



Università
Ca' Foscari
Venezia

Dipartimento di Studi Umanistici

Corso di Laurea Magistrale
in Antropologia culturale, etnologia, etnolinguistica

Tesi di Laurea

Le cooperative di comunità come custodi del patrimonio:
recupero e valorizzazione agroalimentare
nella Rete dei Borghi cooperativi d'Abruzzo

Laureanda:
Emma Strocchi
Matricola 881976

Relatrice:
Prof.ssa Valentina Bonifacio

Anno accademico 2020 / 2021

Sessione II

Le cooperative di comunità come custodi del patrimonio:
recupero e valorizzazione agroalimentare
nella Rete dei Borghi cooperativi d'Abruzzo

Indice

Introduzione	p.6
Cap. I Ricerca etnografica e visiva	p.13
1.1 Metodologia di ricerca	p.13
1.2 Diario di campo e altri documenti	p.18
1.3 Ricerca visiva	p.19
1.3.1 Riprese	p.19
1.3.2 Problemi tecnici	p.20
1.3.3 Interviste	p.20
1.3.4 Metodologia e teoria: antropologia visiva	p.21
1.4 Posizionamento dell'antropologo e difficoltà incontrate	p.25
Cap. II: BorghiIN: fare rete per costruire nuove economie	p.29
2.1 Storia del progetto	p.30
2.2 Borghi	p.32
2.3 Cooperative di comunità: fare sistema cooperando	p.33
2.4 Le linee d'azione: turismo, servizi, valorizzazione del patrimonio e cultura	p.38
2.5 I principi e i documenti:	p.39
2.5.1 Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile	p.40
2.5.2 Carta dell'Habitat di Confcooperative	p.42
2.5.3 Convenzione di Faro del Consiglio d'Europa	p.42
2.6 Valorizzazione del patrimonio	p.45
2.7 Il cibo come patrimonio	p.47

2.8 Le difficoltà delle cooperative:	p.48
2.8.1 Pandemia da Covid-19	p.49
2.8.2 Burocrazia	p.49
2.8.3 Finanziamenti	p.51
2.8.4 Riconoscimento delle cooperative di comunità e partecipazione ai bandi	p.53
2.8.5 Appalti	p.55
2.8.6 Aspetti sociali	p.56
2.8.7 Aspetti politici	p.58
2.8.8 Agricoltura	p.59
2.8.9 Altre difficoltà	p.59
Cap. III: Le cooperative di comunità e la valorizzazione agroalimentare	p.61
3.1 Campo di Giove (AQ) – Cooperativa di comunità Tavola Rotonda	p.62
3.1.1 Storia, scopi e attività	p.62
3.1.2 Servizi	p.63
3.1.3 Valorizzazione e tecniche agroalimentari	p.64
3.1.4 Fagioli: pane, bruscolino e gialletto	p.67
3.1.5 Mais: Ottofile e Quarantino	p.72
3.1.6 Grano Solina	p.74
3.1.7 Patate	p.75
3.1.8 Ceci	p.76
3.1.9 Ambito sociale	p.76
3.1.10 Collaborazioni	p.77
3.1.11 Festa del raccolto	p.77
3.2 Collelongo (AQ) – Cooperativa di comunità La Giostra	p.78
3.2.1 Storia, scopi e attività	p.78
3.2.2 Mandorliamo	p.79
3.2.3 Collaborazione	p.79
3.3 Navelli (AQ) – Cooperativa di comunità Oro Rosso	p.82
3.3.1 Storia, scopi e attività	p.82
3.3.2 Zafferano	p.83
3.3.3 Collaborazioni	p.88

3.4 Pettorano sul Gizio (AQ) – Cooperativa di comunità Pectoranum	p.91
3.4.1 Storia, scopi e attività	p.91
3.4.2 Mugnoli	p.92
3.5 Sante Marie (AQ) – Cooperativa di comunità Sette Borghi	p.95
3.5.1 Storia, scopi e attività	p.95
3.5.2 Tartufi	p.96
3.5.3 Castagne	p.98
3.5.4 Funghi	p.100
3.5.5 Grano Solina	p.100
Conclusioni	p.101
Bibliografia	p.107
Sitografia	p.110
Indice onomastico	p.116
Appendice: ulteriori foto dell'archivio fotografico dell'Autrice	p.117

Introduzione

“La fortuna che l’abbandono sta riscuotendo può essere un’occasione per rimettere al centro la questione del destino dei paesi e del bisogno di una progettualità nuova, non ideologica, capace di ripensare per i luoghi periferici, interni, non metropolitani, forme di vita, immagini e occasioni di rigenerazione nuove e sostenibili”¹

Vito Teti

La mia ricerca di tesi di laurea magistrale analizza il progetto Borghi in Rete, una realtà di collaborazione tra diverse cooperative di comunità abruzzesi attive sui fronti del turismo, dei servizi alla comunità e della valorizzazione del territorio e della cultura locale, realizzata grazie al sostegno organizzativo ed economico di Confcooperative. All’interno di questo ampio progetto sinergico di recupero e valorizzazione culturale, sociale ed economica, affronto nello specifico il tema agroalimentare a partire dalle azioni attuate dalle singole cooperative. La Rete dei Borghi cooperativi d’Abruzzo mira difatti a ripopolare i borghi e migliorare la qualità di vita dei loro abitanti tramite i servizi alla comunità e sta realizzando progetti di recupero e valorizzazione dell’ambiente, dei saperi e delle tradizioni. Come scrive lo storico dell’economia Alberto Ianes, “se la cooperativa è per definizione un’impresa che incrocia l’economia con il sociale, la sfida futura è che essa contempli anche la tematica ambientale”². Quali cause hanno portato all’abbandono dei borghi, delle terre e delle tradizioni? Che ruolo ha avuto nell’ideazione del progetto lo stretto legame economico, storico e identitario degli abruzzesi con il loro territorio e con la terra in particolare? Quali esigenze della popolazione sono alla base della nascita di Borghi in Rete?

Tra i saperi e le tradizioni figura il vasto mondo culinario ricco di interconnessioni con la natura, l’agricoltura e l’allevamento. I saperi tradizionali di questo mondo, che ormai sono detenuti da poche persone ancora in vita e ritenuti un bene prezioso dagli abitanti locali, costituiscono di fatto un ampio patrimonio culturale immateriale. Con il

¹ Teti 2017, p.6

² Ianes 2011, p.117

passare del tempo i detentori del sapere scompaiono senza poter tramandare le proprie conoscenze ai giovani, che raramente dedicano il proprio tempo e le proprie energie ad apprendere ciò che può essere tramandato e fuggono: i borghi si spopolano, le città si saturano, le tradizioni locali si perdono. Il processo di spopolamento, dalla portata enorme nel secondo dopoguerra, ha ormai raggiunto nelle regioni del Centro e Sud Italia dimensioni drammatiche e vede la vita delle piccole realtà affievolirsi come un lumicino esposto al vento delle migrazioni e della precarietà.

La mia ricerca inizia proprio da questa domanda: ora che l'abbandono dei borghi e delle terre sta diventando sempre più evidente e grave, chi si occuperà di contrastare la perdita irreversibile dei patrimoni culturali e naturali di questi luoghi? Chi si farà carico della tutela e della trasmissione delle tradizioni culturali e agricole o della coltivazione di specie vegetali uniche o in via d'estinzione? Sono venuta a conoscenza della realtà delle cooperative di comunità interessandomi di temi come il contrasto allo spopolamento dei borghi, la sostenibilità ambientale e la salvaguardia della biodiversità e del patrimonio culturale. L'Abruzzo è una regione ricchissima sia dal punto di vista naturalistico che culturale, con declinazioni locali che stupiscono per la loro numerosità e diversità; un progetto ampio e ambizioso come la Rete dei Borghi cooperativi d'Abruzzo è a mio parere una presenza illuminante e necessaria in questo territorio, facendosi portavoce delle necessità e dei desideri del popolo abruzzese e dando loro la speranza che non tutto sia destinato a perdersi inesorabilmente.

Qui giungo al nucleo della mia ricerca, chiedendomi se le cooperative di comunità, e in particolare quelle di Borghi in Rete, possano essere considerate custodi e promotrici del patrimonio materiale e immateriale del proprio territorio. La decisione di analizzare nello specifico il settore agroalimentare deriva dall'importanza che i temi della sostenibilità e della salvaguardia della biodiversità hanno in questo particolare periodo storico: se da un lato le grandi industrie alimentari incrementano le coltivazioni intensive, le monoculture, lo sfruttamento eccessivo dei suoli, l'utilizzo di componenti chimiche, il disboscamento e pertanto la perdita di biodiversità, esacerbata poi dalla crisi climatica, dall'altro tutto ciò viene contrastato dalla corrente ecologista, che mira alla diffusione di prodotti biologici e ad impatto zero e a tecniche agricole sane e sostenibili.

Nell'ambito agroalimentare, mi sono chiesta quindi se il progetto sia stato ideato anche in un'ottica di sostenibilità ambientale e se la valorizzazione agroalimentare sia presente e / o rilevante in tutti i borghi aderenti al progetto. Ho voluto capire inoltre quali strategie le cooperative stanno attuando per la conservazione della realtà agroalimentare

abruzzese, come il recupero semi antichi, i laboratori di cucina, la lavorazione delle materie prime, la tutela di alcune specie di piante, ecc.

Rientrano nel discorso sulla realtà agricola anche le proteste sociali per la dignità dei lavoratori che, come molto spesso accade nelle grandi industrie, viene soppressa da salari minimi e da condizioni di lavoro estreme, quando non addirittura da fenomeni di grave sfruttamento come il caporalato. All'interno delle cooperative di comunità, invece, i soci collaborano tra di loro su principi democratici e su un piano egualitario e sono essi stessi i beneficiari dei beni e dei servizi offerti dalla propria cooperativa, contrariamente all'impostazione aziendale basata su una struttura piramidale e sull'offerta di servizi dedicati ai clienti esterni all'azienda.

Alcune cooperative, come quella di Campo di Giove, hanno come obiettivo il contrasto all'illegalità e alla precarietà del lavoro, nella fattispecie delle donne e dei migranti, e questa determinazione nella legalizzazione del lavoro costituisce la via maestra per restituire dignità al lavoro stesso. Anche l'imprenditrice Valeria Gallese, fondatrice dell'azienda AquilANA di Santo Stefano di Sessanio per la tintura della lana, ha come obiettivo la valorizzazione etica ed economica del lavoro del *pecoraro*, e di conseguenza la restituzione della dignità ormai perduta di questo mestiere, attraverso un sostanzioso pagamento della lana ben al di sopra del suo attuale valore di mercato.

In relazione alla sfera socio-economica, mi sono chiesta quali fossero i soggetti attivi nella valorizzazione del territorio e se ci fosse nel progetto una partecipazione egualitaria tra uomini, donne e giovani o se la suddivisione delle attività rispettasse i ruoli "tradizionali" dettati da criteri come genere ed età. Inoltre, Borghi in Rete dà lavoro ai giovani permettendo loro di restare nei propri borghi e contrastando così lo spopolamento? Ho voluto capire anche quali fossero i fattori che portano alcune cooperative ad avere successo e altre a fallire; ho valutato come possibilità la coesione e la solidarietà della comunità, la condivisione degli stessi obiettivi da raggiungere o la presenza nella cooperativa di più anziani, detentori del sapere che possono dare consiglio e insegnamento ai più giovani.

Molte delle domande che hanno guidato la mia ricerca sono rintracciabili negli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, il documento delle Nazioni Unite che mira al superamento delle disuguaglianze sociali, ambientali ed economiche entro questo decennio. Gli stessi obiettivi di Borghi in Rete sono in linea con quelli dell'Agenda 2030, tanto da rendere quest'ultima come uno dei documenti di riferimento del progetto. La dignità del lavoro, ad esempio, è molto più rilevante nelle aziende cooperative che in

quelle non cooperative; la collaborazione tra soci di pari livello rispetta in equa misura il lavoro di ognuno e ciò risponde proprio all'obiettivo 8 dell'Agenda 2030 chiamato "Lavoro dignitoso e crescita economica". Ritengo necessario che le realtà sociali ed economiche si mobilitino in direzione di un'attenzione alla persona e non solo al profitto e ciò è proprio uno degli obiettivi delle cooperative di comunità, che per la loro stessa natura vertono sulla volontà di collaborare e migliorare insieme e non sui rapporti di potere tra posizioni lavorative differenti.

La Rete dei Borghi, riprendendo i principi della sostenibilità, dell'agricoltura "pulita" e della salvaguardia della biodiversità, si fonda su criteri contenuti in specifici obiettivi dell'Agenda, come "Città e comunità sostenibili" (obiettivo 11), "Consumo e produzione responsabili" (obiettivo 12), "Agire per il clima" (obiettivo 13) e "Vita sulla terra" (obiettivo 15). All'interno del progetto Borghi in Rete, ritengo che il tema della sostenibilità e della tutela della biodiversità possa essere ancor più ampliato e che possa includere molti più borghi e cooperative di comunità di quelli già attivi in questi settori. Difatti, proprio per la grande varietà biologica presente in Abruzzo, sono numerosi i vegetali di cui si potrebbe recuperare e ampliare la produzione in un'ottica sostenibile, incentivando così la valorizzazione dei prodotti tipici di più borghi possibili.

Attualmente sono presenti nell'area del Parco Nazionale della Maiella due importanti strutture dedicate alla tutela della biodiversità vegetale: la Banca del Germoplasma (Majella Seed Bank), istituita nel 2005 presso le strutture del Giardino Botanico "Michele Tenore" a Lama dei Peligni (CH) e parte della Rete Italiana delle Banche del Germoplasma per la conservazione *ex situ* della flora spontanea italiana (RIBES), insieme ad oltre 15 banche distribuite sull'intero territorio nazionale. La loro funzione è quella di costituire una riserva di semi delle specie sia spontanee che coltivate a maggior rischio di scomparsa. La conservazione dei semi interessa anche le varietà agricole autoctone di alcuni cereali e legumi, spesso a rischio di scomparsa. Le varietà più significative recuperate finora in Abruzzo includono i grani Solina e Marzuolo e i fagioli "a Caffè" e "Socere e Nore".

A Sant'Eufemia a Majella (PE) è stato istituito nel 2000 il Giardino Botanico "Daniela Brescia", progettato per offrire esempi di alcuni ambienti montani tipici dell'Appennino Centrale e dotato di un'area didattica dimostrativa. La struttura ospita l'erbario del Parco, che custodisce già oltre 1000 campioni vegetali, un laboratorio per l'essiccazione delle erbe officinali e l'estrazione degli oli essenziali e un vivaio dove vengono riprodotte piante autoctone utili ai fini di interventi di rinaturalizzazione

nell'ambito agricolo di vecchie coltivazioni locali; i semi raccolti vengono anche scambiati con i giardini botanici italiani ed esteri per permetterne lo studio e la diffusione.

I valori e le azioni di Borghi in Rete fanno riferimento ad altri due documenti, la Convenzione di Faro e la Carta dell'Habitat di Confcooperative. La prima riguarda le politiche di valorizzazione europee del patrimonio e riconosce l'importanza di oggetti, luoghi e tradizioni per il valore e i significati che le persone attribuiscono loro, è stata adottata dal Comitato dei Ministri del Consiglio d'Europa nel 2005 e ratificata da 21 Stati Membri del Consiglio d'Europa. La Carta dell'Habitat sostiene invece il concetto di luogo come atto consapevole di partecipazione e valorizzazione³, che sono i criteri alla base delle realtà cooperative. Tutto ciò risalta l'importanza attribuita ai luoghi come specchio delle attività antropiche e dei valori della comunità locale, da tutelare e valorizzare affinché tali luoghi possano essere vissuti appieno e mostrati con fierezza ai "forestieri". In quest'ottica mi sono chiesta se le cooperative di comunità abbiano stabilito delle collaborazioni sia tra di loro che con le istituzioni del territorio circostante, come Università, cooperative agricole e sociali, Pro Loco ecc.

Ritengo quindi essenziale analizzare non solo l'aspetto del recupero e della conservazione agroalimentare, ma anche la contestualizzazione storica e ambientale, la partecipazione sociale, la sfera economica e gli aspetti pratici e teorici che si celano dietro l'attualizzazione del progetto, per comprenderne a fondo le dinamiche interne ed esterne.

Nei prossimi capitoli analizzerò come la tutela del luogo da parte delle cooperative di comunità sia attuata in parte attraverso la valorizzazione dei saperi e delle tradizioni locali, con uno sguardo approfondito sul recupero e la conservazione del settore agroalimentare. Nel primo capitolo riporterò la mia esperienza di ricerca sul campo in quanto antropologa, il mio posizionamento e le difficoltà incontrate sia da un punto di vista etnografico che visivo, quest'ultimo legato in particolare all'uso della macchina fotografica. Difatti, l'elaborato è integrato e completato da un documentario etnografico della durata di 50 minuti, costituito principalmente da interviste ai soci delle cooperative e dalle riprese di coltivazioni ed eventi.

Nel secondo capitolo farò una panoramica del progetto Borghi in Rete, ripercorrendo la storia della sua ideazione, presentando i borghi e le cooperative di comunità aderenti al progetto. Illustrerò l'essenza e il funzionamento delle cooperative di comunità e le quattro linee d'azione che esse seguono per realizzare il progetto: il turismo,

³ Confcooperative Habitat 2021

i servizi alla comunità, la valorizzazione del patrimonio e la cultura. Inoltre contestualizzerò il progetto di Borghi in Rete in relazione ai tre documenti a cui fa riferimento che, come accennato prima, sono l'Agenda 2030, la Carta dell'Habitat e la Convenzione di Faro, che fanno leva sui principi di sostenibilità, inclusione e valorizzazione del patrimonio. Affronterò il tema dell'importanza del cibo come patrimonio e la conseguente attività di valorizzazione agroalimentare attuata dalle cooperative di comunità di BorghiIN e infine riporterò le difficoltà di diversa natura che le cooperative hanno riscontrato nella loro costituzione e nel loro sviluppo.

Il terzo capitolo costituirà il cuore della tesi, in cui mi soffermerò sulla valorizzazione agroalimentare all'interno del progetto Borghi in Rete. Prenderò in analisi le cooperative di comunità più attive in questo settore e con progetti specifici di recupero e promozione del cibo tipico del loro territorio, ovvero i borghi aquilani di Campo di Giove, Collelongo, Navelli, Pettorano sul Gizio e Sante Marie. L'attività di recupero agroalimentare delle cooperative riguarda la coltivazione e/o raccolta di fagioli, mais, grano Solina, ceci, mandorli, zafferano, mughnoli, tartufi e castagne e la lavorazione delle materie prime in prodotti finiti, oltre che alcune collaborazioni a livello territoriale per sostenere e incentivare lo sviluppo economico delle piccole attività locali.

Ho scelto di utilizzare in questa ricerca i metodi dell'antropologia visiva perché ritengo che questo sia il modo più completo e diretto di documentare una realtà e di cogliere i gesti, le incertezze, le espressioni delle persone. Attraverso le fotografie e le riprese, racchiuse nel film etnografico, ho voluto documentare non *su di loro* ma *insieme a loro*, rendendo gli interlocutori soggetti attivi della mia ricerca, mostrando i loro volti, le loro voci, le loro interazioni, i loro luoghi. Documentare rende vivo ciò che viene documentato, ma la sola trascrizione delle conversazioni o la descrizione degli avvenimenti non possono mostrare gli sguardi e i gesti, non sono sufficiente a trasmettere a tutto tondo l'articolata bellezza dell'essere umano.

L'antropologia ha lo scopo principale di capire e interpretare una realtà sociale, ma allo stesso tempo l'immenso lavoro di documentazione etnografica è uno strumento per la conservazione della memoria culturale: le monografie, le fotografie e le riprese audio-visive sopravvivono alle stesse tradizioni che si stanno perdendo e ne conservano una testimonianza da tramandare alle generazioni successive. Soprattutto nelle piccole realtà, dove i giovani migrano e i borghi si spopolano, i saperi locali rischiano di non trovare terreno fertile per continuare ad esistere e muoiono insieme agli ultimi anziani.

Da queste considerazioni e dal mio desiderio di far conoscere l'impegno delle cooperative di comunità nella salvaguardia dei patrimoni delle proprie terre nascono la mia tesi e il mio documentario.

Cap. I

Ricerca etnografica e visiva

Nel primo capitolo di questo elaborato riporterò la mia ricerca di campo sia dal punto di vista etnografico che visivo, spiegando e analizzando la metodologia di ricerca scelta, gli strumenti utilizzati, le difficoltà incontrate e il mio posizionamento in quanto antropologa e contestualizzando il tutto nella cornice teorica dell'antropologia visiva.

1.1 Metodologia di ricerca

“Il colloquio resta un mezzo privilegiato,
spesso il più economico, per produrre
dei dati discorsivi che danno accesso
alle rappresentazioni emiche”⁴

Olivier de Sardan

Per riportare la mia metodologia di ricerca riprendo la teoria di Jean-Pierre Olivier de Sardan sulle quattro forme di produzione di dati durante la ricerca etnografica, ovvero l'osservazione partecipante, basata su un'“interazione libera con gli attori sociali”⁵, il colloquio, le procedure di censimento e la raccolta di fonti scritte⁶. Come scrive Olivier de Sardan, l'antropologia e il suo metodo qualitativo hanno il fine di “produrre delle conoscenze *in situ*, contestualizzate, trasversali, volte a render conto del ‘punto di vista dell'attore’, delle rappresentazioni ordinarie, delle pratiche consuete e dei loro significati autoctoni”⁷, ovvero dei concetti vicini alla sua esperienza⁸, contrariamente alla ricerca sociologica e al suo metodo statistico e quantitativo. Come scrive Olivier de Sardan, difatti, “il colloquio sul campo tende così a situarsi agli antipodi della situazione di somministrazione di questionari, che rivela un forte coefficiente di artificialità e unidirezionalità e che rappresenta piuttosto bene la suddetta prospettiva del colloquio

⁴ Olivier de Sardan 2009, p.36

⁵ Pavanello 2014, p.113

⁶ Olivier de Sardan 2009

⁷ *Ivi*, p.29

⁸ Geertz 1988, p.74

come miniera di informazioni”⁹. Mentre il questionario è uno strumento sterile che non prevede la nascita di un dialogo, la ricerca etnografica fa di quest’ultimo il suo perno d’azione, dal quale nuove domande scaturiscono grazie ai silenzi, le pause, i racconti.

Riprendendo il primo punto di Olivier de Sardan, l’osservazione partecipante nella mia ricerca di campo è stata legata in particolare alle attività agricole dei soci delle cooperative di comunità. Nonostante la mia presenza sul campo non sia stata prolungata e il campo stesso sia stato frammentato in diversi luoghi e borghi del territorio abruzzese, vincolandomi quindi ad un tipo di ricerca itinerante, le informazioni che ho ricavato dalla mia interazione con i Presidenti e i soci delle cooperative sono state illuminanti per il mio progetto di ricerca. Nelle due accezioni di Olivier de Sardan sulle modalità di osservazione, ritengo che la mia presenza sul campo sia stata più di “testimone” che di “coattore”¹⁰, con uno sguardo ed un’analisi prevalentemente esterni. Per costruire il mio *corpus* di dati, ovvero “la trasformazione in tracce oggettivate di ‘pezzi di realtà’”¹¹, ho preso appunti sia durante che dopo il momento della ricerca di campo nel senso stretto del termine e ho riportato in forma scritta le informazioni raccolte attraverso le riprese video, sia nei momenti di quotidianità che nelle interviste organizzate.

I colloqui sono stati fondamentali per acquisire informazioni di carattere pratico, teorico e storico e soprattutto, come vuole il principale obiettivo dell’antropologia¹², per comprendere il punto di vista delle persone con cui ho dialogato; i concetti e i pensieri dei miei interlocutori mi hanno permesso di leggere da una prospettiva diversa la realtà del progetto di Borghi in Rete, allontanandomi dall’idea originaria e “istituzionale” che avevo all’inizio della ricerca. L’approfondimento storico è nato invece dalla possibilità di intervistare anche persone di grande esperienza e cultura come Remo Troiani e Ilde Antonetti, memoria storica degli avvenimenti del luogo dove hanno sempre vissuto e dei suoi cambiamenti e custodi, almeno parzialmente, di un pensiero e una rappresentazione collettivi, locali, condivisi. Tuttavia, come nota Ward Goodenough, la parola individuale non è necessariamente rappresentativa dell’idea collettiva, in quanto ogni persona sviluppa una propria percezione del mondo a partire dalla propria esperienza, secondo quello che l’antropologo definisce “propriospettiva”¹³. Un modo per far fronte alla soggettività dell’informazione e confrontare i diversi punti di vista degli interlocutori è di

⁹ Olivier de Sardan 2009, p.38

¹⁰ *Ivi*, p.31

¹¹ *Ivi*, p.32

¹² Malinowski 1922

¹³ Goodenough 1981, dall’inglese “propriospect”

farli dialogare insieme in quello che Pavanello chiama “focus group”, una “discussione guidata con, e tra un gruppo di soggetti su questioni preordinate”¹⁴. Ho adoperato questa tecnica in un’unica circostanza, chiedendo alle donne socie della Pro Loco di Sante Marie di parlarmi della Festa delle Castagne e lasciandole interagire tra di loro per supportarsi nel discorso ed esprimersi personalmente.

Come spiegherò meglio dopo, la parte più discorsiva e naturale dei colloqui è avvenuta durante conversazioni spontanee, dalle quali ho comunque tratto informazioni molto rilevanti, poiché i miei interlocutori si sono probabilmente sentiti a loro agio nel raccontarmi e spiegarmi le loro attività, le loro difficoltà e le loro ambizioni. Tuttavia, la presenza della macchina fotografica per le riprese video ha causato non poca difficoltà di comunicazione in particolare in alcune persone; ciò ha messo un po’ in ombra il mio tentativo di ridurre l’artificialità dei dialoghi instaurando una conversazione naturale, che può essere di grande aiuto al ricercatore nel carpire informazioni anche solo accennate. Per questo motivo la ricerca visiva, che ritengo comunque un approccio non sostituibile e unico nel trattare le informazioni, porta in sé quest’ombra: dà e toglie, rastrella i dati dal campo come una rete da pesca sul fondo del mare, ma allo stesso tempo può far fuggire i pesci più timidi e chi vorrebbe fare un timido capolino dalla sabbia si ritrae davanti all’occhio vitreo e impassibile della macchina fotografica.

Le procedure di censimento, invece, consistono nel “produrre sistematicamente dei dati intensivi in numero finito: [...] conteggi, inventari, nomenclature, piani, liste, genealogie, ecc.”¹⁵, in un certo modo una raccolta quantitativa dei dati che accompagna la ricerca prettamente qualitativa dell’antropologo. La mia attuazione di questo punto è consistita nel costruire una panoramica della realtà delle cooperative di comunità con delle liste sulle difficoltà incontrate dalle cooperative, l’obiettivo e le attività di ognuna, i nomi delle cooperative, dei borghi e delle province, le date di costituzione, i Presidenti, i contatti, la percentuale di donne socie rispetto agli uomini, la presenza di giovani ecc.

L’ultimo punto della ricerca di campo indicato dall’antropologo sono le fonti scritte, ovvero quell’insieme di informazioni trascritte prima, durante e dopo la ricerca etnografica: dalla letteratura di riferimento sull’argomento studiato, alle fonti storiche, alle trascrizioni delle interviste, agli appunti presi rapidamente per annotare informazioni appena ottenute. Le informazioni raccolte prima della ricerca di campo hanno riguardato le attività delle cooperative, la storia del progetto Borghi in Rete, i potenziali interlocutori

¹⁴ Pavanello 2014, p.113

¹⁵ Olivier de Sardan 2009, p.41

da contattare, ecc., mentre tra i dati raccolti durante e dopo il lavoro di campo ho inserito le informazioni che non avrei potuto trovare in nessun altro modo, come le percezioni del progetto da parte dei soci, le difficoltà economiche e burocratiche, le ostilità interpersonali interne al progetto, le ingiustizie percepite, le testimonianze di interlocutori incontrati casualmente durante la ricerca. Anche se, come sostiene Olivier de Sardan, tutte le informazioni provenienti da un'unica persona sono da verificare e il criterio è valido per gli avvenimenti storici, i procedimenti di un rituale, le strutture genealogiche o di potere, ciò non è sempre applicabile, in quanto la *percezione* che una persona ha di ciò che racconta è soggettiva e pertanto non è verificabile dal punto di vista di una verità oggettiva e immobile. Può essere investigata per comprenderne il retroscena, comparata con quella di altre persone o identificata con una specifica ragione, ma va accolta e, se possibile, compresa. In questo modo è possibile individuare delle contraddizioni e dei contrasti e “costruire una strategia di studio sulla ricerca delle differenze significative”¹⁶.

La mia ricerca sul campo si è svolta da maggio a settembre 2021, sia in presenza che da remoto. Una parte della mia ricerca, e in particolar modo quella iniziale, è stata condotta attraverso lo studio del ricchissimo sito di Borghi in Rete, dove ho trovato numerose informazioni riguardanti ognuno dei 33 borghi e ho potuto selezionare quelli più improntati sulla realtà agroalimentare locale, attraverso la creazione di tour, laboratori e progetti di più ampio respiro. La ricerca iniziale ha richiesto molto tempo perché le informazioni sulle cooperative che ho trovato su Internet erano incomplete, in particolar modo ho avuto difficoltà a trovare i contatti telefonici e le email, ma ho risolto questo problema contattando direttamente Confcooperative Abruzzo, che mi ha fornito la lista completa dei contatti e dei nomi dei Presidenti.

Ho visitato 6 dei 33 borghi aderenti a Borghi in Rete, ovvero, in ordine cronologico, Aielli (AQ), Bolognano (PE), Sante Marie (AQ), Campo di Giove (AQ), Pettorano sul Gizio (AQ) e Navelli (AQ) e ho incontrato e intervistato i soci delle rispettive cooperative di comunità. Dopo averle incontrate, ho deciso di non inserire la cooperativa La Maesa di Aielli, perché non particolarmente incentrata su progetti agroalimentari e dedica più che altro ad attività turistiche come gli itinerari guidati nel borgo alla scoperta dei numerosi murali, e la cooperativa ViviOrta di Bolognano perché le attività agroalimentari non erano state ancora avviate. Il mio interesse per queste due cooperative era nato dalle informazioni pubblicate nel sito di Borghi in Rete, in cui si

¹⁶ *Ivi*, p.46

specificava che ad Aielli c'era un emporio di comunità, che in realtà non era stato ancora realizzato, e a Bolognano un punto ristoro, che era in fase di costruzione.

Inizialmente ho provato a contattare per mail tutte le cooperative invitandole a partecipare al mio progetto e le prime tre che ho visitato erano quelle che mi avevano dato immediatamente disponibilità, invitandomi ad recarmi sul posto per comprendere meglio le attività delle singole C.d.c. Dopo le prime tre visite organizzate senza un criterio selettivo a priori per affinità del progetto alla mia tesi, che mi hanno portato a scartare due delle tre cooperative visitate fino a quel momento, ho deciso di procedere al contrario e informarmi adeguatamente su ogni cooperativa prima di intraprendere altri viaggi “a vuoto”, per selezionare e visitare così solo quelle più interessanti per il mio progetto.

La prima metodologia di ricerca non mi è sembrata sostenibile per due motivi: il primo è la mancanza di tempo, poiché nel frattempo ho svolto anche un tirocinio curriculare e ho iniziato il Servizio Civile a Bologna e non potevo permettermi di impiegare un fine settimana per incontrare delle cooperative che non avrei inserito nella tesi; il secondo motivo è economico, a causa degli elevati costi del viaggio in automobile sia per il pedaggio dell'autostrada Pescara – Roma che della benzina.

Ho così selezionato i sei borghi più attivi nel settore agroalimentare, escludendo tutte le altre cooperative non ancora avviate o già chiuse o incentrate su altri settori. Dopo aver ricevuto pochissime risposte alle mail che avevo inviato alle cooperative, ho deciso di chiamare direttamente i referenti delle C.d.c., ma spesso non mi hanno risposto oppure non erano disponibili per un'intervista in quel momento. Ho quindi cambiato di nuovo metodologia, contattando le cooperative con un messaggio Whatsapp per presentarmi e invitarle di nuovo a partecipare al progetto; quest'ultima strategia è stata più fertile e sono riuscita a stabilire dei giorni e degli orari per le interviste telefoniche e, successivamente, per le visite dal vivo.

La mia ricerca sul campo si è quindi svolta attraverso incontri più o meno organizzati, durante i quali ho scritto appunti e ho registrato le dichiarazioni dei miei interlocutori e fatto riprese di panorami, oggetti e borghi per il documentario. Ad ogni ritorno a casa, poi, è seguita la scrittura del diario di campo, contenente informazioni, perplessità, note sui dati mancanti e nuove domande scaturite nel corso della giornata e dei confronti con le persone che avevo conosciuto e/o intervistato.

1.2 Diario di campo e altri documenti

Il diario di campo è lo strumento dell'antropologo che incentiva fortemente la riflessione, l'autovalutazione e l'autocritica, la nascita di nuove domande e il collegamento di punti e informazioni apparentemente scollegati. Nel primo mese di ricerca ho preso appunti di diario di campo durante le interviste telefoniche scrivendoli direttamente nella tesi e poi modificandoli lì, ma mi sono resa conto che in questo modo non avrei mantenuto una versione degli appunti originali ma solo la versione modificata e inserita nella tesi. Questo avrebbe comportato problemi per cercare la fonte di alcuni dati: ad esempio, se nella tesi ho inserito una data ma non ricordo qual è la fonte di quell'informazione, e magari nella versione ormai modificata degli appunti, uniti nel testo ad informazioni ottenute in momenti diversi, non ho segnato il riferimento alla fonte, non ho la possibilità di risalire alla fonte che cerco. Contrariamente, la versione grezza del diario di campo permette, salvata in un altro documento Word, permette di controllare facilmente se l'informazione di cui cerco la fonte è scritta nella trascrizione di una determinata intervista o descrizione. Ho quindi scritto il mio diario di campo in un secondo documento e al suo interno ho riportato tutte le informazioni ottenute in precedenza e scritte direttamente nel corpo della tesi.

Sin dall'inizio della ricerca mi sono servita di una tabella Excel per gestire la grande mole di informazioni relative alle 33 cooperative di comunità ed avere una visione chiara delle informazioni mancanti che avrei dovuto cercare. All'interno della tabella ho inserito numeri di telefono, mail, paese e provincia, settori di intervento, stato delle attività, data di costituzione, ecc. Le cooperative inizialmente erano 32 ma nel corso della mia ricerca se n'è aggiunta una nuova; allo stesso tempo, alcune delle C.d.c. sono state chiuse o risultano ferme da troppo tempo per essere ancora considerate parte attiva del progetto.

1.3 Ricerca visiva

1.3.1 Riprese

Ho condotto la parte visiva della mia ricerca servendomi di una macchina fotografica reflex Nikon D3400, con obiettivo 18-55. Non ho utilizzato né microfono né stabilizzatore, ma solo il treppiede per le interviste statiche. Ho scattato fotografie e girato filmati durante le interviste, le visite ai borghi e ai campi e le riprese panoramiche; tuttavia, poiché la tesi è focalizzata sul settore agroalimentare, bisogna rispettare i tempi dei cicli di semina, raccolto e lavorazione dei prodotti della coltivazione, fattore che implica l'impossibilità di riprendere l'intero processo nell'arco di pochi mesi. Ad esempio, ad inizio settembre ho ripreso l'ultima messa a dimora dei bulbi di zafferano, ma le piante potranno essere raccolte, selezionate e lavorate solo tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre.

La distanza dei borghi tra di loro ha implicato anche una maggiore difficoltà nel risolvere qualsiasi problema, in quanto per ogni necessità (ulteriori riprese per ottenere dati mancanti, panoramiche per le coperture, ecc.) sarei dovuta tornare in ognuno dei borghi da Bologna. Ad esempio, sarei dovuta tornare a Sante Marie perché durante l'intervista al Sindaco di Sante Marie Lorenzo Berardinetti la macchina fotografica ha annullato una ripresa di 10 minuti invece di salvarla, per cui ho perso tutte le informazioni importanti che il Presidente mi aveva comunicato.

Ho quindi scelto di chiedere il materiale mancante direttamente alle cooperative: ho chiesto delle foto dei campi coltivati alla cooperativa Tavola Rotonda di Campo di Giove, in quanto durante la visita agli orti di comunità mi hanno mostrato quelli più vicini al borgo, mentre gli orti più grandi si trovano più lontano, fuori dall'itinerario della visita, e non ho avuto l'occasione di vederli personalmente. Subito dopo la visita agli orti, difatti ho intervistato Giorgia nel campeggio in cui lavora e poi sono dovuta andare direttamente a Pettorano sul Gizio, dove avevo appuntamento con la cooperativa di comunità Pectoranum. Anche in questa occasione ho dovuto chiedere delle fotografie ad Anna Paola, Presidente della cooperativa, in quanto il mugnolo viene piantato ad agosto e si raccoglie in autunno inoltrato, per cui non è stato possibile fotografare le piante fresche ma solo i mugnoli congelati, gli unici che avevano ancora disponibili dato che i prodotti in barattolo erano già esauriti.

1.3.2. Problemi tecnici

Un problema delle riprese è stato che alcune presentavano problemi tecnici, riguardanti l'inquadratura talvolta non perfetta, con più "aria" dietro il soggetto che davanti, soprattutto nel caso di momenti ripresi senza stabilirlo con il soggetto, in cui ho dovuto cogliere l'occasione e non ho avuto la possibilità di sistemare il tutto (treppiede, direzione della fotocamera), anche perché la persona avrebbe potuto trarsi indietro e far decadere il discorso che stava facendo. Nelle riprese al Municipio di Navelli, durante la festa dei 50 anni della cooperativa Altopiano di Navelli, non ho avuto la possibilità di trovare una posizione ottimale a causa della presenza di persone davanti a me e di un'equipe televisiva che stava effettuando delle riprese e che aveva occupato le postazioni migliori. Ho inoltre avuto difficoltà nella gestione della luce perché i soggetti ripresi erano in controluce e, inoltre, l'obiettivo che stavo utilizzando aveva problemi di messa a fuoco, ricercata continuamente.

Un problema tecnico durante l'intervista al Sindaco di Sante Marie è stato che ho realizzato tardi di non aver messo a fuoco la ripresa, che pertanto è risultata sfocata. Ho corretto la messa a fuoco a partire dalla ripresa successiva, ma la componente video di quei primi 10 minuti è risultata inutilizzabile per il documentario, per cui ho utilizzato soltanto quella audio. Oltre a ciò, durante le interviste alle socie della Pro Loco di Sante Marie, è stato necessario far spostare tutte le signore verso destra perché a mano a mano che il sole si spostava venivano coperte dall'ombra.

1.3.3. Interviste

Le prime visite ai borghi, organizzate senza un criterio selettivo, sono state accompagnate da interviste con domande generiche sul progetto di Borghi in Rete, sul funzionamento delle cooperative di comunità, sullo spopolamento dei borghi ecc. Successivamente ho strutturato le interviste in maniera più puntuale, con interrogativi specifici volti a rispondere alle mie domande di ricerca, in modo da ottenere più informazioni specifiche possibili ed evitare di dover tornare nei singoli borghi, che sono piuttosto distanti tra loro e pertanto non sono "accorpabili" in un unico viaggio.

Un'altra difficoltà che ho riscontrato nel portare avanti la ricerca visiva è stata la mia interazione con gli interlocutori durante le interviste. Soprattutto quando la ripresa non era stata annunciata in precedenza, la presenza della macchina fotografica, che in

questo tipo di ricerca diventa un terzo soggetto oltre al ricercatore e al suo interlocutore¹⁷, ha messo in difficoltà gli intervistati destando preoccupazione riguardo alla loro preparazione o al proprio aspetto fisico. Dall'altro lato, la scelta di evitare per quanto possibile di inserire la mia voce nel documentario mi ha obbligata al silenzio quasi assoluto durante le interviste, compromettendo la possibilità di un dialogo a due e creando di conseguenza una sorta di monologo dell'intervistato. Il mio intento era di evitare di iniziare una frase che poi avrebbe continuato l'altra persona, poiché tagliando la mia voce le sue parole avrebbero perso di senso in quanto non collegate ad un inizio di discorso.

La mia scarsa interazione, se non tramite sguardi – i sorrisi erano appena percepibili a causa della mascherina – ha forse creato un po' di soggezione, facendo sentire gli intervistati "interrogati" e spaesati, senza sapere cosa dire. Tuttavia, in ogni intervista ho atteso che la persona davanti a me finisse di parlare per poter intervenire e porre un'altra domanda; in questo modo, è stato più facile tagliare le interviste in maniera "pulita", ossia con un discorso dell'interlocutore non interrotto dalla mia voce e portato avanti dall'inizio alla sua naturale conclusione.

1.3.4 Metodologia e teoria: antropologia visiva

“Le immagini non sono mai la realtà né
la copia della realtà, esse sono segni
(o insiemi di segni) di una visione
particolare, e in quanto tali sono
oggi studiate dall'antropologia”¹⁸
Cecilia Pennacini

L'antropologia visiva è il settore dell'antropologia che utilizza e analizza i documenti visivi delle realtà studiate, ovvero fotografie e filmati. Anche se i mezzi fotografici e cinematografici vennero impiegati dagli antropologi come supporto materiale alla propria ricerca già a partire dalla fine dell'Ottocento, l'inizio di una vera e propria antropologia visiva risale agli anni '30 del Novecento, quando Gregory Bateson e Margaret Mead idearono e realizzarono un intero progetto di ricerca prevedendo proprio l'utilizzo di strumenti di registrazione audio-visiva¹⁹; la definizione dell'antropologia

¹⁷ Rouch 1988

¹⁸ Pennacini 2015, p.9

¹⁹ Bateson e Mead 1942

visiva venne però formalizzata solo nel 1973 durante un convegno a Chicago, da cui Hockings derivò *Principles of Visual Anthropology* (1975). La definizione che venne data fu di un metodo di cui la ricerca antropologia poteva servirsi per indagare una realtà e per presentare i dati ottenuti, filmando eventi, interviste e perfino la prossemica e la cinesica²⁰. Hockings suggerisce quattro contributi che il film etnografico può dare alla ricerca antropologica, ovvero il miglioramento dell'etnografia descrittiva, l'ottenimento di dati per ricerche trans-culturali e per la verifica di teorie, la realizzazione di un riscontro concreto del contenuto dell'etnografia e la documentazione dei cambiamenti culturali nel corso del tempo²¹. Gli ultimi tre punti si allacciano al concetto di “osservazione differita”, ovvero la possibilità di guardare e analizzare le immagini e i filmati in tempi diversi e in momenti successivi a quelli dell'avvenimento ripreso²², permettendo quindi rallentamenti dei filmati, pause, riproduzione per più volte e confronto con altri filmati o fotografie: “l'analisi differita permette di percepire realmente ed a livello conscio dei gesti che l'osservatore diretto “vede” ma di cui difficilmente può cogliere il significato”²³ Gli anni '90, con la pubblicazione di *Rethinking Visual Anthropology* (1997) di Markus Banks e Howard Morphy, portarono ad una nuova concezione dell'antropologia visiva non più come uno strumento di indagine della realtà ma come un ambito tematico, ovvero lo studio di tutte le forme culturali visibili²⁴.

Nell'accezione di Leroi-Gourhan (1948), il documentario è concepito come un prodotto che rispetta norme tecniche ed estetiche, mentre un film etnografico meno “costruito” è un insieme di “appunti cinematografici”, che non sono organizzati in modo da seguire una sceneggiatura né dei criteri estetici o formali; sono invece sequenze girate senza lo scopo del montaggio di una storia, ma con il solo obiettivo di registrare degli eventi in modo da renderne possibile una successiva osservazione e analisi²⁵. Il filmato che ho realizzato, che per praticità chiamo “documentario”, riprende delle caratteristiche di entrambi i generi indicati da Leroi-Gourhan, in quanto rispecchia delle norme tecniche ed estetiche ma allo stesso tempo ha lo scopo di documentare e mostrare la realtà studiata senza una lettura suggerita e senza il montaggio di scene per la costruzione di una storia da narrare. Nel cinema d'osservazione, infatti, non c'è una sceneggiatura scritta da

²⁰ Pennacini 2015, p.16

²¹ Hockings 1981

²² Chiozzi 1999, p.118

²³ Ivi, p.119

²⁴ Pennacini 2015, p.16

²⁵ Chiozzi 1999, p.77

seguire, ma sono gli avvenimenti a dover essere seguiti; il mio lavoro visivo segue maggiormente una delle due accezioni di film etnografico di Griaule, ovvero quella del documentario etnografico destinato ad un pubblico ampio e prevalentemente non specialistico, contrariamente al documentario etnografico esclusivamente destinato alle attività didattiche²⁶.

Il mio documentario riprende infatti i criteri del cinema d'osservazione, il canone del cinema etnografico nato alla fine degli anni '60 e basato sul voler mostrare allo spettatore una realtà così com'è, senza filtrarla, pulirla e ritagliarla con l'intento di intrattenere chi guarda, e sul creare un'interazione tra il filmato e lo spettatore che richiede una presenza attiva di quest'ultimo per comprendere ed interpretare ciò che vede. Inoltre, il cinema d'osservazione non prevede la creazione di scene ad hoc come avviene nel *cinéma vérité* di Vertov o nell'*etnofiction* di Rouch. Non ho cercato di nascondere la mia presenza in quanto antropologa, come si può notare dalle interviste che sono rivolte direttamente in camera, perché lo studio antropologico è basato proprio sulla presenza del ricercatore sul campo e sulle sue interazioni con le altre persone presenti e il film etnografico dovrebbe mostrare proprio l'incontro tra il regista e i soggetti filmati²⁷, contrariamente alla metodologia del *direct cinema* che nasconde questa interazione. Inoltre, secondo Young, le riprese nel cinema d'osservazione devono riprendere il comportamento "normale" dei soggetti, che riflette inevitabilmente anche la presenza della telecamera: l'antropologo non deve quindi puntare ad essere la "mosca sul muro", auspicando di cogliere attività e comportamenti che avverrebbero anche in assenza della telecamera, perché tale neutralità non è possibile²⁸: le *distorsioni*²⁹ sono inevitabili. La pretesa di questa neutralità è la base dell'approccio visivo "purista" e iper-oggettivo, mentre l'aspetto opposto e più realista, ereditato dall'antropologia visuale di Flaherty³⁰, indaga anche l'inter-soggettività che si crea sul campo, nella quale la presenza del ricercatore non è trascurabile: l'antropologo è infatti presente con il suo corpo, le sue domande e i suoi strumenti e pertanto modifica automaticamente l'ambiente in cui sta svolgendo ricerca³¹.

²⁶ Griaule 1975

²⁷ Young 1975

²⁸ *Ibidem*

²⁹ Heider 1972

³⁰ Chiozzi 1999, p.48

³¹ *Ibidem*

Ho scelto tuttavia di non riportare la mia voce nel documentario, sia durante le interviste che come voce in off o narrazione esterna³², allontanandomi quindi dal canone del documentario didattico; per quanto riguarda le interviste, l'intento non è quello di presentare i monologhi come nati spontaneamente e costruiti tutto d'un fiato, e difatti pause, interruzioni e dubbi sono riportati nel documentario per permettere allo spettatore di empatizzare con chi sta raccontando e immedesimarsi nel suo ruolo. La tecnica che ho messo in pratica per far guardare gli intervistati direttamente in camera e non cercare lateralmente me con lo sguardo, è stata quella di posizionarmi esattamente dietro la fotocamera, in modo da ottenere uno sguardo il più possibile direzionato al centro dell'obiettivo.

La voce in off, invece, inserisce nel filmato un punto di vista narrato e di conseguenza un pensiero indotto, in quanto spiega allo spettatore cosa sta vedendo, pone delle domande, gli propone una riflessione, lo guida nella lettura delle immagini, *racconta una storia* invece che mostrare una realtà data. Il rischio di questa tecnica cinematografica è quindi quello di annullare i punti di vista sia di chi guarda il filmato sia dei suoi protagonisti, imponendo quello dell'autore - in questo caso, dell'antropologo. L'antropologia non ha il compito di proporre un'unica interpretazione oggettiva, assoluta e imparziale, usando lo stratagemma della voce in off per rendere l'immagine veritiera, ma quello di cercare di comprendere cosa vogliono dire, esprimere e celare le persone sulle quali e con le quali si sta facendo ricerca. Tuttavia, anche le riprese possono ritagliare la porzione di realtà che si vuole far vedere allo spettatore, escludendo dall'inquadratura elementi scomodi o non appropriati alla situazione e al messaggio che si vuole trasmettere, per cui non è possibile in nessun caso considerare il lavoro etnografico e visivo come una presentazione oggettiva di una realtà.

Riprendendo il tema della voce in off, la guida alla lettura dell'oggetto visivo spesso contiene in sé giudizi e interpretazioni non esatte o non corrispondenti a quelle dei soggetti coinvolti, se non addirittura informazioni errate; se le immagini di per sé non "invecchiano", la voce in off sì, rispecchiando il modo di pensare e di leggere la realtà di un dato periodo storico, utilizzando parole che con il passare del tempo possono non essere più accettabili. Nonostante questo possa essere considerato come una testimonianza delle interpretazioni e dei modi di pensare, e pertanto da conservare come elemento storico, non bisogna dimenticare che tali interpretazioni e modi di pensare sono

³² Ivi, p.125

riversati sulla vita di altre persone e sono i giudizi che, molto spesso, il ricercatore occidentale dà su soggetti non occidentali. Quindi, se un filmato può continuare ad essere osservato come testimonianza storica e documentazione, l'interpretazione da un punto di vista esterno rischia di divenire presto obsoleta, scorretta e criticabile con il passare del tempo: nelle parole di Christian Metz, "la percezione visiva varia meno degli idiomi"³³.

Alcuni dei criteri del pioniere del cinema antropologico, il regista francese Jean Rouch, sono ancora ampiamente validi: secondo Rouch, infatti, le equipe cinematografiche non si prestano ad un lavoro etnografico e dev'essere l'antropologo a fare le riprese e ad occuparsi della produzione del filmato; inoltre, come vuole la metodologia etnografica, l'antropologo deve spendere molto tempo sul campo per costruire delle relazioni di fiducia che aiutino l'etnografo ad *entrare* nella vita della comunità in cui si trova. La qualità dell'incontro etnografico, difatti, amplificata dalla stretta relazionalità, è alla base della buona riuscita del prodotto visivo e compensa l'eventuale mancanza di tecnicismo. Nelle mie riprese ho seguito questi criteri di Rouch, ma, contrariamente alla sua avversione per il cavalletto durante le riprese, questo strumento è stato fondamentale per le riprese statiche e le interviste, mentre non l'ho utilizzato durante le riprese in movimento.

Non ho avuto necessità di scrivere dei sottotitoli perché le frasi dei miei interlocutori nel documentario sono chiare e, al momento, non è prevista la traduzione in un'altra lingua; la voce in off è invece sostituita dalla presenza di questo elaborato scritto.

1.4 Posizionamento dell'antropologo e difficoltà incontrate

La figura dell'antropologo all'interno del contesto studiato non è immune da problematizzazioni e riflessioni sulle conseguenze che la sua presenza e il suo studio hanno sul gruppo di persone studiate. Innanzitutto, le stesse affermazioni dell'antropologo possono incorrere in critiche sulla veridicità delle informazioni riportate ed è necessario pertanto dimostrare quella che Sanjek chiama la "fieldwork evidence"³⁴, ovvero la dimostrazione della provenienza dei dati e la loro correlazione con le teorizzazioni del ricercatore. In questo senso, ritengo che l'antropologia visuale costituisca un approccio di gran lunga più esplicito e trasparente della ricerca e delle

³³ Metz 1968, p.104

³⁴ Sanjek 1991, p.621

trascrizioni che non hanno una dimostrazione evidente della fonte delle loro informazioni; tuttavia, l'approccio visuale non basta a fronteggiare le critiche poiché i dati, come quelli riportati nel testo scritto, possono essere modificati, tagliati, riassemblati secondo il criterio e lo scopo dell'etnografo, risultando in parte un artificio costruito *ad hoc* per dimostrare o smontare una teoria: la ricerca etnografica si mostra quindi come “una specie di selettore di informazioni e non un riproduttore di realtà”³⁵ e il punto di vista adottato produce una determinata interpretazione di ciò che avviene³⁶. A favore della validità del discorso antropologico Olivier de Sardan nota però che

la presenza simultanea di descrizioni, citazioni, censimenti e casi riflette sul prodotto antropologico finale (rapporto, articolo, libro) il lavoro empirico sul campo, ne garantisce la validità e ne consente la critica. Questa validità rinvia da una parte al ‘patto etnografico’ che attesta per il lettore che l'antropologo non si è inventato i discorsi di cui rende conto e non si è sognato le descrizioni da lui proposte. Questo ‘effetto di realtà’, dovuto alla mobilitazione selettiva di dati prodotti sul campo, non è soltanto un procedimento retorico. Testimonia anche dell'ambizione empirica dell'antropologia.³⁷

In quanto antropologa mi sono trovata nella situazione di dover decidere se e come inserire nel mio elaborato anche le informazioni rivelate confidenzialmente, e non durante una ripresa. Ho deciso di inserirle perché costituiscono parte del mio lavoro di ricerca e della realtà a tutto tondo di Borghi in Rete: nella decisione di non polarizzare il discorso e l'analisi su un unico versante, quello esterno, ufficiale e “pulito”, ho riportato anche le informazioni sugli aspetti problematici del progetto, sulle percezioni dei soci delle cooperative e sulle difficoltà burocratiche, sociali, politiche ecc. che queste ultime hanno incontrato nella realizzazione dei loro progetti. Ho sostituito i nomi delle persone che ho deciso di “tutelare” riferendomi a loro come “informatore anonimo” e ho eliminato i possibili riferimenti specifici che avrebbero potuto costituire un indizio su di loro.

Parlare dell'Altro etnografico è una questione delicata e complessa, un'azione nella quale l'antropologo si fa carico della responsabilità che deriva dalla pubblicazione delle informazioni ricevute sul campo e delle possibili critiche e complicazioni che nascono da essa. La svolta riflessiva dell'antropologia, ovvero la riflessione critica sulla

³⁵ Bianco 2009, p.137

³⁶ Pennacini 2015, p.9

³⁷ Olivier de Sardan 2009, p.59

rilevanza del punto di vista dell'interlocutore o, come noto in materia, il "punto di vista del nativo", e sul conseguente posizionamento dell'antropologo, nacque negli anni '70 e parte dal presupposto che "In un certo senso ciascuno cerca di 'manipolare' l'altro. L'informatore è lungi dall'essere una pedina mossa dal ricercatore o una vittima intrappolata dalla sua irrefrenabile curiosità"³⁸. Se da un lato, il punto di vista dell'antropologo può essere così messo in dubbio e criticato, dall'altro viene riconosciuta la relazionalità dell'antropologo e dell'interlocutore e l'influenza che la presenza del ricercatore volontariamente o involontariamente apporta sugli eventi che sta osservando; questa riflessione, come nota Piasere, nasce dall'applicazione sociale del principio di indeterminazione di Heisenberg, secondo cui l'osservatore modifica la realtà osservata³⁹ e, con le parole di Lévi-Strauss, "in una scienza in cui l'osservatore ha la stessa natura del suo oggetto, *l'osservatore stesso è una parte della sua osservazione*"⁴⁰. Bourdieu⁴¹ e Geertz⁴² hanno iniziato a mettere in discussione l'approccio oggettivante dell'etnografia di quel periodo e la concezione delle realtà sociali studiate come statiche e omogenee e pertanto anche l'universalità delle rappresentazioni etnografiche. La "nuova antropologia" vuole studiare una realtà sociale con un approccio olistico e non settoriale, in un'ottica relazionale degli elementi e delle strutture⁴³.

Negli anni '80 questa critica venne affiancata dalla critica del movimento del testualismo antropologico e della scrittura, ovvero della monografia etnografica, come strumento di analisi e di controllo dell'Altro⁴⁴. Prima della crisi della rappresentazione la scrittura, la cui massima nel testualismo antropologico fu la frase geertziana "Che cosa fa l'antropologo? Scrive."⁴⁵, era considerata non solo come complemento ma anche come fine della ricerca etnografica, come *prodotto* monografico dell'esperienza dell'etnografia⁴⁶. Con gli scritti critici degli anni '80, come *Writing Culture* di Clifford e Marcus e *Anthropology as Cultural Critique* di Marcus e Fischer, si portò l'attenzione sulla "selezione" dei soggetti degli studi antropologici da parte degli studiosi, ovvero sulla predilezione per i popoli non occidentali, e sulle metodologie di ricerca etnografica.

³⁸ Ivi, p.40

³⁹ Piasere 2018, p.5. Chiozzi 1999, p.88

⁴⁰ Lévi-Strauss 1965, p.XXXI

⁴¹ Bourdieu 1972

⁴² Geertz 1973

⁴³ Li Causi 2013, p.151

⁴⁴ Piasere 2018, p.14

⁴⁵ Geertz 1973

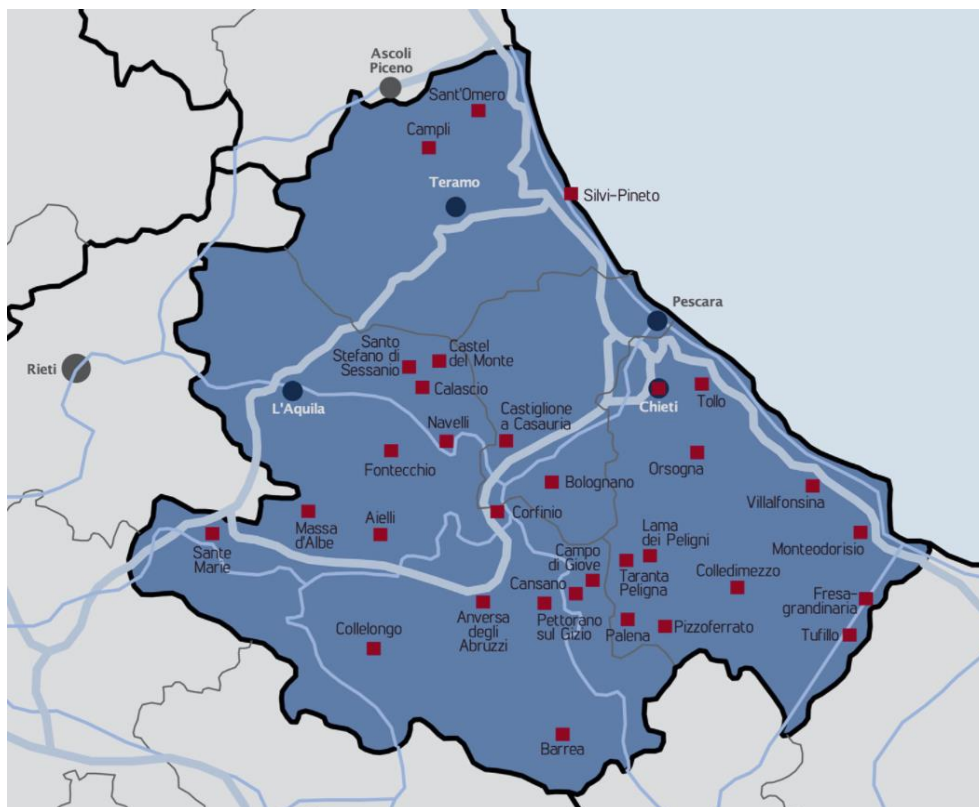
⁴⁶ Agar 1996, p.4

La storia dell'antropologia ci porta oggi a riflettere non più solo sull'Altro ma anche su noi stessi e sull'ambiente che ci circonda, talvolta proprio nei luoghi che fanno parte della nostra esperienza quotidiana. In quest'ottica si sviluppa la mia ricerca di campo, attraverso la quale ho indagato, con la presenza sul campo, la scrittura e la documentazione visiva, una realtà strettamente connessa alla mia storia di vita: l'Abruzzo.

Cap. II

BorghiIN: fare rete per costruire nuove economie

“Il miglior mecenate del borgo
è l’abitante del borgo”
Massimiliano Monetti



Abruzzo. Mappa illustrativa dei borghi aderenti al progetto.

Immagine dal sito di Borghi in Rete⁴⁷

⁴⁷ Borghi in Rete 2021, “Rete dei Borghi comunità Abruzzo”

In questo capitolo approfondirò il progetto di Borghi in Rete, partendo dalla storia dello stesso e facendo una panoramica sui borghi e sulle cooperative aderenti ad esso. Riporterò inoltre le quattro linee d'azione stabilite per la Rete dei Borghi, i principi adottati e i tre documenti di riferimento. Analizzerò inoltre il tema della valorizzazione del patrimonio e come quest'ultimo è riconosciuto nel cibo come elemento identitario di un popolo, e infine illustrerò le numerose e distinte difficoltà incontrate dalle cooperative nel loro percorso di sviluppo.

2.1 Storia del progetto

La Rete dei Borghi cooperativi d'Abruzzo è un progetto di recupero e valorizzazione del patrimonio culturale abruzzese che stabilisce nelle cooperative di comunità il suo perno di azione. Chiamata anche Borghi in Rete o BorghiIN, questa realtà mira anche a contrastare lo spopolamento e il decadimento dei borghi dell'entroterra attraverso la creazione di un sistema economico sostenibile⁴⁸ basato sui principi di uguaglianza e parità degli abitanti locali nella fruizione del patrimonio e nella ricerca di opportunità. Questo sistema economico deve costituire una struttura sinergica capace di “strutturare un modello di sviluppo delle economie locali più fragili, capace di auto-generarsi e apportare un benessere economico e sociale territoriale creando nuovi posti di lavoro e rafforzando la valorizzazione del territorio”⁴⁹. L'obiettivo è quello di rendere migliore la qualità della vita nei borghi attraverso quattro linee d'azione, ovvero lo sviluppo e il miglioramento dell'offerta turistica, l'implementazione dei servizi, la valorizzazione del territorio e della cultura locale⁵⁰. Il nome abbreviato, “BorghiIN”, indica sia il desiderio di sottolineare l'aspetto *in* dei borghi, ovvero il loro essere alla moda e il benessere e l'unicità che caratterizzano la vita dei loro abitanti al giorno d'oggi, grazie alla recente rivalorizzazione architettonica, sociale e culturale di queste piccole realtà.

Il progetto è stato ideato nel 2016 dall'architetto Massimiliano Monetti, ora presidente della Confederazione cooperative Italiane (Confcooperative) Abruzzo, e nel 2018 la realtà cooperativa si è strutturata grazie al Bando nazionale di Confcooperative, per il quale avevano fatto richiesta 33 realtà italiane di cui 11 abruzzesi⁵¹, ovvero le prime

⁴⁸ Borghiin Rete cooperativa Abruzzo 2019, “SPOT Borghiin Rete cooperativa Abruzzo”

⁴⁹ Borghi in Rete 2021, “Borghi & comunità”

⁵⁰ Massimiliano Monetti in Jlive Radio 2019, intervista di Lidia di Blasio

⁵¹ Confcooperative Abruzzo 2021

cooperative di comunità ad aderire al progetto. Il Bando è stato quindi finanziato da Confcooperative Nazionale⁵², mentre la promozione e l'organizzazione a livello regionale è stata gestita da Confcooperative Abruzzo⁵³ e supportata da Fondosviluppo⁵⁴. Confcooperative è una delle cinque centrali cooperative italiane, insieme a Legacoop, Associazione generale cooperative italiane (AGCI), Unione nazionale cooperative italiane (UNCI) e Unione italiana cooperative (Unicoop)⁵⁵; Confcooperative si proclama “la principale organizzazione di rappresentanza, assistenza e tutela del movimento cooperativo e delle imprese sociali italiane”⁵⁶ e dà lavoro a più di 450.000 persone⁵⁷. Altre realtà che hanno supportato l'iniziativa del progetto sono state la Soprintendenza archeologica, belle arti e paesaggio per l'Abruzzo, Confesercenti Abruzzo, Pro Loco Unpli Abruzzo, Slow Food Abruzzo e Confartigianato⁵⁸. Il modello delle cooperative di comunità, basato sulla collaborazione tra soci e realtà locali per rispondere alle esigenze della comunità in questione come il singolo borgo, sta suscitando interesse a livello nazionale, portando la possibilità di co-finanziare azioni di sviluppo locale all'attenzione di fondazioni ed altri enti, come la Regione Abruzzo, i Ministeri e la Comunità Europea⁵⁹.

Come anticipato prima, al primo bando di Confcooperative, pubblicato nel 2018, hanno aderito 11 cooperative di comunità, mentre con il secondo bando (2021) sono diventate 32 e ultimamente si è aggiunta la 33esima, la cooperativa Terrenostre di San Vincenzo Valle Roveto. Delle realtà aderenti al progetto la maggior parte è situata in aree montane interne, mentre poche si trovano in prossimità della costa. Sono difatti proprio i borghi interni ad essere più interessati dallo spopolamento degli ultimi anni, dalla mancanza di infrastrutture e servizi alla popolazione, dalla mancanza di posti di lavoro per giovani e adulti e dal flusso turistico prettamente stagionale, che non permette una continuità lavorativa agli abitanti dei borghi. L'Abruzzo necessita non solo di una ricostruzione fisica ma anche di una ricostruzione intangibile, a partire dall'economia e dalla valorizzazione del patrimonio e ciò è possibile grazie alla creazione di una Rete⁶⁰. Ad oggi, quindi, circa il 10% dei comuni abruzzesi è entrato a far parte di questo progetto attraverso l'azione delle cooperative di comunità: queste ultime aprono la possibilità di

⁵² Borghi in Rete 2021, “Come far parte della rete dei borghi Abruzzo”

⁵³ Borghi in Rete 2021, “Borghi & comunità”

⁵⁴ SIBaTer 2021

⁵⁵ Ianes 2011, p.10

⁵⁶ Confcooperative 2021, “L'Associazione”

⁵⁷ Ianes 2011, p.10

⁵⁸ Borghi in Rete 2021, “Rassegna stampa 2”

⁵⁹ Borghi in Rete 2021, “Come far parte della rete dei borghi Abruzzo”

⁶⁰ Confcooperative Abruzzo 2021

rete economica e di offerta lavorativa, collegando la realtà del mercato con lo Stato⁶¹. Le cooperative di comunità, infatti, hanno già intrapreso numerose attività economiche e hanno creato circa cinquanta posti di lavoro nel corso del 2020.

In contrasto con il crescente processo di urbanizzazione e ultimamente anche in seguito all'esperienza della pandemia, il ritorno alla terra è uno degli obiettivi di questo progetto, che punta a far restare gli abitanti del borgo e a far tornare quelli che sono già partiti, in modo da ricreare una realtà sociale economicamente funzionale all'interno del singolo paese. “Non abbiamo certamente spiccato il volo dal punto di vista della capacità di rivitalizzare i nostri 8000 comuni, soprattutto i piccoli, medi e piccolissimi che invece sono stati lasciati al loro destino”⁶². Una realtà del genere è legata alla nostra Costituzione e in particolare al valore della sussidiarietà (art.118), ovvero “il dovere di ogni istituzione a tutti i livelli [...] di favorire la libera associazione dei cittadini che si uniscono per tirare fuori il meglio di loro”⁶³.

2.2 Borghi

Dei 33 borghi che hanno aderito al progetto, sedici sono nel territorio aquilano (Aielli, Anversa degli Abruzzi, Barrea, Calascio, Campo di Giove, Cansano, Castel del Monte, Collelongo, Corfinio, Fontecchio, Massa d'Albe, Navelli, Pettorano sul Gizio, Sante Marie, Santo Stefano di Sessanio e San Vincenzo Valle Roveto); dodici in provincia di Chieti (Chieti, Colledimezzo, Fresagrandinaria, Lama dei Peligni, Monteodorisio, Orsogna, Palena, Pizzoferrato, Taranta Peligna, Tollo, Tuffillo e Villalfonsina); tre nel teramano (Campi, Sant'Omero e Silvi-Pineto) e due in provincia di Pescara (Bolognano e Castiglione a Casauria)⁶⁴.

Nove di questi borghi (Aielli, Calascio, Campo di Giove, Collelongo, Corfinio, Massa d'Albe, San Vincenzo Valle Roveto, Sante Marie e Silvi) fanno anche parte della rete Borghi Autentici d'Italia (B.A.I.), un'associazione di promozione del territorio peninsulare che vuole fungere da collante per unire piccoli e medi comuni italiani “attorno all'obiettivo di un modello di sviluppo locale sostenibile, equo, rispettoso dei luoghi e delle persone e attento alla valorizzazione delle identità locali”, nonché alla preservazione

⁶¹ *Ibidem*

⁶² *Ibidem*, Fabio Rampelli

⁶³ *Ibidem*, Maria Teresa Bellucci

⁶⁴ Borghi in Rete 2021, “Rete dei Borghi comunità Abruzzo”

del territorio e delle sue tipicità⁶⁵. L'obiettivo dei B.A.I., al pari di quello di BorghiIN, è il miglioramento della vita e della struttura urbana, l'implementazione dei servizi ai cittadini e la promozione della realtà sociale, ambientale e culturale per incrementare la qualità della vita della popolazione ed entrambi considerano la comunità come base di partenza "dal basso" per lo sviluppo sostenibile dei borghi e dell'identità dei territori italiani⁶⁶. Come nota l'antropologo Franco Lai, la tutela dell'ambiente – e del patrimonio culturale e naturale che esso include – è al centro di dibattiti politici e scientifici, con uno sguardo particolare sui temi della conservazione e dello sviluppo sostenibile; in particolare, "ora è evidente come sia fondamentale conoscere i saperi naturalistici locali, e quindi quanto sia importante la ricerca antropologica. Da questo punto di vista la popolazione locale è considerata come un indispensabile interlocutore piuttosto che come un destinatario passivo degli interventi di sviluppo [...] È indispensabile poi suscitare il dialogo e la collaborazione delle popolazioni locali destinatarie degli interventi anche perché la tutela della natura non può precedere senza la loro collaborazione"⁶⁷. Ed è precisamente qui che entrano in gioco le cooperative di comunità.

2.3 Cooperative di comunità: fare sistema cooperando

"Perché la realtà è complessa, i bisogni sono molti e diversi. E le risposte, inevitabilmente, non eguali, come eguali non possono essere i soggetti che le forniscono"⁶⁸

Alberto Ianes

Nello studio di questa realtà di collaborazione per lo sviluppo territoriale mi sono chiesta perché il progetto fosse basato proprio sulle cooperative di comunità e non su quelle sociali o agricole. Questa particolare struttura organizzativa è, nelle parole di Monetti, "il territorio che si fa impresa"⁶⁹, ovvero è una forma d'impresa sociale "a rete" nella quale gli abitanti dei borghi sono allo stesso tempo beneficiari ed erogatori di beni e servizi, in un progetto che si eleva partendo dal basso con lo scopo di creare una

⁶⁵ Associazione Borghi Autentici d'Italia 2017

⁶⁶ *Ibidem*

⁶⁷ Lai 2004, p.55

⁶⁸ Ianes 2011, p.16

⁶⁹ Massimiliano Monetti, celebrazione del 50enario della cooperativa Altopiano di Navelli del 22/08/2021

rigenerazione locale⁷⁰. Come sostiene Ianes, non ha “molto senso pensare alla cooperativa come impresa a sé stante. Trasparirebbe, in questo caso, una sorta d’incompletezza. Perché la cooperativa è sì un’impresa, ma è parte integrante di un sistema d’imprese”⁷¹.

Le cooperative di comunità, di fatto, sono un modello di aggregazione sociale che ha come obiettivo quello di rispondere alle esigenze collettive, svolgendo attività e fornendo servizi di vario tipo, rafforzando quelli esistenti, reintroducendo quelli ormai inattivi e inserendone di nuovi. Nelle parole di Massimiliano Monetti, “le cooperative di comunità sono innovative, rivoluzionarie ed eroiche perché fanno impresa dove il mondo scappa”⁷². La nascita delle cooperative di comunità ha radici tra gli anni ’80 e ’90, ma è solo negli ultimi vent’anni che si sono diffuse maggiormente: ad oggi in Italia ne esistono circa 300, di cui due terzi sono all’interno di Confcooperative, che è stata l’unica centrale cooperativa a creare un settore apposito per le cooperative di comunità⁷³. Possono nascere in diverse occasioni, come la chiusura di un servizio pubblico o di un’attività economica privata, l’abbandono di un luogo simbolico o la nascita di una nuova idea imprenditoriale⁷⁴.

Il sistema cooperativo caratteristico di questo progetto è fondamentale perché “le attività imprenditoriali hanno difficoltà a resistere da sole, mentre in collaborazione con altre realtà riescono a fornire diversi servizi alla comunità”⁷⁵. L’impresa cooperativa è un tipo di iniziativa privata gestita in maniera collettiva da persone che si sono unite per creare una realtà imprenditoriale con l’obiettivo di favorire la fruizione di beni e servizi alla comunità; in tale senso le cooperative hanno una natura produttiva, offrendo beni sia materiali che immateriali, ma i principi cardine delle cooperative di comunità restano l’interesse non lucrativo e la solidarietà tra i soci⁷⁶. La cooperazione tra comunità, quindi, racchiude in sé sia un principio economico che un obiettivo di sviluppo locale e sociale basato sulla promozione delle identità e dei valori di un territorio, fornendo servizi, creando nuovi posti di lavoro e costruendo un futuro per le nuove generazioni. Rispetto alle cooperative sociali o agricole, quelle di comunità affrontano il rapporto con il proprio territorio in modo più sinergico e ampio: le azioni della cooperativa di comunità sono dirette al benessere dell’intera comunità e non solo dei soci, mentre le cooperative sociali

⁷⁰ Borghi in Rete 2021, “Borghi & comunità”

⁷¹ Ianes 2011, p.96

⁷² Massimiliano Monetti, intervista del 04/10/2021

⁷³ *Ibidem*

⁷⁴ Confcooperative 2020, p.17

⁷⁵ Manuela Cozzi in SIBaTer – Banca delle Terre 2020

⁷⁶ Ianes 2011, p.18

hanno come focus esclusivamente su questi ultimi. Nella cooperativa sociale ogni socio è attore e beneficiario del cambiamento che apporta con la sua collaborazione: “la scelta di costituire una cooperativa di comunità vive infatti delle relazioni “di paese” e del loro racconto”⁷⁷. Nelle attività delle cooperative di comunità per far fronte ai bisogni comuni partecipano Sindaci, Presidenti, soci e aziende ed enti esterni che aderiscono al progetto, secondo principi democratici, di equità sociale e di non discriminazione.

Le principali categorie di riferimento delle cooperative di comunità sono la responsabilità, la sussidiarietà, l’investimento e il rischio⁷⁸, derivante dalla necessità di farsi carico delle esigenze della comunità. I sette principi generali di tutte le cooperative sono stati stabiliti al XXXI Congresso dell’ACI (Alleanza cooperative Italiane) a Manchester nel 1995: adesione libera e volontaria; controllo democratico da parte dei soci; partecipazione economica dei soci; autonomia e indipendenza; educazione, formazione e informazione; cooperazione tra cooperative; interesse verso la comunità⁷⁹.

Le cooperative devono, per legge, rispondere all’interesse collettivo di una comunità⁸⁰ e la differenza con le imprese profit è che hanno delle motivazioni non economiche che le spingono a dedicarsi a delle attività invece che ad altre, con l’obiettivo non di creare profitto ma di soddisfare un’esigenza della comunità⁸¹. La differenza principale tra le cooperative di comunità e quelle sociali è che le prime hanno lo scopo di garantire servizi alle persone e promuovere il benessere del territorio, mentre nelle seconde a beneficiare di tali servizi sono solo i soci della cooperativa; le cooperative agricole invece si dedicano soprattutto ad attività nell’ambito agricolo, mentre non si occupano di fornire servizi di altro genere alla comunità.

Come riporta il sito di Borghi in Rete, “Le comunità cooperative si impegnano a fare della cultura, delle tradizioni, dell’ambiente, del paesaggio, il valore primo da Custodire, Sviluppare e Tramandare”⁸². Lo scopo delle cooperative di comunità è infatti quello di articolare dei progetti volti al miglioramento della vita della società locale e al raggiungimento del suo benessere sotto l’aspetto economico, sociale, lavorativo e culturale, oltre che alla tutela del patrimonio⁸³ materiale e immateriale e alla valorizzazione delle risorse locali. In base agli obiettivi principali prefissati da ogni

⁷⁷ Confcooperative 2020, p.13

⁷⁸ *Ivi*, p.10

⁷⁹ Ianes 2011, p.22

⁸⁰ *Ivi*, p.18. Legge 381/1991

⁸¹ *Ivi*, p.25

⁸² Borghi in Rete 2021, “Borghi & comunità”

⁸³ *Ibidem*

cooperativa, diversamente dalle cooperative monosettoriali come quelle sociali o agricole, il focus delle attività può essere su uno o più di questi ambiti: lo sviluppo sostenibile del territorio, la valorizzazione culturale, l'occupazione dei giovani, la fornitura di servizi di primaria necessità, il ripopolamento dei paesi, la protezione dei borghi e dell'ambiente e il recupero di valori e competenze antiche⁸⁴.

Le cooperative di comunità lavorano sia singolarmente per perseguire i propri obiettivi sia insieme alle altre cooperative, per portare avanti progetti più ampi come quello di Borghi in Rete⁸⁵. Le azioni economiche e sostenibili delle cooperative implicano la partecipazione attiva degli abitanti dei borghi, in un'ottica di inclusione della popolazione locale che può così intervenire in maniera diretta nella gestione del progetto, poiché la cooperazione di comunità è una “forma d'impresa partecipata dagli abitanti che prova a mettere a valore i patrimoni” e “mettendosi insieme fanno l'impresa territorio”⁸⁶.

Le cooperative sono gestite dalle comunità stesse ed ogni socio collabora al loro sviluppo. In base al tipo di attività svolta in supporto alla cooperativa, i soci si dividono in tre categorie: i soci utenti, i soci lavoratori, ovvero quelli che forniscono prestazioni e possono avere diverse forme contrattuali di collaborazione, come il rapporto di dipendenza o la collaborazione occasionale, e i soci finanziatori o sostenitori⁸⁷.

Le cooperative di comunità d'Abruzzo sono regolate dalla legge regionale 25 del 2015⁸⁸; seguono il modello DES (Distretto di Economia Solidale⁸⁹) e si riconoscono come un “sistema unitario di Economia Condivisa e Sostenibile della Regione”, custodendo, sviluppando e tramandando “la cultura delle tradizioni, dell'ambiente, dei patrimoni, del paesaggio”. Questi ultimi temi sono il fulcro dei tre pilastri fondamentali delle cooperative di Borghi in Rete, ovvero l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite e dell'ASVIS, la Convenzione di Faro del Consiglio d'Europa, “per cui gli abitanti sono detentori di patrimoni”⁹⁰, e la Carta dell'Habitat stilata da Confcooperative, secondo la quale “si assegna all'abitare i luoghi un valore, ovvero un'azione volontaria. Cioè, i luoghi si abitano con un'azione consapevole”⁹¹. L'azione di valorizzazione del patrimonio locale e in particolare di cura delle città e di contrasto allo

⁸⁴ cooperativa di comunità “Terrenostre” 2021, p.17

⁸⁵ Borghi in Rete 2021, “Borghi & comunità”

⁸⁶ Confcooperative Abruzzo 2021

⁸⁷ cooperativa di comunità “Terrenostre” 2021, p.17

⁸⁸ Consiglio regionale dell'Abruzzo 2015

⁸⁹ Borghi in Rete 2021, “Rete dei Borghi comunità Abruzzo”

⁹⁰ Confcooperative Abruzzo 2021

⁹¹ *Ibidem*

spopolamento delle zone interne è stata sottolineata anche dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, sostenendo che “È un contributo decisivo all’equilibrio del nostro paese, a una frontiera decisiva per la vita di un nostro paese, quella delle zone interne e montane da preservare e mantenere in attività e popolata adeguatamente”⁹². La Rete dei Borghi, aggregazione di più cooperative, ha difatti come obiettivo quello di costruire un’infrastruttura che restituisca vitalità ai singoli borghi; in quanto soggetto d’impresa, la cooperativa di comunità può mobilitare azioni economiche a bassa intensità e avviate dagli abitanti stessi, in una prospettiva che parte dal basso e che valorizza le competenze delle singole persone e gli aspetti positivi dei progetti già in atto sul territorio.

Come sostiene l’antropologa Anna Rizzo, “Prima di portare avanti qualsiasi progetto bisogna chiedere alla comunità se lo vuole, che ne pensa e come secondo loro si può procedere. Sono loro che scelgono e danno continuità. Non chi progetta per andarsene”⁹³. La comunità è da intendersi come una superfamiglia, che all’interno dei paesi si percepisce maggiormente a causa della “dimensione urbanistica orizzontale”, e in quanto tale va considerata come il soggetto promotore del borgo in cui vive, che molto spesso va incontro allo spopolamento a causa della mancanza di servizi e di posti di lavoro. I progetti di rivitalizzazione dell’entroterra pertanto sono necessari e da attuare il prima possibile per contrastare il sempre crescente abbandono dei paesi e le relative conseguenze economiche, come l’interruzione di attività locali, e socio-culturali, come la disgregazione delle comunità e la perdita delle memorie culturali⁹⁴. L’abbandono dei borghi, principalmente quello conseguente alla Seconda Guerra Mondiale e consistente in una migrazione verso le città, in particolare quelle del Nord Italia, e verso altri paesi come il Nord America, ha frammentato le realtà sociali locali, interrotto la continuità generazionale, causato l’allontanamento dalle terre e quindi la diminuzione di allevamenti e coltivazioni, ridotto i borghi in paesi fantasma. Tuttavia, come sottolinea la Rizzo, nonostante la gravità dello spopolamento i progetti di valorizzazione esistenti sono poco conosciuti e spesso incontrano difficoltà nel proprio percorso di sviluppo, perché non c’è “l’urgenza da parte degli amministratori nel pensare a progetti di conversione o di sostegno anche minimi in queste aree”⁹⁵.

La sostenibilità nasce soprattutto dall’incontro della comunità con l’ambiente circostante, con il rispetto dei ritmi della natura e con la riduzione della propria impronta

⁹² Borghi in Rete cooperativa Abruzzo 2019, “Mattarella celebra i 100 anni di Confcooperative”

⁹³ Anna Rizzo in Bevilacqua 2019

⁹⁴ Teti 2017, p.9

⁹⁵ Anna Rizzo in Bevilacqua 2019

ecologica. I paesi abruzzesi sono strettamente legati alle risorse fornite dal territorio, anche in zone difficili per la coltivazione e l'allevamento a causa del clima o delle caratteristiche del terreno; si riesce comunque a trarre beneficio e sostentamento da quello stesso territorio e gli elementi presenti in zona, talvolta pochissimi, diventano a livello culturale gli elementi rappresentanti di quella zona. L'economia abruzzese in particolare fa molto affidamento sul settore agro-silvo-pastorale, nonostante la grande diversità culturale e ambientale tra le zone costiere e quelle montane, e l'importanza di questo settore si rileva nella forte identificazione storica e culturale che gli abitanti di questa regione hanno con il proprio territorio.

2.4 Le linee d'azione: turismo, servizi, valorizzazione del patrimonio e cultura

Come ho accennato sopra, BorghiIN prevede quattro linee d'azione, ovvero lo sviluppo del turismo, i servizi alla popolazione, la valorizzazione del patrimonio e il recupero e lo sviluppo della cultura⁹⁶.

La prima di queste, il turismo, nasce dal desiderio di mettere a valore, senza snaturarla, l'autenticità che caratterizza il territorio abruzzese e che i turisti cercano⁹⁷. In quanto perfetti conoscitori della realtà che abitano, gli abitanti dei borghi possono guidare i turisti nella visita dei borghi e raccontare loro aneddoti e caratteristiche di questi luoghi. D'altronde, "chi meglio degli abitanti può raccontarci la storia, il passato, il futuro, le bellezze?"⁹⁸.

In secondo luogo, una delle azioni più urgenti e necessarie per avere un'alta qualità della vita nei borghi è l'implementazione dei servizi agli abitanti di ogni fascia d'età, dai bambini agli anziani, che possono aver bisogno di accompagnamento o della spesa a domicilio⁹⁹, dell'asilo, dello scuolabus o di un centro sociale. Nell'ottica di partecipazione attiva e coinvolgimento della popolazione, gli abitanti dei borghi sono coloro che più di chiunque altro hanno una visione d'insieme e dall'interno della realtà dei paesi semi-abbandonati e delle relative esigenze sociali, culturali ed economiche¹⁰⁰.

La terza linea d'azione consiste nella valorizzazione del patrimonio da un punto di vista sia naturalistico che culturale, con il fine di mettere a valore e sfruttare le bellezze

⁹⁶ Massimiliano Monetti in Jlive Radio 2019, intervista di Lidia di Blasio

⁹⁷ *Ibidem*

⁹⁸ *Ibidem*

⁹⁹ *Ibidem*

¹⁰⁰ *Ibidem*

paesaggistiche e architettoniche del territorio. Un esempio è la gestione dei Cammino dei Briganti, un trekking di 100km che attraversa Abruzzo e Lazio, e la promozione della Riserva Regionale Grotte della Lupa da parte della cooperativa di comunità di Sante Marie. Il quarto e ultimo punto del progetto Borghi in Rete è l'ambito culturale: il settore enogastronomico, la storia dei borghi, le tradizioni locali e tutto ciò che caratterizza l'Abruzzo dal punto di vista della produzione sociale e culturale da parte dell'essere umano.

2.5 I principi e i documenti

Come ho accennato prima, la Rete dei BorghiIN fa riferimento ai valori indicati in tre documenti, ovvero l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, la Convenzione di Faro e la Carta dell'Habitat. I principi cardine del progetto, espressi in questi tre documenti, sono la sostenibilità, l'inclusione e la valorizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale. In particolare, l'interesse verso la sostenibilità e la conservazione della biodiversità nasce in risposta all'acquisizione di consapevolezza sui rischi a cui la natura, e quindi l'essere umano, va incontro a causa delle tecniche di coltivazioni che usano componenti chimici ed enormi risorse di acqua e soprattutto che favoriscono le monoculture. Se da un lato i cambiamenti climatici stanno riducendo progressivamente la fauna e la flora di tutti i continenti, dall'altro bisogna evitare che tale processo venga velocizzato da una metodologia agricola che favorisce la quantità invece che la qualità, la facilità di coltivazione alla conservazione di tecniche tradizionali e al sapere dei popoli. Per contrastare tutto ciò, a partire dagli anni '80, sempre più individui e movimenti ambientalisti richiedono il rispetto per la natura, l'eliminazione di pesticidi e concimi chimici, la riduzione delle sovrapproduzioni e la diffusione quindi di cibi biologici, prediligendo sempre più le coltivazioni in piccola scala dei produttori locali¹⁰¹. “Un tema culturale di fondo è rappresentato dal richiamo al passato rurale, ad una vita in campagna in sintonia con i ritmi della natura [...] Si tratta di un motivo ormai diffuso nella società urbana contemporanea che, più generalmente attribuisce un'alta qualità della vita al risiedere in piccoli centri”¹⁰². Nel particolare, il tema del cibo riguarda non solo le tematiche della sostenibilità e del rispetto per se stessi e per la natura, ma anche una questione identitaria; anche se la globalizzazione ha connesso culturalmente punti

¹⁰¹ Lai 2004, p.93

¹⁰² Ivi, p.95

geograficamente distanti e ha permesso il consumo *delocalizzato* dei prodotti tipici, l'intento di Borghi in Rete è quello di far vivere l'esperienza *in loco* e di far riconoscere come patrimonio locale un piatto tipico, una tecnica di coltivazione, una tradizione che appartengono ad un certo luogo e che pertanto in tale luogo devono essere assaggiati, sperimentati, conosciuti. L'espansione non solo dei prodotti biologici ma anche delle produzioni locali è sostenuta anche dalla qualità di tali cibi e dalla percezione di "genuinità" e "autenticità" che si ha di essi¹⁰³.

2.5.1 Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile

“Ogni Paese del pianeta è tenuto a fornire
il suo contributo per affrontare queste grandi sfide
verso un sentiero sostenibile”¹⁰⁴



Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile.

Immagine di Agenzia per la Coesione Territoriale¹⁰⁵

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un documento sottoscritto dai 193 paesi membri delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015¹⁰⁶; costituisce un programma

¹⁰³ *Ivi*, p.97

¹⁰⁴ Agenzia per la Coesione Territoriale 2021

¹⁰⁵ *Ibidem*

¹⁰⁶ *Ibidem*

d'azione internazionale volto a progettare politiche sostenibili e raggiungere traguardi nei tre ambiti chiave dello sviluppo sostenibile, ovvero quello ambientale, economico e sociale, e combattere a livello istituzionale i principali problemi contemporanei come povertà, ineguaglianza, cambiamenti climatici e il non rispetto dei diritti umani entro il 2030¹⁰⁷.

L'Agenda 2030 ha stilato una lista di 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile, ovvero 1. Sconfiggere la povertà, 2. Sconfiggere la fame, 3. Salute e Benessere, 4. Istruzione di qualità, 5. Parità di genere, 6. Acqua pulita e servizi igienico-sanitari, 7. Energia pulita e accessibile, 8. Lavoro dignitoso e crescita economica, 9. Imprese, Innovazione e infrastrutture, 10. Ridurre le disuguaglianze, 11. Città e comunità sostenibili, 12. Consumo e produzione responsabili, 13. Lotta contro il cambiamento climatico, 14. Vita sott'acqua, 15. Vita sulla terra, 16. Pace, giustizia e istituzioni solide, 17. Partnership per gli obiettivi. Gli obiettivi sono raggruppati in cinque macroaree, ovvero Rigenerazione equo sostenibile dei territori, mobilità e coesione territoriale, transizione energetica, qualità della vita, economia circolare¹⁰⁸.

BorghiIN persegue alcuni degli obiettivi dell'Agenda 2030, tra cui incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti (obiettivo 8: Lavoro dignitoso e crescita economica), rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili (obiettivo 11: Città e comunità sostenibili), proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre e fermare la perdita di diversità biologica (obiettivo 15: Vita sulla terra)¹⁰⁹.

Per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda, è di critica importanza il “coinvolgimento di tutte le componenti della società, dalle imprese private al settore pubblico, dalla società civile agli operatori dell'informazione e cultura”¹¹⁰. In Italia, l'attuazione dell'Agenda 2030 è gestita dalla Strategia Nazionale di Sviluppo Sostenibile (SNSvS), ideata per creare un nuovo modello economico circolare e ridurre le disuguaglianze economiche, ambientali e sociali¹¹¹. La strategia si articola in cinque ambiti di intervento, ponendo attenzione sulle “5P” dello sviluppo sostenibile¹¹², cioè

¹⁰⁷ *Ibidem*

¹⁰⁸ *Ibidem*

¹⁰⁹ Borghi in Rete 2021, “Rete dei Borghi comunità Abruzzo”

¹¹⁰ Agenzia per la Coesione Territoriale 2021

¹¹¹ *Ibidem*

¹¹² *Ibidem*

Persone, Pianeta, Prosperità, Pace e Partnership, e segue “I principi guida dell'Agenda 2030: integrazione, universalità, inclusione, trasformazione”¹¹³. L’Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASVIS), creata dalla Fondazione Unipolis e dall’Università di Roma “Tor Vergata”, è attiva nel diffondere la conoscenza dell’Agenda 2030 e aumentare la consapevolezza sui suoi valori base; inoltre riporta annualmente lo stato di avanzamento dell’Italia nel perseguimento degli obiettivi dell’Agenda 2030¹¹⁴.

2.5.2 Carta dell’Habitat di Confcooperative

La Carta dell’Habitat è un documento stilato da Confcooperative che definisce l’“Abitare i Luoghi come atto consapevole di partecipazione e valorizzazione”, da svolgere “in armonia con le attività antropiche”¹¹⁵. Secondo questi principi, il legame tra cittadini, gestione politica e habitat deve basarsi sul vivere civile e sul trovare una comunicazione intergenerazionale nella vita sociale e culturale di un luogo. La Carta sottolinea l’importanza dell’abitare e del “fare città” come “centro delle relazioni fra casa e contesto” in un’atmosfera di convivenza civile, occupandosi allo stesso tempo della cura e valorizzazione della terra, della città come luogo urbano e della propria comunità come habitat sociale¹¹⁶.

2.5.3 Convenzione di Faro del Consiglio d’Europa

La Convenzione quadro del Consiglio d’Europa sul valore del Patrimonio Culturale per la società, o Convenzione di Faro, è stata adottata a seguito della conferenza diplomatica del 27 ottobre del 2005 a Faro, in Portogallo, ed è entrata in vigore il 1 giugno 2011. È incentrata sull’idea che la conoscenza e l’utilizzo del patrimonio culturale siano uno strumento fondamentale per la partecipazione attiva della popolazione alla vita culturale del luogo che essa abita e che ciò costituisca un diritto dell’individuo (Art.1 della Convenzione), come sancito dalla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani del 1948¹¹⁷. La Convenzione definisce il patrimonio culturale come “insieme di risorse ereditate dal passato che le popolazioni identificano, indipendentemente da chi ne detenga

¹¹³ Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 2017, p.4

¹¹⁴ Agenzia per la Coesione Territoriale 2021”

¹¹⁵ Borghi in Rete 2021, “Rete dei Borghi comunità Abruzzo”

¹¹⁶ *Ibidem*

¹¹⁷ Assemblea Generale delle Nazioni Unite 1948

la proprietà, come riflesso ed espressione dei loro valori, credenze, conoscenze e tradizioni, in continua evoluzione” e racchiude tutte quelle caratteristiche ambientali frutto della presenza di una popolazione in un luogo¹¹⁸.

Il patrimonio culturale è veicolo di valori e significati e in quanto tale contribuisce alla costruzione dell’identità di un popolo. Come scrive Lai,

il paesaggio si carica di senso politico in particolari situazioni. In certi casi è al centro di vere e proprie strategie di “invenzione della tradizione”, nel senso che a questa espressione è stato attribuito da Hobsbawm e Ranger (1987), diventando il simbolo di identità nazionali o locali. Spesso il paesaggio è al centro del confronto tra i potere politico e i gruppi sociali che lo contestano. Ancor i movimenti politici etnici e gli stessi Stati nazionali fanno di certe località il simbolo della propria cultura. [...] La stessa politica che mira a definire le caratteristiche che il patrimonio culturale e ambientale deve possedere ha lo scopo di tutelare monumenti, siti, manufatti, archivi, biblioteche, opere d’arte ecc., di garantirne la fruizione ai cittadini e di fare del turismo d’arte ed ecologico un settore economico sempre più rilevante. Tuttavia la politica del “patrimonio” mira, in ultima istanza, a suggellare l’identità nazionale; perciò codifica gli elementi caratteristici del paesaggio e ne protegge le specificità locali con misure legislative precise, tanto da aver prodotto una vera e propria ideologia della salvaguardia e della conservazione¹¹⁹.

La Convenzione non stabilisce in modo autoritario le azioni che gli Stati aderenti devono compiere per la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale, ma lascia loro margini di azione in base alle direttive e alle pratiche giuridiche e istituzionali locali. Ogni Stato deve garantire un uso sostenibile del patrimonio locale e tutti, compresi i cittadini, hanno la responsabilità di tutelare e conservare tale patrimonio¹²⁰.

La Convenzione ha portato attenzione alle popolazioni come soggetti attivi e coinvolgibili nella progettazione e realizzazione di interventi volti alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio culturale: le comunità locali costituiscono la ricchezza del proprio territorio insieme ai patrimoni ambientali e culturali locali e l’importanza di tale

¹¹⁸ Il Sole 24 ore 2020

¹¹⁹ Lai 2004, p.46-47

¹²⁰ Il Sole 24 ore 2020

ricchezza va sostenuta e sottolineata da piani di sviluppo sostenibile in grado di rispettare sia l'essere umano che la natura in cui abita. La comunità è custode del patrimonio locale e deve poter vivere tale patrimonio secondo il principio delle comunità di eredità-patrimonio¹²¹. Queste ultime sono costituite da “un insieme di persone che attribuisce valore ad aspetti specifici dell'eredità culturale, e che desidera, nel quadro di un'azione pubblica, sostenerli e trasmetterli alle generazioni future”¹²².

I principi della Convenzione rispecchiano quindi la tendenza verso la democratizzazione della cultura affinché essa sia fruibile e gestibile dalla popolazione stessa, aumentando la consapevolezza riguardo all'importanza del patrimonio e alla sua relazione con la qualità della vita della popolazione¹²³. Inoltre, la Convenzione invita gli Stati a riconoscere e sfruttare il potenziale economico delle proprie risorse patrimoniali¹²⁴ e l'eredità culturale diviene così un diritto inalienabile dell'uomo, perché la sua conoscenza e la possibilità di goderne rientrano nel diritto di ciascun cittadino di partecipare attivamente alla vita culturale. Al contempo, la Convenzione delinea una responsabilità condivisa nei confronti del patrimonio, chiamando le popolazioni a svolgere un ruolo attivo nel riconoscimento della sua centralità e invitando gli Stati a promuovere un processo di valorizzazione partecipativo, fondato sulla sinergia fra pubbliche istituzioni, associazioni, privati cittadini.

Per l'elaborazione dei loro piani d'azione e la realizzazione dei numerosi progetti, le cooperative di comunità aderenti a Borghi in Rete si rifanno quindi ai tre criteri principali contenuti nei tre documenti, ovvero lo sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, l'eredità culturale della Convenzione di Faro e il concetto di “abitare come atto consapevole” della Carta dell'Habitat. Questi tre principi determinano, dirigono e limano le attività di promozione e recupero dei borghi dal punto di vista sociale, culturale e ambientale, in quanto le cooperative vogliono restituire la gestione del patrimonio locale nelle mani del popolo e vogliono attuare un recupero agroalimentare in un'ottica di sostenibilità, per contrastare la perdita di biodiversità e ripristinare così le coltivazioni meno comuni o già in via d'estinzione. In particolare, la coltivazione delle varietà locali di grano, di fagioli e di altre piante risponde da un lato all'esigenza di conservare la biodiversità, e dall'altro di rispettare le condizioni agronomiche ed ecologiche dei vari terreni. Le specie locali possono anche mantenere “uno sbocco di mercato a livello locale

¹²¹ Ufficio Studi Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo 2021

¹²² Art.2 della Convenzione di Faro

¹²³ Ufficio Studi Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo 2021

¹²⁴ Art.10 della Convenzione di Faro

perché ritenute più appetibili, o anche perché vengono usate nello scambio di doni e prestazioni”¹²⁵, ma in particolare è necessario contrastare l’avanzare delle monoculture perché costituiscono un rischio immenso per la biodiversità e mettono a repentaglio quella comunicazione interspecie tra piante e animali che funge da canale vitale per la sopravvivenza di entrambe le categorie.

2.6 Valorizzazione del patrimonio

“Il patrimonio culturale e naturale rappresenta il punto di riferimento, il modello, l’identità dei popoli e costituisce l’eredità del passato da trasmettere alle generazioni future”¹²⁶

UNESCO

A cosa serve la valorizzazione del patrimonio culturale e da dove nasce? In cosa consiste la patrimonializzazione di elementi culturali e, in particolar modo, di quelli enogastronomici? Gli *heritage studies* evidenziano soprattutto il problema di base della definizione di una pratica, usanza, monumento, oggetto ecc. come patrimonio e ciò è reso ancor più complesso dalla continua evoluzione di questo termine¹²⁷ in seguito a precisazioni, ampliamenti e problematizzazioni che, oltre a definirne ulteriormente l’essenza, ne aumentano l’aspetto ambiguo e, talvolta, fraintendibile¹²⁸. Ciò riprende in parte l’essenza della svolta riflessiva dell’antropologia degli anni ’70, che problematizzò molti concetti base dell’antropologia come quelli di “cultura” e “tradizione” considerandoli non più una lineare trasmissione attraverso la storia di nozioni e pratiche ma una “continua reinvenzione di ciò che viene immaginato come eredità storica”¹²⁹. Il patrimonio è portato in causa nei dibattiti sull’identità e sul riconoscimento di un popolo o di una nazione¹³⁰ (in relazione ai quali Hobsbawm e Ranger criticano l’approccio “storico” dei governi nella costruzione di un senso di identità nazionale¹³¹), l’utilizzo del

¹²⁵ Lai 2004, p.56

¹²⁶ UNESCO 2021, “La Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Mondiale Culturale e Naturale (1972)”

¹²⁷ Harrison 2020, p.7

¹²⁸ Lowenthal 1998, Davison 2008

¹²⁹ Pavanello 2014, p.72

¹³⁰ Fabietti 2009

¹³¹ Hobsbawm e Ranger 1987

passato a livello istituzionale nelle spartizioni territoriali, la richiesta da parte dei musei di oggetti da esporre e nelle conseguenti discussioni riguardanti l'origine del possesso di tali oggetti da parte di individui o enti pubblici o privati (rubati? Ereditati? Donati? Venduti?), il modo in cui determinati gruppi di individui sono coinvolti nei processi storici, nonché sull'appropriatezza dell'esposizione di oggetti personali, di culto o considerati magici da chi li ha creati o posseduti in passato¹³².

Come accennavo prima, la patrimonializzazione è un processo di riconoscimento di tradizioni, pratiche, eventi, espressioni artistiche, tecniche, luoghi antropizzati e naturali, utensili e molte altre categorie come patrimonio. Questo concetto è alla base dell'Organizzazione delle Nazioni Unite UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), il cui obiettivo sin dal 1972 è la salvaguardia del Patrimonio Mondiale, caratterizzato da un "eccezionale valore universale"¹³³, per contrastare la perdita di tutti i patrimoni culturali e naturali considerati eccezionali causata da fattori come gli agenti climatici, la degradazione causata dal tempo, la distruzione da parte di attività umane come l'inquinamento, l'asportazione e l'utilizzo di componenti di quel patrimonio ecc. Nonostante le critiche rivolte al pretenzioso concetto di "universalità" del patrimonio¹³⁴, all'UNESCO va riconosciuto il merito di promuovere e perseverare nel riconoscimento e, soprattutto, nella tutela di molti patrimoni mondiali, racchiudendo i *world heritages* sia naturali che prodotti dall'uomo nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità, come indicato nella Convenzione per la Protezione del Patrimonio Mondiale Culturale e Naturale del 1972, che indica come patrimonio i monumenti artificiali e naturali, i complessi monumentali, le formazioni naturali e i siti artificiali e naturali¹³⁵.

In ambito agroalimentare, le richieste di patrimonializzazione consistono nel tentativo di rendere ufficialmente "patrimonio" un cibo, una tradizione culinaria, una tecnica di coltivazione, come è avvenuto con il tartufo, la cui richiesta di patrimonializzazione è incentrata sulla tecnica della cerca e della cavatura del tartufo in Italia¹³⁶, avanzata da Associazione Nazionale Città del Tartufo (ANCT). L'Associazione vuole difatti far riconoscere la Cultura del Tartufo come Patrimonio Immateriale

¹³² Museum of Archaeology and Anthropology 2017

¹³³ UNESCO 2021, "La Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Mondiale Culturale e Naturale (1972)"

¹³⁴ Smith 2006

¹³⁵ UNESCO 2021

¹³⁶ Associazione Nazionale Città del Tartufo, Federazione Nazionale Associazione Tartufai Italiana 2020

dell'Umanità¹³⁷, seguendo i principi della Convenzione UNESCO del 2003 per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale¹³⁸, in quanto l'antica attività di cerca e cavatura del tartufo costituisce un bagaglio di conoscenze e tecniche specifiche tramandate oralmente nel corso del tempo, da custodire e continuare a trasmettere alle generazioni future.

“La biodiversità deve essere tutelata, dunque senza escludere il ruolo delle popolazioni locali”, scrive Lai. Ciò implica la necessità di “considerare i sistemi produttivi, gli ecosistemi e i saperi locali in modo dinamico, favorendo il loro sviluppo e, insieme, il miglioramento delle condizioni di vita della popolazione”¹³⁹.

2.7 Il cibo come patrimonio

Come ho scritto in precedenza, una delle attività previste dalle linee d'azione del progetto BorghiIN, e in particolare nella quarta, è la valorizzazione agroalimentare, che rientra nel più ampio progetto di promozione della cultura e del patrimonio abruzzese e specifico di ognuno dei borghi. Come sostiene Manuela Cozzi, una delle proponenti dell'iniziativa, assessore del Comune di Sulmona e socia della cooperativa di comunità di Anversa degli Abruzzi, il settore agroalimentare è l'unico che può comportare delle conseguenze ambientali e contrastare i cambiamenti climatici, attuando delle politiche agricole capaci di dirigere il settore verso la sostenibilità ambientale; in particolare, “l'agroalimentare è un indiscutibile punto di forza della nostra nazione, il Made in Italy è un'eccellenza. Il legame dell'agroalimentare con il territorio sta nella resilienza dei piccoli borghi e bisogna salvaguardare questo patrimonio”¹⁴⁰.

Le cooperative che ho selezionato per il mio lavoro di ricerca sono tutte incentrate sulla valorizzazione di uno o più prodotti caratteristici del loro territorio, considerati localmente come un patrimonio tipico e talvolta unico, come nel caso dei mugnoli di Pettorano sul Gizio, una verdura simile alle cime di rapa, o del fagiolo gialletto di Campo di Giove. Il legame con il cibo e il territorio è un elemento caratterizzante del popolo abruzzese ed è parte della sua identità; come scrive il geografo Eugenio Turri,

¹³⁷ Associazione Nazionale Città del Tartufo 2021

¹³⁸ UNESCO 2020

¹³⁹ Lai 2004, p.56

¹⁴⁰ Manuela Cozzi, intervista dell'11/07/2021

Diversamente dai nomadi, i sedentari hanno un loro paesaggio in quanto il territorio in cui vivono e operano è segnato dalle loro attività di trasformazione e sono perciò stesso indotti a sguardi continui su questo loro territorio. In tal modo “producono” paesaggio. Ciò li lega fortemente alla terra in cui vivono e in cui hanno i loro campi e i loro insediamenti. Legittimano il loro possesso attraverso l’agire che trasforma la terra, la fa produrre, la fa sentire loro proprietà, legandosi e identificandosi con essa; dal riferimento al paesaggio traggono per buona parte la loro identità (*place-identity*)¹⁴¹.

In particolare, il cibo, elemento strettamente connesso sia al paesaggio che alla vita di comunità, è relazione, socialità, espressione dell’affetto e dell’accoglienza. La sfera del cibo e dell’alimentazione costituisce un patrimonio materiale e immateriale allo stesso tempo, concretizzandosi nella materia dei piatti tipici, dei semi unici, del cibo come dono in numerose circostanze, e racchiudendo tutto quell’insieme di conoscenze e pratiche di raccolta e lavorazione della materia prima, di selezione accurata delle specie migliori, di tradizioni e rituali in cui il cibo è portatore di significati. “Il cibo veicola un rapporto con il luogo d’origine, come se questo “impregnasse” la persona in modo indelebile, diventando costitutivo della stessa identità individuale”¹⁴².

2.8 Le difficoltà delle cooperative

Questa ricerca mi ha portato più volte ad interfacciarmi con le numerose difficoltà incontrate dalle cooperative, dal momento della loro costituzione a quello, talvolta, della loro chiusura. Tra queste ci sono le difficoltà sorte in relazione alla pandemia da Covid-19, i problemi burocratici, quelli economici e dipendenti dai finanziamenti, la questione del riconoscimento ufficiale delle cooperative di comunità, gli appalti, le difficoltà sociali interne alle cooperative e quelli politici, i problemi correlati all’agricoltura e altre difficoltà.

¹⁴¹ Turri 2010, p.203

¹⁴² Lai 2004, p.99

2.8.1 *Pandemia da Covid-19*

Il problema più lampante ad oggi è la pandemia da Covid-19, che ha messo non pochi ostacoli allo sviluppo delle cooperative: tra le difficoltà più ricorrenti riportate dai miei interlocutori ci sono il rallentamento della pianificazione e della realizzazione dei progetti, dovuto al fermo totale delle attività e all'impossibilità per i soci di riunirsi in presenza. Ad accusare maggiormente questa difficoltà sono state soprattutto le cooperative sorte nel 2020 e 2021, che non hanno quindi avuto la possibilità di strutturarsi, avviare le proprie attività e affermarsi nella realtà locale prima dello scoppiare della pandemia. Dall'altro lato, tuttavia, le cooperative già avviate e con contratti di lavoro già stipulati, come la cooperativa di Campo di Giove, hanno subito ancor più gravemente gli effetti della pandemia, dovendo continuare a pagare gli stipendi dei lavoratori anche quando le entrate, come quelle derivanti dall'attività del campeggio, erano bloccate.

2.8.2 *Burocrazia*

“Bisogna interrogarsi, perché la comunità è una forza ma anche una grande complicazione”¹⁴³

Giorgia Vitullo

Un secondo tema spinoso sorto nelle conversazioni con i soci delle cooperative è costituito dalle difficoltà burocratiche ed economiche incontrate durante la costituzione delle stesse, la partecipazione a bandi per la richiesta di fondi e la richiesta di certificazioni, come quella D.O.P. per lo zafferano di Navelli.

Le problematiche di genere burocratico sono molto rilevanti e numerose; la cooperativa di comunità di Pettorano, ad esempio, non riesce ad avviare alcune attività perché “nessuno ci firma le carte. Stiamo aspettando da sei mesi”¹⁴⁴ e, come testimonia Manuela Cozzi, “Confcooperative a livello di servizi non esiste, non ci sono uffici tecnici competenti”, anche se, secondo Marco Passerini, Presidente della cooperative Mirare di

¹⁴³ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

¹⁴⁴ Anna Paola Fasoli, intervista del 21/08/2021

Chieti, il progetto fornisce un supporto logistico e tecnico sulla comunicazione e sulla visibilità per aiutare i borghi nel loro sviluppo¹⁴⁵.

Un'altra testimonianza lamenta che

Sono sei mesi che aspettiamo che vengano a fare le riprese e parlare, ma non si sono neanche presentati. A Confcooperative servono i numeri, più gente hanno più possono pretendere. Monetti cerca di inglobare chiunque. Ci sono dei bandi a cui vorremmo partecipare ma non siamo in regola con i diritti camerali perché non ce li fanno versare, quindi non possiamo partecipare ai bandi. Tanto se ci lasciano soli che tutela ci danno? Ci devono dire se ci vogliono seguire e aiutare o no, non possono fare due pesi e due misure. Abbiamo chiesto di metterci a sistema per collaborare con altre comunità, Confcooperative ha detto che ci pensava ma in realtà non ha mai chiamato le altre cooperative per creare il sistema¹⁴⁶.

La persona che mi ha fornito più informazioni riguardo le problematiche delle cooperative di comunità e più ampiamente del progetto Borghi in Rete è stata proprio Manuela Cozzi. Secondo la Cozzi, l'Abruzzo è una regione all'avanguardia per quanto riguarda il numero di cooperative costituite, tuttavia un "lavoro soddisfacente" è svolto solo da un numero esiguo di cooperative, perché le altre non riescono ad affrontare i troppi problemi che insorgono o non hanno le risorse economiche per mandare avanti le proprie attività¹⁴⁷.

La Cozzi sottolinea che le cooperative "sono la soluzione a tanti mali come la disoccupazione giovanile e la sostenibilità"¹⁴⁸; sono fortemente necessarie nei borghi perché cercano di contrastare lo spopolamento e sopperire alla tendenza della politica nazionale consumistica di accentramento e industrializzazione collegata al boom economico, che dagli anni '70 porta allo spopolamento dei borghi e all'abbandono di strutture come case, ospedali, negozi, impianti sportivi e attività di ogni genere. Inoltre, mancano gli adeguamenti normativi e gli strumenti fiscali amministrativi e le cooperative necessitano di agevolazioni e sgravi burocratici per far fronte alle alte spese a cui vanno incontro dalla loro costituzione alla messa in pratica dei progetti.

¹⁴⁵ Marco Passerini, intervista del 22/07/2021

¹⁴⁶ Informatore anonimo, data dell'intervista non riportabile

¹⁴⁷ Manuela Cozzi, intervista dell'11/07/2021

¹⁴⁸ *Ibidem*

Al momento della costituzione delle varie C.d.c., inoltre, Confcooperative aveva comunicato che sarebbe stato stilato un regolamento regionale per superare i limiti della legge regionale del 2015, la quale a sua volta rimanda ad elementi del regolamento, che tuttavia non è mai stato scritto:

Il regolamento regionale non è più stato fatto: c'è una legge che dice che si sono istituite le cooperative con tutte le regole, ma tutto quello che non è definito dalla legge verrà spiegato nel regolamento che ancora non esiste. Nessuno fa un tavolo tecnico e Confcooperative non si muove per sollecitare la Regione a fare il regolamento. Non danno veramente un servizio ai referenti e non si rendono conto della vulnerabilità del progetto¹⁴⁹

Come nota Ianes, le relazioni tra le cooperative e le centrali si rivelano spesso difficoltose a causa delle numerose responsabilità delle centrali, in questo caso di Confcooperative: “Non si può parlare di gerarchia, anche se l’adesione a un’associazione di rappresentanza comporta obblighi a volte impegnativi. Di qui il rapporto odio-amore che può scaturire tra le centrali e le loro associate”¹⁵⁰. Le centrali dovrebbero fornire un supporto concreto alle cooperative e facilitare la collaborazione tra queste ultime, ma talvolta i risultati ottenuti sono opposti: “dovrebbero fare da collante, ma a volte dividono, dovrebbero facilitare processi, ma qualche volta li impongono, liberare energie e idee, ma in qualche caso le tarpano”¹⁵¹. Le cooperative si trovano così a dover gestire le relazioni interne alla “rete”, al fine di creare quella cooperazione auspicata dall’essenza stessa delle cooperative, ma la realtà di queste collaborazioni spesso è difficile da gestire.

2.8.3 Finanziamenti

“Nessuno ti dà niente per niente”¹⁵²

Informatore anonimo

Dal punto di vista economico, le C.d.c. hanno dei dipendenti e dei ricavi, devono essere sostenibili e al contempo necessitano di una solida organizzazione economica per

¹⁴⁹ Manuela Cozzi, intervista dell’11/07/2021

¹⁵⁰ Ianes 2011, p.98

¹⁵¹ *Ibidem*

¹⁵² Informatore anonimo, data dell’intervista non riportabile

contrastare i fenomeni tipici dei borghi interni attraverso degli investimenti sul territorio¹⁵³. Le ingenti spese, alcune delle quali inaspettate¹⁵⁴, riguardano principalmente l'acquisto dell'attrezzatura agricola, il pagamento degli stipendi e le consulenze di avvocati e commercialisti. Tuttavia, sono imprese che devono andare in pareggio e non incentivare i ricavi, motivo per cui i fondi messi a disposizione servono solo per la gestione delle cooperative e non costituiscono dei capitali messi a loro disposizione.

Più cooperative hanno manifestato la loro insoddisfazione nei confronti dei finanziamenti erogati da Confcooperative e del bando per la costituzione di Borghi in Rete; esse hanno infatti la possibilità di usufruire di un finanziamento pari a 30.000 euro, che tuttavia si rivela essere esclusivamente un prestito e pertanto l'ammontare va restituito. Generalmente viene utilizzato per l'acquisto dell'attrezzatura agricola oppure per l'avvio di attività come i servizi alla società, come spesa a domicilio, asilo e campi estivi, che costituiscono le ragioni di maggiore spesa delle cooperative.

A partire dal primo bando, le C.d.c. ricevono annualmente un finanziamento di 3.000 euro per le spese di avviamento che tuttavia sono stati restituiti a Confcooperative, a partire dall'iscrizione delle cooperative all'Associazione stessa¹⁵⁵ e dal pagamento della gestione burocratica delle C.d.c. come le consulenze di avvocati e commercialisti, che vengono forniti dalla stessa Confcooperative¹⁵⁶. Oltre a ciò,

Nel bando c'era scritto che le garanzie erano coperte, ma in realtà al momento della richiesta di prestito hanno detto che non si copriva tutto, quindi bisognava firmare a proprie spese. Il tasso non era zero, bisognava depositare una firma in banca: nessuno quindi ha preso il mutuo e le cose si sono raffreddate. Monetti ha continuato a prendere a destra e a manca delle cooperative che non sanno cosa c'è dietro e infatti non funziona niente. I progetti non sono sostenibili.¹⁵⁷

¹⁵³ Marco Passerini, intervista del 22/07/2021

¹⁵⁴ Informatore anonimo, data dell'intervista non riportabile

¹⁵⁵ Manuela Cozzi, intervista dell'11/07/2021

¹⁵⁶ Informatore anonimo, data dell'intervista non riportabile.

¹⁵⁷ Manuela Cozzi, intervista dell'11/07/2021

2.8.4 Riconoscimento delle cooperative di comunità e partecipazione ai bandi

Da quanto rilevato dalle interviste, “il problema di tutte le cooperative è essere e non essere”¹⁵⁸. Le prime cooperative a richiedere un riconoscimento furono quelle sociali, che sostanzialmente subentrarono alle associazioni di volontariato¹⁵⁹; il riconoscimento venne però ostacolato a causa della violazione del principio della mutualità, poiché i benefici apportati dalle cooperative andavano soprattutto a favore dei soci e delle aspirazioni diverse dei soci stessi. Il traguardo del riconoscimento venne ottenuto facendo appello all’art.45 della Costituzione italiana, che riconosce alle imprese sociali non solo una funzione mutualistica ma anche sociale, e estendendo il concetto di mutualità all’interesse della comunità e non solo dei soci delle cooperative: la legge 381/1991 riconobbe così le cooperative sociali come delle organizzazioni in grado di offrire dei servizi alla comunità seguendo gli interessi di quest’ultima, confermando così un nuovo modello di impresa lontana da quella for-profit¹⁶⁰.

Le cooperative di comunità, difatti, non sono ancora riuscite ad ottenere un riconoscimento in quanto tali, motivo per cui non possiedono una vera e propria identità legale: ufficialmente, per l’Agenzia delle Entrate sono cooperative di Servizio e Lavoro, per cui vengono trattate a livello legislativo come tali, ma in realtà sono più vicine all’identità delle cooperative sociali¹⁶¹, che si dedicano all’avviamento di servizi per la società, ma a differenza delle cooperative di comunità non si occupano di altre attività come quelle in ambito agricolo. “Per gli abitanti siamo una cooperativa di comunità vicina al sociale, mentre per il fisco siamo una cooperativa di Servizi, quindi subiamo i pro e i contro soprattutto a livello economico”¹⁶².

Il riferimento è rivolto in particolare alla complessa burocrazia relativa all’agricoltura e ai finanziamenti economici, come quelli erogati dall’Unione Europea, per l’ottenimento dei quali è necessaria la partecipazione formale a dei bandi che tuttavia sono spesso destinati esclusivamente alle cooperative agricole¹⁶³. Mentre le cooperative agricole possono trasportare, raccogliere e fare altre attività, hanno un regime agricolo agevolato e ricevono finanziamenti dedicati a quel genere di cooperativa, le aziende che

¹⁵⁸ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

¹⁵⁹ Ianes 2011, p.82

¹⁶⁰ *Ivi*, p.83, 84

¹⁶¹ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

¹⁶² *Ibidem*

¹⁶³ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

non svolgono esclusivamente attività legate all'agricoltura sono considerate solo come società di servizi, né agricole né sociali, e per tale motivo hanno difficoltà a trovare dei fondi che siano destinabili anche a loro e non riescono ad essere competitive¹⁶⁴. Difatti, con l'inserimento del personale nel contratto di lavoro le cooperative sono in svantaggio, perché a parità di contratto le cooperative sociali o agricole hanno agevolazioni sostanziose. Come sostiene Manuela Cozzi, bisogna semplificare a livello normativo le procedure di assunzione del personale da parte delle C.d.c., per evitare così di stipulare sempre contratti diversi¹⁶⁵.

D'altro canto, però, costituire una cooperativa può portare dei vantaggi in termini di contratto rispetto ad avere una ditta individuale: “è più semplice assumere come cooperativa perché hai più sconti, agevolazioni, meno responsabilità perché la cooperativa è una s.r.l. quindi una società a responsabilità limitata da parte del Presidente e del Consiglio Direttivo. Invece come ditta individuale c'è solo una persona che comanda ma ha la responsabilità totale. Con la cooperativa puoi anche fare contratti agevolati tipo i contratti sociali, i voucher, puoi chiamare le persone a lavorare, fare progetti. I progetti sono accettati più facilmente perché sono senza scopo di lucro, hai agevolazioni fiscali”¹⁶⁶

Secondo Marco Passerini, l'identità delle cooperative di comunità non è stata ancora teorizzata, per cui può avere valenza empirica ma non è ben definita. Le C.d.c sono un tipo di cooperativa specifica che è *anche* di comunità e, anche se generalmente hanno un focus sociale, sono dei servizi ancora da definire, poiché non sono delle cooperative né agricole né sociali. Le cooperative di comunità, difatti, non vengono riconosciute in nessuna delle due tipologie poiché non si dedicano esclusivamente né all'agricoltura né alle azioni sociali, ma ad una pluralità di attività svolte in diversi ambiti e per questo motivo “Siamo tanto e non siamo niente”¹⁶⁷.

Non esiste una legge nazionale che riconosca e metta a norma le cooperative di comunità e neppure un albo dedicato, motivo per cui esse sono iscritte all'albo generico delle cooperative¹⁶⁸ e non sono “catalogabili” in un gruppo specifico¹⁶⁹. Per accedere ai fondi dovrebbero costituirsi come cooperativa agricola e poi abbinare quest'ultima a quella di comunità, ma tutto ciò comporta dei costi burocratici¹⁷⁰. Da ciò scaturisce quindi

¹⁶⁴ Manuela Cozzi, intervista dell'11/07/2021

¹⁶⁵ Manuela Cozzi in SIBaTer – Banca delle Terre 2020

¹⁶⁶ Informatore anonimo, data dell'intervista non riportabile

¹⁶⁷ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

¹⁶⁸ *Ibidem*

¹⁶⁹ Manuela Cozzi, intervista dell'11/07/2021

¹⁷⁰ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

la richiesta urgente da parte delle cooperative di essere riconosciute ufficialmente come cooperative di comunità atte a sviluppare dei piani di azione volti al miglioramento di tutti gli aspetti collegati alla società.

Come ribadisce Giorgia Vitullo, Vicepresidente di Tavola Rotonda, è assolutamente necessario che le cooperative vengano riconosciute, ma purtroppo la richiesta proviene da poche voci perché i paesi hanno pochi abitanti (Campo di Giove ha 800 residenti); bisogna tuttavia portare avanti questa richiesta di riconoscimento, perché

dalle montagne vengono un sacco di risorse a partire dall'ossigeno dei boschi, dall'acqua, quindi... Noi siamo i custodi e questo compito di mantenere queste comunità in una maniera dignitosa anche per i giovani dev'essere assunto anche da un punto di vista normativo, ecco. Le cooperative di comunità hanno bisogno di essere riconosciute nel loro ruolo sociale e quindi avere una legislazione che gli permetta di avere delle variazioni sugli appalti!¹⁷¹.

2.8.5 Appalti

L'insoddisfazione delle cooperative è relativa anche all'indifferenza da parte di Confcooperative nei confronti delle loro esigenze gestionali e burocratiche; di conseguenza le cooperative non possono fare affidamento su Confcooperative e ripiegano sull'appoggio del Comune, richiedendo la gestione degli appalti comunali per l'avvio dei servizi alla società. Al cambiare dell'Amministrazione, le attività prima affidate alla cooperativa di comunità possono passare nelle mani della Pro Loco, come è avvenuto a Corfinio. Le cooperative che ottengono un affidamento diretto possono gestire un'attività per un tempo determinato, mentre l'esistenza dei bandi mina la progettualità a lungo termine perché qualunque partecipante può risultare vincitore e acquisire così l'attività in questione.

Gli appalti, le cui direttive sono gestite a livello europeo, difatti vengono spesso affidati ad altre ditte o associazioni a causa di interessi economici e ciò crea una forte competizione tra le diverse realtà. Manuela Cozzi mi ha riportato l'esempio della cooperativa di comunità di cui è socia volontaria, Anversiamo di Anversa degli Abruzzi, per illustrare le difficoltà che si sono create: nel 2020, per la raccolta delle olive si voleva dare l'appalto alla cooperativa Anversiamo e si volevano realizzare dei prodotti da

¹⁷¹ *Ibidem*

vendere al di fuori della cooperativa. Tuttavia, sostiene Giorgia, gli abitanti dei piccoli borghi sono svantaggiati perché costituiscono una presenza marginale e vengono tenuti poco in considerazione; “il Comune non se la sentiva di andare contro questi grandi appalti e affidarlo [un appalto, n.d.r.] di propria iniziativa alla cooperativa perché sarebbe potuto incorrere in un’indagine per favoritismo”¹⁷². Oltre a ciò, i prezzi di una cooperativa sono molto maggiori di quelli che può proporre la concorrenza¹⁷³ e “assumere i ragazzi per la raccolta delle olive a noi come cooperativa di comunità costa 75 euro invece che 30 come si chiede di solito. Anche il privato vuole risparmiare e paga 30 euro, magari in nero. Così però non si combatte il nero, non si regolarizza niente”¹⁷⁴.

2.8.6 Aspetti sociali

Le cooperative incontrano quotidianamente anche delle difficoltà a livello sociale, una delle quali è la determinazione e la partecipazione dei soci e/o dei volontari alle attività della cooperative¹⁷⁵; ad esempio, i soci della cooperativa Anversiamo vorrebbero realizzare un forno, ma per concretizzare il progetto Manuela Cozzi dovrebbe farsi carico di tutti i suoi aspetti, poiché gli altri soci non si mobilitano¹⁷⁶. Inoltre, all’interno delle cooperative – di qualsiasi genere – vale il principio “una testa un voto”, ovvero la possibilità per ogni socio di votare indipendentemente dalla posizione ricoperta all’interno della cooperativa. Per questo motivo, anche se la maggioranza dei soci si occuperà in minima parte delle attività della propria cooperativa, tale maggioranza determinerà il risultato finale della votazione¹⁷⁷: “Il rischio che serpeggi un certo disinteresse tra i soci part time per un’impresa che è d’ausilio a una loro attività che è solo integrativa può assumere contorni preoccupanti: può portare a un precoce invecchiamento delle strutture cooperative, a una perdita di competitività, all’incapacità di stare sul mercato”¹⁷⁸.

Come mi ha riferito Domenico Curciarello, Presidente della cooperativa di Campo di Giove, è difficile coinvolgere i giovani nelle attività delle cooperative, poiché essi faticano a credere profondamente nel progetto; difatti, i giovani rimasti nei borghi sono

¹⁷² *Ibidem*

¹⁷³ *Ibidem*

¹⁷⁴ Manuela Cozzi, intervista dell’11/07/2021

¹⁷⁵ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

¹⁷⁶ Manuela Cozzi, intervista dell’11/07/2021

¹⁷⁷ Ianes 2011, p.26, 27

¹⁷⁸ *Ivi*, p.27

pochi e soprattutto non hanno la resistenza fisica per lavorare nei campi, appartenendo ad una generazione sedentaria e poco abituata allo sforzo o allo spirito di sacrificio. Come sostiene Manuela Cozzi, “siamo tutti vecchi, è difficile costruire una successione: il rischio è che fai un lavoro straordinario per vent’anni e poi butti tutto al vento. I giovani infatti non hanno la stessa facilità nel settore agroalimentare”¹⁷⁹.

All’interno della cooperativa di Campo di Giove si svolgono numerose riunioni e assemblee e inizialmente la comunicazione tra le prime undici cooperative di comunità di Borghi in Rete era elevata, mentre con il tempo il legame si è affievolito e alcune cooperative sono andate in difficoltà, mentre altre sono nate. Con queste ultime si è cercato fin da subito di creare una rete anche al di là di BorghiIN e Domenico ha proposto di creare una collaborazione tra tutte le cooperative per condividere ogni aspetto della vita cooperativa, come le esperienze, i consigli e gli acquisti comuni, ma la proposta ha avuto poco successo¹⁸⁰.

Giorgia Vitullo mi ha inoltre illustrato la difficile realtà di competizione nell’ambito agricolo del paese, scaturita proprio dalla nascita della cooperativa. Come sostiene Giorgia, instaurare una cooperativa di comunità in un paese già economicamente attivo crea una competizione tra gli abitanti – agricoltori, anche perché la cooperativa vuole legalizzare ogni aspetto economico, tra cui l’affitto delle numerose seconde case del paese, che per i proprietari affittuari non è conveniente; in quanto cooperativa, Tavola Rotonda basa i propri principi sulla legalità e sul controllo della qualità dei prodotti, mentre gli altri produttori locali “spesso fanno tutto in nero, senza nessuna certificazione, ma hanno l’appoggio delle proprie famiglie”¹⁸¹ per la vendita dei prodotti nei locali posseduti dai familiari.

Come mi ha riferito Manuela Cozzi, un altro problema è che sia la Presidente che il / la vice di Anversiamo hanno tutti un lavoro e “lo stipendio fisso è il cancro della nostra nazione”¹⁸² in quanto soddisfa il bisogno economico dell’individuo e inibisce così l’iniziativa e l’imprenditorialità. “Manca il vero bisogno di mettere insieme qualcosa. BorghiIN è stato uno scoop pubblicitario di Monetti, che si è fatto nominare referente delle cooperative a livello nazionale per vana gloria personale, ma non ha risolto un bel niente”¹⁸³.

¹⁷⁹ Manuela Cozzi, intervista dell’11/07/2021

¹⁸⁰ Domenico Curciarelo, intervista del 31/05/2021

¹⁸¹ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

¹⁸² Manuela Cozzi, intervista dell’11/07/2021

¹⁸³ *Ibidem*

2.8.7 Aspetti politici

Un altro problema è che non c'è un'equa relazione tra i costi del lavoro agricolo e il costo del prodotto, per cui l'unico modo per vendere ad un prezzo maggiorato è proporre ai clienti direttamente il prodotto finito, come intende fare la cooperativa Tavola Rotonda vendendo i fagioli alla Sagra del Fagiolo o il pane di grano di Solina al fornaio¹⁸⁴. Tuttavia, le diverse fazioni politiche di appartenenza generano un'avversione di alcuni dei commercianti locali nei confronti della C.d.c.: a Campo di Giove, chi gestisce il forno “fa parte di un gruppo politico avversario a quello che ci ha appoggiati nella costituzione della cooperativa, e il politico dice che loro non devono assolutamente condividere nulla con la cooperativa. Noi vorremmo unire tutto il paese, ma chi degli altri gruppi politici ha partecipato al progetto non è stato ben visto dal proprio gruppo”¹⁸⁵.

Come sostiene Giorgia Vitullo, l'aspetto politico è sicuramente presente dietro la costituzione delle cooperative e dietro al più grande progetto di Borghi in Rete, in quanto “la proposta di costituire le cooperative dall'alto non ha tenuto conto della realtà dei territori”, non considerando le possibilità economiche locali, gli aspetti da valorizzare, le metodologie più efficaci per fare in modo che la cooperativa, una volta avviata, fosse in grado di mantenersi autonomamente, senza i fondi di Confcooperative.

Essendo le cooperative legate agli interessi politici, al cambiare dell'Amministrazione comunale viene a mancare il suo supporto, per cui la cooperativa di comunità può andare incontro ad una crisi e talvolta alla chiusura stessa. Come mi ha riferito Manuela Cozzi,

l'amministrazione comunale a parole è sempre favorevole alla cooperativa, ma a parte quei 500 o 700 euro al mese niente di più, infatti ora c'è da ristrutturare ma non ci danno nulla. Con la prima amministrazione c'era un Presidente con esperienze nelle cooperative di servizi, ma poi con il rinnovo ora sono tutti giovanissimi e nessuno ha esperienze di cooperativa, la maggior parte non sono neanche più motivati. Non c'è imprenditorialità!¹⁸⁶

¹⁸⁴ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

¹⁸⁵ *Ibidem*

¹⁸⁶ Manuela Cozzi, intervista dell'11/07/2021

2.8.8 Agricoltura

Una difficoltà incontrata dalle cooperative nella coltivazione, come in quella di grano e di lenticchie a Collelongo e a Campo di Giove, è la presenza di animali selvatici come gli ungulati selvatici, che hanno causato grandi danni alle coltivazioni e di conseguenza parte del raccolto è andata persa. Un ostacolo alla coltivazione sono anche le temperature proibitive e i terreni difficili da lavorare, oltre che una ripartizione fondiaria frammentata¹⁸⁷ che non permette l'utilizzo di un terreno esteso ma solo di piccole porzioni separate.

Inoltre, il paese di Campo di Giove, e non solo la cooperativa di comunità, finora non ha potuto avviare la coltivazione di grano Solina a causa della mancanza della trebbiatrice, che è stata acquistata dalla cooperativa solo quest'anno. L'ultima coltivazione difatti risale al 2005, anno in cui gli ultimi agricoltori hanno tentato di coltivare il seme e lavorare la pianta, attività che tuttavia si è resa molto difficoltosa a causa della mancanza degli attrezzi agricoli appositi. La cooperativa di Navelli non è ancora riuscita ad avviare il progetto di produzione dei ceci tipici della zona a causa della complessità della loro coltivazione, in quanto richiede l'utilizzo di macchine agricole grandi che la cooperativa al momento non è in grado di acquistare.

2.8.9 Altre difficoltà

Secondo Marco Passerini, Presidente della cooperativa Mirare di Chieti, il progetto Borghi in Rete è ritagliato sulla fisionomia classica delle cooperative di comunità, cioè il piccolo borgo, e la legge regionale abruzzese implica che la C.d.c. si costituisca in una piccola realtà in cui la maggior parte della gente diventi socia della cooperativa. Come sostiene Passerini, mentre in un piccolo borgo basta riaprire il bar del paese o gestire i rifiuti, una cooperativa in un centro più grande si occupa di temi differenti, proprio come la cooperativa Mirare che gestisce un bene culturale: "il problema conseguente al modello delle cooperative di comunità è che lo sguardo principale è sulla piccola economia turistica del borgo, senza considerare le esigenze di un centro abitato più esteso"¹⁸⁸.

¹⁸⁷ Pdf scritto e inviato da Daniele Pisegna

¹⁸⁸ Marco Passerini, intervista del 22/07/2021

Riporto di seguito i progetti delle cooperative selezionate, in modo da illustrare approfonditamente il funzionamento del progetto Borghi in Rete ed analizzare e comparare trasversalmente i diversi tipi di attività delle cooperative.

Cap. III

Le cooperative di comunità e la valorizzazione agroalimentare

In questo capitolo riporto i fini e le strategie del progetto di valorizzazione agroalimentare di Borghi in Rete e le azioni portate avanti da ciascuna delle cooperative di comunità; ho selezionato le cinque cooperative di Borghi in Rete che da un lato ritengo più interessanti per lo scopo della mia tesi e che dall'altro si sono rese disponibili a partecipare alla mia ricerca di campo. Non ho purtroppo potuto inserire, tra le altre, la cooperativa La Mosca Bianca di Corfinio, molto attiva in ambito agroalimentare e con più progetti avviati ma in via di chiusura a causa di problemi politici legati al cambio dell'amministrazione comunale, che ha sottratto alla cooperativa le attività che aveva preso in gestione e le ha affidate alla Pro Loco¹⁸⁹.

Non tutte le cooperative hanno attivato progetti di promozione e valorizzazione agroalimentare, essendo molte di loro incentrate esclusivamente sui servizi alla comunità, sul turismo naturalistico o sulla valorizzazione patrimoniale di altro genere. Ho scelto di focalizzare il mio studio sulle cooperative di comunità Tavola Rotonda di Campo di Giove, La Giostra di Collelongo, Oro Rosso di Navelli, Pectoranum di Pettorano sul Gizio e Sette Borghi di Sante Marie. I punti di interesse agroalimentare di queste cooperative sono rispettivamente i fagioli e il mais (Campo di Giove), le mandorle (Collelongo), lo zafferano (Navelli), i mugnoli (Pettorano) e le castagne, i funghi e i tartufi (Sante Marie). Ognuna delle cooperative ha attuato delle strategie per il recupero, la conservazione e la diffusione di questi prodotti e in particolare della loro valorizzazione come prodotti tipici del luogo. Durante la mia ricerca ho notato come i soci di ogni cooperativa fossero animatamente fieri dei prodotti delle proprie terre e forti sostenitori della necessità di valorizzare questi patrimoni a rischio di scomparsa a causa dello spopolamento e quindi dell'abbandono dei paesi, dei terreni e delle tradizioni.

Nel lavoro di ricerca ho cercato di studiare gli scopi delle singole cooperative, il tipo di organizzazione interna, le difficoltà incontrate e i risultati già ottenuti e quelli desiderati, che illustrerò nelle prossime pagine insieme agli scopi e alle attività delle cinque cooperative selezionate.

¹⁸⁹ Anna Paola Fasoli, intervista del 21/08/2021

3.1 Campo di Giove (AQ) – Cooperativa di comunità Tavola Rotonda

“L’agricoltura è alla base dell’economia e della vita,
ma viene trattata come l’ultima delle economie”¹⁹⁰

Giorgia Vitullo



Campo di Giove. Coltivazione elementare.
Foto dell’archivio personale dell’Autrice

3.1.1 Storia, scopi e attività

La cooperativa di comunità Tavola Rotonda è nata nel 2018 a Campo di Giove, in provincia dell’Aquila, e si occupa di varie attività in ambito agricolo, turistico e sociale. Come mi ha riferito Domenico Curciarello, Presidente e fondatore della cooperativa insieme a sua moglie Giorgia Vitullo, la costituzione di Tavola Rotonda è stata incentivata

¹⁹⁰ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

dall'amministrazione comunale; ciò costituisce un punto sia di forza che di debolezza, "perché si rischia di diventare la manovalanza del comune"¹⁹¹ e ciò è un problema molto sentito dalle cooperative di comunità, che si trovano ad affrontare "relazioni di sudditanza e di pretesa"¹⁹². L'obiettivo agro-alimentare della cooperativa, del quale tratto in questa sezione, è la ripresa dell'attività agricola di Campo di Giove e la produzione e commercializzazione del cibo di qualità e sostenibile perché ad impatto zero, tramite cui si cerca di recuperare i prodotti antichi, locali e tradizionali¹⁹³. Oltre a ciò, la cooperativa mira a contrastare lo spopolamento del borgo dovuto principalmente all'allontanamento dei giovani per cercare lavoro, a causa della scarsa possibilità di occupazione all'interno dello stesso¹⁹⁴. Per raggiungere questo risultato la cooperativa ha creato dei posti di lavoro in ambito agricolo e turistico, con lo scopo di dare delle possibilità lavorative alle classi sociali più svantaggiate come le donne, i migranti e i giovani.

3.1.2. Servizi

Uno degli obiettivi di Tavola Rotonda è sopperire alle mancanze dell'amministrazione comunale in termini di servizi, nonostante sia difficoltoso a causa dell'assenza di strutture fisiche e di disponibilità economica per costruirne di nuove¹⁹⁵. La prima occupazione della cooperativa, collegata alle richieste dell'amministrazione comunale, è stata la cura del verde e la manutenzione delle banchine stradali, per poi prendere in affidamento il Parco Avventura "Maja Park" del Comune¹⁹⁶.

La cooperativa ha quindi attivato dei servizi utili ai cittadini come un doposcuola elementare creativo e un servizio di pulizie e sanificazione¹⁹⁷ e vorrebbe avviare un servizio di trasporto comunitario¹⁹⁸. Ha anche partecipato ad un bando per la gestione di una struttura sul Lago Ticino, che a dispetto del nome è un'oasi naturale del Parco Nazionale della Majella, fino ad ora ad uso bar. La cooperativa ha invece avanzato la proposta di istituire un centro visite per il Parco, dato che Campo di Giove è l'unico paese ad esserne sprovvisto: hanno così richiamato l'attenzione sul Parco e il progetto è stato

¹⁹¹ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

¹⁹² Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

¹⁹³ Borghi in Rete 2021, "Borgo di Campo di Giove"

¹⁹⁴ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

¹⁹⁵ *Ibidem*

¹⁹⁶ *Ibidem*

¹⁹⁷ *Ibidem*

¹⁹⁸ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

accettato a livello informale, ma non è ancora arrivato un riscontro definitivo. Questo progetto, come quello riguardante i semi di fagiolo, costituisce di fatto una strategia di collaborazione con il Parco Nazionale e forse in futuro verrà affiancato da un progetto di produzione di genziana¹⁹⁹.

3.1.3 Valorizzazione e tecniche agroalimentari

Il principale ambito di intervento di Tavola Rotonda è tuttavia quello agricolo-turistico, dal recupero dei semi antichi all'affitto di terreni incolti alla gestione del campeggio Orsa Minore, che i coniugi gestivano da due decenni e che ora hanno dato in gestione alla cooperativa.



Campo di Giove. Orto di comunità.

Foto di Giorgia Vitullo

Il progetto della cooperativa è chiamato “Agricoltura e gregge di comunità a Campo di Giove” e vuole riportare alla luce la realtà originaria del luogo, ovvero il

¹⁹⁹ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

connubio tra agricoltura e allevamento, ma è stata avviata solo la sezione dell'agricoltura²⁰⁰ principalmente a causa degli alti costi di gestione di un gregge a livello comunitario, che al momento la cooperativa non è in grado di sostenere. Il progetto purtroppo non è sostenuto dagli altri soci della cooperativa e pertanto se ne occupano soltanto Domenico e Giorgia, ma gode dell'appoggio di Domenico Capaldo, referente della comunità Slow Food per la valorizzazione del fagiolo campogiovese²⁰¹, che frequenta la cooperativa proprio in funzione dell'aspetto agricolo.

Il progetto include anche il Festival "Seminare il futuro", tenuto a settembre, nome che può cambiare ogni anno in base al "protagonista" del festival come il fagiolo²⁰².

Tavola Rotonda ha stipulato dei contratti di usufrutto con i propri soci per l'utilizzo agricolo dei loro terreni privati lasciati incolti, che ha acquisito richiedendo la messa a coltura e che sta così rigenerando. Il finanziamento di Confcooperative ha permesso alla cooperativa di acquistare un trattore e l'attrezzatura agricola; tuttavia, dei cinque ettari totali che la cooperativa ha a disposizione non tutti sono coltivabili e al momento ne è stato coltivato solo uno.

La cooperativa ha scelto di non aggiungere nessun tipo di prodotto - neppure il concime - perché la terra è completa dal punto di vista organico²⁰³. Si avvale invece della tecnica agricola chiamata "coltivazione elementare", il cui principio alla base è quello di intervenire il meno possibile sul manto erboso, lasciando sviluppare un ecosistema locale che regola la crescita della vegetazione. L'orto elementare è un orto lento, che impiega dai due ai tre anni per andare a regime; l'erba che copre il terreno da coltivare può essere tagliata se troppo alta, dopodiché vengono messe a dimora le piantine e la zona coltivata viene ricoperta da 20 cm di fieno, che mantiene l'umidità del terreno ed è utilizzato al posto della paglia in quanto non è una monocoltura ed è quindi ricco di semi e portatore di biodiversità. La copertura erbosa preserva la composizione del terreno ricco di flora e di fauna, tra lumache, lombrichi, funghi e muffe; le lumache, ad esempio, che solitamente vengono allontanate dagli agricoltori, con le loro deiezioni forniscono il miglior concime per l'orto e, come gli altri animali presenti nei campi, tendono a cibarsi principalmente di piante spontanee, più piccole e più tenere di quelle coltivate. Quando queste piante non sono disponibili nei campi perché estirpate, allora attaccano le specie coltivate. Lasciate crescere e non eradicare, le piante spontanee consumano il fieno e attraverso gli essudati

²⁰⁰ *Ibidem*

²⁰¹ Slow Food 2021, "Convivia and Communities in Abruzzo"

²⁰² Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

²⁰³ *Ibidem*

delle loro radici lo trasformano in humus; quest'ultimo viene assorbito dalle orticole, ma viene poi riformato dalla morte delle piante stesse. A partire dal terzo anno, le piante infestanti diventano più basse e l'humus abbonda, in quanto il fieno del primo anno è stato assorbito e trasformato in humus: "il concime che diamo di solito è letame, cioè fieno digerito!". Se l'orto viene coltivato su un terreno precedentemente sfruttato per la coltivazione, la crescita della nuova vegetazione è più difficile poiché il terreno è più povero, mentre "se coltivi su un prato che è stato prato per anni le piante crescono velocemente".

La coltivazione elementare è quindi una tecnica diametralmente opposta all'agricoltura "tradizionale" e a quella industriale, che a causa dell'enorme utilizzo di risorse quali acqua, concimi e pesticidi non sono sostenibili e creano più danni che benefici: "nell'agricoltura tradizionale devi ridare artificialmente tutto quello che hai tolto, mentre un orto elementare lo annaffi una volta a settimana d'estate: si automantiene" (Mamma dei due bambini). "È un orto all'avanguardia. Nel '900 è emersa la consapevolezza della fine delle risorse"²⁰⁴. La coltivazione elementare è sostenibile, favorisce la conservazione della biodiversità animale e agricola e abbatte i costi energetici, che ad oggi sono un punto critico dell'agricoltura intensiva.

È inoltre fondamentale non utilizzare supporti e altri strumenti in plastica come i laccetti e le reti a sostegno dei fagioli, in quanto è un materiale che al sole si disintegra: rilascia componenti chimiche nel terreno e nelle coltivazioni e le microplastiche entrano difatti nel ciclo dell'acqua e di conseguenza nelle piante e nel nostro organismo. L'alternativa ecosostenibile è l'utilizzo di prodotti in lana o in mais o della pianta di ginestra, materie prime naturali e pertanto completamente biodegradabili e non nocive per l'ambiente.

²⁰⁴ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021



Campo di Giove. Giorgia Vitullo indica un mazzo di ginestra secca, utilizzabile come sostituto dei laccetti in plastica.

Foto dell'archivio personale dell'Autrice

I soci di Tavola Rotonda, insieme a Domenico Capaldo di Slow Food, hanno creato una “comunità di scopo”²⁰⁵, ovvero un gruppo di persone che si prefigge un obiettivo da raggiungere. Inizialmente erano dei presidi di Slow Food, mentre ora si è costituita la cooperativa di comunità che si è posta come obiettivo la conservazione e produzione della varietà e in particolare mira a recuperare il fagiolo gialletto e a commercializzarlo²⁰⁶.

3.1.4 Fagioli: pane, bruscolino e gialletto

“Amo il fatto che i campogiovesi chiamino i fagioli “pani”, perché è simbolo della necessità quotidiana del nutrimento”²⁰⁷

Giorgia Vitullo

²⁰⁵ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

²⁰⁶ *Ibidem*

²⁰⁷ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021



Campo di Giove. Pianta di fagiolo.

Foto di Giorgia Vitullo

Le coltivazioni di Tavola Rotonda riguardano principalmente le quattro coltivazioni che storicamente hanno sostenuto la popolazione locale, ovvero tre tipi di fagiolo, due tipi di mais e la patata rossa, ma vengono piantati anche pomodori e zucche. Per il recupero dei semi di fagiolo la cooperativa ha contattato gli anziani del paese e i coltivatori²⁰⁸ e ha così ottenuto tre tipi di semi autoctoni: il fagiolone campogiovese, chiamato anche fagiolo bianco o fagiolo pane, il fagiolo bruscolino, un antico seme simile al borlotto e conservato solo dal Presidente della Pro Loco Marcello d'Amico, e il fagiolo gialletto. Come ci tengono a sottolineare gli abitanti di Campo di Giove che ho incontrato, molti dei quali soci della cooperativa, le diverse tipologie di fagiolo non vanno assolutamente mischiate in quanto la pianta è facilmente soggetta a ibridazione durante la coltivazione, mentre l'autoimpollinazione permette che le piante rimangano geneticamente isolate. È dunque necessario mantenere separate le diverse tipologie per

²⁰⁸ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

preservare la semenza originale: nel caso di ibridazione, l'aspetto del fagiolo può ingannare e sembrare appartenente ad una determinata tipologia, ma il genoma in realtà si è modificato.

Il primo, il fagiolo pane, è il più conosciuto ed è considerato il seme tradizionale, è simile al fagiolo di Spagna ma ha caratteristiche uniche; il fagiolo gialletto, invece, è meno conosciuto ma è il più antico ed era a rischio di estinzione, mentre il terzo fagiolo è un borlotto esclusivo della zona. Nel 2020 la cooperativa ha realizzato un coltivazione sperimentale in collaborazione con il Parco Nazionale della Majella, fornitore dei semi, e l'Università di Agraria di Perugia con il fine di determinare le caratteristiche del fagiolo pane e del fagiolo gialletto per farli riconoscere come varietà agronomica protetta. La cooperativa ha deciso di rivolgersi al Parco in quanto quest'ultimo aveva già attivato dei progetti di conservazione delle specie agronomiche come la raccolta dei semi antichi, che vengono conservati nella Banca del Germoplasma²⁰⁹ e ne vengono studiate le fasi di sviluppo e le caratteristiche. Come indica Lai, questo tipo di conservazione è *ex situ*, ovvero attraverso il prelievo e la produzione del seme in un luogo diverso da quello di origine, e “vede le università, gli enti di ricerca e le istituzioni statali e internazionali in prima linea nella conservazione di specie vegetali a rischio di estinzione²¹⁰. “Sono andata tante volte dagli agronomi del parco a cercare di capire come ci si poteva muovere e loro hanno detto “la prima cosa è interrogare gli anziani” e quindi abbiamo fatto queste riunioni [...] si chiedeva cosa si coltivava negli orti, cosa si mangiava, come si mangiava, cosa si conservava e si ascoltava quello che dicevano queste persone”²¹¹.

²⁰⁹ Parco Nazionale della Majella 2021

²¹⁰ Lai 2004, p.55

²¹¹ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021



Campo di Giove. Fagiolo gialletto.
Foto dell'archivio personale dell'Autrice

Le modalità dell'esperimento sono state particolari perché il fagiolo pane è stato studiato direttamente in quota, mentre il fagiolo gialletto è stato coltivato all'Università di Perugia e studiato lì. Il risultato dell'esame genetico del fagiolo gialletto ne ha confermato l'"autenticità" come fagiolo più antico, risalente alla famiglia del fagiolo pane di Frattura (AQ), monocolore e tipico della zona aquilana ma geneticamente differenziato in numerose sottospecie in base al clima del luogo di coltivazione²¹². "Le tecniche agricole e la cultura alimentare costituiscono uno degli aspetti identitari della comunità di Frattura: la protezione e la conservazione di questo legume lo hanno reso, sotto il profilo organolettico, una delle eccellenze agroalimentari della Valle del Sagittario"²¹³. Il rischio di estinzione del fagiolo gialletto era altissimo perché erano rimasti pochissimi semi, posseduti soltanto da Marcello d'Amico e dalla signora Ilde Antonetti, una delle socie campogiovesi più anziane della cooperativa di comunità, i quali hanno provveduto a riprenderne la coltivazione. I fagioli di Campo di Giove sono quindi stati sottratti all'estinzione grazie all'azione di sole due famiglie che hanno conservato i semi originali e sono stati riconosciuti nella loro unicità e necessità di preservazione dallo studio del loro genoma condotto presso l'Università di Perugia e del Parco Nazionale della Majella.

²¹² *Ibidem*

²¹³ Slow Food Abruzzo 2021, "Fagiolo bianco di Frattura"

Con la conferma dell'unicità dei semi, per la cooperativa di comunità è diventata prorompente la consapevolezza dell'importanza di dedicare la propria attività all'agricoltura "come mezzo per ritrovare la storia del posto e l'economia locale da proporre a chi ci viene a visitare"²¹⁴. Come nota Giorgia, "la scelta del recupero è stata fatta da due persone che in realtà vengono da fuori, e ciò è significativo nell'essere umano: chi ha un tesoro non si rende conto di averlo perché non lo vede e non ne riconosce il valore"²¹⁵.

Sul fagiolo gialletto è stata creata una comunità Slow Food^{216,217}:

Composta indicativamente da almeno 10 persone (il numero può variare a seconda del territorio), rappresenta il nucleo di base della rete Slow Food, così come lo rappresentano le Condotte. È costituita per raggiungere un obiettivo specifico (per esempio la protezione e valorizzazione di un cibo locale, la creazione di un orto, la creazione di un progetto educativo) legato agli scopi generali di Slow Food e opera in un determinato territorio dialogando con il resto della rete locale e regionale. Allo stesso tempo si impegna a rendere più forte la rete internazionale e di conseguenza a supportarla in diversi modi. [...] Far parte di una comunità significa [...] avere un obiettivo comune e lavorare assieme per realizzarlo, organizzando attività di ogni genere (come eventi, dibattiti, progetti con i produttori, ...), [...] abbracciare e sostenere un sistema alimentare in linea con la dignità delle persone, con la giustizia sociale, con il rispetto dell'ambiente e di tutti gli esseri viventi.²¹⁸

La collaborazione con S.F. da un lato permette alla cooperativa di essere presente in una vetrina riconosciuta internazionalmente e dimostrare la qualità del lavoro e del prodotto, nonché l'originalità della coltivazione; dall'altro, però, "Slow Food un po' fagocita la cooperativa di comunità, che vuole sì aprirsi alla comunità ma non vuole essere sfruttata. Quelli di Slow Food sfruttano gli altri, non fanno vedere a fondo quello che fanno e vendono un po' tutto senza troppe garanzie. Ci si aspetta che la cooperativa sia la manovalanza e poi arrivano loro e si mettono là (nei banchetti)"²¹⁹.

²¹⁴ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

²¹⁵ *Ibidem*

²¹⁶ Borghi in Rete 2021, "Borgo di Campo di Giove"

²¹⁷ Slow Food 2021, "Convivia and Communities in Abruzzo"

²¹⁸ Slow Food 2021, "Comunità Slow Food: tutto quello che devi sapere!"

²¹⁹ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021



Immagine di Slow Food²²⁰

Come mi ha riferito Giorgia, nonostante la scoperta e il riconoscimento dell'unicità dei fagioli campogiovesi, gli abitanti del paese non partecipano per portare avanti questo progetto di conservazione del seme, o per lo meno non lo fanno in maniera esplicita e collettiva: alcuni campogiovesi hanno iniziato nascostamente a piantare la varietà di fagiolo gialletto e le aree agricole prima abbandonate ora sono coltivate, in un'ottica non di collaborazione ma di competizione con la cooperativa.

3.1.5 Mais

“Nei gesti con cui si opera in agricoltura si possono determinare delle differenze apprezzabili dalle persone con la capacità di distinguere i sapori e i gusti”²²¹

Giorgia Vitullo

²²⁰ Slow Food 2021, “Comunità Slow Food: tutto quello che devi sapere!”

²²¹ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021



Campo di Giove. Pianta di mais.

Foto di Giorgia Vitullo

Oltre alla coltivazione di fagioli, la cooperativa di occupa della produzione di due varietà di mais attraverso i processi di semina, raccolta, sgranatura a mano, essiccazione, macinazione e vendita, destinata esclusivamente ai soci. I due tipi di mais sono l’Ottofile e il Quarantino: il primo è una pannocchia povera, piccola e, come indica il nome, con sole otto file di chicchi, mentre la seconda varietà è quella tipica di tutta l’area peligna e il nome “Quarantino” si riferisce al fatto che in quaranta giorni la pianta finisce la parte vegetativa della crescita e dà spazio alla crescita della pannocchia, motivo per cui è una pianta a rapida crescita che ben si adatta al clima rigido della zona montana. I semi di mais, come tutti gli altri, sono stati forniti a Giorgia da Marcello D’Amico, il presidente della Pro Loco di Campo di Giove, che ha custodito le semenze originarie nel corso degli anni.

3.1.6 Grano Solina



Campo di Giove. Giorgia Vitullo con un mazzo di grano Solina del 2005, anno dell'ultima coltivazione.

Foto dell'archivio personale dell'Autrice

Un altro obiettivo della cooperativa è di riavviare la coltivazione di grano Solina²²², Presidio Slow Food²²³, che è stata piano piano abbandonata nel territorio campogiovese a causa della mancanza in paese della mietitrebbia. Nonostante sia già in possesso dei semi, Tavola Rotonda non ha ancora avviato la coltivazione sia perché finora non ha posseduto strumenti agricoli – la nuova trebbiatrice è stata acquistata quest'anno - sia a causa della presenza di animali selvatici che devastano i raccolti. Il grano quindi non è ancora stato prodotto e pertanto neppure macinato nel piccolo mulino elettrico a pietra della cooperativa, come indicato nel sito²²⁴: secondo quanto mi ha riferito il Presidente per telefono, il mulino per ora serve solo per la trasformazione del mais, che è l'unico elemento che viene lavorato²²⁵.

L'ultimo raccolto di grano Solina a Campo di Giove risale al 2005, quando venne lavorato senza trebbiatrice da Domenico Capaldo e da sua zia Ilde Antonetti e fu quindi

²²² Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

²²³ Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus 2021, "Grano solina dell'Appennino abruzzese"

²²⁴ Borghi in Rete 2021, "Borgo di Campo di Giove"

²²⁵ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

tagliato con il tagliaerba e trebbiato con la falchetta, pestato con i piedi e portato a macinare al vecchio mulino. In seguito la coltivazione del grano Solina venne abbandonata a causa della diffusione di altre varietà di grano.



Campo di Giove. Grano Solina del 2005 piantato da Ilde Antonetti.

Foto dell'archivio personale dell'Autrice

3.1.7 Patate

Tavola Rotonda semina anche la patata rossa, che tuttavia non è un prodotto tipico locale e il seme è spesso di origine olandese. La patata, difatti, difficilmente produce varietà tipiche, poiché la variabilità genetica è ampissima e pertanto la produzione dei semi porta alla nascita di numerose varietà di patata; per questo motivo il seme delle nuove piante non viene riutilizzato per le successive coltivazioni e non ne esiste una varietà tradizionale e unica di Campo di Giove. Con la sperimentazione dell'orto elementare, ovvero un'agricoltura naturale e senza annaffiatura (“in secca”), negli ultimi tre anni Giorgia ha evitato l'attacco delle patate da parte di parassiti.

3.1.8 Ceci

Nell'estate 2021 è stata avviata la coltivazione dei ceci tipici della zona, i ceci di Navelli o "cece pecche", ovvero ceci piccoli, come vengono chiamati localmente. I ceci di Navelli sono diventati un Presidio Slow Food²²⁶, nato per tutelare questo piccolo seme e riunire i pochi produttori locali in un'unica comunità; il rischio è infatti che con il passare del tempo la coltivazione dei ceci di Navelli scompaia a causa dell'abbandono delle terre, perché "Quest'area si sta spopolando già da decenni e il fenomeno si è aggravato ancora di più dopo il terremoto del 2009"²²⁷, che ha distrutto la zona aquilana e ha provocato una forte emigrazione dalle aree interne. I terreni per la coltivazione dei ceci di Navelli devono essere secchi ed esposti al sole, difatti il vantaggio di questa pianta è che non ha bisogno né di irrigazione né di sostegno ed è particolarmente versatile, motivo per cui Giorgia Vitullo vuole recuperare tutti gli usi di questo legume. Anche la creazione del Presidio Slow Food ha come obiettivo, oltre alla valorizzazione del cece di Navelli a livello nazionale, il recupero gastronomico nella cucina locale²²⁸.

3.1.9 Ambito sociale

Ad oggi, gli unici ad occuparsi dell'agricoltura sono Domenico e Giorgia, che lavorano gratuitamente per la cooperativa in quanto tutti i fondi ottenuti sono stati investiti nell'acquisto dell'attrezzatura. Non riescono difatti a trovare dei soci lavoratori, perché "questo posto ha vissuto di turismo per tantissimo tempo e ora le persone non zappano più la terra". Inoltre, in quanto cooperativa di comunità e non cooperativa sociale non possono accettare volontari e hanno pertanto l'obbligo di pagare ogni opera lavorativa²²⁹, per cui nel 2020 la cooperativa ha assunto 14 soci per una durata da uno a otto mesi.

Tra gli obiettivi della cooperativa c'è il contrasto all'illegalità, in particolare quella relativa ai migranti lavoratori o al lavoro domestico delle donne; per queste categorie di persone, difatti, è difficile trovare un'offerta lavorativa regolamentata legalmente da un contratto di lavoro; la cooperativa ha quindi deciso di includere queste categorie di lavoratori assumendole con contratti di lavoro, "ma nessuno vuole venire a lavorare in

²²⁶ Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus 2021, "Cece di Navelli"

²²⁷ *Ibidem*

²²⁸ *Ibidem*

²²⁹ Domenico Curciarello, intervista del 31/05/2021

regola, ora hanno il reddito di cittadinanza. Solo una ha accettato, ma per avere permesso di soggiorno”²³⁰.

3.1.10 Collaborazioni

La cooperativa non si occupa della lavorazione dei prodotti agricoli e della preparazione di piatti tipici, che vengono delegate esclusivamente ai soci ristoratori che sono anche soci fruitori, ovvero La Vecchia Fonte, Albergo Fonte Romana, La Scarpetta di Venere, Il Caminetto e Il Mattarello²³¹. Con le patate coltivate dalla cooperativa i ristoratori preparano gli gnocchi, da condire con il sugo d’agnello invece che con quello di pecora utilizzato in passato, che ora non è più utilizzato perché il sapore eccessivamente forte²³². La cooperativa Majella, custode del Parco Nazionale da cui prende il nome, prepara la vellutata di cece pecche a cui aggiunge la *frascareje*, un “cibo di risulta”²³³, ovvero una polenta di farina, acqua, uova e fagiolo gialletto; il tutto viene poi condito con il pregiato aglio rosso di Sulmona e il formaggio canestrato di Castel Del Monte, anch’esso presidio Slow Food^{234,235}.

3.1.11 Festa del raccolto

Ogni anno ad inizio ottobre Tavola Rotonda organizza una Festa del Raccolto con i soci, che possono mangiare i prodotti degli orti gestiti dalla cooperativa e da altri coltivatori. La Festa del Raccolto ha avuto inizio dagli incontri con gli anziani del paese e con gli agronomi del Parco, dopodiché la cooperativa ha coinvolto i ristoratori che, in occasione della Festa, hanno preparato i piatti tipici con i prodotti coltivati dalla cooperativa. Nel 2020 Tavola Rotonda ha potuto vendere per la prima volta i propri prodotti imbustati durante la Festa del Raccolto; come sostiene Giorgia Vitullo, vendere il prodotto finito è l’unica modalità di vendita che ammortizza i costi elevati di coltivazione e di lavorazione di una piccola realtà agricola su cui ricadono tutte le spese.

²³⁰ *Ibidem*

²³¹ *Ibidem*

²³² Borghiin Rete cooperativa Abruzzo 2021, “Gnocchi di patate di Campo di Giove”

²³³ Giorgia Vitullo, intervista del 21/08/2021

²³⁴ Borghiin Rete cooperativa Abruzzo 2021, “Degustazione dei prodotti agricoli coltivati a Campo di Giove”

²³⁵ Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus 2021, “Canestrato di Castel del Monte”

3.2. Collelongo (AQ) – Cooperativa di comunità La Giostra



Collelongo. Campo coltivato.

Foto di Daniele Pisegna.

3.2.1 Storia, scopi e attività

La Giostra è la cooperativa di comunità di Collelongo, in provincia dell’Aquila; nata nel 2018, conta più di 80 soci tra lavoratori, sovventori e utenti. La cooperativa si occupa di agricoltura e valorizzazione dei prodotti tipici locali e ha già ideato alcuni progetti agricoli da realizzare anche con il proposito di dare lavoro ai giovani abitanti del paese.

La Giostra è difatti una cooperativa particolarmente giovane di cui non è ancora possibile riscontrare i risultati, ma ho ritenuto interessante inserirla nella mia tesi per l’importanza del suo progetto nel settore agricolo. Tra i principi della cooperativa c’è la volontà di dissociarsi dai metodi di coltivazione intensiva della piana del Fucino, nella Marsica, e avviare una coltivazione priva di prodotti aggiunti e di lavorazioni eccessive, con l’intento di creare delle eccellenze agricole e avviare una vera e propria economia intorno a questi prodotti.

Per recuperare e sfruttare il territorio, la cooperativa vuole affittare dei terreni privati in modo da unificarli, perché “in questa zona sono tutti spezzettati”²³⁶. Inoltre, i soci de La Giostra vogliono inserire tra le proprie attività la trasformazione dei prodotti naturali spontanei e la creazione di confetture che producono già individualmente.

3.2.2 *Mandorliamo*

Un progetto avviato in passato è Mandorliamo, realizzato con lo scopo di tutelare i mandorli simbolo della Vallelonga, suggestiva valle longitudinale dell’Appennino abruzzese situata nel Parco Nazionale d’Abruzzo, Lazio e Molise, che ospita anche una delle faggete più antiche d’Europa dichiarata Patrimonio UNESCO nel 2017. Il progetto di recupero dei mandorli nasce dal desiderio di contrastare lo stato d’abbandono in cui versano queste piante: nonostante questa specie ora popoli la valle in maniera selvatica e spontanea e sia molto diffusa, ciò non è sufficiente a portare gli alberi a fruttificazione perché senza l’intervento umano sono soggetti a malattie che impediscono la produzione dei frutti. La cooperativa vuole cercare di riavviare la produzione di queste mandorle, un patrimonio naturale pregiato e completamente esente da trattamenti chimici²³⁷.

Per contrastare questo decadimento, nel 2019 la cooperativa ha realizzato dei corsi gratuiti basati sulla teorie e sulle attività pratiche della potatura dei mandorli per apportare loro degli interventi di ringiovanimento e garantire un raccolto commercializzabile ai proprietari terreni²³⁸. L’ideatore di Mandorliamo ha reso possibile l’avvio di questo progetto grazie al suo lavoro volontario di potatura, è deceduto e di conseguenza il progetto ha subito dei rallentamenti; l’attuale Presidente Daniele Pisegna ora vorrebbe riprendere le redini del progetto e riavviare quest’attività di recupero di un prodotto spontaneo tipico della zona.

3.2.3 *Collaborazione*

All’interno del direttivo della cooperativa La Giostra è presente anche il progetto indipendente R.A.M., Resistenza Agricola Marsicana, nato nel 2019 con l’intento di avviare colture agricole recuperando terreni in abbandono nella Vallelonga, il cui criterio

²³⁶ Daniele Pisegna, intervista del 25/05/2021

²³⁷ Pdf scritto e inviatomi da Daniele Pisegna

²³⁸ Borghi in Rete 2021, “Borgo di Collelongo”

di fondo è la sostenibilità ambientale delle azioni di produzione alimentare. Il gruppo R.A.M. vuole difatti recuperare da un punto di vista agricolo i territori abbandonati:

Le temperature proibitive, i terreni incolti e difficili da lavorare, la presenza di animali selvatici e una ripartizione fondiaria frammentata sono le condizioni che da anni abbattano ogni buona intenzione di chiunque voglia intraprendere un'esperienza legata al mondo dell'agricoltura nella Vallelonga e in tutti i territori montani marginali della Marsica. Ma la resistenza sta in questo: testa bassa a lavoro e testa alta nella vita! La fierezza di riuscire a convivere con le difficoltà del territorio e la gratitudine che, nonostante tutto, si prova verso la madre terra che costantemente ci dona prodotti unici, sono le energie che ci spingono ad andare avanti e a credere nel progetto giorno dopo giorno. Coltivando si mantiene viva la memoria di un territorio, si diventa gestori e custodi del Paesaggio, si preservano antichi saperi e coltivazioni. R.A.M. vuole essere un processo dinamico capace di coinvolgere culturalmente la società con la quale condividiamo un territorio speciale²³⁹.



Collelongo. Vendita dei prodotti di R.A.M.

Foto di Daniele Pisegna

²³⁹ Pdf scritto e inviato da Daniele Pisegna. Manifesto R.A.M.

Nel biennio 2019-2020, la Resistenza Agricola Marsicana si è dedicata alla coltivazione e alla lavorazione di grano Solina e lenticchie e alla preparazione di confetture di frutti spontanei. Il grano Solina è stato seminato nei mesi autunnali e la mietitura è stata fatta ad agosto; la coltivazione è stata portata avanti senza l'utilizzo di concimi o fitofarmaci, tanto che l'etichetta sul pacco di farina cantava la dicitura "Metodo di coltivazione *senza nient'*"²⁴⁰. Le lenticchie sono state raccolte senza l'utilizzo dei tipici macchinari per la raccolta e la pulizia: sono state rigorosamente "scamate" a mano (operazione di separazione grossolana del seme dalla parte vegetale usando l'azione del vento), per poi essere "ricapate", ovvero selezionate manualmente²⁴¹.

Le confetture, invece, sono state prodotte in un laboratorio di produzione domestica certificato aperto dal gruppo R.A.M. e i frutti spontanei utilizzati sono la mora, il corniolo, la rosa canina e la violetta, tutti raccolti nella valle, e sono state prodotte anche confetture di fichi e uva.



Collelongo. Vendita dei prodotti di R.A.M.

Foto di Daniele Pisegna

²⁴⁰ Pdf scritto e inviato da Daniele Pisegna

²⁴¹ Pdf scritto e inviato da Daniele Pisegna

3.3. Navelli (AQ) – Cooperativa di comunità Oro Rosso

“È un prodotto legato all’identità”²⁴²

Massimiliano Monetti



Navelli. Macchina confezionatrice di zafferano.

Foto dell’archivio fotografico dell’Autrice

3.3.1 Storia, scopi e attività

La cooperativa di comunità Oro Rosso di Navelli si è costituita a giugno 2020 grazie al secondo bando di Confcooperative e ha come obiettivo principale il supporto all’agricoltura attraverso l’aiuto degli agricoltori nella gestione delle coltivazioni, della promozione e della vendita dei prodotti e nel recupero ed utilizzo dei terreni

²⁴² Massimiliano Monetti, celebrazione del 50enario della cooperativa Altopiano di Navelli del 22/08/2021

abbandonati²⁴³. Al momento, la coltivazione riguarda il pregiatissimo zafferano dell'Aquila DOP, prodotto tipico della zona nonché orgoglio d'Abruzzo rinomato in tutto il mondo e da cui Oro Rosso ha ripreso il nome²⁴⁴. Contrariamente alle informazioni che avevo reperito sul sito di BorghiIN, il progetto di produzione dei ceci, anch'essi tipici del luogo, non è stato ancora avviato a causa della sua complessità, in quanto richiede l'utilizzo di macchine agricole grandi che la cooperativa al momento non è in grado di acquistare.

L'impegno sociale di Oro Rosso sta nel voler unire, sotto il nome di una cooperativa, tutte quelle persone che avrebbero difficoltà ad ottenere una produzione certificata in maniera individuale, poiché "serve la Partita IVA, le domande in Camera di Commercio, le certificazioni DOP..."²⁴⁵. Inoltre, l'obiettivo del Presidente Massimiliano D'Innocenzo una volta stabilizzate le entrate economiche è di stipulare dei contratti di lavoro per i soci che lavorano per la cooperativa, rendendoli in questo modo dei soci lavoratori con compenso orario.

Le attività turistiche della cooperativa sono la gestione dell'ostello di Civitaretenga, di proprietà comunale e l'organizzazione di tour, visite guidate e giornate tematiche: ai turisti vengono spiegati la storia della produzione dello zafferano a partire dall'arrivo della spezia a Navelli nel 1200 e il processo di lavorazione di questa spezia, dalla messa a dimora al confezionamento; a Civitaretenga è infatti presente una sala dei ricordi legati alla lana e allo zafferano e nel 2020 sono stati organizzati dei workshop di tintura della lana, acquistata direttamente dai pastori dall'azienda AquilANA dell'imprenditrice Valeria Gallese, che l'ha poi fornita ad Oro Rosso per la tintura.

3.3.2 Zafferano

“L'etimologia della parola Zafferano deriva dall'arabo Za'feràn o sahafaran in persiano, passando per il latino safranum. La radice è tutta del termine persiano “asfar” che significa “giallo””²⁴⁶

²⁴³ Borghi in Rete 2021, “Borgo di Navelli”

²⁴⁴ *Ibidem*

²⁴⁵ Massimiliano D'Innocenzo, intervista del 07/06/2021

²⁴⁶ Slow Food Abruzzo 2021, “Zafferano dell'Aquila”

Lo zafferano è arrivato a Navelli intorno al '200, '300, dalla Spagna. Lo zafferano viene dal Medio Oriente ed è arrivato tramite gli Arabi, che lo portarono quando si sono spostati tramite l'Africa del Nord e sono arrivati in Spagna e poi dalla Spagna è arrivato in Italia, a meno che non sia passato tramite gli Arabi della Sicilia [...]. Nel '700 all'Aquila c'era la rappresentanza commerciale tedesca per l'acquisto dello zafferano del territorio, indirizzato non alla cucina ma alla colorazione dei tessuti. Una volta si vendeva anche la parte gialla non utilizzata per la cucina ed era più economica, si chiamava "la gialla" [...] Ora non la coltiva più nessuno perché non c'è più manodopera [...]. Il problema è che manca la sostanza umana! Non ci sono più le categorie, gli artigiani, i dipendenti pubblici, è un paese di anziani!²⁴⁷

Nell'estate 2020 la cooperativa ha avviato la prima vera piantagione di zafferano, che era stata inizialmente tentata in via sperimentale nel 2019 come campo cooperativo e gestita quindi in modo comunitario e quotidiano dai soci. I bulbi vengono messi a dimora tra la fine di agosto e l'inizio di settembre e i fiori vengono raccolti ad ottobre, per poi essere immediatamente lavorati a mano per non perderne la freschezza.

Per capire meglio la difficoltà di coltivare lo zafferano, che in parte giustifica il suo costo estremamente elevato (26 euro per 1g²⁴⁸), bisogna sapere che 1kg di zafferano si ottiene con 200.000 piante e anche la coltivazione in sé risulta difficile in quanto richiede l'utilizzo di due terreni; nel primo vengono piantati i bulbi, lasciati crescere e riprodurre e poi prelevati nell'agosto successivo, mentre il secondo terreno, preparato e lasciato a riposo dal mese di novembre, ad agosto è utilizzato per la coltivazione vera e propria dello zafferano, a partire dal trapianto dei bulbi provenienti dal primo campo. In questa fase i soci devono confermare la propria disponibilità sia per questo momento che per la fase successiva di raccolta dei fiori ad ottobre, in quanto è necessaria la continuità nel processo di produzione.

I campi per la coltivazione dello zafferano devono essere cambiati costantemente e utilizzati a rotazione, con un periodo di intervallo dai cinque ai sette anni²⁴⁹, per cui la coltivazione richiede un minimo di cinque campi da utilizzare in maniera alternata²⁵⁰. La cooperativa Oro Rosso ha affittato a titolo gratuito dei terreni incolti di proprietà privata

²⁴⁷ Remo Troiani, intervista del 22/08/2021

²⁴⁸ cooperativa Altopiano di Navelli 2021, "Zafferano dell'Aquila DOP in Pistilli - Vasetto da 1 grammo"

²⁴⁹ cooperativa Altopiano di Navelli 2021, "La coltivazione"

²⁵⁰ Massimiliano D'Innocenzo, intervista del 07/06/2021

per renderli nuovamente fruibili per l'agricoltura e il campo coltivato a zafferano è piuttosto piccolo (500 mq), “perché c'è tanto lavoro, se no ci vuole una manodopera infinita!”²⁵¹.



Civitaretenga (Navelli). Messa a dimora dei bulbi di zafferano.

Foto dell'archivio fotografico dell'Autrice

La lavorazione dello zafferano richiede molto tempo ed è un lavoro prettamente manuale e lento, contrariamente alla produzione di ceci che avviene tramite macchinari agricoli.

La raccolta dei fiori è esclusivamente manuale e avviene nelle prime ore del mattino, prima che il sole li apra, per evitare che il loro prezioso contenuto possa andare perso. I fiori vengono delicatamente recisi e portati a casa, dove mani esperte separano gli stammi dallo stelo e questi, sistemati su un setaccio, vengono posti sulla brace di legna (mandorlo o di quercia) a tostare.²⁵²

²⁵¹ *Ibidem*

²⁵² Slow Food Abruzzo 2021, “Zafferano dell'Aquila”

I produttori di zafferano devono raccogliere i fiori per terra e muoversi a piedi, per poi separare minuziosamente il raccolto a mano seduti insieme intorno ad un tavolo: “Almeno così si va tutti insieme, l’ideale comunitario quindi è più accettato come passatempo. Lavorando insieme, i giovani, che non sono abituati al lavoro nei campi, si stanno inventando dei modi per adattare i macchinari per facilitare il lavoro, hanno comprato una macchina nuova”²⁵³.

La coltivazione dello zafferano ha coinvolto anche un gruppo di ragazzi tra i 20 e i 25 anni, impiegati in particolare nella raccolta dei piccoli fiori viola e nella sfioratura, ovvero il lento e meticoloso processo di divisione degli stimmi dagli stami e dal fiore campanulato, che viene effettuato nei mesi di ottobre e novembre²⁵⁴.



Navelli. Sfioratura.

Foto della cooperativa Altopiano di Navelli²⁵⁵

²⁵³ Massimiliano D’Innocenzo, intervista del 07/06/2021

²⁵⁴ cooperativa Altopiano di Navelli 2021, “La coltivazione”

²⁵⁵ cooperativa Altopiano di Navelli 2021, “La cooperativa”

Tradizionalmente la sfioratura è eseguita principalmente dalle donne che, sedute insieme intorno ad un tavolo, lavorano la pianta nel giorno stesso in cui viene raccolta, dalle prime ore del mattino fino a tarda notte se necessario, per evitare che il prezioso fiore di zafferano si rovini²⁵⁶.

I soci che lavorano il campo attualmente sono 7 o 8 dei 31 totali e per il momento non è possibile stipulare dei contratti di lavoro, per cui l'attività è praticata a titolo volontario attraverso l'iscrizione alla cooperativa, che è stata fissata alla quota minima di 25 euro una tantum per renderla accessibile a tutti. L'affluenza può variare e i collaboratori sono principalmente persone già legate alla terra per produzioni domestiche, ma che attraverso la cooperativa riescono a produrre zafferano in modo più professionale e soprattutto possono ottenere la certificazione Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) come "zafferano dell'Aquila". Passa più di un anno prima che lo zafferano certificato venga venduto; la certificazione D.O.P. è infatti complessa e prevede sia una dichiarazione, prima dell'inizio della coltivazione, che indichi quale campo sarà utilizzato, che l'analisi chimica del terreno, dopodiché ogni socio si occupa della coltivazione di una porzione di terra. La produzione di zafferano nella zona D.O.P. è strettamente controllata in tutte le sue fasi come garanzia per il consumatore, per cui sia la cooperativa che gli altri produttori sono obbligati a rispettare determinate procedure, che vengono controllate dalla Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia.

La cooperativa non vuole espandersi oltre nel commercio dello zafferano, proprio perché è una cooperativa di comunità e in quanto tale è strettamente collegata al territorio comunale. Inoltre, la produzione quantitativa dello zafferano dipende dalla grandezza e dalla qualità del terreno e nel 2020 sono stati raccolti "solo" 350 grammi, per un ammontare di circa 4000 euro di guadagno dalla vendita del prodotto. Le spese totali sono state ammortizzate grazie alla cooperativa Altopiano di Navelli, che ha regalato i bulbi ad Oro Rosso per aiutarla nell'avvio dell'attività; a loro volta, i bulbi producono altri bulbi fino a creare un surplus, per cui verranno in futuro restituiti alla cooperativa storica. La piccola estensione della coltivazione ad oggi non permetterebbe comunque una commercializzazione di zafferano su ampia scala, data anche la difficoltà coltivare e lavorare questo prodotto.

²⁵⁶ cooperativa Altopiano di Navelli 2021, "La coltivazione"

3.3.3. Collaborazioni

La produzione di zafferano da parte di Oro Rosso “non vuole mai andare in conflitto con le realtà che già ci sono nel Comune”²⁵⁷, come la cooperativa storica dello zafferano chiamata Altopiano di Navelli, che ha compiuto il primo cinquantenario ad agosto 2021. Oro Rosso ha infatti scelto di collaborare con quest’ultima in un’ottica di sostenibilità, diventando produttrice di zafferano e lasciando all’altra cooperativa l’attività di confezionamento del prodotto finale. Alla cooperativa storica e all’enorme impegno di Silvio Salvatore Sarra, che la fondò nel 1971 per commercializzare lo zafferano di Navelli, si deve il riconoscimento nel 2005 dello zafferano dell’Aquila come prodotto D.O.P. da parte della Comunità Economica Europea, in riferimento al territorio di 13 comuni del capoluogo abruzzese (Barisciano, Caporciano, Fagnano alto, Fontecchio, L’Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d’Ansidonia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa Sant’Angelo)²⁵⁸. Il processo di produzione dello zafferano D.O.P. è interamente e strettamente controllato dalla Camera di Commercio del Gran Sasso d’Italia²⁵⁹; la spezia ottenne nel 1989 il primato nel mondo e dopo due anni il riconoscimento per la cooperativa Altopiano di Navelli con l’”Atomo d’oro”, mentre nel 2005 avvenne il riconoscimento da parte dell’Unione Europea dello Zafferano dell’Aquila come marchio D.O.P.²⁶⁰.

L’importanza di questo riconoscimento viene sottolineata dalla crisi che il commercio dello zafferano stava vivendo verso la fine degli anni ’60, quando le vendite erano quasi nulle e il prezzo della spezia ridotto drasticamente²⁶¹. I processi di industrializzazione caratterizzanti gli anni ‘60²⁶² e la comparsa di grandi aziende, difatti, portò ad una netta riduzione della produzione della pianta, precedentemente molto presente nel territorio.

Ad oggi, il progetto di valorizzazione e commercializzazione della spezia non punta solo ad aumentarne la produzione, ma anche ad affiancare a questo prodotto una storia della terra da cui proviene²⁶³. La pubblicizzazione del prodotto e l’identificazione

²⁵⁷ Massimiliano D’Innocenzo, intervista del 07/06/2021

²⁵⁸ Slow Food Abruzzo 2021, “Zafferano dell’Aquila”

²⁵⁹ Massimiliano D’Innocenzo, celebrazione del 50enario della cooperativa Altopiano di Navelli del 22/08/2021

²⁶⁰ cooperativa Altopiano di Navelli 2021, “La cooperativa”

²⁶¹ *Ibidem*

²⁶² Lai 2004, p.46

²⁶³ Massimiliano Monetti, celebrazione del 50enario della cooperativa Altopiano di Navelli del 22/08/2021

con un popolo e un territorio è infatti un passaggio chiave nell'industria del cibo e in particolare nella promozione del cibo locale, prodotto in piccola scala. Come sostiene Harrison, successivamente ai cambiamenti avvenuti negli ultimi decenni negli ambiti del tempo libero, del turismo e dei viaggi, ““l’esperienza” del patrimonio è diventata un modo per commercializzare oggetti, luoghi e pratiche”²⁶⁴, un modo per vivere il patrimonio in maniera diretta e *in situ* recandosi nel luogo a cui quel patrimonio appartiene, contrariamente allo sradicamento e all’esportazione del patrimonio in musei e istituzioni di tutto il mondo.

La cooperativa ha inoltre ideato un progetto di recupero e gestione degli scarti della lavorazione della pianta di zafferano, che vengono poi destinati al settore tessile: il colore ottenuto dai petali e dalle antere dello zafferano viene utilizzato per la tintura naturale della lana proveniente dalle pecore allevate sul Gran Sasso²⁶⁵. Il progetto che unisce i simboli abruzzesi della lana e dello zafferano ha alla base una forte sinergia economica e sociale a livello locale.

La lana viene fornita alla cooperativa Oro Rosso da Valeria Gallese, un’imprenditrice avezzanese proprietaria di AquilANA, un’azienda di tintura della lana con ingredienti naturali a Santo Stefano di Sessanio (AQ). Valeria acquista la lana dai pastori del Centro-Sud Italia, la fornisce alla cooperativa Oro Rosso per la tintura con gli scarti dello zafferano e infine la vende nel proprio negozio. L’imprenditrice ha tenuto a sottolineare che ha aderito al progetto di tintura della lana proprio perché sarebbe stati impiegati esclusivamente gli scarti dello zafferano e non la parte della pianta destinata a scopi culinari, poiché per il suo lavoro lei non utilizza materiali costosi e soprattutto evita di servirsi di prodotti commestibili. Per la tintura della lana utilizza piante, cortecce, radici, fiori e foglie; con l’utilizzo degli scarti di zafferano si sono ottenute tre colorazioni, ovvero verde, giallo acido e giallo oro; Valeria ha così dato un uso agli scarti che, in quanto tali, non sarebbero stati utilizzati per la vendita e le matasse sono state poi vendute con un’etichetta indicante la collaborazione tra AquilANA e la cooperativa Oro Rosso. La nascita dell’azienda nasce dalla preoccupazione per l’abbandono delle montagne e delle attività di pastorizia a partire dalla Prima Guerra Mondiale; ciò ha portato ad una grave crisi economica dell’allevamento ovino e al crollo del prezzo della lana, considerata ormai un materiale di scarto. Valeria Gallese in questo senso porta avanti una valorizzazione morale ed economica della lana e del lavoro del *pecoraro*: “pensare di

²⁶⁴ Harrison 2020, p.79

²⁶⁵ Borghi in Rete 2021, “Borgo di Navelli”

raccogliere un'opportunità invece che un rifiuto è chiaro che ci dà, rispetto al futuro, delle aspettative sicuramente diverse [...]. Restituire la dignità alla filiera per me è stata la cosa più importante”²⁶⁶. Seguendo questo principio etico, l'imprenditrice sottolinea di aver deciso di acquistare la lana a prezzi molto maggiori di quelli presenti sul mercati, poiché ciò rappresenta il primo passo verso la rivalutazione di un'attività ormai svalutata e in decadenza. Ridare dignità al lavoro è proprio uno dei principi dell'Agenda 2030 e dell'intero progetto di BorghiIN e una determinazione come quella di Valeria Gallese rende concreta quella che potrebbe rimanere solo teoria; a loro volta, i pastori da cui lei acquista la lana hanno ridato speranza e dignità al proprio lavoro e ad oggi contano su di lei per la vendita della lana ogni anno.

La tintura della lana ha avuto un riscontro positivo, che spinge i soci a ritentare la collaborazione e a ripetere la tintura ad ottobre 2021 in maniera “più professionale”²⁶⁷. Il processo di tintura va svolto necessariamente ad ottobre, poiché gli scarti della lavorazione dello zafferano devono essere freschi e utilizzati appena conclusa la raccolta della pianta.



Santo Stefano di Sessanio. Lana colorata con tinte naturali nel negozio AquiLANA di Valeria Gallese.

Foto dell'archivio fotografico dell'Autrice

²⁶⁶ Valeria Gallese, intervista del 05/09/2021

²⁶⁷ Massimiliano D'Innocenzo, intervista del 07/06/2021

3.4 Pettorano sul Gizio (AQ) – Cooperativa di comunità Pectoranum



Pettorano sul Gizio. Pianta di mugnolo.

Foto di Anna Paola Fasoli

3.4.1 Storia, scopi e attività

Pectoranum è la cooperativa di comunità del borgo aquilano di Pettorano sul Gizio. È stata costituita nel 2020 con l'obiettivo principale di valorizzare uno dei prodotti tipici del paese: il mughnolo, una verdura appartenente alla famiglia delle Crucifere²⁶⁸; deriva probabilmente dall'ibridazione tra broccolo e cima di rapa ma possiede delle caratteristiche uniche, poiché viene coltivato soltanto in questa zona dell'Abruzzo e solo a specifiche quote. I mughnoli sono arrivati a Pettorano attraverso la transumanza, poiché i pastori portavano con sé i semi della cima di rapa dal Tavoliere delle Puglie; nella coltivazione pettoranese questa pianta si è diversificata, ha acquisito un nuovo nome ed è considerata un ingrediente tipico della cucina del borgo.

²⁶⁸ Slow Food Abruzzo 2021, "Mughnoli di Pettorano sul Gizio"

La cooperativa di comunità è nata a sostegno dell'unica azienda agricola che produce i mugnoli, l'azienda Fasoli, con l'obiettivo comune di far riscoprire e valorizzare questo vegetale tipico di Pettorano. La C.d.c. si dedica alla lavorazione della pianta, alla sua trasformazione e alla sua commercializzazione, ad esempio presso l'Alimentari Cicone, dove ho intervistato la Vicepresidente della cooperativa Mariaelena Cicone. Inoltre, Pectoranum ha instaurato altre collaborazioni con enti locali profit e non profit, come la Pro Loco di Pettorano, la cooperativa Valleluna, la Riserva Monte Genzana Alto Gizio per la valorizzazione dei mugnoli e con diversi ristoratori del borgo, che propongono i mugnoli nella cucina tipica del posto.

3.4.2 *Mugnoli*

Il mugnolo rischia di scomparire poiché i produttori stanno diminuendo sempre più a causa dell'abbandono delle terre da parte loro e della presenza degli animali selvatici, che rendono difficile la coltivazione. Come mi ha riferito Mariaelena, quasi tutti gli abitanti del borgo hanno un piccolo orto dove coltivano i mugnoli, ma le quantità che possono produrre restano sempre minime, ovvero poche decine di kg, insufficienti a fronteggiare il fenomeno dell'abbandono delle terre e alla conseguente e prevedibile cessazione della coltivazione di questa specie unica. Pertanto, come per il fagiolo gialletto di Campo di Giove e i ceci di Navelli, è stata istituita una Comunità Slow Food per la valorizzazione del mugnolo di Pettorano sul Gizio come strumento di tutela della biodiversità²⁶⁹.

La coltivazione di questo vegetale, che avviene esclusivamente nel terreno sottostante Pettorano, è anche sostenibile e a basso impatto ambientale: la crescita dei mugnoli non necessita né di pesticidi, perché non viene attaccato da insetti o altri animali, né di concimi chimici, in quanto viene utilizzato solo il letame, né di acqua, poiché per l'irrigazione della pianta è sufficiente l'acqua piovana e, se necessario, quella del fiume Gizio. L'azienda Fasoli non ha ancora ricevuto la certificazione biologica perché per ottenerla sono necessari tre anni di attività, ma richiederà il marchio BIO proprio per l'assenza di prodotti chimici nella coltivazione.

La cooperativa vuole lanciare il prodotto nel turismo attraverso attività e pacchetti esperienziali con l'iniziativa "Giornata da contadino", un'esperienza agricola e

²⁶⁹ Slow Food 2021, "Convivia and Communities in Abruzzo"

gastronomica in cui il visitatore raccoglie, sceglie, pulisce, cuoce e mangia i mugnoli, in particolare assaggiandoli nel piatto tipico pettoranese *mugnoli e cazzariej*, ovvero degli gnocchi conditi con i mugnoli ripassati in padella con le alici.

Pectoranum prevede inoltre di realizzare un laboratorio di trasformazione alimentare per destagionalizzare i mugnoli e permetterne così la disponibilità sul mercato durante tutto l'anno, creando prodotti come mugnoli congelati, in crema e sott'olio. Con l'attività del laboratorio si vogliono produrre e promuovere anche altri cibi tipici del borgo, come la *pizzella* a forma di otto e la pizza di san Martino, che ad oggi non possono essere commercializzati perché non c'è nessuna realtà adatta a farlo²⁷⁰.



Pettorano sul Gizio. Prodotti finiti.

Foto di Anna Paola Fasoli

Gli altri obiettivi della cooperativa Pectoranum sono il ripopolamento del borgo, ormai con pochi abitanti, il mantenimento dei due alimentari ancora presenti, come quello Cicone, e l'apertura di una piccola bottega per la vendita esclusiva dei prodotti tipici di Pettorano, come il mugnolo, le *pizzelle*, la pizza di san Martino, l'olio e la farina di mais Ottofile per la preparazione di un altro piatto tipico, la polenta rognosa. L'antica varietà di mais Ottofile è un altro dei prodotti che la C.d.c. ha intenzione di recuperare e intorno

²⁷⁰ Anna Paola Fasoli, intervista del 21/08/2021

al quale intende organizzare dei workshop in futuro²⁷¹. La cooperativa vorrebbe inoltre includere nel progetto di promozione dei prodotti locali anche le cooperative di comunità presenti nei territori circostanti, mettendo a disposizione il laboratorio alimentare per la preparazione dei loro prodotti e aiutandole nella promozione delle piccole realtà che spesso fanno fatica ad emergere.



Pettorano sul Gizio. Coltivazione di mugnolo.

Foto di Anna Paola Fasoli

²⁷¹ Borghi in Rete 2021, “Borgo di Pettorano sul Gizio”

3.5 Sante Marie (AQ) – Cooperativa di comunità Sette Borghi

“Al camminatore si offre sempre del cibo”²⁷²

Lorenzo Berardinetti

3.5.1 Storia, scopi e attività

Sante Marie è un borgo di mille abitanti in provincia dell’Aquila, al confine con il Lazio, e fa parte sia del progetto Borghi in Rete che di Borghi Autentici d’Italia. Il paese è immerso in un ambiente boschivo caratterizzato dalla presenza di funghi, tartufi e castagne, che sono diventati uno dei punti di forza e di azione della cooperativa di comunità Sette Borghi. Quest’ultima prende il nome dall’agglomerato urbano che include, oltre al borgo stesso di Sante Marie, anche le frazioni di Castelvecchio, Santo Stefano, San Giovanni, Scanzano, Valdevarri e Tubione.

Il paese è da tempo incentrato sulla valorizzazione socio-culturale e delle risorse territoriali in particolare in ambito agricolo e turistico, come la gestione del Cammino dei Briganti. Lo scopo della cooperativa “non è sostituirsi a ciò che c’è, ma coprire ciò che non c’è”²⁷³, come riaprire botteghe e negozi e rilanciare l’economia locale. La costituzione della cooperativa, avvenuta nel 2020 e incentivata dall’amministrazione comunale, risponde a queste esigenze e non solo: oltre ad avere tra gli obiettivi il contrasto allo spopolamento della zona, il potenziamento delle offerte turistiche locali e l’incremento dei servizi agli abitanti, vuole incentivare lo sviluppo dell’agricoltura e del settore agroalimentare²⁷⁴, perché “le persone debbono tornare nel nostro territorio [...] stabilmente [...]. Le persone che sono qui debbono vedere nella nostra cooperativa un punto di appoggio”²⁷⁵.

A tal proposito, Sette Borghi ha avviato diverse attività in ambito gastronomico ed agricolo, in collaborazione con i suoi circa quaranta soci, di cui alcuni lavoratori, e con realtà esterne come sei piccole aziende agricole locali che si dedicano alla coltivazione e vendita di prodotti naturali e puntano al recupero di alcuni semi antichi quali il grano

²⁷² Lorenzo Berardinetti, intervista del 27/05/2021

²⁷³ Luciana Orlandini, intervista del 27/05/2021

²⁷⁴ Borghi in Rete 2021, “Borgo di Sante Marie”

²⁷⁵ Luciana Orlandini, intervista del 27/05/2021

Solina e fagioli di particolari varietà, oltre a semi più comuni come il farro e i ceci. L'intenzione del Sindaco di Sante Marie Lorenzo Berardinetti è stata quella di coinvolgere tutte le persone legate all'ambito gastronomico, includendo tra queste anche i raccoglitori di prodotti spontanei come tartufi e castagne²⁷⁶.

Un'altra collaborazione è nata con la curia, che possiede ampi terreni abbandonati e che ha risposto alla "chiamata alla terra" della cooperativa, per cui "forse sarà l'unica cooperativa di comunità in Italia dove c'è all'interno la parrocchia!"²⁷⁷. Da circa due anni la curia ha impiegato dei ragazzi stranieri nella lavorazione dei terreni e in particolare nella coltivazione di patate, cipolle e altri prodotti che possono essere venduti dalla cooperativa di comunità. Ad agosto 2021, infatti, la cooperativa ha aperto un punto vendita nel borgo, l'Emporio dei Borghi, in cui si vendono i prodotti tipici del territorio preparati dai soci come lenticchie, ceci, neole, pasta, prodotti di grano Solina, farro, orzo, ventricina, miele, ortaggi, castagne e tartufi. La C.d.c. mira così a far riscoprire i prodotti delle aziende agricole socie anche all'esterno del territorio di Sante Marie, a valorizzare ognuna delle sette frazioni che danno il nome alla cooperativa Sette Borghi e aiutare, sponsorizzandole, le aziende agricole socie a farsi conoscere sul mercato.

3.5.2 Tartufi

Uno dei vanti gastronomici di Sante Marie è il tartufo, la cui presenza in zona ha promosso da due anni la partecipazione del borgo all'Associazione Nazionale Città del Tartufo (ANCT), basata su "produzione del tartufo, commercializzazione e promozione turistica a esso collegata, rendendo sinergico lo sviluppo del territorio e consolidando un rapporto di qualità con il consumatore"²⁷⁸. Tra le iniziative promosse dall'Associazione, una delle più rilevanti è la candidatura per il 2021 all'UNESCO per il riconoscimento della Cultura del Tartufo come Patrimonio Immateriale dell'Umanità²⁷⁹, secondo i principi della Convenzione UNESCO del 2003 per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale²⁸⁰. L'attività di cerca e cavatura del tartufo, difatti, raccoglie in sé pratiche e conoscenze rurali tramandate oralmente per secoli tra generazioni di tartufai²⁸¹:

²⁷⁶ Lorenzo Berardinetti, intervista del 27/05/2021

²⁷⁷ *Ibidem*

²⁷⁸ Associazione Nazionale Città del Tartufo 2021, "Chi siamo"

²⁷⁹ *Ibidem*

²⁸⁰ UNESCO 2020

²⁸¹ Associazione Nazionale Città del Tartufo, Federazione Nazionale Associazione Tartufai Italiana 2020, p.16

La pratica dell'elemento consente il mantenimento dell'equilibrio ecologico e della biodiversità vegetale nonché il perdurare della tradizione che assicura la rigenerazione biologica stagionale delle specie tartufigene. Tali conoscenze del mondo rurale, già descritte in epoca classica, sono legate fortemente a espressioni orali e tradizioni che riflettono l'identità culturale locale. Infatti vengono trasmesse e tramandate anche attraverso storie, fiabe, aneddoti, proverbi e modi di dire corrispondenti anche alle espressioni delle abitudini culinarie tipiche in cui il tartufo è impiegato²⁸².

La candidatura della pratica della Cerca e Cavatura del Tartufo come Patrimonio UNESCO risponde al criterio di interrelazione tra uomo, ambiente e animali²⁸³: se da un lato la raccolta del tartufo avviene in un contesto ambientale, dall'altra la trasmissione delle conoscenze avviene sul piano sociale attraverso narrazioni, canti e feste popolari, che questa candidatura vuole salvaguardare anche nei territori marginali e/o non urbanizzati. Si aumenta così la consapevolezza in ogni contesto dell'importanza della tutela di questo patrimonio culturale immateriale, “inteso come strumento di sviluppo sostenibile integrato e della capacità dell'uomo di adattamento secolare all'ambiente come risposta all'evoluzione naturale e come fonte di memoria funzionale ai processi di trasmissione intergenerazionale.”²⁸⁴ La richiesta di patrimonializzazione e lo sviluppo di attività che permettono di condividere conoscenze e buone pratiche, mirano a sensibilizzare la popolazione nazionale a valorizzare il patrimonio e la sua capacità di creare relazioni sociali e, in questo caso, a impostare un approccio rispettoso verso la cultura e una gestione sostenibile delle risorse limitate dell'ambiente naturale da parte di una comunità sempre più ampia²⁸⁵.

Lorenzo Berardinetti, mi ha riferito che il tartufo era poco conosciuto dagli abitanti del borgo prima dell'iscrizione all'Associazione nazionale Città del Tartufo, e che adesso “Deve entrare ancora nella testa di tutti i raccoglitori di poterlo commercializzare con il marchio della Riserva (R. Naturale Grotte della Luppa, n.d.r.), [...] in modo che diventi un punto di eccellenza di Sante Marie”²⁸⁶

Il borgo di Sante Marie ha anche partecipato al bando nazionale ANCI (Associazione Nazionale Comuni di Italia) per il progetto SIBaTer (Supporto

²⁸² *Ivi*, p.19

²⁸³ *Ivi*, p.61

²⁸⁴ *Ibidem*

²⁸⁵ *Ivi*, p.62

²⁸⁶ Lorenzo Berardinetti, intervista del 27/05/2021

Istituzionale alla Banca delle Terre) – anch'esso nazionale -, volto al recupero e riutilizzo dei terreni abbandonati. La proposta del borgo è di recuperare i terreni locali abbandonati dove crescono naturalmente i tartufi, per creare una tartufaia sociale da dare in gestione alla cooperativa, che si occuperebbe della produzione del tartufo raccogliendo quelli già presenti nel terreno e portando a produzione delle piantine micorizzate²⁸⁷. La cooperativa potrebbe così instaurare nuovi accordi per la commercializzazione del tartufo, a partire dalla creazione di pacchetti turistici consistenti in un itinerario naturalistico e gastronomico durante il quale i visitatori potrebbero godere delle bellezze della Riserva e nel mentre raccogliere personalmente i tartufi e, al ritorno, prepararli e mangiarli.

3.5.3 Castagne

Il secondo elemento gastronomico tipico di Sante Marie è la castagna lombardesca e, come avviene anche per il tartufo, Sante Marie aderisce da anni all'Associazione Nazionale Città del Castagno. Quest'ultima è stata costituita nel 2013 ed è basata sulla valorizzazione, promozione e salvaguardia dei castagni, dei loro frutti e delle zone castanicole; l'Associazione punta all'“espansione commerciale dei prodotti castanicoli, al superamento della stagionalità dei consumi, all'educazione al gusto ed alle tradizionali abitudini alimentari”; vuole incentivare spronare la ricerca e la sperimentazione sulla coltivazione delle castagne, favorire l'uso del legno di castagno, sostenere la diffusione della pianta in Europa e promuovere l'arte e la cultura del castagno²⁸⁸.

La cooperativa di comunità ha instaurato due collaborazioni sul tema delle castagne. La prima è quella con la curia, volta al recupero dei castagneti della zona sia pubblici che privati e in stato di abbandono, molti dei quali si trovano all'interno della Riserva Naturale Grotte della Luppa; la cooperativa vuole commercializzare fuori dal territorio di Sante Marie la castagna lombardesca, che essendo dolce è adatta per la preparazione di dolci con farina di castagne, ravioli con le castagne, castagnaccio, crostate con marmellata di castagne, liquore di castagne e birra di castagne. La seconda è invece con la Pro Loco del paese per l'organizzazione della storica Sagra delle Castagne, nata nel 1972, conosciuta a livello nazionale e svolta ogni anno a fine ottobre con le castagne raccolte all'inizio del mese. La Sagra è stata organizzata dagli anni '90 dalla Pro Loco,

²⁸⁷ *Ibidem*

²⁸⁸ Associazione Nazionale Città del Castagno 2021, “Statuto”

ma la nuova cooperativa si è resa disponibile a collaborare nella gestione dell'evento, al quale partecipa per la prima volta nell'edizione 2021.



Sante Marie. Castagneto.

Foto di Luciana Orlandini

Altre attività

Le aziende collaboratrici della cooperativa hanno partecipato ad un bando finanziato dal GAL (Gruppo di Azione Locale) per creare a Castelvecchio un laboratorio gastronomico idoneo alla trasformazione dei prodotti tipici a partire da dicembre 2021²⁸⁹: in particolare, produrrà genziana, marmellata di more, funghi sott'olio, tartufi e altri prodotti finiti, e creerà un centro di degustazione. La cooperativa valorizzerà i prodotti tipici per camminatori, proponendo i funghi porcini, i tartufi, le fettuccine e i *surici* di Valdevarri, fatti a mano dalle donne locali e conditi con un sugo molto ricco.

I fondi ottenuti grazie al bando del GAL hanno permesso anche l'apertura di un piccolo negozio a San Giovanni e dell'Emporio dei Borghi a Sante Marie²⁹⁰

²⁸⁹ Lorenzo Berardinetti, intervista del 27/05/2021

²⁹⁰ Luciana Orlandini, intervista del 27/05/2021

3.5.4 Funghi

L'attività di valorizzazione gastronomica della cooperativa Sette Borghi è incentrata inoltre sui funghi porcini e in particolare sul loro utilizzo come condimento dei *sùrici* o *surgi*, da “sorci”, un tipo di pasta avvitata che riprende l'immagine della coda dei topi e che è tipica della zona. La presenza spontanea dei funghi nel territorio di Sante Marie è molto diffusa grazie alla fertilità dei boschi incontaminati il prodotto è largamente utilizzato nella cucina locale. La commercializzazione dei funghi da parte della cooperativa di comunità vuole portare sul mercato i funghi freschi, i prodotti lavorati e anche il piatto tipico, le fettuccine coi funghi, da proporre nei ristoranti e da offrire ai visitatori e ai pellegrini del Cammino dei Briganti.

3.5.5 Grano Solina

Le aziende agricole socie di Sette Borghi stanno recuperando il grano Solina, un grano tenero molto antico e tipico della zona montana del Gran Sasso, coltivato fin dal XVI secolo²⁹¹ e ora dichiarato Presidio Slow Food²⁹². Il grano Solina, tuttavia, è stato sostituito nel tempo da altri grani più facili da coltivare, che richiedono altitudini e attese minori e che sono quantitativamente più redditizi. Questo antico cereale ha la caratteristica di adattarsi ai terreni più poveri e resistere ottimamente alle altitudini medio alte e alle temperature invernali proibitive della zona e il suo basso contenuto di glutine lo rende un ingrediente più tollerato delle varietà di grano a più alto contenuto di glutine²⁹³.

²⁹¹ Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus 2021, “Grano solina dell'Appennino abruzzese”

²⁹² *Ibidem*

²⁹³ Lorenzo Berardinetti, intervista del 27/05/2021

Conclusioni

In questo lavoro di ricerca ho cercato di dimostrare come le cooperative di comunità siano un soggetto attivo nella tutela del patrimonio locale abruzzese e in particolare del patrimonio agroalimentare, intendendo con esso l'insieme di specie vegetali e tradizioni agricole e culinarie tipiche di una zona o di un singolo paese.

Il progetto di valorizzazione sociale, culturale e agricola di Borghi in Rete ha difatti lo scopo di recuperare il recuperabile e talvolta tentare ciò che sembra impossibile: diffondere la conoscenza e l'utilizzo di frutti e piante, aumentarne la produzione localmente, dare lavoro alle categorie spesso svantaggiate come donne, migranti e giovani, migliorare il tenore di vita dei pochi residenti rimasti attraverso l'implementazione di servizi alla comunità e ridare vita a dei borghi caduti nell'abbandono richiamando indietro coloro che li hanno lasciati a causa delle poche prospettive di lavoro e di futuro. Nel loro piccolo, le cooperative di comunità costituiscono una realtà forte e determinata, che ha incontrato non poche difficoltà nel suo evolversi ma che punta ad un obiettivo ben definito, dimostrandosi un valido portavoce di chi, altrimenti, voce non avrebbe. In questo modo i semi, come tutti coloro che sono andati via, ritrovano una terra fertile in cui provare a germogliare, crescere e a cui regalare i propri frutti, rendendo quella terra ricca e capace di futuro.

L'agricoltura e il cibo, matrice della vita ed elemento identitario di un popolo, sono stati i fili conduttori del mio lavoro di ricerca. Ho scelto di studiare l'aspetto agroalimentare perché rispecchia alcune delle situazioni più critiche al giorno d'oggi: la perdita della biodiversità, delle tradizioni e delle conoscenze, a causa di uno spopolamento dei piccoli centri abitati iniziato ormai quasi un secolo fa e purtroppo in costante aumento fino ad oggi. Le cause sono radicate nella crisi dopo le Guerre Mondiali e le migrazioni in Nord America, nell'industrializzazione, nell'accentramento delle opportunità lavorative nei medi e grandi centri urbani e nello svuotamento del Sud Italia a causa dell'emigrazione verso il Nord della penisola e dell'Europa, che nonostante sia "volontaria" è in un certo modo forzata, dettata dalla mancanza di opportunità per i giovani e, sempre di più, anche per gli adulti.

All'inizio della mia ricerca mi sono posta dei quesiti riguardo la realtà e le attività delle cooperative, quesiti che si sono moltiplicati durante l'approfondimento del tema e che sono sorti anche in seguito alle risposte che avevo ottenuto.

Riprendendo il tema dell'abbandono dei terreni e dei borghi, e di conseguenza delle tradizioni e delle coltivazioni tipiche, posso dire che le ragioni storiche affondano nelle crisi dei dopoguerra e in particolare della Seconda Guerra Mondiale. Se da un lato molti abitanti sono stati arruolati durante le guerre e molti di loro non sono tornati, dall'altro quelli rimasti e i sopravvissuti hanno dovuto fare i conti con le conseguenze economiche e sociali delle Guerre. Il secondo dopoguerra in particolare fu caratterizzato da un forte accentramento delle opportunità lavorative nei centri urbani, a causa del crescente processo di industrializzazione e urbanizzazione. Nelle parole della Senatrice Stefania Pezzopane, "cinquant'anni fa c'era un'altra città, c'era un altro territorio, la gente andava via ancora, proseguiva ancora l'ondata dell'emigrazione [...]. Era un'emigrazione diversa, [...], non si andava più al Nord ma si andava in città, si lasciavano i nostri borghi e i nostri paesi"²⁹⁴.

Conseguenza inevitabile dell'emigrazione e dell'allontanamento dai piccoli centri abitati è stata quindi l'abbandono delle terre prima coltivate, poiché con l'industrializzazione le attività di sussistenza non erano più collegate all'ambito agricolo, che nel tempo è diventato una fonte di guadagno minima, faticosa e problematica.

Il progetto Borghi in Rete è nato proprio per far fronte al grande problema dello spopolamento e per ripristinare le attività mancanti come i negozi e i servizi alla popolazione. Mi sono chiesta se lo stretto legame che il popolo abruzzese ha con il proprio territorio fosse stato un fattore determinante nell'ideazione del progetto; le conversazioni e le interviste ai soci e ai Presidenti delle cooperative hanno confermato questa ipotesi, facendo emergere non solo l'importanza per gli abruzzesi della qualità del cibo e dell'ambiente in cui si vive, ma anche del desiderio di ritornare alla terra e contrastare la perdita della biodiversità e il recupero delle coltivazioni tipiche locali. Il lavoro agricolo e pastorale è stata una fonte di sopravvivenza e di reddito fino agli anni '50 e l'Abruzzo è fiero della sua identità intimamente connessa al mondo naturale, alle tradizioni locali e ai frutti della propria terra. Di conseguenza, il desiderio di recuperare la realtà agricola e le tradizioni alimentari è stata una parte fondante della realizzazione di Borghi in Rete, tanto da costituire parte delle sue linee d'azione.

²⁹⁴ Stefania Pezzopane, celebrazione del 50enario della cooperativa Altopiano di Navelli del 22/08/2021

Le esigenze che hanno portato alla nascita di Borghi in Rete riguardano principalmente la mancanza di servizi alla comunità nelle piccole realtà abitative, come la spesa a domicilio, i doposcuola per i bambini, i negozi e gli empori; tutto ciò risponde all'esigenza di far fronte allo spopolamento dei borghi che Borghi in Rete vuole contrastare, oltre che tramite i servizi, attraverso l'implementazione delle offerte lavorative per i giovani, in modo che non siano costretti ad abbandonare la propria terra e che possano a loro volta mandare avanti delle attività locali.

Mi sono chiesta inoltre chi fossero i soggetti promotori dell'economia dei borghi attraverso la valorizzazione della cultura locale e come lo stessero facendo; questi soggetti sono principalmente i soci e i Presidenti delle cooperative di comunità, che collaborano attivamente con altre realtà del territorio come le Pro Loco, come nel caso della Festa della Castagna di Sante Marie, i ristoratori, come a Campo di Giove, le botteghe, come la collaborazione tra la cooperativa Oro Rosso e l'azienda AquILANA di Santo Stefano di Sessanio, altre cooperative, come nel caso della collaborazione tra Pectoranum e la cooperativa Valleluna, e anche le Università, come ha fatto la cooperativa di Campo di Giove con l'Università di Perugia. Molte persone che fanno parte del progetto sono giovani che vogliono creare delle nuove realtà e nuove opportunità per sé e per i loro coetanei che vogliono rimanere nel proprio paese e le stesse cooperative hanno tra i propri obiettivi quello di creare dei nuovi posti di lavoro per le nuove generazioni, come ad esempio quelle di Aielli, Castel del Monte, Collelongo e Navelli. Ho visto in ugual misura la partecipazione di donne e uomini, senza particolari specializzazioni di genere nel lavoro: uomini che raccolgono i fiori di zafferano, nonostante il lavoro sia stato compiuto storicamente dalle donne, donne che coltivano i campi e donne e uomini Presidenti delle cooperative. Non ho riscontrato pertanto una "tradizionale" assegnazione dei compiti nelle attività agricole e gestionali di vario tipo come in parte mi aspettavo, come ad esempio l'impiego della forza maschile nella coltivazione dei campi e di quella femminile in mansioni come la lavorazione e preparazione dei cibi o la raccolta dello zafferano. Ho conosciuto donne coltivatrici, Presidenti e Vicepresidenti e imprenditrici, in quella che mi è sembrata un'organizzazione e una suddivisione delle attività equa ed equilibrata.

Il tema della percezione del progetto è invece più controverso. Se da un lato la parte istituzionale di Confcooperative promuove un progetto ampio e ricco, sottolineandone i punti di forza, gli scopi e i traguardi raggiunti, il parere di alcuni soci è contrastante; nonostante gli obiettivi ufficiali siano gli stessi, ovvero la valorizzazione del territorio e il ripopolamento dei borghi, figurano in primo piano le difficoltà economiche

e burocratiche, l'assenza di un supporto concreto da parte di Confcooperative, i limiti nell'avanzamento dei progetti dettati dalla pandemia e dalla scarsità di risorse umane, economiche e materiali, nonché dai numerose altre difficoltà che hanno incontrato nella realizzazione delle varie attività, come la competizione tra gli abitanti, i ritardi burocratici e la presenza di animali selvatici che creano danni alle coltivazioni.

Nonostante la recente nascita della maggior parte delle cooperative, è già possibile riscontrare i primi risultati delle loro attività e dei loro obiettivi prefissati; non è ancora possibile parlare di ripopolamento dei borghi e quindi di un aumento demografico degli stessi, ma su altri piani i cambiamenti sono già visibili. L'impegno delle cooperative nel cercare di creare nuovi posti di lavoro è infatti già rilevabile nell'assunzione di alcune persone dalle cooperative di Campo di Giove e nel progetto di assunzione futura da parte di altre cooperative come quella di Navelli e Pettorano sul Gizio.

I risultati nel settore agroalimentare sono invece già chiari, anche se ancora non completi: alcune delle cooperative di comunità che si occupano del recupero agroalimentare hanno già avviato delle coltivazioni e dei progetti gastronomici, come la cooperativa di Campo di Giove, con la coltivazione del fagiolo campogiovese, pane e gialletto, un seme reperibile solo in quella zona, e l'avvio di collaborazioni con i ristoratori per la preparazione di piatti tipici con i prodotti della cooperativa. La cooperativa Pectoranum sta provvedendo alla lavorazione dei mugholi coltivati dall'azienda agricola Fasoli di Pettorano sul Gizio e prevede di aprire un laboratorio alimentare per la produzione sia di prodotti a base di mugholo che di dolci tipici. Sette Borghi di Sante Marie punta a sua volta al recupero dei castagneti, alla raccolta dei tartufi e alla creazione di una tartufaia sociale nei terreni abbandonati, inserendo come attività anche un'esperienza turistica gastronomica di raccolta, preparazione e assaggio del tartufo. La cooperativa Oro Rosso di Navelli invece è già riuscita ad avviare le coltivazioni di zafferano, spezia esigente e dalla produzione esigua, e prospetta di dare presto lavoro ai propri soci; anche la collaborazione attivata con AquilANA per la tintura della lana con gli scarti dello zafferano rappresenta un passo avanti nella promozione di un'economia locale e del supporto reciproco tra le realtà territoriali e i risultati sono già arrivati poiché la vendita dei prodotti finiti è andata a buon fine.

Mi sono interessata inoltre delle difficoltà organizzative, burocratiche, finanziarie e sociali che hanno incontrato le cooperative nell'elaborazione e nella realizzazione del proprio progetto e si sono rilevate molteplici, dal mancato riconoscimento legislativo delle cooperative di comunità, al Covid-19, alla gestione degli appalti e dei contratti di

lavoro, alla realtà dei finanziamenti che sono principalmente prestiti da restituire, alla competizione tra gli abitanti locali nella valorizzazione del proprio terreno.

I problemi burocratici hanno portato difficoltà e comportato talvolta la chiusura delle cooperative, come nel cambio dell'amministrazione comunale di Corfinio che ha sottratto alla cooperativa locale le attività che aveva in gestione. Altre cooperative invece non sono riuscite ad avviarsi o hanno chiuso a causa della mancanza di fondi, del rallentamento nell'ideazione del progetto dovuto alla pandemia e della mancanza di una partecipazione attiva da parte dei soci.

In relazione al tema della sostenibilità ambientale, i principali riferimenti sono prevalentemente collegati al tipo di coltivazione di alcune specie vegetali che richiedono poca o nessuna irrigazione o concimi. Ho trovato interessante la tecnica di coltivazione della cooperativa di Campo di Giove, ovvero l'orto elementare: i principi di quest'ultimo sono molto vicini ai criteri di sostenibilità, cioè un uso minimo dell'acqua, nessun utilizzo di componenti chimici per concimare ma esclusivamente di letame, assenza di plastica o altri materiali sintetici e pochissimi interventi sul terreno, in modo da preservare la biodiversità presente e favorire la creazione di un microclima che favorisce la crescita delle specie piantate. Inoltre, l'azienda Fasoli di Pettorano sul Gizio, che produce i mugnoli poi processati dalla cooperativa di comunità, richiederà la certificazione biologica al termine dei tre anni di attività necessari per il suo rilascio, in quanto anch'essa non utilizza alcun prodotto chimico come pesticidi o concimi. Anche la coltivazione dei mugnoli è sostenibile in quanto non richiede un grande utilizzo di acqua, poiché viene sfruttata principalmente quella piovana e in parte quella del vicino fiume Gizio.

Non tutte le cooperative di comunità di BorghiIN si occupano della valorizzazione agroalimentare, essendo molte incentrate sulle tematiche sociali, turistiche e culturali, ma anche quelle che agiscono in questo settore non sono sempre rivolte alla salvaguardia della biodiversità o delle tradizioni culinarie. Alcune cooperative, come quella di Bolognano, hanno in progetto di aprire un emporio, un bar o un ristorante per vendere i prodotti locali ma soprattutto per sopperire alla mancanza di quel servizio nella propria comunità. Tra le cooperative che si dedicano nello specifico alla valorizzazione agroalimentare, le tecniche per il recupero e la salvaguardia della biodiversità e la trasmissione delle tradizioni consistono nel piantare semi antichi, unici o in via d'estinzione (Campo di Giove e Pettorano sul Gizio), nell'avviare dei laboratori per la lavorazione dei prodotti agricoli e la preparazione di piatti e dolci tipici (Gruppo R.A.M.

di Collelongo, Pettorano sul Gizio, Sante Marie), e nella progettazione di itinerari turistici volti a far conoscere i prodotti locali (Navelli).

Nel primo capitolo ho riportato la mia esperienza di ricerca sul campo e le difficoltà che ho incontrato in quanto antropologa; nel secondo ho presentato il progetto Borghi in Rete e i suoi criteri, la realtà delle cooperative di comunità, i documenti di riferimento di BorghiIN - l'Agenda 2030, la Carta dell'Habitat e la Convenzione di Faro -, ho analizzato il concetto di patrimonio e di cibo come patrimonio e la valorizzazione agroalimentare attuata dalle cooperative di comunità di BorghiIN e ho fatto luce sulle difficoltà delle cooperative. Nel terzo capitolo ho riportato ed esaminato le attività di valorizzazione agroalimentare delle cinque cooperative di comunità più attive di Borghi in Rete, ovvero i borghi di Campo di Giove, Collelongo, Navelli, Pettorano sul Gizio e Sante Marie. In questo modo ho potuto constatare come le cooperative siano effettivamente un valido strumento di tutela e conservazione del patrimonio culturale e naturale, grazie a tutte le attività di recupero e promozione dei prodotti tipici, dei luoghi naturali circostanti e delle attività tradizionali come la preparazione di piatti tipici.

In conclusione, posso quindi affermare la mia tesi iniziale: le cooperative di comunità sono i nuovi custodi della propria terra e delle tradizioni del proprio popolo, sono le matrici del futuro dei borghi; sono la speranza di rinascita sociale ed economica delle piccole realtà dopo lo spopolamento e le promotrici di coesione sociale e di valorizzazione del proprio territorio, a partire dal rispetto del singolo individuo e della dignità del suo lavoro.

Come dai semi le nuove piante fanno capolino nella terra spoglia e lentamente la tingono di verde, così le cooperative di comunità riaccendono un lumicino nella notte dei borghi, le finestrelle assopite si schiudono poco a poco e un leggero vociare torna a popolare il lungo silenzio dei vicoli e delle terre.

Bibliografia

- Agar M.H., *The professional stranger. An informal introduction to ethnography*, San Diego: Academic Press
- Associazione Nazionale Città del Tartufo, Federazione Nazionale Associazione Tartufai Italiana (a cura di), *Cerca e cavatura del Tartufo in Italia. Conoscenze e pratiche tradizionali*, 2020, dossier
- Banks M. Morphy H. (a cura di), *Rethinking Visual Anthropology*, New Haven e Londra: Yale University Press, 1997
- Bateson G., Mead M., *Balinese Character. A photographic Analysis*, New York: New York Academy of Sciences, 1942
- Bianco C., “L’osservazione”, in F. Cappelletto, *Vivere l’etnografia*, Firenze: Seid, 2009, pp.135-153
- Bourdieu P., *Per una teoria della pratica: con tre studi di etnologia cabila*, Milano: Cortina, [1972] 2003
- Chiozzi P., *Manuale di antropologia visuale*, Milano: Unicopli, 1999
- Cooperativa di comunità “Terrenostre”, *cooperativa di comunità “Terrenostre”:* *a servizio del nostro territorio*, pdf, 2021
- Davison G., “Heritage: From Pastiche to Patrimony”, in G. Fairclough, R. Harrison, J. H. JamesonJ, J. Schofield (a cura di), *The Heritage Reader*, Abingdon e New York: Routledge, pp.31-41
- Fabietti U., “Culture e riconoscimento. Una prospettiva antropologica”, in L. Ruggiu, I. Testa (a cura di), *Lo spazio sociale della ragione. Da Hegel in avanti*. Milano: Mimesis, 2009, pp.219-232
- Geertz C., *Antropologia interpretativa*, Bologna: il Mulino, 1988
- Geertz C., *The interpretation of cultures*, New York: Basic Books, 1973
- Goodenough W. H., *Culture, language and society*, Menlo Park: Benjamin-Cummings, 1981
- Griaule M., *Méthode de l’Ethnographie*, Parigi: Presses Universitaires de France, 1957
- Harrison R., *Il Patrimonio culturale. Un approccio critico*, Milano-Torino: Pearson, 2020

- Heider K., *Films for Anthropological Teaching*, Washington: American Anthropological Association, 1972
- Hobsbawm E., Ranger T. (a cura di), *L'invenzione della tradizione*, Torino: Einaudi, 1987
- Hockings P. (a cura di), *Principles of Visual Anthropology*, Parigi: Mouton, 1975
- Ianes A., *Le cooperative*, Roma: Carocci, 2011
- Lai F., *Antropologia del paesaggio*, Roma: Carocci, 2004
- Leroi-Gourhan A. "Cinéma et Sciences Sociales: le film ethnologique existe-t-il?", *Revue de Géographie Humaine et d'Ethnologie*, 3, 1948, pp.42-50
- Lévi-Strauss C., "Introduzione all'opera di Marcel Mauss", in M. Mauss, *Teoria generale della magia e altri saggi*, 1965, pp.V-LIV, Torino: Einaudi
- Li Causi L., *Uomo e potere. Una introduzione all'antropologia politica*, Roma: Carocci, 2013
- Lowenthal D., *The Heritage Crusade and the Spoils of History*, Cambridge: Cambridge University Press, 1998
- Malinowski B., *Argonauti del Pacifico occidentale*, Roma: Newton Compton, [1922] 1978
- Metz C., *Semiologia del cinema*, Milano: Garzanti, 1972
- Museum of Archaeology and Anthropology, Management Committee, "Sub-Committee on repatriation of artefacts – Report", 2017
- Olivier de Sardan J., "La politica del campo. Sulla produzione di dati in antropologia", in F. Cappelletto (a cura di), *Vivere l'etnografia*, Firenze: SEID, 2009, pp.27-63
- Pavanello M., *Fare antropologia. Metodi per la ricerca etnografica*, Bologna: Zanichelli, 2014
- Pennacini C., *Filmare le culture. Un'introduzione all'antropologia visiva*, Roma: Carocci, 2015
- Piasere L., *L'etnografo imperfetto. Esperienza e cognizione in antropologia*, Bari: Laterza, 2018
- Rouch J. (a cura di R. Grisolia), *Il cinema del contatto*, Roma: Bulzoni, 1988
- Sanjek R. (a cura di), *Fieldnotes: the Making of Anthropology*, Ithaca: Cornell University Press, 1990

- Smith L., *Uses of Heritage*, Abingdon e New York: Routledge, 2006
- Teti V., *Quel che resta*, Roma: Donzelli, 2017
- Turri E., *Il paesaggio e il silenzio*, Venezia: Marsilio, 2010
- Young C., “Observational Cinema”, in P. Hockings (a cura di), *Principles of Visual Anthropology*, Parigi: Mouton, 1975, pp.65-80

Sitografia

- Agenzia per la Coesione Territoriale, “Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile”, in [agenziacoesione.gov.it](https://www.agenziacoesione.gov.it), disponibile su <https://www.agenziacoesione.gov.it/comunicazione/agenda-2030-per-lo-sviluppo-sostenibile/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Assemblea Generale delle Nazioni Unite, “Dichiarazione Universale dei Diritti Umani”, in [ohchr.org](https://www.ohchr.org)., disponibile su https://www.ohchr.org/EN/UDHR/Documents/UDHR_Translations/itn.pdf, 10/12/1948. Ultima visita: 04/10/2021
- Associazione Borghi Autentici d’Italia, “L’Associazione”, in [borghiautenticiditalia.it](https://www.borghiautenticiditalia.it), disponibile su <https://www.borghiautenticiditalia.it/lassociazione>, settembre 2017. Ultima visita: 04/10/2021
- Associazione Nazionale Città del Castagno, “Statuto”, in [cittadelcastagno.it](https://www.cittadelcastagno.it), disponibile su <https://www.cittadelcastagno.it/wp-content/uploads/2020/10/statuto-1.pdf>. Ultima visita: 04/10/2021
- Associazione Nazionale Città del Tartufo, “Chi siamo”, in [cittadeltartufo.com](https://www.cittadeltartufo.com), disponibile su <http://www.cittadeltartufo.com/chi-siamo/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Bevilacqua F., “Anna Rizzo: “Bisogna recuperare le relazioni, comunità significa stare con gli altri””, in [italiachecambia.org](https://www.italiachecambia.org), disponibile su https://www.italiachecambia.org/2019/11/anna-rizzo-bisogna-recuperare-relazioni-comunita-significa-stare-altri/?fbclid=IwAR2juz2hQU2cE94PyYStwXlh_OqtyhucpsovU0wvxDXX72Fn23dgOBmwa6Y, 01/11/2019. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Borghi & comunità”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/borghi-e-comunita/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Borgo di Campo di Giove”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/borgo-di-campo-di-giove/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Borgo di Collelongo”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/borgo-di-collelongo/>. Ultima visita: 04/10/2021

- Borghi in Rete, “Borgo di Fresagrandinaria”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/borgo-di-fresagrandinaria/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Borgo di Navelli”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/borgo-di-navelli/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Borgo di Pettorano sul Gizio”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/borgo-di-pettorano-sul-gizio/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Borgo di Sante Marie”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/borgo-di-sante-marie/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Come far parte della rete dei borghi Abruzzo”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/come-far-parte-della-rete-dei-borghi-abruzzo/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Rassegna stampa 2”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/rassegna-stampa-2/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete, “Rete dei Borghi comunità Abruzzo”, in BorghiINrete.it, disponibile su <https://BorghiINrete.it/rete-dei-borghi-comunita-abruzzo/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Borghi in Rete cooperativa Abruzzo, “Degustazione dei prodotti agricoli coltivati a Campo di Giove”, in youtube.com, disponibile su <https://www.youtube.com/watch?v=ptXMwkLy-2U&t=1s>, 25/05/2021. Ultima visualizzazione: 04/10/2021
- Borghi in Rete cooperativa Abruzzo, “Gnocchi di patate di Campo di Giove”, in youtube.com, disponibile su <https://www.youtube.com/watch?v=tvVuNBPUXGQ&t=1s>, 25/05/2021. Ultima visualizzazione: 04/10/2021
- Borghi in Rete cooperativa Abruzzo, “Mattarella celebra i 100 anni di Confcooperative”, in youtube.com, disponibile su <https://www.youtube.com/watch?v=yO312lxCTGo>, 24/07/2019. Ultima visualizzazione: 04/10/2021
- Borghi in Rete cooperativa Abruzzo, “SPOT Borghi in Rete cooperativa Abruzzo”, in youtube.com, disponibile su <https://youtu.be/FXDic-gUQQM>, 30/05/2019. Ultima visualizzazione: 04/10/2021
- Confcooperative, *La cooperativa di comunità: un circolo virtuoso per il territorio*, in cooperativedicomunita.confcooperative.it, disponibile su

- <https://www.cooperativedicomunita.confcooperative.it/cooperative-di-Comunit%C3%A0/strumenti-la-cooperativa-di-comunit224>, 26/02/2020. Ultima visita: 04/10/2021
- Confcooperative, “L’Associazione”, in [confcooperative.it](https://www.confcooperative.it/LAssociazione), disponibile su <https://www.confcooperative.it/LAssociazione>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Confcooperative Abruzzo, “Comunità intraprendenti d’Abruzzo – La rete BorghiIN incontra la Regione”, in [youtube.com](https://www.youtube.com/watch?v=hlh_FgEfZ6M), disponibile su https://www.youtube.com/watch?v=hlh_FgEfZ6M, 05/05/2021. Ultima visualizzazione: 04/10/2021
 - Confcooperative Habitat, “Carta dell’Habitat”, in [habitat.confcooperative.it](https://www.habitat.confcooperative.it), disponibile su <https://www.habitat.confcooperative.it/LA-FEDERAZIONE/Carta-dellHabitat>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Consiglio regionale dell’Abruzzo, “Disciplina delle cooperative di comunità”, in www2.consiglio.regione.abruzzo.it, http://www2.consiglio.regione.abruzzo.it/leggi_tv/abruzzo_lr/2015/lr15025/Inter_o.asp, 15/10/2015. Ultima visita: 04/10/2021
 - Cooperativa Altopiano di Navelli, “La coltivazione”, in [zafferanoaltopianonavelli.it](https://www.zafferanoaltopianonavelli.it), disponibile su <https://www.zafferanoaltopianonavelli.it/la-coltivazione/>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Cooperativa Altopiano di Navelli, “La cooperativa”, in [zafferanoaltopianonavelli.it](https://www.zafferanoaltopianonavelli.it), disponibile su <https://www.zafferanoaltopianonavelli.it/la-cooperativa/>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Cooperativa Altopiano di Navelli, “Zafferano dell’Aquila DOP in Pistilli - Vasetto da 1 grammo”, in [zafferanoaltopianonavelli.it](https://www.zafferanoaltopianonavelli.it), disponibile su <https://www.zafferanoaltopianonavelli.it/prodotto/zafferano-dellaquila-dop-in-pistilli-vasetto-da-1-grammo/>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, “Canestrato di Castel del Monte”, in [fondazioneSlowFood.com](https://www.fondazioneSlowFood.com), disponibile su <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/canestrato-di-castel-del-monte/>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, “Cece di Navelli”, in [fondazioneSlowFood.com](https://www.fondazioneSlowFood.com), disponibile su

- <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/cece-di-navelli/>.
Ultima visita: 04/10/2021
- Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, “Grano solina dell’Appennino abruzzese”, in [fondazione Slow Food.com](https://www.fondazione Slow Food.com), disponibile su <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/grano-solina-dellappennino-abruzzese/>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Il Sole 24 ore, “L’Italia ratifica Faro: il patrimonio culturale è diritto umano”, in [ilsole24ore.com](https://www.ilsole24ore.com), disponibile su <https://www.ilsole24ore.com/art/1-italia-ratifica-faro-patrimonio-ambiente-dialogo-e-cooperazione-sono-diritti-umani-ADW4sIr,23/09/2020>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Jlive Radio (intervista di Lidia di Blasio), “BORGHIIN Rete cooperativa Abruzzo | Pres. Monetti Confcooperative Abruzzo”, in [youtube.com](https://www.youtube.com), disponibile su <https://www.youtube.com/watch?v=YqST3FOUy7E>, 26/07/2019. Ultima visualizzazione: 04/10/2021
 - Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, “Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile”, in [mite.gov.it](https://www.mite.gov.it), disponibile su https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio_immagini/Galletti/Comunicati/snsvs_ottobre2017.pdf, ottobre 2017. Ultima visita: 04/10/2021
 - Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, “Progetto Pecunia”, in [gransassolagapark.it](https://www.gransassolagapark.it), disponibile su <http://www.gransassolagapark.it/pagina.php?id=105>. Ultima visita: 04/10/2021
 - Parco Nazionale della Majella, “La Banca del Germoplasma del Parco Nazionale della Majella. Majella Seed Bank (MSB)”, in [parcomajella.it](https://www.parcomajella.it), disponibile su <https://www.parcomajella.it/file/bancagermoplasmadelparconazionaledellamajella.pdf>. Ultima visita: 04/10/2021
 - SIBaTer, “cooperativa di Comunità ANVERSIAMO”, in [sibater.it](https://www.sibater.it), disponibile su <https://www.sibater.it/2020/11/23/cooperativa-di-comunita-anversiamo/>. Ultima visita: 04/10/2021
 - SIBaTer – Banca delle Terre, “Le cooperative di comunità | Costruire una risposta ai bisogni delle comunità” (intervista a Manuela Cozzi), in [youtube.com](https://www.youtube.com), disponibile su <https://www.youtube.com/watch?v=pQVkJReJ4pLQ&t=110s>, 01/12/2020. Ultima visualizzazione: 04/10/2021

- Slow Food, “Comunità Slow Food: tutto quello che devi sapere!”, in slowfood.it, disponibile su <https://www.slowfood.it/le-comunita-di-slow-food/comunita-slow-food-tutto-quello-che-devi-sapere/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Slow Food, “Convivia and Communities in Abruzzo”, in slowfood.com, disponibile su <https://www.slowfood.com/regioni-condotte/abruzzo/page/2/#post-106676>. Ultima visita: 04/10/2021
- Slow Food Abruzzo, “Fagiolo bianco di Frattura”, in slowfoodabruzzo.it, disponibile su <https://www.slowfoodabruzzo.it/mappa-prodotti-e-comunita-abruzzo/fagiolo-bianco-di-frattura/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Slow Food Abruzzo, “Mugnoli di Pettorano sul Gizio”, in slowfoodabruzzo.it, disponibile su <https://www.slowfoodabruzzo.it/mappa-prodotti-e-comunita-abruzzo/mugnoli-di-pettorano-sul-gizio/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Slow Food Abruzzo, “Zafferano dell’Aquila”, in slowfoodabruzzo.it, disponibile su <https://www.slowfoodabruzzo.it/mappa-prodotti-e-comunita-abruzzo/zafferano-dellaquila/>. Ultima visita: 04/10/2021
- Ufficio Studi Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, “Convenzione di Faro”, in ufficiostudi.beniculturali.it, disponibile su [https://ufficiostudi.beniculturali.it/mibac/export/UfficioStudi/sito-UfficioStudi/Contenuti/Pubblicazioni/Volumi/Volumi-pubblicati/visualizza_asset.html_917365394.html#:~:text=La%20Convenzione%20\(STCE%20n%C2%B0,il%201%C2%B0%20Giugno%202011](https://ufficiostudi.beniculturali.it/mibac/export/UfficioStudi/sito-UfficioStudi/Contenuti/Pubblicazioni/Volumi/Volumi-pubblicati/visualizza_asset.html_917365394.html#:~:text=La%20Convenzione%20(STCE%20n%C2%B0,il%201%C2%B0%20Giugno%202011). Ultima visita: 04/10/2021
- UNESCO, “La Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Mondiale Culturale e Naturale (1972)”, in unesco.beniculturali.it, disponibile su <https://www.unesco.beniculturali.it/la-convenzione-sul-patrimonio-mondiale/>. Ultima visita: 04/10/2021
- UNESCO, “Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage”, in ich.unesco.org, disponibile su <https://ich.unesco.org/en/convention,2020>. Ultima visita: 04/10/2021

Link al documentario “Le cooperative di comunità come custodi del patrimonio:
recupero e valorizzazione agroalimentare nella Rete dei Borghi cooperativi d'Abruzzo”:
<https://tinyurl.com/cooperativedicomunitaborghiin>

Indice onomastico

Antonietti, Ilde	pp.14, 70, 74, 75, 118
Berardinetti, Lorenzo	pp.19, 95, 96, 97, 99, 100
Capaldo, Domenico	pp.65, 67, 74
Cicone, Mariaelena	p.92
Cozzi, Manuela	pp.34, 47, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58
Curciarello, Domenico	pp.53, 54, 56, 57, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 74, 76
D'Amico Marcello	p.73
D'Innocenzo, Massimiliano	pp.83, 84, 86, 88, 90
Fasoli, Anna Paola	pp.49, 61, 91, 93, 94
Gallese, Valeria	pp.8, 83, 89, 90
Monetti, Massimiliano	pp.29, 30, 33, 34, 38, 50, 52, 57, 82, 88
Orlandini, Luciana	pp.95, 99
Pezzopane, Stefania	p.102
Pisegna, Daniele	pp.59, 78, 79, 80, 81
Troiani, Remo	pp.14, 84
Vitullo, Giorgia	pp.49, 53, 55, 57, 58, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 76, 77

Appendice:
ulteriori foto dell'archivio fotografico dell'Atrice



Campo di Giove. Giorgia Vitullo e Ilde Antonietti.



Campo di Giove. Ilde Antonietti.



Campo di Giove. Fagioli.



Navelli. Confezioni di zafferano.



Civitaretenga (Navelli). Messa a dimora dei bulbi di zafferano.



Civitaretenga (Navelli). Cartello sullo zafferano dell'Aquila come prodotto D.O.P.



Santo Stefano di Sessanio. Azienda AquilANA.
Materiali naturali per la tintura della lana.



Santo Stefano di Sessanio. Azienda AquilANA.
Lavorazione della lana.



Pettorano sul Gizio. Mariaelena Cicone mostra i mugnoli surgelati.



Pettorano sul Gizio. Mugnoli surgelati.



Sante Marie. Socie della Pro Loco.



Sante Marie. Murale sulla lavorazione dei campi.