



Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale
in Antropologia culturale, Etnologia, Etnolinguistica

Tesi di Laurea

Il microcosmo alimentare delle comunità arbëreshë molisane

Eredità del passato e reinvenzione tra festa, sensorialità e lessico
gastronomico

Relatore

Ch.ma Prof.ssa Franca Tamisari

Correlatore

Ch.ma Prof.ssa Valentina Bonifacio

Laureanda

Elisa Pastorelli

Matricola 886864

Anno Accademico

2021 / 2022

Indice

Introduzione	5
1. La ricerca sul campo	9
1.1 <i>Entrare in risonanza attraverso l'incontro: parole, azioni, sensazioni, oggetti e idee attraverso i colloqui e l'osservazione partecipante.....</i>	14
1.2 <i>La scrittura etnografica</i>	17
Capitolo 1: La storia del cibo vissuto: da dono a patrimonio	21
1. Il dono del cibo nella costruzione della relazionalità	22
2. Pance piene, smarrimento e nostalgia: il cibo <i>de la cuisine à l'usine</i>	27
2.1 <i>Il nuovo senso del tempo: dal tempo contadino al tempo lavorativo.....</i>	30
2.2 <i>Dal calendario rituale al tempo festivo organizzato: permanenze e rifunzionalizzazioni.....</i>	33
2.3 <i>Studiare la festa.....</i>	42
3. Il cibo come risorsa affettiva, mnemonica e identitaria.....	45
3.1 <i>La trasmissione orale dei saperi culinari</i>	45
3.2 <i>L'atto alimentare come costellazione dei sensi.....</i>	47
4. Il cibo come risorsa economica: l'ossessione per il tipico e il tradizionale	51
5. Patrimonializzare il microcosmo alimentare?	54
Capitolo 2: Il Contesto.....	59
1. L'emigrazione albanese in Italia.....	59
2. Le comunità arbëreshë molisane di Campomarino, Portocannone, Ururi e Montecilfone	63
2.1 <i>Dal Regno di Napoli e delle Due Sicilie all'Unità d'Italia.....</i>	65
2.2 <i>Dall'Unità alla Repubblica.....</i>	73
2.3 <i>Dal secondo dopoguerra ad oggi.....</i>	80

Capitolo 3: Il microcosmo alimentare delle comunità arbëreshë molisane.....	87
1. Il dono del cibo nella costruzione della <i>relazionalità arbëreshë</i>.....	87
1.1 <i>Quel che resta del dono del cibo</i>	91
2 Il cibo e la festa tra passato e presente, memoria e reinvenzione	98
2.1 <i>La festa del cibo</i>	98
2.2 <i>Feste religiose e calendario agricolo</i>	107
2.3 <i>Tra sagre e feste di santi</i>	109
2.4 <i>Cibo di ieri ricchezza di oggi: quel che resta dell'aroma tra festa e quotidianità attraverso i sensi</i>	123
3. Lingua e lessico alimentare nella parlata degli arbëreshë del Molise.....	133
3.1 <i>Gestualità e sensorialità nel lessico alimentare arbëresh</i>	134
3.2 <i>Interazioni linguistiche e ibridazioni culturali</i>	137
4. Riconoscersi e farsi riconoscere: identità e re-invenzione della tradizione arbëreshë.....	143
Conclusioni	151
APPENDICE A	155
APPENDICE B	156
APPENDICE C	160
APPENDICE D	161
Riferimenti bibliografici.....	163
Sitografia.....	177

Introduzione

La comunità albanofona molisana, dislocata tra i comuni di Campomarino, Portocannone, Montecilfone ed Ururi, è una delle minoranze linguistiche storiche tutelate dalla legge n. 482 del 15 dicembre 1999. La lingua arbëreshë non è rimasta completamente inalterata nel corso dei secoli nei quali queste popolazioni, approdate sulla costa molisana nella seconda metà del XV secolo, sono venute in contatto con la lingua, la cultura e le varietà dialettali delle popolazioni italiane. Pertanto, questa varietà linguistica rispecchia le particolarità delle diverse sedi del temporaneo insediamento e dei continui contatti vissuti nel corso dei secoli dalle comunità arbëreshë che popolano parte del Molise. Questi fenomeni di contatto, di perpetuati scambi e ibridazioni, hanno coinvolto non solo la lingua, ma tutti gli aspetti che insieme costituiscono la cultura di queste popolazioni; in particolare, riprendendo Altimari (2015, 1), l'alimentazione rappresenta storicamente, assieme alla musica, uno dei campi privilegiati dell'ibridazione e della contaminazione tra le diverse culture e il frutto per eccellenza degli scambi e dei contatti interculturali tra i popoli. Forse anche perché, come sottolinea Lévi-Strauss (1965, 20), la cucina insieme al linguaggio costituisce una forma di attività umana universale: così come non esiste società senza linguaggio, allo stesso modo non ne esiste alcuna che in un modo o nell'altro non faccia cuocere almeno alcuni dei suoi alimenti.

La mia ricerca nasce dunque con lo scopo di illuminare «le tracce della lunga marcia linguistica e culturale» (Altimari, 2015, 1) delle comunità arbëreshë molisane attraverso la loro cultura culinaria, costituita dall'interconnessione di ingredienti, ricette e dalla maniera in cui essi si combinano e preparano per essere consumati in momenti quotidiani e festivi, intrecciandosi nella trama policromatica delle ibridazioni del meticcio mondo alimentare arbëreshë, che appare quindi in forte contrasto con le moderne esaltazioni di appartenenze etnico-nazionali dai caratteri omogenei. Poiché questo microcosmo si è costituito non solo attraverso le influenze provenienti dal passato, ma anche tramite nuove pratiche risultanti da dinamiche interne e dall'incorporazione di elementi esterni, ho cercato di indagare su come i significati attribuiti al cibo presso queste comunità sono stati negoziati e continuamente trasformati attraverso pratiche, discorsi, e rappresentazioni che hanno seguito le mutazioni che a partire dal passato, specie dagli anni Sessanta, continuano a interessare cultura e società.

Dopo aver fornito una sintesi degli approcci teorici più pertinenti al mio oggetto di ricerca e del quadro storico e il loro microcosmo alimentare, la presente ricerca etnografica prende avvio

dalle forme di risposta sociale al bisogno biologico di alimentarsi sviluppatesi di generazione in generazione presso le comunità arbëreshë molisane. Ho quindi rivolto la mia attenzione, in primo luogo, sul valore del cibo come dono, come esso è variato al crescere e al variegarsi della disponibilità alimentare con il sostituirsi dell'abbondanza alla fame, del tempo industriale a quello contadino a partire dagli anni Sessanta. La condizione comune di fame e scarsità di risorse vissuta fino al primo decennio della seconda metà del secolo scorso, ha generato presso la comunità arbëreshë molisana, come in molte altre società di quello che si usa chiamare il Mezzogiorno d'Italia, un *sentimento* condiviso di solidarietà, il quale ha investito il cibo di un potere simbolico e legante nella costruzione delle forme dello stare insieme, che presso le comunità arbëreshë sono ben rappresentate dalla *gjitonia*, termine con il quale si designa il vicinato in senso urbanistico ma soprattutto sociale, per la condivisione e gli scambi che in esso circolavano. In situazioni di carestia e miseria, solo nella condivisione delle poche risorse disponibili si trovava il modo per soddisfare il bisogno primario, biologico, di alimentarsi; così, attraverso il dono di cibo, ognuno diventava naturalmente partecipe alla vita degli altri. Nella situazione di fame e povertà appena descritta, donare le risorse alimentari significava condividere quanto di più ricco si possedeva, in quanto risorsa scarsa ma fondamentale per mantenersi in vita; offrire il proprio cibo significava in questo senso donare una parte di sé per partecipare materialmente all'esistenza e alla costituzione dell'Altro, tanto più se si considera il fatto che anche in termini biologici ciascun alimento costituisce il corpo di chi lo ingerisce. Riconoscendo il valore di questo dono, il ricevente si sentiva di conseguenza in dovere di contraccambiarlo. Questi momenti di condivisione prendevano forma in occasioni di convivialità e commensalità quotidiane, per sentirsi ricchi in termini di vicinanza affettiva e di risorse differenti messe in comune, e durante gli eventi festivi, legati al ciclo dell'anno, della vita, o innescati dalla presenza eccezionale di risorse in determinati periodi, specialmente nei mesi invernali nei quali si macellava il maiale e nelle fasi di semina, di germinazione, di maturazione e di raccolta dei cereali, spesso celebrate con funzione propiziatoria o di ringraziamento ai Santi -in particolare Sant'Antonio, San Giuseppe e San Donato- e ai defunti, le potenze ctonie responsabili della maturazione del seme fino all'uscita in superficie della pianta. Oltre a celebrare o a propiziare l'abbondanza del raccolto dal quale si traevano le principali risorse alimentari, i banchetti che si allestivano in ciascuna *gjitonia* in occasione di queste feste, così come le *questue* messe in atto negli stessi periodi in ciascun quartiere, sancivano una redistribuzione paritaria dei beni all'interno di queste estese famiglie, che

attraverso la commensalità ristabilivano e rinforzavano almeno stagionalmente il legame indissolubile che univa i suoi componenti.

Ho successivamente posto l'accento sulla maniera in cui le trasformazioni economico-sociali, che dagli anni Sessanta hanno interessato -anche- le comunità arbëreshë molisane, hanno causato un profondo mutamento del contesto di insediamento e la complessiva configurazione materiale e culturale dell'intera società, dalla maniera di reperire e preparare il cibo alla gestione del tempo: una volta risolto il problema della disponibilità alimentare e soddisfatto di conseguenza il bisogno primario di nutrirsi, anche il valore del dono alimentare si è affievolito insieme al sentimento generato dalla sua condivisione nella quotidianità o in occasioni festive. Ciò ha generato un sentimento di nostalgia che ancora costituisce i *paesaggi della memoria* (Turri, 1998, 155) delle persone più anziane che ho incontrato, le quali sottolineano che nella povertà si assaporava meglio la ricchezza di stare insieme. Tuttavia le tracce del microcosmo alimentare del passato, fatte di ricette, sapori, profumi, gesti e momenti di commensalità, sono rimaste vive, seppur con forme variate, nel presente, manifestandosi soprattutto nelle occasioni rituali e festive nelle quali si cerca di risolvere la *crisi della presenza* (De Martino, 2000, 16; 2002, 6; 2020, 89-90) determinata da un lutto consolando i parenti del defunto con il cibo - definito appunto *consolo*-, o di manifestare la propria vicinanza al nucleo familiare che si costituirà dopo il matrimonio durante una delle fasi di questo *rito di passaggio* (Van Gennep, 1909), ossia il banchetto allestito durante l'alzata del letto.

Mi sono quindi soffermata sulla sopravvivenza delle tracce del microcosmo alimentare del passato, che emergono dall'uso dei dolci tradizionali nelle occasioni festive, in un tripudio di miele e mosto cotto che trionfa ancora sulle tavole natalizie; la linfa vitale del passato scorre anche attraverso la sfera sensoriale che il cibo, dalla sua preparazione al suo consumo, coinvolge, risvegliando ricordi nascosti nella memoria: le erbe spontanee tornano a condire pasta e pan cotto con il sapore amarognolo dell'antica convivialità, mentre la vibrazione del fuso con cui si preparano le *droqë* dirige l'orchestra dei ricordi legati all'apprendimento tattile, sonoro e visivo.

Dopo aver rivolto l'attenzione alla sfera sensoriale, ai riti di passaggio e alle feste, ho proceduto a spiegare in quale maniera anche il lessico alimentare arbëreshë consente al policromatico microcosmo alimentare attuale di rivelare, spesso in maniera inconsapevole per chi lo consuma, le tracce del passato che nella pratica non sempre sono percepite. In particolare, ho cercato di

mettere in luce, a partire dall'etimologia e dal senso metaforico e metonimico di alcuni lessemi, le interazioni linguistiche che si riscontrano nel lessico gastronomico diffuso presso le comunità sparse oltre l'Adriatico oltre che nelle comunità arbëreshë collocate in altre aree del territorio nazionale, evidenziando le mescolanze che caratterizzano e colorano vivacemente il mondo culinario arbëreshë molisano. Tuttavia, anche sulla ricchezza che emerge attraverso la lingua non sembrano soffermarsi i membri delle comunità stesse.

A partire da tale mancanza di percezione della connessione con il passato e del carattere policromatico di questo microcosmo, ho quindi rivolto la mia attenzione verso l'attuale rifunzionalizzazione degli eventi festivi e dei cibi in queste comunità, riflettendo sul significato e sul ruolo che in essi giocano i concetti di tipicità, località e tradizione, che negli ultimi anni sono diventati oggetto di interesse e mezzo di guadagno per le società *glocali*. Mentre nel chiuso di alcune case e nel celebrarsi di alcune feste patronali che riuniscono il piccolo abitato di questi paesi si dischiude ancora la ricchezza del loro variopinto e compositivo microcosmo alimentare e il senso della condivisione del cibo nella coesione della comunità, le istituzioni che ambiscono a fare conoscere il mondo arbëreshë per trarne risorse tendono ad omologarlo e omogeneizzarlo per conformarlo alla retorica del tipico, del locale e del tradizionale, che stimola il turista ad intraprendere continue cacce al tesoro dell'unicità. In questa corsa alla re-invenzione della tradizione, che istituzionalizza feste un tempo appartenenti al piccolo e coeso mondo della *gjitonia* e inventa sagre che riempiano le pance dei turisti senza tentare di istruirli e di farli *entrare in risonanza* (Wikan, 1992, 455) almeno parzialmente con le comunità locali, la ricchezza identitaria viene piegata -per non dire accantonata- al servizio di introiti economici; sembra così che l'identità arbëreshë, che i locali stessi faticano a riconoscere, venga utilizzata come marchio per bollare iniziative per lo più turistiche nella speranza che la "diversità" che questa minoranza rappresenta solleciti lo straniero di passaggio ad arricchire il suo effimero tesoretto di sapori gastronomici. Ho perciò riflettuto, in conclusione all'etnografia, sulla ricerca di un'identità omogenea e definita che le comunità arbëreshë molisane tendono a condurre in un dialogo polare (e limitante) con l'Albania, che nonostante non corrisponda geopoliticamente, nella sua interezza, alla patria lasciata più di cinque secoli fa da queste comunità e sia popolata da persone che esse riconoscono come diverse. Altre, sembra nascondere, da qualche parte, gli ingredienti segreti della ricetta della loro diversità.

La questione sfocia quindi nella possibilità (o nell'impossibilità) e nelle modalità in cui la disciplina antropologica può farsi lampada di Wood, ovvero mettere in luce, davanti agli occhi anzitutto di quella comunità, i fili sottili che compongono e colorano le trame del tessuto storicamente e identitariamente policromatico del mondo alimentare arbëreshë. Ho riflettuto, alla fine di questo elaborato, sulle pratiche e i processi con i quali la disciplina antropologica si può inserire in maniera pratica nei processi di patrimonializzazione dei beni definiti intangibili, per sottrarli al principale scopo di attirare turisti e metterli invece a servizio della popolazione che li vive e li costruisce continuamente. A tal fine mi sono servita delle riflessioni sulle museologie che superano il concetto di museo fossile e conservatore per farne *strumento-museo* e *museo di comunità* (De Varine, 2010, 13), ossia strumento costruito e governato dalla comunità in concerto con un *expertise* che aiuti ad inserire la realtà sociale, economica e territoriale che si vuole museificare nel suo ambiente e la sua storia. In questo senso si può parlare di *ecomuseo*, sulla cui definizione e forme pratiche di esempio si sofferma il volume curato da Cristina Grasseni (2010), pensato non come un fine ma come il mezzo con il quale, insieme alla comunità, «costruire un senso di identità, della consapevolezza della storia, del modo con cui si sono gestite in passato le risorse naturali ed umane. Compito fondamentale è quello di collaborare allo sviluppo di un senso di appartenenza ad una comunità» (Boriani, 2010, 7).

In questo senso l'antropologia può dare agli abitanti gli strumenti per comprendere e collocare nel tempo, nel susseguirsi delle generazioni e nello spazio le proprie pratiche, per rappresentarsi e riconoscersi, per mettere a punto e comunicare *anche* all'esterno un quadro complessivo del territorio, della comunità e del patrimonio.

1. La ricerca sul campo

Tra le comunità arbëreshë presenti in Italia ho scelto di sviluppare il tema della mia ricerca presso quelle collocate in Molise per principalmente tre ragioni intrecciate tra loro. La prima si deve al fatto che rispetto agli altri insediamenti, in particolare quelli situati in Sicilia e in Calabria, quello arbëreshë molisano è stato oggetto di un numero di ricerche più esiguo; ciò è probabilmente connesso al fatto che nelle due regioni che ho appena citato gli studi e la ricerca in campo albanologico sono stimolati dalle cattedre di studi albanesi e dalle Fondazioni ad essi dedicate, referenti all'Università di Calabria e di Palermo. Inoltre, le comunità arbëreshë

calabresi e siciliane, come quelle di San Paolo albanese e San Costantino albanese in provincia di Potenza, praticano ancora il rito greco-bizantino, riferendosi ciascuna ad un'eparchia di riferimento; ciò ha evidentemente contribuito a caratterizzare e delimitare i confini di queste comunità all'interno della più vasta società italiana nella quale esse sono integrate. L'abolizione di questo rito presso gli arbëreshë del Molise è stato il secondo fattore che mi ha guidata verso questa regione, poiché mi è sembrata interessante la possibilità di valutare le conseguenze generate dal e l'impatto del rito greco-bizantino sul cibo rituale (in senso strettamente religioso), il quale presso le comunità che lo hanno conservato ha mantenuto un preciso significato simbolico. L'ultimo criterio con il quale ho selezionato la mia destinazione è connesso invece per lo più alla fattibilità della ricerca, ossia alla logistica e alla possibilità di fornire un quadro il più dettagliato possibile in un tempo abbastanza limitato di una comunità intera ma abbastanza circoscritta: i comuni arbëreshë molisani sono infatti quattro in totale e distano al massimo 25 km l'uno dall'altro. Inoltre, la presenza del turismo balneare nel periodo estivo lungo la costa, mi ha consentito di trovare abbastanza facilmente una sistemazione d'appoggio dalla quale raggiungere in auto i comuni di mio interesse.

Ho quindi raggiunto Campomarino Lido il 20 febbraio 2022, tra le mani due valigie e al mio fianco il mio cane, Poppy, una bassotta nana a pelo corto. Essendo meta del turismo balneare questa cittadina è pressoché disabitata nel periodo alternativo a quello estivo ed è collocata in prossimità dei comuni di Campomatino e Portocannone ma eccessivamente distante da Montecilfone ed Ururi; fortunatamente la rete di contatti che sono riuscita a costruire mi ha permesso di trovare e di trasferirmi dopo circa un mese nel comune di Portocannone decisamente più ricco in termini di contatti e comodo dal punto di vista logistico; qui sono rimasta dalla metà del mese di marzo fino al mio ritorno a casa, in provincia di Brescia, l'8 giugno 2022.

Poiché nel comune di Campomarino il numero dei parlanti arbëreshë è inferiore al 2% e i cittadini sono più di 7.000 ho deciso di escludere il Comune dalle aree della mia ricerca, ma ho comunque indagato il rapporto che lega, o meglio, disgiunge questo paese dalle comunità che popolano gli altri tre comuni arbëreshë.

L'entrata nel campo

Prima della mia partenza avevo già avuto un primo contatto telefonico con le figure istituzionali, i sindaci e gli assessori alla cultura, ai quali mi ero presentata e avevo

sinteticamente illustrato le tematiche della ricerca che intendevo sviluppare presso le comunità da loro istituzionalmente rappresentate. Dopo il mio arrivo li ho quindi incontrati, ma essi non sono mai diventati i miei *gatekeeper* (H. Schwartz e J. Jacobs 1979, 55 in Olivier de Sardan, 2009, 53), pur essendo stati disponibili e spesso premurosi nell'aggiornarmi sulle iniziative comunali. Le referenti degli Sportelli Linguistici sono state anch'esse mie interlocutrici ed hanno costituito, insieme alle altre figure istituzionali, un gruppo strategico (Olivier de Sardan, 2009, 47) di interlocutori, accomunati dall'interesse di promuovere e valorizzare la cultura dei propri paesi.

Costretta in casa come i miei potenziali interlocutori a causa delle frequenti tempeste che hanno reso poco movimentate le località di mio interesse specialmente nel corso della mia prima settimana di permanenza, ho consultato i siti internet dei Comuni e la sezione notizie del motore di ricerca Google per ricavare informazioni utili riguardo la vita quotidiana e festiva delle comunità arbëreshë molisane; ciò mi ha permesso di venire a conoscenza dell'evento che anima e scandisce i ritmi delle popolazioni dei comuni di Portocannone ed Ururi: le corse dei Carri. Trattandosi di eventi associativi e partecipativi, ho ricercato su Facebook eventuali pagine pubbliche rappresentative dei Carri che si sfidano alla vigilia della festa del Santo Patrono, giungendo così al contatto del presidente dell'Associazione del Carro dei Giovani di Portocannone. Dopo essermi presentata e avergli spiegato il motivo della mia presenza in quel paese abbiamo concordato di incontrarci per dirigerci alla stalla dove i carristi allenano buoi e cavalli durante i mesi precedenti la corsa. In attesa dell'incontro, cercando informazioni su questi eventi competitivi, ho scoperto che due antropologhe avevano condotto ricerche in merito qualche anno prima; i frequentatori di quell'ambiente erano in effetti già a conoscenza dello scopo ed abituati alla presenza dell'etnografo sul campo, infatti mi hanno da subito accolta con un atteggiamento di apertura e disponibilità. Tornerò più tardi sul tipo di interlocutore e sulle modalità di interazione che ho adottato con i carristi. Il Presidente dell'associazione del Carro dei Giovani di Portocannone mi ha presentata a Ginetta, persona cardine che mi ha messa in contatto con due dei miei principali interlocutori: suo padre Michele e un'amica, Cristina, da subito definita esperta cuoca, addetta alla preparazione della pasta anche in occasione di alcune manifestazioni locali. Tramite Ginetta mi ha contattata un altro *gatekeeper*, Domenico, giovane di Montecilfone che mi ha introdotto nella sua famiglia, con la quale ho intrattenuto varie conversazioni. Ho costruito una rete di contatti più ampia partecipando alla "vita di paese" di Ururi, Montecilfone e Portocannone, frequentandone i luoghi, gli eventi e i locali pubblici

incuriosendomi e facendo domande a quelli che nel tempo sono diventati i miei interlocutori o i miei intermediari. In alcuni casi sono stati gli interlocutori ad interpellarmi per primi, come nel caso di una ragazza laureanda in lettere con una tesi di carattere antropologico, che dopo avermi voluta incontrare si è resa subito disponibile a farmi da *gatekeeper*.

Un pretesto inaspettato per avviare alcune conversazioni è stato involontariamente il mio cane, Poppy, che oltre a permettere ai nativi di riconoscermi facilmente come “l’antropologa” anche a distanza, ha attirato l’interesse di alcuni interlocutori, i quali, dopo essermi presentata, hanno avviato volentieri uno scambio più o meno duraturo di ricordi o pensieri.

Mi soffermo quindi sul mio piano di rilevazione, ossia sui criteri con i quali ho scelto i miei interlocutori e sulle modalità di conduzione dei colloqui con loro.

Gli interlocutori

I criteri con i quali ho scelto a quali persone rivolgermi attraverso l’intervista libera si sono basati su età e genere degli interlocutori, per poter rilevare eventuali differenze generazionali e dei ruoli di genere; sulla base di questi due caratteri ho adottato differenti metodi di interazione con i differenti *gruppi strategici* (De Sardan, 2009, 47) con i quali dialogavo, soprattutto in ragione delle condizioni fisiche delle persone più anziane. Ad Ururi e Portocannone mi sono interfacciata¹ con un uomo e una donna di oltre ottant’anni, mentre a Montecilfone in riferimento a questa fascia d’età ho potuto interagire solo con un settantottenne, poiché tutte le signore più anziane che ho avuto modo di contattare hanno preferito evitare di esporsi a rischi di contagio da Covid. Solo per i colloqui con Emiliuccio e Incoronata ad Ururi mi sono servita di un’interprete, la loro nipote, poiché sebbene i due anziani parlino l’italiano essi comprendono meglio la lingua arbëreshë; la conversazione con loro si è perciò svolta prevalentemente in italiano, con qualche intervento in arbëreshë soprattutto per la traduzione delle mie domande nella varietà alloglotta e nel caso di alcune risposte.

I colloqui con gli interlocutori appartenenti a questa generazione, Emiliuccio e Incoronata ad Ururi, zio Michele e zia Luisa a Portocannone, si sono svolti presso le loro abitazioni, mentre con Mastro Mingo mi sono interfacciata sempre nella piazza di Montecilfone per alcune ore.

¹ Utilizzo questo verbo per riprendere le osservazioni di Geertz (1998, 94) sull’incontro «faccia a faccia» dell’antropologo con l’umanità, elaborate dall’autore a partire dagli incontri faccia a faccia dei balinesi per sottolineare il carattere immersivo dell’incontro etnografico, il quale deve «scendere nei particolari, oltre le etichette fuorvianti, oltre i tipi metafisici, oltre le vuote somiglianze, per cogliere appieno il carattere essenziale non solo delle varie culture, ma dei vari tipi di individui entro ogni cultura».

La modalità di incontro con quest'ultimo interlocutore, che si è avvicinato a me per la prima volta incuriosito sia dal mio diario che dal mio cane, ha favorito la riduzione al minimo dell'artificialità della situazione del colloquio, che negli altri casi è stata stemperata solo dal trascorrere delle ore insieme.

Per quanto riguarda i colloqui con gli interlocutori appartenenti alla generazione successiva, di età compresa tra i sessanta e i settantacinque anni, essi sono stati condotti per la maggior parte in situazioni di banale interazione quotidiana, durante le mie visite a casa loro, a tavola tra pranzi e cene, davanti alle tazze di caffè che ogni qualvolta incontravo nuovamente qualcuno mi venivano offerte inaugurando conversazioni che estendevano "il tempo di un caffè" per decine di minuti che spesso valicavamo i confini delle ore. Mentre la generazione precedente si immergeva indistintamente nel mondo alimentare anche attraverso l'ausilio della memoria involontaria, risvegliata da profumi, parole, gesti, ho notato che in questa fascia d'età i ricordi legati a questo microcosmo si esprimono in maniera molto diversa in base al sesso: se gli uomini ricordano i furti dei dolci nelle credenze delle nonne e la sfera sensoriale legata a quei momenti, le donne sono più precise nei loro racconti, attraverso i quali si dischiudono la cura, il tempo, la tecnica, i sensi, la temporalità, la materia, l'apprendimento, il dovere, la gioia, l'amore, che intessono la trama del loro mondo alimentare. Di conseguenza *entrare in risonanza* con le donne di questa generazione, Cristina, Fernanda, Maria, a Portocannone, Ururi e Montecilfone, è stato un processo che ho sviluppato passando con loro molto più tempo, vivendo insieme la quotidianità nelle mura domestiche. I colloqui con le persone di sesso opposto, riunite in *gruppi testimone* (De Sardan, 2009, 51) di due o tre individui in ciascun paese, sono avvenuti invece con assiduità ma per tempi complessivi inferiori, nei luoghi pubblici da loro più frequentati soprattutto al sopraggiungere della primavera, la piazza e i parchi comunali.

Per rendermi e rendere conto dell'attuale percezione del mondo alimentare da parte delle generazioni più recenti mi sono interfacciata per circa sedici pomeriggi in totale con il *gruppo testimone* dei giovani uomini dai quindici ai quarant'anni, ma anche dei bambini che frequentano l'ambiente carristico, conversando soprattutto con un bambino di sette anni, due ragazzi di sedici e diciotto anni, tre giovani di ventisette, trentadue e trentacinque anni e due adulti di cinquanta e cinquantadue anni. Per avere un quadro sulla percezione e la volontà di rappresentazione e ricostruzione attuali del mondo alimentare ho scelto di condurre interviste di tipo qualitativo anche con i rappresentanti delle associazioni culturali che animano questi paesi con iniziative ed eventi che coinvolgono la sfera alimentare, auspicando in alcuni casi

anche un'apertura ai flussi turistici; in particolare ho intervistato la fondatrice della rivista *Kamastra*, e le referenti dello Sportello Linguistico di Montecilfone e Campomarino, mentre con il sindaco di Portocannone e l'Assessore alla cultura di Ururi ho condotto conversazioni di tipo informale.

1.1 Entrare in risonanza attraverso l'incontro: parole, azioni, sensazioni, oggetti e idee attraverso i colloqui e l'osservazione partecipante

Ho cercato di comprendere i miei interlocutori non solo attraverso le loro parole, ma cercando di sentire le loro emozioni, le loro sensazioni, il senso dei loro oggetti e delle loro idee, dei loro pensieri, dei loro gesti, cercando di farli tutti risuonare anche dentro di me senza però fondermi con loro. Il concetto di risonanza è stato elaborato da Unni Wikan (1992) per tradurre il termine balinese *keneh* ed esprime il “*feeling-thinking*” con il quale interagiscono (dunque lei stessa deve interagire) i balinesi, una disposizione ad apprendere che non è soltanto intellettuale, ma anche emotiva e partecipativa. Citandola, «la risonanza è l'orientamento cruciale che ci permette di andare al di là delle parole per afferrare le forze motivazionali degli individui; la risonanza assomiglia ad attitudini che noi potremmo definire simpatia, empatia o *Verstehen*» (Wikan, 1992, 455). Per creare risonanza attraverso i colloqui e l'osservazione partecipante ho anzitutto cercato di instaurare con i miei interlocutori un rapporto personale, parlando con loro e facendo insieme cose comuni: impastare, cucinare, apparecchiare, bere un caffè, pranzare, passeggiare per le vie del paese, giocare (nel caso dei bambini). In queste occasioni ho impiegato pensiero e sentimento, mente e corpo (Leavitt, in Pussetti, 2010, 276) per comprendere le sensazioni, le emozioni, le idee, le azioni e le parole dei miei interlocutori, che ho voluto capire in quanto esse sono prodotto e modalità di espressione culturale, di azione e interazione del soggetto e della comunità con il mondo, anche alimentare.

Per sottolineare l'importanza dell'interazione fisica, dell'uso del corpo sul campo, voglio riportare l'esperienza di Jackson (1983, 340-341), che evidenzia come partecipare attraverso il proprio corpo alle attività quotidiane dei Kuranko sia stata per lui una tecnica creativa che l'ha aiutato ad afferrare il senso dell'attività nella quale utilizzava il corpo come gli indigeni; perciò, mentre parole e concetti in sé distinguono e dividono, la corporeità più facilmente unisce e forma le basi di una comprensione empatica.

Per quanto riguarda le sensazioni, esse sono fenomeni percettivi non solo culturalmente appresi come ha evidenziato Mauss (1936), ma risultanti dalla combinazione della componente

biologica con l'esperienza culturale (Gusman, 2010, 38); ho perciò intrapreso un apprendistato sensoriale (ibidem, 41) per affiancare alla mia educazione sensoriale quella ricevuta dai miei interlocutori. Similmente le emozioni non sono reazioni naturali, ma «manufatti culturali» (Geertz, 1980, in Pussetti, 2010, 259), «il risultato della forma della nostra vita sociale e della storia del gruppo cui apparteniamo» (Boas, in Pussetti, 2010, 259). Nel caso della mia ricerca, sensazioni ed emozioni sono centrali nell'esperienza alimentare e generatrici o complementari rispetto all'azione rituale, ma anche sociale (cfr. Colajanni, 2010, 66-67), non solo in termini di ciò che la gente dice e fa, ma anche di ciò che essa dice su ciò che fa quando interpreta le sue azioni (ibidem, 82) anche per spiegarle all'antropologo che ascolta e domanda. Comprendere l'agire pratico attraverso le emozioni e le sensazioni che lo determinano e lo costituiscono credo mi abbia predisposta ad assumere a mia volta atteggiamenti e comportamenti conformi a quelli della rete sociale locale.

Nel tempo le emozioni e le sensazioni, dunque le azioni vengono trasmesse di generazione in generazione anche attraverso i gesti e il sapere tecnico, a loro volta di natura profondamente sociale (Mauss, 1936) al pari degli oggetti che in un sistema di *agency* interagiscono con gli individui che li ereditano e li usano costruendo le pratiche sociali della quotidianità.

Per cogliere nel senso appena illustrato il ruolo assunto da sensazioni, emozioni, oggetti e azioni nel mondo alimentare, all'osservazione partecipante ho associato il colloquio con gli interlocutori (trovo queste metodologie imprescindibili l'una dall'altro), facendomi ascoltatore attivo e conducendolo il più possibile come una naturale conversazione nonostante le tematiche guida con le quali la orientavo verso le tematiche di mio interesse. Per indirizzare i colloqui mi sono servita di un *canovaccio di colloquio* (Delaleu, Jacob e Sabelli 1983; Fielding, 1993, in De Sardan, 2009, 39) riferito ad un promemoria personale degli argomenti importanti da toccare; attraverso le osservazioni e le risposte dei miei interlocutori ho quindi elaborato ed avanzato altre domande volte a chiarire quelle risposte o ad introdurre aspetti che non avevo considerato, che ho man mano inserito nel canovaccio-promemoria con il quale ho condotto le conversazioni con altri interlocutori. Ciò mi ha permesso di cercare differenze e somiglianze riguardanti il mondo alimentare di queste Comunità, tenendo sempre presente che quello che ciascun interlocutore offre è un discorso sulla realtà e non la realtà: «la realtà che si deve accordare alla parole degli informatori è nel significato che costoro ci mettono» (De Sardan, 2009, 41).

Con gli interlocutori più anziani ho adottato un genere di intervista diverso per il fatto che essi preferivano parlare di ciò che volevano piuttosto che soddisfare la mia curiosità: ripetere parole inerenti gli argomenti di mio interesse, manifestare entusiasmo soprattutto per certi argomenti, elaborare la domanda in altri termini, risultavano tentativi inutili per portare il discorso del mio interlocutore sul sentiero accennato dal mio *canovaccio*. Ho perciò cambiato approccio adottando, soprattutto con Zio Michele, un colloquio di tipo fenomenologico, entrando nel quotidiano senza nessun tema apparente per invitare il mio interlocutore anziano alla narrazione della propria esperienza soggettiva nel tentativo di recuperarne le tracce disperse, quelle nascoste nel silenzio della lontananza (Borgna, 2003, 46). Ho quindi ascoltato nel senso in cui lo intende Galimberti (in Borgna, 2003, 43) dicendo che «ascoltare non è prestare l'orecchio, ma farsi condurre dalla parola o dai silenzi dell'altro»; solo così, tra i tortuosi sentieri della loro memoria, sono emerse anche le tracce del mondo alimentare di queste persone.

I diari alimentari

Avendo notato attraverso i discorsi con i miei interlocutori una frequenza simile dei pasti durante la settimana, soprattutto l'alternanza della carne e del pesce, ho chiesto loro di compilare un diario alimentare da me preimpostato, che ho distribuito anche per verificare l'uso della lingua arbëreshë nel lessico alimentare ed eventuali altre abitudini comuni per poter condurre nuove riflessioni o arricchire quelle già emerse durante gli incontri con i miei interlocutori. Lo scopo di questi diari, quindi, non è stato quello di classificare e misurare analiticamente le abitudini alimentari dei miei interlocutori, per il quale si sono sviluppati metodi e modelli di rilevazione calendariale e analisi anche in campo antropologico, sintetizzati da J. L. Gross (2003) nel quinto capitolo del nono volume della raccolta delle opere di Mary Douglas, dedicato a Audrey Richards e Margaret Mead per il loro lavoro pionieristico sulle abitudini alimentari.

Ho quindi chiesto di specificare ai compilatori l'età, il numero dei membri del proprio nucleo familiare (per comprendere il numero effettivo dei commensali), il proprio paese di origine e quello di entrambi i genitori (per verificare la presenza di variazioni dipendenti dalla provenienza); a questa breve introduzione ho fatto seguire una tabella, predisponendo le caselle nelle quali inserire per ciascun giorno della settimana il menù dei due pasti principali, lasciando una terza riga libera per eventuali consumazioni alternative. Inoltre, visto il periodo ricco di ricorrenze religiose quali cresime e comunioni, ho chiesto di specificare i casi in cui il pasto è

stato parte di un evento rituale o festivo. Ho predisposto un numero complessivo di quattro tabelle per quattro settimane di compilazione, lasciando però i destinatari liberi di completarlo per la durata da loro preferita (si veda appendice A).

Ho cercato di consolidare un minimo rapporto di conoscenza con le persone alle quali ho distribuito questi diari, sapendo che comunque a pochi sarebbe venuta la voglia di compilarli. Dei cinquantadue diari distribuiti ne ho ricevuti ventuno, non a caso dalle persone con le quali avevo avuto il tempo di costruire un rapporto di maggiore empatia.

Poiché, come ho già spiegato, lo scopo di questi diari non è stato quello di analizzare analiticamente e classificare le abitudini alimentari dei miei interlocutori, i dati raccolti sono stati utili per supportare anche nell'etnografia affermazioni o riflessioni di queste persone circa la calendarietà dei pasti e le loro componenti.

Le fonti scritte

Poiché come sottolinea Le Goff (1982, in Sorgoni, Viazzo, 2010, 329) ogni documento è il frutto del lavoro della società che lo produce, «il risultato dello sforzo compiuto dalle società storiche per imporre al futuro volenti o nolenti quella data immagine di se stesse» e in questo senso «non esiste un documento-verità» (ibidem) ho esaminato le fonti scritte tenendo presente quando, dove, come e da chi sono state elaborate. Nella biblioteca comunale di Portocannone ho consultato una serie di documenti storici, articoli di giornale, riviste, tesi e raccolte di tipo etnografico elaborati soprattutto nel decennio compreso tra gli anni Ottanta e gli anni Novanta da studenti e studiosi appassionati locali. A differenza del colloquio etnografico, nel caso delle fonti scritte il rapporto con la realtà fornito dai racconti e dalle testimonianze etnografiche è mediato dallo spoglio, che comunque si è rivelato utile per chiarire la percezione di certi eventi e la loro riproposizione culturale.

1.2 La scrittura etnografica

L'etnografia è una esperienza del corpo, un'immersione completa, ma anche la possibilità di narrarla; questo atto narrativo coincide con la comprensione etnografica. La narrazione dell'esperienza etnografica è soprattutto scritta e deve includere gli aspetti che caratterizzano e costituiscono nella sua complessità l'incontro etnografico affinché anche il lettore possa entrare

il più possibile in risonanza con l'etnografia e non leggerla come un semplice racconto romanzato.

La scrittura è anche il mezzo attraverso il quale sul campo l'antropologo fissa le sensazioni, le emozioni, le azioni, le parole e le idee dei propri interlocutori per poterle ricordare, consultare, comprenderle e interpretarle, al punto da sentirsi quasi incorporato in queste note.

Per quanto riguarda la mia ricerca, ho utilizzato la scrittura sul campo per annotare note veloci, parole-campanello capaci di riportarmi a quell'azione o quel «discorso sociale» (Geertz, 1998, 44), e nella fase successiva di scrittura del diario di campo, nel quale alla fine di ogni giornata ho elaborato quelle che Geertz (1973, in Clifford, 1990, 52) definisce *thick descriptions*, ossia descrizioni dense nelle quali ho cercato di trasformare in dati le osservazioni e le interazioni pertinenti al mio oggetto di ricerca evidenziando comunque le emozioni, i sensi, le azioni, le parole che hanno costituito gli incontri della mia giornata. In altre parole, ho riportato sul mio diario quello che Geertz (1998, 45) definisce il «noema (il “pensiero”, il “contenuto”, il “succo”) del parlare», «non l'evento del parlare, ma il “detto” del parlare [...] il significato dell'evento discorsivo, non l'evento come tale.». Per fare ciò, tuttavia, mi sono servita di una serie di strumenti di supporto alla mia memoria, al mio udito e alla mia vista, per essere certa di perdere il meno possibile di ciascun incontro.

Con il consenso dei miei interlocutori ho registrato con il mio cellulare ogni intervista qualitativa e fenomenologica, raccogliendo così ventotto registrazioni inerenti gli incontri con undici interlocutori ; nel caso di conversazioni informali, svolte in momenti quotidiani, spesso i discorsi si soffermavano sul mio oggetto di ricerca in maniera estremamente spontanea e improvvisa perciò in casi di questo genere non avendo avviato alcuna registrazione cercavo di annotare velocemente sul telefono quanto detto, facendo domande per cercare di sollecitare il proseguimento del discorso sulla stessa tematica avviando il prima (e se) possibile la registrazione. I colloqui di tipo informale, volendo conteggiare quelli intrattenuti più a lungo, ammontano a circa una ventina.

Per perdere il meno possibile gli elementi coinvolti nei momenti rituali o nelle pratiche che richiedevano precise tecniche del corpo ho in questi casi associato alla registrazione la fotografia, usando la mia macchina fotografica (una Nikon D5100), o l'ho sostituita con la ripresa video attraverso il mio cellulare, in maniera tale da poter riascoltare e rivedere questi momenti per cogliere discorsi o espressioni difficili da captare entrambi nell'immediato,

similmente a quanto dovettero fare a Bali Bateson e Mead (1942) per studiare i comportamenti e le espressioni del volto e del corpo che esprimono l'*ethos* balinese nella cerchia familiare. La maniera nella quale ho riportato in forma scritta le registrazioni, le fotografie e i video non ha quasi mai coinciso con una trascrizione, ma per la maggior parte con una descrizione densa; ho però scelto di riportare come tali, prima nel diario di campo e poi nella monografia etnografica, i lessemi arbëreshë che non hanno un corrispettivo italiano o che sono particolarmente densi (si vedranno nel capitolo 3), ma anche le frasi particolarmente rappresentative ed evocative del succo del discorso e dell'incontro, spesso accompagnate da foto per permettere a chi legge di entrare più facilmente in risonanza con l'ambiente socio-culturale nel quale sono state registrate. Si tratta delle citazioni e delle foto che hanno quella che Silverstein (in Clifford, 1990, 61) definisce efficacemente la qualità «*you are there*», affermando che più delle foto le citazioni dirette danno al lettore il senso della realtà e la sensazione di essere anch'esso sul campo e di avere accesso al punto di vista degli interlocutori. Voglio però sottolineare che questo senso di essere (ancora) sul campo ha accompagnato anche me quando quasi ogni sera, isolata tra le mura del mio appartamento, ascoltavo la registrazione e la visione delle foto e dei video per la stesura della *thick description*; in tal senso registrazioni vocali e video mi hanno messa al riparo dal rischio del «solitary writing» cioè «portare lontano dall'azione», sul quale si sofferma l'indagine di Jean Jackson (in Clifford, 1990, 67).

Per permettere al lettore di entrare il più possibile in risonanza con l'etnografia e non leggerla come un semplice racconto romanzato cerco di fornire di seguito una chiave di lettura e il contesto storico e sociale nel quale essa si situa.

Capitolo 1: La storia del cibo vissuto: da dono a patrimonio

Le ricerche sui processi connessi all'alimentazione umana e sullo "spazio" che vi assume la dimensione sociale sono da collocare, come spiega Seppilli (1994, 7), nel quadro degli studi che hanno analizzato in che maniera, nello schema di ogni risposta comportamentale ai bisogni e agli stimoli biologici, si sono fraposte con lo svilupparsi della storia della società, esigenze qualitativamente nuove, che hanno adeguato le forme e le direzioni dei bisogni biologici alle condizioni di esistenza prodotte dall'evolversi del sistema sociale, introducendo inibizioni o canalizzazioni imposte dai codici culturali e aggregandovi significati e funzioni nuove, secondo schemi volta a volta diversi in relazione alla diversità delle singole situazioni storiche e culturali.

Questo ambito di ricerca è stato esplorato da diverse prospettive disciplinari (antropologiche, sociologiche, linguistiche, psicologiche, semiotiche...) cercando risposte a problemi di varia natura, seguendo direttrici e metodi di indagine eterogenei che «hanno fornito un gran numero di differenti evidenze e modelli interpretativi per la comprensione dell'alimentazione umana dal 'versante sociale'» (Seppilli, 1994, 7). Il panorama conoscitivo che emerge dallo stato di queste ricerche negli ultimi vent'anni è cresciuto e si è frastagliato ulteriormente, perciò, in questo capitolo, ho cercato di fare un bilancio di sintesi, coordinando in una struttura che spero risulti il più coerente possibile gli assunti teorici e metodologici utili ai fini di delineare il tessuto di fondo per un approccio scientifico allo studio delle tematiche emergenti dalla mia ricerca etnografica. Specifico di quali assunti si tratta o li lascio desumere dalla lettura del capitolo?

All'inizio degli anni Sessanta l'alimentazione irrompe nella scena accademica francese con i testi di Roland Barthes *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* (1961) e di Claude Lévi-Strauss *Le triangle culinaire* (1965), ma come sottolinea Poulain (2017) tracciando la storia degli approcci socio-antropologici allo studio dell'alimentazione, è a partire dal decennio successivo che l'alimentazione inizia a farsi spazio in quest'ambito accademico attraverso la problematizzazione della questione del gusto. Lo strutturalismo di Lévi-Strauss individua nella cucina il riflesso della struttura della cultura: in questo senso, come l'autore evidenzia nel terzo volume di *Mythologiques, L'origine Des manières de table* (1968), studiare l'alimentazione delle diverse società è un mezzo privilegiato di comprensione della loro cultura. Dalla discussione di questo presupposto intraprende il suo viaggio (ancora in corso)

nell'antropologia dell'alimentazione Vito Teti (1976, 1995, 1999, 2011, 2015, 2016, 2022), il quale studiando dati e inchieste raccolti in sette paesi della Calabria attraverso l'approccio dei «classici studi di folklore» e «delle sollecitazioni metodologiche legate alla storiografia francese, a R. Barthes e a studi italiani legati all'approccio demartiniano»² nel testo *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne* (1976) studia i fattori determinanti per l'alimentazione e le conseguenze che essa genera, come ben illustra l'introduzione al testo, che riporto di seguito:

«Legata a numerosi fattori, diversamente concatenati, quali quelli geografici, climatici, storici, e determinata dal tipo di rapporti di produzione, l'alimentazione provoca a sua volta, una serie di conseguenze in campo sociale ed economico e una serie di effetti somatici (peso, altezza, robustezza), (varie forme di malattie, carenze, mortalità) e anche di ordine morale, psicologico e storico-politico. Da presupposto di cultura, determinata direttamente dalla struttura, l'alimentazione diventa, essa stessa, cultura o, quanto meno, dà origine -non deterministicamente, ma dialetticamente- a un tipo di cultura o ideologia dell'alimentazione». (Teti, 1976, 10)

1. Il dono del cibo nella costruzione della relazionalità

Una delle ragioni per le quali l'alimentazione ha un impatto determinante sulla costituzione dell'identità e delle società è stata ben sintetizzata da Fischler (1988) attraverso il *principio dell'incorporazione*, esposto per la prima volta nell'articolo *Food, self and identity* e ripreso nella sua più vasta e nota opera del 1990, *L'honnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. L'autore parte dal concetto di *atto di incorporazione* definito da Rozin e Fallon (in Fischler, 1988, 279), ossia «send a food across the frontier between the world and the self, between 'outside' and 'inside' our body» per affermare che le conseguenze di quest'azione sono irreversibili poiché «il cibo che assorbiamo non fornisce solo l'energia che il nostro corpo consuma, ma la sostanza stessa del corpo, in quanto aiuta a mantenere la composizione biochimica dell'organismo».

Ne consegue che poiché il cibo trasferisce caratteristiche legate culturalmente all'alimento ingerito, compone l'individuo, attraverso l'incorporazione si costituisce una precisa identità propria sia al singolo individuo che alla collettività che incorpora gli stessi alimenti (Fischler, 1988, 280). Alla luce di ciò, a differenza di quanto affermato da Claude Grignon (2001) nello

² Con queste parole Pietro Clemente (in Turci, 1994, 5) definisce la bibliografia che denota l'approccio del testo di Teti come "l'indicatore di un mutamento di orizzonte" (ibidem).

studio delle sue tipologie in contesti diversi di socialità, la *commensalità* non è solo il risultato e la manifestazione di un gruppo sociale preesistente, la sua diversità non è semplice conseguenza della diversità dei gruppi che la praticano: il consumo delle stesse pietanze è esso stesso ciò che compone e unisce i commensali. Per questo Fischler (1988, 280) afferma che l'incorporazione «is also the basis of collective identity and, by the same token, of otherness. Food and cuisines are a quite central component of the sense of collective belonging [...]».

Pertanto, il sistema culinario assume una dimensione religiosa nel senso etimologico della parola *re-ligare*, legare insieme, dal momento che lega l'uomo e l'universo, l'individuo alla società alla quale appartiene, ponendoli l'un l'altro in una relazione di continuità e contiguità (ibidem, 281). Quest'idea di consustanzialità generata dal principio di incorporazione è evidente in numerosi casi etnografici, nello specifico riguardo le modalità di costruzione della parentela o, riprendendo il termine coniato da Janet Carsten (2000), della *relazionalità*. Come descrive Mary Weismantel (in Carsten, 2004, 139-140) in Ecuador, presso la comunità di Zumbagua in cui la maggior parte dei parenti sono adottati, poiché la carne si forma attraverso il cibo coloro che vivono e mangiano insieme gli stessi alimenti sono parenti perché costituiti dalla stessa carne. Similmente i Malesi dell'isola di Pulau Langkawi, dove Janet Carsten ha condotto parte delle sue ricerche (1991, 1995), in caso di matrimoni esogami integravano nel gruppo i neo-immigrati rendendoli maritabili attraverso la condivisione della casa e del cibo. In Amazzonia, invece, come emerge dagli studi di Anne-Christine Taylor (in Sahlins, 2011, 4) gli Achuar sviluppano la parentela tra padre e figlio in un processo cumulativo che, avviato dalla trasmissione di sperma, viene compiuto solo attraverso il procacciamento di cibo per la futura madre durante la gravidanza e il nutrimento del figlio dopo la sua nascita. Presso i Nuer del Sud Sudan (Hutchinson, 2000) il concetto di *maar* (parentela o *relazionalità*) dipende dalla visione del cibo come oggetto ricco di sangue, sostanza ritenuta generatrice di vita: come esemplifica la costruzione del legame di sangue tra coetanei al momento dell'iniziazione attraverso un'intensa commensalità, la condivisione dello stesso cibo genera consustanzialità, dunque parentela. Non a caso, solo quando il bambino matura ed è in grado di *contraccambiare* il dono di cibo raggiunge lo *status* di vero parente tra i parenti. Questo esempio etnografico esplicita chiaramente un principio complementare e rafforzativo rispetto a quello di incorporazione nella costruzione dell'identità collettiva attraverso il cibo: il principio del dono come l'ha illustrato Marcel Mauss (1925). Come quest'ultimo sottolinea nel suo *Essai sur le don*, il dono non è privo di una logica che lo sottende, ma funziona attraverso una serie di obblighi interconnessi:

dare mette colui che riceve in una posizione di debito perché tutti i doni fatti devono essere ricambiati al fine di equilibrare in termini di potere la relazione. Così, se per il principio dell'incorporazione il cibo diventa sostanza costitutiva, componente biologica, donare il proprio cibo è il dono di una parte di sé: una simile offerta non può che generare un legame indissolubile tra donatori, che secondo la logica del dono sono allo stesso tempo riceventi. Sahlins (2011) spiega questa funzione del cibo e più in generale della condivisione di altre sostanze, oggetti, emozioni, attraverso il concetto di *mutualità dell'essere*, ossia una relazione intersoggettiva, una coesistenza pratica di persone che vivono insieme e scambiano esperienze, emozioni e risorse che creano un *senso di reciprocità*, di *dividualità* con cui si partecipa all'esistenza altrui: attraverso il dono, più evidentemente nel dono di cibo, il *dividuo* distacca una parte di sé, delle relazioni che lo compongono, per offrirle all'altro che le incorpora a sua volta.³

Questi principi, dell'incorporazione e del dono del cibo, aiutano a comprendere la maniera in cui le comunità immigrate mantengono attraverso l'atto alimentare una connessione con la terra di partenza. Secondo Emma-Jayne Abbotts (2016) il cibo gioca un ruolo primario «in 'anchoring' a migrant» (Abbotts, 2016, 117), sia perché esso viene inviato dai rimasti a casa (ibidem, 13), che per il suo *memory power*, ossia la capacità di risvegliare ricordi e connettere con luoghi, eventi e persone (ibidem, 18) lontane; in questo senso Fabio Parasecoli (2014, 415) confessa di essersi sentito «at home far from home» quando in America era stato invitato a cena dalla famiglia della sorella di sua nonna, emigrata a Delaware all'inizio degli anni Trenta. Riguardo gli studi sul rapporto tra cibo e migranti e la costruzione della *relazionalità* attraverso l'atto alimentare è certamente rilevante lo studio condotto da Robert A. Orsi (1985) sulla centralità della *domus* nella società degli italiani stabilitisi già dall'ultimo trentennio del XIX secolo nel quartiere di East Harlem di New York. L'ospitalità, la condivisione del proprio cibo, il pasto comune obbligatorio la domenica e durante l'inverno intorno al fuoco, la capacità delle donne di cucinare italiano, buono e sano, sono tutti valori considerati sacri in Italia e che in America diventano parte di un sistema di buone maniere e principi governatori della *domus*,

³ La nozione di *dividuo* sviluppata dall'antropologa Marilyn Strathern in *The gender of the gift* (1988), designa una persona relazionale, composta di rapporti sociali, corrispondenti a parti di sé che si possono separare dal soggetto e oggettivarsi sotto forma di sostanze biologiche e di doni negli scambi intersoggettivi (Capello, 2013, 107), tra i quali quello di cibo. Per sottolineare la relazionalità con gli altri e la con-vivenza interna Remotti (2019, 319-341) utilizza il concetto di *condividuo*, facendo confluire su di esso sia le riflessioni dei biologi sui limiti che la nozione di individuo impone, che quelle degli antropologi sull'invenzione culturale dell'idea di individuo.

che deve essere rispettato per mantenere l'unione tra i suoi membri ed essere considerati tali. Il concetto di *domus* non riflette quindi la nozione di casa in senso fisico, ma la costruzione di una società profondamente unita, i cui componenti compartecipano reciprocamente alle vite e agli eventi che riguardano non solo quel membro, ma l'intera comunità, e in tal senso assume i caratteri di una famiglia allargata. La nostalgia, generalmente provata dalla maggior parte dei migranti lontani dalla patria, non è stata sentimento passivo ma, come sottolinea Ghassan Hage (2010, 417), l'inserimento attivo della memoria nella costruzione del presente e del futuro. Questo potere attivo e performativo della nostalgia stimola i migranti a riunirsi per creare una microsocietà nella società-ospitante, soprattutto quando quest'ultima opera un'emarginazione nei confronti dei nuovi arrivati o causa loro disagio. Parasecoli (2014, 418) illustra attraverso l'esempio del cibo il malessere vissuto dagli espatriati nella nuova dimora:

«eating is an inevitable component of daily life that forces them to interact physically, emotionally, and cognitively with the surrounding Otherness. When it comes to ingestion, the contact is intimate to the point of becoming, at times, uncomfortable or even invasive, because the positions of the Self and Other involved are fundamentally different in terms of sociopolitical power, cultural capital, and sheer economic clout.».

Perciò, creare nell'altrove in cui si trova una comunità-salvante, si pone come un'urgenza per il migrante, per avere la sensazione di sentirsi a casa almeno fuori dai luoghi pubblici frequentati inevitabilmente per necessità; per dirlo con le parole di Hage (2010, 418) «the feeling of community is also crucial for feeling at home. Above all, it involves living in a space where one recognizes people as “one's own”». Questo lo scopo della *domus* per gli italiani ad Harlem, dove ognuno agisce non tanto in funzione di sé ma per la collettività di cui anch'esso fa parte, adottando le buone maniere che garantiscono la coesione pacifica della comunità: l'ospitalità e la condivisione sono valori centrali poiché consentono di dimostrare chiaramente la vicinanza e la solidarietà alla base della *relazionalità* anche a chi non è parente per nascita. Ospitare e condividere con il benvenuto anzitutto il pane significa mostrare rispetto, lealtà e volontà di condividere allo stesso modo le rispettive esperienze di vita, di conseguenza accettando il dono si accetta tale responsabilità reciproca, come spiega una delle testimoni ascoltate da Orsi (1985, 91). Anche i momenti festivi o cerimoniali offrono ai membri della comunità un'occasione per ribadire l'importanza della condivisione e di conseguenza mostrare il proprio supporto e chiarire i rapporti di lealtà e impegno nella gerarchia sociale: a Natale si

trascorre la giornata passando dai condòmini per fare gli auguri e condividere con ognuno del cibo, mentre in occasione dei funerali sono i vicini, i parenti e gli amici a pulire e cucinare per i parenti più stretti del defunto. Anche il banchetto da offrire dopo il rito funebre, consumato sentitamente, rappresenta un'occasione per riconfermare i valori fondamentali della *domus* oltre che per ristabilire una nuova unione tra i membri della famiglia dopo la crisi determinata dalla perdita di uno di essi.

È per altro rilevante il fatto che gli italiani avevano raggiunto Harlem, come molti altri raggiunsero il Canada, l'Australia, o altri paesi europei, proprio per sfuggire alla fame: il fatto alimentare è diventato legante sociale ed ha assunto importanza primaria all'interno della comunità degli italiani emigrati ad Harlem perché è stato ciò che ha reso necessario quello spostamento. Non soffrire più la fame era un bisogno non solo fisico, ma soprattutto sociale e culturale: l'esperienza passata di malnutrizione e povertà è stata rielaborata nelle comunità divenendo la radice delle nuove forme dello stare insieme, della solidarietà, della condivisione di cibo, del *sentimento* nel senso in cui lo intende Sabrina Tosi (2004, 58), ossia la predisposizione dell'animo all'accoglienza dell'altro che a sua volta è in uno *stato di sentimento* precedentemente vissuto. In altre parole, l'emigrazione in America è stata un viaggio dal regno dell'indigenza a quello dell'abbondanza (Teti, 2019, 58) e proprio perché tutti memori della fame gli emigrati hanno assegnato al dono di cibo, all'ospitalità e alla commensalità la funzione di legante nella costruzione della *relazionalità*. Come sottolinea Teti (ibidem, 209), osservando le immagini della prima e della seconda generazione di migranti in America, si nota l'opposizione di uomini laceri, sporchi, magri e debilitati ad italiani paffuti ma lacrimevoli, nostalgici, sempre occupati a celebrare riti, fare feste, suonare chitarre e mangiare. I comportamenti alimentari sono diventati una sorta di carta d'identità degli emigrati nel Nuovo Mondo, nel quale hanno potuto esaudire i loro sogni di fame nella maniera in cui l'avrebbero fatto in Italia: la cucina del paese di origine diventa luogo della memoria, della nostalgia attiva, e la dimensione sacrale conferita al mangiare, la centralità di quest'atto anche come mezzo di unione della famiglia e del vicinato, la meticolosità nei confronti di certi alimenti (salse, insaccati, vino) preparati alla "maniera paesana" rinviano ai modelli dietetici della società di provenienza, come le piante di pomodoro e di fichi che senza successo si cercava di fare crescere nei terreni Americani e Canadesi (cfr. Orsi, 1985 e Teti, 2014). In altre parole, si cerca di ricostruire altrove il paese, il quale si sdoppia in due unità che sono l'una l'ombra dell'altra e che comunque non potranno mai ricongiungersi pur influenzandosi (ibidem, 211-212).

L'emigrazione avvia un processo di grande trasformazione che dagli anni Sessanta, con l'industrializzazione e lo sviluppo dell'agricoltura intensiva, avrà un forte impatto sulle pratiche alimentari, i gusti e i rapporti sociali ad esse sottesi, mettendo in crisi quell'*art de vivre* (Poulain, 2017, 25) che sarà oggetto di rimpianto da parte degli emigrati e da parte dei Rimasti con le pance piene.

2. Pance piene, smarrimento e nostalgia: il cibo *de la cuisine à l'usine*

Come sottolinea Poulain (ibidem, 26) il cambiamento dei gusti alimentari evidente più che mai dagli anni Ottanta stimolò i *food studies*, in ambito storico, antropologico e sociologico, ad individuare e fare un quadro dei diversi cambiamenti che contribuirono a erodere il vecchio modello alimentare e dei vari esiti del passaggio dal regno della fame a quello dell'abbondanza. Paolo Sorcinelli (2001), in un'attenta analisi del modello frugale adottato dalla *working class* italiana nella prima metà del secolo scorso, sottolinea che tra gli anni Sessanta e Settanta il regime di frugalità e sobrietà promosso dal regime fascista (ma di fatto l'unico disponibile in quel momento) viene abbandonato; anche nel Mezzogiorno d'Italia inizia a registrarsi un consumo di alimenti più variato, che finalmente comprendeva anche la carne. Tuttavia, l'abbondanza, quella che Fischler in un paragrafo del settimo capitolo de *L'omnivore* (1990 [2001]) definisce *tendance lourde*, è stata in Italia una fase di passaggio, durata fino agli anni Sessanta (Teti, 2019, 216) o Settanta (Sorcinelli, 2001, 94) permanendo più a lungo solo nelle generazioni che avevano vissuto la fame, e che quindi hanno continuato a ritenere la grassezza sintomo di benessere. Anche in Francia, come segnala Fischler (2001, 212) avvalendosi dei dati dell'inchiesta nazionale CREDOC, nel 1985 la nuova preoccupazione dei consumatori non era più l'abbondanza, ma l'equilibrio. Questa variazione nel rapporto con il cibo si deve al fatto che la ricchezza e la varietà alimentare sono state la realizzazione di un «desiderio atavico» (Montanari, 1989, 209) che chi non aveva raggiunto le Americhe aveva potuto realizzare soltanto nella seconda metà del secolo scorso: «mangiare in abbondanza per cancellare un passato affollato da corpi scarni, deboli, ammalati» (Teti, 2019, 217) è una fase che dura finché tutti i sogni di Cuccagna non sono stati realizzati e finché l'abbondanza, alla portata di tutti quanto prima lo era stata l'indigenza, non si trasforma nella crisi determinata dalla possibilità di poter scegliere tra una gamma troppo vasta di «objets comestibles non identifiés» (Fischler,

1990, 254). Il cibo passa «de la cuisine à l'usin» (ibidem, 225), dalla coltivazione casalinga e dalla preparazione in cucina alla più rapida produzione in fabbrica, diventa una tra le merci, e l'impossibilità di conoscerne la provenienza e le relazioni sociali di produzione che lo costituiscono e lo animano avrebbe creato secondo Fischler (ibidem, 256) una crisi di identità anche nel consumatore, dandogli la sensazione di perdere la facoltà di gestire consapevolmente il proprio corpo e di riflesso la propria identità. Le etichette, la diffusione dei *brand*, e più recentemente i marchi di origine, sarebbero stati resi necessari proprio per soddisfare la scelta del consumatore alla ricerca di un equilibrio, di un fisico magro e in salute che rappresentasse la capacità di scelta e di buona gestione di sé. Riprendendo i termini conati dagli antropologi Kronl e Boxen (1975, 118) a metà degli anni Settanta, avendo appagato il bisogno fisico di mangiare, la nuova principale preoccupazione dei consumatori diventa individuare e soddisfare stimoli “gratuiti”, ossia di ordine sociale, emozionale e culturale.

Come ben riassume Mary Douglas alle porte degli anni Ottanta (1979, 149):

«Soit une population rurale qui s'est longtemps nourrie convenablement en s'appuyant sur un grand nombre de mini-ressources correspondant elles-mêmes à différents stades du cycle saisonnier; cette population, lorsqu'elle passe à des aliments d'importation ou qu'elle adopte une alimentation moins complexe, met en danger le fragile équilibre qui l'unissait à son environnement. Il s'ensuit fréquemment des troubles nutritionnels graves. De nos jours, le fait d'imposer des aliments étrangers à un groupe, ou d'introduire trop précipitamment des changements, aussi minimes soient-ils, provoque de plus en plus d'inquiétudes.»

Alla logica del dono subentra il feticismo delle merci e al dividualismo, alla solidarietà, si oppone l'individualismo. Di conseguenza, come avevano fatto prima di loro gli italiani emigrati nelle Americhe, gli italiani, soprattutto gli abitanti delle zone rurali del sud della Penisola, cercano di ritrovare sicurezza e vicinanza ricorrendo alle vecchie abitudini di comunione delle risorse, alle logiche del dono tra parenti e vicini, vivi e defunti, soprattutto nelle fasi di passaggio nelle quali la presenza di una rete di persone vicine si rende più urgente per l'individuo. Queste pratiche di condivisione, di dono e sostegno reciproco, vengono riproposte per ricostruire una forma di *relazionalità* perché sono ancora vive e vivide nel «paesaggio della memoria», «delle recitazioni» (Turri, 1998, 155) di chi ha vissuto quei momenti nella quotidianità ai tempi della fame. È interessante il senso e la funzione attiva della nostalgia per Eugenio Turri (ibidem, 156-157), simile a quella che le attribuisce Ghassan Hage (2010, 417): sarebbe la nostalgia ad imporsi come «fattore di conservazione degli oggetti e del paesaggio della memoria, il

paesaggio delle nostre recitazioni, almeno sino a quando si è in vita [...] nostalgia è la forza che assicura la continuità» e il rispetto per la nostalgia ha costituito «la forza delle comunità umane, il filo vitale delle culture» (Turri, 1998, 156) perché ha mantenuto vivi questi paesaggi, questi luoghi della memoria che, come sottolinea Connerton (2010, 45) sono a loro volta composti da memorie visive, uditive e olfattive. Con la morte delle generazioni, il rispetto della nostalgia e di conseguenza i paesaggi della memoria iniziano a venire meno; ciò accade in maniera più rapida e drastica nei momenti nei quali le comunità e le culture cambiano troppo rapidamente e profondamente (Turri, 1998, 156), anche perché muta la percezione sociale e culturale degli elementi che componevano quei paesaggi, anche in ambito alimentare. In questo senso esempio di immediata comprensione, spesso utilizzato per spiegare la natura del disgusto ma anche l'evoluzione sociale del cibo, è offerto dalla festa che un tempo generava la macellazione del maiale, ricca di elementi che dal momento in cui si ha avuto la possibilità di scegliere sono stati classificati come ripugnanti.⁴

Dimostrazione del progressivo sbiadirsi del paesaggio della memoria della fame e della festa sono la nostalgia e i paesaggi della memoria che rendono malinconici anziani di Rofrano, dove Massimo Cresta (in Teti, 2019, 84) ha condotto ricerche che a partire dal 1954-1955 riprenderanno per tre volte (1958-1980-1995) nell'arco di un quarantennio osservazioni sulle stesse famiglie attraverso pesatura degli alimenti, rilevazioni antropometriche e analisi cliniche per dare conto dei mutamenti avvenuti con l'abbandono di regimi alimentari insufficienti. Arrivati al 1995, gli anziani spiegano che «c'è più agiatezza ma c'è più solitudine mentre una volta c'era la miseria ma era[no] tutti insieme vicino al fuoco, si facevano le castagne arrosto ed ognuno raccontava una storia». Dopo la grande trasformazione degli anni Cinquanta quello che si rimpiangeva non era la fame o la miseria ma modelli di vita. Similmente nelle pagine di *Emigranti*, di Francesco Perri (1928, 39), un Ritornato racconta:

«Cosa avevo lasciato qui io? Miseria! Eppure queste brutte strade sporche, queste case, questi orti li avevo sempre davanti agli occhi. Mangiavo maccheroni e bevevo birra, intanto pensavo alla bottega di Porzia Paoandrea. Mi pareva che senza di me l'odore dello stoccafisso andasse perduto».

⁴ Cfr. Harris, 1990, 60-81; Fischler, 2001; Scarpi 2005, pp. 97-115; Mane, 2012, 141-146.

Dopo essere scomparsi dalla vita quotidiana, con il progressivo morire di chi li aveva vissuti questi paesaggi, quotidiani e festivi, cessano di esistere anche nella memoria collettiva, soprattutto perché cambiano i luoghi, il tempo e soprattutto la percezione di questi ultimi da parte delle generazioni che si susseguono; così quando si cerca di riportarli in vita i paesaggi della memoria sono ridotti a rappresentazioni, anche se chi le mette in scena non se ne rende conto. È ciò di cui con rammarico si rende conto Franco, uno dei personaggi del testo di Teti *Pietre di pane* (2014): calabrese migrato a Toronto, riferendosi ai politici italiani che visitando il Canada si complimentano con gli emigrati per essere «rimasti fedeli alle tradizioni», egli sottolinea che «non si accorgono che le tradizioni di cui parlano sono cambiate o scomparse anche in paese [in Italia] e che le nostre abitudini sono un miscuglio di ricordi, di invenzioni, di usanze che abbiamo appreso nel nuovo mondo.» (ibidem, 69). Per questo Franco preferisce cambiare le cose piuttosto di «distruggere le tradizioni» e spiega agli altri emigranti che criticano questa sua volontà:

«Siete fuori strada se non capite che tutto cambia, che noi siamo cambiati, che il paese non è più lo stesso e che non c'è niente da conservare se non i ricordi e le nostre storie, che qui qualsiasi cosa facciamo diventa diverso da quello che immaginavamo. Lo vedete che qui i fichi non crescono come in paese e però...».

2.1 Il nuovo senso del tempo: dal tempo contadino al tempo lavorativo

Le ragioni per le quali queste “tradizioni” sono cambiate o scomparse in Italia e impossibili da ripetere in Canada sono in realtà le stesse, radicate come si è visto nel rapido cambiamento culturale e sociale indotto dall'industrializzazione dagli anni Sessanta. Tra le cause profonde di questo cambiamento, individuate attraverso le ricerche di storici, sociologi e antropologi, ci sarebbero mutamenti che l'industrializzazione ha apportato nella percezione e nella vita delle persone in maniera meno percettibile rispetto alle novità materiali, all'abbondanza, alla varietà della scelta. Come Tim Ingold (2000, 323-338) spiega nel diciassettesimo capitolo del suo *The perception of the environment*, dedicato al cambiamento determinato dall'organizzazione del tempo e del lavoro e i suoi esiti nella società industrializzata, nelle società preindustriali il tempo era inseparabile dal gruppo di attività giornaliere che venivano praticate. Più precisamente il tempo veniva misurato attraverso ed era dunque inscindibile da una serie di attività, di *tasks*, che ognuno svolgeva nel rispetto del proprio compito e della propria appartenenza a quella

comunità; si creava così un ritmo della vita sociale basato sulle attività che dipendevano strettamente dall'ambiente circostante, dall'alternarsi del giorno e della notte, delle stagioni, dalle necessità degli animali, dal movimento dei corpi celesti. In base a queste variabili ogni membro della società svolgeva il suo «daily task» scandendo i ritmi della propria giornata (Ingold, 2000, 324-325). Secondo Léroi-Gourhan (in Grimaldi, 1993, 30) l'uomo si caratterizza per essere il solo ad essere in grado, attraverso il ritmo, di addomesticare e creare il suo spazio e il suo tempo, che nella sua massima espressione di addomesticamento viene organizzato attraverso il calendario. Per i Nuer, ad esempio, come riportato dall'etnografia di Evans-Pritchard (1940, 160), le attività pastorali scandivano i ritmi di vita e dunque il tempo dei Nuer, «il loro orologio diurno, [erano] il bestiame e l'insieme dei lavori pastorali» in stretta dipendenza con il periodo delle piogge e quello secco, che determinano rispettivamente lo spostamento dai campi ai villaggi e quindi due distinte stagioni. Anche il tempo contadino diffuso in molte zone rurali d'Italia fino agli anni Cinquanta era il risultato della scansione dei ritmi di lavoro nei campi, determinati dalla natura, dalle stagioni, dalle fasi lunari, e il lento sovrapporsi su questo calendario “naturale” di comportamenti rituali non ortodossi individuabili come precristiani prima e del calendario liturgico cristiano poi, ha dato luogo al calendario contadino (cfr. Grimaldi, 1993, 32 e Buttitta, 2006, 38); come sottolinea Cirese (1997, 117), il calendario regolato dai cicli astronomici e stagionali, consolidato nel corso di migliaia di anni, «quando si pose al cristianesimo era già articolato e ricco di elementi rituali nati nel quadro dei tempi e delle necessità di una vita agricola elementarissima e di una arcaica ideologia magico-religiosa». Il giorno era scandito dalle attività condotte nei campi dall'alba al tramonto, il mese dalle lunazioni, le stagioni dal clima che determinava semina o raccolta, l'anno dalla morte e dalla rinascita delle colture, in un ciclo continuo e successivo: questi i marcatori del calendario contadino (cfr. Grimaldi, 1993, 50-77). I ritmi stagionali condizionavano tipi, tecniche e tempi della produzione, i quali a loro volta scandivano i ritmi della vita sociale e il susseguirsi di tempi sacri e profani (cfr. tra gli altri Mauss, Beauchat 1904-1905; Servier 1962; Buttitta, A. 1978; 1996; Désveaux 1988; Lombardi Satriani, Meligrana 1989, pp. 85 sgg.; Giallombardo 1990; Grimaldi 1993).

Le mescolanze di questo calendario con quello liturgico sarebbero evidenti nella scansione delle feste nell'attuale calendario cristiano, le quali coincidono con date solstiziali ed equinoziali, tempi della semina e del raccolto, che già prima erano scandite da feste e rituali ben precisi (si pensi tra gli altri alla Commemorazione dei defunti nel periodo della semina, alle feste di

Sant'Antonio Abate che coincidono con il periodo della germinazione, a San Giuseppe che si celebra quando il germoglio cresce e il grano inizia a spigare, al Ss. Crocifisso e Sant'Antonio di Padova festeggiate quando la spiga è ormai pronta per essere raccolta nella successiva fase della mietitura e della trebbiatura, concomitante alle feste di San Donato, San Giovanni, San Calogero,..) (Buttitta, 2006, 38 e 85). La Chiesa ha quindi provveduto a controllare il tempo umano nella credenza che esso vada vissuto «in funzione di un tempo divino che si raggiunge dopo la morte» (Grimaldi, 1993, 33); così tra il VI e il VII secolo introduce nell'architettura religiosa il campanile, il quale tanto alto da permettere di riconoscere agli abitanti «i loro luoghi», dotato di una campana che battendo le ore e annunciando gli eventi dispone l'umano sull'asse del tempo, ha definito «quell'aggregato spazio-temporale che è il nostro mondo storico» (Sanga, 1996, 34 e 40).

Verso il XV secolo, tuttavia, i mercanti introducono un nuovo orizzonte temporale volto ad ottimizzare la loro produttività e i loro guadagni: «il tempo umano, opaco, fatto di presenti successivi e limitati, incomincia a cedere il passo al tempo degli dèi folgoranti, dall'inconfondibile bagliore aurato» (Camporesi, 1989, 168). A quell'epoca però le società d'affari e le grandi casate dedite ai traffici rappresentavano una frazione irrisoria dell'intera società italiana (ibidem, 169), perciò l'antico tempo agrario-ecclesiale resistette, superò secoli di fame, di guerra e miseria, ma con la violenta industrializzazione avviata dal secondo dopoguerra, cedette, e «al ciclo delle albe e dei tramonti, delle stagioni lunghe e brevi, si andò sostituendo l'exasperante scansione delle ore, delle mezz'ore, dei quarti e dei minuti.» (ibidem, 168). L'obiettivo delle moderne tecnologie è stato quello di gestire la natura per trasformarla e regolare i ritmi della società, imponendole un calendario escogitato artificialmente per trarre il massimo profitto dall'attività umana. Si impone alla società una scansione della giornata, un tempo del lavoro e un tempo da consumatore nel quale spendere le risorse guadagnate (Ingold, 2000, 326) «subordinando i ritmi individuali e biologici ai ritmi dettati dalle macchine, dai mass-media e dagli stessi modelli di consumo» (Grimaldi, 1993, 35). Con l'imposizione del calendario lavorativo i tempi e gli spazi che scandivano i giorni, le settimane, i mesi, gli anni, i riti e le feste, «tendono a organizzarsi linearmente, ad abbandonare il tempo circolare che fondava il carattere formulare, ricorsivo e riattivato dell'espressione orale e le conseguenti mnemotecniche che organizzavano i saperi condivisi isomorfi alla ciclicità di un tempo che tornava incessantemente su se stesso come nel corso dell'anno scandito dal ripetersi delle stagioni o nel ciclo della vita» (Grimaldi, 2012, 25).

Nella società contadina i pasti vengono preparati al momento con i mezzi che il campo offre; al contrario, come sottolinea Alain Morel (in Turci, 1994, 4) nella premessa della parte monografica della rivista «Terrain», *Du congélateur au déménagement. Pratiques de consommation familiale* «il congelatore porta a pensare in termini di settimane, mesi, semestri, di anni, quando gli altri metodi di conservazione erano legati alle stagioni. Il congelatore contribuisce anche a diversificare l'alimentazione per l'introduzione dei prodotti industriali e quindi alla diffusione di nuovi sapori e modificare, di conseguenza, il gusto.»

Questi prodotti nuovi e i mezzi con i quali conservarli generano tuttavia l'indecisione del consumatore perché non sono immediatamente classificabili nella grammatica del tempo, della vita familiare, nei lavori agricoli che scandivano l'organizzazione del menù preindustriale: riprendendo Fischler (2001, 450) dalla *gastro-nomia*, così detta perché inquadrata da regole e grammatiche complesse derivanti dal calendario contadino e rituale, si passa alla *gastro-anomia*. Citando Camporesi (1989, 270) «il vecchio calendario alimentare, legato al lento tempo liturgico e all'alternanza del tempo profano con quello sacro, è stato semplificato e pianificato da una serializzazione laica e quotidiana degli atti alimentari, demolito da una desacralizzazione egualitaria», dalla gastro-anomia.

Nel 2012, in *Cibo e rito*, Piercarlo Grimaldi evidenzia che «poche generazioni e una rapida 'acculturazione' separano il mondo popolare, soprattutto contadino, dal tempo [e dai cibi] della tradizione, caratterizzat[i] da un più profondo e sapienziale rapporto con i ritmi naturali».

Oltre al mutamento dei tipi di produzione e delle tecniche produttive e alle trasformazioni socioeconomiche della realtà rurale negli ultimi decenni, vari processi hanno influito sulle scelte, sulle modalità, e sull'eventuale trasferimento temporale (o l'annullamento) delle ricorrenze festive (Cirese, 1997, pp 128-130).

2.2 Dal calendario rituale al tempo festivo organizzato: permanenze e rifunzionalizzazioni

Buttitta (2006, 40) sottolinea che innumerevoli festività patronali un tempo celebrate in inverno, autunno o primavera, sono state trasferite in estate nella speranza di favorire la partecipazione degli emigrati; con questa intenzione vengono attuati riadattamenti delle pratiche rituali, auspicando oltre che la riunione della comunità anche un introito culturale ed economico. Dal canto loro i Ritornati, anche se solo per pochi giorni hanno la sensazione di recuperare la propria memoria identitaria. Ciò evidenzia che «la funzione delle feste quali tecniche magico rituali di

propiziazione [...] è diventata sempre più marginale. Da fatto collettivamente agito esse tendono perciò a trasformarsi in occasioni di spettacolo in cui la partecipazione della collettività è semplicemente passiva» (Buttitta, 1997, 17).

Secondo Buttitta, però, «questa non è tutta la realtà» (Buttitta, 2006, 40): aldilà delle riviste turistiche e dei siti Internet promozionali in molti centri la vita della comunità e l'andamento dell'annata agraria sarebbero ancora, secondo l'autore, accompagnati da precise occorrenze rituali.

Grimaldi, nel 1993, aveva evidenziato alcuni elementi residuali di saperi tradizionali nel calendario contadino, in particolare festivo, della comunità di Mongardino⁵, ponendo alla base di questa permanenza una precisa formazione economico-sociale tra quelle individuate da Luciano Gallino⁶ (1980, in Grimaldi, 1993, 35): quella contadina artigianale. Secondo l'autore quest'ultima tipologia di formazione, la più antica e con caratteri riconducibili al tempo preindustriale che permettono di vivere un tempo ciclico in sintonia tra natura, individuo e società, avrebbe permesso agli abitanti "pendolari" di Mongardino, impiegati in fabbrica o nei luoghi pubblici della vicina città di Asti e spesso contadini nel tempo libero, di sperimentare la contemporaneità vivendo sia la scansione temporale lineare industriale che quella ciclica contadina, conservando di conseguenza anche alcune occorrenze rituali del passato.⁷ Tuttavia, mentre in passato parte delle cerimonie festive venivano praticate in un tempo e in uno spazio per molti versi autonomi e spontanei, nel calendario festivo contemporaneo le istituzioni religiose e laiche locali pervadono con la loro presenza l'organizzazione di questo tempo eccezionale (Grimaldi, 1993, 38 e 42). A Mongardino ad esempio, come precisa Grimaldi, le feste annuali vengono organizzate in sintonia tra associazioni, amministrazione comunale e parroco: il canto di questua delle uova viene riproposto durante la Settimana Santa da alcuni anni dopo l'impegno del parroco d'accordo con la proloco e i giovani.

Per comprendere il ritorno di queste feste non bisogna ridurle a «relitti di arcaiche cerimonie stagionali» o, riprendendo Gramsci (in Buttitta, 2006, 41), ad «un agglomerato indigesto di

⁵ Mongardino, situato nelle colline del Piemonte orientale, vicino ad Asti, è il comune della comunità oggetto dell'indagine presentata in *Il calendario rituale contadino* (1993), ma Grimaldi ha condotto per anni ricerche sul terreno prolungate e reiterate nella montagna cuneese, torinese e della Valle d'Aosta, nelle colline del Piemonte meridionale e nell'area provenzale per studiare alcuni aspetti della cultura contadina tradizionale, in particolare le feste e le cerimonie che scandiscono il tempo rurale.

⁶ Gallino (1980) individua nel sistema societario italiano quattro formazioni economico-sociali storicamente definite: contadina-artigianale, capitalistica-concorrenziale, capitalistica-oligopolistica e statale.

⁷ Il *pendolarismo* è stato messo in relazione alla festa per spiegare la rivitalizzazione (intesa come il recupero e l'introduzione di rituali vecchi e nuovi) nel mondo rurale italiano da Bravo (1984) (cfr. Arino, 1997).

frammenti di tutte le concezioni del mondo e della vita che si sono succedute nella storia», riconducendole alle loro radici agro-pastorali (ibidem). Poiché, come spiega C. Schmitt (1976, 946) con una bella espressione che riprende Buttitta (2006, 41) «une croyance ou un rite ne sont pas la combinaison de reliquats et des innovations, mais une expérience n'ayant de sens que dans sa cohésion présente», è fondamentale decodificare ciascun evento mettendolo in relazione alle attività produttive dell'arco temporale in cui si celebra, riconducendolo in una logica di relazioni e opposizioni e osservandone la grammatica, fatta di parole, simboli, suoni, azioni, oggetti, cibi, spazi e tempi usati da coloro che partecipano alla cerimonia (Buttitta, 2006, 47). A ciò, a mio avviso, è comunque necessario affiancare lo studio storico etnografico di quel rito, soprattutto perché spesso gli attori del presente vogliono riferirsi al passato o cercano tramite l'evento festivo di ricostruire un legame con esso. Così, tenendo presente che «il tempo è grande scultore», titolo dell'opera di Marguerite Yourcenar (1983) senza cadere nella ricerca del relitto o dell'indigesto, si può studiare la festa come veicolo di comunicazione sociale, riappropriazione, auto rappresentazione, marcatrice di scadenze, metafora del quotidiano, valvola di sfogo a desideri inespressi, luogo di accesso al sacro (cfr. Lanternari 1976; 1989; Valeri 1979; Bianco, Del Ninna, a cura, 1981; Bravo 1984; Giallombardo 1990; 1999; Arino, Lombardi Satriani 1997). Di seguito alcuni esempi.

Feste del grano: alcune permanenze della struttura del calendario contadino

Le feste del grano sono diffuse in varie zone d'Italia, da nord a sud, ma non tutte sono frutto di invenzioni del ventennio fascista, come ben dimostra Buttitta (2006), esaminando la struttura e il senso delle feste del grano in Sicilia estendendo lo sguardo ad altre regioni italiane e citando casi etnografici da tutto il Mondo. In tutte le società agricole la buona riuscita del raccolto non dipende solamente dal lavoro dell'uomo, ma anche da una serie di fattori esterni, basti pensare alle condizioni meteorologiche; per questo, come suggeriva già Catone nel *De agricultura* (CXLIII), le fasi del ciclo di semina, di maturazione e di raccolta erano sacralizzate da oggetti, azioni e parole volte ad invocare il sostegno di Santi o altre divinità auspicando la prosperità dei campi (si vedano gli esempi etnografici proposti da Buttitta, 2006, 80-84 oltre ai riferimenti suggeriti dall'attore nelle stesse pagine). Con lo stesso obiettivo, al succedersi delle fasi di maturazione del grano e dei cereali si susseguivano cerimonie dedicate a Santi o Defunti, che come spiega Buttitta con alcuni esempi (ibidem, 85-87) prevedevano l'offerta in onore al Santo di manipoli di spighe (a Catania e Castrogiovanni come documentato da Houel e Pitrè), o cibo,

in particolare sacchi di grano (a Racalmuto) o pane (a Naro e Agrigento). In base al momento in cui l'offerta avveniva, la cerimonia era volta al ringraziamento (dopo la mietitura o al crescere delle prime spighe) o alla richiesta a Santi o Defunti di prosperità (al momento della semina o della germogliazione). Secondo Buttitta (2006, 150), l'uscita in superficie della pianta (non solo di grano, ma anche di altri prodotti) rappresentava una fase delicata, liminale, che segnava la fine della giurisdizione delle potenze ctonie, i defunti, i quali dopo avere attraversato il sottile ponte *'i San Jacupu* divenivano «segni sotterranei della vita» (Lombardi-Satriani, Meligrana, 1996). La celebrazione dei morti generalmente avveniva al momento della semina, per assicurarsi il loro sostegno nella fase sotterranea della crescita, o all'emergere dei primi germogli per ringraziarli per l'assistenza offerta. In associazione al fatto che la maggior parte dei prodotti agricoli crescono alla luce del sole tra marzo e maggio, come sottolinea Propp (in Buttitta, 88) le cerimonie dedicate ai defunti raggiungevano il loro apogeo in coincidenza con la Settimana Santa, oppure nella fase di semina, che come già sapevano Greci e Romani (ben prima, quindi, dell'istituzione della Commemorazione dei defunti in ambito cristiano da parte di papa Giovanni XIX nella prima metà dell'XI secolo) era preferibile attuare tra la fine di ottobre e di novembre.

Anche le celebrazioni dei defunti prevedevano oltre all'esecuzione di lamentazioni il consumo di cibi rituali, tra i quali spiccano come elemento comune le sementi cotte, spesso offerte anche ai defunti; infatti, anche dopo l'avvento del cristianesimo e tutt'ora in varie aree italiane ed europee⁸ è diffusa la credenza che i morti tornino in vita, perciò si provvede a dare loro nutrimento per il o i giorni nei quali è prevista la loro permanenza. Tornando al consumo delle sementi cotte, esse simboleggiano la vita in potenza e la sua eternità, poiché passando sempre attraverso la terra iniziano un ciclo infinito da seme a pianta che offre nuovamente semi; perciò sono particolarmente adatte per reintegrare i defunti «nel circuito esistenziale che essi simbolicamente fondano e sostengono» (Buttitta, 2006, 123). Gli uomini mangiando semi prendono parte anch'essi a questo processo (ibidem, 94), perciò non stupisce che il consumo avvenisse e avvenga tuttora anche in altre occasioni festive coincidenti a diverse fasi del ciclo della vita del seme-pianta, a partire da Sant'Antonio Abate, San Giuseppe, San Donato, fino a

⁸ Cerimoniali legati al ritorno in vita dei morti sono diffusi in molte zone extra europee, si pensi in quest'ambito ai casi etnografici di alcune popolazioni della Polinesia, dell'Indonesi, dell'Asia sudorientale, della Mongolia, della Nuova Guinea, delle Hawaii proposti da Lanternari (1983) e sintetizzati nel capitolo dedicato al ritorno collettivo dei morti (ibidem, 489-507) oltre alla figura del *revenant* in ambito sciamanico e agli esempi sul ritorno dei morti con nuove forme offerto dall'etnografia multispecie.

Santa Lucia e Capodanno (si vedano i molteplici esempi sulle modalità e i tempi di consumo di sementi varie riportati da Buttitta, 2006, 94-103). Particolarmente diffuso anche tutt'ora durante la Commemorazione dei defunti e nelle occasioni festive appena citate, soprattutto in occasione delle celebrazioni di San Giuseppe, è il pane, anch'esso, citando Camporesi (in Buttitta, 2006, 121), «simbolo della vita perpetuamente risorgente» in quanto prodotto dalla lavorazione di grano, frumento, o cereali, garante di vita principale fortemente sacralizzato nel mondo contadino. A consumare le pietanze offerte ai defunti, però, erano i vivi, che possono essere considerate figure vicarili dei morti (Lombardi Satriani, Meligrana, 1989), soprattutto coloro che per età o emarginazione sociale occupavano una posizione liminale: bambini e poveri (si vedano i casi etnografici riportati da Buttitta, 2006, 106-110). Oltre ai legumi, simbolo connesso alla dimensione ctonia, luogo di passaggio, sarebbe il fuoco, acceso tuttora in luoghi pubblici in occasione di feste soprattutto del periodo invernale, ma carico di sacralità anche in ambiente domestico poiché attorno ad esso si riunisce la famiglia.

La questua nella costruzione della relazionalità festiva

Tra le dinamiche di scambio di cibo legate alle feste che scandiscono le scadenze del calendario agricolo, dunque di quello festivo, ancora in uso presso alcune comunità, si colloca la *questua*. Essa prevede la richiesta da parte dei questuanti di beni funzionali all'efficacia del rito festivo, seguita dall'offerta di beni materiali (principalmente alimenti e denaro) in cambio dei quali i donatori sperano di ottenere in futuro qualche beneficio (in genere salute o prosperità) dalle entità trascendenti (Dio, la Madonna, i Santi, i Morti) che i questuanti rappresentano (cfr. Clemente, 1982; Giallombardo, 1990; Grimaldi, 1993; Buttitta, 2006; Mannia, 2018). Pietro Clemente (1982) parte dallo studio di uno dei tre sottotipi della questua-cerimonia che fino agli anni Cinquanta del secolo scorso erano ancora in uso in Toscana, la *maggiolata*, conservata nelle aree ad economia mista che più delle zone mezzadrili hanno mantenuto forme di rapporto tradizionale con la terra, in particolare in presenza di insediamenti turistici e industriali, nelle aree costiere e collinari del Grossetano. Queste aree, come sottolinea Clemente (1982, 102) sarebbero state stimulate al mantenimento della questua-cerimoniale anche dal fenomeno del ritorno alle tradizioni popolari veicolato dai mass-media dopo la metà degli anni Settanta e dalla possibilità di attirare i turisti che specialmente d'estate popolano la costa. Ciò che l'autore sottolinea è che, nonostante siano comparsi gruppi di donne assenti nella tradizione e denaro al posto delle uova, giri in macchina, la bandiera rossa insieme all'albero in sfiorato, «il complesso

delle azioni nei diversi tipi di questua risponde sempre a una struttura elementare identica» (Clemente, 1982, 102) non solo in area Toscana ma anche confrontando quest'ultima con altri sottotipi di questua dell'area piemontese e lucana. Operando un raffronto tra questi sottotipi regionali, Clemente evidenzia la costanza di alcuni elementi, in particolare la presenza di agenti questuanti in movimento in un'area delimitata, quella comunitaria, i quali per una unità abitativa o gruppo di case alla volta offrono una prestazione (canto, musica, mascherata..) ricevendo in cambio dalla famiglia visitata offerte per lo più di carattere alimentare, delineando un'asimmetria della prestazione espressiva dei questuanti rispetto alla controprestazione materiale delle famiglie. I beni raccolti vengono consumati alla fine della festa insieme o individualmente. Inoltre, esaminando le segnalazioni di questue e gruppi itineranti offerte da Van Gennep (1937-1958), Clemente (1982, 103) rileva che dei 139 casi riportati, 96 sono del tipo questua-cerimonia e riguardano nel 51% dei casi l'Epifania, nel 27% Carnevale-Quaresima, Pasqua nell'8,3% e Maggio nel 13,7%; le prestazioni offerte dai questuanti sono canti in 51 casi, maschere in 29 e spettacoli nei restanti 16. Riguardo i doni sommando alle 96 questue-cerimonia le 30 questue a scopi differenti si riscontra il dono di denaro nel 12% e doni alimentari nell'83% dei casi, in particolare uova nel 27% dei casi, carni e grassi nel 15%, dolci nel 14%, bevande nel 12% e frutta fresca e secca nel 10% dei casi. Come sottolinea Clemente (ibidem, 104) lo scopo di queste quantificazioni è fornire una prima prova del fatto che i tratti individuati nella questua-cerimonia studiata in Toscana hanno in realtà caratteri più ampi e generali, che si riscontrano con particolarità locali nei riti di questua di altri paesi. Riporto quindi più nel dettaglio due casi di studio di questue condotti da Ignazio Buttitta (2006) e Sebastiano Mannia (2018) rispettivamente in Sicilia e in Sardegna. Buttitta parte da una serie di esempi di questua siciliani per esaminare la loro varietà e vitalità, già segnalata da Clemente come caratteristica dei riti di questua in Italia e in Francia, includendo tuttavia anche le «pratiche che vanno dal furto rituale all'accaduto di cibo e/o denaro [...] e le attività itineranti connesse a cadenze del calendario rituale tradizionale dirette alla raccolta di denaro, alimenti o altri beni, comprese le collette volte a sostenere le spese delle cerimonie festive» (Buttitta, 2006, 156). Tra queste pratiche rientrano ad esempio la questua a Sant'Alfio (CT) da parte di un governatore con carica annuale dei fondi necessari (spesso prodotti del lavoro agricolo-pastorale che venivano venduti dal questuante per ricavare denaro) per l'organizzazione della festa patronale dei santi Alfio, Cirino e Filadelfio; similmente accadeva per l'organizzazione delle tavolate di San Giuseppe a Montallegro e ad Alimena. In alcuni casi i questuanti si

avvalgono di oggetti per attirare l'attenzione degli offerenti sulla loro *performance*: grossi ceri vengono innestati su strutture lignee in varie province del catanese o mentre simulacri a Burgio, Porto Empedocle, Caltabellotta si usano più spesso simulacri dei Santi. Alla fine di un fitto corpus di esempi (ibidem, 156-170), Buttitta opera una sintesi, evidenziando che i questuanti possono essere gruppi di ambo sessi più o meno organizzati, generalmente omogenei in fatto di età e genere; che le questue sono sempre connesse a momenti qualitativamente connotati del calendario rituale tradizionale e avvengono entro i confini della comunità; che a differenza del passato si questua principalmente denaro; che vengono adottate tecniche di richiesta estremamente varie, che comprendono il canto, balli, ma anche estorsioni esplicite o implicite; che le finalità della questua possono essere la raccolta di materiali finalizzati all'organizzazione di feste collettive, pasti per i poveri o piccoli banchetti privati. Per quanto riguarda il rapporto tra questuanti e offerenti i primi rappresentano inviati o agenti per conti del santo o figure vicarili di entità extraumane mentre i donatori rivestono sul piano rituale un ruolo subalterno e sperano di ricavare con la loro offerta il rafforzamento della propria immagine sociale e beni immateriali, quali protezione o prosperità, più in generale un futuro benessere (ibidem, 171-177). Infine, Buttitta amplia la visione generale sulla questua elaborata da Clemente (1982), specificando che dalla sintesi operata emerge che solo in certi casi e solo indirettamente il gesto del donare è riferibile all'istituto cristiano della carità. Esso opera dinamiche di circolazione e redistribuzione di beni, tanto materiali quanto immateriali (pur sempre volte alla materialità), e il destino finale dei beni raccolti è in realtà sempre riconducibile a una concezione della festa come «momento di ostentazione di una abbondanza mitica ciclicamente riaffermata» (Buttitta, 2006, 180). In questo senso tutte le questue «si propongono sempre come dispositivo generatore (per chi riceve) e propiziatorie (per chi dona) di abbondanza», che veicola a sua volta «significati legati alla vita e alla rinascita, alla continuità del gruppo espressa dalle alleanze comunitarie che sono lo scopo ultimo dei numerosi scambi di doni alimentari praticati nelle feste» (Giallombardo, in Buttitta, 2006, 180). Questa concezione prende forma nella ricerca condotta da Sebastiano Mannia, nella quale la questua viene studiata in relazione al sacrificio per la realizzazione «della parte più rappresentativa e partecipata delle feste campestri: il banchetto. [...] Nel momento festivo, attraverso il cibo, la condivisione del cibo, si ricompatta e si rinnova quindi l'ordine sociale oltreché il culto religioso» (Mannia, 2018, 8 e 10). Dalla coesione della comunità dipende il successo delle questue e delle offerte, la varietà e l'abbondanza dei cibi offerti che insieme all'ospitalità sanciscono la buona riuscita della festa.

Nonostante le evidenti trasformazioni subite nel tempo, le modalità con cui a Lula e Nuoro avvengono questue, sacrificio e banchetto, sono ancora le stesse.

La festa di San Giuseppe: sopravvivere alla Chiesa

Un altro esempio di permanenza vitale della ritualità festiva è offerto dalla festa di San Giuseppe, che tra gli elementi rituali che la caratterizzano comprende la questua di beni alimentari o denaro. È rilevante l'analisi che di questa festa fa Fatima Giallombardo (2006) in riferimento all'area siciliana, soprattutto per l'importanza secondaria che ella attribuisce alla tradizione religiosa nella pratica di celebrazione «del san Giuseppe quale complesso festivo», la quale ha semmai «origine in antichi riti agrari di propiziazione» (Giallombardo, 2006, 111). Il culto pubblico e liturgico di San Giuseppe si è diffuso in maniera diversa nella tradizione orientale e in quella occidentale. La prima, già praticata nel secolo IV, si fonda sulla storia apocrifia di San Giuseppe il falegname, mentre la seconda si sarebbe sviluppata dall'VIII secolo, prima nella dimensione privata delle abbazie, poi, dopo l'entrata nel Breviario e nel Messale Romano nel 1479, anche in forma pubblica (Giallombardo, 2006, 105). Partendo dalle più antiche testimonianze riguardanti la tradizione occidentale, la festa fu diffusa da diversi ordini religiosi in date diverse, tutte comprese in un periodo che va dalla fine di gennaio fino a settembre. In Sicilia il complesso degli elementi festivi che compongono il quadro rituale relativo a San Giuseppe va da gennaio a settembre, rispettando essenzialmente tutte le scadenze della tradizione liturgica occidentale ma con alcune date ed essa estranee, tra la fine di luglio e l'inizio di agosto (ibidem, 106-107). Inoltre, è fondamentale sottolineare che nell'Isola esercitò ampia influenza il Cattolicesimo orientale, che tendeva ad accettare versioni non ortodosse della sacralità cattolica, evidenti tuttora nelle rappresentazioni sacre del Santo diffuse in Sicilia. È nell'ambito della Chiesa orientale che nacque il teatro religioso cristiano, il quale dal X secolo contribuì a diffondere numerose rappresentazioni sacre della liturgia natalizia, nelle quali Giuseppe assumeva un suo ruolo da protagonista e con esso una serie di caratteristiche fisiche e caratteriali estrapolate dalla letteratura apocrifia. Tra queste ultime la lunga barba bianca (tratto derivante nello specifico dal ceppo dei misteri natalizi) e più in generale la vecchiaia, caratteristica che, nonostante il tentativo di censura da parte della Chiesa di Roma sui contenuti propri della letteratura apocrifia, influenzò l'iconografia del Santo in Occidente; ma anche tratti grotteschi, quali una smodata passione per il vino cui tenta di fare partecipare persino la Madonna e il bambino. Poiché la vecchiaia e la barba, caratteri diffusi dalla letteratura apocrifia

nelle rappresentazioni sacre incensurate dalla Chiesa orientale, restano elemento caratterizzante fisicamente e metonimicamente Giuseppe anche nelle rappresentazioni sacre che in occasione della festa del 19 marzo si realizzano in moltissimi luoghi della Sicilia, è possibile supporre che queste teatralizzazioni sacre «ripropongono il riferimento e la dipendenza dalla tradizione dei testi apocrifi orientali» (ibidem, 107-108). Tuttavia, la complessità dei contenuti rituali nei quali si articolano in Sicilia le celebrazioni del Patriarca non trova riscontro in nessuna tradizione religiosa; questo perché, secondo Giallombardo (2006, 110), essa rimanderebbe a un consistente sostrato di origine precristiana, che nonostante sia stato più volte ricodificato dal culto ufficiale continua a costituire il senso profondo della venerazione popolare del Santo. La forte stratificazione delle ricorrenze calendariali nelle quali si celebra il Santo, rinvierebbe alle stesse scansioni del tempo dei ritmi produttivi (condizionati da quelli naturali) delle società tradizionali; di qui la presenza di date estranee a quelle diffuse nel calendario festivo della Chiesa occidentale in concomitanza con il periodo della raccolta dei cereali. Anche Bindi (2013, 118) vede nella posizione nel calendario agricolo della celebrazione di San Giuseppe a San Martino in Pensilis (CB) l'allusione alla celebrazione del passaggio verso la primavera e ai molti rituali del periodo anche di epoca precristiana.

Anche gli elementi rituali distribuiti nel corso dell'anno confermano «una lettura del ciclo del San Giuseppe quale complesso festivo che ha origine in antichi riti agrari di propiziazione. L'iterata presenza di questue alimentari, i falò accesi in suo onore la vigilia del 19 marzo, le tavole sontuosamente imbandite, richiamano arcaiche forme di propiziazione della fertilità della terra ampiamente documentate nelle culture antiche e nelle società di interesse etnologico.» (ibidem, 111). La presenza prevalente di frutta e ortaggi, legumi e cereali, soprattutto delle fave, nel banchetto offerto alla sacra famiglia confermerebbe, secondo Giallombardo (ibidem), oltre alla valenza simbolica del complesso rituale anche una connessione con un rito di inizio anno in cui rinascita della vita e culto dei morti sono strettamente connessi; si pensi che le fave sono simbolo dei trapassati e le primizie negli antichi culti erano offerte ai morti per ingraziarseli. La dimensione vitalistica è chiaramente presente nella dimensione orgiastica delle tavole imbandite con varie pietanze, che tuttora vengono distribuite e consumate socialmente nella comunità con un senso di fondazione mitica dei valori della vita. Garantire la coesione e la continuità della comunità è anche la funzione secondaria delle questue volte a raccogliere cibo e denaro. La teatralizzazione del sacro diffusa dalla chiesa orientale avrebbe quindi offerto una modalità per mettere in scena valori che esistevano ben prima dell'avvento del cristianesimo e

che sono rimasti fondanti di questa festa nonostante i tentativi di cristianizzazione attuati soprattutto dalla Chiesa occidentale.

Come emerge da questi esempi, nelle occasioni festive c'è una permanenza delle strutture rituali quali l'uso processionale di vegetali, l'accensione di falò, le questue, il consumo alimentare ritualmente formalizzato, i canti, le musiche, e non si tratta di casi isolati: al contrario, rituali che fino agli anni Ottanta «si ritenevano sporadici o del tutto scomparsi, si sono rivelati ampiamente presenti e saldamente radicati.» (Buttitta, 2006, 31; si vedano di quest'opera le pagine 241-247 per numerosi esempi di permanenza delle strutture rituali all'interno delle feste per lo più in territorio siciliano). Ciò però non significa che tutte le feste in cui queste strutture sono assenti siano da considerare oggetto di studio inferiore, da ridurre al prodotto di invenzioni o riscoperte volte a promuovere realtà locali o a soddisfare esigenze di vita relazionale e un uso diverso del tempo libero (ibidem, 226).

2.3 Studiare la festa

Ritengo opportuno esaminare seppur sinteticamente i vari approcci che si sono delineati in ambito antropologico rispetto allo studio della festa. Dagli anni Sessanta fino alla metà degli anni Settanta l'antropologia si accosta nella maggior parte dei casi alla festa con «reticenze puritane e riduzionismi folklorizzanti» (Arino, 1997, 8), derivanti dall'idea che «venute meno le strutture socioeconomiche proprie delle società agropastorali tutto ciò che esse sostenevano, feste comprese, è inesorabilmente scomparso o destinato a scomparire» (Buttitta, 2006, 226); di conseguenza la festa veniva identificata «con la commemorazione effervescente di un ipotetico caos primordiale» (Arino, 1997, 9). Arino (1997) identifica nell'opera spagnola curata da Honorio Velasco (1982) l'avvento di un nuovo approccio degli studi antropologici alla festa, la quale iniziò ad essere studiata come fenomeno collettivo complesso, cosa che in Italia e in Francia era avvenuta già da un decennio (Arino, 1997, 8), pur senza dimenticare gli approcci classici che riducevano la festa a parte di un *agglomerato indigesto*. Già nel 1972 Gadamer (in Buttitta, 2006, 230) osservava che «la festa muta di volta in volta poiché cose sempre diverse le sono contemporanee. La festa è dunque per la sua essenza originaria, qualcosa che è sempre diverso»; pochi anni dopo si diffonde anche in Italia l'idea che i rapporti tra i modi di

produzione della vita materiale e i processi sociali e culturali non sono schematicamente e successivamente correlati, ma intrecciati attraverso concause molteplici, riequilibri e ritorni (ibidem). Alla luce di ciò, individuare a partire dal passato solo i significati fissi e immobili nello sviluppo dell'evento festivo nel suo complesso, rappresenta una sua lettura riduttiva, parziale e forzata.

Verso la fine del secolo scorso, dunque, la festa viene intesa e studiata come fenomeno complesso posto in relazione dialettica con la vita quotidiana, mezzo di espressione di una dimensione dell'esistenza comunitaria (Arino, 1997, 9); in quel periodo si registra anche uno spostamento di interesse nello studio della festa dalle piccole comunità rurali ai grandi centri urbani e la realizzazione dei primi inventari che riuniscono tutte le feste che si celebrano in un territorio predeterminato in un preciso momento storico. Nell'ambito dei nuovi approcci di studio alla festa viene elaborato anche un linguaggio adatto all'espressione degli eventi che più la caratterizzano, quali la sostantivazione dell'aggettivo rituale per esprimere la formalità e la ripetitività di pratiche che esulano dal sacro e dalle credenze che negli studi sul rito di Muller, Spencer, Tylor, Frazer Otto determinavano e caricavano della sua precisa valenza religiosa questo termine (ibidem, 11); per scongiurare l'allusione a una qualche idea o residuo di sacralità Bell ha proposto l'ancor più vago termine *ritualizzazione* (ibidem). Per riferirsi invece ai mutamenti che hanno suscitato una riproposta di rituali o all'invenzione di nuove celebrazioni si è diffuso il sostantivo *rivitalizzazione*, consacrato in ambito scientifico da Boissevain (in Arino, 1997, 11) con il suo *Revitalizing European Rituals* (1992).

Concentrandoci ora almeno sui pilastri dello studio della festa, elementi imprescindibili sono l'intrecciarsi di sopravvivenza e innovazione poiché la tradizione, più o meno inventa che sia (cfr. Hobsbawm e Ranger, 1983) è la principale strategia con la quale viene legittimato l'atto festivo riferendolo a un passato idealizzato, o trasformando i significati e le funzioni assunti in passato dalle feste per soddisfare le mutanti necessità dei propri soggetti (Arino, 1997, 16). È nel corso della modernità, ad esempio, che hanno ricevuto una consacrazione nuova la convivialità pubblica e l'organizzazione di pranzi di massa nel contesto festivo, che pongono al centro l'importanza della comunità. È peraltro interessante l'osservazione di Arino sulle varie possibilità e le modalità che la modernità offre per partecipare alle feste in maniera alternative: dopo esserne venuti a conoscenza con diverse modalità, ciascuno può scegliere di prendere parte all'evento fisicamente, in veste di locali, pendolari o visitatori esterni, oppure sintonizzandosi tramite i *media* sulla trasmissione diretta o registrata del momento festivo.

Arino (ibidem, 20) propone la definizione di «soggetti e comunità mediatici» per riferirsi ai segmenti di *audience* che selezionano la ricezione di programmi e di feste per sperimentare una comunione immaginaria dell'evento con gli altri partecipanti virtuali o fisici. Ciò evidenzia il permanere di una delle principali funzioni della festa, che negli ultimi decenni è diventato l'obiettivo, spesso utopico nei fatti, di questi eventi: la creazione di comunità reali o immaginate (cfr. Anderson, 1983), composte da persone vicine o lontane. Chiaramente questo non è l'unico né il principale scopo o l'unico aspetto rilevante della festa contemporanea: la tematica è inesauribile così come le polemiche che essa genera tuttora. Nell'opera curata da Arino e Lombardi Satriani (1997) sono inclusi anche saggi che affrontano questa polemica con una serie di critiche alle celebrazioni «anti-festa» programmate politicamente e commercialmente, alla standardizzazione del festivo travolto dallo spettacolare, alla «disneylandizzazione del mondo» e alla progressiva decontestualizzazione locale della «festa-disciolta» (Arino, 1997, 21), ma il titolo del volume che li raccoglie è *L'utopia di Dioniso*, espressione che offre la chiave di lettura dei testi che raccoglie e dell'evento festivo in generale: «un tentativo [utopico] di uscita dalle paludi nelle quali l'uomo contemporaneo è immerso, il ritorno della vita, dell'esistenziale come tensione stimolante, in un tempo di amari disincanti e minacciose incertezze.» (ibidem).

Ricostruire un'identità di gruppo disgregata dallo spopolamento degli ambienti rurali, sarebbe secondo Di Renzo uno degli obiettivi anche delle sagre gastronomiche, le quali secondo l'autore si configurano «come realtà ibride e multiformi situate a cavallo tra l'istituto della festa popolare tradizionale e il fenomeno della mini-imprenditorialità a carattere dilettesco» (Di Renzo, 2005, 318). È indubbio che le sagre siano un'invenzione recente delle mode neofolcloriche e del marketing territoriale ed è innegabile che a partire dal semplicissimo e spesso dichiarato scopo di ricavare profitto e visibilità si generi un'elevatissima partecipazione di persone diverse, la quale sarebbe a mio avviso un obiettivo collaterale più che generatore di questo tipo di evento che nasce come lucrativo. Ciò su cui vorrei concentrare l'attenzione non è la sagra in sé, ma ciò che spinge le persone a prendervi parte in maniera massiccia e dunque a spingere gli organizzatori a sceglierlo come mezzo di guadagno: il cibo, il quale non è quasi mai legato al territorio nel quale si svolge l'evento.

La differenza che tuttavia consente di distinguere la funzione e la visione del cibo nel contesto della festa patronale rispetto a quello della sagra risiede, a mio avviso, nel posizionamento della comunità nella quale si verifica l'evento rispetto all'evento stesso: mentre attraverso la festa patronale la comunità si autorappresenta e celebra se stessa, organizzando sagre la comunità si

apre anche all'esterno per ricavare profitto e visibilità. Ciò determina che mentre nel primo caso il cibo si carica di valori sentimentali, nel secondo esso si spoglia delle sue componenti affettive per divenire mezzo di ricavo di un profitto materiale, spesso avvalendosi degli aggettivi o delle associazioni che strizzano l'occhio al turista (tipico, identificazione di origine...). Mi concentrerò quindi su entrambe le accezioni e le funzioni che l'atto alimentare assume, partendo dalle modalità e dai contesti in cui esso acquisisce valore simbolico per il consumatore per poi dedicare una breve riflessione alla difficile identificazione e la sempre crescente necessità di classificare il cibo con etichette che ne definiscano tipicità, originalità, provenienza e tradizione.

3. Il cibo come risorsa affettiva, mnemonica e identitaria

Grimaldi (2012, 26) sottolinea che «tra i pochi saperi della tradizione che non si sono ancora arresi a un destino di rimozione ci sono quelli connessi al cibo, alla cultura alimentare, al patrimonio gastronomico». Questo perché alcune pratiche e forme connesse all'alimentazione tradizionale non si sono mai interrotte, pertanto il cibo non ha perduto definitivamente il suo «sostrato materiale e immateriale più profondo, costituito da una certa ininterrotta trasmissione dei saperi dell'oralità, del gesto, della parola, delle pratiche produttive e insieme significanti». Di conseguenza, riprendendo Petrini (in Grimaldi, 2012, 30) «nell'essere partecipe delle pratiche e dei saperi gastronomici, l'uomo malato di complessità ritrova il ritmo costitutivo, il sostrato etnico più profondo per reinserirsi nella comunità, per costruirsi una nuova/antica appartenenza e rendersi prossimo all'altro [...] inserendosi nella memoria collettiva di un villaggio ritrovato», che, come si è detto, ha mantenuto intatto in molti casi il sapere delle pratiche del mondo alimentare. Credo che ciò sia stato reso possibile principalmente da due fattori connessi, i quali agiscono sulla memoria e caratterizzano il cibo e la trasmissione delle pratiche ad esso connesse: la multi-sensorialità e l'oralità. Mi soffermo dapprima su quest'ultima caratteristica per poi spostare l'attenzione sui sensi che l'atto alimentare coinvolge.

3.1 La trasmissione orale dei saperi culinari

La trascrizione delle ricette non è pratica di recente introduzione: il ricettario più antico pervenuto è la principale fonte superstita sulla cucina nell'antica Roma, il *De re coquinaria* di Celio Apicio, una raccolta di 468 ricette in dieci libri, nate dalla combinazione di soli dieci

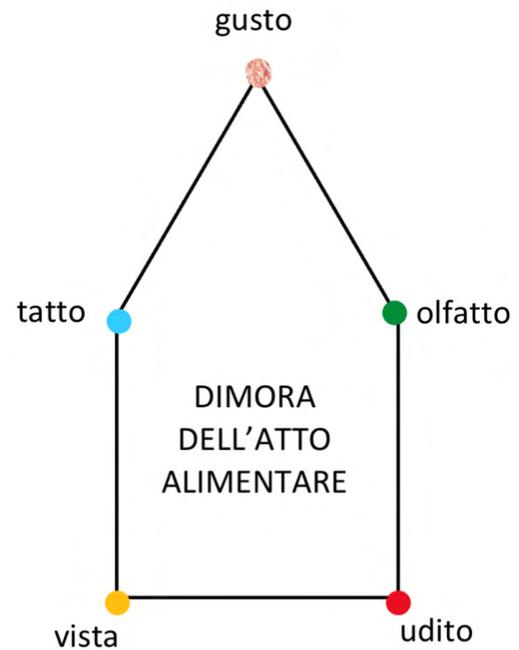
ingredienti. Non tratterò una storia di questi manuali di cucina per ragioni di spazio, perciò mi limito a precisare che essi nacquero in ambienti nobiliari, diffondendosi con maggior intensità presso le corti rinascimentali e restarono appannaggio dei cuochi di corte prima e delle famiglie appartenenti alla borghesia cittadina poi (Capatti, Montanari, 2005). Durante il ventennio fascista, dopo il celebre ricettario artusiano *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1890, vengono pubblicati molteplici ricettari con lo scopo di omologare e uniformare anche la cucina italiana. Nei restanti ambienti le ricette facevano parte della tradizione orale, fondata su gesti e parole che avevano la funzione di ribadire e soprattutto di ritualizzare i saperi condivisi dalle comunità (Grimaldi, 2012, 23). Il Novecento con i suoi processi di alfabetizzazione di massa genera una profonda trasformazione che, riprendendo Cirese (1973, in Grimaldi, 2012, 24), «inverte i saperi, le conoscenze, relegando il gesto e la parola dell'oralità tradizionale alla marginalità» determinando «la scomparsa o l'appannarsi di modelli di vita, di pratiche, di saperi appartenenti alla memoria collettiva delle comunità». Per spiegare meglio in che modo la scrittura ha influenzato e modificato il tramandarsi e la diffusione delle pratiche e dei saperi voglio riprendere un passaggio del *Fedro* nel quale Platone, attraverso il mito di Theuth, sottolinea che la scrittura è *pharmakon* della memoria nella sua duplice accezione di rimedio e veleno, nel senso che una volta messo per iscritto qualcosa esso non andrà mai perso, tuttavia consapevoli di poterlo «richiamare alla memoria» lo si conoscerà in maniera apparente, «dal di fuori mediante segni strani, e non dal di dentro e da se medesimi» (Platone, *Fedro*, 275a-275b): così, sapendole scritte, le pratiche e il loro senso complesso finiscono per morire nella pratica, restando parzialmente in vita su fogli di carta, spogliate della loro complessità e del senso culturale che esse assumono nella società nella quale vengono praticate. I saperi e le pratiche connesse al cibo, però, soprattutto nelle aree laterali⁹, hanno continuato ad essere tramandati oralmente, naturalmente rifunzionalizzati e risignificati, di generazione in generazione e ciò si deve a mio avviso oltre che al valore sacrale e sociale del cibo, che ho cercato di illustrare nelle pagine precedenti, anche alla molteplicità dei sensi che sono coinvolti nelle tecniche di preparazione e nel consumo degli alimenti, sensi che la scrittura non sarebbe stata in grado di trasmettere o che sarebbero stati semplificati in maniera eccessiva. Riassumo quindi quali sensi

⁹ Prendo in prestito il termine dalle norme areali elaborate in ambito linguistico da Bartoli, il quale sosteneva che sulla base della diffusione di un tratto linguistico si può essere in grado di capire quale sia il più antico. In particolare, per quanto riguarda le aree laterali, il tratto in queste zone sarebbe più antico perché l'innovazione linguistica si diffonde a raggi a partire da un centro e arriva per ultimo nelle zone periferiche (cfr. Bartoli M. G., *Saggi di linguistica spaziale*, 1945).

sono coinvolti, come si attivano, quali funzioni hanno avuto e hanno oggi nella pratica alimentare che inizia dalla trasmissione delle tecniche di preparazione e termina con la memoria del cibo.

3.2 L'atto alimentare come costellazione dei sensi

Possiamo immaginare le azioni e le sensazioni generate e coinvolte nell'atto alimentare come una casa-pentagono, che voglio chiamare la dimora dell'atto alimentare, immaginando che le fondamenta, le mura, il tetto, nascono dalla congiunzione di cinque punti che simboleggiano i cinque sensi. Le Breton (2007, 344 e 335) definisce la pratica del mangiare un «atto sensoriale totale» e l'alimento un «oggetto sensoriale totale», «costellazione sensoriale», riferendosi però soltanto al prodotto consumato, che è da vedere, odorare, toccare ed infine gustare, senza però considerare che i sensi si attivano e caricano il cibo di valori simbolici già dal momento in cui esso viene prodotto e lavorato. Questo concetto è invece



ben illustrato da Heldke (1992), la quale sottolinea che la *bodily knowledge* necessaria per cucinare dimostra che il sapere, al contrario di quanto affermava Descartes (in Heldke, 218), non è solo «a mental activity in which my body plays only a supporting role» e che, criticando Platone (ibidem), le attività manuali non sono al servizio di quelle teoriche, dunque inferiori (Heldke, 1992, 218). La capacità di procurare e preparare il cibo, riprendendo Heldke (ibidem), «is 'contained' not simply 'in my head' but in my hands, my wrists, my eyes and nose as well.». Per questo l'espressione *bodily knowledge* non è una metafora, ma il riconoscimento del fatto che le cose non solo si fanno, ma si imparano e si fanno con il corpo. È quanto rilevato anche da Jackson (1983, 334) attraverso la sua esperienza in un villaggio Kuranko, nel quale, come era già stato sottolineato da Bourdieu (1936), le *bodily practices* non sono il risultato di una

serie di regole, ma la conseguenza del modo in cui i corpi sono informati da abitudini inculcate in un ambiente condiviso e che si articolano nei movimenti, nei gesti.¹⁰

Parlando quindi di sensorialità dell'atto alimentare ritengo che essa si debba considerare sia nel senso in cui la intende Le Breton (2007), riferendosi strettamente al prodotto finito da consumare, che nell'ambito della preparazione, della *bodily knowledge*, che ha generato quel prodotto, come ha evidenziato Heldke (1992). Pertanto, l'olfatto è il senso attraverso cui non solo si sentono gli odori che sprigiona o viene percepita l'aroma del piatto che ci viene servito, ma con il quale chi cucina impara a capire il grado di avanzamento di cottura degli ingredienti, come nel caso dell'aglio nell'olio. Quest'ultimo caso offre un esempio per spiegare anche la funzione del senso della vista nell'atto alimentare: esso non entra in gioco solo per permettere a chi mangia di vivere un'esperienza gastronomica che affianca alla bontà la bellezza dei piatti, il loro colore, la loro forma, la loro architettura, ma anche per percepire il grado di doratura di un crostino, la lucentezza di una glassa a specchio, il rapprendersi di un sugo, o, più semplicemente, per imparare a fare. Rubare con gli occhi è stato fino alla diffusione dell'alfabetizzazione il mezzo di apprendimento e l'apprendistato di tutte le arti e i mestieri manuali e tuttora si impone come fase necessaria per sviluppare un certo grado di abilità in molteplici settori: in ambito cucinario è fondamentale vedere il movimento delle mani, dei fianchi, delle braccia nelle fasi di preparazione o di lavorazione delle materie prime. L'udito non serve solo per sentire biscotti o grissini scrocchiare sotto ai denti, ma anche per capire quando l'olio borbotta ed è il momento di friggervi carne, verdura o sfiziosità, per sentire il rumore generato dagli utensili nel momento in cui si lavorano gli ingredienti. Similmente il tatto non serve solo per stabilire la consistenza degli alimenti ma anche per capire quando all'impasto bisogna aggiungere farina o per imparare a incavare la pasta fresca. Per questa sua complessità, l'atto alimentare si presta ad essere tramandato oralmente e attraverso la pratica. Bisogna considerare che ognuna delle fasi che coinvolgono i sensi nella preparazione e nel consumo dell'alimento, fanno parte di un processo che Fischler (2001), poi ripreso da altri antropologi (tra i quali Le Breton), ha definito la *formation du goût*, nel quale intervengono almeno quattro fattori: biologici, psicologici, culturali e sociali (Fischler, 2001). Sul primo

¹⁰ «The regular or conventional character of these bodily practices is not necessarily the result of obedience to rules or conscious intentions, but rather a consequence of ways people's bodies are informed by habits instilled within a shared environment and articulated as movements which are, to use Bourdieu's phrase, 'collectively orchestrated without being the product of the orchestrating action of a conductor'» (Jackson, 1983, 334).

aspetto si sofferma particolarmente il trattato che ha reso celebre Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût* (1825); i fattori psicologici invece sono determinati dall'esperienza individuale dell'individuo; i fattori culturali dipendono dalle classificazioni operate dalla cultura, che interviene sia nella distinzione dei sapori e delle qualità di differenti alimenti che nella determinazione di ciò che è disgustoso o preferibile. Riprendendo Lévi-Strauss (1964), ciò che in una cultura è buono da mangiare lo è in quanto buono da pensare (potrei dilungarmi a lungo su questo argomento, perciò rimando ad alcuni testi che elaborano la dipendenza del cibo dai fattori culturali: Marvin Harris, 1985; Fischler, 2001; Le Breton, 2007). Per quanto riguarda i fattori sociali che contribuiscono alla formazione del gusto essi sono determinati dal fatto che ogni prodotto alimentare è marcato nel tempo e nello spazio da una serie di indicatori culturali ma anche sociali e di status, che connotano il cibo come elemento di distinzione, come tipico di una precisa cultura, di una stratificazione sociale, di uno status : in questo senso l'uomo non è solo un mangiatore biologico, ma soprattutto un consumatore-mangiatore simbolico e sociale (Flandrin, Montanari, 1996), che sceglie di cosa nutrirsi anche per esprimere la propria posizione all'interno della società (cfr. Bourdieu, 1979 ; Gronow, 1993).

Logicamente, al variare e all'evolversi dell'ambiente culturale e sociale, cambia la percezione che del mondo alimentare hanno i sensi, il gusto, l'olfatto, il tatto, la vista e l'udito. Tuttavia, mentre il contesto culturale e sociale cambia o si evolve i sensi restano impressi nella memoria di chi si trasferisce o sopravvive ai cambiamenti. Riprendendo Le Breton (2007, 369)

«il gusto migliore è un prisma culturale proiettato sull'alimento, una filiazione dell'infanzia o di momenti privilegiati della vita.»

Di conseguenza, anche quando l'ambiente socioculturale circostante cambia attraverso la memoria dei sensi, si ricerca questo gusto migliore: a mio avviso non è tanto la «cucina ritrovata» in sé, «a rigenerare o ricostruire la memoria» (Grimaldi, 2012, 32), ma i sensi che essa risveglia. La relazione tra cibo e memoria è stata ampiamente illustrata da Sutton (2001) nel suo *Remembrance of Repasts* a partire dalla sua esperienza sul campo nell'isola greca di Calino, dove i suoi interlocutori raccontavano spesso esperienze del passato attraverso il cibo; a partire da questa esperienza di «antropologia proustiana» l'autore concentra il suo studio sulle ragioni per le quali e la maniera in cui il cibo si rende un attivatore della memoria particolarmente potente ed efficace. L'esperienza del cibo evoca ricordi che non riguardano il

fatto alimentare in sé ma le emozioni o le relazioni vissute in quel momento del passato; l'atto alimentare essendo esperienza non solo cognitiva, ma emozionale e fisica, costruisce memorie che sono *embodied* (Holtzman, 2006, 365), che custodiscono ricordi vissuti e che si possono rivivere attraverso i sensi: Sutton (2000, 2001) evidenzia la nostalgia suscitata nelle comunità diasporiche dai profumi e dai sapori della perduta terra d'origine. Holtzman (2006, 367) riporta una serie di esempi nei quali il cibo genera nostalgia o attiva, attraverso i sensi che lo caratterizzano, la memoria involontaria: Roden (in Holtzman, 2006, 367) scrive il suo *Book of Middle eastern food*, che racchiude ricette e storie raccontate da altri profughi mediorientali, ispirata dai ricordi della sua infanzia al Cairo risvegliati nella memoria da fagioli marroni; secondo Appadurai (1988, in Holtzman, 2006, 367) i libri di ricette indiane sarebbero la principale letteratura degli emigrati, capace di farli sentire meno lontani. Mankekar (2002) sottolinea che la frequentazione da parte degli indiani dei negozi etnici non è stimolata solamente dalla necessità di acquisto, ma dalla voglia di risvegliare la memoria a partire dagli spunti sensoriali che quei luoghi evocano. Anche Ray (2004) nello studio dei cambiamenti vissuti nella vita quotidiana dalle famiglie Bengali-americane evidenzia le maniere in cui il cibo diventa il fulcro della nostalgia e dell'identità diasporica. La riattivazione dei ricordi attraverso il cibo può riguardare non necessariamente lo spazio, ma anche un tempo lontano: Deborah Lupton (1999, 57-58) fa notare che

«l'odore dei cavoli bolliti è quanto basta a trasportare alcune persone immediatamente agli anni della scuola, a rievocare non solo il cibo istituzionale che ricevevano allora, ma anche le relazioni e le emozioni dell'intero periodo scolastico» ma può anche accadere che, al contrario, «imbattersi in un vecchio compagno di scuola può suscitare ricordi nostalgici dei pasti consumati a scuola e produrre una smania per quel cibo, sufficiente per suscitare i sentimenti legati all'infanzia.»

Anche in ambito letterario spesso il cibo viene utilizzato come veicolo dei ricordi legati all'infanzia o alla famiglia; molti scrittori americani, come rileva Holtzman (ibidem) riflettono sulla loro storia familiare attraverso la lente del cibo.

È particolarmente interessante e rilevante il fatto che la nostalgia, in questa particolare accezione definita da Appadurai (in Holtzman, 2006, 367) *armchair nostalgia*, può essere sperimentata anche in riferimento ad un passato, a tempi e a luoghi mai vissuti: Mankekar sottolinea che la nostalgia del gusto vissuta dagli indiani che si recano nei negozi che vendono prodotti indiani, avviene perché in essi si rappresenta una patria che è in larga parte e per molti

immaginata. Anche le feste e i rituali vengono considerati luoghi potenziali nei quali costruire o risvegliare ricordi legati al consumo del cibo (Holtzman, 2006, 372), anche nei casi in cui ciò che si vuole ricordare è stato solo immaginato e mai sperimentato. Tamisari (in stampa) offre un esempio di quest'ultimo caso ponendo l'attenzione sul ruolo delle pratiche alimentari nella Festa dei Tre Santi, celebrata presso la comunità siciliana di Silkwood, nel North Queensland, rimandando al principio di costruzione della *domus* (cfr. Orsi, 1985): il significato centrale dell'evento si dischiude attraverso la preparazione, la distribuzione, la commensalità e la condivisione di cannoli, salsicce, granite, torroni, pasta di mandorle, lupini, insomma tutto ciò che può farli sentire connessi e appartenenti alla Sicilia pur non essendoci in molti casi mai stati.

Nei casi sopra descritti l'individuo o la comunità hanno fatto del cibo un mezzo di autorappresentazione o di autocelebrazione, intimamente connesso al processo di identificazione che, come sottolinea Scholliers (2001, 6-7), è un processo di costruzione, o anche una fantasia di incorporazione di persone all'interno di un gruppo che avviene in maniera pratica e consapevole:

«Through practice, people participate vividly in the attitudes and rituals of the group [...] this may happen very consciously, openly and in a socially controlled manner. [...] Both language and practice combine in a process of learning, which is of course crucial in early phases of life but which never stops; (Chiva, 1996, pp. 15–9)».

Come avevo anticipato, sposterò ora l'attenzione sui casi in cui attraverso il cibo la comunità si apre anche all'esterno per ricavare profitto e visibilità, servendosi in particolare di termini che rinviano a elementi di tipicità, tradizionalità e originalità locale.

4. Il cibo come risorsa economica: l'ossessione per il tipico e il tradizionale

Per offrire una ricostruzione seppur sintetica il meno superficiale possibile del processo che ha generato questi fenomeni, li illustro di seguito considerando il cambiamento della percezione del tempo e dello spazio e di conseguenza dell'intera cultura e della società sul quale mi sono precedentemente soffermata (cfr. § 2.1 e § 2.2 di questo capitolo). Il tentativo di trarre profitto dal cibo e, di conseguenza, da feste ad esso dedicate, può infatti essere compreso soltanto

attraverso una prospettiva che metta in dialogo i tempi e gli spazi del locale con i tempi e gli spazi del mondo globalizzato. Le cucine nazionali si rivelano essere costruzioni culturali in continua evoluzione, ma come sottolinea Cinotto (2006) esse non sono nate in opposizione alla tendenza assimilatrice e contaminante della globalizzazione, bensì in rapporto a quest'ultima. È vero che miti, riti e simboli della nazione furono inventati come tradizioni (cfr. Hobsbawm, Ranger, 1983) per unire popolazioni ed etnie all'interno di comunità immaginate (cfr. Anderson, 1983), ma è altrettanto vero che, come sottolineano Capatti e Montanari (2005, IX), l'identità unitaria della cucina italiana è nata ai margini delle sue singole culture alimentari locali per trovare un suo posto nel mercato commerciale globale: l'italianità della cucina italiana si cristallizza «nella bocca di uno straniero in un paese straniero» (Capatti, Montanari, 2005, XV). Senza dimenticare che quella cucina italiana è essa stessa il risultato della combinazione di prodotti importati nei secoli (si pensi solo al peperoncino o alla patata frutto dello scambio colombiano), di scambi e ibridazioni tra locale e straniero, insomma niente di immemorabile, puro e compatto, come i media contemporanei contribuiscono a fare credere ai consumatori-spettatori (cfr. Bindi, 2006; Bindi e Grasseni, 2014). La «celebrazione globale del locale (nazionale)» ha quindi contribuito a costruire, per venderla nel mondo globalizzato, la cucina di una nazione, cambiando di conseguenza anche la visione di quella cucina nel luogo che essa pretende rappresentare (Cinotto, 2006, 632). In questo senso anche la creazione di una cucina nazionale italiana si è inserita nei processi di omologazione avvenuti dalla seconda metà del XX secolo, i quali hanno generato a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso la ricerca di una riconnessione tra cibo e territorio, cibo e identità locale, volta a riscattare specialità, sapori e consuetudini del mangiare “come quelle di una volta”, consumando prodotti tipici, locali, geografici. Questa esigenza si è immediatamente inserita in un circuito di commercializzazione inizialmente elitario di prodotti garantiti da acronimi normativi come genuini, autentici, legati al terroir (Di Renzo, 2014, 27), per poi espandersi a tutte le stratificazioni sociali rendendo questi prodotti “certificati” disponibili in piccoli e grandi supermercati e in occasionali sagre a loro dedicate. Anche in questo caso, però, il tipico, il locale, il geografico, il regionale, sono, seppur attestate come autentiche e genuine, re-invenzioni. Citando Teti (2019, 107-108):

«le cucine regionali sono essenzialmente una costruzione postmoderna nella quale confluiscono elementi disparati, frammentari, non omogenei, provenienti da diverse località di un territorio più vasto di quello regionale. Alimenti o piatti che oggi vengono inseriti in non sempre ben definite cucine regionali hanno avuto nel passato elaborazione, specializzazione e diffusione quasi esclusivamente locali. La ‘nduja, il famoso insaccato preparato con le parti grasse del maiale e con una quantità elevata

di peperone piccante, viene oggi pubblicizzato e commercializzato come un insaccato tipico della Calabria, mentre, fino ad anni assai recenti, veniva prodotta esclusivamente a Spilinga e nella zona dell'altopiano del Poro.».

Tuttavia, anche i prodotti diffusi localmente, in un'area molto più ristretta rispetto a quella regionale -cipolle di Tropea, pomodori di San Marzano, Parmigiano Reggiano, lardo di Colonnata, e altri- dei quali Grandi offre molteplici esempi nel suo saggio dal titolo evocativo *Denominazione di origine inventata* (2018), sono spesso frutto di rielaborazioni e ricostruzioni strategiche elaborate a tavolino per inserire quei prodotti nei circuiti turistici o per ricercare l'identità in un piatto (Montanari, 2019).

Come illustra Bindi (2006; cfr. anche Bindi, Grasseni, 2014) a promuovere la località, la tipicità, la tradizionalità, hanno ampiamente contribuito i mezzi di comunicazione radio, televisivi e internet, i quali continuano a stimolare il consumatore-spettatore ad acquistare prodotti che rispecchino queste caratteristiche, inducendolo anche a dedicare a questi alimenti "tipici" uno spostamento più o meno dispendioso in termini di tempo e denaro. Riguardo la scelta della destinazione del viaggio culinario il *marker*, quale freccia invisibile che indica che qualcosa deve essere visitata (MacCannel, 1976, 41 e 110-111), che forse più di tutti incide su di essa, è l'Unesco, che marchiando beni materiali e immateriali con l'etichetta di patrimonio dell'umanità attribuisce, nell'ottica del turista, una sorta di sigillo di garanzia di autenticità che rende questi beni motivo di viaggi che valgono la pena ancor prima di essere partiti. Non a caso nel 2008 il centro del patrimonio mondiale dell'UNESCO si è visto attribuire il premio mondiale del turismo. Hébrard (2012) sottolinea che sarebbe stato il turismo stesso a stimolare l'invenzione delle cucine locali artigianali e regionali come strategia di attrazione dei cittadini intrappolati nella cucina cittadina; similmente Dei (2018, 143) evidenzia che attratte dalla capacità dell'UNESCO di trasformare in oro tutto ciò che tocca, alcune comunità avrebbero intrapreso una corsa alla patrimonializzazione, manifestando improvvise passioni localiste e atteggiamenti nostalgici volti a «far surrettiziamente 'rivivere' tradizioni inventate, o al contrario a ingessare e musealizzare pratiche viventi». In altri casi le pratiche locali di produzione artigianale del cibo, colpite da quella che Dei (2018) definisce la sindrome di Re Mida, per rendersi più facilmente mercificabili si sono adattate al gusto del consumatore: Cristina Grasseni (2003, 2007) ha ampiamente riflettuto sul panorama della produzione lattiero-casearia ai piedi delle Alpi, sottolineando il fatto che per trarre guadagno approfittando dell'interesse del consumatore per gli *heritage foods*, la commercializzazione del formaggio

come prodotto tradizionale ha generato non solo una trasformazione dei metodi tradizionali di lavorazione, ma anche l'acquisizione di nuove forme promozionali per diffondere una certa immagine del prodotto e del luogo di produzione. La "tradizione di invenzione" riguardante i prodotti lattiero caseari di origine caprina è stata studiata anche in America da Paxson (2014), ponendo anche in questo caso l'accento sulle strategie di marketing adottate per cavalcare l'onda dell'interesse internazionale per il *food heritage*.

Alla luce di quanto spiegato in queste ultime pagine ritengo che i fenomeni di risveglio folklorico e di invenzione della tradizione (Clemente, Mugnaini, 2000) vadano distinti in base alla loro fruizione e al tipo di beneficio che apportano internamente o esternamente alla comunità che li crea o li propone. Riferendosi al festival del lardo di Colonnata, attraverso il quale vengono valorizzate anche le tecniche artigianali di produzione, Leitch (in Holtzman, 369) sostiene che l'evento si possa interpretare come una mercificazione della tradizione, nella quale la nostalgia che gravita attorno al lardo diventa la merce venduta; personalmente, tralasciando il fatto che la storia del lardo di Colonnata è un'invenzione romanzata (cfr. Grandi, 2018), non credo che la nostalgia suscitata da un prodotto e la sua mercificazione possano essere congiunte, per il fatto che come si è visto la nostalgia è produttiva in termini di ricostruzione dell'identità della comunità che la prova, non di business.

5. Patrimonializzare il microcosmo alimentare?

Il tema del cibo e più in generale del mondo alimentare come fatto sociale totale nel quotidiano e nel festivo, come mezzo di ricostruzione identitaria, di reinvenzione della tradizione, come *cultural heritage*, offre un terreno di studio estremamente fertile, come dimostrano le ricerche riassunte nei saggi raccolti nel volume curato da Brulotte e Di Giovine (2014), che si interrogano sulla creazione e i risvolti dei processi di patrimonializzazione del cibo e dei suoi processi di produzione. Questo campo di indagine può essere compreso tra le tematiche che dal nuovo Millennio hanno influenzato la declinazione folklorica o demologica dell'antropologia contemporanea al punto da specializzarsi anche nel campo di antropologia del patrimonio, prima identificato in termini di cultura popolare, (Dei, 2018, 141) adottando posture critiche, partecipative o interne (sulle quali mi soffermerò in chiusura di questo capitolo). Infatti, il mondo alimentare, insieme alle pratiche di commensalità, convivialità e festa che lo

costituiscono, fa parte dei beni etnografici sui quali, dagli anni Novanta, l'Unesco ha esteso la propria tutela definendoli parte di un patrimonio immateriale, intangibile. La definizione "costituzionale" di quest'ultimo, offerta dalla convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale intangibile del 2003 e che riporto dal testo di Dei (2018, 139-140), include tra i beni intangibili

«espressioni, conoscenze, saperi, strumenti che comunità, gruppi o individui riconoscono come parte del proprio patrimonio, il quale è costantemente ricreato di generazione in generazione in conformità a ambiente, natura e storia della comunità che l'ha ereditato per fornire loro un senso di continuità e identità e di conseguenza il rispetto per la diversità.»

Come fa notare Dei (ibidem), è evidente la connotazione antropologica del documento, che ricorda le classiche definizioni di culture attraverso un elenco aperto; il problema è che al centro della lista dei beni immateriali sono collocati processi culturali che permettono di riconoscere quasi tutto come bene intangibile (ibidem). Dal momento che ha coinvolto le sue aree di ricerca usando termini appartenenti alla disciplina, le reazioni da parte del mondo antropologico non si sono fatte attendere. Al di là della critica generale al culturalismo sotteso a questa definizione, il quale era in quegli anni già diffuso oggetto di critica in relazione a forme contemporanee di xenofobia e neo razzismo «nei cosiddetti conflitti etnici» (cfr. Fabietti 1995; Dei, 2005, in Dei, 2018, 142), le perplessità rimostrate dagli antropologi nascono principalmente dal fatto che la nozione di patrimonio presentata dalla convenzione appare frutto di strategie politico-istituzionali lontane dalla volontà di presentare naturali passaggi tra altrettanto naturali comunità. Infatti, l'inclusione dei beni immateriali tra il patrimonio UNESCO ha generato la corsa alla candidatura da parte di comunità che improvvisamente hanno ripreso se non imbastito daccapo «presunte pratiche locali [...] che spingono a indulgere in passioni localiste e atteggiamenti nostalgici, a promuovere il pittoresco» per rivivere tradizioni inventate o musealizzarle quelle esistenti (Dei, 2018, 143). È stato questo risvolto della convenzione a fare storcere il naso agli antropologi, che hanno di conseguenza osservato e descritto queste dinamiche di trasformazione assumendo due posture antropologiche differenti, così definite da Palumbo (in Dei, 2018, 143), le quali variano a seconda del rapporto tra il discorso antropologico e quello patrimoniale delle istituzioni o del senso comune. Qui riprendo la distinzione che ho fatto tra le accezioni e le funzioni che l'atto alimentare nel complesso festivo assume in base al posizionamento della comunità verso se stessa o verso l'esterno, dunque alla

sua volontà di autorappresentarsi e autocelebrarsi come comunità o di aprirsi verso l'esterno per ricavare profitto e visibilità (cfr. §3 e §4 di questo capitolo). Ora, rapportando le due posture della comunità rispetto a se stessa o all'esterno, dunque la diversa percezione e rappresentazione del mondo alimentare festivo alla postura che l'antropologo può adottare nei confronti dello studio del loro patrimonio, si delineano due strade ben diverse: quando una comunità reinventa o inventa il mondo alimentare e le feste ad esso connesse per farsi conoscere all'esterno, la postura dell'antropologo non può che essere a mio avviso critica, meta discorsiva, "ridotta" all'analisi etnografica dei processi di patrimonializzazione senza confondersi con le loro categorie. L'antropologo potrebbe invece intrecciare il suo discorso a quello patrimoniale per portarlo verso una maggiore consapevolezza riflessiva, assumendo una postura sempre riflessiva ma partecipativa, nei casi in cui le comunità vogliono tutelare i loro beni per mantenerli vivi in quella comunità. La cornice patrimoniale antropologica oggi studia i «modi in cui il classico repertorio folklorico è recuperato, reinventato e valorizzato come bene culturale con finalità turistiche, identitarie o di altro tipo» (Dei, 2018, 145), rivolgendosi a fenomeni già investiti da riconoscimento istituzionale o rivendicando un ruolo di supporto e consulenza alle pratiche istituzionali ai fini del riconoscimento Unesco di altre tradizioni. In realtà credo che il punto di vista del e gli effetti prodotti dall'Unesco siano in contraddizione con l'approccio antropologico: come sottolinea Dei (ibidem, 148), il processo selettivo per il patrimonio Unesco intangibile è sempre più estetizzante e classista, basato sull'individuazione di eccellenze e sul salvataggio di "specie in estinzione", ma i beni etnografici non si distinguono tra alto e basso, belli e brutti, o veri e falsi e certo l'antropologia non ha mai trasformato (e non ha mai voluto farlo) attraverso le sue ricerche «fenomeni effimeri ma vivi in statue d'oro»; quindi pensare a un suo sostegno nella selezione di capolavori è un approccio contraddittorio. Il mondo alimentare, come si è detto in questo capitolo, si costruisce intorno ad un solo oggetto, il cibo, il quale rinvia a un mondo di persone, suoni, profumi, relazioni e altri oggetti che variano al variare di come e quale consumatore assaggia, annusa, tocca, guarda e partecipa a questo mondo. Pertanto, oltre ad essere in contraddizione con i principi dell'antropologia, riconoscere come patrimonio immateriale Unesco qualsiasi tradizione legata al mondo alimentare sarebbe sempre e comunque una forzatura, una limitazione della sua ricchezza culturale, materiale e sociale a favore di un guadagno economico. Il compito dell'antropologia forse è proprio quello di mettere in luce tutti i contesti nei quali brilla la costellazione del microcosmo alimentare, che è così luminosa proprio perché congiunge molteplici aspetti costitutivi della cultura e della

società nella quale quel microcosmo è nato e li connette con le costellazioni dell'intero cosmo alimentare, che dialogano tutte nello stesso cielo.

Capitolo 2: Il Contesto

1. L'emigrazione albanese in Italia

Le comunità arbëreshë le quali lingua e cultura sono tutelate dalla legge 482 del 15 dicembre 1999 sono situate in cinquantadue comuni e frazioni tra le province di Palermo, Catanzaro, Cosenza, Crotone, Potenza, Avellino, Taranto, Foggia, Campobasso, e Pescara. Esse sono il prodotto dell'emigrazione albanese verso l'Italia, verificatasi già dalla fine del XIII secolo per motivi economici e più massicciamente, verso l'inizio della seconda metà del XV secolo, a causa dell'avanzata turco-ottomana nella penisola Balcanica. La presenza di piccoli e sporadici gruppi di Albanesi, per lo più nuclei familiari originari delle aree limitrofe ai grandi centri portuali di Durazzo, Dulcigno, e Antivari, si registra tra la fine del XIII e la fine del XIV secolo nelle regioni costiere dell'Italia centrale e meridionale, dove particolarmente forte era la richiesta di braccia da lavoro: questi Albanesi che preferivano risiedere nei centri rurali e che rifiutavano di lavorare come massari, diedero vita ad un fenomeno migratorio sicuramente assai ampio e articolato ma scarsamente documentato (Mandalá, 2003, 21). Come sottolinea anche Italo Sarro (2019, 59-63), l'emigrazione albanese in Italia non fu evento circoscritto né tantomeno determinato da una sola motivazione.

Le prime notizie sull'emigrazione albanese nell'Italia meridionale riguardano effettivamente il periodo dell'invasione turca nei Balcani, ma ciò non significa che tale incursione sia stata l'unica ragione e il primo episodio dello spostamento. Nel XVI secolo la preoccupazione per il crollo dell'Impero bizantino e per l'espansione ottomana attanagliava anche l'Italia meridionale e la monarchia napoletana, perciò, interpretando le preoccupazioni della monarchia cattolica, gli storici dell'Italia meridionale (si veda per esempio Fazello T., *De rebus siculis*, Panormi, 1550, libro 1 e Giovio P., *Historiarum sui temporis*, tomo II, 1553-1554, libri 26 e 29) iniziarono a segnalare questi spaventosi eventi nei loro scritti, ivi compreso il racconto della fuga degli espatriati albanesi e il loro impiego come mercenari in territorio italiano. Di conseguenza, consultando queste fonti che nei secoli contribuirono a diffondere il mito delle origini guerriere degli arbëreshë, gli autori (anch'essi per lo più arbëreshë) che dal XVIII secolo iniziarono a scrivere opere sulle proprie radici dipinsero i membri di queste comunità come i diretti discendenti di «indomiti combattenti della Croce, costretti ad evacuare la madrepatria dopo l'occupazione ottomana dei loro territori». Così si accreditò l'interpretazione politico-

religiosa e militare dell'emigrazione albanese nella storiografia (Dedja, 2003, 28-29) poi ripresa nei secoli per l'elaborazione di nuovi scritti, tant'è che questa resta la più diffusa spiegazione della loro presenza per gli attuali Arbëreshë d'Italia.

Tuttavia, soprattutto a partire dall'approccio storico delle *Annales*, gli storici della crisi dei Balcani del XV secolo hanno iniziato a ricercare le cause di questo fenomeno oltre la minaccia turca, riflettendo anche sulle condizioni economiche, demografiche e sociali di quest'area nel lungo periodo. Così, nonostante la penuria di fonti storiche sulla storia medievale dei Balcani, gli studi hanno quasi tutti rilevato una fase di profonda crisi economica e di inaudito sfruttamento feudale nel periodo antecedente all'invasione ottomana, al punto che Braudel (in Dedja, 2003, 31) ha definito l'occupazione ottomana addirittura una liberazione per i "poveri diavoli", definizione rivolta ai contadini balcanici. Dal XIV secolo, infatti, l'autogestione dei contadini cedette di fronte al rafforzamento del latifondismo, provocando ciò che Ducellier (in Dedja, 2003, 32) ha nominato «il nomadismo albanese»; il peso delle imposizioni feudali crebbe ulteriormente in seguito, per coprire le spese belliche della resistenza di Scanderbeg contro gli invasori ottomani. Oltre a questa congiuntura economico-sociale, che con ogni probabilità giustifica i flussi migratori più intensi verso l'Italia, tra le cause di questo spostamento, sempre secondo gli storici, si deve considerare anche la condizione in cui versavano i terreni balcanici: questi ultimi venivano coltivati con un sistema agricolo arretrato, che al crescere della popolazione aveva favorito l'avanzamento di paludi e malaria nelle pianure albanesi già dal 1390, come riportano fonti venete. Quindi, è probabile che anche le epidemie abbiano dato un forte impulso all'emigrazione (ibidem, 33), tanto che alcuni storici hanno provato attraverso fonti storiche la presenza albanese in Puglia già dal 1272, e in Sicilia nel primo ventennio del 1400 (ibidem, 34).¹¹ Alcuni di questi studiosi, concordi con Braudel (in Dedja, 2003, 31), ritengono addirittura che gli Albanesi furono contenti dell'arrivo dei Turchi in quanto liberatori dagli opprimenti feudatari, e che quindi i primi fuggirono oltre l'Adriatico non per armeggiare in nome della fede, ma dopo aver perso la guerra contro l'imposizione delle tasse (ibidem, 36).

Senza dilungarsi sulle posizioni più o meno estreme degli storici che hanno studiato la diaspora della popolazione balcanica in quel tempo, i loro studi, documentati da fonti attendibili, bastano

¹¹ Cfr. Bresc H., *Pour une histoire des Albanais en Sicilie*, in Archivio storico per la Sicilia orientale, LXVIII, 1972, pp. 257 e segg. e Visceglia A. M., *Terra d'Otranto. Dagli Angioini all'unità*, in Storia del Mezzogiorno, VII, pp. 331-468 (in Dedja, 2003, 34)

per chiarire che le motivazioni che solleccitarono la migrazione albanese furono molteplici e non coinvolsero esclusivamente truppe militari.

Un altro aspetto sul quale ritengo importante soffermarmi riguarda il problema storiografico della datazione di arrivi e spostamenti delle comunità albanesi in Italia: essi non si verificarono nelle date comunemente note (quelle riportate sulla Treccani per intenderci), ma quando le circostanze lo permisero, le quali tuttavia sono documentate raramente o da fonti dubbie o inventate (Sarro, 2019, 59-63). Notizie attendibili vengono fornite per il XV e XVI secolo solamente dalle capitolazioni,¹² le quali offrono una prova documentaria della concessione da parte dei feudatari dell'inserimento degli Albanesi a pieno titolo nel feudo loro destinato (Sarro, 2019, 23). Non è poi da trascurare il fatto che al loro arrivo in Italia, i profughi albanesi, che emigravano sempre in gruppi poco numerosi, non ebbero la facoltà di scegliere dove installarsi (Sarro, 2019, 55-56), ma furono sistemati nel territorio delle varie baronie nel regno di Sicilia e in quasi tutte le province del regno di Napoli per sopperire allo spopolamento (parziale o totale) dei casali, dovuto agli scontri tra Angioini ed Aragonesi, alla precarietà igienico-sanitaria e ad eventi sismici. Inoltre, come sottolinea Mandalá (2003, 28), essendo svincolati dall'obbligo di residenza questi immigrati si trasferivano da una comunità all'altra dando vita a processi migratori interni, casuali o organizzati, di cui oggi non è sempre agevole misurare l'entità e il tipo di effetti, ma che crearono con ogni probabilità nuove comunità e una serie di inconvenienti e scontri che in alcuni casi indussero le autorità ad obbligare questi gruppi a vivere nei borghi murati (Sarro, 2019, 58).

Sarebbe priva di fonti anche l'ipotesi che giustifica la permanenza in Italia di molti Albanesi attraverso l'aiuto che Scanderbeg fornì a Ferdinando I contro gli Angiolini: secondo tale tesi i nuovi arrivati restarono in Italia occupando, verso il 1461, anche numerosi casali dislocati in Puglia (Dedja 2003, 41). Così, tutti gli storici locali e molti scrittori arbëreshë del XIX secolo, ma anche gli attuali componenti delle comunità arbëreshë, individuano le cause di questi insediamenti esclusivamente nell'impegno militare sostenuto per scortare baroni, difendere le coste, sostenere il papa e gli Aragonesi nella lotta contro gli Angioini; in verità le notizie certe circa l'inclinazione a belligerare sono poche, visto che agli albori del Settecento sulla storia dell'emigrazione di queste comunità regnava ancora un «fragoroso silenzio storico» (Mandalá, 2007).

¹² Si tratta di capitoli di formazione, atti notarili che stabilivano dopo l'autorizzazione all'insediamento dei nuovi coloni i diritti e i doveri dei contraenti (Mandalá, 2003, 27).

Ad aver sostenuto l'invenzione da parte della tradizione storiografica settecentesca (e di chi ne ha attinto) del mito delle origini della venuta in Italia delle popolazioni arbëreshë è stato anche un saggio dell'autorevole Matteo Mandalá (2007), il quale ha individuato in questo processo, creativo più che documentario, la necessità di ricostruire, inventandone l'origine, l'identità culturale delle comunità albanesi d'Italia, anche con l'obiettivo di darle lustro per mettere gli arbëreshë al riparo da repressioni religiose, sociali ed economiche. Non si dimentichi infatti che il rito religioso praticato da questi immigrati era greco-bizantino, il che portò la Chiesa latina ad intraprendere violente azioni di repressione che sfociarono, non senza resistenza, nell'abolizione del rito in Molise nel 1696 (Fratangelo, 1995, 39-46), mentre la maggior parte delle comunità riuscì a resistere a queste oppressioni e a mantenere, assieme alla lingua, il rito greco, importante strumento di autoidentificazione di queste comunità (Altimari, 1986, 5). Infatti, l'attaccamento alle tradizioni, alla lingua e al rito greco-bizantino, ha rappresentato e tuttora rappresenta il sostegno principale della sopravvivenza dell'antica dimensione culturale albanese impiantatasi in Italia a partire dal XV secolo (Mandalá, 2003, 29).

A questo dato storico incontrovertibile, si accompagna la tenace resistenza con la quale, per oltre cinque secoli, le comunità arbëreshë fecero fronte alle difficili condizioni nelle quali vivevano, dovute alla discontinuità territoriale e alla forte pressione omologatrice esercitata dalle culture dominanti (ibidem). Soprattutto nella prima fase della loro vita in terra italiana, gli Albanesi furono immessi nel circuito lavorativo o nella vita militare, ma, qualche volta, delusero le attese delle autorità locali, le quali intervennero per regolamentare la loro esistenza facendo ricorso anche a decreti di espulsione (Sarro, 2019, 82). Il fenomeno del banditismo degli arbëreshë, del quale i documenti parlano più frequentemente, affonderebbe le sue radici economico-sociali proprio nei contrasti con gli indigeni e nelle difficoltà che gli Albanesi riscontrarono nel nuovo contesto economico-sociale e culturale (Dedja, 2003, 42).

Tenendo presente gli aspetti fin qui segnalati, di seguito si cercherà di esaminare il quadro storico e sociale nel quale si sono succeduti fino ad oggi gli arbëreshë che abitano il Molise, divise tra quattro Comuni della provincia di Campobasso.

2. Le comunità arbëreshë molisane di Campomarino, Portocannone, Ururi e Montecilfone

Fiorilli (1998, 28) scrive che già dalla fine degli anni Sessanta del 1400, i primi albanesi che oggi popolano i quattro comuni arbëreshë del Molise giunsero ad Ururi e da lì si spostarono per volere dei baroni a ripopolare i casali disabitati di Portocannone e Campomarino.

Flocco (1985, 58), rifacendosi alle documentazioni riportate dal Tria (1744), spiega che Portocannone, dopo essere stato disabitato come Ururi a causa del violento terremoto dell'11 dicembre 1456, fu ricostruito, ereditando il nome che aveva in precedenza, per opera di profughi Albanesi che dopo la morte di Scanderbeg giunsero in Italia e vennero sistemati prima nelle vicinanze di Larino, poi, per questioni varie e anche religiose, a Portocannone, Ururi, Montecilfone, Campomarino e Chieuti (rimasta nella Capitanata). Quanto all'arrivo degli Albanesi in territorio molisano, Flocco (1985, 60) evidenzia le loro origini nobili attraverso le parole di Monsignor Scutari sul destino degli eredi di Scanderbeg dopo la venuta del principe Castriota in Italia verso la metà del XV per sostenere gli Aragonesi: suo figlio Giovanni e sua figlia Elena con «molti principi illustri legati al Castriota da vincoli di sangue e amistà sincera seguirono il principe nell'esodo triste. [...] Molte altre famiglie seguirono queste prime e si stabilirono in Italia durante il pontificato di Paolo II e Carlo V». Riguardo Portocannone, che sorse nel 1468 come Ururi, Campomarino e Montecilfone, Flocco specifica che lì giunsero le famiglie albanesi principali, tuttora presenti in paese, di Samuele, Becci, Grosi, Tanasso, Petta e la principesca Musacchio, epirota alleata coi Castriota. L'autore prosegue distinguendo gli albanesi sopraggiunti: quelli di origine nobile furono impiegati nell'arte della guerra, mentre per gli altri albanesi, forti montanari dediti alla coltivazione del frumento e, nelle terre boschive, a una copiosa, redditizia e sicura pastorizia, «poco o nulla fu fatto per migliorare le proprie tristi condizioni» (ibidem, 62). Lo stesso Flocco, quindi, riconosce la presenza di gruppi sociali diversi tra i profughi albanesi, e come sottolinea Dedja (2003, 38) per gruppi sociali diversi ci sono spiegazioni diverse del fenomeno migratorio, molto più complesse e come si è visto nel capitolo precedente da ricercare nel lungo periodo.

Di Lena (1982, 109), dopo aver sinceramente dichiarato che «documenti particolari sulla fondazione di tutte queste colonie non li abbiamo e non è probabile che vengano alla luce, [...] che i documenti pubblicati non sempre sono convincenti» e giustificato quest'assenza con la penuria di studi sulla dominazione aragonese e la distruzione di documenti sulla storia napoletana, afferma che «vari elementi ci suggeriscono l'ipotesi che si sia trattato di colonia

essenzialmente militari con numerosi elementi dell'Albania centrale e giunti nel Molise prima della morte del Castriota». A questa affermazione seguono una serie di citazioni di fonti con annesse date di installazione, tra le altre il 1465, anno in cui il vescovo di Larino «ripopolava con albanesi il casale di Ururi» (fonte sarebbe il Tria) e il 1458, quando venti famiglie albanesi sotto la guida del greco Megaduca venivano sistemate nel casale di Campomarino, vivente ancora Scanderbeg (qui la fonte sarebbe un documento del volume II delle Consulte, nell'Archivio di Stato di Napoli).

Interessanti invece le supposizioni circa le date d'arrivo sulla base di studi linguistici e dialettologici storici, citati sempre da Di Lena (1982, 111): secondo gli studi di Lambertz (in Di Lena, 1982, 111) tra tutte le parlate arbëreshë quelle molisane sarebbero quelle che più ci ricordano sia la lingua del Buzuku che la parlata di Palazzo Adriano, feudo quest'ultimo sul quale abbiamo tre capitoli (come si è detto l'unica fonte affidabile per individuare date precise sulla presenza degli Albanesi nei diversi luoghi d'Italia) del 1482, del 1501, del 1507 e una riconferma dell'ultimo capitolo nel 1554, l'unico in cui si parla precisamente di «graeci albanenses a eorum patria a crudelibus Turcis invasa expulsi»¹³ (Dedja, 2003, 38).

Una capitolazione, trascritta dal Tria (1744) in I, 30 del libro IV, sarebbe stata firmata ad Ururi il 4 marzo 1540, quasi un secolo dopo quella che gli storici locali presumono essere l'arrivo degli Albanesi nel feudo distrutto dal terremoto.

Eccetto quest'ultima, le notizie riportate, raccolte dagli storici locali sulla storia della venuta negli Albanesi nei loro comuni, non possono essere considerate fonti attendibili per la datazione dell'arrivo e della formazione di queste comunità poiché, come si è detto nel capitolo precedente, si fondano su documenti inaffidabili se non inventati. Tuttavia, è importante consultare comunque queste opere perché restituiscono la visione sulle proprie origini e sulla discendenza da Scanderbeg degli studiosi locali, che è anche quella del resto della popolazione arbëreshë che tuttora popola parzialmente i comuni di Portocannone, Ururi, Montecilfone e Campomarino (in piccolissima percentuale). Solo leggendo questi testi si scopre il sillogismo formato dai tre pilastri concettuali che secondo Mandalá (2007) avrebbero sorretto l'edificio-custode della "sacra verità" inventata dalla tradizione storiografica arbëreshë settecentesca (che è la fonte di questi studiosi): gli albanesi giunsero in Italia prima o subito dopo la morte di Scanderbeg e nel primo caso, essendo imparentati con il principe Castriota, appartenevano alla

¹³ La Mantia G., *I capitoli delle colonie greco-albanesi di Sicilia dei secoli XV e XVI*, Palermo, 1904.

casta militare o a quella aristocratica, ragione per la quale godettero di speciali concessioni o di consistenti privilegi. Conseguenza diretta di questa restituzione “storica” sarebbe il sentimento di orgoglio, fierezza, e per certi versi superiorità, che ancora contraddistingue le comunità arbëreshë del Molise.¹⁴

2.1 Dal Regno di Napoli e delle Due Sicilie all’Unita d’Italia

Al momento dell’arrivo degli Albanesi nell’attuale Molise quest’ultimo era diviso tra le provincie del Regno di Napoli di Capitanata, Terra di Lavoro e Contado di Molise. In particolare, Montecilfone apparteneva al Contado di Molise, mentre Campomarino, Portocannone e Ururi erano collocati nella Capitanata (fig. 1). Poi, quando nel dicembre 1806 la provincia di Capitanata venne divisa in tre distretti (Larino, Foggia e Manfredonia), in quello di Larino confluirono tutti i quattro comuni, che dal 1811, sempre restando componenti del suddetto distretto, vennero aggregati alla provincia di Molise (fig. 2).

Si trattava in tutti i casi di casali spopolati a causa del terremoto che nel dicembre 1456 aveva distrutto gran parte dei casali della Capitanata e del Molise, rendendo necessario un loro ripopolamento. Spremić (1979, 101) sottolinea che in Molise, dove i nuclei di slavi ed albanesi avevano cominciato a trasmigrare dagli inizi del II millennio, comparvero in età aragonese quindici nuove colonie. In ogni caso, che gli Albanesi siano arrivati a metà del XV secolo o a metà del successivo come documentato dalla Capitolazione di Ururi del 1540, essi non ebbero vita semplice per questioni religiose, culturali ed economiche, determinate rispettivamente dal culto greco-bizantino praticato dai nuovi arrivati, dalla loro diversità culturale, e dalla pressione fiscale, esercitata dai baroni e dai signori nel periodo feudale che durò ufficialmente fino alla legge del 1806.¹⁵

¹⁴ Soprattutto rispetto agli Albanesi emigrati nel corso del XX secolo.

¹⁵ Si vedano entrambe le opere di Costantino Felice sul tema: *Il disagio di vivere. Il cibo, la casa, le malattie in Abruzzo e Molise dall’unità al secondo dopo guerra*, Milano, FrancoAngeli, 1989 e *Il sud tra mercati e contesto. Abruzzo e Molise dal medioevo all’unità*, Milano, FrancoAngeli, 1995.



Fig. 1 Carta della Capitanata. Olim Mesapie et Iapygiae pars, Joannes Janssonius, Amsterdam, metà XVII sec. Fonte: Iresmo. Si noti la toponomastica e l'appartenenza al Contado di Molise di Montecilfone.



Fig. 2 Provincia di Molise dal 1811, Benedetto Marzolla, Napoli, Reale Litografia Militare, giugno 1831. Fonte: Iresmo

Lotte, isolamenti e inimicizie: la questione religiosa e le differenze culturali

In una relazione del 1610 di Mons. Federico Mezio vescovo di Termoli, conservata presso l'Archivio segreto vaticano, si legge¹⁶ che a Montecilfone gli Albanesi *vivunt more Graecorum, et iuxta ritum Orientalis Ecclesiae* e, riguardo le donne e le anziane, riferisce che esse *huiusmodi malis artibus sibi victum parant, et sunt ministrae propriae et aliorum damnationis*. Un simile dettaglio potrebbe alludere al bogomilismo che secondo Shuteriqi (in Di Lena, 1982, 115) era seguito da molti albanesi del Molise. Ad ogni modo, mentre in Calabria, in Sicilia e in due comuni dell'Arbëria lucana il rito greco-bizantino è tuttora in uso, nei comuni molisani esso fu soppresso nel 1696 dal vescovo mons. Giuseppe Catalani, che applicò le disposizioni varate dal Sinodo dei Vescovi tenutosi a Benevento in quell'anno. Pare che già prima alcuni albanesi avessero adottato il rito latino, disprezzando i compatrioti che avevano scelto di mantenere il rito greco chiamandoli *Kudrovi* (<*ngë ndrrovi*, non ha cambiato).

Oltre alla religione pare che gli Albanesi fossero discriminati, respinti e osteggiati dalle popolazioni indigene anche per le loro abitudini e il loro carattere, come dimostrano lettere, documenti archivistici, ma anche canti, proverbi e detti popolari diffusi sia tra gli italiani che tra gli arbëreshë per fare allusioni negative l'uno all'altro, al punto tale da generare una serie di leggende che Lalli (in Felice, 1995, 93) ha raccolto in un saggio, *Il Molise tra storia e leggenda*. Nel 1550, pur di scacciare gli albanesi da Ururi, sembra che gli abitanti di Larino pagarono essi stessi al padrone di quel feudo, vescovo Mudarra, un cospicuo risarcimento, che come riportato dal Tria (1744, 418-419) doveva consistere in grandi quantità di grano, orzo, fave, cicerchie, lino, vino, paglia, denaro e maiali. Così, spopolata, Ururi fu data alle fiamme per essere riedificata nel 1561, per accogliere nuovamente Albanesi dopo l'affido del casale all'albanese Capitano Teodoro Crescia popolandosi di 45 famiglie nel 1595 che nel 1669 divennero 79 (Fiorilli, 1998, 38-39).

Dal canto loro gli Albanesi di Ururi avevano preventivamente cercato di tutelarsi chiedendo al feudatario di non introdurre nel casale né preti né *lëtinj* (Tria, 1744, 314), termine quest'ultimo, alternato più tardi alla forma *lëti*, con il quale si indicavano gli indigeni e usato tuttora dagli arbëreshë del Molise per riferirsi ai forestieri.

L'insofferenza reciproca tra questi popoli così diversi si rifletteva nell'isolamento dell'uno o dell'altro dentro o fuori le mura: dal XVI secolo, come sottolinea Felice (1995, 93), si

¹⁶ Il testo è riportato in Di Lena, 1982, 115.

ridefinisce ed assesta il paesaggio insediativo di tipo annucleato nelle zone più pianeggianti, mentre nell'interno alto collinare e montano si avevano soprattutto abitati compatti ed accentrati di tipo sommitale. Il centro abitato era circondato da mura, così se dovevano convivere uno o l'altro gruppo etnico veniva confinato in ghetto; questa divisione secondo Di Lena (1982, 117) sarebbe tuttora riflessa nella struttura urbanistica di Montecilfone, dove più spesso i latini venivano costretti a stare fuori dalle mura e a costruire lì le loro chiese, fatto al quale si riconduce la collocazione della Chiesa di S Rocco a Montecilfone (ibidem). È interessante notare che a Montecilfone l'oralità ha mantenuto vivo nelle persone il ricordo dei bambini arbëreshë, che al tramonto spingevano i *lëtjini* fuori dalle mura a colpi di frasche recitando «*Ka méndruni dei'ja e dhija / e Lèti-njt ka Lètirija*» ossia «Nell'ovile la pecora e la capra / e i “Latini” nella “Latineria”» (ibidem).

La spiacevolezza della convivenza emerge anche da un canto trascritto da Fiorilli (2001, 14):

Eja mirna Zoti jone / Ka ki dhe / Ke sëmra na u bë / Si fill pe / Eja nzirna kaki lëti / ke lot na bienjën / ka di ka di (Portaci via, mio signore, / da questa terra, / dove il nostro cuore / si è rinsecchito, / liberaci dai latini / ché le nostre lacrime / abbiano fine.)

Per salvaguardarsi e intimorire i nemici *Lëti* gli Albanesi ricorsero anche alle mani e alle armi: Perrella (in Di Lena, 1982, 118) riporta quanto raccontato e scritto da P. Giuseppe da Macchia sull'assalto notturno alla sua abitazione da parte di sei albanesi «con fucili alzati, sì orridi e truci che piuttosto mi fiderei vedere sei demonii che rivederli alla sfuggita». Presso l'archivio di Stato di Napoli, nel fascicolo 2231 del 9 luglio 1806, è riportata una relazione inviata da Lucera al ministro dell'interno di Napoli, nella quale si legge che nei paesi di «Ururi, Montecilfone, Portocannone e Campomarino gli abitanti sono schiavoni (?) d'origine, dediti per la maggior parte al contrabbando. Li loro costumi sono semplici ed uniformi ed hanno tutti un carattere di nazionalità e di fermezza. Sono stati, questi, i paesi più facinorosi del Regno, donde sono formicate le Comitave e i fuorusciti più sanguinari».

Il carattere facinoroso e rissoso degli Albanesi emerge dai loro stessi canti, tra i quali quello riportato da Fiorilli (2001, 77) dal titolo già evocativo, *Ka çami e ka puthëmi*, Romperemo e baceremo:

Ni e ojë ni / ni ka ngënjomi një lëti / ka i çami ragjën / ka i puthëmi të ren / ka i çami kënatën / ka i puthëmi namuratën / ka i çami butijën / ka i puthëmi edhë të biën (Ni e oh! / inganneremo un

forestiero / gli romperemo l'orcio / gli baceremo la nuora / gli romperemo la brocca / gli baceremo l'innamorata / gli romperemo la bottiglia / gli baceremo anche la figlia.)

L'inimicizia perdurò e i *Lëtì* si integrarono solo tra il XIX e il XX secolo (Fiorilli, 1998, 138 e Di Lena, 1982, 117). Tuttavia, come sottolinea Fiorilli e come si evince consultando il registro degli Atti dello Stato Civile,¹⁷ le unioni erano prevalentemente e preferibilmente endogamiche: «gli albanesi di Ururi si sposano, di solito con altri albanesi del paese, raramente con quelli degli altri paesi di origine albanese del Molise e, “eccezionalmente”, con non-albanesi». Quest'ultimo caso non fu mai ben tollerato, come dimostrano l'uso di non designare mai con i termini di parentela ma usando l'appellativo *lètirja joné* (la latina nostra) la sposa italiana e il detto popolare che affianca maiale e donna latina in casa, *derkë e lëti mos i mësò mbë shpi* appositamente coniato per condannare queste spiacevoli unioni. Nonostante l'inimicizia, Fiorilli spiega che gli Albanesi adottarono e mescolarono con i loro gli usi e i costumi dei *lëtini*, soprattutto l'istituto del maggiorascato e il rito del fidanzamento (ibidem, 142).

Pressione fiscale: dalla feudalità al latifondismo

I terreni paludosi o boschivi dei feudi lasciati agli Albanesi erano gestiti attraverso il sistema feudale: essi appartenevano a baroni, marchesi o signori ai quali i coltivatori dovevano versare una serie di contributi, il cui ammontare era pattuito ed annotato nelle capitolazioni. Un esempio è offerto dalla capitolazione firmata dagli Ururesi nel marzo 1540, riportata dal Tria (1744) e così riassunta dal Fiorilli (1998, 54):

Capitolazione del 4 marzo 1540	
Parte fiscale:	Tasse da pagare
Per ogni versura seminata a:	
• grano, orzo – se il terreno è proprio	tomoli 3
• – se in affitto	tomoli 2 e mezzo
• lino, fave, ceci, cicerchie, miglio e legumi – terreno proprio	un decimo
– in affitto	un dodicesimo
• vino – terreno proprio	un decimo
– in affitto	un dodicesimo
• vino guasto	esente
• vino di vigne nuove	esente per sei anni
• per ogni capretto macellato	tornesi 3
• per porcelli nuovi nati	un decimo
• per ogni fuoco	un tari
• per ogni fuoco senza figli ultraquindicenni	un carlino
• regime fiscale per il Camerlengo	esente da ogni imposta
• per chi trasloca in altro paese	libertà di movimento

Fig. 3 Capitolazione del 4 marzo 1450. Fonte: Giuseppe Fiorilli, *Profilo storico*, 1998.

¹⁷ Essi sono stati raccolti nel volume *Onomastica e toponomastica delle comunità arbëreshe e croate del Molise alla ricerca dei propri Lari per la ricostruzione del patrimonio dei propri Penati*, Regione Molise, Assessorato alla Cultura, 2007.

Le capitolazioni sono rilevanti anche per la storia dell'agricoltura, in quanto documentano la diffusione e la qualità delle coltivazioni diffuse in quei territori; nel caso di Ururi un'ulteriore conferma e altri dettagli sulle condizioni morfologiche del feudo si trovano nella descrizione riportata nell'atto di notazione a rogito del notaio Azzone, anch'esso trascritto dal Tria (ibidem): «vigne e terreni coltivati e incolti, campi, boschi, valli, prati, pascoli, acque correnti e stagni, animali e tutte le cose del predetto monastero» erano tutti parte del tenimento ururese.

Quanto ai feudi di Portocannone e Campomarino le loro terre non dovevano offrire prodotti tanto dissimili; diverso forse il caso del feudo di Montecilfone, collocato su un monte come si evince dal nome, quindi meno predisposto alla diffusione della malaria ma più difficile da dissodare e maggiormente boschivo. Riguardo quest'ultimo punto, come nel resto del Molise, l'erosione del manto forestale per ampliare i seminativi fu tra i principali mezzi adottati per incrementare la produzione agricola (Felice, 1995, 112), resa necessaria soprattutto dalla crescita demografica tra Settecento e Ottocento dopo un secolo di frequenti carestie.

La difficile coltivazione dei terreni dovuta all'uso di mezzi e sistemi di coltivazione medievali non garantiva condizioni di vita decenti dal punto di vista della salute fisica dei contadini albanesi, nonostante garantisse il loro apprezzamento da parte del feudatario, il vescovo di Larino, che in una lettera del 1614 invitava a dare loro le terre «chè le dissoderanno, troveranno l'acqua, faranno nascere il grano». Similmente nel 1746 fu il vescovo di Termoli a tessere addirittura gli elogi di un montecilfonese, unico ad avere una famiglia di comoda condizione nel termolese, dove «la pigrizia e l'odio erano la causa della miseria». Tuttavia si sa, la visione delle cose dipende dagli occhi (e dagli interessi) di chi le racconta, infatti al racconto dei feudatari affamati si affiancano le parole ben diverse di un abate di passaggio a Montecilfone, Giuseppe Longano (in Di Lena, 1982, 114) che nel suo diario di viaggio¹⁸ associava povertà e feudalità nella descrizione di questa «infelice terra», le cui genti «devono essere povere, perché tutto vi è feudale». Il peso della pressione fiscale innescava frequenti sommosse contadine: a metà XVI secolo il 95% degli abitanti del Molise risultavano soggetti al baronaggio (Felice, 1995, 84), diffuso soprattutto tra XVI e XVIII con lo spostamento sull'Atlantico e sul Nord Europa dell'asse mondiale dei grandi commerci e il conseguente acquisto da parte della borghesia mercantile del regno di Napoli di feudi e beni fondiari. Dall'inizio del 1600 il dominio feudale si rafforza: il processo di infeudamento raggiunge il suo apice nel corso di questo

¹⁸ pubblicato nel 1781

secolo, nonostante le frequenti carestie e le epidemie che specialmente nella metà del secolo contribuiscono al depauperamento delle risorse e al calo demografico (ibidem, 99). Dagli studi sul catasto onciario tra le dodici province del Regno, la presa economica della feudalità risultava molto forte nel Molise nel Settecento. Bisogna tenere presente che la morfologia del territorio molisano era molto variegata: come racconta Longano (in Felice, 1995, 289) nel *Viaggio per lo Contado del Molise* nel 1786 la superficie era intervallata da valli, monti, dirupi, sassi, fiumi, torrenti, colli, laghi, collinette, grandi e piccole pianure. In questo quadro la diocesi di Larino era tra le più facilmente coltivabili del territorio in quanto prevalentemente collinare e poco rocciosa; tuttavia i boschi erano presenti in quasi tutte le aree del territorio e gli stimoli derivanti dal mercato, oltre al fabbisogno della popolazione in aumento, rendevano necessari massicci disboscamenti. Nel 1770 il 42% del grano imbarcato dal regno proveniva da Termoli, Campomarino e Fortore (Felice, 1995, 113). Si deve tuttavia considerare che le pratiche colturali risalivano al Medioevo e la proprietà era frammentata in tanti minuscoli appezzamenti e sempre e comunque assoggettata al controllo dei feudatari: a fine Settecento nel Molise la feudalità estendeva i propri ordinamenti su oltre il 95% dei contadini, che dovendo pagare censi e terraggi a Baroni, enti ecclesiastici o grandi proprietari che vincolavano mulini o qualunque tipo di attività, erano costretti a sopportare gravezze ed angherie di ogni genere. Nei primi anni dell'Ottocento il Molise risultava versare ai baroni tra il 26 e il 28% del reddito complessivo prodotto da terre, animali e negozi (ibidem, 131 e 133).

Qualche mutamento iniziò a registrarsi dopo le leggi eversive del 1806, che sancirono l'abolizione dell'impianto giuridico sul quale per secoli si era retta la feudalità nell'Italia meridionale; tuttavia i processi di privatizzazione avevano avvantaggiato chi possedeva già patrimoni cospicui, baroni e galantuomini (ibidem, 266).

I disboscamenti implicarono un ampliamento della proprietà fondiaria e un accrescimento della superficie seminata del 25% (De Luca, in Felice, 1995, 221) nel primo trentennio del XIX secolo. La metà della superficie produttiva venne destinata a seminativi semplici, soprattutto nel distretto di Larino (al quale appartenevano Portocannone, Montecilfone, Ururi e Campomarino), dove i rilievi più morbidi consentivano di coltivare meno difficoltosamente; qui, secondo le stime di Granata (ibidem), le terre seminate, soprattutto a cereali, arrivarono a raggiungere il 46%.

Nell'Ottocento preunitario la base dell'economia restò il settore primario, il cui sviluppo fu comunque limitato dall'assenza di tecniche di coltivazione e di gestione delle acque e delle

paludi nelle terre potenzialmente migliori, ossia valli fluviali e fasce litoranee (ibidem, 242), nelle quali al posto delle coltivazioni avanzavano malaria ed epidemie. Consapevole di godere della zona più fertile della provincia, al fine di innovare le tecniche agricole il consiglio distrettuale di Larino fece voti nel 1856 affinché scuole agrarie venissero aperte in ogni Comune, ma nulla fu fatto (ibidem, 256). Aldilà delle medievali tecniche di coltivazione, l'innovazione non fu stimolata nemmeno dal rapporto dei coltivatori con i terreni: chi possedeva un proprio piccolo appezzamento lo coltivava in relazione ai bisogni familiari, mentre i campi più vasti e fertili, presenti prevalentemente nelle zone marittime, venivano porzionati e affittati con contratti da due a quattro anni dietro pagamento di gravosi estagli, che inducevano i fittavoli a sfruttare al massimo la terra senza spendere altre risorse nella concimazione o nel miglioramento del terreno. La proprietà terriera dei feudatari era stata sostituita da nuove borghesie agrarie, perciò, i fenomeni di disgregazione, emarginazione e di immiserimento delle masse contadine perdurarono. Nel periodo preunitario la maggior parte della popolazione viveva delle risorse alimentari tratte dalla terra: la patata era diffusa nel resto del Molise ma non molto nel Larinese, dove alle erbe spontanee, alle radici e alle ghiande si accostavano il gran turco e le leguminose, vari ortaggi d'estate, mentre il grano veniva coltivato esclusivamente per essere commerciato (ibidem, 272 e 277).

In questo quadro è bene precisare che il Molise, in particolare le zone del Larinese che riguardano questa ricerca, ossia i comuni di Portocannone, Ururi, Montecilfone e Campomarino, nonostante l'assenza di strade di ghiaia o ferrate non erano affatto confinate tra terra e mare: i tratturi¹⁹ (fig. 4), oltre al passaggio delle greggi di pastori migranti, consentivano di comunicare da podere a podere e da paese a paese. I ricorrenti spostamenti di uomini che attraverso i tratturi potevano raggiungere i centri cittadini, rendevano convenzionali se non del tutto arbitrari i confini amministrativi (ibidem, 293). Inoltre, essendo zone ricche di latifondi cerealicoli, Portocannone, Ururi, Campomarino e Montecilfone nel periodo della mietitura erano soggette a migrazioni periodiche di lavoratori provenienti dalla vicina Puglia o dall'entroterra. Questo microcosmo stagionale, insieme alla comunicazione e allo spostamento tratturale delle popolazioni in ambienti in qualche misura differenti da quello di provenienza, implicavano forme di confronto fra identità ed esperienze diverse. Ciò produceva due effetti a

¹⁹ Dai 4 comuni presi in esame passano tre tratturi: il tratturo Magno L'Aquila-Foggia (da Campomarino e Portocannone) il tratturo Ururi-Serracapriola (ad Ururi) e il tratturo Centurelle-Montesecco (da Montecilfone e Ururi)

mio avviso coesistenti: lo stemperarsi di esclusività o specificità regionali riguardo usi, costumi, mentalità e, parallelamente, atteggiamenti di maggior tutela e protezione degli antichi vincoli di vicinato e parentela per rafforzare mentalità e costumi locali.

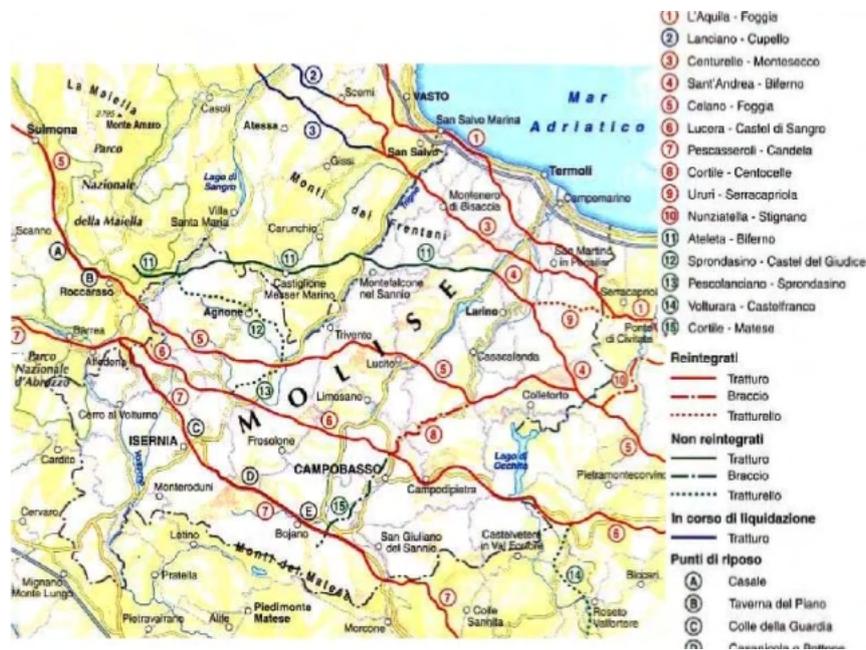


Fig. 4 Mappa dei principali tratturi che percorrono il Molise partendo dall'Abruzzo e giungendo fino alla Puglia. Fonte: Molisetour.it

2.2 Dall' Unità alla Repubblica

Poiché l'agricoltura fu l'occupazione e la fonte di sostentamento di pressoché tutta la popolazione e determinante per la produzione del cibo da essa consumato, ritengo utile esaminare la situazione legata a questo ambito. Sulle condizioni economiche delle popolazioni del circondario di Larino dal periodo post-unitario all'inizio del secolo scorso ha condotto un'inchiesta Errico Presutti,²⁰ che ha esposto in forma narrativa i dati raccolti all'inizio del XX secolo nel volume *Fra il Trigno ed il Fortore*, i due fiumi che delimitano l'area che comprende

²⁰ Nel 1884 venne relazionata un'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola e nel 1909 un'altra sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia (nota anche come richiesta Jarach); nonostante sia decisamente meno nota ho scelto di fare riferimento all'inchiesta di Presutti, intellettuale meridionalista d'origine molisana, poiché essa è limitata al circondario di Larino distinto in zona marittima e montana. Ciò implica che il quadro offerto da quest'ultima sia più realistico e preciso rispetto ai comuni di mio interesse.

anche i comuni di Campomarino, Portocannone, Ururi e Montecilfone, i quali vengono inclusi da Presutti nel raggruppamento dei territori della zona marittima.

Un netto aumento della popolazione nei paesi della zona più vicina al mare dal 1861 al 1901 (Ururi +38,32%, Montecilfone +45,97%) sarebbe, secondo Presutti, indice di una colonizzazione massiccia più recente in queste aree. Dal punto di vista della gestione dei terreni, il contratto d'affitto subentrato dopo l'abolizione del sistema feudale nel 1806, rimase il sistema di gestione della terra alternativo alla proprietà contadina, ma si sarebbe evoluto: non esistendo più il capitalista fittuario che possedeva oltre a grosse masserie anche il capitale in esse circolante (sementi, bestiame..), terreni più piccoli vennero affittati a contadini spesso nullatenenti, che necessitavano aiuto per le spese delle sementi e di coltivazione. In casi più rari, dove erano rimasti grossi appezzamenti, dall'affitto si era tendenzialmente passati alla mezzadria (ibidem, 113), ma anche in questo caso i contadini avevano bisogno di prestiti, che venivano concessi dai proprietari, da terzi o dalle banche con tassi d'interesse altissimi. Per questo Fiorilli, raccontando la situazione di Ururi dopo l'unità, definisce l'usura, insieme al brigantaggio, la peggior nemica di «una serie di contadini [che] cercano di risollevare la loro situazione» precisando che «l'usuraio è lo stesso massaro vicino di campo, il cantiniere, l'artigiano» (Fiorilli, 1998, 131). Sempre Fiorilli quantifica l'interesse che ad Ururi doveva corrispondere la categoria più sfruttata dai padroni, il *parzënaj* minore: per ogni tomolo ricevuto, dal 25% al 50% in più (ibidem); a Montecilfone invece, nei contratti di mezzadria l'interesse si limitava all'8% o al 10%, e il padrone era tenuto a contribuire con il mezzadro al pagamento dei mezzi agricoli e del canone sul fondo; a Portocannone sia fittavoli che mezzadri dovevano corrispondere un interesse del 20% se il prestito era stato concesso dal proprietario, del 15% se si era ricorsi a terzi, inferiore se il denaro era stato elargito dalle banche (Presutti, 1985, 117). Un mio informatore di Portocannone, Peppino, mi ha spiegato che molte case fatiscenti a Portocannone sarebbero state confiscate proprio dagli usurai.

Le figure più diffuse nel paesaggio di questi comuni erano il *mezzadro*, il *massaro*, ossia il contadino più ricco ma privo di cognizioni tecniche, che coltiva i suoi fondi sperando di avanzare socialmente e mandare i figli all'Università (ibidem, 79-80); il *medio proprietario*, un «galantuomo povero» possidente la maggior parte delle terre, che assumeva uno o più *garzoni* specializzati: il bifolco addetto all'aratura, il porcaio, il vignaiuolo, i quali ricevevano cibo, denaro, concessioni varie (ibidem, 120-121). Per questi addetti a Montecilfone la paga consisteva in L. 150-180, due chili di pane di grano al giorno, un chilo di sale ed un litro di olio

al mese, il pasto nella casa del padrone nei giorni festivi, il permesso di seminare grano e fave dividendo poi il ricavo a metà con il proprietario (ibidem, 122). C'era poi il *giornaliero*, che insieme al mezzadro viveva la peggior condizione: contadino pagato per le singole giornate trascorse nei campi con salari più alti (L. 4 a Portocannone, L. 6 a Montecilfone) nella stagione della mietitura, che dettava lo spostamento e l'impiego di questo tipo di contadino (ibidem, 83). Vantaggio del giornaliero rispetto al contadino in fitto, mezzadro o proprietario, era, come sottolinea Felice (1989, 42), la possibilità di cibarsi a spese del padrone, il quale, per disporre di forza lavoro in piena efficienza, offriva ai suoi contadini dipendenti maccheroni, pane di frumento accompagnato da formaggio, frittata, carne o pesce salato, e nei casi più fortunati del vino da condividere.

C'era poi il contadino in fitto, più potente economicamente rispetto al mezzadro, che per quanto povero possedeva un maiale e coltivava i campi con l'aiuto di moglie e figli per procurarsi i legumi con i quali nutrirsi d'inverno e gli ortaggi da consumare in estate, specie i peperoni rossi, il granturco con il quale preparare focacce e polenta e in rari casi uva da torchiare per produrre del vino; a questo regime si aggiungevano sempre le erbe spontanee che soltanto la domenica e nei giorni festivi diventavano condimento della pasta, insieme, in rarissimi casi, ad un po' di carne (Presutti, 1985, 85).

Fuori dai campi i professionisti, ai quali la popolazione si rivolgeva con l'appellativo "Signore", vivevano in condizioni di miseria ed erano pagati con il grano, così come gli artigiani che spesso dovevano andare a coltivare le terre altrui (ibidem, 92-94).

A differenza del periodo precedente, dopo il 1861 il grano divenne coltura dominante, merce di scambio nei prestiti e per il pagamento della terra in affitto, successivo solo al granturco; meno essenziali ma presenti erano gli alberi da frutto e gli ulivi, anche se Presutti segnala una diminuzione della produzione di olio (ibidem, 97). Gli ortaggi erano generalmente diffusi, in particolare estesa a Campomarino. Nei paesi dove la terra si coltivava con l'aratro venivano allevati cavalli o bovini per il lavoro, maiali per la carne e pecore per il latte (a Portocannone il Presutti stima la presenza di 204 cavalli e muli, 100 bovini, 120 maiali e 1000 pecore e capre). Le piante foraggere (soprattutto sulla e lupinella) con cui si nutrivano le bestie, dando la precedenza a quelle da lavoro, erano state da poco introdotte per rendere nuovamente produttiva la terra seminata a grano, che si alternava nei campi (ibidem, 100). Nelle grandi aziende, a Portocannone ad esempio, si iniziarono ad utilizzare le trebbiatrici. Per incentivare e migliorare la resa dei campi coltivati a grano nel dicembre del 1900 fu istituito il Consorzio agrario

cooperativo molisano, che comprava e vendeva agli agricoltori concimi, sementi, animali, strumenti e macchine agrarie; con l'istituzione della Cattedra ambulante di agricoltura il Consorzio avviò la strada del miglioramento della cultura del grano a tutti i contadini (ibidem, 109-110).

Per quanto riguarda il settore industriale, poche zone godevano di qualche attività, comunque finalizzata alla lavorazione delle materie prime: a Termoli, dove risiedevano i pochi grossi commercianti di prodotti agricoli del Circondario, si trasportavano legname, agrumi, granturco e avena; erano inoltre presenti due mulini a cilindri ed un oleificio a vapore. A Larino, nodo di un gruppo di strade e stazione ferroviaria, erano presenti un mulino a cilindri che sfarinava il grano importato dalle Puglie e dagli Abruzzi ed un pastificio (ibidem, 128-134).

I commerci sicuramente non furono favoriti dalla presenza di vie di comunicazione: ovviamente restavano i tratturi, ormai abbandonati dalle greggi, ma le strade per congiungere i borghi erano ancora in via di costruzione. Alla luce del dispendio e della complessità che richiedeva tracciare strade rotabili, per cercare di commercializzare i prodotti si costruì nel 1883 la linea ferroviaria Termoli-Larino-Campobasso (fig. 5), ma essa dopo una decina di chilometri sul mare si arrampicava sulle colline a sud del fiume Biferno toccando pochi paesi, tra i quali Ururi e Portocannone, costringendo gli altri a dispendiosi trasporti verso la stazione più vicina.

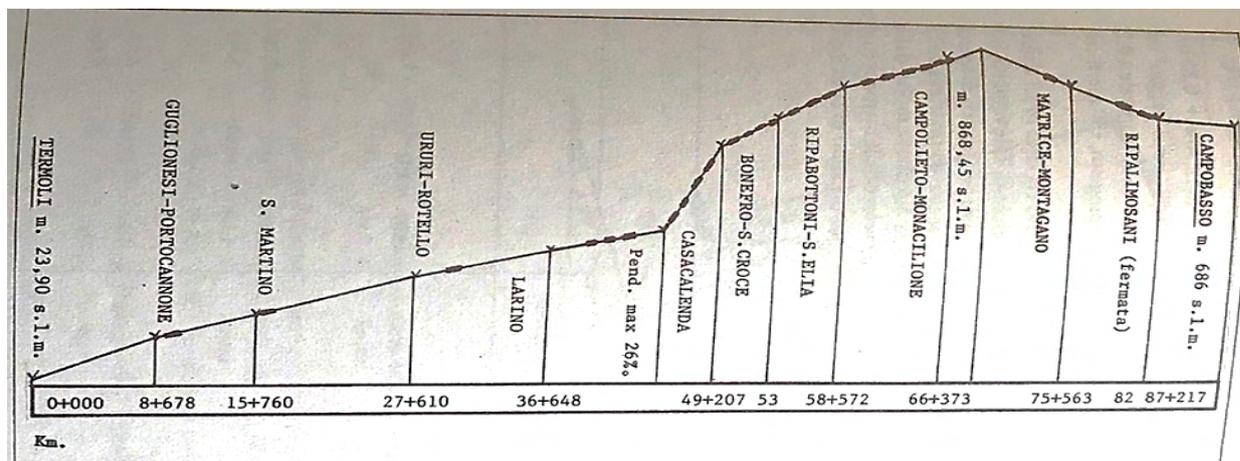


Fig. 5 Profilo schematico dei paesi serviti dalla strada ferrata e relative stazioni.
Fonte: Vitantonio M., *La strada ferrata Termoli-Campobasso*, Ripalimosani, 1992.

Sul finire del XIX secolo era corrente l'opinione che «se non fosse venuta l'emigrazione, si sarebbe dovuto fare a coltellate per riuscire a campare la vita» (Jarach, in Felice, 1989, 25). In quel periodo tornarono dalle Americhe contadini arricchiti, che in genere comprarono terreno e casa, mentre una piccola parte di loro cedette alla vanità di mettere in evidenza la propria ricchezza suscitando lo scandalo dei contadini rimasti, i quali, anche nei casi di minor povertà, adottavano un comportamento parsimonioso (Felice, 1989, 16 e 25). Essi, mossi dall'«ansia del riscatto», anziché cercare di nutrirsi o vestirsi meglio acquistavano non appena potevano permetterselo un piccolo fondo per affrancarsi dall'atavico assoggettamento al *galantuomo*: liberarsi da un rapporto di produzione oppressivo era bisogno ancor più primario e urgente rispetto al bisogno di alimentarsi meglio (ibidem). I contadini erano consumatori di beni estremamente necessari «ed era questo che rendeva estremamente necessaria la loro precaria vita, mentre è chiaro che i beni superflui rendono superflua la vita» (Teti, 2014, 52). Il massaro, che, come si è visto, Presutti definiva “contadino ricco”, continuava a vivere in una condizione di frugalità.

Alla vigilia del primo conflitto mondiale il regime alimentare non era tanto diverso rispetto ai decenni postunitari: il pane di frumento restava appannaggio dei ceti abbienti, mentre il grano era l'ingrediente principe nella preparazione di pizze e polente. L'uso del granturco era particolarmente diffuso in ambito festivo, specialmente, come sottolinea il demologo abruzzese De Nino (in Felice, 1989, 33), nei giorni che coincidevano nell'antica mitologia con il natalizio del sole festeggiato con i germi, dal carattere propiziatorio: in queste occasioni si distribuiva granturco lessato talvolta mescolato a legumi ai più poveri oppure lo si donava ad amici.

I prodotti di origine animale, così come la frutta migliore, restavano molto scarsi sulle tavole dei contadini poiché destinati alla vendita, fatto forse salvo per qualche formetta del duro e secco pecorino. Sempre presenti insieme al grano erano i legumi, seguiti dagli ortaggi: i più poveri sarebbero addirittura passati dalla condizione di coltivatori a quella di raccoglitori arrangiandosi a raccogliere tutto ciò che la natura spontaneamente offriva. (Felice, 1989, 34-37).

Le grandi festività legate al ciclo della vita o dell'anno erano vissute in maniera vorace proprio perché rappresentavano il rovesciamento della dura affamata realtà di ogni giorno; parimenti, il dono e la questua, definita quest'ultima da Di Nola (in Felice, 1989, 46) «un meccanismo di fittizia redistribuzione dei beni economici che tende ad offrire al ceto detentore di ricchezza una riparazione della colpa di possesso esclusivo e di divisione classista», erano riconducibili alle

dinamiche strutturali della penuria, ma tuttora persistenti in maniera residuale, come le feste, in molti comuni (ibidem, 44-45).

Per quanto riguarda le abitazioni la maggior parte di esse si costituivano di una sola stanza che ospitava numerose famiglie ed animali; se erano provviste di un piano superiore in quest'ultimo si dormiva, riscaldati dalla cucina e dagli animali custoditi a piano terra.

Nonostante la ricchezza di fonti sorgive, la società non sapeva approfittare delle risorse idriche: i pozzi erano scavati grossolanamente nel terreno e la qualità dell'acqua, secondo i dati dell'*Inchiesta sanitaria* del 1884-1885, non garantiva buone condizioni di salute, anzi accelerava la diffusione di tifo e colera. Per bere acqua potabile, la quale sgorgava da fonti collocate a notevole distanza dalle abitazioni, era necessario dotarsi di grossi catini e un mulo o un asino; in alternativa, a Portocannone, Campomarino e Ururi, la popolazione era costretta a bere acqua di torrenti, soprattutto del Cigno, i quali durante le magre estive si impaludavano o si essiccavano del tutto (ibidem, 66 e 77).

Inoltre, come riporta Pietravalle (in Felice, 1989, 149) fognature e canali di scarico erano assolutamente assenti.

Dei problemi strutturali e profondi della società, della fame e della miseria, dai quali scaturivano criticità in ambito igienico, ambientale e sanitario, la classe dirigente non era assolutamente consapevole, perciò nulla venne fatto. Eppure, in queste condizioni, un vasto numero di malattie di vario genere dilagava nelle zone rurali e cittadine, soprattutto perché la denutrizione, insieme ai fattori igienici e ambientali, rendeva eccessivamente vulnerabili alle malattie: si può parlare seguendo l'approccio storico delle *Annales* di patologia come *effet social*. Oltre al rachitismo, l'eccessivo consumo di granturco induceva i contadini ad ammalarsi di pellagra, talvolta mortalmente; diffuse erano anche febbre tifoidee e para tifoide, ma ad uccidere erano soprattutto le malattie gastroenteriche (ibidem, 86-101). Al di là delle condizioni igienico sanitarie, il colera si sarebbe diffuso anche a causa dei frequenti spostamenti degli uomini, così come la tubercolosi polmonare, che secondo molti fu importata da reduci del Nord America, già solitamente affetti da sifilide, alcolismo e disturbi psichici connessi al trauma dell'ambientazione. A mietere le maggiori vittime erano però le malattie dell'apparato respiratorio più comuni, in particolar modo bronchiti e polmoniti (ibidem, 105 e 109). Le forme antiche dell'agricoltura, il dissesto idrogeologico e le migrazioni stagionali verso aree altamente infette, favorirono la diffusione della malaria soprattutto nel tratto litoraneo del Molise; Felice (1989, 147 e 150) riporta l'esempio eclatante degli *orti* di Campomarino,

coltivati in un'area alluvionale di circa 800 ettari, i quali oltre a fungere da confini tra gli innumerevoli appezzamenti si trasformavano spesso in putridi stagni, soprattutto dopo la costruzione della strada ferrata che impediva il movimento delle acque verso il mare, rendendo la zona acquitrinosa e pestifera al punto che ogni anno le morti superavano le nascite.

A questo quadro infelice si aggiunge la mortalità infantile, dovuta principalmente alla frequenza di lavori gravosi compiuti dalle gestanti negli ultimi periodi della gravidanza (ibidem, 117).

Il rapporto con il medico era garantito solo per i sicuri benestanti e per i poveri, cioè per il vertice della scala sociale e per la sua base infima (ibidem, 128), anche se certamente diffusa era la medicina «delle nostre donne», citando Zeno Zanetti²¹ di *mediconi*, oltre a una serie di formule utili per prevenire malocchi e fatture.²²

Nel primo dopoguerra, allo scontro sociale e politico si accompagnò una forte ripresa dell'emigrazione transoceanica. Attraverso le indagini Istat degli anni Venti vennero elaborati raffronti per mostrare passi avanti con lo scopo di tessere smodati elogi della politica fascista, ma si trattava di calcoli molto approssimativi e incerti. L'indagine sulle condizioni di vita dei contadini italiani realizzata nel 1930 dalla Confederazione dei sindacati fascisti dell'agricoltura rileva infatti un aumento nel consumo del frumento, in particolare in forma di pane bianco o pasta di casa, ma il menù contadino restava basato su granturco, verdure, legumi, polenta, formaggio, pesce salato, mentre la carne resta il cibo delle feste o dei lavori particolarmente faticosi. Pertanto, in epoca fascista, il quadro dietetico non era particolarmente mutato (ibidem, 166-168).

Mentre proseguivano migrazioni interne, soprattutto nel periodo della mietitura, nel corso del ventennio le restrizioni americane e gli impedimenti frapposti dal regime fascista portarono ad un progressivo restringimento del fenomeno migratorio (ibidem, 183).

Gli acquedotti non vennero costruiti: come riportato da Fiorilli (1998, 270 e 227)) il progetto di portare l'Acquedotto Pugliese nei paesi del Basso Molise risale al periodo fascista (legge 580 6 giugno 1932), ma venne accantonato prima per mancanza di fondi e poi a causa della guerra, costringendo il maestro Ettore Frate a guidare una breve battaglia per la costruzione dell'acquedotto e delle fognature all'inizio degli anni Cinquanta.

²¹ Il riferimento è a Zanetti Z., *La medicina delle nostre donne*, 1892.

²² Non mi posso soffermare per ragioni di tempo sul sistema magico religioso con il quale si cercava di risolvere la *crisi della presenza* (De Martino, 2000, 16; 2002, 6; 2020, 89-90) decisamente diffusa in queste zone che ancora conservano tecniche e formule magiche contro il malocchio. Anche l'abitudine di far passare il dolore della perdita attraverso il pianto rituale era diffusa fino ad un ventennio fa (De Martino, 2000).

Quindi, all'alba del secondo conflitto mondiale, non si registrarono in nessun ambito considerevoli miglioramenti rispetto all'inizio del secolo, se non un lieve incremento del consumo di frumento. A peggiorare il già scarso tenore di vita della popolazione fu il regime di guerra, che impose un limite alla quantità di grano, granturco e altri cereali che il coltivatore poteva trattenere; gli obblighiannonari concernenti il bestiame costrinsero molti contadini a rinunciare all'allevamento, dunque a quei pochi alimenti di origine animale (ibidem, 250-251).

2.3 Dal secondo dopoguerra ad oggi

Le nefaste conseguenze della guerra furono considerevoli per tutte le colture, per il patrimonio zootecnico ma anche per la già ridottissima industria e l'artigianato. La scarsità dei mezzi tecnici, del bestiame e l'inaccessibilità dei concimi lasciò che la fame e la dilagante disoccupazione guidassero anche i contadini arrabbiati sulla strada del mercato nero. Per la popolazione rurale contrabbandare divenne un male necessario per sopravvivere: vendere clandestinamente a prezzo maggiorato qualche prodotto permetteva di comprare con il *surplus* altri generi altrettanto indispensabili alla vita. Ben diverso è il discorso riguardante agrari e grossi mercanti, per i quali il contrabbando fu una scelta abilmente disegnata tracciando una linea economica e politica contrapposta a quella del governo (ibidem, 284-286).

L'alimento principale restarono i cereali: al frumento con il quale si impastavano il pane e la pasta si continuarono ad affiancare granturco sotto forma di pizza o polenta, legumi, patate, verdure, ortaggi, mentre i prodotti di derivazione animale restavano rari. Gli acquedotti continuavano a mancare e le abitazioni erano nel solito stato di sovraffollamento (ibidem, 289-290). Dai primi anni Cinquanta si iniziarono a registrare alcune trasformazioni del regime fondiario, ma già durante gli anni precedenti modesti coltivatori, artigiani ed esercenti locali, che a differenza delle categorie operaie e bracciantili non potevano usufruire delle misure previdenziali e assistenziali, avevano scelto di fuggire dalla terra per mettersi sulla strada della proletarizzazione industriale nelle cittadine vicine, in Europa e oltreoceano (ibidem, 309-310 e 315). In questo decennio cominciarono così ad affondare radici le dinamiche del radicale sconvolgimento che negli anni Sessanta avrebbe provocato una rottura nei modi di vita consentendo la definitiva fuoriuscita da modelli di una società segnata dalla povertà materiale per immergerla in quella dei consumi (ibidem, 316).

«Da inizio anni Sessanta si verifica come riflesso di conseguenza di vasti e generali mutamenti la grande trasformazione alimentare che porta le popolazioni meridionali lontane dai modelli dei regimi tradizionali. Il progressivo spopolamento delle campagne, lo sgretolarsi dell'economia montana e collinare, all'aumentare del reddito e dei consumi, le novità introdotte dai protagonisti del nuovo grande esodo, la diffusione dei trasporti e la nascita di un'economia di mercato che scardina le antiche forme di produzione e di consumo, in una parola, la modernizzazione che conosce la società meridionale dalla metà degli anni Cinquanta agli anni Ottanta comporta la crisi se non la scomparsa del tradizionale equilibrio alimentare, ecologico, socioculturale» (Teti, 2019, 153).

L'estratto dal testo di Teti è collocato all'inizio del paragrafo *L'erosione dell'antico modello* e sintetizza la situazione vissuta nel dopoguerra da molti comuni dell'Italia meridionale, inclusi quelli di Campomarino, Portocannone, Ururi e Montecilfone.

Come ha notato Marc Bloch (in Camporesi, 1989, 181) la «vasta indifferenza nei confronti del tempo» della civiltà preindustriale portava a un «perpetuo fluttuare del tempo», ma con l'impiego nel settore industriale al ciclo delle albe e dei tramonti, delle stagioni lunghe e brevi, si sostituì l'esasperante scansione delle ore, delle mezz'ore, dei quarti e dei minuti:

«Il tempo umano, opaco, fatto di presenti successivi e limitati, incomincia a cedere il passo al tempo degli dèi folgoranti, dall'inconfondibile bagliore aurato» (Camporesi, 1989, 168).

La disponibilità di denaro si rese presto necessaria per acquistare almeno alcuni dei nuovi prodotti proposti dalle campagne pubblicitarie cartacee o in televisione, tra i quali il Tommy di cioccolato del quale mi hanno raccontato alcuni anziani signori riportando alla memoria e dando voce ai loro ricordi d'infanzia. Come sottolinea Camporesi (1989, 268) «nell'Italia che cambia, anche l'alimentazione muta con moto accelerato stili, maniere, convenzioni, procedure, linguaggi. Cambiano le ore e i luoghi, i ritmi e le pause, cambiano i tempi e le tecniche di cottura. Cambiano anche le mani, insieme ai gusti, di chi in cucina ancora lavora. Il rapido passaggio da Paese agricolo a Paese fortemente industrializzato (e la non facile transizione da una agricoltura di tipo arcaico a una agricoltura moderna), ha profondamente modificato i tradizionali equilibri intercorrenti fra il campo e l'orto, il mercato e la cucina domestica». È vero che una divisione geografica basata sulle abitudini e i prodotti alimentari dopo gli anni Sessanta non è più possibile, ma l'omogeneizzazione e il livellamento del quale parla Camporesi (ibidem, 269), non ha causato ovunque la totale perdita delle abitudini alimentari passate, anche se ciò non è evidente per chi le pratica. Così queste persone attraverso l'innovazione ricercano disperatamente di trovare il loro tradizionale tipico piatto

rappresentativo, ma i risultati, sono come quelli della piantagione dei fichi in Canada,²³ nella pessimistica visione di Camporesi (ibidem, 274-275) «sono spesso allarmanti per non dire disastrosi, quasi sempre deludenti e deprimenti [...] oppure si assiste ad una discutibile e maldestra operazione di riciclaggio folclorico, sconcertante nella sua ingenua presunzione». Mi fa sorridere la severità del giusto asserire di Camporesi se penso che egli non abbia potuto assistere e convivere con il dilagare inarrestabile del tipico e del tradizionale negli ultimi vent'anni.

Ad ogni modo, nei comuni di Campomarino, Portocannone, Ururi e Montecilfone le emigrazioni proseguirono in maniera differente fino agli anni Settanta: mentre gli abitanti degli ultimi tre comuni cercarono fortuna nel nord Italia o in Francia, Germania o Canada, la vicinanza con Termoli e la superficie pianeggiante di Campomarino generò un ripopolamento. Confrontando i censimenti demografici del 1951, del 1961 e del 1971 si nota un massiccio spopolamento dei comuni di Ururi, Montecilfone e Portocannone, mentre Campomarino guadagnava 1128 individui.²⁴ Un fortissimo impatto sulla demografia e la cultura di quest'ultimo paese lo ha avuto lo stabilimento Fiat aperto a Termoli nel gennaio 1972, il quale ha generato un fenomeno in controtendenza: l'immigrazione. Come pensava Franco, calabrese emigrato a Toronto tornando in patria, «vedere stranieri che vanno a lavorare in un paese da dove a migliaia erano partiti in cerca di lavoro pare un'ironia della sorte». (Teti, 2014, 61). Eppure, negli anni, gli immigrati furono sempre nuovi. Tuttavia, con il rapido popolarsi del paese, Campomarino ha perso la lingua arbëreshë. Prendendo in esami i dati ISTAT del 1981, a una decina d'anni dall'apertura dello stabilimento Fiat a Termoli, e confrontandoli con quelli del 1971 distinguendo le variazioni naturali (nascite e decessi) dai movimenti migratori,²⁵ si nota che mentre il fenomeno emigratorio è diminuito nei comuni di Montecilfone (-6), Ururi (-45) e Portocannone (-49), Campomarino e Termoli sono diventate meta rispettivamente di

²³ Mi riferisco ai tentativi che i canadesi facevano piantando fichi nel proprio giardino nonostante non crescessero come in Italia. Gli stessi sono protagonisti di una bellissima metafora che Teti (2014, 77) attribuisce al calabrese Franco, migrato in Canada, il quale rimarca che “ le tradizioni sono cambiate o scomparse. Siete fuori strada se non capite che tutto cambia, che noi siamo cambiati, che il paese non è più lo stesso e che non c'è niente da conservare se non i ricordi e le nostre storie, che qui qualsiasi cosa facciamo diventa diverso da quello che immaginavamo. Lo vedete che qui fichi non crescono come in paese e però..”.

²⁴ Confrontando i dati del 1951, del 1961 e del 1971 Portocannone passa da 8521 a 6979 a 6813 abitanti, Portocannone da 2864 a 2706 a 2423, Montecilfone da 3810 a 3004 a 2369, mentre Campomarino cresce da 2844 abitanti a 3706 a 3972.

²⁵ Il calcolo è stato fatto per lo studio delle prospettive dello sviluppo economico del Molise del 1965, pubblicato nella monografia dedicata al Molise delle Monografie regionali per la programmazione economica a cura della camera di commercio industria e agricoltura di Campobasso.

1.042 e 4.783 migranti, presumibilmente famiglie di nuovi impiegati delle industrie vicine. Il perpetuarsi di questi spostamenti continua con meno fervore tuttora ed è destinato ad influire sul naturale evolversi della densità abitativa dei comuni di Campomarino, Portocannone, Ururi e Montecilfone, che oggi secondo i dati statistici forniti dall'ISTAT (01/01/2022) contano 7626, 2317, 2469 e 1196 abitanti.

Come si è accennato poco sopra, questo cambiamento socioeconomico ha avuto un drastico impatto sulla lingua. Gambarara (2004) ha raccolto i dati relativi ai censimenti sulla popolazione albanofona di Ururi e Portocannone nel 1901, nel 1911 e nel 1921. Come sottolinea Perta (2020, 63), nel 1921 il fascismo ha tolto dai censimenti le domande relative alla lingua parlata, perciò le successive indagini sono state svolte solamente da singoli studiosi. Tra questi ultimi Rother, che nel 1966 raccolse i dati sull'albanofonia nei quattro comuni arbëreshë molisani. Più recenti le indagini di Perta, nel 2001 e nel 2011 condotte su un campione stratificato e rappresentativo delle comunità e basate sulle autovalutazioni dei parlanti (Perta, 2020). Nel 2016 e nel 2018 lo Sportello linguistico arbëresh ha somministrato un questionario-indagine ai bambini e ai ragazzi della scuola materna, primaria e secondaria di I grado di Montecilfone per elaborare un'indagine statistica approssimativa sulla conoscenza della lingua minoritaria nelle nuove generazioni e nelle loro famiglie, escludendo quindi dall'indagine la popolazione priva di figli in età scolastica. Riporto in tabella i risultati dei censimenti e delle indagini condotte dal 1921 al 2011:

	1921	1966	2001	2011
Campomarino	80,1%	54,8%	9%	2%
Portocannone	99,8 %	90,1 %	73%	62%
Ururi	99,6 %	86,4 %	82%	71%
Montecilfone	99 %	98,8 %	n.d.	n.d.

A Campomarino, dove le migrazioni dei lavoratori dagli anni Settanta sono più frequenti, la popolazione albanofona nel 2011 è scesa al 2%, tant'è che oggi gli abitanti di Portocannone, Ururi e Montecilfone, non la riconoscono più come arbëreshë. Anche a Portocannone, comune in cui la varietà alloglotta era maggiormente diffusa, la percentuale è nettamente inferiore.

2.3.1 La legge nazionale di tutela delle minoranze linguistiche storiche: cause ed effetti

Presso i comuni arbëreshë del Molise forme di tutela della propria cultura erano già state intraprese da studiosi ed appassionati locali ben prima del 1999, anno di promulgazione della legge nazionale di tutela delle minoranze linguistiche storiche. Graziadio Isaia Ascoli nel 1877, Eugenio e Alberto Mario Cirese e Diego Carpitella negli anni Cinquanta (cfr. Carpitella, Cirese, 1954; Cirese, 1955), seguiti da una serie di appassionati e studiosi locali a partire dagli anni Sessanta (Michele Flocco a Portocannone, Matteo di Lena a Montecilfone e Giuseppe Fiorilli, più tardi, ad Ururi) dedicarono più o meno anni delle proprie ricerche se non della loro vita allo studio e alla raccolta della lingua, della musica, delle feste e delle usanze legate alla quotidianità, al ciclo della vita o delle feste che prima di quegli anni erano state tramandate solo in forma orale, di generazione in generazione, presso le comunità arbëreshë molisane.

Il 15 dicembre 1999 venne promulgata la legge n. 482, sulla tutela delle minoranze linguistiche storiche, che riconosce come tali le varietà etnolinguistiche delle popolazioni albanesi, catalane, germaniche, greche, slovene, croate, parlanti francese, friulano, franco-provenzale, ladino, occitano e sardo. La prima proposta di legge fu però depositata ben ventuno anni prima, contrastata da liberali, repubblicani e alleanza nazionale, che sostenevano il dogma dell'unità non solo politica, ma anche etnica e culturale dell'Italia post-unitaria, e sostenuta dalla sinistra che dalla metà degli anni Sessanta aveva dimostrato attenzione verso le minoranze in generale (Strassoldo, 2006, 46). Una legge in questo campo risultava necessaria anche sul piano internazionale, per aderire come avevano già fatto altri paesi europei alla carta europea delle minoranze, firmata nel 1992 a Madrid.

Strassoldo sottolinea che la legge 482/99 non riguarda i cittadini, ma principalmente la pubblica amministrazione, autorizzandola ad utilizzare la lingua di minoranza in occasioni formali (ma obbligatoriamente in subordine alla lingua nazionale), nella toponomastica, nei cartelli stradali, e nelle scuole in specifiche lezioni dedicate all'insegnamento della lingua locale (cosa mai vietata nemmeno in precedenza), mettendo a disposizione per tutte le minoranze storiche riconosciute 20 miliardi di lire all'anno (Strassoldo, 2006, 47). Si tratta di iniziative che in realtà appaiono come forzature piuttosto che tutelari: la promozione della lingua attraverso l'insegnamento scolastico, ad esempio, sarebbe poco utile se non dannoso per la tutela della varietà locale, perché farebbe sì che gli scolari si conformino a uno standard che in realtà non esiste. Prendendo come esempio il caso dell'arbëreshë molisano, gli Sportelli Linguistici hanno

riscontrato non poche difficoltà nella creazione di un vocabolario valido per tutte le varietà parlate nei quattro (ormai tre, come si è visto) comuni di Portocannone, Ururi, Montecilfone e Campomarino, perché pur trovandosi estremamente vicine hanno ciascuno una varietà distinta, propria, che simboleggia una diversità preziosa anche per le ricerche di etnolinguisti e dialettologi, i quali, dopo la promulgazione della legge 482, si sono dedicati con frequenza ancora maggiore allo studio delle minoranze linguistiche storiche, senza ovviamente abbandonare ricerche sulle lingue di minoranza che non tutela alcuna legge in quanto recenti, esogene o non territoriali.

Dopo il 1999, soffermandosi sul caso delle comunità arbëreshë in Molise, con il finanziamento del Ministero degli affari regionali sono stati istituiti gli Sportelli Linguistici, i quali, come si legge nel sito Sportelli linguistici del Molise, si pongono l'obiettivo di tutelare lingua e cultura arbëreshë offrendo il loro servizio alla municipalità per l'uso della lingua in toponimi, cartelli stradali, iniziative promozionali del territorio, alle scuole per trascrivere testi o organizzare rassegne ed eventi legati alla promozione e all'uso della lingua, alle attività commerciali che vogliamo proporre insegne, cartelli o menù tipici in lingua, infine a tutte le istituzioni e le realtà locali che vogliono organizzare eventi di promozione e valorizzazione turistica del territorio, citando a titolo di esempio «notte bianca, calici di Stelle, manifestazioni religiose e di promozione enogastronomiche».

Con gli Sportelli Linguistici collabora spesso la rivista Kamastra, che dal 1997, in formati e con cadenze diverse ha pubblicato anno dopo anno articoli dedicati a eventi, notizie o approfondimenti storici su tutto ciò che riguarda i comuni di Portocannone, Montecilfone, Ururi e Campomarino.

2.3.2 *Gli altri albanesi: gli immigrati del XX secolo*

Nei secoli XIX e XX c'è stata un'emigrazione "minore" di piccoli gruppi familiari che dall'Albania, impoverita dal regime comunista prima e da una politica e un'economia che resteranno precarie fino al governo Meta poi,²⁶ hanno raggiunto l'Italia, specie le coste adriatiche. Ciò non sarebbe dovuto solamente dalla diffusione attraverso le onde radio e televisive dei suoni e delle immagini del mondo occidentale (Biagini, 2021, 144), ma anche,

²⁶ Si veda almeno il settimo capitolo di Biagini A. F., Storia dell'Albania contemporanea. Dagli illiri all'impero ottomano, dall'indipendenza alla dittatura di Enver Hoxa ai giorni nostri, Firenze, Bompiani, 2021.

sottolinea Biagini, «da una ‘fratellanza’, da una profonda motivazione culturale ampiamente diffusa tra le popolazioni rivierasche dell’Adriatico» (ibidem, 153). Tuttavia, nonostante i ministri e il Presidente stesso d’Albania si impegnino a visitare e mantenere contatti con le comunità arbëreshë, viste come le depositarie di una cultura e una lingua che dall’altra parte dell’Adriatico non hanno potuto essere mantenute, non si può dire che gli abitanti dei comuni italiani provino lo stesso sentimento verso i migranti che li hanno raggiunti nel secolo scorso. Carmela Perta, a tal proposito, in riferimento allo specifico caso dei comuni di Campomarino, Ururi e Portocannone, ha sottolineato «la creazione di tre comunità apparentemente distinte dal punto di vista identitario: italiana, arbëreshe e albanese» e le dinamiche che hanno portato a un riposizionamento della comunità arbëreshë rispetto alla società italiana della quale hanno sempre fatto parte. Man mano che l’identità dei “nuovi” Albanesi diventava sempre più problematica, per ragioni di carattere economico e politico, i “vecchi” Albanesi hanno abbracciato l’identità italiana, una identità rinegoziata, quindi, con ovvi riflessi linguistici²⁷: «siamo passati da una spiccata dicotomia tra l’*in-group*, la comunità arbëreshe, e l’*out-group*, gli italiani, ad una situazione in cui gli sforzi dei membri dell’*in-group* sono volti ad entrare a far parte di un altro gruppo valutato positivamente, ossia la società italiana, e categorizzando ora i ‘nuovi’ Albanesi come l’*out-group*» (Perta, 2020, 64).

²⁷ Si veda la stessa opera citata, pp. 65-67 sulle indagini linguistiche condotte dall’autrice per l’analisi dei fenomeni di contatto linguistico tra comunità arbëreshë ed immigrati Albanesi.

Capitolo 3: Il microcosmo alimentare delle comunità arbëreshë molisane

1. Il dono del cibo nella costruzione della *relazionalità arbëreshë*

Nei racconti dei miei interlocutori, soprattutto in quelli di coloro che ad oggi non hanno meno di una sessantina d'anni, emerge chiaro il valore del cibo donato, il quale assume funzione legante nella costruzione di relazioni forti quanto quelle generate dalla condivisione della propria componente biologica. In particolare, nelle comunità *arbëreshë* molisane, questa *relazionalità* prendeva forma non soltanto nella famiglia ma in forma più estesa ed intensa nella *gjitonia*, che Fernanda riassume nella formula “stare insieme” e che nei racconti nostalgici di uomini e donne più o meno anziani viene tradotta con il termine “vicinato”, da intendere come l'espressione di una vicinanza non solamente urbanistica, ma anche e principalmente d'interessi, di valori, di sentimento nel senso in cui l'intende Sabrina Tosi (2004, 158). L'importanza che il cibo ha assunto ed ha mantenuto fino ad un quarantennio fa nella costruzione di questa *relazionalità*²⁸ sembra essere dovuta alla fame e alla povertà vissute in maniera diretta fino ad almeno gli anni Cinquanta: questa connessione è emersa chiara nel discorso della signora Antonietta, che aveva compiuto cento anni pochi giorni prima del mio arrivo in Molise e che, messa al corrente sulla tematica della mia ricerca, ha iniziato a raccontarmi con una mano sulla fronte che «c'era la fame. Non c'era il pane. Mia madre andava a lavorare nei campi e mangiava le cicorie. Non c'era il pane però c'era tanta bontà: la *gjitonia*, si andava da chi aveva da mangiare e si divideva. Adesso la gente è cattiva, parla male di tutti».

Così, similmente, Luisa, chiedendo a Cristina una raggiunta della mollica benedetta che verrà esposta sulla tavola di San Giuseppe, ha iniziato a ricordare:

«dai dammene ancora un po' che io sono del vicinato, mia figlia e questi qua sempre insieme, eravamo una famiglia, [...] se io entravo qua e quello aveva fatto un panettone, una cosa era di sicuro: che io lo dovevo assaggiare, non perché volevo e gli chiedevo io, erano loro! Eravamo una famiglia e basta. [...] sai cosa dico il benessere ha portato pure certe cose belle ma anche sono state tolte [...] Michele che hai incontrato quando andavano in campagna passavano davanti a noi e ci lasciavano il cesto con i fichi con l'uva, era più famiglia, capito? I vicini erano parenti, erano famiglia erano uno per tutti prima ma mo' sono cambiati i tempi».

²⁸ Carsten J., Introduction: Cultures of Relatedness. New approaches to the Study of Kinship, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, pp. 1-20.

Il cibo appare in questi discorsi non tanto come il fine della relazione, ma come parte integrante di essa: la *gjitonia* è in questo senso una coesistenza pratica di persone che vivono insieme e scambiano esperienze, emozioni e risorse che creano un *senso di reciprocità*, di *dividualità*²⁹ con cui si partecipa all'esistenza altrui. Non a caso la reciprocità, che come teorizzato da Marcel Mauss nel *Saggio sul dono* (1925) è parte costitutiva del dono per il principio del *do ut des*, è stata più volte citata esplicitamente tra gli altri da Zio Michele, sottolineando la forza del vicinato come soluzione -di volta in volta ricambiata- alla povertà

«anche le famiglie povere avevano vicini o parenti negli altri comuni e andavano e venivano reciprocamente tra di loro così loro lavoravano, festeggiavano, trovavano il modo di cucinare qualcosa di speciale nei giorni delle feste, andavano dal compare o dall'amico ricco».

Comunque, la soluzione alla povertà proposta da Zio Michele, il quale, come mi spiegherà la signora Maria, faceva parte di una famiglia che “stava molto bene”, non funzionava sempre, appunto perché nei casi più estremi l'impossibilità di contraccambiare il dono implicava l'impossibilità di riceverlo. Così, raccontandomi come veniva cotta e poi essiccata la “testa” del papavero per ricavarne l'oppio per i bambini contro i crampi della fame, Mastro Mingo ha ricordato il monito dei suoi genitori:

«mi dicevano: se vai in una casa e ti offrono da mangiare tu non prendere nulla perché noi non abbiamo nulla da dare a loro... E se ci penso sento ancora la pancia e la fame»

Quindi, quando qualcuno offre in dono del cibo a qualcun altro, quest'ultimo non può riceverlo nemmeno in situazioni di bisogno vitale se per qualsiasi ragione non può contraccambiare, poiché il fine dello scambio, come spiega Mauss (1925), non è l'oggetto dello scambio ma la relazione che esso crea. Dunque, per restare parte della *gjitonia* non basta possedere il “sangue albanese”, ma è necessario condividere reciprocamente emozioni, oggetti e risorse, che sono tanto più preziose quanto più scarse e fondamentali. Non a caso, quando i matrimoni esogami avvenivano tra individui arbëreshë di comuni differenti, il sangue albanese³⁰ da solo non bastava per integrare gli affini: questi ultimi dovevano partecipare come *dividui* all'esistenza della nuova famiglia condividendo reciprocamente con tutti i suoi membri cibo, oggetti,

²⁹ Marilyn Strathern, *The gender of the gift* (1988)

³⁰ Sono rari i casi in cui gli abitanti arbëreshë si definiscono come tali e non come albanesi.

emozioni, a partire dal fidanzamento. Infatti, come mi ha minuziosamente raccontato Fernanda, dopo la richiesta della sposa alla famiglia tramite un ambasciatore «l'entrata dello sposo avveniva con il dono di un anello e durante i momenti festivi, soprattutto a Pasqua c'era l'usanza di scambiarsi vassoi con qualcosa. La Domenica delle Palme lo sposo portava un anello, la bambola di zucchero, il ramo di ulivo Benedetto e un cestino fatto di confetti contenente fiori colorati di confetti. Il giorno di Pasqua era la sposa a inviare un vassoio allo sposo contenente pizza dolce glassata con sopra perline argentate, pigna, fiadoni, cibo tradizionale, taralli con zucchero bianco e una camicia con i gemelli». Solo attraverso questi scambi reciproci si poteva costruire una nuova famiglia altrettanto solida e darle l'importanza che Ubaldo le attribuisce dicendomi che «la famiglia era molto importante e allargata, ma non allargata come si intende oggi ma più che altro molto estesa, inclusiva anche verso chi ti sposavi e acquisivi per matrimonio».³¹

Nel racconto di Rosaria de Iuliis, trascritto da Di Lena (1972, 91), il potere relazionale del cibo è espresso attraverso la sua capacità di creare una consustanzialità, poiché l'alimento condiviso sembra diventare componente biologica condivisa al pari del sangue dai due futuri sposi e dalle loro famiglie: «le famiglie degli sposi preparavano delle *gërvishtlje* (strozzapreti) con farina offerta dai parenti dei fidanzati. Per indicare l'indissolubilità del vincolo coniugale, la farina veniva mescolata e poi divisa in parti uguali fra le due famiglie. A mezzogiorno ognuna di queste si recava nella casa dei *krushq* per cucinarvi le *gërvishtlje* [...] Al tramonto il giovane e la ragazza mangiavano nello stesso piatto una parte delle *gërvishtlje* ed erano considerati stretti in fidanzamento solenne». La *commensalità* appare quindi il legante di un processo di creazione di consustanzialità che comincia già dall'atto di procurare e condividere la farina e di cucinare insieme.

Anche nel numero di maggio-giugno 2001 della rivista *Kamastra*, gli interlocutori di Campomarino Michelina Campanelli, Donato Occhionero, Anna Manes, Maria Monacelli e Clelia Chimisso spiegano che dopo il dono da parte dei consanguinei dello sposo di oggetti d'oro alla sposa, a casa di quest'ultima «si donava a ciascun invitato, cominciando dai più degni per autorità ed anzianità, una ciambella ripiena di pane schiavonesco, che era una specie di crema fatta con vin cotto, mandorle, noci e cedro sciroppato [...] la domenica seguente la

³¹ Ubaldo Pantaleone, Ururi, 18 maggio 2022.

ragazza era invitata a banchetto dal suo fidanzato, iniziando così la familiarità, con fanciulla designata come parte della nuova famiglia».

Simili scambi di doni e di cibo nel periodo del fidanzamento tra i futuri sposi e tra gli affini sono riportati nella tesi di laurea di carattere etnografico redatta da Maria Pia Manes nell'anno accademico 1978-79³². Nella sezione dedicata al matrimonio si legge che uno o due mesi dopo l'accettazione della proposta dello sposo tramite l'ambasciatore (*mbashatùr*) e la definizione di accordi per la dote, si ufficializzava il fidanzamento con una cerimonia «allietata da balli e vivande caserecce» in cui il futuro sposo e i suoi parenti, ora affini (*krushq*) di quelli della futura sposa «andavano a casa della ragazza portandole in dono l'oro». In seguito, «durante il periodo di fidanzamento in occasione delle feste più importanti, le due famiglie [avevano] il dovere di scambiarsi doni e l'invito a pranzo almeno per una volta. A Natale, per esempio, ancora oggi i *krushq* si contraccambiano grandi quantità di dolci e vino, mentre il fidanzato dona alla fidanzata un particolare oggetto d'oro. Lo scambio dei doni è un gesto di stima reciproca e apparentemente di carattere volontario, anche se in pratica oggi esso è diventato d'obbligo. I regali offerti spesso celano finzione, menzogna sociale e e soprattutto formalismo di lunga tradizione».

Da queste ultime righe che Maria Pia ha scritto si percepisce un cambiamento di senso, o meglio, di percezione della cosa, come se dalla *mutualità dell'essere*,³³ intesa come condivisione di risorse, emozioni, esperienze e responsabilità che sono dell'altro e proprie allo stesso tempo, si sia passati alla messa in scena di buone maniere che non si sentono ma che devono essere messe in atto. È rilevante sottolineare che il testo è stato scritto alle porte degli anni Ottanta, quando la fame era incubo superato seppur vivo nella memoria dei più anziani e la malattia del benessere, come la definisce Vito Teti (2019, 155), si era fatta strada: con l'avvento del benessere, si scopre che la circostanza del dono e dell'offerta di cibo che aveva messo in atto vicinanza e solidarietà reciproche costruendo comunità affamate ma felici, è stata particolarmente bella e valida solo perché si è verificata nel momento del bisogno.

³² Materiale reperito nell'archivio della biblioteca comunale di Portocannone

³³ Il concetto di mutualità dell'essere è stato utilizzato da Sahlins (2011) per inserire la funzione della condivisione di cibo, sostanze, oggetti ed emozioni nella costruzione della relazione tra *dividui* che compongono e sono composti dalla molteplicità degli altri *dividui* con cui condividono tutto ciò che compone l'esistenza, dal nutrimento alle emozioni

1.1 Quel che resta del dono del cibo

I rapporti di mercato che hanno interessato anche le comunità arbëreshë del Molise già dagli anni Sessanta hanno messo in secondo piano le relazioni, la *gjitonia*, l'aiuto reciproco: i legami interpersonali sono diventati spesso solo uno strumento per ottenere l'oggetto che si ricerca, sia esso cibo o un bene secondario. I miei interlocutori, in particolare coloro che oggi hanno più di sessant'anni, hanno sottolineato -permettendomi di documentarlo- il cambiamento delle relazioni sociali all'interno della comunità. L'individualismo ha minato le basi della struttura della *gjitonia*, come messo in evidenza da Luisa «con mio padre non c'è mancato mai niente quando nessuno aveva il pane, anzi ce ne avevamo in più e allora lo davamo agli operai e agli amici... non è che avevamo tanto ma eravamo felici e contenti tutti insieme, adesso invece no, adesso sai che fanno? Sai chi sono io?... Ma che! Uno è Gesù Cristo!».

Esistono però tutt'oggi sfere ed occasioni nelle quali il dono torna a costruire rapporti *dividuali*, non solo all'interno della famiglia ma anche tra compari o vicini. Come emerge dai racconti dei miei interlocutori ciò avviene ancora, in maniera più evidente, in fasi di passaggio della vita che generano particolarmente gioia e dolore: il matrimonio e la morte.

1.1.1 *Matrimoni e vassoi: dono alimentare nei matrimoni arbëreshë di ieri e di oggi*

Il matrimonio rappresenta tuttora una modalità di ricostruzione, o meglio, di fusione delle famiglie, e non è affatto raro che i genitori o i ragazzi stessi, soprattutto coloro che non hanno intrapreso studi universitari fuori dalla Regione, esprimano una preferenza verso partner dello stesso paese. Certo, non si ricorre più alla violenza fisica per intimare ai ragazzi dei comuni vicini di stare alla larga dalle ragazze: a Portocannone, come mi hanno raccontato Anna e Cristina, quando quarant'anni fa venivano le giostre al paese se loro parlavano con ragazzi forestieri, anche se arbëreshë, i loro amici «andavano a gonfiarli, specie se di Campomarino, mentre con Ururi e San Martino i rapporti erano più distesi, ma non è che... [...]». Sulla sorte poco fortunata degli ururesi nell'ambito dei corteggiamenti ritorna anche Maria, anch'essa portocannone: «[...] le scappatelle per trovarsi si trovavano. Bastava che non fossero forestieri... Io peggio che ci stava mio fratello ci stavano gli amici, una volta uno di Ururi l'hanno fatto nero nero nero che quello mi ha chiesto solo come ti chiami... Perché erano di fuori...». Ad ogni modo, come dicevo, durante la mia permanenza mi è capitato di sentire più di un genitore esprimersi più o meno scherzosamente sulla provenienza, seppur dal paese

vicino, dei fidanzati o delle fidanzate dei figli adolescenti: «quello se l'è scelta ad Ururi, io gliel'ho detto che non va bene... insomma speriamo la cambi». Interessante è anche il fatto che i ragazzi stessi esprimano in qualche modo problematiche più o meno reali che affliggono i coetanei di ambo i sessi del paese vicino. Mentre ci dirigevamo al banchetto della vittoria del Carro dei Giovani ad Ururi, Giulio ha ricordato una relazione trascorsa con una ragazza di questo paese e ha giustificato la “pazzia” della famiglia di Lei proprio attraverso l'abitudine di elargire doni che lo mettevano in difficoltà, dal «padre che voleva dar[gli] la propria sella storica» alla nonna «che la domenica mattina, mentre [se ne stava] andando a mangiare da [suo] nonno, si presentava con la teglia di parmigiana,... no sono pazzi veramente». In questo caso ciò che per la nonna era, a mio avviso, non tanto un «formalismo di lunga tradizione» (citando Maria Pia) quanto più un naturale istinto di cura che esprimeva la volontà di integrare il potenziale marito della nipote, per Giulio era solo una pazzia fuori luogo. Questo perché, più che fuori luogo, quello della nonna era un gesto fuori tempo, il cui senso è immediatamente comprensibile se si pensa al valore del dono come l'ho spiegato sopra citando Fernanda e le righe scritte da Maria Pia (p. 91). La mancanza di comprensione del gesto da parte di Giulio e della maggior parte dei giovani probabilmente non esisterebbe se il dono fosse ancora istintivamente e naturalmente ricambiato, vivendo in maniera pratica la *dividualità* che ha garantito per secoli, pressì queste comunità arbëreshë, la coesione della *gjitonia* e delle famiglie nate da matrimoni esogami. Quindi, per essere ancora compreso e dunque funzionale alla costruzione della *relazionalità*, il dono deve mantenere la logica e gli obblighi ad esso sottesi, quelli del dare, del ricevere e del contraccambiare; malgrado ciò si sia perduto nel periodo del fidanzamento, il dono torna a caricarsi del suo potere relazionale nelle fasi del rito del matrimonio. Per comprendere la nuova forma con la quale il dono vive e crea legami è necessario spiegare il presente attraverso il passato. Nel 1866 Girolamo De Rada ha pubblicato e curato, avvalendosi del sostegno dell'amico Niccolò Tommaseo, le *Rapsodie d'un poema albanese raccolte nelle colonie del napoletano*, comprensive di un cerimoniale relativo al matrimonio in quattro canti, dei quali il primo, il *carne del Lievito*, tramandato solo per i primi quattro versi, riporta il canto che il giovedì precedente la domenica del matrimonio i due cori di donne intonavano mentre la futura sposa impastava il lievito della *petta* (in alb. *pìte*, entrambi di derivazione greca *πηχτή*), ossia la torta nunziale:

Se ti vashëza gadhiare

Or tu vergine di grazie ornata

<i>Sà gadhiare aky dólhiir,</i>	Quanto di grazie ornata tanto schietta
<i>Cy m'gkièshyn atta bruum,</i>	La quale impasti quel lievito.
<i>Gkièshe fort e ngcùre shuum.</i>	Spianalo forte e induralo d' assai

Il corale che segue è enunciato da due cori di donne e di uomini i quali, come scrive De Rada, insegnano i doveri coniugali e ricordano alla sposa l'abbandono che deve fare della famiglia e dei suoi parenti per indossare i costumi che troverà nella nuova famiglia. Si evince da alcune di queste righe anche che la torta nunziale impastata dalla sposa non doveva essere l'unico lievitato in preparazione nella casa, in quanto nel canto le donne che sono in compagnia della fanciulla invitano gli amici del futuro sposo a restare fuori, perché hanno «*shkyntedzit ndó fiign*» i panni nel bucato e «*buchúzit te furri*» i pani nel forno, e solo dopo averli cavati «*sa t'i nzièrmi*» sarebbe potuta giungere la sposa.

Al *carne del Lievito* segue quello del *Convito delle nozze*, che descrive il ricco banchetto con cui si festeggia l'avvenuta unione, citandone due versi:

«*Triesa e gntj perendi / Cy uidhssyn tù bilhuzyn*» (la mensa d'un principe / che manda sposa la figlia sua).

Ognuno di questi momenti, dalla preparazione della torta e dei pani fino al banchetto, trova nel passato più recente e nel presente un equivalente non tanto dissimile. La torta nunziale, infatti, solo dagli anni Novanta del secolo scorso ha iniziato ad essere preparata in pasticceria, mentre prima era la sposa con l'aiuto di parenti e vicine a confezionarla, così come i vassoi dei dolci (forse i pani di cui cantano le donne del coro che segue il *carne del Lievito*) da distribuire a vicini, parenti e amici prima del matrimonio e durante la visita al letto nunziale. Riguardo quest'ultima pratica, anche se per un tempo più limitato, è ancora abitudine "alzare il letto" nunziale nella casa dove si trasferiranno o stanno già convivendo i futuri sposi per consentire a chiunque ne abbia voglia, per semplice curiosità o per dimostrare affetto, di visitarlo e lasciare un presente. Ciò era particolarmente utile prima che si diffondesse la possibilità di organizzare un ricevimento grande al punto da allargare l'invito oltre i compari e i parenti più stretti; infatti, come mi ha spiegato Emiliuccio «solo cinquantotto anni fa si iniziava ad andare fuori a mangiare, prima no, si faceva tutto in casa». Così, stando ai racconti di Peppino, una settimana prima del matrimonio o il giovedì precedente la domenica delle nozze, si alzava il letto, che veniva visitato da chi lo gradiva per alcuni giorni prima dello sposalizio; i visitatori regalavano ai futuri sposi una busta di soldi ricevendo a propria volta qualche dolcetto imbustato, «se si

trattava di confetti erano semmai mandorle zuccherate fatte in forno». Interessata dal dettaglio della busta contenente i dolcetti ho chiesto a Peppino se questi doni di dolcetti incartati si possano definire gli antenati delle moderne bomboniere e lui, quasi illuminandosi, ha confermato che «è esattamente così». Altri, come il signor Antonio, da poco tornato a vivere ad Ururi, mi confermano quanto detto da Peppino, aggiungendo qualche particolare: oltre ai confetti ai visitatori venivano offerti biscotti secchi, per lo più *vërzellet*, ossia una sorta di cantuccio, amaretti perché costavano poco e fichi secchi con una mandorla al centro se era periodo; non potevano mancare i liquori fatti in casa come il rosolio, con acqua, alcol, zucchero ed essenze diverse. In certi casi, come mi ha raccontato Incoronata, gli sposi in cambio della busta che veniva lasciata sul letto potevano offrire anche un vassoio intero di dolci, che era sempre e comunque offerto anche alla *gjitonia*.

Sull'abitudine di allestire un banchetto in occasione dell'alzata del letto ho tratto notizia anche dal *Canto di nozze, per la vestizione del letto* registrato ad Ururi nel 1954 da Diego Carpitella e Alberto Mario Cirese (in Agamennone M., Lombardi V., 2005, 131):

E zëmra ime rri qet qet (x2)	E il mio cuore sta in silenzio (x2)
Bum. Bum.	Bum. Bum.
E na do nismi ktë banget	E noi vogliamo cominciare questo banchetto
e na e na do nismi	e noi vogliamo cominciare
e na do nismi ktë banget.	e noi vogliamo cominciare questo banchetto.
Bum. Bum.	Bum. Bum.
[...]	[...]

Anche se oggi solo parzialmente si preparano a casa, nessuno rinuncia alla distribuzione dei vassoi dei dolci e all'allestimento di un buffet provvisto di offerte per i visitatori, nemmeno i più giovani, i quali ritengono ancora l'alzata del letto parte integrante del matrimonio: quando ho chiesto ai ragazzi in stalla se l'avrebbero fatto nel caso in cui, un giorno, si fossero sposati, molti di loro mi hanno guardata con un'espressione un po' interdetta per l'ovvietà della risposta «beh se mi sposo è ovvio che faccio il letto, è normale». Il sentimento con cui anche i più giovani l'hanno fatto o comunque pensano di farlo mi è sembrato assolutamente sincero, lontano da obblighi o formalismi, anzi animato dalla volontà di partecipazione e festa: non è un caso unico quello di Donato Asperino, che nel 2008 in occasione della visita del letto alzato insieme a sua moglie hanno offerto salsiccia e pampanella, ossia carne di maiale lavorata con abbondante peperoncino rosso dolce e città in forno (sul dibattito riguardo l'origine di questo

prodotto tornerò in seguito). La commensalità, la convivialità, la festa, sembrano quindi tornare a creare un senso di unione, di *dividualità* in casi come questo, nel quale attraverso il rito del matrimonio si costituisce un nuovo nucleo che anche attraverso il dono del cibo (al momento dell'alzata del letto, della distribuzione dei vassoi, del banchetto dopo le nozze) vuole creare intorno a sé una rete di relazioni, sentirsi rassicurato dalla presenza di amici, parenti e vicini che a loro volta hanno la necessità di esserci per la nuova famiglia.

L'artigianalità del cibo preparato dalla sposa o comunque dalla famiglia per essere donato lo rende un dono probabilmente più forte dal punto di vista del potere relazionale di cui si carica nel momento dello scambio; infatti, come mi ha spiegato la nipote di Emiliuccio, Rosaria, chi può sacrifica ancora il proprio tempo per preparare i dolci da donare a vicini ed amici prima delle nozze. Anche Luisa, nonostante la nipote si sia sposata a Senigallia, per l'occasione volle «fare un'improvvisata» facendosi preparare quattro grandi vassoi di tutti i biscotti proposti dalla pasticceria e cucinando lei stessa altrettanti vassoi di *paprati*, dolci diffusi in tutti i comuni arbëreshë del Molise a base di farina, zucchero, uova, olio e vino farciti, con piccole differenze in base alle preferenze con mosto cotto, miele, cioccolato e mandorle frullate. «Così», ha sottolineato, «abbiamo fatto bella figura». I matrimoni, infatti, erano e sono (anche) occasioni per esibire il proprio stato sociale non solo alle famiglie dei rispettivi coniugi ma a tutta la comunità, come ha espresso Zio Michele ricordando il matrimonio del fratello di sua madre: «le donne, che mettono il naso nelle cose degli altri guardavano dalla finestra il banchetto di nozze dei vicini e andavano a raccontarlo agli altri nel paese; così quando hanno visto il tavolo di mio zio affacciate alla finestra hanno esclamato “ooooh guarda un po' che banchetto grande”».

1.1.2 Cibo dei morti: il consolo

Come in larga parte dell'Italia meridionale, nei comuni arbëreshë di Ururi, Portocannone e Montecilfone è diffusa ancor oggi la pratica di portare cibo alla famiglia del defunto per consolarla dalla perdita, fine che giustifica il nome di *kunxùll* con cui si indicano appunto gli alimenti donati alla persona in lutto. Sebbene lo scopo sia lo stesso, questo dono avviene tuttavia in maniera diversa nella sostanza, nei modi e nel sentimento rispetto al passato.

In un articolo dedicato alla morte del numero di *Kamastra* di maggio-giugno 2000, gli interlocutori Maria Monachelli, Cristina Celano, Clelia Chimisso, Antonio Manes, Giuseppe

Chimisso, spiegano che «una usanza ancora conservata è quella del pranzo funebre, *rekuncui*: per alcuni giorni e, di solito otto, la famiglia del morto viene nutrita dai parenti e dalla *gjitonia*, che portano i cibi già cotti nella casa del defunto perché per un certo tempo non si può accendere il fuoco e chi riceve questa cortesia ha l'obbligo morale di restituirla alla prima occasione. Tutti i cibi rimasti non possono essere riportati indietro per evitare la morte di un familiare di chi ha preparato il pranzo funebre». Quest'ultima affermazione dimostra il radicamento di credenze popolari che tuttora possono essere considerate lo strascico del sistema magico-religioso con il quale queste popolazioni hanno affrontato la miseria che fino alla metà del secolo scorso le ha attanagliate.

Il fatto che contraccambiare l'offerta del cibo per il pranzo funebre fosse un obbligo è messo in risalto dal sinonimo che designava il *kunxúll*, di cui danno notizia Priori, Finamore, Bronzini e Matteo Di Lena (1972, 111): *dhëtirë*, ossia debito. Un obbligo che Zio Michele ha mascherato con l'avverbio "reciprocamente": «si mangiava dopo la sepoltura e per primi mangiavano fratelli, poi sorelle, poi cugini di primo grado e bisognava accettare altrimenti si dispiacevano e si faceva reciprocamente ogni volta che succedeva qualcosa del genere».

Anche i miei interlocutori mi hanno fornito notizie simili e piuttosto uniformi in merito al consolo, il quale è, ad oggi, molto semplificato rispetto agli anni 2000, complice forse anche la scomparsa dell'ultima prefica di Ururi, Teresa, avvenuta una quindicina di anni fa. Maria ha sottolineato che «prima del funerale solo di notte si portava latte e caffè; a mezzanotte alle persone che stavano alla veglia del defunto -che non si poteva lasciare solo- si portava caffè e la mattina ma quando era ancora buio si portava caffè con latte e biscotti. Quando più era fatto il funerale i parenti più stretti portavano tutto il mangiare per lo più liquido con carne e brodo dal primo al caffè e se si cucinava a casa del morto dovevi portare tutto, anche i condimenti, sale, salsa, perché non dovevi dare il pensiero di ricomprare perché non si poteva uscire», si cominciava con un po' di brodo «che riscaldava il corpo, pasta, pezzi di carne, qualche dolcetto e si parlava di ciò che aveva fatto il morto, *burd burrat*, uomo tra gli uomini, rispettato e temuto durante la vita, del bene e del male, di quel che era stato», ha specificato Zio Michele.

Inoltre, attraverso i racconti dei miei interlocutori è emerso un fervore che fa pensare alla competizione tra *gjitonia* e parenti per portare qualcosa ai famigliari del defunto: come ha precisato Incoronata «ci tenevano a portare le cose per primi, si diceva domani ti voglio portare il mangiare io, se viene qualcuno digli che te lo porto io», probabilmente per dimostrare la propria presenza, la cura, l'esserci, il rispetto.

Riguardo il presente, ho avuto modo di assistere al dono da parte di Ginetta di alcune *petue* preparate da Cristina per allestire la tavola di San Giuseppe a una sua cugina che aveva perso il padre da poco. Avendo visto la luttuosa a casa di Cristina il giorno dopo la morte di suo padre posso dire che l'obbligo di non uscire -quindi l'impossibilità di acquistare cibo- non esiste più; perciò, le ragioni per le quali si dona ancora del cibo in queste occasioni, sono diverse rispetto al passato: i miei interlocutori le hanno identificate con un solo principio, quello del rispetto. Infatti molti, dopo avermi spiegato che attualmente si usa donare ai luttuosi cibi pronti al consumo e, riducendosi al minimo, «almeno caffè e zucchero», quando ho chiesto loro perché si faccia hanno spiegato che «è per rispetto», come ha asserito Incoronata «è rimasta la mentalità, in segno di rispetto... adesso non ha più senso, ma è più per il gesto».

Zio Michele è stato il solo a giustificare il consolo con una motivazione religiosa che avrebbe sollecitato i parenti stretti o i vicini del defunto a portare ai luttuosi del cibo: «si diceva», così mi ha riferito, «che poiché alla Madonna nessuno aveva dato da mangiare bisogna non commettere lo stesso errore. Solo la donna più povera del paese le preparò qualcosa e così aveva fatto sorridere la Madonna; perciò, si diceva della Madonna *kia kia* (piange piange) *mehr* (prende) *buk* (pane) *ha* (e mangia).» In altre parole, solo l'offerta di cibo aveva sollevato dal pianto la Madre sopravvissuta al figlio, così si era ritenuto utile mantenere l'abitudine di consolare attraverso l'offerta di cibo che, in ragione di ciò, è ancora nota come *kunxùll* (consolo). Forse consapevole che il suo è un racconto poco noto, Zio Michele ha voluto precisare che questa storia religiosa «non è che la racconto solo io, quando eravamo bambini ce lo dicevano sempre»; tuttavia credo, alla luce della reciprocità di questo gesto (o dell'obbligo come dir si voglia), che la ragione che ha spinto e spinge tuttora a consolare con l'offerta di cibo sia legata alla sfera della *relazionalità*, alla volontà, o meglio all'obbligo morale, di partecipare praticamente e sostanzialmente alla “ricostruzione” dell'amico o del parente dopo la perdita. Così oggi, nelle occasioni che, come la morte, generano una perdita, un vuoto, si cerca di riorganizzare *la presenza* del luttuoso attraverso il mutuo soccorso, riportando in vita, per quell'istante, la reciprocità, la *gjitonia*.

2 Il cibo e la festa tra passato e presente, memoria e reinvenzione

Raccontandomi delle feste, gli uomini e le donne che hanno vissuto vividamente da bambini o da adulti gli anni precedenti l'ultimo ventennio del secolo scorso, si sono tutti dilungati nel racconto degli eventi più o meno passati, o meglio, che non vengono più festeggiati in alcun modo o che sono diventati motivo di minor fermento. Nonostante per questa "categoria" di persone sia tutto sparito, i racconti degli interlocutori più giovani rivelano come in alcune occasioni festive attuali siano rimaste tracce, pur rivisitate o naturalmente evolute, delle feste nostalgicamente ricordate dai più anziani, i quali le ritengono, come dicevo, perdute per sempre. È quindi fondamentale partire dai ricordi del passato per poter comprendere i sentimenti e le modalità con cui viene o non vuol venire vissuto lo stesso evento festivo nel presente, rintracciando, attraverso questo filo che dal passato giunge fino al presente, continuità e discontinuità, reinvenzioni e stravolgimenti che dal quotidiano hanno influenzato anche la maniera di vivere e celebrare i momenti festivi.

2.1 La festa del cibo

Gli stessi interlocutori che nostalgicamente mi hanno raccontato della *gjitonia* sono stati lungamente, animati dallo stesso sentimento, a parlarmi delle feste o di piccoli momenti di grande gioia che scaturivano semplicemente dalla presenza di cibo. Non cibo ricco, tutt'altro. L'abbacchiamento delle noci e delle mandorle, la vendemmia e la raccolta delle olive erano tutti motivo di grande divertimento: come mi ha raccontato Maria «l'abbacchiamento era l'arrampicata sull'albero e la scossa per fare cadere le noci o le mandorle e ci faceva divertire tanto... ci stava la povertà ma eravamo ricchi di tutto nella campagna, nelle persone ci stava gioia, era tutt'altra cosa». La vendemmia era lo stesso, sempre tra famiglie:

«si portavano pure i mangiadischi e se non ci stava la musica non si coglieva e se non c'era il mangiadischi si mettevano a cantare gli anziani, chi di sopra e chi stava più giù, quindi si davano come una sorta di corale, botta e risposta cantando. Le vigne erano a capannello con 5 canne sulle quali i rami si arrampicavano costituendo una capanna nella quale si infilavano i bambini a raccogliere i grappoli interni. E tra una vigna e l'altra papà metteva le nocelle [arachidi]. Madonna che gioia che era, infilavi le dita in mezzo alla terra e chi era più grande le metteva nel setaccio e gli dava una botta che usciva la terra dai filamenti... che bell... erano cose belle... poi capitava che facevamo la pampanella a casa, peperoni e baccalà fritto e mamma faceva un cerchio alla base di un cesto in cui veniva posto il tutto e si portava in campagna dove lo mangiavano tutti insieme perché ognuno portava qualcosa.»

Emerge qui e lo farà in maniera sempre più vivace il meccanismo di funzionamento della *gjitonia*, che in questo senso viene definita da Teti (in Grimaldi P., Picciau S, 2016, 123), riferendosi alle comunità arbëreshë di Calabria «un sistema abitativo centrale per la produzione, conservazione, cottura, consumo, offerta e dono dei prodotti della terra e delle carni animali oltre che per la preparazione del pane e dei dolci».

Durante le feste patronali ciò che rendeva felici non era tanto l'abbondanza quanto la convivialità, i preparativi. A Portocannone il mese di maggio rappresentava il periodo più festivo dell'anno: l'8 maggio, come mi hanno raccontato tra gli altri Maria e Cristina, si apriva la festa e per tutto il mese ogni giovedì e domenica si facevano le prove della corsa dei carri che erano occasione di grande festa, in cui le squadre avversarie si riunivano e banchettavano su lunghe tavolate disposte tra le vie. Come tiene a sottolineare Maria, però, «le donne preparavano le *droqë*, la carne, quello che c'era insomma, però non si mettevano a tavola, dovevamo solo servire gli uomini, che avevano ognuno una caraffa che andava sempre riempita quando si svuotava. Dai vicoli gli uomini si spostavano nella Nova Jorka e le donne provvedevano a comprare nocelle e croccanti nelle baracche per poi portarle ai coniugi in grandi ceste».³⁴

La convivialità diventava quindi motivo di gioia ma anche di arricchimento dal punto di vista delle esperienze gustative quando, anche per variare il proprio menù, si scambiavano i piatti, più o meno elaborati che fossero: Cristina mi ha raccontato che per assaggiare il pane del forno scambiava il suo, preparato dalla madre, con quello di un'amica «che lo comprava al forno e non aveva mai assaggiato il pane di casa, così entrambe assaggiavamo qualcosa in più ed eravamo contente». Maria mi ha raccontato invece che se si cucinavano cose elaborate o che richiedevano una cottura lunga le si divideva, ci si scambiavano i piatti:

«la famiglia mia cucinava una cosa particolare, la vicina di fronte chiedeva tu che mangi oggi? Ci scambiamo un poco i piatti? E si assaggiavano i piatti l'uno con l'altro. Adesso non si fanno più ste cose ma era bello era un divertimento! Se avevi solo un chilo di ceci lo cucinavi e lo mangiavi col vicinato [...] si facevano tarallini con sale o zucchero e la gente faceva festa.»

Questa sensazione di gioia l'ha riassunta Luisa riflettendo su di essa rispetto al presente:

³⁴ Maria, Portocannone, 6 maggio 2022.

«Noi abbiamo goduto in un'altra maniera, in che senso? Quello era il godimento che c'era, non c'erano tante cose che si fanno adesso: si lavava il bucato nel fiume d'estate, si andava al pozzo a prendere l'acqua i bambini che giravano, però eravamo felici con quello che avevamo. Adesso non sono mai contenti.»

Con la disponibilità, infatti, si diffonde anche una certa nostalgia per il passato che non riguarda il cibo in sé, ma forme di una socialità perduta, modelli e valori, come Massimo Cresta (in Teti, 2019, 84) rileva tra gli anziani di Rofrano. Luisa e Maria, nei loro racconti non rimpiangono un'alimentazione di fame ma evocano una cucina festiva in cui si mangiava insieme ed era messa in primo piano la dimensione conviviale e la sacralità del cibo.

Durante le feste religiose specialmente la gioia dei bambini inondava le vie dei paesi, nonostante i doni di cibo fossero estremamente semplici seppur sempre diversi. In molte occasioni venivano messe in atto *questue* di cibo, nelle quali i bambini passeggiavano per il paese chiedendo di casa in casa dolci diversi in base al momento: Zio Michele mi ha spiegato che a capodanno i ragazzi dovevano andare necessariamente per le case e dire buongiorno, buon anno, ricevendo una *ferta* ossia cioccolatini e qualche soldo, mentre la sera precedente l'Epifania si formavano squadre di canto che intonando di rione in rione il verso "e domani è la pasquetta sia la santa benedetta" ricevevano da bere e da mangiare. In occasione di San Giuseppe bambini e adulti si affacciavano nelle case recitando la formula «Gesù Maria, una *scrippella*» ricevendo quest'ultima in dono; durante la festa di Sant'Antonio a Montecilfone l'offerta avveniva direttamente di casa in casa: «si facevano queste pagnottelle semplici, le portavano a benedire e poi queste persone che le facevano le distribuivano una volta benedette in tutto il paese, alle famiglie», mi ha spiegato Mastro Mingo. Si noti che in tutti questi casi il dono non doveva essere ricambiato proprio per il carattere eccezionale determinato dalla festa. Forse proprio per la loro rarità i dolci, esclusivi delle festività, riuscivano a rendere così felici i bambini: le *petue* (< gr. *πηχτή*) si trovavano solo a Natale e a San Giuseppe, *kauçijunet*, *karanjuat* e *kanistrëllet* tutti fritti e intinti nel miele o nel mosto cotto a Natale, *turtuet*, *hjadunet*, *nusëz* (rimanda alla forma antropomorfa dell'albanese *nusë*, sposa) e *kavalucet* (cavallini, dall'italiano cavallo con suffisso diminutivo *arbëreshë -ucet* probabilmente dall'italiano -uccio) a Pasqua, festività durante la quale, solo ad Ururi, al posto della *turtuet*, la pigna diffusa negli altri comuni *arbëreshë*, era sostituita dai *poprat*, a base di farina, acqua e patate. Tutti erano fatti per essere conservati e così da poterli gustare il più a lungo possibile, anche quando, come dice

ridendo Tommaso, «chiusi nell'armadio per conservarli se prendevi un *poprat* e lo sbattevi al muro si rompeva il muro». ³⁵ Tornerò a breve sull'uso e il potere sensoriale dei dolci e di altri piatti tuttora consumati in questi comuni (§ 2.4).

2.1.1 Ammazzare il maiale: dalla gioia al ribrezzo

«Di fatto il giorno di Santo Stefano era il giorno dei maiali: dal 26 di dicembre fino ai primi di febbraio si sentivano strilli di maiale per tutto il paese e si mangiava quasi tutte le sere maiale in tutto il quartiere. La sera si invitavano i parenti più stretti, qualche amico, ed era un divertimento... un mangiare, un bere... siccome la famiglia e il vicinato erano grandi e anche mio papà ammazzava il maiale veramente per me questa festa durava più di un mese.» (Peppino, Portocannone, 11 maggio 2022)

Parlando di occasioni festive generate dalla semplice presenza di cibo, tutti gli interlocutori che abbiano vissuto più di un quarantennio mi hanno parlato con entusiasmo dell'uccisione del maiale, *derku*, evento che per circa un mese animava e saziava la famiglia e la *gjitonia*, con la quale si condivideva di giorno in giorno la mattanza, ricevendo mutualmente aiuto e meritato cibo.

L'uccisione del maiale coinvolgeva più o meno tutti poiché richiedeva molto lavoro, ma ad averlo non era tutto il paese: lo possedevano i coltivatori, che erano più benestanti, mentre la carne più disponibile era quella delle galline. Zio Michele mi ha riferito che prima di scannarla i calzolari radevano la bestia per prenderne le setole che, intrecciate e lavorate con la sabbia creavano un filo duro, lo spago (*captilli*) con il quale allacciare le scarpe. Solo dopo questo passaggio poteva iniziare il macello vero e proprio: si preparava un tino davanti alla porta di casa, sormontato da una scala sulla quale ognuno legava una zampa del suino al quale spesso si chiudeva la bocca con una corda. A quel punto lo scannatore affondava il coltello affilato nella gola dell'animale, il cui sangue veniva raccolto in un recipiente dove veniva mescolato velocemente e continuamente con un cucchiaino di legno per evitare che si coagulasse o raggrumasse; successivamente le donne versavano sul cuoio dell'animale acqua bollente che lo rendeva più morbido e dunque più semplice da spellare. Si poteva quindi issare il maiale a testa in giù su un asse di legno attraverso i tendini delle zampe posteriori per procedere con la divisione, la pulizia con acqua e limone e l'estrazione degli organi interni. Per svolgere il tutto

³⁵ Dei dolci tornerò a parlare più approfonditamente, insieme ad altri cibi tuttora in uso nelle occasioni festive nel paragrafo 2.4.

erano necessarie più persone perché il procedimento doveva essere attuato nella maniera più rapida possibile affinché nulla si dovesse buttare, mentre ciò che non si poteva conservare veniva consumato durante un ricco banchetto che coinvolgeva chiunque avesse preso parte ai lavori (famigliari e vicinato) nelle ore immediatamente successive. Così, dopo un paio di giorni poteva riprendere la mattanza nella casa accanto o dal famigliare che si aveva appena aiutato. È da tenere presente che solo nelle famiglie benestanti e comunque non prima degli anni Settanta, le case hanno iniziato a dotarsi di congelatori per la conservazione degli alimenti, perciò la carne che si consumava nei giorni successivi non doveva essere poca, anche se i metodi di conservazione erano vari ed elaborati: in un vaso di ceramica veniva messo sotto sale, coperchiato e pressato con due grosse pietre un misto di guancia, orecchie, coda, cotiche e muso del maiale, così quando bisognava mangiare il bollito di maiale si spurgava il sale svuotando tutto in una pentola d'acqua fresca e una volta dolce si cucinava questa *kandaratë*. Nel budello venivano infilati i pezzetti di carne magra che non servivano per prosciutti, pancetta e capocolli (anch'essi nati con lo scopo di conservare la carne attraverso sale e spezie) conditi con sale e peperoncino rosso dolce, aggiungendo in alcune di queste salsicce (*likëngë*) anche del fegato. Fondamentale in quanto essa stessa mezzo di conservazione e alternativa economica all'olio sul pane o nei dolci era la sugna, ossia il grasso che nel momento in cui si uccideva il maiale veniva fatto sciogliere nei calderoni per poi essere messo in recipienti di terracotta. I prodotti che tuttavia ricordano con maggior entusiasmo e nostalgia i miei interlocutori, che all'epoca della mattanza erano bambini o giovani adulti, sono la pizza con i ciccioli, i pezzetti di carne più grossi, di guancia con un po' di grasso soffritti, detta *picë me cingaridhet*,³⁶ ma soprattutto il sanguinaccio dolce: mentre la versione salata prevedeva che fatto bollire il sangue e «fattosene tutto un pezzettone si mangiasse con aglio, olio e peperoncino», per la variante dolce si cuoceva lentamente insieme al mosto cotto così una volta pronto i bambini lo spalmavano sul pane e, come scherza Peppino «quella era la nostra unica Nutella dell'anno». Dunque, come Piercarlo Grimaldi (2012, 122) evidenzia riferendosi alla stessa pratica «il sangue è l'alimento che più di ogni altro contraddistingue la festa gastronomica connessa all'uccisione del maiale»; tutto, dall'uccisione pubblica al banchetto a base di sangue, può essere inserito nel tempo della

³⁶ Credo che l'origine di *cingaridhe* (*singolare di cingaridhet*), presente anche nello shqipo alternativamente a *zhigël*, sia greca in quanto lo shqipo *cingaris* verrebbe dal greco *τσιγαρίζω* “tsigarizo”, che indica la cottura a fuoco lento in grasso bollente. Perciò *τσιγαρίζω* > *cingaris* > *cingaridhe*, che in albanese designa con uno spostamento metonimico anche la frutta lasciata appassire sull'albero.

festa e dello scambio di doni tra vicini e parenti macellai che, come sottolinea Grimaldi (2012, 126), inauguravano il tempo grasso del Carnevale.

Quindi, citando Maria, chi possedeva il *derku* «si può dire che anche se ci stava la povertà era ricco», non a caso il maiale di Sant'Antonio, lasciato libero per il paese nei mesi precedenti, veniva messo in palio come premio alla lotteria di Natale. Proprio il racconto di Maria, la quale ha mangiato e vissuto quanto appena descritto sottolineandone anche il carattere festivo, esprime quella che è l'opinione attuale di chi non ha vissuto la mattanza:

«Madonna ma noi così scemi eravamo? Vedevo mia mamma che mescolava il sangue che non si doveva raggrumare, poi un po' lo facevano bollire con il mosto cotto così prendeva quella cosa di dolce e ci fregavano a noi [...] Mo' se lo penso mi rivieni su».

Maria parla di fregatura ma lei stessa confessa di essere stata spettatrice, contraddicendosi. Un gesto che oggi pare da scemi è ritenuto tale perché figlio di altre necessità: oggi viene reputato disgustoso perché il bisogno primario di alimentarsi può essere soddisfatto scegliendo tra molteplici modalità e materie che anche per semplici ragioni di praticità non contemplano scannare in gruppo sulla porta di casa i propri animali, allevati per altro dietro la cucina. Per questo oggi si ritiene macabro e crudele oltre che poco igienico uccidere un animale in questa maniera, un tempo diffusa anche nelle campagne emiliane, piemontesi e lombarde, come ben mostra il pluripremiato film di Olmi (1978), *L'Albero degli zoccoli*. In tutti i casi gli animali venivano allevati vicino all'abitazione, come nel caso dei comuni arbëreshë, nelle cui case, dietro la cucina e la sala da pranzo attraverso pochi scalini si raggiunge tuttora una stanza, adibita oggi a deposito o cantina, un tempo destinata proprio all'allevamento del maiale (appendice D). Anche questa vicinanza, oltre alla necessità di soddisfare il bisogno di mangiare, avrebbe contribuito ad ammazzare il porco senza provare alcun tipo di compassione, come secondo la tesi di Twigg (1983, in Lupton, 1999, 192), il quale sostiene che il sentimentalismo contro l'uccisione degli animali sarebbe nato con l'allontanamento dalle città degli animali, nel Settecento, e dei mattatoi dall'Ottocento (secondo Vialles, in Lupton, 1999, 193). Non trovandosi però le comunità arbëreshë in città, questo spostamento non è mai avvenuto in maniera così drastica e definitiva: tuttora qualcuno alleva qualche pollo nel cortile della casa in paese, mentre altri aspettano che il maiale ingrassi nelle vicine campagne, dove certi non rinunciano ad allestire ancora, una volta l'anno, piccoli mattatoi generatori di speciali prodotti con cui banchettare nel corso dell'anno.

2.1.2 Ode al pomodoro: la rossa viscera che continua a scorrere

Subito dopo avermi parlato dell'uccisione del maiale tutti i miei interlocutori si sono spesso riferiti, senza essere sollecitati da alcuna domanda, all'abitudine di preparare la salsa di pomodoro tra vicini e parenti, forse perché anche questo momento rappresentava ancor prima che un momento di produzione di cibo un'occasione di convivialità e gioia. Essendo la cottura prolungata e l'imbottigliamento tra i metodi tuttora utilizzati per la conservazione degli alimenti, a differenza del macello la preparazione della salsa di pomodoro ancora oggi dalle prime settimane di agosto assume le sembianze di un rito festivo. A stimolare il mantenimento di questa pratica, comunque lunga e impegnativa rispetto al semplice acquisto dello stesso prodotto nei supermercati, potrebbe essere la qualità del prodotto finale, realizzato senza conservanti con pomodori provenienti dal campo di famiglia, ma non solo, dato che, come si vedrà, in molti casi i pomodori devono essere comprati perché nessuno li coltiva più.

Per preparare la salsa fino ad almeno gli anni Settanta un grande calderone veniva posto sul fuoco del camino e chi non possedeva pentoloni abbastanza grandi poteva portare i suoi pomodori al vicino offrendo a quest'ultimo l'aiuto necessario per preparare la sua salsa e la propria. Nella maggior parte dei casi però si ricorreva all'aiuto dei famigliari, anche perché si attingeva allo stesso appezzamento per trarre la materia prima, a sua volta germogliata dai pomodori utilizzati l'anno precedente. Cristina, infatti, mi ha raccontato che suo papà metteva da parte i semi del pomodoro ogni volta che preparava la salsa: si separavano dalla polpa, si setacciavano, venivano lavati e asciugati per poi essere messi in un vaso e al momento di piantarli li si avvolgeva in un panno bagnato e con la lana, che riscaldando e creando umidità permetteva ai semi di germogliare nelle nuove piantine che venivano messe nel campo coperte da poca terra.

I pomodori che non si facevano bollire venivano conservati facendoli a fette, appiattiti in un panno e inseriti da soli o con le melanzane o i peperoni dentro vasi di vetro che venivano tappati con sughero e ulteriormente legati. La porzione di salsa che non veniva imbottigliata, invece, veniva passata attraverso un recipiente bucato e un telo così da trattenere la parte più densa, che veniva esposta al sole su un grande piano di legno, girata e lasciata seccare all'aria finché diventava «secca peggio di una marmellata», come mi ha spiegato Maria. A quel punto con il cucchiaino si creavano palle di conserva assemblate insieme all'olio e riposte in vasi di creta o

appiattita in buste per permettere ai migranti diretti verso l'America, il Canada e successivamente Germania e Francia di trasportare più facilmente un quantitativo maggiore.

Le modalità di preparazione della salsa oggi non sono tanto differenti: alle prime luci delle albe d'agosto nonni, figli, nipoti, zii e pronipoti, ognuno con un compito preciso, si ritrovano nel cortile più spazioso per cuocere la salsa nei calderoni posti su grani fornelli al centro di strutture in ferro. L'entusiasmo che è emerso dai discorsi dei bambini e dei ragazzi che mi hanno raccontato di questo momento, che può essere definito una festa per la sua eccezionalità, il carattere rituale e l'entusiasmo che genera, si deve soprattutto, a mio avviso, non solo alla voglia di mettere in dispensa le bottiglie di salsa, ma all'occasione che l'evento offre per stare in famiglia come non capita in nessun altro momento, nemmeno a Natale o Pasqua. Ciò è avvalorato dal fatto che mentre una volta la salsa e la conserva si preparavano per necessità oggi i supermercati consentono di soddisfare questi bisogni con la stessa spesa; inoltre, dal momento che anche i pomodori vengono comprati per fare la salsa, nemmeno la ricerca di una maggior qualità del prodotto è l'obiettivo della produzione casalinga della salsa, stimolata quindi soltanto dal bisogno di ritrovarsi.

I nonni restano però la colonna portante di questo momento produttivo, vigili esperti che si assicurano che ognuno svolga il proprio compito con le tecniche migliori, e proprio la loro assenza o un loro malessere comporta in molti casi l'annullamento dell'evento almeno per quell'anno: Rosaria mi ha raccontato che l'anno precedente la salsa non è stata preparata perché ci vuole tanto lavoro, e i nonni sono stanchi. Sembra che la perdita di un familiare causi la perdita del senso di quel ritrovarsi: se la famiglia cessa di esistere nella forma in cui ha sempre preso vita la preparazione della salsa, quest'ultima smette di essere una festa entusiasmante e felice, perciò si evita di farla. Non a caso i giovani che hanno preparato la salsa negli ultimi anni l'hanno fatto proprio dai nonni o con loro: ovunque ci sia una coppia di anziani in salute per un giorno d'estate la salsa deve continuare a profumare i vicoli del paese e ad animarli con il tintinnio delle bottiglie di vetro, risvegliando la memoria involontaria di chi, sorridendo, ricorda ancora quella rossa, gioiosa festa. Così, per quell'istante, il passato non sembra più così lontano.



Fig. 6 Sulla destra la preparazione della salsa cortile di una casa di Portocannone. Sopra l'essiccazione dei peperoncini, che avviene nello stesso periodo nei cortili di molte case.

2.2 Feste religiose e calendario agricolo

I miei interlocutori, raccontandomi delle attività che fino agli anni Settanta, da bambini o da ragazzi, praticavano insieme alle loro famiglie, hanno intrecciato le feste religiose del calendario liturgico con le attività stagionali del calendario agricolo, dimostrando il rispetto dei cicli stagionali e dell'alternarsi di vigilie e feste, di astinenze ed eccessi, che ha caratterizzato la cucina del mondo rurale al quale sono appartenute fino a pochi decenni fa le comunità arbëreshë molisane. Peppino, ad esempio, mi ha spiegato che Natale era anticipato da un mese di riposo dovuto alla fine della semina, il quale dava a parenti ed amici la possibilità di riunirsi per divertirsi mangiando *petue*, *karanjuat*, dolci secchi o conservati nel miele o nel mosto cotto che le donne preparavano e chiudevano nelle mensole per contenere la golosità (e la fame) dei bambini. Il giorno di Santo Stefano la festa religiosa cedeva il posto a quella agricola e conviviale per eccellenza della quale ho scritto poco sopra, la mattanza del maiale, che garantiva le risorse necessarie per banchettare nei giorni che precedevano il Carnevale che, a Portocannone, come mi ha raccontato Zio Michele, era annunciato proprio dalla festa di Sant'Antonio Abate, come recita il verso che veniva cantato il giorno del Santo protettore «17 di gennaio benvenuto il carnevale in onor di Sant'Antonio Abate». In realtà, come ha sottolineato Incoronata, i lavori nei campi finivano anche a gennaio perché si seminava con i cavalli e ci voleva tempo; perciò, a seconda di quando si finiva, se si aveva, si uccideva il maiale, l'importante era che facesse freddo. Quindi possiamo dire, mediando le informazioni dei miei interlocutori, che da poco prima di Natale o dalla festa di Sant'Antonio e comunque sempre prima di Carnevale si terminavano le attività agricole di semina e si ammazzava il maiale, saziandosi e festeggiando non soltanto Carnevale ma soprattutto la fine dei lavori nei campi che sarebbero ripresi in prossimità della Santa Pasqua. Così dal 17 gennaio fino al Mercoledì delle Ceneri ogni domenica era allietata da recite che alternavano contenuti ridanciani a trame storiche che emozionavano e accendevano il ricordo delle origini *shqiptare* della comunità. Allo spettacolo seguivano canti, balli e grandi bevute di vino (mai proveniente dalla prima torchiatura ma molto più annacquato) tra *gjitoni*. Il Mercoledì delle Ceneri ancora oggi si brucia in piazza Re Carnevale, in una riedizione della messa in scena che fino a pochi decenni fa celebrava il funerale di *Karnuvallj* portandolo in forma di fantoccio in una bara in un corteo funebre per le vie del paese, dandogli fuoco solo una volta giunti in piazza, al grido «*jashta jashta Karnuvallj*» ossia «fuori fuori Carnevale» e al suo lento sparire si sostituiva un

fantoccio rappresentante la Quaresima. Prima, come ha scritto nella sua tesi Maria Pia, ogni famiglia preparava un pupazzo fatto con una patata nella quale venivano infilate tante penne quante erano le settimane di Quaresima e nonostante nei comuni arbëreshë del Molise questa abitudine non sia stata mantenuta, in alcune case di San Martino di Finita (CS) e San Costantino Albanese (PZ) queste bambole vengono ancora esposte sui balconi o sull'uscio delle case.

L'astinenza dal pasto di mezzogiorno prolungata per tutto il periodo quaresimale è cosa ormai non più praticata, ma resta traccia del rispetto dei giorni di magro nella maggior parte dei diari alimentari che i miei interlocutori hanno compilato, dai quali emerge anche la rilevanza della pasta di casa e del ragù della domenica, del martedì e del giovedì. Unica rottura della frugalità quaresimale avveniva, a Montecilfone, Ururi e Portocannone, in occasione della festa di San Giuseppe il 18 marzo e già questa eccezionalità, questo strappo alla regola, indicano a mio avviso una connessione della festa del Santo, celebrata con falò e ricchi banchetti e tavolate, non tanto alla religiosità quanto più al mondo contadino e al calendario agricolo, assumendo così valore propiziatorio per il raccolto la cui buona riuscita dipendeva fortemente dall'andamento della stagione primaverile che sarebbe iniziata solo due giorni dopo la suddetta festa celebrata attraverso la convivialità.

La Pasqua segnava il ritorno al lavoro nei campi, per questa ragione, come scrive Maria Pia, i fasci d'ulivo benedetti in chiesa la Domenica delle Palme venivano piantati in campagna dai contadini.

Anche le corse dei carri trainati dai buoi, le quali animano ancora il paese di Portocannone il giorno della Pentecoste ma già il 3 maggio quello di Ururi, sarebbero nate con l'intento di chiedere ai Santi patroni la loro assistenza e la loro benedizione nei campi per il raccolto che si accingeva ad iniziare. Anche a Montecilfone, dove i buoi non corrono ma sfilano senza competere il 13 giugno, giorno di Sant'Antonio da Padova, la festa è propiziatrice per il raccolto imminente, che, come mi hanno spiegato Peppino e Zio Michele, aveva inizio già il giorno successivo. Constatata la maturità delle messi (*korrije*), fino ad agosto si mietevano i campi di grano in famiglia o con l'aiuto dei *korsevet*, *corsi*, definiti anche con accezione negativa "montagnoli" poiché giungevano dal vicino Gargano per aiutare nella mietitura e guadagnare del grano che potesse mantenerli. Ubaldo mi ha fatto notare che luglio in arbërisht è detto *korrik*, da tradurre come "mese della mietitura" ed effettivamente la radice dei lessemi, *kor-*, può dargli ragione dato che caratterizza il lessico appartenente a questo campo semantico che mi sembra trarre origine dal protogermanico *kurnam*, piccolo seme. Ciò evidenzerebbe la centralità,

almeno a livello lessicale, del calendario agricolo anche nel presente, nonostante ormai la linearità del tempo prevalga nettamente sulla circolarità del tempo agricolo. Tornando all'intrecciarsi delle feste religiose con il calendario agricolo, quando il raccolto del grano era già avanzato in occasione della festa di San Donato in ogni quartiere veniva bollito in un grande calderone il grano per poi distribuirlo tra i vicini in una vera e propria festa del grano. Così, alla fine della raccolta, a settembre, si teneva un grande mercato in cui oltre ad acquistare nuovi beni si saldavano i debiti accumulati durante l'anno con i soldi ma per lo più con il grano, che era il principale e più prezioso mezzo di scambio come ha evidenziato Zio Michele spiegandomi che si «pagava in grano, solo gli operai non avendo grano pagavano in soldi».

Ultima festa a scandire le fasi del ciclo agricolo era quella dei Santi e dei morti, prima della quale si vendemmiava e precedente alla raccolta delle olive: come ha sottolineato Maria «era cosa di tradizione» iniziare a raccogliere le olive il giorno successivo alla festa dei Santi e dei morti, così che quando si terminava la raccolta si procedeva alla semina e il ciclo ricominciava dall'attesa del Natale.

Nonostante i ritmi che associavano cibi e tempi dell'anno si siano rotti con le trasformazioni sociali ed economiche che hanno interessato l'Italia, inducendola anche all'omologazione delle cucine territoriali ad una unica e nazionale (Camporesi, 1989, in Grimaldi P., Picciau S., 2016, 191), i cibi e le feste, logicamente in maniera diversa dal passato, conservano alcune peculiarità che si sono consolidate nel corso di storie e di scambi secolari, soprattutto quando non sono stati sottoposti al controllo della Chiesa e l'interesse economico non ha corrotto la pura voglia di mantenere vive le pratiche del passato.

2.3 Tra sagre e feste di santi

Nonostante nel lessico arbëreshë esista, come si è visto, seppur rara traccia del calendario agricolo, il senso delle feste che celebrano il raccolto vive per lo più tra chi è appartenuto e ha vissuto quel mondo. Tuttavia, come sottolinea Gallino (1980, in Grimaldi, 2012, 27), «i soggetti che più contribuiscono alla riproposizione festiva non appartengono al vecchio mondo contadino-artigianale, ma di norma provengono da esperienze complesse, collegate a formazioni sociali diverse», quindi capita che nelle operazioni meno spontanee di reinvenzione delle feste del passato gran parte degli aspetti più simbolici vengano persi. La *gjitonia* non esiste più e le feste di San Giuseppe (a Portocannone e Montecilfone), San Donato (a Portocannone

ed Ururi) e Sant'Antonio (a Portocannone e Montecilfone) continuano a vivere per lo più attraverso feste organizzate dai comuni o dalla Chiesa, che spogliano questi eventi dei valori dei quali si sono caricati nel corso dei secoli, anche se esistono eccezioni nelle quali il presente rappresenta la naturale evoluzione del passato e pertanto ha conservato gli aspetti più simbolici della festa.

Bisogna tenere presente che, essendo vicini alle località marittime di Termoli e Campomarino, i comuni arbëreshë non sono totalmente privi di interessi, anzi le amministrazioni e le associazioni si sforzano di turistificare³⁷ i propri comuni cercando di accattivare potenziali visitatori non solo improvvisando sagre ma anche riproponendo le feste dei Santi citate sopra.

2.3.1 La pasta fresca: cuore della casa che batte per il business

Quando non utilizzavano il nome arbëreshë *makarunet* (ururese), *tumacë*³⁸ o *droqë*, i miei interlocutori non definivano mai pasta fresca la pasta fatta a mano con acqua e farina, ma la chiamavano *pasta di casa*, utilizzando il pronome con valore possessivo, come a voler sottolineare, anche se involontariamente, il legame tra il prodotto e il luogo in cui il primo prende forma, si consuma, e agisce come dono relazionale. Non a caso, come scrive Matteo di Lena (1972, 107), lo spianapasta (*druga*), era consegnato dalla suocera alla novella sposa insieme ad un cucchiaino (*luga*) al suo ingresso nella nuova casa. La pasta era la prima fonte di sostentamento alternativa alle erbe spontanee, combinata con esse quando mancavano pomodoro e/o carne. La disponibilità di risorse limitata ha stimolato chi doveva metterle in tavola abbinandole e preparandole cercando di variare i piatti al limite del possibile. Una di queste tecniche è indubbiamente la preparazione della pasta in formati diversi, come testimoniano i nomi con cui essa è tuttora designata. Guido Tartaglione ha elencato per me alcuni di questi termini, sottolineando le peculiarità dei formati di pasta arbëreshë rispetto a quelli dei paesi vicini: ormai pochi ricordano cosa sia e come si prepari la *dromësat*, un formato di pasta che prima veniva preparato spruzzando l'acqua sulla farina ottenendo così delle palline di pasta che venivano cotte in brodo; ci sono poi le *cuzest* o *droqellët* fatte con un dito e un

³⁷ Tornerò su questo tema nel quarto paragrafo di questo capitolo.

³⁸ Sull'analisi del termine si veda l'interessante lavoro di Altimari F., Interazioni linguistiche italo-balcaniche nel lessico alimentare dell'albanese d'Italia: breve storia di *tumacë* ('pasta fatta in casa') dal Caucaso agli Appennini, in International Conference of the Balkan Linguistic Commission of the International Committee of Slavistic, Balkan Dialectology "Balaka" Enclaves in Italy, Ca' Foscari University of Venice, 2015, pp. 1-26.

incavo più stretto e simili, ma non uguali, ai gnocchetti sardi; le *copulelle* «sono quelle che chiamano orecchiette, ma non noi, anche se le facciamo comunque con un dito»; le *tacoze* vengono ricavate tagliando a rombi le sfoglie di pasta. Ci sono poi i *fuzijet*, così detti a Ururi e Portocannone perché vengono preparati con un ferro squadrato affusolato che in genere è il resto del telaio di un ombrello, ma definiti *droqë* a Montecilfone. Negli altri due comuni invece al termine generico *droqë* si affianca sempre un aggettivo che ne descrive la forma per riferirsi ai formati specifici della pasta di casa: le *droqë mbyllur*, ossia chiuse, dette dai più anziani anche *droqë me tre gisht*, si ricavano tirando un piccolo cilindro di pasta diviso in piccoli pezzi con tre dita, ricavando un formato molto simile ai cavatelli; le *droqë hapta*, aperte, vengono tirate in modo da restare appunto aperte, come fossero delle orecchiette appiattite. Durante la mia permanenza ho avuto la fortuna di incontrare Cristina, con la quale oltre ad allestire la tavola di San Giuseppe ho fatto lunghe chiacchierate ed abbuffate domenicali di pasta. Una mattina, avendola colta intenta ad impastare, le ho chiesto di mostrarmi le varie tecniche di preparazione dei differenti formati di pasta che Lei ha imparato a fare da sua mamma, rubando con gli occhi ma anche con le orecchie, veri e propri organi di trasmissione dei saperi. Infatti, per quanto riguarda i *fuzijet*, il ferro dell'ombrello deve essere posto sopra ad un piccolo pezzo di pasta esercitando una leggera pressione per stirare l'impasto in tre movimenti di durata ben precisa: avanti e indietro veloce, poi un colpo più secco per chiudere il *fuzijet*. Così Cristina prima di andare a scuola passava qualche minuto seduta ad ascoltare il «rumore che fa la pasta» che proveniva dalla casa vicina, dove una signora che faceva la bidella tutte le mattine preparava la pasta e, citando Cristina «mia mamma diceva “senti senti che fa” e si sentiva quel rumore là; invece se fai veloce tatatatata la pasta non ti viene bene».

Cristina è stata anche protagonista del presepe vivente *arbëreshë*, pensato dal prete in carica e messo in scena dal 1991 (interrompendosi solo a causa del terremoto dal 2002 al 2009 e nel biennio 2020 2021 a causa della pandemia da Covid-19), nel quale si cercava di mettere in scena intorno alla Sacra Famiglia anche scene di vita quotidiana, con la particolarità di indossare gli abiti diffusi fino alla fine del XX secolo e di svolgere attività diffuse in paese, tra le quali, appunto, la preparazione della pasta che insieme a *petue* e *karanjue* veniva offerta ai visitatori. Deputata a quest'ultimo compito era proprio Cristina, che mi ha raccontato con entusiasmo di quando, arrivato un pullman imprevisto di cinquanta persone, dovette preparare la pasta tutta per loro in sole quattro ore di rappresentazione. Alla base di questa iniziativa,

comunque, vi era l'interesse economico; infatti, Cristina ha sottolineato che «si guadagnavano soprattutto i primi anni molti soldi, che venivano offerti alla chiesa».

Il mondo enogastronomico, soprattutto dopo l'apparizione di molteplici trasmissioni televisive ad esso dedicate, è diventato un mezzo per strizzare l'occhio ai turisti di prossimità e non solo: la possibilità di assaggiare le *droqë* durante la visita nel corso degli anni era diventata essa stessa motivo della visita e del conseguente guadagno, come mi ha spiegato Cristina. È assai probabile che se il presepe vivente fosse stato “solo” una semplice riproposizione di scene di vita quotidiana del passato, volta a mettere a conoscenza della storia di quel paese persone vicine o lontane, un certo numero di visitatori avrebbe preferito fare altro. Se fosse stata aggiunta alle scene di vita quotidiana anche una simulazione della mattanza, poi, è probabile che il numero dei visitatori sarebbe ulteriormente diminuito.

In altre parole, si sceglie di adattare allo spirito del turista che vive nel presente le tracce del passato, oppure di inventarle se le si reputano verosimili e accattivanti, come nel caso della scena degli «scolari alle prese con la lingua madre degli avi» della quale si legge nella rivista *Kamastra* del 2009. In questo contesto di teatralizzazione e *performance* per la *messa in scena dell'autenticità* (MacCannell, 1999), sono interessanti le accuse mosse contro i disattenti che rischiavano di rovinare la performance del revival: citando Cristina «una signora stava con il setaccio, faceva il grano ma quello si faceva nei tempi antichi, e si era messa lo smalto, l'orologio, aveva tutte ste cose qua... bracciali... lo vedi nel filmino... ma guarda sta scema qua ho detto io! Io avevo gli orecchini, la collana di mia nonna, quelli antichi, e quella invece con l'orologio moderno [ride]». Riassumendo, la realtà che smaschera la finzione è condannata perché compromette il senso di autenticità che quel *revival* interamente basato sulla messa in scena e la finzione, sull'invenzione della tradizione, deve trasmettere; tuttavia, parallelamente, tutto ciò che può essere venduto come autentico può essere inscenato anche se non ha alcun legame con il passato, fingendo nella finzione senza creare alcuno scandalo perché il guadagno vale la menzogna, a patto che sia ben travestita.

Paradossalmente c'è meno finzione nelle sagre che «senza pretendere di riproporre la tradizione passata» propongono nel periodo di Ferragosto *droqë* (a Montecilfone) e *fuzijet* (a Portocannone) al sugo dietro al pagamento di cifre ridotte che aiutino a stimolare la curiosità del vicino turista balneare.



Fig. 7 La pasta di casa e i suoi formati.

2.3.2 *Il grano di San Donato e il grano dei morti*

Come ho più volte sottolineato attraverso le informazioni dei miei interlocutori, il grano (e la farina da esso ricavata, seguito dai legumi) è stato mezzo di scambio e fonte di sostentamento di queste comunità fino agli anni Sessanta.

I miei interlocutori hanno sottolineato che ad Ururi il giorno di San Donato, patrono di Rotello, nella *gjitonia* erano soliti donare ciascuno un pugno di grano, che veniva cotto a lungo da uno dei vicini, spesso insieme a mais e altri legumi, per essere consumato insieme al ritorno dal pellegrinaggio verso Rotello. Guido ha ricordato che con i suoi vicini lo faceva fino a pochi anni fa e in lui è ancora vivido il ricordo di sua madre, che «raccolgeva un pugno di grano da ciascun vicino e lo cucinava tutto insieme per poi distribuirlo al vicinato, con cui si divideva questo semplice pasto stando insieme». Da Ururi questa pratica si sarebbe diffusa a Portocannone, dove anche quest'anno la sera del 5 agosto, dopo il consumo dei piatti proposti per la Sagra del cinghiale è stato preparato e distribuito in piazza il grano di San Donato, rispettando la gratuità e dunque mantenendo il senso di offerta che il grano bollito rappresenta. Nella sua tesi di laurea, Maria Pia ha motivato la scelta di tale pietanza con la praticità, la velocità di cottura e la disponibilità del grano al momento del pellegrinaggio, ma la sera del 5 agosto parlando con Giovanni, addetto alla preparazione del grano a Portocannone, ho scoperto che il motivo per il quale ogni anno si rischia di non distribuire il grano è proprio il tempo che la preparazione del grano richiede. La percezione del tempo era certamente diversa per gli interlocutori di Maria Pia, nel senso che passare qualche ora in un campo attorno al calderone doveva essere per loro un piacere; quindi, il tempo impiegato scorreva più velocemente di quanto non scorra per Giovanni che, da solo, per quattro ore mescola l'insieme di grano e mais in un grande calderone. Comunque, le motivazioni del consumo di tale pietanza sarebbero sempre risiedute nella volontà di ringraziare San Donato per l'avvenuto raccolto, come mi ha spiegato Giovanni mettendo in relazione le corse dei carri e questa festa secondo le logiche del calendario agricolo: «come le corse dei carri sono propiziatriche per il raccolto che deve avvenire, con San Donato si ringrazia il Santo per il raccolto avvenuto». Giovanni è per altro l'unico tra gli organizzatori e i volontari che hanno allestito la festa ad avermi dato una risposta riguardo il senso del grano in quest'occasione, forse perché lui stesso è nato e cresciuto nel mondo contadino. L'ipotesi che dietro al consumo e alla distribuzione del grano non ci sia soltanto la praticità è avvalorata anche dal fatto che questa abitudine sarebbe ben più largamente

diffusa: ciò emerge da quanto scrive Cirese (1955, 57) parlando dell'abitudine del paese croato-molisano di Acquaviva Collecroce di distribuire il *varak*, una minestra di grano, mais, ceci e fagioli offerta per la festa di San Donato, specificando che si tratta di un costume «non singolare dei paesi slavo-molisani».

Mentre parlavamo di grano, soltanto un paio dei miei interlocutori mi ha raccontato, citandolo direttamente, di un insieme di grano e ceci che presso le comunità arbëreshë che hanno mantenuto il rito greco-bizantino viene tuttora benedetto per poi essere distribuito recitando la formula *Lej Zot* in memoria dei defunti. Fernanda, tuttavia, ha dissociato questa pratica dalla commemorazione dei morti spiegandomi che i legumi un tempo si cucinavano e venivano distribuiti nelle ciotole a tutta la *gjitonia* nella fase di passaggio dal Carnevale alla Quaresima con la preghiera, *Lej-Zot* (Aiutami o Signore) che proseguiva così: «ti offro questo piatto quest'anno restituiscimelo l'anno prossimo» quindi, a suo avviso, con significato propiziatorio. Quindi, se durante la festa di San Donato con il grano bollito si ringraziava il Santo per il raccolto appena avvenuto, nel periodo di Carnevale si chiedeva l'intervento divino affinché la semina, avvenuta da qualche settimana, consentisse di raccogliere anche quell'anno grano sufficiente.

Le fonti etnografiche scritte, però, tornano sull'associazione del grano bollito alla commemorazione dei defunti: Fiorilli (2001, 12) nel 2001 scriveva che ad Ururi, nelle famiglie più rispettose delle tradizioni, «l'ultimo giovedì di Carnevale e[ra] ancora dedicato al rito del grano, che con qualche chicco di granturco veniva bollito in un'antica pignatta, *poçja*, ereditata dai padri. A tavola il capofamiglia metteva su un piatto un cucchiaino di grano per ogni defunto da ricordare, dicendo: «*i vaftë mbë hajdhi shpirtit*» ossia «vada in suffragio di» ed aggiungendo il nome del defunto da ricordare. Quindi ognuno dei commensali mescolava nel pasto una porzione del grano e rivolgeva mentalmente un pensiero ai defunti.

Similmente a Montecilfone nel 1972 Di Lena (1972, 120) scriveva che negli ultimi giorni di Carnevale si usa[va] ancora consumare insieme il grano bollito, *Lej zot*, con l'intento di commemorare i defunti, precisando che prima la cerimonia si faceva nelle singole famiglie, attingendo ognuno al grano benedetto che il padre con una formula dedicava al ristoro di ogni defunto di cui aveva memoria. Poi, mescolandolo insieme alla propria porzione, ciascuno recitava la formula:

Jo ngjërqisht e jolëtisht:

Non alla greca nè alla latina:

u, ti Zot, t'anthom arbrisht: io, o signore, te lo dico all'albanese
lej, Zot, e kupza plot: perdona, signore, il vasetto è pieno:
ndë ng'isht simit bën t'jet mot. Se non è quest'anno, può essere il venturo

Queste stesse parole, che ho letto sul volume di Di Lena (ibidem), le ho ritrovate stampate su un bigliettino che ho ricevuto tramite Ubaldo da una signora di Montecilfone, dopo aver io chiesto del grano bollito. Quanto a Ubaldo, egli ha ricordato soltanto che nel periodo della Candelora i più ricchi cuocevano il grano a lungo nel latte e lo distribuivano ai poveri. Tornando al frammento stampato che la Signora mi ha fatto recapitare, mi sembra rilevante che chiunque l'abbia fatto abbia scelto di stampare questo promemoria manifestando implicitamente la volontà di fissare ciò che, a causa del valore effimero dell'oralità, verrebbe modificato o dimenticato con il passare degli anni. Tuttavia, sapendola scritta, la pratica e il senso complesso del *Lej zot* sono finiti per morire nella pratica restando in vita solo in un foglio di carta e nella memoria di ormai nessuna persona.

A Portocannone, invece, nonostante non abbiano citato direttamente il *Lej zot* e non me ne abbiano parlando riferendosi alla commemorazione dei defunti, Cristina e Maria mi hanno raccontato che l'ultimo giorno di Carnevale avveniva la distribuzione dei legumi -della quale mi aveva riferito Fernanda-, con la differenza che essa non avveniva tra la *gjitonia* ma aveva luogo in piazza: dopo la messa in scena di una lotta tra Carnevale e Quaresima (la vincitrice) venivano distribuiti piatti di legumi senza recitare alcuna formula. Cristina e Maria non mi hanno saputo illustrare il senso di quel piatto di legumi, del quale è rimasta forse traccia nella «tradizionale pasta e fagioli» con la quale «Re carnevale pensa di poter ancora festeggiare» prima dell'arrivo della Quaresima: è ciò che ho letto in un articolo dell'edizione di gennaio-febbraio 2006 della rivista *Kamastra*, nel quale si specifica anzitutto il duplice intento del «Carnevale arbëreshë: divertire e ricordare attraverso questa tipica festa le tradizioni carnascialesche dei discendenti delle genti che giunsero dall'altra sponda del Mare Adriatico [...] affinché tutto non vada smarrito». Alla luce di quanto raccontato dai miei interlocutori e da di Lena e Fiorilli (anche loro per mezzo dei loro interlocutori) è chiaro che il grano e i legumi, il loro valore e la loro funzione si sono naturalmente evoluti, sono cambiati, e forse in maniera estremamente inconsapevole quel piatto di pasta e fagioli è ciò che resta del grano e della commemorazione dei defunti.



Fig. 8 La festa del grano di San Donato a Portocannone: in alto Giovanni Guaschino mostra la pala con la quale mescola grano e ceci per quattro ore. Sulla sinistra, in basso il misto di grano e ceci che vengono distribuiti con il mestolo, in alto l'olio nel quale vengono fritte le patatine distribuite pochi minuti prima

2.3.3 San Giuseppe tra fuochi e altari

Come in numerose località pugliesi e siciliane (si veda almeno Giallombardo, *La festa di San Giuseppe in Sicilia*, 2006), Portocannone e Montecilfone celebrano tuttora San Giuseppe in maniere diverse ma simili per il valore che hanno più (a Montecilfone) o meno (a Portocannone) mantenuto.

Sono venuta a conoscenza della celebrazione della festa di San Giuseppe a Montecilfone tramite il sito del comune, che tuttavia dava informazioni generali sull'evento, senza precisare luoghi e orari. Tra le poche persone che ho avuto modo di incontrare in paese fino a pochi giorni prima dell'evento, nessuno ha saputo dirmi con certezza se si sarebbe fatto. Questo perché non si tratta di una festa organizzata dal comune o dalla Proloco, ma generata dall'iniziativa spontanea di gruppi di famiglie riunite o di ragazzi che, in diversi punti del paese, la sera della vigilia di San Giuseppe, il 18 marzo, accendono grossi fuochi attorno ai quali allestiscono banchetti di cibo di ogni genere. Solo la sera stessa il Vicesindaco mi ha comunicato l'orario di inizio della festa, anche se ero già stata contattata da un ragazzo, Domenico, che venuto a sapere della mia presenza e dello scopo della mia ricerca si era già offerto di accompagnarmi da un fuoco all'altro per le vie del paese. Nonostante la pioggia cinque fuochi illuminavano le vie del paese mentre il profumo degli arrosticini e dei sughi incitavano i numerosi presenti, di tutte le età, ad approfittare dei banchetti allestiti sotto ai balconi delle case o ai gazebo collocati in piccole piazze. Ho avuto subito l'impressione che ad averli allestiti erano stati gruppi di persone di età diverse, poiché due falò erano circondati da giovani dai venti ai trent'anni che ascoltano musica anni '90, un altro riuniva ragazzi sulla quindicina, rallegrati dalle canzoni che alla radio si ripetono dalla scorsa estate, mentre attorno agli ultimi due fuochi si erano raggruppate alcune famiglie. Assenti, forse a causa del maltempo, gli anziani. Oltre al suono caratterizzava e diversificava gli ambienti la tipologia del cibo proposto: i primi tre gruppi offrivano arrosticini, patatine, dolci secchi e frutta secca, mentre gli ultimi due pasta e vino. Mentre i ragazzi mi hanno lasciata piuttosto libera nella scelta di attingere al "loro" banchetto, Donato Asperino, che ho conosciuto qualche mese più tardi in paese, vedendo me e Domenico ripararci dalla pioggia sotto a un balcone, urlando e facendo il gesto con la mano ci ha intimato di raggiungerlo alla tavola che aveva allestito sotto al suo balcone, dove ci ha offerto un piatto di pasta al ragù. «Andate poi vi porto il vino» ci ha detto premurandosi di mantenerci al riparo; infatti, pochi

minuti dopo era già sopraggiunto con due bicchieri in plastica colmi del vino fatto da lui, come ha tenuto a sottolineare.

Ho avuto la percezione che tutto veniva fatto per semplice piacere, con la voglia di divertirsi e di condividere, come doveva avvenire quando, come scritto da Di Lena (1972, 123-125), questi fuochi, dai quali si traeva la brace con la quale cuocere nelle *poce* i legumi da offrire durante il pranzo successivo a una famiglia povera insieme a *tumacë me tul* (ricorrente anche nella forma con il suffisso diminutivo *-ëz, tulëz*) ossia pasta con mollica e riso spogliato, servivano per riscaldare la veglia devota durante la quale non mancavano taralli, vino e una moderata allegria. Per quanto riguarda San Giuseppe a Portocannone, tramite Ginetta ho conosciuto Cristina e Costantina, con le quali ho costruito nel corso della mia permanenza una sincera amicizia proprio a partire dall'allestimento della tavola e dalla preparazione delle pietanze dedicate al Santo. In questo paese, infatti, la festa viene celebrata attraverso gli altari allestiti nelle singole case, anche se negli ultimi anni sono rimasti pochissimi a cucinare ed offrire qualcosa in onore del Santo. Quest'anno, ad esempio, Cristina è sembrata l'unica ad aver allestito una tavolata, precisando che lei «le [fa] le pietanze ma non tutte perché se le fai tutte significa che fai l'altare ma l'altare non lo [fa], c'h[a] solo il quadro di San Giuseppe, di pietanze ne [fanno] solamente undici.»; con questa affermazione rivela il carattere rigido e regolamentato che la festa ha assunto a Portocannone, al contrario di quanto avviene a Montecilfone dove la diversità di ogni banchetto indica la libertà con la quale essi vengono allestiti. Anna e Cristina mi hanno spiegato che in paese il giorno di San Giuseppe, prima della pandemia, si inscenava il banchetto della Sacra famiglia: a turno San Giuseppe, la Madonna e Gesù bambino attingevano ad ognuna delle pietanze accuratamente disposte sull'altare e alla fine del loro pasto un colpo di fuochi d'artificio segnalava che era giunto il momento di uscire di casa per andare a visitare l'altare e assaggiare, con le mani in segno di povertà, un po' di ciascuna pietanza.

A regolamentare questo evento sembra essere stata, come è emerso dai racconti di Cristina, la Chiesa, la quale per non perdere questa abitudine è intervenuta anche economicamente: dagli anni Settanta fino al 1993, infatti, «la gente aveva smesso di fare l'altare perché comunque richiedeva lavoro, poi il nuovo parroco offrì molti soldi per tornare a fare l'altare, così sono tornati ad allestirlo». I soldi prima erano donati spontaneamente dai cittadini: «il vicinato, le amicizie, i parenti, chiunque portava qualcosa, la gente offriva ingredienti o soldi per mettere fiori sull'altare, per cucinare e si facevano offerte o compravano cose per la Chiesa». Quest'anno, invece, Cristina, che è molto devota e finché ha potuto ha frequentato attivamente

la Chiesa, ha dovuto arrangiarsi, contando sul sostegno economico e pratico di pochi amici: martedì ha avviato i preparativi del banchetto previsto per il sabato con la preparazione delle *petue*, senza dimenticare di modellare l'impasto di tre dei filoncini di pasta a forma di croce, bastone e corona, simbolo ciascuno di Gesù, Giuseppe e la Madonna. Teoricamente, mi ha spiegato Cristina, non si può nemmeno assaggiare il cibo preparato per il banchetto, ma non avendo fatto le tredici pietanze quest'anno si è sentita libera di gustare con me qualche *petua*. Oltre al lavoro pratico la gestione logistica dell'evento ha impegnato Cristina anche dal punto di vista organizzativo: dato che le pietanze devono essere preparate con materie prime benedette il prete è stato contattato per esercitare il suo compito in tempi congrui, che permettessero di avere il tempo di preparare tutto senza sovraccaricarsi troppo. Anche il fornaio e il fruttivendolo non sono stati esenti dalle richieste di Cristina, che con varie telefonate si accertava spesso che la mollica e le verdure non arrivassero più tardi di giovedì, per permettere al parroco di effettuare la benedizione venerdì mattina e procedere alla cottura delle pietanze. Per questioni di tempo comunque alcune materie prime vengono lavorate con un po' di anticipo rispetto al sacro gesto: giovedì Cristina aveva già mescolato la mollica insieme all'olio e al sale per permetterle di farle assorbire questi ingredienti, riponendo il tutto in una grande ciotola e tracciando sulla superficie una grande croce. Venerdì mattina ho quindi attaccato l'immagine di San Giuseppe, che durante l'anno è sempre posta vicino alla credenza della cucina accompagnata da un cero a batteria sempre acceso, sul muro sopra alla tavola, sulla quale ho disposto, sotto l'occhio vigile di Cristina, la pasta, il riso, la salsa di pomodoro, il pesce fresco, l'olio, il pane, l'acqua, le verdure, la mollica, le *petue*, le arance, il baccalà, i funghi, i fagioli, i ceci e le fave, insomma tutti gli ingredienti che avrebbe dopo poche decine di minuti iniziato a combinare³⁹. Prima del prete è arrivata la vicina di casa di Cristina, zia Luisa, chiedendo un po' di mollica pensando che fosse già stata benedetta. Ha quindi aspettato il parroco che dopo qualche minuto ci ha raggiunti e ha proceduto alla benedizione dei prodotti con un passo tratto dal quinto capitolo della prima lettera ai Corinzi (vv. 1-8), che invita a celebrare la festa non con il lievito vecchio ma con azzimi di sincerità e di verità. Dopo il congedo del prete Cristina si è messa ai fornelli, io sono partita alla volta di Montecilfone e solo il giorno dopo, a pranzo, ho scoperto il banchetto allestito con dieci pietanze: ceci, fagioli e fave, asparagi, rape, funghi, baccalà, merluzzo, riso con sugo di baccalà, pasta con la mollica, *petue*, disposti dividendo le

³⁹ V. appendice B, nella quale sono raccolte alcune delle numerose foto scattate nei giorni precedenti e in occasione della festa di San Giuseppe.

verdure dal pesce a sua volta separato dal riso al quale verrà aggiunta una volta pronta la pasta con la mollica. Dopo di me sono arrivati alcuni vicini di casa, qualche familiare, il tabaccaio e il fruttivendolo, che hanno messo in un piatto un poco di tutte le pietanze, per poi andarsene, su raccomandazione di Cristina, senza ringraziare. Insieme agli amici più stretti ho trascorso lì la mia giornata, aprendo quel percorso gustativo mangiando con le mani, in segno di umiltà, la pasta con la mollica.

Nel vicino paese di San Martino, dove la religione ha assunto e ha maggior valore tuttora, la fede anima ancora le famiglie che nel loro piccolo fanno numerosi altari offrendo anche solo tre pietanze; secondo Cristina l'abitudine lì non si è persa proprio «perché c'è meno idea di grandezza». Lo stesso numero delle pietanze, infatti, che Cristina ha sottolineato essere necessariamente di tredici per poter definire tale l'altare, è probabile che sia stato imposto proprio dalla Chiesa insieme ad altre regole, quale l'impegno di ripetere l'altare nella stessa casa per tre anni consecutivi. Come ho avuto modi di constatare, essendo assiduamente presente nella casa di Cristina nei giorni di preparazione delle pietanze, il carattere religioso dell'evento a Portocannone è espresso anche dalla benedizione delle materie prime che costituiscono le pietanze e dalla recita di Padre nostro, Ave Maria, Gloria, chiuse dalla richiesta «San Giuseppe prega per noi» prima di realizzare le ricette previste. In realtà alcuni interlocutori di Portocannone, Maria e Peppino, parlandomi della festa di San Giuseppe hanno ricordato soprattutto le *petue* e non una tavola così abbondantemente e variamente imbandita; Cristina stessa mi ha raccontato che da bambini si affacciavano nelle case recitando la formula «Gesù Maria una *scrippella*», ricevendo in cambio una *petua* ciascuno che li riempiva di gioia.

Nella sua tesi Maria Pia conferma la perdita dell'abitudine di «imbandire una tavola con tredici pietanze», riapparsa solo nel 1993, ma testimonia l'abitudine di varie famiglie di allestire e benedire altari adorni di fiori e coperte di seta in onore al Santo.

Fiorilli nel 2001 scriveva che anche ad Ururi, nonostante nessuno oggi me ne abbia parlato, il 19 marzo si distribuivano dei piccoli pani in memoria della festa di San Giuseppe, che fino a pochi anni prima si festeggiava condividendo con una famiglia povera un pranzo a base di legumi che cuocevano per tutta la notte nelle *pocet* sul camino, *tumacè me tul* e riso spogliato o in bianco, donando in ultimo una pagnotta solcata da una croce. Terminando questo racconto Fiorilli ironizzava sullo spirito religioso che animava questo gesto caritatevole: «una tradizione molto cristiana, che testimonia una commovente sensibilità ... senonché un anonimo narratore

aggiunge che, “licenziata” la famiglia povera, si passa alla tavola numero due, *e dita triesë*, più riccamente imbandita e ci si abbuffa con ogni ben di dio».

La differenza tra la maniera di vivere questa festa a Montecilfone e ad Ururi, i testi etnografici, la ricchezza e il fasto delle tavole a Portocannone, mettono tutti in rilievo il duplice carattere della festa di San Giuseppe, che nonostante abbia il dichiarato obiettivo di manifestare lo spirito caritatevole cristiano finisce per esplodere nella gioia della convivialità. Ciò avvalorava l’ipotesi che ho avanzato nel paragrafo 2.2, ossia che la festa del Santo fosse originariamente legata non tanto alla religiosità quanto più al mondo contadino e al calendario agricolo, anche perché si verificava soltanto due giorni prima dell’inizio della primavera, fase stagionale determinante per la prosperità o, al contrario, la distruzione del raccolto. Cristina stessa ha evidenziato questa connessione, ricordando che «la mattina si faceva la processione con abbigliamento più primaverile, come una sorta di festa di inizio primavera». Il divertimento, la gioia, la condivisione del cibo assumevano quindi la forma di rito propiziatorio; la celebrazione della figura di San Giuseppe attraverso i valori cristiani di carità verso i poveri potrebbe essere il frutto dell’intervento successivo da parte della Chiesa, che dopo la perdita dei ritmi circolari del calendario agricolo avrebbe preso il sopravvento dove ha potuto, rendendo esclusivamente religioso il carattere di questa festa.

Non a caso, a Montecilfone, dove la Chiesa non ha cercato di organizzare la festa di San Giuseppe, le persone hanno privato l’evento dei tratti più religiosi ma mi hanno trasmesso il vivace entusiasmo e il sentimento con i quali si accendono i fuochi ed allestiscono banchetti senza alcuno sforzo o teatralizzazione, animati naturalmente dalla voglia di divertirsi e condividere. Al contrario a Portocannone, dove la Chiesa pur non essendo un’istituzione particolarmente vissuta dalle persone ha mantenuto un ruolo centrale nella gestione dell’evento e dei suoi caratteri, ho percepito nella festa di San Giuseppe l’artificio, la costruzione, la teatralità e una partecipazione nettamente inferiore rispetto a quella che ho riscontrato a Montecilfone.⁴⁰

⁴⁰ V. appendice B per le foto.

2.4 Cibo di ieri ricchezza di oggi: quel che resta dell'aroma tra festa e quotidianità attraverso i sensi

È sorprendente il numero diverso di dolci che in questi paesi le persone riuscivano e che tuttora, avendoli ereditati dal passato, riescono a fare con gli stessi semplici ingredienti: farina, acqua, uova, olio, frutta secca e mosto cotto o miele.

Come sottolinea Vito Teti (2019, 113-114) la cucina dei poveri è assolutamente tale e non semplicemente nutrizione legata alla natura, come ritenevano le prospettive più etnocentriche che fino ad anni recenti hanno impedito di conoscere realmente le cucine popolari tradizionali che nella povertà cercavano comunque di rendere gradevoli e piacevoli i pochi prodotti disponibili. Brillat-Savarin aveva osservato nel 1825 che è la gastronomia a fare muovere i contadini, i vignaioli, i pescatori. Il fatto che, come ritiene Camporesi (1995, 168-169), l'alimentazione popolare fosse diffusa attraverso la tradizione orale e quindi per necessità economica e più ripetitiva e ridotta, non significa che essa fosse naturale, semplice o poco elaborata rispetto a quella borghese scritta. È ciò che ha sottolineato con parole sue Maria, precisando che la crema della quale mi aveva raccontato Zio Michele, estratta dal latte e venduta dal capraio di casa in casa a chi voleva farcire il pan di Spagna «era roba da ricchi! Quale panna! La crema la facevi con lo zucchero che non è che ce ne stava tanto quindi dovevi avere inventiva: l'albume di uova lo sbattevi e si montava con un poco di zucchero e quelle erano. La gente non aveva... si facevano tarallini con sale o zucchero e la gente faceva festa». La qualità della cucina povera è testimoniata dal fatto che tutte le ricette appartenenti al passato, da quelle elaborate con il solo scopo conservativo a quelle pensate per essere servite calde, sono tuttora preparate in occasioni sia quotidiane che (e soprattutto) festive, in una cucina ritrovata che «non richiama più l'antico fabbisogno di calorie ma provvede soprattutto a imbandire tavole simboliche, diventando rigeneratrice, ricostruttrice di memoria forse più di ogni altro tratto della tradizione» (Niola, 2000, in Grimaldi, 2012, 32). La lasagna bianca, servita originariamente durante i ricevimenti nunziali o per il pranzo di Pasqua, resta il piatto preferito in quest'ultima occasione: impastata con farina mista di grano duro e tenero, uova e sale, lavorata a mano e stesa con il mattarello fino a diventare un velo sottile, la pasta veniva bollita in acqua e dopo averla fatta raffreddare su un panno di lino veniva disposta in sette strati nel brodo di gallina, dove, come mi ha spiegato Fernanda, si mettevano anche polpette di uova e formaggio e dadini di scamorza secca. A differenza della ricetta attualmente diffusa la lasagna non si passava in forno ma restava a bollire in pentola.

La *gjimave* è un piatto a base di brodo di carne d'agnello o pollo con uova sbattute, formaggio tenero grattugiato e prezzemolo, preparato in origine solamente il penultimo giorno di carnevale, prima dell'inizio del digiuno quaresimale, abitudine rispettata ma oggi golosamente ripetuta in altre occasioni unicamente per piacere, magari, citando Incoronata, «ognuno con la sua versione», magari senza carne facendo una sorta di stracciatella per fare più velocemente. Tuttavia, come mi ha raccontato ridendo Cristina riferendosi al riso freddo con salsa di pomodoro e baccalà servito sulla tavola di San Giuseppe, i piatti non sono mai buoni come quando si consumano per celebrare il giorno festivo: il rito contribuisce a creare l'aroma del cibo delle feste, nel senso che il sapore di questi piatti non si deve alla semplice combinazione di ingredienti, di riso e pesce nel caso del riso di San Giuseppe o di formaggio, carne e uova riguardo la *gjimave*, ma al momento e alle modalità con i quali essi si consumano. Così il riso al pomodoro e al pesce è "il riso di San Giuseppe" solo quando il 19 marzo, per celebrare San Giuseppe, si consuma con il resto delle pietanze, mentre la *gjimave* è solo un insieme di polpette di formaggio e uova in brodo di carne quando si consuma in giorni che non siano il Martedì Grasso che precede la Quaresima. Un piatto molto simile alla *gjimave*, a base di brodo di carne di pollo sfilacciata nel quale vengono cotte polpette di uova, formaggio tenero grattugiato, prezzemolo e un po' di pane raffermo, viene preparato a Calimera, comune della Grecia salentina, ed è indicato dal nome *cocule* (palle), con la differenza che anziché l'entrata esso segnala l'uscita dal digiuno quaresimale nel giorno di Pasqua, quando nei paesi arbëreshë molisani viene preparata la lasagna bianca sempre con gli stessi ingredienti. Confronti come questi, che rifarò nel corso dell'elaborato, sono indicativi della permanenza in molte aree laterali del Sud Italia (e non solo) di pietanze festive nate dalla necessità di celebrare gli eventi nel rispetto dei loro significati anche simbolici con i pochi e semplici mezzi a disposizione, che erano estremamente simili in molte aree meridionali italiane: queste strette somiglianze non si devono quindi necessariamente a un contatto diretto tra le due aree, ma più probabilmente a fenomeni di conservazione di pratiche un tempo comuni e condivise per necessità da vaste aree dell'Italia centro-meridionale. Ciò non significa che queste somiglianze siano irrilevanti, anzi esse rivelano un'identità compositiva e policroma costituitasi attraverso la naturale condivisione e non per mezzo di moderne contrapposizioni tra le diverse appartenenze culturali: nonostante sembri essere preoccupazione comune anche dei miei interlocutori (come si vedrà nell'ultimo capitolo) recuperare omogeneità, tipicità, tradizioni esclusive, è incongruente rispetto alla storia non solo di queste comunità, ma anche del Mediterraneo e dell'Europa intera.

Tornando alle pietanze che sono ancora protagoniste del presente festivo alimentare delle comunità arbëreshë del Molise, cibo simbolico dei tempi lunghi è la *pasta di casa*, alla quale si riferiscono genericamente i termini *droqë* (riferito nello specifico alla pasta fatta con il fuso a Montecilfone e più genericamente alla pasta negli altri comuni arbëreshë), *maccheroni* (da *makarunet*) e *tumacë*, condita con sugo di carne non più d'agnello (comunque preparato a Pasqua) o pollo ma per lo più di maiale, ragù misto, o come ha precisato Donato Asperino un insieme di salsiccia e pancetta cotti nella salsa di pomodoro. Si tenga presente che comunque la pasta di casa così riccamente e generosamente condita rappresentava per il mondo rurale molisano (non solo arbëreshë) l'eccezione festiva: essa veniva preparata principalmente in occasione di battesimi, cresime o matrimoni, perché, come mi ha raccontato la moglie di Emiliuccio in un'efficace climax di povertà «prima pure per il maiale chi aveva i soldi lo ammazzava, sennò chi aveva una gallina ammazzava solo una gallina, sennò mangiava solo il pomodoro, c'era gente che non aveva nemmeno la farina per fare la pasta». Se fino agli anni Sessanta la pasta al sugo di carne era piatto festivo per ragioni economiche, oggi è tale per questioni di tempo, ma non solo. Una mattina ho sorpreso Luisa mentre preparava vassoi di *droqë* per le nipoti e come lei molte altre donne impastano e surgelano chili di *fuzijet* per dispensarli su richiesta o per semplice istinto di cura a figli e parenti,⁴¹ i quali potrebbero quindi in pochi minuti gustare un piatto di pasta di casa. Eppure, chi oggi consuma la pasta di casa, che per questione di gusti «non si può paragonare a quella che compri al supermercato nei frigoriferi», lo fa ancora in occasioni festive, soprattutto la domenica, come dimostrano i diari alimentari che i miei interlocutori hanno gentilmente compilato per me⁴² e come loro stessi mi hanno riferito sottolineandone il carattere festivo ed irrinunciabile. È uno dei casi in cui il cibo, prendendo in prestito le parole di Grimaldi (2012, 30) si fa memoria attiva del suo trascorso, tracciabilità materiale e fortemente simbolica.

Come la pasta di casa anche alcuni dei dolci artigianali tuttora preparati rispettano il calendario festivo con il quale sono nati: a Pasqua, mentre si è persa l'abitudine di donare *nusest*, bambole, e *kavalucet*, cavallini, rispettivamente alle bambine e ai bambini, sono ancora simbolici in quanto unici di questa festa *turtuet*, una pigna lievitata a base di farina e uova e, unicamente ad

⁴¹ Per questo, come ha sottolineato Cristina, negli anni in cui c'erano ancora molte anziane la diffusissima preparazione domestica della pasta non per caso "di casa" aveva impedito al pastificio del paese di vendere abbastanza da avviare un'attività proficua.

⁴² Si veda nella sezione relativa alla metodologia le ragioni e le modalità di elaborazione e distribuzione di questi diari alimentari.

Ururi, il *poprat*, a base di uova, farina e molte patate che rendono il dolce più morbido e saporito (fig. 9).

Il Natale era invece preannunciato dall'odore del fritto che invadeva le strade con un po' di fumo, come ricordato da Cristina. Forse la frittura era il metodo di cottura preferito perché più pratico e meno dispendioso: a possedere il forno era solo chi abitava in campagna o i ricchi che abitavano in paese, mentre gli altri dovevano usufruire di quelli pubblici pagandoli a grano o in denaro, consegnando le fascette del grano, le pagnotte, le pizze o i dolci accompagnandoli con un nastro colorato o qualche seme particolare per poterli riconoscere al momento del ritiro, quando «avevano già profumato tutto il paese» come nostalgicamente rammentato da Zio Michele.⁴³ Peculiarità natalizia restano i *kauçiuñet*, fagottini di pasta fritta ripieni di ceci o di un insieme di mosto cotto, mandorle e mollica; *karanjuat*, tarallini fritti coperti di miele e le *kanistrëllet*, diffuse in varie zone dell'Italia meridionale con il termine cartellate, a base di pasta sottile disposta a spirale per formare un cestino, fritta e intinta nel miele o nel mosto cotto, come si è soliti fare, anche in questo caso, nella Grecia salentina per addolcire gli stessi dolci, indicati dal lessema *cartiddhate* e tuttora diffusi anche in Grecia.

Più frequenti e probabilmente diffusi quando questi comuni erano parte del Regno di Napoli sono oggi i *mustaçiole*, mostaccioli, nonostante, come si evince dagli ingredienti più ricercati, fossero assai più rari dei precedenti: si tratta di rombi coperti di cioccolato a base di mandorle, farina, zucchero, miele, arancia, cannella, cacao e caffè. Diffusi a Natale ma anche nel resto dell'anno sono invece i *papratet*, pasta di farina, acqua e olio ripieni di mosto cotto o marmellata, molto simili ai *kauçiuñet* ma cotti in forno, come i miei interlocutori sottolineano sempre.

Le *petue*, filoncini di pasta allungata e fritta, un tempo erano diffuse unicamente nel periodo compreso tra Natale e San Giuseppe e da molti venivano consumate dopo averle intinte nel miele, nel mosto cotto o nello zucchero, come nella Grecia salentina in periodo natalizio si faceva con le *pittule* nel *cuettu* (mosto cotto) caratterizzate dallo stesso impasto ma di forma meno allungata.

Esse venivano regalate ai bambini più poveri, ma oggi, come ha sottolineato Cristina, hanno al contrario prezzi elevatissimi nonostante siano prodotte con gli avanzi dell'impasto delle pizze;

⁴³ Sono molto diverse le informazioni che ho ricevuto su questo sistema di pagamento, ma confrontando le età dei miei interlocutori sembra che inizialmente, quando circolava ancora poco denaro, si pagasse a grano l'informata.

riguardo la loro diffusione nel corso dell'anno le *petue* vengono vendute soltanto nel periodo nel quale si era soliti consumarle, Natale, ad eccezione di una sola panetteria tra Ururi, Portocannone e Montecilfone, nella quale almeno una volta alla settimana si possono acquistare per tutto l'anno. Per la loro rarità sono molto desiderate perciò vanno a ruba quando pro loco o associazioni culturali locali le preparano durante le feste patronali: ad Ururi durante la festa del Santissimo Legno della Croce ho assistito alla preparazione delle *petue* fritte in una grande pentola d'olio dalle signore dell'associazione Le Nostre Radici (fig. 10). Mentre chiacchieravo con loro dalla porta di una casa vicina ha fatto capolino un anziano di circa novant'anni, che dopo aver domandato una porzione con lo sguardo apparentemente perplesso è tornato in casa uscendo pochi minuti dopo con un fazzoletto di carta colmo di zucchero (fig. 11). Oggi, infatti, sebbene le *petue* siano considerate uno sfizio, una golosità, rispetto al passato esse non vengono mai servite con miele, mosto cotto o zucchero come si era soliti fare nel periodo natalizio per soddisfare i bambini; tra questi ultimi c'era sicuramente quest'anziano signore, che con quel poco di zucchero tra le mani ha sperato, forse, di risvegliare più vividi i ricordi custoditi dalla sua memoria involontaria. Così, cospargendo un mazzo di *petue* di zucchero mi ha guardato esclamando «ecco qui! Vedi come si fa!» e con il viso sereno e sorridente è rincasato cercando di recuperare il Tempo ormai perduto custodendo tra le mani la sua alternativa *madeleine*.⁴⁴

La *bukëzier* (fig. 12) simbolo dell'arte del *bricolage* culinario, della capacità che la gente aveva sviluppato nel riutilizzare i rimasugli e gli avanzi valorizzandoli, indica un insieme di pane rafferma che veniva cotto a lungo insieme a ortaggi vari e arricchito secondo gusti con un po' di conserva o, per chi la possedeva, qualche pezzetto di pancetta. Oggi molti la preparano anche senza l'obiettivo di consumare il pane rafferma, anche se, come ha sottolineato Maria, se non ci si mette il tempo necessario che spesso oggi si preferisce impiegare fuori dalla cucina, «non viene come una volta». Lei, infatti, prepara ancora la *bukezier* con l'ambizione di ritrovare il sapore di «quella di papà», con patate e bietole con i pezzettini di pancetta: il padre, «dopo che la faceva la condiva e la ripassava di nuovo al tegame perché si doveva asciugare del tutto e sbriciolarsi di conseguenza». Il tema della lentezza e della velocità sarebbe argomento di un altro intero capitolo, ma mi limito a sottolineare che i tempi lunghi, specialmente quelli invernali, che scandivano il ciclo stagionale della vita dei contadini e di questo mondo,

⁴⁴ L'eco è chiaramente all'opera in sette volumi di Marcel Proust, *À la recherche du temps perdu*, in particolare all'episodio contenuto nel primo volume in cui Marcel gustando un pezzetto di *madeleine* ammorbidita in un cucchiaino di tè ricorda di quando sua zia Léonie gli offriva lo stesso dolce a Combray la domenica mattina.

stimolavano anche la permanenza in cucina, nella quale non mancavano mai grossi camini come tuttora si intuisce alzando lo sguardo sopra i tetti delle case, dominati da grandi comignoli in mattoncini.



Fig. 11. Vista sui tetti sormontati da grandi camini.

Estremamente semplice ma ancora ricercato è il *kulaç*, lessema di derivazione serba, diffuso soprattutto a Montecilfone, che indica una torta povera a base di farina di mais, coperchiata su entrambi i lati per poter essere cotta nel carbone.

In generale gli ortaggi ma anche le erbe spontanee, che spesso erano l'unico alimento di cui poteva nutrirsi la gente più povera, appaiono ancora nei piatti quotidiani non solo in qualità di contorno o condimento ma anche da protagonisti: come mi ha raccontato Guido, la *rapestatë* (dal dialetto pugliese rapestre) cioè la rapa selvatica, cicorie, *sesie* (bietole), *carduc* (cardo mariano), *scaiert* (cardo selvatico), *anhet* (aneto o finocchietto), *burrashka* (borragine) spesso vengono cotti insieme oppure da soli, perché come recita un vecchio detto *mënestra miscat vale millë ducat*. Considerato ancor oggi una delizia, ad esempio, è il brodo con i cardi *kardhunt ka brodi*, dal sapore amarognolo simile a quello delle *rapestë*, erbe amare con cui si condiva la pasta come Maria usa fare ancora, così quando la porta in tavola «ved(e) la cosa degli occhi (suoi)». Il sapore amarognolo delle erbe spontanee è, come le *petue* zuccherate, miccia dei ricordi di gioventù per i più anziani: Zio Michele quando mangia i *rambascioit* (arbëreshizzazione dell'italiano lampascioni), cipolline selvatiche decorticate e messe sott'olio (fig. 13), gode del loro aroma perché «l'amarognolo era un grande sapore e ormai non si ritrova

più». Così quando una di queste cipolline torna a risvegliare il suo palato lo riporta ai momenti conviviali nei quali esse conferivano un retrogusto amarognolo a salsiccia e ventresca.

Per arricchire e variare la propria alimentazione si cercava di trasformare e conservare le materie prime di origine animale e vegetale al fine di combinarle in qualsiasi momento dell'anno con i prodotti stagionali: legumi secchi ma soprattutto il grano e quindi la farina rappresentavano la prima fonte di sostentamento alla quale si accompagnavano carne e verdure fresche o conservate. Pomodori, peperoni e peperoncini, melanzane, *rambascioit*, l'estate si mettevano nei vasi sotto forma di salsa o interi, nella loro acqua o nell'olio e profumavano tutto il paese, animato dal tintinnio dei vasi di vetro. La *kandaratë* indicava, come mi ha raccontato Zio Michele, «un misto di guancia, orecchie, coda, cotiche, muso del maiale appena ucciso messo dentro un vaso di ceramica. Sopra veniva scaricato un chilo di sale grosso, coperchiato con legno e al di sopra due pietre pesanti. Il sale così si scioglieva e quando bisognava mangiare il bollito di maiale si spurgava il sale svuotando tutto in una pentola d'acqua fresca. Quindi una volta dolce si cucinava». La carne veniva conservata, oltre che con le ancora utilizzate spezie e in forma di insaccato, anche grazie alla sugna, ossia al grasso del maiale che nel momento in cui si uccideva veniva fatto sciogliere nei calderoni per poi essere messo nei recipienti. Oltre ad essere utile per conservare la carne, in particolare le salsicce (*likëngë*), la sugna era l'alternativa povera all'olio, appannaggio dei ricchi: con essa si dava sapore al pane o si preparavano i dolci.

Oggi sono pochissime le persone che macellano ancora il maiale in campagna e anche se l'uccisione non innesca la festa di un tempo non si rinuncia a preparare oltre agli insaccati e ai prosciutti, la pizza con gli *cingaridhet* (*cicoli* nel dialetto della Capitanata), ossia i ciccioli ricavati dal grasso del maiale, le salsicce sotto sugna e, in qualche caso, il sanguinaccio. Ritengo rilevante, al fine di sottolineare il legame tra il cibo e l'identità di questa comunità, evidenziare il fatto che tra tutte le pietanze dolci e salate citate e descritte in questo paragrafo, quelle preparate esclusivamente in ambiente domestico (tutte ad eccezione delle *petue* e dei dolci) vengono oggi consumate solamente dagli abitanti arbëreshë. Infatti, mentre i cittadini trasferitisi in paese negli ultimi decenni⁴⁵ partecipano volentieri in qualità di spettatori o *carrieri* alle Corse dei carri che alla fine della primavera animano i comuni di Ururi e

⁴⁵ Sulle immigrazioni nei comuni arbëreshë si veda il paragrafo 2.3 e 2.3.2 nel capitolo di contestualizzazione.

Portocannone⁴⁶, essi dei prodotti sopra descritti consumano solo quelli che in periodo festivo vengono venduti da fornai e pasticceri, mentre spesso non sono nemmeno a conoscenza dei restanti piatti festivi.

⁴⁶ Queste Corse si tengono anche nei vicini comuni di San Martino e Chieuti, in Puglia. Cfr. Ballacchino K., Bindi L., *Tocca carriere... Una ricerca etnografica sulle carresi del Basso Molise*, in O R M A Rivista di studi etnologici e storico-religiosi, 22, 2014, pp. 17-47.

Fig. 12 Dettaglio dell'anziano che ha chiesto di intingere le *petue* nello zucchero, da lui portato raccolto in un fazzoletto di carta



Fig. 13 Bukezier



Fig. 14 Rambascioit

2.4.1 *Ricchezza di ieri, metafore povere di oggi: fichi secchi e molliche di pane*

Sugli scaffali delle panetterie di Ururi, Portocannone e Montecilfone non mancano mai grandi buste di mollica di pane.

Qui, infatti, essa è ancora abbondantemente utilizzata per preparare la pasta con la mollica, *tumacë me tul*, peculiarità di San Giuseppe ma gustata anche durante l'anno. Ho avuto modo di prepararla con Cristina, perciò riporto il lungo procedimento che genera questo piatto apparentemente molto semplice: tutta la mollica viene cosparsa di olio, sale e prezzemolo e lasciata così a riposare per un giorno intero, dopodiché si frigge lentamente nel suo olio e si lascia riposare per almeno una notte in modo da farla raffreddare per bene, affinché si sentano le briciole sotto ai denti una volta unite alla pasta. Cristina ha sottolineato che molti non rispettano queste tempistiche perché vogliono essere sbrigativi, ma il risultato non è altrettanto soddisfacente. La mollica poi viene utilizzata da alcuni anche nella farcia dei *kauçiunet* e per preparare polpette e ripieni salati. Quest'uso ancora assai diffuso della mollica si deve anch'esso alla capacità, sviluppata in tempo di fame, di riutilizzare valorizzandoli i prodotti di scarto. Le briciole di pane, oggi protagoniste di varie metafore in cui esse designano appunto gli scarti sono quindi ancora non solo protagoniste ma vengono acquistate già pronte per riproporre ricette e ricercare i sapori nati dalla necessità.

Diverso è il discorso che riguarda l'utilizzo dei fichi secchi come dolce offerto nelle occasioni festive. Questi frutti, infatti, che in virtù della loro dolcezza si prestavano alla realizzazione di dolci senza troppo dispendio, abbondavano nelle campagne dei comuni arbëreshë molisani dalla fine di giugno fino ad ottobre, di varietà in varietà. Così venivano raccolti ed essiccati, arricchiti con una mandorla se dovevano essere offerti ai visitatori del letto o alla *gjitonia* prima dei matrimoni, o con del cacao e infilzati in un bastoncino se ad ingolosirsi erano i bambini, specialmente nel periodo natalizio.

Tutti i miei interlocutori, hanno ricordato dei fichi secchi e del lancio dal balcone di mandorle zuccherate che i bambini raccoglievano con l'ombrello come il momento più dolce e divertente vissuto in paese quando qualcuno tra i vicini si sposava. Eppure, oggi i fichi secchi sono, come le briciole, protagonisti di metafore che designano la scarsità, anche nello specifico momento del matrimonio: non si fanno le nozze coi fichi secchi è un proverbio che è *in primis* una *critica sociale del gusto*, nel senso che demonizza l'uso dei fichi secchi e più in generale di cibi umili, semplici, per celebrare le feste, come per l'appunto le nozze.

Una mattina, mentre camminando verso casa fantasticavo sulla possibilità di tornare a fare le nozze con i fichi secchi, mi hanno riportato alla realtà una serie di confetti schiacciati che avevano minato la strada. Così, memore dei racconti di Incoronata sull'abitudine di lanciare i confetti dal balcone della sposa lasciando che i bambini li raccogliessero capovolgendo l'ombrello, alzo lo sguardo e scorgo, legati lungo il perimetro del terrazzo di una casa arancione, grandi fiocchi bianchi. Proporrò a qualche promessa sposa di sostituire i confetti con i fichi secchi.

3. Lingua e lessico alimentare nella parlata degli arbëreshë del Molise

Durante le nostre conversazioni i miei interlocutori si sono sempre premurati di parlare con me la lingua italiana; tuttavia, per riferirsi alla maggior parte delle pietanze essi ricorrevano necessariamente al lessema arbëreshë per poi spiegarmi in italiano gli ingredienti, il procedimento e l'uso di quel piatto nel passato e nel presente. Questo cambio di codice, che si rendeva altrettanto obbligatorio solamente per i toponimi, è rilevante perché evidenzia la resistenza del lessico gastronomico della varietà alloglotta non solo nell'arbërisht stesso, ma anche nell'italiano, suggerendo la rilevanza che l'atto alimentare ha assunto nella cultura di questa società. Infatti, alcuni prodotti della cucina arbëreshë e i lessemi che li designano sono il risultato e la prova del reciproco scambio di conoscenze e di pratiche alimentari che questa popolazione ha vissuto nel corso dei secoli, perciò esprimere lo stesso significato complesso con un nuovo termine in un'altra lingua rischierebbe di risultare banalizzante o superficiale, privativo di una parte della storia del prodotto che deve designare.

La traduzione del nome della pietanza in lingua italiana risultava invece più immediata per i miei interlocutori quando essi volevano riferirsi a cibi o piatti diffusi, seppur con leggere differenze, nel resto della regione o in quelle limitrofe, i cui nomi sono nati da un'"arbëreshizzazione" dell'italiano. Ci sono casi in cui questo processo ha originato coppie sinonimiche, ossia la diffusione di un termine arbëreshë ed un suo sinonimo italiano che nel tempo hanno finito per ridursi nella variante più italiana o per coesistere con specializzazioni distinte. Questo è evidente nel caso della parola maccheroni: nell'uso italiano il maccherone è un formato di pasta, ma ad Ururi se qualcuno dice di cucinare "maccheroni" al sugo raramente si sta riferendo ad uno specifico formato di pasta, semmai alla pasta in generale. Ciò accade perché in questo paese, nel tentativo di italianizzare la lingua -tentativo che valse ai suoi abitanti

la definizione di *tradhituri* in un proverbio popolare-, si diffuse l'abitudine di chiamare *makarunet* qualsiasi tipo di pasta, lessema poi nuovamente italianizzato in "maccheroni" per riferirsi non al formato di pasta come diffusamente accade nel resto dell'Italia, ma alla pasta in generale. A Portocannone, invece, i *fuzijet* indicano la pasta di casa incavata con il fuso a sezione quadrata, mentre nella loro traduzione italiana "fusillo" creano una coppia sinonimica con il formato di pasta secca venduta sugli scaffali dei supermercati italiani.

Nel capitolo 2.4 si è detto che gran parte dei cibi che venivano preparati in queste comunità sono tuttora cucinati per riassaporare quei gusti (nel caso dei piatti più poveri, come *bukëzier* o erbe spontanee in brodo o con la pasta) o per festeggiare, rispettando la frequenza calendariale di quei piatti o aumentandola nei casi più golosi (*droqë, petue...*). Di conseguenza, nei periodi festivi i dolci semplici del passato tornano sui banchi delle panetterie insieme ai lessemi *arbëreshe* che li designano e che non circolano solo nell'oralità, ma fanno la loro comparsa anche sulle etichette applicate sull'incarto di questi prodotti o nella vetrina dove questi ultimi sono esposti: la "resistenza" del cibo genera in queste rare occasioni una sopravvivenza della lingua anche nei parlanti delle nuove generazioni, e introduce l'uso della forma scritta che mai come in questo caso si rende così necessaria e quindi spontaneamente esposta al lettore *arbëreshe*. In questo senso attraverso la ricorrenza esclusivamente festiva di questi piatti la lingua stessa diventa marcatore temporale.

3.1 Gestualità e sensorialità nel lessico alimentare arbëresh

Le pietanze tuttora diffuse presso le comunità *arbëreshë* sono il risultato di invenzioni e scambi di tecniche e prodotti; creare piatti nuovi rendeva necessario dare loro un nome per introdurli nel lessico *arbëreshe*, e molto spesso ciò avveniva pensando agli ingredienti e giustapponendoli, o richiamando, anche attraverso metafore o metonimie, la gestualità e gli strumenti utilizzati per realizzare quella ricetta. Lo studio dei lessemi alimentari *arbëreshë* permette quindi di comprendere il processo creativo che sta alla base delle pietanze che essi designano, scoprendo gli scambi e le mescolanze dai quali i piatti sono nati.

La creazione di composti e sintagmi gastronomici, che poteva coinvolgere coppie di nomi, oppure un nome e un aggettivo o un participio talvolta congiunti da una preposizione (nel caso specifico dei sintagmi), era una modalità di arricchimento lessicale molto frequente e probabilmente immediata, spontanea, dato che gran parte dei piatti nasceva dall'arte del

bricolage cucinario messo in atto per variare almeno a livello gustativo la propria dieta. Un esempio di composto sono i termini *bukëzier*, formato da un sostantivo *bukë* pane (entrato nell'albanese dal greco) e un participio, *zier* cotto, e *gjimaveja*, probabilmente generato prima dal sintagma in shqipo *gjizë* ricotta + *me* con + *vezë* uova. Più numerosi sono i sintagmi, che spesso esplicitano il contenuto del piatto: *picë me cingaridhi* indica la pizza (*picë* è arbereshizzazione di pizza, di origine latina) con i ciccioli (cfr. nota 8); la pasta con la mollica è designata dal sintagma *tumacë* pasta + *me* con + *tul* mollica; il brodo con i cardi è *kardhunt ka brodi*, termine composto da due sostantivi italiani "arbereshizzati", congiunti attraverso la preposizione *arbëreshë ka*, che nello shqipo (*nga*) indica in genere la provenienza. È metaforico nel senso che rimanda alla maniera in cui la pasta è preparata il sintagma *droqet me tre gisht*, letteralmente pasta con tre dita, così nominata poiché veniva incavata tirando un piccolo pezzo di pasta con tre dita. Similmente gli aggettivi albanesi *hapta* (aperta) e *mbyllur* (chiusa) seguono il nome *droqë* per designare la forma che l'impasto assume attraverso la sua lavorazione, creando una pasta "aperta" quando si tira con un solo dito senza creare alcun incavo e chiusa quando al contrario la lavorazione implica che la pasta si pieghi su se stessa, in una forma simile a quella dei cavatelli. Nel sintagma *makarunet tzoef*, che indica la pasta aglio e olio, sono combinati un sostantivo e un suono con valore onomatopeico: come mi ha spiegato Zio Michele inciampando per caso in una bella sinestesia si tratta di «pasta aglio e olio, con l'aggiunta di pepe e il nome è onomatopeico perché richiama il suono della calda nuvola di vapore che si alza dalla padella calda con l'olio quando si butta dentro la pasta».

Soltanto Michele mi ha riferito un sintagma con il quale si indicava «una pizza arrotolata, che si faceva d'inverno spalmando sugna e aglio sul pane abbrustolito che poi con sopra queste cose veniva arrotolato»: *picë burbule*. Dato che la traduzione albanese di arrotolata non è *burbule*, ho consultato numerosi dizionari cartacei e online, ma solo l'Albanian-English Dictionary ideato da Leonard Newmark, Professore Emerito di linguistica della San Diego University proprio per aiutare a interpretare documenti albanesi letterari, storici, politici e linguistici, mi ha offerto la chiave interpretativa del sintagma. La definizione qui riportata *burbule: nf (Old), food containing meat or dairy product forbidden during a fast* trova una corrispondenza nella definizione di *burbul'ët* (dal greco βόρβοπος) che Meyer offre nel suo *Etymologisches Wörterbuch der albanesischen Sprache* ossia *mache jem. Die Fasten brechen* (fare interrompere il digiuno a qualcuno). Alla luce di ciò, il sintagma *picë burbule* potrebbe fare

allusione all'atto di nascondere, generato dall'arrotolamento che, come ha precisato Michele, veniva fatto per mantenere all'interno del pane la sugna e l'aglio.

Sintagmi a parte, altri lessemi possono essere considerati metafore o metonimie alimentari: il lessema *copulelle* allude alla forma della pasta «il cappello che bisogna fare con un dito», come mi ha spiegato Cristina, perciò il nome, creato attraverso la variante dialettale pugliese dovrebbe derivare da coppola o comunque da cupola. Il lessema *dromësat* trarrebbe origine dal ghego *dromtse* con aggiunta del suffisso -at di probabile provenienza italo-romanza ed avrebbe valenza metaforica perché il lessema albanese *dromcë* indica la mollica, in rimando alle palline di pasta delle quali si compone questa pietanza. Con lo stesso suffisso è stato creato il nome *kazmëat* che allude alla forma del piatto che designa, ossia maccheroni cotti molto a lungo nel vino (da venti litri si riduceva a cinque, precisa Tommaso) che finivano per raddrizzarsi come un piccone conficcato a terra, in albanese *kazmë*.

A differenza del lessema che indica lo stesso dolce in italiano “cartellate”, spesso dialettizzato e diffuso ad esempio nella forma *carthiddate* nella Grecia Salentina, il termine arbëreshë molisano *kanistrëllet* deriva dall'albanese *kanistre* (< χανίσχι gr.), cestino, che richiama la forma di questi dolci.

In alcuni lessemi culinari si ha avuto uno spostamento metonimico del termine, nel senso che l'oggetto che produce o contiene il prodotto alimentare origina il nome con cui quest'ultimo si nomina. Sono esempi il nome *fuzijet*, dal fuso quadrangolare con cui la pasta indicata da questo termine viene incavata e il lessema *kandaratë*, che allude al contenitore in ceramica *kandar* (< *kántharos* gr.) nel quale venivano riposti sotto sale orecchie, muso e coda del maiale. Secondo Sessa (2004, 127) proprio per la funzione del vaso in questo caso il suffisso -atë assume il valore di “che è messo in”.

In queste righe ho messo in luce le strategie con le quali gli arbëreshë del Molise hanno arricchito il loro lessico, ma ritengo necessario specificare che ciò è avvenuto nella maggior parte dei casi in maniera inconscia, spontanea, per cui oggi pochi di loro conoscono il senso e l'origine di questi lessemi che sono meccanicamente associati ai piatti che indicano. Studiarli quindi aiuta a mettere in luce ulteriormente la ricchezza di questa cultura alimentare, nata da continui e vivaci scambi con popoli più o meno lontani di ingredienti, tecniche, gusti e linguaggio.

Le metafore alimentari ricorrono anche nel lessico attuale per connotare fisicamente o caratterialmente le persone. I miei interlocutori ne hanno ricordate alcune in maniera spontanea,

senza essere interpellati riguardo questa tematica specifica ma mentre parlavano delle pietanze in maniera più generale. Le *droqë* ricorrono in due metafore con senso molto diverso: l'espressione “sei *droqa*” come mi ha spiegato Cristina, allude a una donna che ha poca personalità, non dimostra di avere carattere e determinazione «insomma come quando si dice sei una pappa molle»: il rimando, quindi, è alla consistenza dell'impasto morbido e malleabile delle *droqë*. Rosaria e sua nonna Incoronata mi fanno invece notare che si ricorre ad un'altra metafora con lo stesso termine quando una donna è spesso fuori casa: se la si vede si ammonisce dicendole «vai a fare *droqë*», alludendo al luogo in cui esse sono fatte e che ben simboleggia il sinonimo “pasta di casa”.

A questo campo semantico appartiene anche il termine albanese *druga*, *spianapasta*, con il quale ci si può riferire ad una ragazza particolarmente pudica alludendo al legno con cui la *druga* è fatta.

In ultimo, con *kazmëat*, che indica i maccheroni che dopo la lunga cottura nel vino finiscono per raddrizzarsi, si alludeva alle persone particolarmente alte e magre.

Tutte queste metafore sono etnolinguisticamente connotate, nel senso che possono essere facilmente comprese dal gruppo etnico nel quale esse sono in uso.

3.2 Interazioni linguistiche e ibridazioni culturali

Confrontare le pietanze arbëreshë molisane con quelle diffuse nelle altre regioni arbëreshe e il lessico con cui esse sono designate mette in luce le somiglianze che colorano il *fil rouge* che annoda tra loro queste comunità, ora geograficamente lontane, e l'arricchimento che esse hanno tratto prima dall'Est, poi dalle diverse zone dell'Occidente europeo nelle quali si sono stabilite sviluppando, nel corso dei secoli, peculiarità che le contraddistinguono. Il viaggio di questo popolo si trova riflesso anche nell'analisi etimologica e della storia linguistica di alcuni lessemi diffusi oltre che nell'area albanofona italiana anche in quella balcanica, greca, armena e turca, come ha dimostrato Francesco Altamari (2015, 2018) per i lessemi *tumacë* e *lëkëngë*.

A rivelare l'importanza delle sfumature e degli scambi rappresentati dall'etnogastronomia arbëreshe sono anche i casi nei quali, in due o più comunità, uno stesso lessema indica cibi diversi o viceversa piatti molto simili vengono designati da nomi diversi.

Fernanda mi ha raccontato mostrandomi una vecchia foto che fino a mezzo secolo fa nella maggior parte delle famiglie veniva preparata una torta definita *mustaçiuli*, a base di miele,

uova, farina e olio impastati e assemblati in una forma rettangolare decorata con intrecci e palline di pasta, la quale veniva spezzata da marito e moglie per stabilire chi avrebbe goduto di maggior potere nella famiglia che andavano a costituire, ossia colui o colei che tirandolo si ritrovava con il pezzo di dolce più grande tra le mani. Nessun altro informatore mi ha raccontato di questo dolce nelle comunità arbëreshë molisane, ma Fernanda ha supportato la diffusione dell'uso di questo termine per indicare il dolce (che mi mostra in una foto, fig. 14) attraverso un canto che le cantatrici avrebbero eseguito a Montecilfone all'uscita dalla chiesa o all'arrivo della sposa secondo le versioni riportate l'una da Di Lena (1972, 105), l'altra da Graziadio Isaia Ascoli (1877, 71). Tuttavia, mentre il primo traduce il termine *mustacolje* con mostacciuoli:

Kur t'arremi ka ato trolje, / çufe lule e mustacolje. / Kur t'arremi ka ato maqe, / çufe lule e manusaque.

Quando arriveremo in quelle pianure, / mazzi di fiori e *mostacciuoli*. / Quando arriveremo in quelle macchie, / mazzi di fiori e violette.

Ascoli (ibidem) riporta una versione e una traduzione leggermente diverse:

Kur arúm ka to trólje / çuf lúlez e mustacoljez / silézi lézi mézi / Moría bukurö'z / kur arúm ka 'to mákie / çuf lúlez e manussákie [...]

E quando arrivammo da quei piani, / ecco mazzi di fiori e giunchiglie, / silézi lézi mézi / Maria bellina; / quando arrivammo da quelle macchie / ecco mazzi di fiori e violette.

Nelle note l'Ascoli inserisce un suo scambio avuto con De Rada, il quale si esprime positivamente sulla traduzione dell'Ascoli e illustra la sua restituzione, sottolineando che nei matrimoni vi è l'uso che le popolane (il giovedì che precede le nozze e in cui si intriga e la farina per la torta nuziale) vadano nelle macchie a caricarsi di frasche portandole in regalo allo sposo, dove ricevevano vino o liquori e "un tortano" ciascuna. Nonostante De Rada ribadisca, come aveva sottolineato in merito al Carme del Lievito (che ho riportato a p. 94), che esiste una torta nunziale, non si esprime sulla scelta di tradurre *mustacoljez* con l'italiano giunchiglie.

Dato che Matteo di Lena ha riportato il canto un centinaio d'anni più tardi, riferendosi all'Ascoli ma trascrivendolo come riportatogli nel 1967 da un'informatrice, Rosaria de Iuliis, la scelta di mantenere l'italianizzato *mostacciuoli* nella traduzione invece di basarsi su quella dell'Ascoli potrebbe essere dovuta all'esistenza di questo dolce in ambito nunziale, come sostenuto da Fernanda. Per comprendere se si trattasse di una torta e chiarire quindi la spiegazione di quest'ultima sul mostacciolo come torta nunziale, ho verificato la diffusione dei termini e del dolce nunziale in altre comunità arbëreshë d'Italia. Il *mostacciolo* risulta essere un dolce ancora

in uso tra gli sposi arbëreshë di San Demetrio Corone (CS), come ha raccontato Stefania, pasticciera, ai microfoni di “Io scelgo Calabria” nella puntata del 29 Marzo 2022, nella quale la si vede preparare questo dolce, a base di farina, miele, olio e uova, di forma rettangolare, intrecciando la pasta in modo da formare fiori, grappoli e intarsi (fig. 15). Tuttavia, riferendosi alla torta, la giornalista specifica che si tratta di un dolce «che voi [riferendosi alla pasticciera originaria del paese] chiamate *collaccio*, ma calabresizzato questo nome ormai è frequentemente diffuso come mostacciolo» e molti lo attribuiscono nello specifico alla sposa (definendolo *collaccio della sposa*), perché alla fine del banchetto gli sposi tirandolo su lati opposti sono soliti spezzarlo per stabilire chi avrebbe goduto di maggior potere decisionale nella nuova vita di coppia (colui che fosse rimasto con la parte maggiore tra le mani). Riguardo il termine mostacciolo è probabile che più che un Anche sulla pagina Facebook del laboratorio di Stefania sono pubblicate alcune foto di quello che lei descrive nell'apposita didascalia come *Collaccio della sposa*, a conferma della diffusione di questo dolce che appare con forme sempre diverse su base rettangolare. *Collaccio* deriva probabilmente dall'albanese *kulaç*, come il lessema *cullaccio* del quale offre notizia Vito Teti (in Grimaldi P., Picciau S., 2016, 116) in riferimento ai paesi arbëreshë della Calabria, specificando che nel banchetto nunziale, a Frascineto e Civita «questo pane di rito [dello sposo] lo spezzano insieme i due sposi tirandolo da una parte e dall'altra e contrastandolo un pezzo fra loro», mentre alla sposa viene donata dagli amici una *petta*, ossia una «focaccia di grandezza straordinaria sulla quale si elevano della stessa pasta figure di guerrieri, uccelli e altri animali».



Fig. 15 Mustaçiuli, Montecilfone
Fonte:



Fig. 16 Collaccio o mostacciolo, San
Demetrio Corone (CZ)
Fonte: Facebook, Mani in pasta



Fig. 17 Kulaçi, San Costantino Albanese (PZ)
Fonte: Facebook, Panificio Larocca Annunziata

In un altro comune arbëreshë situato in Basilicata, San Costantino Albanese (PZ), il *kulaçi* (fig. 16) indica una grande focaccia lievitata sulla quale sono intrecciati uccelli, serpenti e due uova in un nido, inserita con il termine italianizzato *cugliaccio* nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione Basilicata (PAT). In questo caso il termine mostacciolo non viene utilizzato affatto. È probabile che questo lessema, come accade oggi a San Demetrio Corone, fosse diffuso anche a Montecilfone come sinonimo di un termine alternativo di derivazione albanese (*collaccio* nel caso di San Demetrio Corone), ma nel comune molisano la coppia sinonimica si sarebbe ridotta nella variante *mustaçiuli*. In entrambi i casi, però, non si tratterebbe a mio avviso di “calabresizzazioni o molisizzazioni” del termine, poiché quest’ultimo deriverebbe dal latino tardo *mustaceum*, dal latino *mustum* a sua volta dal greco μουστάκιον (labbro, superiore, baffi). Mentre *mustaceum* in latino indicava una torta nunziale a base di mosto, farina, aneto, cumino, grasso, formaggio e foglie d’alloro⁴⁷ e probabilmente da qui si è diffuso il termine mostacciolo per indicare la torta nunziale, l’esito del greco μουστάκιον in albanese è stato *mustak*>*mustaqe*, baffi. Quindi l’associazione torta-mustaçiuli sarebbe nata attraverso il contatto con il lessico delle popolazioni latine che circondavano le comunità arbëreshë.

La ricorrenza del termine *kulaç* mi ha invece riportata tra gli arbëreshë del Molise, in particolare a Montecilfone, dove Franco, Francesco e Mastro Mingo mi hanno nominato il lessema *culacio* per riferirsi a «una torta di farina di mais che veniva coperchiata e cotta con il carbone sia alla base che sopra al coperchio», molto simile al *kulac* albanese. Durante la mia permanenza in Molise, poi, ho avuto modo di visitare brevemente, nel corso di un paio di pomeriggi, i paesi croato-molisani e ad Acquaviva Collecroce alcune signore con le quali mi sono intrattenuta a chiacchierare lungo la strada mi hanno raccontato con orgoglio della tipicità del *Kolaç*, al quale è stato attribuito per la sua unicità territoriale il marchio De.C.O nel 2013. Esse mi hanno spiegato che si tratta di una sorta di ciambella di pasta sottile ripiena uva cotta, mosto cotto, frutta secca, miele, cannella e scorze d’arancia che veniva preparata soprattutto per la benedizione della gola, in occasione di San Biagio, ma anche per i matrimoni.

⁴⁷ M. P. Catone, De agri cultura, 121 Mustaceos sic facito. Farinae siligineae modium unum musto conspargito. Anesum, cuminum, adipis P. II, casei libram, et de virga lauri deradito, eodem addito, et ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques.

Leggendo il capitolo dedicato ai Croati del Molise che Emilia De Simoni ha scritto nel volume dedicato al cibo delle minoranze curato da Piercarlo Grimaldi e Sabrina Picciau (2016, 133-154), ho ritrovato questo *kolaç*, trovando conferma dell'uso che ne veniva fatto durante la festa di San Biagio e in occasione delle nozze e della denominazione comunale che gli è stata riconosciuta insieme ad un'altra serie di premi che mi hanno fatto comprendere meglio l'orgoglio che avevo percepito nei discorsi delle signore incontrate ad Acquaviva Collecroce qualche settimana prima. In particolare, mi sono soffermata sulla descrizione del dolce elaborata dal filologo Rešetar (1997, 73-74, in Grimaldi P., Picciau S., 2016, 138), che scrive che le *kolače* ripiene di *kaš-kavunisk*, che dovrebbero essere proprie di questi coloni, si fanno a San Biagio e per i matrimoni, e la farcia consiste di mosto di vino e mollica, che vengono cotti insieme a noci e pezzi di buccia d'arancia. A suo avviso il termine che designa il ripieno sarebbe una deformazione di *kaša-skavuniska*, in italiano pasta schiavona, che mi riporta alla ciambella ripiena di pane schiavonesco (una specie di crema fatta con vin cotto, mollica, mandorle, noci e cedro sciroppato) che a Campomarino si donava ai parenti del futuro sposo una volta giunti a casa della futura consorte durante il periodo di fidanzamento precedente al matrimonio. Nel verbale redatto per l'attribuzione del marchio De.C.O. si legge che «il termine *kolacé* serviva anche ad indicare i dolci in genere» e che «l'origine croata molisana del dolce è testimoniata dalla presenza del termine *culaccə* in vari dialetti molisani [compreso quello di Portocannone] per indicare i dolci di forma rotonda». Quest'ultima affermazione mi pare una forzatura, o forse limitante, soprattutto alla luce della varietà di forme e usi che il termine ha assunto in tutta l'Europa.

Infatti, nell'*Etymologisches Wörterbuch der Albanesischen Sprache* (1891, 212), Meyer alla voce albanese *kul'átš* attribuisce prima la definizione di «ungesäuerter (senza lievito) Brotkuchen (torta di pane) Ringelbrezel (ciambella ad anello), in greco anche χουλούρι τοῦ ἀλετριού, che indica *koulouri* e *koulourakia* (ciambelle rispettivamente al sesamo e al burro ancora diffuse in Grecia)»; segue la derivazione del termine: «dal se. *Kolaç* e dall'istr. *Kolaç*, derivato da *kolo*, cerchio: si veda il greco albanese *kul'ats*, “*im Kreise*” con il quale si è diffuso *kul'ák*; ciò è conforme con il rumeno *colac*, il bulgaro e il turco *kolak*». Sottolineo che il tedesco *im Kreise* con il quale Meyer traduce l'albanese *kul'ats* significa “nel cerchio” e allude alla cerchia delle relazioni familiari o amicali strette, dando quindi una connotazione coerente con l'uso di questo dolce nelle occasioni matrimoniali.

La circolarità si è persa nella forma ma non in senso figurato nel *mustaçiuli* di Montecilfone ma anche nel *collaccio* di San Demetrio Corone; quindi, in entrambi i casi non si può affermare se la derivazione da *mustaceum* sia l'unica (nel caso di Montecilfone) o precedente rispetto alla diffusione del termine derivato da *kul'ats*. A Montecilfone quello che ora si chiama *kulaç* ha ancora un aspetto circolare, ed è, come ho già scritto citando i miei interlocutori, una torta di pane senza lievito a base di farina di mais, che ricorda il *kulaç* tuttora preparato in Albania, nel quale si usa il bicarbonato al posto del lievito. Il *kulaci* di San Costantino Albanese si avvicina sia alla forma ad anello, che all'impasto simile al pane, che al senso figurato espresso dal termine *kul'ats*. Anche nel *kolače* croato-molisano la forma è conforme a quella descritta, ma mi sembra evidente, ora, che è stata la lingua e non questo specifico dolce a determinare l'appellativo dei dolci tondeggianti diffusi nei comuni vicini. E in tutta Europa. Infatti, facendo una breve ricerca oltre all'albanese dei termini in bulgaro (*колак*) e rumeno (*colac*) citati da Meyer, l'indagine si estende spontaneamente anche al russo (*калач*) e all'ucraino (*колач*), scoprendo una serie di dolci sempre di forma tondeggiate e dall'impasto semplice ma con decorazioni di pasta leggermente diverse, sfumature che si riflettono nei diversi esiti generati in diverse lingue, dunque presso diverse culture, compresa quella arbëreshë molisana, a partire dalla stessa voce.

4. Riconoscersi e farsi riconoscere: identità e re-invenzione della tradizione arbëreshë

I discorsi dei miei interlocutori mi hanno fatto capire che la cultura alimentare arbëreshë molisana si trova riflessa nella qualità e nella modalità con cui si consuma e indica il cibo, come spero sia emerso attraverso i paragrafi precedenti. Tuttavia, molti dei miei interlocutori parlando dell'alimentazione in uso presso le comunità alle quali appartengono hanno espresso più o meno direttamente la loro idea di tipicità e tradizione, che ha a che fare con i concetti di purezza, unicità, confine e fedeltà. C'è una naturale tendenza ad esaltare le differenze, le unicità, le peculiarità della specifica zona piuttosto che le sfumature, le mescolanze e la storia policromatica, nelle quali esse è nata e dalle quali ha preso forma la sua cultura; nell'immaginario comune non possedere elementi che rendono unici è quasi una forma di involgarimento, di impoverimento del valore della città che oggi sembra essere tanto più ricca quante più attrazioni uniche possiede per convincere il turista a visitarla arricchendola di

conseguenza. Il *Made in Italy*, la Dieta Mediterranea, i marchi di origine e identificazione DOC, DOCG, DOP, IGT, IGP, che includono quello di specialità tradizionale garantita (STG), sono concetti che velano operazioni di *marketing* diffuse attraverso i mezzi di comunicazione di massa ma anche nei supermercati e che, nate con le più positive intenzioni, hanno finito per confondere i consumatori. Alcuni dei miei interlocutori, illustrandomi le ricette dei piatti che ricordano e/o che preparano ancora, sottolineano alcuni elementi che le distinguono e le rendono uniche rispetto alle pietanze preparate non solo nel resto dell'Italia ma anche negli altri comuni arbëresh: la zia di Domenico ha sottolineato che «la tradizione di mettere rigorosamente le polpette al posto della carne sfilacciata nella lasagna bianca è tipica solo di Montecilfone», eppure Anna e Zia Luisa a Portocannone le preparano allo stesso modo perché a loro piacciono così. In altri casi, prima di condurre in maniera più spontanea il discorso, i miei interlocutori iniziano a pensare a «quello che è un po' più tipico albanese», includendo in questo gruppo le pietanze che, ancora in uso o ormai dimenticate, li riportano ai tempi dell'infanzia. Spesso si dilungano sulla paternità attribuita al vicino San Martino in Pensilis della *pampanella*, piatto a base di carne di maiale lasciata frollare con abbondante peperoncino e cotta in forno, il cui nome deriverebbe da *pampinus* perché originariamente, come riporta Michelangelo Manicone nel primo volume de *La fisica Appula* (1806, 123), sembra che i pastori del Gargano cuocessero il maiale avvolgendolo tra i pampini e sotterrandolo. Ora, quando ne parlano i miei interlocutori tengono a precisare che questa pietanza non è dei sammartinesi, come questi ultimi hanno orgogliosamente scritto sul cartello che segnala l'ingresso nel Paese e come confermano i programmi televisivi che ne parlano su emittenti locali o nazionali, ma si tratterebbe di un prodotto albanese «perché in Albania cuociono ancora la carne nelle foglie». Quando però devono parlare di ciò che è arbëreshë i miei interlocutori si dividono almeno all'inizio del dialogo in due gruppi: alcuni mi dicono che di albanese non è rimasto nulla, altri invece che è ancora tutto «tipicamente tradizionale», contraddicendosi però in entrambi i casi nel corso del loro discorso. Guido ad esempio, avvisato su mia richiesta e messo al corrente sulle tematiche della mia ricerca dal vicesindaco di Ururi, si è presentato in comune (dove avevamo appuntamento) con una serie di fogli che gentilmente aveva appuntato «per essere certo di dirmi tutto» esordendo affermando che «di originale arbëreshë non c'è nulla, forse la *dromësat*», salvo poi farmi un elenco di pietanze in uso da sempre esaltando il valore che in questa comunità hanno assunto la pasta fatta in casa, le erbe spontanee e il vivere insieme. Una volta terminato il discorso che con premura aveva preparato ho fatto quindi alcune domande a Guido, le cui

risposte evidenziano una visione piuttosto categorizzata e netta di ciò che è tradizionale, ossia ciò che è puro, intatto e alterato il meno possibile dal contatto con le popolazioni vicine:

«le usanze albanesi sono scomparse per la storia di questa comunità che è stata nomade per i primi quarant'anni in Molise: non potevano mangiare quello che usavano in Albania. Non portarono nulla qua e si adattarono a quello delle persone che vivevano già qui, hanno preso le cose italiane e le hanno arbëreshizzate quindi nulla è tipico. Hanno assunto usi e costumi locali [...] non è tanto diverso da oggi: i migranti che vengono con i barconi si portano solo i vestiti e piano piano dimenticano tutto della loro terra e anche il cibo.»

In verità l'ambiente che gli albanesi trovarono in Italia nel XVI secolo dal punto di vista delle risorse offerte non doveva essere tanto diverso da quello del luogo di partenza e le comunità che con fatica si installarono nelle zone di Ururi, Portocannone e Montecilfone non vivevano con «le persone che vivevano lí», ma isolati e solo successivamente e lentamente assimilarono con i dovuti adattamenti alcuni aspetti della cultura dei gruppi etnici vicini.⁴⁸ Sui migranti di oggi mi pare non sia necessario dilungarsi troppo per spiegare che essi non dimenticano, anzi la globalizzazione facilita il mantenimento delle abitudini precedenti dando loro la possibilità di acquistare cibi, vestiti, libri e beni di ogni genere, addirittura di arredare casa come facevano o avrebbero voluto fare nel loro Paese di origine (anche questa, forse, potrebbe essere tematica di ricerca interessante).

Ad ogni modo, ho ritenuto importante ricordarmi sempre che non importa che quello che i nostri interlocutori ci raccontano sia vero nei fatti, ma conta il significato che quelle parole hanno per loro e, nel caso di Guido, il significato è l'idea di una tradizione sopravvissuta con fatica e presto modificata, dell'originalità e della tipicità come isole culturali uniche e pure, fedeli a una serie di pratiche e costumi inalterati nel tempo. Per cercare di «ripristinare tra le nuove generazioni e mantenere viva in ambito musicale la tradizione» Guido aveva costituito un gruppo che tuttavia si è sciolto poco dopo, minato dall'accusa di essere “troppo tradizionalista”. Ad alimentare la convinzione che di «tradizionale e originale non è rimasto nulla» è anche una radicata idea di “tradizionale” come qualcosa di non solo unico, ma anche estremamente diverso e complesso. Parlandomi delle pietanze diffuse a Montecilfone la zia di Domenico ha precisato che

⁴⁸ Si riveda per le ragioni e l'epoca nella quale questi scambi si iniziarono a verificare il capitolo 2, dedicato alla contestualizzazione.

«tutto quello che trovi nel Molise lo trovi a Montecilfone, magari in maniera un pochino diversa, revisionata, però le tradizioni sono quelle molisane. Sono molto più complicati loro [indica il marito] a San Martino rispetto che nel mio paese».

L'estremo opposto è rappresentato da coloro che dopo essermi presentata spiegando chi sono e cosa sto studiando hanno iniziato il loro racconto affermando orgogliosamente che «non è cambiato niente», salvo poi, dopo qualche decina di minuti davanti a un caffè, terminare il *giuoco delle parti* per arretrare nel *backstage*⁴⁹ e lamentarsi del fatto che non si festeggia più a casa, che le donne non fanno più i maccheroni ma li prendono dal pastificio, che non ci sono più i vicini e il rispetto.

Le ragioni di queste visioni estreme risiedono nel fatto che si è stati educati ad identificare il tipico e il tradizionale attraverso un'origine o un'identificazione geografica unica (nel caso della zia di Domenico e di Guido) e a ritenere che ciò sia motivo di orgoglio e potenziale mezzo di arricchimento attraverso il turismo.

In un articolo dell'edizione del 2009 della rivista *Katundi Ynë Paese Nostro*, intitolato *I sapori e gli odori d'Arberia sono ancora gli stessi* si legge

«la forma orale, attraverso la quale i sapori e gli odori, unici elementi che ancora resistono incontaminati da personalismi o da manipolazioni, vivono grazie a tradizioni che sono in grado di riproporre la cucina come si usava fare una volta, senza aggiunta di elementi o componenti che le potrebbero far rivestire una falsa veste. Così non è avvenuto con la musica divenuta irriconoscibile poiché è associata a ritmi e canti che non hanno adeguate sonorità tipiche delle comunità arbëreshë».

Anche in questo caso è evidente che l'incontaminazione è prerogativa della tradizione, che deve restare immutata nel tempo. Il problema è che, come emerso nei capitoli precedenti di questa ricerca, se esiste una tradizione essa nasce proprio dagli scambi e dalle manipolazioni che in questo articolo vengono demonizzate.

Parallelamente si gareggia nella corsa ai riconoscimenti che attestino la tradizionalità di certi prodotti nella speranza di strizzare l'occhio al turista di prossimità, nazionale o internazionale. Ciò è dichiarato in alcuni articoli che nel periodico *Kamastra* documentano le iniziative intraprese o che si dovrebbero continuare «sia per una maggiore visibilità del Molise in ambito

⁴⁹ L'eco è a Dean MacCannell (1999).

nazionale e internazionale, sia per lo sviluppo economico di tutti gli addetti al settore (produttori, trasformatori, rivenditori, ristoratori ecc..) alla luce del fatto che in Molise, ancor più che in Italia, dove i prodotti rappresentano la storia, la tradizione, l'area geografica, i diversi modi di essere italiani in Italia e nel mondo, le minoranze albanese e croata hanno apportato con la loro diversità culturale un notevole contributo alla storia agro-alimentare del Molise, che deve essere valorizzata e promossa.» Quindi, continua l'articolo, essendo stati riconosciuti a livello europeo con i marchi DOP, IGT e STG soltanto quattro prodotti e tre vini «è ancora tanta la strada da fare per l'ottenimento di una maggiore visibilità.».

Anche il *poprato* di Ururi, come ha precisato mentre me ne parlava la pasticceria Ada, voleva essere candidato per ottenere il riconoscimento della denominazione di origine comunale De.C.O, marchio che riconosce la specificità territoriale e il rapporto del prodotto con la cultura locale, «ma poi non si è fatto più nulla».

La visibilità è stata uno degli scopi anche dell'Estate Portocannone, organizzata per alcuni anni dalla Pro Loco locale, e che nel 2003 è stata sottotitolata “Tradizione e sapori mediterranei”. Come si legge in un articolo dell'edizione di settembre-ottobre di quell'anno gli obiettivi erano «rivalutare il paese di Portocannone riscoprendone ogni angolo particolare; promuovere il turismo per far diventare Portocannone un centro di attrazione, posto come è noto a ridosso della costa adriatica molisana e nelle immediate adiacenze del mare e valorizzare le tradizioni senza dimenticare gli antichi sapori, i piatti tipici ed antichi di Portocannone». Obiettivo quest'ultimo che si ritiene aver raggiunto, come sottolinea l'articolo, visto «il grande successo di pubblico» che ha partecipato «alla sagra del grano di San Donato, ad un incontro poetico musicale che ha allietato la degustazione di pan cotto con le verdure offerto, alla sagra dei Fusilli, della Bistecca, della Birra e alle feste di Quartiere ideate con lo scopo di riscoprire il tradizionale vicinato».

La tradizione in questo caso viene inscenata per essere proposta in maniera attiva e performativa in contesti nuovi, come quello della Sagra o di nuove feste,⁵⁰ come quelle di Quartiere, che danno a chi le organizza e a chi sceglie di parteciparvi la sensazione di rivivere in qualche modo i saperi, la comunità o la tanto desiderata e ricercata tradizione rifunzionalizzandoli e ricreandoli. Così «attraverso la rinnovata pratica del mito rappresentato/rivissuto» le persone, che Grimaldi definisce «soggetti rituali», «non solo recuperano le buone pratiche di comunità,

⁵⁰ A tal proposito voglio citare Grimaldi, (2012, 28) “La festa è con ogni probabilità, l'istituto folklorico cui è ricorso con più intensità l'individuo della tarda modernità per ritornare a essere attore del teatro della vita”

ma le re-introducono in un processo contemporaneo di recupero virtuoso di rifunzionalizzati valori folklorici» per potersi costruire «una nuova/antica appartenenza» (Petrini 2010, in Grimaldi, 2012, 30) e divenire attori di una ricreata festa popolare in un “villaggio ritrovato” nel quale essi scoprono anche «i fornelli della tradizione, recuperano le ricette contadine e ritornano a ricostruire i frammenti sparsi dei ritmi alimentari di un mondo contadino connesso alla natura» (Grimaldi, 2012, 29-30).

Oltre alle feste e alle sagre che in questi paesi vengono riproposte quasi ogni anno, a cercare di ricomporre e rinnovare nel presente un “microcosmo della tradizione arbëreshë molisana” sono oltre alle Associazioni culturali e alle Pro Loco, gli Sportelli Linguistici, che creano Dizionari e editano calendari proponendo una ricetta per ogni mese seguendo il ciclo stagionale degli ingredienti utilizzati.

Sono voci fuori da questo coro quelle di alcuni anziani, che accolgono l’innovazione con una naturalezza che mi ha fatta sorridere: chiedendo alla moglie di Emiliuccio, 87 anni, se ricordasse del panino che molti mi avevano detto essere vecchia abitudine portarsi nei campi, imbottito con *lëkënge*, *rambascioit* e i pomodori o le melanzane messi nella loro acqua, lei mi ha risposto «eh beh, certo anche ora si fa, si mette la cotoletta, l’insalata o la maionese, si chiude e si porta dove vuoi». O la signora Angela, che ha riconosciuto che «il cibo è ancora quello originale, oggi però i ragazzi hanno internet e allora cucinano meglio di noi, inventano, aggiungono»: l’innovazione non genera alcuna corruzione, anzi è essa stessa parte dell’originalità.

Nel tentativo di ricostruzione della tradizione è interessante il rapporto con l’Albania assunto da queste comunità, che sono guardate dal Paese delle Aquile quasi con devozione, come le depositarie della loro cultura più vera, della tradizione che a causa dell’invasione turca prima e del regime comunista poi non è stato possibile mantenere. Come si è visto però, gli stessi arbëreshë cercano, attraverso l’istituto della festa o altre iniziative, di ritrovare «le tradizioni degli antichi» che comunque vengono risignificate, spingendosi talvolta oltre Mare, come ha sottolineato Fernanda:

«noi arbëreshë andiamo alla ricerca di fonti in Albania per capire questo nostro modo, le nostre origini, come fosse una scambievole ricerca per conoscere le nostre storie sviluppate parallelamente».

Proprio per il fatto di essersi sviluppate per cinque secoli parallelamente, ricostruire filologicamente gli intrecci che legano questi paesi mantenendo questa polarità e senza mai estendere lo sguardo almeno all'Italia e ai Balcani sarebbe come ridipingere un quadro policromatico attingendo a soltanto due colori della tavolozza. Inoltre, la patria che le comunità arbëreshë del Molise hanno lasciato cinque secoli fa oggi è diversa sia geopoliticamente, che culturalmente; perciò, polarizzare “una ricerca della tradizione” tra le comunità arbëreshë e l'attuale Albania non è sensato.

Tuttavia, ciò che è importante in questa affermazione e nella generale percezione di doversi l'un l'altra qualcosa, l'Albania e le comunità arbëreshë, è il sentimento, la soggettività con la quale viene vissuto questo rapporto che vuole essere ricostruito nella sua storia. Unire la soggettività delle persone che l'hanno vissuta all'oggettività di una storia è, credo, uno degli obiettivi dell'antropologia. In questo senso, studiare antropologicamente le radici comuni che piantano nel terreno che è il Mondo le comunità arbëreshë e l'Albania sarebbe tematica di un'altra, sicuramente più lunga ricerca.

Conclusioni

Il microcosmo alimentare, nella sua totalità o solo in alcuni suoi aspetti, può essere studiato in riferimento alle comunità nelle quali si sviluppa solo se si tengono presenti la qualità del cibo, la maniera in cui esso viene consumato e i sensi e i sentimenti che esso suscita. Per uno studio approfondito è fondamentale considerare anche l'epoca e il contesto culturale di appartenenza del mangiatore sociale e culturale, poiché chi mangia si rapporta alla sfera alimentare in maniera diversa, assumendo ed esprimendo di fronte allo stesso piatto o alla medesima "festa del cibo" atteggiamenti e sensazioni ed emozioni diverse in base alla memoria sensoriale e alle modalità di consumo, che fanno parte dei significati culturali dei quali il microcosmo alimentare si carica. Ho adottato questo approccio per studiare il microcosmo alimentare arbëreshë, che risulta particolarmente sfumato e policromatico alla luce della storia di queste popolazioni: nonostante le materie prime utilizzate siano le stesse di quelle impiegate nelle ricette dell'Italia meridionale, anche l'alimentazione, come la lingua, ha contribuito a mantenere unita questa comunità, costruendo memorie, sentimenti e lessemi alimentari che tuttora persistono. Essendo *ab origine* frutto di mescolanze, isolare prodotti e "tradizioni" del microcosmo alimentare arbëreshë per definirli tipici e specifici esclusivamente di queste popolazioni, o ragionare su di essi unicamente in rapporto all'Albania, che è solo parzialmente e in alcune sue parti la patria di queste comunità, significa ridurre lo studio a una lettura semplicistica e non rappresentativa della complessità che caratterizza questo ambito. Non è nella cultura gastronomica fragile e presuntuosa (Grimaldi, Porporato, in Grimaldi, 2016, 20), la quale celebra l'unicità delle ricette riducendole ad un insieme di materie prime, che si dischiude l'identità della comunità arbëreshë del Molise, ma tramite la sensorialità, la commensalità, l'offerta, la comunione e la lingua che caratterizzano il suo microcosmo alimentare.

La ricerca etnografica si pone come metodo di studio privilegiato perché permette di vedere e percepire quanto e in quali forme l'"arcaico" inteso come «il fondo della storia, linfa vitale» (Meligrana, in Lombardi Satriani, 2016, 65) si è ramificato nel presente -in tutte le pratiche che costituiscono il mondo non soltanto alimentare-; nei gesti, nelle immagini e nelle parole raccolte con il metodo etnografico e studiate nel loro contesto storico, culturale e sociale, scorrono le tracce di un legame tra terra e paese, passato e presente, locale e globale, che mettono in rilievo la vicinanza al passato e ad altre culture alimentari. Per cercare di ricomporre una tipicità originaria questo è il sentiero che deve essere seguito e solo così i «germi vivi che le minoranze

offrono» possono diventare «spunto per trasformare un prodotto [e ciò che gli ruota attorno, dai sensi ai ricordi che suscita fino ai modi nei quali si produce e si consuma] in oggetto capace di donare identità all'individuo e al territorio» (Grimaldi, 2016, 29). L'antropologo, attraverso l'etnografia, può quindi rimettere in luce le modalità attraverso le quali permangono usanze che frequentemente si ritengono scomparse. Spesso, come si è visto nella presente etnografia, sono le comunità stesse o i loro rappresentanti istituzionali a non intravedere nel proprio microcosmo alimentare lo scorrere della linfa vitale del passato e della mescolanza culturale che nel tempo hanno costituito il loro arcipelago; così, non essendo percepite, le tradizioni si inventano e l'identità si cerca isolando quelli che sembrano tratti unici, senza metterli in dialogo con le altre sfumature di quella cultura e di quella delle aree circostanti. Semmai, si cercano di evidenziare come tipici i tratti accattivanti per potenziali visitatori; potremmo in questo senso distinguere l'eldorado generato dalla "tradizione" inventata, cucita su misura per il turista, dal guadagno che si può trarre dalle pratiche ricostruite per chi le pratica nella loro complessità storica, culturale e sociale. Per espandere questo secondo genere di ricchezza è necessario ridefinire l'idea di "tradizionale" per riavvicinarla il più possibile a ciò che essa è, ossia mescolanza di differenti spazi, tempi, luoghi, dunque culture, che si sono combinati in maniera unica dando vita alla tradizione di una precisa comunità. Il problema è che la ricchezza in termini economici rappresenta -e probabilmente continuerà a rappresentare- l'oggetto di maggior interesse delle amministrazioni e delle associazioni, che a tal fine propongono e confezionano tradizioni su misura del turista, impiegando meno impegno, tempo e denaro di quanto richiederebbe partire dallo studio delle tradizioni già esistenti, volto ad un guadagno identitario e culturale della comunità stessa.

Per recuperare il rapporto tra i beni intangibili -tra i quali può essere incluso il mondo alimentare arbëreshë come è stato studiato in questa ricerca- e «le loro risonanze affettive» (Dei, 2018, 217), valorizzare la loro dimensione culturale e le connotazioni simboliche per permettere a chiunque voglia di entrarvi in risonanza, Clemente (in Dei, 2018, 214 e 216-217) ha elaborato il «terzo principio della museografia», basato appunto sulla ricerca di un rapporto più diretto con queste dimensioni che caratterizzano i beni intangibili al fine di produrre «un dialogo interattivo tra le voci 'dal basso' e i visitatori». Tuttavia, come sottolinea Dei (ibidem, 218), in musei conformi a questo principio «far parlare le cose da sole non è così semplice», poiché richiede «tecnologie, linguaggi e risorse intellettuali» dunque investimenti e piani finanziari da parte di Enti che, come ho detto poco sopra, sono interessati a un guadagno economico; essendo

quest'ultimo il principale interesse dei finanziatori, anche questi musei vengono progettati attraverso strategie di management per fare dei beni culturali un volano della promozione turistica e dello sviluppo del territorio. Può esserci, però, un'alternativa per riportare al centro le emozioni, le memorie, le relazioni che il bene dischiude, allontanandolo dalle progettazioni strategiche e dal «trinceramento istituzionale» (ibidem, 221) operato dai finanziatori del museo, dalle logiche delle burocrazie e del mercato: essa è individuata da Turci (in Dei, 2018, 2219) nel «museo partecipativo», costruito attraverso il dono da parte della «società civile» della sua memoria culturale, del passato, della tradizione, dell'identità locale che, a loro volta, producono e alimentano le relazioni sociali dei donatori. Il problema è -come emerge dall'etnografia sul microcosmo alimentare arbëreshë- che molto spesso la società civile *in primis* fatica a riconoscere la propria identità, a ricostruire il proprio percorso dal passato per ragionare su se stessa nel presente; l'obiettivo principale diventa quindi è istruire in primo luogo la comunità stessa, aiutarla a ritrovare la propria connessione con il territorio e la propria mostrandole le proprie pratiche nella loro complessità. Questi beni «intangibili» possono essere utilmente musealizzati se si pensa al museo etnografico come ad «un museo che fa etnografia» (Turci, in Dei, 2018, 228), che attraverso la ricerca e lo studio antropologico e il ruolo sussidiario -ma non di gestione diretta- da parte delle Regioni e degli enti locali (Garlandini, 2010, 7), aiuta anzitutto i locali ad osservare e comprendere le proprie pratiche nel tempo e nello spazio nei quali si sono costituite, per formulare e comunicare «un'immagine 'corretta' del territorio, della comunità e del suo patrimonio» (De Varine, 2010, 16) in una forma di *ecomuseologia* «'eretica', accettata a fatica dalle culture dominanti e fortemente alternativa alle politiche di tutela ufficiali del patrimonio» (Daccó, 2010, 1). Essendo le abitudini culinarie e dietetiche un serbatoio di pratiche che, come si è visto, costituiscono la base della vita quotidiana, collocate a corollario delle questioni di famiglia, vicinato e relazionalità, ed ereditate dal passato modificandosi tramite gli apporti esogeni della cultura di massa, rappresentare queste pratiche attraverso *ecomuseologie* che le studiano e le mostrano nella loro realtà ambientale e storica sociale, economica e territoriale, significa offrire una lente tematica attraverso la quale i locali possono assumere consapevolezza del senso della propria identità, della propria storia, del modo in cui si sono gestite le relazioni e le risorse, riconnettendo la memoria contemporanea con quella della generazione precedente.

Attraverso la ricerca e lo studio antropologico, questo «‘strumento museo’» (De Varine, 2010, 13) aiuta anzitutto i locali ad osservare e comprendere la contemporaneità, la quale si rivela essere per certi versi, come le nostre vite, anche quella degli altri.

Così, se il cibo e la costellazione di pratiche che lo circondano sono oggi moda e mania che indirizzano viaggi e abitudini di un vasto numero di consumatori, il microcosmo alimentare, nato dalla fusione delle diversità, potrebbe diventare mezzo di educazione alla visione del mondo e delle culture che lo compongono, anch'esse frutto di scambi ed incontri e mai del loro isolamento totale. Così, comprendendo che dalla diversità sono nati microcosmi alimentari fatti di condivisioni generatrici di relazionalità, il cibo può tornare ad essere utilizzato per costruire nuovi legami e nuove maniere di stare insieme: dare da mangiare e da bere a chi ha fame, a chi nasce, a chi parte e arriva, può diventare, oggi, un elemento di rinascita, di una convivialità possibile, di fondazione e di costruzione di nuove comunità.

APPENDICE A: diario alimentare con esempio di compilazione

ETÀ: PAESE DI ORIGINE: PAESE DI ORIGINE DI ENTRAMBI I GENITORI: (madre)
 NUMERO DEI MEMBRI DEL PROPRIO NUCLEO FAMILIARE : (padre)

Quali sono stati i piatti principali del giorno di Pasqua?

Completate le tabelle inserendo per ogni giorno i piatti consumati a pranzo e a cena, specificando i casi in cui il pasto è parte di un evento rituale o festivo (es. matrimonio, battesimo, comunione, cresima, compleanno, Pentecoste,...):

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo							
Cena							
Altro							

ETÀ: PAESE DI ORIGINE: PORTOGALLO PAESE DI ORIGINE DI ENTRAMBI I GENITORI: PORTOGALLO (madre)
 NUMERO DEI MEMBRI DEL PROPRIO NUCLEO FAMILIARE : 2 URUGUAY (padre)

Quali sono stati i piatti principali del giorno di Pasqua?

PASTA DI CASA CON IL RAGU' MISTO DI CARNE (IN VOLTINO, AGNELLO, VITELLO)
 COME SECONDO A GNELLO AL FORNO O ALLA BRACE

Completate le tabelle inserendo per ogni giorno i piatti consumati a pranzo e a cena, specificando i casi in cui il pasto è parte di un evento rituale o festivo (es. matrimonio, battesimo, comunione, cresima, compleanno, Pentecoste,...):

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	<u>PASTA CON VERDURA (RAPE)</u>	<u>PASTA AL POMODORO INSALATA FRUTTA</u>	<u>PASTA COL PESTO FRUTTA</u>	<u>PASTA ALL'AMATRICANA FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA CON LE COZZE FRUTTA</u>	<u>BRODO DI TACCHINO INSALATA FRUTTA</u>	<u>PASTA AL RAGU' MISTO INSALATA FRUTTA</u>

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	<u>PASTA CON TOMATO INSALATA FRUTTA</u>	<u>RISOTTO CON FUNGHI FRUTTA DI STAGIONE</u>	<u>PASTA CON PISELLI INSALATA FRUTTA</u>	<u>PASTA AL POMODORO A CRUDA CON PANTO BASILICO</u>	<u>ZUPPA DI PESCE CON SPAGHETTI INSALATA FRUTTA</u>	<u>BRODO VEGETALE FRUTTA</u>	<u>DI PENTECOSTE PASTA FATTA IN CASA CON RAGU' MISTO</u>
Cena	<u>INSALATA DI POMODORI E CETRIOLO MOZZARELLA PANE</u>	<u>MISTO DI VERDURE AL FORNO (ZUCCHINE, MEANZANE, CIPOLLA, PEPERONI)</u>	<u>POMODORI FORMAGGIO SPALMABILE</u>	<u>INSALATA SPINACINA PANE</u>	<u>POMODORO PROSCIUTTO COTTO</u>	<u>PIADINI PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO</u>	<u>INSALATA</u>
Altro							

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	<u>CORSA DEI CARRI PISELLI E SEPIE</u>	<u>LE LASAGNE AL RAGU' GIORNO MADONNA COSA UNINDO</u>	<u>PASTA E ZUCCHINE FRUTTA</u>	<u>PASTA CON ASPARAGI INSALATA FRUTTA</u>	<u>BACCALA' CON CIPOLLA POMODORO FRUTTA</u>	<u>FAGIOLI PANE FRUTTA</u>	<u>LA GIATELLE CON RAGU' DI POLPETTE INSALATA</u>
Cena	<u>INSALATA DI POMODORI E PAMPANELLA</u>	<u>PATATE FRITTE UN PEZZO CACIOCAVALLO</u>	<u>INSALATA MISTA</u>	<u>UNOVO CON POMODORO FRUTTA</u>	<u>ALICI CRUDI MARINATI INSALATA</u>	<u>PIZZA</u>	<u>PEPERONI COL POMODORO PANE</u>
Altro							

APPENDICE B: la festa di San Giuseppe a Montecilfone e Portocannone

Montecilfone: pasta offerta da Donato, consumata sotto ad un balcone davanti al faló che riscaldava quel piccolo insieme di case



Le fotografie esprimono immediatamente le due differenti modalità nelle quali la stessa festa viene vissuta a Montecilfone (sulla sinistra), dove il carattere spontaneo e volontario ha espresso la sua forza manifestandosi nonostante la pioggia, e a Portocannone (fotografie seguenti la prima) dove la distribuzione delle pietanze, l'ordine, la sfera religiosa, suggeriscono il carattere regolamentato della celebrazione

Portocannone, casa di Cristina: tavola imbandita con le pietanze crude, pronte per la benedizione (si veda foto successiva)







Preghiera precedente l'inizio della distribuzione delle pietanze, rappresentata dalla foto in basso.



APPENDICE C: la cucina di una casa appartenuta alla nobiltà e mantenuta intatta

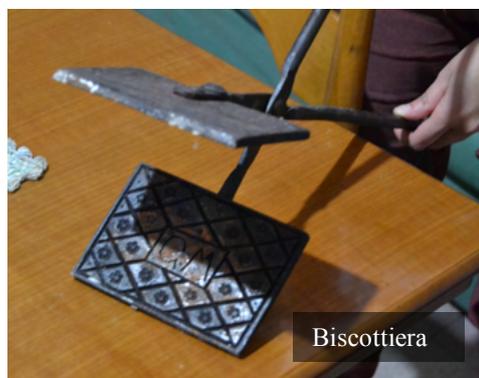
Ringrazio Antonella e sua madre, che mi hanno gentilmente concesso di fare i seguenti scatti.



In maiolica il fornello, con dettaglio sullo sportello metallico che chiudeva la bocca nella quale veniva inserito il carbone. A sinistra il grande camino.



Il forno. Posti davanti alla bocca due poçet nelle quali venivano cotti i legumi.



Biscottiera



Da sx: candelieri ad olio, macina caffè, ferro da stiro, due mortai, arcolaio, macina pepe

APPENDICE D: dalla stalla alla dispensa



Riferimenti bibliografici

Abbots E., *Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging*, in Klein J. A., Watson L., *The Handbook of Food and Anthropology*, London, Bloomsbury, 2016, pp. 115-132.

Agamennone M., Lombardi V., *Musiche tradizionali del Molise. Le registrazioni di Diego Carpitella e Alberto Mario Cirese (1954)*, Roma, Squilibri, 2005

Altimari F., *Profili storico-letterari*, in Altimari F., Bolognari M., et al., *L'esilio della parola. La minoranza linguistica albanese in Italia: profili storico-letterari, antropologici e giuridico-istituzionali*, Ets editrice, Pisa, 1986.

Altimari F., *Interazioni linguistiche italo-balcaniche nel lessico alimentare dell'albanese d'Italia: breve storia di tumacë ('pasta fatta in casa') dal Caucaso agli Appennini*, in *International Conference of the Balkan Linguistic Commission of the International Committee of Slavistic, Balkan Dialectology "Balaka" Enclaves in Italy*, Ca' Foscari University of Venice, 2015, pp. 1-26.

Altimari F., *Diachronic and synchronic lexical interactions in the Italo- Balkan linguistic space*
From Latin lucanica to Italo- Albanian lëkëngë, in Grimaldi M., Lai R., et al., *Structuring Variation in Romance Linguistics and Beyond*, Amsterdam/Philadelphia, John Benjamins B.V., 2018, pp. 323-337.

Anderson B., *Imagined Communities*, Londra, Verso, 1983.

Arino A., *Le trasformazioni della festa nella modernità avanzata*, in Arino A., Lombardi Satriani L. M. (a cura di), *L'utopia di Dioniso. Festa tra tradizione e modernità*, Roma, Meltemi, 1997, pp. 7-21.

Ascoli G. I., *Saggi critici*, II, Torino-Roma, 1877.

- Barthes R., *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, «Annales», année 16 n. 5, 1961, pp. 977-986.
- Bindi L., *Radiotelevisione in festa*, in Bravo G., Bonato L. (a cura di), *Festa viva. Tradizione, territorio, turismo*, vol. II, Torino, Omega Editore, 2006, pp. 37-48.
- Bindi L., *Lungo il tratturo. Rappresentazioni, pratiche e senso della devozione nella "tradizione" enogastronomica molisana*, in Cipriani R, Lombardi Satriani L. M. (a cura di), *Il cibo e il sacro*, Roma, Armando, 2013, pp. 113-124.
- Bindi L., Grasseni C., *Media heritagization of food*, «Arxius» n. 30, 2014, pp. 59-72.
- Borgna E., *Le intermittenze del cuore*, Milano, Feltrinelli, 2003.
- Boriani M., *Ambiente, paesaggio, patrimonio: il ruolo degli ecomusei per la conoscenza, la salvaguardia della cultura di un territorio e per il mantenimento della sua identità*, in Grasseni C. (a cura di), *Ecomuseologie. Pratiche e interpretazioni del patrimonio locale*, Rimini, Guaraldi, 2010.
- Bourdieu P., *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Les éditions de minuit, 1979.
- Brillat-Savarin A., *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Parigi, 1825.
- Brulotte R. L., Di Giovine M. A. (a cura di) *Edible identities: Food as Cultural Heritage*, Burlington, Ashgate, 2014.
- Buttitta A., *Del tempo e dello spazio ovvero delle feste come rappresentazione del mondo*, in Grimaldi P. (a cura di), *Rivoltare il tempo. Percorsi di etno-antropologia*, Milano, Guerini, 1997, pp. 59-68.

- Buttitta I. E., *I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa*, Roma, Meltemi, 2006.
- Buttitta I. E., *I cibi della festa in Sicilia*, CLEUP, 2019.
- Camporesi P., *La terra e la luna. Alimentazione folclore società*, Milano, Il Saggiatore, 1989.
- Camporesi P., [1980], *Il pane selvaggio*, Milano, Il Saggiatore, 2016.
- Camporesi P., [1992], *Le belle contrade. Nascita del paesaggio italiano*, Milano, Il Saggiatore, 2016
- Camporesi P., [1978], *Il paese della fame*, Milano, Garzanti, 2018.
- Capatti A., Montanari M., [1999], *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 2005.
- Capello C., *Dai Kanak a Marx e ritorno: antropologia della persona e transindividuale*, in «DADA. Rivista di antropologia postglobale», 1, 2013, pp. 99-114.
- Carsten J., *Introduction: Cultures of Relatedness. New approaches to the Study of Kinship*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, pp.1-20.
- Carsten J., *Families into nations: the power of metaphor and the transformation of kinship, After Kinship*, Cambridge University Press, 2004, pp. 136-162.
- Cinotto S., *Il mondo nel piatto: globalizzazione e cucine nazionali tra passato e presente*, in Quaderni storici, vol. 41 n. 123, 2006, Il Mulino, pp. 609-638.
- Cirese A. M., *Molise. Numero speciale dedicato al Molise in onore di Eugenio Cirese*, in «La Lapa», III, 1/2, Roma, 1955.
- Cirese A. M., *Dislivelli di cultura e altri discorsi inattuali*, Roma, Meltemi, 1997.

- Clemente P., *I canti di questua: riflessioni su una esperienza in Toscana*, La ricerca folklorica, n. 6, Grafo, 1982, pp. 101-105.
- Clifford J., *Notes on fieldnotes*, in Sanjek R. (a cura di), *Fieldnotes. The makings of Anthropology*, New York, Cornell University Press, 1990, pp. 47-70.
- Colajanni A., *Azioni*, in Pennacini C. (a cura di), *La ricerca sul campo in antropologia. Oggetti e metodi*, Roma, Carocci, 2010, pp. 53-92.
- Connerton P., [2009] *Come la modernità dimentica*, Torino, Einaudi, 2010.
- De Martino E., [1958], *Morte e pianto rituale. Dal lamento funebre antico al pianto di Maria*, Torino, Bollati Boringhieri, 2000.
- De Martino E., [1977], *La fine del mondo. Contributo all'analisi delle apocalissi culturali*, Torino, Einaudi, 2002.
- De Martino E., [1959], *Sud e magia*, Milano, Feltrinelli, 2020.
- De Rada G., De' Coronei N., (a cura di) *Rapsodie d'un poema albanese raccolte nelle colonie del napoletano. Tradotte da Girolamo De Rada*, Firenze, Bencini, 1866.
- De Sardan O., [1995], *La politica del campo. Sulla produzione di dati in antropologia*, in Cappelletto F. (a cura di), *Vivere l'etnografia*, Firenze, Seid, 2009, pp. 27-63.
- De Simoni E., *Croati del Molise: il viaggio delle tradizioni*, in Grimaldi P., Picciau S. (a cura di), *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 133-156.
- De Varine H., *Ecomusei e Comunità. Il patrimonio immateriale del territorio e della comunità: contesto, ispirazione e risorsa dello sviluppo locale*, in Grasseni C. (a cura di),

- Ecomuseologie. Pratiche e interpretazioni del patrimonio locale*, Rimini, Guaraldi, 2010.
- Dedja S., *L'emigrazione albanese in Italia come problema storiografico*, in «Biblos», anno X, nn. 23-24 (2003), pp. 28-44.
- Dei F., *Cultura popolare in Italia. Da Gramsci all'Unesco*, Bologna, Il Mulino, 2018.
- Di Lena M., *Gli albanesi di Montecilfone*, L'economica, Campobasso, 1972.
- Di Lena M., *Incontri e scontri tra arbereshë e italiani nel Molise*, in *Etnia albanese e minoranze linguistiche in Italia, Atti del IX Congresso Internazionale di studi albanesi. Palermo 25-28 Novembre 1981, Palermo, istituto di lingua e letteratura albanese*, 1982.
- Di Renzo E., *Su alcune pratiche attuali della festa in ambito profano: il caso delle sagre gastronomiche laziali*, in Barozzi L. (a cura di), *Storia del Lazio rurale. Il Novecento*, Roma, Arsiat, 2005, pp. 306-321.
- Di Renzo E., *Buono da pensare, conveniente da vendere. Il valore culturale aggiunto delle specialità agroalimentari locali*, in *Il valore del cibo. Idee, soluzioni ed esperienze per comunicare i prodotti tipici*, Roma, Adria, 2014, pp. 25-45.
- Douglas M., *Les structures du culinaire*, in «Communications. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation», 31, 1979, pp. 145-170;
- Douglas M., Gross J., *Food and culture: Measuring the intricacy of rule systems*, in «Social Science Information», 20, 1, 1981, pp. 1-35.
- Douglas M., Khare R. S., *International Commission on the Anthropology of Food and Food Problems. Statement on Its History and Current Objectives*, «Appetite», 1, 1980, pp. 317-320.

- Felice C., *Il disagio di vivere. Il cibo, la casa, le malattie in Abruzzo e Molise dall'unità al secondo dopo guerra*, Milano, FrancoAngeli, 1989.
- Felice C., *Il sud tra mercati e contesto. Abruzzo e Molise dal medioevo all'unità*, Milano, FrancoAngeli, 1995.
- Fiorilli G., *Ururi si trova in Italia. Profilo Storico*, Lanciano, 1998.
- Fiorilli G., *Ururi si trova in Italia. Canti e tradizioni popolari*, Ururi, 2001.
- Fiorilli G., *Ururi si trova in Italia. Dizionario arbëresh di lemmi, frasi e motti in uso nella tradizione di Ururi*, Lanciano, 2002.
- Fischler C., *Food, self and identity*, in «Social Science Information», 27, 1988, pp. 275-292.
- Fischler C., [1990], *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001.
- Flandrin J., Montanari M., [1996], *Storia dell'alimentazione*, Bari, Laterza, 2016.
- Flocco M., *Studio su Portocannone e gli albanesi in Italia*, 1985.
- Gallino L., *La società. Perché cambia, come funziona*, Torino, Paravia, 1980.
- Gambarara D., *Parlare Albanese nell'Italia Unita*, in Altimari F., Savoia L. M. (a cura di), *I dialetti Italo-Albanesi. Studi linguistici e storico-culturali sulle comunità arbëreshë*, Roma, Bulzoni Editore, 1994, pp. 33- 54.
- Geertz C., [1973], *Interpretazione di culture*, Bologna, Il Mulino, 1998.
- Giallombardo F., *Festa orgia e società*, Palermo, Flaccovio, 1990.

- Giallombardo F., *La festa di San Giuseppe in Sicilia*, Palermo, Fondazione Ignazio Buttitta, 2006.
- Grandi A., *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Milano, Mondadori, 2018.
- Grasseni C., *Packaging Skills: Calibrating Cheese to the Global Market*, in *Commodifying Everything: Relationships of the Market*, New York, Routledge, 2003, pp. 259–88.
- Grasseni C., *La reinvenzione del cibo: culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, QuiEdit, 2007.
- Grasseni C. (a cura di), *Ecomuseologie. Pratiche e interpretazioni del patrimonio locale*, Rimini, Guaraldi, 2010.
- Grasseni C., *Re-inventing food: Alpine cheese in the age of global heritage*, in «Anthropology of Food», No.8, 2011.
- Grignon C., *Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology*, in Scholliers (a cura di), *Food, Drink and Identity*, Oxford, Berg, 2001, pp. 23-35.
- Grimaldi P., *Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro tra tradizione e complessità sociale*, Milano, FrangoAngeli, 1993.
- Grimaldi P., *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio, 2012.
- Grimaldi P., Picciau S. (a cura di), *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016.
- Gronow J., *What is "good taste"?*, in «Social Science Information», 32, 2, 1993, pp. 279-301.

- Gross J. L., *Measurement of Calendrical Information in Food-Taking Behavior*, in Mary Douglas: Collected Works IX, *Food in The social Order*, New York, Routledge, 2003.
- Gusman A., *Sensazioni*, in Pennacini C. (a cura di), *La ricerca sul campo in antropologia. Oggetti e metodi*, Roma, Carocci, 2010, pp. 29-52.
- Hage G., *Migration, Food, Memory, and Home-Building*, in Radstone S., Schwarz B., *Memory*, Fordham University, 2010, pp. 416-427.
- Harris M., *Good to eat. Riddles of food and culture*, New York, Simon and Schuster, 1985.
- Hébrard C., *Cuisine régionale... Connais pas!*, in *La cuisine et la table*, L'Historie, Fayard, 2012, pp. 66-72.
- Heldke L. M., *Foodmaking as a Thoughtful Practice*, in Curtin D.W., Heldke L. M., *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, Indiana University Press, 1992, pp. 203-229.
- Hobsbawm E. J., Ranger T., *The invention of tradition*, Cambridge, University Press, 1983.
- Holtzman J., *Food and Memory*, in «The Annual Review of Anthropology», 35, 2006, pp. 361-378.
- Hutchinson S., *Identity and substance: the broadening bases of relatedness among the Nuer of southern Sudan*. In Carsten J., *Cultures of Relatedness. New Approaches to the Study of Kinship*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, pp. 55-72.
- Imbriani E., *Cucina nella Grecia salentina*, in Grimaldi P., Picciau S. (a cura di), *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 183-209.

- Ingold T., *The Perception of the Environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*, Routledge, 2000.
- Jackson M., *Knowledge of the body*, in «Man», vol. 18, n.2, Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland, 1983, pp. 327-345.
- Kronld M.M. e Boxen G.G., *Nutrition Behavior, Food Resources, and Energy*, in Arnott Margaret L. (a cura di) *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*, The Hague, Paris 1975, pp. 113-120.
- Lanternari V., *La grande festa*, Bari, Dedalo, 1976.
- Le Breton D., [2006], *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Milano, Raffaello cortina, 2007.
- Lévi-Strauss C., *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.
- Lévi-Strauss C., *Le triangle culinarie*, in Claude Lévi-Strauss, «L'Arc», n. 26, 1965, pp. 19-29.
- Lévi-Strauss C., *L'origine Des manières de table*, Mythologiques 3, Paris, Plon, 1968.
- Lombardi Satriani L. M., Meligrana M., *Il ponte di San Giacomo*, Palermo, Sellerio, 1996.
- Lombardi Satriani L. M., *Del cibo e dell'identità*, in Grimaldi P., Picciau S. (a cura di), *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016.
- Lupton D., *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino, 1999.
- MacCannell D., [1976], *The tourist. A new theory of the Leisure Class*, Berkeley, University of California Press, 1999.

- Mandalà M., *Gli antichi insediamenti in Italia della comunità albanese e sua recente emigrazione*, in Tagarelli A. (a cura di), *Studio antropologico della comunità arbëreshe della provincia di Torino*, Mangone, Istituto di Scienze Neurologiche-CNR, 2003, pp. 21-33.
- Mandalà M., *Mundus vult decipi. I miti della storiografia arbëreshë*, Mirror A. C., Palermo, 2007.
- Mane P., *Dans le cochon, tout est bon!*, in *La cuisine et la table*, L'Historie, Fayard, 2012, pp. 141-146.
- Manes M. P., Tesi di laurea in psicologia, *Gli albanesi di Portocannone: alcuni elementi per definire una identità etnica*, Università degli studi di Padova, A.A. 1978-1979.
- Mannia S., *Questua, sacrificio e banchetto rituale nelle feste campestri della Sardegna*, Archivio antropologico mediterraneo, Anno XXI, n. 20 (1), 2018.
- Mauss M., [1925], *Essai sur le don*, Paris, Presses universitaires de France, 2012.
- Mauss M., [1936], *Le tecniche del corpo*, in Mauss M., *Teoria generale della magia e altri saggi*, Torino, Einaudi, 1965, pp. 385-409.
- Meyer G., *Etymologisches Wörterbuch der Albanesischen Sprache*, Strassburg 1891.
- Montanari M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri alimentari dall'antichità al Medioevo*, Bari, Laterza, 1989.
- Montanari M., *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza, 1993.
- Montanari M., *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2004.

- Montanari M., *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Bari, Laterza, 2019.
- Orsi A., *The domus-centred society in The Madonna of 115th Street. Faith and Community in Italian Harlem, 1880-1950*. New Haven: Yale University Press, 1985, pp. 75-106.
- Parasecoli F., *Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities*, Social research Vol. 81, No. 2, 2014.
- Paxson H., *Re-Inventing a Tradition of Invention: Entrepreneurialism as Heritage in American Artisan Cheesemaking*, in Brulotte R. L., Di Giovine M. A. (a cura di), *Edible identities: Food as Cultural Heritage*, Burlington, Ashgate, 2014, pp. 29-38.
- Perta C., *Language Decline and Death in Three Arbëresh Communities in Italy. A Sociolinguistic Study*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2004.
- Perta C., *Fenomeni di contatto in contesti minoritari. Uno sguardo alle varietà italo-albanesi*, 2020.
- Petrini C., *Le minoranze: una risorsa gastronomica libera*, in Grimaldi P., Picciau S. (a cura di), *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 51-61.
- Poulain J., *Socio-anthropologie du «fait alimentaire» ou food Studies. Les deux chemins d'une thématization scientifique*, L'Année sociologique, (Vol. 67), 2017, pp. 23-46.
- Platone, Reale G. (a cura di), *Platone. Tutti gli scritti*, Milano, Bompiani, 2000.
- Presutti E., *Fra il Trigno ed il Fortore*, Isernia, Marinelli Editore, 1985 (prima edizione 1906).

- Proust M., [1913], *Alla ricerca del tempo perduto. Dalla parte di Swann*, Milano, Mondadori, 2010.
- Pussetti C., *Emozioni*, in Pennacini C. (a cura di), *La ricerca sul campo in antropologia. Oggetti e metodi*, Roma, Carocci, 2010, pp. 257-286.
- Remotti F., *Somiglianze. Una via per la convivenza.*, Roma-Bari, Laterza, 2019.
- Rother, K., *Die Albaner in Suditalien*, in *Mitteilungen der Oesterreichischen Geographischen Gesellschaft*, 110, 1968, pp. 1-20.
- Sahlins M., *What Kinship is* (part one), in *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17, 2011, pp. 2-19.
- Sanga G., *Campane e Campanili*, in Mario Isnenghi (a cura di), *I luoghi della memoria. Simboli e miti dell'Italia unita*, Bari. Laterza, 1996, pp. 29-41.
- Sarro I., *Albanesi in Italia. Percorsi migratori* (secc. XV-XVIII), Besa, 2019.
- Scarpi P., *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*, Palermo, Sellerio, 2005.
- Scholliers P., *Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present*, in Scholliers (a cura di), *Food, Drink and Identity*, Oxford, Berg, 2001, pp. 3-22.
- Seppilli T., *Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, in *La ricerca Folklorica. Antropologia dell'alimentazione* (n. 30), Brescia, Grafo edizioni, 1994, pp. 7-14.
- Sessa C., *Itinerari di cultura alimentare arbëreshe*, Arcipelago Edizioni, Milano 2004.
- Sorcinelli P., *Identification Process at Work: Virtues of the Italian Working-Class Diet in the*

- First Half of the Twentieth Century*, in Scholliers (a cura di), *Food, Drink and Identity*, Oxford, Berg, 2001, pp. 81-98.
- Sorgoni B., Viazzo P. P., *Documenti*, in Pennacini C. (a cura di), *La ricerca sul campo in antropologia. Oggetti e metodi*, Roma, Carocci, 2010, pp. 323-346.
- Spremić M., *Gli Slavi tra le due sponde adriatiche*, in *Annali dell'Istituto italiano per gli studi storici*, IV (1973/1975), 1979, p.101.
- Strassoldo R., *La tutela delle minoranze linguistiche storiche in Italia. Il caso del Friuli*, in *Studi di Sociologia*, Anno 44, Fasc. 1, Gennaio-Marzo 2006, pp. 41-58.
- Strathern M., 1989, *The Gender of the Gift*, University of California Press, Berkeley.
- Tamisari F., *Working for the saints*, in stampa in
- Teti V., [1976], *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze, Guaraldi, 1976.
- Teti V., *Il peperoncino: un americano nel mediterraneo*, Vibo Valentia, Monteleone, 1995.
- Teti V., *Maledetto Sud*, Torino, Einaudi, 2013.
- Teti V., [2011], *Pietre di pane. Un'antropologia del restare*, Macerata, Quodlibet, 2014.
- Teti V., *Fine pasto: il cibo che verrà*, Torino, Einaudi, 2015.
- Teti V., *Terra inquieta. Per un'antropologia dell'erranza meridionale*, Soveria Mannelli, Rubettino, 2015

- Teti V., *Cibi e riti nelle comunità arbëreshë di Calabria*, in Grimaldi P., Picciau S. (a cura di), *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, Bra (CN), Slow Food Editore, 2016, pp. 95-131.
- Teti V., [1999], *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Milano, Meltemi, 2019.
- Teti V., *La restanza*, Torino, Einaudi, 2022.
- Tosi S., *Gente di sentimento. Per un'antropologia delle persone che vivono in strada*, Roma, CISU, 2004.
- Tria G. A., *Memorie storiche delle Città e Diocesi di Larino*, Raccolte da Giovanni Andrea Tria, già Vescovo di Larino, al presente Arcivescovo di Tiro, Roma, Gio Zempel, 1744.
- Turci M., *Introduzione*, in *La ricerca Folklorica. Antropologia dell'alimentazione* (n. 30), Brescia, Grafo edizioni, 1994, pp. 3-6.
- Turri E., *Il paesaggio come teatro. Dal territorio vissuto al territorio rappresentato*, Venezia, Marisilio, 1998.
- Van Gennep [1909], *I riti di passaggio*, Torino, Bollati Boringhieri, 2012.
- Vegezi-Ruscalla G., *Le colonie serbo-dalmate del circondario di Larino, provincia di Molise. Studio etnografico.*, Torino, Tipografia degli eredi Botta, 1864.
- Vitantonio M., *La strada ferrata Termoli-Campobasso*, La Regione, Ripalimosani, 1992.
- Wikan U., *Beyond the Words: The Power of Resonance*, in *American Ethnologist*, 19, 1992, pp. 460-82.

Sitografia

Numero degli abitanti dei Comuni arbëreshë

<https://www.tuttitalia.it/molise/provincia-di-campobasso/>

Consultato l'ultima volta il 08/09/2022

Cartografia del Molise

<https://www.iresmo.it>

Consultato l'ultima volta il 28/08/2022

Mappa dei tratturi

<https://www.Molisetour.it/blog/?t=I%20tratturi%20del%20Molise&articolo=385>

Consultato l'ultima volta il 28/08/2022

Rivista Kamastra online

<https://www.amolivenews.it/kamastra/>

Consultato l'ultima volta il 23/08/2022

Sportello Linguistico del Molise

<http://www.sportellolinguisticoMolise.it>

Consultato l'ultima volta il 02/09/2022

Filmografia

Lee A., *Mangiare, bere, uomo, donna*, 1994.

Olmi E., *L'albero degli Zoccoli*, 1978.

Tillman G., *Soul food*, 1997.