paragrafo precedente; gli ultimi, invece, concerneranno le competenze relative alle materie umanistiche (storia in modo specifico ma anche, in qualche modo, italiano). Gli obiettivi didattici e di cooperazione che dovranno essere perseguiti, in una breve ricapitolazione, saranno l'interdipendenza positiva tra i componenti del gruppo, in primo luogo; la responsabilità individuale in quello che dovrà essere il prodotto finale del lavoro e i criteri di autovalutazione e giudizio critico sull'operato; l'assegnazione autonoma dei ruoli che dovranno essere ricoperti dagli alunni nel corso dell'attività in base alle abilità e le competenze di ogni elemento del gruppo. Le competenze disciplinari che, dunque, hanno maggiormente a che fare con la materia storia e che questo lavoro cooperativo intende sviluppare sono:

- la comprensione di un testo storiografico datato 1456-1467
- la collocazione e la connessione di un fatto storico analizzato su diverse scale spaziali, quella locale e quella nazionale
- l'individuazione, la lettura e l'interrogazione di una fonte storica
- l'individuazione delle trasformazioni della cultura dal passato a oggi
- l'individuazione delle trasformazioni della lingua italiana dall'età basso medievale/rinascimentale ai nostri giorni.

4. Il laboratorio didattico: Aperitivo con la Storia

Il seguente laboratorio si propone come primo obiettivo quello di presentare alla classe un breve *excursus* e una relativa analisi della cucina tardomedievale e inizio età moderna ponendo l'attenzione sulle caratteristiche principali dell'alimentazione europea e italiana e sulla spesa media che ogni uomo di quei secoli dedicava all'acquisto di generi alimentari. In un secondo momento, la classe sarà impegnata in una vera e propria prova di cucina seguendo le indicazioni del ricettario di Maestro Martino, il *Libro de Arte coquinaria*, datato 1430 (circa). Tale operazione avrà non solo lo scopo di scoprire i gusti della cucina bassomedievale e la differenza con quelli contemporanei, ma sarà condotta con l'obiettivo di ricostruire alcuni momenti di una trasformazione storica di lungo periodo, ovvero l'evoluzione delle pietanze alla luce di nuovi sapori e alimenti esportati in Europa dal continente americano.

Il laboratorio può essere indirizzato a una qualsiasi classe che approcci allo studio del mondo medievale e moderno, dunque a una prima classe delle scuole secondarie di primo grado o a una seconda/terza classe delle scuole secondarie di secondo grado. Questa proposta di laboratorio, di cui si parlerà nei prossimi capitoli, sperimentata in più occasioni nel corso dell'insegnamento di chi scrive, fa riferimento a una classe terza di un Istituto tecnico di scuola secondaria di secondo grado.

Fase 1: che cosa mangiamo oggi?

In questa prima fase, catapultiamo immediatamente la classe all'analisi di una ricetta medievale, proponendone una databile intorno al XIV secolo e vergata da un cuoco veneziano⁴.

Agliata

Agliata a ogni carne, toy l'aglio e coxilo sotto la braxa,
poi pestalo bene e mitili aglio crudo, e una molena de pan,
e specie dolce, e brodo; e maxena ogni cossa insemi e fala
un pocho bolire e dala chalda. (Documento 1)

Sarà importante far scoprire ai ragazzi stessi di che cosa sta parlando questo documento, non solo per procedere insieme a una prima interessante analisi linguistica del testo proposto, ma anche per tentare di incuriosire la nostra utenza. In questa prima fase di *brain storming* il docente avrà il compito di dirigere le proposte di traduzione della classe e i tentativi di svelare il mistero del documento, ma aiuterà anche i discenti a comprendere alcuni termini certamente meno usuali o quantomeno rari nelle poesie medievali analizzati nell'ora di letteratura. Quindi parole come "molena", "specie" o "maxena", se dopo qualche minuto non trovano soluzione verranno tradotte dal docente. Montata una certa curiosità nella classe, si potrà dare la traduzione di questa caratteristica ricetta veneziana (Prendi alcune teste di aglio e cuocile sotto le braci. Prendi gli altri spicchi di aglio crudo rimanenti, frullali e mischiali con della mollica di pane, un pizzico di spezie dolci e un mestolino di brodo di verdura. Mescola tutto insieme. Spella l'aglio abbrustolito e metti tutto insieme e trita finemente. Scalda il composto e servi la pietanza ancora calda).

Ora possiamo iniziare a introdurre l'argomento del nostro laboratorio, ovvero la cucina nel periodo tardomedievale, le sue salienti caratteristiche, il monte di denaro che un uomo nel medioevo dedicava all'acquisto dei beni di genere alimentare e i ricettari più famosi nel nostro Paese. Proprio a questo

⁴ Anonimo Veneziano, *Libro per cuoco, sec XIV-XIV: ricette*. In merito agli studi di cucina medievale si vedano: Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari 2019; Odile Redon, Françoise Sabban, Silvano Serventi, *A tavola nel medioevo con 150 ricette dalla Francia all'Italia*, Laterza, Roma-Bari 2012.

ultimo proposito, si potrà intavolare un primo ragionamento collettivo sulla ricetta dell'agliata appena analizzata. Si spingeranno i ragazzi all'osservazione per cui una ricetta siffatta poteva probabilmente essere comprensibile solo agli addetti ai lavori, cuochi e maestri di cucina, ma difficilmente oggi riusciamo a decifrare *in toto* una ricetta che ci appare astrusa e quasi indecifrabile. Questa discussione può essere iniziata e condotta da alcune domande stimolo quale:

- Vengono indicati in qualche modo tempi di cotture, temperature o peso degli ingredienti?
- A chi pensi si rivolga questo documento?
- La ricetta serve come contorno o addobbo a qualche tipo di pietanza o è una vera e propria portata da mangiare così come indicato?
- La lingua della ricetta è diretta o questa viene presentata in modo minuzioso e approfondito?

Questo momento di ragionamento, invero secondario ai fini del nostro laboratorio, non dovrà occupare più del tempo necessario; dunque, per quanto i ragazzi siano sempre i veri motori di questa scoperta storica/culinaria, il docente potrà far sentire maggiormente la sua presenza, spiegando, poi, che solo con la fine del XIII secolo troviamo attestazioni di veri e propri ricettari, i quali non avevano la pretesa di circolare presso le case della gente comune, ma erano più che altro dei “memento” per gli addetti ai lavori. La riflessione può allargarsi ai giorni d'oggi e riflettere anche su come l'editoria contemporanea investa molto sulla pubblicazione di ricettari non solo locali ma anche internazionali che hanno una grandissima fortuna di vendite in libreria. Questi testi, differentemente dalla breve ricetta medievale analizzata, hanno il merito di rivolgersi soprattutto ai cuochi del quotidiano prima ancora che allo chef stellato.

Fase 2: Il lavoro cooperativo, prima parte

Entrati, dunque, nel clima del laboratorio, il docente avrà il compito di dividere la classe in più gruppi di lavoro, ognuno dei quali eseguirà un lavoro di analisi su un determinato documento. Al termine di questa prima disamina, seguirà un momento di relazione e condivisione di ciò che è stato appreso. La divisione in gruppi è assolutamente arbitraria, ma potrà farsi sul bilanciamento degli elementi, ovvero non per forza sul principio di creare gruppi di amici seguendo la direttiva della “preferenza del determinato compagno”, quanto piuttosto sull'idea di dar vita a una squadra eterogenea in cui i ragazzi vengono accoppiati in base alle loro caratteristiche (quelli più fantasiosi; quelli più propensi alle lettere; quelli esperti nel linguaggio informa-

tico e così via) al fine di assemblare un *team* “competitivo” su più fronti. Ogni gruppo riceverà delle rielaborazioni di saggi che trattano dell’alimentazione nel medioevo: i seguenti qui proposti sono informazioni facilmente reperibili su internet (nelle note una breve sitografia consigliata)⁵, oppure abstract e, più in generale, riassunti di testi che trattano nello specifico tale argomento⁶. Per correttezza di informazioni, ho ricevuto personalmente quelli che qui di seguito andrò a presentare dall’associazione “Me.MO cantieri culturali”⁷.

Per agevolare il lavoro, i saggi sono preceduti da un titolo che ne sintetizza l’argomento trattato; ognuno di questi, va da sé, approfondisce in maniera anche significativa la vita da tavola dei secoli XIII-XIV. A ognuno dei capigruppo, una volta individuato, verrà chiesto di pescarne casualmente 2, massimo 3, posizionati sulla cattedra; poi inizierà il lavoro di sintesi e rielaborazione dei testi estratti. La classe, dunque, in questo momento, farà esperienza del ventaglio di argomenti che si sta trattando e il loro primo lavoro sarà quello di estrapolare le informazioni essenziali da esporre davanti a tutti nella fase successiva. Affinché tutti gli elementi del gruppo lavorino (o meglio, perché tutti si sentano subito responsabili e partecipi) una buona indicazione è quella di far relazionare ogni elemento del *team*, evitando di lasciare l’incombenza ai pochi elementi più partecipativi.

Cucine, cuochi e cuoche

La cucina nelle grandi case borghesi cittadine era un locale a parte, a volte separato dal resto dell’abitazione. Nelle case contadine o degli artigiani si mangiava e si preparavano i piatti nella stessa stanza dove ci si riscaldava. Per cucinare si usava il caminetto, nel quale si eseguivano quasi tutti i tipi di cottura.

Il forno non era una struttura domestica, ma serviva a un’intera comunità cittadina o rurale; il proprietario (un fornaio o un signore) lo metteva a disposizione di tutti. Nelle case borghesi la preparazione degli alimenti richiedeva una grande energia: i giovani sguatterri controllavano la cottura dei cibi e regolavano le fiamme; le cuoche si davano da fare per schiumare il brodo, bagnare l’arrosto, pestare nel mortaio, passare le salse al colino o al setaccio, filtrare il brodo per la gelatina.

⁵ <https://storicamente.org/ribani-impronta-contadina-sull-alta-cucina>; <https://www.vitantica.net/2019/07/01/abitudini-alimentari-medioevo/>; <https://historiemedievali.blogspot.com/2016/12/lalimentazione-nel-medioevo.html> (20 gennaio 2022).

⁶ Si vedano in modo particolare Giuseppe Fatati, Francesco Fagnani, Nicoletta Proietti, *Alimentazione e stile di vita nel medioevo*, Pacini editore, Ospedaletto 2015; M. Montanari, *Gusti del Medioevo*, cit.; O. Redon, S. Serventi, F. Sabban *A tavola nel medioevo*, cit.

⁷ “Me.MO cantieri culturali”, ente volto all’attività di valorizzazione, studio, ricerca e divulgazione relative al patrimonio culturale del Molise.

Nelle cucine signorili i compiti erano suddivisi poiché i cuochi erano numerosi e potevano disporre di parecchi aiutanti, pronti a obbedire e a eseguire specifiche mansioni. In città la casalinga godeva tuttavia di alcune facilitazioni, che le rendevano i compiti meno pesanti: le era possibile procurarsi più facilmente gli ingredienti quando erano finiti. La carne proveniva dalle botteghe dei macellai o da allevamenti domestici. Sempre da questi allevamenti si ricavava il latte, con cui si producevano i vari formaggi che si mangiavano al naturale oppure mischiati a ripieni. Pasticceri fornivano dolci secchi e cialde, i fornai provvedevano al pane per la “mensa” (si appoggiava il cibo su di esso e quindi serviva da piatto) e a quello con cui accompagnare i cibi.

La cacciagione arricchiva e diversificava i menu. Il pesce, fresco, salato o essiccato, era considerato il sostitutivo della carne nei periodi di magro e occupava un posto importante nell'alimentazione. La varietà della verdura e della frutta era certamente più limitata di oggi; includeva tuttavia varie erbe dell'orto, insalate, bacche selvatiche, menta selvatica, borragine, portulaca, issopo, senecione, fior di finocchio, cime di cavolo, maggiorana, ceci rossi, fiori di fave, radici di prezzemolo, fiori di sambuco, corniole e altri ancora che entravano in dispensa insieme ad altre piante dell'orto per noi più comuni come bietole, legumi, cavoli. L'alternanza grasso magro dell'anno liturgico e il trascorrere delle stagioni imponevano un loro ritmo, i prodotti freschi erano spesso integrati da conserve. Alcuni erano messi in salamoia, i legumi e le zucche erano seccati; le confetture, cotte nel miele, nello zucchero o nel mosto erano diverse dalle nostre preparazioni, ma simili all'attuale mostarda di Cremona. L'aceto e l'uva acerba, il cui succo o i cui acini conservati sotto sale erano chiamati “agresto”, erano degli ingredienti aromatici fondamentali. Il latte, sostanza molto deperibile, si consumava sul luogo di produzione; in città, si diffidava dei venditori che a volte lo annacquavano. La panna, mai menzionata, non sembra esistesse come prodotto culinario autonomo. Il burro compariva abbastanza poco nei trattati di cucina, ed era venduto più spesso salato che fresco. Gli ingredienti fondamentali della cucina medievale rimangono comunque sempre le spezie vendute in polvere oppure già mischiate tra loro.

Tritare, macinare, filtrare...

Gli utensili indispensabili erano innanzitutto i coltelli: questo lavoro di lama era il primo indice della elaborazione culinaria, come se in questo ridurre la materia e sottometerla alla volontà del cuoco si esprimesse il marchio dell'esperto, divenuto artista e creatore.

Un'altra attività molto importante era quella di macinare e di pestare nel mortaio. La macinazione doveva essere perfetta per fornire polveri sottili e passati omogenei. Questa ricerca della finezza rivestiva un significato culinario e gastronomico: le spezie o le erbe pestate sprigionavano un aroma

particolare che insaporiva i cibi. Il complemento necessario del mortaio era il filtro, testo rado che rendeva limpido un liquido torbido e omogeneo, quasi perfetto un trito. In questa cura il cuoco medievale si comporta nello stesso modo dei moderni chef.

L'operazione determinante della cucina medievale restava comunque il cuocere. Nel Medioevo non tutte le carni erano lessate prima di essere fritte o messe allo spiedo e non tutti i cibi arrosto erano immersi necessariamente in una salsa in cui avrebbero perso il sapore cocendo per lungo tempo. Quel che potremmo chiamare "precottura" riguardava essenzialmente le carni e serviva per ripulirle, rassodarle, dorarle. Nei brodetti medievali (umidi, stufati, zuppe) ottenere una mescolanza di gusti e di consistenza contava più delle qualità intrinseche della carne. Cotture diverse potevano quindi essere applicate in successione a una medesima derrata o congiuntamente a svariati ingredienti che erano mischiati in un secondo tempo per rifinire il piatto.

La cucina medievale era soprattutto una cucina del condimento. I piatti si qualificavano secondo la presenza o assenza delle spezie. Nelle ricette per i malati si eliminavano le spezie forti. Le spezie erano ridotte in polvere e quasi sempre "collate", cioè sciolte in un liquido o in una salsa e quindi passate alla stamigna prima di essere mescolate al piatto verso fine cottura. La cucina medievale privilegiava il gusto deciso e schietto, non attenuato dalla cottura, e dimostrava una perfetta padronanza degli accostamenti e delle armonie di sapori.

Diffondere e legare

Le spezie servono per dare gusto, ma per materializzare la loro presenza hanno bisogno di un legante. La loro diffusione si opera soprattutto nei brodi e nei liquidi. Nel Medioevo sono frequenti le cotture in ambiente acido, il che fa supporre una predilezione per il sapore aspro, a volte attenuato dallo zucchero. Le spezie hanno anche la qualità di conservare gli alimenti e si sa che aceto, vino e agresto sono insieme alle spezie i migliori agenti di conservazione. Nella cucina medievale piacciono le salse colorate che insaporiscono l'arrosto, ma anche i piatti a base di latte, cereali, frutta fresca e secca. Il cuoco, oltre a saper cuocere bene, deve anche saper adattare e trasformare i liquidi che essudano dalle carni o quelli che sono stati aggiunti alla preparazione. Per questo spesso ha bisogno dei leganti. A volte usa la mollica del pane bianco; spesso anche i rossi d'uovo servono da legante e da colorante naturale. Tra gli addensanti vi sono: il fegato, i fegatini di pollo, la carne di petto di cappone, le mandorle in polvere, il latte di mandorle, il riso. Il cuoco si serve, talvolta, anche dell'amido di grano che l'autore del *Ménagier de Paris* associa al fiore di farina. In Francia i venditori di salse già pronte sono chiamati *lieurs*, ovvero leganti: questo ci fa capire ancor meglio come la cucina medievale fosse inconcepibile senza leganti.

Il lardo e le mandorle

Nella cucina medievale è molto comune l'uso del lardo e delle mandorle. Il grasso impiegato nel Medioevo è quello di maiale. L'olio d'oliva è usato per condire le insalate e sostituisce il lardo in tempi di magro. Il grasso di maiale, in tutte le sue forme (lardo, strutto), serve per cucinare e per friggere. Esso impregna tutte le cucine con il suo aroma. Il burro è menzionato poche volte e solo da autori che parlano delle abitudini del nord. Una menzione speciale va accordata al latte di mandorle perché i cuochi devono trovare dei sostituti vegetali a quelli animali. Si adoperava quanto il latte di mucca o di pecora, ma si cercava anche di trasformarlo in sottoprodotti. La mandorla produce un latte che raggiunge la perfezione perché non corre nessun pericolo di decomporsi. Il latte di mandorle e le mandorle sono messi in tutte le salse, nei piatti salati e nei dolci, sia intere sia macinate. La mandorla è usata come frutto, legante, salsa, pasta, olio, liquido di cottura. Grazie al suo colore bianco, la mandorla, in un sistema gastronomico in cui il simbolismo dei colori e l'estetica occupano un posto importante, acquista un alto pregio.

La conservazione dei cibi

È importante esaminare i metodi di conservazione dei cibi adottati nel Medioevo dato che profonde e significative innovazioni si avranno solo a partire dal XVIII e XIX secolo. Riassumendo in modo estremo possiamo elencare i quattro elementi a cui si ricorreva per evitare la corruzione dei generi alimentari:

- ghiaccio
- aria
- sale
- fumo.

Ovviamente a ognuno corrispondeva un metodo di conservazione dei cibi:

- raffreddamento-congelamento
- essiccazione-salatura-affumicazione.

Già nel Medioevo esistevano, soprattutto nel Nord Europa, nelle regioni alpine e prealpine in particolar modo, depositi di neve e ghiaccio e le proprietà conservative della refrigerazione erano note da tempo. Si trattava di locali detti neviere, ghiacciaie, nevaie, ovviamente spesso in pietra e isolati dalle escursioni termiche, con un basso grado d'umidità per evitare la formazione di condensa, dove il ghiaccio e la neve erano accumulati nelle stagioni fredde e da cui si poteva attingere fino a esaurimento scorte. Sappiamo che nel regime alimentare di

tutte le classi sociali fondamentali erano i cereali e la loro conservazione fu sempre un urgente problema di sopravvivenza. Potevano essere immagazzinati sotto forma di chicchi interi o già macinati in farina, ma era necessario evitare, per i chicchi, la germinazione intempestiva, e in ogni caso che la presenza di microorganismi e muffe ne compromettesse la commestibilità: perciò era diffusa la loro essiccazione al sole e all'aria. Sappiamo però che potevano anche essere tostati e utilizzati lungo tutto l'arco dell'anno. Come i cereali anche le castagne avevano larga parte sulle tavole delle classi meno abbienti. Mentre la maggior parte delle piante coltivate è stata importata nell'antichità dall'Oriente (vite e ulivo) e in età moderna dalle Americhe (pomodoro, mais, patate, cacao, per citare le più conosciute), il castagno cresce spontaneo sulle colline e basse montagne, in climi umidi e su terreni non calcarei, del Mediterraneo occidentale. Le castagne erano consumate fresche, previa essiccazione al sole, ma anche affumicate “alla grata”.

Le altre specie di frutta nel Medioevo, se non quelle di crescita spontanea, erano cibi rari e comparivano solo sui deschi di lusso, consumati prevalentemente freschi o in preparazioni cotte; tra i frutti erano considerati meno “nobili” quelli di macchia o cespuglio, come le fragole, i mirtili, le more e più degni quelli di ramo perché più vicini al cielo e quindi a Dio. Nelle città tuttavia esisteva, negli ultimi secoli del Medioevo, un mercato della frutta che non dipendeva solo dalla produzione locale ma anche dalle importazioni a medio raggio.

Gli ortaggi ebbero un maggiore peso nella dieta quotidiana e molto diffusa era la loro conservazione sotto sale; è importante ricordare che i fagioli, che pure ortaggi non sono ma che diventarono una riserva proteica importante per chi non poteva permettersi la carne, arrivarono in Europa solo in Età moderna insieme agli altri prodotti importati dalle Americhe.

L'umidità dei tessuti organici favorisce la proliferazione microbica e batterica, il sale ha un potere dissecante che blocca questo processo proliferativo e, per osmosi, è attirato all'interno dei tessuti che esso impregna. La salatura era applicata a diversi tipi di carne e pesce d'acqua prevalentemente salata. Si consumavano i più svariati tipi di carne: da ogni tipo di volatile, addirittura cigni, pavoni, cicogne, al grande ungulato di foresta. Infatti vi era molta più carne nelle foreste che nelle stalle della penisola e la caccia era fondamentale nel sistema alimentare. Nella gerarchia gastronomica il maiale, che occupava il gradino più basso tra gli animali, fu a lungo il tipo di carne più consumato dalle classi medie. Anche il maiale era conservato mediante salatura intero – pulito e svuotato delle interiora era appeso cosparso di sale ed era denominato *mezena* – o ridotto in parti salate singolarmente; gli insaccati richiedevano sapienti miscele di carne, sale, pepe, spezie – alcune si sono tramandate fino a noi – e quindi avevano un costo elevato ed erano destinati alle classi alte.

Le genti del Medioevo non furono grandi consumatrici di pesce in genere, a quello di mare, preferivano quello d'acqua dolce anche d'allevamento. Le

motivazioni erano semplici: era più facile da catturare, più accessibile, richiedeva mezzi meno costosi per essere pescato e il suo prezzo al consumo era più basso. I numerosi giorni di digiuno imposti dalla Chiesa imponevano la rinuncia alla carne, ma non accennavano all'obbligo di mangiare pesce. Dalle fredde acque dell'Europa Settentrionale però si commerciava in tutta Europa l'aringa, fino a costituire per i paesi costieri un vero e proprio business; già nel XVI secolo le aringhe erano salate e imbarlate direttamente in mare, sulle navi con cui erano pescate.

Ambienti e utensili nelle cucine dei castelli

La cucina era molto grande e costituiva un'ala indipendente del complesso assumendo pianta circolare con numerosi altri locali annessi: la camera per impastare e cuocere pane e pasticceria, la salseria, la rosticceria, il deposito dei vini d'uso giornaliero, un altro per la frutta e la dispensa. Due, o più, grandi camini erano appoggiati al muro perimetrale nella parte libera da aperture. In uno di questi pendeva una lunga catena dentata, detta cremagliera a cui era appesa una grande marmitta di bronzo per la bollitura delle carni; nell'altro, più largo, si trovavano numerosi spiedi, azionati a mano da "ragazzi di cucina", che si proteggevano il viso con uno schermo.

Sotto gli spiedi per raccogliere il grasso che gocciolava dalle carni, erano piazzate le leccarde, recipienti in metallo lunghi e piatti muniti di beccucci alle estremità. Completavano l'arredamento dell'ambiente: le solite grandi tavole per la lavorazione degli alimenti, appoggiate ai muri e sormontate da una panoplia, cui erano appese griglie, passini, stiacchi, buratti, grattugie, padelle, pentole, catini, mescoli, grandi coltellacci per tagliare carni e legumi, forconi, rastrelli, ganci; l'armadio delle spezie con tanti piccoli cassetti quante erano le specialità da contenere; il carniere, grande cofano di legno con coperchio ribaltabile, per la conservazione delle carni salate; un grande armadio a ripiani per riporre il vasellame di servizio.

Infine la "cattedra" del maestro-cuoco dalla quale costui, vestito e addobbato con un abito garbato e con la salvietta pendente sulla spalla destra, tuonava, sorvegliava e dirigeva tutto il suo mondo. Tra gli apparati più interessanti sono da ricordare: le burriere, vasi d'arenaria per la conservazione del burro, le scatole di legno in cui si preservava il sale dall'umidità della cucina; altri contenitori cilindrici in cuoio per le cialde e la pasticceria; il grande colatoio per gli alimenti liquidi, un paiolo di notevole dimensione finemente forato e munito di manico mobile; le tortiere, piastre di metallo bordate tutte intorno per cuocere flan e pasticceria in genere.

Alla mensa dei signori

L'alimentazione in età medievale svolge un ruolo di definizione simbolica dei gruppi sociali. Il regime alimentare dei signori va letto come manifesta-

zione del potere mondano e dei valori terreni cui essi fanno costante riferimento: il coraggio, la forza, il prestigio. Il signore, sul piano del simbolismo alimentare, è colui che deve consumare molto dato che l'eccesso è il segno evidente dell'appartenenza alla classe dei guerrieri. La sua non è volgare ingordigia, ma è piuttosto un costume sociale cui deve conformarsi per essere degno del rispetto. Il signore accentua questo carattere di forza e di dominio con un'alimentazione quasi esclusivamente carnea dato che la carne, soprattutto quella fornita da grossa selvaggina, è simbolo del trionfo in tutte le sue manifestazioni: vitalità, dominio, fecondità. Sulla sua mensa devono abbondare le carni arrosto, i pesci più pregiati e costosi e scorrere fiumi di vino; devono invece essere emarginati i legumi e gli ortaggi, l'olio e l'acqua. Nella mensa dei nobili, come in quella dei monaci, si segue un preciso ordine nell'assegnazione dei posti; il cibo deve essere di ottima qualità, la tavola elegantemente decorata.

Ospiti di riguardo ed etichetta

I banchetti importanti seguono un rigido protocollo, che regola tanto la disposizione delle tavole quanto il posto assegnato ai convitati o la natura più o meno raffinata delle loro portate. Le tavole ricoperte da tovaglie, sono comunemente disposte a forma di ferro di cavallo e i convitati ne occupano il lato esterno per meglio godere degli svaghi che vengono loro offerti al centro. La tavola centrale, a volte detta tavola alta perché posta su una predella, è riservata al principe e ai suoi ospiti d'onore. Gli altri invitati di riguardo occupano il capotavola, cioè i posti più vicini al principe, mentre quelli di rango inferiore sono fatti sedere all'altro capo, in un rigoroso rispetto della gerarchia sociale.

Secondo la tradizione letteraria toscana, lo stesso Dante fu vittima di questo protocollo. Invitato da re Roberto, narra il Sercambi, giunse alla corte di Napoli vestito con negligenza «come soleano li poeti fare». Era ora di pranzo e, a causa del suo abbigliamento, «fu messo in coda di taula». Dato che aveva fame, mangiò lo stesso, ma appena terminato il pasto lasciò la città. Il re, confuso per aver trattato male il grande poeta, gli inviò un messaggero e lo invitò nuovamente a corte. Stavolta Dante si presentò a pranzo riccamente vestito, per cui il re lo fece mettere «in capo della prima mensa». Il servizio era appena iniziato quando il poeta cominciò a rovesciare cibi e vini sui suoi begli abiti. Al re che, stupefatto, gli chiedeva i motivi del suo atteggiamento, rispose:

Santa corona, io cognosco che questo grande onore ch'è ora fatto, avete fatto a' panni e pertanto io ho voluto che i panni godano le vivande apparecchiate. E che sia vero, vi dico io non ho ora men di senno che allora quando prima ci fui, che in coda di taula fui asettato, e questo fue perch'io era malvestito. Et ora con quel senno avea son ritornato ben vestito e m'avete fatto stare in capo di taula (Sercambi, novella LXXI).

La tavola

Molto spesso, durante il pasto, bisognava dividere con un altro commensale scodella, bicchieri e tagliere. Si dovevano rispettare alcune regole, come il mangiare poco e il non scegliersi le cose migliori. Prima di andare a tavola bisognava lavarsi le mani, in acqua aromatizzata con essenze di rosa, arancia, mirto, ibis, salvia e rosmarino, perché era con esse che si prendevano la maggior parte dei cibi. Il posto riservato a ogni commensale prendeva il nome di coperto e veniva indicato da una scodella (di legno, arenaria o stagno), che serviva per due persone e conteneva cibi liquidi o salse. Davanti a ogni commensale, in funzione di piatto, veniva posta una grossa fetta di pane spessa 4 dita, comunemente indicata appunto come tagliere, sulla quale si appoggiavano le carni, arrostate o bollite e servite con intingoli.

Alla fine del pasto queste fette venivano ritirate e, ben condite come erano del sugo delle vivande, si mettevano in grandi pignatte con del brodo o anche con del vino, e costituivano l'immane zuppa per la servitù. Per le salse e i cibi liquidi, si usava un cucchiaino per pescare in piatti o scodelle comuni. Le carni erano tagliate nel piatto di servizio e per educazione bisognava offrirne un po' al compagno di tagliere, specie se era una donna. In quel tempo la forchetta non era conosciuta e i cibi erano presi con le dita; solo in Italia essa fu introdotta verso la fine del Trecento.

Non esistevano i tovaglioli e ci si puliva le mani con la tovaglia. Non si poteva rimettere nel piatto un pezzo di carne morsicato, né sputare di lato alla tavola o soffiarsi il naso con la tovaglia! C'erano regole precise anche per il bere. Un invitato di modesto rango non poteva alzare il bicchiere davanti ad una persona di condizioni più elevate, né bere prima che l'ospite l'avesse invitato a farlo. Bisognava bere lentamente e a piccoli sorsi, non fare rumore nel sorbire e pulirsi sempre la bocca.

L'ordine di successione delle portate

I menu odierni presentano un certo numero di piatti presentati l'uno dopo l'altro secondo un ordine prestabilito, ma questo tipo di servizio si è generalizzato solo alla fine dell'Ottocento. Nel Medioevo lo svolgimento del pranzo era concepito in una maniera del tutto diversa. In Francia l'ordine delle portate era relativamente fisso. Nei banchetti importanti vi erano parecchi "servizi" successivi, ognuno dei quali comportava un insieme di piatti diversi, che erano simultaneamente posti sulla tavola. La scelta dipendeva dal posto che ciascun convitato occupava, in tal modo si produceva, di fatto, una selezione gerarchica delle vivande più o meno raffinate. Si cominciava con frutta fresca di stagione e insalate. Seguivano le carni arrosto; dopo di esse vi era una pausa chiamata *entremets* in

cui gli invitati erano intrattenuti da esibizioni varie e con della musica. Lo svolgimento del pranzo riprendeva con la *desserte*, il moderno dessert, in cui si servivano i dolci, e proseguiva con *l'issue de table* composta da formaggi, frutta candita e dolci leggeri spesso accompagnati da ippocrasso o malvasia.

Per finire, in un'altra stanza, si prende il *boute-hors* (letteralmente “caccia fuori”) che consiste in *épices de chambre*, come coriandolo e zenzero canditi che, masticati, favorivano la digestione e la purificazione dell'alito. I pranzi che riunivano persone di rango più modesto offrivano una scelta limitata di piatti, un menu più semplice, ma il medesimo ordine di portate. In quanto ai menu italiani si dispone di pochissime notizie. In essi comparivano soprattutto ravioli e lasagne in brodo, tra i primi; seguivano poi carni lessate, arrostiti e selvaggina, e per concludere torte di frutta e spezie. Nelle case principesche vi era una folla di servitori sotto la guida di uno scalco. I coppieri provvedevano al servizio delle bevande e il trinciante (d'estrazione nobile) presiedeva al taglio delle carni. Nelle case borghesi il servizio di tutti i giorni era espletato da una fantesca o da un valletto. Per i grandi festini i borghesi ingaggiavano di volta in volta del personale esterno addetto alla cucina e alle operazioni di servizio.

Secondo il *Ménagier* erano necessari: un cuoco molto esperto, degli scudieri di cucina, dei valletti serventi, dei portatori d'acqua e di pane, e infine altri valletti che annunciavano gli ospiti. Più numerosa e articolata era la servitù delle case aristocratiche. Alla panetteria appartenevano i panettieri, aiutati dagli impastatori, dai cialdai e dai portatori di tranci di pane; apparteneva a quest'ultima anche il *sommelier*, cioè dispensiere che riceveva le altre derrate. C'erano poi gli addetti alla dispensa dei vini: i barilai, i vasai e i bottiglieri, i coppieri e lo scrivano che teneva aggiornato il libro delle vivande. La responsabilità della cucina spettava al primo cuoco, che aveva alle sue dipendenze un certo numero di cuochi, aiuti, addetti agli spiedi, soffiatori di fuochi, salsieri, un pollaiolo, un dispensiere, alcuni ragazzi di cucina, un guardiano e i paggi che servivano a tavola. Al fruttai (dispensa della frutta e degli ortaggi) erano assegnati un responsabile degli approvvigionamenti aiutato da valletti, che preparavano frutta, verdure, spezie e lumi.

Intermezzi animati

Nelle pause tra una portata e l'altra i commensali erano intrattenuti da intermezzi animati, danze, recite, canzoni, pantomime, spettacoli circensi, spesso si sceglieva un tema, in genere mitologico oppure tratto dalla letteratura cortese a cui ispirare la successione degli intermezzi e delle portate.

Estetica della cucina

È evidente che le preparazioni culinarie mirano anche a procurare piacere canalizzato dagli organi della vista e del gusto. Infatti l'occhio "assapora" per primo le torte e i pasticci che devono avere una crosta soda e dorata e, magari, decorata con le figurine di pasta che forma il pasticcere. Vi si aggiunge il piacere della sorpresa in quanto la crosta nasconde la cosa che si deve realmente mangiare. La ricerca gastronomica medievale passa dall'esibizione di una realtà simulata, quella del pavone rivestito delle sue stesse penne, al travestimento, come quello dei pasticci che, al momento di essere serviti, si rivelano semplici gabbiette per uccelli vivi.

L'occhio gode anche dei colori, che sono molto importanti. L'esigenza del bianco suggerisce una base di riso con un'aggiunta di carne di pollo e un condimento di zenzero e zucchero mischiati. Le salse non hanno come obiettivo essenziale quello di nutrire, ma di correggere i gusti e di giocare al meglio con i colori, dal momento che, siano fluide o legate, vengono disposte in scodelle tutte in fila. Perciò i commensali sceglieranno, in base al gusto immaginato o al colore, la salsa saracena (nera), quella bianca, camelina, quella blu, gialla, rosa o verde. Per ottenere i colori, i cuochi si servono d'elementi naturali come le foglie usate nelle torte verdi (bietole, spinaci) o le erbe (prezzemolo, basilico). Essi adoperano anche le spezie: cannella, per il colore pelo di cammello (con un po' d'uva passa bionda), zafferano per il giallo. La salsa "agliata pavonazza" è colorata con succo d'uva nera, la salsa celeste con polpa di more, le salse nere e saracene con uva passa scura, prugne, fegatini di pollo, pane molto abbrustolito. Ma i cuochi non arretrano davanti ai coloranti artificiali, soprattutto per la gamma dei colori che va dal rosa al rosso. Il succo estratto dal sandalo rosso cobra di rosa antico e, tanto per fare paura, era chiamato "drago", "sangue di drago" o *cedre vermeil*. La radice d'alcanna (Buglossa anchusa o A'kanna tintoria) produce un rosso luminoso. Le roccelle o il tomasole, licheni fogliacei, sapientemente usati, danno origine a una varietà di rossi, dal tenue rosa pallido al violaceo. Dietro a questa gamma di colori, c'è sempre la figura dell'alchimista.

Le spezie

Un'altra importante caratteristica della cucina medievale è l'uso di spezie di vario tipo. Gli Italiani amavano il pepe e lo zafferano; i Francesi prediligevano lo zenzero e la cannella. Le spezie non erano usate, come molti asseriscono, per coprire il fetore delle vivande in decomposizione, ma per migliorare o correggere i piatti, per sottolineare i gusti secondo precise associazioni. Chi non poteva permettersi le spezie, si accontentava di più modesti aromi locali: prezzemolo, maggiorana, finocchio, issopo, basilico, aglio, cipolla.

Ne vediamo alcune:

CANNELLA: si trova in bastoncino o in polvere (*cinnamomum cassia*) ed è abbastanza usata anche oggi.

FIOR DI CANNELLA: è il frutto non ancora maturo e seccato del *cinnamomum cassia*. Si usa abbondantemente in Cina dove è reperibile in tutte le farmacie.

ZENZERO: si trova spesso la radice fresca nei banchi di frutta e verdura. Per la cucina medievale, è preferibile usare la radice appassita.

GALANGA: (*Alpinia officinarum*) ha origine cinese. Non è importata nel nostro paese, si trova abbondantemente nelle drogherie cinesi in Francia. Può essere sostituita dallo zenzero.

PEPE: (*Piper nigrum*) acquistato in grani, il pepe nero veniva macinato al momento dell'utilizzo.

PEPE BIANCO: (*Piper album*) altro non è che pepe nero privato dell'involucro esterno.

PEPE LUNGO: è un grappolino di 2-3 centimetri, formato da minuscoli grani dal sapore molto piccante. Irreperibile in Italia, può essere sostituito dal pepe nero.

NOCE MOSCATA: nocciolo del frutto del *Miristica fragrans*, usato ancora oggi, si procura con facilità.

MACIS: È comunissimo in Inghilterra, introvabile in Italia, altro non è che l'involucro seccato della noce moscata. Sebbene l'aroma sia leggermente diverso si può usare la semplice noce moscata.

CHiodo di GAROFANO: (*Eugenia caryophyllata*) usato anche oggi, ha un aroma molto forte. Se ne consiglia un uso moderato.

MELEGUETA: (*o Pepe di Guinea*) si tratta di semi scuri dalla polpa bianca, hanno origine africana. La melegueta si trova solo nelle drogherie più fornite. Può essere sostituita dal più comune pepe nero.

ZAFFERANO: ottenuto dagli stigmi del pistillo del fiore del *crocus sativus*. Ne esistono in commercio diverse imitazioni, quello originale e di miglior qualità proviene dal Cachemire o dal Nepal. Venduta a grammi è la spezia più cara che esista (oltre 2.500 euro al chilogrammo), che viene utilizzata anche per colorare le pietanze, grazie al pigmento giallo che la caratterizza.

CARDAMOMO: semi della *Amomum cardamomum*, pianta originaria di Malabar. reperibile solo nelle drogherie migliori.

Il dolce e l'agrodolce

La cucina medievale non distingue nettamente i piatti dolci da quelli salati, anche se, nella maggior parte dei piatti, predomina l'uno o l'altro gusto. La "cosina dolce" a fine pasto, che diventerà poi il nostro dessert, è anticipata nella frutta o nelle spezie confette allo zucchero. Ogni brodetto, salsa, pasticcio e torta possono accogliere elementi dolci insieme al sale. Dolce e salato non sono categorie gastronomiche. Nel Medioevo si usa anche il miele come dolcificante. Purtroppo lo zucchero è caro: è prodotto in Sicilia e Andalusia, dove è coltivata la canna e s'importa anche da Paesi lontani. Certamente si può addolcire anche senza zucchero: per quest'operazione sono impiegati i vini dolci, mosti naturali o cotti, frutta secca, uva, datteri e prugne. Essi addolciscono i piatti colore marroncino chiaro, bruni o neri, mentre su quelli bianchi o chiari è gettato a pioggia, al momento di servire, zucchero a cucchiainate. Il gusto per

l'agro pare che abbia preceduto quello del dolce. Si otteneva con succhi di produzione locale, quasi sempre con l'aceto o l'agresto. L'aceto è un vino "andato a male"; l'agresto, invece, è un succo che è estratto dall'uva prima che sia giunta a maturazione. Si usavano anche i succhi degli agrumi, come il limone, la limetta e l'arancia.

Fase 3: il lavoro cooperativo, seconda parte: spese e abitudini alimentari di un lavoratore della Firenze del '400

Esaurita la prima parte del lavoro cooperativo, che non dovrà impiegare più del tempo necessario, si entrerà in una fase di analisi delle abitudini alimentari di una famiglia media sottoposta a salario fisso della Firenze del Quattrocento, usando un saggio della studiosa Alessia Meneghin dal titolo *La tavola di un salariato fiorentino nel XV secolo. Dai ricordi di Piero Puro 'donzello' della Parte Guelfa*⁸. Questo testo affronta con minuzia di particolari tutti gli aspetti legati alle spese e alle abitudini alimentari di un lavoratore della classe sociale media nella Firenze medievale. In modo specifico tratta di come le disponibilità economiche influissero, come oggi, sulle scelte alimentari, determinandone la routine alimentare e affrontando, inoltre, la questione legata alla stagionalità di alcuni beni alimentari, alla possibilità dell'autoconsumo, all'età e, dunque, ai gusti di ogni membro della famiglia. Per le finalità del nostro laboratorio, però, ci si concentrerà soltanto sulla "tavola" di Piero Puro, ma ciò non esclude che si possa trattare in classe anche il discorso più prettamente economico, facendo un lavoro parallelo sull'economia familiare di una famiglia del XV secolo e analizzando, dunque, da vicino il budget che veniva destinato al cibo. Questi documenti proposti qui di seguito, si vedrà, sono molto dettagliati, dunque si prestano a un ventaglio di opzioni da parte del docente piuttosto ampio. Per comodità, si sono individuati dei temi principali, ma si può decidere di dividere in modo diverso tali fonti, decidendo l'attività laboratoriale più consona all'utenza che si ha di fronte. Per il laboratorio proposto alla classe di cui si sta trattando, si è deciso di conservare la divisione proposta direttamente dal testo della Meneghin al fine di snellire le operazioni e, non in seconda istanza, per rimanere nei tempi dettati dall'orario scolastico.

Documento 1: La tavola di Piero. Il pane e i cereali

I cereali assicuravano alla dieta popolare la maggior parte del fabbisogno energetico, «una parte tanto più alta quanto più era bassa la posizione sociale dei consumatori». Le pubbliche autorità a Firenze assumevano come 'nor-

⁸ Alessia Meneghin, *La tavola di un salariato fiorentino nel XV sec. Dai ricordi di Piero Puro Donzello della parte guelfa*, «Archivio Storico Italiano», 2014, 2, pp. 249-276.

male' il consumo di uno staio di frumento al mese, ossia circa 650 grammi al giorno a testa. I dati per l'acquisto di grano da parte di Piero per gli anni 1428 e 1429 (dall'aprile al marzo successivo) sono preziosi perché permettono di calcolare il consumo approssimativo pro-capite di farina dell'intera famiglia. Non mancano neppure dati occasionali che registrano pagamenti effettuati per altro frumento, distribuiti soprattutto nel corso degli anni successivi al 1428, ma essi non sempre sono accompagnati dal mese di riferimento o dall'indicazione del prezzo o della quantità comprata. La Tabella 1 evidenzia il consumo di farina, pari a 2.490 libbre in tutto: 7.43 libbre di farina al giorno per tutta la famiglia, escludendo altri eventuali acquisti di pane da parte di Piero. Tenendo presente che nel 1428 il nucleo familiare comprendeva la moglie Santa e i due bambini, Cosa di otto anni e Maso di cinque, si arriva a un consumo di circa 630 grammi di farina al giorno a testa, corrispondenti a circa 800 grammi di pane. Considerando che il consumo alimentare di un bambino, in età non lavorativa, si aggirava intorno alla metà di quanto consumato da un adulto, i valori ottenuti suggeriscono che Piero e Santa consumassero dagli 800 ai 950 grammi di pane al giorno ciascuno, mentre Cosa e Maso dai 300 ai 350 grammi circa a testa.

Tabella 1 – *Acquisti di frumento nel 1428-29.*

Data	Quantità in libbre di farina	(Quantità espressa in staia di grano)*
12 aprile 1428	790	15
3 agosto	153	2.9
25 agosto	153	2.9
20 settembre	150	2.85
4 novembre	150	2.85
14 novembre	150	2.85
26 novembre	153	2.9
9 dicembre	206	3.9
8 gennaio 1429	150	2.85
28 gennaio	150	2.85
21 febbraio	150	2.85
14 marzo	135	2.56
Totale	2.490	

* È lo stesso Piero a fornirci l'equivalenza (15 staia di grano = 790 libbre di farina) di cui siamo avvalsi per calcolare i dati che seguono, seppure con una piccola approssimazione.

Il pane si faceva cuocere ogni giorno dal fornaio come attestano le spese sostenute a più riprese tra gennaio e marzo 1452. Si trattava in genere dello stesso fornaio, Salvatore, di cui si servivano i Castellani, la nobile famiglia fiorentina presso la quale Piero aveva lavorato come domestico prima di diventare

donzello. Talora Piero dava precise indicazioni circa la quantità da cuocere: il 21 marzo per esempio chiese a un altro fornaio, Zanobi, di cuocergli il pane «che basta per tre giorni» pagando 12 soldi. A volte, trovandosi in ristrettezze economiche, Piero non esitava a ricorrere a permuta o alla messa a pegno di oggetti personali per comprare il necessario al sostentamento della famiglia. Una spada, valutata una lira e cinque soldi, fu ceduta a Simone del Vernaccia in cambio della farina comprata il 12 aprile 1428. Insieme al grano Piero acquistava anche altri cereali, come l'orzo, meno caro rispetto al frumento, con cui potevano essere preparate pappe e polente. Tutti i cereali infatti, oltre che come componenti essenziali dell'alimentazione sotto forma di pane, costituivano spesso la base per la preparazione di torte e pasticci, e poi di polente, zuppe o minestre, farinate, sformati. In particolare per questi ultimi piatti sembrano essere stati impiegati il panico, il miglio, l'orzo, l'avena, acquistati nel febbraio del 1452 e nel 1453. Questi cereali erano considerati il cibo abituale dei poveri; quindi una valida alternativa al frumento.

Documento 2: Il vino

L'affermazione della viticoltura su larga scala contribuì a dissolvere la percezione del vino come bevanda dei ceti privilegiati: non per niente le elemosine date ai poveri prevedevano anche la distribuzione di vino. Considerato un vero e proprio nutrimento, costante nella dieta del lavoratore urbano in quanto parte integrante della razione alimentare, il vino era raccomandato da predicatori e medici e venduto praticamente ovunque. Il prezzo relativamente basso lo rendeva un genere di consumo abituale anche per i lavoratori non specializzati. Secondo solo al pane, con precedenza assoluta sulla carne, all'acquisto del vino essi devolvevano una parte non indifferente del salario.

Nel tardo Medioevo la qualità dei vini toscani era notevole. Se i vini leggeri, quelli definiti 'acquarelli' (ricavati da seconde o perfino da terze spremiture) finivano sulle tavole dei contadini più poveri, i vini di maggior pregio insieme a quelli di maggiore gradazione alcolica erano la scelta obbligata dei ceti urbani. A Firenze l'offerta di vino non si limitava alla produzione locale: vi affluivano vini provenienti dalla Corsica e dalla Riviera Ligure, dal Mezzogiorno d'Italia e dall'Oriente mediterraneo (ad esempio il celebre 'moscatello' di Creta). Si introdussero nella regione anche nuovi vitigni quali la vernaccia di Corniglia e la malvasia. I dati forniti da Villani indicano un consumo annuo pro-capite non inferiore ai 300 litri, che equivalevano a un po' meno di un litro al giorno per adulto. Per il 1338 è stato calcolato un consumo medio di 260-270 litri l'anno, corrispondenti a oltre 2/3 di litro di vino al giorno, qualcosa in meno rispetto alle stime fornite dal Villani; e così per la fine del secolo. I dati a nostra disposizione per la famiglia di Piero Puro basati sugli acquisti di vino – che solo raramente superano i 200 litri l'anno, e restano spesso sotto i 100 litri – farebbero pensare a consumi assai

più ridotti, nell'ordine di 1/3 di litro pro-capite al giorno, o giù di lì, per persona adulta. Ma bisogna tener conto dell'irregolarità dell'approvvigionamento, o quantomeno delle registrazioni relative agli acquisti, e inoltre del fatto che Piero probabilmente integrava gli acquisti di vino con i donativi, soprattutto di vino vermiglio, che talora riceveva dalla Parte Guelfa, e anche con la produzione viticola, seppure modesta, delle piccole vigne che possedeva fuori città. A partire dagli anni cinquanta, Piero, dotato ormai di un'accresciuta disponibilità finanziaria, convertì la più ampia capacità di spesa tanto in un aumento quantitativo degli acquisti di vino quanto in un aumento qualitativo dei consumi. Se dalle poche registrazioni relative agli anni trenta e quaranta del secolo Piero risulta aver consumato vini locali, o al limite provenienti da varie parti della Toscana (Musciano, presso Montopoli in Val d'Arno, Montescalari, Greve e Querceto nell'area del Chianti, Tizzana nel Pistoiese), che pure producevano vini discreti, successivamente egli poté permettersi vini di qualità superiore come il Trebbiano e la Vernaccia – quella di San Gimignano era celebre – e vini importati da fuori la Toscana, come la malvasia.

Documento 3: I consumi di carne e pesce

Sebbene la carne rappresentasse una delle componenti del vitto delle popolazioni urbane, è difficile condurre un'indagine sui consumi pro-capite per la scarsità dei dati a disposizione, a maggior ragione quando si vogliono studiare i regimi alimentari dei lavoratori sottoposti. La considerazione di alcuni studiosi relativa al periodo immediatamente successivo alla Peste, quando la minore consistenza demografica e l'elevata disponibilità, insieme con il costo relativamente contenuto delle derrate alimentari, avevano reso la carne elemento essenziale del companatico («la viande fait partie du menu des Florentines», perfino di quelli più disagiati), trova conferma nella testimonianza del Sacchetti, che scrive che la gente aveva l'abitudine di mangiarla almeno due volte la settimana (generalmente il giovedì e la domenica). Un'ulteriore conferma è fornita dall'inchiesta effettuata a Firenze da Lodovico Ghetti, nel 1445, allo scopo di introdurre un nuovo sistema di tassazione: ogni giorno si sarebbe speso per l'alimentazione una somma compresa fra i 17 e i 21 denari, rappresentata per il 43% dal grano, per il 38,5% dal vino, per il 6% dall'olio, e per il restante 12,5% dalla carne. Si aggiunga che Firenze faceva fronte alla richiesta del mercato cittadino importando bestiame anche da aree molto lontane.

Che tipo di carni si compravano e si mangiavano a Firenze, e quali erano le più ricercate? In base a una rigida gerarchia, in vetta si trovava il vitello, carne tenera e raffinata, e per questo la più pregiata. Venivano poi i volatili, che avevano un posto importante sulle tavole delle famiglie agiate, seguiti dal castrone, carne d'uso comune. Ad eccezione dell'arista, taglio pregevole

di carne fresca, il maiale occupava lo scalino più basso ed era guardato con sufficienza soprattutto quand'era salato, probabilmente perché si trattava della carne tradizionalmente più accessibile alle classi inferiori. Ciononostante, nell'alimentazione medievale, e in particolare in quella toscana, i suini occupavano un posto preponderante rispetto ai bovini. Anche per le carni migliori, come la vitella, esistevano, accanto a tagli particolarmente costosi, come la punta di schiena, altri come lo stinco, decisamente più accessibili. Piero – che scelse tagli di differente qualità e prezzo a distanza di pochi mesi – si concesse carne di vitella per due volte nel 1451. Il primo acquisto di 13 libbre, effettuato nell'agosto di quell'anno dal beccaio Giovanni di Betto al prezzo di circa 3 soldi e 5 denari la libbra, riflette immediatamente anche nelle stesse parole di Piero («comprai tredici libbre di vitella buona») la qualità superiore del taglio. Il secondo acquisto, dal medesimo beccaio, nel novembre dello stesso anno, di altre 10 libbre di vitella, pagato due soldi per libbra, lo pone nella media dei tagli andanti.

Gli acquisti di pollame erano condizionati dai ritmi stagionali. Il cappono risultava tipico dell'alimentazione autunnale e invernale (ma non esclusivo di questa); polli e pollastri erano più spesso comprati in primavera e in estate, mentre il consumo dell'oca sembrerebbe essere stato legato piuttosto ai mesi invernali in considerazione dell'alto contenuto di grassi di questa carne. Più rari ancora dei piccioni e dei capponi sarebbero stati i paperi e le anatre: un bel papero costava poco meno di due anatre e due capponi, e con lo stesso prezzo si potevano acquistare tre polli o cinque o sei piccioni. Anche Piero – che consumava di tanto in tanto animali da cortile – li pagava a prezzi che variavano tra un capo e l'altro, probabilmente pure in rapporto alle dimensioni. Nella gerarchia delle carni quella ovina – cibo comune e quasi quotidiano sulle tavole delle classi medie e agiate – si collocava subito dopo il vitello e il pollame. Nella contabilità di Piero non vi è una sola registrazione di spesa per l'acquisto di questo tipo di carne. Probabilmente non si trattava di una scelta di natura economica, visto che sulla sua tavola comparivano sia l'arista sia volatili costosi come i paperi e i capponi. Il mancato acquisto di carni ovine era forse una scelta imputabile a gusti personali.

La carne di maiale acquistata da Piero risulta mediamente compresa tra un soldo e 8 denari e 2 soldi e 4 denari per libbra: una spesa tutto sommato contenuta. I costi però potevano salire per certi tagli, come l'arista o le salsicce, il cui prezzo poteva aggirarsi intorno ai tre soldi la libbra. Le salsicce compaiono una volta soltanto tra le spese di Piero, nel settembre del 1429, per un quantitativo non specificato al prezzo di 5 soldi e 6 denari, acquistate da quel Battista Castellani che era anche il suo padrone di casa. Per conservare la carne di maiale si poteva ricorrere alla salatura, all'affumicazione e alla preparazione di insaccati. È stato calcolato che il 52% della carne consumata a Firenze fosse carne di maiale, e di certo molta era quella salata. La conserva-

zione con il sale rappresentava una pratica importante a tutti i livelli sociali, per assicurarsi la continuità del consumo nel corso dell'anno. Diffusa era l'abitudine di tagliare a metà il maiale in senso longitudinale, lungo la colonna vertebrale, e di conservarlo in due parti intere, dopo averlo ben ripulito delle interiora e salato. I documenti italiani chiamano "mezena" la parte così ottenuta, che doveva pesare, svuotata di tutto, circa trenta chili. Quando il maiale non era conservato intero – come i due maialini salati che Piero comprò nel giugno 1439 per 4 lire e 8 soldi da Giovanni di Nanni pizzicagnolo – si salavano le sue parti migliori: soprattutto il prosciutto (gambuccio), la "scamarita" (termine con cui pare si indicasse la parte della schiena vicina alla coscia), e la spalla. Taglio diffuso era pure il cosiddetto "costareccio", che altro non era che il costato, spesso coperto di grasso del maiale, di cui Piero acquistò dieci libbre da un altro pizzicagnolo con bottega sul Ponte Vecchio, un tal Giovanni Del Chiaro, nel febbraio del 1456. Il maiale veniva inoltre consumato sotto forma di insaccati: salami, sanguinacci e salsicce. Per la preparazione di questi prodotti si usavano pepe e altre spezie di importazione orientale (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, cumino); chi non poteva permetterselo, ricorreva alle erbe aromatiche prodotte negli orti: timo, maggiorana, salvia, anice, rosmarino, prezzemolo, aglio.

La cottura della carne, bollita, arrostita in forno o sulla brace, o anche frita, non avveniva solo in ambito domestico. Talora era affidata alle mani esperte di cuochi o rosticciari, ma anche di fornai e di osti. Qualche giorno prima del Natale nel 1453 Piero si rivolse a un certo Piero "oste al Buco" per comprare tre grosse ariste cotte, pagate quasi una lira e mezza. La cottura di questi cibi dunque poteva allontanarsi dalla dimensione domestica. Sappiamo del resto che a Firenze all'inizio del Trecento i cuochi, insieme ai "lasagnai", ai "caldonai" e ai venditori di trippa cotta, si erano organizzati in una corporazione di mestiere che contava una quarantina di membri. Tra i cuochi, alcuni fornivano pietanze finite; altri invece erano chiamati a casa dei clienti – clienti facoltosi – in occasione di banchetti.

L'elevato numero di giorni di astinenza e di digiuno settimanali imposti dal calendario religioso (il venerdì e il sabato), accompagnato dalle numerose vigilie e dalla Quaresima – periodo in cui era fatto divieto a chiunque, indipendentemente dalla condizione economica, di consumare carni ma anche uova – rese inevitabile che il consumo di pesce divenisse l'alternativa più comune. Il pesce tuttavia era consumato e apprezzato lungo tutto l'arco dell'anno. Il pesce, sia d'acqua dolce che salata, si vendeva a Firenze sotto le logge del Mercato Nuovo, dove dobbiamo immaginare che anche Piero effettuasse i suoi acquisti. Ma vi erano pescherie ubicate in altre parti della città, come quella al Ponte Vecchio presso la quale Piero si rifornì in particolare nel triennio 1429-1431. Sui banchi del mercato trovavano posto pesci, venduti a peso, come le tinche (il cui prezzo oscillava anche in relazio-

ne alle dimensioni), le costose lamprede, le anguille e i muggini (che si potevano trovare anche salati), le lasche, molto più economiche (a un soldo e mezzo la libbra) fino ai celebri lucci del lago Trasimeno. Piero ne acquistò uno di 22 libbre da Bartolomeo di Filippo Valori il 27 gennaio del 1452, pagandolo 2 lire 5 soldi e 8 denari (equivalente a circa due soldi la libbra). Il pesce fresco era preparato spesso con erbaggi e verdure e, per chi se lo poteva permettere, abbondantemente condito con salse e spezie. Se consumare pesce d'acqua salata era appannaggio dei più ricchi, vi erano tuttavia specie ittiche d'acqua dolce, come i pesciolini d'Arno (acquistati da Piero nel giugno del 1423), altrettanto costosi, forse perché avevano il pregio della freschezza. Al pari della carne di maiale, anche il pesce poteva conservarsi salato; e come la carne di maiale, che da fresca era venduta sui banchi dei macellai in Mercato Nuovo, mentre da salata si vendeva nelle botteghe dei pizzicagnoli, anche il pesce salato (soprattutto tonno, aringhe e anguille) era acquistato sui banchi o nelle botteghe dei pizzicagnoli o degli oliandoli. In aggiunta alle specie pescate e salate, erano reperibili lavorati di pesce, come gli "schienali", la "sorra" e la "tonnina". Quest'ultima compare nella contabilità di Piero il 30 marzo 1454 (periodo di astinenza), quando ne acquistò mezza libbra dai pizzicagnoli Giovanni e Orsino di Giuntino al prezzo di un soldo e 8 denari.

Documento 4: Le altre componenti dell'alimentazione

Mentre sulle mense dei ceti più agiati legumi e ortaggi comparivano come complemento dell'alimentazione, o erano destinati – come nella mensa dei Priori – a entrare nella preparazione di torte mischiati ad altri alimenti più costosi come uova o formaggio, per la gente comune essi costituivano la base dell'alimentazione quotidiana. Alcuni ortaggi, specialmente in primavera e in estate, potevano essere consumati crudi, in insalata appunto, conditi con olio, sale, aceto o con l'agresto – onnipresente nella cucina medievale – un succo preparato a partire dall'uva ancora acerba che, con il proprio sapore fresco e acidulo, rimediava al grasso eccessivo dei condimenti. Gli ortaggi potevano entrare anche nella preparazione di zuppe, mescolati a pezzetti di carne (soprattutto di porco salato). La contabilità di Piero conserva memoria di numerosi acquisti di ortaggi. Così il 15 luglio 1457 comprò da Giovanni da Montelupo cavoli, agli, cipolle, radicchio e insalata per un totale di due soldi. Piero menziona anche due acquisti di funghi: «5 mazzi di prugnoli», una varietà di funghi prelibati, il 27 gennaio del 1452 da Bartolomeo di Filippo Valori per 5 soldi; un altro, anni dopo, nel 1463, da un altro donzello della Parte Guelfa, un certo Simone di Tommaso, da cui acquistò «un panierino pieno di funghi porcini buoni» per 15 soldi.

Nella Toscana del Quattrocento l'olivo aveva ancora una diffusione limitata e l'olio era consumato soprattutto sulle mense dei ceti medio-alti della cit-

tà. Anche Piero usava con parsimonia questo condimento, come attestano le registrazioni non troppo frequenti di acquisti di «olio per la famiglia»: una volta mezzo orcio, un'altra un orcio intero, altre volte solamente un fiasco. Si trattava in ogni caso di olio di elevata qualità («olio buono comprato»), dal prezzo decisamente elevato. Si può ipotizzare che Piero (e la moglie Santa per lui) ne facesse uso soprattutto nei condimenti a crudo, mentre nella preparazione di cibi cotti preferisse avvalersi del lardo sicuramente utilizzato allora su larga scala insieme alla sugna. Verosimilmente i consumi di lardo erano maggiori di quanto registrato da Piero, che ne annotò l'acquisto una volta soltanto nel giugno del 1451 insieme a cacio e uova. Va tenuto presente infatti che Piero possedeva alcuni maiali allevati fuori città, e, almeno in parte, sia la carne sia il lardo provenivano dalla loro macellazione.

Per i consumatori non affetti da croniche carenze alimentari, come nel caso dei ceti socialmente ed economicamente più esposti, il formaggio e le uova erano considerati alimenti complementari piuttosto che alternativi alla carne. Tali prodotti compaiono di tanto in tanto tra gli acquisti di Piero. Così un «un grosso cacio» costato la bellezza di una lira e 4 soldi, equivalenti al prezzo di due capponi, o a poco più di 15 libbre di carne salata. Di «caci» Piero ne comprò tuttavia anche di piccoli, per pochi soldi e in molteplici occasioni. A Firenze i formaggi parmigiano, aretino e pisano costavano più della carne migliore, come confermano gli acquisti di parmigiano pagati da Piero a un prezzo variabile tra i tre e gli otto soldi, equivalente al costo di due polli. Talvolta del formaggio si acquistavano le parti più scadenti a prezzi assai bassi. È il caso delle bucce, probabilmente le parti di rivestimento esterne più dure con cui potevano essere insaporite le zuppe: per 32 bucce di parmigiano Piero pagò 13 soldi (meno di 5 denari a buccia), mentre per 20 bucce di cacio pagò solo 5 soldi.

Le uova, se si deve prestar fede ai trattati di dietetica del tempo e alla preparazione di numerose ricette in cui sono presenti come elemento di base, entravano con continuità e frequenza nella dieta quotidiana a tutti i livelli sociali. Le uova avevano un posto non secondario negli elaborati pranzi dei Priori fiorentini, nelle diete degli ammalati, e venivano consigliate alle gestanti e alle nutrici poiché si riconosceva loro un apporto nutritivo di primaria importanza. Anche il mercante pratese Francesco Datini, che era tutto fuorché povero, ne mangiava spesso, in ciò consigliato dal medico. Il consumo di uova era parificato a quello della carne e quindi vietato in tempo di Quaresima, quando anche agli osti era proibito di servire cibi confezionati con uova. Lippo di Fede del Sega, un cambiatore fiorentino vissuto nella seconda metà del Trecento, in guerra perenne con la seconda moglie, giovane e piacente, accusava la donna di essere «una mangiacarne ed uova a di di quaresima a fingersi d'aver male». Sono pochi i dati relativi all'acquisto di uova da parte di Piero, e quasi sempre per una spesa molto contenuta: nel 1430

una «serchia» (12 uova) al prezzo di 4 soldi (4 denari l'una); nel 1457 un'altra «serchia di uova e cialdoni», al prezzo di 12 soldi e 6 denari; nel 1458 un'altra dozzina di «ova», acquistate da quel Piero di Checco da Tizzana da cui Piero si era già procurato polli e vino.

Uova e formaggio erano usati come ingredienti per la confezione della pasta. Questo piatto faceva parte di quelle innovazioni che rivoluzionarono in qualche misura i modelli alimentari delle *élites* a partire dal XIII secolo, per poi diffondersi nei ceti intermedi. Tuttavia alla fine del Medioevo la pasta non aveva ancora conosciuto quella capillare diffusione a livello popolare, che avrebbe raggiunto in tempi più recenti, soprattutto nell'Italia meridionale. Solo allora questo piatto tutto italiano sarebbe stato nuovamente abbandonato dalle *élites*, poiché ormai non era più né raro né tantomeno ricercato. D'altronde, come Braudel ci ha insegnato, i piaceri troppo diffusi e condivisi perdono rapidamente la loro attrattiva. Nella Firenze del Quattrocento la pasta si presentava come un consumo relativamente di lusso, in qualche misura un elemento distintivo del rango di una famiglia. Non sorprende quindi che Piero, impegnato nel suo piccolo a tentare una scalata sociale, facesse spazio nella propria tavola a maccheroni e ravioli, conditi con abbondante parmigiano, e sguazzanti, chissà, in un brodo di cappone, come nel sogno del povero Calandrino in un ideale paese di Cuccagna. Gli acquisti di maccheroni che Piero effettuò negli anni cinquanta si accompagnarono sempre all'acquisto di parmigiano: così nel 1451 quando spese 4 lire e 4 soldi per parmigiano e maccheroni; nel 1454, quando sborsò 5 lire e 17 soldi per pasta, formaggio e uova, e infine nel 1457 quando pagò circa 4 lire per maccheroni e parmigiano.

La diffusione di cibi considerati in qualche misura superflui, come la frutta, è ancora dibattuta. Indubbiamente il largo consumo di frutta, fresca e secca, era caratteristica dei ceti agiati poiché la frutta era relativamente cara, in particolare quella secca, che i medici raccomandavano di consumare preferendola a quella fresca. Sulla mensa di Piero la frutta ritorna di tanto in tanto, accompagnata ai formaggi. Così nel novembre del 1454 egli acquistò cacio e «una bigoncia di pere ruggine» (una varietà dal colore rossastro); nel febbraio del 1459 cacio insieme a quattro staia di fave e a due di castagne; in un'altra occasione fichi e tre staia di «mele buone» per mangiarne «con dei caci ravaggioli» e con delle uova. Il riso, che era consigliato dai medici per i malati che necessitavano di una dieta particolare, nonostante l'ancora scarsa diffusione e il costo elevato, era ritenuto un prezioso ingrediente per confezionare salse e dolci come «quell'apprezzata ghiottoneria [che già] i concittadini di Dante chiamavano 'blamangiare' corrotto dal francese *blanc manger*». Il biancomangiare era preparato appunto con il riso, il latte, lo zucchero e le mandorle. Piero, nell'imminenza della Pasqua dell'aprile 1452, spese ben sei lire per acquistare da Mariotto di Marco, speciale con bottega in Porta Rossa, riso, zucchero, mandorle e spezie perlate, evidentemente per confezionare il dolce. Ma acqui-

sti di spezie sono attestati pure in altre occasioni. Quando Piero voleva spendere in dolci, oltre al già citato biancomangiare, le preferenze andavano al panpepato. Confezionato con uva, pepe e zafferano, il panpepato viene attestato per la prima volta sulla tavola dei Priori fiorentini il 25 dicembre 1344. Considerati gli ingredienti, non doveva trattarsi di un dolce a buon mercato. Piero ne comprò in più occasioni, alternandolo all'acquisto di cialdoni, probabilmente grosse cialde arrotolate a cartoccio o a cannello, fatte di pasta di farina, zucchero e uova, lievemente aromatizzate all'anice.

In questo secondo *cooperative Learning*, tutte le fonti qui di sopra allegare saranno date a ognuno dei gruppi, affinché tutti gli alunni a lavoro sull'analisi delle fonti saranno consapevoli delle vicende del nostro Piero Puro. Non ultimo, l'abbondanza del materiale da leggere e analizzare sarà terreno fertile perché il lavoro del *team* sia ben progettato tra gli studenti. L'avvertenza che il docente dovrà preoccuparsi di dare è quella per cui, a fine lavoro, si chiederà in maniera casuale ai vari gruppi di relazionare su uno degli argomenti trattati (*il pane e i cereali; il vino; i consumi di carne e pesce; le altre componenti dell'alimentazione*). Come già accennato sopra, tuttavia, è possibile optare per diverse soluzioni di lavoro, come quella di selezionare gli argomenti da dare a ciascun gruppo oppure riorganizzare l'articolo in maniera diversa, come ad esempio, differenziare le informazioni più pertinenti alla microeconomia familiare da quelle più prettamente culinarie. Qualunque sia la strada che si intraprenderà, il risultato dovrà però essere quello per cui ogni gruppo sia informato sia sulla cucina medievale generale (si veda la prima fase del laboratorio) sia su come il cibo influisse su una famiglia italiana media del XV secolo. È evidente che questo è un momento nevralgico per l'apprendimento così come è stato pensato, dunque si darà il giusto peso e il giusto tempo. L'inventiva del docente potrà giocare un ruolo determinante perché, a secondo del tempo, dei mezzi, del materiale, questa parte potrà essere arricchita o ampliata. Se il tempo e i mezzi lo permettono, ad esempio, si può pensare anche a una breve ricerca online di materiale visivo (quadri, miniature dell'epoca) su una tavola imbandita del Quattrocento. Tale ricerca sarà condotta secondo i criteri visti fino a ora, dunque l'estetica della cucina, gli intermezzi di intrattenimento, la postazione del re, gli ospiti e così via. L'immediatezza di un'immagine, proiettata su una lavagna LIM, aiuterà l'apprendimento di queste informazioni.

Fase 4: De arte coquinaria

Dopo un primo momento decisamente più impegnativo sotto l'aspetto dell'analisi e dello studio, ci possiamo dedicare all'azione: la preparazione di una vera e propria ricetta/torta del XV secolo. Questa fase prevede che la scuola sia fornita di un'aula specifica che abbia al suo interno uno spazio

dedicato per il lavoro di cucina e, cosa fondamentale, un piccolo forno. Non serve che questo sia efficientissimo, lo scopo non è certo quello di gustare un piatto prelibato, ma sarà quello di restituire a chi lo gusta una piccola rievocazione di un piatto del XV secolo. In poche parole, ci dovremo soltanto accertare che il fornello a disposizione sia funzionale al nostro scopo. Per il lavoro che stiamo qua descrivendo, è stato utilizzato un piccolo forno elettrico presente nell'aula inclusione della scuola e quest'ultimo, per quanto indubbiamente non di ultima generazione né dalle alte pretese, è risultato più che accettabile per il nostro obiettivo. Per quanto concerne il documento cui faremo riferimento, prenderemo in analisi il già citato codice di Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, databile 1430. Il testo è ampio, così come ampia è la proposta di ricette che presenta. La maggior parte di queste non è assolutamente proponibile nel contesto che stiamo descrivendo, ma a una attenta analisi, una sezione dedicata alle "torte comuni" risulta perfetta per il nostro lavoro. Qui di seguito verrà presentata una piccolissima selezione di torte comuni (attenzione al nome, queste proposte culinarie non hanno nulla di dolce in sé), alcune delle quali sono facilmente realizzabili grazie all'uso di pochissimi ingredienti che faremo sapientemente trovare su una tavola apparecchiata; altre invece comportano un diverso impegno per la preparazione perché presentano ingredienti non presenti sulla nostra tavola.

Documento/ricetta 1 (Caro docente, prima di procedere, valuta quale di queste ricette ritieni realizzabile in base al tuo contesto e agli ingredienti che hai deciso di apparecchiare in tavola. Secondo quanto ho riportato io, questa prima ricetta non risulta realizzabile a causa della mancanza di ingredienti fondamentali che la ricetta "Per fare torta comune" presenta. La classe, solo traducendo correttamente le indicazioni riportate, però, si renderà conto dell'impossibilità di fare la torta comune).

Per fare torta commune.

Habi di bon caso con octo ova et con bon grasso di porche o di vitello, overo del butiro, dell'uva passa integra, del zenzevro, de la cannella, et un pocho di pan gratato, con un pocho di brodo grasso che sia giallo de zafrano et conciare la farai como di sopra è ditto de la torta bianca.

Documento/ricetta 2 (La ricetta può essere realizzata perché richiede l'uso di ingredienti reperibili e che, dunque, faremo trovare in tavola quali mozzarella secca, albumi, zenzero, zucchero, pasta sfoglia e così via).

Per fare torta bianca.

Piglia una libra et meza di bono cascio fresco, et taglialo menuto, et pistalo molto bene, et piglia dodici o quindici albume o bianchi d'ova, et macinali molto bene con questo cascio, agiongendovi meza libra di zuccharo, et meza oncia di zenzevero del più bianco che possi havere, similmente meza libra di strutto di porcho bello et bianco, o in loco di strutto altrettanto botiro bono et fresco, item de lo lacte competentemente, quanto basti, che serà assai un terzo di bocchale. Poi farrai la pasta overo crosta in la padella, sottile come vole essere, et mectiraila a cocere dandoli il focho a bell'agio di sotto et di sopra; et farai che sia di sopra un pocho colorita per el caldo del focho; et quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, et di sopra vi metterai del zuccharo fino et di bona acqua rosata.

Documento/ricetta 3 (La ricetta può essere realizzata perché richiede l'uso di ingredienti reperibili e che, dunque, faremo trovare in tavola quali mozzarella secca, uova, bietola in busta, pepe, burro, pasta sfoglia e così via).

Per fare torta bolognese.

Pigliarai altrettanto cascio como è ditto nel capitolo di sopra de la torta bianca, et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio tanto è meglio; poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana; et nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello, et mittirale insieme con questo cascio, menandole et mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quattro ova, et del pepe quanto basti, et un pocho di zafrano, item di bono strutto overo botiro fresco, mescolando et incorporando tutte queste cose molto bene insieme como ho ditto. Et questo pieno metterai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra, daendoli il focho temperatamente; et quando ti pare che sia meza cotta, perché para più bella, con un roscio d'ovo battuto con un pocho di zafrano la farai gialla. Et acconoscere quando ella è cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si levarà et alzarà in suso, che allora starà bene et poterala levare dal focho.

Documento/ricetta 4 (La ricetta non può essere realizzata perché richiede l'uso di ingredienti non reperibili e che, dunque, non faremo trovare in tavola quali mandorle, acqua rosata, brodo, ecc.).

Per fare ricotta contrafacta in Quadragesima.

Piglia una libra de amandole nette et piste molto bene como è ditto nel capitolo precedente, et habi quattro once di zuccharo, una oncia d'acqua rosata, et un mezo bicchiero di brodo di pesce de la qualità notata nel sopra ditto capitolo. Et distemperate tutte queste cose insieme le passerai per la stamegna ben stretta. Et questa tal compositione metterai in una forma riponendola in loco fresco la sera per la matina. Poi rivoltando le ditte forme in piattelli o taglieri mandarai in tavola questa ricotta, non dimenticando il zuccharo o l'anisi, che non guasteranno tal vivanda.

Documento/ricetta 5 (La ricetta non può essere realizzata perché richiede l'uso di ingredienti non reperibili e che, dunque, non faremo trovare in tavola quali zucca, brodo, latte, ventresca, ecc.).

Per fare torta di zucche.

Habi le zucche et mondale molto bene, et grattale como gratti il cascio, et farale un pocho bollire in un bono brodo, overo in bon latte. Et pigliarai tanta quantità di cascio fresco quanto è ditto in li sopra ditti capitoli, gioggendovi con esse et miscelandovi un pocho di cascio vecchio che sia bono. Et pigliarai una libra di bona ventresca di porco, overo una tetta di vitella cotta molto bene allessa et battuta assai col coltello. Et volendo poterai in loco de queste doi cose sopra ditte, se più ti piace, usare il butiro, overo il strutto, gioggendovi meza libra di zuccharo, un pocho di zenzevero et di cannella, con un bicchieri di lacte, et sei ova. Et como ti pare che le preditte zucche siano cotte, tirale fora dell'acqua, et passale per la stamegna; et farai gialla questa compositione col sesanime; poi la mitterai in una padella solo con una pasta sottile di sotto et non di sopra, et darali il focho temperatamente di sotto et di sopra; et quando ti pare meza cotta gli gitterai di sopra, in loco de la crosta, de le lasagne ben minute. Et quando serà cotta abastanza vi metterai suso di bono zuccharo et acqua rosata.

Ognuna di queste ricette verrà consegnata ai vari gruppi di lavoro, e la sfida sarà quella di tradurle e capire quale di queste può essere preparata con i mezzi e gli ingredienti a disposizione. Ovviamente la scelta personale di queste torte è dettata dalla semplicità di esecuzione e dall'impiego di ingredienti economici e facilmente reperibili, ma ciò non toglie che scorrendo l'ampia proposta che Maestro Martino fa, si possa optare per tante altre soluzioni culinarie. In occasione di un Open Day scolastico, in cui era disponibile una cucina molto attrezzata, la scelta è ricaduta su piatti molto più elaborati sia sotto l'aspetto della preparazione sia sotto l'aspetto della varietà di sapori. Una volta che il gruppo avrà individuato quale tra le ricette è quella di immediata realizzazione, si procederà alla cucina vera e propria. Questa fase, sicuramente più ludica e rilassante, sarà supervisionata dal docente (meglio sarebbe se fossimo accompagnati da un collega) affinché ci siano attenzione e igiene nel maneggiare gli ingredienti (è chiaro che una volta pronto il piatto, i coraggiosi procederanno all'assaggio).

Un consiglio necessario che si darà ai ragazzi è quello di riadattare il piatto a gusti più moderni, evitando dunque di seguire alla lettera ciò che Martino propone, ma diminuendo alcune quantità (ad esempio, in alcuni di queste pietanze proposte, l'autore del libro indica di usare ben 14 albumi di uovo), al fine di evitare mal di pancia indesiderati.

Fase 5: un debriefing necessario

Arriviamo, dunque, alla fase conclusiva del nostro percorso didattico-culinario e al momento di un *debriefing* necessario, in cui, completata l'attività, il gruppo in formazione con la guida dell'insegnante tornerà riflessivamente su quello che si è appreso perché venga fissato nella mente in un quadro concettuale esplicito. E allora, conclusa la preparazione delle torte e assaggiati i piatti, ma solo dai veri temerari amanti del pericolo, riserveremo qualche minuto finale per riprendere le redini del discorso e fare una panoramica e una ricapitolazione della vita culinaria del Quattrocento italiano. In un momento di ragionamento collettivo i vari gruppi e il docente ripercorreranno a grandi linee ciò che si sarà appreso nel percorso dell'analisi delle fonti e dei saggi storici: si discuterà, in pochi minuti, del gusto fortemente agrodolce della cucina di Maestro Martino, mettendolo in relazione e confronto con la cucina a noi contemporanea. Se il docente lo riterrà opportuno, nel corso delle lezioni successive, si potrà impegnare gli studenti in una proficua attività di scrittura del testo o di produzione di elaborati digitali, in cui verranno riportate le informazioni acquisite in questo lungo percorso, che vanno dal significato sociale della tavola, alla scelta delle materie prime che non potevano mancare sulle tavole medievali, fino alle informazioni pertinenti alla microeconomia familiare e alle spese e abitudini alimentari di un lavoratore, Piero Puro, della Firenze del XV secolo.

Abstracts

Egidio Dansero

Rethinking the food-city relationship for new cultures and new territories

This paper focuses on the redefinition of the ‘food-city’ relationship, which in recent years has given rise to a strand of research, practice and policy that is referred to in the Anglo-Saxon debate as ‘urban food planning’, while the Italian debate prefers to define it as ‘local food policies’. What do we mean by local food policies? How does this perspective, which re-proposes the relationship between food and the city, lead to a rethinking of the relationship between ‘food cultures and territories’? This paper focuses on these questions, referring both to the theoretical debate and to ongoing experiences and processes in the international context and, in particular, in the Italian case, highlighting the need to construct representations and narratives of new cultures and new territories based on the reinterpretation of the food-city relationship.

Stefano d’Atri

*Le fabbriche di maccheroni formano la ricchezza della popolazione.
The land of pasta in Campania through the travel literature
of the 18th and 19th centuries*

This essay intends to describe the territories of pasta through travel literature. Not a history of pasta, but rather an analysis of territorial, economic and social realities that would escape the “cold” gaze of simple quantitative data, but which the narrative testimonies describe with details, even “picturesque”, probably more easily identifiable and, therefore, more accessible.

Through these narrations, pieces of history are delivered to us. In this case, the story of what can be considered the Italian identity food par excellence. Travel literature amplifies or distorts the image of the role of pasta in the construction of this identity and in the course of the essay we have had some examples. But, once the limits and risks that the use of that type of source entails have been reaffirmed and recognized, the awareness remains that through this type of methodological approach – always accompanied by a parallel and rigorous archival-documentary research – it is possible to contribute to reconstruct the paths of the affirmation of pasta as a central product of the economy, society and culture in Italy.

Alessandro Di Nucci

*A tavola con la storia! A workshop on the main characteristics
of European and Italian food and food
purchases in the 15th and 16th centuries*

The purpose of this article is to present an example of workshop activity and narrative teaching that goes beyond frontal teaching. The real purpose is to make the students the active part of a teaching strategy: they can learn a subject content by doing a workshop activity and getting information from it. The workshop that will be presented aims to give students a brief excursus and analysis of late medieval and early modern cuisine, focusing on the main characteristics of European and Italian food. Not only the cuisine, but also the average expenditure that each man of the centuries XV/XVI dedicated to the purchase of food. At a later stage, the class will take part in a real cooking competition: students will have to find the ingredients for various culinary preparations suggested in Maestro Martino's recipe book entitled *Libro de arte coquinaria*. The aim of this educational activity is not only to discover the tastes of late medieval cuisine and how they differ from contemporary ones, but also to reconstruct some fundamental moments of a long-term historical change: the transformation of tastes and dishes in the presence of new flavours and foods exported to Europe from the American continent, in other words.

The laboratory is presented as a didactic workshop for high school classes in which the students, after learning the general characteristics of historical research, are involved in a short operation of research and critical analysis of some documents (written and visual).

Alberto De Bernardi

Food and power in the fascist experience

This essay analyses the phenomenon of totalitarianism, particularly in the context of the fascist regime, in the light of Michel Foucault's reflections on the profound connection between politics and life, the state and the human biological dimension. In the modern era, sovereign power has acquired a pronounced correlation between politics and life, seeking to control every aspect of human existence, including biological aspects such as nutrition, birth, mortality, and physical and mental health. In the case of the Fascist regime, this translated into a biopolitical project aimed at promoting the "Italic race" and the "Fascist man" through the protection of health and the improvement of nutrition. However, the regime faced challenges related to Italy's historical backwardness in these areas and failed to solve structural problems such as the unequal distribution of land and social inequalities in the countryside. The essay highlights how the regime tried to promote an image of food sobriety,

encouraging a diet based on bread and vegetables, but this rhetoric proved unsustainable during the Second World War when the regime was unable to provide either armaments or foodstuffs, leading the country to tragic defeat.

Francesco Federici

Gastronomic Mirabilia. Discovering food cultures and heritage

For several years now, the contemporary visual landscape has been affected by a large number of images related to the theme of food, mainly in media contexts linked to moving images, photography and, more generally, the digital culture. In parallel with this growing interest in the representation of food practices, a number of attempts to include gastronomy and food in museums have been developed in recent years. Although these experiences may differ in terms of museographic choices and cultural context, the aim here is to analyse these examples by relating them to some of the modalities of the Wunderkammern, paying particular attention to the aspects of playfulness and the representation of nature.

Danilo Gasparini

In search of a lost identity

Venetian cuisine: from capanon to tendon

Food and cooking have always represented an element of identity and sharing of communities, countries and the nation. But these characteristics are not an immutable fact over time, but are the result of a long, more or less conscious construction process, and above all they are not a fixed, immutable heritage. The process is dynamic, evolving, open to new contaminations. From this point of view, Veneto represents an exemplary case for understanding the processes that have led to the exaltation of products, dishes, cuisines to the point of making them a distinctive element of an alleged and genuine Venetian character. There are many games that are played around the gastronomic heritage of a region, of an economic, social, anthropological and even political nature.

Cristina Grasseni

*Between local food cultures and networks of the solidarity-oriented economy
The case of Strachitunt from Val Taleggio*

My long-term ethnography of Valtaleggio focused so far on the producers' strategy to profile themselves as unique heirs of a tradition of dairy excellence.

In the light of the COVID pandemic and extended lockdown of 2020, which cut them off from most of their markets, I map their capacity to adapt and retune their communication strategy to appeal not only to the public appreciation of excellent quality but also to a shared feeling of solidarity for local producers. This is a phenomenon which is likely to stay and to become part of key strategic reflections on how and where to network and solicit support for financial, political and rhetorical strategies in support of local economies.

Corradino Guacci, Spartaco Gippoliti
*Giuseppe Altobello, academic museologist and vanguard “divulgator”
in the Mezzogiorno at the turn of the 19th and 20th century*

Giuseppe Altobello was not only an innovative zoologist and taxonomist, describing local forms and endemic species of southern Italy such as the Apennine wolf, the Marsican brown bear and the Apennine shrew, but he also created a unique collection of the vertebrate fauna of the central Apennines. Together with his family, he not only acquired the necessary skills as a taxidermist, but also developed an ambitious museological project that led him to create both a study collection (for his research) and an exhibition collection, housed in a public education gallery inaugurated in Campobasso in 1922. In this article, we present the first description of his pioneering museological activity focused on nature education in southern Italy.

Antoine Jacobsohn, Chiara Santini
*Feeding the King and France
The “Potager du Roi” at Versailles (17th-18th centuries)*

This contribution presents the first results of the research on the historical and cultural value of Potager du Roi, conducted in the context of a Master Plan - Landscape survey for the restauration of the site. Potager du Roi is, and has been, an experimental and teaching kitchen garden since the XVIIth century. Using both archival documents and the most recent studies, the article concentrates on the period between the creation of the garden and the departure of the royal family in 1789. The period is characterized by two elements that have profoundly influenced the composition and the representations of royal and aristocratic kitchen gardens: the artistic, scientific and political centralisation of Louis XIVth's absolutism and the codification of the “service à la française”

Il nostro contributo analizza il triplice ruolo – produttivo, politico e scientifico – del *Potager du Roi*, l'orto di 9 ettari fatto costruire da Luigi XIV a sud della reggia di Versailles tra il 1678 e il 1683. Fin dalla sua creazione, infatti, il giardino viene investito di molteplici funzioni a scala sia locale (la residenza reale) che nazionale. Modello di composizione e di sperimentazione agronomica, sito di produzione e di selezione; scuola *en plein air* per la formazione di giardinieri specializzati: il *jardin nourricier* del castello reale diviene rapidamente un riferimento internazionale per la coltura degli alberi da frutto. Basandosi sui risultati di ricerche condotte presso gli *Archives nationales* (serie *Maison du Roi sous l'Ancien Regime*) e sui più recenti contributi scientifici dedicati alla storia dei giardini di produzione e alla cultura gastronomica delle corti in epoca moderna, l'articolo si concentra sugli anni che vanno dal regno di Luigi XIV alla Rivoluzione. Questo periodo si caratterizza per due elementi che hanno inciso profondamente sulla composizione e sull'immaginario dei giardini delle residenze reali e aristocratiche: l'affermazione della politica di centralizzazione artistica, scientifica e politica promossa dalla monarchia assoluta e la codificazione del “servizio” alla francese.

Vera e propria “rivoluzione culinaria”, secondo Jean-Robert Pitte, il servizio alla francese trasforma il pasto reale in uno strumento di propaganda politica, destinato a mettere in scena il prestigio del sovrano e della sua corte, alla stregua dei palazzi, dei giardini e degli altri grandi progetti tecnici e artistici promossi dalla Corona. Un'amministrazione composta da alcune centinaia di impiegati, il *Service de la Bouche*, si occupa di organizzare i pasti del monarca, divenuti una cerimonia accessibile a un pubblico più o meno numeroso a seconda delle occasioni. La presentazione delle decine di piatti diversi (raggruppati in tre o cinque “services”) che sfilano sulla tavola reale è scandita da un sofisticato protocollo. Prendendo le distanze dai principi gastronomici che sovrintendevano la gastronomia medievale e rinascimentale, una nuova arte della tavola s'impone: essa privilegia le carni bianche, la verdura e la frutta dalla polpa tenera e succosa, da consumare fresca o in confettura, e sostituisce le spezie esotiche con le piante aromatiche, che esaltano il gusto degli alimenti senza nascondere.

Per far luce sul contesto in cui si sviluppò questa “rivoluzione culinaria” e sul ruolo svolto dal *Potager du Roi* nella sua affermazione, l'articolo si organizza in tre parti. La prima descrive il progetto del giardino in rapporto all'evoluzione del castello e alle ambizioni politiche delle quali è investito. La seconda si sofferma sulla produzione dell'orto e sulle nuove modalità di preparazione degli alimenti per la tavola reale (o per la sua decorazione). La terza, infine, analizza il valore scientifico e pedagogico del giardino, divenuto un riferimento per tecnici e studiosi europei.

Antonio Minguzzi, Michele Modena, Stefano Filomeni, Marilena Bredice
The digitalisation of social charity.
A new solution to old problems or a new opportunity to build?

The study of the dynamics of social entrepreneurship has been strongly influenced by the growing digitalisation processes which have changed the operating methods of both social enterprises and the operators who support them. In recent decades these phenomena have created new models – such as crowdfunding – through which, first small for-profit businesses, and then social enterprises, have tried to satisfy their demand for charity and equity. At the same time, the Grant Making Foundations have in turn evaluated the usefulness of the tool from the point of view of optimizing the social impact of their philanthropic action. In this work, the activity of a social crowdfunding platform (Meridionalesrl) created by a Grant Making Foundation of banking origin (Fondazione Banco di Napoli) was observed, analyzing all the operations carried out in over two years of activity to understand the determinants of success of the initiative and its methods of measurement and social impact.

Davide Moschella
*Irpinia: reflections on the development of a typical inland
area of southern Italy*

Marked with a fragile emigration-based economy, historically distinguished by high seismicity, but also characterized by a strong sense of identity, Irpinia – part and parcel of the southern Apennines – is identified in the province of Avellino, an inland, very diversified, reality.

Briefly retracing the recent history of the socio-economic development of the area, with particular reference to the last seventy years, the article – thanks to the large quantity of existing primary and academic sources – will propose an *excursus* on Irpinia itself, aimed at arousing in the reader a spectrum of civic and political reflections.

In a purely political sense, we will firstly discuss the strategic ideas of some important *Mezzogiorno*-oriented political figures that characterized the immediate post-War period. Subsequently, we will reflect on a political season marked by the “local-national” leading role of a certain *Democrazia Cristiana*-inspired class: this *élite* tried to pursue a socio-economic development in parallel to a growth of the communication routes.

Coming to the nineties and then to the new millennium, the article will focus on some important initiatives that have involved – and still involve – the area: the LEADER Project and the so-called “Strategia Nazionale per le Aree Interne” (SNAI). These are two experiences promoted by a descending decision (from the EU for the first and from the Italian State – in collaboration

with the EU – for the latter) but, despite this, they aim to propose a bottom-up approach to territorial development.

Looking at the most current issues, it will be highlighted that, in spite of many difficulties, the influence of modernity is somehow felt also in Irpinia. We can recognize it both in the plans linked to “Alta Velocità” (in any case not to be mythologized), and in the interconnection projects bound to programs such as “Erasmus +”.

These are all elements that symbolize the fact that – although the potential is not continuously explored – some growth prospects may exist, as long as Irpinia invests first and foremost in the “community resource”.

Alessandra Narciso, Cinzia Scaffidi
*Eating doro-wat and spaghetti:
 A ‘food’ emigration from Ethiopia to Italy*

This article analyzes the role of food on Lazio-Ethiopian community in order to understand the cultural, social and economic processes of the meeting of two different cultures. The methodology used is multidisciplinary based on a socio-economic approach through questionnaires and interviews. The results of the research highlight the transformation of tastes and eating habits from the first to the second generation of migrants. The study establishes some fundamental aspects of the food-culture relationship where rituals, traditions and family memories interlink to production and commercial aspects of food.

Florindo Palladino
*Humanities Secondary Schools and Schools of Practical Agriculture
 in the Province of Molise (1816-1820)*

The scholastic reform – implemented during the French Decade and consolidated during the Second Restoration – ensured the Kingdom of Naples a system of public education controlled and supervised by the state government, aimed at professionalizing training anchored to the qualification through the mechanism of academic degrees.

Beginning with this systematic approach, the work of spreading secondary education began in the Province of Molise as well, under the aegis of the intendant Biase Zurlo. He succeeded in: (i) the establishment of the Real Collegio Sannitico (1812-1816), deputed to guarantee that the degree replacing the noble title, would constitute the necessary tool for accessing the socio-political summits; (ii) the instruction of Secondary Schools with a humanistic orientation in the main municipalities of the Province (1816-1820), aimed at transmitting a cultural education constituting the necessary premise for

generating professionalizing skills; and (iii) the opening of the first Schools of Practical Agriculture in the Kingdom of Naples (1817-1819), to spread knowledge and innovation in the field of agriculture.

Based on unreleased sources, the contribution aims at reconstructing the complex establishment process of the Secondary Schools with a humanistic orientation and of the Schools of Practical Agriculture, considering that the 18 schools planned by Zurlo – and authorized by the ministry – correspond to almost half of the total number of schools established, by decrees and rescripts, between 1815 and 1820 throughout the Kingdom of Naples.

Filomena Pietrovito, Agapito Emanuele Santangelo
The North-South divide: a focus on Molise region

The aim of this contribution is to empirically assess the economic convergence process among Italian regions, over the two-decades period 2000-2021, characterized by three global exogenous shocks – the 2008 global financial crisis, the sovereign debt crisis that affected the Eurozone in 2010-2011, and the 2020 pandemic crisis. Moreover, the paper aims at identifying the position of the Molise region in the context of Italian regions. The results of the analysis show the absence of a convergence process among Italian regions over the period and a positioning of Molise among those regions that experienced a lower initial per-capita GDP and a growth rate, in the subsequent period, below the national average. Analyzing the determinants of the long-term growth, we observe that the Molise region has a significant potential, thanks to its human capital and educated workforce, but it faces significant challenges related to infrastructures and sectorial composition.

Jean-Robert Pitte
War, gastronomy and wine in France

This article explores the complex interplay between war, gastronomy and wine in France, going beyond the superficial contrast between culinary pleasures and the tragedies of conflict. It focuses on how, in times of war, food and wine evolve from basic sustenance to complex tools for coping with the horrors of war and homesickness. Specific historical events illustrate this transformation. It also looks at how food shortages during the wars spurred culinary innovation: these adaptations born of necessity have enriched and complexified French culinary traditions. The article also highlights how wars influenced food culture and taste, introducing new ingredients and dishes as soldiers moved between regions, diversifying local and national food traditions. Finally, it emphasises the role of gastronomy in diplomacy, illustrating how

food served as a cultural bridge between nations, fostering international relations, promoting peace and acting as a preventative measure against future conflict.

L'articolo esplora in dettaglio le relazioni complesse tra guerra, gastronomia e vino in Francia, nel tentativo di andare oltre la superficiale contrapposizione tra il piacere culinario e le tragedie dei conflitti. Nel corso delle guerre, il cibo e il vino si trasformano spesso da semplici sostentamenti a strumenti complessi per affrontare le atrocità belliche e mitigare la nostalgia di casa. Il testo getta luce su episodi specifici che evidenziano questa dinamica, come il saccheggio delle rinomate cantine della Champagne da parte degli eserciti nemici della Francia nel 1815 e l'inaspettato interesse dei nazisti per i pregiati vigneti francesi. L'analisi delle intricate interconnessioni tra guerra, gastronomia e vino in Francia si estende anche all'ambito culinario. Durante le guerre, la necessità di affrontare la scarsità di cibo ha stimolato l'ingegno culinario, portando a creazioni sorprendenti. Un esempio eloquente è la cena preparata durante la guerra di Hannover, dove con pochi e modesti ingredienti è stato ideato un menu che ha non solo impressionato gli ospiti ma ha anche enfatizzato il raffinato savoir-faire dell'alta aristocrazia francese. Anche episodi come questo, frutto della necessità, hanno contribuito a plasmare la cucina francese, aggiungendo strati di complessità e innovazione alla tradizione culinaria del paese. L'articolo si sofferma inoltre sull'impatto delle guerre sulla cultura alimentare e sul gusto. I soldati, spostandosi da un luogo all'altro, hanno introdotto nuovi ingredienti, bevande e piatti nelle loro regioni d'origine, contribuendo a una diversificazione e a un arricchimento della cucina francese. Questi cambiamenti hanno plasmato le tradizioni alimentari locali e nazionali nel lungo periodo. Infine, il testo si sofferma sul ruolo svolto dalla gastronomia nella diplomazia, evidenziando esempi concreti in cui il cibo e la cucina hanno agito come ponti culturali tra diverse nazioni. Questi sforzi culinari hanno facilitato le relazioni internazionali, promosso la pace e agito come misure preventive per prevenire futuri conflitti, creando un intreccio affascinante tra cucina, storia e diplomazia.

Ilaria Zilli

Pizza e minestra, cavatelli and more.

Dishes and products from Molise in search of an identity

Through a reconstruction of what appear to have been the most important food traditions/products of the territory and, above all, through a survey of a small but significant sample of potential “gastronauts”, this article proposes to confirm the possibility of identifying a Molise gastronomic icon to be used, together with other more targeted strategies, as a tool to strengthen the territorial marketing of the Molise region.

Gli autori di questo numero

Marilena Bredice è un PhD student di Diritto ed Economia-Amministrazione e Istituzioni Pubbliche presso l'Università degli Studi del Molise. Le sue attuali aree di ricerca includono ecosistemi imprenditoriali, processi di digitalizzazione e sviluppo delle piccole imprese. È fondatrice e amministratrice di una start-up innovativa operante nel settore fintech.

Egidio Dansero, PhD, è professore ordinario di Geografia economico-politica all'Università degli Studi di Torino. A partire dai primi studi di geografia urbana e industriale gli interessi di ricerca si sono dispiegati nel campo della geografia politica ed economica, delle politiche territoriali, ambientali e di sviluppo e in particolare attualmente si concentrano sulle politiche e strategie locali e urbane del cibo. Su questi temi si segnalano in particolare i volumi (in cotutela): *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment* (Palgrave MacMillan, 2018) e *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, (Celid, 2019).

Stefano d'Atri, ricercatore di Storia moderna presso l'Università degli Studi di Salerno, svolge la propria attività presso il Dipartimento di Studi Umanistici (Dipsum). Insegna Storia Moderna presso il CdL in Lingue e Culture Straniere e Storia dell'Economia e dell'Agricoltura nel Mezzogiorno nel CdL in Gestione e Valorizzazione delle Risorse Agrarie e delle Aree Protette. Laureato in Storia *cum laude* presso l'Università degli Studi di Pisa, nel 1997 ha conseguito il dottorato di ricerca in Storia Economica presso l'Istituto Navale Universitario di Napoli. È componente del Consiglio scientifico della «Rivista Proposte e Ricerche Economia e società nella storia dell'Italia centrale». Nel 2013 ha fondato con Renzo Paolo Corritore il Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia (Cispai), di cui dal gennaio 2020 è Presidente.

Alberto De Bernardi è Professore onorario Alma Mater dell'Università di Bologna, dove ha insegnato Storia contemporanea e Storia Globale. Ha compiuto numerosi soggiorni di studio a Parigi presso Université Paris Diderot 7 e in Portogallo presso l'Università di Coimbra e l'Università di Lisbona. È stato visiting professor presso la Brown University (Providence RI) e l'Ucla (Università della California) di Berkeley. È stato direttore scientifico e poi vicepresidente dell'Istituto Nazionale Ferruccio Parri (2011-2018). È stato presidente dell'Istituto storico per la storia e le memorie del '900-Parri Emilia-Romagna (2010-2016). Ha fondato e diretto le riviste «Società e Storia», «I

Viaggi di Erodoto», «I Democratici», «Storicamente». È presidente di REFAT, Rete internazionale per lo studio del fascismo, autoritarismo, totalitarismo e transizioni verso la democrazia, e della Fondazione PER-Progresso, Europa, Riforme. Le sue ultime pubblicazioni sono: *Un paese in bilico. L'Italia negli ultimi trent'anni* (Laterza, 2014), *Fascismo e antifascismo. Storia, memoria, culture politiche* (Donzelli, 2018), *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta* (Donzelli, 2019). *Perché il fascismo ha vinto. 1914-1924. Storia di un decennio* (Le Monnier, 2022).

Alessandro Di Nucci, laureato in Filologia Moderna presso l'Università degli studi di Roma, La Sapienza, insegna letteratura italiana e storia nella scuola statale secondaria di secondo grado "Alessandro Volta" di Pescara, dopo una lunga esperienza nella provincia teramana. Ha conseguito l'abilitazione all'insegnamento nell'ottobre del 2013, iniziando a insegnare nello stesso anno presso la scuola paritaria "Le Marcelline" di Foggia per poi vincere il concorso per la scuola statale nel 2016 e prendere una cattedra nella regione Abruzzo. Ha seguito e segue con interesse le didattiche innovative con particolare attenzione per la didattica narrativa e la didattica laboratoriale nell'insegnamento della storia, argomenti approfonditi attraverso il conseguimento del Master *Le didattiche qualitative, la didattica narrativa* nel 2017. È alla sua seconda pubblicazione per questa rivista.

Francesco Federici è titolare di un dottorato di ricerca in Studi audiovisivi, svolto fra l'Università di Udine e l'Université Sorbonne Nouvelle-Paris 3 e si è formato a Pisa, Venezia e Utrecht. È stato assegnista di ricerca e docente presso l'Università Iuav di Venezia e l'Università del Molise e *chargé d'étude* presso il Centre de recherche et de restauration des musées de France. Ha inoltre insegnato presso l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne ed è membro del Laboratoire international de recherches en arts dell'Université Sorbonne Nouvelle-Paris 3. È autore dei libri *Frammenti di cinema. Archivi e museografie d'artista* (2018) e *Cinema esposto. Arte contemporanea, museo, immagini in movimento* (2017), e ha inoltre curato diverse pubblicazioni ed eventi scientifici.

Stefano Filomeni è Lecturer (Assistant Professor) presso la Essex Business School (Università di Essex, Colchester-UK). Dopo aver conseguito una laurea (Business Administration) e un Master of Science (International Management) presso l'Università Bocconi di Milano, ha intrapreso un percorso impegnativo che ha combinato l'esperienza manageriale nel settore bancario con un rigoroso programma di dottorato. Prima di entrare alla Essex Business School, ha lavorato per il Gruppo bancario Intesa Sanpaolo dal 2010 sia

nel commerciale (Intesa Sanpaolo) che nell'investment banking (Banca IMI). Nel marzo 2014 gli è stato conferito il dottorato di ricerca in Scienze Economiche presso l'Università Politecnica delle Marche, con specializzazione in banca e finanza empirica.

Danilo Gasparini insegna Storia e cultura del cibo all'Università di Padova. È stato Directeur d'études invité all'École des hautes études en sciences sociales (EHESS). È stato docente presso il Master di Ca' Foscari in *Cultura del cibo e del vino* e al *Master della cucina italiana* di Vicenza. È presidente del Consiglio scientifico della biblioteca internazionale "La Vigna" di Vicenza, membro del Comitato Scientifico del Laboratorio Internazionale di Storia Agraria di Montalcino e della rivista «Storia dell'Agricoltura» dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, nonché membro della stessa. Ha curato per la Fondazione Benetton Studi Ricerche il progetto decennale su *Le campagne trevigiane in età moderna*. È autore di un centinaio di saggi di storia economica e sociale delle campagne venete, dedicati al mondo contadino, artigianale e protoindustriale, e di storia dell'alimentazione e della cucina veneta. Ha curato per la Regione Veneto un'importante ricerca, con 12 film-documentari sulle tradizioni gastronomiche della Regione. Ha tenuto corsi, seminari, interventi a convegni nazionali e internazionali. È ospite e consulente fisso per Geo&geo, Rai 3, in una rubrica curata da Sveva Sagramola dedicata alla storia alimentare e del cibo. Tra le sue principali pubblicazioni: *Polenta e formenton. Il mais nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*. (Cierre Edizioni, 2002); *Le ubertose...calde campagne venete* in Paul Scheuermeier *Il Veneto dei contadini 1921-1931*, a cura di Daniela Perco, Glauco Sanga, Maria Teresa Vigolo (Angelo Colla Editore, 2011, pp. 37-54); *Le terre della pietà. Il patrimonio fondiario dell'Ospedale dei Battuti di Treviso. Secoli XV-XX* (Terra Ferma Edizioni, 2010); *Serenissime Campagne. Terra, contadini, paesaggi nella Terraferma veneta* (Cierre Edizioni, 2011); *La tradizione nella cucina vicentina* (2013); *Montagne di cibo. Studi e ricerche in terra bellunese* (2013); *Dalla carriola al carrello: paesaggi alimentari padani da Ruzzante a Ermanno Olmi*, in *Paesaggio nel piatto*, a cura di Gabriella Bonini, Rossano Pazzagli (Ist. Alcide Cervi, 2016, pp. 27-55); *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari della Terraferma veneta in età moderna* (Cierre Edizioni, 2020); *Mangiare e bere in Popolazioni e società delle Venezie*, a cura di Irene Barbiera, Gianpiero Dalla Zuanna, Andrea Zannini (Viella, 2021, pp. 77-101).

Maria Giagnacovo (PhD) è ricercatore confermato di Storia economica all'Università degli Studi del Molise (Dipartimento di Economia). Insegna Storia dello sviluppo economico europeo nel corso di Laurea in Economia Aziendale; Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione nel corso di Laurea

in Scienze Turistiche; Storia delle Culture alimentari nel corso di Laurea in Scienze e Culture del Cibo. È delegato all'Orientamento del Dipartimento di Economia. È autrice di diverse pubblicazioni di storia economica medievale. Uno dei suoi interessi di ricerca si concentra sull'analisi dei modelli di consumo e della cultura alimentare del ceto mercantile tardotrecentesco.

Spartaco Gippoliti si occupa di tassonomia, conservazione dei mammiferi e storia della Zoologia. È autore di alcuni libri e di oltre 250 pubblicazioni tra capitoli di libri e saggi. È socio onorario della Società Italiana per la Storia della Fauna "G. Altobello" e membro dell'IUCN/SSC Primate Specialist Group.

Cristina Grasseni è professore ordinario di Antropologia Culturale all'Università di Leida. Tra le sue monografie in italiano, ricordiamo: *Luoghi Comuni. Antropologia dei luoghi e pratiche della visione* (2009), *La Reinvenzione del Cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi* (2007), *Pratiche e Cognizione. Note di ecologia della cultura* (2004, con Francesco Ronzon); *Lo sguardo della mano. Pratiche della località e antropologia della visione in una comunità montana lombarda*, 2003 (tradotto e rivisto in *Developing Skill, Developing Vision*, 2009) e la traduzione italiana dei saggi di Tim Ingold con il titolo *Ecologia della Cultura* (2001, con Francesco Ronzon).

Corradino Guacci, già direttore dell'Istituto regionale per gli studi storici del Molise, attualmente presiede la Società italiana per la storia della fauna (www.storiadellafauna.com) che ha tra le principali linee di ricerca i rapporti, nella storia, tra uomo e grande mammalofauna, in particolare lupo e orso. Dal 1990 si occupa della riscoperta e valorizzazione della figura e dell'opera del naturalista molisano Giuseppe Altobello. È tra i soci fondatori della Società italiana di storia ambientale (www.storiaambientale.it).

Antoine Jacobsohn è vicedirettore dell'*Ecole nationale supérieure de paysage* (Scuola nazionale di architettura del *paesaggio*) dal 2020 e responsabile del *Potager du Roi* dal 2007. Dopo aver studiato agronomia alla Cornell University negli Stati Uniti, si è dedicato alla storia della produzione e del consumo di cibo. Ha raccolto strumenti e interviste di agricoltori nei dintorni di Parigi, è stato responsabile delle indagini sui prodotti freschi per l'Inventario del patrimonio alimentare francese e ha trascorso alcuni anni come direttore della biblioteca della società nazionale francese di orticoltura (SNHF). Ha curato numerose mostre e coordinato la pubblicazione di quattro cataloghi di mostre: *Fruits en majesté* (2004), *L'épopée des courges* (2005), *Fruits du savoir* (2007), *Du fayot au mangetout* (2010). Autore di contributi scientifici, cerca anche di garantire lo scambio tra ambienti diversi, attraverso

so la ripubblicazione di testi antichi, l'insegnamento e l'organizzazione di seminari per giardinieri, proprietari di giardini, amministratori e studenti.

Antonio Minguzzi è Professore Associato di Management presso l'Università Parthenope di Napoli. I suoi interessi di ricerca riguardano la gestione delle imprese sociali e lo sviluppo delle piccole imprese. Studia e lavora nel settore sociale da oltre vent'anni, ricoprendo diversi ruoli. Ha collaborato con centri per la disabilità di diverse università per progetti mirati all'inclusione delle persone disabili nei percorsi di studio universitari. È stato amministratore di imprese sociali ed è stato amministratore delegato di fondazioni culturali e società di microcredito. Dal 2015 al 2019 è stato Direttore Generale di una Fondazione Bancaria.

Michele Modina è professore ordinario di Economia e Management presso l'Università degli Studi del Molise, dove tiene corsi di Imprenditorialità e Finanza Aziendale. È co-delegato del Rettore per il placement e il trasferimento tecnologico. È direttore della business school Unimol Management nonché ideatore del Molise Contamination Lab, l'iniziativa universitaria per l'innovazione e l'imprenditorialità. La sua ricerca si concentra sulla creazione di valore nelle attuali e nuove iniziative imprenditoriali, sulla gestione delle tecniche di finanziamento, con particolare attenzione alle nuove modalità di erogazione delle risorse finanziarie, e sul rapporto banca-impresa sul quale ha pubblicato numerosi articoli sulle principali riviste. È fondatore di spin-off universitari e di business angels in start-up e piccole imprese.

Davide Moschella ha conseguito la laurea triennale in Scienze politiche e relazioni internazionali presso "L'Orientale" di Napoli (con studio della lingua giapponese) e con lode la laurea magistrale in Studi Internazionali presso il medesimo ateneo, con un lavoro di tesi incentrato sullo sviluppo socioeconomico di alcune aree interne in seno all'UE. Le sue ricerche si concentrano sulle aree interne, che indaga anche grazie all'impegno in associazioni territoriali e in "Officina Giovani Aree Interne", costola della "Strategia Nazionale Aree Interne". È stato, inoltre, più volte moderatore di dibattiti e *workshop* legati alle aree interne. Collabora con alcune riviste ed è analista dell'"Istituto Analisi Relazioni Internazionali", oltre che *researcher* per "Mondo Internazionale" (area geopolitica).

Alessandra Narciso è laureata in Giurisprudenza presso l'Università La Sapienza di Roma e ha un dottorato di ricerca in diritto della proprietà intellettuale con applicazioni al folklore e ai diritti *sui generis* presso l'Università di Leeds nel Regno Unito.

È tecnologa del Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche e docente a contratto presso la Facoltà di Scienze Eno-gastronomiche dell'Università di Roma Tre dove insegna Made in Italy agri-food: economia, storia e cultura dell'agroalimentare italiano. Tra i suoi interessi di ricerca vi sono: sostenibilità dei sistemi agroalimentari, indicazioni geografiche, temi legati allo sviluppo, preservazione storico-culturale e promozione territoriale attraverso alimentazione e agricoltura anche in contesti extra-europei. Tra le sue pubblicazioni vi è la monografia *People, territories and agri-food: Geographical Indications in the Socio-Economic Development of Portuguese-Speaking Countries in Africa* (Pacini editore, 2021).

Florindo Palladino ha conseguito il dottorato di ricerca in *Theory and History of Education* presso l'Università degli Studi di Macerata. È Tutor Organizzatore del tirocinio SFP e docente a contratto presso l'Università degli Studi del Molise. Membro del Centro di Documentazione e Ricerca sulla Storia delle Istituzioni scolastiche del medesimo ateneo e componente del comitato editoriale di riviste scientifiche e collane editoriali, ha pubblicato diversi contributi sulla storia delle istituzioni scolastiche del Meridione, tra i quali la premiata monografia *Scuola e società nel Meridione preunitario* (EUM, 2015), e ha curato numerosi profili biografici di educatori per il *Dizionario Biografico dell'Educazione 1800-2000* (Editrice Bibliografica, 2013).

Marco Petrella (PhD) è professore associato di Geografia all'Università degli Studi del Molise, Dipartimento di Bioscienze e Territorio. Insegna Geografia, Geografia del Cibo e Geografia dei prodotti locali nei corsi di Laurea in Scienze Turistiche, Lettere e Beni Culturali, Management del Turismo e dei Beni Culturali, Scienze e Culture del Cibo. Membro del Consiglio Scientifico del Centro Interdipartimentale BIOCULT, svolge attività di ricerca all'interno del MoRGaNA Lab, con particolare interesse per i temi legati alla geografia e alla patrimonializzazione del cibo. È responsabile scientifico del gruppo di ricerca interdisciplinare *Patrimoni e culture alimentari e gastronomiche: pratiche, luoghi, simboli, identità*, Dipartimento di Bioscienze e Territorio, Unimol. Ha contribuito al tema attraverso progetti di ricerca nazionali e internazionali che hanno dato adito a diverse pubblicazioni dedicate ai processi di costruzione culturale dei patrimoni gastronomici del territorio.

Filomena Pietrovito è professore associato di Politica Economica presso l'Università degli Studi del Molise, dove insegna Macroeconomia, Economia e politica monetaria e finanziaria ed Economia industriale e teoria dei giochi. È presidente del corso di laurea magistrale in Management e consulenza aziendale. Ha conseguito il Master in Economia presso l'Università Pompeu Fabra di Barcellona e il Dottorato di ricerca in Economia presso

l'Università degli Studi del Molise. I suoi interessi di ricerca riguardano l'analisi delle determinanti dei processi di internazionalizzazione, il ruolo dello sviluppo finanziario per la crescita e l'internazionalizzazione, l'analisi del rapporto banca-impresa e lo sviluppo di modelli di previsione del rischio di default delle imprese. Ha partecipato alle attività di diversi gruppi di ricerca, nazionali e internazionali, sui temi dell'internazionalizzazione e del rapporto banca-impresa. Attualmente è impegnata in progetti di ricerca, con collaborazioni nazionali, sui temi dell'invecchiamento e delle disuguaglianze. È autrice di numerose pubblicazioni su riviste internazionali, quali: *Regional Studies*, *Small Business Economics*, *Structural Change and Economic Dynamics*, *Review of World Economics*, *World Economy*.

Jean-Robert Pitte è attualmente professore emerito di Geografia all'Università di Parigi IV. È stato presidente dell'Università di Parigi IV e delegato del Primo Ministro per l'informazione e l'orientamento. Dal 2009 è presidente della Société de Géographie. Geografo gourmet, specialista del paesaggio e della gastronomia, è membro dell'Académie des sciences morales et politiques, dell'Académie du Vin de France, che ha presieduto dal 2010 al 2016, e membro dell'Académie du Vin de Bordeaux. Dal 2008 presiede la Mission pour le Patrimoine alimentaire français. È stato inoltre presidente onorario di Ferrières, l'École de l'excellence à la française. *Gastronomie, hôtellerie, luxe*, dal 2014 al 2018. È autore di numerose opere di geografia culturale, tra le quali *Terres de Castanide* (1986), *Gastronomie française* (1991), *Le Vin et le divin* (2004), *Géographie culturelle* (2006) e *À la table des dieux* (2009).

Agapito Emanuele Santangelo ha conseguito l'abilitazione come Dottore Commercialista. Attualmente è studente del dottorato di ricerca in Diritto ed Economia presso l'Università degli Studi del Molise. I suoi interessi di ricerca vertono sulla comprensione del fenomeno dello sviluppo economico, con una particolare attenzione all'analisi delle determinanti alla base dei processi di innovazione. Inoltre, si dedica all'approfondimento del complesso rapporto tra innovazione e restrizioni finanziarie, nonché allo studio delle dinamiche correlate alla crescita economica. Ha partecipato a gruppi di ricerca dedicati all'analisi e alla valutazione di politiche pubbliche e in particolare per lo sviluppo economico.

Chiara Santini è docente di Storia dei giardini e del paesaggio presso l'École Nationale Supérieure de Paysage de Versailles (ENSP). Ha conseguito un dottorato in storia, è abilitata a dirigere ricerche ed è archivistica e paleografa. La sua ricerca si concentra sulla conoscenza e sul know-how della progettazione di giardini e passeggiate pubbliche in Francia tra il XVII e il XIX secolo. Autrice di numerosi contributi scientifici e divulgativi, è stata vincitrice del pre-

mio internazionale Grinzane Cavour, Giardini Botanici Hanbury per il libro *Il giardino di Versailles. Natura, artificio, modello* (Olschki, 2007) e ha curato gli atti del convegno internazionale *Le grand Pari(s) d'Alphand. Creazione e trasmissione di un paesaggio urbano* (Ed. de La Villette, 2018). Più recentemente, con l'architetto paesaggista Michel Audouy, ha curato la pubblicazione di *Paysages. L'héritage de Le Nôtre* (Actes Sud/ENSP, 2021), e ha pubblicato il libro frutto della sua ricerca HDR, *Adolphe Alphand et la construction du paysage de Paris* (Hermann, 2021). Da tempo impegnata in iniziative di valorizzazione dei giardini e della loro storia, è responsabile scientifico delle collezioni e degli archivi del patrimonio dell'ENSP, membro del comitato direttivo del masterplan del *Potager du Roi*, della commissione "Giardini" del Castello di Versailles, del Consiglio di Amministrazione di Villa d'Este e di Villa Adriana a Tivoli (Patrimonio Mondiale dell'UNESCO).

Cinzia Scaffidi si è laureata in Filosofia presso l'Università di Torino e ha al suo attivo alcune ricerche storiche sui Savoia (Einaudi, Famija Albeisa, Bonechi). Dal 1992 al 2015 ha lavorato con l'associazione Slow Food. Dal 2006 insegna temi di "Food Global Issues" presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e collabora con altri atenei e centri di formazione in tema di ambiente, salute pubblica, sostenibilità e diritti dei consumatori e produttori. Ha pubblicato diversi volumi per Slow Food Editore sul consumo del cibo e pratiche di agricoltura sostenibili. Attualmente, per la Reggia Venaria di Torino fa parte del Comitato Scientifico della mostra "Sovrani a Tavola" (28 settembre 2023-28 gennaio 2024), il cui catalogo è edito da Silvana Editoriale.

Ilaria Zilli è professore ordinario di Storia Economica presso l'Università del Molise. Fa parte del Consiglio Scientifico del "Centro Studi per la promozione delle culture di genere" e di "ArIA, Centro di Ricerca per le Aree Interne e gli Appennini" dell'Università degli Studi del Molise. È componente del Consiglio Direttivo dell'Istituto regionale di Studi Storici del Molise V. Cuoco e del Consiglio Direttivo dell'Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale. Collabora stabilmente alle attività di ricerca dell'Istituto di Studi sulle società del Mediterraneo del CNR di Napoli. Studiosa di storia economica e sociale del Mezzogiorno in età moderna e contemporanea, ha pubblicato negli anni numerosi articoli, saggi e monografie. I suoi interessi di ricerca si concentrano sulla finanza pubblica e la sua evoluzione nel Mezzogiorno moderno; la storia economica e sociale del Mezzogiorno fra età moderna e contemporanea; la storia dell'industria in Italia, declinata anche in chiave di storia del patrimonio archeologico-industriale; la storia dell'alimentazione e la storia del turismo.

Finito di stampare
nel mese di dicembre 2023
da Scripta Manent
Via degli Italici, 23/A - Morcone (BN)
per conto
delle Edizioni Il Bene Comune