ASSEMBLEA LEGISLATIVA
DELLE MARCHE

Daniele Re
Francesco Capocasa
Raffaele Severi
Stefano Treggiari

I saperi nascosti dove dorme la neve

Dialogo
tra i Saperi tradizionali e le Scienze del territorio

"QUANDO LA MADRE TERRA È STATA VIOLENTATA

E GLI ANIMALI STANNO MORENDO

E LA PIANTE NON POSSONO PIÙ VIVERE

UNA TRIBU' DI GENTE DI TUTTE LE RAZZE, IDEE, COLORI

METTERÀ LA SUA FIDUCIA IN FATTI, NON PAROLE

PER FARE LA TERRA VERDE NUOVAMENTE……

ESSI SARANNO CONOSCIUTI COME

I GUERRIERI DELL'ARCOBALENO

PROTETTORI DELL'AMBIENTE

COOPERATORI DEL GRANDE SPIRITO…"

Profezia della gente Hopi

Presentazione

Il territorio ove siamo nati e che ci ospita è elemento primario per la nostra vita. Da esso, dalla sua storia e da quella di chi ci ha preceduto noi proveniamo, siamo stati e siamo modellati, condizionati e continuamente "aggiornati".

L'evoluzione avvenuta intorno e sui Monti sibillini non può cancellare il desiderio primordiale di conoscere prima e capire poi cosa c'era, cosa avveniva, come avveniva, cos'era ed è la sibilla…ecc. tante domande per capire ciò che noi comprendiamo con il nostro vissuto e vivere attuale.

Domande relative a problematiche importanti, profonde, che attengono alla nostra capacità-possibilità di vivere non solo un'identità di cui ricerchiamo continuamente le radici, ma la nostra spiritualità che è alimento dell'operare quotidiano.

I risultati della ricerca di Stefano Treggiari ed i suoi colleghi ci aiutano ad avviare un percorso documentato, vissuto in una parte importante del territorio marchigiano e sull'enorme sedimento culturale che fortunatamente ancora è vivo, pulsa tra tante donne e uomini, nelle comunità che popolano i nostri comuni sui Sibillini .

Per uno sviluppo che non sia sottoposto totalmente alle fluttuazioni delle borse mondiali o alle "mode vacanziere", che sia rispettoso dell'ambiente e favorisca la necessaria armonia, il territorio, ciò che contiene ed esprime, è un mezzo indispensabile. Da lì bisogna partire anche per rafforzare il nostro senso dell'agire, dell'impegno di ogni giorno per mantenere alta la qualità della vita in queste nostre Marche.

Esso ci invita, inoltre, a spaziare geograficamente e, attraverso la vita di coloro che questi monti e valli hanno coltivato, curato e mantenuto, a ricercare i fili intrecciati e tessuti nella straordinaria tela che

compongono la storia comune dell'Adriatico e del Mediterraneo.

Rapporto, quindi, con il tempo e con lo spazio; con la vita dei nostri avi legata a quella di navigatori, mercanti, guerrieri: a queste riflessioni, credo, ci porta questo prezioso volume.

Sono convinto di poter affermare che con queste righe potrebbe e dovrebbe prendere corpo un progetto politico più ampio, per il quale stiamo lavorando, che ci aiuti nella proposta di riscoperta, valorizzazione e sviluppo oggi necessaria, per tutto il territorio della montagna.

Il Presidente del Consiglio Regionale, mentre ringrazia gli autori, offre quindi alle donne ed agli uomini marchigiani la lettura di questo volume con la consapevolezza di avviare un processo di consolidamento del nostro sentirci marchigiani e di esserne orgogliosi.

Ancona, 29 gennaio 2010

RaffaeleBucciarelli
Presidente Assemblea Legislativa
delle Marche

PREFAZIONE

"È giusto ammirare il passato, ma poi bisogna saper vivere nel presente"

Tacito

Le parole-chiave: Paesaggio, Saperi della tradizione orale, Comunità locali, Civiltà contadine... che sempre più spesso oggi troviamo in diffuse produzioni storiche, scientifiche, economiche, in documenti ufficiali di Amministrazioni Pubbliche, hanno in realtà una lunga storia alle spalle, anzi due storie.

La prima, relativamente più recente, nasce come ricerca di alternative allo sviluppo industriale del capitalismo occidentale, resa necessaria dalle forme in cui questo si è evoluto; esso infatti mostra, oggi, due volti, ben diversi, ma strettamente correlati.

Nei paesi sviluppati dell'Occidente, il capitalismo ha vanificato le profezie marxiane di lotta di classe e di trionfo finale del proletariato. Le masse operaie novecentesche si sono dissolte nelle "liquide" società postmoderne dei lavoratori "flessibili", non sindacalizzati, politicamente non rappresentati.

Questa perdita di coscienza e di rappresentanza politica dei lavoratori non ha comportato, fino ad ora, una sostanziale riduzione della disponibilità di beni e servizi; al contrario, tale perdita ha avuto luogo in antiparallelo allo strutturarsi su una economia basata sul consumo di massa, in una società opulenta e sprecona, dove chi sia lo "sfruttato" e chi sia lo "sfruttatore" non è così immediatamente percepibile.

Le risorse necessarie per tacitare le rivendicazioni dei proletari del Nord Ovest, annegandole letteralmente nella disponibilità di beni materiali, senza intaccare gli astronomici profitti dei grandi protago-

nisti del capitalismo post moderno, sono derivate da immense aperture di credito, sul fronte finanziario, e dal saccheggio delle ricchezze naturali e culturali di tutto il resto del pianeta.

Oceani, foreste, miniere, aria, acqua, terra, fiumi, piante, animali, uomini stanno pagando il gigantesco conto di questa evoluzione del capitalismo, non prevista dai pur grandi economisti dell'800.

La pressione dell'economia del mondo sviluppato sull'ecosistema terrestre e sui popoli del Sud ha raggiunto livelli parossistici. Ecco che, quindi, gli studiosi di ecologia e le voci dei popoli aborigeni prima, le istituzioni internazionali e i governi poi, hanno avvertito l'urgenza di trovare modelli di sviluppo alternativi, più equi e più efficienti nell'uso delle risorse naturali e ambientali.

In questo contesto è avvenuta la riscoperta delle tradizioni, della vita da contadini dei nostri nonni, sobri ma etici e ecosostenibili.

In questo solco si inserisce il presente lavoro.

La civiltà delle piccole comunità rurali, i loro saperi, la loro cultura, sono considerate come ambiti di ricerca, di nooprospezione; come modelli di sviluppo sostenibile che abbracciano concetti quali: decrescita, sobrietà, consumo etico, commercio equo-solidale, riscoperta del sacro, in opposizione alle criticità dell'economia e al vuoto spirituale delle società consumiste. Tutte queste istanze possono trarre ispirazione da un passato che è stato disprezzato, gettato dietro le spalle e dimenticato e che invece è da trattare con rispetto, con attenzione, un passato da cui ottenere indicazioni ed insegnamenti; ma esse sono istanze che guardano al futuro, ad una evoluzione della nostra civiltà che sappia coniugare benessere e giustizia, che sappia ancorare le attività economiche e sociali dell'Uomo alla capacità di carico della Terra.

Ma accanto a questo grande quadro vi è un'altra storia. Una storia che adopera molte di quelle stesse parole-chiave in libri dai titoli (e spesso anche dai contenuti) evocativi ed affascinanti.

Le radici di questo secondo filone affondano nel Romanticismo tedesco e in una vasta produzione che ha permeato gran parte della cultura germanica del XIX secolo.

Tali radici le ritroviamo nella affermazione non sappiamo quanto ingenua, o insopportabilmente cinica, per cui solo le forze spirituali contano, per l'individuo come per un popolo; le quali forze spirituali possono, se lo vogliono, passare sopra qualsiasi considerazione di carattere razionale o economico, travolgere ogni ostacolo e trionfare.

In questo contesto, parole quali: Paesaggio, Natura, Comunità rurali, Volk, Tradizione, Radicamento, assumono significati ben precisi, certo profondi, ma radicalmente diversi da quelli condivisi in questo libro.

Come emerge dalla lucida e documentata analisi di George Mosse nel suo "Le origini culturali del Terzo Reich", il successo e la popolarità di idee che discendono dal cosiddetto Cristianesimo germanico, (il santo Graal, le leggende di Parsifal, le storie dell'Ordine Teutonico, il misticismo naturalistico del Volk, i suoi legami con il Paesaggio e le sue implicazioni razziste) è dovuto al disagio in molti provocato dalla tumultuosa ascesa della società industriale di massa nella Germania del XIX secolo, e alla forte critica verso la medesima società.

Wihlelm Heinrich Riehl, nel suo celebre "Land und Leute" (Terre e genti), invoca lo spirito del Volk, che poteva essere pienamente realizzato solo attraverso la sua fusione con il paesaggio natio.

Egli elevò l'ambiente rurale e il paesaggio naturale a modello per una struttura sociale gerarchica come negli stati medioevali. La nostalgia per l'epoca medioevale trova, per Riehl, giustificazione perché l'ideale affinità tra Volk e paesaggio sembrava essersi pienamente realizzata solo nell'età di mezzo.

La nostalgia medioevale si ritrova in moltissimi altri autori, ad

esempio in Paul de Lagarde, per il quale "*Il Medio Evo era "una età meravigliosa, nella quale tutto si imparava sotto la guida di un padrone o di un Maestro*"[1]. Per Lagarde la serenità della antica vita tedesca andava attribuita alla straordinaria armonia delle usanze e delle tradizioni, secondo le quali ognuno trovava la sua naturale collocazione in una gerarchia sociale strutturata in termini feudali e sostenuta dalla religione germanica, la quale costituiva l'unico vero antidoto contro la alienazione dovuta alla confusa società industriale, capace di uccidere, con il suo gretto materialismo, l'autentico spirito dell'uomo.

Ora queste critiche alla società moderna, come pure le angosce che essa suscita, sono di nuovo di grande attualità; ecco quindi puntualmente ricomparire, come un filo nero che attraversa la storia, una nuova idealizzazione dello spirito medioevale e dei suoi valori eroici.

Ma questo rifarsi ad una società di eroi, cristallizzata in rigide gerarchie, il rifiuto delle analisi economiche e politiche, rende questo filone di pensiero del tutto diverso dall'altro.

Pur facendo riferimento a concetti analoghi, pur usando linguaggi e metodi di ricerca tanto simili da essere difficilmente distinguibili, le due strade divergono quanto una società conviviale, accogliente, democratica, orizzontale, fondata sulla decrescita dei consumi può essere antitetica ad una società medioevale, nella quale cavalieri superuomini, monaci guerrieri dello spirito, dominano, nella gerarchia naturale della forza, su artigiani, contadini ecc.

Si può (più o meno) legittimamente aderire ad una di esse, ma confonderle no, non si deve.

1 Paul de Lagarde, Deutsche Schriften, IV ed. s.d.

Il nostro auspicio è che questo libro serva da stimolo per l'apertura di una discussione concreta circa la possibilità di investire in un percorso che, partendo dalla riscoperta e riappropriazione delle proprie radici culturali, conduca nel tempo alla definizione di un nuovo modello di sviluppo per il territorio, o meglio per i Territori.

Riappropriarsi del passato dunque *per costruire il futuro* non vuol dire certo manipolare il sapere tradizionale in nome della sacralità dell'ordine e della società gerarchica del passato; non vuol dire nemmeno musealizzare questo sapere condannandolo ad una seconda morte; tanto meno vuol dire proporre un impossibile ritorno al passato. Al contrario la riscoperta delle proprie radici culturali fornisce alle comunità locali la possibilità di recuperare una conoscenza ancestrale all'interno della quale sono reperibili gli elementi sulla base dei quali iniziare a progettare un futuro sostenibile, come è stato fatto in special modo nella seconda parte di questo libro.

Inoltre, poiché questa conoscenza è intrinsecamente democratica ed egualitaria, essa garantisce a tutti l'accesso al sapere non solo a delle piccole elites che attualmente dispongono dei mezzi economici necessari a sostenere un diverso stile di vita: *"In questo lavoro di ricerca è emersa non già la vita dei potenti e delle classi dominanti, delle città e dei palazzi signorili, dei ricchi mercanti e degli esponenti della "cultura dotta", ma la vita degli umili e grazie a loro siamo riusciti a far emergere una parte importante della nostra cultura".* In questo patrimonio di conoscenze e alchimie che gli anziani ci hanno trasmesso nel corso della ricerca abbiamo potuto rintracciare straordinarie assonanze con i temi della sostenibilità ambientale che oggi sono al centro del dibattito socio-politico: *bio-architettura, bio-edilizia, nuovi materiali, agricoltura biologica, medicina naturale, fibre naturali, cibi naturali, antiche ricette, antichi mestieri artigiani, produzioni di qualità, biodiversità, biomasse per la produzione di energia,...* La riscoperta e rielaborazione di questo corpus di conoscenze insieme al re-

cupero delle case, dei borghi rurali, dei terreni di proprietà pubblica, alla creazione dei Centri Interpretativi del Territorio, al recupero della biodiversità crediamo siano *fatti* concreti che si muovono nella direzione di un futuro sostenibile.

Come si vede nella terza parte di questo libro, è possibile che i saperi tradizionali siano strategie efficaci di sviluppo ecocompatibile, che essi siano improntati ad un adattamento, forse inconsapevole, agli intimi meccanismi di un territorio visto come sistema complesso; tale possibilità è avallata dal meccanismo matematico-informatico dei cosiddetti Algoritmi Genetici e dunque validata da metodologie scientifiche mutuate dalle scienze "dure".

Ma sono proprio le scienze, se maneggiate con l'umiltà propria della ragione umana quando è consapevole di muoversi in "terra incognita", ad indicarci la riscoperta del senso del sacro.

Il timore ed il rispetto, così poco di casa oggi nella nostra presuntuosa civiltà, dovrebbero invece ancora pervaderci, perché, se pur conosciamo molto delle leggi fondamentali della natura, non siamo tuttavia capaci di fare previsioni a medio-lungo termine ogni qualvolta il sistema su cui lavoriamo è sufficientemente complesso. Troppe volte ormai abbiamo visto conseguenze catastrofiche di azioni che sulla carta ci sembravano molto buone. Troppe volte abbiamo pensato di migliorare i raccolti avvelenando i parassiti; abbiamo invece sterminato i loro predatori e, conseguentemente, peggiorato dei raccolti e per di più inquinato terreni e falde acquifere.

Se fossimo veramente onniscienti e onnipotenti, potremmo forse allora disprezzare la natura. Ma le nostre poche conoscenze sono limitate e le nostre previsioni su sistemi complessi molto spesso sbagliate; allora dobbiamo avere della natura timore e rispetto. Ogni gesto deve essere attento a non turbare delicati equilibri, a non scate-

nare rovinose conseguenze di improvvide azioni da apprendisti stregoni.

Anche in questo risiede la necessità di riscoprire la sacralità della natura, cioè il rispetto di ciò che non si conosce e di cui non si è padroni.

Nella prima parte ritroviamo proprio quello che è uno dei caratteri salienti delle civiltà che ci hanno preceduto: il senso del sacro, di una sacralità che pervade ogni cosa. Sacralità del territorio innanzitutto: alberi, rocce, corsi d'acqua, fonti, grotte, luoghi particolari sono ammantati dei caratteri del sacro. Ma anche intrinsecamente rivestiti di sacralità sono i gesti quotidiani, i rituali, la preparazione dei cibi, i pellegrinaggi, la costruzione delle case, ecc. Insomma ogni aspetto dell'esistenza ha a che fare con il sacro: sacra è la vita stessa. E se è sacra, la vita non deve essere violata. È un aspetto questo che, crediamo, sia fondamentale porre in evidenza: far riemergere il carattere sacro del territorio e della vita stessa nella coscienza collettiva è la strada migliore affinché quel territorio non venga deturpato e al contrario venga tutelato e preservato e la vita nel suo complesso torni ad essere rispettata. Insomma la riscoperta della sacralità delle cose è a nostro avviso una tappa obbligata nel processo di rigenerazione culturale attraverso cui deve necessariamente passare la costruzione di un nuovo modello di sviluppo. Vogliamo per questo introdurre il presente lavoro con le parole di Capo Seattle scritte al Congresso degli Stati nel 1854, che sono considerate la dichiarazione più bella e più profonda mai fatta a favore della Natura.

"Come si può comprare o vendere il firmamento, o il calore della Terra? Noi non comprendiamo queste idee. Noi non siamo padroni né della freschezza dell'aria né della vivacità dell'acqua. Come possiamo venderli a voi?

Ogni palmo di questa Terra è sacro al mio popolo. Ogni ago di pino che oscilla al vento, ogni grano di sabbia sulle spiagge, ogni goccia

di rugiada nel buio dei boschi, ogni fruscio, ogni rumore d'insetto, sono tutti sacri alla memoria del mio popolo, e nei ricordi del nostro passato. La linfa che circola nelle vene degli alberi porta con sé le memorie della mia gente.

I morti dell'uomo bianco si dimenticano dei luoghi di origine quando iniziano il loro cammino tra le stelle, invece i nostri morti non possono dimenticare questa fertile terra che è la Madre dei pellirossa. Noi siamo parte della terra e la terra è parte di noi.

I fiori profumati sono nostri fratelli, la cacciagione, il cavallo, la grande aquila sono nostri fratelli. Le colline, i prati umidi, il corpo caldo del cavallo e l'uomo, tutti apparteniamo alla stessa famiglia.

Per tutti questi motivi quando il Gran Capo di Washington ci fa sapere che desidera comprare le nostre terre, ci chiede troppo. Il Gran Capo ci comunica anche che ci riserverà un luogo dove potremo vivere comodamente tra di noi. Egli diventerà nostro padre e noi diventeremo suoi figli, ed è solo a queste condizioni che noi prendiamo in considerazione l'offerta di comprare la nostra terra, ma non è facile perché questa terra per noi è sacra.

L'acqua limpida che scorre nei fiumi e nei ruscelli non è solamente acqua, ma rappresenta il sangue dei nostri antenati. Se gli daremo la terra dovranno ricordare sempre che è sacra e contemporaneamente dovranno insegnarlo ai loro figli che questa terra è sacra, e che nei mutevoli riflessi dei laghi c'è la storia del nostro popolo e sono scritte le vicende dei nostri antenati. Il mormorio delle acque è la voce del padre di mio padre.

I fiumi sono nostri fratelli, saziano la nostra sete: portano le nostre canoe e nutrono i nostri figli. Se vi daremo la nostra terra dovrete ricordare e insegnare ai vostri figli che i fiumi sono fratelli nostri ed anche fratelli vostri, e che pertanto vanno trattati con lo stesso amore con cui si tratta un fratello.

Sappiamo che l'uomo bianco non comprende il nostro modo di vive-

re. Non sa distinguere tra un pezzo di terra e un altro, come uno straniero che arriva di notte e prende dalla terra ciò che gli serve. La terra non è una sorella per l'uomo bianco ma una nemica, e una volta che l'ha conquistata egli prosegue il suo cammino lasciandosi dietro le tombe dimenticate dei suoi padri. Ai suoi figli lascia terra corrotta, ed anche di questo non gliene importa nulla. Tanto le tombe dei suoi padri come il patrimonio dei suoi figli sono dimenticati. Tratta sua madre la Terra e suo fratello il Firmamento come oggetti da comperare, sfruttare e vendere come bestiame o monili. La sua fame è insaziabile, divorerà la terra lasciandosi dietro il deserto…

…Continuate ad infettare il vostro letto e una notte affogherete nei vostri stessi rifiuti!...

Parte prima

PRESENZA DEL SACRO NELLA TRADIZIONE POPOLARE

"Il passato non è morto: il passato vive tuttora in noi e con noi e ci accompagna e si manifesta nel talamo nuziale, accanto alla culla, attorno alla bara, nelle feste, nei giochi, negli spettacoli, in chiesa, per strada, nei campi, sui monti, sul mare, dappertutto. Vive e parla".

(Giuseppe Pitrè)

La tradizione popolare riguardo il dominio del sacro e del religioso ci conduce a re-interpretare molte circostanze, molte manifestazioni culturali e geografiche attorno a noi. Per meglio spiegare questa dinamica che non vuole avvalersi solo delle modalità più intellettuali, pur restando rigorosa, ma cerca di avvicinarsi ad un mondo che sempre più si allontana da noi, riportiamo qui di seguito Eliade e Cocchiara che illustrano in modo chiaro e lineare quelli che sono i nostri principi animatori e i nostri obiettivi

> "Siamo in diritto di riconoscere validità eguale al documento che registra un'esperienza popolare e al documento che rispecchia l'esperienza di un'élite. Le due categorie di documenti sono indispensabili, non soltanto per ricostruire la storia di una ierofania, ma anzitutto perché concorrono a costruire le modalità del sacro rilevate attraverso questa ierofania. L'universo mentale dei mondi arcaici …si è conservato nei miti nei simboli, nelle costumanze che, malgrado degradazioni di ogni specie, lasciano ancora vedere chiaramente il loro senso originario. Rappresentano, in un certo senso, "fossili viventi", e qualche volta basta un fossile solo a ricostruire il complesso organico di cui è residuo. …Sappiamo, per esempio, che, nel loro complesso, i gesti, le danze, i giochi infantili, i giocat-

toli, ecc. hanno origine religiosa: furono in passato oggetti o gesti cultuali. Sappiamo parimenti che l'architettura, i mezzi di trasporto (animali, veicoli, barche ecc.) gli strumenti musicali, cominciarono con l'essere oggetti o attività sacri. Si può pensare che non esista nessun animale o nessuna pianta importante che, nel corso della storia, non abbia partecipato alla sacralità. Sappiamo anche che tutti i mestieri, arti, industrie, tecniche, hanno origine sacra o assunsero, nel corso dei tempi, valori culturali. La lista potrebbe allungarsi passando ai gesti consueti (alzarsi, camminare, correre), alle varie occupazioni (caccia, pesca, agricoltura), a tutti gli atti fisiologici (alimentazione, vita sessuale), probabilmente anche alle parole essenziali della lingua, e così via."[2]

"…. concorre a questa ricerca: la scienza delle tradizioni popolari; e vi concorre con i suoi documenti orali oggettivi quali essi vivono, perché le credenze e le superstizioni antiche durate in vita fino ad oggi possono con un cammino a ritroso condurci alla conoscenza dei miti e dei culti indigeni."[3]

Un nuovo modo di far vedere il mondo lo suggerisce David Le Breton:

"L'esperienza antropologica è un modo per liberarsi dalle consuetudini percettive scoprendo altre modalità di approccio, per avvertire la moltitudine dei mondi che si nascondono nel mondo. È una deviazione indispensabile per imparare a vedere: dà forma al "non veduto" che attendeva di essere portato alla luce e inventa modi inediti di gustare, udire, toccare, odorare, infrangendo le abitudini di pensiero sul mondo e invitando ad abbandonare i vecchi schemi di intelligibilità per ampliare gli orizzonti. È un invito a spingersi il più lontano possibile nel campo dei sensi e del senso,

2 Eliade Mircea, *Trattato di storia delle religioni*, Torino, Boringhieri, 1976 pp. 10-16.

3 G. Cocchiara, *Preistoria e Folklore*, introduzione di A. Butitta Palermo Sellerio, 1978; p. 42.

> poiché percepire implica sempre una messa in gioco dei significati. È un richiamo ad esporsi a tutti i venti del mondo e a ricordare che ogni forma di socializzazione comporta una restrizione del campo della sensorialità. L'antropologia manda in frantumi il senso ordinario delle cose."[4]

La ricerca: "Il Piceno, una terra dalle tracce millenarie"

La ricerca, voluta dal Centro Beni Culturali della Regione Marche e da moltissime Amministrazioni Comunali della zona montana e pedemontana a cavallo delle Province di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata, ha avuto come obiettivo quello di mettere a fuoco gli aspetti salienti della cultura materiale e fantastica che costituiscono l'ossatura delle millenarie tradizioni del Piceno.

Per i ricercatori, che hanno realizzato la ricerca intervistando più di 500 anziani per lo più ultra ottantenni, è stato un po' come aprire lo scrigno di un tesoro: un sapere antico e ancestrale si è rivelato e ha aperto le sue porte. Un sapere che, soprattutto nell'ultimo mezzo secolo, è stato sepolto sotto il velo di una modernità arrogante ed invasiva, relegato nell'angolo delle superstizioni e della stupidità.

Non è stato semplice riportare a galla dal fondo della memoria gli aspetti della cultura materiale e fantastica che molti anziani avevano imparato a considerare come inutili o stupidi.

Ma alla fine è stato possibile acquisire una visione complessiva e approfondita del territorio, delle sue "vene pulsanti" della sua complessità, delle sue valenze, dei luoghi di particolare valore simbolico, degli uomini e delle donne che lo abitano, della fitta rete di contatti e relazioni che lo animano, che lo hanno reso e lo rendono ancora vivo e vibrante nonostante il recente spopolamento, traboccante di storia, di tradizioni, di vita.

4 David Le Breton, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, trad. di Maria Gregorio, Milano R. Cortina 2007; p. XIX.

La ricerca, per scelta, ha voluto indagare tutti gli aspetti della tradizione orale e probabilmente sarà necessario l'approfondimento di alcuni aspetti e alcune tematiche che non si pensava nemmeno di poter ancora rinvenire.

Tuttavia ogni elemento emerso, ogni storia, ogni racconto è stato come se si incastonasse in un bellissimo mosaico degno della bellezza di questi luoghi.

Un mondo antico si è ricomposto davanti agli occhi dei ricercatori con tutto il suo bagaglio di cultura materiale e fantastica.

Non è semplice enunciare i "nodi concettuali" e le valenze antropologiche emerse nell'ambito di questa ricerca volta a rintracciare a 360° gli elementi fondanti di un antico universo culturale.

Tuttavia al di la di una prima sommaria distinzione tra "cultura materiale" e "cultura fantastica", è possibile individuare, nella gran mole di dati raccolti, dei "nuclei tematici" specifici all'interno dei quali collocare ogni singola narrazione o segmento di essa. In base a questi nuclei tematici è stato possibile suddividere il "corpus" delle tradizioni orali raccolte nel modo che segue:

Antichi mestieri: il fabbro; il falegname; il facocchio; il bottaio; lo scalpellino; il muratore; il mugnaio; il calzolaio; il conciatore; il cartaio; il carbonaio; il cacciatore; il rabdomante; il canapino; il funaio; il ramaio; il fabbricante di mattoni.

Attività produttive: i mulini ad acqua; le antiche fornaci; le tintorie; le gualchiere; le filande; i calcinari; il bacologico; i tabacchifici; le antiche miniere di ferro e le fusioni.

La civiltà pastorale: la transumanza; la divisione dei ruoli e le gerarchie tra i pastori (vergaro, buttero, vergatolo, paciere, agnellaro, pastore, ecc); il matriarcato in montagna; la preparazione del caglio

e del formaggio; lo stazzo; la capanna; la rapazzola e il somaro; il bastone del pastore; l'esca e la pietra focaia; le "pietre del fulmine".

La civiltà contadina: le antiche varietà di sementi, vitigni e alberi da frutto; la canapa e la sua lavorazione; la semina; la potatura; la mietitura; la tresca o trita; la scardozzatura del granturco; la vendemmia; la preparazione del vino; l'olio; il maiale e la pista; la lavorazione dei canestri; gli antichi attrezzi agricoli; le malattie del bestiame e i metodi di cura popolari; le corna a protezione della stalla; il giogo dei buoi; metodi per far fruttificare gli alberi; il ruolo della donna.

Il ciclo della vita: la nascita; la pietra d'aquila o pietra sonareccia per ritardare il parto; appoggiarsi ad una canna per facilitare il parto; la mammana; la levatrice; l'acqua del primo bagno; il dono di una gallina per la puerpera; gettare la placenta nell'acqua o sotterrarla sotto un fico per far scendere il latte; bollire la placenta nel brodo e farlo mangiare alla mamma per il latte; il battesimo e i suoi rituali; i compari portavano i maschi a vedere la stalla e le femmine a vedere il telaio; correvano sulle scale per farli crescere "svelti"; la mamma doveva "rientrare in santo"; i fasciaturi; la culla; lo svezzamento con il pancotto; le mestruazioni e i relativi tabù della donna; il matrimonio e i suoi riti; appendere l'oro alla sposa; la madre della sposa non partecipava al matrimonio; la fratta; l'incamata; la scampanata; il corredo e il suo trasporto su un carro trainato dai buoi; presagi di morte (l'orologio di S. Pasquale; la civetta); scoperchiare il tetto durante l'agonia; bruciare i paglericcio; pranzo rituale del funerale; pagare i partecipanti al funerale.

Festività calendariali: il Natale e i suoi riti; il ceppo di Natale "condito" con olio, vino o un boccone di ciascuna portata del cenone della Vigilia; lasciare la tavola imbandita la notte della Vigilia;

l'usanza di lasciare un'offerta di cibo vicino al ceppo la notte di Natale; le bestie parlano nella notte santa; l'Epifania; la Vecchia e i suoi doni; la Pasquella; S. Antonio e la benedizione degli animali e del pane; la Candelora e la benedizione delle candele; il Carnevale; bruciare il Carnevale; le maschere di Carnevale e Quaresima; il divieto di lavorare il giorno di Carnevale; la Quaresima; il calendario della Quaresima; la Mezzaquaresima (segare la vecchia); la Pasqua; i fiori bianchi per i Sepolcri; annunciare le funzioni con la raganella quando le campane sono legate; fare le capriole contro il mal di pancia quando si slegano le campane; seminare l'orto quando si sciolgono le campane; scoccetta e ciuturella; la festa dell'Ascensione e il pellegrinaggio all'omonimo Monte; portare una pietra Santa Polisia per devozione; la corsa dei bacherozzi; il divieto di andare nei campi; l'infiorata del Corpus Domini; la festa di S. Giovanni; la virtù della guazza di S. Giovanni; l'acqua odorosa; il nocino di S. Giovanni; compari di S. Giovanni; la notte delle streghe; la festa dei morti; recitare la diasilla.

Feste paesane: le feste del patrono; le processioni; gli archi vegetali; rituali e usanze paesane.

Il cibo: il cibo quotidiano; il pane e il lievito e la loro preparazione; il pane di granturco; la polenta; i tagliolini; i frascarelli; i fagioli; le erbe; le verdure; il porco e la sua preparazione; il cibo festivo; le tagliatelle con le uova; la carne; la pizza con le noci e il fristingo per Natale; frappe, frittelle e scroccafusi per Carnevale; le pizze e le ciambelle di Pasqua; la palombella,lo scarsello, la bamboletta; i piconi con il formaggio o la fava; la rocciata; il serpe; il torciglione; la nociata; le fave dei morti; il cibo del matrimonio.

Medicina popolare: lo streppo, rimedio per l'ernia dei bambi-

ni; la cura dei lummi da parte di una donna che abbia partorito una coppia di gemelli; la cura della sciatica con i coppi; metodi per "segnare" i vermi dei bambini (con gli spaghi; con il piombo fuso; con l'aglio e la ruta); l'acqua dove ha bevuto un somaro contro la tosse convulsa; rimedi contro le convulsioni dei bambini (mettere il bambino in una cassetta e sotterrarlo per alcuni minuti; scottare la nuca del bambino con un tizzone ardente; il bagno nell'acqua calda); la cenere o il mattone caldo contro la tosse e il raffreddore; l'orina per disinfettare le ferite; far mangiare ai bambini topi o ghiri appena nati per non fare pipì a letto; riti di fertilità (strofinarsi su alberi o rocce); la virtù per segnare i mali con le mani o con un pezzetto di placenta; il lievito favorisce la fertilità delle donne e degli animali.

Religiosità popolare: le rogazioni; la Diasilla; le preghiere antiche; le processioni e i tridui per far piovere; i pellegrinaggi a piedi; bruciare la palma benedetta, le candele della Candelora e il carbone del ceppo di Natale per allontanare la grandine; suonare a distesa le campane contro le tempeste; le croci di canne nei campi a protezione dei raccolti; S. Anna protettrice delle partorienti; S. Agata per far scendere il latte alle puerpere; S. Tommaso per le ossa; S. Biagio per la gola; S. Lucia per la vista; S. Cipriano contro le streghe; S. Ruffino per l'ernia; le pediche dei santi; sette vergini e sette vedove a pregare in chiesa per proteggere il villaggio; sette vergini vestite di bianco a pregare per chiedere la grazia per il moribondo; le apparizioni della Madonna.

Le acque: le acque terapeutiche e miracolose; le fonti del latte di S. Vittoria in Matenano, Rosara, Santa Cristina di Colli del Tronto; il rituale per recarsi alla fonte del latte; sorgenti di acqua salata (le saline); le sorgenti di acqua sulfurea; il rituale di "passare l'acqua".

Chiese e insediamenti monastici: le chiese terapeutiche, gli eremi; i romitori; antichi conventi e monasteri; i fraticelli; gli zoccolanti; presenza eremitica recente; rituali d'incubazione nella chiesa (Beato Rizzerio di Muccia).

Grotte e iscrizioni: le grotte dei frati; le grotte con resti di antichi insediamenti; le grotte dei briganti; le iscrizioni rupestri; la Grotta della Sibilla; la storia del gallo che attraversa la grotta e viene ritrovato dalla parte opposta della montagna.

La casa: riti di costruzione e fondazione: sacrifici di animali vivi (gatto, coniglio o gallina nera) nelle fondamenta delle case in costruzione; gettare i soldi nelle fondamenta; sgozzare un pollo o una gallina nera e farne sgocciolare il sangue in tutti i locali quando si andava ad abitare in una casa nuova; la casa contadina; le tecniche di costruzione; gli atterrati; il focolare e il caldaio al centro della casa; la stalla, la cantina, il magazzino, il granaio, il lavatoio, il forno; la catena del camino e le sue valenze (contro le tempeste, per far calcificare le uova, per far tornare le galline al pollaio, per proteggere i bambini); il pantano e il maceratoio; l'orientamento del letto; la porta del morto.

Riti del fuoco e della vegetazione: i falò per l'Immacolata, per la Venuta, per S. Lucia, per S. Antonio, per l'Ascensione, per S. Giovanni; i vilurdi del Carnevale ad Offida; i vilurdi dell'Ascensione a Falerone; il salto terapeutico del falò; l'albero di maggio; la festa canestrelle; la festa delle cove; la festa della vendemmia; le piante sacre (edera, tasso, ginestra, maggiociondolo, nocciolo, ornello, abete).

Animali fantastici: il regolo o basilisco; il lupo mannaro.

Fiabe, filastrocche, proverbi: le scantafavole o pastocchie; le filastrocche; i proverbi popolari; le ninnananne; le leggende.

Giochi: leppa; terremoto; sassetto; totu; il gioco del verde; il tiro al gallo; il fucile ad aria compressa fatto con i rami di sambuco e le pallottole di stoppia di canapa; la ciarampogna; i giochi di Carnevale.

Musiche e canti tradizionali: il saltarello; gli stornelli; i canti a batocco; i canti a dispetto; il ballo della ciambella; i canti di questua (della pasquella, della passione, delle anime sante); le serenate di maggio ecc.

Sibilla, fate, folletti: la leggenda della Sibilla; il Guerin Meschino; Malco di Norcia; la fata Alcina; la Sibilla tessitrice ad un telaio d'oro; le fate scendevano a ballare nei paesi ai piedi dei Sibillini; gli zoccoli caprini; la Strada delle Fate; i diversi accessi alla Grotta delle Fate; le porte di ferro; l'abbigliamento delle fate; le case delle fate; una donna incinta per proteggersi dalle fate ; i mazzamurelli ovvero i folletti; i folletti vestiti di verde e grandi come bambini abitavano i boschi o le case abbandonate.

Streghe e diavolo: la strega succhia il sangue ai bambini; se si sbagliano le parole del battesimo (vola invece che volo) la bambina diventerà strega, il bambino lupo mannaro; amuleti contro le streghe (la scopa o le frasche di abete dietro la porta; la testa di cane sotto la culla; il sacchetto di sale o di sabbia o di panico alla finestra; un pezzo di macina del mulino nella culla); le streghe si trasformano in gatti e si radunano sulle querce; si ungono con un unguento che puzza di olio bruciato; rubano i cavalli per volare al Noce di Benevento e ne intrecciano la criniera; le stringhe di cane alle scarpe per

allontanare le streghe; bollire i panni del bambino per smascherare la strega e renderla inoffensiva; per vederle si deve andare in un crocevia muniti di una forca dove infilare la testa; se la notte di Natale si mette un pettine nell'acquasantiera della chiesa o si evita di buttare l'acqua dove il sacerdote si è lavato le mani le streghe presenti non potranno uscire dalla chiesa; se si riesce a far loro uscire del sangue si può salvarle dalla malattia; le congreghe di streghe; la strega zoppa; le fatture; il libro del comando e la sua consacrazione al lago di Pilato.

Divinazione: "tirare le patta" con le cipolle; la patta della luna; i capimesi; pronostici amorosi (l'erba dell'amore; le fave sotto il cuscino; le foglie d'olivo sulla brace; il chiaro dell'uovo in una bottiglia d'acqua la notte di S. Giovanni); divinazione tramite gli astri.

Tesori e paure: i luoghi dove sono nascosti i tesori; la gallina con i pulcini d'oro; la scrofa con i porcellini d'oro; il vitello d'oro; il telaio d'oro; i marenghi; il diavolo a guardia dei tesori; il divieto di parlare per non essere scaraventati via dal vento; i sacrifici umani dove veniva seppellito il tesoro per mettere un'anima a guardia; la palla simpatica; i briganti; lo tristo; lu momò; gli spettri; la pantafaca.

Insediamenti antichi e luoghi d'interesse archeologico: il paese scomparso di Gubbio; i luoghi dove i contadini hanno ritrovato reperti archeologici.

Erbe magiche e curative: la belladonna e le sue valenze curative (contro l'asma o per la vista) e allucinogene (chi mangiava alcune bacche vedeva "pecore grandi come vacche"); la mandragora e i suoi differenti nomi (l'erba stregoria; la bambolina; le manine; l'erba dell'antimonio); l'aspetto antropomorfo della mandragora (aveva la forma di un bambino); se tagliata faceva sangue e scatenava tem-

peste; doveva essere raccolta per mezzo di un cane; fumare lo stramonio; altre erbe curative (la genziana; la gramigna; la malva; il mentone; l'erba murana; lo scirro; i rovi; il sambuco;…); l'erba della madonna; l'erba dell'invidia.

Malocchio: metodi e parole per scacciare il malocchio con l'olio o con il grano; lavarsi la faccia con l'erba dell'invidia bollita e gettare l'acqua dove non può essere calpestata; la valenza del sale contro l'invidia; amuleti contro l'invidia (il breve; il pelo di tasso; il corallo o il fiocco rosso; le corna); il lievito contro gli influssi cattivi.

Numeri magici: valenza magica dei numeri 3, 7 e 9 (i sette nodi del bastone del pastore; i sette bastoni dello stazzo; i sette bastoni della rapazzola; far passare il bambino nello streppo tre, sette o nove volte;…).

Toponimi: antichi nomi dei campi e delle località.

La memoria storica e le tradizioni orali ci hanno dunque riconsegnato un sapere locale denso di cultura, di conoscenze, di tecniche ma anche pervaso di una sacralità fondata sull'equilibrio tra uomo e natura. Riappropriarsi di questo patrimonio deve essere il processo attraverso cui la comunità locale prende coscienza di sé stessa e a partire dalle proprie radici culturali inizia a ridisegnare il proprio futuro.

Tenteremo di trasmettere, in questa piccola trattazione, la nostra idea d'interpretazione della tradizione popolare, facendoci accompagnare da poesie e immagini. Per fare questo cammino insieme a voi nei meandri della memoria, ci avvarremo del "corpus" delle tradizioni orali raccolte a partire dal 2002.[5]

5 Gli informatori nel testo si individuano sotto il passo del racconto dalla dicitura: (informatore, data e luogo di nascita).

I sette obiettivi della ricerca

"Mi piace che il sapere faccia vivere, che sia capace di coltivare; mi piace farne carne e casa; mi piace che aiuti a bere e a mangiare, a camminare lentamente, ad amare, a morire, talvolta a rinascere; mi piace dormire tra le sue lenzuola, mi piace che non sia esterno a me."

(Michel Serres)[6]

Con questi sette punti che costituiscono una sorta di manifesto programmatico, si propone una intenzione originale in quanto originaria di relazionarsi al territorio come ambiente naturale con il quale l'uomo interagisce. Sotto la forma opaca che ricalca l'opacità stessa dell'esistenza questi sette punti servono a ricordare che il *liber mundi* che ci accingiamo a leggere ed interpretare richiede un cuore puro al lettore interprete. La volontà di riscoperta e di azione futura pretende una disposizione d'animo sincera e immaginifica. Questi sette punti manifestano questa intenzione.

1. Ricercare e riscoprire le origini attraverso l'analisi delle tradizioni.

Le tradizioni, per quanto locali esse siano, parlano sempre di un'origine comune. Riappropriasi delle proprie tradizioni significa partecipare attivamente alla costruzione di una Umanità nuova e più consapevole.

2. Ristabilire la pressione sanguigna della Terra.

Il disequilibrio della Terra deriva dalla mancanza di consapevolezza dell'uomo rispetto al suo territorio. Ritrovare una sinergia e una "sim-patia" con il proprio territorio significa purificare le tradi-

6 David Le Breton, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, trad. di Maria Gregorio, Milano R. Cortina p. XI.

zioni, ridar loro vita, innaffiarle come fiori per farle sbocciare ed aiutarle ad emanare ancora i loro segreti e preziosi profumi.

3. Riconoscere la permanenza delle nostre origini. Non Dimenticarle.

Nessun albero può crescere senza radici. Le nostre tradizioni, spesso iscritte sulla pietra, assumono la sua stessa natura. Permangono come i valori presenti in esse. Dovere essenziale è indagarle, domandare loro la nostra storia.

Una sorgente, un toponimo, una via di pellegrinaggio, un sentiero di montagna, il forno comune, un crocevia, un rudere, una sorgente, una chiesa, cosa trasmettono a un osservatore estraneo? E cosa possono invece trasmettere a un visitatore dopo un'attenta interpretazione?

4. Superare la fatica e la Prova per vedere le cose con occhi nuovi.

Come in ogni rito che si rispetti, bisogna sacrificare qualcosa e superare un ostacolo per nascere nuovamente. Abbandonare per un attimo la logica comune per ricostituirne una nuova, più Umana, più capace di non dimenticare e di non usare tutto come se fosse un mezzo per altri fini estranei. La Pietra è quella angolare su cui costruire.

5. Accendere il fuoco della ricerca.

La fiaccola rappresenta la scintilla che anima il fondo dell'anima umana. Abbiamo il dovere di riaccendere quella fiamma ogni qual volta essa si spenga. La fiaccola è il passaggio del testimone, è l'eredità che una generazione lascia alla successiva per permetterle di generare.

6. Mantenere vivo il fuoco.

La brace garantisce la vita del fuoco. È necessario curare attentamente questo focolare, perché possa nutrire la comunità con il proprio calore.

7. Riscoprire la forza dell'Immaginazione

L'Immaginazione, la capacità di sognare e di concretizzare cose solo immaginate, è stata a lungo la vera forza motrice dell'umanità intera. È necessario e doveroso ritrovare un contatto che ci permetta di reimparare ad usare la nostra Immaginazione come valore creativo.

I quattro elementi

I quattro elementi, Acqua Terra Fuoco e Aria, fin dall'antichità individuati come i costituenti della vita, rappresentano la percezione da parte dell'uomo di un mondo unitario, di una vera e propria Unità che sotto forme e componenti diverse garantisce la diversità della Vita. Considerare questi elementi in modo unitario e strettamente collegati fra loro significa ritrovare un rapporto vero con il proprio cosmo e riappropriarsi della storia dell'umanità per salvaguardarne i valori fondamentali e costruire un futuro migliore.

> " Per ogni popolo che viva ancora in armonia e "consenso" con le forze che lo circondano… molti animali sono sacri, anzi tutto è sacro: terra, acqua, fuoco, aria..."
>
> (Paolo Santarcangeli)

Acqua

Sento il rumore del ruscello di ... che si getta nello stagno di …, un suono che dà a miei sensi un inscindibile conforto. Mi sembra veramente che scorra attraverso le ossa. Lo sento con una sete inestinguibile. Calma in me un calore di sabbia. Tocca la mia circolazione: credo che entri in simpatia con le mie arterie. Cos'altro sento se non queste pure cascate dentro di me e là dove circola il mio sangue, quegli affluenti che si gettano nel mio cuore?

(Henry David Thoreau)[7]

L'Acqua è fin dal principio dei tempi uno degli elementi essenziali della vita sotto tutte le sue forme. L'Acqua ha un valore simbolico altissimo e prezioso per tutte le comunità umane. Fin dai tempi del-

7 David Le Breton, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, trad. di Maria Gregorio, Milano, R. Cortina, 2007, p. 109.

l'antica Grecia è stata identificata dai filosofi come uno dei quattro elementi che costituiscono la vita e ne garantiscono la continuità. Tutte le grandi civilizzazioni nascono nelle vicinanze dell'Acqua, di grandi fiumi o di luoghi in cui essa sia reperibile con facilità.

L'Acqua ha a che fare con la mobilità, essa infatti rende facili gli spostamenti, ma soprattutto con la fertilità. Innegabile è il suo legame profondo con i riti di purificazione e di rinascita. Uno fra tutti il battessimo che ancora oggi salvaguardia uno dei valori fondamentali di questa sostanza liquida.

Senza Acqua non si può vivere ed essa rappresenta il nostro passato, le origini ed anche il nostro futuro.

I fiumi e tutte le loro derivazioni sono le vene della terra.

Il sangue che scorre in esse è imparentato con quello che scorre nei nostri corpi. Aiutiamo la Terra a ristabilire la giusta pressione sanguigna.

Citiamo un passo dello scrittore Bachelard.

> *"Nel libro La Mythologie du Rhin (La Mitologia del Reno) si rievoca un tipo di sepoltura in cui il defunto veniva coricato in un tronco d'albero, abbandonato in seguito alla corrente del fiume. Come non accostare quella lontana usanza alle leggende sulla barca dei morti, leggende che commuovono ancora l'intera Bretagna? Come non pensare alla barca di Caronte?"*[8]

Interessante è la comparazione da noi ritrovata, nella memoria di diversi informatori del Comune di Montefortino, che narra la storia dei sette fratelli uccisi.

Sette bambini-fratelli furono uccisi, messi in sette bare e quindi gettati nel fiume Tenna. Le bare dei piccoli, trasportate dalle acque del Tenna si fermarono in luoghi diversi e in quei punti resi sacri ci

8 Bachelard, Gaston, *La poesia della materia*, Red, Como, 1997, pp. 18-19.

si costruirono sette chiese: *Sant'Antonio, San Leonardo, San Claudio, San Giovanni, San Giacomo, San Lorenzo e San Ruffino.*

> "C'erano *sette chiese* legate a non mi ricordo cosa. Dicevano che erano sette fratelli che furono portati via da una piena, dove si fermarono i corpi fu costruita una di queste chiese lungo il Tenna"
> (informatore 1921, Montefortino)

> "a S. Leonardo c'era una famiglia a cui i briganti uccisero i sette figli e li buttarono giù al fiume. Uno, si chiamava Leonardo, rimase lì sotto e gli fecero la chiesa di S. Leonardo. …Comunque erano sette fratelli e dove furono ritrovati fu costruita una chiesa col loro nome. L'ultima era quella di S. Ruffino."
> (informatore 1930, Montefortino)

> "Giunone romana come dea della nascita è invocata sotto il titolo di Lucina (che porta la luce, anche se all'origine l'epiteto aveva un rapporto con le funzioni lunari della dea) protegge la vita sessuale della donna e i nuovi nati alla luce del giorno; i suoi attributi sono espressi dal giglio della fecondità e dalle forbici del parto. Una *Giunone Regina*, corrispondente alla Uni etrusca, presente a Veio, trova poi accoglimento a Roma e così a Perugia. È associata a Giove e come regina degli dei, sul modello della coppia greca Zeus-Era assume i caratteri di *signora dell'atmosfera e della pioggia*. …Protettrice della maternità è anche la *Fortuna Primigenia Prenestina, considerata regina del cielo e della terra e raffigurata come dea madre in atto di allattare Giove appena nato*".[9]

> "L'immagine della *dea che nutre la terra* con la *pioggia-latte* che scende dalle sue mammelle appare nell'arte plastica di epoche remotissime. Numerosi vasi funerari rinvenuti a Cipro sono modellati in forma di donna, cosicché il liquido del recipiente sembra usci-

9 Vittoro Dini, *Il potere delle antiche madri*, Angelo Pontecorboli, Firenze, 1995, pp. 42-43.

re dal corpo stesso della dea."[10]

Le cosiddette *"Fonti del latte"* erano delle fontane la cui acqua miracolosa aveva la proprietà di far scendere il latte alle donne che allattavano.

Erano situate a: Colli del Tronto, Rosara presso Ascoli Piceno, a Santa Vittoria, Civitanova Marche, Montefalcone Appennino, Monte San Pietrangeli, Grottammare, Fermo, ecc.

Chi vi si recava con lo scopo di far scendere il latte doveva seguire precisi rituali…

> "Quando una donna non aveva il latte si andava a Santa Vittoria. Anche io ci sono andata. Prima di andare alla fonte si doveva passare in *sette famiglie* dove c'era una donna che si chiamava *Maria* e in ogni famiglia *si prendeva un pezzetto di pane*. Poi si andava alla fonte dove si prendeva *l'acqua*. Si tornava a casa e si ammollava il pane con quell'acqua , *si faceva una pappa* che si mangiava senza sale e senza condimenti".
>
> (informatore 1918, Venarotta)
>
> "Le donne che non potevano avere il latte andavano a Santa Cristina a Rosara. C'era una fontana prima di arrivare a Rosara, io ci sono andata a piedi con mio marito. *Ci dovevamo portare dietro il pane secco e poi lì lo buttavamo nella fontana. Dicevano che come cresceva il pane con l'acqua, così sarebbe cresciuto il latte. Poi il pane non doveva essere mangiato ma rimaneva lì*"
>
> (informatore 1924, Venarotta)

> "Le donne che non avevano il latte andavano alla fonte di Santa Cristina a Rosara, sopra Ascoli. Ci sono stata anch'io e bevevamo quell'acqua. Santa Cristina è la protettrice delle donne che allattano. Le persone poi gettavano il pane nella fontana".
>
> (informatore 1911, Venarotta)

10 Claudia e Luigi Manciocco, *Una casa senza porte. Viaggio intorno alla figura della befana*, Melusina editrice l.s., Atripalda (AV), 1995, p. 257.

"Per far venire il latte una donna doveva passare per *sette case* dove c'era una che si chiamava *Maria* che ti deve dare una fetta di pane. Io ci sono andata per mia figlia e per altre ragazze, ma anche per la vacca. *Poi andavi su alla fonte del latte e questo pane lo dividi e una parte lo dovevi lasciare alla fonte per i poveri e andando verso la fonte si raccoglievano sette tipi di erbe: Cicoria, rugni, malva, crespegna, sperogna, recchie di pecora, trifoglio, sambuco*... Si prendeva l'acqua alla fonte, ci si lasciava il pane e si tornava a casa con le erbe, l'acqua e il pane. Un po d'acqua la beveva a sola e con l'altra ci si faceva il pancotto con il pane e le erbe. *Si diceva la fonte del latte perché quando stavano portando Santa Vittoria qua al paese con i buoi, quando arrivarono in quel posto i buoi c'avevano sete e non camminavano più. allora il frate iniziò a pregare S. Anna e dove poggiava il bastone sgorgò una vena d'acqua*".

(informatore 1936, Santa Vittoria in M.)

"Per far scendere il latte le partorienti andavano alla Fonte del Latte. La partoriente prima di andare alla Fonte doveva andare in sette case e in ognuna di queste doveva pregare tanto. La donna quando arrivava in queste case chiedeva il pane, *prendeva le sette fette di pane* e poi doveva pregare tanto. La donna alla Fonte stava in ginocchio per molto tempo a pregare coglieva l'acqua e metteva *le sette fette di pane in una buca. Le fette di pane le prendevano i poveri,* prima ce n'erano tanti, che passavano alla Fonte. La donna coglieva l'acqua, ma non so se doveva prendere qualche muglica (mollica) di pane".

(informatore 1915, Montefalcone A.)

Il Lago di Pilato

...“Ancor resta nel cor qualche scintilla
Di riveder le tanto incantate acque,
Dove già l’ascolan Cecco mi piacque.
E Moco e Scarbo e Marmores allora
E l’osso biforcato che si schiuse
Cercavo, come fa chi s’innamora”...
(Luigi Pulci (1432-1484) Morgante Maggiore)[11]

...“Qui vi è quel famoso lago che gelido estende le sue onde, ed è visitato notte e giorno da negromanti. Nel mezzo di un cerchio pronunciano Tau, Erux e un variegato ferro e fuoco segna i nomi sacri del sommo Giove.”
(Francesco Panfilo)[12]

“Ma torniamo al lago di Pilato. Molti, spinti fin là da un’illusione menzognera, e venuti da paesi lontani, vi si recano tutti i giorni per ottenere libri magici... Se preferiscono il lago di Pilato a tutti gli altri per darsi a queste pratiche, vi sono due ragioni: la prima è che questo luogo è lontano dalle folle, come vogliono le loro credenze. *Poi, per via di due cerchi incisi nella pietra, vicino all’argine del lago, accompagnati da alcuni segni; questi cerchi, dicono sono indispensabili alle arti magiche*; affermano che *uno sarebbe stato inciso da Virgilio*, il poeta di Mantova e *l’altro dall’astrologo Cecco d’Ascoli*. Si racconta inoltre che il lago ha ricevuto questo soprannome dal che per ordini dell’imperatore Tiberio, Pilato sarebbe stato trascinato sin là da tori infuriati e inghiottito dalle cavarne dell’abisso, come Amfiarao o Abirone e Datane. È di là che sarebbe sorto il lago; ancora ai nostri giorni le genti dei paraggi chiamano Bitoro la montagna sulla cui cima sorge il lago, come se Pilato fosse stato portato

11 *La storia tra storie e leggende, I Monti Sibillini nelle fonti storiche e letterarie*, Maroni, Ripatransone (AP), 1990, pp. 98-105.

12 *La storia tra storie e leggende, I Monti Sibillini nelle fonti storiche e letterarie*, Maroni Ripatransone (AP), 1990, pp. 98-119.

lì da due tori; *dicono pure che sullo stesso monte siano ancora visibili le tracce del carro*".

(Nicolò Peranzoni)[13]

"Del Lago di Pilato dicevano che dentro al lago c'è una pietra scritta ma io non ci sono mai stata."

(informatore 1913, Arquata del Tronto)

"sul Vettore c'è un laghetto a forma di conca ci bevevano le pecore, i cavalli, le mucche. Sul lago vi scendevano a bere e a lavare i panni le fate, si chiama Lago di Pilato".

(informatore 1921, Castelsantangelo sul Nera)

Narra Antoine de La Sale:

"E ancora le genti dicono che, quando Pilato vide che non poteva più salvarsi la vita, supplicò una grazia che gli fu accordata. Dunque domandò che, dopo la sua morte, il suo corpo fosse messo su di un carro trainato da due paia di tori, e fosse lasciato andare là dove lo avessero portato i tori alla ventura. E così dicono che fu fatto. Ma l'imperatore, che si meravigliò di questa richiesta, volle sapere dove il carro si sarebbe diretto: così lo fece seguire, finché i tori giunsero al bordo di questo lago della Sibilla perché il Monte della Sibilla è di fronte ed è congiunto a questo da un piccolo ruscello che scorre fra i due monti, nel modo in cui sarà rappresentato. Al centro c'è una piccola isola rocciosa, che una volta era cinta di mura tutt'intorno, ancora vi sono i muri delle fondamenta in diversi punti. Dalla terra a quell'isola c'è un piccolo passaggio coperto d'acqua ad un'altezza di cinque piedi, come mi dissero le genti.

13 Marina Montesano, "*Sacro alle Nursine Grotte Storie di fate cavalieri "negromanti" nei Monti Sibillini*", Ist. Sup. di Studi Medievali "Cecco d'Ascoli"2003, Acquaviva Picena (AP), p. 230.

> Tale passaggio fu distrutto, in un modo che non si può immaginare, dagli abitanti del paese, e questo perché quelli che andavano nell'isola a consacrare i loro libri per l'arte della negromanzia non la potessero trovare." [14]

Terra

La Terra è strettamente legata con l'Acqua. Anch'essa ci offre la vita. Dalla Terra arriviamo alla luce e ad essa ritorniamo. Essa ci circonda nelle sue mille forme durante tutto il percorso della nostra vita. Nell'era del Cemento e della Città a tutti i costi risulta sempre più importanti ritrovare la Terra, la propria Terra per imparare le cose antiche e sempre nuove. Vivere la Terra significa capire il suo linguaggio, ma anche capire le scritte che l'uomo ha inciso su di essa lungo tutte le generazioni.

Interpretare queste scritte e riaccordarsi con i ritmi rinnegati da troppo tempo.

Mircea Eliade faceva notare che la Terra Gaia o Gè è "viva" anzitutto perché è fertile.

> "Tutto quello che esce dalla terra è dotato di vita, e tutto quel che torna alla terra è nuovamente fornito di vita"[15]

Per rafforzare tale concetto cita Omero.

> *"La terra canterò, madre universale dalle solide fondamenta, antenata venerabile che nutre sul proprio suolo tutto quello che esiste... A te appartiene dare ai mortali la vita, e ritoglierla loro... Felice colui*

14 *La storia tra storie e leggende, I Monti Sibillini nelle fonti storiche e letterarie*, Maroni Ripatransone (AP), 1990, pp. 141.143.

15 Eliade Mircea, *Trattato di storia delle religioni*, Torino, Boringhieri,1976, p. 261.

che tu onori della tua benevolenza! Per lui la gleba della vita è carica di raccolti; nei campi le sue greggi prosperano e la sua casa si riempe di ricchezze".[16]

La terra che cura: il foro nella pietra e nell'albero

"Si tratta di un uso antichissimo, già testimoniato presso gli hittiti e i romani, in un passo di Catone, e l'intero complesso è di ardua interpretazione, poiché si fa riferimento ad una trasplantatio ramicis, a una trasmissione del rischio di ernia nella pianta, o ad una nuova generazione del bambino, poiché la fessura nella pianta è analoga a una vagina ed il bambino è collocato in posizione di nascita."[17]

"Anche un "predicabile" è il ricco elenco di superstizioni che forma la decima predica "De idolatriae cultu nel Quadragesimale de christiana religione" di Bernardino da Siena (1380-1444). Il santo commina la sua condanna contro coloro che "per ottenere la guarigione di talune infermità di bambini, li fanno passare attraverso le radici concave delle querce, o attraverso le ramificazioni delle radici o attraverso un foro praticato in esse recentemente. ...La pratica è certamente precristiana e appartiene al mondo greco-romano."[18]

"Frazer considera il rituale dell'ernia, ma contemporaneamente tutti i cerimoniali di passaggio attraverso uno spazio stretto, le pietre, gli archi, i fori, le cavità e simili, come un espediente per porre, attraverso una strettoia superata, una barriera fra fuggitivi e nemico, dove il fuggitivo è il paziente e il nemico è la condizione morbosa personificata in senso animistico... Se a un bambino veniva l'er-

16 Eliade Mircea, *Trattato di storia delle religioni*, Torino, Boringhieri,1976, pp. 245-246.

17 Alfonso M. Di Nola, *La Festa e il Bambino*, 1991, Torino, p. 43.

18 Alfonso M. Di Nola, *La Festa e il Bambino*, 1991, Torino, pp. 110-111.

nia, si doveva andare in un bosco, spaccare verticalmente una pianta piccola di quercia, divaricare le due metà e farci passare il bambino dentro per tre volte. Poi si dovevano riattaccare le due metà della pianta per bene perché se la pianta riprendeva voleva dire che l'ernia guariva. Le persone che facevano questo rituale non potevano parlarsi tra loro per tutto il tempo altrimenti il rituale non sarebbe stato valido... Gaidoz che segue però la teoria della "transplantatio ramicis" scrive: "Non intendiamo escludere completamente la teoria della rinascita. È probabile che molte madri, facendo passare i propri figli attraverso la fenditura dell'albero, abbiano pensato al momento in cui li hanno messi al mondo". Liebrecht osserva che il paziente passa in un foro analogo ad una vagina, lasciando indietro il male e vi passa in posizione di parto con la testa (talvolta con i piedi), mentre il ricongiungimento delle due parti risultanti dalla fenditura, è rappresentabile come ristabilimento dell'ostio vaginale dopo il parto.[19]

"A San Ruffino di Amandola si andava per guarire l'ernia dei bambini: qui c'è un buco circolare nel muro dove il bambino veniva fatto passare per tre volte. Tanti bambini sono guariti dall'ernia in questo modo."

(informatore 1922, Montefalcone Appennino)

"Si portava il bambino alla chiesa di S. Ruffino e si faceva passare dentro la buca che si trova sotto il santo per tre volte. Il bambino in questo modo acquisiva una virtù".

(informatore 1916, Smerillo)

"A S. Ruffino ci si portavano i bambini malati d'ernia, c'era un coso di pietra con un buco e i genitori, uno di qua e uno di là si passavano il bambino (da questo buco), ma era come una superstizione".

(informatore 1912, Smerillo)

19 Alfonso M. Di Nola, *La Festa e il Bambino*, 1991, Torino, pp. 116-117.

"Si spaccava una quercia e il bambino lo facevano passare in mezzo per 3 volte la prima volta, 7 la seconda 9 la terza lo portava la mamma, il padre ed un'altra donna. Si faceva per l'ernia"

(informatore 1933, Montelparo)

"... una vecchia che sembrava una strega, quando un bambino stava molto male, spaccava una quercia piccola e l'apriva a forchetta. Insieme alla mamma faceva passare il bambino attraverso l'apertura da una parte all'altra. Lei stava da una parte e passava il bambino alla madre del bambino che stava dall'altra per tre o cinque volte. Non so le parole che diceva. Poi richiudeva la spaccatura e fasciava completamente la quercia. Se la quercia si seccava allora il bambino sarebbe morto, se invece "riprendeva" il bambino sarebbe guarito. Questo serviva per i bambini "toccati" dalle streghe".

(informatore 1927, Falerone)

Fuoco

Per Umberto Pestalozza,

"la Potnia viveva la vita notturna del suo regno: impugnava una o due torce accese... in realtà le fiaccole nelle mani della Potnia operavano in due altri sensi, sviluppando da sé una virtù apotropaica e una virtù fecondatrice. Per mezzo del fuoco la dea purificava i suoi dominii da ogni malefico influsso, e in pari tempo toccando con le fiaccole accese il terreno, le piante, gli animali, agitandole intorno a sé, avvolgendosi quasi in un'aureola di fiamme, la Potnia spargeva e infondeva dovunque innumerevoli germi di vita. E le popolazioni primitive e il folklore europeo conservano sopravvivenze visibilissime della fede nella magica potenza del fuoco."[20]

"Solo in Atene avevano luogo le feste Promethie, movimentate da una corsa di fiaccole – la lampadedromia. Tale rito, che è ri-

20 Umberto Pestalozza, *Eterno Femminino Mediterraneo*, Neri Pozza, Vicenza, 1996, pp. 13-14.

scontrabile anche fuori della Grecia, (ovviamente non dedicato a prometeo) ha il significato di rinnovamento periodico del fuoco (e forse del sole e del cosmo); conservato accuratamente a lungo acceso date le difficoltà della riaccensione, era ritenuto infine contaminato, privo di forza e veniva perciò spento; per essere poi con la dovuta solennità – ritualmente con lo strumento apposito, cioè, riacceso, risuscitato come fuoco nuovo sull'altare. A questa fiamma si accendevano le fiaccole che venivano portate di gran corsa ad ogni santuario e ad ogni casa."[21]

"in Atene la lampadedromia iniziava presso l'altare di Prometeo, dopo la solenne accensione rituale del fuoco nuovo; dopo aver acceso a questo fuoco le proprie fiaccole, le staffette, di gran corsa, passando per il quartiere degli artigiani, il Keramikos, e per tutta la città lo distribuivano rapidissimamente a tutti gli altari. Come osserva M.P. Nilsson e ripete L. Deubner, la rapida corsa che anima il rito è dettata dall'idea che il fuco conservato invecchia perdendo la sua carica vitale, e deve perciò essere rinnovato, ed anche recato con la maggior rapidità – da ciò la corsa – per giungere con tutte le energie agli altari dove quello vecchio era stato preventivamente spento. Alla corsa erano ovviamente impegnati i giovanissimi."[22]

"La vigilia di Natale la famiglia portava cerimonialmente il ceppo in cucina, dove il bambino più piccolo lo benediceva e vi aspergeva del vino in segno di croce; dopodiché il tronco veniva posto a bruciare per tre giorni.
Il ceppo è considerato secondo diverse teorie:

1. riflesso del sole e del fuoco celeste;
2. espressione del culto del focolare domestico e degli antenati della famiglia, anche in considerazione del fatto che esso viene nutrito dal capofamiglia;
3. elemento del fuoco vivo o nuovo, dotato di forza purificatrice.

21 Anita Seppilli, *Alla ricerca del senso perduto*, 1986, Sellerio editore Palermo, p. 60.

22 Anita Seppilli, *Alla ricerca del senso perduto*, 1986, Sellerio editore, Palermo, p. 86.

Occorre dire che tra queste ipotesi la seconda sembra la più attendibile, sebbene le altre due contengano elementi plausibili.

> "Già nel mondo romano era nota l'usanza di compiere libagioni di pane e di vino sul ceppo messo ad ardere nel focolare. Qualche volta protagonista del rito era un piccolo bambino: la mattina della vigilia di Natale si sceglieva nel bosco un grosso tronco di quercia, si tagliava e si portava in casa. Verso sera si adornava il ceppo con rami sempreverdi e si faceva sedere il bambino a cavallo del tronco, per poi trascinarlo solennemente in cucina. Il ceppo veniva in seguito innaffiato con vino e birra. La sera si accendeva il ceppo con i resti del tizzone dell'anno precedente... Questi ed altri indizi quali ad esempio la pratica di versare libagioni sul ceppo e la solennità dei rituali testimoniano un evidente legame con il culto degli antenati... La sacralità del ceppo di Natale riaffiora nelle usanze già cristianizzate,come ad esempio l'atto di versare sul ceppo la cera delle candele benedette, oppure sistemare accanto al focolare una seggiola per la Madonna che sarebbe entrata in casa per scaldarsi al fuoco e cullare Gesù Bambino."[23]

> "Ma la gestione devozionale del focolare da parte del paterfamilias non è la struttura più antica del culto familiare del fuoco prima dell'evoluzione della società nel senso patrilineare e patriarcale, ci sono fasi storiche in cui la liturgia del focolare domestico era consegnata nelle mani delle donne ...la dea dalla triplice forma, la dea lunare che è a un tempo fanciulla, sposa e vecchia, che elargisce ora vita, ora morte, ora resuscita, come è visibile nelle tre fasi dell'astro notturno: luna nuova, crescente, piena... Per i Balti il suo nome Gabija, per i Lettoni Ungus Mate: Madre del fuoco."[24]

> "Il ceppo di Natale si accendeva la notte della Vigilia e doveva durare fino all'Epifania. Il ceppo di natale si "condiva" con l'olio e

23 Claudia e Luigi Manciocco, *Una casa senza porte. Viaggio intorno alla figura della befana*, Melusina editrice l.s., Atripalda (AV), 1995, pp. 71-74.

24 Enrica Tedeschi, *Il Fuoco Culti e misteri*, Angelo Pontecorboli, Firenze. p.11.

il sale. Il carbone che avanzava si metteva fuori dalla finestra contro la tempesta e i temporali."

(informatore 1924, Smerillo)

"Il ceppo di Natale era fatto con una radica di una pianta detta pedicina. La pedicina veniva tagliata in quattro pezzi e durava fino all'epifania. La metteva sul fuoco babbo. Noi bambini ci mettevamo seduti sempre sul ciocco non so però il perché".

(informatore 1931, Penna San Giovanni)

"La notte di Natale si accendeva il ceppo perchè "la Madonna doveva passare quella notte a scaldare i fasciaturi di Gesù". Dopo aver bruciato tutta la notte il ceppo si toglieva e si rimetteva sul fuoco un poco ogli giorno in modo che doveva arrivare a Pasquetta. I carboni che avanzavano si mettevano da parte e servivano per allontanare la grandine".

(informatore 1927, Montefalcone Appennino)

"Il ciocco di Natale veniva acceso la notte della Vigilia: mio padre quando era quasi notte portava un bel cippone grosso e lo metteva sul fuoco... Il carbone veniva conservato per essere usato contro il tempo cattivo: quando arrivava il tempo cattivo si metteva fuori."

(informatore 1922, Castignano)

Il prof. Avv. Gian Luigi Simonetti nel 1811 racconta che:

> "Verso l'ora di vespero accendono essi un gran fuoco e adattano al camino uno smisurato tronco di legno, che essi chiamano ceppo di Natale. Si cucina ed ognuno si aiuta a imbandir ciò che occorre. Venuta l'ora del desinare, che d'ordinario è più sollecita del solito, tutta la famiglia si raccoglie intorno al suo capo, il quale, preso dell'olio, del sale, della farina e dell'aceto, condisce il ceppo che attualmente arde sul fuoco; quindi vi pone sopra una porzione di tutte le vivande destinate alla cena ed ordinato all'individuo più giovane della famiglia che vi ponga sopra a sedere, intuona egli il rosario della Madonna, qual finito, si dicono le litanie che si recitano dé Pater Noster, dicono essi, a tutti i santi (c,7 v.) che si trovano. Compiuta l'orazione il capo va a spalancare l'uscio di casa e ciò fatto, ogni individuo si pone in cerchio a mensa, a riserva di colui o colei, che sta a cavallo del ceppo, il quale o la quale ivi mangia di ciò che è stato in porzioni sufficienti posto sopra il tronco. Questa pratica, tenuta loro dire, per imprimere nelle menti dé più giovani la ricorrenza della festa natalizia lascia intravedere nel ceppo una figura, poiché dicono che il condiscono così perché il signor abbia a restituir loro di tutto ciò che gli danno. Ed aggiungono che essi mangiano a porta aperta onde i loro antenati vengono a mangiar con loro. Compiuta la cena, la famiglia si accerchia intorno al fuoco ed ivi stassene in piacevoli trastulli sino all'ora della messa solenne della parrocchia, alla quale d'ordinario vanno tutti, a riserva di uno o due individui che restano a guardia della casa. Questi ultimi, circa la mezzanotte, vanno a giacersi nella mangiatoia delle bestie e, siccome hanno per antica tradizione che in quell'ora parlino tutte le specie degli (c, 8 r.) animali, attendono ivi il fortunato momento di udirli favellare. Il ceppo non si toglie dà fuoco che al finire della terza festa. Venuta la sera d'anno nuovo si rimette il ceppo al fuoco e presso poco si torna a fare la medesima funzione; quindi a quell'ora già ridotto il tronco in carboni se ne conservano dé pezzi e questi si accendono e si espongono ardenti fuori di casa nell'aia o nei prati in tempo di gragnuole o di turbini che minacciano le campagne.[25]

25 Pompilio Bonvicini, *Usi e costumi dei Faleronesi*, Studia Picena, vol. 30, Ancona, 1962, pp. 54-70.

I Velurdi di Offida

"…La tradizione dei "velurd" io l'ho trovata perché da bambino li ho visti fare da mio padre... È una tradizione vecchia..Poi sotto la guerra ci fu un certo sbandamento: si facevano ugualmente ma li facevano i quartieri... Prima c'era un anziano che li faceva e li vendeva. ... Ma poteva fare un 70-80 velurdi... Allora di velurdi se ne facevano pochi: se ce n'erano cento era già tanto... C'era sempre un premio per chi faceva il velurd più lungo... Quelli della campagna che li facevano non li hanno fatti più per un motivo serio: il velurd fa una patina bianca, la polvere che fanno le canne, che fa male… Ti fa diventare rosso sulla faccia tanto che quando li facciamo ci dobbiamo mettere una maschera o un fazzoletto... A farli adesso siamo io e un amico mio che sta in campagna... I velurdi sono una tradizione locale, di Offida paese. Per farli ci vuole spazio e ci vuole il trattore: non li puoi "improvvisare"... Noi appena finisce carnevale, la settimana dopo, andiamo a tagliare le canne: andiamo vicino Castel di Lama dove c'è un grosso canneto... Adesso si fanno sui 500 velurdi... Quest'anno un po' meno, circa 350, ma alla fine ne facciamo sempre qualcuno in più... Per farli c'è della fatica: per prima cosa si deve andare a fare le canne… Per fare le canne ci vogliono minimo 4 persone per 4-5 giorni... Si va a tagliarle dopo carnevale perché è il periodo buono: poi quelle "ricacciano" e non si possono tagliare più... Tu devi andare nel canneto e tagliare la radice con la zappa. Non puoi andarci con la falce e lasciare gli spuntoni... Devi andarci con la zappa e tagliare alla radice: questa poi "ricaccia" e dopo 15 giorni già ci sono quelle nuove che servono per il prossimo anno... Ci vuole un certo criterio... Con il trattore si "rientrano" e si devono accatastare. Però non si possono accatastare tutte ammucchiate perché altrimenti si seccano ugualmente ma fanno la muffa: fanno quella famosa patina bianca che è micidiale... A me quella mi fa diventare rosso e mi fa uscire il sangue dal naso. Ci vuole una maschera apposita per lavorare. Poi bisogna andare a fare la paglia perché ci vuole la paglia: o copri la paglia da un contadino che te la vende, oppure il contadino te la lascia sul campo e te la devi andare a caricare da solo. Per fare 350 velurdi ci vogliono

minimo 250 balle di paglia. Ci vuole la paglia perché è quella che brucia... Quando mancano 20 giorni, un mese, a carnevale si inizia a farli: in tre se ne fanno 60 al giorno circa lavorando dalle 8.30 la mattina fino alle 17.30 il pomeriggio... Non si possono fare al coperto perché la polvere ti "assassina": per forza all'aperto si devono fare... Abbiamo un capannone che è coperto ma è tutto aperto... Per farli prima si mettevano per terra ma in questo modo ti spezzi la spina dorsale. Perché per prima cosa devi allargare una ventina di canne; poi devi mettere la paglia per tutta la lunghezza. Ma il velurd non è lungo solo 3 metri ma anche 5, 6 metri. Allora devi allungare: devi mettere la doppia canna... Metti le prime canne, poi metti la paglia e poi le canne per prolungare. Infine devi mettere la paglia su queste ultime canne... Poi si mettono le canne sopra e infine si legano con lo spago... Alla terza legatura salendo dal basso, come tu vai ad attaccarlo con lo spago, le canne si muovono un po'. Ma come passi alla seconda legatura cominciano ad andare bene e si serrano... Adesso invece facciamo in maniera differente che è meglio: io faccio con due ferri curvi con tutti piroletti che servono per appoggiare le canne. In fondo c'è una tavola che serve per tenere le canne... metto la paglia sopra le canne e poi le lego... Quando ho legato la prima, la seconda e la terza, il resto viene da sé... In fondo si mette la paglia un po' più umida che brucia di meno; dalla metà in su invece si mette quella più asciutta che brucia meglio... Infine si attacca: prima si faceva con i "vinci" (vimini); ora si fa con lo spago... I vinci avevano il problema che una volta attaccati era difficile scioglierli. Invece con lo spago i primi quattro si lasciano tirati; gli ultime tre in alto si lasciano con il cappio in modo che come tu tiri quelli si sciolgono... Per bruciare il velurd è necessario che ci siano la paglia asciutta e le canne secche ..."

(Informatore 1940, Offida)

"Il guazzarò se lo mettevano i signori per non sporcarsi a portare i "vilurd"... A volte i signori regalavano questi guazzarò ai contadini e questi se lo mettevano per andare a lavorare... Da qui è nata la tradizione del "guazzarò"... I vilurdi all'epoca erano molti di meno, poi man mano sono aumentati... Si raccontava solo che il velurd serviva per bruciare il carnevale ma non so come sia nata esattamente questa tradizione..."

(informatore 1923, Offida)

I Moccoli di Castignano

"Il martedì di carnevale si facevano i moccoli. I moccoli erano simili a lanterne, si costruivano con la canna e la carta velina. Nella lanterna si metteva la candela della Candelora. I moccoli si portavano per le vie del paese partendo e ritornando in piazza Umberto I. Nella piazza i moccoli si rompevano imitando i duelli delle spade e poi si gettavano in un grande fuoco. In processione cantavamo "fora fora li moccoli, un frate, due frati, tre frati, accesi mille mocchi per ritrovare un paio di zoccoli. Moccoli di qua moccoli di là e gli zoccoli non l'ho potuti ritrovà".

(Informatore 1916, Castignano)

I Vilurdi di Falerone

A tale proposta ancora il prof. Avv. Gian Luigi Simonetti sempre nel 1811 ci racconta che:

"È soltanto nelle sere precedenti alla venuta della Santa Casa di Loreto e dell'Ascensione del Signore, nelle quali accendono intorno alle loro case dé fuochi circa la prima ora di notte. In quella dell'ascensione vanno eziandio con delle faci di canne accese, che chiamano *bilurdi* (più esattamente i Faleronesi dicono *vilurdi*) pé campi di grano cantando delle canzoni analoghe alla festa ed invitando con esse il signore a discendere in terra a porre il frutto nel grano che in allora per lo più è semplice erba. È solo per far lume al Signore nella sua discesa che accendono dé fuochi e girano colle faci."[26]

…."i vilurdi si facevano la notte del giorno prima della festa dell'Ascensione, si prendeva una pertica ci si legava in cima la paglia e si diceva: "Gesù Cristo cade in terra metti il frutto in questa jerva, la jerva diventa granne (grande) e Gesù Cristo la possa conservà". Si passava con queste pertiche accese per le strade. Le portavamo sempre verso i campi di grano...".

(informatore 1921, Falerone)

26 Pompilio Bonvicini, *Usi e costumi dei Faleronesi*, Studia Picena, vol. 30, Ancona, 1962, pp. 54-70.

"I "vilurdi" si facevano per l'Ascensione: si prendeva una pertica, ci si legava da una parte un po' di paglia e poi gli si dava fuoco. Si passava poi lungo la strada che costeggiava i campi di grano quando faceva scuro la sera prima dell'Ascensione. Come la cenere cadeva in terra si recitavano queste parole: "Gesù Cristo cadi in terra, metti il frutto in questa jerva (erba), la jerva diventa gra', Gesù Cristo lo possa consacrà".

(informatore 1927,Falerone)

Aria

In una conferenza Gaston Bachelard sottolinea:

"Mescolate alle immagini materiali dell'aria, bisognerebbe classificare tutte le immagini degli odori, tutte le metafore del fresco respiro del soffio balsamico... Si troverebbero facilmente delle immagini del respiro umano che si gonfia per raggiungere i livelli cosmici, fino alle immagini del vento, dell'uragano e della tempesta."[27]

…"Con la *falce si facevano le croci nell'aria* per spaccare le nuvole... In questo modo le nuvole cattive se ne andavano via... Col calore poi della palma benedetta la grandine se ne andava via, si trasformava in pioggia... Si facevano queste croci nel cielo con la falce della mietitura e si accendeva questo fuoco con il ceppo di Natale, la palma benedetta e la candela della Candelora... Si buttava fuori anche la catena del camino che portava via le nuvole cattive".

(informatore 1926, Castignano)

…"Un uomo "faceva l'amore" con una ragazza che sapeva essere una strega. Gli fu consigliato di andare a casa della ragazza a mezzanotte di venerdì per vedere se era una strega. Se quella avesse preso il volo doveva colpirla e farle uscire il sangue. Quando quella *è volata per il camino* via lui era pronto con uno spiedo e l'ha infilzata e lei è tornata normale e si è salvata."...

(informatore 1932 Rotella)

27 Gaston Bachelard, *La poesia della materia*, red. edizioni, Como,1997, p. 29.

…"A quei tempi le paure uscivano perchè c'erano: *ad alcune persone però non si manifestavano.* Ad esempio tra Balzetto e Balzo, in un posto chiamato "lu scamatore" perchè lì si "scamava" il grano, si vedeva uscire prima un cane poi un prete che era morto tempo addietro...".

(informatore 1926 Montegallo)

… "*Le streghe si trasformavano in farfalle*... Quando si riunivano sugli alberi si sentiva fischiare furiosamente da un albero all'altro... "Andavano in strega" quelle donne che non erano state battezzate bene: durante il battesimo i genitori avevano risposto *"vola" invece che "vole"*..."

(informatore 1927 Castel di Lama)

…"*Le falene non si possono uccidere perché sono le anime sante dei morti*" ...

(informatore 1967, Rotella)

…"*Le streghe si diceva che passavano anche dal buco della chiave* quindi erano spiriti, altrimenti come facevano? Oppure si sentivano strillare come i gatti".

(informatore 1909, Appignano del Tronto)

David Le Breton ci aiuta a sentirci in armonia nei meandri della leggerezza dell'aria

"Nella tradizione navajo, infatti, il malato è qualcuno che ha perduto l'armonia del mondo, lo hozho, termine che designa a un tempo, la salute e la bellezza. Il malato ha abbandonato la via d'ordine e di bellezza che condiziona la vita navajo. La guarigione è la riconquista del giusto posto nell'universo, un nuovo accordo con il mondo, l'armonia ritrovata nello hozho." [28]

28 David Le Breton, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, trad. di Maria Gregorio, Milano, R. Cortina, 1991, p. 31.

Sempre sulla stessa tematica Rudolf Kaiser ci ricorda un inno Navajo.

> … "Nella citazione che segue, ho reso il concetto *hozho* con *accordo e armonia*, ben conscio, tuttavia, dell'inadeguatezza dei termini usati"[29]:
>
> *"In (hozho)accordo e armonia guarisco,*
> *in accordo e armonia il mio intimo si placa,*
> *in accordo e armonia procedo,*
> *con accordo e armonia davanti a me procedo,*
> *con accordo e armonia dietro di me procedo*
> *con accordo e armonia sotto di me procedo*
> *con accordo e armonia sopra di me procedo,*
> *con accordo e armonia intorno a me procedo,*
> *in accordo e armonia concludo"*
>
> (inno tratto dalla cerimonia Navajo del Canto della Notte)[30]

Come non trovare analogie con questa preghiera della sera raccolta sui Monti Sibillini?

> *" A lettu a lettu me ne andai,*
> *tre angiuli ce troai,*
> *unu da capu, unu da pié,*
> *unu a mezzo lu lettu mé.*
> *Me desse che dormesse,*
> *che paura non aesse,*
> *né de vita, né de morte*
> *Scampace dalla paura,*

29 Rudolf Kaiser, *Dio dorme nella pietra*, Red./studio redazionale, Roma, 1992, p. 53.

30 Rudolf Kaiser, *Dio dorme nella pietra*, Red./studio redazionale, Roma, 1992, pp. 110-111.

scampace da nemico,
ne de lance ne de ferro
C'è Maria accanto a me!
Mezza lavata,
mezza corgata,
l'anima mia raccomannata;
Quell'occhi tuoi sereni
me scia de compagnia,
co tutti l'angeli e li santi
e cuscì sia.
Santa Vittoria mia viata,
con la spada argentata
con la palma de San Franciscu
vanne arrete omu tristu
Tutti l'angeli e li santi,
benedici tutti quanti."

SULLE TRACCE DELLA SIGNORA DELLA MONTAGNA

"Ricercate l'antica madre!"

(Virgilio)

"...genitrice sacra di tutte le cose"

(Plinio il Vecchio)

Attraverso l'analisi e la rassegna delle immagini femminili che popolano la cultura popolare e che si intersecano con la fantasia e la superstizione si può intravedere l'importanza che l'uomo ha sempre conferito alla figura femminile, metafora di genitrice e datrice di vita.

Infatti accanto alla cultura materiale, esiste nella tradizione orale tramandata dagli anziani, una cultura fantastica costellata di figure mitologiche a connotazione prevalentemente femminile.

Dalla realtà la figura femminile viene trasfigurata nel mito e nella leggenda: diviene di volta in volta affabulatrice, fata, strega, dea.

Figure archetipiche, che popolano l'immaginario collettivo delle genti di montagna.

Oltre il velo delle manifestazioni più prettamente popolari, si può dunque vedere un simbolo importante che deve essere preso seriamente in considerazione per scoprire le varie forme di interazione con il territorio.

I misteri della donna riguardano: la nascita, la fecondità e, più in generale, la fertilità.

La nascita

Quando ancora non c'erano le ostetriche (levatrici) o era difficile raggiungerle, erano le donne più anziane e più esperte che si recava-

no nelle case a "raccogliere" i bambini. Queste donne erano chiamate "mammane"

> "Si partoriva in casa. Partecipavano i parenti stretti e la levatrice o la mammana in campagna. Nelle poesie dialettali si diceva: "Santa Mammana aiuta chi dà nasce". "
>
> (informatore 1938, Montegiorgio)

> "Mia madre racconta che c'era la mammana. Una donna più esperta che "raccoglieva" i bambini. Allora non c'era igiene, non c'era niente ma la gente era sana. La mammana veniva pagata in natura, la farina, una forma di cacio, le uova".
>
> (informatore 1926, Montegallo)

> "I bambini li faceva nascere la "Mammana", la levatrice... La Mammana era una donna pratica, senza diploma, non autorizzata".
>
> (informatore 1910, Sarnano)

> "Qui c'era la "mammana", raccoglieva i bambini. Era una donna che definirla buona sarebbe stato poco, si prestava a tutte le occasioni, camminava piano piano che sembrava una santa, non accettava mai niente in cambio".
>
> (informatore G. E. 1938, Arquata del T.)

La nascita era considerata il momento più delicato tra tutti quelli del "ciclo della vita" di un uomo e per questo riceveva un'attenzione speciale. Essendo carenti le misure igienico-sanitarie e le cure mediche si ricorreva a tutta una serie di accorgimenti e rituali propiziatori…

Tutte le donne in procinto di partorire, non avendo garanzie dal punto di vista medico-sanitario (si poteva morire facilmente di parto) si raccomandavano a Sant'Anna perché tutto andasse bene.

Si recavano quindi, prima del parto, a pregare e "fare voti" nelle

varie chiese e chiesette dedicate alla Santa sparse nel territorio piceno.

Vittorio Dini nel suo splendido libro il *Potere delle antiche madri* ci sottolinea che sant'Anna

> …"in Italia trova immediata accoglienza perché la figura della santa, attraverso le indicazioni dell'apocrifo protovangelico di Giacomo, viene ad assumere gli attributi protettivi della maternità nella lotta contro la sterilità."[31]

> "Per ottenere protezione per il parto si andava da Santa Anna a Porto d'Ascoli….Dopo il primo figlio la donna doveva recarsi in Chiesa, dove poteva rientrare solo dopo essere stata benedetta dal parroco sulla soglia. Il prete ti veniva a prendere sulla porta della chiesa con le candele, ti benediceva e ti portava davanti all'altare. Si diceva che doveva "rientrare in santo".
>
> (informatore 1927, Castel di Lama)

> "Al momento del parto le donne andavano a pregare a Belmonte nella chiesa di Sant'Anna... Sant'Anna è il 26 di luglio e in quel giorno chi si trova al mare è proibito fare il bagno perchè S. Anna non vuole che ci si faccia il bagno".
>
> (informatore 1930, Servigliano)

> "A S. Anna a Comunanza si portavano a benedire le camicie da notte della partoriente".
>
> (informatore 1928, Montegallo)

> "Quando una donna non poteva avere figli andava a pregare sulla chiesa di S. Anna a Comunanza".
>
> (informatore 1930, Comunanza)

> "Quando una donna partoriva si raccomandava a Sant'Anna e si appoggiava, come aveva fatto la santa, su un bastone dicevano

31 Vittoro Dini, *Il potere delle antiche madri*, Angelo Pontecorboli, Firenze, 1995, p. 55.

che quella canna portava fortuna".

(informatore 1903, Sefro)

"Durante il parto si pregava S. Anna, durante le doglie ci si appoggiava per tre volte su una canna".

(informatore 1925, Pioraco)

"C'era una signora che aveva una pietra che serviva e quindi veniva data alle donne partorienti per portare a termine il parto".

(informatore 1913, Arquata del T.)

Un'operazione cui veniva prestata particolare attenzione e che assumeva le valenze di un vero e proprio rituale, con ripercussioni sulla vita futura del bambino, era il primo bagno cui il neonato veniva sottoposto al momento della nascita.

L'acqua del primo bagno aveva, nelle credenze popolari, la forza di imprimere una direzione alla vita futura del bambino.

Per questo all'acqua venivano aggiunti diversi elementi affinché questi potessero influenzare il corso della sua vita:

"Nell'acqua del primo bagno del bambino si mettevano i soldi e il lievito... i soldi poi si davano alla levatrice".

(informatore 1906, Castignano)

"Nell'acqua del primo bagno si mettevano sale e monete. Prima del bagno si toccava il bambino sulla guancia per fargli venire le fossette alle guance".

(informatore 1921, Montefalcone A.)

"Nell'acqua del primo bagno si metteva la fede di uno dei genitori".

(informatore 1918, Venarotta)

"Quando nascevano i bambini c'erano quei "vaccili" grossi do-

ve si faceva il bagno al bambino. Nell'acqua si mettevano la palma e la candela benedette".

(informatore 1912, Venarotta)

"Qui ai bambini piccoli lavavano il culetto col vino. Si mettevano il vino in bocca, lo scaldavano un po' poi lo spruzzavano sul sedere del bambino. Appena nati si faceva il bagnetto e si fasciavano come salami. Solo poi venivano lavati col vino, non so se perché non avevano l'acqua o perché il vino gli faceva bene, rinforzava".

(informatore 1930, Serravalle del C.)

"Nell'acqua del primo bagno del bambino ci si mettevano tre gocce d'olio di una luma che arde... Si prende la luma, si ficca il dito nell'olio e si fanno scolare tre gocce nell'acqua. Questo perché siccome il bambino non era battezzato, se si faceva il segno di croce al bambino con quest'olio è come se fosse battezzato... Se non si faceva in tempo a fare il battesimo quello era come il battesimo... La donna che aveva partorito il primo figlio non poteva rientrare in chiesa finché il prete non la benediva... Ti faceva fermare sulla porta maggiore della chiesa e ti veniva a benedire.

"(informatore 1922, Montefortino)

Nel primo bagnetto del bambino ci si metteva: la fede della mamma, un soldo, la palma benedetta e l'erba della Madonna".

(informatore 1915, Montefalcone A.)

"Subito dopo il parto si faceva il bagno e si dava in mano al bambino qualcosa da stringere per farlo diventare più forte. Qualcuno metteva nell'acqua del primo bagno gli attrezzi del mestiere".

(informatore 1927, Falerone)

La disponibilità del latte materno, non esistendo il latte artificiale, era determinante per garantire la sopravvivenza del neonato. Senza il latte della mamma, soprattutto nei primi mesi, il piccolo poteva

anche morire.

Per questo anche la "discesa del latte" era oggetto di numerose attenzioni e di numerosi rituali.

Per far scendere il latte esistevano diverse precauzioni e diversi metodi.

Alcuni di essi di *tipo empirico*, consistevano nel mangiare molto prezzemolo, mangiare il brodo di gallina con i "frascarelli".

Altri di tipo *religioso-rituale* come ad esempio raccomandarsi a Sant'Agata, Santa Scolastica ecc, o come accennato sopra recarsi presso le cosiddette "fonti del latte".

Altri ancora di tipo *magico-simpatico* come ad esempio dare da mangiare alla puerpera la sua stessa placenta, bollita nel brodo, o sotterrata sotto un fico, pianta che produce un siero simile al latte.

S. Agata

Nell'iconografia è rappresentata con un vassoio su cui sono appoggiati i seni. Durante il martirio le vennero infatti strappati i seni.

La devozione verso questa Santa oggi piuttosto in ombra era invece forte in passato, proprio perché a lei si rivolgevano le puerpere per far scendere il latte con cui nutrire i neonati.

Diverse sono le chiese dedicate a S. Agata nel Piceno.

> "Quando una donna non poteva avere il latte si andava a Sant'Agata di Valentina. Per far scendere il latte poi si dovevano mangiare i frascarelli o bere la birra".
>
> (informatore 1926, Montegallo)

> "La chiesa di S. Agata a Valentina era terapeutica per il latte: c'è una statua di S. Agata che era originaria di Catania, con un seno tagliato e appoggiato su un piatto... Sant'Agata fu oltraggiata e

gli tagliarono il seno... Ci si recavano le donne che non potevano avere il latte".

(informatore 1950, Comunanza)

"S. Agata era la protettrice del seno e del latte delle donne. Si festeggia il 5 febbraio. Una chiesa di S. Agata è a Spelonga di Arquata e mi ricordo che la sera della festa si faceva un grande falò: si passava per le case a prendere una fascina di legna o anche due , chi ne aveva tante, si radunavano davanti la chiesa e si faceva questo grande falò. Quando il fuoco del falò si era spento tutti andavano a prendere un tizzone spento che si conservava in casa. Questo raccontavano i nostri genitori che erano originari di lì".

(informatore 1922, Venarotta)

"Quando si allattava si andava a Valentina di Comunanza nella chiesa di Sant'Agata. Noi da ragazze ci andavamo spesso e pregavamo che se un domani avessimo avuto un figlio di farci scendere il latte".

(informatore 1928, Montegallo)

La partoriente, la placenta e il fico

"L'alimento primordiale, l'archetipo alimentare, è certo il latte "Ogni bevanda fortunata è un latte materno". E Bachelard cita il folklore per il quale "le acque che sono nostre madri... ci distribuiscono il loro latte" molto frequentemente, l'accentuazione del carattere lattifero e nutritivo della Dea crea anastomosi tra l'archetipo della Madre con quello dell'albero o della pianta lattifera come il Ficus Religiosa o il Ficus Ruminalis. A Roma, quest'ultimo era localizzato nel luogo stesso nel quale la lupa mitica allattò i gemelli."[32]

32 Gilbert Durand, *Le strutture antropologiche dell'immaginario introduzione all'archetipologia generale*, Dedalo, Bari, 1991, pp. 258-259.

"La placenta si gettava in un posto dove scorreva l'acqua, perché dicevano che come scorreva l'acqua, veniva il latte alla mamma".

(informatore 1927, Montegallo)

"Il brodo di gallina con i frascarelli faceva scendere il latte. Se il latte non scendeva si andava alla fonte del latte a Santa Vittoria".

(informatore 1921, Montefalcone A.)

"la placenta si seppelliva sotto un fico per far venire il latte l'ho sentito dire… Oppure si buttava nell'acqua del fiume che siccome scorre così fa scorrere il latte".

(informatore 1930, Servigliano)

"La seconda (la placenta) se la doveva magiare la partoriente, appena partorito la levatrice prendeva un pezzetto della seconda per metterla a bollire con il brodo di gallina (la partoriente veniva informata). Dicevano che faceva bene per far scendere il latte alla donna".

(informatore 1921, Falerone)

Filatrice tessitrice

Il tessere è da sempre legato al destino al fato e alla vita in generale. Di nuovo la dea, nella sua manifestazione quotidiana, è il segno della natura stessa.

"Le Parche che filano il destino sono divinità lunari ed una di esse si chiama esplicitamente Cloto "la filatrice"… Le nostre fate "filatrici" così come "lavandaie" vanno spesso a tre o almeno a due per volta - una buona fata l'altra malvagia - rivelando attraverso questa duplicità il loro carattere lunare... Ciò che importa qui, più del risultato che è filo tessuto e destino, è il fuso che, attraverso il movimento circolare che suggerisce, diventerà talismano contro il destino".[33]

33 Gilbert Durand, *Le strutture antropologiche dell'immaginario introduzione all'archetipologia generale*, Dedalo, Bari, 1991, p. 322-323.

> "Il valore sacro della filatura risale certamente ai primordi dell'agricoltura… la dea madre anatolica era considerata la patrona della tessitura, poiché i tessuti erano utilizzati per avvolgere i neonati, nonché i defunti, la dea tutelava sia le nascite che i riti funebri."[34]

Prerogative rigorosamente femminili erano i lavori di filatura e tessitura dei tessuti.

Erano le donne quelle esperte nella preparazione dei filati con cui poi venivano realizzati al telaio i tessuti necessari per tutta la famiglia.

> "La prima operazione della tessitura era l'orditura: prima di questa operazione si facevano i "vucina" (cannelli di filo) con il "filarello". Dopo che si era preparato l'ordito si metteva sul telaio. Un filo alla volta si infilava nei "licci" e successivamente nel pettine dove i fili venivano legati. "Lu subbie" era un asse attorno al quale si avvolgeva il panno man mano che si tesseva. Quando sia l'ordito che la trama erano di canapa ("accia e accia") succedeva che il filo filato a mano poteva avere degli intoppi. Allora si prendeva la semola o la farina di granturco, si metteva su due pezze e si bagnava; poi si facevano scorrere sui fili sopra e sotto per renderli più scorrevoli al telaio".
>
> (informatore Venarotta 1922)

> "Il fuso o la conocchia con cui le filatrici filano il destino diventa l'attributo delle Grande Dee specialmente delle loro teofanie lunari. Sarebbero le dee seleniche ad aver inventato la professione di tessitore di tela e sono stimate nell'arte della tessitura: come Neith egiziana o Proserpina."[35]

34 Claudia e Luigi Manciocco, *Una casa senza porte. Viaggio intorno alla figura della befana*, Melusina editrice l.s., Atripalda (AV), 1995, p. 242.

35 Gilbert Durand, *Le strutture antropologiche dell'immaginario introduzione all'archetipologia generale*, Dedalo, Bari, 1991, p. 322.

Interessante al riguardo è il racconto raccolto dagli alunni della Scuola media statale "G. Leopardi" di Sarnano:

> "Per guarire dal torcicollo si ricorreva a tre donne non sposate, ad ognuna delle quali si dava un fuso in mano. Esse appoggiavano il fuso sul collo del paziente e pronunciavano per nove volte queste parole: tre zitelle simo, tre fusi in mano tenimo, le corde storte raddrizzimo.".[36]

A conferma della tradizione raccolta abbiamo riportato un passo del Ginobili:

> "Se una persona è sofferente di torcicollo si ricorre al seguente rimedio. Vengono chiamate tre donne non sposate; ognuna ha un fuso in mano, lo poggiano, nello stesso tempo, intorno al collo del paziente e girandolo pronunciano le seguenti parole per nove volte di seguito: - Tre zitelle simo; tre fuse in mano le minimo, le corde storte le raddirizzimo. Il paziente non avrà subito giovamento ma solo dopo che sarà trascorso tanto altro tempo quanto dall'inizio del male al momento dell'intervento delle tre zitelle."[37]

36 *"Sarnano ieri"*, Scuola media statale "G. Leopardi", Sarnano MC, Anno scolastico 1978/79 p. 213.

37 Giovanni Ginobili, *Bricciche di Superstizioni e pregiudizi popolari marchigiani*, Tipografia S. Giuseppe, Macerata, 1959. p. 75.

La Regina dei sapori

Il ruolo femminile per antonomasia, è quello di sovrintendere alle faccende domestiche ed in particolare alla gestione della cucina.

E tuttavia anche in questo luogo essa accumula, trasforma e tramanda un sapere fondamentale: la conoscenza dei sapori, degli odori, della combinazione tra gli elementi.

È una conoscenza affine a quella alchemica che emerge dalle testimonianze delle donne da noi intervistate.

È questo universo peculiare, che la donna riesce a preservare facendo giungere fino a noi ricette antichissime e sapori semplici e raffinati.

La cuoca è colei che nutre, colei che da il cibo della vita. La dea nuovamente seduta a mensa con noi.

> …"ciò che nasceva dai sughi, dalle polveri, dai semi delle erbe aveva l'apparenza di una affatturazione, sia pur di domestica e tranquilla magia alimentare e terapeutica. Le morfologie dei pani comuni e di quelli rituali (alcuni rientrando in una sfera di ritualità sacra stagionale, apparivano in un certo giorno e poi scomparivano per tutto l'anno, legati a vicende solstiziali e cosmiche); dei pani dolci... i dolci pasquali, …che riproducevano forme magiche come la rosa, la treccia, il laccio, la spiga... Le torte , i pasticci, le crostate,i biscotti, i pupazzi, *le pupe,* gli animali di pasta, i dolci nuziali, e i piatti funerari con *il loro intreccio a reticolo, a losanga, a rombo*, a scacchiera, con i simboli vegetali come la rosa e il garofano erano immagini miniaturizzate di corpi iranici e vegetali, complessi insiemi di sostanze e di energia vitali.
>
> La cucina e il laboratorio negromantico risultavano omologhi anche nella strumentazione: il fuoco, i fornelli, le pignatte, i mortai, i vasi i vetri, i rami, le stufe, le tecniche di cottura (il bagnomaria, ad esempio, la cottura nella stufa umida che nel nome porta impresso la mitica, biblica alchimista), le affumicazioni, le bolliture, le fumigazioni, le frollature, le salamoie,le fermentazioni,le composte, le gelatine, le confetture, le castellature, le pozioni, le lo-

zioni, gli infusi, le scremature, le unguentature."[38]

"Nel XII secolo alle calende di gennaio si allestiva la *mensa fortunata destinata alle Parche*, le quali visitavano le case, portando benessere e fecondità.

I cibi donati ai poveri di Vicari in Sicilia nel giorno della Vecchia sono in realtà destinati a questa mitica figura mitica, corrispondente alla Befana. Questa destinazione delle offerte risulta più evidente se osserviamo i dolci dell'Epifania hanno a volte forma umana: sono *piccole pupattole* di pasta rappresentanti le anime dei defunti." [39]

"Pensiamo ad esempio al mondo romano, dove datteri, fichi secchi, *miele, dolci e noci avvolte in foglie d'oro* e d'argento, ricevuti come *stranae* assumevano un significato ominale, di buon auspicio, per l'Anno Nuovo. La *frutta secca*, il vino e il miele erano cibi insostituibili della cena di Natale, e *venivano offerti ai defunti*... In una fiaba calabrese questi frutti, aperti da una ragazza, *rivelano al loro interno dei doni fatati: una scrofa con i porcellini d'oro,una chioccia coi pulcini d'oro, una tessitrice col telaio d'oro*."[40]

La "Nociata"

"sempre a Natale facevamo la nociata, si metteva a bollire lo zucchero poi si aggiungevano le noci, poi si stendeva il tutto su un pezzo di marmo e si tagliava a rombi. Si metteva la foglia di alloro sia sotto che sopra perchè non si dovevano toccare uno con un altro.Venivano messi uno sopra l'altro."

(informatrice1932, Arquata del Tronto)

38 Piero Camporesi, *Le Erbe del sogno e della sopravvivenza*, in AA.VV.Cultura popolare dell'Emilia Romagna. Medicina Erbe e Magia, Silvana editoriale. Milano, 1981, p. 62.

39 Claudia e Luigi Manciocco, *Una casa senza porte Viaggio intorno alla figura della befana*, Melusina editrice l.s., Atripalda (AV), 1995, p. 205.

40 Claudia e Luigi Manciocco, *Una casa senza porte. Viaggio intorno alla figura della befana*, Melusina editrice l.s., Atripalda (AV), 1995, pp. 202-203.

Bonnet, Jocelyne scrive che:

> "Nel linguaggio popolare, il lievito che trasmette e produce la vita è chiamato madre e i teli destinati a contenere il pane sono chiamati pannolini."[41]

> "L'analogia tra il parto e le paste lievitate fa parte di un antico quadro di rappresentazioni che fondono insieme le cose che si assomigliano. La madia, per esempio, assomiglia a una culla... e la donna è come la farina che ha bisogno di lievito aperta (sperma chiuso) e di tempo per lievitare e, cioè per copiarsi e partorire lo stampo per i dodici ha conservato questa analogia dati del dolce del battesimo del matrimonio era un fantoccio fasciato di pasta. Ma l'arte delle trasformazioni opera anche nella zona degli ospiti di villaggio, un altro modo di vivere e sul piano analogico alla fertilità e la fecondità."[42]

Sempre dagli alunni della Scuola media statale "G. Leopardi" di Sarnano riportiamo:

> …"*Anche la madia (la mattera) si credeva che avesse una virtù.* Se qualche bambino era soggetto a dolori, subito dopo aver fatto il pane, veniva chiuso nella madia per tutto il tempo necessario a recitare le litanie, dopo di che si sarebbe guarito. Quando invece un bambino non cresceva fisicamente, lo chiudevano per una decina di minuti nella madia dicendo: "*Se pozza levetà come la massa de lo pà*".[43]

> "In casa non si poteva rimanere senza *lievito del pane* perchè altrimenti i bambini non crescono... *Il lievito è protettivo contro il*

41 Bonnet Jocelyne, *La terra delle donne e le sue magie*, Red, Como, 1991, p. 75.

42 Bonnet Jocelyne, *La terra delle donne e le sue magie*, Red, Como, 1991, p. 78-79.

43 *"Sarnano ieri"*, Scuola media statale "G. Leopardi", Sarnano MC, Anno scolastico 1978/79, pag. 113.

male e le malattie: quando un bambino di meno di un anno doveva uscire la notte gli si metteva addosso il lievito o il sale per proteggerlo contro il male. Se lo portava fuori la mamma non succedeva niente ma se era un'altra persona della famiglia doveva essere protetto... I bambini di meno di un anno erano più attraenti per il maligno".

(informatore 1929, Ascoli Piceno)

Le bamboline

"Durante la preparazione delle torte dolci, con una parte dell'impasto si confezionano abitualmente anche le bamboline che vengono poi offerte in dono ai bambini delle famiglie di appartenenza delle donne impegnate nella lavorazione delle torte. Tali preparati, che consistono in piccoli dolci di forma antropomorfa femminile, quelli destinati alle bambine e di forme più variate, quelle destinati ai bambini. A Poggiovalle in alcune aree dello Spoletino e a Stroncone la bambolina si chiama palombella: noi se faceva la palombella, cò la pasta de' pizza dolce, in mezzo ce metteano un ovo crudo, in mezzo all'impasto, dopo se lievitava e quand'era cotto veniva l'ovo sodo, veniva quand'era cotto al forno, veniva fatta a forma de 'n'oca (Silvana L. Stroncone)

In altri luoghi viene denominata "pupa" (Monteleone d'Orvieto e Piegaro) ecc

A Monteleone di Spoleto si facevano le Pupe e il galletto con la pasta delle torte salate.

Il galletto è fatto a forma di gallo e lavorato poi a mano:

Sui galletti per fargli le penne gli facevano tutte sforbiciate sulla pasta co' le forbici facevano la forma del galletto co' la pasta e poi tutti 'sti tajiettini che parevano penne (Fernando C. Monteleone d'Orvieto). La lievitazione ha lo stesso procedimento delle torte. Terminata questa si aggiungeva un sottile strato di tuorlo sbattuto; il procedimento era chiamato in doratura e si faceva con penne di gallina o tacchino."[44]

44 Giancarlo Baronti, *Le opere e i santi. Alimentazione rituale e faestiva in provincia di Terni*, Provincia di Terni, Terni, 1999, pp. 132-133.

In Arquata del Tronto i dolci che si regalavano ai bambini nel periodo pasquale, quando si andava "a passà l'acqua" (una trattazione specifica è prossima alla pubblicazione), si chiamavano per le femmine la palombella e per i maschi lo scarsiglie.

> "Lo *scarsiglie* si faceva con l'impasto della pizza di formaggio. Nello scarsiglie si metteva una o due uove chiuse con strisce incrociate. Lo scarsiglie aveva una forma tonda e si regalava ai maschi, alle femmine si regalava con lo stesso impasto una figura di donna. Questa donna aveva un uovo sulla pancia con sopra delle strisce dell'impasto che si incrociavano, due lenticchie al posto degli occhi e aveva le mani sulla vita. Su entrambi i dolci si spalmava l'uovo sbattuto (chiara e rosso sbattuti insieme). Si davano per l'ottavario di Pasqua (otto giorni dopo Pasqua)."
>
> (informatore 1926, Arquata del Tronto)

> "La *palombella* veniva fatta a Pasqua, veniva fatta con un uovo che sembrava la forma della pancia e non si poteva mangiare perché era troppo cotto, si faceva otto giorni dopo Pasqua. "
>
> (informatore 1938, Arquata del Tronto)

Nel Comune di Falerone sempre nel periodo pasquale si regalava il pesce.

> "Per Pasqua a Falerone si faceva una ciambella dalla forma simile a un *pesce* e con il filo rosso gli si facevano i baffi"
>
> (informatore 1927, Belmonte Piceno)

> "a Pasqua a Falerone si faceva il *Pesce*. Per Pasqua si facevano le ciambelle di Pasqua e all'impasto che rimaneva sulle mani e sulla tavola gli si dava la forma del Pesce, gli si metteva dentro un uovo di gallina e poi si metteva nel forno. Il Pesce veniva regalato ai bambini per Pasqua. La massa per le ciambelle è composta da uova, limone, un pizzico di sale, un goccio di mistrà e farina. Il Pesce

> i bambini lo mangiavano il lunedì dell'Angelo per la festa di San Paolino quando si andava a fare la scampagnata presso la chiesa di San Paolino a Falerone. La ciambella di Pasqua si mangiava con il salame".
>
> (informatore 1947 Falerone)

L' affabulatrice

Possiamo considerare la donna come la "voce narrante" delle tradizioni orali del Piceno.

È generalmente una voce femminile quella che narra le storie ai bambini, che racconta gli eventi e gli aneddoti nelle case e nelle piazze.

È la donna la "memoria storica" del nostro passato; al femminile sono scritte le nostre radici culturali.

Nelle serate invernali, quando le famiglie contadine si radunano "a veglia" nelle stalle più calde mentre tessono al telaio, le donne più anziane raccontano fiabe e filastrocche, "scantafavole" e "pastalocchie", indovinelli e aneddoti, racconti paurosi e fantastici di fate, streghe, spettri e folletti.

L'origine di alcuni di questi racconti si perde nella notte dei tempi.

> "C'era un uomo che gli morì la moglie e rimase con due figli... Riprese moglie ma la matrigna non li poteva vedere quei bambini e disse al padre di portarli via... Il padre li portò a fare la legna nella macchia ma quello più grandicello prese la cenere e mentre camminavano fece la stradella con la cenere... Quello li lasciò su e se ne tornò a casa... La sera mentre stavano mangiando (il padre) diceva: "Dove saranno i miei figli? Avranno fame?" ... "Portacelo qui fuori da mangiare che siamo qui fuori!" risposero i figli... "Come hanno fatto? si chiese il padre... Ma la matrigna li fece portare via un'altra volta... La seconda volta invece di prendere la cenere prese la semola ma le bestie se la mangiarono e non poterono ritrovare la strada

per tornare a casa... Allora andarono su per la macchia e videro una lucetta da una parte. Videro questa luce e andarono a bussare alla porta... Andò ad aprire uno che gli chiese: "Chi siete voi?" … "Noi ci siamo perduti" dissero i bambini. "Va bene, venite che vi alloggio io"... Questo era un orso mannaro che pensò: "Adesso stanotte me li mangio"... C'era la bambina più grandicella (erano un maschio e una femmina) che aveva capito che li voleva ammazzare... "Come si fa?" pensò. "Andiamocene" disse al fratello "perché ci vuole mangiare" ... "Tu sei matta" rispose il fratello. "Ha già mangiato a cena"... Allora la bambina prese un coltello e se lo mise dentro al letto... Quando l'uomo andò lì che se li voleva mangiare gli diede una coltellata, lo prese al collo e lo ammazzò. Allora rimasero loro due senza nessuno. Quando tornarono in paese e la matrigna seppe che loro erano stati lassù e avevano ammazzato quest'uomo e adesso avevano la casa, allora se li riportò giù... Perché voleva la casa".

(informatore 1914, Montegallo)

"Prima c'erano i palazzi incantati che erano dei posti dove c'era un incantesimo. Dicevano che chi entrava in questi posti si trasformava... Dicono che ci entrò un giovanotto e lo portarono dentro e venne trasformato. Per tornare un giovanotto come era prima nel palazzo doveva entrare una signorina che fosse vergine. Se una ragazza ce la faceva ad andare lì lui poteva tornare normale altrimenti non ce l'avrebbe fatta... Tutte le ragazze però si rifiutavano di entrare nel palazzo perché avevano paura... Una "ragazzaccia" rischiò: "Ci vado" disse... Entrò dentro questa casa dove c'era un locale e sopra c'era una porta, come una "cataratta" di quelle che si facevano nelle case di prima, un buco dove si saliva con la scaletta... Aspettò un quarto d'ora, mezz'ora, un'ora... "Adesso non ce la faccio ad uscire" pensò... Ad un certo punto sentì una voce da sopra che diceva: "Butto?"... Alla ragazza avevano detto che quando le dicevano delle parole doveva rispondere... Allora rispose: "Butta!"... Da sopra buttarono una gamba, la gamba di una persona... La ragazza moriva di paura ma la voce da sopra continuava: "Butto?... E buttarono l'altra gamba... "Butto?"... E buttarono un braccio... Quando fu alla fine la voce disse: "Butto?... "Butta la noce del collo!" disse la ragazza... Ci fu un botto e cadde giù il giovanotto preciso come

era... Tornò tutto intero come era... Era a pezzi e tornò giovanotto come era entrato. Ma se non c'era la ragazza che resisteva per lui non c'era speranza".

(informatore 1912, Rotella)

"Drago delle sette teste. C'era un paese dove si doveva dare da mangiare a questo drago un cristiano al giorno e allora la città era in lutto. Un uomo che portava un cane passò in questo paese dove c'erano tutte bandire nere al lutto e domandò cosa fosse successo. I paesani gli raccontarono del drago e lui disse che sarebbe andato lui a vedere. L'uomo che portava la spada iniziò a tagliare le teste al drago e mise le teste dentro un sacco e poi si andò a lavare dato che era sporco di sangue, in quel momento passò un'altra che gli rubò il sacco lo portò al Re ma lui riconobbe che non era stato lui. Non ricordo bene".

"C'era la figlia del re che non rideva mai allora il re disse chi la faceva ridere la poteva sposare. C'erano tre fratelli che volevano provarci e allora partirono i primi due ma non ci riuscirono allora partì il terzo insieme al padre. Per strada mentre camminavano, trovò un uovo e disse al padre: "Babbo guarda ho trovato un uovo". Il padre gli rispose di non perderlo che gli sarebbe uscito buono. Camminando trovò un chiodo e disse al padre: "Babbo Ho trovato un chiodo". Il padre rispose "Mettilo in tasca che ti può uscire buono". Mentre stava per arrivare disse al padre " Babbo mi tiene di fare un bisogno come posso fare?". Il padre gli rispose: "Togliti il cappello e caca". Allora fece il bisogno sul cappello e se lo rimise in testa, arrivò dal Re e si affacciò la figlia tutta vestita di rosso, disse "Buongiorno signora rossa" e lei rispose "Sono rossa e sono tutta fuoco" e il contadino rispose "Se sei tutta rossa cucinati questo uovo", e lei rispose "Mettetelo nel sedere" e lui "Mettici il chiodo che è più duro", e lei "e no che altrimenti mi scappa la cacca" e lui "non ti preoccupare io l'ho bella che fatta", la figlia del Re si mette a ridere e si sposano".

(informatore 1923, Montelparo)

La Fata

La fata è forse la figura archetipica più antica presente nell'immaginario collettivo dei Sibillini. Nella tradizione popolare ha una connotazione prevalentemente positiva ed è legata alla civiltà pastorale. Con tutta probabilità è un'entità primordiale con sembianze di donna, un essere etereo e magico, uno spirito della natura.

Il nome deriva dal latino *Fatae*, nome con cui si identificavano le Parche, coloro che avevano in mano il destino degli uomini.

Nella tradizione popolare del Piceno le Fate sono esseri sovrannaturali dalle sembianze di bellissime donne che abitano nelle grotte sulla montagna e hanno l'abitudine di scendere la sera nei paesi per ballare con i giovani pastori.

L'iconografia differisce però da quella classica che vede la fata come essere alato, luminoso ed evanescente.

Nelle descrizioni locali le fate somigliano piuttosto a delle dame del '400 con curiose acconciature e lunghe vesti che servivano a coprire gli zoccoli caprini alla stregua delle Languanes e delle diale dell'Italia settentrionale.

> "A *Giunone caprotina* (commemorata il 7 luglio) raffigurata con un *mantello caprino* indosso e ritenuta un'espressione di una più antica divinità italica dai caratteri arborei e animali (*culto degli alberi e delle capre*), viene associato un rito dai significati tipicamente sessuali, della riproduzione animale e delle lattazione con l'impiego, con l'impiego dei *rami di un caprifico* (il succo bianco come il latte è chiamato latte di fico).[45]

> "Le fate erano vestite bene con tutte vesti larghe e andavano sempre ballando... Noi perché andavamo su' sotto al Vettore a pascolare le pecore... Erano belle, vestite bene e allora ci tenevamo per ballare... Andavamo a lavorare e poi lassù imparavamo a ballare. Lasciavamo le pecore a pascolare e andavamo su a ballare. C'era

45 Vittoro Dini, *Il potere delle antiche madri*, Angelo Pontecorboli, Firenze, 1995, p. 43.

chi suonava. Iniziavamo il lunedì fino al venerdì perché il sabato non si lavorava... Andavamo su nelle due ore che avevamo di riposo tutti i giorni... Io queste fate le ho conosciute… erano come noi... ma non hanno mai detto da dove venivano. Quelle si presentavano quando era ora di ballare... Noi eravamo a lavorare e a mezzogiorno andavamo via e andavamo lassù. E lì un divertimento... Mia mamma portava le vesti come quelle delle fate: vesti larghe con la vita dritta e sopra un "giubbetto". I colori erano marrone, grigio, verde, … Le fate erano 12... Quando andavamo a lavorare, una mattina siamo andati su e abbiamo trovato queste donne che volevano ballare ... Ballavamo… il saltarello... Le fate volevano solo ballare e non parlavano, non dicevano niente... *Poi noi andavamo via e loro rimanevano lì a ballare, dal mattino fino a sera a ballare…*

…Quando venivano a Pretare e scendevano da su alla casetta, ti dava piacere vederle... Prima si ballava bene ma adesso. ...*(Le fate) portavano un cappello e i capelli fatti "a triangolo" legati dietro la nuca con questo cappello sopra del colore della veste*... Non parlavano però evidentemente erano state avvertite di non dire una parola... Neppure volevano niente da mangiare... Quando si erano stancate andavano via ma dove stavano non si sapeva. Entravano dentro la grotta e non si sapeva altro... Quando eravamo a lavorare noi avevamo la pausa da *mezzogiorno* alle due ma quando andavamo nella grotta loro già erano pronte...

Solo dopo sono venute quaggiù in paese e scendevano dalla piazzetta dove ci sono gli scalini. Di notte quando andavano via noi le vedevamo perché *portavano quelle luci antiche, le lanterne, e si vedevano queste luci sulla montagna*... Le fate portavano queste vesti larghe con questa blusetta, i capelli belli fatti con questo cappello a vederle era un amore... Erano signore antiche ma vestite bene... Loro non avevano uomini. I pastori nostri andavano su a ballare con le fate... Non portavano le scarpe… portavano le pantofolette leggerette che si consumavano... Erano chiuse e tutte colorate, belle".

(informatore 1913, Arquata del T.)

"Il segreto delle fate, da come raccontavano i vecchi, era che portavano i piedi come le capre... *"Siete belle, siete fate, ma vi scricchiolano i piedi come le capre"*... Le capre quando camminano fanno un piccolo rumore... Le fate *avevano zoccoli di capra che nascondeva-*

no agli occhi indiscreti con vesti lunghe fino a terra. Un pastore di Foce, riconoscendo il particolare scricchiolio che proveniva dai piedi di quelle bellissime donne, sollevata la gonna, scoprì il segreto delle fate... Le fate allora, in cambio del suo silenzio gli offrirono ricchezza e felicità. "Tu non parlerai e in cambio del tuo segreto avrai ricchezza a dismisura: ogni volta che metterai la mano nella tasca la ritirerai carica di monete d'oro"... Questo tale acquistò un grande gregge di pecore e si spostava tra Foce e la Maremma dove si costruì una bellissima casa... Viveva felice e contento. Nessuno seppe nulla per qualche tempo ma poi il pastore si lasciò sfuggire quel segreto. Un vortice di vento portò via tutte le sue ricchezze lasciandolo povero in canna... Finì la sua esistenza nella miseria più nera maledicendo il giorno in cui aveva infranto il patto con le fate".

(informatore 1919, Montemonaco)

"Mia nonna raccontava che anticamente a Piedivalle e Valle, quando c'era la messa, i genitori trovavano i bambini tutti sciupati perché le fate giocavano con i bambini: se li lanciavano da una finestra all'altra delle case. Si capiva che erano fate perché *gli scrocchiavano i piedi come le capre*... Le fate facevano come una metamorfosi… Scendevano a Valle e Piédivalle per ballare con i giovanotti ma poi se li trascinavano sulla montagna. I giovani non tornavano più. L'unico che si è salvato è stato il Meschino *perché non ha mangiato i frutti fuori stagione*."

(Informatore 1924, Monte Falcone Appennino)

"Delle fate si raccontava che gli crocchiavano i piedi quando andavano a ballare a Foce... Erano ragazze come le altre che poi i giovanotti vanitosi ci si divertivano e peccavano. Poi *il venerdì si trasformavano in serpenti.* Andavano a *ballare a Rocca o a Foce*... A volte si riportavano dietro i giovani dei paesi... Uscivano dalla grotta che sta sulla Montagna delle Fate".

(Informatore 1925, Roccafluvione)

Dalle testimonianze raccolte è emerso che la percezione delle Fate è un fenomeno presente in tante località dei Monti Sibillini, ma anche per questa tematica vi rimandiamo ad una trattazione completa che stiamo preparando. Vi segnaliamo per il momento la splendida uscita delle Fate di Rocca di Montemonaco.

La Strega

A differenza della fata che abita i territori montani la figura della strega è diffusa in modo uniforme su tutto il territorio Piceno ed è particolarmente radicata nella civiltà contadina.

Connotata in maniera fortemente negativa la strega rappresenta con ogni probabilità una degenerazione della figura archetipica della fata avvenuta principalmente nel corso del Medioevo.

Non a caso essa assume le sembianze terribili con cui oggi la conosciamo.

Nella tradizione orale le streghe sono rappresentate come donne, non necessariamente vecchie, sottomesse al demonio. Si diventa streghe perché durante il battesimo i compari sbagliano nel pronunciare le formule di rinunzia a Satana. Esse si alzano in volo attraverso il camino la notte di venerdì per partecipare al sabba presso il "noce di Benevento". Sono solite trasformarsi in gatti per entrare nelle case e attaccare i bambini del cui sangue si nutrono. Il loro naturale antagonista è il cane. Si radunano presso i crocicchi delle strade di campagna specialmente dove ci sono alberi di quercia. Volano sui rami degli alberi emettendo sibili atroci. Chi volesse vederle deve recarsi il venerdì a mezzanotte presso questi crocicchi munito di una forca per il fieno e seguire delle precise istruzioni. Dove passano lasciano puzza di olio bruciato. Per salvare una strega dal suo destino occorre farle uscire del sangue.

> "Un uomo "faceva l'amore" con una ragazza che sapeva essere una strega. Gli fu consigliato di andare a casa della ragazza a mezzanotte di venerdì per vedere se era una strega. Se quella avesse preso il volo doveva colpirla e farle uscire il sangue. Quando quella è volata per il camino via lui era pronto con uno spiedo e l'ha infilzata e lei è tornata normale e si è salvata".
>
> (informatore 1932, Rotella)

"Quando passavano le streghe c'era sempre odore di olio fritto... Quella nelle streghe era una credenza fondata. Non solo i bambini ma anche gli animali erano soggetti alle streghe. Se uno aveva una cavalla era facile che fosse presa dalle streghe. E qui ho la testimonianza di mio nonno che una volta non poté andare ad Ascoli perché aveva ritrovato la cavalla tutta intrecciata, la criniera e la coda tutte intrecciate, tutta sudata e sbattuta... Gli ci vollero un paio di giorni per sciogliere le trecce... Chi potesse aver fatto questo lavoro se non le streghe non si sa... Un altra credenza sulle streghe riguarda gli incroci delle strade: dove si incrociavano tre strade dicono che lì si potessero vedere ma ci dovevi andare con la forcina. Ti mettevi con la testa nella forcina e le vedevi passare... Anche io che non ci credo ho sentito dei sibili nell'aria così pure l'odore di olio fritto".

(informatore 1923, Castignano)

"Le streghe possono fare tutte le arti tranne quelle del cane, meno i versi del cane... Una notte venivo da Santa Vittoria e ho sentito un vento che girava. Più guardavo più non vedevo e sentivo una puzza di petrolio, di olio bruciato. Poco più avanti c'era una fontana con una bella donna che stava prendendo l'acqua... Era successo qualche tempo prima che un vecchio di Monteleone aveva ucciso un cane selvatico e ne aveva preso la pelle per conciarla per farne le scarpe. Quest'uomo mi aveva regalato un pezzo di questa pelle per farne stringhe per allacciare le scarpe. Se tu ti allacci le scarpe con la strighe di cane le streghe non ti possono toccare. Allora quando incontrai quella donna le gridai "Ehi bella". "Se stringa di ca' non fosse ti faria vedé se bella fosse" mi rispose la donna che era evidentemente una strega"... Una volta da giovane a Montefortino c'era un amico che aveva la ragazza che si diceva che era una strega. Per vedere se era vero questo amico si mise una notte presso la Madonna della Fonte con una forca sotto il mento, in piedi come una mummia. Passarono una ventina di streghe e ognuna gli sputò addosso dicendo "Brutto impiccataccio, che fai?" Ma non lo poterono toccare perché portava la forca. Tra queste venti che andavano al raduno c'era anche la fidanzata... Sia alle streghe che ai lupi manà si doveva far uscire il sangue con un punteruolo se si voleva salvarli...

Le streghe "moccicavano" sia i bambini sia gli adulti. Mia nonna è riuscita a capire chi la "moccicava" dai denti. Da allora non l'ha più toccata... Si diventava streghe se i compari sbagliavano le parole del battesimo. Ora però dicono che non esiste più niente".

(informatore 1924, Montefalcone A.)

"Si racconta di uno che aveva un cavallo e la mattina nella stalla lo trovava sempre tutto sudato... Allora ci mise un guardiano... però il guardiano si addormentava e non si accorgeva quando portavano via il cavallo... Ne cambiò diversi fino a che ne trovò uno un po' più svelto: mise la sella al cavallo e ci si mise a sedere sopra... La notte andarono le streghe e urlarono: "Uno via!". Ma il cavallo rimase fermo... "Può darsi che sia incinta"disse la compagna... Ma quelle erano due persone perché c'era il guardiano seduto sopra... Quando la strega disse: "Uno, due, via!" allora partì il cavallo con il guardiano sopra. Dicono che volava... Era d'inverno, c'era la neve e li portò a Benevento... Laggiù si erano riunite tutte queste streghe che ballavano e suonavano, mangiavano ciliege e frutta di ogni qualità... Arrivati lì il guardiano pensò: "Adesso per far sapere al padrone una cosa precisa scendo e mi prendo anch'io qualcosa poi risalgo perché se questo riparte poi io con che cosa torno?"... Scese, si mise un po' di frutta in tasca poi risalì a cavallo... Dopo il ballo ripartì con il cavallo e tornò alla stalla... Il guardiano era più morto che vivo di paura... Alla mattina disse al padrone: "Lo sai dove è andato il tuo cavallo stanotte?. "Dov'è andato?" ... "A Benevento. Lì mangiavano tanta frutta di tutte le qualità"... Era d'inverno e non era tempo di frutta... Andò dal prete e fece benedire la frutta che aveva preso ma era solo sterco di cavallo, di pecora, di capra... Sembrava che fosse frutta ma non lo era".

(informatore 1927, Roccafluvione)

La Regina

"Nel luogo sacro ogni cosa viene fatta così che l'ambiente circostante divenga una metafora." "...lo spazio sacro è uno spazio trasparente alla trascendenza, e qualsiasi elemento di tale spazio può

> essere utilizzato come punto di partenza per la meditazione. Penso, in particolare, a quei templi indiani circondati da un alto muro: quando si varca la porta d'ingresso, tutto all'interno di questo spazio è simbolico, l'intero universo è reso in chiave mitologica."[46]

La Sibilla può essere considerata come una delle manifestazioni più recenti della Dea Madre in senso pagano. In realtà tra tutte le figure mitologiche presenti nell'immaginario collettivo del Piceno quella della Sibilla risulta essere la meno vicina alla tradizione popolare e la più legata ad una tradizione colta, libresca.

Chi ne parla lo fa citando le storie del Guerin Meschino o di Antoine De La Sale.

La presenza di una Sibilla Appenninica con dimora sui Monti Sibillini sembra essere storicamente incerta. Sta di fatto che nel Medioevo e nel Rinascimento è divenuta popolare la storia della Sibilla e del suo antro fatato grazie soprattutto al "Guerin Meschino" di Andrea da Barberino.

Secondo i racconti di Andrea da Barberino e Antoine de La Sale, di ispirazione cavalleresca, sui nostri Monti Sibillini ha sede l'antro della Regina Sibilla conosciuta anche come Fata Alcina.

All'antro si accede attraverso una grotta situata sulla cima del Monte Sibilla da cui ci si inabissa nelle viscere della terra e dopo un percorso assai pericoloso si arriva nel Regno della Fata. Questo è un luogo rigoglioso e splendente dove Alcina vive circondata da uno stuolo di bellissime fate ad essa sottomesse. L'unico problema è che una volta entrati in questo mondo meraviglioso è difficile uscirne poiché si diventa schiavi dell'incantesimo delle fate. Le testimonianze da noi raccolte tra i montanari e soprattutto tra i pastori riguardo alla Sibilla ricalcano per lo più la storia del Guerin Meschino.

46 Joseph Campbell, *Riflessione sull'arte di vivere*, a cura di Diane K. Osbon, trad. di Aldo Magagnino U., Guanda, Parma, 1998, p. 167.

Fin dal 1500 infatti il libro era conosciuto tra i pastori e alcuni lo citavano addirittura a memoria. Tuttavia nella tradizione orale esistono delle particolarità non riscontrabili nella tradizione libresca.

Diverse testimonianze descrivono la Sibilla come intenta a tessere ad un telaio d'oro.

> "Sulla Sibilla c'era la grotta dove dicono che era entrato il Guerin Meschino... Li c'era una pietra tipo di travertino, una pietra liscia che mi sembrava di travertino. Io ci sono stato tante volte sull'ingresso quando andavo a caccia. Questa pietra era scritta... C'era lo scoglio e di qua l'entrata della grotta... La pietra era attaccata sullo scoglio ma io non riuscivo a leggerla perché o era latino, o era francese, non lo so... L'architrave della grotta era di pietra e questa pietra stava circa 20-30 cm sopra l'architrave... L'imbocco della grotta era sotto la "corona"... Per andarci dovevi mettere i piedi sullo scoglio e l'avevano consumato. Chissà quanti c'erano stati... La grotta era tagliata nella roccia e entrava dentro... Io sono entrato per 7-8-10 metri, dentro non c'era niente, ma arrivati a un certo punto era chiusa con le pietre... Quando sono andati a riaprire e hanno buttato giù queste mura da dentro gli veniva un vento forte che spegneva anche le acetilene... Hanno aperto, sono andati parecchio dentro ma poi venne l'autunno e i lavori furono lasciati. Quando la primavera sono tornati su per continuare, s'era sfondato tutto, era tutto chiuso e non si riconosceva più niente... Come era successo non lo so... Io ho sentito che la gente che andava lassù dentro, che hanno provato, sono stati un po' di tempo e ci sono quelli che sono usciti e quelli che non sono più usciti... Gli si presentavano queste gran fate belle e allora quelli che tiravano al peccato rimanevano la dentro condannati, quelli che invece non facevano peccato tornavano fuori... Quando sono andati a scavare hanno trovato un coltello dei pastori e qualche sperone dei guerrieri antichi... Mia madre mi raccontava che aveva sentito che dentro la grotta c'era un tesoro, forse un *telaio d'oro* ma non so... Quando hanno scavato poi hanno trovato come una stanza... Questo dimostra che li c'era un'abitazione, però".
>
> (informatore 1911, Montemonaco)

"Mio padre aveva un libro delle fate, del Guerrin Meschino che gli aveva lasciato un vecchietto. Mio padre c'è stato sulla montagna delle fate e diceva che c'erano tre scalini. Si diceva che dovevi stare attento a quello che ti davano da mangiare e di prendere sempre e solo la frutta di stagione. Poi c'è un ponte e su questo ponte due leoni che se stanno con gli occhi aperti passi e se stanno con gli occhi chiusi, no. Giù dentro ci stanno tanti giovani condannati. Queste fate andavano a ballare nei paesi e si portavano via i giovani più belli. Poi un vecchio gli disse *" quanto sono belle queste fate, peccato che gli scrocchiano le gambe come alle capre"* Allora le fate sono scomparse e non sono tornate più. Babbo c'è stato dentro alla montagna delle fate e diceva che c'erano questi tre scalini. Mio padre ci si prese una pena perché non sapeva leggere e si doveva fare leggere questo libro".

(informatore 1919, Sarnano)

"Oltre alle otto Sibille che stanno a Serravalle del Chienti sulla volta della chiesa, nella Santa Casa di Loreto, sul rivestimento marmoreo che copre la Santa Casa, sono raffigurati sotto otto profeti che parlano di Gesù che viene; sopra agli otto profeti indovina chi ci sono... le otto Sibille… Nella tradizione popolare c'è il racconto di questa donna che andava in giro a predicare e arrivava al massimo a Camerino o a Polverina. Parlava e predicava ed è diventata famosa perché faceva impressione che una ragazza si mettesse a predicare senza paura in mezzo alla gente".

(1933, Serravalle del C.)

Passiamo ora in rassegna alcune fonti letterarie che ci aiuteranno a semplificare il nostro viaggio:

"Virgilio chiamava questi luoghi *"Tetricae horrentes rupes mon-*

temque severum" e noi sappiamo che "tetricus" viene da "teter" oggettivo usato da Marziale per denominare le Parche".[47]

Giovanni delle Piatte (sec. XV)

"Qui decisero di andare al monte delle Sibille, cioè, come si dice, il monte di Venere dove abita la donna Erodiade. …Fatto questo, il fratone nero in un attimo li trasporta oltre il lago e li introduce nella cavità della montagna, dove bisognava passare una porta che si apriva chiudeva da sola e in fretta, e appena si apre bisogna saltar dentro in fretta, altrimenti si viene schiacciati e ridotti in polvere... E c'erano donne e ragazze e la donna Venere, per tre giorni alla settimana, si trasforma in serpente dalla cintola in giù, il sabato, la domenica e il lunedì fino a mezzogiorno, e poi torna come prima in donna e arriva se porta con sé ragazze bellissime… e sembra che sia come le altre donne, ma è fredda al contatto. In quel posto mangiavano e bevevano, ma non sa che cosa fosse, come una cosa contraffatta, come anche pane ed altro. Mentre si trovava in quella montagna, Giovanni è andato con quella donna e la sua compagnia, e un giovedì notte delle quattro tempora di Natale, volando sopra cavalli neri e disse che in cinque ore aveva fatto il giro di tutto il mondo. Altre volte, sempre trovandosi nel monte con quella donna, è andato nove volte per aria di notte sopra cavalieri neri e così si mettevano ai crocicchi e qui ballavano, mangiavano e bevevano malvasia, ribola e vernaccia, ma non sa da dove prendessero questa ed altra roba."[48]

Riportiamo alcuni punti per noi salienti del viaggio fatto da Antoine de La Sale nel 1420 sui Monti Sibillini che saranno la nostra guida *nel mondo reale e nel mondo dell'immaginate* [49].

47 *La storia tra storie e leggende. I Monti Sibillini nelle fonti storiche e letterarie*, Maroni, Ripatransone (AP), 1990, p. 55.

48 *La storia tra storie e leggende. I Monti Sibillini nelle fonti storiche e letterarie*, Maroni, Ripatransone (AP), 1990, pp. 98-101.

49 *La storia tra storie e leggende. I Monti Sibillini nelle fonti storiche e letterarie*, Maroni, Ripatransone (AP), 1990, pp. 135-207.

"…vi invio, mia reverendissima signora, in iscritto e figura i monti del Lago di Pilato e della Sibilla, che sono altrimenti da quelli rappresentati sui vostri arazzi, e anche tutto quello che io ho potuto vedere e conoscere dalle genti del paese, il giorno 18 maggio 1420 in cui io fui là…".

Il Mondo Reale

La Corona del Monte

"…Ma tanto si va per queste svolte di qua e di là che si sale all'altro capo del monte, all'opposto della roccia che è detta la corona del monte, dove si trova l'entrata della grotta …Tale corona del monte è una roccia intagliata tutt'intorno al monte stesso, all'altezza di almeno tre lance. È dal lato della montagna dove si giunge salendo... Su questa corona si hanno due passaggi per salire in alto, dove si trova l'entrata della grotta. …Il piccolo monte superiore, che è detto corona del monte, dalla base in su è alto trenta tese."

La Grotta

"Là, a destra, si trova l'entrata della grotta, essa è piccola e a foggia di scudo, stretto di sopra e largo di sotto.
Davanti vi è una roccia; e chi vuole entrare deve abbassarsi molto ed entrare carponi, scendendo con i piedi rivolti in basso, fino a una cameretta quadrata che si trova a destra dell'apertura, dove tutto attorno sono intagliati dei sedili. Questa cameretta quadrata è lunga da otto a dieci passi ed altrettanto è larga ed alta. In questa stanza vi è un'apertura quasi rotonda, della grandezza di una testa d'uomo che non fa penetrare che ben poca luce e ciò per il grande spessore della montagna. All'uscita di questa stanza, chi vuole andare più avanti prenda a destra; ma bisogna che scenda con i piedi in avanti..tanto la grotta è inclinata verso il basso. Di altri eventi e meraviglie che qui vi sono non saprei che altro dire, e questo perché io non mi spinsi più avanti."

Il Mondo dell' "Immaginate"

> "A detta della gente del paese si sarebbe trattato di una voce del paradiso della Sibilla...
> Così raccontano che la parte iniziale stretta della grotta si estende per circa un buon tratto di balestra, dopo è abbastanza ampia per procedere l'uno dopo l'altro agevolmente... sempre discendendo, a loro parere, per almeno tre miglia."

La foce del vento

> "A quel punto trovarono una vena di terra che attraversava la grotta, da cui usciva un vento così orribile e straordinario che non ci fu chi osasse andare più avanti di un passo o mezzo; …egli affermava che quella folata non durava più di quindici tese; ed è più forte all'entrata perché una volta che si fossero fatti tre o quattro passi all'interno, il peggio sarebbe passato o comunque il vento sarebbe stato più leggero. Dopo questo vento si va avanti..."

Il ponte sottile

> "Allora si trova un ponte che non si sa di che cosa sia fatto; ma pare che non superi l'ampiezza di un piede e sembra essere molto lungo. Sotto questo ponte c'è un abisso di grandissima e orribile profondità, nel fondo si ode un gran fiume, che fa un fragore tale da sembrare ogni volta che tutto precipiti tanto grande è l'orrore. Ma non appena si appoggiano i due piedi su questo ponte, esso si presenta abbastanza largo e, tanto più si va avanti, tanto più si fa largo e meno elevato e il fragore dell'acqua si ode meno. Superato il ponte, si comincia a trovare il sentiero piano e la grotta appare come fatta artificialmente. Andando avanti attraverso la caverna larga e in pianura, c'è un grandissimo sentiero del quale non si saprebbe dare l'esatta immagine."

I due dragoni

"Ma alla fine di questa grotta stanno ai due lati due dragoni che sono fatti artificialmente anche se sembrano vivi, se non fosse perché non si muovono, ed hanno gli occhi così luminosi da spandere chiarore tutto intorno ad essi. Dopo i due dragoni, si entra in una strettissima grotta, dove non si può procedere che uno dopo l'altro, essa non è più lunga di 100 passi. Allora si arriva a un piccolo spiazzo completamente quadrato."

La porta di metallo

"Nei pressi della grotta ci sono le due porte di metallo che sbattono senza sosta... Raccontano che queste porte sbattono in un modo che il varcarle sembra impossibile a colui che vi deve entrare senza essere preso nel mezzo e completamente schiacciato. Al di là di queste porte non si vede nemmeno un po' di chiarore, ma ne proviene un gran rumore che sembra un mormorio di persone..."

La porta che rispendeva di luce

"Quelli raccontarono e dissero che quando giunsero nello spiazzo oltre le porte di metallo, videro una bellissima e ricca porta che risplendeva fortemente alla luce che essi portavano; ed allo stesso modo splendeva la grotta come se fosse di cristallo...

Ma prima che li facessero procedere oltre un'altra porta, molto più bella e più ricca di quanto non fosse la prima, li fecero entrare in una piccola stanza molto riccamente tappezzata; e là li fecero spogliare di tutti i loro abiti dal più grande al più piccolo, quindi li rivestirono di altre ricchissime vesti."

Il regno della Signora di tutta la Terra

"Poi li condussero tra melodie di strumenti attraverso giardini, sale e camere, addobbate le une bene, le altre meglio in modo quasi inenarrabile...

E con tutta quella compagnia fu condotto al cospetto della re-

gina, che era seduta sul trono e circondata da tante persone, tanto belle da non poterne narrare, da sembrare signora di tutta la Terra; vi erano anche tali tesori che non si poteva desiderare di più.

…Infatti la regina e tutte le dame e i cavalieri di quel regno sanno parlare tutti i linguaggi del mondo dal momento in cui vivono là per la durata di 330 giorni; e dopo che uno vi sia stato nove giorni li capisce tutti così come il proprio linguaggio, ma non saprà dire alcuna parola di quelli che egli sa, fino a che passi il termine che si è detto...

E ancora - disse la regina - si può dire di più: perché nello stato in cui voi ci vedete noi resteremo finché durerà il mondo...

Ma considerate , di tutte le dame che sono qui, una che sia senza compagnia, quella che vi è più gradita e ve la donerò."

Le consuetudine del regno della dea

"Allora la regina gli parlò delle consuetudini di là dentro e gli mise come termine per rimanere in quel luogo otto giorni e al nono giorno di risalire all'esterno. E se al nono giorno non avesse voluto salire fuori egli non ne sarebbe potuto uscire fino al trentesimo giorno. E come se si fosse presentato il caso che al trentesimo non fosse salito non sarebbe potuto uscire fino al trecentotrentesimo giorno. E se si fosse presentato il caso che al trecentotrentesimo giorno non avesse voluto risalire, le usanze di là dentro erano che non sarebbe mai più andato fuori..."

L'eterna giovinezza

"Difatti quando veniva il lunedì, dopo la mezzanotte, la sua compagna si alzava dal posto vicino a lui e si recava dalla regina, e facevano la stessa cosa tutte le altre donne di là dentro. E là restavano in camere ed in altri luoghi predisposti a questo scopo, nello stato di bisce e serpenti, tutte insieme; e vi rimanevano fino a dopo la mezzanotte del sabato, quando ciascuna ritornava al suo compagno; e all'indomani sembrava essere più bella di quanto lo fosse mai stata. Infatti esse non invecchiavano mai, né sanno cosa sia il dolore. Hanno vesti a volontà, per il cibo ciascuno ha accontentato

il proprio gusto, di ricchezze ne hanno in quantità, di piaceri, con larghezza. Non vi è né freddo né caldo..."

Il concedo dalla dea

"Ma quando fu giunta la scadenza dei 330 giorni, il cavaliere andò a prendere congedo dalla regina. Ed egli portò via con sé un piccolo anello d'oro tanto sottile che l'occhio lo poteva appena percepire. La sua dama gli donò questo anello d'oro per ordine della regina e gli disse quale virtù tale anello avesse; ma non ci fu mai chi potesse conoscere questa cosa... Allora se ne andarono ciascuno con un cero acceso che avevano dato loro..."

La Signora della Vegetazione

Invocazione per tutte le erbe
"Ora voi tutte, erbe potenti, invoco.
Voi e la maestà vostra scongiuro.
La madre terra vi generò.
A tutti i popoli vi donò.
In voi medicina salvifica condensò.
(Precatio omnium herbarum manoscritto del VI sec. dopo Cristo)[50]

"Buonasera, mandragora, buona Signora
e buona madre che tocchi con la testa i cieli,
che immergi le tue radici sotto terra
e la cui veste ondeggia ai venti.
Tu sei la regina dei cieli e delle tempeste,
sei la regina dei fiori,
perché dinanzi a te si prosternano tutti i fiori
e vengono a celebrare la tua potenza.

50 Albano Biondi, *La signora delle erbe e la magia della vegetazione*, in AA.VV., Cultura popolare dell'Emilia Romagna. Medicina, erbe e magia, Silvana Editoriale d'Arte, Silvana editoriale, Milano, 1981.

Con i gomiti e le ginocchia nude,
con la fronte piegata fino a terra,
ti prego e ti invoco di volermi concedere forza e salute"

(preghiera popolare rumena)[51]

Spesso le donne, forse per l'affinità che le lega al mondo naturale (la Madre Terra), sono quelle che conoscono i segreti delle erbe medicinali e i metodi per la loro preparazione. Questi metodi a volte provengono da tempi remoti e si sono tramandati di generazione in generazione.

> "La divinità lunare è sempre allo stesso tempo divinità della vegetazione, della terra, della nascita e delle morti... È per questo che Anaitis e Ishtar è chiamata madre delle erbe".[52]

È lungo l'elenco delle erbe medicamentose utilizzate nella farmacopea popolare dei Sibillini.

Ciò che ci interessa sottolineare in questa sede è però l'uso di alcune erbe che hanno una particolare affinità con il "potere femminile". Tra queste rientra la mandragora.

Non avremmo mai pensato che fosse ancora viva e documentabile la conoscenza, evidentemente tramandata da secoli, di una pianta come la mandragora, sia nelle sue valenze curative sia in quelle magico rituali. Per di più dai racconti degli anziani emergono elementi simbolici che, seppure a volte nella confusione terminologica, permettono un'identificazione particolareggiata della pianta in questione e il suo perfetto inserimento nella vastissima tradizione letteraria. Alcuni elementi inoltre sono risultati completamente nuovi o per lo

51 Eliade Mircea, *Da Zalmoxis a Gengis-Kan: studi comparati sulle religioni e sul folklore della Dacia e dell'Europa centrale*, Roma, Ubaldini, 1975.

52 Gilbert Durand, *Le strutture antropologiche dell'immaginario introduzione all'archetipologia generale*, Dedalo, Bari, 1991, p. 299.

meno staccati da questa tradizione ma non per questo meno interessanti dal punto di vista scientifico. Ad esempio, in campo terminologico, ci siamo imbattuti nell'uso del termine "antimonio o antimonia" usato da alcuni anziani per indicare una pianta presente sui monti che ha tutte le caratteristiche della mandragora.

Dal punto di vista simbolico invece ha suscitato grande interesse la testimonianza di un'anziana donna che descrive l'antimonia come una pianta "che aveva la forma di un bambino che stava nella terra". Un tratto simbolico questo riscontrabile solo in poche testimonianze bibliografiche riferite all'Appennino centro-settentrionale e riconducibile forse ad un mito d'origine autoctono legato a riti ancestrali della fertilità. Un'ipotesi che necessita sicuramente di ulteriori studi, approfondimenti e verifiche.

Il nostro contributo alle conoscenze etnobotaniche vuole essere allora quello di divulgare le testimonianze che abbiamo avuto la fortuna e il piacere di raccogliere sul campo, lasciando parlare quelli che sono forse gli ultimi custodi di un sapere millenario e cercando di inserire le loro parole nella più vasta tradizione simbolica di cui abbiamo tracce bibliografiche.

Il primo incontro con la mitica pianta è avvenuto a Montefalcone Appennino, nell'entroterra marchigiano in Provincia di Ascoli Piceno. Parlando delle piante curative utilizzate in passato, un pensionato di anni 80, così ci racconta di una sua esperienza avuta da bambino, nel 1932, con un curatore della zona.

> "Quando andavo ancora a scuola, avevo 8 anni, c'era mio zio che aveva una broncopolmonite doppia e i medici l'avevano dato per spacciato. Fu chiamato allora questo... che disse: «Oggi non ti posso fare niente. Dopodomani torno e potrò fare qualcosa». Doveva andare sulla montagna a prendere un'erba. Quest'erba era la belladonna… La belladonna tu non puoi carpirla: è una pianta che se tu la tagli fa sangue… Mia nonna mi ha detto che quell'erba

> era la belladonna. Non potevi carpirla, se carpivi quell'erba morivi. Chi voleva carpirla la scalzava (ossia toglieva la terra intorno alla radice), e si portava un cane che attaccava con uno spago alla pianta. Il cane con l'andare tirava fuori questa donna poi moriva. Forse non moriva quel giorno però moriva. Se la tagliavi questa pianta faceva sangue. La linfa era rossa come il sangue. Di questo mi ricordo bene perché lo raccontavano spesso mio nonno e mia nonna. Non so come D. la preparasse però mio zio guarì".

Nonostante la confusione terminologica con il termine belladonna, confusione tra l'altro storicamente documentata e riconducibile addirittura a Teofrasto[53] il racconto contiene numerosi elementi legati all'universo simbolico della mandragora: il fatto che la pianta non potesse essere estirpata dalla terra senza morirne; il fatto che per estirparla ci si servisse di un cane legato alla pianta con una corda o uno spago dopo averne ripulito la radici.[54] Singolare è invece l'elemento della pianta che "fa sangue", non riscontrabile nella tradizione bibliografica legata alla mandragora ma non di meno ricorrente nei racconti degli anziani dei Sibillini. Il ricordo di un'erba che se tagliata stilla sangue e scatena tempeste è presente, come vedremo, in numerose testimonianze. Come ad esempio in quella di un pensionato di anni 75 di Ussita, in Provincia di Macerata, che afferma:

> "Una volta i vecchi dicevano che si trovava una pianta che chiamavano indemonia e che quando si falciava a mano la lama diventava rossa come il sangue….".

O in quella di un pensionato di anni 68, sempre di Ussita, che così ricorda le parole del nonno:

53 A. Vaccari, *La mandragora erba magica,* 1955, Fitoterapia, vol. 26 pp. 553-559.

54 Eliano, *La natura degli animali,* 1998, Rizzoli, Milano.

> "A Valle Tela mio nonno mi diceva non ci andare mai perché ci sono le manciole o manine. Nonno curava con le erbe e io trovai un libro di piante medicinali, il Mattiolo, in pergamena illustrato. Lui lo conosceva a memoria. A Valle Tela, località che si raggiunge andando dietro Monte Rotondo, si sale sul Farnio, poi si scende e si risale, ci sono diversi punti dove, quando andavano a fare il fieno, la falce si macchiava di sangue e venivano i temporali con i fulmini tanto che non ci sono andati più. Lui c'era andato e riuscì a tirarla fuori ma si scatenò un inferno. Per trovarla si doveva scavare come si scava per trovare la genziana. La forma della radice era simile alla sirena di mare, con le quattro radici che erano le gambe e le braccia tanto da sembrare una donna. Con questa pianta si facevano le magie. Mi diceva sempre: «tu non ti azzardare mai a cercarla e se la trovi non la carpire»".

La testimonianza risulta interessante per diversi motivi. Innanzitutto perché usa il termine manciole o manine per identificare la pianta, un elemento questo già riscontrato in altre zone dell'Appennino centro-settentrionale, soprattutto in Toscana;[55] poi perché sottolinea la forma antropomorfa della radice simile "ad una sirena di mare"; poi perché ne evidenzia la valenza magica anche se non specifica quali magie servisse a compiere. Infine perché insiste ancora sul fatto che questa pianta facesse sangue e scatenasse tempeste. Il fatto che la mandragora e la sua estirpazione scatenassero tempeste è ampiamente documentato tanto che, in Romania, come riporta M. Eliade, essa viene invocata come signora dei cieli e delle tempeste e ad essa si attribuisce il potere di muovere a proprio piacimento le vicende meteorologiche.

Un legame quello tra la pianta, le tempeste e l'andamento dei raccolti testimoniato in più parti come ad esempio da V. Rugarli sul finire del secolo scorso:

55 A. Borghini, *Folklore nelle Alpi Apuane: la manina che chiama,* Nativa I, 2, 1985.

> "Quando la mandragora è sradicata sempre si turba l'aria che porta temporali con grandine e acque diluviali, o terremoti o venti impetuosi".[56]

Una recente e preziosa testimonianza arriva dalla Valcamonica dove è attestata la credenza che lo sfalcio di un campo, conosciuto come "Cap della Mandragora", avesse il potere di scatenare una pioggia capace di rovinare il fieno per cui gli abitanti del luogo attendevano lo sfalcio di questo campo prima d'iniziare la nuova fienagione.

Dalla Valcamonica poi, e precisamente da un racconto popolare raccolto alla fine dell'ottocento sul Lago di Garda, arriva l'unico parallelismo da noi conosciuto con il tema della pianta che produce sangue. In questo racconto, tra l'altro molto articolato, si narra infatti:

> "Dopo il matrimonio tra Maria e lo sposo il prato diventa di loro proprietà ma quando, giunto il tempo della mietitura, i due si apprestano a sfalciarlo, i fili d'erba recisi (i capelli di Mandragora) emettono strazianti lamenti e si colorano di sangue. Da quel giorno ogni anno, lo sfalcio di quel campo scatena tre giorni di pioggia, ed è necessario usare falci nuove se non si vuole che sgorghi il sangue"[57].

Queste testimonianze hanno una singolare coincidenza con alcune di quelle raccolte sui Monti Sibillini sia per l'elemento del sangue che sgorga dalla pianta sia soprattutto per lo scatenarsi delle tempeste allo sfalcio di alcuni prati montani. Interessante al proposito è

56 V. Rugarli, *La Città d'Umbria e la Mandragora,* Rivista delle tradizioni popolari, vol. I (4), 1894.

57 S. Lentini, C. Cominelli, P.P. Merlin, *La Mandragora di Campanine: radici folklorico iconografiche in Valcamonica, 2004.*

questa testimonianza di Padre Giacinto Pagnani che nel 1969 scriveva:

> "Si aveva il timore di falciare il fieno di alcuni prati, quasi che l'erba germogliata dal suolo fosse l'emanazione di una vita misteriosa che era pericoloso recidere. Codesto timore nasceva forse dall'uso di tagliare il fieno nei prati comuni, il che avveniva sempre in seguito a una decisione delle assemblee dei villici, e dal fatto che più di una volta il taglio di un determinato prato era seguito da violenti nubifragi che avevano distrutto il restante raccolto. Sta di fatto che queste preoccupazioni erano condivise anche dai membri dei consigli comunali e più volte accade di leggere severi divieti di falciare determinati prati. In alcuni di questi paesi i timori non sono del tutto spenti. A Terro, un paese vicino a Sarnano, ci è stato indicato uno di questi prati ben visibile dall'abitato…".[58]

E infatti, altra singolare coincidenza, negli *Statuti Comunali del Comune di Amandola*, in Provincia di Ascoli Piceno, del 1336, si "proibisce di falciare il fieno in certi punti della montagna dal 1 maggio a tutto il tempo delle raccolte di ogni anno per il motivo di salvare il territorio dai venti, dalla grandine e dalle tempeste". ("*Statuimus et ordinamum ad hoc ut ventus et tempestas omnimode cesset, quodnullus audeat metere, nec fenare in M. Berri in loco Gravarii ed in alias locis, unde ventus et tempestas exoritur*").[59] Le multe erano salate per l'epoca e nei registri sono riportati almeno 10 processi e relative condanne ad altrettanti uomini che avevano commesso il "*maleficium, excessum et delictum*" di aver falciato, in tempo proibito, l'erba di Monte Birro e precisamente nelle contrade di Portella, Valle Casciara, Colle Avultore. A questo punto le coincidenze iniziano ad es-

58 G. Pagnani, *S. Giacomo della Marca pacificatore della montagna maceratese,* Picenum Seraphicum, 6, 1969, pp.72-90

59 P. Ferranti, *Memorie storiche della città di Amandola,* Ascoli Piceno, Cesari, 1891.

sere numerose.

Il parallelismo tra la mandragora e le tempeste ci permette di stabilire un nesso con la cosiddetta erba dell'antimonio o antimonia che è, crediamo, il termine con il quale le popolazioni locali indicano la mandragora. Si tratta di un termine probabilmente di derivazione germanica come suggerisce G. Samorini:

> "Antimonia è in tedesco antimelon ossia il luogo delle mele. E appunto piccole mele erano considerati i frutti della mandragora".[60]

Il termine viene usato ad esempio dal Matthioli nel 1500, che dice:

> "Chiamano alcuni la mandragora antimelo e altri circea…"[61].

Nella bibliografia locale la testimonianza più antica da noi rinvenuta risale alla metà del XIX secolo ed è tratta dall'epistolario dell'illustre studioso e botanico ascolano Antonio Orsini. In una lettera ad un amico e collega, riferendosi ad un violento temporale che lo aveva colto sul Monte Vettore, egli afferma:

> "Nevi, gragnuole, temporali che si succedono interpellantemente in tutte le settimane. Pazienza! Questo è poco ma tornano in campo le voci dei villani che mi fanno autore di simili stravaganze celesti per cavare alcune piante tra i monti che chiamano l'antimonia; progressi di civiltà in queste amene contrade".[62]

60 G. Samorini, 2004.

61 A. Matthioli, "*I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli, medico senese…",* Siena, 1557.

62 C. Cardarelli, *Il sor Antonio, 1870-1970,* Ascoli Piceno, 1970.

In sostanza le sue frequenti passeggiate sui monti dell'Appennino centrale seguite da violenti temporali avevano suscitato nei montanari la convinzione che egli vi si recasse per sradicare l'antimonia e che questo provocasse le tempeste. A tal punto arrivò l'ira dei montanari che in una successiva lettera egli afferma: "A causa dell'ultima tempesta avvenuta, avendo questa suscitato un furore tale su i villani che ad ogni costo vogliono me uccidere come autore di un simile flagello; è un allarme corso dall'Umbria fino ai paesi sotto Civitella, più persone sono state assalite nei monti degli Abruzzi credendosi di trovare me e le basti che non sono sicuro di sortire fuori dalle porte della città; inutile fu una pastorale del nostro Vescovo ai parroci che l'ha fatta leggere in chiesa per due volte… È un gran dire che lo svellere una pianta che quegli imbecilli chiamano antimonia possa sconvolgere l'atmosfera da Cingoli fino all'Abruzzo".[63]

È sorprendente la similitudine con il resoconto di V. Rugarli che così si esprime:

> "Ma la grandine durata tre ore aveva guasti i campi e i vigneti della Tosca… E poiché la superstizione vuole dare ragione di ciò che accade, così prima causa della rovina dovevamo essere stati noi tre che, saliti ad Umbria smaniosi di scavarne ed esportarne i tesori, avevamo cercato e trovato la mandragola".[64]

L'Orsini non cita direttamente la mandragora pur avendo studiato la pianta e avendone raccolto un esemplare nei prati di Montefalcone Appennino, come riportato nel suo erbario. Forse non aveva ancora stabilito il nesso tra le due piante. Eppure il suo biografo, C. Cardarelli, nel 1970, stabilisce un nesso preciso:

63 C. Cardarelli, *Il sor Antonio, 1870-1970,* Ascoli Piceno, 1970.

64 V. Rugarli, *La Città d'Umbria e la Mandragola,* Rivista delle tradizioni popolari, vol. I (4), 1894.

> "Questa benedetta antimonia altro non è se non la mandragola officinarum studiata dal suo amico e collega A. Bertoloni forse su indicazione dello stesso Orsini. Ma nel secolo scorso era viva la superstizione tra le popolazioni della montagna intorno a un'erba che nessuno mai aveva vista ma della quale tutti ammettevano l'esistenza. Benché sconosciuta anche ai botanici, quei montanari sapevano che ha radici profonde più di tre metri e che ad estirparla è cosa diabolica, perciò funestissima. Chi vuole uscirne indenne deve scavare attorno ad essa un fosso circolare di tre metri di diametro e tre metri profondo. Occorre poi legare alla pianta una robusta corda e tirare, tirare. Se per caso si riesce a sradicarla il cielo si oscura all'istante, si aprono le cateratte del cielo e giù fulmini, lampi, tuoni e un vento che schianta alberi e grandine grossa come sassi, che tutto distrugge e ammazza, bestie e cristiani per un raggio di vari chilometri. A sentire qualche vecchio di Civitella del Tronto, l'Orsini, che ci provò con l'aiuto di quattro cani legati alla fune, fu scaraventato a chilometri di distanza e i cani creparono sul posto".[65]

Il nesso tra la mandragora e l'antimonia sembra a questo punto stabilito con precisione. E se nel XIX secolo era così diffusa nei montanari questa superstizione, non sorprende che due tra le nostre fonti, ancora oggi, ci abbiano raccontato della mitica erba antimonia.

Un agricoltore di Arquata del Tronto di anni 92, in Provincia di Ascoli Piceno, così racconta dell'antimonia:

> "Ho sentito di una qualità di erba, non della concordia ma antimonia. Sopra al Comunitore, quelli che andavano a fare il fieno dicevano che c'era l'antimonia e il vento gli si portava via il fieno. Uno raccontava che aveva falciato il fieno, lo aveva caricato sulla traja e quindi era sceso a Spelonca, mentre il fieno si seccava, il vento se l'è portato via".

Ancora più interessante la breve ma intensa testimonianza di una

65 C. Cardarelli, *Il sor Antonio, 1870-1970,* Ascoli Piceno, 1970.

pensionata di anni 91, sempre di Arquata del Tronto, che racconta:

> "L'erba antimonia. C'era una mia zia che raccontava che c'era quest'erba. Serviva per far venire la pioggia e per far cessare la pioggia; e se qualcuno litigava con un altro faceva morire. L'antimonia faceva morire la gente. Questa pianta aveva la forma di un bambino e stava sotto terra. Se la radice veniva tirata fuori veniva il diluvio; se si rimetteva dentro cessava".

Alcuni elementi simbolici in questa interessante testimonianza risultano di importanza decisiva. Innanzitutto si afferma per la prima volta che, in caso di lite tra due persone, l'antimonia poteva essere usata per uccidere, utilizzando magicamente le forze oscure in essa racchiuse. Ma allo stesso tempo si adombra un uso positivo e volontario della pianta che poteva essere usata volontariamente per provocare la pioggia, ad esempio in caso di siccità, o per farla cessare in caso di pericolo di devastazioni. Questa ambivalenza della pianta come apportatrice di morte e distruzione o di salute e benessere è anch'essa ampiamente documentata. Ancora una volta un appiglio recente ci viene dal lavoro degli amici della Valcamonica che affermano:

> "Quest'ultimo confronto… suggerisce l'ipotesi che il legame con la pianta, il ritmo della fienagione e la pioggia si inserisca in un più organico orizzonte dell'immaginario popolare e condiviso, apparentemente funzionale ai modi di vita contadini… La mandragora genera infatti un tipo di pioggia che sembrerebbe distruttiva e dannosa, ma che è contemporaneamente fecondante".[66]

Oppure dalle autorevoli parole di M. Eliade che dice:

> "La mandragora possiede un duplice potere: le sue forze po-

66 S. Lentini, C. Cominelli, P. P. Merlin, *La Mandragora di Campanine: radici folkloriche-iconografiche in Valcamonica,* 2004.

> co comuni possono essere dirette verso il bene o verso il male, per l'amore e la salute, per l'odio e la follia... In essa sono racchiuse forze straordinarie che possono prolungare la vita o dare la morte. In un certo senso dunque la mandragora è l'erba della vita e della morte".[67]

Un altro elemento peculiare e importantissimo è però presente nella testimonianza di C. A., unico nel suo genere, che non è presente in nessun'altra testimonianza. Si afferma cioè che "la pianta aveva la forma di un bambino che stava nella terra". È un tratto simbolico questo assente nella tradizione storico-letteraria legata alla mandragora e che nella bibliografia è rintracciabile, ad oggi, in due soli passi individuati tra l'altro solo di recente. Uno è il racconto di Rugarli il quale afferma:

> "La quale erba, dicono quei montanari, nelle sue radici che si incastrano tra le rocce e sotto i massi, ha le forme di un bambino in fasce, ed è prodotta da un infanticidio commesso sul luogo: delitto occulto che la natura svela con la forma stessa delle radici dell'erba…"[68]

L'altro è il resoconto del 1963 di uno studioso locale, Domenico Falzetti, che in uno scritto sull'origine delle leggende dei Monti Sibillini, così parla dell'erba dell'antimonio:

> "L'erba dell'antimonio ha la forma stranissima di un bambino col capo all'ingiù. Essa irrita il cielo quando venga carpita, e produce spaventevole tempesta. Viene fulminato l'audace che osa strapparla da terra. Essa serve a filtri e medicinali costosissimi, poiché di piante siffatte più non esistono che in cinque sole parti di tutto il mondo creato, e il Monte Vettore è una di tali parti. Per carpir-

67 M. Eliade, *Da Zalmoxis a Gengis Khan,* Roma, Ubaldini, 1975.

68 V. Rugarli, *La Città d'Umbria e la Mandragola,* Rivista delle tradizioni popolari, vol. I (4), 1894.

> la senza danno si dovrebbe, siccome insegnano gli abitanti di Castelluccio, legarla con una corda a un cane o ad una grossa pietra, onde rotolando in basso seco la trasporti. Tale precauzione, tuttavia, non è bastante ad impedire che l'erba morente mandi un grido straziante".[69]

L'elemento simbolico che attribuisce alla radice della mitica pianta la forma di un bambino è un tratto assolutamente nuovo e non indagato nella tradizione mandragorica. Per di più è, a quanto risulta dagli studi attuali, circoscritto alla zona dell'Appennino centro-settentrionale. Che siano queste le ultime vestigia, le ultime tracce di un mito autoctono di origine della pianta, legato forse ad antichi culti della fertilità a loro volta inseriti in un ben più vasto culto della Madre Terra che sappiamo ben diffuso e radicato in questi territori fin dall'epoca preromana?

Alla luce degli studi attuali e degli elementi in nostro possesso si tratta, ad oggi, di un'ipotesi azzardata e difficilmente verificabile. Su cui però crediamo valga la pena riflettere e spendere ulteriori sforzi in ricerche sul campo e approfondimenti bibliografici. Chissà che la "principessa delle erbe" non ci indichi sentieri finora ritenuti impraticabili e non ci conduca alla scoperta di verità ancora nascoste!

> *…."Ma bisogna riportare il discorso al Lago di Pilato. Al quale molti si recano giorno dopo giorno spinti da vano errore da lontane parti del mondo per attribuirsi libri magici con le consacrazioni demoniache, ma non sanno perchè storditi dai molteplici effetti della mandragola."...*
>
> (Nicolò Peranzoni)[70]

69 D. Falzetti, *Come nacquero le leggende dei Monti Sibillini,* in *"Il Paradiso della Regina Sibilla",* Millefiorini, Norcia, 1963.

70 La storia tra storie e leggende. I Monti Sibillini nelle fonti storiche e letterarie, Maroni, Ripatransone (AP), 1990, p. 109.

Considerazioni

Alla luce di queste ricerche, e delle testimonianze raccolte, l'universo mitico e leggendario dei Monti Sibillini si tinge di colori nuovi e di più profondi significati simbolici. E si inizia già a comprendere meglio perché, fin dall'antichità, questi luoghi siano stati considerati una specie di "*santuario naturale*" dove mettersi in qualche modo in comunicazione con le forze primigenie della natura. Chi vi si reca per la prima volta può sentire subito l'energia atavica e possente che si sprigiona da queste rocce. Si inizia a capire meglio perché l'immaginario collettivo della popolazione che vi abita sia ancora oggi popolato di figure archetipiche: sibille, fate, folletti, streghe e demoni. E perché, fin dalle epoche più remote, queste contrade abbiano attratto numerose genti accomunate tutte dalla tensione interiore verso ciò che di più autentico e potente esiste nelle profondità della natura e quindi nelle profondità di noi stessi. Sacerdoti e sacerdotesse, sibille e fate, maghi e negromanti, mistici ed eretici, alchimisti e cavalieri, donne e uomini di ogni tipo, tutti alla ricerca, per usare le parole di E. Zolla, di una sorta di **"matrimonio celeste"** con la Madre Terra e, in ultima istanza, con Dio.

Ci piace citare Rudolf Kaiser "...il processo dualistico della desacralizzazione del mondo, che ha determinato il pensiero occidentale per oltre duemila anni, [viene] gradualmente sostituito da una riconsacrazione, un re-incantamento della terra".[71]

71 Rudolf Kaiser, *Dio dorme nella pietra*, Red./studio redazionale, Roma, 1992, p. 117.

"Laudato sie, mì signore, cum tucte le tue creature,
petialmente messor lo frate sole,
lo qual è iorno, et allumini noi per lui.
Et ellu è bellu e radiante cum grande splendore:
da te, Altissimo, porta significatione.
Laudato sì, mì Signore, per sora luna e le stelle.
in celu l'ài formate clarite et preziose et belle.
Laudato si', mi' Signore, per frate Vento
et per aere et nubilo et sereno et onne tempo,
per lo quale, a le Tue creature dài sustentamento.
Laudato si', mi' Signore, per sor Aqua,
la quale è multo utile et humile et pretiosa et casta.
Laudato si', mi Signore, per frate Focu,
per lo quale ennallumini la nocte:
ed ello è bello et iocundo et robustoso et forte.
Laudato si', mi' Signore, per sora nostra matre Terra,
la quale ne sustenta et governa,
et produce diversi fructi con coloriti flori et herba."

(*Il Cantico delle Creature*, San Francesco)

Parte seconda

RIAPPROPRIARSI DEL PASSATO PER COSTRUIRE IL FUTURO

Biodiversità culturali

> *"La Natura, attraverso un sapiente miscuglio di conservazione ed evoluzione, difende la sua storia, anche quando le condizioni cambiano drasticamente, permettendo spesso a minoranze perdenti di continuare ad esistere. Il genius loci è la divinità dello sviluppo sostenibile: le persone vengono sempre plasmate dall'ambiente in cui vivono, dalle risorse a disposizione, dai vincoli esistenti, dalle difficoltà che quella particolare natura presenta"*[72].

È il millenario rapporto intercorso tra uomo e natura quello descritto da Enzo Tiezzi nel suo libro *"Che cos'è lo sviluppo sostenibile"*. Quel rapporto che per millenni ha plasmato l'uomo, il suo essere, le sue espressioni culturali, il suo modo di vivere, di costruire, di cibarsi, di vestirsi, di rapportarsi al mondo fisico e al mondo spirituale. Per migliaia di anni gli esseri umani hanno interagito con il loro ambiente circostante, dando vita nel corso dei secoli alle varie comunità locali, società e culture che oggi conosciamo. Il genius loci ha per millenni guidato il cammino dell'uomo insegnandogli a porsi in stretta relazione con gli eco-sistemi locali nei quali si è trovato ad operare. Dall'ambiente circostante ha tratto i materiali per costruire le proprie case e i propri utensili, i frutti e i semi che ha coltivato e di cui si è nutrito, le erbe con cui si è curato, l'acqua con cui si è dissetato, gli animali che ha cacciato e allevato per nutrirsi e vestirsi, le fibre tessili con cui ha tessuto i propri indumenti, la legna con cui si

72 E. Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli,1999

è scaldato… In quell'ambiente ha situato i suoi antichi dei e i suoi luoghi sacri e da quell'ambiente ha tratto i caratteri fondanti della propria spiritualità e della propria cultura fantastica.

Quell'insieme di riti, storie, leggende, aneddoti, fiabe e narrazioni che, intrecciandosi con la cultura materiale costituiscono il patrimonio più autentico di ogni comunità omogenea.

Una millenaria *"connessione tra mente e natura"*[73] per dirla con le parole di Gregory Bateson, quando le due cose costituivano l'una il prolungamento dell'altra e insieme interagivano per dare vita a quegli eco-sistemi locali (dove per eco-sistema si intende proprio l'insieme delle relazioni tra l'uomo e il suo habitat naturale), ha costituito, fino a qualche decennio fa, la principale ricchezza della biosfera terrestre. Un'incredibile pluralità di saperi locali, di variegati adattamenti territoriali, di culture e conoscenze ma anche di "varietà biologiche": piante, vitigni, sementi, erbe, cibi, sapori, razze animali che selezionandosi ed evolvendosi nelle specificità locali hanno dato vita a quello straordinario patrimonio che è la biodiversità presente sulla Terra.

Il tutto in un rapporto armonioso e di scambio reciproco tra uomo e ambiente durato per millenni. Negli ultimi due o tre secoli questo rapporto si è alterato e l'equilibrio infranto: il determinismo scientifico e il pensiero unico economicista hanno preso il sopravvento avviando a livello globale e planetario processi di omologazione economica e riduzionismo scientifico. L'universo è stato interpretato in base a delle leggi fisse e immutabili e la natura considerata come un immenso serbatoio di risorse a disposizione dello sfruttamento da parte dell'uomo.

73 G. Bateson, *Mente e natura*, Milano, Adelphi,1984

> "L'illuminismo e la teoria del progresso che da esso ebbe origine erano centrati sulla sacralità di due categorie: la conoscenza scientifica moderna e lo sviluppo economico. A un certo punto la sfrenata ricerca del progresso guidato dalla scienza e dallo sviluppo iniziò a distruggere la vita senza accorgersi di quanto e quanto velocemente stesse scomparendo nel nostro pianeta la stessa diversità della vita. L'atto di vivere e di conservare e celebrare la vita in tutta la sua diversità, di esseri umani e natura, sembra essere stato sacrificato al progresso e la sacralità della vita aver ceduto il posto alla sacralità della scienza e dello sviluppo"[74].

In queste parole di Vandana Shiva è racchiusa la parabola della modernità: una modernità in cui il pensiero unico di stampo occidentale si accinge ad omologare e uniformare ai propri standard saperi, culture, valori, diversità biologiche e finanche sapori. L'universo globalizzato sulla base dei modelli scientifici ed economici dell'occidente esige la soppressione delle diversità biologiche in nome di una "monocoltura delle piante" e delle diversità culturali in nome di una "monocoltura della mente"

> "Oltre a rendere invisibili i saperi locali, dichiarandoli inesistenti o illegittimi, il sistema dominante rimuove le alternative cancellando o distruggendo la realtà che le alternative cercano di rappresentare. La linearità frantumata del sapere dominante sconvolge l'integrazione tra i diversi sistemi. I saperi locali si dissolvono attraverso le crepe della frammentazione. Si eclissano insieme con il mondo cui si riferiscono. Il sapere dominante alimenta dunque una monocoltura della mente, che apre un vuoto in cui le alternative locali scompaiono, secondo lo stesso meccanismo con cui la monocoltura delle piante introdotte dall'esterno porta alla distruzione della diversità locale. Il sapere dominante distrugge le condizioni stesse di esistenza delle alternative, così come l'introduzione delle monocolture distrugge le condizioni stesse di esistenza delle diverse specie"[75].

74 V. Shiva, *Terra madre*, Torino, Utet, 2002

75 V. Shiva, *Monocolture della mente*, Torino, Bollati Boringhieri,1995

Questo tipo di approccio però, alla luce dei disastri che sta provocando nel mondo, non risulta alla lunga sostenibile, come si evince dal secondo principio della termodinamica:

> "Quando un sistema rimane isolato e, consumando le proprie risorse, porta a un grande aumento di entropia interna, porta, in ultima analisi, alla propria auto-distruzione… L'economia e la società non possono ignorare il secondo principio della termodinamica. Ne consegue che la globalizzazione, la distruzione delle diversità (sia biologiche che culturali) l'omogeneizzazione, il pensiero unico portano alla morte termica, alla distruzione finale…La difesa eccessiva della propria diversità o la perdita delle diversità sono due aspetti della stessa stupidaggine termodinamica"[76].

Si impone quindi la necessità di ripensare il nostro modello di sviluppo secondo criteri di sostenibilità sia ambientali sia culturali. In un tale contesto assumono nuovo rilievo e una nuova importanza i saperi locali, o meglio quei saperi che hanno saputo preservare il proprio patrimonio di conoscenze e abilità. Questi saperi territoriali fondati sul millenario scambio tra l'uomo e l'ambiente che lo circonda costituiranno, crediamo, il filo conduttore millenario che potrà dare una nuova speranza e una nuova prospettiva al futuro di tutti.

> "Sostenibilità è anche biodiversità delle culture, dei riti, dei tabù, dei linguaggi, delle teorie scientifiche. Sostenibilità e biodiversità sono due trame indissolubili scritte nel grande libro dell'evoluzione biologica. Sostenibilità vuol dire ascoltare le ragioni della natura, le sue grandi leggi universali…; permettere alle culture altre e diverse di avere le proprie nicchie che il pensiero unico della cosiddetta civiltà industriale e tecnocratica cerca di cancellare; dare spazio e tempo a quei valori etici ed estetici che l'economia dominante, che conosce il prezzo di tutto e il valore di niente, non prende

76 E. Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli,1999

in considerazione perché non quotabili in borsa o non misurabili in termini di mercato"[77].

L'alternativa dei saperi locali

Se si auspica la costruzione di un nuovo modello di sviluppo allora la preservazione dei saperi locali e tradizionali che ancora sopravvivono sulla superficie terrestre, il loro recupero e la riscoperta di ciò che non è andato ancora perduto, diventa una necessità per tutti coloro che hanno a cuore il futuro del pianeta. Portare a una rinascita i saperi locali col loro patrimonio di conoscenze e "alchimie".

> "Importanza dei territori e dell'ambiente anche per la co-evoluzione culturale delle persone, sviluppo sostenibile favorito dalla biodiversità e dall'armonia dei luoghi: siamo convinti che tutto questo abbia valore in un momento in cui i guasti del pensiero unico economicista dominante si fanno sempre più sentire"[78].

"Pensare globalmente, agire localmente" recita uno slogan molto diffuso tra coloro che criticano il modello di sviluppo distruttivo che domina la società occidentale. Azione locale vuol dire, a mio avviso, il tentativo di recuperare quelle diversità culturali e biologiche locali che insieme hanno da sempre costituito la ricchezza del pianeta e il fondamento dell'equilibrio biologico.

> "La diversità è il carattere distintivo della natura e il fondamento della stabilità ecologica. Diversi eco-sistemi danno luogo a forme di vita e culture diverse. La co-evoluzione delle culture, delle forme di vita e degli habitat mantiene intatta la diversità biologica del pianeta. Diversità culturale e diversità biologica si tengono. Le comunità, dovunque nel mondo, hanno sviluppato un proprio sa-

77 E. Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli,1999

78 E. Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli,1999

> pere e hanno trovato il modo di ricavare i mezzi di sussistenza dai doni ricevuti dalla diversità della natura, sia nella forma selvatica sia in quella addomesticata. Le comunità di caccia e raccolta usano migliaia di piante e di animali per procurarsi cibo, medicine e un riparo. Anche le comunità pastorali, agricole o di pescatori hanno sviluppato i saperi e le attitudini necessarie per ricavare il sostentamento dalla diversità vivente della terra, dei fiumi, dei laghi e dei mari. La loro conoscenza ecologica approfondita e sofisticata della biodiversità ha fatto nascere regole culturali di conservazione, che si riflettono in nozioni di sacralità e tabù"[79].

È proprio per questo che riappropriarsi di questi saperi ancestrali, laddove sono ancora presenti e distinguibili, recuperarli, preservarli e farne tesoro, vuol dire porre delle barriere al pensiero unico dominante e alla sua forza distruttrice. Vuol dire inoltre porre le basi per ricreare un equilibrio biologico ormai compromesso e necessariamente porsi in una dimensione "globale" di salvaguardia del pianeta e dei sui abitanti.

> "Si tratta, secondo noi, da una parte di recuperare le forme culturali segnate dai particolari habitat per ritrovare le strutture che connettono la nostra mente con la natura, come ci ha insegnato Gregory Bateson, dall'altra di apprendere ad essere globale, a legarsi con nuove relazioni sostenibili con l'insieme degli eco-sistemi, a saper sfruttare il lato creativo delle diversità culturali. In questo contesto l'essere globale nasce proprio dall'uso della creatività ed è il contrario della globalizzazione che della creatività è la morte per eutanasia entropica"[80].

79 V. Shiva, *Monocolture della mente*, Torino, Bollati Boringhieri,1995

80 Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli,1999

La creatività è il gioco della riscoperta dei saperi locali e del saperli mettere in relazione tra loro, partendo da questo patrimonio multiforme e multicolore per costruire le basi di un nuovo modello di sviluppo.

I saperi tradizionali non sono solo quelli legati alle comunità native di caccia e raccolta ancora presenti nel sud del mondo, ma anche, come suggerisce Vandana Shiva, quelli delle società pastorali, agricole e di pescatori che hanno caratterizzato la base sociale del nord del mondo e che in alcuni casi ancora sopravvivono soprattutto nelle zone marginali, montane rurali o marinare. O le cui tracce sono ancora presenti nella memoria di quelli che sono i maggiori depositari di questo sapere: gli anziani.

Nelle nostre moderne società il processo di omologazione culturale è andato di pari passo all'evoluzione tecnologica e all'industrializzazione. Ma in alcuni luoghi, come ad esempio il Piceno, al di sotto della patina del pensiero unico tecnologico e televisivo, è possibile rintracciare nella memoria orale le vestigia di un sapere locale legato alle diverse comunità che in esso coesistevano: la comunità pastorale presente nelle zone interne della montagna; la comunità agricola diffusa in tutto il territorio ma particolarmente radicata nella zona collinare, la comunità dei pescatori presente lungo la costa. Esiste un sapere locale tradizionale legato a queste comunità che, seppure nell'ultimo secolo, e soprattutto dopo la seconda guerra mondiale, sia stato relegato nel dimenticatoio, è ancora vivo e presente nella memoria degli ultimi anziani che abitano questi luoghi. Far riemergere questo sapere dagli anfratti della memoria, recuperarlo e catalogarlo, renderlo di nuovo vivo e visibile in modo da creare un ponte tra passato, presente e futuro, è l'obiettivo che si è prefissato una recente ricerca demo-etno-antropologica effettuata nel territorio Piceno.

Il ruolo della ricerca demo-etno-antropologica

Nella prospettiva fin qui delineata, il ruolo della ricerca folklorica o antropologica deve essere essenzialmente quello di condurre le comunità locali verso la riscoperta e il recupero delle proprie radici storiche e culturali non allo scopo di musealizzarle condannandole ad una seconda morte, ma allo scopo di rivitalizzarle per riscoprire in esse quegli elementi che possono costituire le basi su cui costruire una nuova dimensione dello sviluppo socio-economico.

> "Attualmente il fenomeno dell'omologazione culturale dell'intero globo porta insieme effetti negativi; per esempio l'appiattimento delle peculiarità individuali, storiche e culturali; la perdita delle tradizioni; l'affievolimento delle memorie del passato. Ma è una perdita non ineluttabile, che si può evitare e che, in ogni caso, si deve colmare. Basti pensare che il presente è radicato nel passato. Se siamo coscienti dell'eredità culturale che da esso ci viene, scopriremo gli elementi e gli incentivi per non cancellare la nostra identità"[81].

Il sapere tradizionale diventa attuale nella misura in cui le comunità locali pastorale, agricola e di pescatori, lo fanno proprio e partecipano al suo processo di rielaborazione.

> "È in un tale contesto che la memoria collettiva della cultura locale artigianale e d'arte, castellana e contadina, marinara e montanara, assume valore. La varietà delle sue forme agisce da stimolo dell'immaginazione nelle scelte che ci confrontano".[82]

La cultura popolare legata alle comunità locali è per accezione propria portatrice di conoscenza, di valore, di "senso", ma anche di abilità tecniche, di ingegno e sostanzialmente di un equilibrio tra

81 B. Bernardi, in *A memoria d'uomo*, Provincia di Ascoli Piceno, 1998

82 B. Bernardi, in *A memoria d'uomo*, Provincia di Ascoli Piceno, 1998

l'uomo e il suo habitat. Occorre far tesoro di quest'equilibrio tra uomo e ambiente modellato dai secoli per avviare un processo collettivo di coscientizzazione.

Tutta la comunità locale deve partecipare alla riscoperta e alla riappropriazione delle sue radici culturali e diventare l'attore principale di un rilancio e dell'attribuzione di un senso nuovo e più autentico allo sviluppo socio-economico.

> "Così in tanti hanno riscoperto l'eredità e i valori cospicui che vivono nel villaggio e di cui la cultura popolare è portatrice. Raccoglierne la memoria significa prenderne coscienza e fornirsi di un punto di riferimento per orientarsi nell'avanzamento tecnico e scientifico che ci coinvolge. Dallo sviluppo viene il progresso, ma vengono anche perdite e danni irreversibili. Si pensi al deterioramento delle coste italiane, cementificate ormai in una violazione dell'ambiente forse irreparabile. Un deterioramento che nasconde i tratti preziosi delle culture passate e che copre le stesse memorie collettive. riscoprirle, metterne in evidenza il significato storico e il senso attuale, è un modo per contenere le perdite del progresso, ma è soprattutto una valorizzazione culturale per tramutare le speranze, che il futuro accende, in certezze di vita".[83]

L'azione locale allora vuol dire proprio questo: riappropriarsi del passato per costruire il futuro.

La ricerca demo-etno-antropologica ha avuto, un ruolo decisivo per far riemergere dalla memoria storica degli anziani del Piceno un sapere antico e ancestrale.

83 B. Bernardi, in *A memoria d'uomo*, Provincia di Ascoli Piceno, 1998

PROGETTARE IL FUTURO SU BASI SOSTENIBILI

La domanda adesso è: come utilizzare questo sapere? In che modo riappropriarsene? Per fare cosa?

Una strada percorribile allora potrebbe essere quella dell'interpretazione del territorio.

In questo caso per interpretazione non s'intende un archivio di oggetti ed esperienze ormai morte ma un insieme di relazioni tuttora vive e presenti sul territorio e che tuttavia affondano le proprie radici in un lontanissimo passato.

Perché questo accada occorre far si che quelle relazioni non muoiano, che non si spengano sotto il peso della modernità, ma rimangano ben vive e presenti.

Anche perché, se si guarda attentamente gli elementi emersi dalla ricerca antropologica, ci si accorge che su quel sapere si possono costruire davvero le basi dello sviluppo futuro del nostro territorio.

Oggi sempre più spesso si sente parlare di bio-architettura, bio-edilizia, bio-regionalismo, agricoltura biologica, medicina naturale, nuovi materiali, fibre naturali, cibi naturali, mestieri artigiani, produzioni di qualità, biomasse per la produzione di energia, ecc. Questo insieme di elementi viene indicato dai più come la frontiera futura di uno sviluppo sano, armonico e sostenibile ma rimane ad oggi un'idea elitaria destinata solo a chi possiede i mezzi economici per poterne affrontare i costi ancora elevati.

Ma se ben analizziamo il sapere tradizionale che gli anziani ci hanno rivelato, ci accorgiamo che in esso sono contenuti tutti gli elementi su cui può essere costruito un futuro sostenibile. E, cosa ancora più importante, tutto questo fa in qualche modo parte del nostro patrimonio storico-culturale ed è alla portata di tutti, è un sapere diffuso in maniera intrinsecamente democratica ed egualitaria.

Vi troviamo la bio-architettura e la bio-edilizia: l'utilizzo di mate-

riali locali come la pietra, i mattoni di terracotta, l'argilla impastata con la paglia che si usava per costruire le cosiddette "case di terra"; gli "incannucciati" per realizzare i divisori interni; la calce fatta cuocendo le pietre e poi sciogliendole nell'acqua; le tecniche di costruzione volte al risparmio energetico che permettevano ad esempio alle case di montagna di essere calde d'inverno e fresche d'estate; e così via dicendo…

Vi troviamo l'agricoltura biologica perché le tecniche agricole utilizzate, almeno fino alla seconda guerra mondiale, erano essenzialmente biologiche…

C'è la biodiversità perché i nostri contadini utilizzavano una notevole varietà di sementi cerealicole e leguminose, di vitigni e alberi da frutto autoctoni che erano il risultato di secoli di selezione e adattamenti locali.

Un vero patrimonio biologico se si pensa alle poche varietà ibride utilizzate oggi. Un patrimonio che potrebbe essere recuperato se è vero, come ci dicono gli anziani, che alcuni esemplari di vecchi vitigni, sementi o alberi da frutto sono ancora presenti sul territorio….

C'è la medicina naturale perché venivano usate decine tra erbe, piante, funghi e radici medicamentose presenti in loco per curare i più svariati disturbi e malattie…

Ci sono le fibre naturali come la canapa, il lino o la seta che regolarmente venivano prodotte dai contadini fino a cinquant'anni fa…

Ci sono gli antichi mestieri artigiani e le produzioni di qualità che andrebbero recuperati, preservati e trasmessi. Alcuni artigiani presenti sul nostro territorio sono forse gli ultimi depositari di conoscenze artigianali secolari che rischiano di andare perdute perché non più trasmesse: la tessitrice, il fabbro, il falegname, il bottaio, lo scalpellino, il ciabattino, il carbonaio, il canapino, il funaio, il ramaio, e altri…

Ci sono infine i cibi naturali e i prodotti tipici che alcune don-

ne ancora preparano tramandando ricette antichissime e utilizzando prodotti naturali…

Insomma nel sapere tradizionale locale possiamo rintracciare quelle conoscenze su cui fondare un'economia sostenibile per il nostro territorio.

La domanda è: in che modo? Seguendo quale percorso?

In questa sede vogliamo formulare un'idea che permette il recupero in senso attuale non solo del sapere tradizionale ma anche di quel patrimonio rurale di casolari, borghi, terre e abilità umane che, spesso in stato di abbandono, costituiscono la risorsa maggiore per un territorio che oggi mostra i segni evidenti di un declino economico, sociale e culturale.

> "Lo sviluppo sostenibile si profila per il nostro pianeta come una delle più grandi sfide del prossimo millennio in campo sociale, economico, ambientale. Si tratta infatti di costruire una società che sappia coniugare la tutela dell'ambiente con lo sviluppo sociale ed economico delle comunità locali e che conduca a una più equa distribuzione delle ricchezze e al mantenimento delle risorse per le future generazioni. Molti dei problemi ambientali affondano le loro radici nella realtà delle comunità locali e le autorità pubbliche che gestiscono queste ultime giocano un ruolo fondamentale nella transizione verso lo sviluppo sostenibile"[84].

84 E. Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli,1999

Recuperare il patrimonio agricolo e architettonico rurale

> "Anche se nel breve periodo non verrà dall'agricoltura un significativo apporto alla soluzione della crisi energetica, ogni politica che si ponga l'obiettivo di riequilibrio ambientale e di salvaguardia delle risorse (anche energetiche) deve avere al suo centro un rilancio dell'agricoltura e dell'utilizzo dei territori scarsamente urbanizzati. In questo senso, e solo in questo senso, il ritorno alla terra sarà una via praticabile e indispensabile per il futuro"[85].

Percorrendo le strade interne del territorio Piceno, nelle zone rurali collinari e montane, due cose saltano immediatamente agli occhi: innanzitutto la bellezza dei luoghi costellata qua e la da scempi edilizi frutto di decenni di sviluppo senza regole e cattiva gestione politica; poi la presenza su tutto il territorio di un numero decisamente elevato di case coloniche, casolari e borghi rurali, spesso di notevole pregio architettonico, in stato di abbandono, destinati a soccombere all'incuria del tempo.

Nondimeno è possibile, anche se meno frequente, notare la presenza di terreni incolti o in stato di abbandono: in questo caso il fenomeno del "contoterzismo" in agricoltura ha fatto si che la maggior parte dei terreni agricoli utilizzabili sia ancora produttivo.

Insomma un patrimonio enorme sta li a testimoniare di un passato a noi prossimo, un passato recente in cui affondano le nostre radici culturali. Una parte significativa (anche se in percentuale modesta rispetto al totale) di questo patrimonio è di proprietà pubblica: Stato, Regione, Province, Comuni, Aziende Agrarie, ASL, Comunità Montane, Enti Parco, Consorzi e altri enti ancora, tralasciando il patrimonio ecclesiastico ancora cospicuo soprattutto nelle zone montane.

85 E. Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli, 1999

Un patrimonio che rischia di essere svenduto all'asta ad acquirenti stranieri, privando la popolazione locale di una risorsa "pubblica" che potrebbe essere utilizzata per costruire nuove opportunità lavorative per i giovani, oltre che come punto di partenza per la realizzazione di un modello di sviluppo sostenibile sul territorio. Il recupero e la salvaguardia di questo patrimonio e il suo utilizzo per attività di tipo innovativo e sostenibile rappresenta, a nostro avviso, un'opportunità unica per ridare slancio a un territorio in piena decadenza, per costruire una prospettiva di lavoro qualificato, interessante e non precario per i giovani, per ripopolare e rivitalizzare le zone interne e rurali sottoposte a un decennale spopolamento. Crediamo dunque che la prima fase, il recupero di questo patrimonio, debba consistere in un Censimento dei Beni di proprietà pubblica presenti sul territorio: un censimento che dovrebbe essere avviato dalle Amministrazioni Locali. Dopo aver individuato tra questi beni quelli più adatti e utilizzabili, tra le case coloniche, i casolari e i borghi rurali, si procederà al recupero e al restauro conservativo degli immobili secondo tecniche di "bio-architettura" e utilizzando, per quanto è possibile, materiali presenti sul territorio.

Quale dovrà essere l'obiettivo di questo recupero? Come verranno utilizzati questi immobili?

La nostra idea è quella di creare sul territorio delle **STRUTTURE POLIVALENTI** che:

- *riescano a coniugare, sul modello degli eco-villaggi, un carattere insediativo permanente con una ricezione turistica di nuova concezione, indirizzata a forme di turismo ecologico e giovanile, considerando anche il fatto che il territorio si trova a ridosso di due Parchi Nazionali (Laga e Sibillini), di numerose Oasi Naturali e luoghi di suggestiva bellezza;*

- *diventino Centri di Interpretazione del Territorio e delle Attività Umane, ossia luoghi dove viene interpretata e trasmessa la cultura locale sia attraverso i moderni strumenti informatici, sia attraverso la ricostruzione "viva" di ambienti, tecniche e strumenti antichi;*
- *pratichino esclusivamente forme di agricoltura e allevamento biologico e biodinamico seguendo le tecniche antiche e con un particolare interesse al recupero delle antiche sementi, vitigni e alberi da frutto;*
- *avviino percorsi di recupero e realizzazione delle antiche ricette con l'intenzione di salvaguardare il patrimonio eno-gastronomico locale;*
- *tentino di recuperare e trasmettere gli antichi mestieri coinvolgendo direttamente gli artigiani ultimi depositari di antiche conoscenze;*
- *siano autosufficienti dal punto di vista energetico utilizzando fonti pulite e rinnovabili come il solare, l'eolico o le biomasse per la produzione di energia in loco;*
- *effettuino servizi informativi agli agricoltori della zona (ad esempio sulla nuova PAC, la multifunzionalità, il biologico) in un'ottica di reciproco scambio;*
- *organizzino eventi culturali e ricreativi (musica, teatro, arte) legati alla cultura popolare;*
- *commercializzino prodotti, alimenti naturali e manufatti realizzati e confezionati in loco;*
- *tentino di recuperare e utilizzare la farmacopea popolare fatta di erbe, piante e radici per un approccio naturale alla cura del corpo e delle malattie;*
- *realizzino progetti di studio e formazione sullo sviluppo sostenibile e le produzioni di qualità in collaborazione con gli Istituti di Ricerca e le Istituzioni Universitarie del territorio;*

- *realizzino iniziative didattiche per le scuole;*
- *siano gestite da cooperative o associazioni di giovani che lavoreranno in stretta collaborazione con gli anziani.*

Insomma dei centri polifunzionali che, oltre a creare lavoro, avrebbero il compito di ridare vita alle zone rurali e montane altrimenti "spente" soprattutto in alcuni periodi dell'anno.

Questi centri diventeranno i "nodi" principali di una "rete territoriale" ben più ampia cui saranno connessi agriturismi, aziende agricole, musei archeologici e della civiltà contadina, aziende di artigianato artistico, botteghe del commercio equo e solidale, ecc.

Il tutto in un'ottica di "sistema" che riesca a dare l'immagine di un territorio omogeneo e rivolto alla "qualità".

È compito, crediamo, delle Pubbliche Amministrazioni valutare queste idee e questi progetti al fine di investire in essi le risorse economiche necessarie.

È fondamentale se si vuole che quello verso lo sviluppo sostenibile sia un percorso democratico, che investe il futuro e le aspettative di tutti, e non rimanga solo un percorso elitario appannaggio di pochi privilegiati.

Nella definizione e implementazione di un nuovo modello di sviluppo assume un ruolo centrale e determinante la presenza delle Istituzioni Universitarie e degli Istituti di Ricerca e Formazione sul territorio.

L'Università, per sua natura è il nodo di raccordo tra istituzioni, aziende, centri di ricerca e formazione: insomma tra tutti gli "attori" che agiscono in un territorio.

Per questo può e deve diventare il volano del territorio e spingere i vari attori locali ad avviarsi nella direzione dell'innovazione, della qualità, della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Operando in sinergia con le istituzioni politiche locali (per la ve-

rità non sempre all'altezza della situazione) l'università può assumere un ruolo centrale per ridare slancio al territorio, per ridefinirne le priorità, evidenziarne le potenzialità e suggerire i percorsi e i progetti in cui investire al meglio le risorse e su cui convogliare le energie e gli spunti che arrivano soprattutto dalle giovani generazioni.

Innovazione e ricerca, cultura e qualità, formazione ed educazione sono infatti le parole chiave di un nuovo modello di sviluppo.

Ricerca ed innovazione verso un nuovo modello di sviluppo.

> "Il punto principale da mettere in discussione, perché è l'assioma sbagliato su cui ci siamo basati fino ad oggi, è la crescita materiale senza limiti né fine. Per fare questo c'è da ridiscutere non soltanto i rapporti di produzione, ma il cosa produrre, il come produrre, il dove, il quando e così via. C'è da spazzare via tanti luoghi comuni che fanno coincidere il benessere con l'aumento del Prodotto Nazionale Lordo o con la concentrazione industriale. C'è da attivare un processo radicale di liberazione delle potenzialità umane reali, un processo che porti ad una società basata sull'equilibrio con la natura e la qualità della vita. I valori per costruire questa nuova cultura dello sviluppo devono essere scientifici e non metafisici, ma nello stesso tempo etici e non materiali".[86]

Cosa produrre, come produrre, dove e quando produrre, ma anche come utilizzare le fonti di energia alternative, i nuovi materiali, le nuove fibre tessili, dove e come costruire case, quali processi innovativi e sostenibili usare, come trattare i rifiuti in un ciclo produttivo integrato, come ridurre le emissioni di CO_2, come ottimizzare la rete dei trasporti, come valorizzare le produzioni di qualità, come integrare la riconversione economica con lo sviluppo della comunità locale, come promuovere merci e servizi sostenibili per i consuma-

86 E. Tiezzi, *Tempi storici, tempi biologici*, Roma, Donzelli, 2001

tori, e via dicendo…

Insomma come definire e promuovere un modello di sviluppo fondato sull'equilibrio con la natura e sulla qualità della vita. In questa direzione le possibilità della ricerca e dell'innovazione sono enormi e potenzialmente infinite soprattutto in un territorio come il nostro che è stato oggetto di un insediamento industriale disarmonico e di forte impatto ambientale, che ha visto per decenni lo spopolamento delle aree urbane e rurali e che oggi conosce una crisi profonda sia a livello economico, sia sociale, sia culturale. Molti settori industriali, il tessile, il manifatturiero e il calzaturiero mostrano segni di declino per la scarsa competitività sui mercati internazionali. Anche il settore turistico mostra segni di cedimento. E così altri settori.

È necessario perciò porre mano ad un difficile processo di riconversione industriale e innovazione di ampi comparti economici. In questo panorama giocano un ruolo centrale la ricerca e l'innovazione di processo e di prodotto che nelle Università e negli Istituti di Ricerca hanno i loro centri propulsori. Occorre ridisegnare decisamente la fisionomia del territorio piceno su basi sostenibili e innovative, capaci di coniugare lo sviluppo economico con la qualità della vita e la salvaguardia ambientale, nel giusto equilibrio tra la dimensione locale e quella globale.

Puntare su "Cultura" e "Qualità"

Il Prof. Philip Cooke dell'Università di Cardiff, nel Galles, alla fine degli anni ottanta è stato chiamato, insieme ad altri ricercatori, a ridefinire le linee guida dello sviluppo economico della regione, segnata, all'epoca, dalla crisi del distretto carbonifero per la competizione internazionale del carbone cinese, con il conseguente declino economico e sociale di tutta l'area. In una recente conferenza tenuta ad Ascoli Piceno il Prof. Cooke ha illustrato quelli che sono stati gli

elementi determinanti e i punti di forza su cui il governo locale ha puntato per riqualificare il modello di sviluppo dell'intero distretto.

Innanzitutto si è deciso di non puntare sulla grande produzione industriale ritenuta non più competitiva per l'affacciarsi sui mercati internazionali dei colossi economici asiatici (Cina e India) e sudamericani (Brasile).

Si è deciso invece di investire sulla riqualificazione, ottimizzazione e valorizzazione delle risorse locali.

Innanzitutto si è voluto puntare sulla cultura, in una sua accezione molto ampia che include settori come lo sport, il design, l'informazione. Si è deciso di incrementare e potenziare il patrimonio culturale e i servizi ad esso connessi: musei, biblioteche, università, centri di ricerca, auditorium, teatri, centri di esposizione e mostre, impianti sportivi. Nel far questo si è creata sul territorio una rete di strutture altamente efficienti e fruibili.

A livello industriale sono state incentivate le piccole produzioni di elevata qualità ed elevato valore aggiunto.

È stato dato spazio alle nuove tecnologie sia informatiche sia delle telecomunicazioni, tanto che sono nate numerose emittenti televisive locali e una scuola di formazione per i tecnici del settore.

Sono stati privilegiati i cosiddetti "distretti vocazionali" ossia gli ambiti locali, anche di dimensioni ridotte (quartieri), che avessero una particolare vocazione economica in un determinato settore favorendo il raggiungimento di una elevata specializzazione e di un elevato standard qualitativo.

Si sono di conseguenza specializzati e qualificati i livelli formativi: le strutture formative hanno operato in stretta sinergia con gli altri attori economici locali riuscendo ad innalzare notevolmente i livelli occupazionali.

È stato posto sotto tutela il patrimonio ambientale e sono stati recuperati e riqualificati gli ambienti urbani e rurali più significativi

a livello storico e architettonico.

Si è incentivato il turismo di tipo culturale, storico e ambientale aumentando notevolmente il numero delle presenze.

Si è data infine molta rilevanza al ruolo svolto dall'informazione e dall'educazione nei confronti della popolazione locale.

Insomma si è cercato di operare in un'ottica di qualità e di sistema, decisamente orientati verso un modello di sviluppo sostenibile sul piano ambientale, economico e sociale. La ricetta ha dato i suoi frutti e nel giro di un decennio il Galles ha avuto un nuovo slancio economico tanto da essere annoverato, insieme all'Irlanda, tra le "Tigri Celtiche".

Una ricetta quella del Galles che, nelle sue linee guida e con i dovuti adattamenti, potrebbe essere valida anche per un territorio come quello piceno che in più punti presenta delle "assonanze" con quello gallese.

Formare nella "complessità"

La formazione di base ha rappresentato e rappresenta tuttora un problema per il "sistema Italia" e a maggior ragione per il "sistema Piceno" in quanto, il più delle volte, scarsamente connessa con il mondo del lavoro e il sistema produttivo locale. Questo "gap formativo", causato anche dalla scarsa partecipazione delle aziende ai processi formativi istituzionali, è causa di una disoccupazione diffusa che nel nostro territorio diventa soprattutto "intellettuale", ossia di diplomati e ancor più di laureati che non riescono a trovare inserimento nel mondo del lavoro.

Occorre allora ridefinire i percorsi formativi nella prospettiva di ridisegnare le linee guida dello sviluppo del territorio.

"In particolare si tratta di considerare l'ambiente come risorsa, di basarsi su energie rinnovabili e produzioni agroenergetiche in-

> tegrate (biomasse), di valorizzare i rapporti tra prodotti naturali e artigianali, di valorizzare le risorse ittiche, di trattare i rifiuti in veri e propri cicli produttivi, di investire nel capitale naturale... Dal punto di vista economico tutto questo significa ribaltare il discorso della produttività favorendo la produttività dell'energia e la produttività del capitale, con attività piccolo-industriali e artigianali, diffuse nel territorio e basate su tecnologie appropriate e sostenibili, abbassando la produttività del lavoro, spostando cioè il rendimento economico sulla produttività dell'energia e del capitale."[87].

Le teorie della complessità ci insegnano che i sistemi socio-economici moderni presentano problematiche complesse che investono diversi ambiti e diversi settori del sapere: economia, ecologia, sociologia, biologia, antropologia, fisica, chimica, psicologia, agronomia, ecc. Per affrontare tali problematiche non sarà più possibile in futuro far ricorso a saperi parcellizzati e settoriali ma occorrerà pensare ad una integrazione dei vari saperi secondo il paradigma della sostenibilità e della complessità.

I sistemi formativi locali dovranno farsi carico delle nuove esigenze immaginando di dover formare non più una figura professionale specifica e completa in sé stessa, bensì teams di figure professionali provenienti da diversi settori del sapere e della ricerca a cui, in appositi "contenitori formativi" quali corsi di formazione, masters, seminari o corsi post laurea appositamente impostati, sia trasmesso il "paradigma" della sostenibilità e della complessità. Le nuove figure provenienti da diversi percorsi formativi ma integrate nei concetti di sostenibilità e complessità, opereranno nel sistema economico locale offrendo la soluzione ai problemi secondo un'ottica di squadra e di sistema: ognuno metterà a disposizione la propria preparazione e la propria sensibilità individuale ma tutti faranno riferimento ad un unico paradigma.

87 E. Tiezzi-N. Marchettini, *Che cos'è lo sviluppo sostenibile*, Roma, Donzelli, 1999

L'obiettivo deve essere il superamento del "lavoro parcellizzato" e della conseguente "frammentazione psicologica" che caratterizzano i moderni processi di produzione. Nella costruzione di un nuovo modello di sviluppo questi due aspetti delle società avanzate non sarebbero più "funzionali". La sostenibilità richiede infatti l'abbandono di visioni settoriali e ultra-specialistiche e postula altresì l'assunzione di una visione d'insieme delle problematiche del nostro tempo, un ampliamento dei nostri orizzonti, una integrazione orizzontale dei vari saperi e delle varie competenze per poter dare risposte di tipo innovativo alle sfide che ci si pongono dinanzi.

Organizzare un sistema formativo su queste basi, puntando cioè ad un "sistema di figure" piuttosto che ad un'unica figura professionale ben delineata, non è un compito facile anche perché presuppone il fatto che tutto il sistema economico locale inizi ad andare nella stessa direzione abbracciando logiche di "sistema". Far si che questo accada creando le sinergie giuste tra i vari settori e orientandoli verso una "riconversione sostenibile" delle specifiche attività in una nuova e organica visione dello sviluppo, sarebbe il compito di una classe politica purtroppo ancora legata a vecchie logiche e vecchi paradigmi, inerte e impreparata di fronte alle sfide epocali che ci attendono nel futuro imminente.

Il ruolo dell'"Educazione": la didattica nelle scuole

L'introduzione di un nuovo modello di sviluppo in un territorio comporta uno sforzo notevole (per non dire titanico) da parte delle istituzioni locali sul fronte dell'educazione scolastica delle future generazioni ma anche della sensibilizzazione della popolazione residente tout-court verso un approccio sostenibile all'esistenza.

Innanzitutto va promossa la riappropriazione da parte della popolazione delle proprie radici e del proprio patrimonio culturale per far fronte a quel senso di "estraniazione individualistica" che pervade

ormai tutti gli strati sociali.

In secondo luogo occorre sensibilizzare i soggetti ad un approccio sostenibile alla propria ed altrui esistenza usando tutti i canali informativi a disposizione e in grado di intaccare il predominio dell'apparato mediatico dominante. Occorre anche fornire un adeguato e congruo sostegno economico al cosiddetto "consumo consapevole".

Perché, ad esempio, una massaia dovrebbe decidere di acquistare prodotti biologici ad un costo del 20-30 % in più se non è in grado di percepirne e conoscerne le differenze in termini di salubrità e qualità? Tanto più che quel prodotto ha un aspetto meno invitante ed esteticamente accattivante? Oppure perché una famiglia dovrebbe decidere di installare pannelli solari fotovoltaici se i costi sono proibitivi e i benefici non chiari?

Insomma in questi casi e in decine di altri che si potrebbero portare ad esempio, diventa centrale il ruolo dell'educazione e della comunicazione.

In questo senso sarebbe decisivo l'intervento delle istituzioni locali qualora fossero veramente interessate al "bene pubblico".

Anche nel campo della didattica, ossia della formazione delle future generazioni nelle scuole dell'obbligo, le istituzioni politiche locali potrebbero avere una funzione determinante per favorire un'educazione sostenibile.

In che modo?

Sostenendo l'introduzione di moduli didattici atti a trasmettere ai più piccoli le conoscenze di base e gli strumenti per un approccio sostenibile all'esistenza.

Favorendo la trasmissione scolastica del patrimonio culturale locale in modo che i ragazzi stessi riconoscano le tradizioni e il territorio come parte del loro vissuto.

Coinvolgendo gli anziani come veicolo didattico di trasmissione

di un sapere dimenticato.

Favorendo dibattiti in classe sull'agricoltura biologica e sostenibile; sui cibi naturali e gli OGM; sulle fibre tessili naturali; sui rifiuti; sulle fonti di energia pulite; sulla medicina naturale; ecc…

Tutto questo in una prospettiva di concreta possibilità di realizzazione e non di "plausibile utopia" o di "retaggio del passato". Anche perché tutti questi elementi, presenti nel sapere tradizionale del nostro territorio, sono oggi indicati da molti come la via percorribile verso un futuro sostenibile. Occorre fornire alle future generazioni gli strumenti e le basi epistemologiche affinché questo futuro possano non solo immaginarlo ma anche toccarlo con mano.

Il recupero ambientale dei nostri territori e il recupero culturale dei saperi e delle tradizioni è il "giacimento" da cui si attinge la ricchezza. Proponiamo qui di seguito alcune idee.

I CENTRI INTERPRETATIVI DEL TERRITORIO

Dalla ricerca antropologica sul campo è nata l'idea di creare sul territorio dei Centri d'Interpretazione sul modello irlandese ma adattati alla realtà locale. Si vogliono in questo modo creare nel territorio dei Centri d'Interpretazione Antropologica tramite i quali i visitatori ma anche i residenti potranno intraprendere percorsi di lettura del paesaggio e dell'universo storico antropologico locale. Tali centri avranno una vocazione territoriale e saranno specializzati per "nodo tematico" ma nel loro insieme costituiranno una specie di mappa attraverso cui si potrà leggere il territorio nella sua globalità come un unico paesaggio culturale.

Si cercherà di recuperare la semplicità delle cose, senza tuttavia perdere di vista la scientificità, in modo da trasmettere immediatamente il senso di meraviglia e la voglia d'approfondimento. Si vuole in questo modo afferrare per mano i visitatori entrando nella storia dell'uomo e del territorio e man mano che si approfondisce consen-

tirne la leggibilità.

I Centri d'Interpretazione Antropologica saranno localizzati uno per comprensorio di Comuni. Si darà precedenza alla centralità, alla facilità di fruizione e alle caratteristiche tecniche e storiche della struttura di ciascuno.

I Centri saranno individuabili come gli altri soggetti della rete da un apposito marchio. Lavoreranno per lo sviluppo globale mettendosi in rete e cooperando con i Centri di ricerca e le Università.

In ciascun Centro si ricostruirà in modo virtuale il paesaggio, la storia, la mitologia e l'analisi antropologica. Vi si creeranno dei percorsi sensoriali in modo da dare al visitatore le basi storico-antropologiche del singolo comprensorio. Nel Centro saranno interpretati, in appositi laboratori didattici, i nodi tematici presenti nel comprensorio dei Comuni, grazie alla ricostruzione grafica e multimediale che ha l'intento di fornire il più ampio numero d'informazioni ad esempio: i segni dell'uomo, le fate, le erbe officinali, la mandragora, la magia simpatica, le miniere, l'autosufficienza, gli eremi, interpretazione musicale e teatrale, ecc.

I Centri d'Interpretazione potranno dotarsi delle seguenti aree d'interpretazione: nel punto d'accoglienza si potrà vedere un video multimediale di presentazione del comprensorio il quale presenterà sia alla popolazione residente che ai visitatori un quadro antropologico semplificato dell'area, creerà un senso d'attesa e farà cogliere spunti per eventuali approfondimenti.

Nel caso si abbia la disponibilità di spazi sufficienti si cercherà di ricostruire fedelmente gli ambienti antichi: cantine, botteghe artigiane, luoghi storici e mitologici, dando il senso di una vita ancora pulsante.

Il Centro Interpretativo vuole essere un ponte tra passato e futuro, luogo dove vengono condivisi materiali sulla cultura popolare che è soprattutto esperienza vissuta e non adorazione per pochi.

Il Centro interpreterà la storia popolare in ogni sua fase cogliendo tutte le sue peculiarità: dall'alimentazione, alla medicina popolare, dal tema dell'uomo e la narrazione orale (fiabe e leggende), dalla seconda vita delle cose, alla autocostruzione delle cose, dalle attività agricole, alle attività artigianali del passato.

Tutto ciò consentirà oltre che una migliore lettura dei diversi periodi storici una valutazione dell'impatto ambientale che l'uomo ha avuto nei diversi secoli.

Un ruolo centrale all'interno dei Centri sarà svolto dall'Interprete, una figura che, avendo una conoscenza globale del territorio sarà in grado di guidare i visitatori nel cogliere gli stimoli e le emozioni provenienti dai luoghi.

I Centri d'Interpretazione del Territorio sono uno dei mezzi utilizzati dall'interprete, dotato comunque di una forte motivazione e di un notevole bagaglio di tecniche psicologiche, capace di correlare, anche tramite la provocazione e l'emotività, quel che si mostra nel Centro con il vissuto del visitatore.

In questi centri, la ricerca, la salvaguardia e la riproposizione del patrimonio eno-gastronomico locale saranno strumenti di valorizzazione della storia e della cultura marchigiana. Gli ospiti delle strutture potranno conoscere curiosità relative ai vitigni autoctoni, alle antiche ricette ed alla loro rivisitazione in chiave moderna.

Gastronomia tradizionale marchigiana

La valorizzazione del territorio consiste anche nella conoscenza delle ricette tipiche e dei "riti" che le caratterizzano tra i tanti:

tacconi (taccò): pasta fatta con farina di grano e granturco impastate con acqua e sale senza uova;

tagliolini: fatti con farina di grano impastata con acqua e sale senza uova conditi con lardo fuso e pomodoro;

fristingo (ristringo/frustino/frustigno): fichi secchi, mandorle, uva

sultanina, vino cotto, arancio, farina di grano e di granturco;

pizza con i fichi: fichi secchi, noci, mandorle, uvetta, scorza d'arancio;

pan pizzuto: pane di granturco cotto al forno o sotto la brace sopra una foglia di cavolo;

caciù: erano dei ravioli ripieni di formaggio o di pasta di fave (in alcune zone del fermano), e cotti al forno. Si facevano per Pasqua ma anche per carnevale (solo nel Fermano).

gravaioli di ricotta: sono tipici della montagna maceratese (Ussita,Visso) e sono dei ravioli di ricotta cotti al forno;

fracchiata: una specie di polenta fatta con la cicerchia macinata;

pizza con le noci: noci, nocelle, fichi, uvetta, anice, scorze d'arancio; seme di zucca; pepe; sale;

pizza bastarda: zucchero, limone, latte, strutto, chiodi di garofano, pepe, uvetta, formaggio;

coppe maritate: pane inzuppato nell'uovo e poi fritto;

polentone: era una polenta molto dura che veniva tagliata a fette e messa in un tegame con strati di sugo di carne e cotta al forno. È il tipico piatto povero, fatto per non buttare via la polenta. Si faceva in occasioni particolari come la "scardazzatura" del granturco;

palombella: era una ciambella cotta al forno con dentro un uovo sodo intero, che si preparava per i bambini a Pasqua;

altri dolci: la *cicerchiata*; il *serpe*; la *rocciata*; la *nociata*; il *torciglione*; i *maccheroni con le noci*; le *ciambelle strozzose*; la *pizza dolce* di Pasqua; la *pizza con l'uva*;

altri alimenti: i *"frascarelli"* (farina e acqua); la *polenta di farro tritato*; la *"crescia"* di granturco;

acquacotta: era il cibo base dei pastori. Nella versione più povera si facevano bollire acqua e mentuccia e si versava il brodo su alcune fette di pane aggiungendo dell'olio a crudo. A questi ingredienti base si potevano aggiungere a seconda dei gusti e delle disponibilità:

cipolle, patate, pomodoro, altre erbe e verdure, uova e infine pecorino grattugiato.

Rete dei Siti Naturalistici d'Interesse Antropologico

Dal Centro si dirameranno i percorsi della memoria antropologica, con itinerari tematici pedonali-ciclabili appositamente interpretati da pannelli didattici in questo modo si proporrà il territorio in modo empirico facendolo assaporare come museo a cielo aperto.

Il visitatore potrà interpretare il percorso tramite i pannelli didattici posizionati in ciascun sito naturalistico d'interesse antropologico e potrà assaporare odori e gusti all'interno di fattorie e agriturismi che vogliono entrare nella rete.

Gli aspetti della cultura materiale, possono essere osservati direttamente dal visitatore percorrendo i sentieri dove alla riflessione antropologica si aggiunge quella paesaggistica e naturalistica.

Si vuole una rete di percorsi di 500 siti naturalistici d'interesse antropologico, nei quali il visitatore sarà libero di circolare a piedi, in bicicletta e a cavallo, interpretandoli da solo tramite i pannelli didattici e la guida da campo, ma avendo comunque a disposizione l'opportunità di essere accompagnato da guide opportunamente preparate.

Interpretazione teatrale

Come abbiamo già esposto, gran parte del materiale raccolto nella ricerca riguarda una eterogenea varietà di saperi, credenze, miti, storie (e tutto quanto può confluire nella nozione di Cultura) ormai irrimediabilmente lontani se non totalmente perduti. Occorre allora effettuare non solo un'operazione di archeologia culturale, ma anche rendere di nuovo comprensibili e vivi tutti quegli elementi fondanti di tale cultura.

L'attività teatrale, nei suoi molteplici aspetti, può fare molto in

questa direzione:

> formando, fisicamente e culturalmente compagnie amatoriali, strettamente legate al territorio e sensibili a queste tematiche;
> valorizzando culturalmente il dialetto locale, sensibilizzando, informando e promuovendo gli autori che lo utilizzino come lingua di un popolo e veicolo di sapere, svincolandolo così dalle attuali accezioni macchiettistiche e deprimenti;
> promuovendo singoli spettacoli e rassegne a tema che attivino nello spettatore percorsi a ritroso nel tempo dei loro padri facilitando un'empatica comprensione di quello che è un mondo ormai lontano;

Per "interpretazione teatrale" si intende la rappresentazione come momento di condivisione e comunione con il pubblico, ma anche e soprattutto il lavoro di ricerca, interpretazione, elaborazione e tutte quelle attività che, specialmente nel teatro amatoriale, coinvolgono un'intera collettività nella preparazione dell'evento scenico.

Interpretazione musicale

Per interpretazione musicale si intende l'avvio di un'attività di ricerca, studio e catalogazione dei canti e balli antichi e la loro successiva reinterpretazione e riproposizione in chiave moderna. Il lavoro sarà svolto da musicisti e appassionati locali che avranno il compito di raccogliere le voci di quegli anziani che praticavano, e in qualche caso praticano ancora, gli antichi canti di questua: i canti della Pasquella, di S. Antonio, delle Anime Sante, della Passione, di Maggio. Oppure raccoglieranno gli antichi stornelli, i canti e le filastrocche cantate (come la canzone di Pia de' Tolomei) dagli ultimi anziani che ancora li ricordano.

Infine tenteranno il recupero delle musiche e dei balli antichi che

si praticavano nel territorio: il saltarello, lo streppo, lo spondapé e tutti gli altri della tradizione musicale del Piceno. Avvieranno quindi un lavoro di reinterpretazione e rielaborazione in chiave moderna del materiale raccolto per arrivare a riproporlo all'interno dei Centri Interpretativi che diventeranno così dei veri e propri luoghi di studio, ricerca e sperimentazione musicale.

Antichi mestieri: gli anziani artigiani come docenti

Un altro aspetto caratterizzante della ricerca antropologica di base è stata l'indagine sugli antichi mestieri artigiani. Si è potuta appurare in questo modo la presenza sul territorio Piceno di anziani artigiani depositari di conoscenze antichissime che rischiano di andare perdute in quanto, nella maggior parte dei casi si è interrotta quella catena di trasmissione da padre in figlio che durava a volte da secoli. Le esigenze del mercato globale e l'arroganza di un modello di sviluppo distruttivo hanno inesorabilmente condannato questo *corpus* di conoscenze all'estinzione. La catena di trasmissione si è interrotta sostanzialmente nel dopoguerra quando questi mestieri sono diventati non più adeguatamente remunerativi, ed è andata di pari passo con lo spopolamento delle zone montane e rurali. Gran parte dei residenti in queste zone si sono spostati verso la costa, le vallate industriali o in altre città d'Italia in cerca di un lavoro più remunerativo. Gli antichi mestieri artigiani, strettamente legati alla società contadina, sono rimasti così come vestigia di un passato prossimo ma fin troppo lontano. Ai *mastri artigiani* ormai anziani il compito di custodire le antiche conoscenze destinate a spegnersi con loro. Nel Piceno vivono ancora alcuni di questi artigiani: c'è il falegname di Ussita in grado di indicare il momento migliore per tagliare una pianta di noce (a gennaio con la luna piena), come tagliarla con strumenti risalenti al 1700, come stagionare le tavole; c'è il bottaio di Pievebovigliana che forgia con il fuoco le doghe di castagno per fare le botti;

c'è lo scalpellino di Montegallo che lavora la pietra con strumenti e tecniche antiche; ci sono il ramaio di Force, il funaio di Amandola, la tessitrice di Pievebovigliana, il carbonaio di Serravalle, il fabbro di Muccia, il canapino, il ciabattino, il muratore, colui che faceva e coceva i mattoni nella fornace… Insomma un patrimonio enorme di un sapere fondato sull'equilibrio tra l'uomo e il suo habitat. Un patrimonio prossimo all'estinzione.

Per questo crediamo che, nei Centri polivalenti che proponiamo debba essere riservato uno spazio adeguato alla tutela, al recupero e alla trasmissione di questi antichi mestieri. Gli anziani artigiani possono essere coinvolti e incentivati, anche economicamente, a trasmettere le loro conoscenze a quei giovani e meno giovani che desiderano apprenderle. La creazione di laboratori sugli antichi mestieri artigiani diventa dunque uno dei tratti caratterizzanti.

Muoversi in questa direzione vuol dire anche sganciarsi da un'ottica di mercato all'interno della quale tali mestieri non sarebbero più competitivi. L'intervento pubblico anche in questo caso diventa determinante per sostenere attività avulse dalla logica della grande produzione ma dotate di un enorme valore aggiunto in termini di qualità.

Anche perché a voler seguire le parole del Prof. Philip Cooke, con l'irrompere sui mercati mondiali dei colossi asiatici (Cina e India) e sudamericani (Brasile) non ci sarà più spazio per la grande produzione nei paesi cosiddetti *occidentali*. La sopravvivenza delle economie locali in occidente sarà affidata alla capacità dei governi locali di saper puntare su *innovazione*, *cultura*, *produzioni di qualità*, *tecnologia*, *informazione*, *formazione* ed *educazione*. Insomma nel saper indirizzare le proprie economie verso un nuovo modello di sviluppo equilibrato, qualitativamente avanzato ed ecologicamente sostenibile.

IL CENTRO DI EDIZIONE DIGITALE. LA GRATUITÀ E LA CONDIVISIONE DEI CONTENUTI CULTURALI

In questi ultimi anni molto si è parlato degli sviluppi e delle innovazioni digitali riguardanti i documenti cartacei. In tutto il mondo e in Europa in particolare si assiste alla realizzazione e allo sviluppo costante di progetti di digitalizzazione che interessano fondi di intere biblioteche nazionali o internazionali, ma anche ambienti locali e legati alle pubbliche amministrazioni.

Tali iniziative, oltre all'indubbio vantaggio economico che possono offrire, garantendo un risparmio sensibile sia grazie alla diminuzione della carta sia per la diffusione del nuovo materiale tramite la rete a bassissimo costo, hanno anche il merito di inserirsi all'interno delle politiche ecologiche che appaiono sempre più importanti ed inevitabili.

La presentazione del Centro di Edizione Digitale illustrata qui di seguito vorrebbe mettere in luce le possibilità economiche e culturali insite in tale iniziativa.

Il Centro di Edizione Digitale che nascerebbe in primis come supporto alla ricerca antropologica porta con se tutta una serie di opportunità da non sottovalutare sia a livello locale che internazionale, come visibilità per chi lo crea e come base su cui successivamente sviluppare attività economiche e culturali che interessino tutta la regione.

In un primo momento si preparerebbe, digitalizzandolo e rendendolo liberamente disponibile sulla rete, tutto il materiale catalogato concernente l'etno-antropologia.

Questo data base dovrebbe venire implementato con materiale dello stesso tipo, già disponibile sulla rete e di pubblico dominio, riorganizzato poi per aree tematiche. A questo si dovrebbero senz'al-

tro aggiungere tutti quei documenti disponibili presso le Università o gli enti dedicati con i quali verrebbero a crearsi vere e proprie relazioni di partenariato, promuovendo nuovamente grande visibilità per questi ultimi e per la regione stessa.

Questo data base, incentrato inizialmente sulla sola etno-antropologia locale, avrà per sua stessa natura la possibilità e la volontà di aprirsi a qualsiasi altro dominio che interessi le tematiche regionali (e non solo) organizzando per voci tematiche ogni nuova area e offrendo dunque una dinamica sempre rinnovata e sempre ampliabile a seconda del gusto e della necessità. Facile sarebbe dunque la collaborazione con altri progetti europei o extraeuropei quali ad esempio quello che interessa l'area dei Balcani, per citarne solo uno.

Dal punto di vista della realizzazione tecnica, appare di una estrema semplicità.

Partendo dal fatto che quasi tutto il materiale è già all'origine in formato digitale (documenti di Word *.doc*, *.odt*, *.pdf*, *.jpg* o *.png* o *.tif* per le fotografie... ecc.) la trasformazione di questi in un formato che soddisfi allo stesso tempo gli utilizzatori e lo standard internazionale non comporta un grande sforzo, né a livello economico, né a livello di persone impiegate a tale scopo.

Parlando poi del cospicuo materiale cartaceo a disposizione della Regione, delle biblioteche pubbliche o dei vari enti regionali o nazionali, la trasposizione in ambito digitale non comporta più, come anni addietro, costi insostenibili, senza contare poi la possibilità di affiliarsi ad altri progetti che perseguono gli stessi scopi, progetti sempre più numerosi e con un futuro certamente interessante.

Basterebbe in ogni caso dotarsi di uno scanner semi professionale e di qualche software a basso costo per agire autonomamente.

Anche per quel che riguarda la gestione del formato basterà, per cominciare, dirigersi verso un semplice PDF senza protezioni, duttile ed economico, per poi sviluppare in seguito altre tipologie di for-

mato, in base alle esigenze successive, come nel caso ad esempio, dell'uso di lettori ad inchiostro elettronico (e-ink).

Estremamente importanti sono ormai le Biblioteche Digitali on line che permettono di visualizzare migliaia e migliaia di libri senza costi aggiuntivi. Per citare solo le più importanti: *Gallica* della *BNF*; *Google Books* che sta assumendo uno dei ruoli maggiori a livello internazionale; La *BEQ*, biblioteca elettronica del Quebec che fa un ottimo lavoro anche sul piano della letteratura quebecchese che certo rimarrebbe misconosciuta; la Biblioteca elettronica del Madagascar che propone una serie di libri introvabili fino ad ora e che gode di un notevole successo.

Tantissime altre esperienze più piccole o locali godono comunque di una visibilità molto alta e promettono grandi novità per il futuro del libro elettronico.

L'uso di questi lettori per esempio potrebbe davvero rivoluzionare il mondo della scuola e della pubblica amministrazione facilitando le connessioni e gli scambi e garantendo sempre un libero accesso alla cultura, cosa quanto mai preziosa in una società che voglia dirsi democratica e avanzata.

Una delle finalità ultime di questo Centro di Edizione Digitale potrebbe essere la creazione di una vera e propria rete regionale (estendibile in una seconda fase a livello nazionale ed internazionale) che coinvolga capillarmente tutti i centri abitati, le biblioteche, le pubbliche amministrazioni con i loro uffici di diversa natura e le scuole di ogni ordine e grado, dalle elementari alle Università presenti sul territorio.

Immaginiamo un maestro delle scuole elementari o delle superiori che voglia realizzare un progetto didattico su una delle numerose tradizioni folkloriche o etno-antropologiche della zona. Gli basterebbe disporre di un computer e di internet per avere accesso a tutte le informazioni di cui necessita, carte topografiche, corredi icono-

grafici, saggi e articoli relativi all'argomento d'interesse...

Gli studiosi del territorio, ufficiali o appassionati, avrebbero a disposizione, per la prima volta, un bacino di informazioni vasto ed accurato che naturalmente favorirebbe la scoperta di nuovi siti e di nuove zone, trascurate fino ad ora.

I turisti di tutto il mondo con gli Italiani in testa, grazie alla disponibilità di questi documenti, magari riorganizzati su misura per le loro esigenze, godrebbero certamente della scoperta di luoghi considerati fino ad oggi privi di interesse, stimolando così una nuova e sana attività economica che prenda in considerazione il territorio come prima preoccupazione ed evitando le numerose aberrazioni a cui siamo ormai sfortunatamente abituati.

Questo tipo di dinamica, oltre a favorire la diffusione della conoscenza, a livello tecnico, pedagogico o ludico, favorirebbe senza dubbio una riappropriazione feconda delle tradizioni e dei valori del proprio territorio, in sintonia con le dinamiche culturali europee. Essa potrebbe e dovrebbe inoltre tradursi nella realizzazione di numerosi Centri d'interpretazione del territorio sul modello Spagnolo o Irlandese che dimostrano di avere un notevole successo con l'uso in particolare di supporti digitali che permettano la partecipazione attiva e non più subita del visitatore al sito, oltre che uno spazio di incontro e di comunicazione diretta con i responsabili.

Questi centri prenderebbero vita in modo quasi naturale, essendo il risultato dei documenti presenti nel data base, ognuno rappresentante di una precisa area tematica da cui prelevare il materiale dandogli una forma attrattiva con le modalità e il linguaggio consoni al turismo.

In questo contesto di diffusione il materiale che si verrebbe a creare potrà essere reso disponibile gratuitamente con un alto coefficiente di visibilità culturale su scala internazionale, ma potrà altresì formare una base per nuovi contenuti da destinarsi al turismo, renden-

do facile la creazione di guide digitali o multimediali da mettere in vendita a prezzi concorrenziali rispetto alle edizioni cartacee tenendo in considerazione gli sviluppi dei nuovi mezzi di diffusione di questo nuovo concetto di libro (vedi per esempio le nuove guide turistiche create per I-phone, palmari e per e-book readers).

Questi nuovi libri potrebbero essere aggiornati in permanenza e trovare una collocazione regionale e internazionale senza alcuna difficoltà.

Importante in questa sede ricordare la gratuità iniziale del materiale messo in rete. La gratuità permette innanzitutto di raggiungere un pubblico altrimenti irraggiungibile, cosa che comporta l'educazione ad ampissimo raggio di una categoria di persone che potrebbe in seguito partecipare più consapevolmente alle numerose iniziative digitali e non.

La gratuità e la condivisione dei contenuti culturali ripagano sotto tutti i punti di vista, anche se sembra difficile, a volte, vederne le numerose possibilità.

La condivisione porta apertura, dialogo e ampliamento dell'orizzonte di tutti i partecipanti e questo comporta una serie di diramazioni possibili che non sono ne prevedibili ne riassumibili.

Senza investimenti enormi si potrebbe comunque garantire una grande visibilità per i finanziatori, nonché l'entrata all'interno della vera nuova dinamica culturale vigente a livello internazionale alla quale non è più permesso di partecipare senza mezzi tecnologici avanzati e senza la consapevolezza forte e decisa della direzione intrapresa.

I Sentieri del "Cammino"

> "Il paesaggio è parte integrante della vita di ognuno, ed è quindi impossibile estraniarsi e osservarlo dall'esterno."[88]

> "Ogni sito aveva la propria identità e leggenda. La celebrazione dei toponimi, era solo un aspetto di questa topografia poetica, ciò che sopravviveva nel tempo era la dimensione mitica del paesaggio. Nella mitologia e nel folklore i siti neolitici facevano parte di un complesso sistema di credenze popolari, all'interno del quale i siti avevano un ruolo e un significato noti a tutti. Tale significato era trasmesso oralmente di generazione in generazione e in questo senso possiamo vedere nel paesaggio i territori della voce che comunicava, attraverso la morte e la nascita, come era svelato un segreto"[89].

Nel mondo del turismo a tutti costi e del viaggio esotico che aiuta a dimenticare le miserie delle nostre vite quotidiane, si profila sempre più forte una tendenza intimista e che prende mille forme diverse per adattarsi al meglio alle esigenze dell'individuo piuttosto che a quelle di una massa strumentalizzata. Nessuna brochure e nessuna agenzia viaggi fornisce idee per questo tipo di Viaggio. Ogni persona sente crescere in Lei delle esigenze che la portano a intraprendere un cammino che va al di là dell'intrattenimento di base o della distrazione.

Questa nuova forma di turismo, se ancora di turismo possiamo parlare, spiega il successo delle tante iniziative che si svolgono su tut-

88 Gabriel Cooney, Paesaggi sacri e profani nell'Irlanda neolitica in AA.VV. Luoghi di culto culto dei luoghi Sopravvivenza e funzione dei siti sacri nel mondo Ecig Genova 1996, p.59.

89 Gabriel Cooney, Paesaggi sacri e profani nell'Irlanda neolitica in AA.VV. Luoghi di culto culto dei luoghi Sopravvivenza e funzione dei siti sacri nel mondo, Ecig, Genova, 1996, p.66-67.

to il territorio europeo. Da una parte si affermano e nascono i pellegrinaggi, sottratti a un medioevo così vicino e così lontano. Dall'altra si sviluppano attività legate alla natura e al recupero delle tradizioni locali per riscoprire il legame dimenticato fra l'uomo e il territorio, o per meglio dire la terra.

Basti pensare al numero sempre maggiore di persone che percorrono centinaia di chilometri a piedi attraversando l'Europa, sul Cammino di Santiago o sulla via Francigena o sui numerosi progetti di rilancio dei pellegrinaggi italiani, come il Cammino di Francesco ad esempio.

Sempre più persone trascorrono week end in progetti eco-turistici che propongono atelier sulle iniziative più disparate, dalla eco-edilizia alla cucina del passato, dall'uso delle piante che si trovano in natura alle attività spirituali legate alla terra.

Tutto ciò nasconde delle esigenze trascurate che devono e vogliono trovare soddisfazione.

Uno dei pericoli maggiori è che questo tipo di attività venga riassorbito dal tradizionale mercato del turismo che tende a sfruttarle come nuove tendenze e a massificarle producendo una perdita della qualità e della sincerità delle iniziative stesse.

Sarebbe importante sviluppare localmente questo tipo di iniziative.

Da un lato le difficoltà economiche del presente potrebbero favorire un rilancio del territorio su scala regionale, dall'altra la vicinanza geografica sarebbe un indubbio vantaggio per il pubblico.

Non è necessario attraversare la Spagna sul cammino di Santiago per vivere le emozioni e il dialogo interiore che si vive su quella via. Le nostre regioni offrono altrettante attrattive, dai bellissimi paesaggi alle risorse storiche e culturali.

Bisognerebbe solamente utilizzare in modo positivo e creativo le risorse di cui ogni regione dispone.

In questo senso si potrebbe trovare un'ottima collocazione dei centri d'interpretazione del territorio, dalle più piccole curiosità disponibili fino alle grandi attrattive ancora spesso troppo trascurate.

Le famiglie hanno bisogno di spazi in cui trascorrere tempo insieme, sfruttando magari la possibilità di imparare qualcosa, di riscoprire le potenzialità educative che si celano in ogni angolo dei nostri territori. Questi spazi avrebbero il vantaggio di offrire luoghi di incontro per persone vogliose di condividere le stesse aspirazioni, di riattivare interessi e passioni.

Attivare queste iniziative avrebbe l'indubbio vantaggio di stimolare l'economia locale. I vari atelier sfrutterebbero le competenze locali offrendo numerosi posti di lavoro senza un grande impatto per le amministrazioni e con un grande ritorno per i cittadini, che riceverebbero così anche una vera e propria educazioni territoriale. I bambini e gli adolescenti potrebbero trovare spazi pedagogici differenti da quelli tradizionalmente offerti dalla scuola che certo non può ricoprire tutti gli ambiti della vita di un ragazzo. Si creerebbe in questo modo un circolo virtuoso in cui gli utenti e i partecipanti di oggi diventerebbero i formatori e gli educatori di domani.

Se dal punto di vista economico siamo sicuri della validità di un simile rilancio turistico delle zone interessate è altresì inevitabile richiamare l'attenzione sulla formazione morale e umana di cui tutti godrebbero.

Percorrere cammini naturali, scoprire come utilizzare le risorse naturali senza distruggerle e rispettandole, faticare con soddisfazione per raggiungere i propri obiettivi, dialogare con le persone che ti affiancano in queste imprese, imparare la storia da cui veniamo e da cui vengono gli altri, divertirsi e ritrovarsi, utilizzare le risorse esistenti per ottenere un'autonomia sempre maggiore: questi i vantaggi di creare un'offerta "turistica" diversa e nuova che coinvolga tutti gli attori della scena locale.

Anche senza chiamare in causa le analisi di grandi economisti o sociologi (vedi Latouche) è chiaro che la strada della rilocalizzazione non può che essere foriera di enormi vantaggi, dal punto di vista umano ed economico.

La via è aperta. Mille sono le forme e mille le iniziative che si possono intraprendere, senza costi esorbitanti anche passando attraverso la realizzazione di progetti pilota. Tutti gli aspetti della vita sociale, culturale ed economica devono essere presi in considerazione. Non resta che lasciare via libera agli uomini di buona volontà.

La rete del sacro

Monte dell'Ascensione

> "Per l'Ascensione si andava a piedi sul Monte. Si andava a prendere la Madonna a Polesio e alle 10.30 del mattino partiva la processione. Per penitenza si doveva portare una pietra sulla cima e si metteva in un mucchio. La prima volta che si andava sul Monte si tiravano le orecchie. Una volta buttate le pietre si recitava il rosario per Santa Polisia che lassù è sotterrata e si sente tessere... Tutti dormivano nella *chiesa dell'Ascensione* in occasione della festa per ripararsi dal freddo."
>
> (informatore 1918, Castignano)

> "Per l'Ascensione il falò, lo facevamo la sera prima della vigilia della festa, perché la sera della vigilia si partiva per salire sul Monte..La sera della vigilia poi i festaroli accatastavano la legna in alcuni punti del percorso e accendevano i falò..Era bellissimo vedere tutti questi fuochi lungo il percorso"
>
> (informatore 1929, Ascoli Piceno)

Santuario Madonna dell' Ambro

"Oltre che all'Ascensione si andava in pellegrinaggio alla *Madonna dell'Ambro*: era usanza andare nella macchia a raccogliere il "serpillo" un'erba aromatica che si usava per cucinare".

(informatore 1922, Montefalcone Appennino)

"quando si ammalava una persona si mandavano tre ragazze non sposate, a pregare all'*Ambro*... si pagavano e si mandavano a pregare all'Ambro per quello che era ammalato... Io ci sono andata qualche volta. Da qui andavamo all'Ambro a piedi e lì dicevamo il rosario, ci confessavamo, facevamo la comunione e chiedevamo la grazia per l'ammalato... O per quelli che erano in guerra".

(informatore 1922, Montefortino)

Santuario della Madonna di Macereto

"*Macereto* è la chiesa di tutti questi paesi qui attorno. Ci si andava il mese di agosto, il 15, in pellegrinaggio a piedi. La strada che sale da Vallestretta per Macereto prima era una mulattiera. C'era la processione ma più che altro ci si andava per fare bisboccia. Ci si andava anche in altre occasioni, 4-5 volte ma non ricordo."

(informatore 1914, Ussita)

LA MAPPATURA DEL TERRITORIO: PER IL RECUPERO DELLA MEMORIA COLLETTIVA DEI LUOGHI

> "Nell'immediato dopoguerra in Italia quasi il 50 per cento della popolazione attiva lavorava la terra e oggi non c'è che un 10 per cento di agricoltori, la campagna si è smarrita, scomparsi gli uomini che frequentavano boschi e campi, conoscevano alberi erbe fiori animali nomi di luoghi. I numeri delle particelle e le parole generiche fiore o albero, pianta, erba hanno sostituito centinaia di denominazioni ben vive nella bocca dei nostri nonni contadini che sapevano i nomi di tutte le cose che avessero a che fare con l'ambito dei loro interessi pratici e del loro mondo concreto. Questi nomi permettono di riannodare trame dimenticate che si svolgono attorno al tema dell'uomo e il sacro. Superstizioni e credenze hanno fatto sedimentare parole-spia fossilizzate, segni allo stato attuale opachi e svuotati dalla motivazione antica".[90]

L'obiettivo principale della nostra ricerca è di trovare le interrelazioni tra l'evoluzione del territorio e la storia dell'uomo, parte importante in questo ruolo la svolge la toponomastica, la lettura delle mappe e il ricordo che ne hanno le popolazioni locali.

> "La toponomastica si occupa dei nomi di luogo, può pertanto essere considerata una scienza geografica poiché essa indaga vari aspetti di un oggetto geografico. Può interessare l'antropogeografia perché si occupa spesso di storia degli insediamenti umani un una determinata regione, può anche illustrare aspetti dell'economia, dell'agricoltura, della pastorizia, degli usi e costumi. La toponomastica inoltre può costituire un fondamento essenziale per la descrizione della colonizzazione e lo sviluppo dei nuclei umani. La toponomastica è utile nello studio della geografia botanica, delle attività pro-

90 Gian Luigi Beccaria, *I nomi del mondo. Santi demoni folletti e parole perdute*, Einaudi tascabile l.s., Trento 2000

> duttive e degli edifici scomparsi.
> Tra tutti i tipi di documenti, massimamente longevi sono i nomi propri di singoli luoghi – i cosiddetti toponimi – che si tramandano, talvolta corrotti o trasformati dall'uso, nel succedersi delle lingue e delle culture, su un dato territorio. Nell'avvicendarsi delle dominazioni, spesso i nuovi venuti adottano il nome dato al monte, al fiume, all'abitato dai primi occupati: dimenticano il significato del nome ma ne conservano il suono, che entra nel loro vocabolario a disegnare quel monte, quel fiume, quell'abitato. A loro volta impongono nomi nella propria lingua ad altre località o strade o villaggi che via via disegnano, lasciandovi così la propria riconoscibile impronta."[91]

La base di lettura del territorio scelta è stato il Catasto Gregoriano, dato che è l'unico catasto che ci permette di individuare i toponimi tramite i libri matrice e di trovare la loro esatta posizione sulle mappe tramite il numero di particella.

La ricostruzione delle antiche vie di percorrenza motivate dai pellegrinaggi, dalla transumanza dalle rogazioni ecc., sono parti costitutive del paesaggio che ci consentiranno di ricostruire l'assetto paesaggistico.

Si coglieranno anche i numerosi spunti offerti dalle leggende sedimentate nella memoria popolare individuando puntualmente tutti i luoghi dell'immaginario, i luoghi dell'economia della sussistenza e il reticolo del sacro.

Tale innovativa mappatura permetterà la realizzazione di una presentazione multimediale del paesaggio che ci accompagnerà e ci svelerà "le trame dimenticate".

91 Giovan Battista Pellegrini, *Toponomastica Italiana 10000 nomi di città, paesi, frazioni, regioni, contrade, fiumi, monti spiegati nella loro origine e storia*. Ulrico Hoepli Editore L.s. Trento 1990.

ANTICHE SEMENTI, VITIGNI, ALBERI DA FRUTTO

L'uomo fin dai primordi è andato alla ricerca di alimenti vegetali raccolti da piante spontanee, per poi passare alla loro coltivazione, sia pure in una forma primitiva. Da questa primitiva ricerca è scaturita la diffusione sul territorio delle specie "utili" ossia quelle maggiormente adattate ai diversi habitat ambientali e microclimatici.

Oggi si sta assistendo alla scomparsa delle antiche varietà di seminativi, vitigni e fruttiferi con una conseguente notevole perdita in termini di biodiversità.

La varietà genetica degli antichi semi usati fino a qualche decennio fa viene progressivamente sostituita da ibridi a genetica instabile, cioè incapaci di generare semi con caratteristiche identiche a quelle della pianta "madre". L'agricoltore è così costretto a riacquistare ogni anno la semente, impoverendo inevitabilmente il territorio.

Con la fine della civiltà contadina si sono estinti gli usi e costumi ad essa legati ed è in via d'estinzione anche quella sapienza popolare che sapeva riconoscere e dare un nome a tutte le cose viventi.

Da un mondo fondato sulla "biodiversità" sinonimo di ricchezza della vita, ci stiamo pericolosamente spostando verso un mondo fondato sulla "monocoltura" sinonimo di impoverimento della vita.

Avviare, per quanto possibile, uno studio su quelle specie di seminativi, vitigni e fruttiferi anticamente presenti sul nostro territorio, schedarle, tracciare delle mappe di diffusione territoriale per poi tentare il recupero di quelle ancora presenti (magari in zone incolte e abbandonate) per tracciarne una mappatura genetica, è un modo per invertire questa pericolosa tendenza e iniziare a riappropriarsi di quella biodiversità che costituiva la ricchezza del nostro territorio.

La necessità di salvaguardare le risorse genetiche nasce anche dalla maggiore attenzione dei consumatori odierni verso un'alimentazione più salubre, genuina e tradizionale che sta orientando il mercato

verso la riscoperta dei prodotti "tipici". Oltre alla garanzia di qualità, infatti, il consumatore è sempre più interessato ad altri elementi che differenzino il prodotto e che dimostrino i legami con la tradizione, la storia e la cultura di determinate aree geografiche. Promuovere la ricerca, la raccolta e la caratterizzazione di alcune specie e varietà locali, o che comunque i nostri contadini, attraverso un paziente lavoro di selezione e ibridizzazione durato secoli, hanno saputo adattare ai micro-habitat locali, consente la conservazione e la valorizzazione sia delle colture caratteristiche di un territorio sia del patrimonio storico-culturale ad esse legato.

È per questo che, a nostro avviso, una ricerca sulle antiche sementi, vitigni e fruttiferi del Piceno, non può prescindere da una ricerca demo-etno-antropologica sulla storia, sulle tradizioni e sul patrimonio culturale del nostro territorio. Anzi, tale ricerca, fondata sul recupero della tradizione orale di cui i maggiori depositari sono gli anziani, costituisce la base da cui partire per ricostruire gli aspetti salienti del paesaggio agrario piceno, ivi compreso quel patrimonio di agrobiodiversità che costituisce la vera ricchezza che i nostri agricoltori ci hanno lasciato in eredità e che rischia oggi di andare perduto.

Diversità biologica, diversità culturale, agrobiodiversità

La biodiversità è la varietà degli organismi viventi e dei complessi ecologici nei quali essi vivono. Si riferisce non solo alla variabilità delle forme di vita, ma comprende molteplici livelli di organizzazione biologica: la diversità genetica, la diversità di specie e la diversità degli ecosistemi.

Questa ricchezza di materiale vivente è il risultato di centinaia di anni di evoluzione, quel meccanismo che da oltre 3 miliardi di anni permette alla vita di adattarsi al variare delle condizioni sulla terra e che deve continuare ad operare perché questa possa ancora ospitare

forme di vita in futuro.

La biodiversità è intesa non solo come il risultato dei processi evolutivi, ma anche come il serbatoio da cui attinge l'evoluzione per attuare tutte le modificazioni genetiche e morfologiche che originano nuove specie viventi. Il processo stesso di evoluzione indica che la diversità biologica è dinamica: essa aumenta quando si producono nuove variazioni genetiche, mentre diminuisce quando la variabilità viene meno, come nel caso dell'estinzione di una specie o di una popolazione, o la disgregazione di un ecosistema complesso.

La diversità genetica si manifesta nella molteplicità e nella variabilità dei geni tra specie diverse, tra popolazioni appartenenti ad un'unica specie e all'interno di una popolazione stessa. Esistono geni altamente conservati tra le specie, come quelli che controllano i processi biochimici fondamentali e che quindi mostrano una variabilità minima, e altri più specializzati, a seconda della specie o dell'individuo, con alto grado di variazione.

La biodiversità, intesa in tutte le sue molteplici forme, rende molti servizi all'uomo: fornisce nutrimento (vegetali e animali), fibre naturali per tessuti (cotone, lana…), materie prime per la produzione di energia (legno e minerali fossili) ed influenza la nostra vita quotidiana in molti altri modi meno evidenti. La vegetazione, infatti, oltre ad essere la più grande fonte di ossigeno per il pianeta, contribuisce a regolare il ciclo dell'acqua, agisce come sistema tamponante di eventi estremi come le inondazioni o le siccità, mantiene un corretto grado di umidità e introduce composti organici nel suolo rendendolo più fertile, riduce l'erosione del suolo, trattiene il terreno con le radici impedendo smottamenti, salvaguarda le rive dei fiumi; diminuisce la concentrazione, a livello del suolo, di minerali potenzialmente dannosi (ferro e alluminio) inquinanti derivanti dalle attività umane.

La diversità genetica è la base della moderna biotecnologia, è la

fonte di nuovi farmaci o di nuovi alimenti; basti pensare che solo 30 specie coltivate forniscono il 90% delle calorie alla dieta umana o che il 90% del nostro bestiame da allevamento è costituito da 14 specie animali (E. O. Wilson, Harvard University).

Non meno importante è il valore etico della biodiversità, inteso come "diritto imprescindibile di ogni specie a continuare la propria esistenza solo per il fatto di esistere in natura" (David Ehrenfeld in "*The Arrogance of Humanism*").

Per tutti questi motivi la protezione della diversità biologica è un investimento per il futuro. Nell'ultimo secolo lo sfruttamento dell'ambiente è stato via via sempre più massiccio e questo ha comportato una riduzione della biodiversità. Le cause di questo depauperamento sono molteplici: la progressiva estensione dell'habitat umano ha portato alla deforestazione di vaste aree, con conseguente erosione e desertificazione del suolo; l'agricoltura intensiva e la captazione delle acque di falda hanno provocato una riduzione notevole delle aree umide, habitat particolarmente ricchi di specie; l'introduzione di specie alloctone, cioè non originarie dell'area in cui sono state trasferite, ha creato situazioni problematiche in quanto spesso le popolazioni autoctone sono state relegate in nicchie marginali o addirittura soppiantate.

Infine, l'inquinamento e i cambiamenti climatici conseguenti hanno portato all'alterazione di molti ecosistemi e all'estinzione di varie specie animali e vegetali.

L'estinzione è un processo naturale, ma le attività umane ne hanno causato un'accelerazione: ad oggi, si pensa che l'uomo sia stato la causa della sparizione del 5-20% delle specie in molti gruppi di organismi e si stima che l'attuale tasso di estinzione sia da 100 a 1000 volte più elevato rispetto a quello precedente alla comparsa dell'uomo.

Un impoverimento della biodiversità altera non solo le funzioni

degli ecosistemi ma può anche avere impatti economici notevoli, riducendo risorse alimentari, energetiche, medicinali e genetiche.

Nel 1988 l'UNEP, il programma per l'ambiente delle Nazioni Unite, ha riunito un gruppo di esperti sulla biodiversità per fare il punto sulla situazione e preparare una Convenzione Internazionale sulla Diversità Biologica, che è stata firmata nel 1992 a Rio da moltissimi Stati, tra cui anche l'Italia. Questa convenzione prevede che gli Stati firmatari incoraggino lo sviluppo sostenibile delle risorse biologiche, riconoscano ad ogni Nazione la sovranità sulla biodiversità nel proprio territorio e spronino la cooperazione sulla tecnologia, stabilendo dei meccanismi per finanziare gli investimenti tesi a mantenere la diversità della vita sulla terra.

A livello nazionale, l'Italia ha redatto un Piano Nazionale sulla Biodiversità che prevede due tipi di azione: una di tipo conoscitivo, di inventario della biodiversità, mappatura del patrimonio naturale a livello di geni, specie, popolazioni, habitat, biotopi, ecosistemi e paesaggi e una di monitoraggio che permetterà la conoscenza delle variazioni, dei processi critici e delle problematiche che investono l'ambiente, in modo da poter intervenire tempestivamente in caso di necessità.

Nel frattempo, in molti laboratori nel mondo, si sta lavorando per cercare di sequenziare il più rapidamente possibile il genoma di un numero sempre maggiore di organismi, in modo da rendere più semplice il riconoscimento di specie nuove.

Alla diversità biologica è strettamente legata l'agrobiodiversità, termine con il quale si intende la ricchezza di varietà vegetali utilizzate in agricoltura e selezionate attraverso un percorso millenario di ibridizzazione e adattamento ai vari micro-habitat locali su tutta la superficie terrestre. L'agrobiodiversità costituisce il contributo dato dagli agricoltori di tutto il mondo alla ricchezza di diversità biologica presente nella biosfera. In passato le varietà utilizzate dai contadi-

ni di tutto il mondo erano nell'ordine di milioni, ognuna frutto di un percorso di adattamento alle particolari condizioni pedoclimatiche di uno specifico territorio avvenuto nel corso dei secoli. Oggi invece pratiche agricole intensive basate sull'uso di poche varietà super selezionate e produttive hanno impoverito la ricchezza del patrimonio vegetale evoluto nei millenni passati. Una ricchezza che significa piante capaci di adattarsi a diversi ambienti e climi o di resistere alle malattie. In poche decine di anni, da quando l'agricoltura è diventata una pratica industriale esercitata su grande scala, direttamente o indirettamente, da poche grandi compagnie agroalimentari, la diversità è via via diminuita. Oggi, arrivano sui mercati pochissime varietà diverse per ciascun tipo di coltura alimentare. È proprio per far fronte a questo impoverimento che nel 2003 è stato firmato a Roma, dai paesi membri della FAO, il "Trattato Internazionale sulle Risorse Fitogenetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura". Tale Trattato internazionale sancisce l'ovvio principio che senza diversità non c'è sopravvivenza. Le "risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura" rappresentano infatti il "materiale genetico di origine vegetale avente un valore effettivo o potenziale per l'alimentazione e l'agricoltura". Gli obiettivi che il Trattato si propone sono "la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura e la ripartizione giusta ed equa dei vantaggi derivanti dalla loro utilizzazione al fine di perseguire un'agricoltura sostenibile e la sicurezza alimentare in conformità alla Convenzione Internazionale sulla Diversità Biologica".

Il Trattato in particolare invita i Paesi aderenti a: 1) censire e inventariare le risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura valutando i rischi che le minacciano; 2) promuovere la "raccolta" di tali risorse e le informazioni su quelle in pericolo o su quelle potenzialmente utilizzabili; 3) incoraggiare e sostenere gli sforzi degli agricoltori e delle comunità locali per la conservazione delle risorse fito-

genetiche; 4) promuovere la conservazione in situ delle specie selvatiche per la produzione alimentare; 5) collaborare alla realizzazione di un sistema efficace e sostenibile di conservazione ex situ; verificare che le risorse raccolte mantengano intatte vitalità, grado di variazione e integrità genetica inserendosi perfettamente nel percorso tracciato dal Trattato Internazionale sulle Risorse Fitogenetiche.

L'ampliamento del concetto di biodiversità fino all'inclusione al suo interno della "diversità culturale" è stato recentemente possibile grazie al dibattito che si è aperto all'interno di un altro organismo internazionale, l'UNESCO.

L'UNESCO fin dagli anni '70 promuove il cosiddetto Programma MAB (Man and Biosphere) volto alla realizzazione di una rete internazionale di Aree Protette a tutela della biodiversità. Nel corso degli anni il dibattito sul concetto di biodiversità ha fatto si che si passasse da una iniziale definizione naturalistica, che considera la biodiversità esclusivamente in termini biologici, ad una definizione sempre più ampia capace di comprendere anche la diversità tipicamente caratteristica delle forme di vita umana, individuata nella diversità culturale o socio-culturale. Se infatti biodiversità significa innanzitutto "diversità delle forme di vita", occorre tener presente che le forme di vita della biosfera hanno quasi sempre una dimensione sia biologica che socio-culturale. L'ambiente si caratterizza quasi sempre come uno "spazio d'uso umano": l'uomo si sviluppa in stretta relazione con i vari habitat dove vive da millenni, li plasma ed è a sua volta da essi plasmato. Per questo la diversità delle forme culturali, delle tradizioni, dei vari sistemi di vita, ivi compresi i diversi saperi sviluppati da secoli di interazione tra i gruppi e i loro ambienti di vita, costituiscono un patrimonio da cui non si può prescindere in un'ottica di tutela della biodiversità.

Questo cambiamento di prospettiva ha portato l'UNESCO e i paesi ad esso aderenti ad approvare, nel 2001, la Dichiarazione Uni-

versale sulla Diversità Culturale che al suo primo articolo recita testualmente: "La cultura assume forme diverse attraverso il tempo e lo spazio. Questa diversità si incarna nell'unicità e nella pluralità delle identità dei gruppi e delle società che costituiscono l'umanità. Come fonte di scambio, innovazione e creatività, la diversità culturale è necessaria per l'umanità quanto la biodiversità per la natura. In questo senso, è il patrimonio comune dell'umanità e dovrebbe essere riconosciuta e affermata per il bene delle generazioni presenti e future". Nelle linee guida per un piano d'azione volto alla tutela della diversità culturale la Dichiarazione inserisce tra i propri obiettivi i seguenti: 1) Formulare politiche e strategie per la conservazione e la valorizzazione del patrimonio culturale e naturale, in particolare il patrimonio culturale orale e immateriale, e combattere il traffico illegale di beni e servizi culturali; 2) Rispettare e proteggere la conoscenza tradizionale, in particolare quello delle popolazioni indigene; riconoscere il contributo della conoscenza tradizionale, soprattutto per quanto riguarda la protezione dell'ambiente e la gestione delle risorse naturali, e incoraggiare le sinergie tra la scienza moderna e la conoscenza locale.

La ricchezza della nostra ricerca quale contributo alla conoscenza del patrimonio di biodiversità del Piceno

La ricerca demo-etno-antropologica, effettuata su un campione decisamente significativo in rapporto agli abitanti del territorio preso in considerazione, ha permesso una ricostruzione particolareggiata del paesaggio rurale del Piceno in tutti i suoi vari aspetti.

In particolare, dalle testimonianze degli anziani intervistati, è stato possibile individuare le diverse varietà di sementi, vitigni e alberi da frutto che in passato costituivano il patrimonio di agrobiodiversità del Piceno.

Non solo. Dalle testimonianze raccolte è emerso, con nostro stu-

pore, che molte di queste cultivar, vitigni e fruttiferi sono ancora presenti sul territorio, soprattutto nelle aree marginali e di montagna, anche se ormai in stato di abbandono.

Le testimonianze degli anziani agricoltori intervistati ci ha permesso di individuare le numerose varietà di seminativi, vitigni e fruttiferi utilizzati in passato nel Piceno.

Per dare un'idea di quanta ricchezza giaccia nelle nostre aree rurali, molto spesso abbandonate, riportiamo di seguito gli stralci delle interviste suddivisi per Comune. Le interviste sono trascritte senza ulteriori interpretazioni cercando di lasciar parlare i testimoni storici con le loro stesse parole.

Per quanto riguarda il Comune di Acquacanina, S.A, di anni 81, racconta: "*...La strada che portava al Ragnolo si faceva con le tregghie. Si sementava tutta la montagna. Sul Ragnolo si coltivava il grano (la Romanella), l'orzo, il moco, l'orzola, la roveglia (si seminava a marzo aprile) e la segola. Si partiva dal paese alle 3 della mattina per andare sul Ragnolo con le bestie…*"

M. V. di anni 79: "*…La reveglia si dava solo agli animali…Il Monte Ragnolo era quasi tutto coltivabile. Le colture erano messe a rotazione tre anni per tre anni. Alla primavera di Marzo con le vacche si arava con l'aratro di legno (si faceva la maggese) si lasciava riposare e nel mese di giugno si ripassava, ad agosto si seminava il grano a mano. Il grano che si seminava lo si lasciava dalla raccolta precedente. Il grano era detto la Romanella…*" e anche "*…di mele ce n'erano tante: Rosa, Ruzza, Canuta, Finnisella, Francona (innesto fra la Ruzza e la Rosa). Gli altri frutti che si trovavano erano le nespole, le ciliegie, i fichi bianchi…*"

Per il Comune di Amandola, R. E. di anni 82 racconta: "*…Adesso le vigne non ci sono più ma prima c'erano gli "alberi" proprio... C'era il "pecorino", c'era il "forcese", l'uva "galloppa" quella nera, la malvasia, la*

"passerina" che faceva un'uvetta piccola come i semi dei sambuchi però per il vino era ottima..."

G. V. di anni 96: "*…(Prima si coltivavano) grano, granturco, patate, biada, cicerchia, cece, tutto si coltivava...Anche la canapa si metteva... Poi si prendeva la lana delle pecore e ci facevano certe lenzuola che durano gli anni... (Per macerarla) si faceva un "vorgo" qui sotto, un pantano, ci si mandava l'acqua e ci si teneva (in ammollo) tanti giorni per farla "sfilacciare". Poi c'era la "macenga", un attrezzo di legno mezzo tagliente che gliela mettevi sotto e la "scocciava"... Poi c'erano quelli che con certi pettini la pettinavano e le donne che la filavano..Poi con lo scarto ci facevano altri panni meno buoni..Con l'altra ci facevano le lenzuola che ancora io ce le ho... Ci si sentiva tanto più caldo..."* … "*Noi altri, quando avevo la tua età, avevamo frutti di tutte le specie: le mele, le "ciorve", le pere, le nespole che venivano di dicembre... Avevamo le mela rozza, la mela rosa: era gentile, buona e grossa e ne faceva tante e non si potava. Certe piante che facevano i quintali…*"

A. F. di anni 81: "*...L'uva si metteva solo quella per fare il vino, e il vino si faceva solo cotto. C'avevamo le canale poi si cuoceva nel caldaio... Quando la canapa era fiorita si toglieva quella fiorita, che erano i maschi e non erano buoni, si tagliava a mano, si facevano i mazzetti e si mettevano ammollo. noi c'avevamo il posto in campagna dove metterla a macerare. Ci si teneva qualche settimana. Quando sera asciugata si tritava con la "ciagola" e ci si faceva la biancheria... C'era una famiglia che faceva i bachi da seta... C'erano le mele rosa... Noi facevamo sei o sette quintali di grano... Mettevamo anche il granturco per casa. Quando si raccoglieva si portava a casa e si scardozzava…*".

V. G. di anni 72: "*…Filavamo la canapa e si coltivava pure. Si portava a bagno giù al fosso Carogno, tra Macerata e Ascoli... dopo coi pettini si pettinava e ci si faceva il finicchio e il nocchio... Si metteva pure l'orzo di caffè, per fare il caffè. Si brustoliva, poi si macinava e ci si faceva il caffè. Con quello ci si faceva anche l'acqua d'orzo per i bambini*

e si mischiava con il latte che altrimenti era troppo pesante…"

S. A. di anni 82: "*…Noi mettevamo un quintale di grano e te ne faceva cinque o sei. Era il Frassineto o la Iervicella, e veniva alto. C'era anche la varietà Roma, Zanzera. Però era tutto grano alto perchè non è come adesso che ci sta quello basso che lo prendi con la metitrebbia, prima bisognava farlo tutto con la falce, poi facevi le "coie", poi facevi i mucchi chiamati i cavalletti così quando pioveva scolava giù e non si bagnava… -…(su a Capo Tenna, lungo la Valle Lunga ci sono ancora delle piante di vite, di fichi) le noci, le mele, ma questo castello non l'ho sentito mai, però queste piante me le ricordo io perché da ragazzo andavo a lumache lassù…*"

M. A. di anni 76: "*…Di canapa se ne metteva, che posso dire, "lo scarico per tutta questa cucina"..La canapa poi si portava nei "vurghi" che stavano vicino Tenna..Noi ce li avevamo proprio al di la' dei campi nostri... Le "canepine" stavano anche qui sotto la Forestale... Qui era più comodo. Quelli che la mettevano qui la portavano sotto al ponte, poi si lavava e l'acqua si mandava via sul Tenna... Si è fatta (la canapa) fino a quando io avevo 17-18 anni... Quando facevano il panno per fare le lenzuola poi si portava giù al Tenna per farlo sbiancare... Il seme che piantavamo era sempre il nostro che prendevamo da questi maschi (?), i "sammera"... Mi ricordo che da ragazzo mettevamo la cicerchia, lo "gli" (lino). Il lino come la canapa si usava per casa e si lavorava come la canapa… Prima le varietà di grano che si mettevano erano: il "frassineto", poi quando avevo 15 anni si iniziò a mettere l'"impero", lo "iervicella" che era una varietà che veniva alto così e con la pioggia si coricava tutto, poi c'era il "san pastore" che invece un po' si salvava. Il frassineto e lo iervicella invece su 400 cavalletti non c'era una spiga in piedi; con i temporali e la grandine si spianava per terra tanto che si doveva mietere con la falce fienara che con la falciatrice non ce la facevi..Da noi quando la stagione era buona si facevano massimo 200 cavalletti ma era tutta paglia… Noi mettevamo più che altro la fava, perché la mangia-*

vamo anche noi. Mettevamo un ettaro e mezzo, due di fava. Eravamo 21 persone con venti bestie grosse, i maiali... Mettevamo anche i ceci, i fagioli, le zucche per i maiali. Con le zucche ci si ricavava anche qualche soldo perché si vendeva il seme che si separava dal resto che si dava ai maiali..."… "Di frutta sul terreno che avevamo noi c'era tutto: le pere rozze che facevano a novembre, le moscatelle, tutti i frutti... Di uva c'era l'uva di "Santa Maria" che faceva quei grappoli grossi con gli acini così, c'era l'uva "galloppa", il "moscatello francese", la "passerina", il "forcese", il "cimicì" o "cimiciola".. C'erano ciliege, prugne, di tutto… (Prima non c'erano i filari di viti); avevamo filari di "alberi" che formavano le "capanne"; questi alberi noi ce li avevamo in fila... Dovrebbero essere alberi di "oppio"..."

Per il Comune di Belmonte Piceno, C. B. di anni 81 racconta: "*…Le varietà di olivo, il sardanu la pianta più antica e più buona per l'olio, il piantò e la carboncella…*"

M. G. di anni 90: "*…La canapa si coltivava perchè quasi tutti i tessuti erano fatti di canapa... Quella si metteva a marzo e quando era pronta si mieteva poi si metteva a seccare. quando era secca si portava giù a Tenna a "curare". Poi la ricacciavi e con la "macenga" la battevi tutta... Si faceva fina fina poi si filava con il "fuso" e la "conocchia". Con quel filo poi si faceva il panno al telaio..Il panno poi lo portavamo ancora a sbiancare al Tenna… Anche il lino si metteva. Il lino era basso così e faceva i semi piccoli. I panni di lino tenevano caldo ma costavano un sacco di soldi...*"

S. G. di anni 86: "*…prima si metteva "il cecio" il cece, la fagiolina bianca, i fagioli dall'occhio e i fagioli a uova di quaglia… La mela più comune era la mela rosa, poi c'erano anche le mele di San Pietro, le mele a "muso de bove", le mele granà… di qualità di olivo avevamo il "piantone di Fallerone", altra qualità era il sargono faceva poco olio ma era il migliore ed il più resistente al freddo…*"

Per il Comune di Castel di Lama, M. D. di anni 97 racconta: "… *Si coltivavano grano, granturco, fieno, patate, fagioli, canapa... Con la canapa si facevano corde, tessuti: si seminava a marzo e si raccoglieva in agosto.Quando si raccoglieva si facevano i fasci e si portavano a "medicare" nei vorghi. I maceratoi, o vurghe, stavano presso Tronto: di Pietro Martire e di Tempesta... Per essere pronta ci volevano 15-20 giorni; poi si tirava fuori si lavava e si faceva asciugare... Poi si portava a casa e si rompeva con la macingola e si ripassava con la cioccola. Poi veniva il canapino che la pettinava… Le corde si facevano invece con i "sammera" ossia quella canapa che si lasciava per il seme... Per filare c'erano i "tuoppe" ossia la canapa più scarta, e i "nuocchie" che erano il fiore della canapa... Con la canapa si faceva tutto quello che serviva per la casa: tessuti, stracci, corde, sacchi... Era un lavoraccio..Vicino ad Ascoli era tutta canapa. La terra ideale per la canapa era quella "risciola" ossia quella più soffice... L'importanza della canapa era paragonabile a quella del maiale. Con i mazzetti di "cannavucci" si bruciava il maiale... Alcuni coltivavano anche il lino che si faceva come la canapa... Diffusi erano i "mori" ossia i gelsi per i bachi da seta... Qui attorno era pieno di "mori" per i bachi. Parecchi allora lavoravano con i bachi... Qui attorno molti coltivavano il tabacco... La coltivazione del tabacco però era tenuta sotto controllo dalla Finanza e ci volevano i locali apposta per seccarlo... Le foglie del tabacco venivano ammollate nel vino cotto poi seccate e arrotolate. Ma questo non si poteva fare perché la Finanza ti contava le foglie… Si faceva solo di nascosto: chi lo coltivava non lo poteva usare... Anticamente si usava il tabacco da fiuto…*"

V. L. di anni 77: "…*Coltivavamo la canapa per casa che si portava a Venagrande per mettere a mollo nei vorghi. A Venagrande ce n'erano tre... Si coltivava anche farro, cicerchia, veccia, i "cierve", avena, panico, segale che si metteva per la paglia. Con la paglia di segale si facevano le "pagliarole" ossia i setacci per il grano. Abbiamo messo il lino ma la nostra non era terra da lino... Il lino si pressava e si faceva una specie di*

balla che veniva venduta..."

Per il Comune di Castelsantangelo sul Nera, F. C. di anni 79 racconta: "*…Si piantava anche l'uva quassù. Abbiamo sfasciato una botte da sei quintali. C'era una vigna che stava sotto la chiesa e ci veniva il vino migliore perché era da sole. Dalla toscana portarono una qualità d'uva che il vino veniva frizzantino. Si piantava soprattutto l'uva "vissanello", poi il "zibibbo", l'uva "pizzuta", quella nera... Si coltivava anche la canapa. Se ne lasciava un pezzetto per il seme e da ragazzo ci andavo a prendere gli uccelletti con la fionda. La canapa non si metteva a macerare, ma si faceva solo seccare poi si passava sulla macenga... che gli levava l'anima legnosa. Anche mia moglie c'ha fatto le lenzuola. Sui pezzi di terreno più buoni si facevano le canapine, dove non c'erano molti sassi... Il "nocchio" era il più buono e con il "pinicchio" ci facevano i sacchi e le corde…*"

C. G. di anni 50: "*...si coltivava la canapa sotto la fonte vecchia… si piantavano la roveia, il farro, la cicerchia, i mochi… La mela roscetta…*"

S. U. di anni 84: "*…Qui nella zona coltivavamo un po' di grano, il moco per i piccioni, la lenticchia e la roveglia... Qui era tutta una vigna... La varietà di uva era la vissanella... Il vino qui era agro e lo facevamo crudo e cotto... Facevamo anche l'"acquarello" per le castagne ma questo, se era buono, durava pochi giorni (altrimenti nemmeno quelli)... Quando pestavi l'uva poi le cortecce le buttavi nell'acqua che si addolciva un po' ma era acqua. Un po' torbida e un po' dolcetta ma acqua...*"

M. M. di anni 100: "*…Qui si coltivavano il grano, il granturco, le patate… Il farro si metteva sulla montagna a San Lorenzo… Anche la lenticchia si metteva nella zona della Cona..Anche la canapa si metteva. Quando che era maturata la "macingolavano con un attrezzo che la sfibrava tutta. Poi facevano tutti mazzetti, i "pinicchi". Poi c'era un*

pettine apposta che gli portava via tutti quei pezzetti di legno che noi chiamavamo i "cannucci". Da qui veniva fuori il "nocchio" che ci si facevano le lenzuola, le camice, tutto. Ad ammollare si portava al fosso, oppure la lasciavano fuori a prendere la "guazza" che mangia il colore e la fa diventare bianca. Questo si faceva dopo che era stata battuta con la macingola... Qui in fondo alla strada ci sono dei campi chiamati le "canepine" perchè li' si metteva la canapa. Era la terra più fertile e ognuno si coltivava il suo pezzo... La canapa poi bisognava filarla con la conocchia e il fuso. Le donne per farsi venire la saliva per filare mangiavano le "schiance" che chiamavano "paccarelle"... Erano delle mele selvatiche che noi chiamavamo schiance. Le donne facevano le paccarelle e le mettevano a seccare alla finestra. Quando dovevano filare se ne mettevano in bocca una e veniva la saliva... I fagioli c'erano quelli che chiamavamo della regina che sarebbero i borlotti... C'erano pure quelli dall'occhio nero…"

M. A. di anni 89: "…*Si coltivava il grano, la lenticchia, la veccia, la roveglia che è come i piselli; anche il farro si metteva ma poco... La veccia si macinava per le bestie... Il grano andavamo a macinarlo a Castello dove c'era un mulino... Un mulino stava anche a Nocelleto e pure a Valleinfante... Il farro si seminava poco perché per il farro ci vuole la terra buona... Anche la canapa si coltivava li' dove c'era la fontana vecchia presso le prime case di Gualdo... Li' c'erano alcuni appezzamenti di terra dove si metteva la canapa perché c'era l'acqua... Qui però non si poteva macerare perché non c'era il posto e infatti la nostra canapa era scura perché non era bagnata... Per essere bianca la canapa deve stare nell'acqua... La lasciavamo seccare nel campo e poi si batteva con la macingola... Poi le vecchie la filavano col fuso e la conocchia...*"

Per il Comune di Castignano, G. G. di anni 97 racconta: "…*Stavamo a mezzadria... coltivavamo il grano, il granturco, il farro... la "sulla" e l'erba medica per le bestie... Il seme della "sulla" si doveva poi*

portare a macinare a Ponte Maglio. Su c'era un mulino ad acqua... La tresca del grano non me la ricordo ma si faceva... Si piantava anche la canapa e si "medicava" a li "vurghi" giù alle terre delle monache... Giù si piantavano pure le foglie del tabacco... La canapa quando si ricacciava da li "vurghi" si spandeva per farla asciugare. e poi si rompeva con la macingola... Prima si metteva l'uva "melata", era buona e ci viene buono il vino cotto, poi c'era lu "vacchera" che faceva dei grappoli grossi, la malvasia… Piantavamo lo "zuffrano" (zafferano)... forse lo usavano per dare colore alle pizze di Pasqua…"

V. L. di anni 97: "*…Si seminava il foraggio, l'erba medica e la sulla. Poi sono venute fuori dieci qualità. C'era la "gentile rossa", il "mentana", il "vanziotto" (grano tenero)... Poi si piantava la fagiolina bianca e quella a uova di quaglia, nana e alta. Si metteva la fava, la cicerchia, il favino. Con la fava "ngreccia" ci si faceva colazione al posto del pane. Il farro "saravolla" ci si faceva tipo la polenta... Il lino e la canapa tanto. Il lino era massimo 60 centimetri la canapa un metro e trenta. Con i semi del lino ci si faceva l'olio e si vendeva per fare le vernici... Con i semi di lino ci si facevano anche gli impacchi quando avevi la polmonite… La canapa si portava verso Appignano a Montecalvo, sopra la collina c'erano tutte pozze che ci cresceva l'acqua. Ci si portavano a medicare la canapa e il lino. Però gli si doveva lasciare il 10%... C'era l'uva vacchero, il cacciò un uva grassa e l'uva longa, queste erano uve bianche. Di uve rosse c'era il sangiovese, la grana, la melana, il granascio. Prima c'erano le capanne e si facevano sull'"albero" ,l'"oppio" (è un tipo di acero)... Il giogo per le bestie si faceva con questa pianta, ma era un po "scheggioso"…"*

V. V. di anni 81: "*…si piantavano gli anici e il farro, ecc… le varietà di mele erano:le mele di San Pietro, le mele rosa, le mele zuzzole o ruzze. Le varietà di pere erano: le pere moscatelle. Le varietà di uva erano: l'uva melata e l'uva picca de gallo…"*

T. E. di anni 100: "*...Si coltivava il farro. Il farro rende molto ma*

fa piante alte che si piegano a terra… Si coltivava la cicerchia ma più che altro si macinava per le bestie… Si mettevano i ceci, i fagioli lunghi che facevano i semi neri e i fagioli occhio di quaglia… Si coltivavano canapa e lino. La canapa si è coltivata fino agli anni '50... Ci si faceva tutta la biancheria... Si seminava e poi si tagliava quando la pianta era "granita"; si facevano tutti mazzetti che dovevano asciugare al sole poi venivano portati al "vorgo" che stava vicino la chiesa di S. Francesco. Era una pozza scavata vicino al torrente: veniva riempito all'occorrenza. La canapa veniva messa nel vorgo con i fasci tutti in fila con sopra tutte pietre per rimanere a fondo. Poi il vorgo veniva riempito d'acqua. La canapa doveva maturare per alcuni giorni, fino a che non si staccavano le fibre, poi veniva tirata fuori, lavata e fatta ancora asciugare al sole. Poi veniva schiacciata con la "macingola" e ripassata con la "spadella" o "cioccula" per separare la fibra dal legno. Fatto questo veniva il "canapino che passava la fibra nei pettini per raffinare la fibra e ottenere quella per filare. Si ottenevano due qualità: "lu nuocchie", più fine e pregiato e "lu tuoppe" più grossolano. Con "lu nuocchie" si facevano le lenzuola e la biancheria; con "lu tuoppe" si facevano gli strofinacci, i sacchi, le corde. Le corde erano fatte dal funaio (lu curdare). Il nocchio si filava con la "conocchia" e il fuso; poi con il "naspo" si facevano le "fezze" (mannelle); le fezze si facevano bollire con la cenere per sbiancarle e farle diventare morbide (la cenare assorbe la resina della canapa)… Dopodichè con il "filarello" si facevano li "vucina" ossia i cannelli di canne con cui si tesseva; prima di tessere si dovevano fare i cannelli di cotone e si realizzava l'ordito. Fare il tessuto solo di canapa era troppo costoso... C'era tanto lavoro per fare tutto questo... Le foglie di tabacco dovevano essere "infilate"in un filo, appese e seccate. Poi veniva messo nei sacchi e mandato via… C'erano molti alberi di gelso le cui foglie venivano usate per i bachi da seta. Il frutto invece, ossia le more, non era molto usato so veniva chiamato il "moro" e stavano soprattutto lungo le strade..."

M. A. di anni 83: "…*Il farro si piantava. Si chiamava la "saravol-*

la" e aveva un trattamento particolare. Si raccoglieva e siccome non era molto per non farlo mischiare col grano si batteva a parte su un terrazzo. Una volta seccato e asciutto bene poi si metteva a bagno... Appena la pellicola esterna si era bagnata si metteva in un recipiente chiamato la "pila" che era un pezzo di tronco scavato da sopra... Poi c'era un maglio di legno e con questo si batteva il farro umido e quello si spellava... Una volta spellato si metteva di nuovo ad asciugare e con la semola invece ci si facevano i cuscini o si dava alle bestie... Si doveva prima "scamare" però... Infine si portava a macinare e si faceva il farro tritato che poi si faceva a polenta... Era buonissimo poi quando si uccideva il maiale si prendeva la testa e ci si faceva il brodo con cui si cuoceva il farro… Qui si coltivavano la canapa, il lino... Si coltivava il gelso per i bachi da seta... Il grano che si metteva molto e che rendeva si chiamava "Avanzi 8" che era il dottor Avanzi che aveva selezionato l'ottava varietà... Prima di questo c'era una varietà che si chiamava "Rosso gentile" che veniva molto alto... Poi c'era il "Frassineto", l'Impero, il Roma, il Funo... Si metteva una varietà di orzo che serviva per fare il caffè e che noi chiamavamo "remunn" ossia pulito perchè era senza pula..Poi c'era l'orzola il dialetto "riola"... Si metteva molta avena, la biada per le bestie che erano tante... Per le bestie si metteva anche il favino che però a volte si mangiava per colazione... I fagioli che si coltivavano erano diversi: c'erano i fagioli gialli, i fagioli bianchi e quelli "dall'acqua" che sarebbero i borlotti... Erano detti anche "uovo di quaglia"... C'erano poi quelli con un puntino nero che venivano chiamati fagioli dall'occhio... Quelli gialli erano i più comuni perché ne facevano un po' di più... I bianchi erano un po' più raffinati... Nella zona si piantava anche la cicerchia..."

A. G. di anni 84: "…*Si coltivava la canapa dappertutto: si metteva ad ammollare ne "lu vurghe"... Erano tutti fascetti piccoli che si mettevano ad ammollare insieme a quelli di altri proprietari separati da pezzi di legno. Lu vurghe era sul fiume Tesino. Doveva stare in ammollo nell'acqua stagnante per 8-10 giorni poi veniva tirata fuori. I fasci ve-*

nivano lavati al fiume e portati a casa dove venivano fatti asciugare. Una volta asciutta veniva "acciaccata" con la "macigna" e ripassata con la "ciaula" (cioccola). Poi veniva "lu canapì" che pettinava la fibra ottenuta, prima con un pettine più largo poi più fino: si ottenevano due qualità di canapa, "lu tuoppe" e "lu nuocchie"che era la qualità più fina e sottile. Si doveva poi fare l'ordito: con il "filarello" si preparavano 24 "cannelli" di cotone, che si comprava, con cui poi veniva preparato l'ordito. L'orditoio che era una tavola lunga appesa al muro su cui erano infilati diversi pioli di legno attrverso i quali veniva fatto passare il filo di cotone. Si facevano 14 "canne" di filo... Doveva essere fatto con precisione altrimenti si inciampava... C'era anche chi faceva l'ordito di canapa, "accia accia" che era più bello ancora, ma noi non l'abbiamo fatto mai... Poi tessevamo al telaio: si faceva il "rotolo"... La canapa si filava in inverno con la "conocchia", al sera nella stalla... La conocchia me l'avevano regalata per il matrimonio: si usava regalarla alle donne quando si sposavano... Lu nuocchie veniva avvolto alla conocchia e poi si iniziava a far passare le fibre in bocca, inumidite e arrotolate in un "fuso"... Dal fuso il filo veniva passato sull'aspo (o "naspo") per fare la "fezza"... La canapa era una pianta forte che si è coltivata fino agli anni '40 poi non si è fatta più: noi non l'abbiamo fatta più dopo che abbiamo cambiato casa e stavamo a "solagna e la canapa vuole la terra umida... La canapa tiene fresco d'estate e caldo d'inverno… Oltre alla canapa si coltivavano: farro (si macinava e ci si faceva la polenta); "melica" per fare le scope; ceci; fagioli "uovo di quaglia" (puntecchiati di rosso) o fagioli lunghi verdi che si cucinavano come dei maccheroni e venivano conditi con il sugo. Il seme era nero...".

Per il Comune di Cessapalombo, C. D. di anni 77 racconta: "… *Io mi sono arrangiato con qualche vite abbandonata che ho vicino casa e ho fatto tre quintali di mosto... Ci sono ancora viti di vecchie varietà, quelle che si usavano una volta: la "ribona" che era nera, la "galloppa"*

che era grossa, il "tintarolo" che era piccoletta, il "cimicino" che era pure piccola... Poi c'era la "santamaria" che era grossa e bianca...".

F. E. di anni 86: "*…Mettevamo la canapa qui ai terreni nostri. Dopo quando è ora si taglia e si mette immezzo all'acqua: "lu vurghe" si chiama. Io mi ricordo... Ci veniva il padre di Ginesio a pettinalla: perché a pettinalla non tutti erano bravi. Ci volevano forza e capacità... Per me fare le coperte era facile perché l'ordito me lo preparava mamma che era brava: non tutti erano capaci. Si faceva l'ordito... Si doveva premere e mettere i fili con la navicella, la chiamavano la "grua" e poi c'erano i "pedacci" dove si mettono i piedi. Mamma li avviava, mette su i ricci, e si dovevano mettere su con una maestria. Lei lo faceva sia per noi che per gli altri... Andava anche fuori ad avviare la tela... c'erano i fagioli bianchi, i borlotti. Il farro non si metteva, ma si mettevano i ceci. C'era chi piantava la foglia per fumare(tabacco). Magari la piantava in un piccolo orticello nei boschi, dove non passava nessuno, perché era proibita. Poi seccavano le foglie e le fumavano. Noi facevamo i Bachi. Se il baco era da seme aveva più valore, quello da seta valevano meno... Dipende da come li coltivi: più vivono pochi giorni e più sono sani... Qualche volta li facevamo nascere noi, ma dovevano stare sempre alla stessa temperatura: sennò ce li mandavano loro, Polimandi aveva questa zona. Da piccoli gli si doveva dare a mangiare ogni due ore, notte e giorno. Gli si tritavano le foglie fine fine. Poi si addormentavano e bisognava cambiargli il letto. Più gli si dava a mangiare regolare più venivano i bachi sani per fare il seme. Ad un certo punto smettevano di mangiare e diventavano gialli quasi trasparenti. E da lì veniva fuori il filo e noi ci mettevamo come delle scope di "ucci" che sono un pò spinosi. Loro si attaccavano lì e facevano il baco. Poi si pulivano bene queste scope e si faceva una festa grande. Bisognava raccoglierli prima che bucavano il bozzolo. Noi mandavamo il bozzolo intero e loro sapevano se erano da seme o da seta. Prima prima dicono che c'era chi partiva con la canestra e andava fino in Ascoli a consegnarli. Noi ci si viveva quasi…*".

S. B. di anni 76: "*…Si piantava un tipo di grano quello con cui ora ci si fa la pasta, prima lo chiamavamo la "saravolla" però non c'era la macina a pietra per farne la farina, quindi veniva sbriciolato con una macinetta…*".

Per il Comune di Falerone, M. L. di anni 85 racconta: "*…il cece era una varietà che aveva una forma allungata. Si coltivava la sulla…*".

B. E. di anni 84: "*…Il grano adatto a fare la paglia era di una varietà particolare che ora non si trova quasi più: si chiamava "carosella" poi sostituito dallo "iervicella" che veniva alto con tanta paglia…Una volta mietuto il grano venivano selezionate le spighe e tagliate in modo che rimaneva solo la paglia. Si facevano le "mazze" di paglia e quando era secca si "stoppiava" ossia tagliava all'altezza dei nodi. Era un lavoro collettivo per il quale si radunavano tante ragazze. Poi c'era una macchinetta per selezionare la paglia a seconda delle dimensioni: la fina, la media e la grande. Si girava a mano. La paglia più grande (artenitura) si portava a vendere per le cannucce; quella fina e media si intrecciavano. Prima di portarla a vendere però doveva essere "insufflata" con lo zolfo per sbiancarla. Si metteva la paglia grossa dentro una cassa un po' umida; poi si metteva un recipiente di coccio con la brace e lo zolfo. Si accendeva e poi si chiudeva la cassa. In questo modo la paglia si sbiancava…*".

Per il Comune di Gualdo, L. N. di anni 96 racconta: "*…Si coltivava un po' di tutto e avevamo le perticare di legno. Babbo fu il primo a farsi la perticara di ferro... Il grano si piantava la "carosella" e sull'aia di mattoni si mettevano le cavallette e ci si faceva passare le vacche sopra, la "tresca", la "trita" gli si diceva. Poi si levava la paglia e il grano si passava sulle "scolarole" una macchinetta che divideva il grano dalla pula facendogli l'aria. Si raccoglieva almeno 50 quintali all'ettaro. Si chia-*

mavano le "coppe", cinque coppe era un'ettaro quindi una coppa erano 2.000 merti quadrati... Per la "trita" si usavano due bastoni attaccati con una corda: la "mazzafrusta" gli si diceva... A dieci anni ci mandavano già a lavorare per le campagne Romane come "Guitti" dalla semina alla trebbiatura... Si seminava un po di tutto: ceci, fava, favino... Si coltivava sia la canapa che il lino che ci si facevano le corde, filavano i panni... La canapa si portava a "morga" giù al fosso Salino perché anche d'estate ci rimanevano dei pantani d'acqua. Dopo c'era una cosa di legno chiamata la "ciaula" che serviva per spaccare la canapa separando il "nicchio" dallo scarto che ci si facevano le corde...".

M. P. di anni 85: "*…Oltre alla canapa e al lino mettevamo il grano, più che altro frassineto,ma anche mentana e carosella. Il granoturco era quello nostrano, per la polenta... Prima si metteva anche il farro, e legumi vari come ceci, fagioli... La fagiolina bianca. Per le bestie si piantava il favino, e l'avena... Una volta avevamo una pianta di pere, gli si diceva pere "Spadona", erano buone. Le mele rosa, prugne, pesche genovesi che venivano grosse, e le scopparole... Per conservare la frutta io la mettevo fuori dentro ad una cesta con la paglia, sopra ad un albero. Ci si mettevano soprattutto le mele…*".

Per il Comune di Monte Rinaldo, A. E. di anni 93 racconta: "*… le varietà di mele: mele rose, le mele di San Pietro…*".

V. E. di anni 81: "*…La campagna era divisa per quinti, si mettevano 2 quinti di grano, 2 di foraggio e 1 granturco. Piantavamo zucche, bietole e fagioli si mettevano in mezzo al granturco, per ogni quinto si metteva una canna a croce. Prima si usava "la pertecara" per arare il campo, che veniva traianata dai buoi, uno dentro e l'altro fuori dal solco. Poi si doveva anche zappare la terra a mano con "la sappa e lo bidente", tra gli altri attrezzi a mano c'era anche "la face fienara". Quando si facevano le cavallette, sull'ultima si metteva una croce. Le cavallette si facevano mettendo sotto due cove vicine per farle reggere e poi le altre tre una sopra l'altra, a secondo di quanto si voleva fare alta, di solito era di*

cinque piani, e alla fine si metteva la croce infilzata in cima, ma non si metteva su tutte le cavallette. Altre sementi oltre ai fagioli c'erano i ceci, la cicerchia. I fagioli erano di una qualità marrone, detti anche i fagioli dell'acqua o l'ovu de quaglia, che si mettevano sugli acquari. Le donne zappavano con il bidente… C'erano le melette di San Pietro che erano piccolette, maturavano prima della mietitura, la mela rosa, la mela a muso de bove, la melagranà si usava per fare il mistrà, per dare un aroma. C'erano anche i fichi pendeli che si mettevano ad essiccare al sole poi si mettevano dentro al forno con i cesti di ginestra, nel forno dovevano rimanere almeno per una giornata…".

V. L. di anni 83: "*…Anticamente si seminava la "selleca" (segale) che serviva per dar da mangiare alle bestie. I vecchi raccontavano che la farina di segale si mangiava e si usava per fare il pane così come quella di ghianda: nel tempo antico si mangiava il pane di ghianda… coltivava la canapa per fare tessuti e vestiti per il fabbisogno della casa... C'erano tre qualità di canapa e di conseguenza di tessuti. "Lu nocchie" era la canapa di migliore qualità con cui si facevano soprattutto le lenzuola; la "grasciulè" era la qualità mediana e serviva per fare vestiti, gli strofinacci o i sacchi per i paglericci; i "pinicchi" o "tuoppi" erano invece quella più scadente con cui si facevano i sacchi per il grano e le corde, sia i cordini fini sia le corde grosse che usavano i marinai... La canapa si è coltivata fino agli anni '40... Dopo la guerra è finita…".*

Per il Comune di Monte San Martino, B. O. di anni 84 racconta: *"…Il grano si piantava quello tenero, la iervicella, il totaro, l'impero che venne fuori sotto mussolini. Il granoturco era quello nostrano per la polenta. Io sui campi c'ho messo un "marguttu", lo spaventapasseri, ma le volpi non le ferma, si mangiano il granturco buono e lasciano quello cattivo... Si coltivava anche la canapa e si tesseva pure. Si metteva in un pezzo di terra buono. Ci facevamo anche le corde per le bestie. Mettevamo anche il lino che serviva per fare i tessuti più pregiati. Dalla canapa*

ci venivano fuori tre tipi di filature, il "nocchio" per il tessuto, il "pinicchio" per le corde e i sacchi mischiato con il nocchio e la "grasciuleia". L'olivo era del tipo carboncella, piantone un po' più grossa e leccino. Anche i frantoi erano ad acqua e avevano una o due macine. Poi si pressava la sansa che si metteva dentro ai "conci"... L'uva era del tipo malvasia, cimicì, forcese e questa era tutta uva nera insieme alla tinturì, che si chiamava così perché macchiava. Il vino si faceva cotto e qualcuno, ma erano rari, lo facevano crudo... Qualcuno aveva le canale murate che erano più comode, comunque si pigiava l'uva con i piedi, poi si metteva a cuocere. Un po si faceva anche il mosto cotto che si concentrava come una marmellata e si metteva sul pane come dolce…".

Per il Comune di Montefalcone Appennino, C. G. di anni 85: "*…Anticamente si coltivava la cicerchia,la segale. Il seme della segale si dava a mangiare alle bestie; la paglia serviva per coprire la tettoia delle capanne, delle baracche per gli attrezzi e dei fienili... Si metteva il lino e soprattutto la canapa per fare tessuti, corde e altro. Si portava ad ammollare al "vorgo", cioè al maceratoio, che sta presso il fiume Aso... Quando usciva dal vorgo doveva essere asciugata e poi "acciaccata" con le macigne che ancora si trovano... Le corde le faceva il "canapino" che passava a pettinare la canapa con i pettini di ferro e servivano per i buoi e il carro. Noi eravamo tre sorelle e per questo abbiamo filato e tessuto. I panni ottenuti al telaio dovevano poi essere sbiancati al fiume...*".

F. A. di anni 82: "*…Si coltivava il granturco e in mezzo al granturco si mettevano i legumi: ceci, fagioli, cicerchia... La cicerchia è un legume come il cece che si mangiavca come gli altri... Una cosa che si coltivava allora e ora non si coltiva più è la canapa: si metteva perché in casa c'erano delle ragazze... Si faceva una buca, si riempiva d'acqua, e si metteva la canapa nell'acqua a macerare. Poi si tirava fuori e si batteva per togliere le "scorze" e ottenere la fibra. Dopo la guerra la canapa è finita…*".

Per il Comune di Montefortino, C. G. di anni 64 racconta: "… *Prima qui si coltivavano le patate tante... Qui ci vivevano con le patate: era la coltura principale perché d'inverno servivano sia per i maiali, sia per le pecore, sia per le persone... Se ne producevano tante e erano pure buone... Poi si metteva il grano che serviva per casa. Le varietà erano la "rieta" come la chiamavano, il romano che aveva la "rischia", c'era il marzuolo che si metteva a marzo... Si metteva poi il moco che aveva la piantina che assomigliava a quella della lenticchia..Si dava alle pecore, alle capre e qualche volta veniva falciato come fieno quando stava a maturazione ma prima che si seccasse altrimenti si apriva... Qualche volta qualcuno metteva la cicerchia oppure i fagioli..C'era una varietà bianca come un confetto e una nera... Poi si mettevano i pomodori per fare la conserva... Il granturco si metteva per mangiare, per la polenta... Quello in eccesso si dava alle bestie... Anche la canapa si metteva, si è messa fino agli anni '50... Noi abbiamo un campo laggiù che si chiama "I canapà"... Una volta raccolta si metteva nei fossi: qui c'era una pozza con l'acqua di una sorgente e si metteva a macerare li' dentro... Quando era macerata per un po' di tempo si tirava fuori, si faceva seccare e poi con la "macenga" che era un attrezzo di lenno con dei denti che si incassavano la spezzavano e separavano la fibra... Poi la filavano e la tessevano. Erano autosufficienti... Le piante (a Capotenna) le ha piantate Rosi... C'è pure una mandorla... Le noci le abbiamo tagliate... C'è delle mele rosa…* ".

S. P. di anni 76: "…*Prima si coltivava più di adesso... Si coltivava grano che prima era alto, non era come adesso a volte se veniva un temporale andava tutto per terra. Le varietà erano: lo iervicella; poi arrivò un'altra varietà un po' più basso, il gentil rosso; il frassineto; il marzuolo... Si metteva la segale, tanta, che era adatta per dar da mangiare ai maialetti. Con la paglia poi ci si facevano le pareti e i tetti dei fienili. Si pettinava e poi ci si facevano i fienili: si facevano tutti mazzetti legati e poi si mettevano uno appresso all'altro per fare la copertura dei fieni-*

li... Poi si metteva l'avena parecchia sempre per le bestie... In mezzo alla segale si metteva la lenticchia in modo che non andava per terra. La lenticchia si metteva in mezzo alla segale perché si aggrappava a queste piante e non andava per terra. Si sosteneva con la segale che è dura e è difficile che va per terra. È alta due metri e si piega poi torna a posto. Si seminava a "spaglio" come il grano... In mezzo si metteva questa lenticchia in modo che non andava per terra. Per separarle poi quando si mieteva la segale con la falce a mano la lenticchia si sfilava e si metteva da parte. Si metteva poi su un lenzuolo, si metteva al sole e quando era asciutta si separavano i chicchi... La segale non è che si trebbiava, perché non si poteva trebbiare, ma si batteva con un bastone, anzi due bastoni legati con una corda... si batteva sopra un lenzuolo o una coperta per far cadere i chicchi, poi quello che rimaneva si passava con il "corvello". Di questo ce n'erano di due tipi: uno per togliere la roba più grossa e uno per quella più fina... Si coltivava la cicerchia che è una specie di legume e si mangiava. La patata, i fagioli che mia madre chiamava con l'occhietto, oppure quelli a uovo di quaglia... Si metteva la canapa e c'erano i "vurghi" apposta dove si "curava"... La canapa quando era matura si tagliava, si facevano dei fascetti e si portava in questo pozzo dove c'era l'acqua. Uno stava qui dentro e un'altro vicino al mulino... Poi dopo che era stata una quindicina di giorni in cura si cacciava e si metteva attorno a un muro per asciugarla. Quando era asciutta si prendeva la "macenga" e si schiacciava. Rimaneva la fibra con tutti pezzi di legno attaccati. Poi questa veniva pettinata col pettine e la "pettinella"... L'uva che c'era prima era di varietà diverse. C'era la malvasia, il vaccaro che era grossa, il forcese, il pecorino che era buono, il tostarello, il verdicchio, il cimicì che era delicato, il moscatello. Le viti che sono state messe dopo non hanno più fatto l'uva buona perché non matura bene. Quelle invece erano già ambientate qui e facevano tanta uva... C'erano gli "alberi" per fare le capanne...".

P. R. di anni 80: "*…(La canapa) c'erano i posti dove si metteva e*

veniva solo in quei posti... Le "canapine" erano da quella parte verso il fiume dove c'era la terra sabbiosa. Per "invurgarla" c'era un fosso dove l'acqua c'era sempre: si deviava e si faceva un grosso pozzo dove si mandava l'acqua e ci si metteva a macerare la canapa... Poi quando era arrivata si faceva asciugare e poi si "macengava"... Più in alto di qui non si coltivava... La canapa veniva solo in alcuni posti. Se la mettevi qui non ci faceva... La canapa era una risorsa perché ci facevano tutto: la biancheria, i sacchi, gli indumenti, le corde... Si metteva la cicerchia, il moco che serviva per i piccioni e per gli agnelli che gli faceva bene; si metteva la segala per i maialetti, il farro io non l'ho messo mai ma so che si metteva; il grano era la iervicella, il frassineto, il marzuolo che si poteva piantare tardi e si andava a comprare a Castelluccio... La mela di San Pietro ormai non si trova più; la mela a muso di bue io ce l'ho una pianta. Mi è rimasta solo quella e si sta seccando... Ho anche le mele rosa che però non fanno quasi mai... C'era la mela rozza che mi piaceva tanto... Le pere ci sono queste di San Pietro... Di uva c'ho l'uva fragola che c'è sempre stata..Poi c'erano il pecorino, il forcese, la malvasia, la vissana, il vaccaro che qui chiamiamo uva di Santa Maria che fa quegli acini grossi... Le varietà dell'uva c'erano quasi tutte. il morettone, il san giovese.. Il morettone è da tavola... Io ancora però c'ho gli alberi, le capanne che nessuno ce l'ha più... Io finchè posso salire sulla scala... Tra i filari e gli alberi c'è una differenza enorme... Il vino viene più sostanzioso...".

C. P. di anni 85: "*…Si coltivano il grano delle varietà frassineto, virgilio, vanziotto, iervicella e torrenova. Erano le qualità che si trovavano. Quello che rendeva di più era il vanziotto e terranova. Il granturco era un tipo nostrano, che si usava per la polenta, prima che uscisse quello americano per gli animali. Noi ce ne abbiamo qualche pianta del nostrano. I fagioli erano i quagliaroli, quelli a uova di quaglia, quello a occhio nero, la fagiolina quella biancha e cannellini. Chi aveva le figlie femmine metteva la canapa nei terreni più grassi e buoni che si chiamavano i canapari. Si è piantata ancora verso il '60. Si portava a morga*

a S. Tomasso si faceva un buco e ci si mandava l'acqua... Ci si teneva una ventina di giorni. Poi si cacciava, si passava sulla macenga e poi si pettinava. Ho pettinato anche io con il pettine per sgrossarla e la pettinella per raffinarla. Poi le donne la tessevano... Ci si facevano anche le corde... I bachi da seta li facevano; si consegnavano a Comunanza dove c'era una ditta che li ritirava. Qualcuno metteva il tabacco di nascosto nei boschi... Si doveva mettere a macerare sotto il letame a strati... Il grano si spandeva sull'aia poi con le bestie si girava intorno e pestava. Poi c'erano i corvelli per separare il grano che separavano anche quello più bello da quello per la semina. Il "Mazzangolo" era un bastone lungo con infondo un altro bastone legato per taverso e serviva per battere il grano ma soprattutto la "Sellaca", la segale, per la paglia che serviva per fare le capanne. Il seme erano per le bestie, ma c'era anche chi ci faceva il pane che si usava anche per curarsi. Sulla segale ci faceva anche la "carvugna",(un fungo) che faceva venire la farina scura: un periodo ci fu anche sul grano... Si raccoglieva tutto a mano con la falcetta…".

S. E. di anni 84: "*…Qui noi coltivavamo la segale, l'orzo, il grano, il granoturco. La segale e l'orzo si usavano per le bestie... Noi c'avevamo un setaccio tipo "corvello" ma con la tela fina e ci passava la farina di segale: col fiore della farina ci faceva la pizza, il resto si dava alle bestie… La paglia era molto lunga. Si puliva con il rastrello e rimaneva solo lo stelo e si usava per coprire le capanne intorno, tipo fienili fatti di legno e intorno ci si mettevano questi "Manni" di (paglia di) segale. L'orzo era molto più piccolo e c'era l'orzo "maschio" per fare il caffé. Mamma lo abbrustoliva con lo scaldaletto di rame sul fuoco. Poi si macinava e ci si faceva il caffè. Il grano c'era di parecchie varietà: il frassineto, il virgilio, poi è venuto quello "iervicella". L'originale, il più antico era il frassineto, faceva delle spighe lunghe; (di semente vecchia) c'era anche il "gentil rosso". Dopo sono venuti gli altri grani moderni. Si sceglievano le spighe migliori e si mettevano da parte i semi. Si trebbiava per prima e si metteva da parte. Ora non si trovano più questi tipi di grano. Era un gra-*

no che veniva molto alto e le piogge lo piegavano facilmente. Poi è venuto questo moderno che è molto più basso e resistente alle piogge e tutti l'hanno scelto. I fagioli erano quelli a uovo di quaglia. Si mettevano le patate. Qualcuno metteva la cicerchia, ma cresce più in alto... La canapa si metteva e la tessevano. Si portava qua sotto al "vurgu", è un grosso pantano che si riempiva d'acqua. La canapa si metteva li per curarla, si diceva, e si teneva li per una quindicina di giorni. Poi si faceva asciugare e con un' affare di legno, "lu macingu" si triturava e si facevano tutti cumoli di questa canapa. Poi con un pettine di ferro la pulivano bene e le vecchie la filavano con il "filetto", fatto di fuso e conocchia. Poi col telaio si tesseva la biancheria. Il lino non si metteva…".

Per il Comune di Montegallo, M. I. di anni 95 racconta: "*…Questi fagioli sono quelli che si seminavano anche prima... Questi bianchi sono la "fagiolina bianca"... Sono fagioli piccoli piccoli... Poi c'era una varietà che venivano proprio grossi e erano tutti rigati. Erano mezzi marroni, rossi. Erano grossi ma non li ho potuti più trovare...*".

A. S. di anni 82: "*…La canapa: li chiamavamo "cannavucci";si tagliavano, si facevano i fasci e si mettevano a bagno a "curare": quando era "arrivata" si batteva. Dopo che era stata a bagno i cannavucci si "sfilavano" e dopo che era stata "battuta" c'erano gli addetti con i pettini che la pettinavano e facevano la fibra da filare... La canapa si metteva a bagno nel pantanò di Marozzi che noi chiamavamo "ammoia" (il vurgo)... Si metteva anche il lino insieme alla canapa a Montegallo... Dopo che il canapino l'aveva pettinata si filava con la "conocchia"... Il lino noi lo seminavamo per raccogliere il seme..Era una pianta bellissima con un bel fiore. Si facevano i mazzi e anche si batteva per raccogliere il seme. Il seme si usava soprattutto per le vacche, per fare il "biberone" alle vacche e ai vitelli: se una bestia stava poco bene gli si dava il seme di lino bollito... Gli si dava se stavano poco bene ma anche per farli venire belli, mischiato alla farina di granturco. Alle bestie quando stavano male si dava*

anche il fieno tagliato fino fino... C'erano tante vigne di uva nera e pecorino: di pecorino ancora c'è qualche vecchia vite abbandonata… Fra le varietà antiche di mele c'erano le mele rosa, le mele di S. Pietro che maturavano per il giorno di S. Pietro il 28 giugno, le mele rozze... Altri frutti erano le "ciorbe": le piante che ci sono ancora in giro non mettono più i frutti. I mori (gelsi) si usavano per fare le sedie ma anche per i bachi da seta che a casa mia si facevano…".

S. C. di anni 93: "*…Si metteva il grano, i mochi per le bestie, i fagioli, le patate. I mochi per gli agnelli, si mettevano a bagno con la farina di granturco, quello che veniva a galla veniva dato agli agnelli. Qualche volta abbiamo piantato anche la lenticchia…*".

P. P. di anni 82: "*…Si seminava: grano, patate, l'orzo marzarolo, del "frassinese" c'era anche quello rosso… Prima le mele non c'erano quasi per niente, c'erano tutte piante bastarde tipo le "visciole" o le ciliege bastarde…*".

A. A. di anni 92: "*…Si piantavano i "mochi" si davano ai palombi, ai piccionima noi non li mangiavamo, è una pianta molto pesante per essere digerita. Dopo il moco è venuta la fava. C'era la "roveglia", che si metteva sulla terra scarta, cioè la terra meno buona, era fatta tipo pisello. Piantavamo, 7-8 tipi differenti di fagioli, c'erano i fagioli della regina che avevano l'occhietto bianco, piccoli e rotondi; poi c'erano anche quelli ad uovo di quaglia erano color nocciola. Piantavamo il farro per fare la farina per la polenta… di uva avevamo "la pecorina"… di varietà di mele avevamo le mele cotogne, le mele di San Pietro…*".

G. di anni 63: "*…Si metteva la "roveglia", la cicerchia, i "ceci pizzuti". I fagioli dall'occhio, quelli all'uovo di quaglia, mamma né metteva di rossi e neri ma non so come si chiamano. Le patate c'erano pure quelle nere fuori e bianche dentro… Di uva si metteva quella pecorina…*".

Per il Comune di Montegiorgio, B. L. di anni 85: "*…Si coltiva-*

va il grano, il foraggio, il granoturco, il favino per gli animali. Il grano si piantava la iervicella e il varziotto, poi anche il precoce che era color ruggine e il frassineto. Piantavamo la canapa e la mettevamo a bagno nel fosso. Facevamo anche il lino. Dopo sette otto giorni si tirava fuori e si metteva dritta ad asciugare, poi si passava sulla "macenga" e sulla "ciagula", una aveva tre cose che acciaccavano e l'altra ne aveva due. Poi si pettinava, l'ho pettinata anche io. Poi si filava con la "conocchia " e bisognava umidirlo con la saliva o con un po d'acqua. Filata la canapa si metteva sulla naspa per fare la treccia. Poi si metteva sul telaio e si ordiva con canapa e cotone. Il panno poi veniva un po scura e bisognava schiarirlo. Per ordire si metteva su un muro e si usavano i fusilli per ordire e il filarello per la matassa. Si mettevano cotone o lino e canapa... Si raccoglieva il tutto e si metteva sul "suppio" che girava e arrotolava tutto sul telaio. Per farlo scorrere forse ci si metteva un po di cera. A secondo dei lavori si mettevano i "pedacchi"; due per lenzuola e strofinacci e più per lavori più complessi... Il lino era più delicato, ma la canapa è più resistente. Con il lino si facevano i lavori più delicati...".

M. B. di anni 93: "*…Si metteva il granoturco e i foraggi. Il grano c'era di diverse qualità, la iervicella per fare le trecce, il San pastore, il carosello… La canapa la mettevamo, come no, anche il lino. Poi quando era secca si tagliavano e si portavano giù al Tenna. Poi si facevano asciugare e si batteva con la Macenga. poi ci facevano le corde per la campagna e i vestiti. Quando nasceva una figlia femmina si metteva come scherzo la conocchia davanti alla casa per sfotterlo. Questo soprattutto per sfotterlo e soprattutto se era il primo figlio. Piantavamo anche il tabacco, poi si metteva ad asciugare, si infilavano con un filo... Per fumarlo si trinciava e si fumava… Un periodo abbiamo piantato anche la "saggina", quella per fare le scope, e la mandavano in Toscana. Pure la "selleca" si metteva e faceva un seme per gli animali, con delle spighe più fine. La paglia serviva per gli animali e ci si faceva anche gli scaldapagni, un cesto di paglia intorcinata e cucita. Era tipo botte e si metteva*

vicino al fuoco per asciugare i panni... L'uva c'era il sangiovese e la malvasia romana gli si diceva ed era biancha questa. La malvasia buona era quella con i grappoli duri per mangiare. Prima il vino si faceva solo cotto. C'erano le canale con una secchia sotto, la secchia, e la "callara" murata. Anche le canale qualcuno ce le aveva murate…".

F. A. di anni 76: "*…Per fare le trecce si usava il grano iervicella, facevi dei mazzi di paglia e poi quando erano secchi li ricapavi, lo stoppietto ci facevano le cannucce e con la paglia lunga la intrecciavi: se ne intrecciavi sette facevi il treccino, con tredici la treccia. Poi ci si facevano i cappelli e le borse. Per sbiancarle si usava lo zolfo…*".

B. G. di anni 88: "*…una varietà di olivo che si trova in questa zona è il piantone ma sono più comuni i sargani…*".

P. L. di anni 96: "*…Si coltivava il grano del tipo iervicello, il carosello. C'era chi ci facevano le trecce per fare i cappelli e usavano questi tipi di grano che veniva alto. C'era anche la "selleca", che faceva la paglia alta… La Canapa si semina di marzo e quando era matura si tagliava e si faceno dei mazzi. Poi si portavano in ammollo e ci si tenevano otto giorni. Poi si cacciava, si faceva asciugare e sri rompeva con la macenga. Poi si pettinava e si filava con il fuso e la conocchia. Poi si ordiva e si metteva sul telaio per fare il panno. Poi si andava a sbiancare giù al fiume. La canapa l'abbiamo piantata fino al quaranta, ma ancora c'era chi la faceva…*".

G. G. di anni 83: "*…più o meno si coltivavano le stesse cose di adesso solo che si usavano le vacche con l'aratro di legno con la punta di ferro. poi sono usciti gli streppatori. La canapa me la ricordo si e la portavamo quaggiù alla fonte a li "vurghi" , poi l'acciaccavamo e la lavoravamo... Le donne la filavano e ci facevano le lenzuola, i pagni... Adesso sono cambiate le qualità, ma più o meno. Prima c'erano tante qualità (di sementi) e si mieteva a mano. La carosella, il frassineto, il vanziotto. Adesso ci sono tutte qualità precoci, prima si mieteva fino a fine agosto. Si cominciava a mietere gli ultimi di luglio se era da sole. Poi ogni anno*

è stata anticipara... Veniva un grano alto e la paglia serviva per le bestie. Tutti c'avevano le stalle in campagna…".

Per il Comune di Montemonaco, M. B. di anni 66 racconta: "… *Ai Campi di Santa Maria ci "piantavano". Se ci vai adesso trovi tutte macerie ma li' vicino ci sono i campi nostri... Ogni anno si ripuliva il campo dai sassi e ci si seminava... Ci si mettevano grano, patate... Si metteva il frassineto... A Foce si faceva anche l'uva, nella zona di fronte alla Madonnetta dove c'erano dei campi da sole...*".

I. E. di anni 75: "…*I Campi di Santa Maria stanno sopra Foce dove c'è quella strada che sale a destra..Prima quelli di Foce li seminavano... Ci mettevano l'orzo, il moco, anche il grano... Di varietà qui da noi se ne metteva una che si chiamava marzuolo... Il frassineto e un' altro tipo con la "rischia" che si chiamava l'ariete... Ce n'era un tipo che veniva più rosso e un tipo che veniva bianco... Era alto... Quando sono uscite le mietitrebbie era troppo alto, era fastidioso e non è stato seminato più... Dopo si metteva il frassineto. La roveglia non si metteva, né i farchi, i ceci, il farro. Mettevamo solo il moco. La segale si metteva..si faceva il pane di segale ma io non me lo ricordo... Il marzuolo si chiamava così perché si poteva seminare fino a marzo... La canapa non si metteva...*".

Per il Comune di Muccia, C. P. di anni 89 racconta: "…*Quello che più si coltivava era il grano: le varietà ora sono diverse. Allora c'erano delle varietà che non reggevano al vento. Bisognava mettere il grano con la "reschia" e non quello senza Reschia perché la reschia lo tiene, altrimenti viene il vento e lo butta giù. Se tu lo mietevi a tempo, bene; se tardavi un giorno, due o tre lo trovavi a terra… C'erano le viti ma ora le ho tolte tutte: erano "alberi", l'oppio per le "capanne". Le varietà di uva erano la "ribona", il verdicchio, il "bottaletto" che è un'uva bianca con poca gradazione… C'erano diverse varietà di mele: la mela rozza, la mela rosa, la mela a muso di bove. Le mele rozze mantenevano fino*

a tarda primavera, fino a maggio. Si mettevano in mezzo alla paglia. Queste piante sono state tolte quasi tutte quando sono arrivati i trattori perché in mezzo ai campi davano fastidio…".

Per il Comune di Penna San Giovanni, N. E. di anni 85 racconta: "*…Si coltivava il grano, un po di granoturco per i maiali... C'erano tutte le qualità di grano: frassineto, mentana, totaro, iervicella, vanziotto, impero... Si metteva anche la cicerchia, le fave, le patate. Noi mettevamo anche la canapa, il lino... La canapa si metteva sulla terra migliore. Il lino si metteva per fare le lenzuola più belle. Babbo faceva i pettini per il telaio. Poi ho imparato anche io...*".

Per il Comune di Pievebovigliana, C. C. di anni 85: "*…La "crocetta" è un tipo di fieno, di foraggio e c'è quella "quarantina" che si falciava due volte e la "nostrana" una volta sola, ma serviva per il seme… Si piantava il grano "romanella"… Si piantava anche la biada e l'orzetta. La "crocetta" si spulava con la "spularola" e si vendeva il seme…*".

P. N. di anni 77: "*…A S. Maria Maddalena ci coltivavamo il grano romanella, l'orzo, la biada per gli animali, il "moco" per gli animali, ma non per i maiali. Anche la "roveglia" e la "crocetta"... la crocetta serviva per il fieno e una parte si lasciava il seme... Qua si piantava anche la canapa, ce l'avevamo tutti, anche il lino. A bagnare si portava giù al fosso Fontinelle… Si mettevano tutti e due ed il lino era pregiato per il seme che bolliti serviva per guarire lo stomaco delle bestie, ma anche per fare gli impiastri di semi di lino per le persone contro la tosse, il raffreddore e la febbre... Io mi ricordo che quando la falciavi ti faceva venire sonno…*".

Per il Comune di Roccafluvione, P. G. di anni 80: "*…Si seminavano l'avena, la "secina" (segale) che è come il grano e si usava per le bestie poi con la paglia si coprivano le baracche. Si faceva la canapa...*

Nei "vurghi" si portava a macerare: il vorgo era una buca dove si ammassavano i fasci di canapa che venivano coperti con delle grosse pietre e poi si riempivano d'acqua. Dopo 8-10 giorni, quando era pronta si tirava fuori e veniva fatta asciugare. Poi doveva essere "acciaccata" con la "macingola" e ripassata con la "cioccola" per essere pulita bene dalla "rischia". Dopodichè arrivava il canapino che la pettinava con i pettini e otteneva due qualità di fibra: lu "nuocchie" e lu "tuoppe". Questa veniva poi filata e tessuta dalle donne…In questa zona la principale coltivazione era la vite: c'era chi raccoglieva anche trecento quintali d'uva. C'erano le capanne fatte con gli alberi di "oppio" sui quali si arrampicava la vite. Per potarle tutte ci volevano più di due mesi… Alcune varietà di mele e di frutti anticamente si trovavano ma ora non si trovano più. Ad esempio la mela rosa, la mela rozza, la "scoccia biancata", le ciliegie maiatiche, castagne, "mori" (gelsi)…".

C. G. di anni 79: "*…Qui prima era tutto coltivato..Si mettevano grano, orzo, orzola, granturco, patate, fagioli di una varietà marrone che chiamavano fagioli "a pozza", il farro che si macinava con delle piccole macine... Mi ricordo che si metteva anche la canapa che poi si portava a "lu vurghe" che stava dentro al Fosso di Rigo... Li' si portava a curare questa canapa. Però solo alcuni la mettevano la canapa per un uso familiare... Poi le donne, dopo che l'avevi schiacciata, la filavano con la conocchia e ci facevano il panno. Filavano "lu nocchie" che era poco e soprattutto "lu tuoppe"… Di frutti ce n'erano di tutte le qualità: pesche, mele. La mela era quella rosa… La vigna si coltivava, tutti avevano un pezzetto di vigna e qualcuno ce l'ha ancora... C'era una varietà di uva nera che non era montepulciano...*".

S. G. di anni 70: "*…La canapa a Meschia si coltivava per fare il filato... Non grosse quantità... A "curare" si portava in campagna, in un fosso dove era stata scavata una vasca nella terra, "lu vurghe"...Poi durante l'inverno, quando era tempo buono, con la "cioccola" si schiacciava... Anch'io l'ho fatto ma ero ancora un bambino e non ce la face-*

vo a romperla con la cioccola..Però di "cannavucci", cioè le stoppie della canapa ne ho raccolti parecchi perché con quelli si facevano dei fascetti con cui si accendeva il fuoco oppure, quando si faceva il maiale, ci si bruciavano i peli... Di frutti c'era un po' di tutto. C'era anche l'uva ma non ricordo quali varietà. Poi c'erano mele, pere, pesche, albicocche... Di mele c'erano la mela rosa, la mela rozza. Poi c'era una mela che la chiamavamo "muso di bove" che era un po' allungata; poi c'era una mela che non era tanto grossa ma era talmente buona e farinosa che ti faceva "leccare l'unghia" e quella non era nemmeno innestata, era nata e cresciuta li' e a Meschia ce n'era una pianta sola... Poi si è seccata e non c'è stata più...".

Per il Comune di Rotella, F. R. di anni 71 racconta: "*…Si coltivava anice, orzo bianco che si dava ai bambini, "ciervi" per gli animali che sarebbe come un cece piccolo che si dava agli animali, si mettevano la roveglia e la veccia che si seminavano sulle scarpate per non sprecare la terra... I lupini, il farro, la cicerchia, l'avena, la canapa. Lu "vurghe" (maceratoio) stava lungo il Torbibello nelle vicinanze del mulino tra Verdiente e Montemisio dove abitavamo noi. Questa doveva stare otto giorni a mollo poi si metteva ad asciugare. Poi veniva battuta e veniva il canapino con i pettini e faceva i "toppi" e i "nocchi". Poi si filava e si tesseva. Si tessevano le lenzuola, le camice per gli uomini, i pantaloni con canapa e cotone che si comprava... Le camice erano tessute col cotone...*".

Per il Comune di Serravalle del Chienti, E. T. di anni 77 racconta: "*…La varietà di uva che si coltivava in questa zona il nome era il "vissanello" che io ce ne ho una vite che ancora fa l'uva…*".

M. A. di anni 83: "*…Prima si coltivava e ora non si coltiva più la vigna, l'uva. Non si coltiva più sono tanti anni. Io ricordo quando ero giovane e stavo ancora da mamma, avevamo un pezzo di terra dove c'era*

la vigna, c'erano gli "alberi" e facevamo 20-25 quintali di vino. Per fare il vino avevamo le canale: l'uva si "pistava" la' dentro poi si metteva dentro le botti di legno. il vino era crudo: fermentava nelle botti fino a gennaio. IL vino cotto lo facevano verso Caldarola: qui non c'era la tradizione… Addietro mettevano la canapa: fino a 1800 metri e ci veniva bella. Nella terra migliore ci mettevano la canapa che serviva per fare i vestiti… C'era la mela ranetta, che era quella che veniva più grande; poi c'era la mela ruzza, che veniva piccola. Di questa ancora c'è qualche pianta. L'uva era di varietà "vissanello". Qualche vite ancora c'è che è rimasta selvatica vicino a una fratta, ai cespugli di spine. È rimasta li' e campa da sola... Le ciliegie c'erano quelle piccole che vengono da sole e poi c'era la ciliegia grugnola si chiamava. La pianta ancora c'è ma le ciliegie fanno il verme perché non sono curate…".

Per il Comune di Smerillo, G. M. di anni 94 racconta: "…*La canapa l'ho piantata si! Lo spiegavo che era una cosa bella, anche il lino. Babbo piantava la canapa e dopo ce la dovevamo portare giù al Tenna a lu vurghe. Quando era matura la tiravamo fuori e si passava sulla macinga. Poi si pettinava... C'erano due o tre pettini, uno più grosso per sgrossare e fare i "Pinicchi", poi si passava su un pettine più piccolo e veniva fuori il "Nocchio" per filare. I "Pinicchi" servivano per fare un tessuto più grosso. Oppure si usava anche il "nocchio" per l'ordito e i pinicchi per la trama... i pinicchi servivano anche per fare i sacchi per la farina, e anche la fodera per i pagliaricci, le corde. Quando si filavano ferivano le labbra. Invece il nocchio veniva fino fino... Quando si filava la saliva non bastava, ma le nostre mamme seccavano la frutta d'estate, facevano le "paccucce" di mele, fichi, prugne, e si mangiavano per far venire la saliva... Una volta filata la canapa si tesseva e bisognava fare i cannelli di canne, si dovevano fare tutti uguali. Con le canne più piccoli si facevano i cannellini. Quelli più grossi servivano per l'ordito e si facevano con il cotone. Io ho tessuto anche lana e lana partendo diretta-*

mente dalle pecore su in montagna. Su dieci pecore bianche ci si metteva la lana di una pecora nera: veniva un grigio bellissimo. Questo tessuto si chiama "saia". Questi cannelli grossi si dovevano sistemare su un tavolo col filarello... quando è finita questa operazione si deve passare sul telaio dove ci stanno i "licci"... Poi deve passare sul pettine che è quello che batte. C'era un ferro e si infilava tra un ferro e l'altro e si montava su un rotolo grosso…".

P. M. di anni 84: "*…Prima si coltivavano lo "glì" cioè il lino e la canapa: si coltivavano per fare le corde, le lenzuola. La canapa si è coltivata fino a cinquanta anni fa. Quando era matura la canapa si "carpiva", si facevano tutti mazzetti che venivano alzati diritti per asciugare al sole. Quando era asciutta si "sbatteva" per far cadere le foglie e si portava nei "vurghi" per "curarla". I vurghi erano delle grosse buche che venivano riempite di acqua e dove la canapa veniva fatta macerare. Quando era pronta si tirava fuori, si lavava, si faceva asciugare e si "acciaccava" con la "macigna". Poi venivano i canapini che la pettinavano e facevano "li nocchi" e la "rascelenia". Le donne poi la filavano con la "conocchia" e il fuso e poi la tessevano al telaio. La conocchia era fatta di legno di nocello o con la canna...Il lino invece si vendeva senza essere lavorato… Si coltivavano la "selleca" (segale), la cicerchia, il cece… Tra i frutti antichi c'erano le "ciorve"(sorbi), le nespole, le mele cotogne. Le mele cotogne si mettevano nel mistrà… Nel vino cotto si facevano cuocere insieme al vino poi si mangiavano le mele…*".

Per il Comune di Ussita, A. P. di anni 92 racconta: "*…Le varietà d'uva che si coltivavano erano la vissanella, lo "scrocchio"…*".

M. R. di anni 62: "*…Anticamente qui si coltivava il grano, la lentichia, il farro, la canapa, l'orzo per farci il caffè. La canapa si metteva nei pezzi di terra più buoni che si chiamavano le canepine. non mi ricordo come si faceva per macerarla ma mi ricordo che per batterla si usava "lu macingolo" che era come una "trocca di legno" che ci mettevano la*

canapa dentro poi con un altro pezzo di legno la battevano…".

Per il Comune di Venarotta, V. V. di anni 81 racconta: "*…Per piantare gli ulivi prima non c'erano gli scavatori ma si doveva scavare a mano con la "pala" e il "pico". Io ho piantato 140 piante da solo. Una volta piantato l'ulivo deve essere "custodito", "zappato", potata e gli si deve dare il "grasso" (letame) ogni anno. Ogni anno la pianta deve essere potata altrimenti si "chiude" e diventa un bosco. La varietà di ulivo che si trova adesso è quasi tutto "leccino" che produce un olio più leggero. Prima c'erano altre varietà: c'era il "frantoio", c'era la "carvogna" e c'era una varietà che faceva un'oliva verde e tenera da "cura" (salamoia). Il "frantoio" e la "carvogna" producono un olio più "pesante" e "piccante". Se la stagione non è buona l'oliva viene "verminosa", si ammala della "mosca" contro cui non c'è rimedio. Gli si può dare un po' di "acqua ramata" ma non gli giova. L'oliva deve essere spremuta appena colta altrimenti si scalda e può ammuffire… Tra gli ulivi si può seminare la fava e altre cose… Tra gli alberi da frutto che prima si trovavano e ora non più c'erano le mele rosa e le pere cannelline. C'erano poi gli oppi dove si avvolgeva la vite per formare la capanna dell'uva. Da alcune viti vecchie a volte si raccoglieva un quintale d'uva. Tra le varietà di uva c'erano il "vaccaro", che era da pasto, e la "nostrana", montepulciano, sangiovese…*".

F. L. di anni 88: "*…Tra la cose che prima si coltivavano e ora non si coltivano più c'erano la cicerchia, il farro che chiamavamo "granturco bianco", la "melica" per fare le scope, la canapa. La canapa si seminava e poi si doveva mettere un telo bianco per non fare avvicinare gli animali. La pianta di canapa veniva alta alta e poi quando era arrivata si prendeva e si sradicava, si facevano i fasci che si mettevano a bagno nei vurghi. Ce ne era uno vicino casa nostra a Montemoro. Dopo 40 (?) giorni si tirava fuori e si batteva con la macigna e poi con un attrezzo più piccolo per pulirla. Si pettinava poi con i pettini, prima uno grosso poi più*

piccolo. Si ottenevano tre varietà: una più grossa (lu tuoppe) una media e una più fine (lu nuocchie). Con questo si facevano le lenzuola, con gli altri le corde, gli stracci e altro. si è coltivata fino a dopo la guerra… Qui era una zona di tabacco: faceva delle foglie grandi che poi si appendevano dentro casa con dei chiodi e si facevano asciugare. Poi passavano a ritirarle… Si seminavano la "selleca", il favino, la veccia, la roveglia per le bestie… I fagioli prima si mettevano in mezzo ai granturchi…".

D. V. F. di anni 84: "*…La canapa si seminava poi quando era ora si carpiva a mano, si facevano i fasci e si mettevano ad asciugare in modo che, quando si asciugavano, cadevano le foglie e i semi. Quando era pronta e secca si tagliavano le radici su un ceppo di legno e si portavano i fasci ad ammollare nel "vurgo" dove rimanevano per otto giorni circa. Dopodichè si facevano asciugare e si portavano a casa. Qui venivano schiacciati con la "macingola" e puliti con la "cioccola". (Il "favello" era un attrezzo formato da due bastoni uniti da una corda che serviva per batter il grano, i fagioli, la fava e altro). Quando era stata ben pulita dal legno ed era rimasta solo la fibra, la canapa si metteva ad asciugare con una corda. Dopodichè veniva il canapino con i pettini per pettinarla. I pettini erano due: uno più grande, il pettine, e la "pettinella" per raffinarla. Si ottenevano tre diverse qualità: il "nocchio", la più pregiata e fine; il "tuoppe" quella più grossolana; la "rascelenia" che era una via di mezzo. Poi si usavano la "conocchia" e il "fuso" per filare; il "naspo" per fare le "fezze". Le fezze (mannelle) si devono poi cuocere con la cenere per essere sbiancate. si mettevano in un caldaio uno strato di cenere e uno di fezze e si versava acqua bollente. Infine si passava alla tessitura…*".

M. L. di anni 89: "*…Una volta si seminava il grano "frassinese" che poi non è stato messo più: era un grano che rimaneva sempre verde fino in ultimo e in un attimo diventava giallo. Era un grano che veniva altissimo e faceva troppa paglia. Altre varietà di grano erano il cosiddetto "valerio" e la "quaterna". Anche la canapa si metteva tanto e poi non si*

è messa più. Noi la consegnavamo all'ammasso. Anche qui a Venarotta si seminava canapa e anche tabacco. Infine si facevano i bachi. A casa di mio nonno si facevano e tanto si facevano da Pomponi… Si seminava anche il farro che poi veniva macinato con delle piccole macine apposite… Mio nonno metteva anche l'orzo per fare il caffè, che è una varietà di orzo bianco da caffè… Col farro si faceva una specie di polenta… Si metteva poi la cicerchia che è simile al lupino…".

G. G. di anni 63: "*…Prima c'erano diverse varietà di uva: il "vaccaro", lo zibibbo, la marchigiana, il "mondonico", il "prievolo", l'uva fragola… Anticamente qui c'erano molte piante di ciliegie di diverse varietà: "palombine","maiatiche" e "uvarole"…*".

Per il Comune di Visso, F. A. di anni 92 racconta: "*…Si piantava l'orzo, l'avena, il grano di diversi tipi come il frasineto, quello baffuto chiamato la reatina, ma io non l'ho seminato perché facevo il muratore. Il grano lo portavano qui e poi con la trebbiatrice lo lavoravano…*".

F. M. di anni 81: "*…Prima i campi che si vedono erano tutte vigne e c'era il Vissanello, il Pecorino che era piccolo e aspro e ci facevano il vino "l'Aspretto di Vallopa". Il Pecorino si metteva dappertutto, noi gli dicevamo "una piantata", si potava un albero d'oppio, veniva ripulito e poi ci si piegavano i rami; prima di settembre-ottobre non maturava, per noi Vissanello o Pecorino è la stessa cosa. C'era qualche vite di uva nera. Di vino cotto se ne faceva poco… A Cardosa si piantava il grano, l'orzetta… La roveglia l'abbiamo seminata a Cardosa. da ragazzi andavamo a rubarla per mangiarla fresca come i piselli… La canapa si metteva e ogni famiglia aveva una canapina, non si coltivava sulla montagna ma sempre in questi pezzi di terreno medio bassi. Si piantava, si raccoglieva, poi si facevano tutti mazzi, si metteva a bagno dentro una pozza o nel fiume e poi si stendeva al sole dopo si passava nella macingola e si pettinava…*"

M. D. di anni 94: "*…La canapa si metteva solo nell'orticello di*

casa, si faceva seccare e si filava… Facevamo il vino con un tipo d'uva molto piccola che se non sbaglio si chiamava Pecorina, c'era lo "sibito" (zibibbo?) che era un'uva da pasto e poi sempre da pasto c'era l'uva nera…".

Le testimonianze raccolte sul campo ci hanno rivelato la grande ricchezza di agrobiodiversità presente in passato nel Piceno. Considerando il fatto che termini diversi vengono spesso usati dagli intervistati per indicare la stessa varietà possiamo così riassumere quanto è emerso dalla ricerca.

VITIGNI: pecorino, forcese, galloppa, malvasia nostrana, passerina, santa maria, moscatello francese, cimicì o cimiciola, vaccò o vaccaro, zibibbo, vissanello, uva pizzuta, uva melata o melana, cacciò o cacciume, uva longa, sangiovese, granascio o uva granata, uva "picca de gallo", tintarolo, ribona, pergolo, pagadebiti, uva canina, uva fragola, verdicchio, uva moglia, malvasia romana, cannaiolo, tostarello, morettone, legnotte (?), uva grossa, trebbiano, bottalittu, uva spina, uva cereciola, pampalò, civì (?), scrocchio, montepulciano, nostrana, marchigiana, mondonico, prievolo.

OLIVO: piantone di Falerone, mazzarello di Falerone, sargano, carboncella, coroncina, leccino, limoncella o piantone di Mogliano, maglianese, rosciola, orvietana, frantoio, carvogna…

CEREALI: grano romanella, frassineto, iervicella, zanzera, roma, impero, san pastore, marzuolo, rosso gentile, mentana, avanzi8 o vanziotto, funo, carosella, ancona, totaro, carviscia, littorio, rieta o arieta o reatino, virgilio, torrenova, bo (?), valerio, quaterna; orzo perlato, orzola, orzetta, orzo bianco da caffè; granturco nostrano; "selleca" o segale; farro "saravolla"…

LEGUMI: moco, roveglia, farchi, veccia; fagioli dall'occhio nero (monachelle), fagiolina bianca, fagioli occhio di quaglia, fagioli della regina, fagioli lunghi verdi dai semi neri, fagioli dall'acqua, fagioli gialli, fagioli bianchi, fagiolo rampone, fagioli quarantini, fagioli cannellini, fagioli turchi, fagiolo fiascone, fagioli "a pozza", fagiolo da terra, fagioli a dente di cavallo; ceci pizzuti; lupini; cicerchia; lenticchia.

ALBERI DA FRUTTO: mela rosa, ruzza o rozza, canuta, finnisella, francona, "di San Pietro", cotogna, invernarola, "sfasciabiancate" o "scocciabiancate", renetta, pianella, meloncella, granatona, limoncella, "a muso di bove", roscetta, rigata, campanella, mantovana, berrettina, "a manico lungo", "in pietra", romana, melonia; pera rozza, moscatella, spadona, della fiera (?), "a campana", piccola "di San Giovanni", mezza, cannella o cannellina, peccerose, "di San Pietro", collaturi (?), strozzadonne (?), coscia d'inverno, nana; prugna verdacchia, "chiappa de monaca", "a piricoca", pernicù, rusciola; pesca genovese, scopparella; ciliegie biancole, primacciole, marasche, visciole, grugnole, mustarole, maiatiche, misciglie, palombine, uvarole; fichi fellacciani, caprini, carassani, pendeli o penneri, serviglianetti, cori, pinti…

FORAGGI: sulla, favino, crocetta, trifoglio o pesarese.
PATATE: biancone, quarantine.
PIANTE INDUSTRIALI: canapa, lino, anice.

Un riferimento storico: l'inchiesta Jacini del 1884

I risultati della nostra ricerca possono essere messi a confronto con i risultati dell'Inchiesta Jacini del 1884. Non ci vorrà molto per notare che esiste un riscontro puntuale tra i due lavori e che anzi si integrano a vicenda per fornire un quadro esaustivo e completo del

patrimonio di varietà vegetali utilizzate in passato, alcune da secoli, dagli agricoltori piceni.

Nel 1877 il governo Depretis promosse un'inchiesta agraria la cui realizzazione venne affidata ad una commissione parlamentare presieduta da Stefano Jacini. L'inchiesta passata alla storia con il nome di Inchiesta Jacini fu votata nel 1877 e si concluse nel 1884. Si proponeva di mettere a fuoco le condizioni del mondo agricolo nell'Italia post-unitaria al fine di predisporre misure e strumenti per lo sviluppo e l'ammodernamento dell'agricoltura italiana. Venne condotta con scrupolo, serietà e rigore e anche se non produsse nessuna riforma riuscì a fornire un quadro dettagliato del mondo agricolo e rurale italiano. Affrontò tutte le problematiche inerenti quel mondo: dalle condizioni sociali economiche ed igieniche dei braccianti agricoli alle tecniche colturali, dalla meccanizzazione agricola all'alimentazione degli agricoltori, dalle abitazioni all'analfabetismo. Di particolare interesse ai fini della presente ricerca è la descrizione scrupolosa che nell'inchiesta viene fatta della varietà di sementi, vitigni e fruttiferi utilizzate all'epoca dagli agricoltori. Ed è soprattutto interessante verificare quali di queste varietà venissero utilizzate nel Piceno. La stesura dell'inchiesta infatti venne affidata a dei Sottocomitati Locali che ebbero il compito di reperire sul posto le informazioni necessarie. Per quanto riguarda il Piceno furono quattro i Sottocomitati incaricati: quello di Ascoli, quello di Fermo, quello di Camerino e quello di Macerata. Le relazioni dei quattro Sottocomitati rappresentano una fonte ricchissima di informazioni sull'agrobiodiversità del Piceno e rendono possibile effettuare una comparazione con il materiale emerso nel corso della ricerca demo-etno-antropologica. L'inchiesta affronta un'analisi particolareggiata per ogni coltura agricola: dalla vite all'olivo, dalle cerealicole alle leguminose, dalla canapa al lino, dal gelso ai fruttiferi, ecc. Affronta con dovizia di particolari quelle che sono le tecniche colturali, le varietà utilizza-

te, le malattie delle piante e i vari rimedi, le rese e le tecniche di raccolta, fino ai vari "conti colturali". Ciò che ci preme in questa sede sottolineare è la ricchezza varietale che si evince dall'inchiesta e che corrisponde perfettamente ai ricordi degli anziani intervistati. Il Piceno sul finire del XIX° secolo presenta un cospicuo patrimonio di agrobiodiversità se confrontato con la relativa povertà varietale dei nostri giorni. Soprattutto presenta un numero cospicuo di varietà autoctone o comunque adattate ai vari habitat locali mentre oggi sono presenti sul territorio varietà di sementi, vitigni e fruttiferi di provenienza esterna.

La coltura della vite

Ai tempi dell'inchiesta Jacini la coltura della vite, tra le colture arboree artificiali, risultava essere quella maggiormente diffusa nel Piceno. Il sistema di coltivazione più diffuso era quello dei cosiddetti "seminativi vitati" ossia della vite maritata agli alberi, generalmente l'oppio o acero campestre, anche se alcune decine di ettari erano ricoperti a vigna. Per quanto riguarda le varietà dei vitigni l'inchiesta ne elenca una notevole quantità anche se risulta possibile individuare alcune varietà per le quali vengono usati vocaboli differenti nei diversi Sottocomitati.

Per le uve bianche le varietà riportate sono: *verdicchio o uva marana, biancuccio o bianca, pecorino, albana, malvasia, promotico, doratella, pagadebiti, falsume, pampani tondi, forconese o forcese, tostarello, caccione o empibotte bianco, uva de' cani o canaiuola, passerina, caccione tosto, cimiciara, cacacciara, vaccone o vaccaro, occhietto bianco, uva fermana, maceratese, picciuolo corto, greco, moglia o celletta, vernaccia bianca, balsamina, veccia o veciara, moscato bianco, belfortese o empibotte, ribuona, vissanello, bobognone, funroiola, pungentile, montecchiese, trebbiano o pulce in culo bianco…*

Per le uve rosse e nere le varietà identificate sono: *Malvasia di*

Candia, morgentino o uva pompeiana, gaglioppa o gaglioffa o gaioppa, gaglioppone, negretto o moretto o uva nera, balsamina nera, caccione nero, canina nera, montepulciano, sangiovese o sangioveto, occhio di pernice rossa, occhio di pernice nera, vaccume o vaccone nero, forconese o forcese nero, lancianese nero, aleatico, tintorina, rosciola o rossiola, cesanese, moscato nero, montonico o monsonico, vernaccia nera, chiapparone, lacrima, uva romana, verdicchio nero, uva di Santa Maria, brungentile, pulce in culo rosso o trebbiano rosso, uva granata di Spagna…

Tra le testimonianze storiche circa le varietà dei vitigni utilizzati nel Piceno è interessante citare quella di Andrea Bacci, studioso e naturalista rinascimentale nato a S. Elpidio a Mare, che nella sua opera "Storia naturale dei vini" del 1596 parla dei vini del Piceno citando le uve qui coltivate: *l'uva moscatella o malvasia, le uve nigelle o elveole, le uve marane, le uve vissane, le uve pretuziane, l'uva passula o passerina, l'uva itriola o irziola…*

La coltura dell'olivo

Al tempo dell'inchiesta Jacini la coltura dell'olivo non risultava essere molto estesa nel territorio piceno e si trovava in uno stato di decadenza. Tuttavia non mancano alcune eccezioni come l'oliva tenera di Ascoli che anche all'epoca godeva di un certo prestigio e di una certa notorietà in tutta Italia. Anche nella coltivazione dell'olivo esisteva però all'epoca una notevole ricchezza varietale. L'inchiesta ne elenca diverse di cui però alcune "importate" dalla Toscana: *sargana, sarganella, maglianese, carboncella, raggia o raggiola, giuggiola, ascolana grossa od orchite, rosciola, orvietana, piantone, morinella, nebbia, frontosa o grassosa, cornea, peparella…*

La coltura del gelso

La coltura del gelso nel Piceno era, all'epoca dell'Inchiesta Agraria, assai diffusa poiché la foglia del gelso veniva utilizzata per l'ali-

mentazione dei bachi da seta. La sericoltura era infatti attività assai diffusa e proficua per il nostro territorio. Tuttavia pochi erano i gelseti veri e propri: per lo più i gelsi occupavano i margini delle vie pubbliche o poderali, i confini delle proprietà o si trovavano intorno al prato che circondava la casa colonica. Anche in questo caso diverse sono le varietà indicate: *limoncina, gelso nero, gelso multicaule, gelso bianco a sua volta suddiviso in gelso bianco selvatico, gelso bianco domestico, gelso bianco morettiano, gelso bianco a rosa...*

Frutteti e agrumeti

Secondo l'Inchiesta nel Piceno erano presenti agrumeti soprattutto lungo le valli del Tronto e dell'Aso. Si coltivano limoni, aranci, cedri, mandarini. Tuttavia tale coltivazione era limitata a pochi ettari e la produzione destinata all'autoconsumo.

Per quanto riguarda gli alberi da frutto l'Inchiesta elenca semplicemente le specie coltivate nel territorio senza però specificarne le varietà: "Molte sono le varietà di meli, peri, ciliegi, albicocchi, peschi, susini, mandorli, fichi coltivate nel circondario promiscuamente ad altre piante, e sono in gran parte pregevoli…le quali vieppiù si diffondono e si moltiplicano con gli innesti"

A questa carenza è possibile supplire con le testimonianze degli anziani agricoltori che, come abbiamo visto, ci hanno elencato diverse varietà dei vari fruttiferi.

Cereali e seminativi

Tra le colture erbacee la più diffusa nel Piceno era sicuramente quella del frumento che tuttavia forniva produzioni modeste: "In montagna bisogna accontentarsi di vedere riprodotta tre volte la semente…Il massimo della produzione si ha nei dintorni di Ascoli dove il grano si avvicenda con la canapa..tanto che può riprodurre fino a venti o trenta volte il seme". Diverse sono le varietà di grano in-

dividuate, espressione di una notevole ricchezza di agrobiodiversità: *solina bianca, solina rossa, di Rieti o reatina, quadrella, toscano, romano o romanella a seme rosso o bianco, grosso, siciliano, barbone o barbuto riccio, civitella o bianchetta, grosso bianco, grosso rosso, marzuolo (coltivato soprattutto in montagna), saravolla, grano duro, barbanera o rosticane, mazzocchetta, calcigia, spadella…* Per quanto riguarda le varietà di grano coltivate nel Piceno è interessante citare sempre Andrea Bacci che nella sua opera parla di una "specie sceltissima di frumento" coltivata nel fermano e soprattutto nel territorio di Montegranaro:

> "…produce soprattutto in abbondanza un ottimo tipo di frumento che i piceni chiamano calvisia con un nome sicuramente di origine romana per dire che la spiga è quasi calva, cioè priva di ariste. Gli antichi agricoltori lo chiamarono siliginem…".[92]

Dopo il grano la coltura cerealicola più diffusa era quella del granturco anche detto frumentone.

> "La varietà di granturco più generalmente coltivata è l'agostana a semi gialli… in alcune località il giallo nano o ottantino e il cosiddetto sessantino o bimestre. Qua e la' si hanno alcune varietà a semi bianchi, rossicci, nerastri o screziati per ibridismo".

Altre varietà citate nell'Inchiesta sono il granturco comune grosso e il giallo spadone…

Tra gli altri cereali venivano coltivati, soprattutto in montagna, orzo, avena, segale e farro anche detto grano vestito poiché non perde la pula con la trebbiatura. Di varietà di orzo vengono citate *l'orzo comune o vestito, l'orzo mondo, l'orzo da caffè…*

92 Andrea Bacci, *Storia naturale dei vini*, Roma, 1596

Leguminose

Le leguminose all'epoca dell'Inchiesta risultano essere coltivate in ogni podere, sia regolarmente inserite nell'avvicendamento agrario, sia coltivate in piccoli appezzamenti, sia, soprattutto in montagna, in associazione con i cereali come il granturco. Tra queste la fava era la più diffusa. Anche in questo caso diverse erano le varietà utilizzate: *fava invernenga, fava cavallina o favino destinata per lo più all'alimentazione animale, fava piccola, fava grossa da orto…*

Anche la coltivazione dei piselli era diffusa nel territorio ma le maggiori estensioni si avevano lungo il litorale adriatico. Le varietà utilizzate erano: *pisello volgare, pisello nano, pisello aranciato, pisello verde, pisello col guscio mangiabile, rubiglio…*

Diverse le varietà di lenticchia: *lente maggiore, lente rossa, lenticchia o lente ripana coltivata quasi esclusivamente a Ripatransone e Grottammare, lente turca…*

Numerose le varietà di fagioli comuni e "dolichi" (fagioli dall'occhio) la cui coltivazione era diffusa soprattutto nelle zone montane: *fagiuolo grandissimo, fagiuolo rotondo, fagiuolo comune, fagiuolo lunato, fagiuolo nano; dolico minimo, dolico bulboso, dolico dall'occhio, dolico sciabola, dolico unghiato, dolico da caffé…*

Le varietà di cece diffuse nel Piceno erano: *cece bianco, cece rosso, cece nero…*

Le varietà di cicerchia: *cicerchia comune, cicerchia porporina, cicercula o farchiolo…*

Le veccie, destinate per lo più all'alimentazione animale, erano: *moco, veccia d'inverno o nera, veccia di primavera, veccia bianca…*

I lupini: *lupino bianco, lupino giallo…*

Coltivazioni orticole e alimentari

Le coltivazioni orticole di cavoli, pomodori, carote, sedani, fi-

nocchi, meloni, cocomeri, cetrioli, carciofi, aglio, cipolla, ecc., erano diffuse ovunque ma destinate soprattutto all'autoconsumo. L'Inchiesta non specifica le varietà utilizzate dagli agricoltori.

Altre piante alimentari coltivate nel Piceno erano la patata, soprattutto nelle zone montane, la rapa, il cardo (famoso quello di Macerata).

Coltivazioni industriali

Tra le colture industriali sicuramente la più diffusa nel Piceno era la coltivazione della canapa. Ogni contadino riservava alla coltivazione della canapa almeno un piccolo appezzamento, scegliendo i terreni più umidi e produttivi (canepine). La maggior parte della canapa era destinata all'autoconsumo della famiglia contadina ma nei dintorni di Ascoli, lungo la vallata del Tronto, e nel bacino del Potenza, specialmente nel territorio di Fiuminata, essa veniva coltivata estesamente. La fibra tessile ottenuta, apprezzabile per quantità e qualità, era destinata all'esportazione. La varietà di canapa utilizzata dai nostri agricoltori era la cosiddetta *"ascolana"*, un adattamento locale della più famosa carmagnola.

In più modeste quantità veniva coltivato il lino anche questo destinato soprattutto all'autoconsumo. Le varietà coltivate erano essenzialmente due: il lino invernengo detto anche autunnale, vernio o ravagno e, nelle zone montane, il lino marzuolo detto anche nostrano, linetto o stio.Altre colture industriali coltivate nel Piceno in piccole e piccolissime quantità erano, ai tempi dell'Inchiesta, il tabacco, la barbabietola da zucchero, l'anice (nei comuni di Appignano del Tronto, Castignano e Cossignano), lo zafferano, la liquirizia, l'arachide…

Foraggi

Nell'Inchiesta Jacini vengono citate alcune varietà di foraggi uti-

lizzate dagli agricoltori: *la sulla, la lupinella, la crocetta, il trifoglio pratense o pesarese…*

Piante medicinali

A tale proposito l'Inchiesta così si esprime:

> "Nell'Ascolano trovansi pure in gran copia spontanee altre piante che si utilizzano dai farmacisti come la dulcamara, la genzianella, la valeriana, l'assenzio, il tiglio, la cicuta, il giusquiamo, la camomilla, la belladonna, la carlina, l'altea e molte altre…".

La mappatura del territorio: per il recupero della biodiversità coltivata

Un altro elemento emerso dalla ricerca demo-etno-antropologica è il fatto che, ancora oggi, molte delle varietà citate sono ancora presenti sul territorio, soprattutto nelle zone di montagna e nei terreni marginali, varietà spesso "rinselvatichite" o in stato di abbandono. Ciò vale soprattutto per i vitigni e per gli alberi da frutto. Più complesso il discorso per quanto riguarda i seminativi: se dalle testimonianze è emerso che alcuni anziani agricoltori hanno continuato a seminare, ad esempio, il granturco nostrano o alcune varietà di leguminose riproducendo in proprio le sementi nel corso degli anni, risulta più difficile individuare le varietà di cereali utilizzate in passato. Non è escluso comunque che alcuni anziani agricoltori abbiano continuato a riprodurre in proprio alcune varietà di frumento o che alcune cultivar siano rimaste allo stato selvatico in terreni abbandonati o marginali.

La finalità del presente lavoro di ricerca vuole essere il recupero e il "ritorno in campo" di almeno alcune delle varietà utilizzate in passato, allora il primo e più importante passo da compiere consiste nella "mappatura" del territorio, ossia nell'individuazione, catalogazione e schedatura degli esemplari di antichi vitigni, alberi da frutto e cultivar tuttora esistenti. Questo lavoro sarà reso possibile grazie alle testimonianze raccolte nel corso della ricerca.

Parte terza

I SAPERI TRADIZIONALI COME STRATEGIE EFFICACI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Non siamo i padroni della terra.
Non abbiamo ereditato la terra dai nostri padri,
l'abbiamo avuta in prestito dai nostri figli e ad essi dovremo restituirla.

Se vorremo ottemperare al dovere di restituire ai nostri figli una terra ancora capace di umanità, bellezza, vita, dovremo necessariamente armonizzare le diverse dimensioni dell'agire umano – ambientale, economica e sociale – proponendo dei modelli alternativi alla "crescita senza limiti", a quello che è stato il mito dominante nella cultura dei paesi industrializzati nella seconda metà del XX secolo.

Dovremo adottare comportamenti ecologicamente sostenibili.

Secondo la definizione contenuta nel Rapporto Brundtland, "Sviluppo sostenibile" è lo sviluppo che utilizza le risorse naturali per le necessità del presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie esigenze.

Dobbiamo tener presente che il sistema economico globale è un sottosistema del pianeta Terra; la crescita del sottosistema economico è perciò limitata dalla dimensione finita sia delle riserve geologiche delle materie prime di origine minerale, che degli ecosistemi, che rappresentano la fonte di input a basso livello di entropia e il bacino ricettivo per i rifiuti ad elevato livello di entropia.

I **limiti biofisici** alla crescita economica nascono dunque da tre condizioni interconnesse:

- esauribilità delle risorse;

- entropia;
- interdipendenza ecologica.

Questi tre limiti di base interagiscono tra loro: *l'esauribilità* non sarebbe così limitante se tutto potesse essere riciclato ma *l'entropia* impedisce il riciclaggio completo; *l'entropia* non sarebbe così limitante se le fonti e i bacini di scarico ambientali fossero infinite; *l'interdipendenza ecologica* avviene in quanto i costi entropici (sfruttamento eccessivo ed inquinamento) gravano principalmente sull'ambiente terrestre.

La teoria economia classica ignora l'esauribilità, l'entropia e la interdipendenza ecologica, perché considera il valore di scambio come un flusso circolare isolato ed autosufficiente.

Anche quando, grazie alla notevole ingegnosità dell'uomo e alla sua capacità di innovazione tecnologica, la crescita è ancora possibile, i limiti etico-sociali possono renderla indesiderabile; essi sono:

- **Il costo imposto alle generazioni future**: il desiderio di crescita economica, finanziata attraverso la riduzione del capitale ecologico, è limitato dal costo che le attuali generazioni impongono alle generazioni future.
- **Riduzione o estinzione delle specie viventi, il cui habitat sparisce**: il desiderio di crescita economica, finanziata attraverso il processo di appropriazione degli habitat di altre specie, è limitato dalla coscienza di quanto forte sia il suo impatto sulla biodiversità della flora e della fauna terrestre, capace di causare la riduzione del numero di esemplari o addirittura l'estinzione di molte specie viventi, il cui habitat viene alterato o distrutto dalle attività umane.
- **Effetti distruttivi sul benessere:** il desiderio di crescita economica è limitato dagli effetti della crescita stessa, che, oltre un certo limite, induce ad un peggioramento della qualità della vita.

- **Effetti corrosivi sugli standard morali:** il desiderio di crescita economica è limitato dagli effetti corrosivi sugli standard morali che derivano degli stessi comportamenti che promuovono la crescita, come la glorificazione dell'interesse individuale, del successo economico e dell'arricchimento ottenuto anche a scapito del rispetto dei valori etici condivisi.

Gli indicatori dello sviluppo sostenibile

Per quanto concerne i limiti biofisici, negli ultimi anni sono stati messi a punto alcuni indicatori per tentare di valutare la sostenibilità ecologica ambientale delle attività economiche in termini scientifici obiettivi.

Essi costituiscono un prezioso strumento per il "policy maker" nella sua azione di incremento del benessere della comunità amministrata, consentendogli di definire politiche di sviluppo socio economico realmente ecocompatibili, di avere maggiore efficacia nella comunicazione e nella motivazione di tutti gli attori, di monitorare il sentiero dello sviluppo intrapreso.

Con questa ottica è stato varato il documento del Dipartimento per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (UNDSD) "**Indicators for sustainable development: guidelines and methodologies**", che è alla base di Agenda 21.

Gli indicatori possono anche essere utilizzati per analizzare le caratteristiche di un territorio sotto diversi punti di vista, al fine di determinare quali obiettivi sia ragionevole porsi e di individuare con quali priorità sia più urgente intervenire. Inoltre, l'evoluzione temporale degli indicatori permette di valutare l'efficacia delle politiche adottate.

Come accade per tutte le analisi fatte attraverso indici, anche in questo caso nessuno degli indicatori è esaustivo di per se' e quindi,

spesso, risulta necessario effettuare un'analisi integrata, con l'uso di diversi indicatori, per permettere ai "decision makers" di avere a disposizione dati ed indicazioni più significativi.

Tra i principali indicatori utilizzati ricordiamo:

- l'impronta ecologica;
- l'analisi emergetica;
- il bilancio della CO_2;
- il capitale naturale;
- la life cicle analysis (lca);
- l'analisi exergetica;
- la certificazione ambientale;
- le buone pratiche ambientali.

Qui riportiamo la descrizione di alcuni degli indicatori di sostenibilità ambientale, scelti tra quelli che risultano poco noti al grande pubblico, ma molto significativi, utilizzati sia nella letteratura scientifica, sia per le analisi "sul campo" effettuate per conto di Pubbliche Amministrazioni; per una più ampia descrizione e per approfondimenti, si rimanda al Manuale "**Gli indicatori di sostenibilità**" pubblicato dal Dipartimento di Scienze e tecnologie chimiche e dei biosistemi dell'Università di Siena.

Impronta Ecologica o Ecological Footprint

Questo indicatore, messo a punto negli anni '90 da William Reese e da Mathis Wackernagel, esprime quanti ettari di superficie biologicamente produttiva di ecosistemi (foreste, terre agricole, pascoli, bacini idrici ecc.) sono necessari per sostenere, nel lungo periodo, le attività economiche e sociali di una comunità che abita un dato territorio (ad esempio, una provincia, ma anche una regione, uno stato,

un continente o il mondo intero).

Gli elementi base per giungere al calcolo del valore di questo indicatore sono:

1. Il flusso di energia e materia dall'ambiente, necessario per qualunque cosa noi produciamo e/o usiamo;
2. La capacità di assorbimento degli scarti: ogni tipo di flusso di materia ed energia a bassa entropia, utilizzato durante il processo di produzione e/o utilizzo dei prodotti, rilascia materia ed energia ad alta entropia sotto forma di rifiuti. Si deve quindi disporre di uno spazio di sistema ecologico sufficientemente ampio da poter riassorbire gli scarti generati dalle attività antropiche.
3. L'occupazione spaziale; che avviene da parte di tutti gli insediamenti e infrastrutture e che riduce la superficie disponibile per gli ecosistemi produttivi.

Il risultato del calcolo, alquanto laborioso, perché deve tener conto delle centinaia di voci che compongono tutte la attività umane, economiche e sociali, è il numero di ettari necessari per sostenere ecologicamente tali attività; successivamente lo si confronta con l'estensione del territorio in questione. Si ha **deficit ecologico**, che è la misura di sovraccarico locale, quando risulta negativa la differenza tra la capacità ecologica del territorio di una data regione e l' impronta ecologica della popolazione che vi risiede.

L'impronta ecologica è un indice spesso utilizzato dalle Pubbliche Amministrazioni con lo scopo di verificare se il territorio amministrato è in condizioni di far fronte ai bisogni della popolazione e delle relative attività produttive.

Il calcolo dell'impronta ecologica si basa sull'idea che ad ogni

unità materiale o di energia consumata corrisponda un certa estensione di territorio che garantisce il relativo apporto di risorse utilizzate e l'assorbimento dei rifiuti. Tale calcolo avviene attraverso una procedura a step:

1) Per prima cosa si calcola il consumo individuale medio (C_B) riferito a un particolare bene (B), che si ottiene dividendo il consumo totale per la popolazione.

2) Successivamente viene calcolata la superficie appropriata procapite (SA_B) riferita ad un particolare bene B e si ottiene dividendo il consumo medio annuale (C_B) per la produttività media annuale (P_B) di quel bene da parte di un ettaro di territorio

$$SA_B = C_B / P_B$$

3) Si calcola, infine, l'impronta ecologica totale (IE) di una persona media, che si ottiene eseguendo la sommatoria della superficie appropriata di tutti gli "n" beni consumati annualmente per tutte le attività individuali, sociali ed economiche che hanno luogo in quel territorio.

Se si volesse ottenere l'impronta ecologica della popolazione in esame (IE_p), basterebbe moltiplicare l'impronta ecologica totale (IE) per la popolazione totale (T)

$$IE_p = T(IE)$$

Questo indicatore acquista significato se lo si paragona alla superficie realmente disponibile nella regione in questione (Biocapacità).
Di seguito, è riportata una tabella relativa all'impronta ecologica di alcune nazioni e al suo deficit ecologico.

NAZIONE	IMPRONTA ECOLOGICA (A)	BIOCAPACITÀ (B)	DEFICIT ECOLOGICO (B-A) (se negativo)
Australia	9,0	14,0	5,0
Canada	7,7	9,6	1,9
Italia	4,2	1,3	**-2,9**
Perù	1,6	7,7	6,1
Svizzera	5,0	1,8	**-3,2**
USA	10,3	6,7	**-3,6**
Mondo	2,8	2,1	**-0,7**

In Italia, lo spazio pro-capite dall'inizio del secolo è passato da 1,6 ha a solo 0,5 ha. Contemporaneamente a questa diminuzione si è assistito all'aumento del benessere generale e quindi un aumento dell'impronta ecologica.

Analisi Emergetica o Emergy Analysis

L'analisi emergetica si presta per l'applicazione del primo principio dello sviluppo sostenibile, enunciato da Herman Daly, il cosiddetto principio del rendimento sostenibile, secondo il quale le risorse devono essere consumate ad una velocità tale da permettere alla natura di ripristinarle.

Questo indice è importante perché considera sia gli aspetti economici che ambientali di un certo sistema, uniformando gli input e gli output al comune denominatore rappresentato dall'energia solare, unica vera fonte di energia inesauribile e perfettamente rinnovabile. Per riportare i prodotti ed i servizi ambientali ed economici nelle dimensioni dell'unità energetica comune, essi sono valutati nei termini di solar emergy (che sta per embodied energy) o semplicemente **emergia**, definita come **la quantità di energia solare neces-**

saria a produrre una unità di quel bene o servizio.

L'analisi emergetica presenta l'enorme vantaggio di poter impiegare una stessa metodologia per lo studio di sistemi diversi tra loro e quindi essere utilizzata sia in sistemi agricoli che in sistemi urbani, sia in sistemi micro che in sistemi di grandi dimensioni come Comuni, Province o Nazioni. Questo permette anche di poterla utilizzare per creare delle vere e proprie mappe di ecocompatibilità/sostenibilità efficaci sia in fase di pianificazione che di certificazione, miglioramento o recupero di sistemi.

Distinguiamo gli input che afferiscono ad un certo sistema socio economico locale in base al grado di rinnovabilità e alla provenienza, dividendo l'emergia totale, che supporta l'input, in locale rinnovabile (R), locale non rinnovabile (N) e importata dall'esterno (F); si possono calcolare una serie di indicatori di sostenibilità che sono in grado di valutare l'impatto ambientale del sistema e di fornire indicazione su quelle che sono le direzioni da seguire affinché esso sia sostenibile.

Tra gli indicatori più utilizzati troviamo:

1) **Il rendimento emergetico** (Emergy Yield Ratio). Questo indice è dato dal rapporto tra l'emergia degli output (R+N+F) che derivano dal sistema economico locale (i prodotti) e l'emergia importata dal sistema economico esterno.

$$EYR = (R+N+F)/F = Y/F$$

Se il valore di questo rapporto è poco superiore a quello unitario, il sistema restituisce, in termini emergetici, solo quanto gli è stato fornito dall'economia. Maggiore è il suo valore più efficace è il sistema di sfruttare le risorse naturali a parità di investimento economico.

2) La densità di emergia (empower density). Questo indice è dato dall'emergia consumata per unità di area. Un valore elevato di

questo indice sarà riscontrato in quelle zone, come i centri urbani o i poli industriali, nei quali l'uso di emergia è grande rispetto alla superficie a disposizione. In questi casi l'area disponibile può diventare un fattore limitate per lo sviluppo. Zone rurali o zone meno sviluppate tecnologicamente presentano un valore più basso di questo indice. Ad un valore maggiore della densità di emergia corrisponde un più elevato stress ambientale. Questo indice rappresenta anche il carico massimo sostenibile da parte di un sistema.

3) **Il rapporto di impatto ambientale** (environmental loading ratio). Questo indice è dato dal rapporto tra l'emergia degli input provenienti dal sistema economico sommato alle risorse locali non rinnovabili (F+N) e l'energia rinnovabile.

$$ELR = (F+N)/R$$

Un valore elevato di questo indice riflette un elevato stress ambientale e/o un maggior grado di sviluppo tecnologico. Questo rapporto cresce quando è usata una tecnologia più costosa o quando sono forniti pochi input rinnovabili dall'ambiente.

4) **Il rapporto emergia/persona.** Questo indice è dato dal rapporto tra l'emergia utilizzata in una certa area e il suo numero di abitanti. Fornisce una sorta di misura dello standard di vita, inteso come disponibilità di beni e risorse. Un elevato uso di emergia procapite indica un elevato livello di sviluppo tecnologico e industriale, ma anche un elevato stress ambientale, se non vengono utilizzate risorse rinnovabili.

Analisi Exergetica

Questo indicatore rappresenta il metodo più efficace per verificare quanto un sistema sia efficiente nell'utilizzo delle risorse. L'exergia, che trae origine dalla termodinamica classica, misura il massimo

lavoro che può essere ricavato quando un sistema viene portato dallo stato in cui si trova allo stato che sia in equilibrio termico, meccanico e chimico con l'ambiente in cui il sistema è immerso (detto stato di riferimento).

L'exergia è una grandezza adatta a valutare l'utilità di una risorsa dal punto di vista dell'utilizzatore. Un'analisi exergetica, a livello territoriale, mostra quanto un sistema sia organizzato, bilanciato ed oculato nella gestione delle risorse. Queste informazioni possono essere utilizzate per identificare aree dove introdurre miglioramenti tecnici o dove prevedere misure di conservazione.

Recentemente, lo studioso S.E. Jørgensen ha esteso questo approccio anche ai sistemi biologici mettendo in relazione l'entropia e l'informazione genetica per tenere conto del diverso grado di organizzazione delle specie viventi. Questo approccio è valido però solo per fare confronti in quanto non ci fornisce di una misura assoluta a causa delle approssimazioni fatte in fase di calcolo. Inoltre, negli ultimi anni, è stato introdotto come indicatore il rapporto tra exergia ed emergia che rappresenta l'efficienza con cui un ecosistema trasforma un insieme di input (misurati con l'emergia) in organizzazione dell'ecosistema stesso (misurata in exergia).

Questo metodo è utilizzato soprattutto per diagnosticare lo stato di salute di ecosistemi acquatici e per individuare, con riferimento alle attività umane, l'efficienza di un sistema.

Analisi della ecosostenibilità dell'agricoltura

L' elenco degli indicatori sopra riportato è ben lungi dall'essere esaustivo, ma è sufficiente per dare un'idea della complessità del problema della sostenibilità ambientale delle attività antropiche.

Inoltre, paradossalmente, questi indicatori, anche quando considerati nel loro insieme, proprio perché basati su scienze essenzialmente riduzioniste, quali la termodinamica, la chimica, la biologia,

la geologia, la teoria dell'informazione, l'economia, riescono a cogliere solo alcuni aspetti della realtà.

Vogliamo ora prendere in analisi l'agricoltura e proporre un metodo nuovo per analizzarne la sostenibilità.

L'agricoltura, cioè l'uso del suolo per produrre quanto serve per l'alimentazione dell'uomo, è una attività oggi fortemente sottovalutata dai metodi di calcolo dell'analisi economica. L'economista William Nordhaus ha affermato che:

".. L'agricoltura vale solo il 3% del PIL degli Stati Uniti. Poiché per il prossimo anno è prevista una crescita del PIL del 4%, già dal prossimo anno gli Stati Uniti potrebbero far a meno dell'agricoltura". È evidente che qualcosa non va, nel calcolo dei un indicatore come il PIL, considerato invece il punto di riferimento di ogni politica economica.

Oltre a questa spaventosa sottovalutazione, vi è un'altra considerazione ugualmente paradossale: l'agricoltura oggi non è ecosostenibile, anzi è fortemente erosiva per il capitale naturale.

Si pensi a questo macrodato: per ogni caloria prodotta per l'alimentazione umana, il sistema agricolo dei paesi industrializzati utilizza 9 calorie, per altro provenienti da combustibili fossili, ovviamente calcolando su tutto il ciclo produttivo: dalla costruzione e funzionamento delle macchine agricole, degli impianti industriali di produzione di fertilizzanti e pesticidi, alla logistica, alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari con metodi industriali.

Non a caso, nel citato documento dell'UNDSD, "**Indicators for sustainable development: guidelines and methodologies**", si afferma che "*La terra sta cominciando ad essere una risorsa sempre più scarsa, in particolar modo la terra di qualità adatta alla produzione primaria, a causa dell'espansione delle attività antropiche. L'entità dello sfruttamento della terra e dei cambiamenti nel suo impiego minaccia la*

stabilità e la resilienza degli ecosistemi attraverso processi quali il riscaldamento globale e la rottura del ciclo dell'Azoto."

Agenda 21 si ripropone di adottare un approccio olistico ed una gestione integrata e sistemica per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della terra coltivata. Per far questo individua sei gruppi di indicatori legati all'agricoltura:

- Terre arabili e permanentemente coltivate
- Uso di fertilizzanti
- Uso di pesticidi
- Aree coperte da foreste in percentuale del totale delle terre
- Intensità dello sfruttamento delle foreste
- Terre minacciate dalla desertificazione.

Dunque, non è solo il bilancio energetico dell'agricoltura ad essere in forte deficit, ma anche il bilancio del capitale naturale impiegato dalle attività agricole.

I sistemi di coltivazione dipendono, in genere, dall'interazione tra il suolo, l'acqua e le risorse genetiche delle piante. L'agricoltura della cosiddetta "Rivoluzione verde" elimina questa relazione e la sostituisce con quella tra semi artificialmente selezionati di pochissime cultivar e fertilizzanti chimici. I sistemi tradizionali di coltivazione agricola sono basati sulla rotazione e sulla consociazione delle culturali dei cereali, legumi, semi oleosi e altre varietà, mentre la rivoluzione verde si basa su monoculture generalmente uniformi.

I sistemi tradizionali di coltivazione si basano solo su inputs organici interni. I semi e la fertilità dipendono dal ciclo delle attività agricole stesse e il controllo degli infestanti è facilitato dal mix delle colture. Nel pacchetto della rivoluzione verde i rendimenti sono strettamente legati all'introduzione di inputs di semi, fertilizzanti chimici, pesticidi ed irrigazione intensiva. Gli alti rendimenti non sono intrinseci ai semi ma una funzione delle disponibilità degli al-

tri inputs artificiali necessari, che a loro volta hanno effetti ecologicamente distruttivi.

Riassumendo se il sistema agricolo è basato sugli inputs esterni (fertilizzanti chimici, pesticidi, erbicidi, dighe per l'irrigazione intensiva) causa una serie di costi ambientali ed ecologici quali:

- effetto serra ed inquinamento atmosferico;
- distruzione della fertilità del suolo;
- carenza di micronutrienti;
- inquinamento e tossicità dei suoli e delle falde acquifere;
- saturazione idrica e salinizzazione;
- desertificazione e scarsità di acqua;
- erosione genetica e diminuzione della biodiversità;
- riduzione della biomassa per foraggio e concime verde;
- squilibrio nutritivo per riduzione di legumi e semi oleosi;
- contaminazione da pesticidi di cibo, suolo ed acqua.

I saperi locali si basano invece sulle diversità multiuso: il riso non è solo grani ma anche paglia per tetti e stuoie, foraggio per il bestiame, crusca per i pesci e pula per il fuoco.

La rivoluzione verde ha modificato la precedente rotazione tra cereali, semi oleosi e legumi, in una rotazione riso-grano fortemente dipendente dall'irrigazione e da inputs chimici. La rotazione riso-grano ha determinato un forte arretramento ecologico, provocando la saturazione di acqua nelle regioni irrigate con i canale e l'estrazione dell'acqua dal sottosuolo, nelle regioni irrigare con i pozzi. Le varietà ad alta resa hanno provocato un forte deficit di micronutrienti, soprattutto ferro nella coltivazione del riso e magnesio in quella del grano.

L'agricoltura tradizionale si basava sul riciclaggio delle sostanze nutritive del suolo. Questo significa far tornare al suolo parte delle sostanze nutritive provenienti dal suolo stesso, sia direttamente come fertilizzanti organici, sia indirettamente come concime prodotto dal bestiame.

Il paradigma della rivoluzione verde ha sostituito il ciclo nutritivo con flussi lineari di fertilizzanti chimici acquistati nelle fabbriche e di merci agricole prodotto per il mercato.

In definitiva, l'agricoltura moderna si incentra esclusivamente sulla produzione agricola di merci, rimuove i saperi locali che percepiscono l'agricoltura come produzione di colture alimentari diverse e variate, ottenute con inputs interni, ciclici e auto regolati, e sostituisce quei saperi con monoculture di varietà, che hanno bisogno di inputs industriali esterni.

La crisi del sistema del sapere tecnologico dominante è resa probabile dai suoi stessi limiti:

- è profondamente imbevuto di economicismo, e pertanto è insensibile a molti dei bisogni umani;
- le implicazioni politiche del sapere dominante rompono la coesione delle comunità locali e dividono le società tra coloro che hanno accesso al sapere e al potere, e quelle che non ce l'hanno;
- il sapere dominante separa la saggezza dal sapere e fa a meno della prima;
- cela la colonizzazione sotto la mistificazione dell'esportazione di progresso e di democrazia;
- rifugge dalla concretezza, svalutando i saperi concreti e locali;
- impedisce l'ingresso e la partecipazione a una pluralità di soggetti;
- trascura moltissimi percorsi per conoscere la natura.

La democratizzazione del sapere diventa, dunque, una precondizione per qualsiasi tipo di politica realmente ecosostenibile, visto che il sapere contemporaneo tende ad essere strutturalmente escludente. Il processo di democratizzazione, in sostanza, implica una ridefinizione del sapere, tale per cui il locale e il diverso diventano saperi legittimi e sono considerati saperi indispensabili.

Ma perché i saperi tradizionali sono così importanti per ridefinire una politica di sviluppo realmente e profondamente sostenibile?

Sicuramente non è pensabile di poter ricostruire una intera società così come era nel passato, anche recente, la civiltà contadina e forse non è nemmeno desiderabile.

I saperi tradizionali come strategie efficaci di uso sostenibile delle risorse agricole

L'ipotesi che vogliamo formulare parte dalla seguente premessa.

Il concetto di sostenibilità è strettamente locale, perché legato a caratteristiche locali come sono gli ecosistemi terrestri. Le comunità che per secoli hanno abitato un territorio, hanno elaborato, in maniera più o meno consapevole, strategie di comportamenti capaci di assicurare la sostenibilità ambientale di lungo periodo delle attività economiche, prevalentemente agricole e piccolo-artigianali, polifunzionali diremmo oggi. Tali strategie, successivamente codificate e tramandate per lo più oralmente, depositate nella memoria degli anziani. Non mancano gli esempi negativi; intere comunità si sono estinte per non aver saputo elaborare per tempo strategie efficaci. Pensiamo alla civiltà Anasazi nel sud ovest degli attuali Stati Uniti, o alle comunità vichinghe della Groenlandia o dei polinesiani dell'Isola di Pasqua. Per questo, costituisce una importante riferimento il libro "Collasso" di Jared Diamond.

Noi ipotizziamo che non solo i saperi tradizionali codifichino comportamenti economici e sociali sostenibili, come dimostrato dal

fatto che le comunità che li detengono e li hanno adottati si sono mantenute per secoli, ma che in un qualche senso "ottimizzino" l'uso delle risorse ambientali territoriali. Se ciò è vero, essi possono essere i validatori di tutti gli indici di sostenibilità che si possono definire.

Ma non solo. Nei saperi tradizionali possiamo trovare impresse "come in un calco", le caratteristiche fondamentali del territorio ove si sono venuti formando nel corso delle generazioni gli uomini che quel territorio hanno abitato. Una comunità rurale si evolve e si modella sul suo territorio, modificandone a sua volta il paesaggio, la storia, le persone, in un rapporto indissolubile. Vogliamo ipotizzare che nei saperi tradizionali sono racchiuse, in forme certo tutte da esplicitare, le dinamiche relazionali dei costituenti del sistema territorio e le azioni in grado di metterle a frutto senza comprometterne gli equilibri fondamentali.

Questa ipotesi si basa su due osservazioni.

La prima è che i saperi si evolvono in un modo del tutto simile alla evoluzione degli esseri viventi, secondo una teoria darwiniana. Numerosi autori hanno osservato che l'evoluzione degli esseri viventi, basata sulla genetica, ha una profonda analogia con l'evoluzione culturale delle idee e dei saperi; in particolare, è quello che aveva presente G. Bateson in tutta la sua fondamentale opera, a partire da "**Verso una ecologia della mente**", ed è stato esplicitato a partire da "**Il gene egoista**" di R. Dawkins.

La seconda è che l'analogia tra la evoluzione culturale e l'evoluzione biologica può dare luogo ad importanti considerazioni e può fornire all'analisi economica e sociale alcuni degli importanti strumenti concettuali che hanno portato ad un così grande successo le teorie genetiche.

L'evoluzione è un meccanismo molto efficiente nel risolvere problemi di ottimizzazione anche per quanto riguarda strategie di solu-

zione di problemi complessi.

Tale efficienza è stata osservata da John Holland, che ha messo a punto una delle più efficaci metodologie di problem solving, quella dei cosiddetti Algoritmi Genetici.

Per quanto concerne la prima osservazione, Richard Dawkins sostiene che il gene non è l'unica base dell'evoluzione umana.

I geni sono dei replicatori, entità che si replicano per assicurare la sopravvivenza differenziale di tutte le forme di vita. Il gene, la molecola del Dna o una delle parti della sua lunghissima sequenza è l'entità replicante che ha prevalso sul pianeta Terra, è l'unità fondamentale della trasmissione dell'ereditarietà biologica.

Secondo Dawkins, siamo di fronte "*ad un'altra entità replicante, diversa dal gene biologico, che è alla base di un altro processo evolutivo, che si svolge ad un ritmo vorticoso: "il brodo di coltura" è quello della cultura umana e il nuovo replicatore è detto* ***meme****: l'unità fondamentale della trasmissione culturale. Il nome del nuovo replicatore vuole in qualche modo richiamare l'assonanza con il replicatore gene, poi, dal greco mimeme, richiamare il concetto di unità di imitazione, oppure memoria*".

Esempi di memi sono idee, frasi, mode, tecniche di costruzione, tecniche di coltivazione, modi di modellare vasi, ecc.

Come i geni si propagano nel pool genico, di corpo in corpo, attraverso le cellule uovo e gli spermatozoi, cosi i memi si propagano nel **pool memico** di cervello in cervello.

Secondo N. K. Humphrey "*i memi dovrebbero essere considerati come strutture viventi non solo in senso metaforico, ma anche tecnico. Quando si pianta un meme fertile in una mente, il cervello ne viene letteralmente parassitato e si trasforma in un veicolo per la propagazione del meme: proprio come un virus può parassitare il meccanismo genetico di una cellula ospite, il meme si realizza fisicamente, milioni di volte come una struttura del sistema nervoso degli uomini di tutto il mondo*".

Il valore di sopravvivenza di un meme in un pool memico è nella sua stabilità, nella sua capacità di penetrazione nell'ambiente culturale.

Nel momento in cui il brodo primordiale fornì condizioni in cui le molecole potevano fare copie di se stesse, i replicatori presero il sopravvento. L'evoluzione per selezione genetica, portando alla formazione del cervello ha fornito il brodo in cui si sono originati i primi memi.

Una volta che si sono formati i primi memi capaci di fare copie di se stessi, ha preso il sopravvento il loro tipo di evoluzione, molto più veloce dell'altro.

I memi possono replicarsi per **imitazione**, ma così come non tutti i geni possono replicarsi con successo, non tutti i memi possono replicarsi nel pool memico con successo: è il processo della selezione naturale.

Il valore di sopravvivenza di un meme dipende da tre qualità:

- **la longevità** (di una copia qualunque di un meme: ha un'importanza relativa, come per le copie dei geni);
- **la fecondità** (molto importante, perché la diffusione di una idea o di un prodotto ne stabilisce anche la permanenza nel pool memico);
- **la fedeltà di copiatura** (i memi vengono trasmessi in forma alterata, in modo discontinuo ed anche non omogeneo).

Il complesso dei geni può essere suddiviso in unità genetiche grandi e piccole, e le unità in unità più piccole; il gene può essere definito come unità di convenienza, un tratto di cromosoma con una certa fedeltà di copiatura che possa renderlo unità di selezione naturale.

Un meme-idea può essere definito come **un'entità capace di essere trasmessa da un cervello ad un altro.**

I geni, comportandosi in modo tale da aumentare il loro numero nei pool genici futuri, pur non essendo agenti consci di agire per uno scopo, in realtà si comportano come se lo fossero. Così i memi, come agenti attivi, lavorerebbero per la loro sopravvivenza.

I geni sono spietati ed egoisti: si può supporre altrettanto dei memi? I memi non hanno nulla di equivalente a cromosomi ed alleli, allora che tipo di competizione c'è tra di loro? Se un meme deve dominare l'attenzione di un cervello umano, deve farlo a spese di un meme rivale a cui contende tempo e spazio: i memi si associano, formando complessi adattati fra di loro, così assumono un assetto più stabile.

Rafforzandosi l'un l'altro aiutano la sopravvivenza reciproca nel pool memico.

I memi, come i geni, possono trovarsi in opposizione l'un l'altro oppure evolvere in complessi coadattati. La selezione favorisce i memi che sfruttano a proprio vantaggio l'ambiente culturale costituito da altri memi, che vengono a loro volta selezionati.

Il pool di memi si trova quindi ad avere gli attributi di una serie evolutivamente stabile che i nuovi memi fanno fatica ad invadere.

Quando complessi di memi sopravvivono nel corso dei secoli e dei millenni, essi hanno una longevità superiore a quella dei geni che si sono dissolti nel pool comune. I geni hanno fornito alle loro macchine di sopravvivenza i cervelli capaci di una rapida modificazione della propria struttura neurale.

L'aggregazione di vari memi costituisce una **strategia**, un insieme di regole di comportamento: i saperi condivisi possono essere strategie di comportamento di singoli individui o di gruppi umani, codificati come insiemi strutturati di memi.

L'ambiente valuta le strategie di comportamento assegnando alta o bassa probabilità di sopravvivenza.

Possiamo pensare che l'ambiente esterno sia una funzione di fit-

ness che valuta le strategie di comportamento assegnando probabilità più o meno alte di sopravvivenza.

Nella descrizione del comportamento dei memi, analogamente alle mutazioni genetiche, possiamo individuare le **innovazioni memiche**: possono essere nuove idee, nuove osservazioni, procedure più efficaci per svolgere un'attività, un cambiamento nella organizzazione sociale...

Nella evoluzione biologica le mutazioni sono casuali e non guidate da intenzione. Nei processi culturali, invece, le innovazioni culturali sono frutto di ricerca e raramente esiti della casualità, anche se la casualità interviene comunque.

Le innovazioni possono essere svantaggiose, se derivanti da imitazioni di errori (se un soggetto dimentica la corretta procedura per svolgere una certa attività, l'errore verrà trasmesso ai suoi successori, peggiorando le prestazioni).

La riproduzione dei memi è la trasmissione culturale: mentre quella genetica attraversa le generazioni, passando di padre in figlio, quella culturale oltre ad attraversare le generazioni ammette anche una trasmissione orizzontale, tra persone non imparentate, ma appartenenti allo stesso gruppo umano oppure con un meccanismo uno-molti nel caso di un insegnante o di un capo politico o religioso. Nel cervello umano possono avvenire contaminazioni tra i vari saperi, riarrangiamenti e nuovi collegamenti tra varie catene di memi: fenomeni assimilabili al cross-over.

Una fondamentale differenza della memetica rispetto alla genetica è che essa ammette modificazioni evolutive di tipo Lamarckiano, in cui, cioè, l'individuo o il gruppo modificano volontariamente il proprio pool genetico e tali modifiche sono trasmissibili.

Anche il terzo meccanismo della evoluzione naturale ha il suo analogo nelle teorie della evoluzione culturale: la Selezione.

La selezione nell'evoluzione culturale consiste nei meccanismi

che determinano la diffusione di determinate catene di memi all'interno di gruppi umani, e/o contribuiscono al successo numerico dei gruppi umani che ne sono portatori.

Volendo applicare in maniera operativamente significativa la memetica occorre dare una serie di definizioni che consentano di definire un quadro teorico adatto.

Per prima cosa occorre dare una classificazione dei memi assegnando loro uno status. La mancata distinzione dei vari tipi può generare una confusione capace di inficiare il valore della attività analitica.

Per fare un esempio, il successo riproduttivo di un meme e quindi la sua diffusione e perpetuazione, può essere dovuta al suo valore estremamente negativo, più che al suo successo: si pensi come esempio a quel complesso memetico che è "nazismo".

Seguendo H. C. Speel, possiamo individuare quattro tipi di status che un meme può avere quando è immagazzinato nella mente di un soggetto:

- Il soggetto ha coscienza della presenza del meme;
- Il soggetto ha valutato se il meme è rilevante per un certo ambito;
- Il soggetto accetta il meme (endorsement);
- Il meme è una istruzione operativa che dà o può dare luogo ad una azione.

È inoltre fondamentale stabilire il sistema di conservazione del meme.

Solitamente si parla di memoria (record) come luogo fisico dove i memi sono immagazzinati. Tale memoria può essere quella presente nel cervello umano, ma può essere un libro, un nastro magnetico, una memoria elettronica, una "mente" collettiva, nel senso di G. Bateson, quando si tratta di memi complessi.

Si deve definire poi l'ambiente in cui realmente ha luogo la selezione dei memi.

Speel chiama "**arena**" un tale luogo, che possiamo definire anche ambiente selettivo o competitivo o, quando non vi sia possibilità di confusione, semplicemente ambiente.

Infine, occorre precisare caso per caso, quando si facciano analisi di tipo memetico, quali sono le **interazioni selettive**, dette s-interazioni, tra memi che danno luogo a competizione e selezione.

Poiché sappiamo che nel corso delle replicazioni il meme può subire delle variazioni più o meno esplicitate dal linguaggio, si deve introdurre, come concetto di carattere generale, quello di linea ereditaria, in inglese **lineage**. Sostanzialmente, il concetto di lineage ci permette di seguire, nel tempo, l'evoluzione di un meme, che spesso si modifica conservando nel linguaggio la stessa denominazione. Ad esempio, il meme "democrazia" o il meme "fascismo".

Le implicazioni più importanti di un tale schema concettuale sono:

1. L'attività di analisi connessa con tale schema, si focalizza soprattutto sui processi cognitivi presenti nei fenomeni analizzati. In particolare, i processi che riguardano le scelte e le decisioni prese, lo sviluppo della comprensione, da parte dei soggetti coinvolti, di quali siano i problemi percepiti e le implicazioni delle soluzioni adottate.

2. L'analisi può tenere conto sia dei fattori razionali che di quelli irrazionali, emozionali, psicologici, religiosi o ideologici.

3. Attraverso il concetto di lineage, si può ricostruire il percorso evolutivo di un meme complesso e attraverso ciò ricostruire le sottostanti motivazioni di una tale evoluzione, che molto spesso evidenziano fenomeni tanto importanti quanto poco appariscenti.

È affascinante riconoscere come le culture ed i saperi tradizionali delle comunità rurali possano rappresentare un grande esempio di

campo di azione della memetica; i saperi e le strategie di sopravvivenza si siano evoluti adattandosi al territorio in cui fisicamente abitavano, modellandosi su di esso e, per quanto possibile, modellandolo, in una coevoluzione durata secoli.

La seconda ipotesi sopra riportata ci dice che vi è una profonda saggezza nei saperi tradizionali, che deriva proprio dalla grande capacità dei sistemi evolutivi, naturali o culturali che siano, nel produrre strategie che siano soluzioni ottimali di problemi complessi.

Algoritmi genetici

Come sopra detto, questa capacità è utilizzata in Ricerca Operativa ed in Teoria dei Giochi per determinare soluzioni ottimali attraverso delle tecniche di programmazione dette **Algoritmi genetici (Genetic Algorithms – GA).**

I principi base del funzionamento dei GA sono stati definiti per la prima volta da John Holland e dai suoi colleghi dell'Università del Michigan: essi simulano quei processi che in natura sono caratteristici dell'evoluzione dei sistemi viventi. In natura gli individui di una popolazione competono uno con l'altro per risorse come cibo, acqua e territorio ecc. Quegli individui, che hanno più successo nella sopravvivenza e nella riproduzione, avranno un numero relativamente grande di discendenti. Gli individui che si mostreranno essere meno adatti produrranno poca o forse nessuna prole. Questo significa che i geni degli individui più adatti saranno trasmessi ad un crescente numero di individui in ciascuna delle generazioni successive. La combinazione delle buone caratteristiche di diversi antenati possono, a volte, produrre una discendenza molto adatta, la cui qualità è superiore a ciascun genitore. In questo modo le specie si evolvono e diventano sempre più adatte al loro ambiente.

Il processo di algoritmo genetico può essere, quindi, suddiviso in fasi:

- Prima fase (**codifica o selezione**) si parte da una popolazione di soluzioni del problema (dette d'ora in poi anche individui) generata in modo random e che, dunque, non rappresentano una popolazione di soluzioni ottimali del problema dato. A ogni individuo è associato un punteggio di adattamento "fitness" a seconda di quanto sia buona la soluzione al problema (in natura è equivalente a stabilire quanto un individuo riesce a competere efficacemente per le risorse disponibili).
- Nella seconda fase (**riproduzione**) si procede a generare una seconda popolazione partendo dalla prima attraverso processi della riproduzione.
- Nella terza fase (**convergenza**) si arriva alla soluzione ottimale.

La Fase della codifica

Prima che un algoritmo genetico possa "girare", deve essere compiuta un'adeguata codifica (*representation)* del problema. Nella fase della codifica troviamo 3 operandi: la popolazione, l'individuo e il gene.

Dato un qualsiasi problema di ottimizzazione, possiamo pensare all'insieme delle possibili soluzioni di quel problema come una "**popolazione**". In questo insieme dunque ogni "**individuo**" sarà definito come l'insieme di parametri, dati o semplicemente delle istruzioni, detti **geni**, i quali, uniti insieme, formano le caratteristiche o i valori di variabili (**cromosoma o genoma**) capaci di fornire una soluzione al problema dato. Come qualsiasi genere di programma, essa soluzione può essere codificata ed espressa biunivocamente in codice binario, quindi una popolazione di *n* individui sarà un insieme di *n* stringhe binarie a ciascuna delle quali è associato un valore di fitness (di adattamento).

Per implementare il nostro algoritmo genetico dunque occorre

innanzitutto definire una "popolazione" iniziale costituita da un numero di possibili soluzioni, codificate in un "genotipo" (insieme dei geni rappresentati da una stringa) di caratteri binari che codifica le caratteristiche di un "individuo" della popolazione nelle sue variabili principali.

Per testare la "bontà" di ciascun individuo e, di conseguenza, quella della popolazione nel suo complesso, occorre definire, una **funzione di fitness** che restituisce un valore proporzionale all'utilità o all'abilità dell'individuo stesso.

La definizione della funzione di fitness, insieme alla codifica binaria delle possibili soluzioni, è il perno centrale di tutta la questione e deve essere formulata in base alla natura e alle caratteristiche del problema affrontato.

Essa definisce l'arena della competizione memetica.

Partendo da una popolazione iniziale di soluzioni, che possono ovviamente risultare ben lontane dall'essere ottimali, si deve far in modo che emergano una o più soluzioni efficaci attraverso l'emulazione di alcune dinamiche tipiche del mondo naturale come, ad esempio, la mutazione genetica, la selezione e l'accoppiamento con partner capaci di generare individui più adatti a sopravvivere in un dato ambiente.

La Fase della riproduzione

Durante la fase della riproduzione, gli individui sono selezionati tra la popolazione superstite e combinati, producendo la discendenza che sarà compresa nella popolazione della generazione successiva. I genitori sono selezionati a caso usando uno schema che favorisce la scelta degli individui migliori. Gli individui buoni saranno probabilmente selezionati più volte per la riproduzione, mentre quelli peggiori potrebbero non essere mai scelti.

Definito ogni individuo (soluzione possibile) come una sequen-

za di bit; definita una popolazione di individui come una matrice NxN di genomi binari; definita in modo preciso la funzione di fitness; si inizia col far evolvere la popolazione imitando ciò che avviene in natura ossia attraverso degli operatori ciclici: il **cross-over** e la **mutazione**.

Gli operatori ciclici permettono di generare biodiversità e flessibilità e di realizzare quindi le dinamiche tipiche dei sistemi biologici in evoluzione. Questi operatori consentono di esplorare l'intero spazio delle possibili soluzioni selezionando ad ogni nuova generazione gli "individui" che rappresentano le migliori soluzioni al problema dato.

Con il processo di riproduzione quindi, partendo da una popolazione iniziale, si genera nuova popolazione di soluzioni del problema dato con dei cromosomi differenti dalla popolazione iniziale ma soprattutto con dei cromosomi che rappresentano soluzioni migliori rispetto a quelle presenti nella popolazione iniziale. L'intero processo è ripetuto ripartendo dalla seconda popolazione che, a sua volta, ne genera una terza e così via fino ad arrivare alla fase di convergenza.

Holland, per poter scegliere in modo random le coppie adatta alla riproduzione, impiega una tecnica definita "ruota della probabilità". In sostanza, in questa tecnica, gli individui con il fitness più elevato hanno maggiori probabilità di essere scelti come individui per la riproduzione, infatti, a ciascun individuo, viene assegnata una casella dell'ipotetica ruota (la ruota avrà quindi tante caselle quanti sono gli individui della generazione), ma la dimensione di ciascuna casella sarà proporzionale ai valori di fitness ottenuti dai rispettivi individui; la riproduzione selettiva consiste nel girare la ruota tante volte quante sono gli individui e nel creare ogni volta una copia della stringa genetica dell'individuo corrispondente alla casella prescelta; in questo modo, tanto più grande sarà il valore di fitness e quindi l'ampiezza della casella, tanto maggiore sarà la probabilità che sta

venga sorteggiata.

Nel dettaglio gli operatori ciclici (cross over e mutazione funzionano nel seguente modo:

Cross over:

una volta selezionati due individui (genitori) viene individuato con procedimento casuale un punto che separa ognuna delle stringhe dei loro cromosomi in due parti:una iniziale detta testa ed una finale detta coda). Ciascuno dei figli erediterà alcuni geni da ogni genitore, per esempio può essere formato dalla testa del padre e la coda della madre; il cross-over non è applicato a tutte le coppie di individui selezionati per l'accoppiamento; ciò accade quando il punto di separazione è quello iniziale o finale. Se il cross-over non è applicato i figli sono generati semplicemente duplicando i genitori e quindi propagando direttamente i geni del genitore nella generazione successiva.

Mutazione

Consiste nel cambiare, in modo random, qualcuno dei geni degli individui, precedentemente generati. Ciò permette la comparsa di caratteristiche importanti ai fini dei nostri scopi ma non contenute nel pool iniziale, che quindi poteva risultare intrinsecamente troppo povero per generare soluzioni ottimali. Solo vedendo girare il programma di un AG si può effettivamente percepire il ruolo creativo delle mutazioni casuali nel generare ricchezza da biodiversità dalla quale attingere per giungere a soluzioni ottimali. Senza adeguata biodiversità non si approda a soluzioni soddisfacenti e inserire abbastanza biodiversità sin all'inizio è una impresa di grande difficoltà, in quanto significherebbe aver già quasi risolto il problema.

La fase della convergenza

Se l'algoritmo genetico è stato correttamente implementato, è stato ben costruito, la popolazione converge in una soluzione ottima per un problema o meglio troviamo una soluzione molto soddisfacente e in tempi sufficientemente rapidi (in generale, dimostrare che qualcosa è un "ottimo" o un "massimo" è sempre molto molto difficile). Un gene converge quando il 95% della popolazione condivide lo stesso valore per quel gene. La popolazione converge quando tutti i geni convergono.

In conclusione

Ora appare chiaro come i saperi tradizionali, come strategie di sopravvivenza nel lungo periodo di una comunità in un dato territorio, possono essere pensati come selezionati da un Algoritmo Genetico, in cui la trasmissione dei saperi e la loro contaminazione, sono le fasi di riproduzione e cross over; le idee innovative, le sperimentazioni, gli errori fortunati, sono le mutazioni; il successo economico ed esistenziale di un individuo, un gruppo familiare o una comunità rappresenta la vittoria nell'arena e dunque il perpetuarsi dei comportamenti e delle strategie che hanno fruttato un tale successo.

Inoltre, un tale Algoritmo Genetico (ma in questo caso si potrebbe definire un Algoritmo Memetico) è durato secoli e dunque ha molte probabilità di aver prodotto risultati vicini alla ottimalità.

Non solo. In essi potrebbe essere possibile scoprire, in un processo a ritroso, la "Funzione di Fitness del territorio", cioè una serie di indicatori che che racchiudono tutti i segreti, le relazioni implicite e sotterranee che legano i molteplici elementi di quel sistema complesso che è un Territorio.

Proprio per questo, i saperi tradizionali locali meritano di essere conservati e studiati anche alla luce di scienze moderne come l'informatica e la teoria dei sistemi.

Non di solo pane

Un'ultima osservazione.

Accanto alla produzione di beni materiali, necessari alla sopravvivenza fisica, l'uomo ha prodotto beni e servizi necessari alla propria vita spirituale.

L'attuale industria dello spettacolo e dell'intrattenimento è, al pari dell'agricoltura, altamente non sostenibile. Si pensi ai grandi film hollywoodiani, ai megaeventi che richiamano decine di migliaia di persone in un solo luogo, con problemi di inquinamento da logistica ed organico, alla produzione di miliardi di oggetti fisici, (dischi, dispositivi per la riproduzione, gadgets), al dispendio di energia e risorse che tutto ciò determina.

Essa determina inoltre il superamento dell'angoscia esistenziale dell'individuo attraverso l'ottundimento provocato da suoni, luci, immagini, sostanze psicotrope, fruite in sostanziale solitudine, anche se con fisicamente vicine migliaia di altri individui.

Il patrimonio culturale della nostra tradizione, con le sue storie, le sue narrazioni, le leggende e le superstizioni è invece capace di radunare piccoli gruppi di uomini intorno ad un fuoco e lenire le angosce attraverso la convivialità di una narrazione orale.

Tutto molto ecosostenibile.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda al “Centro di Documentazione orale:
“L’ecomuseo del paesaggio nell’immaginario popolare” www.anthroposweb.com .

Proprietà letteraria riservata agli autori.
Ogni riproduzione, anche parziale, è vietata. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, in qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo, se non espressamente autorizzata dagli autori.
© Anthropos coop.
© Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda -Réunion des Musée Nationaux/Archivi Alinari Firenze
© Interfoto Bildarchiv Hansmann- Interfoto / Archivi Alinari Firenze
© Interfoto Topham / Fotomas,TopFoto.co.uk/ - Interfoto / Archivi Alinari Firenze
© Archivio di Stato di Ascoli Piceno
© Biblioteca Civica “Romolo Spezioli” di Fermo (proprietaria del ms. 18 , sec. XV)

APPENDICE FOTOGRAFICA

Particolare, località Valle dell'Ambro, Montefortino, FM.
(© Archivio Anthropos)

Particolare, località Gualdo, Castelsantangelo sul Nera, MC.
(©Archivio Anthropos)

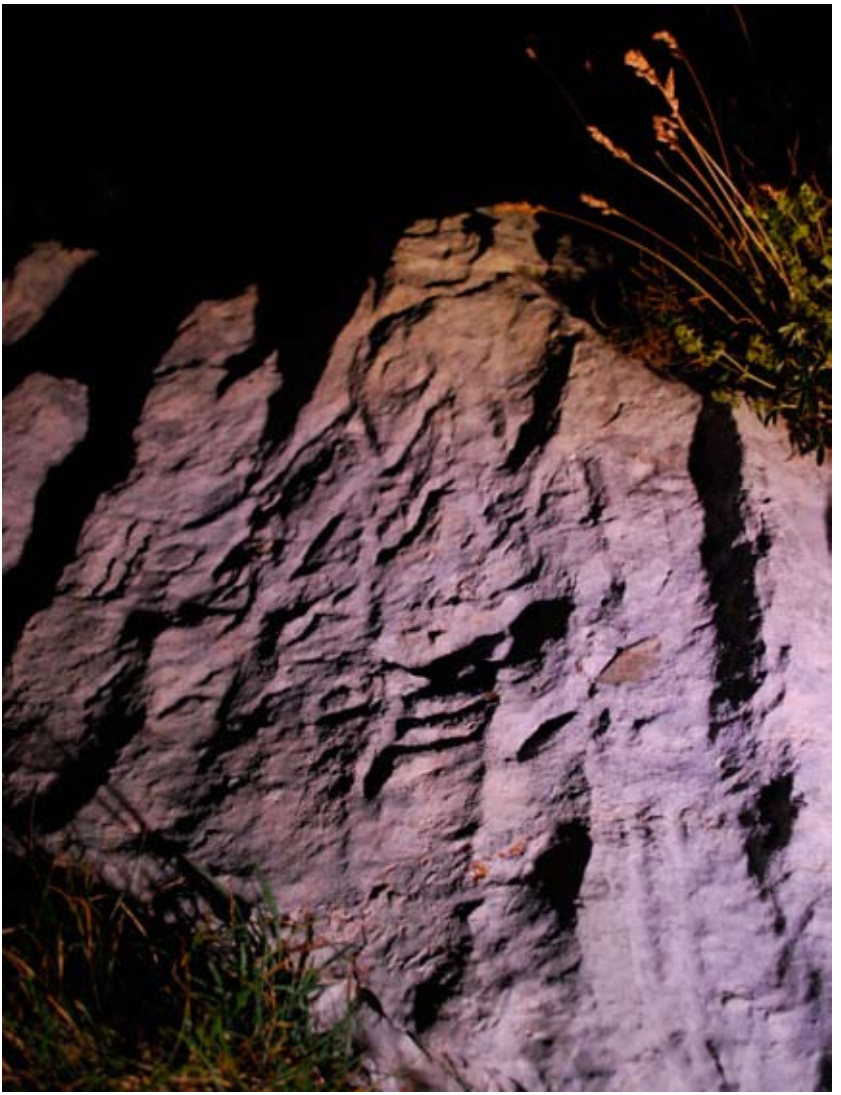
Fiume Tenna, Montefortino, FM.
(©Archivio Anthropos)

Lago di Pilato, Montemonaco AP.
(©Archivio Anthropos)

Titre: Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale
Description: Le Mont du lac de la Sibile 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari

Iscrizione, Lago di Pilato, Montemonaco AP.
(©Archivio Anthropos)

Iscrizione, Lago di Pilato, Montemonaco AP.
(©Archivio Anthropos)



Iscrizione, Lago di Pilato, Montemonaco AP.
(©Archivio Anthropos)

Particolare, località Rapegna, Castelsantangelo sul Nera MC.
(©Archivio Anthropos)

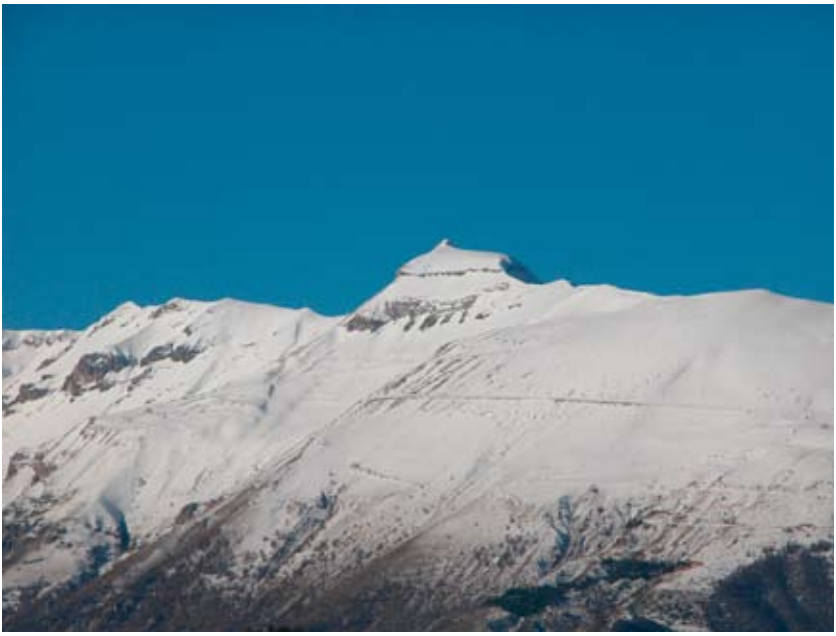
Titre : Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale
Description : Comment le frère dudit seigneur est a table (...) 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari

Dolce tradizionale denominato localmente Nociata, Arquata del Tronto AP.
(©Archivio Anthropos)

Dolce tradizionale denominato localmente Scarsiglie, Arquata del Tronto AP. (©Archivio Anthropos)

Dolce tradizionale denominato localmente Palombella, Arquata del Tronto AP. (©Archivio Anthropos)

Uscita delle Fate, località Rocca, Montemonaco AP.
(©Archivio Anthropos)

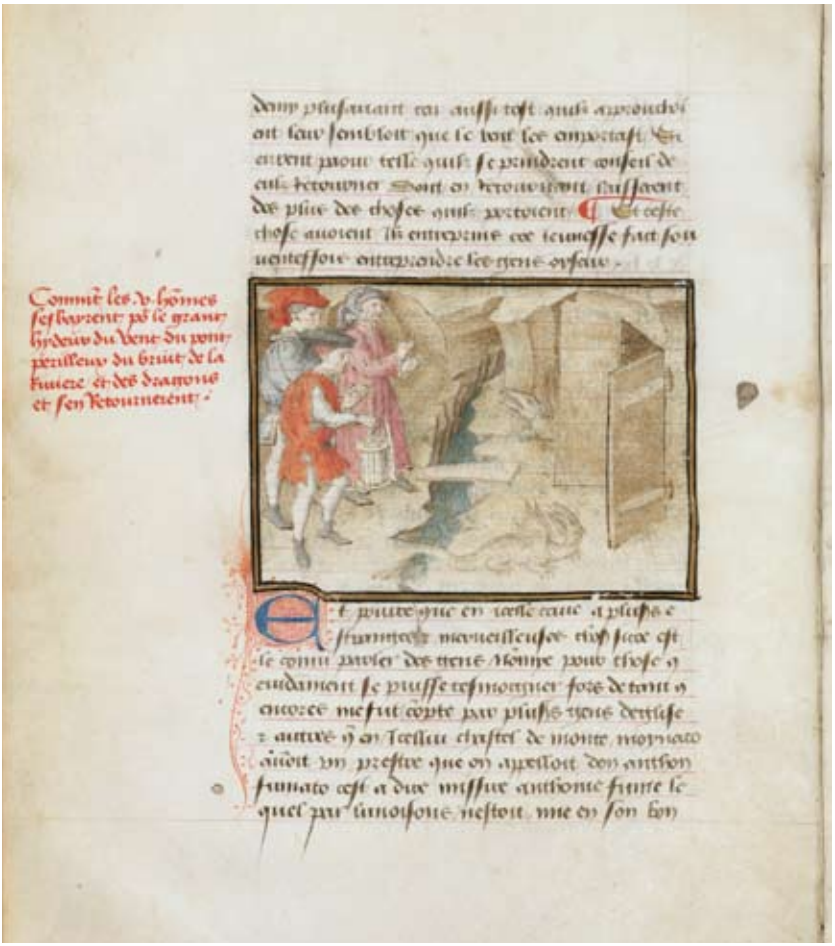


Monte Sibilla, Montemonaco AP.
(©Archivio Anthropos)

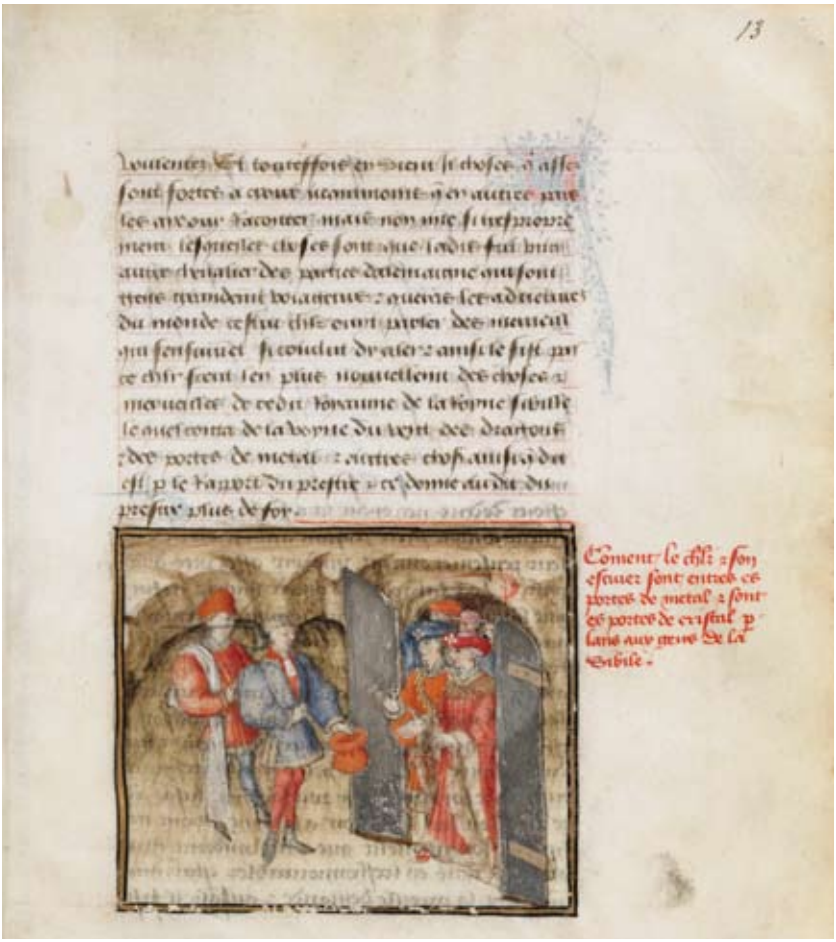
Titre: Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale.
Description: Double carte du mont de Pilate et du mont de la Sybylle 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari

Titre: Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale. Description: Double carte du mont de Pilate et du mont de la Sybylle 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari

Titre: Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale. Description : Les cinq hommes entrant dans la caverne 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari



Titre: Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale. Description: Les dragons gardiens de la grotte 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari

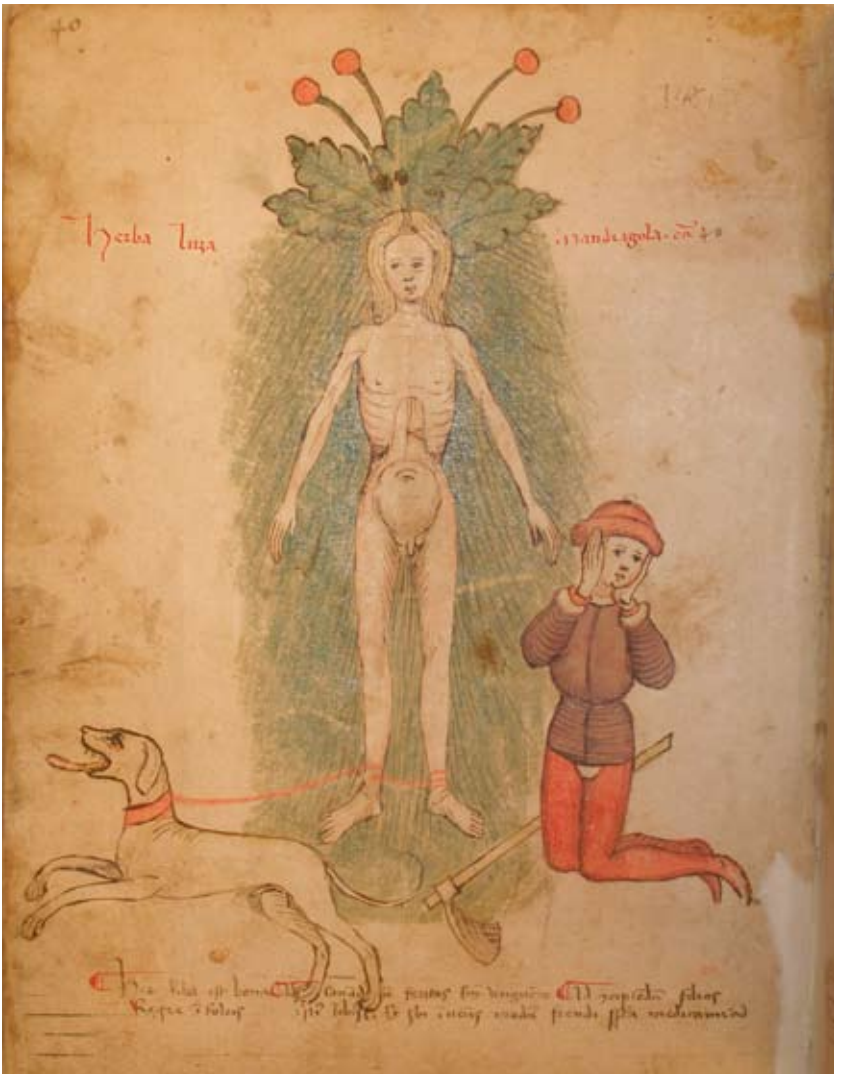


Titre : Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale
Description : Comment le chevalier et son esquier sont entrés es portes de metal (...) parlans aux gen 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari

Titre : Le Paradis de la reine Sibylle par Antoine de La Sale
Description : La reine Sibylle et les dames se transformant en couleuvres 1437 et 1443
Localisation : Chantilly, musée Condé
CREDITO FOTOGRAFICO: © Photo RMN- © René-Gabriel Ojéda - Réunion des Musée
Nationaux/ distr. Alinari

Description: fine arts, ancient world, Egypt, relief, hike in a garden, Amarna Period, circa 1355 - 1320 BC, 18th dynasty, Egyptian Museum, Berlin, Akhenaten or Smenkhare, Nefertiti or Meriaten, people, plants, Madragora, New Kingdom, Africa, historic, historical,
Credit: INTERFOTO / Bildarchiv Hansmann
Credito Fotografico: Interfoto / Archivi Alinari

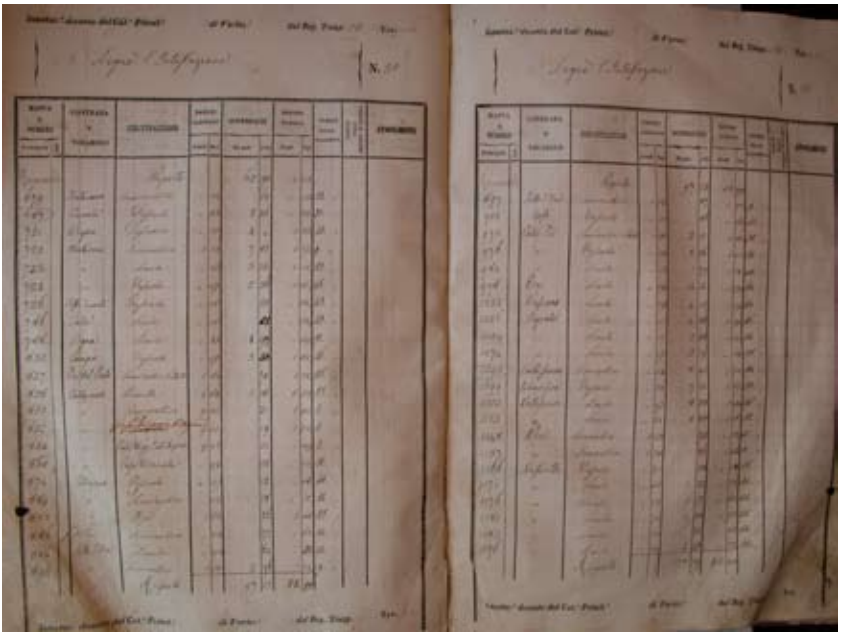
Description: Mandrake - Mandragora or Mandragoras (Latin name) - Atrepa Mandragera - Eurasian plant with forked root formerly used to make sleep inducing drugs
Credit :©2002 Credit:Topham / Fotomas TopFoto.co.uk
Credito Fotografico: Topfoto/Archivi Alinari, Firenze



Mandragora, immagine contenuta nel ms 18, sec. XV
(©Biblioteca civica "Romolo Spezioli" di Fermo)

Signum notarile di Jacobus de Petrangelis da Norcia, Catasto Piano Arquata, 1782
(© Archivio di Stato di Ascoli Piceno)

Vitigno autoctono denominato pecorino, Arquata del Tronto, AP
(©Archivio Anthropos)



Libro matrice, Catasto Gregoriano
(©Archivio di Stato di Ascoli Piceno)

Mappa, Catasto Gregoriano
(©Archivio di Stato di Ascoli Piceno)

Monte San Savino, località Isola, Pievebovigliana, MC
(©Archivio Anthropos)

Sentiero per Monte San Savino, località Isola, Pievebovigliana, MC
(©Archivio Anthropos)

SOMMARIO

Presentazione ..... pag. 7
Prefazione ..... pag. 9

Parte Prima

PRESENZA DEL SACRO NELLA TRADIZIONE POPOLARE ..... pag. 19
La ricerca: "Il Piceno, una terra dalle tracce millenarie" ..... pag. 21
I sette obiettivi della ricerca ..... pag. 30
I quattro elementi ..... pag. 33
Sulle tracce della Signora della Montagna ..... pag. 55

Parte Seconda

RIAPPROPRIARSI DEL PASSATO PER COSTRUIRE IL FUTURO ..... pag. 103
Biodiversità culturali ..... pag. 103
L'alternativa dei saperi locali ..... pag. 107
Il ruolo della ricerca demo-etno-antropologica ..... pag. 110

PROGETTARE IL FUTURO SU BASI SOSTENIBILI ..... pag. 112
Recuperare il patrimonio agricolo e architettonico rurale ..... pag. 115
Ricerca ed innovazione verso un nuovo modello di sviluppo. pag. 119
Puntare su "Cultura" e "Qualità" ..... pag. 120
Formare nella "complessità" ..... pag. 122
Il ruolo dell'"Educazione": la didattica nelle scuole ..... pag. 124

I CENTRI INTERPRETATIVI DEL TERRITORIO ..... pag. 126
Gastronomia tradizionale marchigiana ..... pag. 128
Rete dei Siti Naturalistici d'Interesse Antropologico ..... pag. 130
Interpretazione teatrale ..... pag. 130
Interpretazione musicale ..... pag. 131
Antichi mestieri: gli anziani artigiani come docenti ..... pag. 132

IL CENTRO DI EDIZIONE DIGITALE. LA GRATUITÀ
E LA CONDIVISIONE DEI CONTENUTI CULTURALI ..... pag. 134

I SENTIERI DEL "CAMMINO" ..... pag. 139
La rete del sacro ..... pag. 142

LA MAPPATURA DEL TERRITORIO: PER IL RECUPERO
DELLA MEMORIA COLLETTIVA DEI LUOGHI ..... pag. 144

ANTICHE SEMENTI, VITIGNI, ALBERI DA FRUTTO ..... pag. 146
Diversità biologica, diversità culturale, agrobiodiversità ..... pag. 147
La ricchezza della nostra ricerca quale patrimonio
di biodiversità ..... pag. 153
Un riferimento storico: l'inchiesta Jacini del 1884 ..... pag. 188

LA MAPPATURA DEL TERRITORIO:
PER IL RECUPERO DELLA BIODIVERSITÀ COLTIVATA ..... pag. 197

Parte Terza

I SAPERI TRADIZIONALI COME STRATEGIE
EFFICACI DI SVILUPPO SOSTENIBILE ..... pag. 199
Gli indicatori dello sviluppo sostenibile ..... pag. 201
Impronta ecologica ed ecological footprint ..... pag. 202
Analisi emergetica o Emergy analisys ..... pag. 205
Analisi Exergetica ..... pag. 207
Analisi della ecosostenibilità dell'agricoltura ..... pag. 208
I saperi tradizionali come strategie efficaci di uso sostenibile
delle risorse agricole ..... pag. 213
Algoritmi genetici ..... pag. 221
In conclusione ..... pag. 226
Non di solo pane ..... pag. 227

APPENDICE FOTOGRAFICA ..... pag. 229

stampato nel mese di febbraio 2011
presso il Centro Stampa Digitale
dell'Assemblea Legislativa delle Marche