



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL  
Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo  
e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA



# SAPERCIFARE

Capitale culturale  
e biodiversità agraria del Lazio

a cura di Vincenzo Padiglione  
(Sapienza - Università di Roma)

con scritti di Giulia Bevilacqua,  
Alessandra Broccolini,  
Marco D'Aureli,  
Claudio di Giovannantonio,  
Massimo Tanca

CASE  
STUDIES

# SAPERCI FARE

Capitale culturale  
e biodiversità agraria del Lazio

a cura di Vincenzo Padiglione  
(*Sapienza - Università di Roma*)

*con scritti di Giulia Bevilacqua, Alessandra Broccolini, Marco D'Aureli,  
Claudio di Giovannantonio, Vincenzo Padiglione, Massimo Tanca*

CASE STUDIES

ISBN: 978-88-904841-1-7

© Arsial 2018

# INDICE

## **Presentazione**

Nicola Zingaretti (Presidente Regione Lazio).....7

## **L'introduzione della ricerca etnografica nella tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità del Lazio**

Massimo Tanca – Claudio Di Giovannantonio (Arsial).....9

## **Biodiversità, etnografia, patrimonio. Una introduzione**

Vincenzo Padiglione (Sapienza Università di Roma) .....15

1. La campagna come luogo profetico .....15
2. Saperci fare, una conoscenza incorporata .....20
3. Il post-agricolo .....25

## ***Lénte alla terra e caréche alla pigna...***

### **La lenticchia dell'altopiano di Rascino e le nuove comunità "patrimoniali" della biodiversità coltivata**

Alessandra Broccolini (Sapienza Università di Roma) .....28

1. Saperi, biodiversità e patrimonio:  
alcune domande prima di iniziare a parlare di lenticchia.....28
2. Il contesto e la ricerca .....29
3. Il sondaggio etnografico e la documentazione audiovisiva .....32
4. Interlocutori, relazione con il bene e trasmissione .....33
5. Descrizione della pianta nelle varie fasi vegetative e delle sementi.....37
6. Storia della coltivazione e strategie di selezione.....38
7. Emergenza biodiversità e rischio erosione genetica.....40
8. Ciclo della coltivazione, semi, terreni. ....43
9. Tecniche colturali .....55
10. Tecniche di cura .....62
11. Produzione .....65

12. Distribuzione commerciale .....	66
13. Scambio o regalo .....	68
14. Consumo .....	71
15. Capitale sociale.....	71
16. Antropomorfizzazione e usi linguistici .....	73
17. Immaginando un futuro da sviluppare .....	75
18. Per non finire: la biodiversità coltivata per lo sviluppo della montagna?.....	78
<b>Rilevamento delle pratiche e dei saperi locali legati alla biodiversità</b>	
Giulia Bevilacqua (EtnoMuseo Monti Lepini di Roccaporga) .....	82
1. Introduzione .....	82
2. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica animale. Capra Bianca Monticellana, Asino Grigio Viterbese e Asino di Allumiere.....	83
3. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica vegetale arborea. Pere di Valle Imperiale e Ciliegie di Maenza .....	103
4. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica vegetale erbacea. Lenticchie di ventotene .....	112
5. Conclusioni .....	122
<b><i>Noi qui si fa l'aio da sempre.</i></b>	
<b>Aspetti simbolici e pratici della coltivazione dell'aglio rosso a Proceno e Castelliri</b>	
Marco D'Aureli (Museo della terra di Latera).....	124
1. I contesti della ricerca .....	124
2. La ricerca .....	126
3. Il report.....	127
4. Il ciclo colturale dell'aglio rosso .....	128
5. La scelta dei suoli .....	130
6. Il clima e le stagioni .....	133
7. L'aglio e la Luna.....	134
8. La questione delle origini.....	135
9. Tra genetica popolare ed estetica vernacolare.....	136
10. Vita sociale dei semi di aglio rosso.....	138
11. Il seme e la semina .....	140
12. La raccolta .....	149
13. L'intrecciatura, ovvero forme tradizionali del packaging.....	152
14. <i>Una delle cose più difficili che c'è</i> .....	155
15. Diventare coltivatori d'aglio.....	156
16. Situazione attuale e scenari futuri.....	158
17. Ulteriori possibili approfondimenti .....	161

**Le schede etnografiche**

Vincenzo Padiglione (Sapienza Università di Roma) e Giulia Bevilacqua  
(EtnoMuseo Monti Lepini di Roccagorga) .....163

**SKD-VE: Lenticchia di Rascino**

Alessandra Broccolini (Sapienza Università di Roma) .....169

**SKD-A: Capra Bianca Monticelliana**

Giulia Bevilacqua (EtnoMuseo Monti Lepini di Roccagorga).....188

**SKD-VE: Aglio Rosso di Proceno**

Marco D'Aureli (Museo della terra di Latera).....204



## La sfida della biodiversità agraria: dai saperi al valore

■ **Nicola Zingaretti** (*Presidente Regione Lazio*)

La biodiversità porta con sé valori e benefici che vanno ben oltre il settore agrario: la biodiversità è infatti sempre il frutto di una relazione virtuosa tra un territorio, con peculiari caratteristiche ambientali, e una comunità.

Questo volume, frutto della collaborazione tra ARSIAL e Università la Sapienza, presenta la prima indagine sviluppata con metodologie scientifiche sul patrimonio immateriale dei saperi collettivi correlato alle risorse della biodiversità agraria del Lazio. Un documento quindi di enorme valore per l'intera comunità regionale. Le evidenze raccolte confermano l'importanza del patrimonio dei saperi, nelle strategie di sviluppo locale, non solo a fini strettamente produttivi: il sapere "mimetico" delle comunità locali, infatti, presidia la biodiversità agraria e può generare valore nella difficile transizione dei distretti marginali dall'autoconsumo alla multifunzionalità. Basti pensare al ruolo che il turismo tematico enogastronomico può esercitare nelle aree interne di una regione come il Lazio.

Capitalizzare con metodologie scientifiche la conoscenza sui sistemi locali per una loro compiuta rappresentazione anche a fini didattici e di promozione (si pensi al ruolo che oggi riveste lo "storytelling" nella comunicazione territoriale) presuppone però un passaggio cruciale: le conoscenze sul capitale immateriale vanno restituite ai sistemi locali sotto forma di inventario digitale, attingibile per ogni successiva valorizzazione. In questo senso, il volume curato dal prof. Padiglione è solo un primo e fondamentale tassello di un lavoro di emersione che dovrà proseguire e interessare il capitale sociale correlato alle tante risorse autoctone del Lazio: le decine di razze animali e le circa 180 risorse vegetali finora censite nella nostra regione, assieme alle altre decine di risorse vegetali tuttora in corso di caratterizzazione in attuazione della LR 15/2000, delineano un arcipelago di resilienza, economica ed ambientale, che trova non casualmente nei distretti appenninici il suo ambito elettivo. Sono territori per i quali vanno sviluppate strategie specifiche con il set di strumenti che la Regione ha a disposizione, tenendo ben presente che il Lazio è chiamato a valorizzare le differenze territoriali con iniziative mirate sulle peculiarità dei singoli distretti. A tal fine, lo sforzo che la Regione sostiene convintamente è lo sviluppo

di nuove funzioni di impresa, in grado di rigenerare le funzioni economiche delle risorse della biodiversità e dei tanti saperi di comunità ad esse correlate.

Le aree verdi e le aree interne rappresentano un'enorme ricchezza che per troppi anni, nel nostro Paese, è stata dimenticata o addirittura mortificata: è tempo di invertire completamente la rotta.

## L'introduzione della ricerca etnografica nella tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità del Lazio

■ Massimo Tanca – Claudio Di Giovannantonio (*Arsial*)

La legge regionale 15/2000 sulla tutela della agrobiodiversità del Lazio ha introdotto un cambio di paradigma nel lavoro di ricerca relativo al riconoscimento delle risorse autoctone animali e vegetali in quanto, per la prima volta, la ricerca storica diventa dirimente al fine di attestare l'autoctonia delle risorse genetiche censite.

Un nuovo approccio interdisciplinare, che deve caratterizzare un intervento pubblico di tutela dell'agrobiodiversità, è così divenuto pratica quotidiana in un contesto lavorativo ove alle discipline umanistiche era riservato un ruolo ancillare, confinato alla ricerca storica per la caratterizzazione delle DOP/IGP, con l'agrobiodiversità storicamente di stretta competenza dei tecnici, in un processo top-down che collocava l'agricoltore ai piedi della piramide della conoscenza. In realtà, l'incardinamento delle risorse autoctone al contesto socioculturale, spesso senilizzato, impone, nel campo della ricerca, percorsi capaci di superare la separazione tra fattori biologici e socioeconomici. Questi ultimi, infatti, non solo governano la conservazione in-situ delle risorse ma, a valle di esse, esprimono tutto il capitale sociale di conoscenze non formalizzate sui processi di lavorazione dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al DM 350/99 che tanta parte gioca nei processi di caratterizzazione e valorizzazione delle referenze relitte. Senza contare, poi, il sistema di pratiche locali, che alimenta la "narrazione" del territorio come luogo nel quale si è consolidata, oltre alla produzione, una cultura del consumo, ove spesso l'alimento risulta legato ad eventi sociali e ricorrenze religiose.

Nei sistemi locali di produzione, infatti, il concetto di "qualità", più che al soddisfacimento dei bisogni di un generico consumatore, rimanda in modo ascendente a valori di appartenenza ad una cultura condivisa, spesso tramandata oralmente di generazione in generazione, i cui depositari sono le famiglie contadine: un capitale di conoscenza empirica, riferibile alla biodiversità, alla gestione del territorio, ai prodotti tradizionali, all'alimentazione, che si traducono in valore economico *solo laddove è riuscita la transizione dall'autoconsumo al mercato*; in questo senso, va evitato l'errore esiziale di attribuire significato alle sole realtà che hanno già consolidato un orientamento al mercato: le risorse autoctone e le conoscenze correlate sono, in ogni caso, un bacino potenziale per nuove funzioni d'impresa. Questa opportunità era già prefigurata nella Convenzione sulla Biodiversità del 1992 e

nei successivi accordi internazionali quali: il Protocollo di Cartagena del 2000, il Trattato Internazionale delle Risorse Genetiche Vegetali per l'alimentazione e per l'agricoltura (FAO, 2004) e nel Protocollo di Nagoya (CDB, 2010) sull'accesso alle risorse ed ai benefici derivanti dall'uso della biodiversità.

L'UNESCO (con la *Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale ratificata nel 2003*) e il Consiglio d'Europa (con la *Convenzione di Faro del 2005 e la Convenzione sul Paesaggio del 2006*) già da tempo individuano questo "capitale" come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, alla stregua dei patrimoni culturali classici, riconoscendone il diritto di salvaguardia in quanto minacciato da una cultura globalizzata che tende ad omologare le differenze tra culture.

Altro punto di riflessione per la tutela dell'agrobiodiversità è rappresentato dalla "partecipazione" delle Comunità locali ai processi di caratterizzazione e conservazione delle risorse autoctone: una consolidata esperienza di animazione locale ci insegna che, laddove Comunità locali ancora attive nella conservazione in-situ vengono poste nelle condizioni di interagire in modo costruttivo con le amministrazioni e con i tecnici operanti sul territorio, ritrovano la capacità di progettare il proprio futuro e riescono ad essere meno vulnerabili nei confronti dei cambiamenti imposti dal clima e dalla globalizzazione, ritrovando nella propria cultura e nella difesa degli interessi locali un sentiero per la gestione sostenibile del territorio.

Al contrario, nelle Comunità ove i legami culturali con le risorse autoctone sono stati recisi, non ci si può limitare a censire e caratterizzare la risorsa genetica, poiché il processo di omologazione non viene minimamente intaccato dalla mera individuazione delle risorse. La conservazione in-situ si fonda invece su una concreta riappropriazione del capitale immateriale da parte delle comunità, con percorsi che sono tutti da dispiegare, anche se si registrano i primi segnali in tal senso (ad es. per i cereali antichi).

Da tale considerazione scaturisce la necessità che i tecnici, accantonato il ruolo normativo e/o prescrittivo, diventino in primo luogo agenti del cambiamento sul territorio, capaci di far dialogare competenze immateriali e scienza agronomica, con l'affiancamento di figure professionali delle scienze sociali, quali storici, antropologi e sociologi che, nella verticalizzazione delle funzioni nella PA, non fanno parte di organigrammi funzionali di enti preposti allo sviluppo agricolo.

Per consolidare un modello multidisciplinare, nell'immediato si è fatto ricorso ad un percorso di formazione dei tecnici, attivata in ARSIAL con associazioni e comunità già operanti sulla conservazione delle risorse autoctone (*esperienza della patata Quarantina in Liguria veicolata da Semina*) e, successivamente, implementando alcune funzioni mediante programmi che favoriscono scambi di buone pratiche tra Paesi e Regioni della UE.

In particolare, il progetto Reverse, finanziato nel quadro del programma Interreg IV-C, ha visto la partecipazione di 9 regioni europee, ciascuna con i suoi modelli di conservazione dinamica della biodiversità, ed ha garantito un approfondimento del modello partecipato della gestione delle risorse autoctone (*ad esempio mediante attivazione di "Case del*

*Seme*”, che vedono tutta la comunità impegnata nel garantire la conservazione di diverse accessioni di seme per ciascuna risorsa), generatore di un cambio di paradigma che investe sia la ricerca scientifica che la pianificazione territoriale, chiamate a confrontarsi con le comunità al fine di attivare linee di sviluppo locale centrate sul più ampio mantenimento della biodiversità agraria.

Implementando tale percorso, ARSIAL si è fatta promotrice fin dal 2010 del progetto di ricerca dal titolo *“Capitale sociale in agricoltura: sistemi locali di produzione agricola e conoscenze tradizionali”*, svolto in convenzione con il Dipartimento di Psicologia dei processi di sviluppo e di socializzazione della Università La Sapienza di Roma, con primi esiti già veicolati alla comunità scientifica (<sup>1</sup>): la ricerca partiva dal presupposto che i “saper fare tradizionali” sono a tutti gli effetti “beni immateriali” demotnoantropologici, ed in quanto tali da rilevare ed interpretare in modo scientifico. L’avvio è coinciso con la elaborazione di un quadro interpretativo centrato sul campo semantico, riferibile alla nozione di *capitale sociale* e *capitale simbolico*. Questo approccio inoltre permette di individuare nei giacimenti di biodiversità degli stock di capitale sociale molto significativo per la rivitalizzazione anche delle funzioni d’impresa.

Ne è seguita la messa appunto di prototipi di schede di rilevazione (due per i vegetali ed una per gli animali), attraverso alcuni *case studies* di imprese agricole aderenti alla Rete di Conservazione e Sicurezza di cui alla L.R. 15/2000.

L’importanza dell’introduzione della ricerca etnografica, con le sue schede sul “saper fare”, nella tutela e valorizzazione dell’agrobiodiversità viene infine riconosciuta dal Mipaaf e riportata nelle *“Linee guida nazionali per la conservazione in situ, on farm ed ex situ, della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario”* approvate con D.M. del Mipaaf del 6 luglio 2012. Anche la Regione Lazio ha formalizzato il ruolo della ricerca etnografica, dapprima nei Piani Annuali di attuazione della L.R. 15/2000, poi, con DGR 26/09/2017 n. 585 (concernente *“Modalità per la tenuta del registro volontario regionale delle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali e per l’iscrizione in esso, ai sensi della legge regionale 1 marzo 2000, n. 15”*) le valenze etnografiche diventano presupposto del riconoscimento delle risorse: nell’Allegato A *“Schema di registro volontario regionale delle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali”* viene espressamente previsto il campo *“rilievi etnografici rappresentativi del capitale sociale espressivo del rapporto tra agricoltore, la comunità ed il territorio”*, campo che è contemplato anche nella documentazione da allegare alla domanda di iscrizione di nuove risorse al Registro.

Parallelamente l’Agenzia in questi ultimi anni ha proposto azioni locali capaci di stimolare percorsi collettivi che, a partire dalla conservazione in-situ della biodiversità agraria, favorissero scambi di conoscenza tra pari, come strumento di formazione in agricoltura.

A tal fine ai tecnici è affidato un ruolo di “facilitatori”, supportati dagli antropologi e/o altre figure ascrivibili alle scienze sociali e rese disponibili dall’Università: in collaborazione con la Rete Semi Rurali sono partite iniziative di “rete” tra le Comunità locali custodi della

<sup>1</sup> C. Di Giovannantonio, M. Tanca, V. Padiglione: *“Patrimonio Immateriale e Biodiversità”*, X Convegno Nazionale sulla Biodiversità, CNR, Roma, 3-5 settembre 2014.

biodiversità agraria e dei saperi ad essa collegati. I risultati più interessanti, anche da un punto di vista culturale, sono quelli emersi dal lavoro sulle risorse ortive e sulle leguminose (in particolare l'aglio, il peperone, il sedano, i fagioli, le lenticchie) anche se in contesti di agricoltura marginale, fortemente senilizzati e con aziende destrutturate.

La metodologia utilizzata è stata quella dei *focus groups* applicata, con l'impiego di un moderatore, ai detentori di varietà locali appartenenti alla stessa specie:

- Aglio rosso di Castelliri e Aglio rosso di Proceno;
- Lenticchia di Ventotene, Lenticchia di Rascino e Lenticchia di Onano.

Gli incontri hanno previsto momenti di socializzazione animati dalle comunità degli agricoltori ospitanti. Se il rafforzamento dei legami tra diversi appartenenti ad una stessa rete può sembrare scontato per il suo mantenimento nel tempo, in realtà la materializzazione di un confronto tra comunità diverse, dopo un impegnativo lavoro di relazione alla pari, ha generato una adesione inaspettata agli obiettivi comuni. I giovani hanno manifestato un interesse insperato, capace di cogliere le implicazioni scaturenti da una rivitalizzazione dei modelli produttivi, non più limitati all'autoconsumo familiare, ma orientati a veicolare i valori territoriali su un mercato che manifesta forte interesse per le produzioni derivanti dalla biodiversità agraria locale (2).

Questa esperienza ha dimostrato che le occasioni di conoscenza diretta tra i differenti attori partecipanti alla Rete, qualora attivate, sono molto efficaci per il trasferimento della conoscenza e per migliorare la resilienza dei singoli sistemi locali, anche per conseguire maggiore complessità negli ecosistemi agricoli e semi-naturali regionali, ad esempio con rotazioni più complesse, utili anche a mitigare l'impatto dei cambiamenti climatici.

Gli incontri hanno dimostrato che esiste, sia all'interno di una comunità che tra diverse comunità, una grande diversità nella gestione della risorsa genetica e che questa diversità non è statica bensì dinamica, cioè soggetta a continue innovazioni. Il problema che si pone è come rappresentare questa diversità senza scadere in facili luoghi comuni: la scelta condivisa nei due *focus groups* è stata quella di documentare dall'interno, attraverso il metodo etnografico, un campione di aziende rappresentativo delle comunità esaminate, al fine ad elaborare un quadro interpretativo centrato sul "capitale simbolico" utile per rilevare potenzialità inespresse, rischi e fragilità di aziende locali.

Oltre che per l'evento di restituzione alle cinque comunità coinvolte nella ricerca, le schede di rilievo etnografico, nel 2017 sono state infine utilizzate per la sceneggiatura di due cortometraggi, uno sulle due comunità di Castelliri e Proceno che coltivano le varietà locali di aglio, dal titolo "Aglio rosso del Lazio"; il secondo sulle tre comunità di Onano, Rascino e Ventotene che coltivano le varietà locali di lenticchia, dal titolo "Lenticchie del Lazio", entrambi rinvenibili su Youtube e sul sito di ARSIAL.

La pratica dei *focus groups* permette di spostare il confronto sulle criticità nella gestione

---

<sup>2</sup> Il metodo è stato veicolato a livello europeo con un contributo originale dal titolo "Network activities between farmers cultivating landraces of garlic and lentil in Lazio and Abruzzo", al Solibam final International Congress "Diversity strategies for organic and low input agricultures and their food system", Seventh Framework Programme, il 7-9 luglio 2014, a Nantes, in Francia.

dell'agrobiodiversità, dagli "esperti" alle comunità locali, siano esse su singola risorsa (come per la capra Monticellana) o in relazione tra di loro, nel caso di più varietà (come per aglio rosso e lenticchie). Nel *focus* ci si confronta, si danno dei *feedback* al tecnico "facilitatore" da mediare con il mondo della ricerca, che poi è il modello auspicato a livello UE dai PEI, partenariati europei per l'innovazione, volti a restituire alla comunità un avanzamento tecnico-culturale in esito al lavoro dei centri di ricerca sulle problematiche segnalate dai portatori di interesse: un modello che dovrà diventare pratica comune alla luce delle evidenze emerse e documentate.



# Biodiversità, etnografia, patrimonio. Una introduzione

■ Vincenzo Padiglione *Sapienza, Università di Roma*

## 1. La campagna come luogo profetico

*Dai diamanti non nasce niente, dal letame nascono i fiori*<sup>1</sup>. Una tensione messianica non ha mai finito di trarre alimento da luoghi oscurati dalla storia, dai boschi e dalle sperdute campagne rendendo protagonisti persone capaci di mobilitare un potente immaginario grazie alla loro marginalità, alla alterità culturale di cui erano testimonianza vivente. Questo nucleo figurale ci serve ancora per capire alcuni tratti della nostra storia recente? Il mondo rurale, oggi che stenta ad essere identificabile nella differenza con il mondo urbano, mantiene un denso statuto simbolico e morale? È legittimo ricercare in nicchie extraurbane il senso di una comunità futura, l'alimento della diversità culturale e della giustizia sociale? Mi servirò di una nozione minore di Walter Benjamin per segnalare come la marginalità e l'arretratezza, che – a livello delle rappresentazioni – il moderno ha attribuito al mondo agropastorale, abbiano favorito che lì vi si insediassero attese di effervescenza sociale, che si riattivasse l'idea di una seconda vita non solo per quei territori, per quelle genti. Riflettendo sul collezionismo o sul surrealismo, Benjamin prefigurò per le persone, ma anche per gli oggetti, una liberazione da un destino già fissato nelle loro storie passate. Interrogando gli spazi berlinesi della sua infanzia, ricordava un luogo trascurato dello zoo dove egli passava ore a «gettare lo sguardo oltre l'orlo di una vasca» (2007:42). Aspettava che affiorasse di colpo da una pozza nera una lontra. Quell'angolo di mondo proprio perché oscuro e negletto rivelava per incanto uno stravolgimento, «mostrava già i tratti dell'avvenire» (p. 41). Era un "luogo profetico". L'improvviso guizzo del luccicante animale appariva un'apertura inedita di possibilità, uno scarto rispetto a una storia anonima e negativa: un meraviglioso risarcimento da un destino apparentemente chiuso. Per Benjamin gli spazi antichi, abbandonati, degradati dove «è come se tutto ciò che propriamente deve accaderci fosse già passato», avrebbero «il potere di lasciare scrutare nel futuro» (p. 42). Il divenire, in quanto lì presupposto inattivo, scontato nella sua assenza, si rivela fatalmente

<sup>1</sup> *Via del campo*, Fabrizio De Andrè, Enzo Jannacci, Dario Fo 1967

atteso. È dunque inedita e sorprendente la sua irruzione: in grado di far immaginare effetti di liberazione più generale. Ebbene, è mia convinzione che la nozione di luogo profetico percepito si presti per interpretare la forza propulsiva e messianica proiettata su spazi decaduti e marginali. Riesca cioè ad intercettare domande di riscatto e redenzione: quelle idealizzazioni che hanno investito il mondo rurale nell'ultimo secolo e che in qualità di dispositivi dell'immaginario sono apparsi capaci di aprire alla storia nuovi orizzonti, di mettere in circolazione poetiche popolari e culte, sensibilità locali e globali, come quelle che oggi investono la rinascita dei saperi tradizionali per realizzare agricoltura di qualità.

Le campagne sono oggi diventate un paesaggio instabile e lacerato tra monoculture e nuova agricoltura, relitti di illusioni industriali e degrado, aree abbandonate alle ragioni della natura spontanea. Molto di questo processo è cominciato negli anni Cinquanta allorché si attendeva anche dall'agricoltura il contributo a qualcosa di radicalmente innovativo (benessere e liberazione per tutti, non solo redenzione per gli ultimi della terra). Gli anni che seguirono confermarono le trasformazioni radicali ma non risposero alle istanze di giustizia sociale. La redistribuzione della terra perseguita dalla Riforma Agraria si rivelò del tutto interna ad una logica di depotenziamento del movimento delle campagne. Incapace di far sperimentare nuovi rapporti di produzione, frammentò il latifondo in piccole aziende familiari di pochi ettari, creando un soggetto sociale isolato e dal debole potere contrattuale. Sempre in quegli anni fu poi promessa e avviata anche in Italia la Rivoluzione Verde. La sua retorica assicurava che ci sarebbe stata una crescita esponenziale della produzione agricola sostituendo agli uomini e agli asini i trattori e facendo ricorso a varietà vegetali geneticamente selezionate, a fertilizzanti e fitofarmaci (Barberis 1973). Anche questa profezia solo in minima parte si verificò. Tanti contadini furono costretti ad emigrare, ad abbandonare terreni considerati ormai improduttivi secondo una logica imprenditoriale. Altri sopravvissero nelle zone montuose e interne grazie ai sacrifici e all'agricoltura di sempre. Nelle aree pianeggianti dove l'innovazione fu radicale crebbe di certo maggior benessere ma si resero piano piano palesi molteplici effetti dirompenti.

A risollevarlo dalla condizione marginale e residuale nella quale era caduto il ruolo morale ed estetico dei contadini (che nel passato aveva avuto non pochi cantori tra i intellettuali e politici sensibili al populismo rurale) ci provò un'invenzione ribelle. Nel 1973 a San Marino di Bentivoglio in Emilia saranno dei contadini, per l'esattezza "ex", ex mezzadri, che insieme a ricercatori fonderanno il primo *Museo della Civiltà Contadina*: un luogo profetico per le discontinuità che introdusse nell'idea di museo e di patrimonio; storie di vita di anonimi contadini acquistavano dignità di narrazione istituzionale; strumenti di lavoro e oggetti quotidiani ormai abbandonati trovavano un'inedita messa in valore<sup>2</sup>.

L'alterità antagonista dei contadini e dei mezzadri ormai vinta incominciava a ricevere l'*omaggio del ricordo*: un riconoscimento inattuale e privo di intenti pragmatici, ovvero svincolato da ogni intenzione di mobilitazione delle campagne. L'iniziativa di San Marino

<sup>2</sup> Dietro quel nome così potente e mitico di *Civiltà contadina* era ravvisabile, nel riferimento all'opera di Carlo Levi, uno strappo rispetto all'accademia e alla retorica dell'unità del proletariato (e fu per ciò oggetto di critiche quel suo indugiare sulla autonomia della cultura popolare contadina, cfr. Cirese 1977).

di Bentivoglio ebbe ben presto vasta risonanza e divenne modello esemplare di un riconoscimento – politicamente allora significativo – del ruolo fondamentale svolto dai lavoratori della terra nella storia dell’umanità e, più in particolare, nel paesaggio e nella cultura del territorio. Nella gran parte dei casi queste istituzioni locali si eressero a resilienti eredi dell’alterità del mondo agricolo tradizionale: la loro stessa immagine di artefatti miseri e patetici radicati in aree marginali, affermava ad un tempo *una domanda non altrimenti espressa di democrazia patrimoniale* e una profonda estraneità rispetto al moderno e alla pompa crescente della scena museale (Padiglione 2008). I musei della condizione agricola agirono per decenni come se non esistessero più coltivatori della terra e pastori. Resero cioè sfuocata l’immagine (deprimente?) del presente per narrare il passato, per raccontare il primo Novecento e di esso una storia epica di fame e fatica, di astuzie e lotte sociali dove i contadini erano (stati considerati) i protagonisti. Evidentemente era la memoria di una generazione, ormai fuori dal ciclo produttivo che reclamava di essere messa in valore nello scontro epocale che la modernizzazione aveva aperto nelle nostre campagne e nelle famiglie contadine. Ben pochi avrebbero però scommesso che di lì a pochi decenni molte di queste istituzioni considerate estranee ad ogni innovazione, e dove il divenire era raccontato come già accaduto, avrebbero resistito alle sferzate della crisi e manifestato spesso uno scatto in avanti divenendo agente nella formazione di comunità e identità locali (ibidem; cfr. anche Lattanzi, Padiglione, D’Aureli 2015).

Negli ultimi decenni del XX secolo lo scenario culturale mutò ulteriormente. La bellezza migrò lontano dalle città e dalle opere dell’uomo. Un diverso *verde* colorò di sé orientamenti politici, sensibilità culturali, progetti urbanistici. Si trasformò in parola magica incaricata di annunciare – ogni volta che veniva ripetuta – *la profezia ecologica*: non più lo sfruttamento intensivo della terra (perpetrato dalla stessa agricoltura industriale della Rivoluzione Verde) bensì un rinnovato equilibrio dell’uomo con l’ambiente, questa volta nettamente sbilanciato a favore del rispetto della natura (Lanternari 2003). Boschi, campagne incolte, montagne selvagge conquistarono nell’immaginario allora contemporaneo un forte appeal estetico e salutistico. Certo questi ambienti dovevano apparire il più “wild” possibile, epurati della presenza umana, rappresentati come opera esclusiva della natura. Verso la fine degli anni Ottanta Fulco Pratesi, allora Presidente del WWF Italia, proponeva sulle pagine di «Nuova Ecologia», il periodico più seguito dal movimento verde, le condotte più coerenti con il nuovo credo, allora in piena diffusione. L’*homo ecologicus* avrebbe dovuto rifiutarsi di percorrere boschi o di scalare montagne per non disturbare gli abituali siti di cinghiali, cervi e rapaci. In quei luoghi residuali del moderno vivevano comunità biotiche che dovevano essere conservate nella loro integrità, stabilità e bellezza. Alla loro permanenza era affidata l’unica possibilità di nostra sopravvivenza. Il comportamento prudente ed empatico del visitatore dei parchi, quel piacere di osservare e di contemplare la natura più che di manipolarla, si sarebbe dovuto diffondere e soprattutto generalizzare sino a costituire l’esperienza mentale paradigmatica, il modello ideale da seguire per un buon rapporto con l’ambiente. La quota in percentuale di aree verdi protette divenne un indice della salute di un territorio e di conseguenza di una nazione.

Una variante o evoluzione della profezia ecologica si ebbe con l’entrata in campo

dell'arte, resa ormai ingenua e inefficace la tesi della pura wilderness, della natura incontaminata, assai ardua da esperire in un territorio da secoli antropizzato quale l'Italia. Del resto la tradizione ereditata dal Rinascimento ed espressa nel giardino all'italiana prevedeva una compenetrazione di natura e cultura. Dunque oggi è anche dall'arte che si prende ispirazione per dare forza ai ruoli della marginalità rurale. Una variante ambientalista di recente sempre più dotata di appeal culturale.

*Arte Sella* nel Trentino ([www.artesella.it](http://www.artesella.it)) e *Opera Bosco* nel Lazio ([www.operabosco.eu](http://www.operabosco.eu)) ne sono esempi significativi: due parchi che accolgono al loro interno opere di artisti intenti a eseguire performances o interventi di *land o organic art*. La presenza di attività produttive e segni di culture/colture antiche che pure in quei luoghi ebbero rilevanza e segnarono il paesaggio oggi compaiono innominate come sfondo di opere. L'uomo contadino o allevatore ha ceduto il posto all'artista, all'architetto del paesaggio, al creatore. *Opera Bosco* situato nel comune di Calcata (VT), villaggio intellettuale non molto lontano da Roma, è un oggetto artistico, merita una piccola digressione in quanto ci aiuta a sgombrare il campo da un possibile equivoco romantico, in cui per fortuna non cadono i promotori. Sarebbe infatti ingenuo considerare questo bosco nella valle del Treja uno spazio del tutto naturale, in quanto da secoli è stato oggetto di modellamento e uso, manutenzione e memoria, da parte degli abitanti di Calcata. Del resto anche se fosse totalmente naturale non sarebbe possibile pensarlo come tale da noi. È infatti un grave errore prospettico attribuire al visitatore una mente e uno sguardo sgombri di preconoscenze, aperti ad un contatto diretto e immediato con la Natura. Le lenti con cui vediamo le cose sono state molate da generazioni e tradizioni e risentono fatalmente del nostro posto nel mondo, da interessi sociali e sensibilità coltivate. Come dire che la natura anche se fosse realmente irrelata rispetto alla società dell'uomo non lo diventa dal momento in cui viene osservata, pensata e vissuta, ovvero fatta rientrare da noi, più o meno a forza in progetti e rappresentazioni, in relazioni e memorie. Ma è pur vero che la cultura, con tutta la sua potenza e autoreferenzialità, trae anch'essa origine dalle forme viventi e non può che essere considerata, in ultima istanza, come epifenomeno, espressione della natura. Così ciò che incontra il visitatore è un palinsesto dell'intrecciarsi ibrido di opere della natura e della cultura, non sempre separabili. È questo gioco mobile e sempre rovesciabile di matrische tra natura e cultura, che *Opera Bosco* sembra evocare fissandolo in vedute. È questa dinamica di differenze e complementarietà, di slanci mimetici e radicali alterità che si rende esperibile in questo *living museum open air*. Il disseminare, in un habitat segnato da alberi imponenti, rocce affioranti, selve, grotte e dirupi, interventi espressivi che ne riprendono le forme e i materiali, che introducono circoscritte alterazioni nel tempo destinate ad esser dal luogo riassorbite e comunque dagli artisti stessi – nelle vesti di neorurali – curate nella manutenzione, rende il gesto culturale ad un tempo prudente e spavaldo, comunque assai bene sbilanciato nel dialogo con l'ambiente. Le opere sembrano proporsi come potenziamento espressivo della natura, che – anche quando è null'altro che decorazione – agisce da *device* comunicativo: introduce effetti di straniamento facendoci scoprire camere delle meraviglie sospese tra rami cadenti, intrecci di liane e roseti, rendendo ad un tempo distinti e confusi la cornice naturale e l'oggetto artistico, ovvero la cornice culturale e il bene naturale, allestendo come dovrebbe fare il buon dio o

un Stato saggio e armonioso, un *artscape* dove godere di arte e natura e dove interrogarsi sui loro reciproci camuffamenti.

Il bosco come luogo che la modernità ha caricato di contropoteri, rendendolo irrelato e contrapposto alla civiltà delle buone maniere e dell'urbanizzazione. È in questo spazio eccessivo, ad un tempo reale e immaginario, che hanno trovato rifugio e libertà reietti e marginali, sopravvivenza carbonai e bracconieri, regni e repubbliche autonome, briganti del calibro di Tiburzi (Re del Lamone). *Location* ideale di fiabe e incubi gotici, di tesori ritrovati e disperate imprese, di *girovaghi*, *vagabondi*, *wanderes* alla ricerca di senso e di se stessi, il bosco ritrova la sua mai dismessa valenza epica e il suo valore contro culturale grazie alla comunità degli artisti di Calcata, al loro impossibile museo. Luoghi come questi formano spesso il palcoscenico ideale di azioni teatrali che mettono in scena miti antichi per rievocare il profondo legame con la natura rivisitato in chiave ambientalista (si veda l'Associazione Culturale O Thiasos TeatroNatura). Altre volte e più di recente gli interventi artistiche mitigano l'enfasi in direzione della *wilderness* favorendo incontri sulla biodiversità coltivata e allestendo un ibrido tra arte colta e contadina, con giardini che diventano stupefacenti orti. Furono questi spazi residuali extra urbani, pre o post rurali ad assumere lo statuto di profetici (subentra in anni appena successivi e conquisterà una crescente attualità anche la nozione di *terzo paesaggio* di Gilles Clément; cfr. Clément 2005 e Breda - Lai 2011), in quanto appariva allora legittimo coltivare lì un rinnovamento etico e culturale.

Se lo scenario immaginato come edificante dai "verdi" rimetteva in discussione poteri e diritti di uso nei boschi e nelle campagne, e trattava con sospetto i contadini e in generale tutti coloro che in campagna e in montagna avevano le loro radici culturali ed esistenziali, la situazione attuale vede un maggior riequilibrio, ovvero la constatazione che la profezia ecologica si è in parte affermata venendo a patti con le forse sociali locali e reinvestendo la sua forza innovativa in un'attenzione inedita verso la produzione alimentare tradizionale e di qualità. Negli anni '70 e '80 raramente i contadini riuscirono a trarre riconoscimenti culturali e vantaggi economici dal movimento ambientalista. In Toscana o in Umbria le terre e i casali venduti acquisirono valore dopo aver subito un *restyling green* per effetto di gentrificazioni. Ma dagli anni '90 la situazione si presenta diversa. Insieme con il crescente processo di appropriazione e di privatizzazione delle terre si affermano nuove forme di turismo (es. agriturismo) che sembrano mettere a sistema (e a profitto) estetiche ambientaliste, ricerca di prodotti "genuini", sostenibilità economica, radicamento nella memoria e nel territorio. In tal modo – pur tra ambiguità e fattibili infingimenti – si rende possibile recuperare la centralità dei contadini e reinsediare l'azienda agricola nell'immaginario contemporaneo tra i luoghi dotati di *agency*, che hanno cioè il potere di trasformarci, di farci pensare diversamente.

I luoghi profetici sono in prima istanza spazi simbolicamente densi, segnati dalla diversità rispetto all'egemonia, *eterotopie*, situazioni concrete di vita che rendono relativo ciò che altrimenti appare scontato. Luoghi che aggregano, che condensano idee e desideri di trasformazione, dilatano l'angusto orizzonte offrendo un altrove rispetto sia al vuoto di senso che alle visioni apocalittiche che si fronteggiano nel presente culturale. Di questi luoghi è possibile farne diretta esperienza all'interno del paesaggio rurale contem-

poraneo, che chiamiamo *post-agricolo*, per la metamorfosi radicale che sta vivendo. Un paesaggio che nel giro di un paio di decenni – ovvero da quando si riteneva che ormai l'agricoltura industriale fosse vincente e senza più ostacoli – ha visto convergere sulla terra e l'agricoltura movimenti di risonanza locale e internazionale impegnati a sperimentare e verificare le alternative ambientali, economiche, sociali, morali, filosofiche ai processi di globalizzazione, di centralizzazione economica e di egemonia culturale. Chi lo avrebbe mai detto che il più forte avanzamento nella battaglia per i diritti (si veda la costituzione dell'Equador e il dibattito al parlamento inglese) sarebbe venuto in questi anni proprio dalla “Via Campesina”, rete dei piccoli minoritari mondi contadini con la tesi della sovranità alimentare (è nel 1996 che detta tesi fu elaborata)<sup>3</sup>.

Nel sito web [mierdadevacas.com](http://mierdadevacas.com) si predica l'agricoltura organica, si offrono consigli su come conservare l'humus della terra e si segnalano statistiche che invitano a modificare abitudini consolidate: il 75% dei contadini in America Latina usa il letame per arricchire il terreno e non fa ricorso alla chimica che con l'idea di curarlo lo impoverisce. In altri tempi avremmo parlato di un ritorno al fascino del terzomondismo, di populismo rurale o della capacità del movimento contadino di farsi egemone anticipando forme di relazione e di vita “liberate” dall'oppressione. Oggi vi possiamo cogliere la perdurante intenzionalità di fare della terra agricola un luogo profetico, dal quale immaginare al meglio il futuro.

## 2. Saperci fare, una conoscenza incorporata

È necessario ridonare valenza morale ed epica di civiltà alla battaglia per la diversità, intesa come spazio del vivente. Dal punto di vista antropologico non è pensabile la vita senza riconoscere nella diversità l'ingrediente di base: un organismo, una persona, una società, una cultura – ammesso l'artificio che le fa immaginare come entità distinte – si definiscono, si articolano e si modificano grazie alla diversità esterna ed interna. Sempre come antropologi abbiamo appreso dal nostro Gregory Bateson la ridefinizione in termini di comunicazione della nozione di “differenza” e da Marshall Sahlins a coltivare riserve e critiche verso un'immagine fagocitante del biologico, terreno fertile di produzione di miti. Per cui quando si parla di biodiversità, invece di collocarci in difensiva (per lesa culturalismo) ci sentiamo *in the field*, perché comunque vale la pena di affrontare i temi dove il culturale, il sociale e il biologico si incontrano in modi, in mondi da continuare a conoscere e interpretare (che è poi la lezione di Darwin e dell'evoluzionismo). Questo terreno etnografico, lo si scopre un po' ovunque, dalla biopolitica alle nuove parentele che la genetica lascia immaginare ai popoli e agli individui. Ma soprattutto invita a ritornare ad investigare in modo sistematico e profondo i saper fare tradizionali, che fanno ancora la differenza tra territori e tra prodotti. Saperi della differenza che per la

<sup>3</sup> Riassumibili nei seguenti punti: “Diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo” (Desmarais 2009:49 e segg.).

loro natura incarnata e non testuale vivono nelle biografie dei loro portatori, si riproducono spesso in famiglia e nei vicinati per apprendimento mimetico.

Agli agricoltori e agli allevatori si deve un patrimonio di diversità ad un tempo genetica e culturale, che contribuisce in modo rilevante a dare senso alla nostra esistenza ma che oggi – ne siamo consapevoli – sta progressivamente svanendo in quanto esposto a gravi rischi da dinamiche di globalizzazione e processi di razionalizzazione produttiva e commerciale. A differenza dei saperi tecnico-scientifici standardizzati, uniformati, formalizzati in procedure, modelli e voci di enciclopedie, i saper fare tecnici popolari, naturalistici e agronomici sono localizzati, contestualizzati, empirici, tramandati oralmente e in ogni passaggio generazionale in parte rimodellati. Prefigurano tratti culturali che, segnalando un rapporto privilegiato nel tempo (permanenza) con una località da parte di un gruppo umano (comunità), hanno significativamente interessato l'ambiente circostante e altri aspetti della vita economica, sociale e culturale.

Si tratta di saper fare tecnici di lunga durata, *habitus* interpretativi/manipolativi: un bagaglio di conoscenze concrete ed operative, di consuetudini codificate nella tradizione orale, apprese nell'esperienza della pratica lavorativa (produzione, distribuzione, scambio e consumo) senza essere talora distinte, focalizzate, tematizzate, verbalizzate nei modi della cultura scritta, ovvero delle *literacy*. Vi partecipano conoscenze ecologiche (dalla gestione delle acque alla pedologia, dalla climatologia alla salute, dall'etnobotanica all'etnozooologia), storie delle origini delle specie e dei trattamenti che attengono la sfera economica ma anche quella sociale, morale ed estetica. Nozioni e pratiche che vengono a riguardare ciò che è bello, efficace, vero e salutare. La complessità dell'indagine sui saperi tecnici popolari (vedi Olivier de Sardan 2008) risiede anche nel fatto che si deve essere in grado di riabilitare questo settore spesso denigrato o reso invisibile, eppure strategicamente rilevante nel salvaguardare in modo attivo per lungo tempo la biodiversità.

La familiarità riguardo alle esigenze colturali (lavorazioni della terra, irrigazione, altri accorgimenti di natura simile) di determinate piante o animali acquisita con l'esperienza diretta, la pratica quotidiana prolungata nel tempo, la condivisione di saperi ed acquisizioni empiriche, tutto questo ha contribuito a far sedimentare saperi e saper fare fortemente connotati sul piano locale; saperi e pratiche grazie alle quali quelle stesse piante e quegli stessi animali hanno finito con l'adattarsi a determinati contesti, fino, spesse volte, ad assumere essi stessi i connotati della località (la lenticchia *di* Onano, l'aglio rosso *di* Proceno). La scomparsa della risorsa, dovuta alla caduta della domanda, comporta la scomparsa dei saperi e delle pratiche che la comunità ha accumulato nel corso del tempo. Viceversa, la scomparsa delle pratiche, dovuta all'abbandono di determinate coltivazioni, comporta come conseguenza la potenziale erosione di risorse genetiche. Il secondo rischio si argina con la documentazione. Il primo tramite l'attivazione di politiche di sostegno (tecnico, economico) capaci di invogliare nuovi attori (o i vecchi) a proseguire.

Il rispetto nei confronti delle precedenti e future generazioni, la consapevolezza del valore specifico che il paesaggio italiano presenta proprio in virtù della sua intima varietà, la possibilità di salvaguardare specifiche colture e prodotti di qualità, invitano a porci il problema di intervenire con una campagna di conoscenza puntuale e allargata,

la cui urgenza non può far abbassare – come spesso avviene – il livello di rigore scientifico e di accuratezza nella documentazione.

Solo una prospettiva metodologicamente olistica riesce a darne una non riduttiva configurazione, trattandosi di pratiche che incorporano visioni del mondo, classificazioni dell'ambiente strutturate in concezioni o semplicemente agite dalle popolazioni locali, e che costruiscono radicamento e senso di identità, ovvero modi di percepire e di organizzare in unità discrete il mondo della natura, così che possa risultare significativo, produttivo, morale, estetico, ecc.

L'etnografia quale strategia di ricerca di campo intensiva, dialogica e partecipata si è dimostrata da tempo assai efficace ad esplorare dall'interno le conoscenze locali, ad individuare il senso che un gruppo umano attribuisce alle proprie credenze, anche a quelle che dall'esterno appaiono bizzarre e irrazionali, i vantaggi dell'etnografia consistono nell'attitudine a individuare i saperi e i commenti degli stessi attori, spesso incorporati nelle azioni, e a produrre artefatti culturali (descrizioni e teorie) poco collusivi con le retoriche della globalizzazione, con quell'immaginario dei *non luoghi* e delle *persone liquide* così carico di violenza simbolica per i tanti agricoltori e pastori che partecipi di mondi diversi non vi si vedono per nulla rappresentati.

E soprattutto l'etnografia si è rivelata nel Novecento uno strumento ineludibile per tradurre in resoconti, ad un tempo simpatetici e defamiliarizzanti, mondi culturali marginali, refrattari, resistenti all'egemonia moderna. Ricerca collaborativa, approccio contestuale e simpatetico di documentazione, interpretazione e traduzione culturale di mondi locali: l'etnografia costituisce un antidoto *contro* la perentorietà di paradigmi economicisti, che non hanno previsto l'attuale crisi, *contro* analisi formali e modelli generalisti che pongono ai margini i fattori sociali e culturali qualitativamente specifici nelle realtà locali, *contro* sviluppi immaginari sulla base di immaginate comunità.

Sul piano territoriale l'etnografia connette punti di vista e soggetti diversamente posizionati, distinti ordini di esperienza sociale, distinte nozioni in uso per definire una data località. Ad esempio *Paesaggio*, *Territorio*, *Habitat*, *Terra*, possono indicare la stessa porzione di spazio ma, incorporando prospettive specifiche, ne offrono versioni divergenti. Laddove con *Paesaggio* si dà risalto alla qualità estetica e si intende nella grande maggioranza dei casi il complesso stratificato di immagini artistiche che sono divenute stabile e convenzionale icona della rappresentazione della natura interpretata di quel luogo (si veda il paesaggio della Maremma o quello mediterraneo), con *Territorio* si indicano mappe, tabelle e resoconti di risultanze provenienti dalla conoscenza geografica come dall'ordinamento amministrativo. Con *Habitat* risulta centrale la focalizzazione ecologica ovvero l'interazione del territorio con le specie e il loro dinamico equilibrio. Infine se ricerchiamo il modo in cui la gente del luogo chiama e convoca in maniera familiare, densa ed affettiva il rapporto che intrattiene con una località di cui rivendica la proprietà culturale allora la nozione di *Terra* diviene quella specifica e ritorna in discorsi, narrazioni, liriche, saperi e pratiche che identificano la cultura locale (Padiglione 2008). L'antropologo opera per ricostruire la complessità dei distinti saperi, poteri e discorsi che si danno in un luogo collocandosi però da osservatore partecipante, da etnografo nel livello più basso, più debole, nel punto di vista meno rappresentato: quello familiare a contadini e

pastori, laddove la cultura è stata spesso negata, dall'esterno, nella specificità e coerenza, ed il lascito del passato non ha avuto negati la dignità e il valore di un bene patrimoniale.

Le conoscenze agropastorali in grado oggi di produrre un'agricoltura di qualità costituiscono un capitale simbolico (capitale sociale, economico culturale e espressivo) che è possibile impegnare e rendere protagonista per lo sviluppo locale in un rapporto inedito con moderne tecnologie e nuovi linguaggi. Queste conoscenze incorporate nelle pratiche offrono nuclei affettivi densi di simbolizzazione, utili per l'autoriconoscimento culturale da parte di comunità rurali che la globalizzazione mette a dura prova: spingendole a reinventare il senso e la forma della vita locale, a selezionare il possibile dal lascito specifico del passato per meglio favorire un ancoramento né labile né estemporaneo al territorio.

L'etnografia si configura inoltre come prospettiva di ricerca idonea a riconoscere la vitalità culturale dei mondi locali oggi esposti a flussi globali devastanti e/o rigenerativi. È ottimale avvalersi delle competenze di etnoantropologi nelle fasi di documentazione e interpretazione, nei progetti di valorizzazione del patrimonio immateriale locale a fini di sviluppo rurale, come in un qualsiasi intervento che intenda promuovere non in astratto la partecipazione diretta delle comunità locali. Forti di questa ormai consolidata certezza della letteratura scientifica, agenzie internazionali e ONG ormai da vari decenni fanno stabilmente affiancare sul campo – nell'opera di documentazione, salvaguardia e rivitalizzazione – antropologi ad agronomi. Delle loro complementari e incrociate competenze non è possibile prescindere sul terreno, nel processo di rilevazione, come in un qualsiasi progetto di intervento che intenda promuovere non in astratto la partecipazione diretta delle comunità locali.

È sullo sfondo di queste acquisizioni che l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" e l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del Lazio (ARSIAL) hanno stipulato una convenzione di ricerca fondata sull'assunto che favorire la tutela e la conservazione della biodiversità di interesse agrario, quale presupposto delle produzioni di qualità, significhi in primo luogo conoscere nei modi metodologicamente più adeguati, e salvaguardare con strategie pertinenti, la cultura di coloro che mantengono vitali e fruttuose tali risorse con i relativi prodotti.

Obiettivo della collaborazione è quello non di rilevare dei saperi astratti bensì dei *savoir-faire* (saperci fare) che indicano i modi in cui l'esperienza diventa conoscenza e la teoria locale si fa pratica agropastorale.

La ricerca ha sviluppato le seguenti direttrici:

**a.** Elaborazione di un quadro interpretativo centrato sul campo semantico riferibile alla nozione di *capitale simbolico*, uno strumento concettuale e interpretativo pensato per documentare e diagnosticare potenzialità e fragilità nelle aziende che praticano agricoltura di qualità, che agiscono a favore della biodiversità. Si intende per capitale simbolico la somma del *capitale economico*, del *capitale sociale*, di quello *culturale* e di quello *espressivo*. Il primo è dato dalla proprietà di beni tangibili frutto di investimenti realizzati nel settore della produzione e della distribuzione. Il capitale sociale è dato a) dalle relazioni interpersonali che fondano la cooperazione e presentano un impatto nella crescita economica, b) dai soggetti del sistema di relazioni che insistono all'interno della

società locale, c) dalla loro consolidata struttura, capace di incoraggiare forme di reciprocità tra di esse, ma anche di incentivare atteggiamenti fiduciosi tra i diversi attori del contesto sociale (Barbagli - Santoro 2004), nonché d) dalle “reti che rendono possibile l’azione collettiva” (definizione della Banca Mondiale). Nel capitale culturale si è inteso annoverare i saperi e i saper fare di natura tecnica precedentemente descritti. L’indagine sul capitale culturale, per prima cosa, deve essere in grado di riabilitare questo settore spesso denigrato o reso invisibile, eppure in grado di salvaguardare in modo attivo per lungo tempo la biodiversità. In questa prospettiva i saper fare tradizionali vengono riconosciuti come “beni immateriali” demotnoantropologici, patrimonio culturale da schedare in modo scientifico, salvaguardare, valorizzare e da porre al servizio dello sviluppo del territorio ad esso pertinente e della società nel suo complesso. Per capitale espressivo, invece, si intende a) l’innovazione linguistica e cognitiva, la capacità e l’attitudine degli attori a investire in risorse comunicative e di promozione, b) la creatività culturale e l’aggiornamento in grado di valorizzare quanto prodotto come simbolo del territorio e/o di patrimonializzarlo come bene identitario, c) l’attitudine a intercettare la potenziale domanda del bene. Quest’ultima categoria ci serve per documentare i modi in cui conoscenze tradizionali, anche veicolate come saperi incorporati, possono incontrare un successo e un futuro nel momento in cui attivano un incentivo non generico né fortuito ma progettato grazie a linguaggi contemporanei per la domanda e un pubblico. Come nel capitale simbolico è opportuno immaginare azioni specifiche di attivazione e mobilitazione delle comunità dei produttori (è il caso del lavoro svolto dall’ARSIAL per valorizzare le comunità dell’aglio rosso a Proceno, VT e Castelliri, FR).

**b.** Messa a punto di schede di rilevazione del capitale sociale e simbolico in possesso di imprese agricole inerenti la biodiversità coltivata, strumenti il cui uso è finalizzato a incentivare strategie di sviluppo locale tramite la rilevazione di potenzialità inesprese, rischi, fragilità e la cui applicazione prevede rilevatori attivi sul campo che seguano standard comuni su tutto il territorio regionale. Elaborazione di strumenti per il rilevamento etnografico delle pratiche e dei saperi locali relativi alle risorse genetiche agrarie (vegetali e animali) esposte a rischio di erosione. Si segnala che l’area dei saper fare tradizionali più esposti al rischio di erosione è individuato nei territori marginali delle aree interne caratterizzate da una popolazione spesso senilizzata e aziende di assai ridotte dimensioni. Tutti questi fattori hanno nel tempo reso ardua la partecipazione di queste imprese alla richiesta di bandi e quindi hanno ancor di più esposto a declino questi saperi e i loro prodotti.

**c.** Realizzazione di ricerche etnografiche sul campo aventi per oggetto alcuni prodotti agro-alimentari tradizionali riconducibili a risorse genetiche animali e vegetali iscritte nel Registro Volontario Regionale (strumento previsto nella L.R. 15/2000 per la tutela della biodiversità di interesse agrario) come ad esempio la Capra bianca Monticellana, le Mele e Pere di Valle Imperiale (presso il comune di Monte San Biagio, LT), la lenticchia di Onano ed alcune varietà di ciliegia di Celleno (VT). La documentazione anche audiovisiva ha permesso di ricostruire il rapporto stretto esistente tra le caratteristiche della risorsa vegetale/animale e gli stili di vita locali, nonché di individuare il ruolo fondamentale che i saperi locali hanno nella definizione di un patrimonio culturale immateriale.

La ricerca etnografica di sfondo condotta in maniera preliminare che ha preceduto la messa a punto della visualizzazione del capitale simbolico ha consentito di mettere in evidenza alcuni scenari significativi.

Uno dei risultati più sorprendenti conseguiti durante la ricerca, per esempio, è che anche la zampogna incrementa la produzione del latte nelle capre monticelliane. Nel repertorio musicale in possesso del ceto agro-pastorale di Monte San Biagio (LT) vanno segnalate le *craparesche: sonata per mandare le capre al pascolo, sonata per farle mangiare* usata quando fa caldo, *sonata pe fa n'gosta le capre, sonata pe' i crapitti*. Abbiamo potuto constatare che la padronanza tecnica ed estetica delle qualità timbrico-sonore risulta inscindibile dalle pratiche di allevamento e dal loro ottimale esito. Da qui la scoperta che anche si mantiene la biodiversità salvaguardando il repertorio della zampogna come patrimonio immateriale locale.

In conclusione dal punto di vista antropologico i *saper fare* locali, naturalistici e agronomici, presentano delle peculiarità che solo l'indagine etnografica consente di conoscere e valorizzare in modo partecipato, inclusivo, pertinente ed efficace. Il loro repertorio una volta rilevato e schedato scientificamente individua un patrimonio di beni immateriali (cfr. Conventions UNESCO “for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage” and “on the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expression”) meglio salvaguardabile e puntualmente valorizzabile (fattoria didattica, agriturismo, ristorazione e mense, reti dei custodi del sapere, turismo sostenibile, sistema Demos...). Un tratto patrimoniale che individua vocazioni culturali specifiche, risorse tipicizzanti per il marketing territoriale, destinazioni attraenti per il turismo. Ancor più rilevante è il contributo che la ricerca su questi beni immateriali può apportare all'elaborazione di un senso di identità locale, travagliato frutto della contemporaneità. Queste conoscenze incorporate nelle pratiche offrono nuclei affettivi densi di simbolizzazione, utili per l'autori-conoscimento culturale da parte di comunità rurali che la globalizzazione mette a dura prova: spingendole a reinventare il senso e la forma della vita locale, a selezionare il possibile dal lascito specifico del passato per meglio favorire un ancoramento né labile né estemporaneo al territorio.

### 3. Il post-agricolo

Va detto che la domanda di conoscere meglio il lavoro dei contadini non si sarebbe data se non fossimo ormai dentro un contesto di natura post-agricola. Il post-agricolo è per noi soprattutto una nozione *passé-partout* grazie alla quale accedere alla visione della matassa multicolore che si è andata a formare intrecciando in modi inediti e bizzarri il rurale con l'urbano, l'agricolo con l'industriale, il finanziario con il produttivo, il tecnologico con il tradizionale, il locale con il globale. Un groviglio dal quale in evidenza compaiono nodi e lacerazioni a segnalare contrapposizioni dall'incerto esito. Quale ad esempio il conflitto sotto gli occhi di tutti tra l'egemonia delle multinazionali del cibo contemporaneo – protese a definire insieme al gusto contemporaneo gli scenari mondiali del paesaggio, della ricchezza, della povertà e della salute – e un attivismo etico-politico di resistenza e

creatività che cerca di aprirsi una strada nella distribuzione (es. commercio equo-solidale) ma opera soprattutto a livello locale dimostrando inedite potenzialità di mobilitazione e penetrazione.

Buon ultimo, dopo i tanti prefissi “post” cresciuti a dismisura nella fretta di dare un nome ad esperienze di mutazione vissute come epocali e non governate dai contemporanei, arriva il post-agricolo. Lo proponiamo con evidente azzardo e indubbia fragilità per segnalare l’apertura di un nuovo orizzonte culturale che solo in questi ultimi anni sta prendendo consistenza. Ci appoggiamo a una scansione temporale per immaginare una qualche convergenza, o semplice simpatia, in una congerie di fenomeni assai diversi. In comune avrebbero il riferimento privilegiato al paesaggio agrario come contesto economico, tecnologico, sociale, estetico e morale. Siamo testimoni di un ritorno alla centralità della questione agraria del tutto inimmaginabile sino a poco tempo fa e che comunque rappresenta una sfida per noi antropologi abituati a frequentare con più assiduità di altri ricercatori i terreni extraurbani.

Punto di partenza nella elaborazione di questa categoria sono stati i musei etnografici (demologici o etnologici). La loro gran parte ha tratto origine, ispirazione e alimento dal passaggio radicale e traumatico alla modernità che le aree rurali hanno vissuto. Gli allestimenti, gli archivi e i magazzini hanno consentito di documentare fenomeni di lunga durata – paesaggi, assetti tecnologici, complessi sociali, tratti psicoculturali – che il Novecento ha radicalmente messo in crisi. In pochi decenni i mutamenti interscambi hanno reso lontana e arcaica la memoria narrata dai musei. Le forme di vita evocate sono diventate fatalmente distanti rispetto all’esperienza sociale di quanti sono rimasti nelle aree rurali e tanto più di quanti abitano i centri urbani o abbiano deciso di ritornare a vivere con nuovi atteggiamenti e strumenti nelle campagne. Pur essendo l’etnografia una prospettiva che, a differenza della storia, documenta soprattutto la contemporaneità, i musei etnografici raramente oggi riescono a stare al ritmo del cambiamento, a narrare storie che si sintonizzano con l’esperienza attuale, ad individuare e valorizzare le forme della vitalità culturale dei mondi locali, oggi esposti a flussi globali devastanti e/o rigenerativi.

La nozione di post-agricolo si presta a fornire una cornice concettuale che consente di inquadrare le trasformazioni in atto nelle realtà locali e il protagonismo particolare delle nuove generazioni rispetto alla memoria – talora resa monumento e identità tout court – di quelle precedenti. Mostrare come si produca e come si viva oggi – talvolta resistendo e innovando – nei territori rurali e montani.

Decadute le illusioni della modernizzazione automatica e dell’industrializzazione univoca – non sono più presenti nell’immaginario contemporaneo come il fanalino di coda della Storia, come isole di arretratezza rispetto ai centri urbani. Sono luoghi dove si danno innovative sperimentazioni in ambito produttivo e in termini di cittadinanza, luoghi dove è legittimo pensare il divenire. Non con l’astratta attitudine del futurologo ma con la postura operativa di un ‘contadino’ ormai sempre meno isolato, sempre più a diversi livelli connesso a reti sociali, a vecchie e nuove comunità.

Qui entra in ballo il post-agricolo (e non post-rurale), neologismo di nostra artigianale fattura che segnala del settore produttivo primario la nuova complessa vitalità: il suo rinascere come fonte di immaginario morale, di orgoglio di mestiere, di appartenenza

identitaria al territorio; il suo costituirsi come formidabile arena mondiale, nazionale, locale di conflitti sociali e normativi (si pensi al *land grabbing*, alla gentrificazione, alla questione dei semi e alle procedure di autenticazione); il suo farsi contenitore slargato di narrative, di rappresentazioni e pratiche di cui è esempio strabordante la crescita in presenza e in densità simbolica del cibo, ingrediente base di nuovi fenomeni sociali totali (EXPO 2015 docet).

## Bibliografia

- Barberis, Corrado (1973) *Sociologia rurale*. Bologna, Edagricole
- Benjamin, Walter (2007) *Infanzia berlinese intorno al millenovecento*. Torino, Einaudi
- Desmarais, Annette A. (2009) *La via campesina. La globalizzazione e il potere dei contadini*. Milano, Jaka Book
- Cirese, Alberto M. (1977) *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*. Torino, Einaudi
- Clément, Gilles (2005) *Manifesto del Terzo paesaggio*. Macerata, Quodlibet
- Clemente, Pietro (1996) *Graffiti di museografia antropologica italiana*. Siena, Protagon
- Breda, Nadia; Lai Franco (a cura) (2011) *Antropologia del Terzo paesaggio*. Roma, Cisu
- Lanternari, Vittorio (2003) *Ecoantropologia. Dall'ingerenza ecologica alla svolta etico-culturale*. Bari, Dedalo
- Lattanzi, Vito; Padiglione, Vincenzo; D'Aureli, Marco (2015) "Dieci, cento, mille musei delle culture locali". In Salvati, Mariuccia; Sciolla, Loredana (a cura di) *L'Italia e le sue regioni*, vol. III, *Culture*. Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, pp. 153- 173
- Olivier de Sardan, Jean-Pierre (2008) *Antropologia e sviluppo. Sguardi sul cambiamento sociale*. Milano, Raffaello Cortina Editore
- Padiglione, Vincenzo (2008) *Poetiche dal museo etnografico. Spezie morali e kit di sopravvivenza*. Imola, Editrice La Mandragora
- Shiva, V. (2014) *Campi di battaglia. Biodiversità e agricoltura industriale*, Milano, Edizioni Ambiente

# *Lénte alla terra e caréche alla pigna...*

## La lenticchia dell'altopiano di Rascino e le nuove comunità "patrimoniali" della biodiversità coltivata

■ **Alessandra Broccolini** *Sapienza, Università di Roma*

### 1. Saperi, biodiversità e patrimonio: alcune domande prima di iniziare a parlare di lenticchia

In che modo la biodiversità "coltivata" può giocare un ruolo in quanto patrimonio consapevole in un processo di risignificazione dei luoghi e servire a territori e comunità, in particolare di montagna, a frenare lo spopolamento e a ricostruire un senso di appartenenza ai territori? Quali sono i suoi punti di forza e quali esempi possiamo trarre dall'esperienza degli ultimi anni? Che ruolo giocano in questo senso i saperi "tradizionali", intesi come saperi stratificati e sedimentati nel lungo periodo e trasmessi nella memoria e nella pratica? E quali nuovi saperi la biodiversità coltivata produce? Queste alcune delle domande che hanno fatto da filo conduttore alla ricerca i cui primi risultati presento in questo testo dedicato<sup>4</sup>.

La nozione di "biodiversità" e in special modo quella di "biodiversità coltivata" (agrobiodiversità) non esisteva nel linguaggio e nella percezione comune fino agli anni Novanta del Novecento. Era infatti il 1992 quando fu approvata la *Convenzione sulla Biodiversità*. È quindi da circa 25 anni che l'idea della "diversità" biologica, in quanto patrimonio del pianeta e "dell'umanità", ha iniziato a dare forma ad un immaginario patrimoniale mondiale e ad alimentare rappresentazioni e progetti, sia istituzionali che non. In particolare, la Convenzione ha connesso la diversità genetica alla storia, quella umana dei territori e delle comunità, perché ha introdotto un elemento importante che insiste sull'idea che questa diversità genetica, anche quando è di interesse agricolo, debba essere conservata *in situ*, cioè nei territori e negli ambienti (anche umani) che li hanno storicamente prodotti.

A questo riconoscimento portato dalla Convenzione si è affiancato su scala planetaria, come è noto, un vasto movimento di riappropriazione etico e politico che ha connesso i diritti dei piccoli agricoltori, ai quali è associata la nascita di un movimento di neoruralismo<sup>5</sup>, con quelli delle comunità indigene nella preservazione delle terre e delle specie viventi, contro l'omologazione genetica e i poteri delle multinazionali dei semi. Ma se agronomi, genetisti, agricoltori

<sup>4</sup> Vedi anche come prima riflessione sul contesto: Broccolini (2017)

<sup>5</sup> Ploeg Van der (2009).

e militanti hanno sviluppato in tutto il mondo molti progetti e azioni che vanno in questa direzione<sup>6</sup>, non sono state ancora esplorate a sufficienza e riflessivamente le esperienze locali in un'ottica patrimoniale ed etnografica per ragionare sulle strade percorse, quali soggetti, quali nuove "comunità patrimoniali"<sup>7</sup> siano nate intorno alla biodiversità coltivata e capire se queste abbiano inciso sul piano locale con effetti di ricaduta sulla coscienza del luogo e sul "restare". Da questo punto di vista il paradigma patrimoniale ci consente di vedere la connessione forte che esiste tra biodiversità coltivata, "patrimonio culturale immateriale"<sup>8</sup> e "comunità patrimoniali", attraverso le pratiche sociali, i saperi e i saper fare tradizionali. Non solo conservazione genetica *in situ* per ragioni puramente conservative o economiche, ma l'idea che più che la salvaguardia della diversità biologica conti la diversità culturale che l'ha generata, che ha bisogno di una trasmissione attiva per salvaguardare territori, saperi e identità locale, non in una prospettiva puramente conservativa, ma aperta sul futuro e sul cambiamento.

Le varietà agricole locali non possono quindi competere con i prodotti industriali sul piano strettamente economico, ma proprio in virtù del paradigma patrimoniale, assumono un valore sul piano simbolico in quanto produzioni locali, connesse a pratiche sociali e a saper fare radicati e di lungo periodo, spesso rispettosi dell'ambiente. Conviene quindi seguire i processi di patrimonializzazione che si vanno attivando in questo ambito e vederne le connessioni con le vecchie e nuove forme di comunità che si vanno definendo, in particolar modo nelle aree più soggette all'abbandono, i nuovi processi dal basso o dall'alto che si attivano, le certificazioni, le autocertificazioni, le narrazioni e le criticità. E soprattutto è necessario riflettere sulle progettualità più ampie e gli effetti che questi processi producono sui territori e sul restare nei luoghi.

## 2. Il contesto e la ricerca

Questo testo si iscrive in un progetto di ricerca promosso negli anni 2010/2011 e 2015/2016 dall'ARSIAL, l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura della Regione Lazio con l'Università di Roma "La Sapienza" (coordinamento di Vincenzo Padiglione), il cui obiettivo era quello di lavorare sulla connessione tra i saper fare tradizionali in agricoltura come patrimonio culturale immateriale e le comunità locali nelle esperienze di valorizzazione della biodiversità "coltivata" delle specie vegetali e animali a rischio erosione genetica<sup>9</sup>. La ricerca, di taglio etnografico e documentale audiovisivo ha avuto come fine l'osservazione e la partecipazione ad alcune fasi di produzione di varietà vegetali presenti in alcune aree del Lazio e iscritte nel registro dell'Arsial delle specie a rischio erosione genetica, e la loro documenta-

<sup>6</sup> Shiva (2001; 2003); De Boef et alii (2015)

<sup>7</sup> La definizione di *heritage community* è contenuta nella *Convenzione Quadro sul Valore del Patrimonio Culturale per la Società* (Consiglio d'Europa, Faro 2005). "Comunità patrimoniali" (communautés patrimoniales): «Una comunità di eredità è costituita da un insieme di persone che attribuisce valore ad aspetti specifici dell'eredità culturale, e che desidera, nel quadro di un'azione pubblica, sostenerli e trasmetterli alle generazioni future» (art. 2b).

<sup>8</sup> La definizione di "patrimonio culturale immateriale" è contenuta nella *Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale* (UNESCO, 2003).

<sup>9</sup> Cfr A+U (2013-2014). Si rimanda alle note introduttive del volume per un inquadramento della ricerca e dei suoi componenti. Per questo articolo ma anche per l'ospitalità e il supporto ringrazio tutti gli amici dell'altopiano di Rascino e di Fiamignano, in particolare Settimio Adriani, Pietro Calderini, Riccardo Giuliani e Simona Rossetti, Pasquale Benedetti, Ruggero di Giampasquale e Antonio di Paolantonio.

zione audiovisiva. In particolare si è lavorato sulla lenticchia di Onano nel viterbese, su alcune varietà di ciliegia di Celleno nella medesima area e sulla lenticchia di Rascino nel reatino, ambito sul quale si concentrerà questo contributo.

La lenticchia dell'Altopiano di Rascino (provincia di Rieti) è una varietà di lenticchia a seme piccolo che anticamente veniva coltivata diffusamente sull'Altopiano di Rascino e in aree limitrofe (Cicolano), in un'area che si trova in zona montana a 1200 metri di altitudine, entro un sistema di sussistenza legato prevalentemente alla pastorizia e che vedeva nella coltivazione di grano e lenticchia i principali complementi alimentari. A partire dal 1972, per opera dell'attuale Pro Loco di Fiamignano molto attiva nell'area, questa varietà di seme, che era a rischio estinzione perché posseduto solo da alcuni anziani di Fiamignano (principale comune dell'area), viene inserito in un processo di recupero attraverso l'istituzione di una festa alimentare, la "Sagra della Lenticchia". Una iniziativa locale nata quasi per gioco che tuttavia ha innescato negli anni un processo di crescente valorizzazione che oltre alla nascita di una produzione finalizzata al mercato con l'emergere di aziende specializzate nella produzione della lenticchia, ha prodotto anche un percorso riflessivo di consapevolezza storica del quale alcuni membri della Pro Loco si sono fatti carico attraverso un più ampio recupero della memoria e della cultura del territorio (es. Adriani, 2015; 2011; 2014; 2010; 2013). Da allora, sia la produzione in termini quantitativi, che la visibilità sul piano simbolico e identitario di questa varietà di lenticchia locale sono cresciuti, fino all'inserimento del seme nell'anno 2010 nel "Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a rischio di erosione genetica (L.R. 15/2000ARSIAL) da parte di ARSIAL, al quale ha fatto seguito nel 2014 l'istituzione di un presidio Slow Food. Nel 2014 nasce anche l'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino, che vede iscritti circa 20 produttori, il cui scopo principale è quello di favorire la valorizzazione del prodotto con l'istituzione di logo e di un Disciplinary di produzione per la semina e la raccolta che si basa su tecniche e saperi "tradizionali", fatta eccezione per la meccanizzazione del lavoro. Nel 2015 all'Associazione si è aggiunta la nascita di una Cooperativa di produttori (della quale fanno parte le stesse aziende che compongono l'associazione) il cui fine è quello di sostenere collettivamente produzione e commercializzazione.

Attualmente l'area coltivata a lenticchia sull'Altopiano, a fronte dei circa 300 ettari coltivabili (vedi la Carta dei Suoli dell'Altopiano di Rascino, 2011), è di circa 150 ettari, superficie dovuta alla necessità delle rotazioni e agli usi civici di pascolo. I terreni coltivati sono molto frammentati con estensioni che vanno dalle poche migliaia di metri, più spesso 1-2 ettari, fino ai 5-6 ettari per un totale di 300 quintali di produzione totale di lenticchia all'anno, quantità variabile a seconda delle stagioni. I terreni sono di proprietà o in affitto; più spesso si segue una modalità locale che consiste nell'uso del terreno con la restituzione al proprietario della quantità di seminato, sulla parola.

La lenticchia preferisce terreni scoscesi e scheletrici per via del ristagno dell'acqua. Sull'altopiano di Rascino viene seminata in primavera (tra marzo ed aprile), quando i terreni di montagna sono completamente asciutti e liberi dalla neve dell'inverno. Dopo una prima aratura dei terreni a fine estate/inizio autunno, dopo la raccolta, il terreno viene lasciato riposare durante l'inverno. In primavera prima della semina i terreni vengono lavorati con una erpicatura. A volte prima di questa fase viene effettuata una "spietatura" fatta a mano per togliere dal terreno i sassi più grandi che potrebbero risultare dannosi alle macchine nel momento della

raccolta (sfalcatura). Dopo l'erpatura si procede alla semina con la seminatrice (circa 80/100 kg di seme per ettaro), si prosegue poi con una rullatura e si lascia crescere senza nessun altro intervento fino alla raccolta. Si può quindi dire che la lenticchia di Rascino è un prodotto assolutamente naturale perché sia il terreno che la pianta non sono sottoposti ad alcun trattamento chimico. Non si procede né al trattamento dei terreni contro le infestanti e neppure ad una zappatura manuale dei terreni. La pianta esce dal terreno dopo circa 20 giorni/un mese (a seconda della stagione), mentre la fioritura è a giugno e la raccolta ad agosto. Si raccoglie falciando delicatamente con motofalciatrice a lame basse in ore notturne o all'alba (in passato si "carpiva" a mano), per evitare che il seme rimanga sul terreno. Si procede poi ad una ranghinatura (in passato di facevano a mano delle "andane", cioè mucchi di piante, prima di portarle all'aia per la "trita"). E successivamente il prodotto si porta a Colfiorito per la pulitura, dove viene anche trattato con l'azoto per evitare "le ferelle" (tonchio).

La meccanizzazione della produzione della lenticchia se da un lato ha comportato la possibilità di coltivare estensioni maggiori di terreno rispetto al passato (quando ogni famiglia coltivava poche migliaia di metri quadrati di terreno, che veniva quantificato per "coppe" - recipiente contenente circa 25 chili di seme per la semina), ha anche comportato una notevole perdita di prodotto nella fase della raccolta, che viene stimata localmente intorno al 30/40% rispetto a quando la lenticchia veniva "carpita" a mano, soprattutto dalle donne. Un lavoro molto faticoso, che veniva svolto prevalentemente in ginocchio, in quanto la pianta della lenticchia è bassa (circa 30 cm) e per "carpirla" bisognava procedere di notte con molta delicatezza per evitare la caduta del seme sul terreno. Un lavoro manuale che nessuno oggi è più in grado o disposto a fare, anche perché essendo aumentate le superfici coltivate sarebbe un lavoro molto complesso da svolgere. Attualmente le macchine per la raccolta/sfalcatura (falciatrici, mietitrebbiatrici, ecc.) non riescono ad effettuare la sfalcatura in modo delicato e ciò comporta una notevole perdita di prodotto. Anche la pulizia dalle infestanti in passato veniva effettuata a mano (zappatura), mentre oggi le infestanti vengono lasciate sul terreno affidandosi alla pulitura meccanizzata a Colfiorito.

A causa di questa perdita alcuni produttori manifestano l'intenzione di effettuare (e hanno saltuariamente sperimentato) in via sperimentale alcune fasi in modo manuale, ad esempio la zappatura o la raccolta in piccoli appezzamenti. La stessa semina a mano viene saltuariamente effettuata da alcuni coltivatori per parti del terreno non adatte alla macchina, con effetti molto soddisfacenti per la produzione (dove si semina a mano si raccoglie di più). La giusta quantità di seme da seminare sul terreno è infatti spesso oggetto di dibattito tra i produttori (che appartengono quasi tutti ad una generazione giovane che non ha vissuto l'epoca della produzione manuale della lenticchia) con diverse interpretazioni circa la "taratura" della seminatrice e la giusta quantità di seme da disperdere sul terreno (aprire la seminatrice a 3, a 4, a 3 e mezzo o a 4 e mezzo), con una continua sperimentazione, interpretazione e variazione a seconda delle diverse condizioni climatiche e del terreno.

Un altro elemento di forte discontinuità rispetto al passato, legato soprattutto alla meccanizzazione della produzione, è la totale scomparsa delle donne dal ciclo di produzione, prima invece fondamentali, in quanto le donne in passato erano impiegate soprattutto nella delicata fase della "zappatura" dalle infestanti, della "carpitura" e nella pulitura con il "corvelli" e con il "capischieru", mentre gli uomini erano addetti alla semina e alla "trita" sull'aia. Rispetto

al passato infatti sembra che la produzione della lenticchia sia andata incontro ad un processo di “maschilizzazione”, in quanto l’uso delle macchine agricole è oggi gestito totalmente dagli uomini, mentre in passato le fasi manuali nella produzione vedevano il fondamentale apporto delle donne.

Attualmente l’associazione dei produttori di lenticchia lavora sulla valorizzazione del prodotto e sul rispetto di un disciplinare per evitare l’introduzione di seme commerciale turco o canadese (pericolo rappresentato da alcuni proprietari locali che hanno tentato di spacciare il seme commerciale per lenticchia di Rascino), ma non lavora sulla commercializzazione unificata del prodotto che è affidata ai singoli produttori in modo autonomo. Ogni produttore infatti procede alla vendita attraverso propri canali (ristoranti, mercati, negozi, ecc.). Uno degli obiettivi futuri dell’associazione, ma soprattutto della recente cooperativa, è infatti quello di lavorare sulla commercializzazione del prodotto e su un aumento del prezzo, che attualmente per il prodotto al dettaglio è di circa 9/10 euro al chilo. La lenticchia viene considerata dai produttori un’attività molto redditizia in quanto una volta seminata non ha bisogno di alcun trattamento e intervento prima della raccolta. Molti sono coloro che producono e commercializzano la lenticchia senza appartenere all’associazione dei produttori e molti continuano o hanno ripreso a produrla per bisogni personali seminando piccolissimi appezzamenti.

Nella produzione è forte il legame personale, amicale e familiare, tra produttori e tra costoro e coloro che seminano la lenticchia pur non rientrando nella categoria delle “aziende”. Sono forti la solidarietà, lo scambio di attrezzi e l’aiuto reciproco nelle varie fasi della “spietatura” dei terreni, erpicatura, semina, rullatura, sfalcatura, ranghinatura, trebbiatura e aratura per l’anno successivo (con l’organizzazione di pranzi amicali e tutti maschili durante queste fasi). Le macchine sono in parte possedute dai produttori e vengono scambiate di frequente (trattori, aratri, erpici, rullatori, morgani, ranghinatori, falciatrici), mentre per alcune lavorazioni ci si affida a terzisti a pagamento (semina con la seminatrice, trebbiatura...). Se questo legame non ci fosse e se non si procedesse alla reciprocità nelle prestazioni e nell’aiuto, forse la produzione della lenticchia non sarebbe così redditizia e appetibile per questi giovani produttori.

### 3. Il sondaggio etnografico e la documentazione audiovisiva

Dopo una prima fase di contatti iniziali e di reperimento della letteratura, il sondaggio etnografico è stato svolto attraverso interviste con produttori e rappresentanti rilevanti della produzione della lenticchia di Rascino e con l’osservazione e il monitoraggio (etnografia di primo livello) degli eventi e delle comunità patrimoniali che si muovono intorno al progetto “lenticchia di Rascino”, compresa l’osservazione di tutte le fasi della produzione (Padiglione 1997). Sono stati incontrati sia i produttori rappresentati dall’Associazione dei Produttori e dalla nascente Cooperativa, che le comunità preposte alla valorizzazione del prodotto sul piano culturale e simbolico, come la Pro Loco e la Comunità Montana Salto Cicolano. In una seconda fase si è proceduto all’osservazione e documentazione delle fasi di lavorazione (semina-aprile, crescita fioritura-maggio/giugno, “spietatura”, sfalcatura, ranghinatura, trebbiatura-agosto, pulitura) e della Sagra della Lenticchia di agosto. Il periodo della ricerca ha riguardato i mesi tra agosto 2015 e settembre 2016<sup>10</sup>. Il lavoro ha prodotto 3 schede sperimentali (Scheda-saperi tradi-

zionali legati ad un vegetale erbaceo) relative a 3 produttori e/o detentori di saperi con le relative trascrizioni integrali delle interviste. Le schede avevano lo scopo di documentare i saperi di testimoni privilegiati relativamente al bene. Pertanto le informazioni relative agli informatori e alla relazioni di questi con il bene è contenuta nelle schede prodotte.

La documentazione audiovisiva di alcuni saperi e tecniche locali di coltivazione è stata prodotta a partire dall'individuazione di alcuni "custodi di saperi" legati al bene, provenienti dal mondo contadino e della produzione locale. Il lavoro ha permesso di esplorare e ricostruire il rapporto stretto esistente tra la produzione del bene, le caratteristiche della pianta, il contesto culturale territoriale e la costruzione di una memoria identitaria e affettiva nei confronti del luogo e della sua geografia, nonché di individuare il ruolo fondamentale che i saperi locali hanno nella definizione di un patrimonio culturale immateriale, negli attuali processi di conservazione, salvaguardia e valorizzazione delle specie dal rischio scomparsa.

## 4. Interlocutori, relazione con il bene e trasmissione<sup>11</sup>

### 4.1 Settimio Adriani [SA]

Naturalista di formazione, insegna Biotecnologie Agrarie presso l'istituto Tecnico Agrario di Rieti, è professore a contratto presso l'Università degli Studi della Tuscia, storico locale della cultura del territorio e promotore con la Pro Loco di numerose ricerche sulla cultura del territorio e la biodiversità coltivata<sup>12</sup>. Adriani è un profondo conoscitore dei saperi e delle pratiche relative alla produzione della lenticchia, sia per via familiare che per ricerche condotte di suo conto e come volontario della Pro Loco. Adriani è l'ultimo di tre figli maschi nati da Fausto Adriani, pastore di Fiamignano, "casaro" in Sardegna e contadino, produttore di grano e lenticchia per uso familiare. Nella sua vita ha condotto lunghi periodi di residenza con la famiglia, sia in Sardegna, quando il padre ha lavorato come "casaro" presso stabilimenti caseari, che all'estero, in Kenya, dove il padre è stato impiegato in una azienda, tra gli anni '40 e '70. I saperi relativi alla produzione del bene Adriani li ha appresi sia in famiglia, che nel lavoro che ha iniziato a svolgere a partire dagli anni '70 con gli anziani nei Centri di Educazione Permanente dell'area, luoghi nati per la lotta contro l'analfabetismo, dove è venuto a contatto con una generazione di anziani che gli ha trasmesso saperi, storie e memorie relative al territorio. Documenti orali che hanno dato luogo a numerose pubblicazioni patrocinate e finanziate dalla Pro Loco. Fa parte di queste pubblicazioni, anche il volume sulla lenticchia di Rascino, che

<sup>10</sup> La ricerca è stata condotta tra agosto 2015 e settembre 2016. Sono state prodotte 7 interviste di profondità rivolte ai seguenti interlocutori: Pietro Calderini, all'epoca della ricerca presidente dell'Associazione Produttori lenticchia di Rascino; Settimio Adriani, membro della Pro Loco, naturalista e studioso della storia e cultura locale; Pasquale Benedetti, anziano produttore di lenticchia insieme al figlio e proprietario dell'agriturismo/ristorante La Tracerna di Rascino; Ruggero di Giampasquale, anziano contadino, ex guardia forestale in pensione e conoscitore dei saperi tradizionali sulla coltivazione della lenticchia; Fausto Adriani, anziano pastore, *casaro* e padre di Settimio Adriani; Riccardo Giuliani, giovane produttore di lenticchia e membro dell'associazione produttori; Antonio di Paolantonio, produttore di lenticchia e membro dell'associazione produttori. La documentazione audiovisiva si compone di: 15 ore di registrazione video; 624 fotografie e 7 interviste.

<sup>11</sup> Nelle pagine seguenti i nomi degli intervistati saranno citati con i seguenti acronimi: Settimio Adriani (SA), Ruggero di Giampasquale (RDG), Pasquale Benedetti (PB), Riccardo Giuliani (RG).

<sup>12</sup> Vedi: Adriani (2003; 2010; 2014; 2015), Adriani – Sarego (2010); Adriani et alii (2013).

contiene numerose storie, proverbi e poesie popolari dedicate alla lenticchia, che Adriani ha registrato negli anni (Adriani 2015). Oltre a questo materiale, sta svolgendo ricerche specifiche sulla biodiversità coltivata con gli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Rieti.

#### 4.2 Ruggero di Giampasquale [RDG]

Pensionato, è stato contadino e forestale e attualmente è volontario della Pro Loco. Di Giampasquale è detentore dei saperi esterno all'attività produttiva vera e propria, in quanto non ha un'azienda di produzione della lenticchia, come ne esistono a Fiamignano. Attualmente produce la lenticchia su terreni di proprietà di famiglia che però fa coltivare ad altri. Da questi terreni (circa 2-3 ettari da dividere con i cugini) ricava ogni anno lo stesso quantitativo corrispondente al prodotto seminato, secondo una procedura locale di "affitto" del terreno che non passa attraverso procedure formali o monetarie. Nato a Fiamignano, Di Giampasquale è figlio di pastori e contadini. Anche suo padre per molti anni ha svolto attività di "casaro" in Sardegna, come molti pastori/contadini di Fiamignano; partiva a dicembre per tornare in paese a giugno. Fino agli anni '60 è stato un coltivatore di lenticchia per usi familiari nell'ambito delle attività condotte sulla montagna (grano, lenticchie, pecore); successivamente è entrato nella Forestale di Cittaducale. È stato tra i volontari della Pro Loco che ha istituito la Sagra della lenticchia nel 1972 ed è tra i volontari della Pro Loco che ha contribuito alla valorizzazione di questo prodotto. È un profondo conoscitore dei saperi relativi alla produzione della lenticchia, saperi che ha appreso dal nonno materno con il quale ha passato numerose stagioni in montagna durante la fasi della semina, della raccolta, dell'aratura dei terreni e del legnatico:

[RDG] «[Vengo da una famiglia] de contadini. I terreni ce li abbiamo una parte de proprietà e una parte veniva lavorata questi dei signori che lo davano a mezzadria, come abbiamo detto prima, che poi è 'na mezzadria un po' particolare. Io le dirò so' stato più co' mio nonno che con papà, perché papà come tutti qui, quando che era dicembre andavano in Sardegna, facevano i caciari co' la Galbani, la Locatelli, tutte queste grandi fabbriche per i formaggi e ritornavano a fine giugno. Io stavo col nonno, il padre de mamma e seminavamo; io seminavo con lui, seminavamo il grano. Ho cominciato da che andavo a scuola. Quando si chiudeva la scuola, quando uscivi da scuola il sabato dovevi andà in montagna, la domenica sera ritornavo giù, a piedi, solo, di notte. Perché lunedì dovevi andà a scuola. Dovevi sta' appresso alle vacche perché loro c'avevano altri problemi. Poi quando s'era chiusa la scuola stavi in montagna fino a che non avevi finito. E si cominciava col fieno, poi la mietitura del grano, poi le lenticchie, poi se ricominciava a riarà, finché non avevi riseminato e riscendevi a ottobre. E poi facevi la legna. Allora si lavorava per lavorare. Lì la mattina ti alzavi alle 4 alle 5, quando cominciava i fieno, perché se cominciava prima la falciatura il fieno. T'alzavi la mattina 4 e mezzo, cinque e andavi a falcià, finché non usciva il sole che aveva asciugato il fieno. Poi dovevi rastrellallo. poi si facevano le "riti"; qui da noi non è che ci stava la pressa, si facevano dei grandi fasci di fieno, che poi le accoppiavi [...] e se mettevano sopra le mule [...]. Da Rascino due viaggi, tre ore di cammino, a pieni a veni giù perché le mule erano cariche col fieno non è che..poi scari-cavi, dovevi sciogliere queste reti nel fienile, nel pagliaro. Sarei contento dei chilometri che ho fatto a piedi, sarei contento di una lira a passo».

[RDG] «Mio nonno, più di papà, perché lui stava fisso qui. Invece papà, come tutti qui, se li andiamo a contare. Erano più quelli che andavano in Sardegna che quelli che stavano qui a quei tempi. Perché era l'unico sostenimento che poteva tornare. Non è che ce stanno fabbriche, che qualcuno lavora in fabbrica. Niente. Ecco, questi come noi, se rimediava qualcosa, quando che s'apriva l'uso civico, qui, il legnatico per le legna, fà la legna pel foco; quelli che non c'avevano che se la potevano fare da loro, glie portavamo noi e ci pagavano. Qualche soma de legna.»

Il testimone e il precedente non sono produttori di lenticchia per scopo commerciale e non hanno un'azienda di produzione, ma ciascuno di essi possiede alcuni piccoli terreni di famiglia di pochi ettari che dividono con cugini o fratelli, terreni che fanno coltivare ad altri senza affitti formali, ma sulla parola con la consuetudine della restituzione della quantità di seminato. Si tratta di un interessante sistema informale a fiducia che non utilizza il circuito formale dello scambio monetario (l'affitto) ma che consente a molti piccolissimi proprietari di non abbandonare i terreni, con l'obbligo poi di doverli dissodare di nuovo nel momento in cui li si volesse riarare, nonché di riavere una consistente quantità di prodotto utile sia per l'alimentazione durante l'anno e sia come prodotto di scambio (vedi oltre). Si tratta di terreni sia di fondovalle che di montagna che vengono destinati a lenticchia o a pascolo (o lasciati incolti) a seconda delle necessità. In passato si lavoravano o terreni di proprietà o a mezzadria (sistema detto #alle cinque# o #alle tre#, a seconda delle percentuali da dividere con il padrone):

[RDG] «Noi adesso queste che m'ha ridato Ettore; [...] che me l'ha ridate significa che c'ha seminato le lenticchie in un terreno mio e me n'ha ridate una certa quantità. Praticamente ridanno la quantità della semina. Se seminano un quintale di lenticchie ridanno un quintale di lenticchia. Come un quintale di grano, così, se usa ccosì, ma più de tutto uno lo fa peccché, per non tenere il terreno abbandonato, perché poi se nel terreno dovessero nascere dei cespugli, dei ginepri, che viene ricoperto, dopo devi fare la domanda di dissodamento, robba varia. Difatti io l'ho fatto riarare apposta perché...c'è stato un collega, l'ho fatto uno pe' mantenello pulito, poi è terreno mio seminativo. Lo Stato che fa tanti problemi pe' l'agricoltura, poi se un terreno resta abbandonato per cinque, sei anni, sette anni nascono 30-40 ginepri, devi fare la domanda di dissodamento sennò non lo poi riarare.»

#### 4.3 Pasquale Benedetti [PB]

Nato a Fiamignano (RI), l'intervistato è stato per molti anni ragioniere in una ditta edile di Milano, poi sindaco di Fiamignano negli anni '80. Ha contribuito a reintrodurre, a partire dagli anni '80, la coltivazione della lenticchia di Rascino. Negli anni '80 ha costituito un consorzio di produttori dedicato alla lenticchia che non ha avuto successo. Attualmente conduce con il figlio un'azienda agricola di produzione di lenticchie e con la moglie una azienda agrituristica e fa parte dell'Associazione Produttori di Lenticchie di Rascino. L'intervistato ha appreso il suo sapere sulla lenticchia dal padre che coltivava la lenticchia per uso familiare, ma è un sapere che ha ri-appreso anche in età adulta, in quanto in giovane età è emigrato a Milano. Quando alla fine degli anni '70 è tornato ed ha deciso di riprendere la coltivazione del seme che si stava perdendo, si è fatto insegnare dal padre il modo di coltivarla, ed ha preso il seme

originario che stava scomparendo da un anziano:

[PB] «Cioè è mio padre che praticamente m'ha insegnato; io le prime lenticchie le ho piantate a mano, come il vecchio seminatore (fa il gesto)...e riuscivo bene a seminarle perché m'aveva insegnato quante ne dovevo prendere nel pugno perché è una semina un po' particolare, perché deve essere una semina.... larga.»

Per la coltivazione della lenticchia l'azienda possiede circa 20 ettari di terreno, sia di fondovalle che in montagna. Considerate le dovute rotazioni e gli usi civici di pascolo, ogni anno può disporre di circa 5-6 ettari per la lenticchia. Tuttavia, oltre ai suoi terreni di proprietà, il testimone prende altri terreni, non in affitto, ma secondo la pratica della "restituzione del seminato" già illustrata. L'intervistato afferma di essere stato il primo a Fiamignano ad essersi dotato per la sua azienda di mezzi meccanici per la semina:

[PB] «Sono stato il primo che praticamente coltivo e raccolgo con dei mezzi meccanici. Ho comprato una mietitrebbia. Ho la mietitrebbia fatta apposta per le lenticchie, cioè per raccogliere sul campo. C'è un pick up davanti che è fatto apposta proprio per raccogliere sopra al terreno. Perché la lenticchia va prima falciata e finisce di seccare sul terreno due tre giorni e poi va trebbiata.»

#### 4.4. Riccardo Giuliani [RG]

L'intervistato ha un'azienda agricola a Fiamignano (Azienda Agricola Giuliani - FB) di circa 50 ettari frammentati e sparsi nel territorio, che gestisce insieme alla moglie. Produce lenticchia, grano della varietà locale *biancòla* e farro; possiede anche un allevamento di circa 20 vacche fattrici di razza chianina, più alcuni maiali. È socio dell'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino, nata nel 2014 e membro della omonima cooperativa nata nel 2015. È nato e vive a Fiamignano (RI) ed è un giovane produttore di lenticchia. Appartiene ad una generazione di giovani fiamignamesi (di età compresa tra i 35 e i 44 anni) che tra gli anni 90 e il 2000 hanno iniziato a coltivare la lenticchia per scopi commerciali:

[RG] «Io so' agricoltore di professione. Pianto le lenticchie, altre cose e in più c'ho gli animali, c'ho mucche, cavalli, maiali [...]. Mio padre c'aveva un bar. Il bar questo di Fiamignano era il nostro. Poi noi i figli ci siamo stufati di avé 'sto bar e abbiamo venduto. Però i nonni facevano agricoltura a livello familiare, nel senso mettevano le cose indispensabili per loro. [Le lenticchie] mio padre le metteva per casa, le metteva.»

L'intervistato ha appreso il suo sapere dal nonno e dal padre, che seminavano la lenticchia per uso familiare, anche se il padre di professione faceva il commerciante (proprietario dell'unico bar di Fiamignano). Ma soprattutto l'intervistato ha appreso i suoi saperi dal cognato che negli anni '90 aveva iniziato a seminare la lenticchia per scopi commerciali:

[RG] «Io nasco come produttore; c'avevo mio cognato che metteva le lenticchie e.. me so' incuriosito 'n'attimo. Parliamo de 20 anni fa. Me so 'n'curiosito e je so' stato un po' dietro

a daje 'na mano e alla fine ho aperto un'azienda mia e me le so' messe a fa' da solo. [...] Mio cognato le ha cominciate a mettere per rivenderle, per facci una vendita. [...] "Come attività [nasce] nel 2000. Quindici anni fa.»

Oltre a terreni di proprietà, il testimone lavora anche terreni che prende in affitto; mentre alcuni di minore estensione (al di sotto dell'ettaro) li prende da altri proprietari secondo la già descritta pratica della "restituzione del seminato". Questo sistema era più diffuso in passato quando la lenticchia aveva costi ancora contenuti. Oggi sopravvive solo per terreni di minore estensione poiché non è più conveniente per il produttore restituire al proprietario del terreno la quantità di seminato che in alcuni casi verrebbe ad avere un costo superiore all'affitto del terreno o in alcuni casi all'acquisto stesso di quel terreno. Considerate le dovute rotazioni e gli usi civici di pascolo, ogni anno l'intervistato può disporre di circa 5-6 ettari di terreno per la lenticchia per un totale di circa 30 quintali di lenticchia prodotta ogni anno, a seconda delle stagioni:

[RG] «Ho acquistato dei terreni, parecchi in affitto, mo' c'ho una cinquantina d'ettari di terra e giro 'sti 50 ettari, faccio le rotazioni, nel senso che metto le lenticchie e poi l'anno dopo magari metto il farro, poi lo faccio riposare e giro ccòsi. [Di lenticchie] ne metto intorno ai 4-5 ettari, perché ne vanno intorno a 90 chili l'ettaro. [Metto] Il farro, il grano, che è un grano tipico de qua si chiama la biancòla. Non è che viene proprio in quantità, come gli altri grani, ne viene de meno, però è ...è molto buono. È resistente all'allettamento, è resistente alla ruggine. Non c'ha bisogno praticamente de ramati pe', per la ruggine. Perché de solito se mette, per esempio noi pel farro, trattiamo il farro col ramato per evitare la ruggine. Invece 'sto grano non c'ha bisogno de gnente. [...] [Ne produco] intorno ai 30 quintali, dipende dalla stagione.»

## 5. Descrizione della pianta nelle varie fasi vegetative e delle sementi

Tradizionalmente la lenticchia coltivata sull'altopiano di Rascino non aveva una denominazione particolare e ancora oggi localmente viene chiamata #lenticchia#. A partire dal 1972, quando la varietà locale era quasi scomparsa, l'istituzione della "Sagra della lenticchia" da parte della Pro Loco ha avviato un processo di valorizzazione del prodotto che ha portato nel tempo alla denominazione peculiare del legume come #Lenticchia di Rascino#. Questo è il nome che compare nella denominazione dell'Associazione dei Produttori di Lenticchia, nata nel 2014 e questo è il nome della varietà di lenticchia riconosciuta da Slow Food, che nel 2014 ha istituito il presidio.

La lenticchia di Rascino è una lenticchia a seme piccolo, di colore scuro e non omogenea:

[RDG] «La differenza non è tanto a occhio ma al sapore. È un sapore particolare che te da gusto a magnallo (ride). Non se può descrivere.» [SA] «Per esempio quando vanno in cottura non se perde la buccia, non trovi la buccia in giro». [RDG] «Non se perde la buccia. Oltre al sapore alla cottura la lenticchia rimane intera pure co' la buccia che è fina fina fina. Facendo riferimento a quelle commerciali, o a quelle di Castelluccio (mima) se ne

esce [la buccia]. I semi c'hanno delle varietà. Ce sta quello che è più scuro, quello che è 'n po' più chiaro.»

[RG] «Intanto non c'è una lenticchia uguale all'altra. Sono molto piccole e poi se distingue dal sapore, dal gusto proprio se distingue. C'ha la buccia fina fina, cuoce subito, immediatamente cuoce. [...] Si riconosce alla vista perché dicevo non c'è una lenticchia uguale all'altra. Ce 'sta la lenticchia magari rossa proprio, poi ce n'è un'altra che è puntinata de nero, è una popolazione di semi che l'Arzial proprio me disse, non me ricordo se erano 16 qualità de lenticchie, proprio me disse, mo non me ricordo bene. Perché all'epoca i vecchi non è che si mettevano da parte il seme, magari, che ne so, lo rimediavano, chi lo sa da do' veniva e lo buttavano per terra, così, assieme a quello che c'avevano loro. Alla fine Arzial ha scoperto che ce stanno 16 qualità de lenticchie dentro una lenticchia.»

La lenticchia ha un ciclo vegetativo abbastanza rapido; dopo due settimane dalla semina esce dal terreno e dopo un mese circa copre il terreno. La pianta è piccola ed arriva ad una altezza di circa 20/25 centimetri, La fioritura avviene a giugno/luglio e il baccello matura ad agosto.

[RG] «Viene la piantina, diciamo che quando s'è alzata un po', a giugno, la fine de giugno comincia a mette dei fiori e 'sti fiori alla fine se trasformano in baccelli. Poi i baccelli non è che se riempiono subito. Diciamo rimangono...esce il baccello però dentro sembra vuoto. Poi co' un'altra mesata so' pronte pure le lenticchie dentro il baccello. Dentro il baccello ce stanno de media due; diciamo dove ne trovi una, dove ne trovi tre, de media so' due lenticchie a baccello.»

[RDG] «La lenticchia a nasce ce mette poco, quindici giorni massimo esce. E poi se la terra è umida anche meno. Poi se deve aspettare luglio agosto che veniva carpita. [...] [a coprire il terreno ce mette] un mese, un mese e mezzo, due, quello dipende dalla stagione, dipende dalla secca, dipende il terreno pure.[...]. [La pianta] mah, arriverà a 20 centimetri, 25. Ce stanno certe stagioni che è pure molto più bassa, è piccolina. Perché se fa la secca, Rascino non è che la puoi innacquare. Là devi esse fortunato che la stagione, per lo meno quando che sta alla fioritura, gli faccia una bell'acqua.»

## 6. Storia della coltivazione e strategie di selezione

I custodi non conoscono l'origine della lenticchia coltivata a Rascino, ma alcuni di loro ritengono che si tratti di una lenticchia "originaria" mediterranea e adducono come prova gli esami scientifici che sono stati effettuati sulla lenticchia:

[PB] «Abbiamo dei riconoscimenti anche dal punto di vista delle analisi. Addirittura le nostre lenticchie erano migliori, sono attualmente migliori di quelle di Castelluccio. [...] E noi pare che abbiamo, pare che il nostro seme è proprio il seme originale mediterraneo, il seme non so, proprio venuto dall'Asia Minore, e questo è un seme che si perde proprio nei secoli, questa coltivazione di lenticchia, s'è sempre coltivata questa lenticchia.»

Alla fine del ciclo di coltivazione viene riutilizzato lo stesso seme, in genere dell'anno precedente, senza una particolare selezione, ma anche il seme di alcuni anni precedenti è considerato buono.

[RDG] «Il seme lo puliscano, glie danno una pulita [...]. Una parte ne prendi, e via, so' tutte uguale.»

[PB] «Noi praticamente il seme che noi commercializziamo bello pulito, ne lasciamo un quantitativo per la semina.»

[RG] «Noi praticamente portiamo a puli 'ste lenticchie dopo la raccolta, dobbiamo andà a Colfiorito perché il macchinario sta lì. E lasciamo da parte quei quintali che ci servono di lenticchie pulite" [...] senza una particolare selezione, lasciamo le lenticchie.»

Attualmente, da quando (a partire dagli anni '70) si è avuta consapevolezza del valore del seme originario e sono nati produttori di lenticchia molti temono che il seme originario venga "inquinato" con il seme della varietà commerciale, sia attraverso frodi che sono state individuate dai produttori dell'associazione (vendita della varietà commerciale coltivata a Rascino al posto del seme originario, o frodi commerciali vere e proprie) sia attraverso i rischi che comporta la pulitura meccanizzata che viene effettuata negli impianti di Colfiorito, dove la lenticchia viene portata dai produttori in assenza di macchine proprie in loco. Il timore diffuso infatti è che a lungo andare, a causa della pulitura effettuata nelle macchine che puliscono la lenticchia di Colfiorito, possa capitare nel prodotto del seme non originario. Per questo motivo l'associazione dei produttori sta cercando di raggiungere l'autosufficienza (chiudere la filiera) non solo nell'insacchettamento, ma anche nella pulitura. E attualmente alcuni produttori preferiscono effettuare la pulitura a mano in modo da evitare contaminazioni:

[RDG] «Difatti questi adesso che le portano a puli lì a Colfiorito, qualche seme di quelli più grandi lo stanno pigliando pure loro. Nel macchinario qualche seme ci capita, resta dentro e si immischia.» [SA] «L'obiettivo [dell'associazione] sarebbe quello di fare la pulitura sul posto. È anche vero che sui grandi numeri si perde poi.» [RDG] «Questi che se so' iscritti, che hanno fatto 'sta associazione coltivatori, Slow Food col Presidente, stanno a vedé de fallo 'sto macchinario. Perché se vogliono mantenere proprio il prodotto quello nostro devono fa' 'sto lavoro perché sennò a lungo andare, perché pigli dieci semi oggi, dieci semi domani, piano piano viene contaminata. Perché poi si riproduce sempre.»

[SA] «C'è invece qualcuno che non fa la pulitura meccanizzata in Umbria. [RDG] «Se la fa a mano col corvello.» [SA] «Ma è la pulitura, l'ultima fase. Gli altri la portano in Umbria mentre una persona se la pulisce a mano. Con calma, durante l'inverno, pulisce e vende, pulisce e vende. Infatti se gliela chiedi, ti dice: "aspetti, ti metti in fila".»

Si può quindi dire che per alcuni produttori, attualmente le strategie di selezione della lenticchia di Rascino sono connesse al pericolo di erosione genetica, della quale i produttori sono consapevoli. Tuttavia, a parte la conservazione del proprio seme per la semina dell'anno successivo, oggi le strategie di selezione sono dettate dal disciplinare dell'Associazione Produttori di Lenticchia di Rascino.

[PB] «Mio figlio è uno pignolo: “me le cambiano, me le cosano, ce debbo stare io quando le fanno, perché questi poi se fregano pure qualche sacchetto, qualche sacco di 25 chili se lo mettono da parte”. Quindi...[...] teme che venga scambiato o che non vengano pulite bene le macchine se hanno fatto un altro prodotto. Mo' se sia di Rascino uno può pure continuare, però se è di un'altra località e allora s'ammischia tutto perché basta poco seme che s'immischia. Nel giro degli anni poi se moltiplica se moltiplica... [...] e allora lui dice: “ci debbo stare io”. [...] Per il momento diciamo che l'associazione si attiene a un disciplinare, de semina. Difatti noi all'inizio della semina dobbiamo dare il campione, dobbiamo dare i terreni dove piantiamo, tutto quanto. E poi quando si raccoglie si deve ridare un'altra volta il campione..per garantire che sia quel seme [...] Il bello è che tutti quelli che facciamo parte di questa associazione, è tutta gente seria e gente che ci tiene, tutto lì. Forse vale più questo che una cosa....scritta [...] Noi ogni tanto ci vediamo, 2-3-4-5 volte l'anno, si discute sul prezzo, si discute questo quell'altro, insomma tutte queste cose...e poi ognuno controlla l'altro.»

## 7. Emergenza biodiversità e rischio erosione genetica

La lenticchia è stata “salvata” dall'estinzione a partire dalla prima Sagra della lenticchia che fu organizzata a Fiamignano dalla Pro Loco nel 1972. In quella occasione fu recuperato il seme di un anziano contadino di Fiamignano, Gennaro Calabresi, ma dopo la prima edizione altri anziani contadini recuperarono il “loro” seme e iniziarono a darlo ad altri in modo da ricostituire una produzione, la quale ha dato vita in 40 anni a numerosi produttori, aziende, ad una associazione di produttori (2014) e ad una Cooperativa (2015). Da allora, sia i produttori che coloro che coltivano la lenticchia ad uso familiare sanno a chi appartiene il seme originario dal quale hanno iniziato a riavviare la produzione. Si è creata così una sorta di genealogia di 4-5 detentori del seme originario che ha generato l'attuale produzione. Di conseguenza, lo scambio di seme è sempre stato poco praticato, anche in passato in quanto alcuni produttori ieri come oggi sono gelosi del loro seme che considerano il migliore:

[RDG] «Il baratto qualcuno lo faceva pure, se scambiavano 'ste cose, però a casa mia né mio padre né mio nonno non lo facevano. C'avevano la robbia loro e basta. Molta gente era pure gelosa dei prodotti propri.» [SA] «Ognuno pensava di avere il seme migliore. E quindi anche gli scambi erano fatti il meno possibile, solo quando erano inevitabili.» [RDG] «Se proprio non se ne poteva fare a meno che c'era una certa amicizia, ad esempio un parente. Perché, che ne so, il grano gli era andato a male, allora sì. Sennò difficile che se scambiavano il grano. Erano gelosi del loro seme.» [SA] «Ma anche adesso a quelli che producono. Se gli dici: ma le lenticchie tue...di chi sono? E ti dicono: “le mie so' quelle de Gennaro”, “so' quelle di Ettore”. Ancora adesso sanno da dove proviene il seme. Tranne i più giovani che sono più scellerati, ma quelli che sono un pochino più attempati, tu gli puoi chiedere: ma le lenticchie tue de chi so'?; cioè da dove proviene il seme? So' tre o quattro, cinque persone. Dice: “le mie so' de Pichichio”, “le mie so' de Gennaro”. Le più

vecchie so quelle de Gennaro, quello che l'ha riprese all'inizio. Poi ci sta Cesarini, Mario Cesarini, che c'ha le sue vecchie, dei suoi vecchi, che l'ha conservate con grande rigore.» [RDG] «C'è pure Ettore e Toto Rossi. Non so se pure, Claudio quello de Corso, Angelini. Non so se lui, aveva pigliato la semina da Toto Rossi.» [SA.] «Ma sono sempre di queste persone qua.» [RDG] «Infatti questi che hanno fatto 'sta specie de cooperativa, so' quelli che c'hanno la semina originale di Rascino.» [SA] «E comunque ognuno sa da dove proviene il loro seme. In passato era praticamente sparita. Allora la prima sagra, '71-72 è stata fatta, praticamente le lenticchie erano sparite. La Pro Loco decise di fare questa cosa, ma per un fatto turistico, più che di conservazione del germoplasma. All'epoca non ci si pensava proprio. Un socio, uno dei primi soci della Pro Loco mise a disposizione 5 chili di lenticchie, regalò alla Pro Loco questi 5 chili di lenticchie e lì nasce tutto, da questi 5 chili messi a disposizione da Gennaro. Da Gennaro parte poi tutto il lavoro. E appresso a lui si comincia a sapere: "sì Gennaro ce l'ha, però un pochette ce l'ha anche Ettore che ancora le semina, un pochino ce l'ha ancora Toto Rossi che ancora le semina". E vennero fuori queste 5-6 figure. Pure Mario Ciarini. Vennero fuori queste 5-6 persone che ancora coltivano piccole, piccolissime quantità e da lì parte tutto. Quelle che si conoscono e ammesso che siano reali. Ipotizziamole reali, sono 4-5 linee. E ognuno, ripeto i più anziani, i più giovani un po' meno; i più anziani sanno, o almeno ritengono di sapere da dove proviene il loro seme. Diciamo che è memoria. Di storia c'è il verbale della prima Sagra della Lenticchia, dove c'è scritto, dove i soci fondatori di questa piccola associazione, scrivono nel verbale: facciamo la prima sagra della lenticchia con 5 chili di lenticchia che ci regala Gennaro Calabrese. E lì c'è il documento. Che è stato il primo, che ha regalato al paese questi 5 chili, perché il primo anno fu fatta per i paesani. 5 chili di lenticchie è una quantità, in una famiglia se ne consumano 2-3, 4 chili l'anno. E fu fatta così più per prova. Da quella poi venne fuori che ce l'aveva Ettore, il papà di Ettore all'epoca. Che ce l'aveva Mario Cesarini, che ce l'aveva Antonio. E così, da lì, "dammene un chilo, prestamene due chili, ce provo pure io"....C'è voluto tempo, non è accaduto immediatamente, però da lì, piano piano con gli anni, chi s'è preso un po' di seme da uno, chi s'è preso un po' di seme da un altro, poi l'hanno cominciata a riprodurre, a conservare ed è ripartita così».

Un altro rischio è rappresentato dalle frodi e dalle truffe:

[RDG] «Ce so' stati e ce stanno ancora. Hanno messo pure quelle de Castelluccio di Norcia, che so' grandi come le cicerchie.» [SA] «Al di là di Castelluccio c'è gente che semina notoriamente varietà commerciali, canadesi, turche e non si riesce a fargli capire il problema che creano e il rischio che mettono in giro. Però loro puntano molto più alla quantità perché si nascondono dietro all'ambiguità dell'etichetta. Loro scrivono: "Lenticchia coltivata sui piani di Rascino". E la gente che compra, legge Rascino, non studia, non sa; però queste varietà che loro seminano sono maggiormente produttive e quindi a parità di appezzamento hanno grandi produzioni; loro non spuntano prezzi alti come quella tipicamente di Rascino, perché si trovano in giro anche a 3 euro e 50, 4 euro, mezzo chilo. Spuntano un pò di meno, ma hanno produzioni molto più alte. E fanno un grande danno all'immagine. [...] E poi c'è gente che imbrogliava in modo ancora diverso. Perché addirittura compra quelle com-

merciali all'ingrosso e le rivende come quelle di Rascino. Questa è frode. Sono stati anche individuati. Però, voglio dire, è che non è illegale. O almeno non lo era almeno fino a quando non è stato registrato il marchio. E adesso lo è.» [RDG] «Sì, però loro fanno quel prodotto e dicono: coltivata a Rascino, non “prodotta” e questa è la parola che cambia tutto.» [SA] «Loro scrivono: “Coltivata sui piani di Rascino”, che è vero, loro dichiarano la verità. Non dichiarano la tipologia di seme. Adesso però col doppio marchio, si dovrebbe quantomeno provare a...perché adesso quelle riconosciute devono avere il marchio dell'associazione produttori e di Slow Food. Quindi questo doppio marchio dovrebbe dare un minimo di garanzia. Dovrebbe, speriamo. Però questo problema della frode non è di adesso; è degli ultimi 20 anni buoni; da quando, la Sagra stava più o meno intorno alla ventesima edizione, erano passati già 20 anni, già iniziava a prodursi e il prezzo era già diventato interessante. E c'è chi ha approfittato di questa situazione. E c'era qualcuno dei nostri paesani che se n'era pure accorto e l'aveva pure scritto. Mastro Gigi no; questo nostro pastore, poeta, in un suo componimento evidenzia una ventina di anni fa questo problema. Lui scrive che questo è un paese di acqua, ma beviamo l'acqua di un paese abruzzese. E dice: “l'acqua non è più nostra, i boschi l'han tagliati tutti e le lenticchie sono de Magliano”, perché a Magliano” dei Marsi, ci sono i grandi magazzini. dove questi imbroglioni vanno a fare acquisti. Mastro Gigi saranno 20 anni fa buoni». [RDG] «Però co' quella dicitura non glie poi fa' niente, perché loro dicono: coltivata a Rascino. Gli producono di più, perché se queste nostre fanno 7 quintali, sei, cinque, quelle gli arrivano a 10-12 per ettaro. Però poi magari le vendono a un euro in meno e dicono: so' de Rascino lo stesso.»

[PB] «Sì, ci stano quelli che non ne vogliono sentire dell'associazione. Anche perché so' quelli, almeno io ritengo che so quelli che praticamente se vendono la lenticchia nostra, tutta quanta, e poi il seme non è il nostro. Capisce che vende la lenticchia 8 euro, 9 euro al chilo e se la vende tutta. E poi quel quintale, quintale e due che gli serve per piantare lo va a comprare ai grossisti dove costa un euro e venti, un euro e trenta, che è quella canadese.... [...] E certo quelli che non sono entrati c'hanno fatto piacere proprio [ride]. Perché poi c'è stato qualcuno che voleva entrare e gli è stato detto di no...per il momento.»

Alcuni testimoni riconoscono a sé stessi un ruolo nel processo di salvaguardia del seme originario della lenticchia contro il rischio erosione genetica e nel passaggio alla commercializzazione della lenticchia:

[PB] «Io so' nato in questo territorio, nel comune di Fiamignano e poi...praticamente ho fatto l'impiegato, sono ragioniere come titolo di studio. Ho fatto l'impiegato in una grossa ditta di costruzioni di Milano e poi so' ritornato qui giù e...mi so' dato un po' alla politica, so' diventato sindaco per due volte al comune di Fiamignano e però già da quando so' ritornato giù da Milano ho avuto, praticamente il pallino di fare qualcosa e di portare avanti un discorso che non c'era più, che ormai si stava perdendo e ho individuato nelle lenticchie praticamente un prodotto che si stava estinguendo. Però era un prodotto de una certa valenza. Tanto più che gli antichi, diciamo i più anziani coltivavano queste lenticchie solo per il sostentamento. Non è che le commercializzavano oppure le scambiavano. Gli serviva solo per il fabbisogno familiare per tutto l'anno. E questo veniva associato, lenticchie, fagioli, ceci e la cicerchia.

Però ecco, quella che è sopravvissuta di più sono le lenticchie. Io ho cominciato a coltivarle nel 1977. Ho ripreso il seme originale da un anziano che ce l'aveva, poco seme, me ne dette addirittura due chili. Di questi due chili, il primo anno ne ho fatti quindici chili, il secondo anno ne ho fatte quasi un quintale. E poi so' andato a una produzione abbastanza sostenuta, ecco da produrre 10-15 quintali ogni stagione. Sono stato il primo a commercializzarla un po' fuori. Ecco, il mio prodotto già dal secondo anno era arrivato a Milano, non so come, ma.....in casa Celentano per dire una cosa. Il quale.....ha telefonato per dire che voleva ancora questo prodotto. Questo parlo del 1977, 78, 79. Poi appresso a me ho cercato di fare un consorzio, e questo consorzio non è stato possibile perché qui ancora c'è la mentalità che il cooperativismo non rende, qui ognuno vuole fare per conto suo, ognuno la vuole commercializzare per conto suo. Adesso si sta riprendendo questo discorso, grazie pure all'Arsial e grazie pure a Slow Food che c'è il presidio Slow Food che si sta unendo, tanto più che si è arrivati ad una produzione di più di 300 400 quintali l'anno.»

Secondo altre fonti locali, invece, il processo di salvaguardia del seme dal rischio erosione genetica ha avuto inizio prima del 1977, con la prima Sagra della lenticchia organizzata dalla Pro Loco a Fiamignano nel 1972:

[RG] «La sagra della lenticchia ha dato una bella mano a ricreare il seme, in modo che tutti quelli che c'avevano il seme lo continuassero a coltivare, altrimenti sarebbe sparita. [...] Attualmente il rischio non c'è più. C'è più il rischio de enfestà la lenticchia nostra, diciamo proprio tramite i macchinari de Colfiorito. C'è 'sto rischio qua; poi magari c'è qualche furbo che compra le lenticchie a 1 euro e le rivende come quelle di Rascino a 9-10 euro (ride).»

## 8. Ciclo della coltivazione, semi, terreni

La lenticchia di Rascino viene seminata in primavera, tra marzo e aprile; in genere dopo il 15 marzo giorno della Fiera di Fiamignano. La data della semina è decisa dalla stagione, in quanto trovandosi l'altopiano di Rascino ad un'altitudine slm di 1200 metri, i terreni non sono praticabili durante l'inverno per via della neve e solo dopo lo scioglimento della neve e il giusto drenaggio naturale dei terreni si può intervenire con le macchine per la semina. Poiché i terreni non sono irrigui, ma ci si deve basare solo sull'acqua piovana, una volta seminata la lenticchia viene lasciata crescere senza alcun intervento e senza alcun concime o prodotto di sintesi. La pianta esce dal terreno dopo circa due settimane dalla semina ed arriva a coprire il terreno dopo un mese e mezzo circa. La fioritura avviene a luglio, mentre la raccolta è ad agosto.

I semi sono oggetto di un particolare riguardo e di pratiche connesse alla recente patrimonializzazione della lenticchia. Nel trattamento dei semi alcuni intervistati riconoscono infatti fattori apparentemente contraddittori, che caratterizzano il processo determinando le relazioni tra i produttori. Il primo è un fattore di solidarietà che caratterizza le relazioni tra i produttori che appartengono all'associazione, i quali non temono a loro avviso di scambiarsi il seme perché sono certi della reciproca qualità e fedeltà al disciplinare. Il secondo è invece un fattore di gelosia che caratterizza il possesso dei semi:



■ Altopiano di Rascino: settembre 2015. Preparazione dei terreni (foto: A. Broccolini).



■ Altopiano di Rascino: settembre 2015. Preparazione dei terreni (foto: A. Broccolini).



■ Altopiano di Rascino: aprile 2016. "Spietratura" manuale (foto A. Broccoli)



■ Altopiano di Rascino: aprile 2016. Ercatura (foto A. Broccoli)

[RG] «[Il seme] viene scambiato tra i produttori che fanno parte dell'associazione produttori della lenticchia de Rascino. Tra noi viene scambiato, che siamo sicuri, ce conosciamo, siamo sicuri che le lenticchie sono veramente quelle. A me Il seme originario me lo diede un signore di qua, Gennaro si chiama. Sì, me lo diede questo signore qua. Me ne diede poco, non è che ce n'aveva tanta tanta. Me ne diede, non me ricordo se erano una ventina de chili. Io ho cominciato così per scherzo; ho messo 'sti 20 chili". [...] Un po' de gelosia c'è nel seme, cioè nel senso che ...io lascio sempre qualche quintale. Se io quest'anno devo mettere 4 quintali de lenticchie ne lascio 6 perché se non me dovessero venì quei 4 quintali, io non è che vengo da te e te dico: me presti 4 quintali de lenticchie o te le compro. Perché effettivamente sì, se riconoscono, però io so' un po' geloso del seme mio e allora vorrei rimette quello mio. Infatti quando me succede una cosa de queste, io metto questi due quintali che me so rimasti da una parte e quelli che me danno li metto da un'altra parte.»

Oggi, come in passato il seme utilizzato per la semina è quello della produzione dell'anno precedente. Il seme viene conservato dentro sacchi dopo un trattamento di azoto per evitare la formazione del tonchio, detto localmente #ferelle#. In passato, quando ogni famiglia produceva per uso familiare solo alcune decine di chili di lenticchie l'anno, il seme veniva conservato dentro fiaschi di vetro con le foglie di alloro poiché si riteneva che il vetro chiuso riuscisse ad impedire la formazione delle #ferelle#; da qui il verbo locale #ferellare#:

[RG] «È un animale, un animale volatile, non è neanche una farfalla, non so spiegarti che è. E comunque je piacciono 'ste lenticchie talmente tanto che (ride) banchettano.»

[RDG] «[In passato la lenticchia] veniva conservata nei vasi di vetro, damigiane, fiaschi. E basta. Per non fare fare le ferelle, ma pure i fagioli.»

[RG] «Le mettevano dentro i barattoli de vetro, anche se qualcuna se...se ferellava sempre. Qualche barattolo se ferellava sempre. Invece noi oggi facciamo dei trattamenti all'azoto e non se ferellano.»

[PB] «E poi, poi visto che noi non siamo attrezzati in zona, praticamente portiamo tutto a Colfiorito o nella zona dell'Umbria, dove la puliscono, la trattano. Gli facciamo il trattamento per non farla attaccare dai parassiti. Un trattamento che non è con gas, non so se è l'azoto una cosa del genere.»

Non sempre però questo sistema funzionava:

[PB] «Ci mettevano il barattolo che c'avevano per conservarsela d'inverno. Ci mettevano il lauro...dice che le farfalle non ci facevano. [...] Perché mi hanno detto che venivano conservate nel vetro. Ma...non funzionava perché vedevi il barattolo pieno de farfalle.»

La lenticchia non vuole terreni di fondovalle a causa del ristagno dell'acqua, ma preferisce terreni scoscesi e scheletrici, cioè non grassi e poco sodi. Nell'area di Fiamignano infatti i terreni di fondovalle, che erano considerati "migliori", erano lasciati per la coltivazione del grano, in passato più importante e rilevante rispetto alla lenticchia, mentre i terreni più poveri erano (e sono) destinati alla lenticchia:



■ Altopiano di Rascino: aprile 2016. La semina (foto A. Broccoli)



■ Altopiano di Rascino: maggio 2016. La crescita (foto A. Broccoli)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Sfalciatura (foto A. Broccoli)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Ranghinatura (foto A. Broccoli)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Ranghinatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)

[RDG] «La lenticchia non la mettono nei terreni tanto forti a valle. Il terreno pe' la lenticchia è un terreno più leggero, più povero diciamo. Il terreno bbono se lasciava pel grano.»

Secondo alcuni testimoni tuttavia, il terreno più adatto per la lenticchia dipende dalla stagione. Se la stagione è piovosa è adatto un terreno scheletrico, se la stagione è secca è adatto un terreno grasso o sodo:

[RG] «Allora, prima, una volta se diceva, se parli co' qualche anziano del posto, loro te dicevano de mette la lenticchia sulla breccia, do' c'è la breccia. Ma era solo un fatto perché loro prima mettevano il grano e il grano sulla breccia non veniva. Allora siccome le lenticchie ne mettevano poche perché era per uso familiare le mettevano sulla terra...qua se chiamava "rimasiccia", la terra rimasiccia. , quella che praticamente non ce facevano gnente. E ci buttavano 'ste lenticchie, quelle che venivano. Perché prima il grano, ce dovevano fa' mangià le bestie, ci dovevano mangià loro, la lenticchia era una cosa in più; se venivano venivano, sennò...amen. Invece ci siamo accorti che dipende dalla stagione. Diciamo, sulla breccia vengono bene se è una stagione, diciamo, piovosa, insomma che fa tanta acqua. Però se è una stagione de secca non viene gnente. E praticamente sul terreno buono vengono anche se c'è secca. [...] Noi infatti quando prendiamo i terreni sodi, non è che li sgrassiamo prima co' qualcos'altro; che poi mo' ci arriveremo a questo, che sarebbe un controsenso pure. Però ci siamo accorti, siccome la lenticchia caccia l'azoto, tu dovresti prima sgrassà, perché la lenticchia ridà l'azoto al terreno. Allora teoricamente si dovrebbe prima sgrassà il terreno e poi mettece la lenticchia. Invece ci siamo accorti che sulla terra soda vengono meglio le lenticchie. Quindi ci metti subito le lenticchie e poi sgassi l'anno dopo" [...] Questo dall'esperienza s'è capito". [...] Tutti i manuali dicono il contrario. Però ecco io tutti gli anni rimedio qualche terreno a sodo proprio pe' mette le lenticchie. E vengono, le migliori lenticchie. Vengono alte, belle.»

Sia oggi che in passato il terreno viene preparato a settembre, subito dopo la raccolta, con una prima aratura che viene lasciata per l'inverno. In primavera si procede alla semina, che in passato avveniva a mano con aratro e vacche "a spaglio" mentre oggi è meccanizzata con seminatrice o spandiconcime. Dopo la semina sia oggi che in passato si procede con una erpicatura per spianare il terreno. I terreni non vengono concimati, mentre è fondamentale la rotazione, che sia oggi che in passato vedevano l'alternanza tra legumi (lenticchia) e cereali (grano, orzo, segale). Oggi si sta diffondendo sull'altopiano anche la coltivazione del farro, che rappresenta una buona alternativa per le rotazioni e per il riposo del terreno:

[RDG] «Il lavoro della lenticchia di prima rispetto a oggi, era molto più faticoso di adesso, era molto diverso la semina, perché allora se faceva co' le vacche, non è che ce stavano i trattori. Era tutto a mano e se cominciava da questo periodo, verso settembre ottobre, se preparava il terreno. Dopo la semina del grano se preparava il terreno per seminare le lenticchie che veniva seminata a marzo, pure aprile, secondo come era la stagione invernale. La semina, massimo che se seminava, co' le vacche, un giorno una "coppa". Noi diciamo una "coppa" che a quanto corrisponde, forse 18 chili/20 chili perché la lenticchia pesa un



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)

po' più del grano. Col grano, 6 coppe de grano sono 102 chili per la misura standard che era da noi qui. E allora la semina veniva fatta a mano co' l'aratro, le vacche e poi se dà una spianata co' l'erpice, chi ce l'aveva. Pecché non tutti se possedeva l'erpice pe' spianallo. [Il terreno viene preparato a settembre ] Perché sennò era dura dopo no? Da noi volgarmente si dice "il terreno è sodo". E invece veniva arato e quando c'annavi a seminà era più morbida la terra. Prima si seminava a spaglio, co' le mano, se faceva 'na bisaccia appesa alla spalla, poi col grano se pigliava a mano piena (mima il gesto), facendo in questa maniera. Co la lenticchia, pecché ce n'andavano più lente, doveva usci a tre dita (mima il gesto).»

[SA] «Stessi passi del grano, ma meno seme. Quindi da cinque dita a mano piena a tre dita.» [RDG] «Sì. Perché la lenticchia deve essere seminata più lenta, più rada. Perché sennò – dicevano – la pianta s'infittisce e non produce (mima). Praticamente se faceva più ombra, piglia meno sole. Poi veniva arato co' le vacche, col solco (mima), co l'aratro. Due strumenti da noi: l'aratro e la pertica. L'aratro è co' due orecchie ccos' (mima) che fa il solco. E poi c'è la pertica da una parte sola. Se facevano i solchi e la terra veniva rigirata per coprire il seme. Poi per renderla un pò più cosata, dicevo chi c'aveva l'erpice, legavi co' le vacche l'erpice e tiravi e spianavi, sennò si tagliavano dei "spini", il biancospino (mima), rami di biancospino, si spianavano, se legavano co' due bastoni. Se mettevano le pietre sopra se trascinavano pe' spianare il terreno. [il biancospino lo chiamiamo] lo #spino redice#. Che la punta se lei lo prende è nera, proprio nera. Se ti pungi con quella, se fa infezione subito. E poi ecco la semina delle lenticchie veniva svolta in questa maniera.»

[RDG] «La rotazione si fa sempre. [...] Perché i terreni nostri di montagna so' alti perché superano i 1000 metri, siamo a 1100, 1200, proprio la piana di Rascino siamo a 1180, i terreni so' poveri e se non li metti a rotazione e li semini tutti gli anni, li devi gonfiare di concime». [SA.] «Ma qui grazie a Dio non si usa.» [RDG] «No. Qua no. Qualcuno per il grano, ma pe' le lenticchie niente, non ce mettono niente. Queste so' naturali al 100 per 1000. La rotazione è per il grano, pure pe' le lenticchie perché se le metti sempre nello stesso posto.» [SA] «Se non è grano è orzo, è segale, ma è comunque un cereale. [RDG.] Dove c'hanno messo il grano non è che ce rimettono il grano pure l'anno dopo. A qualche parte glie può pure capità, però se il terreno è un po' più sostanzioso, sennò cambiano il terreno, cambiano seme.»

[PB] «Dunque i terreni si preparano, ecco settembre ottobre si fa l'aratura. Perché praticamente innanzitutto a marzo non ci permette qua a questa altitudine di arare, perché dovrebbe essere proprio asciutto asciutto se no non riesci ad arare. E poi ecco anche l'aratura andrebbe meglio anzi di agosto perché brucerebbe tutto il seme, le radici delle erbe infestate che poi magari viene su.»

[RG] «Allora il terreno si prepara in autunno; in autunno verso settembre incomincia l'aratura. Poi bisogna fare una smorganatura sul terreno, che praticamente scioglie tutte le zolle che stanno sopra. E poi in primavera se dà, diciamo, una "graffiata" co' l'erpice e poi passa la seminatrice. Perché praticamente il gelo dell'inverno scioglie, scioglie meglio le zolle. Le zolle se gelano e se sgretola la terra. Viene più piano, e poi c'ha il tempo, siccome sotto i 40 centimetri non ci stanno più batteri nel terreno, c'ha il tempo il batterio de risalì a sopra. Dunque se preparano, bastano 3-4 mesi pe' quello.»

**La pioggia, il gelo e le fasi di crescita della pianta.** Poiché la crescita della pianta dipende totalmente dalle condizioni climatiche e dalle piogge, è importante che la pioggia si verifichi in momenti particolari della crescita. In particolare la pioggia alla fioritura è considerata fondamentale per la crescita della pianta:

[RDG] «Perché allora viene la maturazione, come a tutti i sementi. Quando che sta in fioritura gli serve che sia bagnata, o che piova o che uno lo possa annacquà. Perché il baccello se riempie, viene robusto e il seme viene leggermente più grande.» [SA.] Perché è capitato degli anni che il baccello viene, ma era vuoto.» [RDG] «Era voto, oppure coi semi piccoletti piccoletti. [...] Il gelo, fa male pure il gelo, però il gelo è meno, perché se gela quando la semini, poi si va verso la primavera. L'acqua invece è un problema pe' giugno luglio quando che nella pianta fiorisce (mima) e allora glie serve l'acqua.» [SA.] «E invece nelle terre di fondo, dove la terra è grassa, che succede se dovesse piovere troppo?» [RDG] «Se l'acqua è tanta è peggio pure, se l'acqua ristagna è male.» [SA.] «Tant'è vero che in passato le terre non venivano utilizzate tutte per le lenticchie. Quelle più povere.» [RDG.] «Quelle più povere pe' le lenticchie peché a fondovalle la lenticchia ce la mettevano raramente, proprio per questo problema per il ristagnarsi dell'acqua.» [RG] «I rischi climatici sono grandine, troppa acqua o magari troppa secca. Perché noi non c'abbiamo neanche come annaffià. È tutto naturale. Ecco, grandine. Poi qualche gelata. Il momento peggiore per la secca è giugno. Giugno è il momento peggiore, quando gli servirebbe quella poca de acqua; se fa la secca giugno è il momento peggiore. [...] L'anno scorso la grandine (ride), a qualcuno tipo a me, m'ha massacrato la grandine. L'hanno scorso ha grandinato poco prima del raccolto, me sa luglio, il 20 luglio, intorno alla fine de luglio ha grandinato.»

La necessità della rotazione viene indicata da alcuni produttori come un problema perché essendo oggi la lenticchia molto redditizia, il riposo del terreno costringe i produttori a disporre ogni anno di una quantità di terreno per la lenticchia inferiore rispetto alle loro disponibilità:

[PB] «Però ecco c'è difficoltà perché i terreni debbono avere una rotazione, sia per l'uso civico di pascolo su in montagna e sia perché i terreni già al terzo anno, [...]dovrebbero essere o coltivati o a grano o a farro, per due o tre anni, per poi ritornare. Oppure lasciarli sodi a riposo e dopo due-tre anni ripiantare di nuovo. Questo è il problema.»

I terreni o sono di proprietà, molto raramente in affitto. Più spesso vengono lavorati terreni che vengono dati in uso secondo una modalità locale non scritta che prevede a fine raccolto la restituzione al proprietario della quantità di seminato:

[PB] «Sì, o l'affitto, oppure qui c'è un uso che praticamente si restituisce al proprietario del terreno il quantitativo che si è piantato praticamente. Se io su quel terreno ho piantato un quintale, alla raccolta darò un quintale di prodotto [...] Si basa sulla parola. Poi se il prodotto non c'è è il proprietario del terreno che deve venire incontro.»

[RG] «Prima si usava la semina, nel senso che tu proprietario a me me dai un terreno

dove ce vanno 90 chili de lenticchie, tu a me che sono il proprietario me devi ridare questi 90 chili de lenticchie. Adesso non se usa più la lenticchia, se usa con il grano, con il farro, però con la lenticchia no, perché la lenticchia costa talmente tanto, che se io te dovessi ridare 90 chili de lenticchie a te, per come stanno i prezzi qui attualmente qui a Rascino, ce lo compro un terreno, capisci?»

[RG] «Si, se usa; anch'io lo faccio. C'ho qui un vicino de casa che c'ha un terreno buttato, tutti gli anni viene a comprare le lenticchie da me e m'ha detto: ma perché non te semini questo, questi terreni qua ? E infatti io gli semino questi terreni e gli ridò, 16-17 chili di lenticchie l'anno. Gli ridò il valore dell'affitto, diciamo ccòsi". [...] Però se io, ipotesi, prendo un ettaro di terreno, e io ti devo ridare un quintale di lenticchie, un quintale di lenticchie adesso costa 900 euro. Io co' due anni mi sono comprato quel terreno tuo a come stanno i prezzi adesso. [...] Intorno ai 2000 euro l'ettaro. [...] Adesso, da quando c'è questa cosa delle lenticchie, stanno aumentando i prezzi, diciamo che la gente non è che vende più. Prima perché erano tutti terreni abbandonati, tutti non sapevano che facce, allora vendevano, svendevano no vendevano. Adesso invece adesso sembra che c'è 'sta ripresa dei prezzi.»

## 9. Tecniche colturali

La lenticchia di Rascino ha una crescita rapida, anche se risente delle stagioni e delle piogge, poiché dipende dall'acqua piovana; non necessita di tecniche colturali particolari, ma viene lasciata crescere in modo naturale. Oggi non ci sono più fasi di coltivazione che vengono eseguite a mano, ma la produzione è tutta meccanizzata.

### TRATTAMENTO E LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

#### Semina

In passato la semina avveniva a mano, con una tecnica detta "a spaglio", simile alla semina del grano, ma non a mano piena, bensì a tre dita perché doveva andare "più lenta" sul terreno:

[RDG ] «Prima si seminava a spaglio, co' le mano, se faceva 'na bisaccia appesa alla spalla, poi col grano se pigliava a mano piena (mima il gesto), facendo in questa maniera. Co la lenticchia, pecché ce n'andavano più lente, doveva uscì a tre dita" (mima il gesto).»

[S.A.] «Stessi passi del grano, ma meno seme. Quindi da cinque dita a mano piana a tre dita.» [RDG.] «Sì. Perché la lenticchia deve essere seminata più lenta, più rada. Perché sennò – dicevano – la pianta s'infittisce e non produce (mima). Praticamente se faceva più ombra, piglia meno sole, tutta questa produzione ccòsi. Poi veniva arato co' le vacche, col solco (mima), co l'aratro. Due strumenti da noi: l'aratro e la pertica. L'aratro è co' due orecchie ccòs' (mima) che fa il solco. E poi c'è la pertica da una parte sola. Se facevano i solchi e la terra veniva rigirata per coprire il seme. Poi per renderla un pò più cosata, dicevo chi c'aveva l'erpice, legavi co' le vacche l'erpice e tiravi e spianavi, sennò si tagliavano dei "spini", il biancospino (mima), rami di biancospino, si spianavano, se legavano co' due bastoni. Se mettevano le pietre sopra se trascinavano pe spianare il terreno. Lo

#spino redice#. Che la punta se lei lo prende è nera, proprio nera. Se ti pungi con quella se fa infezione subito. E poi ecco la semina delle lenticchia veniva svolta in questa maniera. In passato così. In passato se faceva uso famiglia. Proprio chi ne poteva metteva tante tante ne poteva mettere due coppe, che sarebbe stato 35-40 chili massimo. Piccoli appezzamenti, però in tanti. Ognuno la seminava per conto proprio, appunto la famiglia.»

[PB] «Cioè è mio padre che m'ha insegnato; io le prime lenticchie le ho piantate a mano, come il vecchio seminatore (fa il gesto) ...e riuscivo bene a seminarle perché m'aveva insegnato quante ne dovevo prendere nel pugno perché è una semina un po' particolare, deve essere una semina.... larga. Si diceva qui che tra un seme e un altro ci doveva stare un palmo della mano, perché la lenticchia fa...dei ricacci, chiamiamoli, non so come chiamarli in italiano e si allarga tranquillamente a ricoprire tutto il terreno, tanto che c'era un detto che *"la lenticchia va larga sul campo e stretta alla pigna"*, cioè dove si cuoce, hai capito? (ride). [...] È logico che si dovevano mettere sul terreno dei segnali, dei bastoncini (fa il gesto) per andare dritti, perché se non poi perdi l'orizzonte (ride). Praticamente ne deve prendere un mezzo pugno e buttarlo a raggiera...così (fa il gesto). Poi fare all'incontrario, a ritornare in giù, all'incontrario fa l'altra mezza raggiera e copre tutto il terreno. Adesso viene fatto con la seminatrice.»

La lenticchia di Rascino viene seminata in primavera, nel mese di marzo, al massimo ad aprile:

[PB] «L'ideale sarebbe seminarla a marzo, però chiaramente neve permettendo, terreni asciutti. Se non ecco il massimo tempo è il 20, fine di aprile, se non poi non viene a maturazione. [...] perché la fiera di marzo a Fiamignano è il 15 mi pare. È quel periodo ideale per la semina. 15 di marzo, fine di marzo insomma. Ecco la fortuna qui è che gli bastano due giornate di sole e il vento che tira asciuga subito il terreno.»

[RG] «A marzo. La semina a marzo, se se n'è andata la neve, altrimenti se ne parla pe' aprile.[...] Il terreno deve esse asciutto altrimenti vengono, ci siamo accorti anche da questo, che se lavori il terreno minimamente bagnato, vengono le margherite, altro che margherite vengono.»

Attualmente per la semina si procede prima con una erpicatura, poi si semina e poi si procede con una rullatura:

[PB] «Poi viene seminata, si fa l'erpatura e si semina. Poi si rulla il terreno, perché per falciarla almeno c'ha il terreno bello compatto e liscio. Anche perché ci stanno parecchi sassi nei nostri terreni. E questo è tutto quello che è la semina [...] Si fa l'erpatura, si spiana il terreno, poi si semina e poi si rulla.»

La quantità di seme è di un quintale per ettaro. In passato si utilizzava l'unità di misura della #coppa# che corrisponde a circa 18 chili. Con tale semina "a spaglio" si riusciva a seminare una coppa al giorno. Oggi la semina, come le altre fasi, è meccanizzata con seminatrice o spandiconcime:

[RDG] «Oggi seminare co' le mezzi, anche se sti mezzi da noi so' arrivati un pò tardi rispetto alla pianura de Rieti o altre parti d'Italia. Adesso se divertono; vanno in montagna, seminano du' quintali de lenticchie col trattore e poi se ne tornano. Vanno co' la mietitrebbia, trebbiano e ritornano.»

[RG] «Seminiamo sempre lenti, per questo so' 90 chili lenta. Qualcuno ne usa 120-130, ma non va bene. Ma è solo un motivo per cui non va bene, perché se le piante stanno tanto vicino crescono però poi non ramificano, non se ramificano. Invece se stanno a una distanza equa, cresce e ramifica e fa più lenticchie. Solo per questo se mettono lente.»

### #Carpitura# (raccolta)

In passato la raccolta, come tutte le altre fasi della produzione veniva effettuata a mano:

[RDG] «Se carpiva a mano (mima), piano piano, ccosi. E poi se facevano dei mucchietti per il terreno. Poi la portavano all'ara e veniva tritata co' le mule o co' le vacche, secondo il bestiame che uno c'aveva. E poi veniva scamata.» [SA] «Scamata, cioè togliere la cama.»

[RDG] «Togliere la pula. Ce stavano, la 'credenza' se chiamava (mima), diciamo come una forca, però co' quattro corna così (mima) e se la sollevi per aria il vento porta via e la lenticchia resta. Poi veniva corvellata, tutte 'ste operazioni ccosi. [...] La #carpitura# [veniva effettuata] la mattina. La mattina [...] proprio a durà tanto, dieci e mezzo, undici. La mattina presto se raccoglieva, perché quando che era caldo se la toccavi, il bacello della lenticchia se aprivano e perdevi il seme. Allora quella veniva colta, carpita maggiormente umida. E poi quando veniva portata all'aia, la asciugavano, facevano seccà bene e poi veniva tritata [...] Non è che facevano tanto veloci perché c'avevano paura che si aprisse, facevano piano. Era un pò faticoso perché stavi piegato, addirittura le donne s'ingincchiavano pure perché la piantina è così (mima), non è che è [alta].» [SA] «E i maschietti gli facevano pure le satire.»

[PB] «A mano, tutto a mano. La carpivano a mano... era tutto un lavoro. Erano dei piccoli appezzamenti. [...] I primi anni l'ho fatto, che misi i miei figli e altri ragazzini lì...gli promisi tanti soldi, ma alla fine, dice non vogliamo niente perché devi sta' ingincchiato lì a carpire a mano e fare tutti mucchietti [...] L'ho fatto per due anni. [...] Le radici della lenticchia so' poco profonde, vengono bene a tirarle su, se uno le prende al di sotto del prodotto, alla base vengono prese e se tira tutto quanto, vengono solo le radici praticamente [...]. pure la falciatura si fa la mattina presto perché c'è, noi la chiamiamo l'acqua riccia qua... mattutina. E praticamente si lavora fino alle 10 di mattina. Poi quando comincia ad asciugarsi devi lascià perde perché sennò le butta tutte per terra. Il periodo giusto per la #carpitura# è la fine di luglio. Dunque fine luglio. Il baccello alla fine luglio è pronto.»

Una volta raccolta, la lenticchia in passato veniva portata all'aia per #la trita#, cioè per la trebbiatura e la pulitura. Tale operazione veniva compiuta subito; si riteneva infatti che se la lenticchia lasciata sul campo avesse preso l'acqua della pioggia non si sarebbe più cotta:

[RDG] «Sul terreno, appena l'avevi finita di carpire veniva subito portata via, anzi addirittura se c'era pericolo di pioggia veniva coperta, facevano dei mucchi più grandi; veniva coperta

perché i vecchi dicevano che se pigliava l'acqua sul terreno era più difficile a cuocersi per la cottura.»

Un'altra variante relativa al rischio che la lenticchia non cuocesse era legata alla opinione secondo la quale la lenticchia seminata in un terreno inadatto, ovvero un terreno di fondovalle, al di là dei rischi provocati dal ristagno dell'acqua, non cuocesse, diventando inutile sul piano alimentare:

[SA] «Un altro rischio secondo il pensiero dominante è che nel terreno di fondo si rischia che non cuociono.»

Altri testimoni ritengono invece che la difficoltà di cottura delle lenticchie nel passato fosse causata non dalla pioggia presa dalle lenticchie quando era ammucchiata #carpita# sul campo, ma dall'uso di coprire i mucchi con i teli:

[PB] «Normalmente veniva lasciata un giorno o due sul terreno, però poi venivano fatti dei mucchi per cui queste lenticchie.. la maggior parte non cuocevano perché sotto il telo, dove si mettevano dei teli, sotto il telo se creava come un foco dentro. Cioè l'umidità della pianta, il caldo... se ci mettevi la mano dentro te la scottava. E questo che faceva? Cuoceva mezzo seme, gli dava una mezza cottura, per cui poi non se cuocevano. [...] Mo' se cuociono tutte quante. Prima c'era quella che: ah, a me non me se cuoce! Allora, e non ce pianto. Oggi invece in tutti i terreni se cuociono.»

[RG] «A me non m'è mai successo. Una volta, io penso almeno che sia così, perché è successo a qualcuno che l'ha lasciate coperte con un telone e non se so' cotte più le lenticchie. Una volta succedeva che facevano i vandi grossi di lenticchie e poi pe' paura della pioggia la sera li coprivano co' 'sto telone, prima de raccoglierle. Poi il sole della mattina picchiava su 'sto telone insomma e non so quello che succedeva, forse le lessava e non se cuocevano più 'ste lenticchie. Mo' noi adesso non è che le copriamo. Passiamo co' 'sta trebbia e le mettiamo dentro i sacchi, i sacchi di juta e le riportiamo a casa. Una volta portati a casa 'sti sacchi de juta bisogna aprire le lenticchie perché so' calde, so' caldissime; apriamo tutti i sacchi. Infatti non le mettiamo dentro i sacconi da 10 quintali, perché sennò in mezzo rimarrebbero calde lo stesso. Chi le mette dentro i sacconi da 10 quintali poi dopo le deve spandere dentro una cantina, dentro qualcosa pe' falle freddare. Secondo me è questo, perché a me non è mai successo. Cioè ce sta 'na differenza tra un terreno e un altro de due minuti de cottura, però non m'è mai successo che non se cuocevano.»

### #La Trita# (trebbiatura)

[SA] «Invece la trita se faceva quand'era più caldo. Perché lì si dovevano aprire i baccelli. [RDG.] Le vacche o le mule camminando sopra (mima) la squagliavano e doveva essere asciutta, secca bene, perché se era umida, il bacello della lenticchia non s'apri.»

### #Scamare# la lenticchia (pulitura)

[RDG] «La parola volgare è scamare. [Dopo la trita la lenticchia veniva #scamata#] con

un affare di legno, come fosse una forcina, solo a 4 corna, la #crenza# si chiamava, così (mima), #crenza# (ride). E sollevava l'aria (mima) e il vento portava via la cosa. Poi col corvello (mima) corvellavano pe' pulì tutte le cose.»

### Uomini e donne

In passato la trebbiatura (#carpitura#) e la pulitura si faceva a mano ed era un lavoro che svolgevano principalmente le donne:

[PB] «Si facevano dei mucchi e poi o venivano battute con un bastone... particolare [fa un gesto prendendo due sigarette], legato con uno spago qua e qua, per cui con questo [gesto] e l'altro bastone cascava, era mobile, ma bisognava sta' attento che tanti se lo davano in testa. [...] Praticamente diciamo che la donna c'aveva il maggiore compito, specialmente per raccogliarla, per carpirla, cioè per pulire prima il terreno dalle piante infestanti, erano maggiormente le donne che facevano questo lavoro. Poi quando si batteva, praticamente era la donna che se metteva sull'aia [gesto] co' 'sti così quando tirava il vento. [...] La prima pulitura ... erano dei corvelli, che specialmente in un posto come questo sopra a questo colle che ci tira sempre il vento. E queste se mettevano, chiappavano tutto 'sto prodotto e il vento separava la lenticchia dai...baccelli, dai residui" [...] la pulla, 'na cosa del genere. E quello già era un lavoro. E poi il lavoro grosso prima de mangiarla, perché io me ricordo se mettevano [gesto] e noi regazzini per fa' i dispetti andavamo lì a rimuove tutto quanto e se remmischiava tutto. Però il lavoro grosso, vedevo 'ste donne [gesto] ta-ta-ta... [...] Pe' pulirla, mo' glie dico 'na parola, i #capischieri#, i #capischieri# erano delle tavole con dei bordi scolpiti, e se mettevano sopra 'ste cose. [...] L'uomo era quello che arava, o zappava, perché non tutti c'avevano la possibilità di arare coi buoi, per cui c'era pure chi lo faceva co' la zappa. Cioè diciamo i lavori più pesanti. [...] La semina la faceva l'uomo. Poi gli altri lavori erano più... delle donne.»

[RDG.] «A carpirla maggiormente erano le donne perché gli uomini stavano con i mietitori a miete il grano, a fare tutti questi altri lavori. E poi quando veniva portata all'ara la trita la facevano gli uomini, ma ci stavano pure le donne perché allora lavoravano tutti. Pure i regazzini tenevano (mima) le mule o le vacche in mezzo alla trita, pe' falle girà [...] il corvello, lo usavano uomini e donne. Questi piccoli, pure le donne. Poi molte famiglie come lui, mio nonno, c'avevano quelli grandi per il grano, l'attaccavano e lo muoveva l'uomo.» [SA] «Quelli piccoli erano da interno. Poi c'erano dei corvelli molto grandi che erano appesi a tre funi.» [RDG] «Ma quelli le donne non je la facevano a muoverli, ce la facevano gli uomini. Comunque era un lavoro molto più faticoso rispetto ad oggi.»

### La produzione oggi

Oggi la produzione è totalmente meccanizzata, nelle fasi dell'aratura in autunno, della semina a marzo (fatta con spandiconcime o con seminatrice), dell'ercatura (fatta con trattori) e della raccolta, fatta con la motofalciatrice o con la barra falciante del trattore. Anche le fasi di pulitura vengono eseguite con macchinari, ma non sul posto, bensì a Colfiorito in Umbria, dove le lenticchie vengono portate dai singoli produttori per essere pulite ed insacchettate. Pochissimi (un produttore individuato) eseguono ancora la pulitura a mano con i #corvelli# e la pulitura

a vista. Interessante nell'attuale produzione meccanizzata è la relazione tra alcuni produttori nel prestito (o affitto) delle macchine, per quei produttori che ne hanno di proprie; altrimenti si fa ricorso a terzisti:

[SA] «[Sulla semina]. Due opzioni si possono verificare: la semina con lo spandiconcime, che è una cosa un po' posticcia, o con la seminatrice. Queste due cose; chi fa una e chi fa l'altra. [...]. In genere sono terzisti. Chi ha le macchine proprie se le usa, ma la maggior parte le macchine non ne ha, perché dal trattore, fino ad arrivare alla trebbia ci sono i terzisti. Allora alcuni hanno il trattore e fanno il proprio e a pagamento fanno anche per gli altri, tot. l'ettaro. Poi nel momento della raccolta ci sono un paio che hanno la trebbia di proprietà, però vengono da fuori dei trebbiatori terzisti, conto terzi, perché qui la raccolta avviene molto tardi, quando nella Campagna Romana, o nel viterbese la raccolta è già finita. Cioè loro riescono, venendo a fare queste piccole produzioni, a prolungare la stagione che qui è più tarda. Quindi quando giù nella bassa, nel reatino è già tutto finito e la trebbia andrebbe riposta nel capannone fino all'anno successivo. Loro invece prolungano un pochino la stagione venendo su e raccolgono a chi glielo chiede, un tot al quintale, una trentina di euro al quintale, credo che vogliano per le lenticchie. [Le trebbie] sono un paio che ce l'hanno, che fanno solo per loro e magari fanno un favore a un amico lì vicino, ma non fanno i terzisti, non a pagamento. Se aiutano qualche amico, qualche parente glielo fanno così. I trattori ce n'è qualcuno in più, ma più per la preparazione. Il trattore è per la preparazione; per la raccolta invece ci vogliono le trebbie e quindi i terzisti. Ce n'erano due quest'anno, una da Frosinone e una mi pare da Viterbo.»

La raccolta, invece, oggi viene eseguita con la motofalciatrice, o con la barra falciante, ma tra le due la migliore secondo gli informatori, è la prima perché andando più lenta ed essendo più piccola minimizza la perdita di semi sul terreno durante questa delicata fase. Con la barra falciante bisogna stare attenti infatti a "tirlarla" sui lati per evitare che le ruote del trattore la schiaccino:

[PB] «È la falciatrice che ci si fa il fieno praticamente. È una barra falciante che poi si deve tirare per non passarci sopra con le ruote del trattore o della motoretta che c'ha la lama».

Al contrario la motofalciatrice:

[RDG] «È più piccola, va più lenta.» [SA.] «Più piccola è importante perché l'attrezzo più è piccolo e meno perdi baccelli. Stranamente deve essere piccolo più possibile l'attrezzo. La motofalciatrice c'avrà 'na barra di un metro, un metro e dieci, ed è più autonoma. Invece col trattore la barra falciante sarà un metro e mezzo. La barra falciatrice invece scuote di più e non dovrebbe scuotere invece, ma non è facile. La maggior parte delle aziende hanno la barra falciante; la motofalciatrice ce l'hanno due-tre persone. Poi fanno spesso anche che se la prestano. Fra parenti e amici si fa. Chi invece non produce fa con i terzisti. Paga per l'aratura, paga per la semina, paga per la raccolta.»

[RG] «Per la raccolta allora c'è la falciatura, la ranghinatura, poi passa la trebbia che la rac-

coglie e poi portiamo tutto a Colfiorito. [...] [La falciatura si fa] con una barra falciante attaccata al trattore, oppure la classica BCS a tre ruote. E se passa, praticamente se taglia la pianta, se taglia la pianta a raso terra in modo che sei sicuro che prendi tutto, perché la lenticchia...[...] la pianta de lenticchia sarà intorno a una ventina de centimetri. Quindi il primo ramo incomincia intorno ai 5 centimetri. Dunque se vai più su [a falciare] de cinque centimetri rischi de lasciare la lenticchia là. Allora devi cercà, magari noi prepariamo bene il terreno col rullo, lo spianiamo bene e poi magari non stiamo a fa' caso se c'è un sassetto che potrebbe rompe il dente della barra falciante perché alla fine non è quello. Dunque cerchiamo de andà più bassi possibile a costo anche de rompe qualche dente. Il dente se rimette. [...] La ranghinatura. È un altro attrezzo che s'attacca o dietro sempre la BCS a traino, o dietro al trattore e fa dei vandi de lenticchie. Praticamente accosta le lenticchie, stringe le lenticchie una con l'altra. Ammucchia le lenticchie e dà la possibilità alla trebbia de passa' e de non lasciale lì. Perché la trebbia c'ha un raccogliitore a sua volta e non è che può andà troppo bassa, perché se je entra un sasso grosso rischia de fa' i danni seri. Allora dobbiamo cercà di alzà noi alla trebbia e un modo pe' alzallo è proprio 'sto ranghinatore. Perché lui non va proprio a toccare per terra, rimane 5 centimetri dal terreno, passa col pick up della trebbia e 'sto pick up manda tutto dentro la trebbia.»

Tutte le operazioni di falciatura e ranghinatura vengono effettuate preferibilmente di notte; solo la trebbiatura viene effettuata con il caldo:

[RG] «Possibilmente è meglio falle de notte tutte queste operazioni, perché poi verso le 9.30-10, alle dieci de mattina devi lascià perde, non poi più toccà gnente perché cade tutto. Diciamo la notte scende la guazza e s'attaccano i baccelli, i baccelli se richiudono pure se so' secchi e ne cascano de meno de lenticchie. [...] La trebbiatura va fatta invece quando ha scaldato bene, perché se il baccello rimane chiuso poi non esce la lenticchia".[...] la trebbiatura la devi fa' col caldo.»

La lenticchia di Rascino non viene né concimata né trattata e dopo la semina viene lasciata crescere senza alcun intervento, confidando solo nel clima favorevole:

[PB] «Siccome questa è una lenticchia che viene coltivata, chiamiamola, anche se non c'è riconoscimento, però è un prodotto biologico a tutti gli effetti. Noi la seminiamo e poi ci ritorniamo quando la dobbiamo raccogliere, quindi non viene diserbata [...] Poi lasciamo lì in attesa che il Padre Eterno faccia una bella stagione, acqua per i primi di giugno, la prima decade di giugno, poi sole... Per esempio quello che è successo quest'anno, perché il raccolto è scarso? Perché praticamente la lenticchia mette i fiori di luglio, ha fatto quel solleone di luglio pazzesco, ha bruciato quei fiorellini per cui i baccelli non hanno legato tutti, ha legato solo quelli che stavano sotto nell'ombra, sotto proprio alle piante di lenticchie. La parte sopra non c'era niente ed è venuto un prodotto piccolo piccolo piccolo. Mentre l'anno scorso è stato un buon raccolto. Ci stanno degli anni che il raccolto è... favoloso.»

## 10. Tecniche di cura

La lenticchia di Rascino è un prodotto assolutamente naturale, in quanto né i terreni né la pianta vengono trattati durante le fasi di coltivazione e di crescita. I terreni non sono irrigui, quindi anche l'irrigazione si basa sulle piogge naturali. La pianta non è soggetta a particolari malattie; il problema principale è invece rappresentato dalle infestanti, quali il #papavero#, la



■ La lavorazione manuale. Altopiano di Rascino. Anni '50. Lavorazione del grano (fonte Adriani/Internet)



■ La lavorazione manuale. Pulitura con il "capischieru" (fonte S. Adriani)



■ Gli oggetti tradizionali. Il "corvelli" per la pulitura della lenticchia (propr. Adriani, settembre 2016. Foto A. Broccolini)



■ Gli oggetti tradizionali. Il "capischieru" per pulire le lenticchie ( propr. Adriani, agosto 2016, foto A. Broccolini)

#veccia# e le #rapacciole#. Tuttavia tali infestanti oggi non vengono sradicate dal terreno prima della raccolta, come in passato, ma vengono lasciate crescere insieme alle lenticchie, elemento questo che a giudizio locale è una chiara dimostrazione della "bontà" e della "naturalità" della coltivazione. All'epoca della fioritura, infatti, è spesso difficile individuare la lenticchia nel terreno perché il terreno è ricoperto di piante e di fiori di diverso tipo:

[SA] «Al di là del nostro campanilismo, il discorso della bontà è un discorso soggettivo, perché i prodotti buoni sono dappertutto. Il discorso secondo me è della qualità; cioè della tipicità e della qualità. Le nostre, io non andrei sul fatto della bontà, le nostre sono sane; questo noi lo possiamo garantire. Le nostre non sono neanche biologiche; le nostre sono naturali, cioè non c'è nessun apporto di chimica di sintesi, nessuno. Si seminano e si raccolgono, con tutte le infestanti. Se uno va sul campo quando sono mature, dice: ma qua le lenticchie do' stanno? Sono di più le infestanti che le lenticchie. Quello però è un punto de forza. Noi dobbiamo puntare sulla qualità, non sulla bontà»

[RG] «Le infestanti sono le margherite, e le rapacciole; non so come se chiamano, noi le chiamiamo le rapacciole. Qualcuno se li mangia pure, le foglie dicono che so come le rape selvatiche. So' queste qua le infestanti. [Le rapacciole] è un seme talmente piccolo, che..., è 'na punta d'ago. Pure la veccia è infestante; è come la lenticchia, solo che è squadrata.»

In passato, quando le fasi della coltivazioni e venivano eseguite tutte e mano o con uso di forza animale, prima della raccolta veniva a volte effettuata una pulizia a mano del terreno

dalle infestanti, tipo sarchiatura. Quando ciò non era possibile perché il terreno era troppo esteso, la pulizia dalle infestanti veniva effettuata al momento della raccolta #carpitura#. La #carpitura# era infatti un momento molto delicato in quanto con abilità e perizia bisognava #carpire# (strappare) le piante di lenticchia stando attenti a non far cadere il seme dai baccelli, ma anche a non cogliere le infestanti che rimanevano sul terreno:

[RDG] «La pianta veniva seminata e restava ccosi, quello che cresceva cresceva, come è tuttora. Quando che veniva carpita, carpivano solo la lenticchia; le erbaccia che c'era, la veccia o le altre cose restavano lì, non è che le carpivano. All'aia veniva portata pulita, perché più la portavi pulita e meno fatica era pe' pulilla dopo. Perché adesso la trebbiano ccosi, poi la portano coi macchinari e la puliscono.» [SA] «Però oggi c'è uno scarto almeno del 30 40 per cento perché ci stanno tutti i semi delle infestanti.» [RDG] «Ma anche oggi quando esce dal macchinario de robbaccia ce ne sta tanta. Invece allora era pulita. Quando che dall'aia la mettevano nei sacchi, era pulita, la pigliavi e la mettevi nella pigna a cuoce. [A pulirla prima] Non gliela facevano perché non c'avevano neanche tempo. Allora era gente che quando che avevano seminato, come adesso, potevano pensare a tutto il resto perché avevano le bestie, dovevano pensare al fieno. Ce stava qualcuno che pure la puliva. Raramente. Veniva pulita quando veniva raccolta, quando veniva carpita. Le piante infestati restavano lì sul terreno, non è che le carpivano. Poi ce poteva pure stare qualcuno, ma raramente, che l'annava a monnà. [...] Gli infestanti, le erbe più che uscivano, erano la veccia, i papaveri, le rapacciole. Malattie della pianta no. Malattie che possono determinare la raccolta scarsa o abbondante sta tutta nel (guarda in alto) Padre Eterno. Perché se è secca... nun cresce.»

Mentre alcuni produttori parlano della presenza delle infestanti in termini positivi, perché è una presenza che dimostra la naturalità del prodotto (vedi l'immagine del campo pieno di fiori colorati), altri non condividono la retorica del prodotto organico, ma sostengono che le infestanti rappresentino un problema:

[PB] «Il peggiore infestante sono le margherite bianche. Ecco quelle le soffocano. Poi i papaveri. Poi ci stanno dei fiori violacei, poi ci stanno tipo margherite quelle gialle. Insomma è tutto un coso di colori. [...] E incide tanto perché i semi che se scartano diciamo che è il 30%. Poi c'è la veccia pure. La veccia è come se fosse una pianta rampicante che va in mezzo [fa il gesto] al terreno, s'allunga. È bassa bassa. Il seme della veccia è nero e tondo.»

In passato, quando le fasi della coltivazioni venivano eseguite tutte a mano o con uso di forza animale, prima della raccolta veniva a volte effettuata una pulizia a mano del terreno dalle infestanti, tipo sarchiatura, possibile anche perché i campi erano piccoli, ad uso di fabbisogno familiare:

[PB] «Gli antichi che facevano? Gli antichi, siccome che il campicello era piccolo, se mettevano lì e levavano l'erba che non era lenticchia praticamente.»

[RG ] «Una volta, ecco, andavano a carpire le erbacce da in mezzo al campo, se c'anda-

vano. Mo' logicamente i terreni sono talmente tanti che lo puoi fa' su un pezzo, ma tutto non lo puoi fa'.»

Le infestanti non solo determinano una minore resa produttiva dei terreni, ma comportano anche un problema nella pulitura delle lenticchie. Ciò vale soprattutto per la “veccia”, perché è una pianta che ha la stessa dimensione della lenticchia di Rascino e i macchinari di Colfiorito non la riconoscono come infestante. Oltre a ciò c'è anche il problema del lettore ottico del macchinario di Colfiorito, che è tarato su una tipologia di lenticchia chiara e rischia quindi di individuare come “infestante” anche la lenticchia di Rascino che è piccola e scura come la veccia:

[RG] «Qualcuna ce rimane sempre dentro, perché è proprio grande come la lenticchia e la macchina non je la fa a pulì, cioè la riconosce come lenticchia”. Poi loro c'hanno un macchinario per le loro, se chiama “l'ottica”. Però le loro sono chiare, quelle di Colfiorito parlo, sono lenticchie chiare, quindi riconosce la veccia che è scura dalla lenticchia chiara e manda via la veccia. Però le nostre sono lo stesso colore, quindi se dovesse accende l'ottica manderebbe via tutto. Allora l'ottica la devono spegne quando andiamo. E dunque qualche cosa ci rimane sempre».

## 11. Produzione

La lenticchia di Rascino non ha una resa a ettaro pari alle varietà commerciali, come la Eston canadese o la varietà turca, ma inferiore. Se la stagione è buona (e ciò dipende dalle piogge, dal gelo e dalla siccità) può rendere dai 7 ai 10 quintali per ettaro, a fronte di una semina di un quintale di seme per ettaro. Tuttavia, alcuni testimoni ritengono si tratti comunque di una produzione molto redditizia perché il prezzo di vendita (ca. 9 euro al chilo) è molto conveniente. Ciò è dovuto anche al fatto che i produttori vendono il loro prodotto direttamente, spesso senza intermediari e quindi possono avere un margine di guadagno maggiore:

[PB] «Adesso le lenticchie danno un buon reddito perché il seme, un quintale di seme può dare 10-12 quintali di lenticchie e al prezzo attuale è un bel reddito perché le spese di aratura e di raccolta e di pulitura non sono così eccessive, perché praticamente viene sulle 800-900 euro a quintale, alla fine. Quindi è un buon reddito. E tanti, anche se c'hanno un lavoro si piantano il suo campicello, chiamamolo orto e ....arrotondano bene.»

La meccanizzazione della produzione viene indicata da alcuni produttori come una causa della perdita del seme e della resa scarsa della lenticchia. Secondo alcuni, infatti, in passato, la produzione della lenticchia per ettaro era molto maggiore. A fronte degli attuali 8 quintali per ettaro, in passato la resa era di circa 20 quintali per ettaro. Ciò era dovuto alla manualità della raccolta, che impediva una eccessiva perdita di prodotto sul terreno. Oggi non è più possibile eseguire manualmente queste fasi perché i campi sono troppo estesi, ma per evitare o ridurre questo problema alcuni produttori cercano di adattare i mezzi meccanici alla natura dei terreni e della coltivazione:

[RG] «In passato, ‘sti anziani raccontano che facevano dalle 20-25 quintali per ettaro. [...] Perché loro raccoglievano tutto a mano, tutte le fasi che noi facciamo meccanizzate loro le facevano a mano [...] In passato mettevano una coppa; un coppa che so’ 2500 metri de terra. [...] [Oggi] Per fare tutto il ciclo ci vuole un aratro, un morgano, un erpice e una seminatrice. Si semina, poi ci vuole una falciatrice e la trebbia. La falciatrice e il ranghinatore, perché poi bisogna pure restringere un po’. Qua qualcuno ancora lo fa a mano, perché lì c’è lo spreco vero. Sul ranghinatore c’è lo spreco vero della lenticchia. Perché quando noi le falciamo sono belle secche. Già con la falciatrice si apre il baccello e cascano, tu immagina col ranghinatore a girello, che gira, gira forte, così c’è lo spreco. Però poi è impensabile per me, che io metto pure 5 ettari de lenticchie, è impensabile falle a mano, me serve qualcosa.... Per esempio per quanto riguarda la falciatura. Siccome noi c’abbiamo ‘sti trattori grandi, che poi alla fine non so’ neanche tanto grandi, 80-90 cavalli, pure qualche 100 cavalli c’abbiamo, allora c’hanno le ruote larghe. Co’ ‘ste ruote tu rischieresti de passà sopra a tante lenticchie. Tu immagina fai una passata, pesti le lenticchie da qua a 100 metri, immagina quante ne hai sprecate. Allora abbiamo cercato de adattà; abbiamo comprato delle ruote da orto, praticamente sono ccosì larghe e ne pisti de meno. E abbiamo fatto una modifica alla falcia; praticamente la falcia c’ha una (gesto) bandiera de lato ccosì alla fine della falcia, che serve a stinge il fieno. Noi l’abbiamo messa un’altra de qua. Praticamente tu quando passi (gesto) la falcia taglia e stringe leggermente le lenticchie e dunque tu quando ti rigiri non pisti le lenticchie; pisti solo la prima passata. Usiamo questo metodo qua.»

Nonostante questi limiti la produzione della lenticchia di Rascino è molto redditizia:

[RG] «Sì, è redditizio perché il lavoro è pochissimo, non è che c’è un lavoro grosso da fare. Una volta che hai arato e hai fatto tutte le fasi dell’aratura, la semina tutto quanto, poi bisogna raccogliere e la lenticchia noi ce la vendiamo a 9 euro al chilo; insomma è più che redditizio. [...] So’ vendute benissimo».

## 12. Distribuzione commerciale

Storicamente nell’area dell’altopiano di Rascino quasi tutte le famiglie avevano terreni in montagna che usavano per coltivare le lenticchie, insieme al pascolo delle pecore sui terreni adibiti ad uso civico di pascolo. Si trattava tuttavia di una produzione familiare, di sussistenza. Negli ultimi anni sono nate diverse aziende, circa 30, che tentano di commercializzare il prodotto per vie individuali e senza intermediari (amici, ristoranti, negozi dell’area ecc.). Tuttavia, fino ad oggi, la lenticchia di Rascino non è ancora stata inserita in una distribuzione commerciale vera e propria, ma rimane un prodotto fortemente locale. I tentativi di distribuzione commerciale sono stati fatti dai singoli produttori, che l’hanno portata di persona nei paesi vicino Fiamignano, fino a Rieti. Per questo essa si presenta come un prodotto fortemente di nicchia; una caratteristica che è confermata anche dal prezzo superiore alle varietà commerciali (circa 9 euro al chilo). L’istituzione nel 2014 dell’Associazione dei Produttori della Lenticchia di Ra-

scino e del Presidio Slow Food e nel 2015 della Cooperativa dedicata ha portato all'avvio di una politica di valorizzazione del prodotto sia sul piano commerciale che simbolico/culturale. Attualmente i produttori (e l'associazione) non dispongono di macchine per la pulitura della lenticchia, che viene infatti portata ogni anno a Castelluccio di Norcia. Da quest'anno l'Associazione dei produttori ha acquistato una macchina per l'insacchettamento, in modo che questa fase sia svolta in modo collettivo per tutti i produttori:

[PB] «Il problema adesso è la commercializzazione, è trovare degli sbocchi praticamente per poterla commercializzare, perché se non muore qui Roma, Rieti, Avezzano, L'Aquila, ma è un circuito chiuso. [...] Abbiamo partecipato a delle trasmissioni televisive dove abbiamo avuto dei riconoscimenti come Uno Mattina. [...] Adesso si spera degli sbocchi commerciali, che ci sono...bisogna cercarli. [...] Io ho, praticamente c'ho dei commercianti che c'hanno prodotti di nicchia, che non gli interessa nemmeno se io gliela metto 8 o 9 euro. Tanto loro la rivendono 14, 15, 16 euro. Maggiormente c'ho due o tre negozi a Roma, uno a Rieti e poi ecco, la gente che frequenta il mio agriturismo ne compra tanta. [...] Però bisogna trovare dei canali.»

[RG] «La distribuzione della lenticchia, noi la vendiamo sia in sacchi da 25 chili che in sacchetti da mezzo chilo. E la vendiamo nei ristoranti, negli alimentari, macellerie e la vendiamo anche al pubblico. Poi di tanto in tanto, quando ce stanno queste fiere andiamo anche per fiere, per farla conoscere un po' di più. Diciamo, non è che vai alle fiere qua attorno perché la conoscono tutti, anche perché ce l'hanno tutti la lenticchia qua attorno, perché magari la mette il nonno e gliene da un chilo al nipote, la mette lo zio; quindi qui la conoscono tutti. [...] Noi per esempio quest'anno abbiamo fatto due manifestazioni a Roma per cercare di farla conoscere un po' questo prodotto. [...] Io la vendo ai negozi principalmente; poi ci stanno anche dei rappresentanti, che me vengono anche loro per fare i regali di Natale, se ne prendono uno o due quintali per uno ci fanno tutti questi regali di Natale. [...] A Roma, io non è che so' pratico. Io porto la lenticchia a un paio di negozietti a Centocelle verso via Frigento. E ce stanno lì un paio di negozi che le prendono da me. Quindi contatti personali.»

La nascita dell'associazione e della cooperativa dovrebbe permettere di superare la frammentazione nella distribuzione e l'individualismo dei produttori, portando anche ad una politica comune del prezzo, nonostante alcune resistenze. Ma l'associazione ha innescato anche un controllo reciproco tra produttori:

[RG] «L'associazione, sono un paio d'anni che nasce questa associazione, siamo 17 soci attualmente. È partita così, quasi per gioco, parlando con il presidente, con il vicepresidente, dice: "sarebbe il caso di fare un qualcosa per questi prodotti". Perché qui non è che c'è; c'era chi cercava di valorizzare la lenticchia di Rascino e chi magari c'aveva paura che gli rimaneva e la svendeva. E allora abbiamo cercato di mettere tutti un po' allo stesso prezzo. E quasi per gioco è nata questa associazione che ci impone il prezzo della lenticchia di Rascino. [...] Lavora sul controllo; facciamo degli autocontrolli, nel senso che, quelli dell'associazione, se io sto a seminare le lenticchie, viene un altro dell'associazione,

e vede quale lenticchia io sto effettivamente a seminà e quante ne sto a seminà. Poi [...] dobbiamo dichiarare all'associazione quanta ne seminiamo e quanta ne raccogliamo, proprio pe' evità il problema che te dicevo prima che qualche furbo magari va a comprare le lenticchie da qualche parte a 1 euro e magari le rivende come quelle de Rascino a 9-10 euro. Allora pe' evità 'sto problema l'associazione sa più o meno quante lenticchie c'ha ognun produttore. [...] Quindi c'è un controllo reciproco. Stiamo cercando con la cooperativa de fare anche questo [...] nel senso che la cooperativa dovrebbe ritirare tutte le lenticchie e poi ci pensa lei, anche se noi invece che a 9 euro gliele diamo a 7, sarebbe ottimo se ritirasse tutto la cooperativa.»

Il maggiore problema che l'intervistato individua nell'attuale produzione della lenticchia sul piano commerciale è la presenza di produttori estranei alla mentalità cooperativa che ha dato origine all'associazione e alla cooperativa, i quali non sostengono le politiche economiche del gruppo di produttori provocando un abbassamento dei prezzi e facendo concorrenza sleale:

[RG] «I punti deboli è che praticamente qualcuno c'ha paura che je rimangono le lenticchie dentro la cantina e allora le svende. Perché non tutti gli agricoltori stanno dentro la cooperativa, c'è qualcuno che non è voluto entrà, è rimasto fuori e quello le continua a svende. Ma è un problema più suo che nostro, perché c'è qualcuno qui che le vende pure a 5 euro, vojo di'. Io me sto a guadagnà 400 euro in più a quintale e lui ci va a rimette. L'unica cosa che magari lui quando arriva novembre già ha finito le lenticchie perché le mette talmente a poco che già l'ha finite. E io le comincio a vende da novembre in poi, che poi finiscono pure le mie. Noi come cooperativa stiamo puntando a quello; stiamo puntando proprio ad un aumento del prezzo.»

### 13. Scambio o regalo

In passato e fino agli anni '80, la lenticchia a Rascino non era oggetto di produzione, ma veniva prodotta solo per uso familiare da chi aveva terreni, o li lavorava a mezzadria. Pertanto, non essendo un prodotto commerciale, era un bene inserito in un circuito di regali o di scambio non di tipo materiale, ma immateriale. Veniva cioè regalata dai contadini ai notabili del paese per ottenere favori o benevolenza:

[RDG] «E si veniva regalata. Questi alla raccolta lasciavano quello che dovevano seminare e poi la consumavano in famiglia e qualcosa regalavano, a un amico, a un parente, al prete, allu medico, alli carabinieri, ai forestali. Insomma alle autorità del paese, sempre a qualcuno veniva dato qualcosa.»

[PB] «E veniva usata anche in questa cosa, che quello che aveva bisogno di un favore, o al Comune o ai Carabinieri, o dalla Forestale o dal prete, o dal medico o dal farmacista doveva portà quel chilo di lenticchie, di fagioli, o di ceci, accompagnato da 10-20 uova..fresche.»

In realtà, visto che ancora oggi molti abitanti di Fiamignano possiedono terreni per uso fami-

liare che spesso fanno arare ad altri con il sistema della restituzione del seminato, molte famiglie possiedono quantità di lenticchie che potenzialmente possono essere oggetto anche di regalo/scambio, oltre che destinate esclusivamente ad un uso alimentare.

### Scambio di lavoro nella produzione della lenticchia

In passato, quando la produzione era totalmente manuale, rispetto al grano che venendo seminato in grandi quantità richiedeva una manodopera esterna nella mietitura (ma non per la trebbiatura che veniva eseguita in famiglia, o tra parenti), la produzione della lenticchia non richiedeva l'impiego di manodopera a pagamento esterna, ma veniva eseguita in famiglia, con forzalavoro di parenti o amici.

[RDG] «C'erano scambi di lavoro, si univano al lavoro, si aggregavano.» [SA] «Allora facciamo il grano tuo e poi facciamo quello mio; facciamo l'aratura tua e poi facciamo l'aratura mia.»

[RDG] «La fatica più grande era quando se doveva tritare il grano, perché il grano era tanto; "la Trita" si chiama. Venivano messi quattro covoni di grano (mima), comunemente da noi se dicono i "manocchi", al centro e poi cominciavano a mette tutti quanti intorno, dritti, finché facevano un cerchio, ma de 40 metri di diametro.» [SA] «Dipende da quante bestie avevi a disposizione.»

[RDG] «E poi si facevano salire le vacche sopra, a girà; legate tre quattro, cinque e giravano. Quella che era più buona, diciamo più mansa era quella che tenevi al guinzaglio, vicino all'uomo che la teneva e tutte l'altre giravano intorno intorno. Finché lo squagliavano 'sto grano. Poi la fatica era "a rompe la trita" se diceva. Quando che dovevi sciogliere tutti i covoni, levare il grano che era calato sotto e allora la polvere era quella che te si mangiava. non trovavi uno che non portava il fazzoletto legato per respirare (mima) meno possibile, però lì la fatica sotto al sole; ad agosto il sole in montagna picchia. E poi se faceva o co' le cavalle o co' le mule che camminavano più forte per troncane la paglia. Era una fatica, però era pure un'occasione pe' stare tutti insieme e fare festa. Si faticava, però s'era tutti contenti. Co' la famiglia, con gli amici, coi parenti che te venivano a da' 'na mano.»

[SA] «Se necessario. Perché se uno aveva piccole quantità e aveva le bestie sue faceva da solo. Se uno aveva un raccolto abbondante, che magari aveva bisogno di altri animali, altre bestie, insomma, non c'è 'na regola, a seconda delle necessità.»

[RDG] «La lenticchia no, era 'na quantità. De grano, chi ne seminava poco ne seminava 3-4 quintali.» [SA] «Quindi ne raccoglieva 35-40 [quintali]. Se c'era aiuto c'era nella raccolta, perché è faticoso, lungo, allora si veniva, ma roba di parenti, amici e poi magari si ricompensavano con un sacchettino de lenticchie, non è che se pagassero. Nella raccolta un po' d'aiuto serviva, anche nelle piccole quantità. Il momento critico era la carpitura, faticosa. Faticosa perché stavi sempre piegato o inginocchiato perché questa è la piantina (mima l'altezza). E poi l'erba doveva restare lì [...] Ma poi la lavorazione nell'aia era poca roba. Perché si seminava una coppa di lenticchie, ne potevi raccogliere un quintale, un quintale e mezzo. Un quintale di lenticchie sono due sacchetti, ma non troppo grandi perché sono pesanti.»

[PB] «C'era solidarietà qui, c'era molto aiuto, uno aiutava l'altro. E questa solidarietà contadina che adesso non c'è più. Si chiedeva l'aiuto dei parenti, l'aiuto del compare, l'aiuto dell'amico.»

### Scambio di oggetti e di lavoro nella produzione della lenticchia

Anche se non esistono più quelle dense relazioni parentali e amicali sulle quali si basava la produzione manuale della lenticchia e del grano, con scambi regolari di manodopera, oggi tra diversi produttori vige l'uso di prestarsi gli attrezzi, che non tutti possono permettersi per via della esiguità della loro produzione:

[PB] «[Le macchine] più che altro vengono scambiate. Magari quello che c'ha il trattore non c'ha tutti gli attrezzi. Dice: "vabbé io te vengo a arare e tu mi erpici oppure mi semini", hai capito? Ci sta questo interscambio. [...] C'è un po' di solidarietà, non tanta. Come 'na volta no. Prima bastava che passavi sotto la casa del compare: 'compà, domani mattina me devi venì a aiutà'. [...] Per esempio la trebbiatura, noi facciamo le nostre chiaramente. Le mietitrebbie vengono da fuori. Addirittura viene uno da Roccasecca provincia di Frosinone. co' la trebbia. Poi c'è uno di Rieti lo stesso che viene su. Ecco questa è una delle maggiori spese per chi non c'ha la mietitrebbia perché se pigliano 30-40 euro al quintale, sporche così. Un quintale di raccolto...»

La base amicale che caratterizza le relazioni tra molti produttori produce forme di cooperazione che non si esprimono solo nella costituzione della recente associazione e cooperativa, ma anche in pratiche di lavoro comune di tipo informale. Alcuni testimoni sottolineano infatti con forza la reciprocità e la solidarietà che caratterizza le relazioni tra alcuni produttori, rovesciando l'immagine espressa da alcuni anziani che raccontano di un passato solidale e cooperativo opposto ad un presente individualista ed egoistico:

[RG] «Siamo molto uniti tra noi agricoltori, allevatori, siamo tutti amici. Poi qui è un piccolo centro ci conosciamo tutti. Allora non è che io compro, per dire, aratro, falciatrice e compro tutto io. Magari compro l'aratro io, tu prendi un altro attrezzo, tu prendi un altro attrezzo, poi ce li scambiamo tra noi, proprio pe' evità de spende tutti 'sti soldi. Anche perché quando vai a mette mano al portafoglio lì se parla de 3-4000 a attrezzo. Dunque prendiamo un attrezzo per uno e poi ce li giriamo tra di noi. [...] Noi ci aiutiamo. Almeno per quanto riguarda me, noi siamo 4-5 amici, ti parlo di questi 4-5 che siamo proprio più uniti degli altri. [...] E niente, pe' ditte, io c'ho un bell'aratro..e io sto usando 'st'aratro, serve una mano a un amico, vado lì a da una mano a lui, lui magari riviene a damme 'na mano a me dopo. Poi magari, che ne so, serve il mio aratro, se l'attacca, poi a me me serve il morgano e vado a prende il morgano suo. [...] Io c'ho un aratro e un erpice. [...] Noi per esempio quest'anno, anche l'anno scorso, siamo tre persone, siamo due ragazzi e un altro signore, che stiamo a cercà proprio de fa' una cosa assieme, nel senso che abbiamo arati quest'anno intorno ai 40 ettari de terra, tutti e tre e i raccolti ce li dividiamo per tre. Abbiamo cercato de fa' questa cosa. [...], terreni magari se io ce l'avevo discretamente più buoni, pure per non da' fastidio agli allevatori, dunque abbiamo cercato anche di rispettare un po' le veci; dunque se io c'ho un terreno "a vece", un ettaro in più "a vece" e lui ce l'ha un ettaro in meno, non è cha siamo stati a vedé i terreni de chi erano. [...] Qui ci diamo tutte le forme di aiuti. Qua noi siamo 1000 abitanti in tutto il comune di Fiamignano, divisi per 36 frazioni; dunque siamo proprio 4 gatti per paese, dunque d'immagini lei, siamo

più che fratelli (ride). [...] Per quanto riguarda l'esperienza mia, io telefono a 'n'amico e lui corre; lascia de fa' il suo e viene da me.»

## 14. Consumo

La lenticchia era ed è tuttora un alimento quotidiano, legato ad un'alimentazione povera; era infatti denominata la "carne dei poveri" (Adriani 2015:35).

[RDG] «Come minimo [si mangiava] una volta alla settimana le facevano, o con le patate o con la pasta, le facevano pure in umido, ma era un pasto quotidiano, nel senso che se faceva tutte le settimane. [...] L'alimentazione, oltre che era più sana era più variata. Adesso, tutti i giorni pasta, tutti i giorni pasta, ma la pasta a quei tempi.» [SA] «Era poca. minestre, minestre, minestre. La pasta era giorno di festa. Minestre minestre perché l'orto favoriva le minestre.» [RDG] «Facevano pure la pasta, ma più de tutto facevano la pasta fatta in casa, perché tutte quante c'avevano le galline, allora le uova le donne c'avevano la farina propria e la facevano fatta in casa. Difficilmente la gente a quei tempi comprava qualcosa, perché nelle famiglie i contadini il grano lo rimettevano, rimettevano il vino, rimettevano le patate, i fagioli, granturco.»

Il consumo della lenticchia nell'area di Fiamignano/Rascino era legato al pasto quotidiano ed è ancora rimasto tale. L'unica occasione pubblica di consumo è legata alla Sagra della lenticchia che si svolge ogni anno nella seconda domenica di agosto e vede la partecipazione di quasi mille persone. Nel consumo viene preferita localmente una preparazione come minestra o in umido con le salsicce. Esiste ancora poi la pratica di un vecchio piatto detto la "regolatura", a base di pane, lenticchie e acqua di cottura:

[RG] «Noi la mangiamo tutto l'anno, qui a casa mia. Anche perché a me me piace molto cucinà, quindi faccio delle minestre...minestre, che poi è difficile pure chiamalle minestre perché sono talmente dense che alla fine. Ci metto, farro, sempre farro di produzione nostra, patate de produzione nostra, lenticchie, ce metto un po' de pancetta e alla fine è un piatto eccezionale, fai un primo e un secondo che è buonissimo. [...] Qua se usa molto in umido co' le salsicce. [...] Poi c'è la regolatura, qualcuno ancora la fa, fanno bolli 'ste lenticchie e poi se mette 'na fetta de pane dentro al piatto e coll'acqua de cottura e un po' de lenticchie s'ammolla 'sto pane. È 'na cosa semplicissima.»

## 15. Capitale sociale

La ripresa della produzione della lenticchia di Rascino si deve all'istituzione della prima Sagra nel 1972 ad opera della Pro Loco. Questa è la rappresentazione più diffusa localmente a Fiamignano e condivisa della relazione che la lenticchia intrattiene con l'universo sociale. Da allora la sagra è molto cresciuta in partecipazione esterna e da bene di sussistenza si è



■ Fiamignano e La Sagra della Lenticchia (agosto 2016). Foto A. Broccoli



■ Fiamignano e La Sagra della Lenticchia (agosto 2016). Foto A. Broccoli

trasformato in bene economico, con una ripresa della produzione e la nascita di produttori. Non sempre tuttavia i rapporti tra produttori e Pro Loco sono sereni:

[RDG.] «Tutto, tutto sto boom che ha avuto negli ultimi anni. E questo molti produttori lo devono alla Pro Loco, che gliel'abbiamo portato ad un certo livello e quando facciamo la sagra se degnassero di dire: "offriamo 10 chili de lenticchie per fare la sagra».

Un altro aspetto relativo alla valenza sociale della lenticchia si può vedere nel processo di valorizzazione della montagna che la lenticchia ha attivato; fino agli anni '70 luogo abbandonato, con i vecchi casali in rovina e oggi luogo vivo, ripopolato, con alcune attività turistiche e naturalistiche, dove nonostante le trasformazioni, è stato riannodato il filo tra le attività tradizionali e il territorio. In particolare l'informatore individua un nesso tra la ripresa della lenticchia e il restauro delle vecchie "casette" sulla montagna, luogo di ricovero delle greggi e dei pastori, un tempo abbandonate e oggi invece restaurate:

[SA] «La montagna era stata abbandonata; a cavallo tra il '60 e il '70 era proprio abbandonata e queste casette, molte erano state abbandonate, la nostra era andata in malora, era crollato il tetto. Ma chi c'avrebbe mai speso una lira su un casaleto del genere? Soprattutto chi non aveva i figli. Poi piano piano le lenticchie hanno dato una bella spinta a questa cosa, è ripresa questa passione. La storia delle casette è una storia bellissima. Erano dei ricoveri in muratura, di una tipologia particolare; in genere una stanza, raramente più di una stanza. Sopra l'alloggio dei pastori, sotto la stalla per gli animali e intorno un recinto in muratura antilupo. Muro alto più di due metri con delle coronature in pietra sopra sporgenti sui due lati, antiscavalamento, perché lì col lupo hanno avuto sempre a che fare. Poi recentemente c'è stato un finanziamento a fondo perduto per il recupero e ne sono stati recuperati una quarantina buoni, per non andare tutti in malora. E sono stati ricostruiti. Era il ricovero delle greggi de notte. Ed è tipico proprio di questa zona.»

## 16. Antropomorfizzazione e usi linguistici

Essendo nella zona un prodotto di uso quotidiano legato ad una cultura pastorale e contadina, la lenticchia, nelle sue caratteristiche peculiari e nelle sue fasi di coltivazione, è entrata nel linguaggio popolare e nella memoria del territorio, dando luogo a numerosi proverbi, indovinelli e modi di dire popolari, a sfondo sociale, satirico, erotico e ludico. Questa produzione orale di poesia e di letteratura popolare molto ricca, che documenta bene molti dei saperi popolari del passato relativi alla lenticchia, è stata documentata nell'arco di circa 30 anni di attività da Settimio Adriani, che li ha riportati nella sua recente pubblicazione dedicata alla lenticchia di Rascino (Adriani, 2015).

Di seguito alcuni esempi, che meriterebbero in altra sede di essere commentati:

### Proverbi

- *Fra cici faciòli e lenticchie i meglio legumi so' le sargicce*

- *Finché Re ciancica carne, brignte non s'apaga de lenticchie*
- *E' lenticchie: lénte alla terra e caréche alla pigna*

### Filastrocche

- *E' lenticchie de Rascinu / te ne fà nu buccu pinu / se lu manni a sòr Colonna / piglia 'n culu te ci manna / se le offri a Barberini / preferisci li quatrini / se alla porta bussi 'è Sciarra/non ci paghi la caparra / Senti a me compà cafò / te la 'mparo la leziò / lassa perde la lenticchia/òta i porci pe' la macchia.*
- *Se col gel voi far la pacchia / lo san tutti, è cosa vecchia / di Rascino la lenticchia / co' u sole che sconocchia/sistemar devi in gran mùcchia / Ma sta attentu alle ruelle/se no' scappan le ferelle.*

### Quartine

- *Maria 'ncuccata le lenticchie carpe / vedo 'e leàcce e me parte 'u core / 'ntornu li ronzo come fussi serpe / se potésse 'a picciu, fecerria 'e lure.*
- *E lenticchie nostre le orrianu tutti / lénte alla terra e careche alla pigna / Se non ne va più chi somenta e carpe/'e lenticchie nostre le troanu 'n fregna.*

### Stornelli

- *La donna quando carpe la lenticchia/i pili 'ella patonza 'n terra tocca.*

### Poesie

- *Ni, i vecchi non so' fessi / se gli andùni 'a terra ha 'nfussi / tu è inutile 'lle lissi / è come se cosissi gli ossi / più rebullu e più so' sassi / Non ci crii ma è la lenticchia / che tra le canasse scrocchia.*

### Ottava Rima

- *Quando de recòglie è l'ora / fà i manocchi e le ruelle / porta i primi svertu all'ara / e quell'atre alle soelle / Giustu è che te salle l'ira / se po' se ci fau 'e ferelle / non so' mai le cose certe / pur se fai a regola d'arte.*

### Indovinelli

- *Quello 'ssé soménta a spagliu / e se remette passa' lugliu / 'mpo 'e battutu e gnente ogliu / pe lu nonno e pe lu figliu / sénti un po', tu che si svegliu / se recala da Rascinu / che po' esse, tu ch'è finu?*
- *Vidi 'mpo se tu sa' illa: / biancu fiore e non se crulla / saccu curmu non se 'ncolla / messa all'acqua non vè' 'a galla / ben reposta non ferella / No' è de mo', è cosa vecchia / e se chiama la...?*

## 17. Immaginando un futuro da sviluppare...

### 17.1 La patrimonializzazione della lenticchia e la nascita di una comunità di produttori: certificazione e autocertificazione

La lenticchia di Rascino in passato non era prodotta per scopi commerciali. Contrariamente a quanto è accaduto ad altre varietà di lenticchia del Lazio come ad Onano (VT), dove già in epoca antica e fino al secondo dopoguerra, la lenticchia era prodotta a scopi commerciali, con il raggiungimento anche di un certo grado di notorietà, nell'altipiano di Rascino fino agli anni 70/80 del Novecento la lenticchia viene prodotta solo per uso familiare, con la coltivazione di piccoli appezzamenti di terreno, tanto che alle soglie degli anni '70 i terreni risultano quasi tutti abbandonati e la lenticchia è pressoché scomparsa, conservata solo da alcuni anziani. Si deve alla Pro Loco di Fiamignano l'avvio nel 1972 di un primo processo di patrimonializzazione attraverso l'istituzione della prima Sagra della Lenticchia – quando il seme autoctono era quasi del tutto scomparso – che ha iniziato ad avviare un processo virtuoso di valorizzazione e di ripresa della coltivazione. Nel corso degli anni la lenticchia di Rascino ha avuto un incremento nella produzione con la nascita di veri e propri produttori che hanno investito in attrezzature agricole e comprato e preso in affitto (o con la pratica informale della restituzione del seminato) terreni abbandonati. A questa prima fase di patrimonializzazione sul piano commerciale e culturale ha fatto seguito negli ultimi anni una seconda fase di patrimonializzazione più incisiva sul piano simbolico/culturale e commerciale, che ha proceduto attraverso alcuni step, quali: un tentativo fallito negli anni '90 di costituzione di un consorzio, l'iscrizione nel 2010 della lenticchia nel registro ARSIAL, la realizzazione nel 2011 della Carta dei Suoli (2011); la costituzione del presidio Slow Food nel 2014, la costituzione nel 2014 dell'Associazione produttori e la nascita nel 2015 della cooperativa. Oggi i 20 produttori dell'associazione e della cooperativa sono tutti piuttosto giovani, con un'età compresa tra i 35 ed i 44 anni. Si tratta di una produzione ancora in espansione, in quanto a fronte di una superficie coltivabile sull'altipiano di circa 300 ettari, la produzione reale di lenticchia si estende su una superficie dimezzata, sia a causa di terreni ancora abbandonati, ma anche a causa degli usi di pascolo e delle rotazioni. Questa comunità “di eredità” di piccoli produttori risulta proprietaria di un forte capitale sociale radicato in relazioni amicali e familiari antiche di lunga durata (vedi l'affitto informale con la restituzione del seminato o lo scambio degli attrezzi e della manodopera). Questo capitale sociale ha rappresentato il vero perno sul quale è stato possibile il processo di patrimonializzazione anche sul piano commerciale benché ciò non abbia portato a politiche commerciali unitarie. Il capitale economico pare invece ancora modesto e il capitale simbolico in forte espansione, a causa delle iniziative legate alla nascita dell'associazione dei produttori e al Presidio Slow Food. È comune percezione da parte dei produttori che la coltivazione della lenticchia offra notevoli possibilità di reddito a fronte di investimenti economici modesti e di un modesto impiego di lavoro. La “messa in valore” della lenticchia di Rascino è stato un processo attivato dal basso (la locale Pro Loco e la Sagra) sul quale si è innestato un processo dall'alto dato dal movimento “globale” di valorizzazione delle produzioni locali (vedi l'iscrizione ARSIAL/La Carta dei Suoli e il Presidio Slow Food) che a sua volta pare aver dato impulso ad un processo “glocale” di nuova valorizzazione dal basso che ha portato alla nascita di un'associazione e di una cooperativa, che si muovono in un'ottica di dialogo con lo

scenario azionale e internazionale più ampio (es. con la partecipazione ad Expo 2015, ecc..). Nell'analisi del fenomeno-lenticchia di Rascino bisognerà quindi ricostruire e riflettere sul ruolo esercitato dai diversi attori sociali coinvolti e sui diversi processi attivati. Innanzitutto bisognerà analizzare la presenza preesistente di un tessuto sociale rappresentato da vari soggetti collettivi come la Pro Loco, la Comunità Montana e la pratica tradizionale della "socceta" su base amicale e parentale (mutuata dal mondo pastorale). I processi attivati sono stati invece di certificazione esterna dalle valenze simboliche (Registro ARSIAL, Presidio Slow Food, Carta dei Suoli) e di autocertificazione interna (Associazione, Cooperativa) con una attivazione di pratiche forti sul piano simbolico come ad esempio la Sagra e forme di narrazione e di auto-narrazione (es. il testo di Adriani 2015).

### **17.2 Il ruolo dei saperi tradizionali nella produzione attuale e il rapporto tra le generazioni (contadini anziani e giovani produttori)**

I giovani produttori di lenticchia mostrano di conoscere sia il modo in cui la produzione della lenticchia si svolgeva nel passato quando era totalmente manuale e di sussistenza, che le caratteristiche della pianta, dell'ambiente geomorfologico e dei terreni. Ognuno di essi ha infatti in famiglia un parente (genitori, nonni, zii), o un amico che in passato produceva la lenticchia per uso familiare e molti di loro da piccoli hanno fatto esperienza e partecipato o assistito fin da tenera età alla lavorazione dei terreni. Essi, tuttavia, a differenza dei loro nonni o genitori, si muovono in un'ottica di produzione di tipo prevalentemente commerciale. È da capire quindi se essi vivono i saperi degli anziani solo come "valore aggiunto" sul piano simbolico (da spendere eventualmente nella promozione commerciale del prodotto), se li considerino per se stessi come dei "saperi d'affezione" con i quali stabilire un radicamento al territorio, o piuttosto se questi saperi/saper fare tornano utili anche nella produzione e nella risoluzione dei problemi che essi incontrano via via, a seconda delle varie tipologie di terreni e di condizioni climatiche che le stagioni e la varietà morfologica dell'ambiente pongono.

### **17.3 Meccanizzazione vs. manualità. Mutamenti, vantaggi e svantaggi nel passaggio dalla produzione manuale alla produzione meccanizzata.**

Un aspetto importante relativo ai saperi che andrà approfondito e che rappresenta uno dei maggiori elementi di interesse antropologico, insieme ai processi di patrimonializzazione, riguarda il delicato passaggio e rapporto tra la produzione manuale e la produzione meccanizzata. Il passaggio alla meccanizzazione ha infatti modificato molto sia la produzione in sé (approdata a quantità commerciali consistenti di diverse decine di quintali per azienda), che le relazioni di produzione, facendo slittare questa su un piano totalmente maschile/amicale e sottraendolo alla tradizionale divisione di genere del lavoro all'interno della famiglia contadina, come era in passato. Tutte le fasi della produzione sono eseguite infatti da macchine, che sono possedute, gestite, scambiate e guidate da uomini locali (fatta eccezione per i terzisti e la pulitura della lenticchia che è effettuata a Colfiorito), mentre in passato sia la zappettatura, la carpitura che la pulitura venivano eseguite dalle donne, tanto che si può ben dire che in passato la lenticchia era una produzione più femminile che maschile, rispetto ad esempio alla produzione del grano che comportava un lavoro soprattutto maschile.

Un punto cruciale riguarda la grande dispersione del prodotto sul terreno in seguito alla sfal-

ciatura meccanizzata e alla trebbiatura del prodotto. In passato, quando le estensioni di terreno erano esigue per ogni famiglia e la produzione di lenticchia doveva soddisfare le necessità familiari, la lenticchia veniva “carpita” delicatamente a mano dalle donne; così facendo si riusciva a contenere la caduta del seme sul terreno. Oggi, invece, l'uso di mezzi meccanici comporta una perdita di prodotto pari a circa il 30/40% (stima locale) e ciò viene notato dai produttori, i quali proprio perché conoscono le modalità tradizionali di raccolta/”carpitura” (e di zappatura e semina) riflettono continuamente su questa differenza tra passato e presente. Per questo motivo durante la fasi della lavorazione dei terreni, semina e raccolta (che sono svolte in forma collettiva, come si è avuto modo di osservare) e presumibilmente in altre occasioni, viene spesso discussa tra produttori, amici e semplici coltivatori, la possibilità di tornare ad una manualità per alcune fasi di produzione o per alcuni terreni dove è più difficile l'uso delle macchine.

Un altro aspetto cruciale della meccanizzazione è dato dalla natura dei terreni che sono molto scheletrici e pietrosi. Proprio per fare fronte a queste problematiche prima dell'epicatura e della semina viene eseguita una “spietatura” dei terreni per eliminare i massi più grandi che vengono ammassati ai lati dei terreni. Tale lavoro informale e improvvisato al momento, viene eseguito a mano (e con l'aiuto di diverse persone/amici che collaborano ) al fine di evitare che al momento dello sfalcio con la falciatrice (taglio delle piante di lenticchie) le lame possano rompersi incontrando i massi. Poiché la pianta delle lenticchie è molto bassa (i baccelli si trovano già ad una altezza di pochi centimetri da terra) è inoltre necessario abbassare le lame delle falciatrici che altrimenti rimanendo alte taglierebbero la pianta troppo alta lasciando attaccata alla pianta una notevole quantità di baccelli. Tale abbassamento aumenta tuttavia il rischio di rompere le lame per via dei sassi, motivo per cui alla fase della “spietatura” è dedicato molto lavoro “manuale” (e collettivo) prima della semina, che al contrario è totalmente meccanizzata e rapida.

Altro motivo di discussione tra i produttori è dato dalla giusta “taratura” della seminatrice perché secondo alcuni una seminatrice messa “a tre” (quantità di seme che fuoriesce dai bocchetti) rischia di spargere poco seme sul terreno, mentre è più giusta una taratura “a quattro”. Per altri, al contrario, una taratura “a quattro” rende eccessivamente fitta la lenticchia sul terreno con il rischio di limitare la nascita dei baccelli. In passato la lenticchia seminata a mano veniva lasciata “lenta sul terreno”, ma non è ancora chiaro per questi giovani produttori in che modo il “saper fare” della semina manuale si debba tradurre nel “fare” della macchina. Il buon esito di una semina, tuttavia, dipende anche dalle condizioni climatiche della stagione e dalla natura contestuale dei terreni; per questo motivo l'adattamento della macchina ha bisogno di essere continuamente verificato e reinterpretato sul terreno. Questo continuo adattamento della macchina alla natura dei terreni e alle condizioni morfologiche è un aspetto interessante che innesca un continuo processo interpretativo da parte dei soggetti, il quale contraddice l'idea che il passaggio alla meccanizzazione oltre ad aver cancellato i saperi tradizionali, abbia anche omologato le produzioni agricole ed i saperi ad esso connessi.

#### 17.4 Proprietà e rapporti di produzione

Altro aspetto che andrà approfondito è la forma delle proprietà rispetto al passato (quando sembra prevasse una forma di conduzione mezzadrile detta “alle cinque”) per comprendere come

si è arrivati all'attuale polverizzazione delle proprietà. Oggi la modalità prevalente è la proprietà dei terreni o l'affitto informale (con la restituzione del seminato), reso possibile dalla base amicale, mentre i rapporti di produzione poggiano su basi paritarie e solidali/familiari, che solo in minima parte hanno bisogno di forza lavoro dipendente retribuita, ma vedono piuttosto o amici/parenti scambiarsi aiuto e manodopera o l'intervento di terzisti autonomi. Le fasi della produzione poggiano infatti su momenti collettivi maschili (amicali/familiari), che vanno dalla pulitura dei terreni alla semina. Anche laddove infatti, lavorano dei terzisti (lavoratori autonomi con propri mezzi agricoli, come le seminatrici, ecc.), intorno a questi momenti si sviluppano lavori collaterali (pulizia dei terreni, merende collettive) svolti da un gruppo amicale di uomini legati ai produttori, anche "migrando" con i mezzi agricoli nella stessa giornata di terreno in terreno (di diversi proprietari) per svolgere insieme le fasi preliminari alla semina (spietatura, erpicatura, ecc.). Ciò è possibile perché le estensioni dei terreni sono comunque limitate e non superano i 5 ettari.

### 17.5 Retoriche del gene: purezza vs ibridazione

Altro elemento interessante da approfondire riguarda le retoriche e l'immaginario sulla tipicità della lenticchia di Rascino in relazione all'immaginario "genetico" introdotto dalle analisi genetiche. L'ipotesi di partenza da verificare è che mentre per gli anziani coltivatori la tipicità della lenticchia di Rascino è associata ad una idea di purezza del seme (percezione di un seme omogeneo, puro, antico, autoctono), per i produttori giovani, al contrario, il seme è autoctono ed originario (e quindi tipico) perché eterogeneo (percezione di un seme eterogeneo, ogni seme diverso dall'altro, popolazione di semi, bouquet di colori, seme non selezionato). Questa differenza è probabilmente da attribuire ai diversi orizzonti valoriali e retorici ai quali i due gruppi di interlocutori sono stati familiarizzati; il primo si rifà ad una idea di "purezza" associata alla tipicità (secondo un modello che segue a livello popolare una vecchia retorica della "razza"), mentre il secondo si richiama alle retoriche dell'ibridazione come sinonimo di una tipicità opposta all'omologazione industriale.

## 18. Per non finire: la biodiversità coltivata per lo sviluppo della montagna?

In Italia, come è noto, il problema dello spopolamento della montagna, soprattutto dell'Appennino Centro Meridionale è un fenomeno che possiamo considerare ormai "antico", risalente già alla fine dell'800, ma che benché sia ancora in corso, ha avuto il suo picco massimo dopo la seconda guerra e poi negli anni 60/70 del Novecento<sup>13</sup>. Attualmente sono circa 180 in Italia i paesi della montagna completamente abbandonati, ma molti altri se non tutti, vivono problemi di spopolamento. A fronte di una crescita negli ultimi 60 anni della popolazione italiana (1951-2011) di circa 12 milioni di individui, vediamo che la montagna si è spopolata di circa 1 milione di abitanti. Le cause sono ambientali, ma anche socio economiche e soprattutto strutturali legate all'assenza di infrastrutture e servizi, segno di una politica che ha sempre privilegiato altre politiche di sviluppo – industriali e agricole intensive – che non hanno riguar-

<sup>13</sup> Vedi Teti (2004); Clemente (2017); Cerea - Marcantoni (2016)

dato le aree montane, le quali pertanto sono diventate aree marginali dal punto di vista produttivo, demografico e “sociale”, con il conseguente abbandono delle attività produttive tradizionali (pastorizia e agricoltura di montagna) ed emigrazione verso i centri urbani. Questo abbandono delle attività tradizionali, insieme allo spopolamento, ha provocato la perdita di molti dei saperi legati al territorio e delle conoscenze puntuali e articolate sulla natura che pastori e contadini avevano prodotto nei secoli in queste aree. La riconversione turistica di molte di queste località, senz'altro positiva per far “rivivere” la montagna nei confronti di una fruizione esterna legata al binomio natura/cultura ha prodotto una riconversione delle attività economiche dalle attività produttive ai servizi turistici, contribuendo a mantenere in vita, soprattutto nei mesi estivi (almeno per le località non sciistiche), i paesi di montagna dell'Appennino e contribuendo anche ad una trasformazione evidente delle sue espressioni culturali legate al calendario, con la ripresa di feste locali e l'invenzione di sagre e forme di socialità fortemente connesse al “ripopolamento” estivo di questi luoghi.

In che misura la biodiversità coltivata e quindi la ripresa e la valorizzazione delle specie vegetali (ed anche animali) legate alla storia di questi territori, biodiversità che oggi più che mai è investita di un valore simbolico riconosciuto sul piano nazionale e internazionale, può contribuire ad un ripopolamento delle aree di montagna dell'Appennino, o almeno a frenarne lo spopolamento? La Politica Agricola Comune (PAC) da diversi anni ha intrapreso programmi a sostegno dell'agricoltura di questi territori. Si può dire tuttavia che fino ad oggi queste azioni – che si sono sostanziate in sussidi economici – non sono state in grado, nella maggior parte dei casi, di rallentare lo spopolamento e di rilanciare l'agricoltura delle montagne in modo tale da offrire una opportunità economica e “identitaria” valida per motivare la gente a rimanere. È evidente che la politica dei sussidi non è sufficiente ma che bisogna lavorare su una reale ripresa – almeno nei territori che ne hanno le potenzialità – delle attività produttive, ma questa ripresa – almeno questo è il caso della lenticchia di Rascino – ha bisogno di un tessuto sociale e di un processo “identitario” localmente governato che ha bisogno di processi di certificazione, di autocertificazione e di pratiche di “resistenza” che ne definiscano il valore simbolico. Certamente le specie vegetali di montagna che vengono definite “a rischio erosione genetica” e che vengono formalmente collocate nell'ambito della biodiversità coltivata (varietà di grano, legumi, ecc.), non sono competitive sul piano economico con le varietà commerciali perché hanno una resa produttiva inferiore per ettaro e perché l'ambiente stesso non permette uno sfruttamento intensivo di queste risorse. Esse tuttavia possiedono un valore aggiunto sul piano simbolico che ne rappresenta il vero valore perché si tratta spesso di risorse “genetiche” che oltre a possedere caratteristiche nutrizionali importanti e ad essere storicamente “sostenibili” per quei territori (rispetto per le rotazioni, per i diritti di pascolo, coltivazioni senza uso di sostanze chimiche di sintesi, ecc.) possiedono un valore identitario sul piano simbolico perché sono connesse alla memoria dei luoghi ed ai saperi che le generazioni passate hanno sviluppato sull'ambiente e che ancora ne rappresentano un potenziale orizzonte di riappropriazione attraverso le generazioni nei termini di un patrimonio culturale materiale e immateriale. Un altro elemento importante di questi elementi della biodiversità coltivata, che si aggiunge al loro valore simbolico e identitario, è dato dal tessuto sociale e di relazione che ancora molti paesi di montagna possiedono e che può rappresentare una buona base per una ripresa. Il caso della lenticchia di Rascino nel reatino si può prendere come caso di studio interessante

per comprendere il processo di patrimonializzazione e di riappropriazione di un prodotto che da elemento di sussistenza – tutto sommato marginale per le famiglie rispetto ad altri prodotti come il grano – è diventato simbolo identitario, nonché risorsa economica. Un processo di lungo periodo, avviato 45 anni fa e ancora in itinere, che ha visto la presenza di più attori sociali interni ed esterni alla comunità di Fiamignano e di Petrella Salto e di diverse fasi e processi di certificazione e di autocertificazione, ora provenienti dalle istituzioni, ora dalla comunità. Certamente il successo attuale della ripresa di questo legume, che ha determinato la nascita di un nuovo soggetto collettivo rappresentato dai produttori come trasformazione dei vecchi contadini, è dato anche dall'esistenza locale di una rete di relazioni e di pratiche solidaristiche più antiche – il modello rappresentato dalla locale “soccéta” della quale abbiamo parlato – che hanno reso possibile attuare delle scelte solidali e “intime”, necessarie per superare i costi e i rischi della produzione in rapporto al rispetto delle normative.

Bisogna quindi studiare approfonditamente, e con approccio etnografico, il caso di Rascino per capire se possa rappresentare un modello anche per altri ed analizzarne le diverse fasi di patrimonializzazione sul piano pratico e simbolico, fasi di lungo periodo ma acceleratesi negli ultimi 5 anni, che hanno visto processi di certificazione esterna e istituzionale, processi di autocertificazione, definizione di spazi narrativi autodiretti, pratiche sociali e momenti rituali.

I paesi di Fiamignano e di Petrella Salto, coinvolti nell’“areale” della lenticchia di Rascino, sono paesi del Cicolano caratterizzati da un tasso di spopolamento piuttosto evidente che ha portato entrambi i centri a perdere negli ultimi 60 anni i 4/5 della popolazione, riducendosi a poche centinaia di abitanti. Attualmente non siamo in grado di dire se la produzione della lenticchia sull’altopiano di Rascino abbia generato una inversione di tendenza. Gli abitanti locali riferiscono la percezione di un freno allo spopolamento motivato dall’incentivo determinato dal successo “identitario” della produzione della lenticchia, alla quale è associata la ripresa produttiva -ancora nella fase iniziale- di una varietà locale di grano di montagna (la *biancòla*) e di una produzione di farro che viene messo a rotazione con le lenticchie.

## Bibliografia

- A+U (2015) "Saperci fare". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
 "Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 145-148
- Adriani, Settimio (2003) *Quartine & quartucci. Suoni, immagini e fantasticherie di un mondo in via di estinzione*. Roma, Tip. Facciotti
- Adriani, Settimio (2010) *Racconti di briganti. I ribelli del Cicolano nella tradizione orale*. Rieti, Tip. Artigiana
- Adriani, Settimio (2014) *La biancòla. Sulle tracce di un grano autoctono*. Rieti, Tip. Artigiana
- Adriani, Settimio (2015) *La lenticchia di Rascino. Storia e tradizione di un ecotipo*. Rieti, Tip. Artigiana
- Adriani, Settimio; Luciano Sarego (2010) *Il corredo della sposa. Tradizione degli anni 1950-1970 nel Cicolano*. Rieti, Tip. Artigiana
- Adriani, Settimio et alii (2013) *Centocinque. Alla luce del focolare affiorano i ricordi*. Rieti, Tip. Artigiana
- Brocccolini, Alessandra (2017) "La nuova 'comunità' della lenticchia. Rascino e il rilancio della montagna sull'Appennino Centrale". In *Dialoghi Mediterranei*, n. 28
- Cerea, Gianfranco; Marcantoni, Mauro (a cura di) (2016) *La montagna perduta. Come la pianura ha condizionato lo sviluppo italiano*. Milano, Franco Angeli
- Clemente, Pietro (2017) "Piccoli paesi decrescono. Una rete per una battaglia di generazione". In *Dialoghi Mediterranei*, n. 27
- De Boef, Walter Simon et alii (ed. by) (2013) *Community Biodiversity Management. Promoting Resilience and the Conservation of Plant Genetic Resources*. London and New York, Routledge
- Padiglione, Vincenzo (1997) *Interpretazione e differenze. La pertinenza del contesto*. Roma, Kappa
- Ploeg van der, Jan Douwe (2009) *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Roma, Donzelli
- Shiva, Vandana (2001) *Campi di battaglia: biodiversità e agricoltura industriale*. Milano, Ambiente
- Shiva, Vandana (ed. by) (2003) *Biodiversity: social and ecological perspectives*. London, Zed Books
- Teti, Vito (2004) *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*. Roma, Donzelli

# Rilevamento delle pratiche e dei saperi locali legati alla biodiversità

■ Giulia Bevilacqua *EtnoMuseo Monti Lepini di Roccaporga*

## 1. Introduzione

L'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) da diversi anni effettua dei censimenti su tutto il territorio regionale al fine di caratterizzare e porre sotto tutela le risorse genetiche animali e vegetali, di interesse agrario e zootecnico, autoctone del Lazio e minacciate da erosione. Cioè vecchie cultivar e popolazioni animali, coltivate e allevate tradizionalmente ben adattate agli ambienti dove si erano diffuse, grazie anche all'attività di selezione operata da generazioni di agricoltori e allevatori, che oggi rischiano di scomparire definitivamente dal territorio perché sostituite da varietà e razze animali più produttive.

Nel 2009 l'Agenzia ha richiesto una collaborazione con l'Università di Roma "La Sapienza" per rilevare, attraverso ricerche etnografiche, saperi e pratiche tradizionali legati alle risorse genetiche autoctone, per meglio preservarle.

Nella Convenzione sulla Diversità Biologica<sup>14</sup> (CDB) le attività umane vengono indicate come necessarie ai fini della conservazione della biodiversità, ciò chiama in campo direttamente gli antropologi con la loro capacità di individuare e rilevare scientificamente il patrimonio dei saperi e delle pratiche locali sulla natura e i modi di vita tradizionali. Per tutelare e conservare la biodiversità di interesse agrario e zootecnico è necessario quindi «in primo luogo, conoscere nei modi metodologicamente più adeguati e salvaguardare con strategie pertinenti, la cultura di coloro che mantengono vitali e fruttuose tali risorse con i relativi prodotti» (A+U 2014:146).

<sup>14</sup> La Convenzione sulla diversità biologica è un trattato internazionale adottato a Nairobi in Kenya, il 22 maggio 1992, ed è stato aperto alla firma dei Paesi durante l'Earth Summit di Rio de Janeiro nel giugno 1992. L'Italia ha ratificato la Convenzione nel 1994, con la legge 124. Gli obiettivi principali della convenzione sono: la conservazione della diversità biologica, l'uso sostenibile delle sue componenti e la giusta ed equa distribuzione dei benefici derivati dall'utilizzo delle risorse genetiche. Il capitolo 8 di questa convenzione riguarda «La conservazione in situ della biodiversità», nel comma j si legge che ogni Stato «tenendo conto delle disposizioni della propria legislazione nazionale, rispetta, preserva e mantiene le conoscenze, le innovazioni e le pratiche delle comunità autoctone e locali che impersonano modi di vita tradizionali, importanti per la conservazione e l'utilizzazione durevole della diversità biologica, e ne promuove una più vasta applicazione con l'accordo e la partecipazione dei detentori di tali conoscenze, innovazioni e pratiche, e incoraggia la ripartizione equa dei benefici derivanti dall'utilizzazione di tali conoscenze, innovazioni e pratiche».

Ho avuto il piacere e la fortuna di poter seguire e partecipare a questo progetto di ricerca fin dalla sua fase iniziale, partecipando all'ideazione di schede per il rilevamento dei saperi tradizionali e nelle successive applicazioni ai diversi casi di studio che di volta in volta l'ARSIAL proponeva.

Dal 2009 al 2016 le risorse genetiche animali di riferimento delle mie ricerche sono state: la *Capra Bianca Monticellana di Monte San Biagio* (LT), l'*Asino di Allumiere* (VT), l'*Asino Grigio Viterbese di Montefiascone* (VT). Le risorse genetiche vegetali arboree sono state: le *Mele e Pere di Valle Imperiale di Monte San Biagio* (LT) e le *Ciliegie di Maenza* (LT). La risorsa genetica vegetale erbacea è stata le *Lenticchie di Ventotene* (LT). L'esito della campagna di documentazione, che ha comportato un totale di 75 uscite sul campo, consiste in complessive 1154 fotografie digitali, 188 clip video e 138 file audio di durata variabile, gli informatori con cui è stato intrapreso un rapporto di ricerca sono stati 20.

Le risorse genetiche autoctone a rischio erosione genetica proposte dall' ARSIAL sono l'elemento che ci ha permesso di selezionare, di volta in volta, i diversi agricoltori e allevatori che si occupano di queste risorse.

Queste persone sono gli attori sociali cioè quei detentori di etnosaperi (modi di vita, memorie, tecniche, pratiche e conoscenze necessarie per allevare o coltivare una determinata risorsa genetica) di quel patrimonio immateriale legato alla biodiversità che rappresenta l'oggetto di studio di queste ricerche antropologiche.

## 2. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica animale

### 2.1 Capra Bianca Monticellana

*Periodo di ricerca Aprile 2009-Ottobre 2009*

SKD-A CAPRA BIANCA MONTICELLANA Allevamento BIAGIO DE LUCA

*La capra ha cento vizzi, novantanove la capra e uno il pastore*

La risorsa genetica animale, iscritta al Registro Volontario Nazionale, da cui è iniziata la mia prima ricerca, è stato un caprino della specie *Capra hircus* L. presente nell'entroterra laziale, nel comune di Monte San Biagio, in provincia di Latina, denominata Capra Bianca Monticellana.

Monte San Biagio si trova sui Monti Ausoni che, insieme ai Monti Aurunci, rappresentano la parte occidentale del sistema appenninico centrale, caratterizzato da monti calcarei, ricchi di forme carsiche, con circolazione idrica quasi totalmente sotterranea che forma sorgenti ai piedi dei rilievi. A differenza dei vicini Monti Lepini, la catena Ausona- Aurunca giunge fino alla costa e vi è solo una parte pianeggiante a ridosso della costa, chiamata Piana di Fondi. Come la Pianura Pontina, anche la Piana di Fondi è stata una zona paludosa e malarica bonificata totalmente solo nel dopoguerra. Nella Piana di Fondi si trova il Lago di Fondi ed altri due specchi d'acqua, proprio per questa sua abbondanza d'acqua e per il fertile terreno, la Piana viene principalmente usata per l'agricoltura.

Il territorio di Monte San Biagio appare quindi diversificato, la parte esterna esposta a mare è principalmente coltivata, la parte più interna, composta da rilievi collinari montuosi, viene



■ Capra Bianca Monticellana

usata per lo più per il pascolo e in alcune parti, lasciata a bosco. La presenza di numerose colline e l'abbondanza d'acqua rappresentano la condizione ideale per l'allevamento dei caprini, che sono sempre state allevati in questi luoghi e hanno reso la pastorizia una delle principali attività di Monte San Biagio fino agli anni Ottanta. Il nome Capra Bianca Monticellana deriva, infatti, dal nome che in passato aveva Monte San Biagio, cioè Monticelli di Fondi, nome che venne sostituito con quello del Santo protettore nel 1863.

La Capra Bianca Monticellana era la razza di capre più allevata in passato, sostituita nel tempo con razze considerate più produttive; oggi sono presenti sul territorio caprini di diversa specie, in numero molte inferiore rispetto al passato, c'è però un solo pastore che ha un gregge composto esclusivamente da Capre Bianche Monticellane ed è il pastore Biagio De Luca, il mio principale informatore.

Per meglio comprendere il report di questa ricerca è necessario fare una premessa. Questa prima ricerca ha avuto un carattere sperimentale, in quanto serviva anche per valutare l'effettiva funzionalità della scheda e delle diverse voci da cui era composta. Si è così inizialmente deciso di individuare un unico informatore per ogni singola risorsa genetica e relativa scheda. In seguito questa scelta è stata modificata e nelle successive ricerche per ogni risorsa genetica sono stati individuati almeno tre informatori principali con relativa compilazione di tre schede. La ricerca, condotta in collaborazione con l'etnomusicologo Emilio Di Fazio, è stata realizzata nel periodo compreso tra aprile ed ottobre 2009. In questo periodo ci sono state un totale di 15 uscite sul campo con una cospicua produzione di documenti consistente in complessive 223 fotografie digitali, 77 clip video di durata variabile e in formato HD, 38 file audio.

Documenti storici attestano la presenza della Capra Bianca Monticellana nel sud del Lazio a partire dall'Ottocento, non ci sono però documenti storici specifici che attestino l'inizio della presenza della Capra Bianca Monticellana nel territorio di Monte San Biagio. È stato comunque possibile, in parte, risalire all'origine della presenza di questa specie poiché la storia di questa specie, il cui areale di allevamento in situ sono le provincie di Frosinone e Latina, è strettamente connessa alle vicende umane della famiglia di Biagio De Luca. Dalle interviste al pastore B. D.L. si comprende che furono le famiglie dei suoi nonni, provenienti da Agnone (Frosinone) a portare a Monte San Biagio questa particolare specie e qui iniziarono ad allevarla ed a rinnovare ogni anno la transumanza estiva che, dalla fine di maggio a novembre, li portava dalla Sughereta di San Vito (Monte San Biagio) verso le montagne di Pastena e Castra (provincia di Frosinone). Questa transumanza coinvolgeva la famiglia estesa, in particolare gli uomini, che gestivano circa quattrocento Capre Bianche. Si può quindi facilmente dedurre che la Capra Bianca Monticellana derivi dalla Capra Bianca presente ad Agnone portata a Monte San Biagio e qui specziata.

Il pastore Biagio De Luca durante la sua vita ha sempre fatto il pastore, tranne per un breve periodo, in cui ha provato il lavoro di operaio edile a Roma, è cresciuto in un ambiente e in un luogo in cui vi era una forte concentrazione di pastori che creavano una comunità identitaria caratterizzata da una forte solidarietà interna e da una condivisione di saperi e pratiche. Durante le interviste e i colloqui informali, Biagio De Luca ha spesso dichiarato che ha appreso le sue conoscenze principalmente da suo nonno, suo padre e dai suoi zii e anche dai pastori che frequentavano. La modalità di trasmissione dei saperi è di tipo orale e avveniva principalmente per via maschile, Biagio, durante le interviste, spesso affermava che ha imparato tutto ciò che sa sulle capre ascoltando, osservando, mettendo direttamente in pratica. I suoi saperi, i suoi valori, sono fortemente legati all'ambiente famigliare. Per famiglia si intende famiglia estesa, cioè composta da più persone di diverse generazioni imparentate tra loro, che predilige una regola di residenza e discendenza maschile. Durante le interviste, spesso si riferiva a loro usando termini come *i vecchi, la gente mia, gli antenati, la famiglia*. Dall'analisi dei dati si evince che occasioni fondamentali per la trasmissione dei saperi erano i periodi estivi della transumanza nelle montagne di Pastena e Castra. Diviene questo, nei racconti di Biagio, un periodo quasi mitico, in cui alla mancanza di comodità proprie del mondo contemporaneo contrappone uno stile di vita spartano ma percepito come sincero e genuino. Su queste montagne, in ripari occasionali (grotte) o stagionali (capanne) vivevano per tre-quattro mesi tutti insieme, con pochi mezzi e con una divisione dei ruoli per sesso a stretto contatto con gli animali. Biagio parla dei suoi saperi come «il modo mio / de lascito che abbiamo avuto dagli antenati» e questi non sono solo saperi legati all'allevamento degli animali, ma riguardano anche una specifica concezione dell'animale e concezione del mondo. C'è, in Biagio, una sorta di resistenza alla "cultura scientifica" e un prediligere metodologie e tecniche trasmesse oralmente (nell'alimentazione, nelle cure mediche, nelle tecniche di allevamento e mungitura dell'animale). È emblematico quello che Biagio dice per spiegare il suo parere contrario all'uso della mungitrice (propostagli dall'Assessore alle Attività Produttive del Comune di Monte San Biagio) «...non è che non lo voglio fa' / se io sapessi che veramente è una cosa meglio / ma chi saria che non lo fa'? / però se io saccio che è una cosa che non va / perché io so' de mestiere e saccio come funziona / e tu che ne sai? / ma tu / solo pe' legge 'ncoppa a jo libro / ma

a vede chi l'ha scritto / se l'ha scritto uno che tiè esperienza / che tiè cent'anni / che ha fatto sempre jo pastore / o puramente l'ha scritto uno così...qual è la cosa valida? / e la cosa valida è quella che viene... dall'antichità ». Quindi dal passato verrebbe ciò che è giusto (perché trasmesso dagli avi e testato dalla loro esperienza) e vero ed autentico (perché testato sull'esperienza di Biagio). Questa resistenza alla “cultura scientifica” è facilmente visibile anche nelle scelte che Biagio fa' rispetto alla veterinaria ufficiale , emblematico è stato il caso di un capretto malato di dissenteria, notato nei primi incontri a casa di Biagio De Luca. Il capretto era stato sistemato in disparte nel fienile con la madre, lontano dal resto del gregge in stalla. Nonostante vi siano oggi numerosi farmaci per ripristinare la flora batterica dell'animale, Biagio non li ha usati perché secondo lui, se l'animale passa la malattia non gli ritorna più ma se lo curi con i farmaci gli ritornerà sempre.

Durante il periodo della ricerca sul campo, Biagio si auto definiva *verace* perché faceva ancora quelle cose che facevano i suoi avi (e che facevano anche molti altri pastori e le loro famiglie di Monte San Biagio), come portare le capre al pascolo quotidianamente, «...Me ricordo... che mio nonno c'aveva la bellezza de / a momenti cento anni / e a novantadue / novantatre ancora pascolava le capre / e ha fatto sempre così / come sto facendo io.»

L'importanza del passato, di una cultura conosciuta e condivisa, decodificabile e rassicurante, viene spesso contrapposta allo stile di vita contemporaneo, visto come negativo e in parte non decodificabile, ciò emerge in molti passaggi delle interviste. La Capra Bianca Monticellana diviene quindi elemento evocativo di questa cultura pastorale, così famigliare. In effetti, La Capra Bianca non ha particolari caratteristiche di produttività rispetto alle altre capre, il motivo



■ Capre Bianche Monticellane al pascolo

per cui Biagio alleva questa razza e la mantiene pura è principalmente per motivi affettivi, perlopiù legati alle memorie di un mondo pastorale preindustriale caratterizzato da condizioni di vita difficili ma da rapporti umani percepiti come sinceri e genuini.

La Capra Bianca Monticellana per Biagio De Luca è soprattutto una capra *bella, intelligente, ben fatta*. Con orecchie dritte, corna lunghe, *tutte a paro e precise* con un pelo uniforme e soprattutto con i *recchini* (lembo di carne che può nascere all'estremità inferiore dell'orecchio della capra). Quando Biagio parla del suo gregge dice *tutt'un manto, tutte le corna pare*, per sottolineare l'effetto visivo che tutte queste capre uguali danno se messe vicino. Fondamentale è l'armonia estetica del gregge, il fatto che tutte le capre insieme siano piacevoli alla vista; non ci deve essere un elemento di disturbo (corna di diversa altezza, capre di diverso colore) all'equilibrio della figura totale. Una capra bella è anche una capra *pulita, sana, soddisfatta*, la concezione che Biagio ha dell'animale bello è strettamente connessa all'animale sano «... *invece quando vedo un animale che non me piace / io non ci guardo proprio / e po' esse che non me li manco mangio!*». Per animale sano si intende non solo un'animale che non ha malattie, ma che ha comunque vissuto una vita dignitosa, per esempio che vada al pascolo e non sia alimentato tramite mangimi in un recinto. Questa concezione non riguarda solo le capre, ma in generale tutti gli animali che possiede. Per quanto riguarda le mucche, per esempio, Biagio era contro l'utilizzo della monta artificiale, che pur assicura una fecondazione certa rispetto all'accoppiamento naturale, quindi in una visione utilitaristica dell'animale è il metodo di riproduzione più efficace: «Allora / ci sta il veterinario che ci fa la monta artificiale / quando la bestia va in calore / tu che fai? Ci metti un coso de ferro così / invece se ci dai il toro...tutti



■ Biagio De Luca porta le sue capre al pascolo, passaggio nella sughereta

hanno diritto de 'no sfogo nella vita / 'n' animale è come una persona / la persona se la sa vede / parla / ragiona / fa come vuole / però 'n'animale se tu i metti attaccata alla / e gli incrucci... l'animale c'ha diritto di vivere / e di godere / nel bene e nel male / come alla persona / se tu chiami il veterinario... l'animale / quando ha fatto dieci anni / e gli manni al macello / chiglio dice «ma dove aggie goduto io nella vita? mai» / e invece magari se tu ci dai jo toro». La dimensione estetica risulta essere un fattore importante anche nella selezione della Capra Bianca Monticellana, anche se non viene percepito come tale, nelle interviste dichiara di non effettuare alcuna selezione degli animali ma ha anche raccontato che se gli nasce un capretto senza *recchini* o lo vende o lo ammazza. Di fatto, dunque, seleziona seguendo un criterio puramente estetico.

Durante la ricerca, ho accompagnato Biagio nel suo pascolo quotidiano, attraverso prati demaniali e la Sughereta di San Vito, necessaria per far camminare quotidianamente le capre e per assicurargli una diversificazione nell'alimentazione. Durante la prima parte del pascolo (zona Pantano) chiamata *all'erba*, le capre mangiano erba, che è *più rinfrescante, contiene più latte*, cioè fa produrre alla capra più latte perché contiene acqua. La seconda parte della transumanza quotidiana si chiama *alla fronda* (fronda), all'interno della Sughereta, dove mangiano *spino, spino nero, scupiglio, sughero, quercia, carpino, lucino*. Per Biagio, nell'alimentazione della capra sono necessari entrambe queste tipologie, sia l'erba che la fronda, poiché alimentandosi solo all'erba (più gustosa per la capra), la capra si sentirebbe sazia solo per pochissimo tempo, alimentandosi con la fronda invece, aumenta il suo senso di sazietà.

Interessante ai fini dell'analisi antropologica è il rapporto tra la produzione dei suoni da parte dei pastori e il comportamento delle capre, durante il quotidiano pascolo è stato possibile osservare come Biagio De Luca, attraverso particolari fischi o richiami, riesca a comunicare con il gregge, indirizzandolo verso una determinata strada oppure fermandolo o per farlo iniziare a camminare. A volte utilizzava un richiamo per le capre che produce stringendo le labbra o soffiando con una foglia in mezzo alla bocca. Questo richiamo, è fondamentale per pascolare la capre è *la lingua sua*. Egli stesso racconta (parlando del modo in cui ha imparato il richiamo per le capre) «...è come se io so' recopiato / è come se io so' andato a scuola». La padronanza tecnico ed estetica delle qualità timbriche-sonore risulta inscindibile dalle pratiche di allevamento e dal loro ottimale esito.

I saperi e le capacità di un pastore non si limitavano alla sua competenza nel gestire il gregge ma comprendevano anche la capacità di realizzare oggetti artigianali connessi all'attività di pastore. Biagio De Luca conserva molti oggetti realizzati in modo artigianale dal padre e dal nonno, come campane di diverse dimensioni e alcuni strumenti musicali come la Zampogna e il Flauto. Questi aerofoni venivano usati per accompagnare le capre durante gli spostamenti, nel repertorio musicale in possesso dal cetto agro-pastorale di Monte San Biagio ci sono numerosi brani musicali legati all'allevamento degli animali chiamati *capraresche*.

Le campane sono state realizzate con ferro e legno, la più grande veniva messa alla capra che guidava il gregge durante la transumanza stagionale. Le zampogne, venivano suonate dai pastori durante gli spostamenti del gregge. Nelle ricerche svolte negli anni novanta dall'etnomusicologo Emilio Di Fazio, sono state raccolte numerose "capraresche", i titoli di questi brani (Sonata per mandare le capre al pascolo, Sonata pe' i capritti...) ci fanno comprendere lo stretto legame fra comportamenti animali ed esecuzioni musicali. I brani raccolti a Monte San



■ Biagio De Luca esegue un richiamo per le capre stringendo le labbra e soffiando con una foglia in bocca

Biagio nella precedente ricerca etnomusicologica sono stati tutti eseguiti da pastori parenti di Biagio De Luca. Le vecchie campane, secondo la tradizione, erano intonate su ogni singolo tono della zampogna, in modo da formare con essa un unico accordo; questa particolarità è collegata soprattutto ai lunghi periodi di transumanza, in cui il pastore, incamminandosi a capo del suo gregge, lo dirigeva verso i monti o verso il mare, a seconda della stagione.

*Scrive Di Fazio:* «La zampogna è formata sostanzialmente da due parti ben distinte, l'otre di capra e le canne di legno. L'otre è realizzato scuoiando la pelle di una capra di giovane età quando la luna è buona. La pelle dell'animale aperta tra le gambe posteriori viene fatta

Trascrizione n. 3  
Capresca (zampogna a chiave)

■ Trascrizione musicale di una capresca



■ Biagio De Luca suona la zampogna all'interno della sua abitazione

uscire per intero dal collo dell'animale e l'apertura delle gambe posteriori viene richiusa con spago. In una zampa anteriore è inserito l'insufflatore, mentre l'altra zampa viene chiusa all'interno poiché la pelle viene rivoltata, cioè l'otre si presenta in genere con il pelo all'interno (ma non mancano esempi con pelo a vista). La pelle è conciata con allume di rocca e rimane sostanzialmente morbida per diversi anni. Al collo dell'animale viene inserito il blocco frontale che presenta quattro aperture in cui sono inserite quattro canne rispettivamente: "ritta, manca, contra e il sordino" (quest'ultimo oggi è inattivo, quindi si presenta chiuso in genere con cera d'api). La canna detta "ritta" presenta una chiave in metallo che consente la chiusura di un foro più a valle coperto dalla "fontana" un anello in legno che scorre sulla canna».

Dall'analisi delle trascrizioni dei file audio e dei video emerge una umanizzazione dell'animale, quando Biagio descrive la capra, usa spesso termini che abitualmente vengono usati per le persone, *ha la frangetta, bella come una bella donna, intelligente, gelosa*, nelle sue spiegazioni le sue capre vengono spesso paragonate a delle persone. Durante le giornate di pascolo trascorse con Biagio De Luca, mi sono accorta che c'era caprone seguiva costantemente Biagio, avvicinandosi molto e sostando con lui nei momenti di riposo in cui si consuma un veloce pranzo al sacco. Biagio mi spiegò che era *Sciabè* un caprone di tre anni con cui aveva un

rapporto simile a quello che si può instaurare con un animale domestico. Avere un caprone preferito è una cosa che Biagio considera naturale. Ci ha raccontato di caproni di dieci anni con corna lunghissime, di cui conserva la foto. Tutte le capre di Biagio infatti hanno un nome fra cui: *Capannola, Scopetta, Palitta, Pezzacchiotta, Zappetta, Ploslide, Reginella, Capitana, Lungarina, Biancuccia, Fraschetta*, e lui le riconosce una per una, nome per nome con uno sguardo. Secondo Biagio ognuna di loro ha determinate caratteristiche fisiche e comportamentali: sono arrabbiate, provano rancore, con un evidente proiezione di sentimenti tipicamente umani sugli animali. Biagio interpreta spesso il comportamento delle sue capre: sono intelligenti e furbe e riescono a capire i mutamenti climatici. «Questo animale qua te legge nel pensiero (ma tutti gli animali / non solo la capra) / come quando piove / allora oggi è 'na bella giornata / addomani? Che fa? Tu che ne sai? Chigli a là (le capre) lo sanno / mo te dico perché / perché quando le vidi (magari una o due no) / quando le vidi che s'attaccano una co l'altra / se menano / litigano / jo giorno appresse / o piove / o ci manca poco / l'aria è cambiata al cento per cento / (...) questo è perché lo sentono».

Un altro dato importante che emerge dalla ricerca sul campo è la constatazione che fare il pastore non è un semplice lavoro ma è uno stile di vita, particolarmente impegnativo che condiziona anche i rapporti sociali. Se in passato vi era maggiore condivisione di questo stile di vita, oggi Biagio è uno dei pochissimi pastori di Monte San Biagio che alleva ancora seguendo i metodi tradizionali, i figli non condividono il suo modo di pensare e gestire gli animali, lo considerano “antico” e, secondo Biagio, non lo rispettano come lui rispettava i suoi genitori. Nello specifico i figli considerano antico il fatto che Biagio tutti i giorni porta le capre a pascolo, che durante l'estate le porti verso la Piana di Fondi, munge le capre a mano una per volta e in generale spende molto tempo per le capre. Da parte dei figli c'è una visione utilitaristica dell'animale che si scontra con il punto di vista del padre che ha una visione affettiva ed estetica dell'animale.

Anche nel linguaggio usato da Biagio, è facilmente riconoscibile un'orizzonte simbolico e culturale in cui l'attività del pastore non è intesa come un lavoro o un ruolo ma un vero e proprio status sociale; numerosi sono i proverbi ed i modi di dire che hanno come soggetto questo animale in stretto rapporto con l'uomo, che durante l'interviste ed i colloqui informali Biagio ripeteva con orgoglio con relativa interpretazione: «Il pastore non è pastore se non è cannarulo» «...allora io diceva “ma cannarulo che significa?” (perché io era piccolo e sentiva chissi parlà) diceva “ma vabbè / cannarulo è quando uno se magna la cioccolata / quando uno ci piace la caramella” // invece no / non era chiglio jo discorso / intende che / se jo pastore non porta l'animale dove questo mangia / robba buona / pascolo buono (veramente il meglio) non è pastore.»; « La capra ha cento vizzi / novantanove la capra / e uno il pastore» «...allora ci riferimo alla cosa (tanto pe'di) da un pascolo a un'altro / mo qua / mo là / questo è un animale che vuole camminare / non è magari come alla pecora.» « la pecora vuo' esse revotata» / la capra non vuole esse' molestata.» «...la capra vo' esse libera / vuole camminare / se tu magari la giri / e la fermi / quella se blocca / e non mangia / come se dici ecco m'hai offeso // invece la pecora più la giri / e più quella se mangia pure la terra.».

La capra Bianca Monticellana è ancora oggi inserita nel medesimo circuito commerciale del passato, ovvero senza passare per intermediari ma attraverso la vendita diretta a conoscenti di carne e formaggi.

Dall'analisi delle trascrizioni, dalle testimonianze emerge che il principale elemento di rischio erosione genetica della Capra Bianca Monticellana è la mancanza di persone che vogliono fare il pastore nel *modo giusto*, essere un pastore è in realtà molto complesso ed impegnativo, ci vuole «'no stomaco / 'na pazienza / cervello fine / a conoscere le capre / una per una / nome per nome...» e ci vuole passione, «devi essere tagliato ... ci vuole una capacità diversa / me diceva sempre nonno: “questa non è un'arte da scrivere / però se non la sai fa / non la fai”». Non tutti hanno la forza e le capacità per farlo. Se prima c'erano molti più pastori che andavano in giro, adesso molti preferiscono lasciare le capre al chiuso alimentandole con il mangime. Metodo sicuramente meno oneroso, ma secondo la concezione che ha Biagio dell'animale, non rispettoso di quest'ultimo.

Durante il periodo della ricerca Biagio ricordava con malinconia come, fino agli anni Settanta, la Sughereta di San Vito fosse un luogo in cui c'erano molti pastori che allevavano la Capra Bianca Monticellana, in seguito molti pastori hanno iniziato a farle incrociare con altre razze, per aumentare la produzione del latte. Secondo Biagio, in questo modo hanno solo perso la razza, poiché parallelamente ad un aumento della produzione si ha una diminuzione della qualità del latte e delle carni.

## 2.2 Asino Grigio Viterbese e Asino di Allumiere

*Periodo di ricerca Marzo 2011 - Novembre 2011*

SKD-A ASINO GRIGIO VITERBESE

SKD-A ASINO DI ALLUMIERE

Nel periodo in cui ho effettuato la ricerca, sia l'Asino di Allumiere che l'Asino Grigio Viterbese non erano iscritti al Registro Volontario Regionale ma erano all'interno del processo di riconoscimento di Risorse Genetiche Autoctone che a breve tempo li avrebbe portati al riconoscimento e all'iscrizione nel Registro Volontario Regionale. Si è potuto assistere, ed in parte documentare, il fenomeno di patrimonializzazione di queste razze (cioè dare un determinato valore culturale alla razza in modo da essere inserito nel patrimonio culturale ed avere un valore identitario) che vedeva coinvolti, in entrambe le comunità, diversi attori sociali e appariva come un fenomeno principalmente promosso dalle istituzioni locali e regionali.

Grazie a ricerche e studi realizzati negli ultimi anni (stimolati dal processo di riconoscimento di Risorse Genetiche autoctone) risulta che l'asino di Allumiere e quello del Viterbese sono provenienti da un unico ceppo genetico ed entrambi fortemente a rischio erosione genetica. L'Asino del Viterbese era considerato estinto ed è stato Franco Paoletti, tecnico dell' ARSIAL, ad aver inizialmente ritrovato il primo esemplare nel Poligono di Monte Romano, unico superstite di un branco lì abbandonato 150 anni prima, e quindi ad innescare quel processo di ricerca di altri esemplari sopravvissuti. Durante il periodo della ricerca, nel tavolo tecnico scientifico tenuto in Arsiel si è aperto il registro relativo all'Asino del Viterbese, caratterizzando tre varianti: asino allevato a scopo sportivo, asino per lavori tradizionali, asino da latte. Mentre Viterbo era impegnato in questo processo, Allumiere, cercava di caratterizzare l'Asino di Allumiere, per farlo riconoscere Risorsa Genetica Autoctona.

Il corredo genetico dell'Asino di Allumiere è simile a quello dell' Asino Grigio Viterbese da cui discende direttamente, speciatosi nel territorio di Allumiere. Seppur da sempre presenti nel

territorio di Allumiere, la consapevolezza della razza non è ancora del tutto presente fra gli abitanti di Allumiere, che spesso lo confondono con l'Asino Grigio Viterbese. L'attenzione verso questa razza e la sua salvaguardia si è intensificata negli ultimi anni da parte delle istituzioni locali, grazie anche a studi di giovani veterinari locali come Pierpaolo Tidei, autore nel 2008, di un piccolo opuscolo *La razza asinina di Allumiere* in cui si auspica l'istituzione di una razza con caratteristiche morfologiche - funzionali specifiche. Proprio le istituzioni locali sono i principali promotori della purezza genetica promuovendo incroci selezionati.

Per quanto riguarda la conservazione della razza, nel caso degli Asini di Allumiere e degli Asini Grigi Viterbesi, come per la Capra Bianca Monticellana, viene effettuata principalmente per motivi affettivi, perlopiù legati alle memorie di un mondo contadino preindustriale caratterizzato da condizioni di vita difficili ma da rapporti umani percepiti come sinceri e genuini. A differenza della prima risorsa genetica animale analizzata, gli Asini Grigi Viterbesi e gli Asini di Allumiere hanno perso del tutto il loro ruolo originale all'interno delle comunità di riferimento. La capra Bianca Monticellana è ancora oggi inserita nel medesimo circuito commerciale del passato (allevamento e vendita) seppur con modalità in parte differenti; mentre gli Asini hanno perso la loro funzione originaria di animali da soma, utilizzati nel trasporto e nei pesanti lavori agricoli, per essere reinventati all'interno di dinamiche festive moderne come il Palio delle Contrade di Allumiere e la Festa di S. Bartolomeo a Viterbo.

Una categoria antropologica che può venirci in aiuto per meglio comprendere questo fenomeno è quella dell'agrifeast, cioè quelle «forme festive del contemporaneo nelle quali viene fatto un uso consapevole ed esplicito del lavoro agricolo, passato o presente e della sua cultura materiale o tecnologica» (Broccolini 2014:11). Quindi il festivo diviene uno dei campi di costruzione del fenomeno di patrimonializzazione delle razze asinine oggetto d'indagine.

Il Palio delle Contrade si svolge all'interno della Piazza principale di Allumiere, dove viene allestito un anello, e vede gareggiare asini montati a pelo da fantini. Il palio è inserito nell'ambito dei festeggiamenti in onore della Madonna delle Grazie (prima domenica successiva a Ferragosto). Precedente alla gara degli asini è il corteo storico, in cui sfilano anche gli asini insieme agli uomini evocando, con appositi abiti e strumenti, i lavori che venivano svolti dagli asini e dalle persone in un passato contadino preindustriale; c'è anche la sfilata del carro con i buoi. A settembre si tiene a Viterbo la Festa di S. Bartolomeo, questa festa deriva da un'antica fiera di canestri e di asini, che venivano scambiati e venduti. Oggi questa fiera ha perso la sua forma antica di mercato-scambio per trasformarsi secondo le esigenze identitarie locali in un grande mercato di prodotti enogastronomici tipici locali in cui sono venduti anche oggetti della cultura contadina, che, non usati più come strumenti di lavoro, trovano nuove funzioni nella cultura estetica contemporanea. Gli asini presenti oggi nella Festa vengono portati a scopo ludico-evocativo, sono presenti molti oggetti legati al mondo asinino come antichi carretti, basti, cesti, finimenti decorati; inoltre si favorisce il contatto tra i bambini e questi animali.

Entrambe le feste, creano luoghi partecipati di riconoscimento e momenti di trasmissione della memoria nelle generazioni e rappresentano importanti momenti di condivisione fra le persone impegnate nell'allevamento di queste specie locali. Tutte le persone intervistate durante la ricerca partecipano a questi eventi festivi nei rispettivi paesi.

Altra peculiarità di questa ricerca è la difficoltà nel reperire informatori. I contatti indicatemi dall'ARSIAL sono stati Franco Paoletti, tecnico dell'ARSIAL da diversi anni impegnato nella ca-

ratterizzazione di queste specie e Luigi Artebani, segretario dell'Università Agraria di Allumiere. La difficoltà nel reperire informatori è stata determinata dal fatto che non esistono, nei territori di Allumiere e di Viterbo e provincia, allevamenti rilevanti di asini e in particolare di queste razze. Ne rimangono solo pochi esemplari, rimasti ad antichi allevatori o persone che per passione, negli ultimi anni, hanno deciso di acquistarne qualche esemplare. In questa ricerca, infatti, non sono molte le testimonianze di pratiche e saperi locali riconducibili a queste particolari razze che sono riuscite a raccogliere, proprio perché gli informatori riconoscevano solo in parte la razza oggetto della ricerca. Inoltre gli stessi intervistati percepiscono l'animale come autonomo, bisognoso di poche cure, ma quello che emerge dalle interviste è sicuramente il rapporto che si crea con questi animali, a cui spesso viene dato un nome proprio di persona e che viene descritto spesso con caratteristiche comportamentali proprie dell'essere umano.

Questa particolare situazione ha portato alla realizzazione di schede in parte diverse rispetto alle altre perché si è voluto dare spazio anche a quegli attori sociali che, pur non essendo degli allevatori o dei "custodi" hanno un ruolo importante nel fenomeno di patrimonializzazione.

### Asino di Allumiere

Allumiere è un piccolo paese in provincia di Roma, ai piedi del Monte delle Grazie, situato all'interno di una vallata racchiusa da un bosco di faggi. La sua nascita è legata alla scoperta, nei Monti della Tolfa, di giacimenti di allume, che, nel medioevo, serviva per la concia delle pelli. L'abitato attuale corrisponde a quello che fu il maggiore impianto di concentrazione e lavorazione del materiale alluminifero, realizzato durante la gestione di Agostino Chigi; vennero edificate anche le abitazioni degli operai, in parte galeotti, cui veniva offerta questa particolare forma di franchigia. Solo nel 1826, con l'attribuzione di una parte del vastissimo territorio già spettante alla Tolfa, Allumiere è diventato un comune autonomo. Negli anni Quaranta del Novecento lo sfruttamento dei giacimenti di allume fu abbandonato definitivamente e negli anni Sessanta del Novecento vi fu un progressivo abbandono dei terreni agricoli, poiché lo sviluppo industriale dei paesi limitrofi (Civitavecchia, Santa Marinella) assorbì la forza lavoro di Allumiere. La crisi industriale degli ultimi decenni ha riportato l'attenzione sulla naturale vocazione del territorio, attraverso politiche volte alla tutela e promozione del territorio.

Nel territorio di Allumiere vi è sempre stata una cospicua presenza di asini. Fin dalla nascita delle prime cave gli asini venivano utilizzati nel lavoro di miniera, per il trasporto dell'allume e di altri minerali. Venivano utilizzati nei più svariati lavori agricoli: semina, trebbiatura, trasporto della legna, del fieno e di altri materiali; ed erano il principale mezzo di trasporto, il più adatto nelle impervie strade di Allumiere. Come ricorda Renzo Corvi «Prima di qui partivano a cavallo del somaro e andavano a casa ed era la macchina // Tutti avevano gli asini / chi faceva la campagna tutti gli asini / perché le strade non c'erano / tutte mulattiere // Mo è finito tutto / come le macchine che c'erano adesso / i somari c'erano prima / sopra al paese / ogni portone c'erano due tre somari legati / di fori / che portava la roba / scaricava la roba / e poi li portavi alla stalla / chi aveva la stalla / chi aveva la capanna». Dagli anni Settanta in poi si è assistito ad una progressiva diminuzione della popolazione asinina all'interno del paese. La successiva iscrizione al registro anagrafico delle popolazioni equine, riconducibili a gruppi etnici locali, ha favorito la salvaguardia della razza stessa.

Le persone intervistate durante la ricerca, coinvolti in diversi modi nel fenomeno di patrimo-

nializzazione, sono state: Franco Paoletti, tecnico ARSIAL, responsabile della biodiversità animale nell'area del viterbese (equina, asinina, caprina e ovina); Luigi Artebani, segretario dell'Università Agraria di Allumiere che possiede un Asino Grigio Viterbese e un Amiatino. Lorenzo Corvi che ha un allevamento a conduzione familiare, l'allevatore non è il suo lavoro principale, di mattina fa l'operatore ecologico, nella sua proprietà ha vacche maremmane, tori e Asini di Allumiere. Proviene da una famiglia di allevatori che sempre ha posseduto degli asini. Antonio Vela, grande appassionato del Palio e dei cavalli, ex fantino oggi è responsabile della scuderia "Nona", fin da bambino cavalcava gli asini e la sua famiglia ne possedeva.

Per meglio comprendere la realtà dell' Asino di Allumiere non si può prescindere da alcune realtà territoriali importanti ai fini dell'analisi antropologica: l'Università Agraria di Allumiere, il Palio delle Contrade di Allumiere, la politica del Comune di Allumiere per la tutela dell' Asino di Allumiere.

### Il Palio delle Contrade

Lo studio di questo Palio si deve ad uno storico locale, Riccardo Rinaldi, che afferma di averne trovato tracce in documenti del Cinquecento, non nella sua forma attuale, ma più come momento ricreativo da parte dei minatori che, nei rari momenti liberi, organizzavano corse con gli asini.



■ Un momento della corsa durante il Palio delle Contrade

Nel 1965 venne proposto nella sua forma attuale, nell'ambito dei festeggiamenti in onore della Madonna delle Grazie (prima domenica successiva a Ferragosto).

Il Palio delle Contrade si svolge all'interno della Piazza principale di Allumiere, Piazza della Repubblica, dove viene allestito un anello, e vede gareggiare asini montati a pelo da fantini. La mattina del Palio, sul sagrato della chiesa (che si affaccia sulla piazza) vengono benedetti gli asini e i fantini e subito dopo, viene effettuata la *punzonatura*, cioè la numerazione degli asini mediante numero pitturato sulla coscia, numeri che vengono estratti a sorte, per determinare l'ordine di partenza. Nel pomeriggio inizia la sfilata in costume del corteo storico e sbandieratori, rappresentanti le sei contrade. Per ultimo sfila un carro trainato dai buoi, che trasporta il cencio un drappo di stoffa dipinto a mano e che raffigura, ogni anno, un diverso avvenimento della storia del paese. Dal balcone del municipio (che si affaccia sulla piazza) viene descritto il corteo e le caratteristiche delle sei contrade. Finito il corteo inizia il palio: ci sono tre batterie successive, ad ognuna delle quali partecipa un asino per contrada. Vince la contrada che totalizza il punteggio più alto. Annunciata la contrada vincitrice, i fantini con il pubblico, si dirigono tra urla di gioia, verso il balcone comunale da cui viene lanciato il cencio. I festeggiamenti procedono fino a tarda notte nella contrada vincitrice.

Il Palio delle Contrade è molto sentito dalla popolazione di Allumiere, il comportamento della tifoseria delle contrade può essere paragonato al comportamento delle tifoserie delle squadre di calcio. Vi sono colori e simboli di riferimento, vi sono cori e sfottò, ci sono striscioni, i giovani fantini vengono spesso adulati come giocatori di calcio. Testimonianza ulteriore di questo legame fra gli abitanti di Allumiere ed il palio delle Contrade è il fatto che tutte e tre le persone intervistate ad Allumiere hanno un ruolo nel Palio che svolgono gratuitamente. Luigi Artebani è il presidente di una contrada; Renzo Corvi è colui che "sprona gli asini" a partire durante la corsa e, nel corteo storico, è colui che guida il carro trainato dai buoi e Antonio Vela è il preparatore atletico dei fantini della sua contrada e responsabile di stalla. Come indica quest'ultimo «La passione è nel sangue / poi c'è il palio / si è nati / perlomeno io ho 42 anni e sono nato che già c'era il Palio / vieni tirato dentro / io penso che il 90 % delle persone di Allumiere sono coinvolte».

La preparazione del Palio dura tutto l'anno e coinvolge tutti gli abitanti del paese, in particolare i giovani che si allenano durante tutto l'anno, passeggiando per Allumiere, si possono facilmente incontrare asini cavalcati a pelo da giovani che si allenano. All'interno del Palio vengono utilizzati gli Asini di Allumiere, ma non sono tutti di questa razza perché, come mi spiega Luigi Artebani, la selezione non avviene attraverso la razza, ma attraverso le prestazioni fisiche degli animali, si sceglie quello che corre di più.

### L'Università Agraria di Allumiere

L'Università Agraria di Allumiere è un ente autonomo pubblico non economico, «rappresenta la totalità dei cittadini del Comune di Allumiere, in materia di esercizio degli usi civici sui terreni di proprietà del demanio collettivo; si avvale della sua autonomia per il perseguimento dei propri fini istituzionali e per l'organizzazione e lo svolgimento della propria attività, curando, allo stesso tempo, gli interessi agricoli, zootecnici e di conservazione dei valori ambientali e naturalistici dell'intera popolazione del Comune. Ne promuove lo sviluppo ed il progresso civile, sociale ed economico, nonché la salvaguardia e la valorizzazione dell'ambiente e del patri-



■ Terreni dell'Università agraria di Allumiere

monio collettivo, con l'obiettivo di favorire la crescita dei livelli occupazionali della Comunità». (<http://www.uniagraria.com> )

All'interno di questi terreni demaniali, gestiti dall' Università Agraria, ci sono pascoli di tipo promiscuo equini, bovini e asinini, ed è presente l' Asino di Allumiere. Questi capi appartengono a privati che, attraverso il pagamento di una fida pascolo simbolica, accedono al terreno.

L'Università Agraria mette a disposizione i suoi terreni per la "pensione" degli asini che hanno partecipato al palio, e che hanno raggiunto un'età in cui non sono più competitivi nella corsa. L'Università Agraria è spesso promotrice di politiche di tutela e salvaguardia del territorio.

### Politica del Comune di Allumiere per la tutela dell' Asino di Allumiere

Durante il mio periodo di ricerca ho potuto assistere alla manifestazione *Primavera in Maremma Laziale*, con la conferenza *Dopo il riconoscimento della razza asinina di Allumiere quale futuro?* e la corsa degli asini in linea. Erano presenti: Franco Paoletti, tecnico ARSIAL; Giuseppe Stefanini, Assessore alle attività Produttive di Allumiere; Augusto Battilocchio, Sindaco di Allumiere, Aldo Frezza, Preside Università Agraria.

All' interno della conferenza è stato annunciato il riconoscimento delle razze dell'Asino Grigio Viterbese e dell'Asino di Allumiere. Da parte dei relatori si è sottolineata l'importanza del riconoscimento della razza, del valore economico che l'asino di Allumiere può avere nel territorio, attraverso lo sviluppo dell'onoterapia e la raccolta e vendita del latte. Il presidente dell' Università Agraria ha sottolineato che l'Università sta lavorando per la costruzione di una fattoria sociale e allevamento d'asini, sia per attività turistiche che produzione di latte. Gli amministratori hanno

ricordato ai presenti possessori di asini, che tutti i giorni è possibile recarsi presso l'ufficio comunale per potersi iscrivere all'Albo di Categoria ed in questo modo poter accedere ai fondi previsti dal P.S.R.. E' intervenuto nel dibattito, Antonio Pasquini, consigliere dell'Università Agraria, che ha raccontato la sua esperienza di riunioni con le contrade, le associazioni, gli allevatori per spiegare come il riconoscimento della razza dell' Asino di Allumiere e tutte le attività che ne possono scaturire (accesso ai fondi, incentivi per fattorie sociali e impianti per la raccolta di latte) sia un'opportunità di occupazione e di crescita economica per il paese. La manifestazione si è svolta all'interno dei territori gestiti dall' Università Agraria di Allumiere, c'erano alcuni stand con: mostre fotografica sugli animali presenti nelle common land; stand enogastronomico con carni biologiche allevate dall' Università Agraria, stand per la vendita di finimenti e gaged relativi al mondo equestre. C'erano molte persone venute con il proprio asino o il proprio cavallo, nel pomeriggio molti bambini si sono avvicinati a questi animali. La corsa degli asini è stata disputata da giovani di Allumiere appartenenti alle diverse contrade, che si sfidavano due alla volta, cavalcando a pelo con gli abiti della contrada di appartenenza.

Tutti questi elementi sono necessari per comprendere la particolare situazione di Allumiere, in cui non ci sono grandi allevatori di asini, ma molti ne possiedono uno o due esemplari che allevano per passione, non avendo l'asino bisogno di particolari cure. Come mi spiega Luigi Artebani «lo credo che Allumiere ha puntato parecchio sull'asino / questa scelta / questa strategia è stata molto condizionata dal palio ovviamente perché ormai è un'attrazione consolidata molto sentita / che impegna praticamente tutta la popolazione di Allumiere... quindi questa vicinanza / con il mondo asinino / ovviamente ha fatto sì che / sia a livello scientifico / che cul-



■ Renzo Corvi con i suoi asini

turale / che folkloristico / che pratico... per Allumiere è stata quasi una scelta obbligata / puntare sull'asino».

Renzo Corvi è un operatore ecologico del Comune di Allumiere, aiuta il figlio nella gestione di una piccola azienda agricola in cui allevano vacche da latte e da carne. Proviene da una famiglia di allevatori ed agricoltori che hanno sempre avuto gli asini che li aiutavano nelle diverse attività agricole. All'interno dell'azienda, oggi, ci sono 4 asini appartenenti alla specie Asini di Allumiere. La razza degli asini, mi è stata confermata da Luigi Artebani, poiché lo stesso Renzo aveva difficoltà a definire la razza, e spesso li chiamava semplicemente *grigi*, ma dal suo racconto è facile intuire che si trattava di asini da sempre presenti nel territorio che si facevano accoppiare con asini locali «pe non esse' sempre lo stesso gruppo sanguigno / se scambiavano / con le persone vicine » o al massimo si ricorreva alle fiere locali «Quando ci serviva / nella fiera / qui a Tolfa / Allumiere / a Viterbo ». Renzo ha sempre aiutato i suoi genitori nei lavori agricoli e quindi è stato sempre a contatto con gli asini. Suo padre, suo zio e gli anziani del paese gli hanno insegnato tutto ciò che conosce sugli asini e lui lo ha insegnato a suo figlio e lo insegna a suo nipote, che divertito ed incuriosito, ci ha accompagnato durante tutte le interviste. Governare l'asino, era appannaggio esclusivamente maschile. Ha difficoltà a descrivere le sue conoscenze, a testimonianza di modalità di trasmissione dei saperi per via orale, un imparar guardando e facendo che difficilmente può essere riportato in un discorso, una serie di conoscenze connesse all'allevamento dall'asino sono legate alla costruzione di oggetti come la cavezza, la carrucola, la capacità di ferrare e di costruire un ferro per asino. Oggi li alleva per passione e praticamente non li usa per fare niente, ma conserva i vecchi finimenti, il basto ed i vecchi ferri. La risposta più frequente che Renzo Corvi dava alle mie domande sugli asini era: «dipende tutto dalla passione». Perché ogni asino, secondo Renzo, ha un suo comportamento e delle sue caratteristiche, «come l'uomo» e fondamentale è il tempo trascorso insieme e la pazienza. Il tempo, la pazienza e la passione sono elementi che tornano anche nella testimonianza di Antonio Vela.

Antonio Vela oggi è un operaio in una fabbrica di Aprilia (LT), è stato un fantino professionista, partecipando a numerose gare e vincendo premi a livello nazionale. Si occupa della preparazione atletica dei fantini della sua contrada ed è responsabile di stalla. La sua passione per gli asini l'ha avuta fin dall'infanzia: «Io mi ricordo / mio padre era anziano / perché mio padre mi ha fatto che era anziano / non guidando la macchina / andava in campagna e ci andava all'asino / io i ricordo / avevo tre / quattro anni / fuggivo da casa e aspettavo mio padre / che arrivava con l'asino e me metteva sopra al basto / e andavo con lui alla stalla». Mi racconta come oggi, le cure e le attenzioni che si dedicano agli asini delle contrade sono totalmente diverse da quelle che venivano utilizzate. Oggi gli asini vengono controllati, analizzati, gli viene fatta seguire un'alimentazione particolare in base ai risultati delle analisi, non vengono utilizzati in lavori di forza, vivono all'aperto e vengono messi nei box solo nei tre mesi precedenti al palio.

Il principale fattore di rischio erosione è la non consapevolezza della specie da parte degli allevatori e di conseguenza, la non tutela. (Tutti gli intervistati, non riuscivano a descrivere le caratteristiche dell'Asino di Allumiere, l'unico elemento che emergeva era il colore del pelo, grigio, *bigio*.) I saperi legati all'allevamento dell'asino sono ancora oggi in larga parte condivisi fra la popolazione di Allumiere, la trasmissione generazionale di questi saperi è stimolata dalla presenza del Palio.

Il palio delle Contrade; se da una parte avvicina i giovani alla cultura asinina (andando in giro per le strade di campagna di Allumiere è possibile incontrare adolescenti che cavalcano a pelo asini) e stimola le conoscenze sull'asino; dall'altra non tutela in modo particolare l'Asino di Allumiere, poiché al palio possono partecipare tutte le razze asinine.

### Asino Grigio Viterbese

Con Asino Grigio Viterbese si intende un particolare specie di asini presenti nel territorio di Viterbo e provincia, il paese del Viterbese in cui risulta maggiore la presenza di questa specie è Montefiascone. Ho concentrato le mie ricerche nel territorio di Montefiascone, le persone intervistate sono state: Pietro Bologna, imprenditore edile, con una grande passione per gli asini, Francesco Ciucchi, che provenendo da una famiglia di allevatori ha una grande conoscenza degli animali e Cristian Olimpieri, studente di architettura e membro dell'asineria Lory.

Montefiascone è un comune in provincia di Viterbo, da cui dista 15 km. Si trova sul versante sud-orientale della catena dei Monti Volsini sul fianco del cratere del Lago di Bolsena a 640 metri di altezza sul livello del mare. La fertile vallata che contorna il lago racchiude orti, uliveti, vigneti che danno luogo alla produzione vinicola del vino DOC denominato Est!Est!!Est!!! conosciuto a livello nazionale e importante elemento dell'economia locale. Gli Asini Grigi Viterbesi, come ricordano gli intervistati, sono stati sempre presenti nel luogo. Tutte le persone che possedevano del terreno ne avevano uno. Veniva utilizzato come principale mezzo di trasporto, aiutava nei lavori agricoli ed era utilizzato in particolare nella vendemmia, per il trasporto dell'uva attraverso i bigonci. Montefiascone era conosciuta per le stazioni di monta dell'Asino Grigio Viterbese che sono rimaste aperte fino agli anni '60, come ricorda Francesco Ciucci: «La famiglia di mia madre / avevano gli asini / avevano i muli / ci si lavorava / l'asino come mezzo di trasporto sia da soma che da tiro // Qui ce ne erano parecchi di asini / di asini da razza / quando mi ricordo io / c'erano sette - otto asini da monta a Montefiascone / c'erano le stazioni / su a Pisa c'era il registro / l'Asino Viterbese c'era la stazione di monta Panico / Crocette... erano registrati / venivano controllati».

Le trasformazioni economiche e sociali che hanno caratterizzato l'Italia negli anni Sessanta hanno portato alla progressiva scomparsa dell'Asino Grigio Viterbese. Alcuni appassionati di Montefiascone, negli ultimi anni, stanno cercando di recuperare questa razza, come i giovani dell'asineria Lory e come Pietro Bologna e Francesco Ciucci, come mi ha spiegato quest'ultimo, non è molto semplice: «Non se trovavano più / siccome l'Amiatino / essendo in montagna / è riuscito a sopravvivere / perché / posti scomodi / qui montagna sì / ma no mille metri / con i trattori / hanno cominciato a leva' l'asino / io mi ricordo quando dall'asino si è passati al Pasqualetto / che è un trattore snodato a quattro ruote / che costava il giusto / allora i contadini hanno dato via l'asino e compravano questo trattore / gradualmente / finché l'asino non è andato quasi a scomparire / allora ce l'aveva qualcheduno / ce ne erano giù al Poligono bradi / noi piano piano con le ricerche / siamo riusciti a trovare una femmina lì / un'altra femmina di là / il vecchietto che l'aveva e l'ha venduta / e abbiamo iniziato per poter ricreare la razza / ma ci vuole / abbiamo iniziato... saranno quindici anni. ».

Pietro Bologna è un imprenditore edile, anche suo padre era un imprenditore edile ma era anche un grande appassionato di cavalli e aveva, in una parte del magazzino edile, uno spazio adibito a stalle per i cavalli che possedeva.

Francesco Ciucci, da tutti conosciuto come *Franco La Mela* fu adottato a quattro anni dalla famiglia del nonno di Pietro Bologna, che era parente della madre, e con loro ha vissuto condividendo il lavoro di agricoltore, sempre a stretto contatto con gli asini e i cavalli, vivendo come un fratello con il padre e gli zii di Pietro: «Quando uno è piccolo che vive in un posto con gli asini / con i miei zii con loro / con il bestiame/ perché poi loro erano avvantaggiati / perché avevano fatto tutti il soldato in someggiata / la someggiata era dove c'erano i muli in montagna / e di muli se ne intendevano abbastanza bene / e di asini / ne avevo sempre avuti / quando ero piccolo / loro avevano l'asino a casa e mi hanno imparato tutto».

L'esperienza acquisita nella giovinezza gli ha permesso di diventare responsabile della doma, della mascalcia e dell'infermeria quadrupede delle aziende equine della Regione Toscana. La sua carriera è stata interrotta da un brutto incidente, che non gli ha più permesso di cavalcare.



■ Asini Grigi Viterbesi allevati da Pietro Bologna e Franco Ciucci

Circa venti anni fa, Pietro Bologna, gli ha proposto di iniziare ad allevare qualche asino e qualche cavallo e successivamente di concentrarsi sul recupero dell'Asino Grigio Viterbese. Oggi hanno otto asini, che si trovano in località *le grottacce* all'interno della vallata che circonda il lago di Bolsena, così chiamata perché vi erano i grottini, antiche rimesse per animali scavate nella roccia. Nel magazzino edile di Pietro, nella periferia di Montefiascone, una grande parte è attrezzato a stalla, con box, prati, magazzini dove stanno per brevi periodi gli asini bisognosi di cure particolari o che devono essere ferrati. In delle stanze adiacenti i due conservano anche molti finimenti tradizionali e carretti da trasporto e da passeggio, posseduti e acquistati

nel tempo. Sia Pietro che Franco si prendono cura degli animali, ma è Franco il vero detentore dei saperi che insegna a Pietro che «per me è come un figlio».

Franco è un grande conoscitore dell' Asino Grigio Viterbese, «noi abbiamo avuto sempre il Grigio Viterbese / il *Sardino* noi gli se diceva / pe la verità // Perché sono tre colori: uno è il colore della sarda / la sarda ha presente è argentata / ed era il colore sardino / poi c'era il grigio / un morello molto rabicanato / ma parecchi parecchio / sempre a ventre di biscia sotto e poi c'era il grigio baioccatto che ha una certa età veniva bianco con tutti pallini baiocchi neri / erano di tre colori / poi cambiava con l'età / da grigio diventava quasi bianco». Nelle interviste emerge la sua profonda capacità di interpretare i segnali fisici dell'asino, movimenti dell'orecchio, degli occhi. Ricorda tutti i lavori che venivano fatti con gli asini e l'economia strettamente connessa al mondo asinino (sellai, bastai, maniscalchi). Spesso descrive l'asino come una delle poche risorse del contadino. Questa importanza dell'asino per gli agricoltori si comprende meglio attraverso uno dei tanti episodi che mi ha raccontato Franco, la lunga vita dell'asino permetteva, con il suo padrone, di creare un forte legame affettivo «lo ho visto persone che / quando gli moriva l'asino / piangevano come se gli era morto uno de casa». Oltre ai lavori di trasporto, l'asino veniva usato anche per la produzione di latte e rappresentava un'importante risorsa per la comunità: «me dicevano i miei zii / tanto mangia' non c'era / a volte le donne non avevano il latte / allora se teneva sempre un asina in casa o due / per allattare i bambini / cosa che oggi lo fanno le ditte farmaceutiche / ma noi se faceva a casa / parecchie volte venivano le persone a prende il latte / perché non avevano il latte / ma non lo vendevamo... / allora noi avevamo i puledri / quando quello diceva che veniva / noi legavamo il puledro / se faceva sta' due o tre ore legato / se mungeva l'asina e si scioglieva il somaretto». Franco ricorda che spesso da bambino ha bevuto il latte d'asina e ne ricorda il gusto: «È buonissimo / quando mangiano l'erba / è leggermente dolciastro / se mangiano il fieno non è dolciastro / ma è sempre un latte leggero / leggerissimo». Per quanto riguarda il consumo di carne d'asina, nella zona non si usa, ma in passato gli asini potevano essere venduti per la produzione di carne «Fino a 35 anni fa si faceva la mortadella d'asino a Bologna / poi è venuta quella di suino // Da qui se vendevano le bestie / poi a Bologna se facevano ((macellavano)) / qui non se mangiava ».

Cristian Olimpieri è uno studente di Architettura, ha iniziato a interessarsi alla salvaguardia gli Asini Grigi Viterbesi da circa quindici anni, ma alleva anche altre razze (Ragusane, Amiatini). Conosce Pietro Bologna e Franco e insieme partecipano a varie manifestazioni equestri. E' uno dei componenti dell'asineria Lory che è un'asineria gestita da volontari che allevano asini per passione.

Nell' Asineria Lory (Montefiascone) hanno una stazione di monta.

Le persone intervistate che allevano gli Asini Grigi Viterbesi, non hanno aziende agricole e portano avanti questa attività affrontando da soli le spese di gestione. La mancanza di fondi è percepito come un problema ed un ostacolo tenendo presenti le onerose spese obbligatorie (microchip; vaccinazione). In momenti diversi, tutti hanno sottolineato questo elemento: «Questi asini / erano ricercati / però ovviamente questi sono quelli che sono rimasti nelle case di qualcuno... fintanto che non si decideranno a inserirla come razza estinta e quindi a dare un minimo di contributo / la gente non li registra / già ce ne sono pochi / poi vaccinarlo e tenerlo a regola con le vaccinazioni è costoso...» (Pietro Bologna).

### 3. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica vegetale arborea

#### 3.1 Pere di Valle Imperiale

Periodo di ricerca Maggio 2009-Ottobre 2009

SKD-VA PERE DI VALLE IMPERIALE Azienda Agricola Iacovacci

Con Pere di Valle Imperiale si intende una vasta quantità di pere autoctone originarie della valle montuosa di Monte San Biagio, detta appunto Valle Imperiale, soltanto alcune di queste pere risulta essere iscritta al Registro volontario regionale e sono segnalate con un grado di rischio di erosione genetica alto. Le pere osservate durante la ricerca, sono presenti nel Salto di Fondi, innestate con le varietà di pere presenti nel frutteto di Valle Imperiale.

Il Salto di Fondi è una zona al confine tra Terracina (LT) e Fondi (LT); appartiene al comune di Fondi. Questa terra fu a lungo contesa fra il Comune di Monte San Biagio, Fondi e Terracina, che ancora ne reclama la proprietà. La zona è circondata dall'acqua: da un lato è bagnata dal mare della costa laziale, dall'altro dal Lago di Fondi. Intorno i due canali principali, S. Anastasia e il Canneto, grazie alla cospicua presenza di acqua il terreno risulta molto fertile. Agli inizi del novecento, questa zona apparteneva al Marchese Bisleri ed era un grande bosco, una riserva di caccia chiamata *Macchia di Bisleri*. Nel 1935 ci fu un grandissimo incendio che distrusse gran parte della Macchia, dopo l'incendio, il terreno fu coltivato a vigneti e pereti (da questi vigneti proviene l'uva per fare il famoso Moscato di Terracina), successivamente il Marchese frazionò e vendette il terreno. Si susseguirono diversi proprietari e aziende fino agli anni Cinquanta e Sessanta, quando il terreno fu ulteriormente frazionato ed iniziarono a comprare i contadini, maggiormente di Terracina ma anche di Monte San Biagio. Quando i contadini acquistarono, presero la terra con i vigneti e pereti, che in parte tolsero con il passare del tempo.

Nel Salto di Fondi si trova l' Azienda Agricola Iacovacci, dove sono presenti le pere innestate con le varietà di Valle Imperiale. Fin dai primi del Novecento la famiglia Iacovacci viveva a Valle Imperiale, dove allevavano animali e coltivavano frutta ed ortaggi. Oggi, solo l'anziano Martino Iacovacci, vive, con la moglie, nella vecchia casa di famiglia. Il frutteto, in cui si trovano le Pere di Valle Imperiale, è ancora curato da lui.

Suo fratello Benedetto, si trasferì negli anni Sessanta al Salto di Fondi dove acquistò un terreno e aprì un'azienda agricola a conduzione familiare, oggi curata da suo figlio Vittorio e suo nipote. Martino, Benedetto e Vittorio Iacovacci sono i principali informatori di questa ricerca.

Benedetto Iacovacci è nato e cresciuto in una famiglia di agricoltori e allevatori. Fin dall'infanzia, iniziò a stare dietro al nonno, al padre, e ai fratelli più grandi nei lavori agricoli, è così -afferma- che ha imparato tutto ciò che conosce sulla coltivazione. Essendo piccolo non poteva fare grandi lavori e così gli facevano cavare gli spini con una piccola vanga, sotto gli alberi di pero. Benedetto ricorda che gli è sempre piaciuto fare lavori agricoli, imparare le tecniche della potatura e dell'innesto. Inoltre, afferma che, una volta grande, anche lui ha insegnato queste tecniche e trasmesso questi saperi, per primi ai figli, ma anche a parenti e amici.

Vittorio Iacovacci nasce a Valle Imperiale, qui trascorre la sua infanzia con la sua famiglia e con i suoi cugini, vivendo tutti insieme. A nove anni si trasferisce al Salto di Fondi. Qui, insieme alla famiglia, coltiva la vigna, i peri e altra frutta e ortaggi mentre studia. Si diploma alla scuola



■ Martino Iacovacci e la moglie Lucia, nella loro casa a Valle Imperiale



■ Benedetto Iacovacci nel frutteto al Salto di Fondi

alberghiera e inizia a lavorare nel settore agricolo. Inizia a gestire l'azienda agricola di famiglia insieme a sua moglie e a suo padre; cambia alcune coltivazioni, lasciando alcuni alberi di pere. Nel frattempo fa anche un altro lavoro, nell'azienda alimentare Fiorucci. Ha due figli, Luca e Anna Laura. All'età di trentotto anni riesce ad avere un brevetto mondiale su trattamenti termici sui prodotti alimentari che gli permette di ricevere la Laurea Honoris Causa in Ingegneria delle tecniche Alimentari dell'Università di Parma. Finisce la carriera nella Fiorucci e si dedica all'azienda di famiglia. Oggi Vittorio Iacovacci è amministratore della Comitaly. Comitaly è un network distributivo di filiera nel settore ortofrutticolo e agroalimentare, che coordina le attività dell'aziende operanti nel MOF (Mercato Ortofrutticolo Fondi). Missione della Comitaly (dall'opuscolo informativo) è «Essere leader di riferimento nelle produzioni made in Italy. Migliorare l'efficacia e l'efficienza di tutta la filiera integrata, offrendo qualità costante e controllata nel tempo, nell'ottica di accrescere la presenza sui mercati esteri e consolidare il rapporto con la G.D.O» (G.D.O. sta per Grande Distribuzione Organizzata). L'azienda agricola di famiglia oggi è gestita dal figlio Luca Iacovacci. Vittorio Iacovacci ha trascorso la sua infanzia a Valle Imperiale. Anche lui, come suo padre da bambino, non amava portare al pascolo gli animali, e così si dedicava ai lavoretti agricoli. Vittorio indica il nonno paterno, Michele, e il padre come le persone che gli hanno insegnato le prime tecniche dei lavori agricoli. Vittorio ha anche studiato nel settore, infatti ha introdotto dei cambiamenti rispetto alle tecniche tradizionali. Come egli stesso afferma «c'è stato un periodo invece / l'era dell'età di mio padre / e quindi il passaggio che c'è stato / si pensava / che con la fuoriuscita della fresa / passare / fre-

sare (sembrava una spiaggia) potesse essere un vantaggio // In realtà non era un vantaggio / perché togliendo i capillari / della pianta / la pianta andava sempre a prendere sotto le sostanze nutritive profonde / e quindi non prendeva tutte le sostanze nutritive / e quindi non era una cosa buona...». Nonostante le innovazioni da lui apportate, Vittorio apprezza alcune tecniche tradizionali e le giudica insostituibili: «Quello che io ho cercato di fare / ho migliorato / laddove / ho levato lavori inutili / risparmio dei lavori inutili / ma alcune cose non si cambiano / la potatura va fatta in una determinata maniera...». Infatti oggi Vittorio sta cercando una persona a cui insegnare le tecniche tradizionali relative alla potatura. Vittorio afferma che la sua è *una passione* ed è contento di essere riuscita a trasmetterla al figlio che oggi è il titolare dell'azienda agricola, che aveva comprato suo nonno e in cui aveva investito suo padre.

Risulta difficile risalire all'origine di questa varietà di pere, poiché dalle testimonianze consegnate al ricercatore si evince che i contadini e i pastori di Valle Imperiale usavano, fino agli anni Sessanta, scambiarsi rami di qualità di pere e mele diverse, in modo da avere (attraverso l'innesto) varie tipologie dello stesso frutto disponibili tutto l'anno (ad ogni varietà corrisponde un diverso periodo di maturazione). Nel frutteto della famiglia Iacovacci a Valle Imperiale sono presenti alberi da frutta secolari, sul loro tronco sono visibili i segni di antichi innesti. L'idea di portare al salto di Fondi le Pere di Valle Imperiale è stata di Vittorio Iacovacci, che ha proposto al padre, Benedetto Iacovacci, di innestare alcuni alberi di pere con le varietà di pere presenti nel frutteto di Valle Imperiale, e nei frutteti vicini, per conservarle e per mangiarle. Così Benedetto e Vittorio Iacovacci, da venti anni a questa parte, hanno innestato alcuni alberi di pere selvatiche (perazze), che avevano al Salto di Fondi con le varietà prese a Valle Imperiale (prendeivano i rami dall'albero di Valle Imperiale e lo portavano al Salto di Fondi dove lo innestavano). Hanno così creato un piccolo frutteto per uso domestico. Le pere presenti oggi al Salto di Fondi, originarie di Valle Imperiale, sono molte, Vittorio Iacovacci non ricorda tutti i nomi delle diverse varietà, è il padre Benedetto che più ricorda i pittoreschi nomi che sono stati dati a queste pere:

- *Pera Fegatella*  
«La Pera Fegatella per il colore / perché c'ha proprio il colore del fegato / nella pre maturazione / assume proprio il colore del fegato»
- *Pera Campanara*  
«Chi teneva la Pera Campanara a Valle Imperiale era bravo / perché le Pere Campanare / ancora ci stanno mo / se vai a vede' / allora se portavano a vende' / quand'era domenica / cesto in testa / s'accattavano jo chilo de pasta»
- *Pera Mela*  
«è quasi così ((fa un piccolo cerchio con il pollice e l'indice)) è un po' più tonda / schiacciata / come una meletta davvero / ma c'ha un sapore / speciale... è gialla»
- *Pera Verdona*
- *Pera Rosa*  
«La pera Rosa pure è piccola piccola / c'ha il pedicino / poco più lungo de questo ((circa due centimetri)) / tonda / tonda / è piccolina / è gialla gialla»
- *Pera Vernino*
- *Pera S. Onorato*
- *Pera Scroccarella*
- *Pera Castrese*

- *Pera S. Lorenzo*  
«è una pera speciale pe' fa secca»
- *Pera Biancone*  
«è grande / è 'na specie de S. Maria / solo che è una pera / che quando è matura / è nera dentro / e allora si annerisce / come la pera Angina / è speciale pe' fa'... la pera secca / viene come prosciutto»
- *Testa di Bue*
- *Pera Spina*  
«che non accetta i trattamenti che facciamo alle altre pere...si perde sempre / non vuole trattamenti...»
- *Pera Angina*
- *Pera Reale*  
« che non accetta i trattamenti che facciamo alle altre pere / è una pera mondialissima / speciale... proprio buona. »

Dall'analisi delle trascrizioni dei file audio e dei video risulta molto importante le conoscenze sull'innesto, l'innesto è una pratica agronomica che consistente nell'inserire in una pianta (detta portainnesto ) una parte di un'altra pianta di specie o varietà diversa, allo scopo di ottenere un nuovo individuo. Benedetto Iacovacci e suo fratello Martino Iacovacci sono grandi conoscitori



■ Innesto “a taglio” eseguito su un pero selvatico da Martino Iacovacci

di questa delicata tecnica che viene effettuata in diversi periodi dell'anno. Ci sono due tipi di innesti: *a taglio*, che si fa sui peri selvatici, chiamati *perazzi* che crescono spontaneamente (nel caso delle piante di mele selvatiche: *melazze*). L'altro tipo di innesto si chiama *a gemma* e si fa sulle piccole piantine di pera che crescono dalle radici degli alberi di pera più grandi. A luglio-agosto si fa l'innesto detto *ad occhio* o *a pupe*, questi innesti si fanno a luglio perché la pianta ha più linfa ed è più morbida. Si prende una gemma su un ramo di pera di qualche qualità e si taglia. Su un ramo di pera selvatico (sul quale si vuole innestare la pianta) si fa un taglio (appunto un occhio) e vi si inserisce la gemma. Si richiude tutto con dello spago, che si può togliere dopo dieci giorni.

Gli innesti, come la cura delle piante, sono pratiche effettuate dagli uomini, il compito di conservare e trasformare le mele e le pere in prodotti derivati è invece un compito che spetta prevalentemente alle donne ma non solo. Con le Pere di Valle Imperiale si possono fare le pere secche. Benedetto le fa ancora adesso, le spacca, le mette su una base di legno al sole per circa sei giorni e sono pronte. Non tutte le pere si fanno allo stesso modo secche, mi spiega Benedetto: «la Pera Angina / la Pera Punnana / e la Pera Biancone (è chiamata) la Pera S. Lorenzo... si fanno / intere / io qua le pere... S. Maria / le faccio secche / però ci faccio due pezzi / ma nel forno non ce le metto proprio». A Valle Imperiale le donne, fino agli anni Sessanta, mettevano le pere al sole e, quando avevano finito di fare il pane nel forno a legna, con il fuoco spento, vi mettevano le pere mezza secche per finirle di seccare. Le pere, così seccate, si conservavano nei luoghi bui e freschi all'interno di sacchetti di carta. Si può fare anche il decotto di pere secche che, mi spiga Liliansa, la moglie di Vittorio Iacovacci, è un toccasana per il raffreddore. Le pere possono essere anche mangiate bollite. Quando siamo andati da Martino Iacovacci a Valle Imperiale, la moglie Lucia mi ha fatto vedere le mele da loro conservate. Per conservarle, mi ha spiegato, le mettono in delle cassette di legno con la paglia dentro, in un luogo fresco al buio. In questo modo si conservano per molto tempo.

C'è un antropomorfizzazione dell'albero più che del frutto. L'albero *soffre*, gli insetti *gli succhiano il sangue*. Benedetto mi ha spiegato a che cosa servisse il bastone piantato affianco alla pianta giovane, ovvero a sorreggere la pianta mentre cresce. Per farmi capire mi ha fatto un paragone con un bambino che inizia a camminare ed ha bisogno dei genitori che gli diano la mano per aiutarlo a camminare.

Le pere coltivate al Salto di Fondi, non vengono vendute, ma vengono usate per il fabbisogno alimentare familiare. Questa particolare varietà di pere, non vengono trattate in modo intensivo e questo fa sì che possono avere la buccia macchiata, o una parte rovinata, annerita. Inoltre molte di queste pere non sopportano i trattamenti, e senza di questi possono macchiarsi o avere i vermi. Queste caratteristiche rendono la pera non competitiva sul mercato perché, come dice Benedetto «la gente di oggi / vuole mangiare l'occhio / non vuole mangiare la sostanza». In passato le Mele e Pere di Valle Imperiale venivano vendute. Protagoniste principali di questo commercio erano le donne: «quindi / tutti i sabato e le domeniche / le donne di Valle Imperiale / caricavano chi due / chi tre (a seconda di quanto erano industrializzate / quello meno industrializzato portava un solo somaro / e qualcosa la portava in testa) e andavano a commercializzare a Sonnino (...) le pere / una parte andavano su / una parte scendevano giù / fino a Campo Donato / dove / co' le api / pigliavano queste pere (però loro le portavano giù col somaro)» (Vittorio Iacovacci).

### 3.2 Ciliegie di Maenza

Periodo di ricerca Giugno 2014-Luglio 2014 Giugno 2015 - Ottobre 2015  
 SKD-VA CILIEGIE DI MAENZA Azienda Agricola NONNO NICOLA  
 SKD-VA CILIEGIE DI MAENZA TOMEI MASSIMO

Con il termine Ciliegie di Maenza si intende un insieme di varietà locali di ciliegie presenti nel territorio di Maenza, si tratta di una risorsa genetica di natura arborea che si trova nell'entroterra laziale, non ancora iscritta al Registro volontario regionale.

Maenza è un comune della provincia di Latina, si trova sui Monti Lepini ed ha un territorio di 42,57 Km<sup>2</sup>. Il territorio di Maenza è molto vario in quanto ci sono zone montuose, collinari e pianeggianti. Queste particolari condizioni hanno permesso lo sviluppo di una fiorente agricoltura. In particolare, Maenza era un paese grande produttore di ciliegie.

Non si conosce l'origine delle varietà locali di ciliegie, alcune fonti riportano di alberi di ciliegio già presenti nel Medioevo, quando fu fondata la città. L'affresco della "Madonna delle Cerase", conservato nella Chiesa del Paese (XV sec.), raffigurante una Madonna in trono con Bambino che tengono in mano delle Ciliegie, testimonierebbe l'antiche origini della coltivazione di ciliegie nel territorio di Maenza.

Da questa ricerca sono state prodotte due schede SKD-VA, per due produttori di Maenza: una relativa all'Azienda Agricola *Nonno Nicola*, di proprietà di Nicola Centra ed una relativa a Massimo Tomei, che non vende le ciliegie ma le produce per uso familiare. Entrambi gli informatori provengono da famiglie che avevano aziende agricole che producevano e commercializzavano ciliegie, entrambi sono cresciuti aiutando i genitori nella produzione e raccolta delle ciliegie e di altri prodotti agricoli ed è in questi momenti che, dichiarano, hanno acquisito i saperi tradizionali relativi a questo albero da frutto. Saperi e pratiche tradizionali che oggi considerano insufficienti, in particolare per quanto riguarda la prevenzione e cura delle malattie dell'albero. Tutti e due gli informatori ricordano che fino agli anni Settanta, nel paese, c'era un centro di raccolta delle ciliegie. Il centro di raccolta si trovava in zona *Acqua i fichi*. Durante i mesi di maturazione, tutti i proprietari di ciliegie, portavano il loro prodotto nel pomeriggio al centro di raccolta, le ciliegie venivano pagate 10-18 lire al chilo.

L'analisi delle trascrizioni dei file audio e dei video mi ha permesso di ricostruire in parte lo stretto legame che c'era fra questo paese e la produzione di ciliegie.

Le ciliegie erano fonte di reddito per le famiglie di produttori e per le aziende agricole, la loro vendita rappresentava la prima fonte di guadagno dopo l'inverno. La pianta di ciliegie era quindi considerata come uno dei beni più preziosi posseduti, infatti, fino alla prima metà del Novecento, rappresentavano la dote per le figlie femmine. Dal 1954, la prima domenica di giugno, si svolge a Maenza la Sagra delle Ciliegie, nel 2015 c'è stata la 43<sup>a</sup> edizione. In questa sagra ci sono stands gastronomici e degustazioni e vendita di prodotti tipici locali (vengono vendute anche le marmellate realizzate dall'Azienda Agricola Nonno Nicola), vendita di artigianato, sfilata di carri allegorici, esibizioni di gruppi folk e bande musicali nel centro storico. All'interno della sagra ci sono stands per la vendita delle ciliegie prodotte a Maenza e non solo, non vengono vendute le varietà locali.

Durante gli anni Sessanta-Settanta diminuì molto la produzione agricola del territorio, il centro di raccolta chiuse, l'agricoltura non rappresentò più l'occupazione principale degli abitanti di



■ Marmellata di ciliegie venduta durante la Sagra delle Ciliegie



■ Varietà locali di ciliegie presenti nel terreno di Massimo Tomei Cirasa Toste

Maenza . Molti terreni agricoli non furono più coltivati e molti ciliegi autoctoni abbandonati. Negli ultimi anni ci sono alcune iniziative volte alla valorizzazione della produzione delle ciliegie nel territorio ma non c'è una particolare attenzione alle varietà locali di ciliegie.

Maenza è insieme a Celleno ed altri paesi, fondatore dell' Associazione Nazionale Città delle ciliegie di cui fanno parte 70 comuni italiani. Questa associazione ha come obiettivi valorizzare le produzioni di qualità; promuovere i territori cerasicoli; diffondere la coltivazione del ciliegio; divulgare esperienze maturate.

Nel 2009 si è costituita a Maenza l'Associazione Culturale La cirasa (termine dialettale usato per indicare la ciliegia) che si occupa dell'organizzazione della Sagra delle Ciliegie. L'associazione ha un campo di proprietà dove hanno creato un impianto con cento piante di ciliegie da poter utilizzare durante la sagra. Di queste piante, Settanta sono varietà commerciali e trenta sono varietà locali, innestate da Nicola Centra.

Entrambi gli informatori oggi producono ciliegie principalmente di varietà commerciali, ciliegie che Nicola commercializza, nei loro terreni sopravvivono antiche varietà locali di ciliegie che raccolgono per uso familiare. Anche in questo caso, come le varietà di Pere di Valle Imperiale, le varietà locali non vengono commercializzate perché non hanno un' aspetto bello (cioè forma e colore regolare e grandi dimensioni) come le varietà commerciali ed hanno una resa inferiore rispetto a quest'ultime, ma hanno un *sapore speciale*.

Seppur spinto dalla passione (fin da piccolo, Nicola era appassionato delle ciliegie: «poi le ciliegie era il primo frutto / si era talmente gioiosi che non vedevi l'ora di mangiarcele») Nicola

Centra è mosso da una visione orientata alla produzione e al commercio. Nella sua azienda ha un impianto moderno volto alla produzione intensiva in cui coltiva prevalentemente varietà di ciliegie commerciali che ha impiantato personalmente e in cui sono presenti circa dieci piante di varietà locali di Ciliege di Maenza. Le varietà locali presenti sono:

- *Patrea Rossa*
- *Patrea Nera*
- *Maggiolina nostra*
- *Cirasa Tosta*
- *Pomponia nostra*
- *Cirasa Noce*

Le varietà locali presenti nel terreno di Massimo Tomei sono:

- *Cirasa Tosta*
- *Cirasa Noce*
- *Patricana*
- *Cirasa Nera*
- *Cirasa Bianca*

Queste piante hanno una maturazione a scalare, a circa dieci giorni, l'una dall'altra.

La *Patricana* è una delle prime ciliege a maturare e, secondo Nicola, è una delle più dolci, però, una volta colta, non si conserva e pe questo non veniva e non viene commercializzata. La *Cirasa Tosta*, al contrario, una volta colta si conserva, rimane dura anche oltre una settimana. La *Cirasa Noce*, insieme alla *Cirasa Nera*, era una delle ultime ciliegie a maturare. La *Cirasa Noce* una volta colta, si conservava e, ricorda Massimo Tomei, *non c'era famiglia di Maenza che non ne aveva almeno una*, poiché era una delle varietà più resistenti che si commerciava meglio.

I ciliegi autoctoni osservati sono delle piante molto grandi e molto alte. Nicola Centra le definisce *piante vigorose*, piante *che vogliono crescere*. Possono raggiungere i 15 metri di altezza e anche in passato c'erano piante così alte. La raccolta viene fatta a mano, come nel passato, Massimo Tomei, come Nicola Centra, sono gli unici delle rispettive famiglie, ad arrampicarsi sugli alberi per cogliere le ciliegie, «perché devi essere pratico / devi avere la capacità», entrambi si aiutano con la corda e con le scale. Entrambi ricordano che in passato, erano le donne che si arrampicavano su questi alti alberi, dimostrando doti di grande agilità, perché gli uomini erano impegnati nella mietitura che si effettuava nello stesso periodo.

Oggi, come in passato, le varietà autoctone, non vengono potate; in passato poteva capitare di tagliare qualche ramo durante la raccolta esclusivamente per facilitare la raccolta. Gli informatori concordano nell'affermare che se si pota una varietà autoctona di ciliegie, ci sono altissime probabilità che questa muoia.

Gli innesti, sono una pratica che entrambi dichiarano essergli stata trasmessa dai padri e dai nonni. Per le varietà locali, Nicola Centra, preferisce fare l'innesto a triangolo :«c'è un coltello apposta / e la marza la fai a triangolo col coltello / dove cimi il portainnesto / agganci e ci fai un cuneo / gli rimandi la marza sopra che va a riempire quello spazio che gli hai tolto / ci metti la rafia / ci fai la colata o di cera o di catramina / poi quando va / che prende / si leva da solo». In passato le varietà autoctone venivano innestate sui ciliegi selvatici, Nicola Centra parla anche di ciliegi che nascevano da soli ed erano «ancora più selvatici, andavano bene senza

innestarli», venivano dalla pianta diretta ma in questo caso le ciliegie erano molto piccole. Ancora oggi è preferibile innestare le varietà locali sul selvatico, che risulta essere la pianta più idonea. Nicola Centra ha provato ad innestare varietà autoctone su piante selezionate (piante selezionate per non svilupparsi troppo in altezza) ma, una volta innestate, le piante vivevano massimo 15 anni, poi morivano.



■ Nicola Centra nella sua azienda agricola

Massimo Tomei si occupa di effettuare gli innesti sulle sue piante. Nel suo terreno sono sempre state presenti varietà locali di ciliegio ed oggi nascono spesso alberi di ciliegio spontanei. Questi alberi di ciliegio non sono ciliegi selvatici: «selvatico selvatico non esistono / ci stanno se vai su verso Carpineto / sono piccole / ne ha tante / e quando le mangi so sempre un po' amarognole / invece queste che avemo noi / che nascono / che escono / so' sempre quelle locali / potrebbe esse' la patricana / la cirasa noce». Massimo Tomei utilizza queste piante spontanee come porta innesto, quindi attraverso un innesto *a puca* chiamato *alla francese* vi innesta le varietà commerciali. Effettuato l'innesto, aspetta un anno e poi trapianta e ripianta queste piante in fila, poiché nascono in tutto il terreno, anche in mezzo alla vigna.

Secondo Nicola Centra il terreno più idoneo per le varietà locali sarebbe un terreno povero di calcare. Secondo Massimo Tomei il terreno più idoneo per le Ciliegie di Maenza sarebbe un terreno argilloso, come quello che c'è nella zona, per entrambi le piante di varietà locali non hanno particolare bisogno di essere concimate.

Nicola Centra e Massimo Tomei ricordano che in passato, i propri nonni e genitori, non usa-

vano trattare le piante autoctone di ciliegio poiché, in quegli anni, non c'erano tutte queste malattie. Anche i parassiti erano di meno e non erano un grande problema, poiché «noi le ciliegie le mangiavamo co' tutto il verme» (Massimo Tomei). Raramente si usava trattare le varietà locali di ciliegio con verde rame, zolfo e calce. Nicola Centra ricorda che è da metà degli anni Ottanta che si sono iniziate a vedere le prime malattie e i primi attacchi così deleteri da parte di insetti, sulle piante di ciliegio locali e non, da quel momento ha iniziato a dare i trattamenti con sostanze consentite dalle norme, oggi Nicola Centra effettua sia trattamenti "preventivi" che "curativi", anche Massimo Tomei.

## 4. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica vegetale erbacea

### 4.1 Lenticchie di Ventotene

*Periodo di Ricerca Giugno 2015- Ottobre 2015*

SKD-VE LENTICCHIE DI VENTOTENE AZ. AGR. CINQUE TOMOLI

SKD-VE LENTICCHIE DI VENTOTENE AZ. AGR. MUSELLA

SKD-VE LENTICCHIE DI VENTOTENE VERDE GIUSEPPE

La Lenticchia di Ventotene è una risorsa genetica, iscritta al Registro Volontario Nazionale, appartenente alla specie *Lens culinaris L.*, il cui grado di rischio di erosione genetica è medio. I termini dialettali che si usano per indicare il termine lenticchie è pronunciato diversamente dalle persone intervistate (*Iemmiccoli, remmicchele, lemmicchele, nemmiccheli*). Secondo Vito Biondo «il dialetto ventotenese (noi proveniamo tutti dal napoletano) però ci sta chi proviene da Ischia / Forio d' Ischia / già a Ischia / il foriano parla in un modo / quell' altro ischitano di Ischia parla in un altro / insomma ci stanno tutte 'ste cadenze / poi qua ci sta chi viene da Torre del Greco / da Sorrento...».

Dall'analisi delle testimonianze raccolte durante il periodo di ricerca, emerge che la Lenticchia di Ventotene è una risorsa genetica intimamente legata al territorio. Fra gli intervistati vi è una profonda consapevolezza della specificità della risorsa genetica. I saperi tradizionali, riguardo le tecniche e le pratiche culturali, come una lessicologia specifica di riferimento, sono saperi largamente condivisi fra gli intervistati e, fino a poco tempo fa, dall'intera comunità. Anche le difficoltà incontrate nella coltivazione, erano, fino a poco tempo fa, un problema comune a tutta la comunità. Vito Biondo ricorda di come, in un anno particolarmente arido «si portò fuori dalla festa patronale ( che accade il 20 di settembre ) si portò in processione la nostra Santa Patronale / Santa Candida / per tutte le campagne per far piovere / se piove o non piove non me lo ricordo». Come accadeva in passato, ancora oggi quando i Ventotenensi escono dall'isola usano portare in dono, ad amici e parenti, le Lenticchie di Ventotene; praticamente tutti gli abitanti dell'isola provengono da famiglie che coltivano o hanno coltivato le lenticchie di Ventotene.

Ventotene, è un'isola che fa parte dell'Arcipelago delle Isole Pontine, insieme a Ponza, Palmarola, Zannone, Gavi e Santo Stefano. Ventotene è fra le più piccole isole dell' arcipelago, ha una superficie di 124,73 ettari ed è l'isola più ventilata durante tutto l'anno; proprio questa caratteristica, si pensa, sia alla base del nome dell'isola. (*Vento-tene*: tiene vento assai). Co-

nosciuta dai greci, l'isola divenne in seguito una colonia romana dove venivano confinati per vari motivi membri della famiglia imperiale. Durante il regno dei Borboni, fu costruito il carcere sul vicino isolotto di Santo Stefano e vennero incentivate le migrazioni verso le Isole Pontine, fino ad allora definite deserte ed incolte.

Nel 1772 giunsero a Ventotene i primi coloni da Napoli, Torre del Greco, Torre Annunziata, Ischia, ed Amalfi. Da quando iniziò la colonizzazione, fu l'agricoltura, più della pesca, l'attività fondamentale degli isolani. Inizialmente la colonia nacque come colonia che doveva divenire autonoma e indipendente nel reperimento delle risorse principali. Nei primi decenni dell'Ottocento, infatti, si produceva maggiormente grano, e i legumi, fra cui le lenticchie, erano una produzione minore. Ben presto i primi coloni dovettero adattarsi alle condizioni fisiche dell'isola e abbandonare alcune culture e prediligere altre più resistenti, fra cui le lenticchie. Dalla seconda metà dell'Ottocento i legumi (fave e lenticchie in particolar modo) diventarono la produzione più importante dell'isola.

Fino agli anni Settanta del Novecento, sull'isola, si producevano fave e lenticchie per l'esportazione nel napoletano e negli Stati Uniti e vini. L'agricoltura rappresentava l'attività principale e la gran parte del territorio di Ventotene veniva utilizzato per le coltivazioni.

Il terreno veniva tradizionalmente coltivato a terrazzamenti, chiamati *chiane*, delimitati dalle *parracine*, muretti a secco utilizzati per contenere il terreno, che sono visibili tutt'ora (molti ormai in rovina) sull'isola. Per sfruttare al meglio lo spazio agricolo, nei terrazzamenti si coltivava la vite e, in mezzo alla vite, si coltivavano prevalentemente, fave e lenticchie.

Dagli anni Settanta in poi, ci fu un fenomeno di cementificazione sull'isola a discapito di molti terreni agricoli e nello stesso tempo, molti campi fino ad allora coltivati, vennero abbandonati. La Lenticchia di Ventotene è sempre stata considerata un prodotto tipico di qualità, questa popolarità ha fatto sì che ci fosse sempre (più o meno alta) una richiesta sul mercato. Molti abitanti di Ventotene, non direttamente impegnati nell'agricoltura, usavano fare, come seconda attività, delle piccole coltivazioni di Lenticchie di Ventotene per avere un po' di prodotto da vendere attraverso circuiti informali, tutte le persone intervistate durante la ricerca provengono da famiglie che avevano un orto in cui si coltivavano lenticchie. Dagli anni Settanta in poi, anche questo tipo di "produzione familiare" diminuì sensibilmente.

Negli ultimi quindici anni, sono nate sull'isola, alcune aziende agricole che hanno l'obiettivo di coltivare, salvaguardare e promuovere la Lenticchia di Ventotene e altre cultivar autoctone. Durante la ricerca sono state osservate direttamente sul campo tre realtà produttive, l'Azienda Agricola Musella, l'Azienda Agricola Cinque Tomoli ed un produttore Giuseppe Verde, è stato attivato un rapporto di ricerca con otto interlocutori collegati alle tre realtà produttive e sono state compilate tre schede SKD-VE.

Andrea Biondo, Mattia Matrone e Giuseppe Verde, sono i proprietari della risorsa genetica di riferimento, in tutti e tre i casi si tratta di persone che hanno fatto la scelta di tornare a vivere sull'isola. A Ventotene ci sono solo le scuole primarie e secondarie di primo grado, quindi tutti i ragazzi, intorno ai tredici anni si trasferiscono, insieme a parte della famiglia oppure da soli in collegio, a vivere a Formia, per proseguire gli studi, poche sono le persone che tornano. Dalla seconda metà del Novecento, l'isola è stata caratterizzata da uno spopolamento costante, in inverno il numero degli abitanti può variare dalle 200 alle 300 persone; «l'isola» secondo Giuseppe Verde «è un posto meraviglioso d'estate / ma è sempre difficile viverci d'inverno».

Andrea Biondo, dopo aver frequentato per qualche anno l'Università, è tornato a Ventotene dove ha iniziato la sua attività lavorativa con la gestione di un magazzino all'ingrosso di distribuzione di generi alimentari, punto di stoccaggio per le attività commerciali sull'isola. La coltivazione delle lenticchie era, inizialmente, una piccola attività invernale in cui veniva aiutato dal padre, Vito Biondo, cresciuto in una famiglia di contadini, che da sempre coltivava lenticchie nell'orto familiare. Per la nascita dell'azienda agricola fu decisivo, per Andrea Biondo, l'incontro con una persona lo fece riflettere sulle potenzialità e il valore della lenticchia come prodotto tipico: «Quindi scattò 'sta molla / noi siamo a Ventotene / è un prodotto tipico / è una cosa tradizionale dell'isola / molto apprezzato da chiunque lo prova lo assaggia e quindi inizia a fare dei ragionamenti un po' diversi / perché non provare a sviluppare un'attività intorno alla lenticchia di Ventotene / per mille motivi / chiaramente il fine ultimo non poteva essere il lucro perché si capiva da subito che prima di poter vedere un euro di guadagno vero ce ne sarebbe voluta // Però era una cosa / un indotto molto interessante dal punto di vista di conservazione delle tipicità / delle tradizioni...». Nel 2003 ha costituito, insieme alla moglie Giuseppina Mussella, l'azienda agricola a lei intestata e nel 2010 hanno aperto un negozio-enoteca Un mare di Sapori sul Porto Romano dell'Isola, dove si vendono le lenticchie e altri prodotti tipici del territorio pontino.

Anche Mattia Matrone è tornato a Ventotene dopo aver frequentato per qualche anno la facoltà di Scienze Naturali all'Università di Roma, questo periodo viene da lui stesso definito fondamentale per l'acquisizione di maggiore consapevolezza sulla propria passione verso l'agricoltura e la coltivazione biologica. E' proprio in questo periodo che ha iniziato a sviluppare l'idea della costituzione dell'azienda agricola. Appena tornato sull'isola ha da subito iniziato i lavori per creare la sua azienda agricola, iniziando a dedicarsi alla ricerca e valorizzazione di alcune varietà autoctone e tradizionali, nel settore biologico, tra le quali anche il seme originario della Lenticchia di Ventotene. Nel 2012 ha costituito l'Azienda Agricola Cinque Tomoli<sup>15</sup>. Da quando Mattia Matrone ha iniziato la sua attività agricola, accanto a lui, il nonno Ugo Gargiulo (cresciuto in una famiglia di contadini, da sempre coltivava lenticchie nell'orto familiare) lo consiglia e lo aiuta. A tal proposito, Filomena Gargiulo, la madre di Mattia, descrivendo il percorso di acquisizione dei saperi di Mattia Matrone: «è una passione che gli è venuta... non sapeva nulla ... però adesso è un esperto... infatti penso magari avesse studiato così... diciamo che lui unisce quello che apprende dai libri con l'esperienza di mio padre / a volte discutono pure / a volte ha ragione Mattia / più spesso il nonno». L'Azienda Agricola Cinque Tomoli produce esclusivamente nel settore biologico certificato. La filosofia alla base di questa azienda è produrre e diffondere la cultura della biodiversità, del rispetto dell'ambiente, di uno stile di vita in armonia tra uomo e natura, basato su principi ecologici ed ecosostenibili. In agricoltura segue i principi della permacultura e degli orti sinergici.

Giuseppe Verde è tornato a Ventotene dopo la Laurea in Ingegneria Informatica, crescendo ha scoperto questo interesse verso la campagna e l'agricoltura. Racconta di aver deciso di

<sup>15</sup> Il nome dell'azienda fa riferimento alla quantità di terreno data ai primi coloni giunti sull'isola di Ventotene; il tommolo è un'antica misura agraria, è equivalente di 1/3 di ettaro (3300 mq). Ogni colono, appena giunto sull'isola di Ventotene, ricevette per ordine del Re: cinque tommole di terreno boscoso, (da rendere agricolo) casa e strumenti agricoli.

coltivare le Lenticchie di Ventotene perché, vedere suo padre che lavorava la Lenticchia di Ventotene, che si dedicava alla campagna, ha fatto scattare in lui una specie di orgoglio generazionale, come mi racconta, è stato una sorta di *passaggio*, di *consegna di qualcosa*. Quindi ha iniziato il suo personale percorso formativo per quanto riguarda l'agricoltura a Ventotene, attraverso testi specifici e l'osservazione degli altri coltivatori dell'Isola.

Inizialmente, con Mattia Matrone, hanno condiviso il progetto dell'azienda agricola Cinque Tomoli, mettendo in comune i terreni di proprietà. Successivamente si è distaccato da Mattia e ha iniziato a coltivare autonomamente.

Tutti gli intervistati dichiarano di aver da sempre coltivato esclusivamente la Lenticchia di Ventotene, attraverso semi provenienti originariamente dai campi coltivati dai loro nonni. I semi delle lenticchie sono le lenticchie stesse, al termine del ciclo culturale, vengono selezionate le lenticchie che verranno impiegate nella semina del ciclo seguente, ogni produttore dispone quindi di un proprio seme locale al quale ricorrere. La selezione del seme, ancora oggi avviene come in passato, *a dito*, tutti gli intervistati attuano la medesima strategia selettiva, vengono scelti a mano i semi *più grandi*, *più belli* provenienti dai campi in cui la produzione è migliore.



■ Lenticchia di Ventotene

La semina avviene nei mesi invernali, con climi freddi ma senza piogge; il periodo di semina dipende dalla capacità delle diverse tipologie del terreno di trattenere l'acqua, è importante che il terreno non abbia ristagno idrico. Si inizia a gennaio e si finisce agli inizi di marzo «(...) chiaramente in un terreno sabbioso / dobbiamo stare attenti che la lenticchia non arrivi in un

periodo troppo caldo a maturazione / altrimenti gli viene meno la sostanza dal terreno e non riesce a produrre la quantità che dovrebbe / quindi cominciamo normalmente inizio gennaio a seminare la lenticchia nel terreno sabbioso / poi a scalare passiamo a quello pozzolanico per finire a quello un po' più argilloso fino a fine febbraio inizio marzo ovviamente queste sono date non precise perché dipende molto dal meteo / dalle condizioni meteo / perché il terreno non deve essere particolarmente bagnato...» (Andrea Biondo). Non mancano sperimentazioni e particolari attenzioni, come nel caso di Mattia Matrone che dichiara di piantare sempre con la luna crescente e in diversi periodi «io l'ho seminate anche ad aprile / sono venute bene perché il terreno era molto forte». Secondo Mattia Matrone, la particolarità delle lenticchie di Ventotene è nel terreno vulcanico, che ha una concentrazione più alta di microelementi. Giuseppe Verde sperimenta ogni anno nuovi orientamenti delle piante rispetto al sole e varie distanze tra le file di piante.

Questa semina scaglionata delle piante, viene effettuata non solo per le peculiarità del terreno ma anche per assicurare, sempre un minimo di produzione, poiché si raccolgono le piante in periodi diversi e si è quindi meno dipendenti dai fenomeni atmosferici che possono rovinare interi raccolti.

In passato, la semina delle lenticchie veniva effettuata in tempi diversi rispetto ai tempi di semina odierni. Vito Biondo ricorda che si iniziava a seminare durante i primi giorni di dicembre. In questo modo le piantine iniziavano a nascere durante il periodo delle vacanze natalizie, nel momento in cui i bambini andavano a scuola e potevano così andare nei campi per scacciare gli uccelli, che avrebbero altrimenti mangiato i semi. Per Ugo Gargiulo i mesi più idonei per seminare sono: «da novembre fino a fine marzo / secondo il terreno / terreno più sabbioso / più magro / metterli prima / ottobre novembre / i terreni più forti argillosi pure il mese di marzo / la fine di marzo». Per quanto riguarda la semina, si semina a filari, cioè vengono tirati i solchi, a mano o con il trattore (appositamente modificato per le ridotte dimensioni dei campi) paralleli l'uno all'altro. Andrea Biondo, che fino a dieci anni fa tracciava i solchi a mano, ha creato un "assolcatoio" da agganciare al trattore per effettuare il solco. I semi vengono buttati all'interno all' interno del solco e vengono poi ricoperti.

Mattia Matrone segue in parte come modello di agricoltura il modello sinergico, per cui non ara i campi e cerca di limitare al minimo la lavorazione del terreno, sfruttando la sinergia che c'è tra le piante, per Mattia i legumi vanno con il ciclo naturale. Ugo Gargiulo ricorda come, nel periodo anteriore all'uso dei mezzi agricoli, quando, come dice, «l'uomo era macchina», la lavorazione delle lenticchie era fatta tutta a mano, iniziando dalla cura costante del terreno: «era lavorata la terra / è sempre lavorata perché la terra sta a terra / si zappava / poi si piantava la lenticchia / tutto a mano / fare i solchi / poi pulire l'erba / poi zappettarli / sempre con la zappa a mano / cresceva più l'erba che la lenticchia / allora bisogna zappettarla / mantenerla pulita». Per Andrea Biondo, è importante e necessaria la lavorazione del terreno per la produzione di questa risorsa genetica, si inizia con la zappettatura delle prime lenticchie: «adesso passiamo con le moto zappette molto piccole / adattate all'uso / con una serie di modifiche / accorgimenti (fatti con l'esperienza degli anni) per evitare la zappettatura manuale che altrimenti so' dieci ettari... richiederebbe un tempo improponibile (...) questo ciclo lo facciamo un paio di volte / una prima volta a cominciare da metà marzo fino a fine del ciclo e poi ricominciamo subito dopo da dove siamo partiti con il primo ciclo / fino ad arrivare a inizio maggio». Quando c'è la

fioritura della pianta il terreno non viene lavorato, quando il baccello è quasi maturo: «a quel punto possiamo passare manualmente / a togliere un po' d'erba per evitare la caduta del seme d'erba / per ridurre la crescita dell'erba per l'anno successivo (perché tutto quello che ci casca a terra quest'anno l'anno prossimo ci rispunta fuori moltiplicato in maniera esponenziale)». Giuseppe Verde ritiene che la lavorazione del terreno dipenda dal periodo di semina: «se le semini tardi / devi darci più cura / magari zappettarla qualche volta in più / per permettere alla pianta di crescere / se le metti prima / ti conviene limitare la zappettatura / altrimenti la pianta ti verrebbe troppo alta e cadrebbe su un lato per il vento / e la parte non aerea / quella che poggia a terra / marcirebbe completamente / quindi avresti un metà raccolto // Quindi devi essere bravo a non farla crescere troppo e neanche troppo poco / altrimenti ci sarebbe poca produzione».

Uno dei momenti considerati più delicati per la pianta è la fioritura che di solito comincia da metà aprile fino alla fine di maggio e «lì se becca le rugiade subisce danni notevoli perché la nostra rugiada è salmastra / essendo in mezzo al mare / e quindi brucia il fiore e a quel punto la produzione cala notevolmente. » (Andrea Biondo).

Agli inizi di giugno si ha la *scippatura* (termine dialettale per indicare la raccolta delle piante). La raccolta viene effettuata da operai agricoli stagionali presenti sull'isola, questa operazione si fa la mattina presto, dalle cinque in poi, in questo modo, l'umidità notturna non fa aprire il baccello. La pianta viene estirpata manualmente e disposta all'interno dei campi dove viene lasciata essiccare al sole. Prima della trebbiatura, che si effettua nelle ore più calde della giornata, fra una duna e l'altra di lenticchie, vengono estirpate le erbe infestanti in modo da evitare la ca-



■ Raccolta delle piante di lenticchie effettuata da operai agricoli stagionali

duta del seme dell'erba. Nei campi di Mattia Matrone le lenticchie vengono disposte tutte insieme in un punto del campo. Nei campi di Giuseppe Verde e Andrea Biondo le lenticchie raccolte vengono disposte in file parallele, simili a delle piccole dune, larghe circa 80 centimetri, questa diversa disposizione dipende dal tipo di macchina che si usa, mattia Matrone utilizza una trebbiatrice in cui le piante vanno inserite dall'alto, Andrea Biondo utilizza una trebbiatrice semovente con sistema di raccolta da terra, che raccoglie il prodotto, fa il ciclo di lavorazione interno e separa le lenticchie dalla paglia facendole fuoriuscire in due estremità diverse. Andrea Biondo ha personalmente adattato il mezzo secondo le sue esigenze e aiuta con il suo mezzo gli altri agricoltori dell'isola, come Giuseppe Verde: «cercavo da anni una trebbiatrice adatta alle dimensioni dell'isola e non ne venivo a capo / le più piccole erano 3 metri / 3 metri e 50 che per l'isola non sarebbero mai passate / finalmente / tramite amici / conoscenti / a furia di mette in cerca / di sparge voce / trovai 'sta trebbiatrice (una massey ferguson d'epoca / del '62 / un cimelio storico) e quindi abbiamo poi potenziato ulteriormente / perché adesso la trebbiatura rimane comunque pesante / faticosa / si fa sotto il sole in mezzo la polvere / però non è fatta a mano / non ci vuole tantissima gente».



■ Andrea Biondo raccolto lenticchie con trebbiatrice appositamente modificata

Le lenticchie di Andrea Biondo e Giuseppe Verde (tenendo sempre le lenticchie separate) vengono, successivamente, portate negli impianti di pulizia di Colfiorito dove vengono pulite selezionate, passate in abbattitore e poi riportate sull'isola. Inizialmente, anche Mattia Matrone, mandava, insieme agli altri agricoltori dell'isola, le lenticchie coltivate all'impianto di Colfiorito

per la pulitura. In passato anche Mattia Matrone ha mandato le lenticchie negli impianti di pulizia di Colfiorito e ha usato la trebbiatrice di altri contadini dell'isola e pensa che queste scelte gli abbiano fatto mescolare i suoi semi ma adesso vuole rimanere con il ceppo genetico delle lenticchie che coltivava il nonno, e quindi, per i semi di quest'anno selezionerà solo le lenticchie che vengono da Punta Pascone (luogo dove si trova la sua azienda), conservati nel limitrofo orto dello zio: «poi è capitato che è stato mischiato, insieme ad altri semi di Lenticchie di Ventotene e quindi quest'anno ripartirò con dei semi di mio zio, che non usa la trebbiatrice e usa sempre quelli, per riprodurre il seme dell'azienda. Ormai nelle grandi produzioni che ci stanno qua, si vede chiaramente che ci sono altri ceppi genetici...». Per la trebbiatura provvede da solo con una propria trebbiatrice ed ha assemblato una macchina agricola per pulire autonomamente le lenticchie: «praticamente è il corpo interno di una trebbiatrice... che si attacca al cardano di un motore di un trattore e poi le ripulisce / e dopo 10-15 giorni si fa il lavaggio quelle che galleggiano si eliminano e poi si asciugano e poi vanno ripulite a mano ». Il lavaggio delle lenticchie, fatto dopo dieci-quindici giorni, interferisce sul ciclo vitale degli animali che mangiano la lenticchia e permette di conservare le lenticchie senza il pericolo che ci siano parassiti.

Ancora vivo nei testimoni più giovani quanto quelli più anziani, il ricordo delle varie fasi di lavorazione delle lenticchie quando tutto il ciclo di produzione veniva effettuato a mano. Vito Biondo, Ricorda che dopo la raccolta, le lenticchie, venivano trasferite nell' aia e lasciate al sole a seccare «quando il sole è forte / ogni tanto si sentono / lo scricchiolio dei baccelli che si aprono» e successivamente quattro uomini, ai quattro angoli dell'aia battevano le lenticchie



■ Vecchia aia per la battitura delle lenticchie

con movimenti sincronici e alternati utilizzando il correggiato (attrezzo agricolo costituito da due bastoni di diversa lunghezza, uniti da un pezzo di cuoio) chiamato con il termine dialettale che tutti ricordano *u vivillo*. Per battere nell'iaia bisognava avere una tecnica consolidata nel tempo: «a volte quattro cinque sei persone nell'iaia / quando iniziavano ad essere sei persone era complicato perché là passavi vicino alla testa delle persone / si batteva a croce / due di qua e due di là / bum bam / a tempo / mai fermarsi / perché l'altro ti dava sopra / il tempo era quello / e si sentiva da lontano / ma per ore / il sudore così / una battuta durava un'ora / un'ora e mezza senza mai fermarsi poi si lasciavano al sole un altro po' poi un'altra battuta / poi a girarli.... Poi si buttavano in un angolo secondo il vento e poi con le pale di legno si alzava / e il vento si portava via la paglia e un altro / con una piccola frasca di ginestra / leggera / toglieva quel poco di paglia che gli era caduta sopra / in modo che la lenticchia era pulita» (Ugo Gargiulo). Le pale di legno che servivano per alzare al vento le lenticchie e l'erba secca in modo che le lenticchie cadessero a terra e l'erba volasse via venivano localmente chiamati *badili*, era importante che questi strumenti fossero di legno perché il ferro avrebbe spezzato le lenticchie. Quello di alzare le lenticchie e i residui di erbe secche in aria per pulire le lenticchie, era un'operazione che veniva fatta più volte, fino alla pulitura totale. Successivamente «per una ventina di giorni / dopo che venivano battute / si conservavano (addirittura quando era tutto manuale ) si lavavano / però non si lavavano subito / si mettevano nei sacchi e si conservavano per una ventina di giorni / fino al dieci quindici di luglio / poi si lavavano / uscivano fuori tutti questi animaletti e poi dopo si setacciavano» (Andrea Biondo).

Dalle analisi delle testimonianze è emerso che tradizionalmente la donna Ventotenese non si occupava dei lavori agricoli principali, ma aveva solo compiti ausiliari come quello di estirpare le erbe infestanti. Durante le interviste alle informatrici, ho però potuto verificare una profonda conoscenza di tutte le fasi lavorative, come se fossero state sempre eseguite. Ciò deriva dal fatto che i saperi e le pratiche sulla lavorazione delle lenticchie erano considerati necessari a tutta la comunità e quindi, erano condivisi da uomini e donne. Quindi condivisione di saperi non significa che uomini e donne potevano fare gli stessi lavori, l'esecuzione materiale era comunque subordinata al genere.

Secondo filomena Gargiulo, il motivo per cui la donna ventotenese in passato non lavorava i campi è dovuto alla storia abitativa dell'isola<sup>16</sup>: «secondo me è legato anche alla storia dell'isola (isola che da sempre ha avuto questo destino di isola dove la gente veniva mandata in esilio o in soggiorno obbligato ) per cui da sempre / accanto alla popolazione che erano e famiglie dei coloni / c'erano da sempre quella dei coatti / confinati comuni poi confinati politici /e quindi secondo me c'era questa abitudine / la donna non veniva fatta uscire fuori nei campi / proprio perché penso che c'era comunque la presenza di questi uomini ritenuti pericolosi... per cui la donna non andava nei campi da sola ma rimaneva a casa... a differenza di Ponza / invece dove la donna sa zappare / sa pescare / invece la donna Ventotenese no... non sa pescare /

<sup>16</sup> L'isola fu una colonia romana dove venivano confinati per vari motivi membri della famiglia imperiale. Durante il regno dei Borboni, fu costruito il carcere sul vicino isolotto di Santo Stefano, attivo fino al 1965. Ventotene fu, negli anni precedenti la seconda guerra mondiale, confine politico fascista. Durante il periodo fascista, dal 1941 al 1943, sull'isola furono confinati numerosi antifascisti, nonché persone considerate non gradite dal regime. Fra gli altri: Sandro Pertini, Luigi Longo, Umberto Terracini, Pietro Secchia, Eugenio Colomi, Altiero Spinelli, Ernesto Rossi; politici e intellettuali che i ventotenesi ricordano con affetto e ammirazione.

nei campi fa le cose più leggere... di completamento / non è che va là e zappa / cosa che invece le donne Ponzesi / le donne Ischitane hanno sempre fatto».

Particolare importanza hanno, secondo Mattia Matrone, le rotazioni delle culture, che lui compie regolarmente nei suoi terreni. I campi coltivati a lenticchie non vengono mai alternati ad altri legumi: «La lenticchia asporta fosforo e potassio / per esempio il fosforo è contenuto nel letame di gabbiano / di pinguino... e comprare una sacca di quello in biologico / costa come una sacca di lenticchie / quindi è importante fare delle rotazioni». Negli ultimi anni, Mattia Matrone, ha notato alcune piante di lenticchie con foglie rovinata, malate e alcuni campi di lenticchie secchi, ormai non più produttivi, questo perché, secondo Mattia, i campi vengono sfruttati troppo, cioè non c'è rotazione delle colture: «Quando dicono «il terreno non lo vuole più» è perché è proprio arrivato ed è una situazione grave».

Anche Andrea Biondo effettua nei campi coltivati a lenticchie la rotazione delle colture, fra lenticchie, ceci e cicerchie. Nel 2015 è stato introdotto anche il farro che per Andrea ha un ulteriore vantaggio: «abbiamo iniziato a mettere anche il farro / che ci dà una bella mano / perché funziona anche come una sorta di diserbante il farro / non lascia crescere le erbacce e ( a parte che è molto buono / è una cosa particolare / che d'estate soprattutto / abbinato con i legumi come insalate è molto gradito ) quindi facciamo un po' di rotazione per dare possibilità al terreno di cambiare coltivazione e di riacquistare quelle sostanze di cui ha bisogno». La rotazione, non viene fatta costantemente e in alcuni campi di lenticchie non viene fatta da quindici anni, questo perché, secondo Andrea «comunque l'alternanza della coltivazione a Ventotene è abbastanza relativa in quanto noi non facciamo produzione intensiva».

I tre informatori principali, con vari livelli di interesse, cercano di avvicinarsi nei settori di mercato dedicati alla salvaguardia e valorizzazione dei prodotti tipici. In particolare è il caso dell'Azienda Agricola Musella che negli ultimi anni ha iniziato a cercare «delle piccole nicchie di mercato anche esterne all'isola / quindi fare delle esposizioni a piccole fiere territoriali / ci siamo iscritti a delle catene come quella del Golosario<sup>17</sup> di Paolo Massobrio / abbiamo una volta partecipato a Taste<sup>18</sup> a Firenze che si fa nella vecchia stazione Leopolda // Questi sono piccoli sfizietti che ci siamo tolti per far conoscere il prodotto per divulgare l'immagine e del prodotto e nello stesso tempo dell' isola / adesso stiamo comunque continuando in questa direzione... il dialogo con Slow Food / comincia ad esserci un'attenzione maggiore».

Mattia Matrone invece, è più interessato a circuiti alternativi di produzione e consumo del cibo. Insieme ad alcuni suoi amici coltivatori dell'isola, ha creato una piccola rete di contadini biologici che si aiutano fra loro: «per esempio prepariamo il semenzaio di cipolle / un anno era venuto solo a me / e quindi io l'ho dato agli altri». Negli ultimi anni Mattia Matrone ha aderito a progetti educativi per i ragazzi dell'Istituto Agrario di Priverno (LT), dell' Istituto Agrario di Fondi (LT) e con la Cooperativa sociale Karibù (LT). Nel mese di giugno, erano presenti in azienda tre studenti dell' Istituto Agrario di Fondi.

Il processo di produzione delle Lenticchie di Ventotene può essere considerato un esempio di retroinnovazione.

<sup>17</sup> Sito che raccoglie e promuove i prodotti tipici e le eccellenze italiane. [www.ilgolosario.it](http://www.ilgolosario.it)

<sup>18</sup> Evento enogastronomico che si svolge a Firenze ogni anno. Salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle. [www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste.html](http://www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste.html)

## 5. Conclusioni

---

Scopo di queste ricerche è la raccolta di saperi e pratiche locali relativi ad una determinata risorsa genetica. Nelle schede si vuole tradurre, con linguaggi contemporanei, saperi e pratiche locali che allevatori e contadini hanno saputo conservare oggi, coltivando o allevando risorse genetiche autoctone animali e vegetali. Questi saperi e pratiche locali sono «esperienze, abilità e conoscenze incorporate in un soggetto in quanto parte di un gruppo, di un cetto o strato sociale, di una comunità, di un'intera società: conoscenze e capacità di esecuzione che presiedono e guidano l'esecuzione di determinati lavori, o che pure, più in generale, costituiscono un fondo comune di nozioni e di abilità, un "bagno di tradizione" in un "ambiente tecnico" particolare, necessario e preliminare a eventuali specializzazioni individuali, di genere, d'età, di casta, di cetto e così via» (Angioni 2011:23). In ogni passaggio generazionale dei saperi, vi è comunque una reinterpretazione e rielaborazione del patrimonio trasmesso, questa reinterpretazione può essere più o meno marcata, nel processo di produzione delle Lenticchie di Ventotene c'è una marcata reinterpretazione dei saperi che può essere considerata un esempio di retroinnovazione. Con questo termine si indica «l'attitudine da parte di attori sociali impegnati nell'agricoltura a ricorrere a conoscenze pregresse reinterpretandole ed utilizzandole in contesti e circostanze contemporanee.» (Guigoni 2014:137). I tre principali informatori con cui si è intrapreso un rapporto di ricerca, a vari livelli, hanno percorso processi di innovazione (nuove conoscenze, invenzione di nuovi strumenti agricoli, una concezione più consapevole dell'agricoltura) insieme alla reintroduzione di pratiche antiche.

Nel caso della Capra Bianca Monticellana non c'è una particolare rielaborazione dei saperi trasmessi dalla generazione precedente, al contrario c'è una netta distinzione tra saperi e conoscenze tradizionali percepiti come giusti e comprovati e saperi e conoscenze moderne percepiti come sbagliati e improbabili.

Un primo elemento che emerge dalle interviste effettuate per la ricerca sulla Capra Bianca Monticellana è la difficoltà dell'informatore nel descrivere in modo dettagliato un processo tecnico che implica l'utilizzo di pratiche e saperi tradizionali (per esempio la produzione del formaggio, le tecniche di allevamento). Si tratta di saperi incorporati, abilità, modi di fare impliciti, difficili da spiegare, acquisiti durante tutto il corso della vita. Questi saperi, conoscenze, concezioni del mondo, stili di vita così trasmessi, proprio perché necessari a tutta la comunità, erano condivisi da uomini e donne. È interessante notare che «nelle pedagogie tradizionali è ugualmente di fondamentale importanza l'apprendimento selettivo, nella misura in cui i vari compiti tecnico-produttivi sono ripartiti, per esempio, tra donne e uomini» (Angioni 1984:67). Quindi condivisione di saperi non significa che uomini e donne potevano fare gli stessi lavori, l'esecuzione materiale era comunque subordinata al ruolo e al genere. Per esempio, per quanto riguarda la pratica della transumanza estiva, che portava numerose famiglie che da Monte San Biagio si spostavano nelle montagne di Castra, in provincia di Frosinone, le donne erano presenti, e pur condividendo le conoscenze relative alla cura degli animali, si occupavano principalmente della produzione e vendita del formaggio.

Di conseguenza, la difficoltà principale, che il ricercatore incontra, è proprio nel dover restituire in forma scritta un sapere implicito di un fare pratico, come possono essere le pratiche di alle-

vamento. Anche quando si vuole stimolare l' informatore verso un discorso esplicito che riguarda una particolare pratica o tecnica, il risultato è comunque una formulazione spesso non chiara, poiché il mondo tradizionale e preindustriale, per quanto riguarda i saperi tecnici, è immerso nella dimensione del sapere pratico, si tratta di saperi impliciti, acquisiti con la pratica e difficilmente verbalizzabili. Il report ha questo limite, una semplificazione involontaria nell'esposizioni di questo complesso patrimonio immateriale nella scrittura.

## **Bibliografia**

- AA.VV. (2017) "Frutti dimenticati e biodiversità recuperata".  
*ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità*, n. 8
- Angioni, Giulio (2011) *Fare, dire, sentire. L'identico e il diverso nelle culture*.  
Nuoro, Il Maestrale, 2011
- Angioni, Giulio (1984) "Tecnica e sapere tecnico nel lavoro preindustriale".  
*La Ricerca Folklorica*, n. 9 "Il lavoro e le sue rappresentazioni", pp. 61-69
- A+U (2015) "Saperci fare". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
"Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 145-148
- Broccolini, Alessandra (2014) "Agrifeast". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
"Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 11-13
- Guigoni, Alessandra (2014) "Retroinnovazione". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
"Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 137-139
- Padiglione, Vincenzo (2014) "Luogo Profetico". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
"Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 101-103
- Scheuermeier, Paul (1980) *Il lavoro dei contadini*. Milano, Longanesi, vol. II

# Noi qui si fa l'aglio da sempre.

## Aspetti simbolici e pratici della coltivazione dell'aglio rosso a Proceno e Castelliri

■ Marco D'Aureli *Museo della terra di Latera*

La ricerca sul campo dalla quale questo report trae alimento ha avuto come obiettivo quello di documentare etnograficamente, attraverso il ricorso a strumenti di registrazione audiovisiva e interviste, e ai fini della compilazione di schede SKD-VE<sup>19</sup>, i saperi e le competenze locali, i saper fare e le pratiche tradizionali (nonché il loro accasarsi nel contemporaneo) legate alla coltivazione dell'ecotipo locale di *Allium Sativum* L. denominato comunemente *aglio rosso*. Questo tipo di aglio risulta essere coltivato da più di 50 anni<sup>20</sup> nella zona collinare del nord e del sud del Lazio e in particolare nei comuni di Proceno (ma anche Acquapendente; aglio rosso detto di Proceno è stato – e viene – coltivato anche a Grotte di Castro, Latera e dintorni, per lo più a livello di produzione per autoconsumo familiare) e di Castelliri (ma anche, pur se in maniera più contenuta, di Isola del Liri). Si tratta di una specie erbacea di tipo ortivo le cui due varianti locali prese in considerazione risultano entrambe iscritte al *Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a rischio di erosione* istituito per conto della Regione Lazio dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del Lazio ai sensi della Legge Regionale 1 marzo 2000 n. 1.

### 1. I contesti della ricerca

Proceno, che una tradizione vuole essere stato fondato dal lucumone Porsenna nel VI sec. a.C., è un piccolo comune della provincia di Viterbo che conta di poco più di 560 abitanti. Vi si accede percorrendo la strada statale n. 2 Cassia da Roma verso Siena. Superato Acquapendente, e poco prima del ponte sul torrente Paglia, un bivio immette sulla strada provinciale

<sup>19</sup> Si tratta di uno dei modelli di scheda messi a punto dall'equipe guidata da Vincenzo Padiglione, antropologo culturale della Sapienza Università di Roma, nell'ambito di una collaborazione oggi pluriennale attivata con l'ARSIAL. Le schede, che hanno come obiettivo quello di restituire in modo sintetico e per punti salienti le ricerche sul campo, sono state pensate per documentare i saperi e i saper fare tradizionali connessi con la coltivazione di risorse genetiche di tipo animale (SKD-A) o vegetale (SKD-VE per le erbacee, SKD-VA per le arboree) considerate a rischio di erosione e per la valutazione del c.d. Capitale simbolico azienda (Scheda SKD-CA). Cfr. A+U (2014)

<sup>20</sup> <http://www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/VE/Schede/319.htm>



■ Proceno (VT), aglio rosso di Proceno fotografato a ridosso della raccolta il 27 giugno del 2017



■ Proceno (VT)

Procenese viaggiando sulla quale si arriva al centro abitato. Posto a 418 m s.l.m., Proceno è un centro agricolo che rientra all'interno del complesso dei Monti Volsini (gruppo montuoso dell'Appennino Laziale). Il paese sorge su un poggio digradante verso la confluenza del torrente Stridolone con il fiume Paglia. Il suolo è di natura prevalentemente argillosa (localmente per definirlo si usa il termine *creta*). Ultimo comune a nord della provincia di Viterbo, confina con le province di Siena e Grosseto. Inoltre, dista pochi chilometri in linea d'aria dall'Umbria. In questo contesto sono state cinque complessivamente le emergenze osservate in maniera diretta sul campo, cinque gli interlocutori coi quali è stato attivato un rapporto di ricerca: Marcella Santoni (per l'Azienda Agricola La Treccia), Maria Marconi, Enzo e Carlo Gobbi (per l'Azienda Mulino dei Veschi), Antonella Bambini e Manfredo Diamanti. Soltanto per tre di esse è stata compilata la scheda SKD-VE. La scelta è ricaduta sui tre casi che, a mio giudizio, sono apparsi rappresentare tre storie diverse, tre diversi modi di coltivare e rapportarsi all'aglio rosso di Proceno, tre diversi modi di custodire e interpretare un patrimonio condiviso di saperi e tecniche. In merito ai restanti due è stata prodotta documentazione audiovisiva ma non è stata compilata la scheda (anche se ad essi farò ripetuto riferimento in questo report). Rispetto alla documentazione prodotta a Castelliri, quella prodotta su Proceno è più consistente. Motivo di ciò va individuato nel vantaggio che ho tratto dalla familiarità coi luoghi e con le persone del posto maturata in relazione alla mia attività di direttore del Museo della terra di Latera, comune relativamente vicino a quello che è stato teatro della ricerca.

Castelliri è un Comune di circa 3.500 abitanti della provincia di Frosinone che sorge in prossimità del corso del fiume Liri. L'altitudine è di 261 m. s.l.m. La morfologia del territorio è articolata in aree pianeggianti e in zone collinari. Sorge a ridosso dei Monti Ernici. Sora dista una manciata di chilometri. Qui in totale gli interlocutori contattati sono stati quattro. Silvio D'Arpino, produttore in proprio, Alfredo Venditti, che opera nella cornice di una piccola azienda agricola di famiglia; Marcellino Venditti, fratello di Alfredo, ristoratore, promotore di azioni tese alla valorizzazione dell'aglio rosso di Castelliri, e – infine – Stefano Spalvieri, giovane laureato in filosofia il quale, seppur con qualche esitazione, nel momento del rilevamento stava compiendo una esperienza di coltivazione di aglio rosso. Due le schede compilate. Una restituisce la documentazione prodotta seguendo Silvio D'Arpino, l'altra Alfredo Venditti.

## 2. La ricerca

La durata del lavoro che questo report cerca di condensare copre l'arco temporale compreso tra maggio 2014 e dicembre 2015. Il presente etnografico al quale le testimonianze riportate sono declinate fa riferimento dunque a quella finestra cronologica. Una finestra che si apre a giugno del 2014, con la documentazione dell'estrazione dalle piante dello scapo floreale, e che si chiude nell'inverno del 2014/2015 con la semina. Alla restituzione di frammenti di testimonianze prodotte nel corso dello svolgimento delle pratiche colturali si affianca quella di conversazioni realizzate a tavolino (le ultime risalgono all'inverno 2015) e tese a ricomporre alcuni temi entro un quadro di portata più generale e a sviscerare questioni rimaste in sospeso. Nel suo complesso, l'esito della campagna di documentazione, che ha comportato un totale di 22 uscite sul campo, consiste in complessive 285 fotografie in formato digitale, 148 clip

video di durata variabile e in formato HD (per un totale di 13 ore e 15 minuti circa di girato) 43 file audio (per un totale di circa 27 ore 13 minuti). Il primo contatto con i produttori (tanto di Proceno quanto di Castelliri) ha avuto luogo a Proceno il 28 aprile del 2014, in occasione di un incontro organizzato dall'ARSIAL teso a consentire ai coltivatori di aglio rosso di Castelliri e di Proceno di scambiarsi esperienze.



■ Proceno (VT), Incontro tra coltivatori di Aglio Rosso di Castelliri e di Proceno organizzato dall'ARSIAL e svoltosi il 29 aprile 2014

### 3. Il report

L'analisi delle trascrizioni dei file audio e dei video prodotti durante la ricerca sul campo ha consentito la focalizzazione di una serie di questioni che mi sono parse interessanti e capaci di svelare fecondi percorsi interpretativi circa la collocazione dei saperi e dei saper fare (di cui le pratiche colturali che hanno per oggetto l'aglio rosso si alimentano) entro l'orizzonte del patrimonio culturale immateriale locale. Suggestioni che in questa sede trovano una prima occasione di tematizzazione. Ambire alla puntuale, ancorché esaustiva, descrizione (o catalogazione, che dir si voglia) dei saperi e delle rappresentazioni culturali che vertono attorno all'aglio rosso esula dalla missione ed è estraneo alla natura del report. Questo per vari motivi. Da una parte sta la complessità di quel patrimonio di conoscenze, abilità e competenze, che per quanto abbia cercato di documentare in maniera minuziosa risultano, oltre un certo limite, sfuggenti. Non tutti i momenti e non tutte le fasi, non tutti i minuti interventi (compresi quelli operati occasionalmente), per motivi facilmente immaginabili, ho potuto osservare direttamente – e documentare – sul campo. Alcuni di questi sono stati ricostruiti e mi sono stati rac-

contati ex post, “a tavolino”. E poi non tutti i saperi e i saper fare risultano attingibili attraverso le domande che guidano una intervista. Alcuni saper fare, ad esempio, si attestano ad una soglia di astrazione molto bassa (si pensi ai saperi incorporati) tale che la loro comunicazione verbale risulta difficile.

Il materiale che propongo, la selezione dei brani di intervista e il loro “montaggio”, non mira alla costituzione di un disciplinare o di un protocollo per la coltivazione dell’aglio rosso. Non ho inteso fondere tra loro esperienze diverse con l’intento di pervenire ad una sintesi tanto organica quanto non rispettosa della natura contestuale dei saperi. Piuttosto, tramite accostamento di testimonianze, attraverso l’orchestrazione di una sorta di coro a più voci – voci che talvolta entrano in risonanza o contrappunto –, a volte anche riprendendo temi e motivi e tornando su di essi in modo ridondante, ho cercato di mostrare convergenze, soluzioni alternative a problemi comuni, esperienze consonanti o dissonanti, metri di valutazione culturalmente determinati aventi per oggetto la medesima risorsa all’interno di contesti diversi tra loro sotto molti punti di vista. Di particolare interesse, in questo senso, e secondo me, appaiono le questioni legate alla meccanizzazione/automazione (o – più in generale – al rapporto tradizione/innovazione) di alcune fasi della lavorazione dell’aglio; alla recente insorgenza di malattie e alle strategie poste in atto per contrastarle; alle modalità di presentazione e confezionamento del prodotto; alla trasmissione dei saperi e, in definitiva, al futuro che questo tipo di attività e di prodotto vedono prospettarsi.

Ho dedicato molta attenzione ai termini locali impiegati per parlare dell’aglio rosso e delle lavorazioni che lo riguardano. Una lessicografia minima di tale genere restituisce termini – alcuni estremamente suggestivi – tramite i quali si entra nel mondo delle rappresentazioni, dei saperi e dei saper fare connessi con la gestione di questa risorsa. Posta tra la materia (in questo caso: la risorsa genetica) e il pensiero (sfera dei saperi e delle competenze) «la parola gioca con l’immaginifica potenza evocatrice della lingua locale» (Riccio 2008:137). Fonte di informazione più vantaggiosa, in questo senso, e per privilegio d’anagrafe, Manfredo Diamanti (per Proceno) e Silvio D’Arpino (per Castelliri).

#### 4. Il ciclo culturale dell’aglio rosso

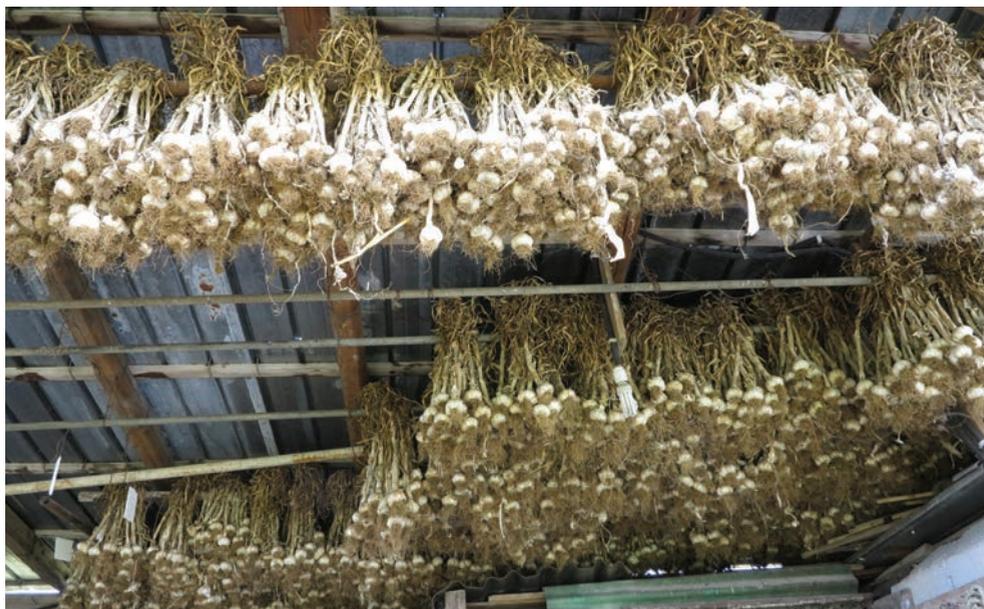
Quella che ha per oggetto l’aglio rosso è una pratica agricola che occupa i campi per circa sette mesi. La semina (che può essere eseguita manualmente o meccanicamente) ha luogo in tardo autunno o all’inizio dell’inverno, la raccolta a fine primavera/inizio estate. Una volta piantato il seme, seguono (a distanza più o meno ravvicinata) lavorazioni quali la concimatura e la sarchiatura. Quando l’aglio ha raggiunto un grado di maturazione piuttosto avanzato, tanto a Proceno quanto a Castelliri, si procede all’estrazione manuale dello scapo floreale, detto anche *tallo*, e più precisamente *tarlo* a Proceno e *cazzareglio* a Castelliri. Il tallo è destinato per lo più al consumo immediato, anche se a Proceno e negli immediati dintorni lo si può trovare in vendita trasformato, conservato sott’olio all’interno di barattoli di vetro. Di lì a breve arriva il momento della maturazione delle piante e della raccolta (che, al pari della semina, può essere fatta a mano o con il parziale ausilio di mezzi meccanici). A questa fase segue lo stoccaggio, che ha come obiettivo quello di consentire alle piante d’aglio di asciugarsi. Con l’estate



■ Proceno (VT) Campo di aglio rosso a Proceno fotografato il 20 maggio 2014. Agricoltore Enzo Gobbi



■ Proceno (VT), Enzo Gobbi procede alla starlatura dell'aglio rosso, 20 maggio 2014



■ Castelliri (FR), aglio rosso stoccato in attesa dell'intrecciatura, 16 luglio 2014. Agricoltore Silvio D'Arpino

arriva il tempo del confezionamento e, successivamente, della commercializzazione sotto forma di trecce di conformazioni e di dimensioni variabili. L'aglio rosso viene venduto fresco. La strada della trasformazione in prodotto gastronomico è stata tentata, ma sono state molte le difficoltà incontrate nel percorrerla. Benché alcuni abbiano abbandonato progetti di questo tipo, non mancano – specie a Proceno – esperienze di segno positivo. Con l'approssimarsi dell'inverno, e in funzione delle condizioni atmosferiche, con particolare attenzione alle piogge, l'intero ciclo riprende con la preparazione dei terreni (che in parte possono essere stati predisposti in estate) e con la selezione e/o con la preparazione del nuovo seme.

## 5. La scelta dei suoli

Secondo Antonella Bambini il campo da scegliere per coltivare l'aglio rosso, «deve essere quello più aperto e quello più ventilato. Ventilazione; l'aglio vuole ventilazione, non vuole l'umidità, ristagni di umidità, quindi devi scegliere le colline quelle più... quelle più aggrappate, diciamo, quelle più... che è 'na fatica immane poi... perché cioè, più è spazzolato dai venti e meno umidità ristagna». Per quanto riguarda l'esposizione da privilegiare, dipende «sempre da... cioè, l'esposizione migliore è sempre la levata del sole, alla levata, cioè... diciamo a... ad ovest e non a est, poi se è nordovest oppure... perché così il sole per fa' la fotosintesi in genere sulle colline – come dico io – ce l'ha quasi venti... quasi dodici ore al giorno, perché poi di riflesso ci batte anche... è come quando metti il fotovoltaico, è lo stesso principio, cioè nel senso



■ Proceno (VT), campo destinato alla coltivazione di aglio rosso, 8 luglio 2014. Agricoltore Antonella Bambini

di modo che il sole... proprio perché in primavera deve fa'... non deve ristagna' l'umidità e deve ave' bisogno di fa' la fotosintesi in maniera dinamica, cioè tutte le piante che stanno bene devono ave' una certa continuità di fotosintesi, poi certo... se piove sempre, se c'è assenza di sole eh... quello però non è che dipende da noi». Secondo Enzo Gobbi «a sud fa prima, a nord rimane sempre un po' più indietro», anche se al tempo stesso mette in evidenza come questo aspetto sia sostanzialmente indifferente alla buona riuscita del prodotto; secondo suo fratello Carlo dall'esposizione dipende la velocità di crescita del tallo, mentre per quanto riguarda la maturazione della pianta e la raccolta cambia poco o nulla.

L'abilità nell'individuare il suolo migliore per la coltivazione dell'aglio appare di fondamentale importanza. Sempre Antonella: «La scelta del terreno è fondamentale, fondamentale è... finora era, insomma, il fatto che servisse come elemento rotativo, perché le paglie in qualche modo... cioè, dove c'è stata la stoppia tu hai dissodato pure l'anno avanti, ridissodando praticamente rimuovi quel terreno, metti sotto le paglie, e ricrei humus, ricrei – vòjo di' – parte fertile, cioè... come si dice, quello strato... lo strato di materia organica, perché da noi il problema, cioè... è proprio il ripristino della materia organica, che è pochissima, specialmente in collina, e che c'ha il problema che du' pioggiioni c'è il dilavamento, quindi appunto è anche molto importante che l'aglio faccia bene la fotosintesi perché attraverso la fotosintesi lui rifissa... è un fissatore, capito? come le leguminose, rifissa azoto e soprattutto fosforo perché da noi i terreni sono poveri... mentre sono ricchi di potassio, per questo che noi c'abbiamo le produzioni... i prodotti, anche l'aglio è dolce, è dolce rispetto agli altri agli, non c'ha quelle cose spiccate; diciamo che i sapori nostri, nelle nostre terre, vengono sapori rotondi, cioè... dove ci sono quei sentori, quegli

aromi, concentrati ma mai con botte, cioè... di spicco, che tu dici “ammazza quanto”, cioè... [...] sono armonici, però hanno bisogno appunto di fare questa fotosintesi in maniera dinamica perché poi rifissano i componenti di cui il terreno è carente; soprattutto l'aglio è un fissatore di fosforo, non di azoto, eh! l'azoto le leguminose, il fosforo l'aglio... e che da noi i terreni sono carenti e di azoto e di fosforo, perché c'abbiamo proprio l'erosione dei dilavamenti, delle piogge. Queste so' le cose – ecco – principali... Queste so' le caratteristiche... le caratteristiche, ecco, per le scelte... le caratteristiche principali». Può capitare che si scelga di seminare aglio in una particola di campo dove aglio sia già stato coltivato in passato esito positivo, così come «chi magari mette due o tre trecce dice: “Le metto dove so che vengono”» (Renzo Magalotti).

Enzo Gobbi ritiene essere poco prudente coltivare aglio su un terreno vergine, e che meglio sarebbe lavorarlo almeno per due anni prima di procedere ad una simile operazione. Secondo l'opinione di Silvio D'Arpino, un terreno da lungo tempo incolto non è adatto ad ospitare aglio rosso. Meglio sarebbe, prima di avviare una coltivazione di aglio rosso, fare una analisi delle caratteristiche del terreno. E comunque, essendo terra non sfruttata – dice il mio interlocutore – e dunque potenzialmente ricca, potrebbe essere una buona idea quella di seminare aglio su un terreno simile. Ma consiglia di fare prima una prova, seminando, a titolo sperimentale, alcune teste per capire la risposta delle piante in termini di resa e di qualità del prodotto. Molto importante nel pianificare la semina è tenere in considerazione il ciclo della rotazione delle colture. Antonella afferma che «dopo l'aglio si possono seminare erbai, trifogli, cereali, legumi... Prima o dopo, l'alternanza è uguale e non c'è una sequenza rigida. L'unica regola ferma è che subito dopo l'aglio sul terreno va il cereale». Cosa non va mai seminato vicino all'aglio? Cipolle e scalogni. La ragione: la cipolla e lo scalogno sono «più forti», ricevono più virus e li trasmettono all'aglio. Tra una semina e l'altra sullo stesso campo devono passare secondo alcuni tre anni, anche se altri sostengono che quattro sarebbe meglio. Secondo Carlo Gobbi il grano deve anticipare e seguire l'aglio. La cosa fondamentale è che il grano preceda la semina dell'aglio. Perché la lavorazione del terreno per questo tipo di coltivazione prevede il dissodamento con la coltrina, una lavorazione capace di lasciare il terreno più sciolto, arieggiato. Tuttavia, ci sono pareri contrastanti circa l'opportunità di anticipare alla semina dell'aglio quella del grano. La questione, secondo Antonella, è che i regolamenti emanati dagli organismi europei impediscono la bruciatura, con successivo interrimento delle (fertili) ceneri, delle stoppie che rimangono dopo la trebbiatura, con la conseguenza che la paglia marcescente abbandonata sul campo può favorire l'insorgenza di funghi altamente nocivi per l'aglio. Tramite il ricorso a questo esempio, Antonella cerca di farmi capire come per i coltivatori d'aglio, e per gli agricoltori in generale, le politiche stabilite da organismi centralizzati, percepiti come lontani, basate su assunzioni di carattere astratto o comunque lontane dell'esperienza, appaiano insensate. «Perché loro dicevano che c'era l'erosione genetica, perché la microfauna praticamente moriva col fuoco. Questi so' tutti, secondo me, nella testa c'hanno... loro ce l'hanno la microfauna, perché secondo me – come si dice – la microfauna non sta lì a aspetta' il fuoco, perché va molto più sotto, quello passa veloce, è solo uno scaldamento che gli fa al terreno».

Il suolo sul quale viene coltivato aglio rosso a Proceno è di natura argillosa. Antonella Bambini dice che il terreno dove ha seminato aglio rosso è «argilla quasi pura, è argilla pura dove metti l'aglio, con pochissima stratificazione... ci può esse' – che ne so – un pochino d'arenaria la-

sciata dai ghiacciai, dalle morene, ma pochissima cosa, dove vai a mètte' l'aglio è argilla pura; appunto ti dico che se non ti s'attacca alle scarpe quando fai la semina non ce lo mètte' che tanto non viene, non è terreno adatto». Enzo Gobbi è dello stesso parere: «Deve esse' creta.... cretosa, oppure misto-creta, allora viene più forte il prodotto e mantiene di più, e viene più duro». Ma il suolo cretoso, che pure viene visto come il terreno più adatto all'aglio rosso (su questo conviene anche Silvio D'Arpino di Castelliri), pone dei problemi. In particolare, dal punto di vista podologico, essendo di natura plastica, la creta tende, in certe condizioni meteorologiche, a compattarsi e a diventare difficilmente lavorabile.

## 6. Il clima e le stagioni

È la contingenza delle stagioni, accanto alla natura del suolo, una delle variabili in base alle quali la testa dell'aglio assume una forma anziché un'altra. Condizioni climatiche e natura del suolo sono strettamente collegate tra di loro. A Proceno un terreno di natura argillosa – lo si è appena visto – è ritenuto essere il miglior suolo per far nascere l'aglio rosso. Ma l'argilla, per ben assolvere alla sua funzione di culla durante la fase di germogliatura e maturazione dell'aglio, deve aver subito gli effetti delle basse temperature. «L'aio vòle che faccia l'inverno» sostiene Manfredo. Perché «se il gelo la sbriciola diventa soffice capito?» gli fa eco Antonella. «Per avere un bel prodotto... – è sempre Manfredo a parlare – la terra... il gelo... l'argilla se còce, no? eh... poi diventa soffice e di conseguenza anche l'aio cresce mejo». E poi, in un altro passaggio dell'intervista, riferendosi alle conoscenze apprese dai “vecchi” coltivatori d'aglio, torna sull'argomento: «Dicevano, per esempio, che la semina dell'aio deve esse' fatta... prima che... non va fatta prima che l'argilla non ha avuto i geli, cioè i geli dell'8 dicembre, quel periodo lì, è un periodo... primo freddo, primi geli, allora si inizia a mette' l'aio, che viene più bello, ché la terra... ha piovuto... gelata, l'argilla la chiamavano come se... se uno smorzasse la calce... le pietre pe' fa' la calce... la calce da muratura, no? la chiamavano “smorzata”... ormai, terra sistemata». Il mio interlocutore individua la “finestra” migliore per seminare l'aglio nel periodo compreso tra il 10 dicembre e il 20 gennaio. Che il gelo «sfini la terra», come afferma Enzo Gobbi, è opinione condivisa. Gelo che però, negli ultimi tempi, sembra presentarsi con una incidenza molto minore rispetto al passato. I coltivatori di aglio rosso percepiscono in modo netto, e lamentano, cambiamenti climatici che sentono manifestarsi in maniera brusca e repentina, con la conseguenza, secondo Antonella, che «la pianta non riesce più ad adattarsi». «Manca l'inverno da noi, fundamentalmente». Questo, stando alla valutazione della mia interlocutrice, accade dal 2008. Se cambia il clima «ti tocca lavora' più d'intelligenza, cioè nel senso... c'è anche fortuna, però devi ragiona' tanto di più e datti tanto più da fa' co' le mani; noi per esempio quest'anno l'aio, pe' dissoda' la terra, l'abbiamo zappata due volte, co' la zappa». Chi non ha dissodato, prosegue Antonella, si è trovato ad avere, al momento della raccolta, aglio di piccole dimensioni. «Perché non l'ha dissodato... Non essendo il gelo che la risolveva l'argilla, cioè capito? che la spacca, la risolveva, era un asfalto. Pe' fa le maggesi», qui la Nostra si riferisce a quanto capitato ad altri coltivatori di sua conoscenza, «non te dico il gasolio che gli c'è voluto! Perché non la bucarono la terra... capito? perché non scorre il lavoro, perché la terra te viene su a blocchi, perché tutta la pioggia del-

l'anno scorso l'ha compattata e è come se vai sull'asfalto. [...] L'apparato radicale, se non c'è il gelo, se la terra si compatta sempre di più, diventa un mattone pressurizzato, l'apparato radicale non respira, non è areato, capito? non c'ha l'areazione, quindi non c'ha l'ossigeno, la pianta diventa asfittica, e quindi se ammala di più». Se l'inverno non viene, se il gelo non si manifesta, allora la forma delle teste ne risente. «Quest'anno per effetto del terreno che non ha gelato d'inverno, una terra... questo è un capo bello pulito... non so' venuti rotondi precisi, la terra è rimasta pressata intorno al capo e allora s'è... s'è... s'è sbirincato ndella crescita» (Manfredo.) *Sbirincato*, cioè: ammaccato, deformato.

## 7. L'aglio e la Luna

Se alle condizioni meteorologiche di temperatura e piovosità i coltivatori d'aglio, in pratica tutti i custodi interpellati, riservano grandi attenzioni, e hanno le idee molto ben definite circa i fenomeni atmosferici che fanno bene all'aglio e quelli che comportano danni, molto più diversificato è il loro atteggiamento nei riguardi di un altro aspetto che attiene – per così dire – alla sfera celeste. Nel mondo agricolo tradizionale le fasi lunari svolgono un ruolo importante nello scandire l'esecuzione di diverse pratiche colturali, eppure nel caso dell'aglio la rilevanza riconosciuta a questo aspetto appare soggetta a diverse valutazioni. Silvio D'Arpino mi dice che il periodo buono per la semina dell'aglio è quello in corrispondenza della Luna calante. Non un preciso momento della fase lunare; si può procedere tranquillamente in qualunque momento del ciclo parziale. La norma, apprendo dal mio interlocutore, è la seguente: tutte le piante che producono frutti sotto terra prediligono la semina di fase di Luna calante, quelle che fruttificano fuori terra, invece, Luna crescente. Racconta che suo nonno, classe 1865, uomo pratico, fosse solito dire questo proverbio: «Lascia perde' la Luna, lascia perde' la patta, fai la faccenda quando ti resta fatta»; eppure, puntualizza Silvio, quando si trattava di seminare l'aglio, era ligio alla prescrizione. Probabilmente, e si tratta di una ipotesi maturata durante la conversazione con Silvio, questo perché l'aglio rappresentava all'epoca una risorsa preziosa e dunque poteva essere percepito come pericoloso, avventato, concedersi il lusso della sfrontatezza al cospetto della tradizione. Silvio riferisce di seguire scrupolosamente la regola della Luna crescente, «ma ci sta gente che non ci crede». Tra questi – evidentemente – i coltivatori di Procceno ai quali si riferisce Manfredo Diamanti. Quest'ultimo, interrogato circa la necessità o meno del rispetto della fase lunare nella semina dell'aglio, risponde: «Mah, n'hanno mai guardato. Per l'aio 'n serve lune». Molto diversa dalla posizione di Silvio, rispetto alla Luna, anche quella di Alfredo: «lo vedo, quando c'ho tempo semino, poi se pe' fortuna ricapita con la Luna, o se devo sposta' un giorno... "o semino oggi, o semino domani..."», giustamente... Non ci credo, però per un giorno... Non ce se nota differenza, anzi, te devo di' che aglio seminato controluna... è uscito meglio de quell'altro». Anche Antonella Bambini sostiene che la condizione della Luna sia indifferente rispetto alla semina dell'aglio, ma offre una spiegazione più articolata, che rimanda a valutazioni di carattere tecnico-scientifiche. Mi spiega che è solita tenere in considerazione le fasi lunari «per l'aglio sì e no, per la cipolla e lo scalogno invece più sì, perché allora, l'aglio non ci facciamo... ci facciamo caso di meno perché comunque ha bisogno della castrazione, cioè della stallatura [asportazione del tallo] per l'ingrandimento

del... del bulbillo, quindi comunque sia tu – voglio di’ – l’infiorescenza gliela devi togliere, mentre per quanto riguarda gli altri bulbi, lo scalogno e la cipolla, su quello ci si guarda perché non avendo bisogno di castrazione, se tu lo metti a Luna crescente ti divengono tutti maschi, quindi devi sta’... devi anna’ poi a rompe’... invece nell’aio comunque lo devi rompe’ l’infiorescenza, il seme, capito? Il seme tu lo levi... cioè, levi l’infiorescenza, co’ la stallatura, che poi dopo lì ci nasce il semino, no?, se tu lo lasci là; negli altri bulbi, invece, non essendo previsto questo, se tui lo metti a Luna crescente ti fa il maschio, noi diciamo, cioè: ti va a seme, e allora devi passa’ a primavera a toglierlo... che qualcuno ci viene anche se lo metti a Luna calante, comunque lì ci guardiamo...».

Per tornare alla testimonianza di Silvio, non si semina con *Luna scura*, vale a dire nella fase di transizione tra l’ultimo quarto e la nuova. Ma ogni regola ha una sua eccezione, e a questa regola, che paradossalmente non ammette eccezioni, non sfugge neanche quella in relazione alla quale si dovrebbe accordare l’agire agricolo con il nostro satellite. Indipendentemente dalla Luna, Sostiene Silvio, si può seminare qualunque cosa lo stesso giorno in cui cade Natale: «L’anno scorso Natale è capitato di mercoledì, allora tutti i mercoledì sono giorni adatti alla semina».

Ma cosa accade se non si rispetta la giusta fase lunare? Una delle possibili conseguenze, sempre secondo Silvio, è la comparsa delle così dette *femminelle*, teste d’aglio formate da due grandi spicchi, che non producono tallo e che – in definitiva – appaiono di qualità scadente. Categorico Silvio: «Quella [la femminella] la devo buttare via, non serve a niente, è come una carta increspata». L’aglio che a Castelliri viene comunemente detto femminella a Proceno viene detto *cipollone*. A Proceno circa le ragioni responsabili della comparsa dei cipolloni circolano ipotesi diverse. Alcuni, per esempio Enzo Gobbi, ipotizzano che sia conseguenza dell’errata concimazione. Altri, nello specifico Antonella Bambini, sono più incerti circa la natura di un simile fenomeno: «Non riusciamo a capire, dipende dai punti di terreno se più o meno tenaci, dalle annate, dalle annualità, però non... da che mondo è mondo la storia de ‘sto cipollone c’è sempre stata e nessuno riesce a capire perché... perché c’era anche quando non c’era i concimi chimici, per dirte... cioè, quando proprio l’aglio... cioè, venivano fatte le aratura co’ i buoi, capito? ché non c’erano concimi, non c’era niente, ‘sta storia de ‘sto cipollone c’era. Può esse’ anche che secondo... come se dice, il tipo di terreno a seconda dell’ambiente, del microclima, che ogni anno varia, ché non lo metti sempre nello stesso terreno e non tutti gli anni c’hai un clima uguale, eh... quindi praticamente può esse’ quello che je va a incide’ su ‘sto fatto; come se avesse un carattere del suo genoma... una mutazione».

## 8. La questione delle origini

Non è chiaro, qualora si volesse tentare una indagine tesa a risalire alla provenienza originale del seme (e qualora questa venisse ritenuta una esigenza fondamentale), la sua origine. «L’aio a Proceno c’è stato da quando monno è monno», sostiene Fulvio Bambini, 84 anni, padre di Antonella, una delle interlocutrici privilegiate coinvolte nella corso della ricerca. Dello stesso avviso Manfredo Diamanti, secondo il quale «noi, qui, si fa l’aio da sempre». Si tratta di poetiche improntate ad una visione di carattere metastorico che rendono una risorsa, in qualche maniera, consustanziale ad un territorio, “naturale”, un qualcosa di dato indipendentemente

dall'uomo, la cui presenza non pone problemi in merito alla sua comparsa al suo atteggiamento e a livello locale.

Notizie storiche certe, documenti che attestino l'arrivo dell'aglio rosso a Proceno non esistono, o comunque non è stato possibile reperirle. Soltanto ipotesi, dunque. Antonella Bambini, per esempio, racconta di come in una tomba etrusca che si trova presso Anghiari sia raffigurato dell'aglio (pur senza specificare se si tratti di aglio rosso o meno), ed elegge questa rappresentazione a prova del fatto che già gli etruschi conoscessero questa pianta. La stessa suppone, inoltre, che nel Medioevo questa venisse coltivata, perché – il senso del suo ragionamento è questo – Proceno stava fuori rotta rispetto alla via consolare (la Cassia), e quindi doveva essere indipendente su tutti i fronti, compreso quello del mantenimento delle risorse alimentari. Questa congettura trae alimento dal fatto che dell'aglio – puntualizza – sono da sempre riconosciute le virtù medicamentose e l'utilità nel campo della conservazione delle derrate. Ma più che il tema delle origini dell'aglio rosso, ovvero: della sua comparsa e del suo ambientamento in un determinato luogo, appare interessante il tema della provenienza del seme attualmente impiegato nella produzione e la dinamica che ha portato questo ad essere identificato quale prodotto tipico locale.

## 9. Tra genetica popolare ed estetica vernacolare

Diverse le strategie seguite dai produttori nella selezione delle teste d'aglio da destinare a seme. Alfredo Venditti, per esempio, mi dice che sono le teste *mezzane* a venir selezionate per questo scopo. Si tratta delle teste che vengono, in termini di grandezza, subito al di sotto di quelle più grandi, di prima scelta. La preferenza cade su questo tipo di teste perché sono di dimensioni medio-grandi, quindi potenzialmente capaci di generare teste di discrete dimensioni. Inoltre perché sarebbe antieconomico destinare a seme le teste di prima categoria, che sono molto ricercate sul mercato e in grado di far realizzare ai loro produttori buoni proventi.

Approccio un poco diverso quello che mi viene descritto da Carlo Gobbi. Ad essere selezionate per la fornitura del seme sono teste di prima scelta. Enzo: «Più grosso è, meglio è». «La selezione – è Carlo Gobbi questa volta a parlare – viene fatta du' volte. Una quando s'attecchisce, che viene messo da solo, e viene ammazzettato. Poi quando dopo viene struciato che si cava, noi abbiamo una macchinetta che ce lo passa, che ce lo spacca... lo apre tutto, poi dopo su un tavolo se mettemo lì, se capa, e vengono levati... tutti quelli dentro piccoli vengono levati, poi se c'è qualcuno fòri esterno rovinato oppure malformato che è... viene buttato [...]. Un capo magari c'ha tre struccioni grossi, allora quello viene cosato... un po' come... imbastardito insomma, diciamo, magari li rifà a quel modo co' tre struccioli dentro, capito? allora lo levi, lo butti, e l'anno dopo non lo trovi, insomma; anche se poi l'anno dopo qualcuno [di capo di piccole dimensioni] ci riviene pure da quello bono».

Nel caso in cui le teste “di prima” non siano sufficienti a garantire la quantità necessaria di seme, si ricorre alla seconda scelta. Parzialmente divergenti i criteri in base ai quali stabilire l'appartenenza delle teste alla rispettiva categoria. Per Carlo occorre guardare alla rotondità della testa, mentre Enzo (come già accennato sopra) alla grandezza. Secondo Carlo bisogna comunque evitare, nella selezione del seme, di scegliere l'aglio *pinzo*, a punta. Può accadere

che una testa crescendo incontra resistenza esercitata della terra e dunque si sviluppi in modo irregolare. È meglio evitare di prendere quegli spicchi (in particolare quelli cresciuti sulla parte che più ha sofferto) per fini riproduttivi: viene percepito come molto probabile che queste possano generare teste più piccole. All'apertura delle teste vengono scelti gli spicchi più grandi e scartati quelli più piccoli. Da una testa "buona" mediamente escono 7-8-9 spicchi da destinare a seme, mentre quelli più piccoli – che pure dentro una testa grande, "di prima", possono esserci – vengono eliminati. Questi ultimi si chiamano *tremezzini* o *terzine*.

Forma e dimensione, dunque, sono i principali parametri in relazione ai quali viene operata la selezione delle teste da seme. Alcuni sembrano dare più importanza alla prima, altri alla seconda.

Per essere riconosciuto come aglio rosso di Proceno, la pianta, o meglio: il *capo*, «deve avvicinarsi sempre più all'aio tipico rosso: testa schiacciata, rotondo, non deve avere... stru... noi le chiamamo spicchi, strucci, insomma... difforni, ecco». Manfredi, mentre faccio le riprese, mi fa vedere quello che considera «un bel capo da seme». Domando se oltre alla forma – che ho già capito essere un parametro fondamentale nella valutazione della corrispondenza della singola testa all'idealtipo – siano importanti anche le dimensioni, e il mio interlocutore concorda: «Più il capo è bello più riviene bello... più i chicchi... come si chiamano, gli spicchi... sono grandi e più riviene grande. Perché viene grande l'aio? Mettendo uno struccio grande [questo] ha una base per mettere le radici molto più grande che se io seminassi... seminassi questo qui. La differenza che quando io metto l'aio, che metto l'aio così, no? [...] la differenza è che questo mette un circolo di radici molto più ampio e questo, avendo più piccolo, le mette



■ Proceno (VT), Manfredi Diamanti mostra una testa esemplare di aglio rosso, 27 giugno 2014

minore, e di conseguenza è destinato a diventare un capo più piccolo». *Struccio* sta a significare spicchio. È opinione diffusa che radici ben conformate e salde siano determinanti per la buona riuscita del seme, perché «sviluppando l'apparato radicale in maniera forte è meno soggetto alle malattie, ai fitopatogeni...» (Antonella Bambini).

Una testa che non abbia una forma regolare, tondeggiante, contiene al proprio interno spicchi di dimensione diversa, alcuni più grandi e altri più minuti, il che significa che potenzialmente i bulbilli che la compongono potrebbero generare teste a loro volta non regolari e finire, di questo passo, l'esito del ragionamento appare obbligato, con un allontanamento dallo standard ideale dell'aglio rosso locale, con una degenerazione progressiva della varietà. La testa a "berretto del vescovo" è una testa la cui parte sommitale appare appuntita, *pinza*, per utilizzare l'aggettivo impiegato da Carlo Gobbi, il quale nella selezione (*capa*) del seme dichiara di scartare quelle che presentano una simile conformazione. Anche secondo Antonella Bambini la forma "tipica" dell'aglio rosso di Proceno è quella con testa schiacciata, forma rotonda o semirotonda, molto regolare, molto "spicchiata", composta cioè da 10-11 spicchi.

## 10. Vita sociale dei semi di aglio rosso

Se peregrina – data la riscontrata carenza di fonti – può apparire la passione tesa a ricostruire la storia della comparsa dell'aglio rosso a Proceno, oppure a Castelliri, molto più interessante è capire dove, oggi, molto concretamente, i coltivatori di aglio si procurino il seme. L'aglio si riproduce per moltiplicazione vegetativa. Al termine del ciclo colturale (come si è appena visto) vengono selezionate delle teste dalle quali successivamente verranno scelti i bulbilli da impiegare nella semina del ciclo successivo. Ogni produttore dispone, quindi, di seme proprio al quale ricorrere, anche se è pratica diffusa rinnovarlo periodicamente acquistandolo sul mercato (presso cooperative o enti similari) o direttamente (tramite scambio o pagamento in denaro) da altri produttori. Ricorrere a seme alieno, vale a dire seme non autoprodotta, può essere frutto di una libera scelta. Ad esempio, per prevenire la comparsa nel proprio aglio rosso di tare ereditarie legate alla composizione dei suoli dove questo viene coltivato. Ma può essere una vera e propria necessità. Una esigenza di questo tipo nasce, in particolare, in conseguenza di annate andate particolarmente male per motivi climatici, a causa di errori nella rotazione colturale, per aver eseguito in periodo non adeguato determinate lavorazioni, oppure a causa del manifestarsi di particolari malattie (fenomeno sempre più ricorrente a sentire i coltivatori; Enzo Gobbi: «Prima eri tranquillo, adesso... te l'ho detto, du' anni fa pe' riseleziona' 'l seme l'avemo viste scure... s'ammalava tutto»). Insomma: quando nei magazzini di seme "buono" da impiegare non ce n'è.

Alcune storie esemplari relative alla provenienza del seme che hanno per teatro Proceno e Castelliri lasciano intravedere quanto di eterogeneo vi sia dietro l'apparente monoliticità di espressioni quali, appunto, "aglio rosso di Proceno" e "aglio rosso di Castelliri", le quali finiscono col risultare l'esito di un processo di essenzializzazione tutto da decostruire.

A Castelliri, riferisce Alfredo Venditti, in caso di necessità il seme viene acquistato presso la locale Cooperativa. Antonella Bambini di Proceno, afferma che preferisce acquistarlo (dopo averne attentamente valutate le caratteristiche) sul campo, «perché c'è produttore e produttore», tradendo una certa cautela nei confronti di seme (per così dire: "anonimo") proveniente

dalla cooperativa e conferito non si sa bene da chi, non si sa bene coltivato come. Sempre Alfredo racconta quello che appare come un vero e proprio mito di fondazione (nella forma del ritrovamento fortuito) di un seme particolarmente pregiato. Sul finire di aprile di qualche anno fa, mentre cercava del tallo da acquistare, fu indirizzato verso una anziana signora che, così gli dissero, ne aveva d'avanzo. Quando si avvicinò alla casa dove questa viveva, vide una treccia d'aglio dell'anno passato appesa alla porta. Alfredo, d'impeto, invitò la signora a togliere dalla vista la treccia per non far fare brutta figura all'aglio di Castelliri, immaginando che a quel punto della primavera ormai le teste dovessero essersi totalmente vuotate. Ma dovette ricredersi: tastando la treccia, su sprone dell'anziana donna, si rese conto che gli spicchi erano, nonostante la stagione, ancora integri. Venditti racconta che la signora gli riferì che quell'aglio (meglio: il seme che lo aveva generato) glielo aveva dato sua madre in occasione del suo matrimonio, 50 anni prima. Per 50 anni questa donna, mi dice Alfredo, ha coltivato quel seme (che genera aglio di un colore rosso più acceso e che ha un apparato fogliare diverso rispetto a quello prodotto dal seme comunemente impiegato) senza mai confonderlo con altri. Il Nostro prese alcuni bulbilli e fece fare delle prove in campo ad Alvito, presso il centro sperimentale dell'ARSIAL. L'agronomo responsabile, prosegue il racconto di Alfredo, gli disse: «Non perdere questo seme, non lo fa' perde"», «e di fatti io – è sempre Alfredo che parla – ogni anno io rifaccio un pezzo separato con solo quel seme là, per mantenere sia... sia pe' mantene' il seme, sia per avere qualcosa di diverso». Ma non è questo il seme che impiega normalmente Alfredo. Il seme che egli adopera è della medesima natura di quello distribuito a tutti gli appartenenti alla Cooperativa Aglio Rosso di Castelliri, e risulta acquistato con risorse ARSIAL da un produttore locale.



■ Procono (VT), Antonella Bambini mostra un bulbilli pronto per la semina, 7 gennaio 2015

Quello che vedo interrare la mattina del 7 gennaio 2015 a Proceno da Gaetano Bambini, mi spiega sua sorella Antonella, proviene da una azienda di San Giovanni delle Contee (frazione del Comune di Sorano, provincia di Grosseto), «lui dice che l'ha preso... che era quello che metteva il padre... che viene sempre da Proceno», al ché domando: «Ma il seme o il padre veniva da Proceno?», e Antonella replica: «No, nessuno dei due, perché so' nati... ma è sempre un confine amministrativo e non è un confine geografico, capito come? Che magari lo ha preso da quelli che lo facevano sopra... ma è sempre Proceno... San Giovanni... i territori so' quelli...». In un'altra occasione, sempre Antonella ribadisce che non può essere un confine amministrativo a fare la differenza tra aglio rosso e aglio rosso (tra quello coltivato, per capirci, in provincia di Viterbo e quello coltivato in provincia di Grosseto), perché al di là della presenza del confine «la composizione del terreno è sempre quella, perché n'è un fosso che po' cambia' la composizione del terreno, cioè questi so' i confini politici diciamo». Antonella mi spiega, nel corso della conversazione avuta sul campo, che il ricorso all'aiuto esterno si è reso necessario data la scarsità di seme proprio, scarsità che imputa alle avverse condizioni climatiche della stagione precedente, le quali non hanno consentito di avere la disponibilità di aglio da seme nella quantità e nella qualità necessaria alle esigenze della sua azienda.

Manfredo, altro esempio, dichiara che l'aglio che ha nel campo a luglio 2014 proviene da seme in parte autoprodotta, in parte da seme preso da altri soggetti che coltivano aglio a livello domestico: «Quest'anno me l'ha rimesso da parte, un poco lo riprendo da lue, dall'amico...», ed io: «Quindi un po' impiega il suo un po' impiega altro seme», e Manfredo: «Sì, sì proprio perché c'hanno più storicità, ma questo è stato tutto rinnovato... o da mio zio, che è qui, che lui le mette una treccia all'anno, una treccia significa 40, poi dopo gl'avanza un po' e l'ho seminato, ma anche lue da quando si stava al podere, in campagna, dal '59, che lue mette sempre lo stesso aio, perciò è storico». Manfredo sostiene di aver acquistato il seme presso la locale cooperativa, con l'intento di per rinnovare il seme, non prima – tuttavia – di aver chiesto e di essersi accertato della sua origine e di aver identificato il produttore.

## 11. Il seme e la semina

Manfredo Diamanti nella sua vita è passato attraverso diversi impieghi. In gioventù si è dedicato all'agricoltura, poi ha fatto l'autotrasportatore. Non ha mai rotto in modo definitivo con la terra. Ora che è in pensione lavora per l'azienda di sua moglie Elda, avviata nel 1975: «Poi 'nsomma a 68 anni io, 65 la moje, 'nsomma, mettesse a fa', come dire, il "pensionato" senza fa' niente, 'nsomma... fa anche male». Lallo – così Manfredo è conosciuto a Proceno – racconta che di aglio rosso si occupa «da sempre», da quando aveva 12 anni e lavorava per conto terzi per guadagnare qualche soldo (all'epoca circa 500 lire al giorno). In gioventù lavorò anche per Anchise, «un agliario importante». Anche nel podere avito si coltivava aglio rosso, «non grosse quantità, ma è stato messo sempre l'aio [...] l'aio è stata 'na coltura pe' Proceno... è come Grotte [Grotte di Castro, paese finitimo] se uno non mettesse le patate, e prima le fragole». Manfredo pensa a sé stesso come a un contadino. «Io personalmente so' nato contadino, so' nato in campagna... 'na casa colonica vicina al paese, praticamente di fronte a Bambini... [loc. San Paolo] e all'età di 10 anni sémo venuti ndel paese... so' rimasto sempre

qui nde terrene queste qui... cell'avemo dal '55 'ste terreni giù di qui... parte so' sempre della Regione, ex Ospedale, parte in affitto e parte in proprietà, e ho continuato a fa' un po' l'agricoltura alternata ai trasporti». In fase di semina, mi spiega Manfredi, i bulbilli, gli spicchi, vanno collocati sulla file gli uni rispetto agli altri alla distanza di uno *spalmicchio*. Uno spalmicchio corrisponde a circa 12 centimetri. Questa, che mediamente coincide con la distanza che intercorre tra la punta dell'indice e quella del pollice, è la distanza "tipica" alla quale a Proceno vengono collocati i semi all'interno del solco, o meglio: del *cegljo*. (Un *palmjo* vero e proprio, calcolato da Manfredi nella misura di 22 centimetri, è la distanza alla quale si ritiene dover seminare le patate). Ceglie significa solco. *Incegliare* significa tracciare un solco. Tradizionalmente il ceglie per la semina dell'aglio veniva tracciato con l'aratro. O con la zappa. Oggi Manfredi impiega un *trattoretto*, un piccolo trattore agricolo gommato dotato di apposito dispositivo per fendere il terreno.



■ Proceno (VT), Manfredi Diamanti mostra le dimensioni di uno "spalmicchio", 27 giugno 2014

A Proceno, attualmente, nella tracciatura dei solchi per la semina, un po' tutti ricorrono ai mezzi meccanici. Ma sono mezzi meccanici, per lo più, di tipo leggero. I Bambini, per quanto è stato possibile documentare sul campo, impiegano una motozappa. Anche in quest'ultimo caso la modalità di lavorazione ricalca il modello tradizionale. Si traccia un ceglie, si mettono a dimora i semi, e poi si ripassa con la motozappa camminando parallelamente al solco già realizzato e riempito di semi in modo tale che mentre la zappa fende il suolo, realizzando un nuovo solco, il piedino del macchinario copra di terra quello fatto precedentemente. Enzo e



■ Procono (VT), Marcella Santoni alle prese con la semina meccanizzata, 7 gennaio 2015

Carlo Gobbi per questa lavorazione impiegano un vecchio morgan riadattato che traccia 3 solchi per volta che distano uno dall'altro 60 centimetri. In questo caso, ogni 10 solchi 3 vengono saltati per lasciare lo spazio per poter passare con i mezzi di trasporto. La copertura del seme, a quanto ho potuto osservare, avviene con l'ausilio della zappa se il terreno è umido, altrimenti – mi riferiscono – ricorrendo a una motozappa adeguatamente modificata. Anche Manfredo Diamanti racconta di aver coperto a mano i solchi, dopo averli tracciati con l'assolcatore. Del tutto diversa la modalità di semina adottata nell'azienda La Treccia di Marcella Santoni. In questo caso tracciatura del solco, deposizione del seme in sede, concimazione e chiusura del solco, avviene in un unico passaggio grazie all'impiego di una macchina nata per seminare patate e appositamente adattata. È il livello di meccanizzazione più spinto che abbia avuto modo di osservare direttamente. Anche Marconi dispone di una seminatrice automatica, di tipo diverso però, pensata espressamente per l'aglio. Ma gran parte dei miei interlocutori è scettico circa l'efficacia di questa *macchinetta*. Oltre al pericolo che la tramoggia convogli due semi contemporaneamente, facendo nascere così due piante attaccate, questo tipo di semina automatizzata fa sì che il bulbillino cada in terra in modo del tutto imprevedibile e sconveniente (di lato, capovolto). Che invece il seme debba essere ben alloggiato (e non casualmente disposto) all'interno del solco è convinzione diffusa. C'è un motivo molto preciso per cui questo è ritenuto importante. Evitare che tra la parte superiore della testa dell'aglio e le foglie (Carlo Gobbi chiama questa parte della pianta *pedone*) si crei un gomito. Perché è vero che anche se il seme viene interrato al contrario, a testa in giù, in fase di germogliazione l'apparato fogliare riesce comunque a trovare la direzione giusta, le foglie riescono – cioè – a



■ Castelliri (FR), Silvio D'Arpino mostra "il ferro",  
12 giugno 2014



■ Castelliri (FR), Alfredo Venditti intento, con suo figlio,  
nella semina dell'aglio rosso, 15 novembre 2014

uscire fuori terra; tuttavia l'angolo che in questa circostanza viene a formarsi tra il fascio di foglie e la testa renderà difficoltosa la formazione delle trecce. E non solo. Secondo Antonella la parte da dove escono le radici deve essere posta all'ingiù, «di modo che *lui* [corsivo mio, cfr. oltre] già si trova pronto, e – diciamo – durante l'inverno, invece di... di fa' l'accrescimento in superficie, quindi di germoglia' e di fa' le foglie, prima di fà le foglie, sviluppa pe' bbene tutto l'apparato radicale. Sviluppando l'apparato radicale in maniera forte è meno soggetto alle malattie, ai fitopatogeni...». Enzo Gobbi, che incontro la prima volta sul campo a maggio del 2014 mentre è intento alla *smarchiatura*, vale a dire l'estrazione dello scapo floreale dell'aglio rosso, mi mostra una pianta *ritorta*. Mi spiega che «se si mette a machina viene tutto così, perché lo butta come... come casca casca». «E non deve venire così?», chiedo. «No», mi spiega Enzo; «Quello che mettiamo noi è dritto, perché lo mettiamo a mano, viene tutto dritto così, invece maga... perché gli mettiamo il culetto pe' l'ingiù; invece a machina magari casca alla rovescio e allora pe' uscì' fori deve fa' così» (in altra occasione Enzo dice che il *pinzetto* – la parte superiore dello spicchio – deve stare all'insù, e il *culo* all'ingiù), e mi mostra come, in un caso del genere, il seme in fase di germogliazione debba – in pratica – ribaltarsi su sé stesso. Con tutte le complicazioni operative e funzionali che questo comporta al momento dell'intrecciatura.

A Castelliri ho avuto modo di osservare una procedura di semina sostanzialmente differente. Silvio D'Arpino è l'artefice di una innovazione che, in qualche modo, ha il sapore dell'antico. Una innovazione che va nel senso della semplificazione del lavoro, dell'alleggerimento, ma

che non è in alcun modo ascrivibile alla sfera dell'ipertecnologia. Per predisporre gli alloggi entro i quali verranno inseriti i semi, Silvio ha messo a punto un tubo cavo di ferro dotato di un manico saldato perpendicolarmente all'asse, con una leva della lunghezza di 15 centimetri posta in basso per poter far forza (spingere a fondo la punta aiutandosi con il peso del corpo veicolato dal piede) ma che assolve anche ad un altro compito: quello di fornire un riferimento per distanziare con regolarità un seme dall'altro, e dunque una pianta dall'altra. Lo ha chiamato *il ferro*. Con questo arnese, conficcandolo in terra e facendo forza su di esso, pratica dei fori singoli sul terreno. Si aiuta, in questa operazione, con delle cordicine che vanno da un capo all'altro del campo e che sono legate a dei picchetti posti a distanza predefinita uno dall'altro. Queste guide servono a fare in modo che le file vengano dritte. L'idea di ricorrere a quello che in prima battuta, sul nascere, si configurò come espediente per poi essere trasformato in dispositivo replicabile e replicato nacque nel momento in cui Silvio dovette fare i conti con la necessità di provvedere alla semina in un terreno troppo umido per essere lavorato alla solita maniera. L'innovazione è stata ripresa poi da Alfredo Venditti. Il quale, però, a sua volta,



■ Castelliri (FR), Silvio D'Aprino mostra una foto degli anni Settanta del Novecento che ritrae i suoi genitori intenti ad intrecciare aglio rosso, 12 giugno 2014

ha introdotto una ulteriore modifica che va in direzione di un potenziamento di quanto immaginato da Silvio. Mentre il ferro che impiega quest'ultimo è dotato di una sola punta, quello costruito da Alfredo ne ha diverse (cinque), tutte allineate (come si trattasse di una forchetta), cosa che permette, con un unico gesto, di realizzare molti più fori con un'unica azione e dunque di velocizzare la semina. Non è che Silvio non avesse pensato ad una simile soluzione,

soltanto che a suo parere una fila numerosa di punte rischia di rendere faticoso il lavoro nel momento in cui si va a lavorare su terreno bagnato, perché – stando alla sua valutazione – nel caso in cui il terreno risulti bagnato il fango tenderebbe ad attaccarsi al ferro rendendo disagiata il lavoro dell'operatore.

Silvio D'Arpino proviene da una famiglia all'interno della quale l'aglio è sempre stata una risorsa tenuta in gran considerazione. La fotografia, scattata nel 1977, che ritrae suo padre, Luigi D'Aprino (in primo piano) e sua madre, entrambe intenti alla lavorazione delle trecce, è l'immagine pubblicata su un opuscolo realizzato dall'ARSIAL<sup>21</sup> e assunta a documento visivo do-



■ Proceno (VT), bulbilli di aglio rosso subito dopo la semina, 20 dicembre 2014. Agricoltore Enzo Gobbi

tato di valore storico attestante la tradizionalità della coltivazione dell'aglio a Castelliri. Luigi è stata la persona che più di tutti ha consegnato conoscenze a Silvio circa la coltivazione dell'aglio. «Sapeva tutto lui». Coltivava aglio (stando alla testimonianza del mio interlocutore arrivava a raccogliere tra le 40 e le 50mila teste l'anno) ma anche altri ortaggi. E poi partecipava ai mercati. Arrivava a vendere i suoi prodotti anche a Roma. Silvio, che coltiva «proprio il seme tradizionale dell'aglio rosso di Castelliri, non è stato mai cambiato», non è nuovo all'introduzione di cambiamenti nelle sequenze tecnico-operative che caratterizzano il suo lavoro. Racconta di come abbia convinto il padre ad introdurre, in fase di cavatura dell'aglio, l'impiego dell'aratro in legno tirato dall'asino. All'epoca Silvio era ragazzo, la famiglia aveva un campo a

<sup>21</sup> *Agrobiodiversità, una risorsa da non perdere*, Collana ARSIAL – Opuscoli PSR Lazio

Castelliri. Una mattina, in tempo di raccolta, con suo padre e sua madre, si recò sul posto per cavare l'aglio. Erano le otto e dovevano provvedere a raccogliere tre file di 200 metri ciascuna. "Quando le tiriamo fuori?". Allora Silvio propose al padre di ricorrere all'aiuto dell'asino, ma questo si oppose. La madre gli suggerì di recarsi sul campo il mattino successivo in anticipo per provare a impiegare il metodo che gli era venuto in mente. Quando il padre arrivò, Silvio già aveva raccolto due solchi. Luigi guardò e rise. Riconobbe la bontà dell'intuizione del figlio. Silvio spiega che per portare a termine quel lavoro aveva tolto quelle che chiama le *orecchie* all'aratro in modo tale da consentire a quest'ultimo di passare sotto le piante di aglio e dunque di alzarle, di rompere la compattezza della terra entro la quale le teste erano conficcate e liberarle rendendo la raccolta vera e propria più agile.

Ma torniamo al *ferro*. Ora, constata Silvio, tutti usano questo modo di disporre il seme in terra. Anche se piove si può lavorare, in questo modo: «Due anni fa mettevì il ferro e usciva l'acqua. L'abbiamo messo... noi l'abbiamo messo, l'altri non ha messo niente nessuno...». La chiusura dei fori, successiva all'inserimento nel verso giusto dei bulbilli, avviene tramite il ricorso a un rastrello passato ripetutamente sul terreno. Quella messa a punto da Silvio è una invenzione che, se non altro per valutare la forza interpretativa della nozione, potrebbe essere fatta rientrare nella sfera delle retro-innovazioni. Siamo di fronte ad una retro-innovazione quando il cambiamento nello svolgimento di una qualche pratica è frutto della «capacità di soggetti locali di valorizzare saperi e attitudini del posto per reinterpretarli in modo nuovo e socializzato attraverso percorsi di innovazione socio-economica; detto diversamente è l'attitudine da parte di attori sociali impegnati nell'agricoltura a ricorrere a conoscenze pregresse reinterpretandole ed utilizzandone in contesti e circostanze contemporanee» (Guigoni, 2014:137). Il sociologo van der Ploeg parla delle retroinnovazioni come della reintroduzione di pratiche antiche, o tradizionali che dir si voglia, da parte di «nuovi contadini, piccoli imprenditori della terra che agiscono in modo radicalmente diverso rispetto alle grandi aziende agroindustriali e agli impresari agricoli produttivisti» (ibid.). Sul fatto che il caso rappresentato da Silvio possa essere ascritto ad un modo non produttivistico e non industriale di lavorare la terra per trarne frutti, non ci sono dubbi. Lo dimostra la quantità di prodotto ottenuto, l'estensione delle terre coltivate, la forza lavoro impiegata. Il ferro si configura quale dispositivo tecnico che dalla tradizione, dal modo comune di intenderla come un mondo dell'ingegno applicato al riuso, eredita la sua essenzialità, rappresenta un qualcosa di autoprodotta a partire da risorse già disponibili, o comunque facilmente reperibili, impiegando quel saper fare (saldare due tubi di ferro) che appare competenza diffusa in determinati mondi (il Nostro in passato è stato un piccolo imprenditore del settore edile, attività che lo ha reso destro nell'uso di saldatrice e profilati). L'impiego di un simile strumento consente a Silvio, nonché ad Alfredo, che – come già visto – dal primo ha tratto ispirazione per realizzare un arnese simile, di risparmiare tempo, di guadagnare autonomia operativa (non aver bisogno di terzi che intervengano con mezzi meccanici) e infine di risparmiare fatica. Silvio racconta di aver sempre cercato di migliorare le condizioni di svolgimento del proprio lavoro, di trovare il modo di «lavorare... di meno», laddove "lavorare" può essere bene inteso (come peraltro accade frequentemente in tanti dialetti) come sinonimo di "faticare". Con il ferro Silvio ha operato una innovazione di carattere ipotecnologico. Si è in presenza di una soluzione ipotecnologica quando «l'operatore progetta ed esegue abilmente; le energie utilizzate sono generate da flussi di acqua o vento oppure dallo sforzo umano o ani-

male; la filiera tecnica, comprensiva di materiali, strumenti e competenze è in massima parte localizzata; i prodotti sono tendenzialmente unici; la trasmissione del sapere è pratica e incorporata; l'impatto sull'ambiente contenuto; l'autonomia tecnica garantita dal tessuto sociale e dal suo territorio» (Boni, 2014:59). Soluzioni ipertecnologiche, va da sé, sono quelle caratterizzate dalla scissione tra la fase della progettazione e quella dell'esecuzione, che si alimentano di forme astratte di trasmissione dei saperi (apprendimento basato sullo studio di manuali *versus* apprendimento diretto), che genera prodotti realizzati in serie. Parafrasando Boni (p. 61) l'attivazione dello strumentario ipotecnologico offre costruzioni retoriche elaborate, attiva simbologie complesse, si presta (lo si è appena visto) a narrazioni biografiche.

L'impiego del ferro consente, a detta di Silvio, di evitare il pericolo di ledere l'integrità del seme nel momento in cui questo, manualmente, viene piantato in terra. Normalmente, l'aglio deve essere piantato (nel vero senso della parola) all'interno del solco. Cioè a dire: il seme non va semplicemente disposto dentro la fenditura, bensì va premuto, pigiato, verso il basso. È quanto apprendo anche tanto da Antonella Bambini, il 7 gennaio 2015, mentre riprendo le procedure di semina, quanto da Carlo Gobbi, impegnato nella medesima attività, il 20 dicembre del 2014. Secondo Carlo questa accortezza fa sì che in fase di copertura del solco il seme non si ribalti. Il rischio, tuttavia, è quello di sottoporre a compressione il bulbillino, di romperlo, rendendo il medesimo vulnerabile all'attacco da parte di agenti patogeni di varia natura. Essendo, quello praticato tramite il ferro un foro di dimensioni poco maggiori rispetto a quelle del bulbillino, il seme trova al suo interno un alloggiamento calibrato entro il quale non può né capovolgersi, né adagiarsi su un fianco. Inoltre, questa procedura scongiura il rischio che il bulbillino possa subire dannosi schiacciamenti (perché per conficcarlo in terra non è necessario operare alcuna pressione sulla parte sommitale del medesimo).

Il seme, racconta Manfredo attingendo ai propri ricordi, veniva preparato la sera prima della lavorazione. La *strucciatura* del capo (la rottura della testa e l'estrazione dei bulbilli da seme) era in passato lavoro femminile. Procedere alla strucciatura con eccessivo anticipo sui tempi di semina potrebbe causare la germinazione dell'aglio, la comparsa dei *morzi*, per usare le parole di Carlo Gobbi. Enzo, in questo senso, è più diretto: «Nella capoccia l'aglio mantiene». Generalmente l'aglio destinato a seme non viene intrecciato ma semplicemente composto in mazzetti conservati in luogo aerato e asciutto. Perché è vero che la treccia (vedi oltre) aiuta la conservazione delle teste e dunque anche dei singoli bulbilli, ma è anche vero che realizzarle porta via molto tempo e molte energie (su questo punto c'è convergenza praticamente unanime). Un buon compromesso tra esigenze di conservazione e quelle di economicità è rappresentato dalla realizzazione di mazzi. Una volta aperte le teste, i semi prima di essere posti a dimora subiscono generalmente un trattamento finalizzato a preservare i medesimi da possibili attacchi da parte di agenti patogeni. Silvio, per esempio, ricorre alla poltiglia bordolese (questo spiega il colore verde rame dei semi al momento della loro collocazione in terra). Altri impiegano prodotti specifici (Venditti), spesso gli stessi impiegati in regime di agricoltura biologica (Gobbi). A volte si aggiunge anche del concime organico, per favorire l'attecchimento del seme.

Lo struccio non va posto al centro del solco, nella parte più profonda, ma scostato e rialzato o sulla parete destra o su quella sinistra. Manfredo non entra nel dettaglio del perché di questa scelta, ma in linea con quanto affermato da Lallo sono le parole di Antonella: «il ceglio è il solco dove è passato il piedino [della motozappa], io invece [il seme] lo metto dove la terra è

smossa, appena al di sopra, perché praticamente già trova il terreno dissodato e fertile pe' cosa', non lo metto mai dentro nel buco, capito?».

Il ceglio deve necessariamente essere tracciato di modo tale che non risulti eccessivamente profondo. Secondo Antonella è meglio non seminare troppo in profondità, per evitare che il bulbillino venga a trovarsi in ambiente eccessivamente umido e dunque favorevole alla proliferazione di agenti patogeni. Indica in 10 centimetri la profondità ideale alla quale deporre il seme (anche se sulla base di quanto ho osservato fare sul campo al momento della semina, sembra – quella di Antonella – una stima per eccesso, perché ad occhio la profondità di semina mi è sembrata essere inferiore a quella indicata) A Castelliri, Alfredo Venditti, sostiene che la profondità giusta alla quale deporre il seme è 7 centimetrisotto terra. Nel suo alveo, il seme – secondo Manfredo – deve essere collocato circa 4 centimetri sotto il piano del terreno. «Due dita», per essere pratici. Perché qualora il seme venisse inserito troppo in profondità, la testa d'aglio, il *capo* (a Procono, ma a Castelliri Silvio D'Arpino la chiama *ciocca*), assumerebbe proprio la tipica – ancorché sconveniente – forma a “berretto del vescovo” precedentemente citata. E sarebbe una testa venuta male, mal formata. Una testa a “berretto del vescovo” mai potrebbe essere scelta come fornitrice di semi. Perché la testa dell'aglio da seme, dunque quella prototipica, deve essere «rotondeggiante e bella». Sempre Manfredo è solito disporre i semi non al centro del solco, bensì di lato. Questo perché, a suo dire, questa collocazione favorisce un andamento rettilineo nella semina, mentre scegliendo di porre i semi al centro del solco si rischia di andare storti.

Il solco entro il quale osservo Manfredo seminare i bulbilli lo ha tracciato egli stesso con l'aiuto del trattoretto lasciando una distanza tra le file maggiore a quella che si lasciava in passato, quando il sesto d'impianto era di circa 12 centimetri sulla fila, e ognuna di queste era distante 30 o 40 centimetri dall'altra. Lavorando con la zappa, tracciando i solchi a mano, non era necessario prevedere uno spazio maggiore a quello indicato necessario per poter passare coi mezzi meccanici. I solchi tirati a mano con l'ausilio della zappa erano lunghi al massimo 50 metri. «In mille metri, sai quanto aglio?». La zappa impiegata per questa lavorazione aveva dimensioni un poco più abbondanti rispetto a quelle oggi diffuse per la maggiore. Ed era più funzionale. Perché – essendo un paio di centimetri più larga da quelle impiegate in lavori generici – consentiva di posizionare i piedi al suo interno, evitando di calpestare – e dunque comprimere, compattare – il suolo attorno al solco rendendo il lavoro di tracciatura del ceglio parallelo più faticoso. Disposto il seme, la tracciatura del solco parallelo produceva quel di più di terra che poi serviva per coprire la fila appena riempita di semi, in modo tale che ad una azione corrispondessero due utilità. Manfredo, ragionando in termini di pura ergologia teorica – “teorica” dato che oggi questo arnese non si usa più per un simile lavoro – riflette sul fatto che, benché una zappa troppo stretta potesse essere (per i motivi detti) non adeguata alla tracciatura dei cegli, una zappa troppo larga avrebbe comportato uno sforzo muscolare giudicato (ma secondo quali parametri, quelli odierni o secondo quelli di quanto effettivamente lo strumento veniva utilizzato?) eccessivo. Ogni 50 passi – i solchi che abbiamo sotto gli occhi mentre si svolge l'intervista sono 28 in tutto, e lunghi 90 passi – si inserisce un solco trasversale di scolo (il *solco di rottura*) al quale viene, oggi, ma in passato si faceva allo stesso modo, affidato il compito di convogliare le acque piovane in modo tale che il loro scorrere su terreni in pendio, quelli privilegiati per la coltivazione dell'aglio rosso, possa essere rallentato e indirizzato verso i bordi del campo. Il tutto per evitare i nocivi effetti del dilavamento.

## 12. La raccolta

Sebbene, in generale, la raccolta – che segna la fine di un ciclo agrario – venga Angioni sempre percepita come critica, ricca di incognite, di aspettative, come il momento della verità, nel caso dell'aglio tutto sembra amplificato. Perché l'aglio è una risorsa (questa volta: oltre che genetica anche economica) sulla quale si fa molto affidamento. Secondo Enzo Gobbi l'aglio, tutto sommato, «rende pure bene, diciamo se gli si fa a venderlo. In agricoltura ci so' poche cose che... c'è lavoro, eh! manuale, però... che ti tira fuori la giornata ci so' poche cose in agricoltura oggi [...] L'aio è una cosa che ci poi fa', se non s'ammala, che... ce pòi fa' affidamento». Se non si ammala o se non si rovina sul campo. Oltre alle malattie, uno dei pericoli che incombe sull'aglio rosso è quello delle piogge che si verificano nel momento in cui l'aglio rosso è arrivato a piena maturazione, tanto che Enzo Gobbi – sul campo, al momento della raccolta, e presente, e con il probabile approssimarsi di un acquazzone – arriva a dire: «Se piove pijamo 'l trattore e lo tritamo tutto, eh!». Se piove quando l'aglio è maturo e si trova ancora sotto terra diventa difficoltosa la raccolta, e il contatto prolungato delle teste con la matrice circostante, il suolo *mollo*, comporta il surriscaldamento delle medesime, il quale a



■ Procono (VT), aglio rosso "scapato", 24 giugno 2014. Agricoltore Enzo Gobbi

sua volta determina la loro apertura, il distanziamento degli spicchi uno dall'altro, e il distacco dell'apparato fogliare. Allargato (dunque non *schietto*, vale a dire integro) e privo delle foglie l'aglio non può essere intrecciato, si conserva male, non può essere venduto nella forma tradizionale, e – bene che vada – deve essere destinato all'impiego immediato. Se questa circostanza si manifesta, l'annata viene considerata negativa.



■ Procono (VT), Enzo Gobbi mentre intreccia, 31 Iugo 2014



■ Procono (VT), trecce di diversa consistenza di aglio rosso, 11 Iuglio 2014. Agricoltore Manfredi Diamanti



■ Castelliri (FR), Silvio D'Aprino alle prese con la eliminazione delle radici dalle teste di aglio rosso in vista dell'intrecciatura, 16 luglio 2014.

Dopo la raccolta (a Proceno *cavatura*), una volta pronte, mature, vale a dire asciutte, le teste vengono unite, annodate tra loro, a formare delle trecce. A Proceno si parla per lo più di *at-trecciatura* anche se è invalso l'uso – emerso da un colloquio con Enzo Gobbi – del termine *arrestatura*; realizzare della treccia si dice *arrestare*, la treccia viene detta *resta*. «Arresta' penso significa come se gli metti le manette quando fai così, io penso... all'inizio... di quando inventarono questa parola... vedi? un giro di qua, un giro di là e [l'aglio] è bloccato». Dalle interviste si evince che esiste una estetica vernacolare dell'aglio ed in particolare delle trecce. Innanzitutto le trecce prodotte a Proceno sono differenti da quelle prodotte a Castelliri. E in entrambi i casi, le trecce ordinariamente confezionate oggi sono diverse da quelle del passato. Tanto nel paese viterbese, quanto a Castelliri, le trecce "tradizionali", quelle del passato, erano composte da più teste. Le testimonianze fanno oscillare la grandezza delle trecce tra le 40 e le 50 teste. Attualmente quelle che vanno per la maggiore sono trecce di formato medio-piccolo: da 20 pezzi o da 10. Il cambiamento, in questo senso, viene collocato da molti attorno agli anni Ottanta del Novecento e viene ascritto a mutamenti inerenti la composizione dei nuclei familiari, nonché ad un mutamento delle abitudini alimentari. È Antonella Bambini a parlare: «la treccia standard, diciamo quella... antica, classica, è partita all'ini... diciamo, fino agli anni... i primi anni '90, ora non mi ricordo di preciso... anni '80 era 50 teste; 50 teste perché? perché le famiglie erano più numerose, e quindi queste 50 teste... la treccia, una treccia serviva al soddisfacimento del fabbisogno di una famiglia tipo, tipo... coniugi e due bambini, tre bambini; man mano che poi ci siamo modernizzati e che quindi le famiglie so' anche mono-

litiche, come si dice, che c'è un solo componente, praticamente sono diminuite anche le teste nelle confezioni, nel senso che adesso la treccia classica che fino sei anni fa era quella da 40, perché era stato diminuito da 10, poi si facevano anche da 20 e da 30, e adesso siamo nell'ordine che facciamo tutto da 20, facciamo da 10, facciamo le altre confezioni che hai già visto, perché le famiglie – ecco – ci siamo adattati alle esigenze del consumatore, insomma». Anche secondo Silvio D'Arpino, oggi, si realizzano trecce più piccole perché la richiesta da parte del consumatore è minore e va in questa direzione.

### 13. L'intrecciatura, ovvero forme tradizionali del packaging

Le trecce realizzate a Proceno hanno caratteristiche differenti da quelle provenienti da Castelliri. Gli interlocutori intervistati individuano elementi in grado di tipizzare la treccia come locale nella presenza/assenza di radici, dello strato più esterno della tunica che riveste la testa, nella "pulizia" delle teste. Secondo Manfredi Diamanti «quando si intreccia è importante per l'ajo rosso di Proceno avere questi bei baffoni di radice così...». Mi dice che è una questione di tradizione, e mi fa capire che se le radici venissero asportate sarebbe un peccato. Poi, nel corso della medesima intervista, aggiunge che senza le radici l'aglio «non fa figura». Antonella Bambini afferma che le barbe (termine che introduco io nella conversazione, ed il cui senso viene subito colto dalle mie interlocutrici) «c'è chi le taglia», e Maria Lucia continua: «A me me sanno tanto belle... più cell'hanno e più me piace». C'è un motivo, secondo Antonella, per il quale le radici vengono tagliate dalle teste. «Le barbe tajate lo sai perché... c'è un perché, eh! [...] è più a livello industriale, trovi più diciamo nei supermercati, nelle retine, le barbe tagliate...». Notando cenni di ammiccamento tra Antonella e Maria Lucia, intuisco il senso di quel non-detto e provo a concludere il ragionamento di Antonella suggerendogli che forse le barbe vengono tagliate per nascondere eventuali malattie delle quali le radici possono portare traccia. La mia ipotesi si rivela essere esatta, Antonella si rivolge a me dicendomi: «Bravo!». Maria Lucia prosegue il ragionamento: «Però anche a livello estetico – voglio dire – come... secondo te, com'è più bello, così o...». Faccio presente che alcuni ne fanno una questione di igiene e pulizia domestica, ma secca Antonella replica che chi argomenta simili discorsi dovrebbe preoccuparsi maggiormente delle sostanze nocive contenute nei detersivi coi quali normalmente si puliscono le abitazioni. Enzo Gobbi fa riferimento alla presenza/assenza di quelli che (come Manfredi) chiama *baffi* (sempre le radici) per valutare la provenienza della treccia. Se sono presenti, e in particolare se hanno riflessi rossastri, perché di quel colore è la creta, tipo di suolo presente a Proceno e ideale sostrato per la coltivazione dell'aglio, la treccia è sicuramente di Proceno. Ben diverso è il modo di pensarla a Castelliri. Le trecce, in questo caso, vengono immesse sul mercato dopo un attento processo di ripulitura. Le radici vengono tagliate; in questo modo Silvio D'Arpino ritiene che l'aglio sia «più presentabile». Oltre alle radici, occorre prestare attenzione alla *camicia*, allo strato più esterno della tunica che riveste i bulbilli. Secondo le valutazioni di Alfredo Venditti «presentare una treccia con le radici e sporca... cioè, deve fare anche la sua figura la treccia, ecco; così è più bella da vedersi e tutto». Il mio interlocutore prosegue raccontando che quando nella zona di Castelliri capitano (succede) venditori di trecce di aglio provenienti da Sulmona, che ancora hanno le radici at-



■ Proceno (VT), esempio di forma alternativa di intrecciatura dell'aglio rosso, 8 luglio 2014. Agricoltore Antonella Bambini

taccate e la camicia sporca, la gente si domanda: “Che prodotto è...?”». È fondamentale, secondo Silvio, che la treccia piaccia all'occhio, che soddisfi la vista. E mi confessa una piccola malizia. Che a volte l'intrecciatura, se sapientemente condotta, riesce a valorizzare teste che, seppur non guaste, comunque non rispondono appieno agli standard qualitativi della loro categoria d'appartenenza. Mentre è intento nella composizione di una treccia di prima scelta, mi mostra una testa – o, come a volte il medesimo l'ha chiamata, una *ciocca* – che, a causa dell'eccessiva abrasione subita in fase di pulitura, ha perduto parte del rivestimento biancastro che la avvolge esternamente. Mi fa vedere come, rivolgendo la parte scoperta verso l'interno, sia possibile “salvarla” dal finire in una treccia di seconda scelta.

Dunque, da alcuni particolari è possibile, all'occhio esperto, risalire alla zona di origine della treccia d'aglio rosso. Un altro elemento da prendere in considerazione, in questo senso, è la conformazione della treccia. Sembra lecito parlare, a proposito della diversa forma che questa assume nei due contesti, della rilevabilità di due stili etnici dell'intreccio. Leroi-Gourhan intende con questa formula «l'indefinibile sapore personale delle opere di ogni etnia» (1977:324) Senza voler alimentare essenzializzazioni, appare in modo palese che le trecce di Castelliri differiscono da quelle di Proceno. L'elemento discriminante, fondamentalmente, è rappresentato dalla disposizione delle teste. Silvio racconta di aver dovuto iniziare ad intrecciare, in modo repentino, a causa della morte del padre, circa 25 anni fa. Quando Luigi D'Aprino morì, Silvio si trovò nella necessità di dover provvedere a questa operazione in autonomia. Fare una treccia d'aglio, per Silvio, è «come quando la donna fa la treccia pe' i capelli; è uguale». Tuttavia, all'interno dello stesso contesto sono riscontrabili piccole differenze. Fermo restando che a Castelliri le

teste si intrecciano a coppia, in alcuni casi queste vengono disposte una accanto all'altra, in altri con una leggera sfalzatura. Chiedo al mio interlocutore come abbia appreso dal proprio padre i saperi e i saper fare necessari alla cura dell'aglio: «Anche guardando... guardando, sì, poi [...] ti diceva qualche cosa, però molte volte... anche nel guardare, nel vedere il sistema di come intreccia l'aglio... non l'avevo mai intrecciato... però guardando lui una volta che non lui c'era più ho intrecciato io, n' c'è stata difficoltà [...] Il mestiere si ruba con gli occhi; io da muratore il mestiere l'ho rubato con gli occhi, non m'ha insegnato niente nessuno... Poi anche dall'esperienza. Poi anche il corso che abbiamo fatto... c'ha migliorato di parecchio la produzione dell'aglio... per la disinfettazione, perché prima non si disinfettava... a parte che non c'era la malattia che c'è oggi...». «Quanti anni ci vogliono per diventare bravi coltivatori d'aglio?» domando. «Eh, 'na vita! E non s'impara... Non riesci mai a finire d'imparare».

«La tecnica dell'intreccio – è Antonella a parlare – non nasce con... cioè, nasce con l'aglio, ma nasce per tante cose, perché è un metodo di conservazione; cioè, fa da termo... cioè, la treccia, il metodo dell'intrecciamento, fa da termoregolatore dell'umidità. D'inverno, quando ci so' le piogge, quando ci so' le nebbie, tu se predi l'aio e prendi la spiga del granturco, quella risulta secca, mentre la paglia fuo... dietro la treccia risulta umida, perché è un termoregolatore. Domando: «Quindi la treccia aiuta a conservare l'aglio?», e la mia interlocutrice: «A conservarla, certo, è un termoregolatore». «Non andrebbe mai smontata una treccia...» chiedo, «no... Infatti tanti dicono “che senso c'ha se poi si vende a capo”; ho capito, si vende a capo perché adesso... ci so' le celle frigorifere, danno una botta di gas in atmosfera, levano tutto, e poi lo togli però – come la frutta, no? – la prendi al supermercato, appena tolta dalle celle belle turgida, la porti a casa du' giorni e è marcia. Questo invece... perché il prodotto praticamente lo fermano, fermano la maturazione, fermano... ma fermano però anche gli agenti patogeni; quando tu la togli dalla cella frigorifera quelli riprendono l'attività, mentre così – essendo un prodotto sempre vivo – tu se ci so' gli agenti patogeni che continuano lo vedi e non te lo mangi, perché è un processo continuo, capito? Cioè è un discorso... quando noi parliamo di alta qualità, anche sull'aglio, questo è il discorso, che noi diamo sempre un prodotto che è sempre vivo a vista; io quando la gente mi dice “ah, però a settembre cambia un po' il sapore”, a settembre-ottobre cambia un po' il sapore, è logico! Entri nell'autunno, quello ricomincia il processo di germinazione, quindi l'aglina che lui c'ha dentro si ricompatta, riva al genoma, praticamente, e ricomincia... cioè, mentre d'estate si ferma, con l'asciutto, col sole, con l'alta temperatura, lì ricomincia il processo è logico che si rinforisce l'aglio». Anche dalle parole di Marcellino e Alfredo Venditti traspare consapevolezza del fatto che l'apparato fogliare secco dell'aglio rosso contribuisca al mantenimento delle teste dopo il raccolto, e dunque la conservazione in vista dell'impiego finale. Secondo altri pareri, la treccia ha a che fare più con la presentazione del prodotto, con la sua tipizzazione. Comunque sia, la consapevolezza circa l'importanza commerciale dell'intrecciare (in termini di riconsibilità del prodotto, di praticità nell'esposizione, di trasmissione di un senso di “tradizione”) è presente anche in chi intreccia conoscendo l'importanza funzionale di una simile pratica. Antonella mi dice che a volte usa chiudere una treccia d'aglio con un peperoncino rosso, ma non sempre, e solo per dare un po' di colore alla confezione, «per fare una cosettina un pochino più particolare» aggiunge Maria Lucia. Insomma, anche attraverso la treccia, la sua originalità, passa la possibilità di stuzzicare il mercato e di incrementare la vendita del prodotto.

## 14. Una delle cose più difficili che c'è

Dalle testimonianze consegnatemi tanto dai custodi più avanti con l'età, quanto quanto dagli agricoltori più giovani – ma sarà bene assumere in modo relativo questo aggettivo<sup>22</sup> – l'aglio emerge quale una risorsa di non semplice gestione. L'aglio rosso, al quale Antonella Bambini di Proceno fa riferimento utilizzando un pronome personale – *lui* («più rimane sotto [terra], più sviluppa l'apparato radicale, più lui diventa forte»), scelta lessicale che trasforma l'aglio da oggetto a soggetto, che lo rende attore della relazione con l'agricoltore, che induce a immaginare la rappresentazione dell'aglio rosso come di una pianta dotata di una volontà propria e di una propria (peraltro spiccata, piccante) personalità – non lo conosci una volta per tutte. Mette continuamente alla prova chi si cimenta nella sua coltivazione. Afferma Antonella: «Nella coltivazione dell'aglio nulla può essere lasciato al caso. Tutto deve essere pianificato». Lo scarso livello di meccanizzazione al quale il lavoro di coltivazione dell'aglio è soggetto – dovuto alla natura scoscesa delle zone collinari nelle quali si coltiva l'aglio rosso, dovuto alla, tutto sommato, modesta estensione delle superfici destinate alla produzione –, la necessità di dedicare ai campi costanti e sapienti cure manuali, di padroneggiare conoscenze specifiche (saperi di tipo tradizionale, ma anche saperi esperti), fa sì che questa pratica agricola si carichi di forti investimenti simbolici e identitari. «Dietro quel prodotto ci sei te! È inscindibile il prodotto da te. Sull'aio è inscindibile. E quindi, cioè... tutto ciò che fai coll'aio penalizza anche te stesso come persona», dichiara Antonella. Che prosegue: «È un risultato [l'esito della semina annuale] a tutto-tondo, secondo me; è difficile tanto. È una delle cose più difficili che c'è, l'aglio. Anche perché tu pensa i mesi che sta in campo... ci sta gli stessi mesi dei cereali, solo che i cereali li fai a livello industriale, so' meccanizzati, cioè... anche sul biologico passi con la mietitre... questo è tutto manuale, quindi è sottoposto a tutte le variabili climatiche possibili e immaginabili, e dura 12 mesi, perché poi anche, sì, una volta che lo raccogli lo metti sotto ai capannoni – vòjo di' – diciamo "al sicuro", ma non è mai al sicuro, perché se ti viene un'annata come l'altr'anno, umido, co' quelle temperature nel mese di luglio che so' sempre sopra i 30 gradi, il caldo umido dentro i capannoni... se [l'aglio] non è messo bene fai strike! Appunto io ti dico pulizia, conservazione... tu sull'aglio ci lavori, se l'aglio è di 12 mesi, tu ci lavori 13, perché poi quel seme lo devi sape' mantene' pe' ll'anno dopo».

La suggestione che porta a considerare l'aglio *soggetto* partecipe di una relazione, e non mero *oggetto*, emerge anche da altri passaggi di intervista. Enzo Gobbi per dare conto dell'intensità del sapore dell'aglio rosso istituisce una sorta di relazione abduktiva (Bateson) tra questa risorsa e l'uomo. L'aglio rosso ha un «sapore più forte, più intenso, perché l'aglio fatica a... fatica a crescere, a venir fuori, perciò sforza di più e faticando diventa più forte». L'aglio fatica a venir fuori dalla terra, e questo sforzo gli conferisce un sapore, un carattere, particolare; un sapore, un carattere, forgiato dalle difficoltà. Un modo, questo, di pensare l'aglio – una poetica verrebbe da dire – da cui traspare una tensione non trascurabile alla umanizzazione della pianta. Come – stando al senso comune – le difficoltà plasmano il carattere delle persone, così lo "sforzo" che deve fare l'aglio per crescere, per emergere dal suolo argilloso, plasma il suo sa-

<sup>22</sup> A Proceno i più giovani coltivatori d'aglio hanno intorno ai 50 anni (Antonella Bambini è del 1966, Enzo Gobbi del 1963). Alfredo Venditti, di Castelliri, ha 45 anni.

pore, che può essere inteso come la manifestazione esterna della sua natura (o, per calcare il piano metaforico già inaugurato, della sua personalità).

## 15. Diventare coltivatori d'aglio

Circa le modalità di apprendimento dei saperi, delle tecniche e di tutto quanto c'è da sapere per coltivare aglio rosso, tanto a Castelliri quanto a Proceno, le testimonianze mostrano significative convergenze nel sottolineare come l'acquisizione della competenza passi attraverso l'osservazione e l'esperienza diretta. Enzo Gobbi racconta di aver imparato dal proprio padre, «lui lo seminava, noi sempre dietro... come 'l mi' babbo dopo 'l mi' nonno». Anche il padre di Enzo, dunque, stando alla parola di quest'ultimo, ha appreso “seguendo” il genitore. Carlo Gobbi riferisce di aver fatto le prime esperienze sul campo con la raccolta del tallo: «Io la starlatura c'avevo 8 anni, 7, 6... 'nnavo a starla', e a raccattallo pure», e poi Enzo: «Però anche non si faceva niente all'epoca, s'andava dietro per divertimento e poi si faceva qualcosa e da lì si cominciava a 'mpara'... un po' facendo, un po' non facendo niente, un po' osservando, un po' così...», e Carlo: «A volte andavi pure a gioca', però magari un pezzetto raccattavi l'aio», e poi ancora Enzo: «Sapevi come lo dovevi fa' il lavoro, anche non lo facevi, ché eri piccolo, però insomma... piano piano imparavi». Tramite la dimensione ludica, dunque, passava (e passa) l'apprendimento delle tecniche lavorative. Antonella Bambini ha appreso nozioni teoriche, chiamiamole così, e abilità pratiche da suo nonno e dalla zia. Racconta di essere stata iniziata al mondo dell'aglio «a tavola! Perché noi si pranza, si cena tutti insieme... poi quando... comincio a ave' 50 anni, quindi – vòjo di' – quando ero piccola qui i poderi non... adesso so' tutti disabitati, no? invece prima erano tutti abitati, perché da noi erano tutti mezzadri, perché da noi la mezzadria è finita abbastanza tardi, negli anni Ottanta [...] quindi tu devi calcola' che le case qui intorno erano tutte abitate, e la sera si riunivano... dice: “andiamo a veglia”, cioè nel senso che si facevano ancora gli scambi di lavori manuali, no? quando c'era la vendemmia, e poi quando si faceva il vino... allora, vòjo di', ti dovevi scambia' il lavoro perché era tutto lavoro manuale, e pure a noi, quando venivamo da scuola alle elementari, andavamo a vendemmia', sai, ci davano le forbicine piccole, pe' gioco, pe' passatempo, anche pe' tenece sotto controllo, perché eravamo 5 le combinavamo di cotte e di crude, allora, pe' tenece sotto controllo, pe' non lasciacce a casa da sole, ce portavano a fa' i lavori nei campi [...] E io sentivo tutti 'sti racconti», interrompo: «Anche di tecniche? di saperi?», Antonella: «Di saperi, certo... l'uva quest'anno è venuta così, quest'anno è venuta cosà... capito?», e io: «Ma anche sul campo hai imparato? anche tramite l'esempio?», Antonella: «Certo, anche tramite l'esempio...». Dico che è stato più che altro un apprendimento teorico, quello offerto dalle veglie, allora rinalza Antonella: «E più dopo lo vedevo mette' in pratica, poi dopo lo vedevo mette' sul campo l'esempio». Domando quale sia stata la prima lavorazione che abbia osservato, praticato: «L'intreccio», risponde. Faccio notare che è la cosa più difficile. Chiedo da dove abbia iniziato a far conoscere l'aglio ai suoi nipoti. Le prime cose che ha insegnato loro è stato l'intreccio, perché è una pratica che si svolge vicino casa, e che dunque può essere osservata ed emulata direttamente dai bambini. Antonella precisa che le prime cose di cui ha memoria di essersi occupata sono, oltre all'intrecciatura, la cernita. È stata la zia

Maria Rosa ad insegnare a Antonella la tecnica dell'intreccio, per quanto anche suo nonno era abile nel farlo, «fumava il sigaro e per comprarlo si adattava a fare questi lavoretti». Queste testimonianze sono importanti perché apre ad un altro aspetto. Vale a dire che i saperi tradizionali, quelli appresi rubando con gli occhi, appresi per impregnazione (Angioni 2005:49), nel corso del tempo sono stati integrati da quelli che Olivier De Sardan (2008:153 e succ.) chiama i saperi tecnico-scientifici. Alfredo Venditti racconta di una significativa esperienza, compiuta grazie ad un progetto ARSIAL: la realizzazione di un corso, svoltosi a Castelliri, diretto ai coltivatori, e tenuto da specialisti. Anche Silvio ha partecipato a questo corso. Quest'ultimo, se da una parte, valutando a posteriori gli effetti di una simile iniziativa, sostiene che molte delle cose ascoltate per bocca dei docenti lui già le sapeva, ed erano conoscenze che venivano dalla tradizione, d'altra parte – al pari di Alfredo – riconosce come questo sia stato utile non soltanto per acquisire nuove conoscenze, ma anche per comprendere alcuni meccanismi, per guadagnare un livello di consapevolezza nuovo rispetto alle pratiche agite. Nella coltivazione dell'aglio rosso, tanto a Castelliri quanto a Proceno, saperi tradizionali e saperi tecnico-scientifici appaiono non come due universi scollegati, bensì connessi da intensi traffici. Nel caso di Proceno, è soprattutto il caso rappresentato da Antonella Bambini ad essere rilevante. Antonella, alle conoscenze che gli sono state trasmesse dal nonno paterno, Lorenzo, affianca quelle che vengono dal mondo della scienza ufficiale. Nel corso della prima intervista realizzata, faccio notare a Antonella che la sento spesso impiegare spesso termini tecnici di natura botanica, al ché le chiedo se e come abbia approfondito la sue conoscenze tramite letture, corsi o esperienze simili: «No, io approfondisco, nel senso che è una cosa che a me me piace... è la mia vita, però io c'ho il diploma di perito e tecnico commerciale; nessuna base scientifica, poi io le basi scientifiche me le vado a cercare perché sono una curiosa di natura e poi perché voglio capire, e se non capisco mi arrabbio, anche perché c'ho di testa mia... cioè, credo alla scienza; la testa mia non è – come si dice – sì, le conoscenze empiriche mi stanno bene, però io, come diceva Galileo, no? devo riscontrare poi attraverso il metodo... se quelle conoscenze empiriche che ho poi corrispondono a realtà... è una sperimentazione continua». Antonella, tra tutti gli agricoltori incontrati, è quella che più di ogni altro sembra avere attorno all'aglio – ma sarebbe più corretto, e meno riduttivo, dire: attorno al mondo dell'agricoltura – un pensiero articolato, coerente, un livello di consapevolezza alto, una visione complessiva e lungimirante: «Perché è fatica fa' l'aglio, perché c'è tanta mano d'opera umana, tanto... cioè, tu non puoi fare il prodotto... cioè, coltivare l'aglio e scinderlo cioè dalla tua personalità e dalla persona, cioè, dal lavoro fisico dell'uomo, ma serve anche la personalità, perché devi saper sopportare la fatica, come ripeto, devi anche saper lavorare in un certo modo, cioè ti deve passare che devi lavorare in un certo modo, perché cioè sono... si mette con interfile tutte ordinate, tutte... perché altrimenti c'avresti ancora ulteriore più passaggi di lavoro, cioè quindi è una presa di coscienza tua che devi anche ragionare sul modo come poter fare per rendere migliore e meno faticoso il lavoro e per rendere migliore e più di qualità il risultato, quindi – voglio di – sono cose proprio che cioè la coltivazione l'uomo dal punto di vista anche antropologico è inscindibile, cioè lì veramente conta anche la meritocrazia, cioè se tu sai fare di più o sai fare meglio».

## 16. Situazione attuale e scenari futuri

Incerto, stando alle rappresentazioni locali, il futuro dell'aglio rosso. Se da una parte risultano attive iniziative tese alla sua promozione e valorizzazione (a Castelliri, su impulso della locale associazione dei commercianti, è stata istituita una cooperativa; a Proceno i produttori – pur muovendosi in modo meno vincolato tra di loro – propongono iniziative che vanno nella direzione indicata), dall'altra malattie e mancato ricambio generazionale appaiono essere percepiti come i pericoli maggiori che questa risorsa è destinata ad incontrare negli anni a venire. Silvio D'Arpino è lapidario: «Con me la tradizione finisce, perché dietro de me 'n g'è più nessuno». In realtà Silvio i propri saperi ha avuto modo di propagarli ed ha assicurato loro una qualche continuità. Basti pensare al ferro ideato dall'anziano coltivatore e ripreso da Alfredo Venditti, il quale riconosce – e lo riconosce lui come lo riconoscono altri: Stefano Spalvieri, giovane che si è da poco avvicinato a questo mondo lo dice chiaramente: «Comunque la tradizione qua è Silvio!» – anche un debito di più ampia portata verso il primo. D'Arpino, che ha appreso quanto sa sull'aglio dal padre, all'interno della propria famiglia, non può trasmettere i saperi di cui è custode ai propri figli, impegnati in tutt'altra attività lavorativa (e che «'n sanno nemmeno dove sta la terra»). Quando Silvio dice «dietro di me non è rimasto nessuno» è proprio questo che vuole dire, che vuole porre in evidenza: che nella coltivazione dell'aglio rosso di Castelliri non potrà esserci continuità familiare; che i D'Arpino usciranno da questo mondo.

Ma d'altra parte non sembra biasimare più di tanto una simile scelta, che peraltro fu – in passato – anche la sua: «Ma da 'na parte è anche giusto, non ci si vive con questo qua» e in un'altra occasione: «Non è che ci sta un grande guadambio, eh!». Rispetto alla coltivazione dell'aglio, la postura di Silvio è diversa da quella assunta da Alfredo. Silvio appartiene al mondo del passato, per quanto non risulti pregiudizialmente chiuso alla sperimentazione, lo dimostra la vicenda del ferro nonché la sua attiva partecipazione ai corsi organizzati dall'ARSIAL a Castelliri finalizzati alla formazione di nuovi coltivatori e all'aggiornamento di quelli già attivi. Pur avendo svolto nel corso della sua vita un altro mestiere, ha continuato a coltivare aglio come secondo lavoro. In gioventù, racconta, decise di non dedicarsi a tempo pieno all'agricoltura. Optò, dopo il servizio militare e tre anni di emigrazione in Francia, per il mondo dell'edilizia, che garantiva entrate maggiori e più regolari. Iniziò ad occuparsi personalmente della coltivazione dell'aglio alla morte del padre, per soddisfare la richiesta di prodotto che veniva da coloro i quali erano stati clienti del genitore. Silvio non è un vero e proprio imprenditore agricolo. Oggi produce aglio per i vecchi clienti, per la famiglia, per gli amici e per qualche piccolo commerciante locale. Alfredo, che pur viene da un'altra famiglia dedita (e in misura significativa) alla coltivazione dell'aglio, guarda al futuro in prospettiva: «Oggi come oggi un agricoltore deve essere prima un imprenditore e poi essere agricoltore. Perché a esse' agricoltore po' esse' capace, però se non c'è un pizzico d'imprenditoria ti mantieni... te ne resti sempre nel tuo piccolo, perché devi sempre cercare... di avere un gradino in più, perché nella vita si deve sempre crescere e non si finisce mai d'imparar'». Quando lo incontrai la prima volta, Alfredo mi disse di lavorare nel per una azienda attiva nel campo del trattamento dei rifiuti. Nel corso dell'ultima intervista mi disse di essere stato licenziato e di essere in attesa di essere nuovamente assunto. Alfredo, che dichiara di aver sempre avuto una passione per la campagna, non è un imprenditore agricolo in senso convenzionale. Lavora i campi, si occupa di

aglio, ma lo fa nella cornice rappresentata da una piccola azienda della quale risulta titolare sua moglie, originaria della provincia di Viterbo. Al momento sembra che Alfredo possa contare sull'aiuto di suo figlio, che il giorno della semina vedo lavorare con solerzia. Gli chiedo se a suo parere proseguirà con l'attività paterna, di famiglia. Pensa di no, ma è convinto che qualora gli venisse in mente di farlo avrebbe tutte le conoscenze per cavarsela. «Col giro di amici che c'ha, l'agricoltura viene denigrata, quando invece io cerco di fargli sapere, dice.... "guarda, questa terra te può dare da vivere", però è come quando me lo dicevano a me quando c'avevo vent'anni, casomai dicevo "no, a me... se vado in fabbrica me danno 'no stipendio de un milione e mezzo... sto tranquillo». Come d'altronde anche il padre di Alfredo lavorò in una fabbrica di marmo, pur continuando a coltivare aglio rosso.

Sembra dunque quasi che si ripeta un modulo già visto tanto nell'esperienza, appunto, di Alfredo, ma anche in quella di Silvio. All'agricoltura (più esattamente: alla coltivazione dell'aglio) ci si torna, si approda, dopo una cesura, dopo un salto. Ed anche alla realtà procenese questo modello sembra adattarsi. Antonella Bambini ha appreso le conoscenze necessarie alla coltivazione dell'aglio da suo nonno, morto nel 1994, perché invece suo padre, Fulvio, stimato sensale in campo agricolo, ha sempre pensato che con l'aglio fosse «tutta remissione». Sembra, stando alla ricostruzione abbozzata da Antonella, che negli anni in cui Fulvio prese in mano le redimi dell'azienda familiare, intorno al Sessanta, il boom economico garantiva guadagni molto più alti provenienti dall'allevamento animale anziché dalla coltivazione dell'aglio, e questo fu il motivo che spinse suo padre ad impegnarsi di più su quel versante. La coltivazione dell'aglio rosso, dunque, a quell'altezza cronologica, doveva apparire come una pratica marginale, residuale per certi versi, legata ad un mondo che era più quello del nonno di Antonella che non quello di suo padre.

Alfredo Venditti ha deciso di tornare a seminare aglio rosso intorno al 1998/1999. La sua famiglia, prima di quella data, aveva drasticamente ridotto la coltivazione, dedicando ad essa soltanto un fazzoletto di terra destinata all'autoproduzione. In quel frangente si verificarono due circostanze. Molti abbandonarono i campi per spostarsi a lavorare in fabbrica. E chi non lo fece, perché anziano, diminuì drasticamente la quantità di aglio seminata. Prima di questo spartiacque, stando ad una stima che secondo Alfredo è approssimata per difetto e non per eccesso, a Castelliri si seminavano tra gli 800.000 e il milione di bulbilli. Quando Alfredo volle ricominciare, condivise questo suo desiderio con il padre, il quale – al pari di molti altri – anni prima aveva smesso di coltivare aglio: «"Papà, voglio risemina' l'aglio, trovami il seme", lui m'ha fatto a me "tu si' ppazz'. Io ho lasciato perde' e ttu vòl ricomincia'?"». Il giorno dopo aveva trovato 500 teste d'aglio per risemina'. Domando al mio interlocutore se la decisione di riprendere la coltivazione sia stata dettata esclusivamente da valutazioni economiche oppure anche da altre motivazioni. «Abbiamo visto che praticamente in giro... in giro che praticamente ci stanno tanti posti che c'hanno tanti prodotti particolari, noi che veram... cioè, che poi alla fine non valgono... diciamo: so' i soliti prodotti, miseri e tutto, però... noi c'avevamo veramente un prodotto buono, della zona, dice: "perché lo dovevamo manda' perso?"».

Ma oltre all'aspetto economico c'è un valore ulteriore insito nel coltivare aglio rosso: «un senso di trazione... Coltivare l'aglio c'ha un aspetto economico, pe' comincia'; perché giustamente uno c'ha un piccolo rientro che sommato agli altri rientri riesce a vivere. Non a... a vivere. C'è pure qualcosa de personale, perché c'ho creduto dal primo giorno; quando le coltivazioni so'

andate male male male che io avevo... c'avevo che te posso di', 600 agli che poi ho seminato... no 600 agli, 600 spicchi... poi alla fine ho raccolto 600 agli, tanti n'avevo seminati, tanti n'ho raccolti... pari... eppure so' andato avanti, non ho detto "no, basta, me fermo" [... ] C'ho creduto dal primo momento».

Alfredo sostiene di essere stato uno dei protagonisti della riscoperta dell'aglio rosso a Castelliri. Tra i giovani, il primo, assieme poi a altri 5 o 6 coltivatori. Quale è il bello del coltivare aglio? «Bisogna vede' dai punti di vista [...] te l'ho detto prima, ho cominciato da niente, c'ho sempre creduto, volevo arrivare a qualcosa di grande, purtroppo so' arrivato a qualcosa de più grande ancora... questa cosa de più grande sinceramente me mette anche un po' paura, perché adesso facendo conoscere l'aglio a livelli grandi sicuramente ce sarà qualcuno che si verrà a intromettere, qualcuno che c'ha solo scopi economici, questa è la paura mia, difatti noi ci vogliamo tutelare su questo, perché ce sarà sicuro sicuro sicuro al 100% [qualcuno che sente l'odore] di guadagno [e ci si tuffa sopra]... Però se se tuffa nei nostri parametri, va bene; se poi c'ha altri... Se viene e adotta i sistemi nostri, ben venga».

Dalle testimonianze raccolte a Proceno sembra emergere un quadro simile fatto di mancato ricambio generazionale nella coltivazione dell'aglio. Dopo essermi fatto raccontare il suo apprendistato, domando a Manfredo Diamanti se attualmente sia impegnato nel trasmettere i suoi sapere a qualcheduno. Ancora una volta la risposta è secca: «E a chi? Se ce fosse qualcuno da insegnaje...».

Oltre a riprendere la coltivazione per proprio conto, Alfredo – che si definisce un custode della nuova generazione – ha anche incoraggiato alcuni giovani a dedicarsi a questa attività. Ma con risultati non propriamente entusiasmanti: «Però eh... credevano che praticamente l'aglio è come... la pianta de Pinocchio, uno semina raccoglie, hai capito?». Sotto questo punto di vista, Alfredo la pensa un po' come Silvio. Quest'ultimo sostiene di di aver sollecitato molti giovani a dedicarsi alla coltivazione dell'aglio, e anche di aver loro offerto aiuto, ma lamenta un atteggiamento un po' troppo passivo da parte loro, la tendenza a chiedere, come prima cosa, quanto ci si possa guadagnare con l'aglio («I giovani? il guadambio facile!»); secondo Silvio questi vogliono vedere risultati concreti in breve tempo, ma coltivare aglio è un processo lungo e faticoso (come peraltro – e a parziale smentita della posizione di D'Arpino – riconosce anche un rappresentante a tutti gli effetti di questo universo, Stefano Spalvieri, il quale afferma: «Una cosa che ho imparato, a parte tanto lavoro, è pure la cura, fondamentale, cioè... lo devi curare, hai capito? se te lo metti lì e te lo scordi non esce niente»), richiede impegno e (come ogni pratica agricola) è un'attività il cui esito è sempre incerto.

Alfredo, di molto più giovane di Silvio, sembra condividere questo giudizio: Pensa che i giovani di oggi siano legati al denaro e che continueranno a coltivare aglio solo se ciò si rivelerà conveniente dal punto di visto monetario.

E questo è quanto pensano dei giovani, e dei giovani che si sono provati con l'aglio, i coltivatori anziani o, diciamo così, maturi. A Castelliri ho avuto modo di incontrare e di parlare, seppur nell'intermezzo di una una intervista realizzata con Silvio D'Arpino, con Stefano Spalvieri, il quale racconta la propria esperienza di avvicinamento all'aglio in questi termini: «Guarda, ho cominciato per caso, poi Castelliri è paese dell'aglio, poi c'ho il vicino di casa che, voglio di' – tradizionalmente, dal papà... – il ... il più grande produttore d'a... insomma, quelli che conoscono meglio l'aglio, guardando, vedendo... l'ho fatto pure io, giusto pe' prova', così». E con-

tinua: «Ho cominciato perché... per hobby, veramente, cioè così, giusto perché... poi perché insomma... cioè, si cominciano a organizza' a Castelliri... si comincia a senti' che insomma c'è un prodotto DOP... Io non ho pensato a volerlo fare per mestiere sinceramente, perché insomma... però dici "vabbè"; poi ci stava Silvio qua vicino, ho detto: "vabbè, ma Silvio è un ottimo maestro sicuro, poi mi consiglierà come fa', sicuramente", e allora cominci... "poi si vede... no?"». La scelta dell'aglio appare più che l'adesione a un progetto consapevole una sorta di ripiegamento: «Guarda, le prospettive ci potrebbero pure stare... [...] cioè, io non è che so' proprio un contadino. Me so' laureato in filosofia tempo fa... mo vediamo che succede. Veramente l'ho fatto [coltivare aglio rosso] perché ho sempre sentito parla' dell'aglio rosso... poi veramente lui [Silvio] è un coltivatore storico, no? Guarda, che hanno fatto una cooperativa a Castelliri, nel depliant c'è la foto emblema di questa cooperativa, è il papà di Silvio, è il coltivatore storico di Castelliri. Capito? E quindi insomma ci sta lui come vicino di casa, stai sempre qua, senti parla', vedi, fai... e ho cominciato veramente pe' sfi... così, no? So' due anni che lo metto, non è che.... Non posso fa un campo come fa lui, perché non è facile, non è semplice, perché tu c'hai un prodotto che o c'hai dei clienti storici come c'ha Silvio, oppure ti devi promuovere da solo... è una cosa assurda, se stiamo a parla' di un prodotto di un certo tipo, di una certa qualità... non è che, voglio di', faccio l'aglio e lo devo anda' a vende' al mercatino, me devo presenta' io con la treccetta fatta da me...».

Se il lavoro di valorizzazione dell'aglio rosso procedesse senza intoppi, lascia intendere Stefano, allora si potrebbe pensare di aumentare il quantitativo di piante coltivate, ma «ci sarebbe bisogno di un'organizzazione, di una struttura, che sappia dove mette' le mani, che sappia lavorare, che riesca a promuovere l'aglio in modo tale che se io decido, no?, di contribuire, voglio di', alla produzione annuale di 'sto aglio, alla fine so che il mio lavoro, no?, porterà a qualcosa, capito? Quindi... o altrimenti... l'alternative so' due: o il prodotto esiste, c'è e è di qualità, o non è di qualità, cioè... non si riesce a vendere, no? Se qualcuno s'è messo in testa qua a Castelliri di fa' una struttura deve ave' un senso questa cosa [...]. Se no altrimenti rimangono... che poi alla fine quando non lo faranno più loro è finita. Quest'anno, non so se te l'ha detto Silvio, in tanti non l'hanno più... cioè, so' pochissimi quelli che hanno seminato, che hanno piantato... non ce ne è tantissimo».

## 17. Ulteriori possibili approfondimenti

Quella che qui si conclude è una – relativamente – rapida e sommaria rassegna di alcune delle più rilevanti questioni emerse nel corso della ricerca sul campo in merito ai saperi e alle rappresentazioni culturali che hanno per oggetto l'aglio rosso nelle sue due varianti locali analizzate. Molto altro resterebbe da indagare, in parte tornato sui documenti già prodotti, in parte tornando a fare ricerca a Proceno e a Castelliri.

Utile sarebbe capire, dal 2014/5 ad oggi, cosa è cambiato nello scenario sopra delineato. Indagare in maniera costante la dinamica relativa al ricambio generazionale, per esempio. Ma anche indagare le forme di valorizzazione dell'aglio rosso in atto, con particolare riferimento al funzionamento della Cooperativa di Castelliri e ai rapporti che intercorrono tra i produttori di Proceno.

## Bibliografia

- Angioni, Giulio (2005) "Tecnica e sapere tecnico nel lavoro preindustriale". In Alberto Caoci (a cura di) *Bella s'idea mellus s'opera. Sguardi incrociati sul lavoro artigiano*. Cagliari, CUEC, pp. 27-52
- A+U (2014) "Saperci fare". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
"Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 145-148
- Boni, Stefano (2014) "Comodità/Fatica". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
"Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 59-61
- Guigoni, Alessandra (2014) "Retroinnovazioni". *AM-Antropologia Museale*, anno 12, n. 34/36  
"Etnografie del contemporaneo II: Il post agricolo e l'antropologia", pp. 137-139
- Leroi-Gourhan, André (1977) *Il gesto e la parola*. Torino, Einaudi, vol. II
- Olivier de Sardan, Jean-Pierre (2008) *Antropologia e sviluppo. Sguardi sul cambiamento sociale*. Milano, Raffaello Cortina Editore
- Riccio, Antonio (2008) "Il lavoro della terra tra documentazione ed interpretazione. Riflessioni sulla catalogazione di una raccolta di attrezzi agro-pastorali in una comunità dell'Alta Tuscia". In Paolo Fortugno (a cura di) *I riti della terra e dell'aria nel folclore religioso, nel lavoro e nella tradizione orale*, Atti del VI incontro, Canepina, settembre 2007. Viterbo, Settecittà, pp. 119-148

## Le schede etnografiche

■ **Vincenzo Padiglione** *Sapienza Università di Roma*  
e **Giulia Bevilacqua** *EtnoMuseo Monti Lepini di Roccaporga*

Nell'impostazione delle schede si è assunto come riferimento privilegiato quanto operato dall'Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione (ICCD) del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali (Mibac). In particolare la strutturazione della parte relativa alla documentazione nelle schede presenta analogie con le schede di catalogo dei beni culturali demoetnoantropologici (DEA). In particolare con la scheda BDI (beni immateriali) e la scheda BDM (beni materiali).

Nella compilazione delle schede si è fatta molta attenzione ad esplicitare quale fossero le notizie derivate dall'osservazione partecipante e quali derivate direttamente dall'informatore, cioè dal custode del sapere. La strutturazione dei dati all'interno delle schede è stata preparata attraverso una scomposizione delle informazioni derivate dalla ricerca sul campo. Ogni scheda è stata divisa in varie parti, a loro volta ulteriormente suddivise in vari punti. I punti principali sono: DATI TECNICI, quindi DATI DI RILEVAMENTO, DOCUMENTI audio, fotografici, video allegati alla scheda, LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELL' AREA DI RILEVAMENTO; CUSTODE o CUSTODI DEI SAPERI, quindi storia di vita e modalità di trasmissione dei saperi; INDIVIDUAZIONE DEL BENE e descrizione DEI I LUOGHI DI ABITAZIONE, DI ALLEVAMENTO O DI COLTIVAZIONE, con una descrizione accurata del bene animale o vegetale, della varietà e popolazioni locali considerati anche nel loro costituire un insieme – es. un frutteto coltivato con più varietà locali –, la storia dell'allevamento o della coltivazione. Strategie di selezione e l'emergenza biodiversità e il rischio erosione.

CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE, con l'indicazione sul ciclo annuale della pianta o dell'animale, le tecniche di allevamento o coltivazione, le tecniche di cura, i prodotti derivati.

CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE AI CICLI STAGIONALI DEL BENE PRIMARIO E DERIVATO, quindi i saperi e le pratiche da attuare durante le stagioni, le cure speciali, le forme devozionali e la preparazione di prodotti stagionali.

CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE, quindi i saperi relativi ai prodotti primari e derivati da commercializzare e le modalità di distribuzione. La cultura materiale relativa al ciclo del consumo quotidiano e gli scambi rituali e all'insegna della reciprocità.

IL BENE NELL' ORIZZONTE SIMBOLICO, quindi l'antropizzazione del bene, i proverbi e le narrazioni relative al bene.

BENE come PRODUTTORE DI RETE SOCIALE, la rete di rapporti che si creano all'interno della famiglia e della comunità, la divisione dei ruoli per genere e per età. Si descrivono gli oggetti tradizionali, chi li crea o dove si comprano o scambiano. Le reti sociali e i vincoli parentali, i vantaggi e svantaggi economici, sociali e psicologici relativi all'attività agricola.

La ricerca etnografica, intesa come strategia di ricerca sul campo intensiva, dialogica e partecipata si è dimostrata assai efficace ad esplorare dall'interno le conoscenze locali, ad individuare le pratiche ed i saperi tradizionali propri del mondo agricolo e pastorale e la loro continua rielaborazione. Le schede si sono rivelate un utile, seppur complesso strumento, in grado di mantenere la necessaria tensione che c'è tra il sapere nella sua costruzione discorsiva, fatta dagli antropologi (in quanto si tratta di saperi trasmessi oralmente) e le performance, ciò che noi nell'immediatezza osserviamo e registriamo.

Pratiche e saperi locali legati alla biodiversità strettamente connessi alla molteplicità e varietà dei luoghi di produzione di questi saperi, una volta schedati scientificamente, rappresentano un patrimonio di beni immateriali meglio salvaguardabili (attraverso marchi qualità, l'erogazione degli aiuti comunitari agli imprenditori agricoli che si impegnano ad allevare/coltivare le risorse genetiche tutelate) e meglio valorizzabili (attraverso sistema museali, fattorie didattiche, agriturismi, ristorazione e mense biologiche, reti dei custodi del sapere, turismo sostenibile).

## INDICAZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLE SCHEDE

### “SAPERI TRADIZIONALI LEGATI AD UNA RISORSA GENETICA ANIMALE O VEGETALE”

- SKD-A** → SCHEDA SAPERI TRADIZIONALI LEGATI AD UN ANIMALE
- SKD-VA** → SCHEDA SAPERI TRADIZIONALI LEGATI AD UN VEGETALE – ARBOREE
- SKD-VE** → SCHEDA SAPERI TRADIZIONALI LEGATI AD UN VEGETALE – ERBACEE
- SKD-CA** → SCHEDA CAPITALE AZIENDA

Le prime tre schede hanno un bene (una risorsa genetica animale o vegetale) di riferimento. La quarta scheda è riferita ad un'azienda ed è collegata ad una delle tre (cioè al bene che l'azienda produce).

Ogni scheda è frutto di una ricerca bibliografica (materiale documentario esistente) e di una ricerca sul campo. I nuovi documenti prodotti della ricerca sul campo vengono raccolti e allegati alla scheda compilata.

Ci sono cinque tipologie di documenti che possono essere allegati alla scheda:

- DA** → Documento **A**udio  
File audio, possono essere: interviste, musiche, paesaggio sonoro.
- DF** → Documento **F**otografico  
Foto

**DT → Documenti di Testo**

Documenti di testo prodotti durante la ricerca e cioè: trascrizione delle interviste, indicizzazione video. Altri tipi di documenti di testo vengono indicati nel sottocampo “Bibliografia” poiché non sono stati elaborati durante la ricerca e non saranno in allegato con la scheda.

**DV → Documento Video**  
Video**DG → Documento Grafico**

Sono tutte le elaborazioni grafiche come: albero genealogico; trascrizioni musicali, CTR con luogo evidenziato.

Ogni scheda è composta da 12 punti.

Indicazioni per la compilazione delle singole schede si trovano all'interno della schede stesse, punto per punto.

Il punto 2 è uguale per ogni scheda ed è dedicato alla catalogazione dei documenti allegati.

**Di seguito alcuni esempi per la compilazione del punto 2.**

Gli esempi fanno riferimento alla scheda saperi tradizionali legati alla *Capra Bianca Monticellana* (SKD-A01) e alla scheda saperi tradizionali legati alle *Mele e Pere di Valle Imperiale* (SKD-VA01)

**DA****DOCUMENTO AUDIO**

I documenti audio saranno tutti in allegato alla scheda nella cartella DA. Quindi ogni documento audio inizierà sempre con DA seguito da un numero progressivo. Per genere si intende che tipo di documento è, serve per capire se il documento è presente e dove si trova: quindi è un documento allegato, che si trova nella cartella DA (fra parentesi va il numero del documento).

**2.1 Documento audio**

Titolo	<i>Intervista a Biagio De Luca</i>
Tipo di documento	<i>primario</i>
Soggetto	<i>Biagio De Luca</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DA (DA1)</i>
Durata	<i>1.32'.44"</i>
Luogo	<i>Monte San Biagio, abitazione privata</i>
Data	<i>19/5/2009</i>
Abstract	<i>Notizie sulla famiglia di Biagio De Luca; descrizione del suo lavoro quotidiano; descrizione della capra; canoni estetici applicati alla capra; emergenza biodiversità; elementi biografia; trasmissione dei saperi; stereotipo del pastore.</i>
Tipo di registrazione	<i>Digitale</i>
Formato	<i>Audio Wave</i>
Osservazioni	<i>Audio buono</i>
Autore	<i>Giulia Bevilacqua</i>

## 2.2 Documento audio

Titolo	<i>Intervista a Biagio De Luca e sua moglie</i>
Tipo di documento	<i>primario</i>
Soggetto	<i>Biagio De Luca e Piera Frattarelli</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DA (DA2)</i>
Durata	<i>1.32'.44"</i>
Luogo	<i>Monte San Biagio, percorso del pascolo quotidiano</i>
Data	<i>24/5/2009</i>
Abstract	<i>Racconto centrato sulla capra; pascolo della capra; descrizione e definizione; proverbi; notizie sul formaggio; interpretazione del comportamento animale.</i>
Tipo di registrazione	<i>Digitale</i>
Formato	<i>Audio Wave</i>
Osservazioni	<i>Audio buono</i>
Autore	<i>Giulia Bevilacqua</i>

## DF

### DOCUMENTO FOTOGRAFICO

I documenti fotografici saranno tutti in allegato alla scheda nella cartella DF. Quindi ogni documento fotografico inizierà sempre con DF seguito da un numero progressivo. Per genere si intende che tipo di documento è, serve per capire se il documento è presente e dove si trova: quindi è un documento allegato, che si trova nella cartella DF (fra parentesi va il numero del documento). Le foto prodotte in una ricerca sul campo sono sempre numerose e dettagliate, per questo nella voce “documento fotografico” non andranno inserite le singole foto ma gruppi di foto che hanno lo stesso argomento. I gruppi di foto con lo stesso argomento saranno: DF1 (e le foto si chiameranno: DF1 001; DF1 002; DF1 003...); DF2 (foto: DF2 001; DF2 002; DF2 003) e così via. Per quanto riguarda i sottocampi Data e Luogo: se tutte le foto sono state fatte lo stesso giorno nello stesso luogo (come nell'esempio 2.3) si indicano precisamente data e luogo. Se le foto sono state fatte in luoghi diversi e in momenti diversi (come nell'esempio 2.4) si indicano i luoghi e il periodo a cui si riferiscono le foto (da... a...); ogni foto conserva comunque la data in cui è stata fatta.

## 2.3 Documento fotografico

Titolo	<i>Modalità di innesto</i>
Tipo di documento	<i>Primario</i>
Soggetto	<i>Martino Iacovacci; pianta di Pera Biancone</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DF (DF1)</i>
Luogo	<i>Frutteto Iacovacci, Salto di Fondi (LT)</i>
Data	<i>7/5/2009</i>
Formato	<i>Digitale, JPG</i>
Indice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>DF1 001 Coltello utilizzato per fare l'innesto</i></li> <li>• <i>DF1 002 Taglio del ramo</i></li> <li>• <i>DF1 003 Martino taglia il ramo</i></li> <li>• <i>DF1 004 Inserimento del ramo di pera della varietà...</i></li> <li>• <i>DF1 005 Copertura dei rami con la terra</i></li> <li>• <i>DF1 006 Legatura dei rami con lo spago</i></li> <li>• <i>DF1 007 Copertura della legatura con muschio</i></li> <li>• <i>DF1 008 Innesto completato</i></li> </ul>
Autore	<i>Giulia Bevilacqua</i>

## 2.4 Documento fotografico

Titolo	<i>Attori sociali</i>
Tipo di documento	<i>Primario</i>
Soggetto	<i>Persone coinvolte nella cura delle mere e pere di Valle Imperiale.</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DF (DF2)</i>
Luogo	<i>Frutteto Iacovacci Salto di Fondi, (LT); Frutteto Iacovacci Valle Imperiale; Fondi (LT).</i>
Data	<i>Dal 14/4/2009 al 10/7/2009</i>
Formato	<i>Digitale, JPG</i>
Indice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>DF2 001 Benedetto Iacovacci nel frutteto maggio</i></li> <li>• <i>DF2 002 Benedetto Iacovacci nel frutteto maggio</i></li> <li>• <i>DF2 003 Benedetto Iacovacci nel frutteto maggio</i></li> <li>• <i>DF2 004 Benedetto Iacovacci nel frutteto maggio</i></li> <li>• <i>DF2 005 Benedetto Iacovacci nel frutteto maggio</i></li> <li>• <i>DF2 006 Benedetto Iacovacci nel frutteto maggio</i></li> <li>• <i>DF2 007 Benedetto Iacovacci nel frutteto ottobre</i></li> <li>• <i>DF2 008 Benedetto Iacovacci nel frutteto ottobre</i></li> <li>• <i>DF2 009 Benedetto Iacovacci nel frutteto ottobre</i></li> <li>• <i>DF2 010 Vittorio Iacovacci</i></li> <li>• <i>DF2 011 Vittorio Iacovacci davanti al suo ufficio</i></li> <li>• <i>DF2 012 Liliana che prepara il pane</i></li> <li>• <i>DF2 013 Martino Iacovacci e Lucia a Valle Imperiale</i></li> <li>• <i>DF2 014 Martino Iacovacci e Lucia a Valle Imperiale</i></li> <li>• <i>DF2 015 Martino Iacovacci e Lucia a Valle Imperiale</i></li> <li>• <i>DF2 016 Martino Iacovacci e Lucia a Valle Imperiale</i></li> <li>• <i>DF2 017 Martino Iacovacci e Lucia a Valle Imperiale</i></li> <li>• <i>DF2 018 Lucia e le mele di Valle Imperiale</i></li> </ul>
Autore	<i>Giulia Bevilacqua</i>

## DT

### DOCUMENTO di TESTO

Le trascrizioni delle interviste e l'indice dei video saranno tutti in allegato alla scheda nella cartella DT. Quindi ogni documento, trascrizione o indice, inizierà sempre con DT seguito da un numero progressivo. Per genere si intende che tipo di documento è, serve per capire se il documento è presente e dove si trova : quindi è un documento allegato, che si trova nella cartella DT (fra parentesi va il numero del documento).

Sia le trascrizioni che l'indice dei video sono collegati alle interviste o ai video allegati alla scheda (in questo caso: DA1, DA2), per questo non si ripetono i sottocampi come Data e Luogo.

## 2.5 Documento Testo

Titolo	<i>Trascrizione intervista Biagio De Luca</i>
Tipo di documento	<i>primario</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DT (DT1)</i>
Autore	<i>Giulia Bevilacqua</i>

**2.6 Documento Testo**

Titolo	<i>Trascrizione intervista Biagio De Luca e Piera Frattarelli</i>
Tipo di documento	<i>primario</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DT (DT2)</i>
Autore	<i>Giulia Bevilacqua</i>

**DV****DOCUMENTO VIDEO**

I documenti video saranno tutti in allegato alla scheda nella cartella DV. Quindi ogni documento video inizierà sempre con DV seguito da un numero progressivo. Per genere si intende che tipo di documento è, serve per capire se il documento è presente e dove si trova: quindi è un documento allegato, che si trova nella cartella DV (fra parentesi va il numero del documento).

**2.7 Documento video (D)**

Titolo	
Tipo di documento	<i>Primario</i>
Soggetto	<i>Biagio De Luca</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DV (DV1)</i>
Durata	<i>38'.32"</i>
Luogo	<i>Monte San Biagio (LT)</i>
Data	<i>29/5/2009</i>
Abstract	<i>Il video documenta una giornata tipo riferita al lavoro di pascolo della Capra Bianca Monticellana in tutte le sue diverse fasi, dall'uscita dallo stazzo fino al rientro. Il video si apre con una veduta generale della residenza del capraio Biagio De Luca e della moglie Piera Frattarelli.</i>
Tipo di registrazione	<i>Digitale</i>
Formato	
Osservazioni	
Autore	<i>Emilio Di Fazio</i>

**DG****DOCUMENTO GRAFICO**

I documenti grafici saranno tutti in allegato alla scheda nella cartella DG. Quindi ogni documento video inizierà sempre con DG seguito da un numero progressivo. Per genere si intende che tipo di documento è, serve per capire se il documento è presente e dove si trova: quindi è un documento allegato, che si trova nella cartella DG (fra parentesi va il nome del documento). Trattandosi di documenti grafici non sono necessari sottocampi quali Data e Luogo.

**2.5 Documento Grafico**

Titolo	<i>Albero Genealogico famiglia De Luca</i>
Tipo di documento	<i>primario</i>
Genere	<i>Documentazione allegata DG (DG1)</i>
Autore	<i>Giulia Bevilacqua</i>

## SKD-VE - LENTICCHIA DI RASCINO

### 1 DATI RILEVAMENTO

1.1	<b>Denominazione della ricerca</b>	Rilevamento delle pratiche e dei saperi tradizionali legati alla biodiversità.
1.2	<b>Denominazione della scheda</b>	Saperi e tecniche di coltivazione sulla lenticchia di Rascino: i saperi di Riccardo Giuliani
1.3	<b>Bene materiale di riferimento</b>	#lenticchia#; #Lenticchia di Rascino#
1.4	<b>Ente responsabile</b>	ARSIAL
1.5	<b>Referente Scientifico</b>	Vincenzo Padiglione
1.6	<b>Ricercatore/i</b>	Alessandra Broccoli
1.7	<b>Modalità di ricerca</b>	Osservazione con mezzi di registrazione audio-visiva / Intervista / Ricerca Bibliografica
1.8	<b>Data e durata della ricerca</b>	Luglio 2015/gennaio 2016
1.9	<b>Attrezzature tecniche</b>	Telecamera: Sony DCR-TRV940E; Fotocamera Cell. Nokia
1.10	<b>Bibliografia</b>	
	Genere	Di confronto
	Autore	Glauco Sanga e Gherardo Ortali
	Titolo	Nature Knowledge. Ethnoscience, Cognition, and Utility
	Casa Editrice	Berghahn Books
	Città	New York; Oxford
	Anno	2004
1.11	<b>Bibliografia</b>	
	Genere	Di confronto
	Autore	Giulio Angioni
	Titolo	"Utilizzare i saperi locali", in La Ricerca Folklorica. Antropologia dell' Ambiente, n. 41, 2000.
	Casa Editrice	Grafo ed.
	Città	Brescia
	Anno	2000
1.12	<b>Bibliografia</b>	
	Genere	Di confronto
	Autore	Glauco Sanga (a cura di)
	Titolo	Saperi tecnici e naturalistici
	Casa Editrice	Grafo edizioni. La Ricerca Folklorica, n. 42, 2000
	Città	Brescia
	Anno	2000

### 2 DOCUMENTI

2.1	<b>Documento fotografico</b>	ARSIAL Interviste F00
	<b>Titolo</b>	Intervista a Riccardo Giuliani
	<b>Tipo di documento</b>	Documentazione primaria
	<b>Soggetto</b>	
	<b>Genere</b>	Documentazione allegata ARSIAL
	<b>Luogo</b>	
	<b>Data</b>	2016
	<b>Formato</b>	JPEG
	<b>Indice</b>	
	<b>Autore</b>	Alessandra Broccoli
2.2	<b>Documento video</b>	ARSIAL VIDEO RASCINO VID 011

<b>Titolo</b>	Saperi e tecniche tradizionali di coltivazione della Lenticchia di Rascino: Intervista a Riccardo Giuliani
<b>Tipo di documento</b>	Documentazione primaria
<b>Soggetto</b>	Riccardo Giuliani
<b>Genere</b>	Documentazione allegata file MPEG
<b>Durata</b>	60 ‘
<b>Luogo</b>	Fiamignano (RI): casa privata
<b>Data</b>	2016-01-18
<b>Abstract</b>	L'intervistato parla della lenticchia di Rascino e della sua produzione attuale nel territorio.
<b>Tipo di registrazione</b>	Analogica Mini DV
<b>Formato</b>	Conversione MPEG
<b>Osservazioni</b>	L'intervistato ha un'azienda agricola a Fiamignano (Azienda Agricola Giuliani - FB) di circa 50 ettari frammentati e sparsi nel territorio, che gestisce insieme alla moglie. Produce lenticchia, grano della varietà locale <i>biancòla</i> e farro; possiede anche un allevamento di circa 20 vacche fattrici di razza chianina, più alcuni maiali. E' socio dell'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino, nata nel 2014 e membro della omonima cooperativa nata nel 2015.
<b>Autore</b>	Alessandra Broccolini

### 3 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL RILEVAMENTO

(Dove è stata fatta la ricerca cioè il luogo dove si trova il bene)

3.1	<b>Regione</b>	Lazio
3.2	<b>Provincia</b>	Rieti
3.3	<b>Comune</b>	Fiamignano
3.4	<b>Luogo</b>	Casa privata
3.5	<b>Denominazione Locale del luogo/zona</b>	
3.6	<b>Riferimenti</b>	
3.7	<b>Area storico geografica e contesto sociale di riferimento</b>	Alto Cicolano. Area di montagna storicamente caratterizzata da un'economia povera di sussistenza, basata sulla pastorizia e sulla coltivazione di cereali (grano, ecc.) e lenticchie. L'altopiano di Rascino si trova a 1200 mt. slm. Confina con la Valle del Salto ed è caratterizzato dalla catena appenninica e dal Monte Nuria (1800 mt). Sull'altopiano, privo di elettricità e di condutture idrauliche, è presente un lago naturale carsico, il lago di Rascino, e numerose "casette", ovvero piccoli casali di pietra di proprietà di ex contadini e pastori e dalla architettura peculiare, che qui in passato trascorrevano la stagione primaverile/estiva per il pascolo e per il raccolto del grano e delle lenticchie. La piana in inverno è inaccessibile perché coperta di neve. Attualmente sulla piana, oltre ai terreni agricoli e per il pascolo, c'è un ristorante, di proprietà di un produttore di lenticchie (il testimone dei saperi relativi all'intervista), una locanda e l'azienda faunistico venatoria Castello di Rascino. Attualmente l'area coltivata a lenticchia sull'Altopiano, a fronte dei circa 300 ettari coltivabili (vedi la Carta dei Suoli dell'Altopiano di Rascino, 2011), è di circa 150 ettari, superficie dovuta alla necessità delle rotazioni e agli usi civici di pascolo. Le proprietà sono molto frammentate con estensioni per la lenticchia che vanno dai 2-3 ettari ai 10-15 ettari per un totale di 300 quintali di produzione totale di lenticchia all'anno. In passato molte famiglie di Fiamignano dedite alla pastorizia e ad una agricoltura di sussistenza, tra primavera ed estate si trasferivano sulla montagna (sull'altopiano) per falciare il fieno, mietere e trebbiare il grano, o #carpire# e pulire (#scamare#) la lenticchia, tutte attività che si

svolgevano tutte in estate. Le altre attività si svolgevano invece a settembre (aratura del terreno e semina del grano) e marzo (semina della lenticchia).

- 3.8 **Bibliografia locale**
- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Autore</b>        | Settimio Adriani  |
| <b>Titolo</b>        | La Lenticchia di Rascino  |
| <b>Casa Editrice</b> | La Tipografica Artigiana  |
| <b>Città</b>         | Rieti   |
| <b>Anno</b>          | 2015  |
| <b>Osservazioni</b>  | La Pubblicazione è stata finanziata da: Pro Loco di Fiamignano, Istituto Superiore Agrario Luigi di Savoia; Comunità Montana Salto Cicolano; Associazione Produttori Lenticchia di Rascino. |
- 3.9 **Bibliografia locale**
- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Autore</b>        | Settimio Adriani  |
| <b>Titolo</b>        | La Biancola. Sulle tracce di un grano autoctono   |
| <b>Casa Editrice</b> | La Tipografica Artigiana  |
| <b>Città</b>         | Rieti   |
| <b>Anno</b>          | 2014  |
| <b>Osservazioni</b>  | La Pubblicazione è stata finanziata da: Pro Loco di Fiamignano; Associazione Produttori Lenticchia di Rascino; Slow Food. |
- 3.10 **Bibliografia locale**
- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Autore</b>        | Settimio Adriani e Luciano Sarego   |
| <b>Titolo</b>        | Il corredo della sposa. Tradizione degli anni 1050-1970 nel Cicolano.   |
| <b>Casa Editrice</b> | La Tipografica Artigiana  |
| <b>Città</b>         | Rieti   |
| <b>Anno</b>          | 2011  |
| <b>Osservazioni</b>  | La Pubblicazione è stata finanziata da: Pro Loco di Fiamignano e dall'Azienda Faunistico Venatoria Castello di Rascino. |
- 3.11 **Bibliografia locale**
- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Autore</b>        | Settimio Adriani; Luigi Calusi; Ferdinando Cervelli; Germana Maddalena; Domenico Quirini.   |
| <b>Titolo</b>        | Otto ecotipi di fagiolo del Cicolano ed oltre, la riscoperta  |
| <b>Casa Editrice</b> | La Tipografica Artigiana  |
| <b>Città</b>         | Rieti   |
| <b>Anno</b>          | 2015  |
| <b>Osservazioni</b>  | La Pubblicazione è stata finanziata da: Pro Loco di Fiamignano; dall'Istituto Tecnico Agrario Luigi di Savoia di Rieti; dall'Associazione Produttori della lenticchia di Rascino e dall'R.N.R. Montagne della Duchesca. |

## 4 CUSTODE DEL SAPERE

- 4.1 **Nome** Riccardo Giuliani
- 4.2 **Soprannome**
- 4.3 **Sesso** M
- 4.4 **Età** =
- 4.5 **Mestiere o professione** Produttore di lenticchia
- 4.6 **Relazione con il bene** Produttore.
- 4.7 **Elementi della biografia** L'intervistato è nato e vive a Fiamignano (RI) ed è un giovane produttore di lenticchia. Appartiene ad una generazione di giovani fiamignamesi (di età compresa tra i 35 e i 44 anni) che tra gli anni '90 del Novecento e il 2000 hanno iniziato a coltivare la lenticchia per scopi commerciali. L'intervistato ha un'azienda agricola a Fiamignano (Azienda Agricola Giuliani - FB) di circa 50 ettari frammentati e

sparsi nel territorio, che gestisce insieme alla moglie. Produce lenticchia, grano della varietà locale *biancòla* e farro; possiede anche un allevamento di circa 20 vacche fattrici di razza chianina, più alcuni cavalli e maiali. E' socio dell'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino, nata nel 2014 e membro della omonima cooperativa nata nel 2015:

D. Tu adesso di professione cosa fai ?

R. "Io so' agricoltore di professione. Pianto le lenticchie, altre cose e in più c'ho gli animali, c'ho mucche, cavalli, maiali, niente".

D. La tua famiglia di origine ?

R. "Allora, mio padre c'avevano un bar. Il bar questo di Fiamignano era il nostro. Poi noi i figli ci siamo stufati di avé 'sto bar e abbiamo venduto. Però i nonni facevano agricoltura a livello familiare, nel senso mettevano le cose indispensabili per loro. [La lenticchia] mio padre le metteva per casa, le metteva".

#### 4.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene

L'intervistato ha appreso il suo sapere dal nonno e dal padre, che seminavano la lenticchia per uso familiare, anche se il padre di professione faceva il commerciante (proprietario dell'unico bar di Fiamignano). Ma soprattutto l'intervistato ha appreso i suoi saperi dal cognato che negli anni '90 aveva iniziato a seminare la lenticchia per scopi commerciali:

"Io nasco come produttore, niente c'avevo mio cognato che metteva le lenticchie e.. me so' incuriosito 'n'attimo. Parliamo de 20 anni fa. Me so' 'n'curiosito e je so' stato un po' dietro a daje 'na mano e alla fine ho aperto un'azienda mia e me le so' messe a fa' da solo. [...] Mio cognato le ha cominciate a mettere per rivenderle, per facci una vendita. [...] "Come attività [nasce] nel 2000. Quindici anni fa".

## 5 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

### 5.1 L' Azienda

L'azienda è condotta dall'intervistato e dalla moglie, più alcuni operai stagionali e si basa su circa 50 ettari di terreno coltivabile frammentati e sparsi nel territorio. Produce lenticchia, grano della varietà locale *biancòla* e farro; possiede anche un allevamento di circa 20 vacche fattrici di razza chianina, più alcuni maiali. Oltre a terreni di proprietà, il testimone lavora anche terreni che prende in affitto; mentre alcuni di minore estensione (al di sotto dell'ettaro) li prende da altri proprietari secondo la pratica della "restituzione del seminato", una pratica informale sulla parola, che consiste nel restituire al proprietario la quantità di seme utilizzato per la semina. Questo sistema, che si basava e si basa su un forte sistema di relazioni interpersonali, era più diffuso in passato quando la lenticchia aveva costi ancora contenuti. Oggi sopravvive solo per terreni di minore estensione poiché non è più conveniente per il produttore restituire al proprietario del terreno la quantità di seminato che in alcuni casi verrebbe ad avere un costo superiore all'affitto del terreno o in alcuni casi all'acquisto stesso di quel terreno. Considerate le dovute rotazioni e gli usi civici di pascolo, ogni anno l'intervistato può disporre di circa 5-6 ettari di terreno per la lenticchia per un totale di circa 30 quintali di lenticchia prodotta ogni anno:

"Ho acquistato dei terreni, parecchi in affitto, mo' c'ho una cinquantina d'ettari de terra e giro 'sti 50 ettari, faccio le rotazioni, nel senso che metto le lenticchie e poi l'anno dopo magari metto il farro, poi lo faccio riposare e giro ccosì".

D. E di lenticchie quanto metti ogni anno ?

R. "Intorno ai 4-5 ettari. Perché ne vanno intorno a 90 chili l'ettaro".

R. [Metto] "Il farro, il grano, che è un grano tipico de qua, che pure l'Arsial credo sia interessato perché più de qualche volta me l'hanno detto. Si chiama la biancòla. E' un grano tipico che qua. Metto 'sto grano. Non è che viene proprio in quantità, come gli altri grani, ne viene de meno, però è ..è molto buono. E' resistente all'allettamento, è resistente alla ruggine. Non c'ha bisogno praticamente

de ramati pe', per la ruggine. Perché de solito se mette, per esempio noi pel farro, trattiamo il farro col ramato per evitare la ruggine. Invece 'sto grano non c'ha bisogno de gnente".

R.[ne produco] "Intorno ai 30 quintali, dipende dalla stagione. Ci sta la stagione che magari ne ho fatti anche 50 e la stagione come l'anno scorso che ne ho fatti scarsi 20, no 17, no 15 ne ho fatti. Ne ho fatti 15".

## 5.2 Luogo di coltivazione

E' d'uso per le aziende diversificare molto le proprietà dei terreni per la coltivazione della lenticchia. Molti produttori hanno infatti terreni sparsi sull'altopiano, nelle vallicole anche oltre i 1200 metri di altezza, che sono terreni scheletrici e sassosi, ma anche terreni a fondovalle, più grassi. In genere si tratta di piccoli e piccolissimi appezzamenti. La ragione di questa scelta sta innanzitutto nella necessità delle rotazioni, poi negli usi civici di pascolo [le veci#: vedi Scheda Settimio Adriani e Ruggero di Gianpasquale], ma anche nella variabilità delle stagioni e delle condizioni climatiche, che può far andare bene la produzione a fondovalle e non in altopiano o viceversa:

[I terreni] "Tutti sull'altopiano. C'ho pure qualche pezzetto qui però non ce le metto le lenticchie. Qui faccio più erbai per gli animali".

## 5.3 Conflitti legati alla terra

I conflitti principali legati alla terra che potrebbero verificarsi sulla montagna nella produzione della lenticchia sono dovuti ai rapporti con gli allevatori (un tempo pastori). Per questo motivo, oltre alla pratica da parte del comune della rotazione "a vece" e alla "vendita" della montagna agli allevatori (vedi scheda Saperi Di Gianpasquale/Adriani) il comune adotta gli usi civici di pascolo. Questi ultimi che regolano i rapporti tra allevatori e produttori agricoli, sono ancora praticati e consistono nell'apertura dei campi da parte dei proprietari produttori al pascolo dopo il raccolto. L'intervistato -che è sia allevatore che coltivatore- parla della "divisione" della montagna (le veci) sottolineando che oggi molti coltivatori non rispettano più la regolazione dei rapporti con gli allevatori e viceversa, e ciò causa potenziali contrasti: "C'è una divisione che era più un rispetto prima. Un rispetto tra allevatori e agricoltori. Nel senso: io quest'anno seminavo questo pezzo di terra e tu mettevi il bestiame alla parte opposta pe' non fa' danno. E l'anno dopo io seminavo il pezzo di terra dove tu avevi messo le vacche e tu riportavi le vacche di qua. Però adesso questo rispetto non c'è più, ognuno fa come crede, come gli pare. [...] Non c'è più. Poi noi per salvare i rapporti siamo costretti a fare le recinzioni, anche le recinzioni elettriche che sono molto efficaci. Diciamo che costano la metà e sono più efficaci de quelle altre".

D. Ma questo comporta dei contrasti con gli allevatori ?

R. "Beh, porta dei contrasti nel senso che poi noi allevatori, che io faccio parte de tutte e due le specie [ride], sia allevatore che coltivatore..porta dei contrasti nel senso che se io c'ho le mucche, dove tu hai seminato, so costretto, insomma le devo tené bene 'ste mucche, le devo controllà, più che controllate devono esse. Allora metto, chiamo dei ragazzi. Mo' purtroppo italiani non se trovano più che fanno 'sti lavori, allora siamo costretti a prende 'sti ragazzi de, stranieri, rumeni, albanesi e li portiamo su in montagna e gli facciamo fa 'sto lavoro qua. Tutti quanti assieme. Ne prendiamo due tre per tutti quanti e loro se guardano 'ste bestie".

## 5.4 Risorse ambientali del luogo

I terreni di produzione della lenticchia sulla piana di Rascino si trovano ad un'altezza di circa 1180/1200 metri slm. Non sono terreni irrigui, in quanto sulla piana non c'è né energia elettrica né acquedotto, ma si basano sulle risorse idriche legate al clima (pioggia). L'ambiente naturale circostante è caratterizzato dalla catena appenninica (Monte Nuria, 1800 mt) che confina con la provincia de L'Aquila. La viabilità è caratterizzata da strade sterrate che durante l'inverno, a causa di acqua, gelo e neve, rendono impraticabile la zona.

## 6 INDIVIDUAZIONE DEL BENE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista) (si può ripetere per ogni tipologia di coltivazione)

- 6.1 Denominazione della pianta** #Lenticchia#; #Lenticchia di Rascino#. Tradizionalmente la lenticchia coltivata sull'altopiano di Rascino non aveva una denominazione particolare e ancora oggi localmente viene chiamata semplicemente #lenticchia#. A partire dal 1972, quando la varietà locale di lenticchia era ormai quasi scomparsa, l'istituzione della "Sagra della lenticchia" da parte della Pro Loco, ha avviato un processo di valorizzazione del prodotto che ha portato nel tempo alla nascita di una nuova denominazione, la #Lenticchia di Rascino". Questo è il nome che compare nella denominazione dell'Associazione dei Produttori di Lenticchia, nata nel 2014 e questo è il nome della varietà di lenticchia riconosciuta da Slow Food, che nel 2014 ha istituito il presidio.
- 6.2 Descrizione della pianta nelle varie fasi vegetative e delle sementi** La lenticchia di Rascino è una lenticchia a seme piccolo, di colore scuro e nella sua massima fase vegetativa arriva a circa 20-25 centimetri.  
L'intervistato, al contrario di altri produttori o coltivatori, non ritiene che la lenticchia di Rascino sia un seme omogeneo; non la distingue quindi rifacendosi ad una idea di purezza genetica, ma ritiene che la sua caratteristica sia l'eterogeneità interna. Inoltre a suo avviso essa si distingue per il sapore e per le caratteristiche alla cottura:  
R. "Intanto non c'è una lenticchia uguale all'altra. Sono molto piccole e poi se distingue dal sapore, dal gusto proprio se distingue. C'ha la buccia fina fina, cuoce subito, immediatamente cuoce".  
D. Quindi la riconoscete sia per il sapore, ma anche a vederla ?  
R. "Sì, alla vista perché dicevo non c'è una lenticchia uguale all'altra. Ce 'sta la lenticchia magari rossa proprio, poi ce n'è un'altra che è puntinata de nero, ce n'è un'altra....te le devo fa vedere".  
D. E' una popolazione di semi.  
R. "Sì, è una popolazione di semi che l'Arsial proprio me disse, non me ricordo se erano 16 qualità de lenticchie. Perché all'epoca i vecchi non è che si mettevano da parte il seme, magari, che ne so, lo rimediavano, chi lo sa da do' veniva e lo buttavano per terra, così, assieme a quello che c'avevano loro. Alla fine Arsial ha scoperto che ce stanno 16 qualità de lenticchie dentro una lenticchia".  
La pianta una volta seminata segue delle fasi vegetative che la portano a fiorire a giugno e poi alla crescita del baccello:  
R. "Viene la piantina, diciamo che quando s'è alzata un po', diciamo a giugno, verso giugno la fine de giugno comincia a mette dei fiori, dei fiori e 'sti fiori alla fine se trasformano in baccelli. Poi i baccelli non è che se riempiono subito. Diciamo rimangono...esce il baccello però dentro sembra vuoto, sembra, invece c'è una piccola. Poi co' un'altra mesata so' pronte pure le lenticchie dentro il baccello. Dentro il baccello ce stanno, de media due; diciamo dove ne trovi una, dove ne trovi tre, de media so' due lenticchie a baccello".
- 6.3 Descrizione della coltivazione** Vd. par. 7
- 6.4 Storia della coltivazione**
- 6.5 Strategie di selezione** Per la semina il testimone generalmente usa il seme dell'anno precedente, senza strategie di selezione:  
"No, no, no. Noi, oddio, la facciamo. Noi praticamente portiamo a puli 'ste lenticchie dopo la raccolta, dobbiamo andà a Colfiorito perché il macchinario sta lì. Puliamo le lenticchie, le trattiamo con l'azoto altrimenti verrebbero tutti animaletti dentro la lenticchia, le farfallette che se mangiano la lenticchia. E niente, lasciamo

da parte quei quintali che ci servono di lenticchie pulite”.

D. Quindi senza una particolare selezione

R. “Senza una particolare selezione, lasciamo le lenticchie”.

Attualmente, a parte la conservazione del proprio seme per la semina dell'anno successivo, le strategie di selezione sono dettate dal disciplinare dell'Associazione Produttori di Lenticchia di Rascino. Da quando (a partire dagli anni '70/80) si è avuta consapevolezza del valore del seme originario e sono nati veri e propri produttori di lenticchia con la nascita di una associazione produttori e del presidio Slow Food, molti produttori temono che il seme originario venga “inquinato” con il seme della varietà commerciale, sia attraverso frodi che sono state individuate dai produttori dell'associazione (vendita della varietà commerciale coltivata a Rascino al posto del seme originario, o frodi commerciali vere e proprie) sia attraverso i rischi che comporta la pulitura meccanizzata che viene effettuata negli impianti di Castelluccio, dove la lenticchia viene portata dai produttori in assenza di macchine proprie in loco. Il timore di molti produttori è che a lungo andare, a causa della pulitura effettuata nelle macchine che puliscono la lenticchia di Castelluccio, possa capitare nel prodotto del seme non originario (es. lenticchia di Castelluccio). Per questo motivo l'Associazione Produttori di Lenticchia di Rascino, oltre alla stesura di un disciplinare e ad un controllo reciproco del seme effettuato dai produttori, sta cercando di raggiungere l'autosufficienza non solo nell'insacchettamento, ma anche nella pulitura. E attualmente alcuni produttori preferiscono effettuare la pulitura a mano o essere presenti a Colfiorito al momento della pulitura della loro lenticchia in modo da evitare contaminazioni o scambi fortuiti di lenticchia con altre varietà. Attualmente quindi le strategie di selezione della lenticchia di Rascino sono connesse al pericolo di erosione genetica, della quale i produttori sono consapevoli. [vd. par. 6.6.]

## 6.6 Emergenza biodiversità e rischio erosione

L'intervistato è troppo giovane per ricordare gli anni in cui fu istituita la Sagra della Lenticchia; egli tuttavia riconosce in questo momento fondativo un passo decisivo per la salvaguardia della lenticchia dal rischio erosione genetica. Inoltre egli come altri produttori, indica anche nelle truffe e nelle frodi un pericolo per la salvaguardia di questo prodotto:

D. Questa lenticchia, ha avuto un periodo in cui ha rischiato di scomparire. Tu te lo ricordi ?

R. “No. Non me lo ricordo. Diciamo che prima, ancora prima, perché la sagra qui c'è dal '76”.

D. Mi sembra '71 o '72.

R. 72 ? Allora io so' del '78 !! [ride] Dunque non me lo posso ricordare. Comunque la sagra della lenticchia ha dato una bella mano a ricreare il seme, in modo che tutti quelli che c'avevano il seme lo continuassero a coltivare, altrimenti sarebbe sparita”.

D. Ma attualmente secondo te c'è un rischio ?

R. “No, attualmente il rischio non c'è più. C'è più il rischio de enfestà la lenticchia nostra, diciamo proprio tramite i macchinari de Colfiorito. C'è 'sto rischio qua; poi magari c'è qualche furbo che compra le lenticchie a 1 euro e le rivende come quelle di Rascino a 9-10 euro” (ride).

## 7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

### 7.1 Ciclo della coltivazione

La lenticchia di Rascino viene seminata in primavera, tra marzo e aprile; in genere dopo il 15 marzo, giorno della Fiera di Fiamignano. La data della semina è

decisa dalla stagione, in quanto trovandosi l'altopiano di Rascino ad un'altitudine slm di 1200 metri, i terreni non sono praticabili durante l'inverno per via della neve e solo dopo lo scioglimento della neve e il giusto drenaggio naturale dei terreni invasi dall'acqua si può intervenire con le macchine per la semina. Poiché i terreni non sono irrigui, ma ci si deve basare solo sull'acqua piovana, una volta seminata, la lenticchia viene lasciata crescere senza alcun intervento e senza alcun concime o prodotto di sintesi. La pianta esce dal terreno dopo circa due settimane dalla semina ed arriva a coprire il terreno dopo un mese e mezzo circa. La fioritura avviene a luglio, mentre la raccolta è ad agosto.

Vd. paragrafi 7.2/7.3/7.4/7.5

## 7.2 Semi

Oggi, come in passato il seme utilizzato per la semina è quello della produzione dell'anno precedente [vd.par.6.5.]

Tuttavia, i semi sono oggetto di un particolare riguardo e di pratiche connesse alla recente patrimonializzazione della lenticchia. Nel trattamento dei semi l'intervistato riconosce infatti due fattori apparentemente contraddittori, che caratterizzano il processo determinando le relazioni tra i produttori. Il primo è un fattore di solidarietà che caratterizza le relazioni tra i produttori che appartengono all'associazione, i quali non temono a suo avviso di scambiarsi il seme perché sono certi della reciproca qualità e fedeltà al disciplinare. Il secondo è invece un fattore di gelosia che caratterizza il possesso dei semi:

D. Il seme, voi lo tenete da parte per la semina, ma viene anche scambiato tra i produttori, oppure ognuno è geloso del suo seme ?

R. "No, viene scambiato tra i produttori che fanno parte dell'associazione produttori della lenticchia de Rascino. Tra noi viene scambiato, che siamo sicuri, ce conosciamo, siamo sicuri che le lenticchie sono veramente quelle".

D. E tu da dove hai preso il seme originario ?

R. "Il seme originario me lo diede un signore di qua, Gennaro si chiama. Sì, me lo diede questo signore qua. Me ne diede poco, non è che ce n'aveva tanta tanta. Me ne diede, non me ricordo se erano una ventina de chili. Io ho cominciato così per scherzo; ho messo 'sti 20 chili".

D. Mi hanno detto che ci sono, diciamo dei "padri fondatori", non so se si possono chiamare così.. Perché c'è chi dice: "io c'ho le lenticchie di Gennaro". un altro dice: "io c'ho le lenticchie di quello"...cioè ognuno si tiene le sue.

R. "Sì. Un po' de gelosia c'è nel seme, cioè nel senso che se io do, io lascio sempre qualche quintale. Se io quest'anno devo mettere 4 quintali de lenticchie ne lascio 6 perché se non me dovessero veni quei 4 quintali, io non è che vengo da te e te dico: me presti 4 quintali de lenticchie o te le compro. Perché effettivamente sì, se riconoscono, però io so' un po' geloso del seme mio e allora vorrei rimette quello mio. Infatti quando me succede una cosa de queste, io metto questi due quintali che me so rimasti da una parte e quelli che me danno li metto da un'altra parte".

Il problema principale per la conservazione del seme riguarda la presenza del "tonchio", un animale che si nutre della lenticchia:

R. "E' un animale, un animale volatile, non è neanche una farfalla, non so spiegarci che è. E comunque je piacciono 'ste lenticchie talmente tanto che (ride) banchettano".

In passato, quando la produzione era minore rispetto ad oggi e ogni famiglia produceva per uso familiare, il seme veniva conservato dentro fiaschi di vetro poiché si riteneva che il vetro chiuso riuscisse ad impedire la formazione del tonchio, localmente detto "ferelle". Non sempre però questo sistema funzionava. Oggi viene usato l'azoto per evitare il tonchio. Interessante è l'uso del verbo "ferellare" per indicare l'azione prodotta dalle "ferelle":

## 7.3 La terra

R. “Le mettevano dentro i barattoli de vetro, dentro i barattoli de vetro, anche se qualcuna se...se ferellava sempre. Qualche barattolo se ferellava sempre. Invece noi oggi facciamo dei trattamenti all'azoto e non se ferellano”.

Il trattamento all'azoto per la conservazione delle lenticchie viene fatto attualmente a Colfiorito perché a Fiamignano i produttori non sono ancora attrezzati. Di recente l'associazione dei produttori di lenticchia ha acquistato una macchina insacchettatrice per le lenticchie che effettua anche un trattamento all'azoto nei singoli sacchetti:

R. “Sì, a Colfiorito; noi qui a Borgorose c'abbiamo la macchina; è un'imbustratrice per le lenticchie e c'abbiamo fatta mette applicata una bombola de azoto che praticamente manda l'azoto dentro la busta e poi sigilla”.

Secondo il senso comune -e secondo i saperi locali riportata dagli anziani contadini del luogo- la lenticchia non vuole terreni di fondovalle a causa del ristagno dell'acqua, ma preferisce terreni scoscesi e scheletrici, cioè non grassi e poco sodi. Nell'esperienza dell'intervistato invece non è così. Egli ritiene infatti che il terreno più adatto per la lenticchia dipenda dalla stagione. Se la stagione è piovosa è adatto un terreno scheletrico, se la stagione è secca è adatto un terreno grasso o sodo:

“Allora, prima, una volta se diceva, se parli co' qualche anziano del posto, loro te dicevano de mette la lenticchia sulla breccia, do' c'è la braccia. Ma era solo un fatto perché loro prima mettevano il grano e il grano sulla breccia non veniva. Allora siccome le lenticchie ne mettevano poche perché era per uso familiare le mettevano sulla terra...qua se chiamava “rimasiccìa”, la terra rimasiccìa. , quella che praticamente non ce facevano gnente. E ci buttavano 'ste lenticchie, quelle che venivano. Perché prima il grano, ce dovevano fa' mangià le bestie, ci dovevano mangià loro, la lenticchia era una cosa in più; se venivano venivano, sennò...amen. Invece ci siamo accorti che dipende dalla stagione. Diciamo, sulla breccia vengono bene se è una stagione, diciamo, piovosa, insomma che fa tanta acqua. Però se è una stagione de secca non viene gnente. E praticamente sul terreno buono vengono anche se c'è secca”.

D. E se invece il terreno è buono ed è piovoso ?

R. “Non vengono...ecco volevo arrivà a questo. Però vengono sempre un po' meglio sul terreno, sul terreno grasso. Noi infatti quando prendiamo i terreni sodi, non è che li sgrassiamo prima co' qualcos'altro; che poi mo' ci arriveremo a questo, che sarebbe un controsenso pure. Però ci siamo accorti, siccome la lenticchia caccia l'azoto, tu dovresti prima sgrassà, perché la lenticchia ridà l'azoto al terreno. Allora teoricamente si dovrebbe prima sgrassà il terreno e poi mettece la lenticchia. Invece ci siamo accorti che sulla terra soda vengono meglio le lenticchie. Quindi ci metti subito le lenticchie e poi sgassi l'anno dopo”.

D. Quindi voi questo l'avete capito dall'esperienza ?

R. “Sì. Sì, sì. Questo dall'esperienza s'è capito”.

D. Perché invece tutti i manuali dicono il contrario..

R. “Sì, dicono il contrario. Infatti è un controsenso. Tutti i manuali dicono il contrario. Però ecco io tutti gli anni rimedio qualche terreno a sodo proprio pe' mette le lenticchie”.

D. E vengono bene ?

R. “Vengono, le migliori lenticchie. Vengono alte, belle”.

Sia oggi che in passato il terreno viene preparato a settembre, subito dopo la raccolta, con una prima aratura che viene lasciata per l'inverno:

R. “Allora il terreno si prepara in autunno; in autunno verso settembre incomincia l'aratura. Poi bisogna fare una smorganatura sul terreno, che praticamente scioglie tutte le zolle che stanno sopra. E poi in primavera se dà, diciamo, una “graf-

fiata” co’ l’erpice e poi passa la seminatrice”.

D. Perché si prepara in autunno ?

R. “Perché praticamente il gelo dell’inverno scioglie, scioglie meglio le zolle. Le zolle se gelano e se sgretola la terra. Viene più piano, e poi c’ha il tempo, siccome sotto i 40 centimetri non ci stanno più batteri nel terreno, c’ha il tempo il batterio de risali a sopra. Dunque se preparano, bastano 3-4 mesi pe’ quello”.

In primavera si procede alla semina, che in passato avveniva a mano con aratro e vacche “a spaglio” [vd. scheda 01 e 02], mentre oggi è meccanizzata con seminatrice o spandiconcime. Dopo la semina oggi si procede con una rullatura per spianare il terreno [vd. par. 7.4.]. I terreni non vengono concimati, mentre è fondamentale la rotazione, che sia oggi che in passato vedevano l’alternanza tra legumi (lenticchia) e cereali (grano, orzo, segale). Oggi si sta diffondendo sull’altopiano anche la coltivazione del farro, che rappresenta una buona alternativa per le rotazioni e per il riposo del terreno. I terreni o sono di proprietà, o in affitto. A volte vengono lavorati terreni che vengono dati in uso secondo una modalità locale non scritta che prevede a fine raccolto la restituzione al proprietario della quantità di seminato:

R. Allora si; diciamo che si usava pure prima. Diciamo che prima si usava la semina, nel senso che tu proprietario a me me dai un terreno dove ce vanno 90 chili de lenticchie, tu a me che sono il proprietario me devi ridare questi 90 chili de lenticchie. Adesso non se usa più la lenticchia, se usa con il grano, con il farro, però con la lenticchia no, perché la lenticchia costa talmente tanto, che se io te dovessi ridare 90 chili de lenticchie a te, per come stanno i prezzi qui attualmente qui a Rascino, ce lo compro un terreno, capisci ?

D. Invece me l’hanno detta come una cosa che comunque ancora un po’ si usa.

R. Sì, se usa; anch’io lo faccio. C’ho qui un vicino de casa che c’ha un terreno buttato, tutti gli anni viene a comprare le lenticchie da me e m’ha detto: ma perché non te semini questo, questi terreni qua ? E infatti io gli semino questi terreni e gli ridà, 16-17 chili di lenticchie l’anno. Gli ridò il valore dell’affitto, diciamo così.

D. Interessante questa cosa, perché da quello che dici, io non sapevo che col fatto che si carpivano le infestanti, che si raccoglieva a mano, la produzione era molto maggiore, la resa era molto maggiore, allora si capisce ch aveva una sua utilità restituire la quantità di seminato, ma essendosi abbassata la resa dei terreni per i motivi che hai detto, è chiaro che restituire il seminativo può diventare non molto conveniente.

R. No, anche perché, se io, ipotesi, prendo un ettaro di terreno, e io ti devo ridare un quintale di lenticchie, un quintale di lenticchie adesso costa 900 euro. Io co’ due anni mi sono comprato quel terreno tuo a come stanno i prezzi adesso.

D. Come stanno i prezzi adesso ?

R. Intorno ai 2000 euro l’ettaro.

D. E sono aumentati ?

R. Sì. Adesso, da quando c’è questa cosa delle lenticchie, stanno aumentando i prezzi, diciamo che la gente non è che vende più. Prima perché erano tutti terreni abbandonati, tutti non sapevano che facce, allora vendevano, svendevano no vendevano. Adesso invece adesso sembra che c’è ‘sta ripresa dei prezzi.

#### 7.4 Tecniche colturali

La lenticchia di Rascino ha una crescita rapida, anche se risente delle stagioni e delle piogge, poiché dipende dall’acqua piovana. Non necessita di tecniche colturali particolari, ma viene lasciata crescere in modo naturale. Oggi non ci sono più fasi di coltivazione che vengono eseguite a mano, ma la produzione è tutta meccanizzata, fatta eccezione -sottolinea l’intervistato- per la “ranghinatura”, che alcuni eseguono a mano a causa dell’alta quantità di prodotto che viene disperso con l’uso delle macchine.

Trattamento e lavorazione del terreno oggi (meccanizzata)Semina:

La lenticchia di Rascino viene seminata in primavera, nel mese di marzo, al massimo ad aprile. Dopo la semina non viene né concimata né trattata e viene lasciata crescere senza alcun intervento, confidando solo nel clima favorevole:

R. "A marzo. La semina a marzo, se se n'è andata la neve. Altrimenti se ne parla pe' aprile.[...] Il terreno deve esse asciutto altrimenti vengono, ci siamo accorti anche da questo, che se lavori il terreno minimamente bagnato, vengono le margherite, altro che margherite vengono".

Dopo la semina:

R. "Il terreno viene rullato; non viene concimato, viene rullato e poi viene lasciato al suo destino".

D. Quindi da quando seminate a quando raccogliete ?

R. "Nun se fa gnen'altro"

In passato la semina avveniva a mano, con una tecnica detta "a spaglio", simile alla semina del grano, ma non a mano piena, bensì a tre dita perché doveva andare "più lenta" sul terreno. Tuttavia anche oggi la semina della lenticchia è "lenta" sul terreno, circa 90 chili di seme per ettaro:

R."Seminiamo sempre lenti, per questo so' 90 chili lenta. Qualcuno ne usa 120-130, ma non va bene. Ma è solo un motivo per cui non va bene, perché se le piante stanno tanto vicino crescono però poi non ramificano, non se ramificano. Invece se stanno a una distanza equa, cresce e ramifica e fa più lenticchie. Solo per questo se mettono lente".

#Carpitura#: falciatura, trebbiatura e pulitura. La raccolta avviene a luglio/agosto. In passato la raccolta e tutte le fasi successive venivano effettuate a mano, oggi il processo è totalmente meccanizzata, fatta eccezione per la ranghinatura che qualcuno effettua a mano per non disperdere troppo prodotto. Oggi con i mezzi meccanici la lenticchia viene prima falciata con la barra falciante, ma stando attenti a "tirarla" sui lati per evitare che le ruote del trattore la schiaccino:

R."Per la raccolta bisogna, allora la falciatura, la ranghinatura, poi passa la trebbia che la raccoglie e niente, poi portiamo tutto a Colfiorito. [...] [La falciatura si fa] con una barra falciante attaccata al trattore, oppure la classica BCS a tre ruote. E se passa e praticamente se taglia la pianta, se taglia la pianta a raso terra in modo che sei sicuro che prendi tutto, perché la lenticchia.[...] ecco la pianta de lenticchia sarà intorno a una ventina de centimetri. Quindi il primo ramo incomincia intorno ai 5 centimetri. Dunque se vai più su [a falciare] de cinque centimetri rischi de lasciare la lenticchia là. Allora devi cercà, magari noi prepariamo bene il terreno col rullo, lo spianiamo bene e poi magari non stiamo a fa' caso se c'è un sassetto che potrebbe rompere il dente della barra falciante perché alla fine non è quello. Dunque cerchiamo de andà più bassi possibile a costo anche de rompere qualche dente. Il dente se rimette".

D. Dopo averla falciata c'è, mi ha detto, la ranghinatura ?

R. "Sì, la ranghinatura. E' un altro attrezzo che s'attacca o dietro sempre la BCS a traino, sempre, o dietro al trattore e praticamente fa dei vandi de lenticchie. Praticamente accosta le lenticchie, stringe le lenticchie una con l'altra. Ammucchia le lenticchie e da' la possibilità alla trebbia de passa' e de non lasciarle lì. Perché la trebbia c'ha un raccoglitore a sua volta e non è che può andà, al contrario della falcia, la trebbia non è che può andà troppo bassa, perché se je entra un sasso grosso rischia de fa' i danni seri. Allora dobbiamo cercà di alzà noi alla trebbia, e un modo pe' alzallo è proprio 'sto ranghinatore qua. Perché lui passa non va proprio a toccare per terra, rimane 5 centimetri dal terreno, passa col pick up si chiama, il pick up della trebbia e 'sto pick up manda tutto dentro la trebbia".

Tutte le operazioni di falciatura e ranghinatura vengono effettuate preferibilmente

di notte; solo la trebbiatura viene effettuata con il caldo:

R. "Sì. Possibilmente è meglio falle de notte tutte queste operazioni, perché poi verso le 9.30-10, alle dieci de mattina devi lascià perde, non poi più toccà gnente perché cade tutto. Diciamo la notte scende la guazza e s'attaccano i baccelli, i baccelli se richiudono pure se so' secchi e ne cascano de meno de lenticchie" ..

D. Quali fasi devono essere eseguite soprattutto di notte ?

R. "Tutte le fasi. Tutte le fasi. Tranne la trebbiature, che la trebbiatura va fatta quando ha scaldato bene, perché se il baccello rimane chiuso poi non esce la lenticchia" [...] la trebbiatura la devi fa' col caldo".

Una volta falciata (#carpita#), la lenticchia in passato veniva lasciata qualche giorno sul campo raccolta in mucchi (vandi) prima di essere portata all'aia per #la trita#, cioè per la trebbiatura e la pulitura. In genere il trasporto dal campo veniva fatto il prima possibile; alcuni infatti ritenevano che se la lenticchia lasciata sul campo avesse preso l'acqua della pioggia, la lenticchia non si sarebbe più cotta. Il testimone ritiene invece che la difficoltà di cottura delle lenticchie nel passato fosse causata non dalla pioggia presa dalle lenticchie quando era am-mucchiata #carpita# sul campo, ma dall'uso di coprire i mucchi con i teli:

R. "Allora sì. Allora a me non m'è mai successo. Una volta, io penso almeno che sia ccosì, perché è successo a qualcuno che l'ha lasciate coperte con un telone e non se so' cotte più le lenticchie. Una volta che succedeva, succedeva che pe' paura della pioggia facevano i vandi grossi di lenticchie e poi pe' paura della pioggia la sera li coprivano co' 'sto telone, prima de raccoglierle. Poi il sole della mattina picchiava su 'sto telone insomma e non so quello che succedeva, forse le lessava e non se cuocevano più 'ste lenticchie. Mo' noi adesso, da quando facciamo, non è che le copriamo. Passiamo co' 'sta trebbia e le mettiamo dentro i sacchi, i sacchi di juta e le riportiamo a casa. Una volta portati a casa 'sti sacchi de juta bisogna aprire le lenticchie perché so' calde, so' caldissime; apriamo tutti i sacchi perché dentro so' caldissime. Infatti non le mettiamo dentro i sacconi da 10 quintali, perché sennò in mezzo rimarrebbero calde lo stesso. Chi le mette dentro i sacconi da 10 quintali poi dopo le deve spandere dentro una cantina, dentro qualcosa pe' falle freddare. Secondo me è questo, perché a me non è mai successo. Cioè ce sta 'na differenza tra un terreno e un altro de due minuti de cottura, però non m'è mai successo che non se cuocevano".

Anche le fasi di pulitura vengono eseguite con macchinari, ma non sul posto, bensì a Castelluccio di Norcia in Umbria, dove le lenticchie vengono portate dai singoli produttori per essere pulite ed insacchettate.

## 7.5 Tecniche di cura

La lenticchia di Rascino è un prodotto assolutamente naturale, in quanto né i terreni né la pianta vengono in alcun modo trattati durante le fasi di coltivazione e di crescita. I terreni non sono irrigui, quindi anche l'irrigazione si basa sulle piogge naturali. La pianta non è soggetta a particolari malattie; il problema principale è invece rappresentato dalle infestanti:

R. "Le infestanti sono le margherite, e le rapacciole, diciamo; non so come se chiamano, noi le chiamiamo le rapacciole. Qualcuno se li mangia pure, le foglie delle rapacciole, dicono che so come le rape selvatiche. So' queste qua le infestanti. [Le rapacciole] è un seme che poi noi perché le portiamo a puli. E' un seme talmente piccolo, che..., è 'na punta d'ago, il seme è come 'na punta d'ago. Ah, la vecchia, si pure la vecchia è infestante. La vecchia è come la lenticchia. La vecchia è come la lenticchia, solo che è squadrata. Se riconosce perché è squadrata.

In passato, quando le fasi della coltivazioni venivano eseguite tutte e mano o con uso di forza animale, prima della raccolta veniva a volte effettuata una pulizia a mano del terreno dalle infestanti, tipo sarchiatura, possibile anche perché i campi erano piccoli, ad uso di fabbisogno familiare. Quando ciò non era possibile per-

ché il terreno era troppo esteso, la pulizia dalle infestanti veniva effettuata al momento della raccolta #carpitura#, raccogliendo solo la lenticchia:

R. “Una volta, ecco, andavano a carpire le erbacce da in mezzo al campo, se c’andavano. Mo’ logicamente i terreni sono talmente tanti che lo puoi fa’ su un pezzo, ma tutto non lo puoi fa’”.

La #carpitura# era infatti un momento molto delicato in quanto con abilità e perizia bisognava #carpire# (strappare) le piante di lenticchia stando attenti a non far cadere il seme dai baccelli, ma anche a non cogliere le infestanti che rimanevano sul terreno. Tuttavia tali infestanti oggi non vengono sradicate dal terreno prima della raccolta, perché non è più possibile fare questo lavoro a mano come in passato, ma vengono lasciate crescere insieme alle lenticchie, ma ciò comporta uno scarto molto alto di prodotto. [vd. par. 7.6]

## 7.6 Produzione

La lenticchia di Rascino ha una resa di circa 8 quintali per ettaro, per 90 chili di seminato. La produzione è soggetta a tre fattori: le condizioni climatiche, le infestanti e le fasi di raccolta/pulitura meccanizzata:

I rischi climatici:

R. “I rischi climatici sono grandine, troppa acqua o magari troppa secca. Perché noi non c’abbiamo neanche come annaffià. E’ tutto naturale. Ecco, grandine. Poi qualche gelata”.

D. Quand’è il momento peggiore per la secca e per la gelata ?

R. “Giugno. Giugno è il momento peggiore, quando gli servirebbe quella poca de acqua; se fa la secca giugno è il momento peggiore. [...] L’anno scorso la grandine (ride), la grandine c’ha, a qualcuno tipo a me, m’ha massacrato la grandine”.

D. Quand’è che ha grandinato l’anno scorso ?

R. “Ha grandinato poco prima del raccolto, me sa luglio, il 20 luglio, intorno alla fine de luglio ha grandinato”.

Le infestanti:

Le infestanti non solo determinano una minore resa produttiva dei terreni, ma comportano anche un problema nella pulitura delle lenticchie. Ciò vale soprattutto per la vecchia, perché ha a stessa dimensione della lenticchia di Rascino e i macchinari di Colfiorito non la riconoscono come infestante. Oltre a ciò c’è anche il problema del lettore ottico del macchinario di Colfiorito, che è tarato su una tipologia di lenticchia chiara e rischia quindi di individuare come “infestante” anche la lenticchia di Rascino che è piccola e scura come la vecchia.

R. “Poi qualcuna ce rimane sempre dentro, perché è proprio grande come la lenticchia e la macchina non je la fa a puli, cioè la riconosce come lenticchia”. Poi loro c’hanno un macchinario per le loro, se chiama “l’ottica”. Però le loro sono chiare, quelle di Colfiorito parlo, sono lenticchie chiare, quindi riconosce la vecchia che è scura dalla lenticchia chiara e manda via la vecchia. Però le nostre sono lo stesso colore, quindi se dovesse accende l’ottica manderebbe via tutto. Allora là l’ottica la devono spegnere quando andiamo. E dunque qualche cosa ci rimane sempre”.

Raccolta meccanizzata:

In passato, secondo l’intervistato, la produzione della lenticchia per ettaro era molto maggiore. A fronte degli attuali 8 quintali per ettaro, in passato la resa era di circa 20 quintali per ettaro. Ciò era dovuto alla manualità della raccolta, che impediva una eccessiva perdita di prodotto sul terreno. La lenticchia veniva infatti #carpita# a mano delicatamente; venivano poi fatti a mano dei mucchi che poi venivano caricati sui cavalli e potati all’aja per #la trita#. Oggi non è più possibile eseguire manualmente queste fasi perché i campi sono troppo estesi, ma per evitare o ridurre questo problema l’intervistato ed alcuni suoi amici produttori cercano di adattare i mezzi meccanici alla natura dei terreni e della coltivazione:

R. "In passato, 'sti anziani raccontano che facevano dalle 20-25 quintali per ettaro".

D. Se fosse vero quello che dicono, se ne perde così tanta?

R. "Sì, perché loro raccoglievano tutto a mano, facevano, tutte le fasi che noi facciamo meccanizzate loro le facevano a mano [...] In passato mettevano una coppa; un coppa che so' 2500 metri de terra, una coppa".

R. [Oggi] "Per fare tutto il ciclo ci vuole un aratro, un morgano, un erpice e una seminatrice. Si semina, poi ci vuole una falciatrice e la trebbia. La falciatrice e il ranghinatore, perché poi bisogna pure restringere un po'. Qua qualcuno ancora lo fa a mano, perché lì c'è lo spreco vero. Sul ranghinatore c'è lo spreco vero della lenticchia. Perché quando noi le falciamo sono belle secche. Già con la falciatrice si apre il baccello e cascano, tu immagina col ranghinatore a girello, che gira, gira forte, così c'è lo spreco. Però poi sai, è impensabile per me, che io metto pure 5 ettari de lenticchie, è impensabile che, falle a mano, me serve qualcosa....

R. "Per esempio per quanto riguarda la falciatura. Siccome noi c'abbiamo 'sti trattori grandi, che poi alla fine non so' neanche tanto grandi, 80-90 cavalli, pure qualche 100 cavalli c'abbiamo, allora c'hanno le ruote larghe. Co' 'ste ruote tu rischieresti de passà sopra a tante lenticchie. Tu immagina fai una passata, pesti le lenticchie da qua a 100 metri, immagina quante ne hai sprecate. Allora abbiamo cercato de adattà, no de adattà perché so' esistenti. Abbiamo comprato delle ruote da orto, praticamente sono ccosì larghe e ne pisti de meno. Ne pisti de meno e abbiamo fatto una modifica alla falcia. Praticamente abbiamo messo; la falcia c'ha una (gesto) bandiera de lato ccosì alla fine della falcia, che serve a stinge il fieno. Noi l'abbiamo messa un'altra de qua. Praticamente tu quando passi (gesto) la falcia taglia e stringe leggermente le lenticchie e dunque tu quando ti rigiri non le pisti le lenticchie; pisti solo la prima passata. Usiamo questo metodo qua".

Nonostante questi limiti, secondo l'intervistato l'attività di produzione della lenticchia di Rascino è molto redditizia:

R. "Sì, è redditizio perché il lavoro è pochissimo, non è che c'è un lavoro grosso da fare. Una volta che hai arato e hai fatto tutte le fasi dell'aratura, la semina tutto quanto, poi bisogna raccogliere e la lenticchia noi ce la vendiamo a 9 euro al chilo; insomma è più che redditizio. [...] So' vendute benissimo".

## 8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE AI CICLI STAGIONALI DEL BENE PRIMARIO E DERIVATO

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

8.1	<b>Primavera</b>	Vedi par. 7
8.2	<b>Estate</b>	Vedi par. 7
8.3	<b>Autunno</b>	Vedi par. 7
8.4	<b>Inverno</b>	Vedi par. 7

## IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

### 9 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

#### 9.1 Distribuzione Commerciale

Storicamente nell'area dell'altopiano di Rascino quasi tutte le famiglie avevano terreni in montagna che usavano per coltivare le lenticchie, insieme al pascolo delle pecore sui terreni adibiti ad uso civico di pascolo. Si trattava tuttavia di una produzione familiare, di sussistenza, quindi non commerciale. Negli ultimi anni (dopo l'istituzione della rima Sagra nel 1972 per opera della Pro Loco), sono nate diverse aziende, circa 20, che tentano di commercializzare il prodotto per vie individuali e senza intermediari grossisti (amici, ristoranti, negozi dell'area) ecc. Tuttavia, fino ad oggi, la lenticchia di Rascino non è ancora stata inserita in una distribuzione commerciale vera e propria, ma rimane un prodotto fortemente locale. I tentativi di distribuzione commerciale sono stati fatti dai singoli produttori, che l'hanno portata di persona nei paesi vicino Fiamignano, fino a Rieti o l'Aquila o Roma. Per questo essa si presenta come un prodotto fortemente di nicchia; una caratteristica che è confermata anche dal prezzo superiore alle varietà commerciali (circa 9 euro al chilo). L'istituzione nel 2014 dell'Associazione dei Produttori della Lenticchia di Rascino e del Presidio Slow Food e nel 2015 della Cooperativa dedicata ha portato all'avvio di una politica di valorizzazione del prodotto sia sul piano commerciale che simbolico/culturale. Attualmente i produttori (e l'associazione) non dispongono di macchine per la pulitura della lenticchia, che viene infatti portata ogni anno a Castelluccio di Norcia. Da quest'anno l'Associazione dei produttori ha acquistato una macchina per l'insacchettamento, in modo che questa fase sia svolta in modo collettivo per tutti i produttori. La cooperativa in futuro intende anche lavorare ad una politica del prezzo della lenticchia che dovrebbe portare ad un maggiore reddito per i produttori:

R. "La distribuzione della lenticchia, noi la vendiamo sia in sacchi da 25 chili che in sacchetti da mezzo chilo. E la vendiamo nei ristoranti, negli alimentari, macellerie, eccetera eccetera e la vendiamo anche al pubblico. Poi di tanto in tanto, quando ce stanno queste fiere, queste cose, andiamo anche per fiere, per falla conosce un po' de più. Diciamo, non è che vai alle fiere qua attorno perché la conoscono tutti, anche perché ce l'hanno tutti la lenticchia qua attorno, perché magari la mette il nonno e gliene da un chilo al nipote, la mette lo zio; quindi qui la conoscono tutti. Cerchiamo de andà a queste fiere; noi per esempio quest'anno abbiamo fatto due manifestazioni a Roma per cercare de fa conosce un po' questo prodotto".

R. "Io la vendo ai negozi principalmente; poi ci stanno anche dei rappresentanti, che me vengono che loro per fare i regali di Natale, se ne prendono uno o due quintali per uno ci fanno tutti questi regali di Natale".

R. "Allora a Roma, io non è che so' pratico. Io porto la lenticchia a un paio di negozietti a Centocelle verso via Frigento. E ce stanno lì un paio de negozi che le prendono da me".

D.. Quindi canali personali...

R. "Sì, sì, canali personali. Contatti personali".

La nascita dell'associazione e della cooperativa dovrebbe permettere di superare la frammentazione nella distribuzione e l'individualismo dei produttori, portando anche ad una politica comune del prezzo, nonostante alcune resistenze:

R. "Sì, l'associazione nasce, sono un paio d'anni che nasce questa associazione, siamo 17 soci attualmente. E' partita ccòsi, quasi per gioco, parlando con il pre-

sidente, con il vicepresidente, dice: sarebbe il caso di fare un qualcosa per questi prodotti. Perché qui non è che c'è, c'era chi cercava di valorizzare la lenticchia di Rascino e chi magari c'aveva paura che gli rimaneva e la svendeva. E allora abbiamo cercato di metterli tutti un po' allo stesso prezzo. E quasi per gioco è nata questa associazione che ci impone il prezzo della lenticchia de Rascino".

D. Adesso voi avete acquistato un macchinario da poco.

R. "E' solo l'insacchettatura questa. [...] Abbiamo iniziato a usarlo e niente fa dei sacchetti, diciamo che non sono proprio. Anche perché questa è una macchina, non è la nostra. La nostra l'avevamo comprata, era diversa, faceva le pesature in un certo modo. Però quella macchina lì non era pronta e c'hanno data questa in sostituzione e diciamo che i sacchetti non sono molto belli belli da vedere (si alza per prendere un sacchetto da mostrare). Mo' ve li faccio vedé; questi sono i sacchetti de farro. La carta è erta (mostra i sacchetti). E questo gonfiore che c'ha dentro è l'azoto. [...] La macchina definitiva c'ha dei sacchetti fatti...non l'ho vista io, triangolari, co' 'n fiocco sopra. Poi quest'anno hanno fatto delle scatole per nascondere questi sacchetti".

D. Ma l'associazione mi sembra non lavora solo sul prezzo, ma lavora anche sul controllo della qualità.

R. "Sì, lavora sul controllo; facciamo degli autocontrolli, nel senso che, quelli dell'associazione, se io metto, sto a seminare le lenticchie, viene un altro dell'associazione, e vede quale lenticchia io sto effettivamente a seminare e quante ne sto a seminare. Poi quell'altra è un'altra dichiarazione in zomma [...]. Dobbiamo dichiarare all'associazione quanta ne seminiamo e quanta ne raccogliamo, proprio pe' evità il problema che te dicevo prima che qualche furbo magari va a comprare le lenticchie da qualche parte a 1 euro e magari le rivende come quelle de Rascino a 9-10 euro. Allora pe' evità 'sto problema l'associazione sa più o meno quante lenticchie c'ha ognun produttore".

D. Quindi c'è un controllo reciproco?

R. "Sì, un controllo reciproco".

R. "Sì. Stiamo cercando con la cooperativa de cercare, de fare anche questo, nel senso che...j'è stato proposto alla cooperativa, ma mo' siccome che pure 'sta cooperativa è nata da pochissimo; è un anno e stiamo a vedé un attimo. Non ci stanno neanche i soldi per fare questo che diciamo noi. Nel senso che la cooperativa dovrebbe ritirare tutte le lenticchie e poi ci pensa lei, anche se noi invece che a 9 euro gliele diamo a 7, sarebbe ottimo se ritirasse tutto la cooperativa".

D. Ma pensi che sarà possibile o ci sono delle resistenze da parte di qualcuno?

R. "Da parte di qualcuno penso che ci sia qualche resistenza (ride)...mo' vediamo".

D. Perché magari qualcuno c'ha i suoi canali...

R. "Sì, ma pure io c'ho qualche canale, però poi chiami i canali e je dici: guarda vai alla cooperativa che ce l'hanno lì".

Il maggiore problema che l'intervistato individua nell'attuale produzione della lenticchia sul piano commerciale è la presenza di produttori estranei alla mentalità cooperativa che ha dato origine all'associazione e alla cooperativa, i quali non sostengono le politiche economiche del gruppo di produttori provocando un abbassamento dei prezzi e facendo concorrenza sleale:

R. "I punti deboli de sta cosa è proprio quello che te dicevo prima, che praticamente qualcuno c'ha paura che je rimangono le lenticchie dentro la cantina e allora le svende. Perché non tutti gli agricoltori stanno dentro la cooperativa, c'è qualcuno che non è voluto entrà, è rimasto fuori e quello le continua a svende. Ma è un problema, a parte che è un problema più suo che nostro, perché c'è qualcuno qui che le vende pure a 5 euro, vojo di'. Io me sto a guadagnà 400 euro in più a quintale e lui ci va a rimette. L'unica cosa che magari lui quando ar-

riva novembre già ha finito le lenticchie perché le mette talmente poco che già l'ha finite. E io le comincio a vende da novembre in poi, che poi finiscono pure le mie. io già l'ho finite, so' rimaste solo quelle pe' consumo pe' casa".

D. Come lo vedi il futuro di questa lenticchia ?

R. "Io spero in zomma, che vada avanti, che qualcuno, che qualchedun'altro, perché ormai ce ne stiamo tanti, qualche d'un'altro s'entraprenda a coltiva 'sta lenticchia. Però io credo che è un prodotto buonissimo, è un prodotto che è ricercato in zomma. Chi lo assaggia, ecco io sono andato a fare dei banchi a Roma, per esempio, che nessuno la conosceva; qualcuno proprio la conosceva e chi la conosceva l'ha comprata, ha fatte le riserve proprio. Chi non la conosceva, ha cercato de provarle e ha comprato un sacchetto, massimo due. E mo' stanno a chiamà tutti".

D. Ma pensi che in futuro si possa lavorare anche ad un aumento del prezzo ?

R. "Sì. Noi come cooperativa stiamo puntando a quello; stiamo puntando proprio ad un aumento del prezzo. Anzi ci ha mandato un email proprio il presidente della cooperativa, forse proprio da un'altr'anno cominceranno a cambiare i prezzi. Dal prossimo raccolto diciamo che i prezzi già cambieranno".

## 9.2 Scambio o regalo

In passato e fino agli anni '80/'90, la lenticchia a Rascino non era oggetto di produzione, ma veniva prodotta solo per uso familiare da chi aveva terreni, o li lavorava. Pertanto, non essendo un prodotto commerciale, era un bene inserito in un circuito di regali o di scambio non di tipo monetario, ma simbolico. Veniva cioè regalata dai contadini ai notabili del paese per ottenere favori o benevolenza. Scambio di lavoro e di oggetti nella produzione della lenticchia. In passato, quando la produzione era totalmente manuale, rispetto al grano che venendo seminato in grandi quantità richiedeva una manodopera esterna nella mietitura (ma non per la trebbiatura che veniva eseguita in famiglia, o tra parenti), la produzione della lenticchia non richiedeva l'impiego di manodopera a pagamento esterna, ma veniva eseguita in famiglia, con forzalavoro di parenti o amici. Anche se non esistono più quelle dense relazioni parentali e amicali sulle quali si basava la produzione manuale della lenticchia, con scambi regolari di manodopera, oggi tra produttori vige l'uso di prestarsi gli attrezzi, che non tutti possono permettersi per via della esiguità della loro produzione. La base amicale che caratterizza le relazioni tra molti produttori produce forme di cooperazione che non si esprimono solo nella costituzione della recente associazione e cooperativa, ma anche in pratiche di lavoro comune di tipo informale.

L'intervistato sottolinea con forza la reciprocità e la solidarietà che caratterizza le relazioni tra alcuni produttori, rovesciando l'immagine espressa da alcuni anziani che raccontano di un passato solidale e cooperativo opposto ad un presente individualista ed egoistico:

R. "Allora, noi diciamo che, siccome siamo molto uniti tra noi agricoltori, allevatori, siamo tutti amici. Poi qui è un piccolo centro ci conosciamo tutti. Allora non è che io compro, per dire, aratro, falciatrice e compro tutto io. Magari compro l'aratro io, tu prendi un altro attrezzo, tu prendi un altro attrezzo, poi ce li scambiamo tra noi, proprio pe' evità de spende tutti 'sti soldi. Anche perché quando vai a mette mano al portafoglio lì non è che, se parla de 3-4000 a attrezzo. Dunque prendiamo un attrezzo per uno e poi ce li giriamo tra di noi".

R. "Noi ci aiutiamo. Almeno per quanto riguarda me. Noi siamo 4-5 amici, ti parlo di questi 4.5 che siamo proprio più uniti degli altri. Però anche gli altri...E niente, pe' ditte, io c'ho un bell'aratro..e io sto usando 'st'aratro, serve una mano a un amico, vado lì a da una mano a lui, lui magari riviene a damme 'na mano a me dopo. Poi magari, che ne so, serve il mio aratro, se l'attacca, poi a me me serve il morgano e vado a prende il morgano suo". [...] Io c'ho un aratro e un erpice".

R. "Noi per esempio quest'anno, anche l'anno scorso, siamo tre persone, siamo due ragazzi e un altro signore, che stiamo a cercà proprio de fa' una cosa assieme. Nel senso che abbiamo arati quest'anno intorno ai 40 ettari de terra, tutti e tre e i raccolti ce li dividiamo per tre. Abbiamo cercato de fa' questa cosa".

D. Cioè tre parti uguali di terreno e tre parti di raccolto

R. "No. I terreni magari se io ce l'avevo discretamente più buoni, pure per non da' fastidio agli allevatori, dunque abbiamo cercato anche di rispettare un po' le veci. Abbiamo cercato di rispettare anche 'ste veci; dunque se io c'ho un terreno "a vece", un ettaro in più "a vece" e lui ce l'ha un ettaro in meno, non è cha siamo stati a vedé i terreni de chi erano".

R. "Qui ci diamo tutte le forme di aiuti. Qua noi siamo 1000 abitanti in tutto il comune di Fiamignano, divisi per 36 frazioni; dunque siamo proprio 4 gatti per paese, dunque d'immagini lei, siamo più che fratelli (ride)".

D. Questo è molto bello da sentir dire, perché in genere la retorica delle persone, soprattutto gli anziani dicono sempre: "eh, una volta si che era...oggi invece ognuno fa per se, egoismo". Invece è bello sentire un giovane che ha questo ottimismo per il futuro.

R. "Non è vero. Per quanto riguarda l'esperienza mia, io telefono a 'n'amico e lui corre; lascia de fa' il suo e viene da me".

### 9.3 Consumo

Il consumo della lenticchia nell'area di Fiamignano/Rascino era legata al pasto quotidiano ed è ancora rimasto tale. L'unica occasione pubblica di consumo è legata alla Sagra della lenticchia che si svolge ogni anno nella seconda domenica di agosto e vede la partecipazione di quasi mille persone. Nel consumo viene preferita localmente una preparazione come minestra o in umido con le salsicce. Esiste ancora poi la pratica di un vecchio piatto detto la "regolatura", a base di pane, lenticchie e acqua di cottura:

R."Noi la mangiamo tutto l'anno, qui a casa mia. Anche perché a me me piace molto cucinà, quindi faccio delle minestre...minestre, che poi è difficile pure chiamalle minestre perché sono talmente dense che alla fine. Ci metto, farro, sempre farro di produzione nostra, patate de produzione nostra, lenticchie, ce metto un po' de pancetta e alla fine è un piatto eccezionale, fai un primo e un secondo che è buonissimo".

D. E poi in quali altri modi la cucinate ?

R. "Allora qua se usa molto in umido co' le salsicce, se usa moltissimo. E poi a minestre; poi non so altri modi".

D. C'era pure questo altro piatto che mi diceva Settimio che si chiama la regolatura; è una cosa antica, una fetta di pane...

R. "Ah si, si si. Qualcuno ancora la fa. E niente praticamente fanno bolli 'ste lenticchie e poi se mette 'na fetta de pane dentro al piatto e e coll'acqua de cottura e un po' de lenticchie s'ammolla 'sto pane. E' 'na cosa ccosi... è 'na cosa semplicissima".

D. Ci sono occasioni in cui si consuma insieme, oppure è solo un cibo quotidiano?

R."No. Qui c'è la sagra delle lenticchie, la fanno la seconda domenica di agosto, fanno la sagra delle lenticchie. Vengono fatti intorno ai 6-700 coperti. Dura un giorno, quel giorno fanno 'sti 6-700 coperti e la fanno in vari modi. Fanno la minestra coi tajolini, la fanno in umido con le salsicce. Qualche anno fa hanno fatto anche il gelato di lenticchie..che non se poteva magnà (ride)".

## 10 IL BENE PRODUTTORE DI RETE SOCIALE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

### 10.1 **Commercio come processo sociale**

Oggi la produzione della lenticchia è totalmente meccanizzata ed è portata avanti da piccolissime aziende a conduzione familiare; di conseguenza non esiste più nella produzione quella rete di relazioni familiari (tra famiglie e parenti) e amicali legata alla #carpitura# (raccolta) che richiedeva l'aiuto esterno e lo scambio di lavoro. Come bene economico, tuttavia, la lenticchia ha dato luogo ad una rete di nuovi produttori, che sono i discendenti delle famiglie di contadini e pastori che in passato "lavoravano" la montagna, famiglie radicate nel territorio e tra loro imparentate.

10.2 **Oggetti come relazioni sociali** Interessante nell'attuale produzione meccanizzata è la relazione tra alcuni produttori nel prestito delle macchine. Vedi par. 9.2.

### 10.3 **Capitale sociale**

La ripresa della produzione della lenticchia di Rascino si deve all'istituzione della prima Sagra nel 1972 ad opera della Pro Loco. Questa è la rappresentazione più diffusa localmente a Fiamignano e condivisa della relazione che la lenticchia intrattiene con l'universo sociale. Da allora la sagra è molto cresciuta in partecipazione esterna e da bene di sussistenza si è trasformato in bene economico, con una ripresa della produzione e la nascita di produttori. (vedi scheda 1 Di Giampasquale/Adriani e scheda 2 Pasquale Benedetti).

E' interessante anche riflettere non solo sui circuiti sociali che la lenticchia ha attivato a partire dalla sua patrimonializzazione, ma anche su quei circuiti preesistenti che ne hanno reso possibile la rinascita. Sembra infatti che la patrimonializzazione della lenticchia non sia solo un fenomeno "culturale", ma anche e soprattutto economico legato a reti sociali preesistenti nella comunità che hanno reso possibile e rendono possibile cooperazione e scambi tra piccoli e piccolissimi produttori che altrimenti non potrebbero operare. Un fenomeno da studiare con maggiore approfondimento.

## 11 IL BENE NELL' ORIZZONTE SIMBOLICO

### 11.1 **Ciclo agricolo annuale**

### 11.2 **Antropomorfizzazione**

Essendo nella zona un prodotto di uso quotidiano legato ad una cultura pastorale e contadina, la lenticchia, nelle sue caratteristiche peculiari e nelle sue fasi di coltivazione, è entrata nel linguaggio popolare e nella memoria del territorio, dando luogo a numerosi proverbi, indovinelli e modi di dire popolari, a sfondo sociale, satirico, erotico e ludico. Questa produzione orale di poesia e di letteratura popolare molto ricca, che documenta bene molti dei saperi popolari del passato relativi alla lenticchia, è stata documentata nell'arco di circa 30 anni di attività da Settimio Adriani, che li ha riportati nella sua recente pubblicazione dedicata alla lenticchia di Rascino (Adriani, 2015) (vedi scheda 1 Di Giampasquale/Adriani).

### 11.3 **Narrazioni**

## 12 COMPILAZIONE SCHEDA

### 12.1 **Autore**

Alessandra Broccolini

### 12.2 **Data**

gennaio 2016

## SKD-A - CAPRA BIANCA MONTICELLIANA

### 1 DATI RILEVAMENTO

1.1	<b>Denominazione della ricerca</b>	Rilevamento delle pratiche e dei saperi “tradizionali” legati alla biodiversità
1.2	<b>Denominazione della scheda</b>	SKD-A 01: Capra Bianca Monticellana
1.3	<b>Bene materiale di riferimento</b>	
	Denominazione locale	Capra Bianca Monticellana (allevamento Biagio De Luca) Genericamente: “Crapa”; per i maschi: “Zappo”, “Simba”, “Becco”.
1.4	<b>Ente responsabile</b>	ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio) Sapienza Università di Roma, Facoltà di Psicologia.
1.5	<b>Referente Scientifico</b>	Prof. Vincenzo Padiglione (Sapienza Università di Roma) Dott.ssa Nadia Truglia (Associazione Culturale <i>AntropoArt</i> )
1.6	<b>Ricercatore/i</b>	Dott.ssa Giulia Bevilacqua, Dott. Emilio Di Fazio, (Associazione Culturale <i>Progetto Lepini</i> )
1.7	<b>Modalità di ricerca</b>	Ricerca sul campo, osservazione partecipante mediante l’utilizzo di mezzi di registrazione audio-visiva.
1.8	<b>Data e durata della ricerca</b>	Aprile 2009-Ottobre 2009 Aprile- Maggio- Settembre-Ottobre ricerca sul campo: incontri con Biagio De Luca; (proprietario delle Capre Bianche Monticellane schedate e custode dei saperi) colloqui informali; interviste; riprese video e foto. Giugno- Luglio- Settembre-Ottobre elaborazione dati: elaborazione dati: trascrizione interviste; montaggio immagini video; elaborazione dei dati raccolti sul campo; ricerca bibliografica; elaborazione scheda; compilazione scheda.
1.9	<b>Attrezzature tecniche</b>	Fotocamera digitale Kodak Easy Share V1273 Registratore digitale Olympus VN-3100PC Telecamera digitale Sony
1.10	<b>Bibliografia</b>	
	Genere	
	Autore	Nadia Breda
	Titolo	<i>I Fagioli scritti e l’occhio della fava. Strategie di antropizzazione del territorio. Ricerche su fagiolo e fava nel territorio del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi</i> , in AA.VV. <i>Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell’agricoltura tradizionale.</i>
	Casa Editrice	Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi Studi e Ricerche
	Città	Feltre
	Collana	Studi e Ricerche
	Anno	2006
1.11	<b>Bibliografia</b>	
	Genere	
	Autore	Nadia Breda
	Titolo	<i>Ambiente in Antropologia Museale</i> , rivista quadrimestrale della Società Italiana per la Museografia e i Beni Demoetnoantropologici, anno 8, numero 22. Speciale 2009: <i>Etnografie del Contemporaneo: Pratiche e Temi degli Antropologi.</i>
	Casa Editrice	La Mandragora
	Città	Imola (Bo)

Anno	2009
<b>1.12 Bibliografia</b>	
Genere	
Autore	Mary Douglas
Titolo	<i>Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale.</i>
Casa Editrice	Il Mulino
Città	Bologna
Anno	1985 [1975]
<b>1.13 Bibliografia</b>	
Genere	
Autore	Francesco Faeta
Titolo	<i>Fotografare in Antropologia Museale</i> , rivista quadrimestrale della Società Italiana per la Museografia e i Beni Demoetnoantropologici, anno 8, numero 22. Speciale 2009: <i>Etnografie del Contemporaneo: Pratiche e Temi degli Antropologi.</i>
Casa Editrice	La Mandragora
Città	Imola (Bo)
Anno	2009
<b>1.14 Bibliografia</b>	
Genere	
Autore	Alessandra Guigoni
Titolo	<i>Antropologia del Mangiare e del Bere</i>
Casa Editrice	Edizioni Altravista
Città	Torrazza Coste (PV)
Collana	I colori del mondo
Anno	2009
<b>1.15 Bibliografia</b>	
Genere	
Autore	Marvin Harris
Titolo	<i>Buono da Mangiare</i>
Casa Editrice	Einaudi
Città	Torino
Anno	1990 [1985]
<b>1.16 Bibliografia</b>	
Genere	
Autore	Vittorio Lanternari
Titolo	<i>Ecoantropologia. Dall'ingerenza, alla svolta etico culturale.</i>
Casa Editrice	Dedalo
Anno	2003
<b>1.17 Bibliografia</b>	
Genere	
Autore	Claude Lévi-Strauss
Titolo	<i>Le origini delle buone maniere a tavola</i>
Casa Editrice	Il Saggiatore
Città	Milano
Anno	1999 [1968]
<b>1.18 Bibliografia</b>	
Genere	
Autore	Vincenzo Padiglione
Titolo	<i>Il cinghiale cacciatore. Antropologia Simbolica della caccia in Sardegna.</i>
Casa Editrice	Armando Editore
Città	Roma

Collana	Antropologia Culturale
Anno	1994

**1.19 Bibliografia**

Genere	
Autore	Rossella Ragazzi
Titolo	<i>Filmare in Antropologia Museale</i> , rivista quadrimestrale della Società Italiana per la Museografia e i Beni Demoetnoantropologici, anno 8, numero 22. Speciale 2009: <i>Etnografie del Contemporaneo: Pratiche e Temi degli Antropologi</i> .
Casa Editrice	La Mandragora
Città	Imola (Bo)
Anno	2009

**1.20 Bibliografia**

Genere	
Autore	Jean-Pierre Olivier de Sardan
Titolo	<i>Antropologia e sviluppo</i>
Casa Editrice	Raffaello Cortina Editore
Città	Milano
Anno	2008 [1995]

**2 DOCUMENTI****2.1 Documento audio**

Tipo di documento	Primario
Genere	Documento Allegato A (A1)
Soggetto	Biagio De Luca
Durata	32'.44"
Luogo	Monte San Biagio, zona Pantano
Data	19/5/2009
Abstract	Notizie sulla famiglia di Biagio De Luca; descrizione del suo lavoro quotidiano; descrizione della capra; canoni estetici applicati alla capra; emergenza biodiversità; elementi biografia; trasmissione dei saperi; stereotipo del pastore.
Tipo di registrazione	Digitale
Formato	Audio Wave (DV_A0006)
Osservazioni	Giulia Bevilacqua
Autore	

**2.2 Documento audio**

Tipo di documento	Primario
Genere	Documento Allegato A (A2)
Soggetto	Biagio De Luca
Durata	25'.05"
Luogo	Monte San Biagio, zona Sughereta
Data	19/5/2009
Abstract	Racconto centrato sulla capra; pascolo della capra; descrizione e definizione; proverbi; notizie sul formaggio; interpretazione del comportamento animale.
Tipo di registrazione	Digitale
Formato	Audio Wave (DV_A0007)
Osservazioni	
Autore	Giulia Bevilacqua

**2.3 Documento audio**

Tipo di documento	Primario
Genere	Documento Allegato A (A3)

Soggetto	Biagio De Luca
Durata	43' :25"
Luogo	Monte San Biagio, zona Sughereta
Data	19/5/2009
Abstract	Rapporto tra animali; interpretazione comportamento delle capre; descrizione del pascolo nelle giornate di pioggia; racconto del matrimonio con Piera; descrizione della capra; rinnovo del gregge.
Tipo di registrazione	Digitale
Formato	Audio Wave (DV_A0008)
Osservazioni	Giulia Bevilacqua
Autore	
<b>2.4 Documento audio</b>	
Tipo di documento	Integrativo
Genere	Documento Allegato A (A4)
Soggetto	Suonatori di zampogna di Monte San Biagio: Biagio Minchella (capraio), scomparso di recente all'età di 99 anni, Armando Minchella (capraio), Gaspare Minchella (capraio), Oreste Minchella (capraio, e produttore bufalino), Biagio Sacchetti (contadino-allevatore), Gino Sacchetti (carabiniere), Egidio Antonelli.
Durata	15' (6 brani musicali)
Abstract	I brani che si possono ascoltare sono eseguiti in gran parte da suonatori provenienti dalla famiglia Minchella, imparentata con la famiglia De Luca e, come quest'ultimi, pastori. A queste famiglie si associa l'uso della zampogna laziale a chiave con un interessante repertorio che vanta una forte tradizione legata al mestiere di capraio.
Tipo di registrazione	Digitale
Formato	Audio
Autore	Ricerca effettuata negli anni novanta dall' Etnomusicologo Emilio Di Fazio nella zona di Monte San Biagio.
<b>2.5 Documento fotografico</b>	
Tipo di documento	Primario
Soggetto	Capra Bianca Monticellana
Genere	Documento allegato B (B1)
Titolo	Capra Bianca Monticellana
Formato	Digitale JPG
Indice	B1 001 Capra Bianca Monticellana B1 002 Capra Bianca Monticellana che mangia B1 003 Capra Bianca Monticellana al pascolo B1 004 Capra Bianca Monticellana al pascolo B1 005 Capra Bianca Monticellana B1 006 "Recchini"
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.6 Documento fotografico</b>	
Tipo di documento	Primario
Soggetto	Biagio De Luca e Piera Frattarelli
Genere	Documento allegato B (B2)
Titolo	Attori sociali di riferimento
Formato	Digitale JPG
Indice	B2 001 Biagio De Luca B2 002 Biagio De Luca a casa B2 003 Piera Frattarelli

Osservazioni	B2 004 Piera Frattarelli sulla vespa Biagio De Luca non ama farsi fotografare. La foto di Piera sulla vespa è stata fatta il giorno che abbiamo seguito Biagio nel pascolo. Era venuta verso l'ora di pranzo per portarci l'acqua fresca.
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.7 Documento fotografico</b>	
Tipo di documento	Primario
Soggetto	Costruzioni presenti nella proprietà De Luca
Genere	Documento allegato B (B3)
Titolo	Proprietà De Luca
Formato	Digitale JPG
Indice	B3 001 Abitazione famiglia De Luca B3 002 Abitazione De Luca e luogo di ricovero mucche B3 003 Luogo di ricovero per le capre (entrata animali) B3 004 Luogo di ricovero per le capre (entrata persone) B3 005 Interno stalla capre B3 006 Interno stalla capre B3 007 Interno stalla mucche B3 008 Luogo per conservazione fieno B3 009 Recinto per i cavalli
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.8 Documento fotografico</b>	
Tipo di documento	Primario
Soggetto	Interno abitazione De Luca
Genere	Documento allegato B (B4)
Titolo	Interno abitazione De Luca
Formato	Digitale JPG
Indice	B4 001 Corna utilizzate come ornamento B4 002 Biagio che suona la zampogna B4 003 Biagio che suona il flauto B4 004 Foto sulla parete della sala da pranzo B4 005 Campana delle capre B4 006 Campane su sgabello di sughero
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.9 Documento fotografico</b>	
Tipo di documento	Primario
Soggetto	Sequenza di foto relative al pascolo quotidiano
Genere	Documento allegato B (B5)
Titolo	Transumanza quotidiana
Formato	Digitale JPG
Indice	B5 001 Piera fa uscire le capre B5 002 Disposizione per la partenza B5 003 Partenza B5 004 Capretti che rimangono nella stalla B5 005 Attraversamento della strada B5 006 Passaggio nella sughereta B5 007 Passaggio nella sughereta B5 008 Capre che si mimetizzano B5 009 Capra all'erba B5 010 Capra all'erba B5 011 Capra all'erba B5 012 Capra all'erba

	B5 013 Biagio ripreso da Emilio Di Fazio
	B5 014 Capre alla fontana
	B5 015 Capra alla fontana
	B5 016 Capre alla fontana
	B5 0017 Entrata nella sughereta
	B5 0018 Entrata nella sughereta
	B5 019 Biagio osserva le capre al pascolo
	B5 020 Sciabè (il caprone prediletto di Biagio)
	B5 021 Nella sughereta
	B5 022 Biagio fa il richiamo per le capre
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.10 Documento fotografico</b>	
Tipo di documento	Primario
Soggetto	Foto di tutti gli animali presenti, foto delle Capre che stanno male e del fienile dove vengono sistemate per la degenza
Genere	Documento allegato B (B6)
Titolo	Animali presenti
Formato	Digitale JPG
Indice	B6 001 Capra Capretto e cane B6 002 Cane al pascolo B6 003 Mucca nella stalla B6 004 Galline con pulcini e cavallo B6 005 Galline sull'albero B6 006 Gatto B6 007 Capra con capretto malato B6 008 Capra con zampa rotta B6 009 Fienile con animali malati
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.11 Documento fotografico</b>	
Tipo di documento	Primario
Soggetto	Foto della Sughereta di San Vito e del Salto di Fondi
Genere	Documento allegato B (B7)
Titolo	Luoghi
Formato	Digitale JPG
Indice	B7 001 Entrata Sughereta B7 002 Sughereta di S. Vito B7 003 Sughereta di S. Vito B7 004 Sughereta di S. Vito B7 005 Salto di Fondi
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.12 Testi</b>	
Titolo	Trascrizione intervista Biagio De Luca (audio allegato A1)
Tipo di documento	Primario
Genere	Documento Allegato C (C1)
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.13 Testi</b>	
Titolo	Trascrizione intervista Biagio De Luca (audio allegato A2)
Tipo di documento	Primario
Genere	Documento Allegato C (C2)
Autore	Giulia Bevilacqua
<b>2.14 Testi</b>	

	Titolo	Trascrizione intervista Biagio De Luca (audio allegato A3)
	Tipo di documento	Primario
	Genere	Documento Allegato C (C3)
	Autore	Giulia Bevilacqua
2.15	<b>Testi</b>	
	Titolo	Descrizione brani musicali (audio allegato A4)
	Tipo di documento	Integrativo
	Genere	Documento allegato C (C4)
	Autore	Emilio Di Fazio
2.16	<b>Testi</b>	
	Titolo	Indice video Biagio De Luca (video allegato D1)
	Tipo di documento	Primario
	Genere	Documento Allegato C (C5)
	Autore	Emilio Di Fazio
2.17	<b>Documento video</b>	
	Tipo di documento	Primario
	Soggetto	Biagio De Luca
	Genere	Documento Allegato D (D1)
	Durata	28'32"
	Luogo	Monte San Biagio
	Data	19/05/2009
	Abstract	Il video documenta una giornata tipo riferita al lavoro di pascolo della Capra Bianca Monticellana in tutte le sue diverse fasi, dall'uscita dallo stazzo fino al rientro. Il video si apre con una veduta generale della residenza del capraio Biagio De Luca e della moglie Piera Frattarelli.
	Tipo di registrazione	Digitale
	Formato	DVD
	Osservazioni	Emilio Di Fazio
	Autore	
2.18	<b>Documento grafico</b>	
	Titolo	Albero Genealogico famiglia De Luca E1 001
	Tipo di documento	Primario
	Genere	Documento Allegato E (E1)
	Autore	Giulia Bevilacqua
2.19	<b>Documento grafico</b>	
	Titolo	Trascrizioni musicali (audio allegato A4)
	Tipo di documento	Integrativo
	Genere	Documento Allegato E (E2)
	Autore	Emilio Di Fazio

### 3 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELL' AREA DI RILEVAMENTO

3.1	<b>Regione</b>	Lazio
3.2	<b>Provincia</b>	Latina
3.3	<b>Comune</b>	Monte San Biagio
3.4	<b>Luogo</b>	Sughereta di San Vito
3.5	<b>Denominazione Locale del luogo/zona</b>	Sughereta de San Vito
3.6	<b>Riferimenti</b>	Tel. 0771/566606 Biagio De Luca
3.7	<b>Area storico geografica</b>	Monte San Biagio è un paese che si trova nell'entroterra laziale, sui Monti Ausoni. Fino all'Unità d'Italia, il paese si trovava ai margini del Regno delle due Sicilie, rappresentando un luogo di confine con lo Stato Pontificio. Il territorio di Monte

San Biagio è molto vario: la parte esterna è composta da distese pianeggianti (parte della Piana di Fondi) e la parte più interna è composta da rilievi collinari montuosi. La presenza di numerose colline e l'abbondanza d'acqua rappresentano la condizione ideale per l'allevamento della Capra Monticellana.

### 3.8 Annotazioni

## 4 CUSTODE DEL SAPERE

4.1 <b>Nome</b>	Biagio De Luca
4.2 <b>Soprannome</b>	
4.3 <b>Sesso</b>	M
4.4 <b>Età</b>	55 anni
4.5 <b>Mestiere o professione</b>	Pastore / allevatore
4.6 <b>Relazione con il bene</b>	Proprietario delle capre
4.7 <b>Elementi della biografia</b>	Biagio De Luca è nato nel 1954 a Monte San Biagio. I suoi genitori erano pastori. Vivevano in una casa poco distante da quella in cui oggi vive Biagio. Intorno a loro vivevano molti pastori, fra cui loro parenti. Il padre di Biagio De Luca si chiamava Alessandro De Luca, la madre Maria Minchella. La famiglia del padre di Biagio, De Luca, proviene da Agnone (Frosinone) e sono pastori da molte generazioni. La famiglia della madre di Biagio, Minchella, è anch'essa composta da pastori da molte generazioni. Le famiglie risultano essere precedentemente imparentate. Biagio cresce e partecipa all'attività familiare della pastorizia, molto intensa e che richiede molto tempo. Biagio ricorda che ogni anno, dalla fine di maggio a novembre, c'era la transumanza dalla Sughereta di San Vito verso le montagne di Pastena e Castra (provincia di Frosinone). Questa transumanza coinvolgeva la famiglia estesa, uomini e donne, cani e tutte le capre, che messe insieme, arrivavano ad essere circa quattrocento Capre Bianche. Biagio De Luca si è sposato con Piera Frattarelli, di Monte San Biagio, che abitava nel paese, faceva la sarta e non aveva genitori pastori. La famiglia di Piera era una famiglia di agricoltori, vivevano nel paese ma possedevano delle terre e delle serre. Biagio e Piera ci hanno raccontato insieme la storia del loro matrimonio, una sera a cena. Le famiglie di entrambi non volevano il matrimonio. La famiglia di Piera non pensava che quella del pastore fosse la vita adatta per lei, che però, fin da piccola, dimostrava un grande amore per gli animali. La famiglia di Biagio non pensava che Piera fosse in grado di aiutare Biagio con gli animali. Decisero di fuggire insieme. Hanno fatto "la fuitina", per poi ritornare e, messi i genitori di fronte al fatto compiuto, si sono sposati. Dopo il matrimonio Biagio lavora, per un periodo, come manovale, facendo il pendolare con Roma e altre città. Lasciato questo lavoro torna a fare esclusivamente il pastore, aiutato dal padre, dalla madre e dalla moglie. Ha due figli maschi Alessandro e Luigi. Alla morte del padre, con la madre molto anziana, Biagio si ritrova a dover portare avanti tutta l'attività. Oggi Biagio vive con sua moglie Piera (che partecipa attivamente ai lavori quotidiani con gli animali e nella casa) il figlio Alessandro, il figlio Luigi e la moglie di quest'ultimo Tiziana.
4.8 <b>Trasmissione dei saperi relativi al bene</b>	Durante le interviste e i colloqui informali, Biagio De Luca ha spesso dichiarato che ha appreso le sue conoscenze principalmente da suo nonno (Biagio De Luca), suo padre (Alessandro De Luca) e dai suoi zii (Valerio De Luca, fratello del padre, Gaspare Minchella, fratello della madre) e anche dai pastori che frequentavano. La modalità di trasmissione dei saperi è di tipo orale. Biagio ha imparato tutto ciò che sa sulle capre ascoltando, osservando, mettendo direttamente in pratica. Egli stesso dice (parlando del modo in cui ha imparato il richiamo per le capre) "...è come se io so' recopiato / è come se io so' andato a scuola" (Documento allegato C1) (Documento foto allegato B5 022). I suoi sa-

peri, i suoi valori, sono fortemente legati all'ambiente familiare. Per famiglia si intende famiglia estesa, che predilige una regola di residenza e discendenza maschile. Spesso si riferisce a loro usando termini come “i vecchi”, “la gente mia”, “gli antenati”, “la famiglia”. Occasioni fondamentali della trasmissione dei saperi erano i periodi estivi della transumanza nelle montagne di Pastena e Castra con la famiglia (quindi madre e padre -Alessandro de Luca- e fratelli di Biagio, nonna e nonno di Biagio -Biagio De Luca- zio di Biagio -Valerio De Luca- e la sua famiglia). Su queste montagne, in ripari occasionali, (grotte) o stagionali (capanne) vivevano per tre mesi tutti insieme, con pochi mezzi e con una divisione dei ruoli per sesso a stretto contatto con gli animali. Biagio parla dei suoi saperi come “*il modo mio / de lascito che abbiamo avuto dagli antenati*” (Documento allegato C1) e questi non sono solo saperi legati all'allevamento degli animali, ma riguardano una sua concezione dell'animale. È emblematico quello che Biagio dice per spiegare il suo parere contrario all'uso della mungitrice (propostagli da Mario Brancaleone, Assessore alle Attività Produttive del Comune di Monte San Biagio) “...non è che non lo voglio fa' / se io sapessi che veramente è una cosa meglio / ma chi saria che non lo fa'? / però se io saccio che è una cosa che non va / perché io so' de mestiere e saccio come funziona / e tu che ne sai? / ma tu / solo pe' legge 'ncoppa a jo libro / ma a vede chi l'ha scritto / se l'ha scritto uno che tiè esperienza / che tiè cent'anni / che ha fatto sempre jo pastore / o puramente l'ha scritto uno così...qual è la cosa valida? / e la cosa valida è quella che viene... dall'antichità” (Documento allegato C3). Quindi dal passato verrebbe ciò che è giusto (perché trasmesso dagli avi e testato dalla loro esperienza) e vero (perché testato sull'esperienza di Biagio) e autentico. Biagio si auto definisce “*verace*” perché fa' ancora quelle cose che facevano i suoi avi (e che facevano anche molti altri pastori e le loro famiglie di Monte San Biagio), come portare le capre al pascolo. “...Me ricordo...” racconta Biagio “...che mio nonno c'aveva la bellezza de / a momenti cento anni / e a novantadue / novantatre ancora pascolava le capre / e ha fatto sempre così / come sto facendo io”. Oggi Biagio ha due figli maschi, suo padre è morto e gli ha lasciato gli animali che prima curavano insieme, alcuni zii sono morti, altri sono malati. Biagio cura da solo le sue capre, Piera lo aiuta. Durante le sue transumanze spesso Biagio è solo, e nessuno impara.

## 5 INDIVIDUAZIONE DEL BENE

### 5.1 Descrizione dell'animale

La Capra Bianca Monticellana per Biagio De Luca è soprattutto una capra bella, “*ben fatta*”. Con orecchie dritte, corna lunghe, “*tutte a paro*” e “*precise*” con un pelo uniforme e soprattutto con i “*recchini*” (Documento foto allegato B1 005). Quando Biagio parla del suo gregge dice “*Tutt'un manto*” “*Tutte le corna pare*”, per sottolineare l'effetto visivo che tutte queste capre uguali danno se messe vicino. Il colore del pelo non è fondamentale (“*poteva essere pure nera*”) quanto l'estetica della capra, il fatto che tutte le capre insieme siano piacevoli alla vista; non ci deve essere un elemento di disturbo (corna di diversa altezza, capre di diverso colore) all'armonia della figura totale. Una capra bella è anche una capra “*pulita*”, “*sana*” “*soddisfatta*”. Infatti la concezione che Biagio ha dell'animale bello è strettamente connessa all'animale sano “...*invece quando vedo un animale che non me piace / io non ci guardo proprio / e po' esse che non me li manco mangio!*” (Documento allegato C1)

### 5.2 Nomi e caratterizzazione degli animali

Durante la giornata di transumanza trascorsa con Biagio De Luca, mi sono accorta che un caprone seguiva costantemente Biagio, avvicinandosi molto,

anche a noi. Biagio mi ha spiegato che è Sciabè (Documento foto allegato B5 020), ha tre anni e l'ha cresciuto lui. Avere un caprone preferito è una cosa che Biagio considera naturale. Ci ha raccontato di caproni di dieci anni con corna lunghissime, di cui conserva la foto. Tutte le capre di Biagio hanno un nome fra cui: "Capannola, Scopetta, Palitta, Pezzacchiotta, Zappetta, Plosilide, Reginella, Capitana, Lungarina, Biancuccia, Fraschetta...", e lui le riconosce una per una, nome per nome con uno sguardo. Secondo Biagio ognuna di loro ha determinate caratteristiche fisiche e comportamentali sono arrabbiate, provano rancore, con un evidente proiezione di sentimenti tipicamente umani sugli animali. Biagio interpreta spesso il comportamento delle sue capre: sono intelligenti e furbe e riescono a capire i mutamenti climatici. "...questo animale qua te legge nel pensiero (ma tutti gli animali / non solo la capra) / come quando piove / allora oggi è 'na bella giornata / addomani? Che fa? Tu che ne sai? Chigli a là ((le capre)) lo sanno / mo te dico perché / perché quando le vidi (magari una o due no) / quando le vidi che s'attaccano una co l'altra / se menano / litigano / jo giorno apprese / o piove / o ci manca poco / l'aria è cambiata al cento per cento / () questo è perché lo sentono" (Documento allegato C3).

Biagio ha un suo particolare modo di gestire il rapporto con gli animali, secondo lui c'è un giusto metodo d'approccio per ogni animale "...se tu alla mucca ci vai co' le cattive / si passato un guaio / quella si talmente angustia / si avvelena / a rischio che crepa / pe' la rabbia / perché è un animale / che la persona non la vede così come siamo / te vede come se fossi 'na montagna in confronto a loro / invece al cavallo ci devi andare col triste / allora più è triste lui / e più fa subito / addiventa una pecora / al cavallo ci devi andare con le maniere decise / invece alla mucca ci devi andare piano / piano / sennò se istiga / invece se al cavallo ci vai piano / piano / e gli stanchi mo? Chiglio se ne frega proprio de te" (Documento allegato C2) Biagio usa spesso un richiamo per le capre che produce stringendo le labbra o soffiando con una foglia in mezzo alla bocca. Questo richiamo, spiega Biagio, è fondamentale per pascolare la capre è "la lingua sua".

### 5.3 Storia dell' allevamento dell'animale

La famiglia del padre di Biagio, i De Luca, sono pastori da molte generazioni. La famiglia della madre di Biagio, Minchella, è anch'essa composta da pastori da molte generazioni. Biagio ci ha raccontato che entrambe queste famiglie provenivano da Agnone e sono venuti a Monte San Biagio portando con loro la Capra Bianca. La Capra Bianca non ha particolari caratteristiche di produttività rispetto alle altre capre. Il motivo per cui Biagio alleva questa razza e la mantiene pura è perché è la razza che allevava la sua famiglia ed è una razza "bella" ed "intelligente". Biagio ci ha detto di non effettuare alcuna selezione, ma ha anche raccontato che se gli nasce un capretto senza "recchini" o lo vende o lo ammazza. Di fatto, dunque, seleziona seguendo un criterio puramente estetico.

### 5.4 Emergenza biodiversità e rischio erosione

Biagio ricorda che prima (fino a quaranta, trent'anni prima), la Sughereta di San Vito era un luogo in cui molti pastori avevano la Capra Bianca, poi però hanno iniziato a far incrociare la Capra Bianca con altre razze, per aumentare la produzione del latte. Secondo Biagio, in questo modo hanno solo perso la razza. Biagio e Piera sono gli unici della famiglia che si dedicano alle capre. Il figlio più grande, Alessandro, non aiuta nel lavoro con gli animali. Il figlio più piccolo, Luigi e sua moglie, aiutano Biagio e Piera con gli animali, ma non con le capre. Secondo Biagio fare il pastore è un lavoro faticoso, ci vuole "no stomaco / 'na pazienza / cervello fine / a conoscere le capre / una per una / nome per nome..." e ci vuole passione, "devi essere tagliato" "ci vuole una capacità diversa / me diceva sempre nonno «questa non è un'arte da scrive / però se non la sai fa / non la fai»" (Documento allegato C3). Non tutti hanno la forza per farlo. Se prima c'erano molti più pastori che andavano in giro, adesso molti preferiscono lasciare

le capre al chiuso alimentandole con il mangime. Metodo sicuramente meno oneroso, ma secondo la concezione che ha Biagio dell'animale, non rispettoso di quest'ultimo. Secondo Biagio sempre meno persone faranno i pastori e meno che mai i suoi figli.

## 6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE, RICOVERO E PASCOLO

### 6.1 L' Azienda

La casa di Biagio De Luca si trova accanto alla Sughereta di San Vito (Documento foto allegato B7 001, 002, 003, 004). La strada per arrivarci è una strada comunale, non molto abitata e con pochissime indicazioni. La proprietà De Luca si estende per un vasto terreno, non recintato. All'entrata della proprietà De Luca c'è una strada sterrata. Alla fine della strada c'è la casa (Documento foto allegato B3 001); ai lati della strada ci sono le strutture per il ricovero degli animali. Accanto all'entrata, senza cancello, a sinistra, cinque cani legati agli alberi (Pastori Maremmani e Abruzzesi). Poco distante dai cani c'è un terreno recintato in cui ci sono dei cavalli ed una piccola struttura in lamiera adibita a stalla (Documento foto allegato B3 009). Dietro ai cavalli un piccolo orto. Accanto alla casa c'è una struttura in muratura e pannelli isolanti adibita a stalla per le mucche (Documento foto allegato B3 002). Poco distante due capannoni (struttura portante in ferro e muratura, copertura con pannelli isolanti) adibiti a fienile (Documento foto allegato B3 008) e a stalla per le capre.

### 6.2 Luogo di ricovero per animali

La struttura adibita a stalla per le capre (Documento foto allegato B3 003, 004, 005, 006) è un capannone rettangolare in ferro e muratura coperto con pannelli isolanti. Sui lati più corti del capannone ci sono le due entrate (due cancelli in ferro) una per le persone, una per gli animali. Accanto all'entrata per gli animali, una vecchia vasca raccoglie (attraverso un tubo di plastica attaccato alla canalina) l'acqua piovana e funge da abbeveratoio per le capre. All'interno della stalla c'è un piccolo recinto in legno che serve per separare i capretti, o per mettere la capra che hanno appena partorito. Sul pavimento c'è la paglia. All'interno della stalla ci sono le capre e otto pecore che Biagio ha nel suo gregge di capre per incrementare la produzione del latte.

Il fienile potrebbe essere considerato anche come il ricovero per le capre (Foto allegato B6 007, 008, 009) che stanno male, o che non possono stare in mezzo al gregge, come la capra che si è rotta la gamba. (Nell'incontro di settembre entrambi gli animali non erano più nel fienile ma nel gregge e sembravano stare bene).

### 6.3 Spazi utilizzati per il pascolo

Ogni giorno Biagio porta le capre al pascolo. Il percorso è lo stesso: la piccola transumanza quotidiana inizia la mattina presto e finisce verso le cinque, le sei del pomeriggio. Possiamo descrivere quella a cui noi (io ed Emilio Di Fazio) abbiamo partecipato. Si esce da casa alle nove di mattina (Biagio ha ritardato la partenza per noi), con le capre e il piccolo cane (Documento foto allegato B5 001, 002, 003, 004). Dopo un breve tratto di strada asfaltata ci si addentra nella Sughereta di San Vito (Documento foto allegato B5 005, 006, 007) e si scende fino alla zona detta Pantano. In questa zona ci sono numerosi prati demaniali e privati, campi arati, frutteti e uliveti. Attraversiamo questa zona con pause di circa venti minuti, per permettere alle capre di mangiare (Documento foto allegato B5 008, 009, 010, 011, 012). Poi si prosegue, riattraversando una strada asfaltata, fino ad arrivare ad una grande fontana, dove le capre si abbeverano (Documento foto allegato B5 014, 015, 016). Si riprende il cammino sulla strada asfaltata e dopo circa un quarto d'ora, si rientra nella Sughereta (Documento foto allegato B5 017, 018, 019). Qui si percorre una salita e si attraversa tutta la Sughereta con pause fino ad arrivare alla casa di Biagio. Durante i mesi estivi, quelli più caldi, Biagio si sposta verso una zona pianeggiante, nel Salto di Fondi ma appartenente al co-

- mune di Monte san Biagio, al confine. In questa zona lascia le capre, in una parte riparata, con i suoi cani. Tutti i giorni si reca sul posto e fa pascolare le capre alcune ore la mattina e il pomeriggio (Documento foto allegato B7 005).
- 6.4 Conflitti legati a confini / sconfinamenti contratti** Biagio non ha voluto parlare apertamente di questo argomento, e non si è voluto far intervistare, ma si intuisce che ci sono dei problemi. La Sughereta che abbiamo attraversato viene utilizzata dagli abitanti di Monte San Biagio durante il fine settimana per scampagnate e sport all'aperto (percorsi in bicicletta con ostacoli presenti). Durante il pascolo abbiamo attraversato degli orti privati. Biagio ci ha raccontato di come spesso i contadini si lamentino del fatto che i pastori attraversino con il loro gregge i campi. Anche di aver avuto problemi con il Comune di Monte San Biagio per i suoi cani. Durante l'estate, Biagio lascia le sue capre al Salto di Fondi con i suoi cani. Ci ha raccontato di un pomeriggio estivo di qualche anno fa, quando un uomo, che cercava funghi, si è avvicinato troppo alle capre, i cani lo stavano per aggredire, lui riuscì a scappare ma segnalò al Comune la presenza di cani "randagi". Biagio non ha voluto raccontarci come è andata a finire.
- 6.5 Risorse del luogo** Il luogo è particolarmente ricco di risorse vegetali in quanto consente alle capre un'alimentazione varia e completa composta principalmente da erba (prati, campi, frutteti, oliveti) e "fronna" (sottobosco). Una risorsa importante del luogo è la sughereta da cui si ricava il sughero per le successive lavorazioni. Biagio ci ha raccontato che, durante alcune stagioni estive di raccolta sughero, viene ingaggiato da aziende sarde che vengono a prelevare il sughero con regolare contratto. Il territorio è particolarmente ricco d'acqua, vi è una grande fonte all'inizio del bosco, chiamata Fonte della sughereta, che scende fino alla pianura grazie alla presenza di moderne canalizzazioni.

## IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

### 7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

- 7.1 Accoppiamento** Dai colloqui informali con Biagio De Luca si deduce che il periodo di fertilità delle capre va da maggio a settembre poiché, dopo questo periodo: *"Quello ((il caprone)) dorme / e non ci pensa proprio..."*. L'accoppiamento può avvenire in qualunque luogo *"sempre / do' capita"*. I primi accoppiamenti tra maggio e giugno garantiscono i piccoli per Natale, quelli tra agosto e settembre i piccoli per Pasqua.
- 7.2 Gestazione** Dai colloqui informali con Biagio De Luca si deduce che il tempo di gestazione dura circa cinque mesi. In questi mesi bisogna stare attenti che la capra stia bene e che non vada incontro ad una *"soffritura / una freddura / per esempio se viene maltempo po piglià n'influenza, in stalla..."*.
- 7.3 Parto** Il parto è un momento molto delicato e rischioso per la capra, in genere avviene in stalla, ma può capitare anche che l'animale partorisca durante il pascolo. Di solito una capra fa uno o due capretti.
- 7.4 Allattamento** L'allattamento dei capretti avviene all'interno della stalla. Mentre prende il latte, il capretto da delle botte con la testa sul ventre della madre. Questo, ci spiega Biagio, è una cosa che molti animali fanno (ma il cavallo no), e serve per far uscire più velocemente il latte.
- 7.5 Svezzamento e allevamento dei cuccioli** I capretti prendono il latte fino a cinque, sei mesi. Quando sono appena nati non possono seguire le mamme al pascolo perché troppo deboli, così rimangono nella stalla. Piera Frattarelli mi ha raccontato che spesso, mentre Biagio porta le capre al pascolo, lei fa uscire i capretti nella proprietà, portandoli in giro con sé,

	vicino l'orto dove c'è il prato. Soltanto verso i quattro mesi potranno uscire con le altre capre.
7.6 <b>Socializzazione e relazioni tra specie</b>	Sciabè, il caprone di Biagio, non ha paura delle persone. Mentre ci siamo fermati per mangiare nella Sughereta, si è avvicinato a noi e si è fermato dietro di noi, come se volesse ascoltare. Le capre, mi ha raccontato Biagio, hanno paura dei cavalli e delle vacche, si abituano ai gatti e ai cani di casa, ma, se ne vedono uno che non conoscono, hanno paura e scappano. I cani hanno un atteggiamento protettivo nei confronti delle capre, abbaiano se ci si avvicina alla stalla. Le galline, che girano liberamente all'interno di tutta la proprietà, hanno paura delle capre. Piera mi ha raccontato che quando nascono i cuccioli di cane, lei li mette nella stalla tra i capretti, per farli stare più al riparo.
7.7 <b>Malattie e speranze di vita</b>	La Capra Bianca Monticellana ha una speranza di vita di circa dodici, tredici anni.
7.8 <b>Morte</b>	Causa principale di morte è per la macellazione. Ogni anno il gregge viene rinnovato quindi vengono abbattuti i capi considerati vecchi e non più produttivi, e viene venduta la carne. Anche i capretti vengono uccisi per la vendita della carne, che ha un costo maggiore della carne di capra adulta. Dell'uccisione e macellazione dell'animale si occupano Biagio De Luca e sua moglie Piera. Altre cause di morte possono essere il pizzico di una vipera, o la morte accidentale in qualche buca. Biagio, quando si accorge che gli manca qualche capra, la cerca anche il giorno dopo.
7.9 <b>Autonomia e dipendenza dalla veterinaria ufficiale</b>	Durante i primi incontri a casa di Biagio, ho notato un capretto e sua madre nel fienile, in disparte dal resto del gregge in stalla. Biagio ci ha spiegato che il capretto era malato di dissenteria; la sua soluzione è stata isolare il capretto e la madre dal gregge. Nonostante alcuni (Mario Brancaleone) gli abbiano consigliato un farmaco per ripristinare la flora batterica dell'animale, Biagio non lo ha usato perché secondo lui, se l'animale passa la malattia non gli ritorna più ma se lo curi gli ritornerà sempre. La mattina di maggio in cui abbiamo seguito Biagio nella sua transumanza, al nostro arrivo lo abbiamo atteso per un po' di tempo perché era impegnato nella stalla delle mucche. Proprio quella mattina, una vacca era pronta per essere coperta. Biagio l'aveva portata dal toro, invece di farla montare artificialmente dal veterinario. Successivamente abbiamo commentato questo episodio e mi ha spiegato che, secondo la sua visione, l'uomo e l'animale sono molto simili quindi <i>"l'animale c'ha diritto di vivere / e di godere / nel bene e nel male / come la persona // se tu chiami il veterinario (...) quando ha fatto dieci anni / e gli manni al macello / chiglio dice «ma dove aggie goduto io nella vita? mai» // e invece magari se tu ci dai jo toro..."</i> (cioè se gli dai il toro, gode almeno una volta nella vita))(Documento allegato C2).

## 8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE AI CICLI STAGIONALI DEL BENE PRIMARIO E DERIVATO

### 8.1 Primavera Prodotti derivati

Durante la primavera Biagio De Luca porta il suo gregge a fare una transumanza quotidiana. Questa transumanza serve alle capre per mangiare e camminare. Quella di camminare è, per Biagio, un' esigenza per la capra, indispensabile al suo benessere; è una cosa che va fatta e che ha sempre fatto. Biagio dice *"me ricordo che mio nonno c'aveva la bellezza de / a momenti cento anni / e a novantadue / novantatre ancora pascolava le capre / e ha fatto sempre così / come sto facendo io"* (Documento allegato C1). Durante la prima parte della transumanza quotidiana (zona Pantano) chiamata *"all'erba"*, le capre mangiano erba, che *"è più rinfrescante"* *"contiene più latte"*, cioè fa produrre alla capra più latte perché contiene acqua. La seconda parte della transumanza quotidiana si

chiama “*alla fronna*” (fronda), all’interno della Sughereta, dove mangiano “*spino, spino bianco, spino nero, scupiglio, sughero, quercia, carpino, lucino*” (Documento allegato C2). Biagio ci spiega che sono necessari entrambi, sia l’erba che la fronna, poiché andando solo all’erba (più gustosa per la capra), la capra si sentirebbe sazia solo per pochissimo tempo. Andando alla fronna invece, aumenta il suo senso di sazietà. Durante la primavera i prodotti derivati sono la ricotta e il formaggio di capra chiamato “Marzolina” (con un rapporto di quaranta litri di latte per quattro chili di formaggio). Questo formaggio può essere consumato sia fresco che stagionato. Un altro prodotto derivato è la carne di capra. Ad aprile si ha una vendita maggiore (Pasqua) di capretti, sia vivi che morti. La mungitura avviene all’interno della stalla delle capre, ogni sera, al ritorno del pascolo quotidiano. La mungitura viene eseguita a mano, Biagio munge da solo tutte le capre, sedendosi con uno sgabello, in quei momenti non vuole essere disturbato. Il momento della mungitura è un momento di concentrazione, è il momento della verifica finale della presenza di tutte le capre, è in questo momento che Biagio si accorge se manca qualche capra, “*Se qualcuna non gli è passata sotto*”.

8.2 <b>Estate</b> <b>Prodotti derivati</b>	Durante i mesi estivi, quelli più caldi, Biagio si sposta verso una zona pianeggiante, nel Salto di Fondi ma appartenente al comune di Monte san Biagio, al confine. In questa zona lascia le capre, in una parte riparata, con i suoi cani. Tutti i giorni si reca sul posto e fa pascolare le capre alcune ore la mattina e il pomeriggio. Con il caldo estivo diminuisce la produzione di latte da parte delle capre e si produce meno formaggio. Quando Biagio era piccolo durante i mesi estivi (da giugno fino “ <i>ai Santi</i> ”, cioè a novembre) c’era la transumanza dalla Sughereta di San Vito verso le montagne di Pastena e Castra (provincia di Frosinone). Questa transumanza comprendeva la famiglia estesa, uomini e donne, cani e tutte le capre, che messe insieme, arrivavano ad essere circa quattrocento Capre Bianche.
8.3 <b>Autunno</b> <b>Prodotti derivati</b>	Durante l’autunno, Biagio De Luca, porta la il suo pascolo a fare la stessa transumanza quotidiana della primavera. I prodotti derivati sono gli stessi, la mungitura anche.
8.4 <b>Inverno</b> <b>Prodotti derivati</b>	Durante l’inverno, Biagio De Luca, porta la il suo pascolo a fare la stessa transumanza quotidiana della primavera. I prodotti derivati sono gli stessi, la mungitura anche. A dicembre si ha una vendita maggiore (Natale) di capretti, sia vivi che morti.

## 9 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

9.1 <b>Distribuzione Commerciale</b>	Biagio vende i prodotti primari e derivati al dettaglio, in nero. Vende gli abbacchi (sia vivi che già macellati, ed il prezzo è maggiore al chilo nel secondo caso), maggiormente sotto Pasqua e Natale. Viene contattato direttamente dalle persone del luogo. Mentre eravamo con Biagio (prima di Pasqua) un conoscente si è fermato per ordinarli due abbacchi. Questa è la modalità con la quale Biagio vende gli abbacchi e la carne in generale. Ovvero senza passare per intermediari ma attraverso la vendita diretta a conoscenti. Vende anche il formaggio di capra, (sia fresco che secco) e spesso si rivolgono a Piera andando direttamente a casa. Biagio fa parte di una Cooperativa per il latte di mucca. Quotidianamente, un camion cisterna viene da Biagio e prende esclusivamente il latte delle sue mucche per venderlo ai caseifici. Ho notato che è il figlio ad occuparsi di questa cosa. Biagio e Piera vendono anche le uova, le galline e i vitelli. Biagio si reca settimanalmente al MOF (Mercato Ortofrutticolo Fondi) per comprare il cibo per i suoi animali.
9.2 <b>Scambio o regalo</b>	Biagio usa regalare i suoi formaggi quando vende la carne, ai clienti abituali. I capretti non entrano nel circuito di scambio poiché la maggior parte dei parenti

- e degli amici di Biagio sono pastori.
- 9.3 Consumo** Durante la ricerca abbiamo cenato due sere con Biagio De Luca. La prima sera c'erano Biagio, Piera, il loro secondo figlio Luigi, sua moglie Tiziana, Mario Brancaleone e la moglie, il tecnico dell'Arsial Massimo Tanca, io, Giulia Bevilacqua ed Emilio Di Fazio. Abbiamo mangiato pasta, pollo, verdure, salsiccia del luogo e formaggio di capra. Quello fresco viene mangiato come antipasto e contorno, tagliato a fette; quello secco viene grattato sulla pasta. Del formaggio di capra c'è un uso quotidiano. La volta successiva Biagio ha invitato a cena me ed Emilio Di Fazio, spiegandoci che era una semplice cena, senza interviste o foto. C'era Piera, Luigi e Tiziana e anche il primo figlio, Alessandro. Quella sera a cena abbiamo mangiato la capra al sugo cucinata da Piera. Biagio ha insistito che ne prendessimo due piatti, e mentre mangiavamo, ci chiedeva soddisfatto come trovavamo la carne. Secondo Biagio i prodotti lavorati durante la stagione vengono poi consumati durante le feste o durante gli incontri familiari *"E che fai / quando te trovi o con i parenti / a 'na festa / cacci sta robba / e la fai provà"* (Video allegato D1).

## 10 IL BENE NELL' ORIZZONTE SIMBOLICO

### 10.1 Ciclo agropastorale annuale

- a10.2 Antropomorfizzazione** Quando Biagio descrive la capra, usa spesso termini che abitualmente vengono usati per le persone, *"ha la frangetta"*, *"bella come una bella donna"*. Nelle sue spiegazioni le sue capre vengono spesso paragonate a delle persone. Durante i suoi racconti, Biagio spesso ricorda dei proverbi che dice essersi imparato dal nonno.
- Proverbio  
*"Il pastore non è pastore se non è cannarulo"*
- Spiegazione di Biagio  
*"...allora io diceva «ma cannarulo che significa?» (perché io era piccolo e sentiva chissi parlà) diceva «ma vabbè / cannarulo è quando uno se magna la cioccolata / quando uno ci piace la caramella» // invece no / non era chiglio jo discorso / intende che / se jo pastore non porta l'animale dove questo mangia / robba buona / pascolo buono (veramente il meglio) non è pastore"* (Documento allegato C2)
- Proverbio  
*"La capra ha cento vizzi / novantanove la capra / e uno il pastore"*
- Spiegazione di Biagio  
*"...allora ci riferimo alla cosa (tanto pe'di) da un pascolo a un'altro / mo qua / mo là / questo è un animale che vuole camminare / non è magari come alla pecora"* (Documento allegato C2)
- Proverbio  
*"la pecora vuo' esse revotata" / la capra non vuole esse' molestata "*
- Spiegazione di Biagio  
*"...la capra vo' esse libera / vuole camminare / se tu magari la giri / e la fermi / quella se blocca / e non mangia / come se dici ecco m'hai offeso // invece la pecora più la giri / e più quella se mangia pure la terra."* (Documento allegato C2)
- 10.3 Narrazioni** Molte sono le storie di Biagio De Luca che hanno come protagonista gli animali. Cani coraggiosi che sfidano i lupi e muoiono per il veleno annusato sul dorso di un rospo. Cavalli furiosi che litigano fino alla morte di uno dei due, spinto dall'altro a cadere da un precipizio. Capre che si coalizzano contro una sola. Queste storie, che Biagio ci ha raccontato a cena, o nei colloqui informali, sono testimonianza di una profonda conoscenza degli animali, di molto tempo trascorso con loro.

## 11 IL BENE PRODUTTORE DI RETE SOCIALE

- 11.1 Commercio come processo sociale**
- Il figlio più grande di Biagio, Alessandro non aiuta i suoi genitori con gli animali. Il figlio più piccolo e sua moglie, aiutano Biagio con gli animali, ma non con le capre. Inoltre, il figlio più piccolo, svolge lavori saltuari in nero, durante l'estate è guardiano di un campeggio notturno. Piera aiuta Biagio con tutti gli animali e svolge i lavori domestici, aiutata dalla moglie del figlio che vive con loro.
- 11.2 Oggetti come relazioni sociali**
- Biagio De Luca conserva molti oggetti del padre e del nonno, in particolare alcuni strumenti musicali fatti a mano da loro: la Zampogna e il Flauto (Documento allegato foto B4 002, 003). Conserva anche le campane per le capre del nonno. Queste campane (Documento allegato foto B4 005, 006) sono fatte con ferro e legno. La più grande veniva messa alla capra che guidava il gregge durante la transumanza stagionale.
- Le vecchie campane, secondo la tradizione, erano intonate su ogni singolo tono della zampogna, in modo da formare con essa un unico accordo; questa particolarità è collegata soprattutto ai lunghi periodi di transumanza, in cui il pastore, incamminandosi a capo del suo gregge, lo dirigeva verso i monti o verso il mare, a seconda della stagione.
- La zampogna è formata sostanzialmente da due parti ben distinte, l'otre di capra e le canne di legno. L'otre è realizzato scuoiando la pelle di una capra di giovane età quando la luna è buona. La pelle dell'animale aperta tra le gambe posteriori viene fatta uscire per intero dal collo dell'animale e l'apertura delle gambe posteriori viene richiusa con spago. In una zampa anteriore è inserito l'insufflatore, mentre l'altra zampa viene chiusa all'interno poiché la pelle viene rivoltata, cioè l'otre si presenta in genere con il pelo all'interno (ma non mancano esempi con pelo a vista). La pelle è conciata con allume di rocca e rimane sostanzialmente morbida per diversi anni. Al collo dell'animale viene inserito il blocco frontale che presenta quattro aperture in cui sono inserite quattro canne rispettivamente: "ritta, manca, contra e il sordino" (quest'ultimo oggi è inattivo, quindi si presenta chiuso in genere con cera d'api). La canna detta "ritta" presenta una chiave in metallo che consente la chiusura di un foro più a valle coperto dalla "fontana" un anello in legno che scorre sulla canna.
- 11.3 Capitale sociale**
- Biagio ha buoni rapporti con le famiglie di pastori della zona (che spesso sono anche suoi parenti) ma sono pochi i pastori della sua età.
- Biagio ci racconta che prima il pastore veniva considerato povero e ignorante, "...dici «si ma questo che fa?» «fa jo capraio / jo pecoraro / non capisce niente» / ma questo era 'na vota / però oggi ... allora io me ricordo / che quando noi della campagna andavamo a Monte San Biagio / allora quelli della città dicevano «questo è 'no pastore / non capisce niente» / allora strada facendo / è tutto cambiato / come sono io adesso (che stò in campagna) / io sto meglio / io c'ho la casa / c'ho il bagno / perché prima non esistevano 'ste cose / magari chiglio che steva a glio paese sì" (Documento allegato C1)
- Anche se adesso, come dice Biagio, le condizioni e la concezione del pastore sono un pò cambiate, Biagio si sente solo, gli è molto difficile coltivare relazioni sociali (sono pochi ormai i pastori con cui stare insieme, raramente ne incontra nelle sue transumanze e il suo lavoro lo porta a non avere tempo libero). "...questa qua è una mentalità / io tengo 'sta mentalità / come se chisto è 'no lavoro / che non piace a nessuno / te pigliano quasi in giro / se vai pe' vede... io tengo tanti compagni (dell'età mia) / ci rispettiamo / semo come a frati ((fratelli))... tante volte passo co' le capre là / allà ci sta lo spaccio e vicino jo bar / la gente così / e la quando me vedono «Biagio / 'na birra / mezza birra / viè ca» / e je dico «ma no / io non la voglio la birra» / quelli stanno là / tutti 'mbriachi / a me /quelli tipi

*allà / non me piaciono / uno de quelli quando fa quello che faccio io? / bevo / saccio ca se bevo / dopo quello che faccio lo faccio male / allora non bevo pe' niente / aggio fa' magnà la capra e vado a jo bar? / ma non me stonco a vantà / allora dico come ai Vallecorsani «non tengo nisciuno che m'avanta / m'avanta jè ((mi vanto io)) / ni che begli' aseno che songh'è» / ma che t'avanti tu da solo non vale / so' gli altri che te devono giudicare!» (Documento allegato C3)*

I figli non condividono il suo modo di pensare e gestire gli animali, lo considerano "antico" e, secondo Biagio, non lo rispettano come lui rispettava i suoi genitori. Nello specifico i figli considerano antico il fatto che Biagio va tutti i giorni a fare la transumanza, munge le capre a mano una per volta e in generale spende molto tempo per le capre. Da parte dei figli c'è una visione utilitaristica dell'animale che si scontra con il punto di vista del padre che ha una visione affettiva ed estetica dell'animale.

## 12 COMPILAZIONE SCHEDA

12.1 Autore	Giulia Bevilacqua, Emilio Di Fazio
12.2 Data	Novembre 2009

## SKD-VE - AGLIO ROSSO DI PROCENO

### 1 DATI RILEVAMENTO

1.1 Denominazione della ricerca	Rilevamento etnografico delle pratiche e dei saperi locali relative a risorse genetiche agrarie (vegetali) esposte a rischio di erosione genetica
1.2 Denominazione della scheda	SKD-VE
1.3 Bene materiale di riferimento	Aglio rosso di Proceno
1.4 Ente responsabile	Università degli Studi di Roma La Sapienza
1.5 Referente Scientifico	Prof. Vincenzo Padiglione
1.6 Ricercatore/i	Dott. Marco D'Aureli
1.7 Modalità di ricerca	Osservazione partecipante con mezzi di registrazione audio-visiva
1.8 Data e durata della ricerca	Maggio 2014 – Dicembre 2014 (documentazione effettuata il 20.05.14; 24.06.20; 31.07.14; 20.12.14, 08.10.15)
1.9 Attrezzature tecniche	Registratore digitale ZOOM H2; macchina fotografica reflex digitale Canon EOS 300 D; telecamera/fotocamera Canon PowerShot G1X
1.10 Bibliografia	<i>Bibliografia generale e specifica che riguardi: metodologia della ricerca, documenti di archivi storici, storia, geografia, agronomia... . Si ripetono per ogni documento</i> 1.10 Monografia 1.11 Monografia
Genere	<i>Di confronto (libri pubblicati)</i>
Autore	Jean-Pierre Olivier De Sardan
Titolo	<i>Antropologia e sviluppo. Saggio sul cambiamento sociale</i>
Casa Editrice	Cortina
Città	Milano
Anno	2008

## 2 DOCUMENTI

- 2.1.1 **Documento audio** *La sottotabella si ripete per ogni documento audio*  
 2.1 Documento audio  
 2.2 Documento audio
- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Titolo</b>                | AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_001.MP3   |
| <b>Tipo di documento</b>     | Primario (derivato da ricerca sul campo)   |
| <b>Soggetto</b>              | Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo. |
| <b>Genere</b>                | <i>Documentazione allegata DA (...)</i>  |
| <b>Durata</b>                | 49'39"   |
| <b>Luogo</b>                 | Proceno (VT), loc. Il Casino   |
| <b>Data</b>                  | 20.05.14   |
| <b>Abstract</b>              | Cfr. INDICE_AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_001.DOC   |
| <b>Tipo di registrazione</b> | Digitale   |
| <b>Formato</b>               | .mp3 (320 kbps)  |
| <b>Osservazioni</b>          | Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.            |
| <b>Autore</b>                | Marco D'Aureli   |
- 2.1.2 **Documento audio** *La sottotabella si ripete per ogni documento audio*  
 2.1 Documento audio  
 2.2 Documento audio
- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Titolo</b>                | AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_002.MP3   |
| <b>Tipo di documento</b>     | Primario (derivato da ricerca sul campo)   |
| <b>Soggetto</b>              | Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo. |
| <b>Genere</b>                | <i>Documentazione allegata DA (...)</i>  |
| <b>Durata</b>                | 27'43"   |
| <b>Luogo</b>                 | Proceno (VT), loc. Il Casino   |
| <b>Data</b>                  | 20.05.14   |
| <b>Abstract</b>              | Cfr. INDICE_AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_002.DOC   |
| <b>Tipo di registrazione</b> | Digitale   |
| <b>Formato</b>               | .mp3 (320 kbps)  |
| <b>Osservazioni</b>          | Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.            |
| <b>Autore</b>                | Marco D'Aureli   |
- 2.1.3 **Documento audio** *La sottotabella si ripete per ogni documento audio*  
 2.1 Documento audio  
 2.2 Documento audio
- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Titolo</b>                | AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_003.MP3   |
| <b>Tipo di documento</b>     | Primario (derivato da ricerca sul campo)   |
| <b>Soggetto</b>              | Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo. |
| <b>Genere</b>                | <i>Documentazione allegata DA (...)</i>  |
| <b>Durata</b>                | 18'47"   |
| <b>Luogo</b>                 | Proceno (VT), loc. Il Casino   |
| <b>Data</b>                  | 20.05.14   |
| <b>Abstract</b>              | Cfr. INDICE_AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_003.DOC   |
| <b>Tipo di registrazione</b> | Digitale   |
| <b>Formato</b>               | .mp3 (320 kbps)  |
| <b>Osservazioni</b>          | Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.            |

<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.4 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_004.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	4'01"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	20.05.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_004.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.5 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_005.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	8'35"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	20.05.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_005.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.6 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_006.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	17'06"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	20.05.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_20.05.14_Proceno_Gobbi_006.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.7 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio

		<i>2.2 Documento audio</i>
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_001.MP3	
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)	
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.	
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>	
<b>Durata</b>	10'30"	
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino	
<b>Data</b>	24.06.14	
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_001.DOC	
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale	
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)	
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.	
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli	
2.1.8	<b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> <i>2.1 Documento audio</i> <i>2.2 Documento audio</i>
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_002.MP3	
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)	
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.	
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>	
<b>Durata</b>	24'45"	
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino	
<b>Data</b>	24.06.14	
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_002.DOC	
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale	
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)	
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.	
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli	
2.1.9	<b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> <i>2.1 Documento audio</i> <i>2.2 Documento audio</i>
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_003.MP3	
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)	
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.	
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>	
<b>Durata</b>	11'22"	
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino	
<b>Data</b>	24.06.14	
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_003.DOC	
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale	
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)	
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.	
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli	
2.1.10	<b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> <i>2.1 Documento audio</i> <i>2.2 Documento audio</i>
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_004.MP3	

<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	18'10"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_004.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.11 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_005.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	2'39"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_005.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.12 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_006.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	9'25"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_006.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.13 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_007.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle

	conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	7'09"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_007.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.14 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> <i>2.1 Documento audio</i> <i>2.2 Documento audio</i>
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_008.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	6'58"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_008.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.15 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> <i>2.1 Documento audio</i> <i>2.2 Documento audio</i>
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_009.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	0'50"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_009.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.16 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> <i>2.1 Documento audio</i> <i>2.2 Documento audio</i>
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_010.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>

<b>Durata</b>	4'09"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_010.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.17 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_011.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	6'30"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_011.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.18 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_012.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	5'55"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_012.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.19 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_013.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	24'08"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Carapina

<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_013.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.20 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_014.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	1'55"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Carapina
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_24.06.14_Proceno_Gobbi_014.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.21 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_31.07.14_Proceno_Gobbi_001.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	8'08"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Pietrare
<b>Data</b>	31.07.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_31.07.14_Proceno_Gobbi_001.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.1.22 <b>Documento audio</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
<b>Titolo</b>	AUDIO_31.07.14_Proceno_Gobbi_002.MP3
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
<b>Durata</b>	45'45"
<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Pietrare
<b>Data</b>	31.07.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_31.07.14_Proceno_Gobbi_002.DOC

	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
	<b>Osservazioni</b>	Si tratta di brani audio colti in contemporanea e/o negli interstizi della documentazione audiovisiva dei processi osservati.
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
	<b>Tipo di documento</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento audio</i> 2.1 Documento audio 2.2 Documento audio
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DA (...)</i>
	<b>Durata</b>	1h31'50"
	<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Pietrare
	<b>Data</b>	08.10.15
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_AUDIO_08.10.15_Proceno_Gobbi_002.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mp3 (320 kbps)
	<b>Osservazioni</b>	Intervista realizzata per completare la presente scheda
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.2.1	<b>Documento fotografico</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento fotografico (insieme di foto con lo stesso argomento)</i> 2.2 Documento fotografico 2.3 Documento fotografico
	<b>Titolo</b>	—
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DF (...)</i>
	<b>Luogo</b>	Proceno (VT) loc. Il Casino
	<b>Data</b>	20.05.14
	<b>Formato</b>	.jpg (3072x1728 pixel)
	<b>Indice</b>	Cfr. INDICE_FOTO_20.05.14_Proceno_Gobbi.DOC
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.2.2	<b>Documento fotografico</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento fotografico (insieme di foto con lo stesso argomento)</i> 2.2 Documento fotografico 2.3 Documento fotografico
	<b>Titolo</b>	—
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DF (...)</i>
	<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino/Carapina
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Formato</b>	.jpg (3072x1728 pixel)
	<b>Indice</b>	Cfr. INDICE_FOTO_24.06.14_Proceno_Gobbi.DOC
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.2.3	<b>Documento fotografico</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento fotografico (insieme di foto con lo stesso argomento)</i> 2.2 Documento fotografico 2.3 Documento fotografico
	<b>Titolo</b>	—
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)

	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DF (...)</i>
	<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Pietrare
	<b>Data</b>	31.07.14
	<b>Formato</b>	.jpg (3072x1728 pixel)
	<b>Indice</b>	Cfr. INDICE_FOTO_31.07.14_Proceno_Gobbi.DOC
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.2.4	<b>Documento fotografico</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento fotografico (insieme di foto con lo stesso argomento)</i> <i>2.2 Documento fotografico</i> <i>2.3 Documento fotografico</i>
	<b>Titolo</b>	—
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DF (...)</i>
	<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Formato</b>	.jpg (3072x1728 pixel)
	<b>Indice</b>	Cfr. INDICE_FOTO_20.12.14_Proceno_Gobbi.DOC
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.3	<b>Testi</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento di testo</i> <i>2.3 Testi</i> <i>2.4 Testi</i>
	<b>Titolo</b>	<i>Trascrizione intervista / indice video...</i>
	<b>Tipo di documento</b>	<i>Specificare la tipologia di documento:</i> <i>primario (derivato da ricerca sul campo)</i> <i>integrativo (derivato da una precedente ricerca)</i>
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DT (...)</i>
	<b>Autore</b>	<i>Chi ha scritto il testo</i>
2.4.1	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> <i>2.4 Documento video</i> <i>2.5 Documento video</i>
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_001.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	1'42"
	<b>Luogo</b>	Proceno (VT), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	20.05.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_001.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.2	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> <i>2.4 Documento video</i> <i>2.5 Documento video</i>
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_002.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle

	conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	3'17"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	20.05.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_002.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.3 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_003.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	3'01"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	20.05.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_003.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.4 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_004.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	2'43"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	20.05.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_004.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.5 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_005.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	7'26"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	20.05.14

	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_005.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	---
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.6	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_006.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	2'56"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	20.05.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_006.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	---
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.7	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_007.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	2'03"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	20.05.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_007.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	---
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.8	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_008.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	3'04"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	20.05.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.05.14_Proceno_Gobbi_008.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	---
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli

2.4.9	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_001.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	2'20"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_001.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.10	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_002.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'38"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_002.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.11	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_003.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'04"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt) loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_003.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.12	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_004.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)

<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	2'24"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_004.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.13 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_005.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	3'14"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_005.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.14 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_006.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	2'37"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_006.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.15 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_007.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'45"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino

<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_007.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.16 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_008.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'54"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_008.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.17 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_009.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'03"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_009.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.18 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_010.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	5'04"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_010.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—

<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.19 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_011.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'24"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_011.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.20 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_012.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'38"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_012.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.21 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_013.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'55"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_013.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.22 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_014.MOV

<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'30"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_014.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.23 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_015.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'05"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_015.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.24 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_016.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'58"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_016.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.25 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_017.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'28"

<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_017.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.26 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_018.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	2'15"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_018.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.27 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_019.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'56"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_019.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.28 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_020.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'05"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_020.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)

	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.29	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_021.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	1'50"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_021.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.30	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_022.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'56"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_022.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.31	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_023.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'22"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_023.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.32	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video

<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_024.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'05"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_024.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.33 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_025.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'07"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_025.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.34 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_026.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'49"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_026.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.35 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_027.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>

<b>Durata</b>	1'01"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_027.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.36 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_028.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'22"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_028.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.37 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_029.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'32"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_029.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.38 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_030.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	2'00"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_030.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale

	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.39	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_031.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	1'23"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_031.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.40	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_032.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'25"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_032.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.41	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
	<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_033.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	1'21"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
	<b>Data</b>	24.06.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_033.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.42	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i>

	<i>2.5 Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_034.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'34"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Il Casino
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_034.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.43 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> <i>2.4 Documento video</i> <i>2.5 Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_035.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'04"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Carapina
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_035.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.44 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> <i>2.4 Documento video</i> <i>2.5 Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_036.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	2'00"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Carapina
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_036.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.45 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> <i>2.4 Documento video</i> <i>2.5 Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_037.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.

<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'21"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Carapina
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_037.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.46 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_038.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'20"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Carapina
<b>Data</b>	24.06.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_24.06.14_Proceno_Gobbi_038.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.47 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_001.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	3'00"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
<b>Data</b>	31.07.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_001.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.48 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_002.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	11'59"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
<b>Data</b>	31.07.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_002.DOC

	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.49	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_003.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	7'43"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
	<b>Data</b>	31.07.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_003.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.50	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_004.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	9'08"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
	<b>Data</b>	31.07.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_004.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.51	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_005.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	9'44"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
	<b>Data</b>	31.07.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_005.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.52	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i>

	2.4 Documento video
	2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_006.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	Documentazione allegata DV (...)
<b>Durata</b>	15'38"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
<b>Data</b>	31.07.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_006.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.53 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i>
	2.4 Documento video
	2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_007.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	Documentazione allegata DV (...)
<b>Durata</b>	12'23"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
<b>Data</b>	31.07.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_007.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.54 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i>
	2.4 Documento video
	2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_008.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	Documentazione allegata DV (...)
<b>Durata</b>	0'35"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. Pietrare
<b>Data</b>	31.07.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_31.07.14_Proceno_Gobbi_008.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.55 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i>
	2.4 Documento video
	2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_001.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle

	conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'30"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_001.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.56 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_002.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'40"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_002.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.57 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_003.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	10'06"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_003.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.58 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_004.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	10'05"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14

	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_004.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.59	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_005.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	1'37"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_005.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.60	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_006.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'40"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_006.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.61	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_007.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'31"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_007.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli

2.4.62	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_008.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	5'21"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_008.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.63	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_009.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	2'46"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_009.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.64	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_010.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	3'34"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_010.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.65	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_011.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)

<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	2'34"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_011.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.66 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_012.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'29"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_012.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.67 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_013.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'59"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_013.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.68 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 <i>Documento video</i> 2.5 <i>Documento video</i>
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_014.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	0'37"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo

	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_014.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.69	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_015.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	1'09"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_015.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.70	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_016.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	0'25"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_016.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—
	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.71	<b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
	<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_017.MOV
	<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
	<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
	<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
	<b>Durata</b>	1'53"
	<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
	<b>Data</b>	20.12.14
	<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_017.DOC
	<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
	<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
	<b>Osservazioni</b>	—

<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.72 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_018.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'02"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_018.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.4.73 <b>Documento video</b>	<i>La sottotabella si ripete per ogni documento video</i> 2.4 Documento video 2.5 Documento video
<b>Titolo</b>	VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_019.MOV
<b>Tipo di documento</b>	Primario (derivato da ricerca sul campo)
<b>Soggetto</b>	Enzo Gobbi, depositario dei saperi e attore delle pratiche. In alcuni casi nelle conversazioni interviene Carlo Gobbi, fratello di Enzo.
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DV (...)</i>
<b>Durata</b>	1'15"
<b>Luogo</b>	Proceno (Vt), loc. San Camillo
<b>Data</b>	20.12.14
<b>Abstract</b>	Cfr. INDICE_VIDEO_20.12.14_Proceno_Gobbi_019.DOC
<b>Tipo di registrazione</b>	Digitale
<b>Formato</b>	.mov (1280x720 pixel)
<b>Osservazioni</b>	—
<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
2.5 <b>Documento Grafico</b>	<i>Si ripetono per più documenti</i> 2.5 Documento 2.6 Documento
<b>Titolo</b>	
<b>Tipo di documento</b>	<i>Specificare la tipologia di documento: primario (derivato da ricerca sul campo) integrativo (derivato da una precedente ricerca)</i>
<b>Genere</b>	<i>Documentazione allegata DG (...)</i>
<b>Autore</b>	<i>Chi ha fatto il documento grafico</i>

### 3 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL RILEVAMENTO

(Dove è stata fatta la ricerca cioè il luogo dove si trova il bene)

3.1 <b>Regione</b>	Lazio
3.2 <b>Provincia</b>	Viterbo
3.3 <b>Comune</b>	Proceno
3.4 <b>Luogo</b>	Comune di Proceno
3.5 <b>Denominazione Locale del luogo/zona</b>	La campagna di documentazione ha avuto luogo in località Il Casino, Carapina, San Camillo e Pietrare

- 3.6 **Riferimenti** Via Garibaldi, 17 01020 – Proceno; tel. 339 5881049
- 3.7 **Area storico geografica e contesto sociale di riferimento** Proceno è un comune di poco più di 623 abitanti (censimento ISTAT al 31 12 2010). Posto ai margini della via Cassia, sorge in prossimità del confine tra la Provincia di Viterbo e quelle toscane di Grosseto (Sorano, San Cascia-no dei Bagni) e Siena (Castellazzara, Piancastagnaio). Due le frazioni del Comune: Centeno e Le Piane. Altitudine: 418 m. s.l.m. Il Comune di Proceno rientra nel territorio di pertinenza della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale.
- 3.8.1 **Bibliografia locale** *Storia locale/ agricoltura locale/...*  
Si ripetono per ogni documento  
3.8 Monografia  
3.9 Monografia
- Autore** Cesare Nutarelli  
**Titolo** *Proceno (Porsenna): memorie storiche*
- Casa Editrice**  
**Città**  
**Anno** 2005 [Ripr. facs. dell'ed.: Acquapendente, Stab. tip. Fabrizio, 1932]
- 3.8.2 **Bibliografia locale** *Storia locale/ agricoltura locale/...*  
Si ripetono per ogni documento  
3.8 Monografia  
3.9 Monografia
- Autore** Arcangelo Chelli  
**Titolo** *Notizie storiche di Proceno*  
**Casa Editrice** Tip. Froebel  
**Città** Assisi  
**Anno** 1883
- 3.8.3 **Bibliografia locale** *Storia locale/ agricoltura locale/...*  
Si ripetono per ogni documento  
3.8 Monografia  
3.9 Monografia
- Autore** Enrico Vismara  
**Titolo** *Notizie storiche di Proceno*  
**Casa Editrice** Editto a cura della Pro-Loco, 1983; stampato dalla Tipolito Aldo Ventura  
**Città** Roma  
**Anno** 1983
- 3.8.4 **Bibliografia locale** *Storia locale/ agricoltura locale/...*  
Si ripetono per ogni documento  
3.8 Monografia  
3.9 Monografia
- Autore** Paolo Maria Guarrera, Gianluca Forti, Silvia Marignoli, Gianfranco Gelsomini  
**Titolo** *Piante e tradizione popolare ad Acquapendente*  
**Casa Editrice** Museo del fiore – Quaderni del Museo del fiore n. 2  
**Città** Acquapendente  
**Anno** 2004
- 3.8.5 **Bibliografia locale** *Storia locale/ agricoltura locale/...*  
Si ripetono per ogni documento  
3.8 Monografia  
3.9 Monografia
- Autore** A.A.V.V.  
**Titolo** *I prodotti agroalimentari tipici dell'Alta Tuscia*  
**Casa Editrice** Tipografia Ceccarelli  
**Città** Grotte di Castro  
**Anno** —
- 3.9 **Altre fonti locali** *Documenti archivi storici, iconografie*

## 4 CUSTODE DEL SAPERE

(può essere ripetuto più volte all'interno della stessa scheda, se i custodi dei saperi sono più di uno) (importanza del punto di vista di genere, inoltre evidenziare i punti di vista di generazioni diverse)

4.1	<b>Nome</b>	Enzo Gobbi
4.2	<b>Soprannome</b>	La famiglia Gobbi è conosciuta a Proceno come "i veschi"
4.3	<b>Sesso</b>	M
4.4	<b>Età</b>	52 (nato il 18.12.63)
4.5	<b>Mestiere o professione</b>	Coltivatore diretto
4.6	<b>Relazione con il bene</b>	Proprietario e affittuario di terreni sui quali viene coltivato l'aglio rosso; produttore; imprenditore; detentore dei saperi.
4.7	<b>Elementi della biografia</b>	Enzo Gobbi sostiene di coltivare aglio da sempre. La risorsa veniva già coltivata da suo padre nonché da suo nonno. Il detentore dei saperi fin da bambino ha avuto a che fare con l'aglio. Quando poi ha avviato una propria azienda ha continuato per proprio conto. Nel corso del tempo il ruolo che l'aglio rosso ha avuto nell'economia produttiva del Nostro è andato crescendo, fino alla comparsa di agenti patogeni che hanno progressivamente comportato la riduzione della quantità di aglio coltivato (cfr. INDICE_AUDIO_08.10.14_Proceno_Gobbi.DOC)
4.8	<b>Trasmissione dei saperi relativi al bene</b>	Al momento il passaggio dei saperi e dei saper fare connessi all'aglio appare a forte rischio di interruzione. Enzo e Carlo hanno ottenuto saperi e saper in famiglia, tramite il loro padre e il loro nonno (che – stando alla testimonianza raccolta – è colui che per primo in famiglia ha prodotto aglio), ma hanno difficoltà a immaginare un trasferimento ulteriore, dato che il mancato ricambio generazionale fa sì che localmente non ci siano giovani candidati a divenire produttori d'aglio. Enzo, al pari del fratello Carlo, afferma di aver imparato a coltivare aglio osservando, fin da bambino, i grandi lavorare sul campo e facendo in questo modo esperienza diretta di quanto necessario alla buona riuscita della coltivazione. In sostanza ritiene che il sapere che oggi mette in pratica per coltivare l'aglio rosso è quello che gli deriva dalla tradizione. locale Rispetto a questa l'unica vera grande innovazione è rappresentata dalla meccanizzazione delle lavorazioni (cfr. in particolare INDICE_AUDIO_08.10.14_Proceno_Gobbi.DOC)

## 5 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

5.1	<b>L' Azienda</b>	Enzo Gobbi è un coltivatore diretto che si avvale dell'aiuto di suo fratello Carlo, coadiutore agricolo. In passato i Gobbi costituivano una società a tutti gli effetti, ma successivamente per questioni di complessità nella gestione la medesima è stata sciolta. La denominazione commerciale con cui Enzo commercializza aglio rosso, e gli altri prodotti, è Mulino dei Veschi. Enzo e Carlo producono, oltre all'aglio rosso, anche cereali, grano e trifoglio, patate, cipolle, uva. In tutto i terreni sui quali lavorano i fratelli Gobbi si attestano attorno ai 40 ettari. Fino a qualche anno fa Enzo allevava pecore da carne e scrofe, ma per investire maggiori energie nella coltivazione dell'aglio rosso, ha dismesso questo settore dell'azienda. Oltre a Carlo e Enzo svolgono un ruolo nella produzione dell'aglio rosso anche le rispettive mogli, le quali si occupano soprattutto dell'intrecciatura e della promozione della risorsa.
5.2	<b>Luogo di coltivazione</b>	Il campo posto in località San Camillo, quello sul quale è stata realizzata la documentazione relativa alla semina di dicembre 2014, ha natura argillosa. Precedentemente sullo stesso appezzamento era stato seminato grano. Gobbi fa presente che dovrebbe essere permesso, a chi coltiva aglio su campi che già

hanno ospitato il cereale, di bruciare le stoppie, perché la paglia che rimane sul campo raccoglie umidità e favorisce l'insorgenza di funghi. Sul campo, o intorno ad esso, non risulta vengano allevati animali di alcuna specie. Sul campo posto in località Il Casino, dove è stata documentata la raccolta, Gobbi afferma che subito dopo la fine della raccolta dell'aglio rosso verrà piantato grano. In nessuno dei due casi citati il terreno viene irrigato in modo artificiale.

5.3	<b>Conflitti legati alla terra</b>	—
5.4	<b>Risorse ambientali del luogo</b>	Tutti i campi censiti nel corso del rilevamento sono risultati essere serviti da strade rurali e relativamente ben accessibili.

## 6 INDIVIDUAZIONE DEL BENE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista) (si può ripetere per ogni tipologia di coltivazione)

6.1	<b>Denominazione della pianta</b>	#Aio rosso di Proceno#
6.2	<b>Descrizione della pianta nelle varie fasi vegetative e delle sementi</b>	<p>Varietà locale di <i>Allium sativum</i>, l'aglio rosso di Proceno è una pianta bulbosa perenne che però viene coltivata annualmente.</p> <p><u>Famiglia</u>: Liliaceae; <u>Genere</u>: <i>Allium</i>; <u>Specie</u>: <i>A. sativum</i></p> <p><u>Entità sottospecifica</u>: Ecotipo; <u>Nome locale</u>: Aglio rosso di Proceno</p> <p><b>Cenni storici ed area di origine</b>: Ecotipo coltivato da più di 50 anni nell'areale di diffusione; <b>Area di diffusione</b>: Ambiente collinare dell'Alto Lazio (Procedo, Acquapendente, ecc.) <b>Descrizione Morfologica - Pianta</b>: accrescimento determinato con portamento eretto. Altezza della pianta 45±2 cm; <b>Foglia</b>: guainanti alla base a formare un falso fusto, lunghe 60-80 cm, lineari, lisce, di colore verde-grigiastro, ricoperte da materiale ceroso; <b>Infiorescenza</b>: apicale a ombrella recante bulbilli derivati dalla trasformazione di gemme fiorali (viviparia). Lo scapo florale, emesso in maggio, viene eliminato per favorire l'ingrossamento del bulbo.</p> <p><b>Frutto</b>: la parte edule rappresentata dal bulbo che risulta costituito da 14±3 bulbetti (peso medio 69,1±1,1 g). Le tuniche che avvolgono il bulbo sono di colore biancastro mentre quelle che avvolgono i bulbetti sono rosso-vinose.</p> <p><b>Seme</b>: per l'impianto della coltura vengono impiegati i bulbetti, escludendo quelli di piccole dimensioni. Germinabilità elevata.</p> <p><b>Caratteristiche Agronomiche - Semina</b>: l'epoca di semina cade in dicembre-febbraio. La distanza sulla fila è di 10-15 cm e tra le fila di 25-70 cm; <b>Raccolta</b>: luglio. <b>Utilizzazione gastronomica</b>: consumo fresco.</p> <p>(Fonte: <a href="http://www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/VE/Schede/319.htm">http://www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/VE/Schede/319.htm</a>)</p> <p>I Gobbi, Enzo e Carlo, quando parano di "semi" intendono i bulbilli (anche detti #strucci#), gli spicchi dell'aglio rosso. Nel campo 6.5 della presente scheda vengono descritte le modalità di selezione degli strucci che poi finiscono per svolgere la funzione di seme (riproduzione vegetativa). Enzo Gobbi sostiene di non aver mai impiegato come seme quello prodotto dal fiore della pianta (cfr. INDICE_AUDIO_20.05.2014_Proceno_Gob-bi_DOC).</p> <p>La destinazione dell'aglio, stando all'esperienza del mio interlocutore, è di tipo alimentare. Le teste di aglio hanno dimensione variabile da 4 a 8 cm circa. Il rosso della denominazione è relativo non alla polpa dello spicchio bensì alla tunica che ricopre quest'ultimo.</p>
6.3	<b>Descrizione della coltivazione</b>	La sola varietà locale coltivata è l'aglio rosso a seme (auto-prodotto) proveniente dal territorio di Proceno.
6.4	<b>Storia della coltivazione</b>	Il seme è per lo più di provenienza aziendale, anche se immissione di seme proveniente da altri produttori (sempre di Proceno) ha avuto luogo per sopperire alla

- carenza indotta dalle malattie che negli ultimi anni hanno diffusamente attaccato le coltivazioni (cfr. INDICE\_AUDIO\_08.10.15\_Proceno\_Gobbi\_DOC). A fine ciclo (agosto) il raccolto viene utilizzato anche come base per la semina successiva (dicembre-gennaio).
- 6.5 Strategie di selezione** Secondo Enzo Gobbi l'aglio da destinare a seme è quello che si presenta in teste più grandi. Più le teste sono grandi, più gli spicchi contenuti al loro interno sono adeguati a diventare seme. Enzo e Carlo, tuttavia, hanno visioni leggermente diverse circa quale debba/possa essere potenzialmente considerato il seme migliore (cfr. INDICE\_VIDEO\_31.07.14\_Proceno\_Gobbi\_003.DOC). Secondo Carlo occorre estrarre seme da teste d'aglio che abbiano forma tonda, evitando di prelevare da teste che abbiano – ad esempio – forma a punta, il così detto #aglio pinzo#, aglio cresciuto in modo irregolare a causa della resistenza opposta dalla zolla di terra entro la quale è cresciuto. Nel caso di aglio di questo tipo, all'interno di una testa possono essere scelti i semi più grandi e regolari, e scartati gli altri. Enzo, da parte sua, non va tanto per il sottile e sembra non ritenere determinante la questione della forma della testa, «perché tanto l'aglio è tutto una qualità». Comunque, non è mai la testa tutta ad essere usata quale fonte del seme. Ogni #capo# che sia stato preliminarmente giudicato adeguato a fornire bulbilli buoni per la riproduzione viene aperto e da esso vengono prelevati gli spicchi più grandi, mentre i così detti #tramezzini# o #terzine# #terzini# vengono scartati perché troppo piccoli. Il problema dei semi piccoli è che generano teste piccole e che hanno un apparato radicale meno forte e dunque risulteranno meno ancorati alla terra. “Un capo fa nove teste” in media, sostiene Enzo. Nel caso in cui, afferma Carlo, il seme non basti a coprire le necessità della stagione, si ricorre a teste di seconda scelta, cioè alle teste immediatamente più piccole. I Gobbi non usano intrecciare il seme ma preferiscono lasciarlo sotto forma di mazzetti. L'intervallo di tempo che corre tra la raccolta/selezione e la semina è talmente tanto breve che intrecciare le teste da seme viene ritenuto un oneroso lavoro aggiuntivo e tra l'altro non indispensabile. Inoltre, il seme viene lasciato in luoghi areati e dunque in condizioni ottimali di conservazione. La selezione del seme avviene fin dalla fase successiva a quella di raccolta e precede l'#attrecciatura# (la realizzazione delle trecce). Anche l'aglio scapato (che ha perduto le #code#, cioè le foglie) può andar bene per seme, mentre non può assolutamente essere intrecciato. (Cfr. sull'argomento selezione del seme anche INDICE\_AUDIO\_20.05.14\_Proceno\_Gobbi\_001.DOC). La preparazione del seme, la rottura delle teste che consente la predisposizione dei bulbilli alla semina, ha luogo massimo un mese prima della lavorazione, altrimenti c'è il rischio che gli spicchi inizino a germogliare. Prima della messa in campo i semi vengono trattati con disinfettante e concime organico (cfr. INDICE\_VIDEO\_20.12.14\_Proceno\_Gobbi\_003.DOC).
- 6.6 Emergenza biodiversità e rischio erosione** La trasmissione dei saperi relativi all'aglio rosso – e più in generale: la prosecuzione della pratica culturale – appare in crisi a causa di mancato ricambio generazionale. I giovani che si dedicano all'agricoltura sono pochi (Carlo, con i suoi 45 anni, sostiene di essere tra i più giovani a praticare questa attività). Un pericolo serio che i Gobbi individuano sulla strada dell'aglio sono le malattie. In particolare una serie di patologie di recente apparizione (fino a 15 anni fa sembra che problemi di questo tipo non ve ne fossero) tra le quali la botrite (cfr. INDICE\_AUDIO\_20.05.14\_Proceno\_Gobbi\_001.DOC e anche INDICE\_VIDEO\_24.06.14\_Proceno\_Gobbi\_010.DOC, INDICE\_VIDEO\_24.06.14\_Proceno\_Gobbi\_013.DOC; INDICE\_VIDEO\_24.06.14\_Proceno\_Gobbi\_017.DOC). In un passaggio di intervista, cfr. INDICE\_AUDIO\_24.06.14\_Proceno\_Gobbi\_001.DOC, Enzo Gobbi parla del #ribollimento# come di una malattia. Il ribollimento si ha quando l'aglio pressoché

matturo prende acqua e poi subito dopo una forte insolazione. Ritiene che della botrite è responsabile un fungo («che fradicia la testa»). Con la botrite, gli spicchi dell'aglio assumono colore giallo (cfr. INDICE\_AUDIO\_24.06.14\_Proceno\_Gobbi\_010.DOC). Secondo Enzo più il seme (e conseguente-mente la testa) sta sotto terra, maggiore è il rischio che la malattia si manifesti. La presenza dell'agente patogeno è manifestata dalle foglie, che rispetto a quelle di teste sane, prima della raccolta appaiono maggiormente secche. Le teste affette da un simile problema vengono, dopo essere state estratte, lasciate sul campo perché l'umidità che hanno accumulato rischierebbe di propagarsi in magazzino alle altre teste e rovinarle.

## 7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

- 7.1 Ciclo della coltivazione** La semina dell'aglio di cui ho documentato #starlatura# (asportazione dello scapo floreale), raccolta, intreccio e vendita, ha avuto luogo tra dicembre (campo grande) e gennaio (campo più piccolo), che è l'arco di tempo entro il quale (dice Enzo Gobbi) sarebbe meglio procedere alla semina. Il custode del sapere sottolinea – al momento del raccolto - che l'aglio che è stato seminato prima, e che dunque è rimasto più tempo sotto terra, ha subito maggiori attacchi da parte di patogeni (cfr. INDICE\_VIDEO\_24.06.14\_Proceno\_Gobbi\_036.DOC). A febbraio, sostiene Carlo, già è tardi per piantare aglio rosso (cfr. INDICE\_VIDEO\_20.12.14\_Proceno\_Gobbi\_003). Anche a marzo si può fare la semina, ma in quel caso – mi viene fatto notare – il problema è che il tempo che le teste hanno per crescere è poco e c'è il rischio che vengano troppo piccole.
- 7.2 Semi** Il seme impiegato da Gobbi è di provenienza aziendale frutto di un processo di selezione che ha luogo pressoché in contemporanea alla fase di intrecciatura. Tuttavia, in caso di necessità, se non si ha sufficiente seme, diventa Tuttavia, in caso di necessità, qualora non si disponga di sufficiente seme, oppure se si desidera ampliare la superficie destinata a questa coltivazione, si può ricorrere a seme acquistato da altri produttori o (preferibilmente, secondo Carlo Gobbi) presso la Cooperativa locale (la possibilità di scelta è maggiore e svolgendosi la scelta in assenza del coltivatore non si corre il rischio di creare situazioni di tensione dovute alla scelta di acquisire o meno il seme). L'aglio destinato ad essere impiegato come seme non viene intrecciato, bensì lasciato raccolto in mazzetti e lasciato in magazzini ben areati. Enzo Gobbi sostiene che nella semina dell'aglio non si tiene conto della fase lunare (cfr. INDICE\_AUDIO\_20.05.2014\_Proceno\_Gobbi\_003.DOC)
- 7.3 La terra** La coltivazione dell'aglio ha luogo in inverno. Ripercorrendo le tappe di lavorazione del terreno posto in località San Camillo (quello sul quale vedo – a gennaio del 2015 – seminare aglio) mi viene detto che il campo pre-scelto (che deve avere natura argillosa) è stato lavorato in estate (agosto-settembre), che i solchi – utilizzando un vecchio morganò adattato – sono stati fatti a ottobre. La prima sarchiatura si fa a marzo. La semina che ho avuto modo di documentare ha luogo manualmente. Ovvero: per la tracciatura dei solchi si è fatto ricorso a mezzi meccanici, mentre la disposizione dei semi al loro interno è avvenuta manualmente. L'azienda Gobbi, tuttavia, impiega anche – laddove possibile – attrezzature meccanizzate per svolgere questo lavoro (per la semina cfr. la campagna documentaria del 20 12 2014). Nella coltivazione dell'aglio rosso è sconsigliato l'uso diretto di concime organico. Enzo dice di usare normalmente biammonico e perfosfato. In passato, aggiunge Carlo, si usava l'urea, oggi non più (cfr. AUDIO\_08.10.14\_Proceno\_Gobbi.MP3, 56'40"). Per quanto riguarda le rotazioni, il grano (più in generale i cereali) sono la colti-

		vezione che deve seguire e precedere la semina dell'aglio rosso. La rotazione ha ciclo triennale o quadriennale (aglio, grano, trifoglio, grano, aglio...).
7.4	<b>Tecniche colturali</b>	—
7.5	<b>Tecniche di cura</b>	In passato l'aglio rosso, raccontano i Gobbi, è sempre stata considerata una pianta forte e inattaccabile dalle malattie, le quali peraltro hanno fatto la loro comparsa negli ultimi anni. Questo ha fatto sì che la tradizione non ha mai messo a punto pratiche curative tese a risolvere possibili problemi. Al momento un aiuto i Gobbi dicono di trovarlo in alcune sostanze utilizzate in agricoltura biologica. La ragione della malattia (marciume radicale) Enzo e Carlo la individuano nella proliferazione di funghi che ha luogo tra le stoppie del grano (le quali in passato potevano essere bruciate, ma ora non più a causa di regolamenti comunitari). Cfr. INDICE_AUDIO_08.10.14_Proceno_Gobbi.DOC.
7.6	<b>Produzione</b>	Dipende dal sesto di impianto, che è variabile

## 8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE AI CICLI STAGIONALI DEL BENE PRIMARIO E DERIVATO

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

8.1	<b>Primavera</b>	Prodotti derivati: #tarlo# #tallo# #marchio# (lo scapo floreale della pianta d'aglio). È costituito da una sorta di tubicino di colore verde nella parte alta e bianco in quella bassa. In alto termina col fiore. La parte biancastra è quella che si innesta all'interno della pianta vera e propria. Viene raccolto (#starlatura# #smarchiatura# a mano (nel caso documentato: il 20 maggio). Ha un sapore molto tenue rispetto allo spicchio d'aglio intero. Può essere consumato fresco o trasformato (sott'olio). I Gobbi conferiscono il prodotto a commercianti che provvedono a venderlo al consumatore finale o eventualmente al trasformatore.
8.2	<b>Estate</b>	È il periodo della raccolta, nonché della realizzazione delle trecce (#attrecciatura#, cfr. la campagna documentaria del 31 07 2014) e della commercializzazione. La raccolta (documentata il 24 06 2014) del prodotto in località Il Casino ha avuto luogo in modo congiunto meccanico/ manuale. Ad un trattore, armato di arnese appositamente progettato, è stato affidato il compito di tagliare le zolle di terra e di sollevare le teste, che poi sono state definitivamente estratte dalla terra manualmente. Subito dopo le piante sono state trasportate in magazzino, disposte in modo da poter prendere aria e asciugarsi, e infine predisposte alla fase di intrecciatura. Prima che le piante vengano #arrestate#, trasformate in trecce, #reste#, ha luogo la selezione. La selezione ha lo scopo a) di dividere le teste in funzione della dimensione, b) di individuare le teste da destinare a seme
8.3	<b>Autunno</b>	Tracciatura dei solchetti dove poi verrà seminato l'aglio e delle scoline.
8.4	<b>Inverno</b>	È il periodo della semina (documentata il 20 12 2014) e della sarchiatura (che ha luogo intorno a marzo; sulla sequenza delle lavorazioni cfr. INDICE_AUDIO_08.10.14_Proceno_Gobbi.DOC).

## IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

### 9 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

9.1	<b>Distribuzione Commerciale</b>	La vendita viene gestita direttamente dai Gobbi, presso il punto vendita aziendale e/o tramite mercatini ai quali partecipa Carlo. In passato, quando l'aglio era meno conosciuto, si ricorreva ad intermediari e negozianti. Oggi, che l'aglio è cono-
-----	----------------------------------	---

sciuto, e che la produzione è fluttuante, si preferisce vendere al consumatore finale. Alla cooperativa Enzo afferma di aver conferito prodotto in passato, ma non attualmente (cfr. INDICE\_AUDIO\_08.10.15\_Proceno\_Gobbi.DOC).

9.2	<b>Scambio o regalo</b>	—
9.3	<b>Consumo</b>	—

## 10 IL BENE PRODUTTORE DI RETE SOCIALE

(da parte del custode dei saperi) (riportare brano intervista)

10.1	<b>Commercio come processo sociale</b>	Mentre Enzo Gobbi è più orientato sul piano della produzione, Carlo e la moglie di quest'ultimo sono attivi anche nel campo della promozione e vendita del prodotto (cfr. INDICE_AUDIO_08.10.15_Proceno_Gob-bi.DOC).
10.2	<b>Oggetti come relazioni sociali</b>	L'unico oggetto tradizionale, nel caso dell'aglio rosso, è rappresentato dalla treccia, che svolge la funzione di confezione del prodotto. Alla realizzazione delle trecce collaborano vari componenti della famiglia, oltre ai fratelli Gobbi anche le rispettive mogli (cfr. campagna di documentazione del 30 07 2014).
10.3	<b>Capitale sociale</b>	Se in passato l'attività agricola e la coltivazione dell'aglio era vista con poco riguardo in paese, oggi che la produzione e la valorizzazione dei prodotti tipici ha assunto un ruolo importante nell'economia e nell'immaginario, la coltivazione dell'aglio – sostiene in particolare Carlo Gobbi – viene vista con occhio diverso.

## 11 IL BENE NELL' ORIZZONTE SIMBOLICO

11.1	<b>Ciclo agricolo annuale</b>	—
11.2	<b>Antropomorfizzazione</b>	—
11.3	<b>Narrazioni</b>	—

## 12 COMPILAZIONE SCHEDA

12.1	<b>Autore</b>	Marco D'Aureli
12.2	<b>Data</b>	14 ottobre 2015





Unione Europea  
FEASR



REGIONE  
LAZIO

**ARSIAL**  
Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo  
e l'innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio

**PSR LAZIO**  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
2014 - 2020

ISBN: 978-88-904841-1-7