

di Massimo Angelini

testi<sup>1</sup> scelti a cura di Riccardo Franciolini

*Offrire una compiuta visione della costellazione dell'associazionismo contadino è impresa complessa e per buona parte poco utile. Il dibattito è continuo, vasto, e non mancano gli spazi in cui resta vivo e fecondo. Non ne citiamo alcuno, mancheremmo senza dubbio in completezza. Non ce ne vorrà, così, nessuno. Scegliamo di utilizzare alcune immagini che possano comporre, nel loro insieme, il tratteggio di una 'visione sferica', come la definirebbe Michelangelo Caponetto: nella quale cioè siano presenti elementi in grado di orientare positivamente lo scenario e con esso, ci auguriamo, visioni e azioni.*

*Lo facciamo con la penna di Massimo Angelini che nella sua montagna ligure ha amato impegnarsi, come afferma presentandosi nel suo ultimo libro, "per dare respiro ed economia ai prodotti locali, fino a quando non sono diventati per tanta parte un bluff mediatico, nuove banalità di un mercato insincero" e "per sostenere un primato morale delle varietà agricole tradizionali, fino a quando non sono diventate oggetto di culto e ostentazione di una nuova ideologia urbana".*

© 2013 Firenze University Press  
ISSN 2284-242X (online)  
n. 1, 2013, pp. 129-136

Tornare alla terra abbandonata, chiudendo le città in riserve, è un grande progetto, ma custodire un orto tra le raffinerie è un miracolo, una visione profetica.

## 1. Contadini, dunque villani

Nel deposito delle parole che formano la nostra lingua, per dire di qualcuno che è rozzo, grossolano, o maleducato, o comunque per denigrarlo, si usa un termine che, se vai a vedere bene, vuole dire 'contadino': per esempio, 'villano', 'burino', 'bifolco', 'terrone', 'cafone', 'buzzurro' e così andando.

Risalendo all'origine delle parole: villano è l'abitante della villa, dell'insediamento rurale; burino, chi usa gli attrezzi agricoli; bifolco, il guardiano dei buoi; terrone, il lavoratore della terra; cafone è il cavallo castrato da lavoro e, per estensione, chi fatica in campagna; buzzurro, il venditore ambulante di castagne e polenta.

Chi lavora la terra dà da mangiare a tutti e solo per questo il suo lavoro dovrebbe essere considerato tra i più importanti, se non il più importante, invece nel tempo è stato collocato sui gradini più bassi della scala sociale, oggetto di diletteggio e disprezzo. Il lavoro che sporca le mani è considerato un lavoro sporco e allora sporco e, dunque, rozzo è chi lo fa.

<sup>1</sup> Tratti da *Minima Ruralia. Semi, agricoltura contadina e ritorno alla terra*, Pentàgora, Savona-Milano 2013.

Questo modo di costruire le gerarchie è lo specchio di un modo urbano di pensare il mondo che al centro dello spazio pone la città e chi ci vive e il contado ai suoi margini; e nella filigrana di questo modo si potrebbe leggere anche la contrapposizione tra le civiltà che nascono dalla scrittura e quelle generate nell'oralità o, forse, tra la propensione all'astrazione e l'ancoramento alla conoscenza materiale, tra un mondo asettico, immacolato e deodorato e un mondo che odora di terra, letame e sudore. Comunque sia successo, il disprezzo per i contadini viene da lontano, vive in caricatura nella commedia classica e procede lungo tutta la storia della nostra letteratura.

*L'istoria de soa natevità  
voyo che vu indenda.*

*La zoxo, in un hostero, si era un somero;  
de dré si fé un sono, sì grande come un tono:  
de quel malvaxio vento  
nascé el vilan puzolento.*

Di altri esempi, se ne potrebbe fare un libro.

Ancora qualche anno fa, sentirti contadino poteva recarti disagio o vergogna. Nel secondo dopoguerra da queste condizioni potevi solo fuggire o nasconderti. La modernità chiamava in città: se non ascoltavi, ti condannavi all'arretratezza. E se volevi sposarti facevi bene a non dirlo il tuo mestiere, ché dalle tue parti una moglie probabilmente non l'avresti trovata, salvo chiedere aiuto a un mezzano che ne avrebbe fatta salire una dal meridione. Lo racconta bene Nuto Revelli ne *L'anello forte* (1985).



**Figura 1.** I "rozzi" contadini del passato, quelli che venivano disprezzati perché sporchi e arretrati.  
Fonte: [www.montesole.eu](http://www.montesole.eu).

Nell'Italia industriale e progressiva, i contadini non erano considerati solo arretrati, potevano anche odorare di *Battaglia del grano* o di sacrestia. *Kulaki*. Qui da denigrare, altrove da sterminare sotto la luce metallica del sole dell'avvenire.

Poi, nel corso degli anni '90, c'è stata una svolta. Dietro la frana di tante ideologie, il mondo contadino poco a poco è stato riletto come fronte di resistenza al consumismo, all'accumulazione capitalista, alla globalizzazione, spazio di possibile libertà e autonomia. E c'è del vero, ma è vero anche che tanti, così, si sono rifatti la purezza ide-

ologica perduta, lasciando le bandiere, alzando l'immagine della zappa, senza però comunque rinunciare al gusto degli slogan e ai toni da comizio.

Oggi, 2013, mi pare che siamo nel pieno di questo processo di ridefinizione. Prima ci si vergognava di dirsi contadini, oggi c'è addirittura chi lo ostenta, a volte con buon diritto, a volte anche se coltiva un orto o poco più e le sue mani e il suo viso sono chiari e senza segni.

E, tra questi, c'è chi volentieri si fa rappresentante dei contadini, loro alfiere ideologico e portavoce, ma purché siano contadini "consapevoli", ambientalisti, biologici, progressisti, alternativi, forse rivoluzionari, proprio come lui. Il moralismo è lo stesso di chi qualche decennio fa aveva "preso coscienza" e voleva farla "prendere" agli altri, stessa l'astrazione e il disprezzo per la gente che non è "consapevole", che non "partecipa", che non si adegua ai nuovi dettami della modernità, e per i contadini che non esercitano la nuova agricoltura e non vanno a ostentarla in piazza: villani, questi, condannati dalla storia. Come sempre.

Una categoria di persone ama fare e rifare il mondo, e disfarlo, e progettarlo adeguato alla misura dei suoi interessi o delle sue convinzioni; parla a nome di chi comanda e di chi è comandato; prende le parti di chi opprime e di chi è oppresso.

Nel teatro del mondo, vuole tutto il palcoscenico per sé.

## 2. Conservare la diversità

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

Questi aspetti - e altri ancora - segnano un confine; da una parte c'è la possibilità di continuare a vivere sulla terra, dall'altra c'è il suo abbandono. In Italia quel confine è già stato superato, forse non definitivamente e, forse, si può ancora fare un passo indietro; ma, per farlo, non occorrono nuove norme, al contrario: bisognerebbe cancellare quelle che scoraggiano il lavoro e la vita sulla terra, o, almeno, bisognerebbe escludere le aree rurali e montane dal campo di applicazione delle leggi che impongono norme fiscali e igieniche scoraggianti, se non opprimenti.

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

Tutto questo è cosa le leggi regionali approvate negli ultimi anni sulla tutela delle "risorse genetiche" sembrano ignorare: istituiscono banche dei semi, registri, commis-

sioni tecnico-scientifiche, conferiscono incarichi, moltiplicano i moduli e i funzionari; finanziano genetisti e agronomi perché caratterizzino le varietà con descrittori standard o attraverso marcatori molecolari.

E così facendo quelle leggi ignorano chi conosce e può riconoscere con competenza le specie e le varietà di piante di un luogo chi in quel luogo vive e di quelle varietà sa spiegare l'uso e descrivere l'aspetto, il comportamento e le differenze, con le parole che in quel luogo tutti possono capire in un modo noto e condiviso.

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

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

### 3. Decoro

Come i prodotti, così l'uso degli spazi e dei materiali, le ragioni del decoro, i colori e le forme in un luogo sono parte del linguaggio locale, espressione di un gusto, di regole e di consuetudini locali: è bene che li decida e li giudichi chi ci vive, purché ci viva davvero. Così è nei paesi e così è per la campagna. Ma questo non è ciò che succede, e sempre più le campagne mostrano segni di una colonizzazione del gusto di chi non ci vive e non ci lavora.

Quando il numero dei residenti supera quello degli abitanti, quando lo spazio rurale diventa luogo di svago, risposo e delizia estetica, a volte (e sempre più di frequente) capita di incontrare paesi-bomboniera, dove tutto è pulito e in ordine e così coerente con il contesto architettonico e ambientale, e dove ogni casa è ristrutturata con attenzione filologica: pietre bene in vista, via le baracche e le lamiere! meglio i coppi, e meglio se sono come quelli di una volta, magari corrosi o macchiati ad arte, meglio ancora se sono proprio quelli di una volta. Sono presepi per turisti e villeggianti: non ci sono quasi più botteghe, molte sono diventate garage: le poche rimaste vendono prodotti tipici ben presentati, ricordi, vasellame e inutilità da turisti, o sono boutique. Care da matti, ché i pochi del posto sono costretti a comprare altrove. Non c'è biancheria appesa ai fili, né bambini per strada. Non c'è odore di letame nelle vicinanze. In estate scoppiano di cittadini e stranieri che ci vanno quindici giorni a riposare e per quei quindici giorni tengono una casa vuota tutto l'anno. In inverno sono sepolcri: con molti residenti e pochi abitanti.

Poi ci sono i paesi abitati e sono diversi dalle "bomboniere". Persone che hanno raggiunto i più alti gradi dell'istruzione, in quei paesi le ho viste torcere il naso e dire che quel balcone di cemento non dovevano permetterlo e che le lamiere sul tetto del magazzino fanno vergogna, per non dire degli indumenti stesi sopra la strada che stanno male, e li ho sentiti chiocciare con sapienza che sul selciato ci vogliono le pietre, non l'asfalto. Come una volta.

Esteti compiaciuti e incontinenti, passano, giudicano e ritornano in città, dopo avere affermato cosa è decoroso e cosa è inopportuno o indecente. Però si appagano fino

all'emozione per chi sta piegato sui campi, e prima di tornare in città acconsentono che il calore della stufa a legna è un'altra cosa. Veri intenditori: proprio come se lo sapessero. Se è usata, una baracca di legno e lamiera per tenere gli attrezzi è più decorosa di qualunque casa da villeggianti, benché rispettosa, così consapevolmente rispettosa, dei materiali e delle forme originarie. Le ragioni che nascono dai libri, dai banchi dell'università, dai pregiudizi di chi è esterno a un luogo, in quel luogo hanno scarso valore.

Né hanno valore i grilli e le astrazioni di chi pianifica gli spazi, più attento alle regole formali o al proprio estro che alle esigenze e al gusto di chi li vive. Come succede nei paesi-bomboniera, e ora sempre più anche nello spazio rurale per mano di professionisti del paesaggio: architetti che si sostituiscono alle comunità e ai contadini e dettano le ragioni del loro decoro, da manuale.

Non trovi che tutto questo sia agghiacciante?

#### **4. Prezzo Giusto**

In Liguria, l'agricoltura vive su una terra aggrappata alle montagne; i suoi prodotti - scarsi e di solito eccellenti - hanno un elevato valore culturale e ambientale poco noto; è raro che il lavoro degli agricoltori sia riconosciuto in misura adeguata e che siano spiegate le ragioni dello scarto di costi tra i prodotti locali e quelli della grande distribuzione. Prendiamo come esempio la farina di castagne di varietà tradizionali, raccolte a mano, seccate a fuoco nell'essiccatoio di casa e macinate in un mulino a pietra. Quanto valore c'è in un sacchetto di farina prodotta così se si pensa che dietro alla sua produzione vive un bosco e un pezzo di azienda, che si mantiene un pascolo per alcuni animali e si assicura un letto di foglie per altri, che il ciclo di produzione non implica costi indiretti per la collettività (come sono l'inquinamento e l'erosione della terra e della diversità) ma benefici comuni?

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

Nell'entroterra di Genova, se l'annata è buona, in 5.000 mq di castagneto si possono raccogliere 20 sacchi di castagne fresche (in tutto, più o meno, 700 kg). Si raccolgono a mano, a ottobre, poi si portano nel seccatoio (a grè) ove sono fatte seccare a fuoco e fumo per un mese continuo, e dopo ne restano sì e no 200 kg; dopo la sbucciatura, si scelgono con attenzione e se ne ricavano 50 kg di quelle belle, da vendere intere, e un centinaio di kg di quelle meno belle, ma integre e buone da macinare a pietra per farne farina; il resto sono scarti e bucce. Gli scarti (pestümmi), circa 50 kg, si danno al maiale che ci vive per venti giorni; le bucce (l'urba) si tengono da parte e l'anno dopo serviranno per tenere controllato il fuoco del seccatoio.

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

Quel castagneto deve essere mantenuto pulito, e questo vuole dire che: a ) per 6 mesi ci possono pascolare 2 pecore oppure una capra (e in 6 mesi, 2 pecore danno tanto latte quanto serve per fare 6 kg di formaggio); b ) ci si ricavano 5 quintali di legna di

castagno che, uniti con 10 quintali di legna forte (rovere e acacia), serviranno per seccare a fuoco le castagne; c) ci si raccolgono tante foglie quante ne servono per fare il letto a una vacca per un anno intero. E nel bosco pulito, se l'annata è buona, ci si può trovare anche qualche fungo.

Se non si producessero castagne secche e farina, quel bosco sarebbe abbandonato. Invece, insieme con quei prodotti, vive una piccola economia, si conserva un lembo di montagna e si mantiene una cultura fatta di conoscenze e gesti.

E i prezzi? I prezzi - si sa - li detta il mercato, temperando la domanda con l'offerta, oppure li gonfiano preventivamente la pubblicità o la moda. Ma si potrebbero costruire anche in un altro modo. Nel Genovesato, nel 2002, per la farina di castagne abbiamo fatto così:

- abbiamo fissato un valore orario per il lavoro dei contadini (immaginiamo 7 euro, come la paga oraria media di chi faceva le pulizie in casa);

- abbiamo sommato le ore di lavoro necessarie per passare dalla raccolta delle castagne alla confezione della farina (se su 5.000 mq di terreno si raccolgono 700 kg di castagne, avremo: 36 ore per la raccolta a mano delle castagne, 16 ore per la raccolta e il taglio della legna necessaria per l'essiccazione, 30 ore per l'essiccazione a fuoco, 8 ore per la sbucciatura con la macchina, 8 ore per la scelta a mano, 4 ore per la macinatura a pietra, 8 ore per l'etichettatura a mano): in tutto, 110 ore;

- abbiamo calcolato i costi vivi per la sbucciatura con la macchina (10 euro), per la macinatura a pietra (12 euro), per sacchetti ed etichette (120 euro): in tutto, 142 euro; senza considerare molti altri piccoli costi: per pulire il bosco e fare la legna ci vuole la motosega; per trasportare le castagne al mulino ci vuole il motocarro; eccetera ... (ma questi costi possono essere compensati dal recupero degli scarti per il maiale, dalle foglie per il letto della mucca, dal formaggio, dai funghi);

- abbiamo moltiplicato le ore impiegate per il valore orario (110 ore x 7 euro/ora = 770 euro) e sommato i costi vivi (142 euro);

- abbiamo diviso, infine, la somma ottenuta (912 euro) per il numero dei sacchetti di prodotto finito da confezionare (300 sacchetti da 500 g. l'uno).

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

Così, ogni sacchetto è stato venduto dal produttore 3,04 euro, non 1,50 come prima era venduto seguendo le correnti quotazioni del mercato. E, non ultimo, spiegando le ragioni del prezzo e tutto quello che vive dietro al prodotto, quell'anno i sacchetti sono stati venduti tutti e in pochi giorni.

## 5. Una riflessione

Ho provato a raccontare come intorno a una coltura semplice, una varietà di patata [la quarantina *N.d.R.*], si è cercato di tradurre i pensieri in attività e i valori in economia, e come il parlare di varietà e prodotti non sia servito per fare erudizione, né sia stato materia per convegni e altre forme di intrattenimento.

Non è facile sporcare di terra le parole sull'agricoltura: questo è il tempo della comunicazione, è la civiltà dell'immagine, dove le parole bastano a sé stesse e qualche volta parla di più chi meno sa.

Così penso a chi predica il "ritorno" alla terra e a quei cittadini scolarizzati come me che, quando vanno a vivere in campagna, li riconosci facilmente perché sono quelli

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

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

E va bene provare a coltivare, e se si riesce a raccogliere qualcosa è meglio. Ma, prima di tutto, bisognerebbe imparare a coltivare il silenzio e, soprattutto, il rispetto e l'ascolto per chi il lavoro della terra lo fa davvero, e di agricoltura deve vivere, anche se i suoi metodi non sono biologici, né sinergici, né olistici, né naturali.

### **Abstract**

Offrire una compiuta visione della costellazione dell'associazionismo contadino è impresa complessa e per buona parte poco utile. Il dibattito è continuo, vasto, e non mancano gli spazi in cui resta vivo e fecondo. Non ne citiamo alcuno, mancheremmo senza dubbio in completezza. Non ce ne vorrà, così, nessuno. Scegliamo di utilizzare alcune immagini che possano comporre, nel loro insieme, il tratteggio di una 'visione sferica', come la definirebbe Michelangelo Caponetto: nella quale cioè siano presenti elementi in grado di orientare positivamente lo scenario e con esso, ci auguriamo, visioni e azioni. Lo facciamo con la penna di Massimo Angelini che nella sua montagna ligure ha amato impegnarsi - come dice presentandosi nel suo ultimo libro - "per dare respiro ed economia ai prodotti locali, fino a quando non sono diventati per tanta parte un *bluff* mediatico, nuove banalità di un mercato insincero" e "per sostenere un primato morale delle varietà agricole tradizionali, fino a quando non sono diventate oggetto di culto e ostentazione di una nuova ideologia urbana".

**An orchard among the refineries.** To offer a complete vision of the constellation of farmer associations is an enterprise that is both complex and, to some extent, unhelpful at the same time. The debate is ongoing, vast, and in many ambits still alive and fruitful. We do not specifically focus on any, as this would inevitably result in a biased portrait. We rather concentrate on sketching a small set of images, which together compose a 'spherical vision', as Michelangelo Caponetto would define it: a vision that features elements that positively orient the scenario, able then, we hope, to also shape visions and actions. We do so through the pen of Massimo Angelini that, in his Liguria mountain, committed himself - as he says in his latest book presenting himself - "to give breath and economic boost to local products, at least up to when they became part of a media bluff, new banalities of an insincere market" and "to support a moral primacy of traditional agricultural varieties, at least up to when they became the object of worship and ostentation by a new urban ideology".

### **Keywords**

Contadini, neoruralità, patrimonio varietale (diversità dei semi), beni comuni, ciclo di produzione.

Peasants, new rurality, variety patrimony (seeds diversity), commons, production cycle.

SCIENZE DEL TERRITORIO  
1/2013

**Curatore**

Riccardo Franciolini  
Società dei Territorialisti/e  
riccardofranc@gmail.com