



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale in

Antropologia Culturale, Etnologia, Etnolinguistica

Tesi di laurea

***Relazioni interspecifiche e autoproduzione
alimentare: un'etnografia ambientale nella
Liguria rurale***

Relatrice

Ch.ma Prof.ssa Valentina Bonifacio

Correlatrice

Ch.ma Prof.ssa Rita Vianello

Laureanda

Lucrezia Meinardi

Matricola 887666

Anno Accademico

2022/2023

A Dario

INDICE

Introduzione	3
Metodologia	4
Principali riferimenti bibliografici	5
Riassunto dei capitoli	8

Capitolo 1 L'AMBIENTALISMO IN ITALIA: DALLE ORIGINI AGLI APPROCCI CONTEMPORANEI

1.1 Cenni di storia ecologica: mutamenti relazionali tra uomo e ambiente	10
1.2 La contestazione ecologica in Italia	16
1.3 Il movimento Slow Food	19
1.4 Tenuta Mondeggi e Genuino Clandestino	22
1.5 I due modelli a confronto	23

Capitolo 2 LA FATTORIA DOLCEHUMUS E LA COABITAZIONE INTERSPECIFICA: UN MODELLO AMBIENTALE

2.1 Primi contatti	25
2.2 Il metodo Fukuoka	26
2.3 Lotta e resistenza vegetale	29
2.4 La fattoria	32
2.5 Conversazioni all'ombra degli ulivi	40
2.6 Sulla molteplicità dei mondi-ambienti	48
2.7 Humusità	51
2.8 Morte e nutrimento	54

Capitolo 3 I PASTORI DI BINELLE: VITA E LAVORO CON UN GREGGE DI PECORE BRIGASCHE

3.1 Binelle	61
-------------	----

3.2 Diritti di pascolo	65
3.3 Sull'arbitrarietà della frontiera	68
3.4 Una burocrazia della morte	71
3.5 Sforzi prospettici: nei panni di una pecora	74
3.6 Caseificazione e svolta post-Pasteuriana	76
3.7 La pecora: una storia di evoluzione a fianco dell'essere umano	85
3.8 Pecore, lupi e pastori: una convivenza difficile	87
3.9 Il ruolo del cane	96
Capitolo 4 UNA TERZA VIA: SCEGLIERE IL NECESSARIO	
4.1 Autoproduzione e consumo alimentare nei contesti di ricerca	102
4.2 La necessità come scelta	107
4.3 La terza via	117
Conclusioni	121
Bibliografia	124
Sitografia e articoli	128
Ringraziamenti	130

INTRODUZIONE

Questa ricerca di tesi nasce dall'esigenza di indagare modalità di co-abitazione tra animali, umani e non umani, e piante in contesti votati all'autoproduzione alimentare ed analizzare i tipi di relazionalità interspecifica che si instaurano in tali circostanze.

Tale esigenza si configura in primis come necessità personale; negli ultimi anni ho sviluppato un interesse sempre crescente verso le modalità di costruzione di realtà abitative che si focalizzassero su un recupero delle capacità di interazione tra specie diverse e che avessero come obiettivo quello di rendersi nella maggior misura possibile indipendenti dalle logiche di consumo imposte dal sistema capitalista. Il fiorire di questo interesse è stato accompagnato dal bisogno di mettere in discussione il mio stesso stile di vita, dall'abitare al consumare: il contatto con queste alternative possibili ha fatto sì che mi ponessi interrogativi continui sui modi che abbiamo di costruire relazioni o di negarle, su cosa significhi prendere coscienza del proprio posto nella catena degli Esseri e su cosa implichi scegliere di prendere le distanze da un sistema di consumi che non tenga a mente le complessità relazionali della Natura.

La ricerca di campo ha avuto luogo nei mesi di novembre e dicembre 2022 in due diversi ambienti rurali in Liguria; la fattoria Dolcehumus presso Albenga, in provincia di Savona, e l'azienda agricola di Daphne e Claudio, due ragazzi che si occupano dell'allevamento di pecore brigasche a Binelle, frazione di Montalto Ligure, in Valle Argentina, nella provincia di Imperia. In quest'ultimo contesto ho avuto modo di tornare per un paio di settimane a marzo 2023.

Ho preso contatti con la fattoria Dolcehumus tramite un amico: Fabio. Sapevo, infatti, che Fabio già da molto tempo si dedicava ad esperimenti di autoproduzione alimentare, realizzati nel suo caso attraverso la raccolta e la preparazione di piatti con piante e radici selvatiche e non coltivando orti o allevando bestiame. Gli ho chiesto, dunque, se potesse aiutarmi a trovare un luogo in cui avere modo di osservare e di esperire io stessa in prima persona un modello alternativo di produzione e consumo alimentare e, più in generale, di guardare alle relazioni tra specie. Un posto, quindi, in cui i legami tra piante e animali (umani e non umani) fossero messi al centro di un progetto di abitare e co-divenire: ero alla ricerca di un luogo in cui la prossimità con l'Altro animale o vegetale non fosse un'eccezione, una fuga domenicale alla ricerca di un "contatto con la natura", un'alterità relegata ai margini di un'esistenza in cui si presume di poter vivere come specie isolata al di sopra delle altre, a dominarle, ma l'essenza costitutiva di un modo differente di vivere e di relazionarsi. Fabio mi ha, così, messa in contatto con Bosco, il ragazzo che insieme alla sua famiglia gestiva la fattoria.

Per quanto concerne Claudio e Daphne è stato lo stesso Bosco, durante la mia permanenza presso la sua fattoria, a propormi di contattare la coppia, ritenendo che potesse essere un contesto interessante da osservare ai fini della mia ricerca.

Metodologia

La tecnica utilizzata per la ricerca di campo è stata l'osservazione partecipante: in entrambi i casi ho preso parte alle attività quotidiane, dalla raccolta delle olive al pascolo. È proprio durante lo svolgimento di tali attività che ho avuto modo di

confrontarmi con i miei interlocutori, chiedendo informazioni sulle loro scelte di vita e su come esse trovassero un riscontro nelle occupazioni di tutti i giorni.

Le conversazioni nascevano spontaneamente, il più delle volte stimolate da una circostanza specifica, da un commento sulla mansione che stavamo svolgendo. Per tale ragione ho scelto di non utilizzare il registratore né di fare interviste strutturate: ritengo che l'utilizzo di questi strumenti avrebbe compromesso la dinamica di informalità e il clima confidenziale di queste interazioni, oltre che essere d'intralcio allo svolgimento dei lavori. Inoltre, come avrò modo di approfondire in seguito, il medium del registratore avrebbe rischiato di stabilire una gerarchia tra intervistatore/intervistato che non ritengo rispecchiasse la vera natura degli scambi, ovvero un interesse reciproco (mio e loro) per il punto di vista dell'altro. Ho, tuttavia, preso alcuni appunti nel corso delle nostre conversazioni che poi sistematizzavo ogni sera compilando il diario di campo. Quest'ultimo è stato lo strumento privilegiato, ho avuto modo di annotare le considerazioni dei miei interlocutori in un secondo momento, senza dover interrompere le attività a cui ci stavamo dedicando e senza imporre un mezzo che avrebbe pregiudicato la confidenzialità degli scambi.

Principali riferimenti bibliografici

L'interesse per le tematiche affrontate è stato stimolato dalla letteratura concernente la svolta ontologica che ha interessato la materia antropologica, nata dal dialogo interdisciplinare con filosofi, biologi, attivisti, pensatori indigeni e molti altri "esperti", a partire dagli anni Novanta del secolo scorso.

Attraverso lo studio delle cosmologie amerindiane, diversi autori hanno problematizzato l'universalità dell'ontologia occidentale contemporanea, portatrice di una visione meccanicistica della Natura. È il caso, ad esempio, del prospettivismo teorizzato da Eduardo Viveiros de Castro che metterebbe in discussione la classica distinzione tra Natura e Cultura delle cosmologie occidentali: il "multinaturalismo" amerindiano, infatti, concepirebbe il mondo come popolato da differenti tipi di persone, umane e non umane, le quali percepiscono la realtà in modo differente e, dunque, vivono in mondi differenti; non condividono una Natura, intesa come unità materiale dei corpi, bensì una Cultura unitaria affiancata da una diversità dei corpi e delle sostanze materiali delle classi di viventi. (Viveiros de Castro E, 2005).

Un altro autore che ha evidenziato l'esistenza di ontologie differenti rispetto a quella occidentale contemporanea è Philippe Descola, il quale ha proposto uno schema quadripartito che mostra i diversi modelli di pensiero in base alla percezione di continuità o discontinuità di spiriti e materia tra le entità del mondo. Così, accanto al Naturalismo che vede gli esseri viventi accomunati da una somiglianza delle fisicità (ovvero da una continuità della materia) e da una differenza di interiorità (discontinuità degli spiriti) vi sarebbero ben altri tre modi di intendere tale relazionalità tra forme di vita diverse. L'Animismo, secondo il quale ad una somiglianza delle anime, quindi delle interiorità, corrisponderebbe una differenza di fisicità (e tale differenza di forme porterebbe ad una differenziazione dei punti di vista degli esseri viventi), il Totemismo, nel quale si avrebbe una coincidenza delle interiorità e delle exteriorità (identità di sostanze, comportamenti ed essenze) in base all'adesione ad un gruppo totemico e, infine, l'Analogismo, nel quale la differenza delle exteriorità coinciderebbe con la differenza delle interiorità (pluralità di istanze -

come caldo/freddo, femminile/maschile - dalla cui buona coordinazione dipenderebbe l'equilibrio individuale). (Descola P., 2021).

Questi autori, pur prendendo in analisi contesti lontani - geograficamente e ideologicamente - da quelli della mia ricerca, hanno sollecitato il mio interesse nei confronti dello studio delle relazioni tra Viventi, ispirando la scelta di muovere i primi passi in questo lavoro.

I contesti in cui ho svolto questa ricerca, pur rimanendo all'interno del modello Naturalista, senza dunque mettere in discussione la discontinuità delle interiorità degli esseri viventi (per utilizzare la terminologia di Descola), rimettono al centro della propria esperienza di vita l'importanza delle interconnessioni tra gli Esseri e l'autopercezione dell'essere umano come entità inserita all'interno di un tessuto relazionale.

Veniamo ora a considerare i lavori che hanno contribuito più direttamente alla stesura di questa tesi. Il testo che ha ispirato in prima battuta le riflessioni inerenti all'autoproduzione alimentare è "La rivoluzione del filo di paglia" di Masanobu Fukuoka che per primo ha teorizzato i principi dell'agricoltura naturale, evidenziando i benefici di un approccio alla produzione di cibo che tenesse conto delle interazioni tra le diverse specie coinvolte nel processo e che fosse improntato alla mimesi dei ritmi naturali di crescita delle colture. (Fukuoka M., 2008).

Il lavoro di Koenigler e Meloni "Antropologia dell'alimentazione" ha rivestito un'importanza centrale nel fornire strumenti analitici per osservare le pratiche di produzione alimentare: in particolare l'analisi delle modalità di interazione con la

morte animale e le riflessioni sull'alimentazione come pratica distintiva, portatrice di valori simbolici.

È il testo di Jakob von Uexküll a fornire la categoria di "Umwelt", preziosa in questa ricerca, per poter parlare di ambienti come "micro-mondi", costruiti a partire dalle interazioni tra gli esseri che li abitano (von Uexküll J., 2013).

Il lavoro di Jamie Lorimer ha portato alla luce la necessità di concepire il nostro pianeta in termini "probiotici", ovvero valorizzando le interconnessioni tra viventi che sarebbero costitutive della Vita stessa: l'essere umano diventa così "olobionte", esiste in funzione dei miliardi di microrganismi che lo compongono. (Lorimer J., 2020). Heather Paxson ha analizzato la volontà, all'interno delle culture post-Pasteuriane, di incorporare questo brulicare di Vite attraverso il consumo di formaggio prodotto mediante la caseificazione con latte non pastorizzato. (Paxson H., 2008). Infine, il volume di Sally Coulthard ha mostrato l'esigenza di considerare la storia dell'evoluzione di un animale, nello specifico della pecora, come intimamente connessa alle interazioni con l'essere umano implicate nel processo di domesticazione. (Coulthard S., 2020).

Riassunto dei capitoli

Nel primo capitolo inquadreremo il contesto italiano, partendo da alcuni cenni storici che ci consentiranno di comprendere la nascita dell'interesse ecologico e ambientale sul nostro territorio. Passeremo, poi, ad analizzare due diversi approcci al tema della produzione e del consumo alimentare consapevole, che prendono le distanze dal modello industriale e massificato.

Il secondo e il terzo capitolo racconteranno il corpus della ricerca etnografica; verranno considerate le peculiarità delle relazioni interspecifiche che ho avuto modo di osservare presso la fattoria Dolcehumus ad Albenga e nell'azienda agricola di Claudio e Daphne a Binelle, il posizionamento teorico dei miei interlocutori sul tema dell'autoproduzione, nonché il ruolo delle istituzioni nel contribuire a dare forma agli ambienti e alle interconnessioni tra Esseri.

Il quarto capitolo, infine, illustrerà un modello alternativo, una terza via, di intendere la produzione e il consumo alimentare, che ho potuto riscontrare nei contesti di ricerca e le eventuali somiglianze e differenze con gli altri due approcci presi in analisi nel primo capitolo.

CAPITOLO 1

L'AMBIENTALISMO IN ITALIA: DALLE ORIGINI AGLI APPROCCI CONTEMPORANEI

Si trattava di una singolare epidemia. Gli uccelli, per esempio: dove erano andati a finire? Molta gente ne parlava con perplessità e sgomento; nei cortili non se ne vedeva più uno in cerca di cibo. I rari uccellini che si potevano vedere erano moribondi: assaliti da forti tremiti non potevano più volare. La primavera era ormai priva del loro canto.

Rachel Carson, Primavera Silenziosa

1.1 Cenni di storia ecologica: mutamenti relazionali tra uomo e ambiente

Nella storia dell'uomo, successivamente alla rivoluzione neolitica, l'attività agricola (così come l'allevamento) è stata la strada privilegiata per garantire l'autosostentamento per gran parte mondo occidentale. Il contadino difficilmente sceglieva di esserlo, era piuttosto la via obbligata per poter portare in tavola del cibo. Anche qualora egli fosse al soldo di qualche proprietario terriero, il magro compenso ricavato dalla coltivazione dei campi dei padroni certamente non era sufficiente per acquistare tutti gli alimenti necessari alla sopravvivenza, così la cura di un piccolo orto diveniva essenziale. Il cibo autoprodotta, insieme alle erbe spontanee raccolte, costituiva gran parte del fabbisogno alimentare della maggior parte della popolazione. Tale necessità di continua inter-azione con il territorio da coltivare o da adibire al

pascolo implicava una cura incessante da parte del contadino dell'ambiente: se avesse abusato delle risorse disponibili la sopravvivenza di tutti i soggetti implicati nella relazione ecosistemica sarebbe stata messa a rischio. Così sapeva come e quanto concimare un certo pascolo, quanti capi di bestiame poteva sopportare prima di essere distrutto dal calpestio degli animali, in quanto tempo un orto perdeva fertilità.

“Era una relazione di sopravvivenza, si dovevano mantenere la foresta o il pascolo perché erano la fonte di nutrimento: se si rovinavano i prati o si tagliava troppo il bosco non ci sarebbe più stata la possibilità di dare il fieno alle bestie o di bruciare legna durante l'inverno per riscaldarsi.” (Zucca M., 2021, p.46).

La produzione agricola era, quindi, sottoposta ad una regolazione dal basso, effettuata dagli agricoltori stessi che cercavano di esercitare un controllo non tanto sulla terra che coltivavano, quanto sul proprio impatto che poteva potenzialmente stravolgere i delicati equilibri naturali. Le colture venivano concepite in senso relazionale, in virtù quindi delle interazioni tra piante stesse (la monocoltura era inimmaginabile) e anche il bosco era considerato una sorta di estensione delle coltivazioni: veniva tenuto pulito lasciandovi pascolare gli animali e vi ci si riforniva di erbe, frutti e funghi per il sostentamento, nonché di legna per scaldarsi e cucinare.

“L'agricoltura precedente l'età contemporanea aveva caratteristiche interessanti: era gestita secondo una programmazione territoriale, c'era un'agricoltura urbana svolta all'interno delle mura dell'insediamento e una periurbana, si faceva uso della tecnica della permacultura, si mantenevano ove possibile, associazioni colturali utili, si coltivava nei boschi e soprattutto si coltivavano i boschi, questa risorsa semi-spontanea veniva impiegata come pascolo per animali da allevamento (bovini, caprini, ovini, suini) ed era amministrata collettivamente valorizzando le produzioni

spontanee che la foresta aveva al proprio interno (legna, funghi, erbe, frutti di bosco).” (Giancristofaro L., Villa M., 2023, pp. 91-92).

Le cose hanno cominciato a cambiare con l’inurbamento dalle campagne in seguito alla Rivoluzione Industriale e all’incremento demografico: un numero sempre crescente di persone abbandonava i campi per trasferirsi in città e qui diventare operaio. Questo processo non è stato omogeneo e simultaneo; guardando all’Europa il progressivo spopolamento delle campagne è stato assai scaglionato, investendo per prima l’Inghilterra, poi, a seguire, il resto dell’Europa, a distanza di pochi o molti anni, a seconda delle aree. In Italia l’abbandono delle campagne interessò in una prima fase il Nord della penisola e, solo successivamente, a partire dal ‘900, coinvolse anche il Sud. (Corona G., 2015).

L’inurbamento provocò un drastico cambiamento del rapporto tra l’essere umano e il cibo: nelle città era impossibile disporre dello spazio necessario per produrre gli alimenti per l’autosostentamento (anche se inizialmente orti e bestiame erano presenti anche nelle città); il cibo, per il sempre crescente numero di cittadini, cominciò ad essere reperibile solo attraverso l’acquisto.

Tuttavia, anche per chi non abbandonò la campagna il rapporto con essa mutò definitivamente. Il cambiamento più significativo riguarda certamente la privatizzazione delle terre e l’abbandono degli usi civici delle proprietà comunali. Gabriella Corona ci porta un’interessante disamina della complessa situazione che interessava la nostra penisola. In Italia si dava, infatti, una casistica assai varia di proprietà collettive che andavano dalle “regole”, diffuse nelle Dolomiti e in particolare in Cadore, in cui i beni comuni facevano riferimento ad un’assemblea di coeredi discendenti da un unico capostipite. Le “vicinie” della parte centrorientale

dell'arco alpino, le “comunaglie” in Liguria e le “comunanze” nell'appennino umbro-marchigiano erano strutture comunitarie fondate sulla riunione di tutti o di una parte degli abitanti di un comune e le rendite ottenute da tali beni comuni venivano spartite tra i capi famiglia che prendevano parte all'assemblea. Vi erano ancora le “società della malga” delle Alpi centrali o le “Università agrarie” del Lazio composte dagli allevatori transumanti: l'appartenenza a queste associazioni garantiva diversi diritti collettivi sulle terre lungo gli itinerari attraversati con il bestiame (diritti di pascolo, di raccolta della legna, di rifornimento dell'acqua). In Veneto vigevano il “pensionatico”, ovvero il diritto di pascolare in una data zona del terreno altrui e il “vagantivo”, cioè il diritto di vagare liberamente per le valli e le paludi ed esercitarvi la pesca, la caccia, la raccolta di canna e altri prodotti palustri.

Questo tipo di organizzazioni comunitarie era certamente spesso connotato da carattere conflittuale e non era inusuale che sorgessero lotte intestine che vedevano la divisione dei partecipanti in fazioni ma *“Ciò nonostante hanno garantito forme di protezione ed equilibrio. La tutela intesa come difesa delle risorse, garanzia di riproducibilità, freno a un loro depauperamento, era prevista e regolamentata in diversi tipi di proprietà collettive.”* (Corona G., 2015, p. 36). Ad esempio, i diritti di pesca sulle acque interne escludevano le tecniche di pesca dannose per il rinnovamento delle risorse (come la pesca a strascico) o il bestiame che non apparteneva alla comunità non poteva entrare nel territorio in inverno (quando il pascolo scarseggia) ma solo a partire dalla primavera. Con la privatizzazione della terra e la progressiva scomparsa di queste associazioni che regolavano l'accesso ai beni comuni questo tipo di tutela ambientale “dal basso” si è completamente perduta: dopo l'Unità moltissimi beni ecclesiastici, demaniali e dei comuni furono messi in vendita e il governo fascista con la legge 751 del 1924, poi inglobata nella legge del

1927, stabiliva che tutti gli usi civici fossero abrogati. Per ciò che concerne i beni già posseduti dalle comunità e dai comuni essi vennero quotizzati e divisi tra le famiglie, mentre il patrimonio boschivo delle associazioni agrarie fu sottoposto all'autorità forestale e a vincoli di indisponibilità ed inalienabilità. (Corona G., 2015). Questa evoluzione legislativa che ha interessato i beni comunali si può interpretare come la necessità di inglobare "il comune" nella logica dicotomica privato/pubblico, mercato/Stato e ha avuto conseguenze nefaste per la gestione ambientale, parcellizzando un territorio prima unitario, e sottoposto ad un controllo dell'uso (e abuso) delle risorse, in lotti di terra privati da spremere per ricavare il maggior guadagno possibile.

Per ciò che concerne l'utilizzo delle terre adibite all'agricoltura e all'allevamento, nel secondo dopoguerra, in seguito al boom delle nascite e, dunque alla necessità di sfamare molte più persone rispetto al passato, avvenuto in concomitanza con lo sviluppo tecnologico e la meccanizzazione del lavoro agricolo, la produzione alimentare divenne industriale. Ma il vero spartiacque nella pratica agricola è stato la Green Revolution, cominciata nel 1944 in Messico con il progetto finanziato della Rockefeller Foundation e guidato dal genetista statunitense Norman Borlaug (che vinse il premio Nobel per la pace nel 1970), volto ad incrementare le rese di grano e mais, con l'introduzione di varietà capaci di aumentare il rendimento per ettaro e più facilmente raccogliibili con l'ausilio dei mezzi meccanici.

Con Green Revolution si intende l'ingresso in agricoltura di sementi migliorate, l'impiego massiccio di irrigazione e l'uso di fertilizzanti chimici, pesticidi e fitofarmaci, con l'obiettivo di ottimizzare la produzione agricola e far fronte alla

crescente domanda alimentare. In seguito, con i progressi dell'ingegneria genetica, compariranno anche le prime varietà geneticamente modificate.

Così a partire dagli anni Quaranta del secolo scorso l'utilizzo di prodotti chimici è stato normalizzato e promosso dagli Stati Nazionali di tutto il mondo. Un prodotto, in particolar modo, riscontrò un enorme successo: il DDT, ovvero il diclorofeniltricloroetano. Il DDT è un idrocarburo clorurato, impiegato come insetticida, che in Italia è stato in principio utilizzato soprattutto nelle zone paludose per sconfiggere la malaria. In seguito, il suo uso si fece sempre più generalizzato e fu accompagnato dalla nascita di molti altri antiparassitari sintetici sempre più "efficaci". (Luzzi S., 2009).

Tuttavia, ben presto alcuni biologi constatarono la pericolosità di tali sostanze: esse penetravano nel terreno, nelle acque fluviali, lacustri e nel mare, danneggiando molti più organismi rispetto a quelli che avrebbero dovuto eliminare. Alcuni insetticidi arrivavano intatti, attraverso la catena alimentare, fino agli esseri umani. I parassiti che avrebbero dovuto eliminare, in breve tempo, svilupparono dei meccanismi di difesa da questi pesticidi e si dovette ricorrere a dosi sempre più elevate di sostanze tossiche per assicurare la resa dei raccolti, inquinando in misura sempre maggiore interi ecosistemi. (Nebbia G., 1994).

Fu la biologa statunitense Rachel Carson a denunciare per prima i rischi di una contaminazione planetaria con il suo *Primavera silenziosa* del 1962, mettendo in guardia sul reale pericolo di andare incontro ad un futuro in cui lo sterminio delle forme di vita raggiungerà livelli così estesi da rendere, appunto, silenziosa la primavera, privata del canto melodioso degli uccelli.

Oggi il DDT è messo al bando in molti Paesi del mondo (in Italia, per esempio, è fuorilegge dal 1978), tuttavia, ancora oggi, ne rimane traccia nei terreni agricoli bonificati più di mezzo secolo fa. Inoltre, a sostituire il DDT sono comparsi altri fitofarmaci e l'utilizzo di piante geneticamente modificate non si è di certo arrestato.

Questa visione ipersemplicatrice della natura, in cui si assimila un campo ad una fabbrica che deve produrre il più possibile nel minor lasso di tempo è stata parzialmente messa in crisi negli ultimi anni, con l'avvento di una nuova sensibilità ambientale forse emersa in seguito al numero sempre crescente di pubblicazioni, ricerche, attivismo politico che mettono in luce le evidenze scientifiche riguardanti l'insostenibilità del nostro stile di vita e, sicuramente, anche da un cambiamento generale del clima di fiducia illimitata in una certa idea di sviluppo (nello specifico quello imposto dal capitalismo) che ha chiaramente mostrato i suoi limiti.

1.2 La contestazione ecologica in Italia

La storia della contestazione ecologica ha in Italia radici più recenti rispetto ad altri Stati europei (come la Francia o la Germania): i primi esperimenti volti alla tutela ambientale risalgono al 1898, con la costituzione a Roma dell'Associazione Nazionale Pro Montibus e Sylvis, considerata la capostipite di tutte le organizzazioni naturalistiche del Paese; essa svolse un ruolo cardine nello stimolare la nascita del Parco Nazionale d'Abruzzo, nel 1923. Ancor prima, nel 1894, nacque a Milano il Touring Club italiano (denominato all'atto della fondazione Touring Club Ciclistico Italiano) e a Torino il Club Alpino Italiano (CAI), fondato da Quintino Sella. Entrambe le associazioni si occuparono di questioni ambientali prima che se ne facessero carico organizzazioni più specifiche. (Meyer E. H., 1995). Tali associazioni

divulgavano la conoscenza e i valori del patrimonio paesaggistico italiano, promuovendo la pratica sportiva.

“L’idea di protezione della natura tendeva a coniugare la valorizzazione delle bellezze naturali e culturali con le esigenze di vita all’aria aperta e di pratiche sportive rigeneranti.” (Corona G., 2015, p. 58).

Nel 1913 nacque la fondazione della Lega per la protezione dei monumenti naturali e il Comitato per la difesa del paesaggio e dei monumenti. In quest’epoca l’idea della protezione della natura consisteva sostanzialmente nella salvaguardia delle bellezze paesaggistiche. Tale rimase per molto tempo, tant’è che le stesse preoccupazioni guidavano gli intenti della prima associazione di tutela ambientale sorta nel nostro Paese: Italia Nostra, nata a Roma nel 1955 e di chiara fondazione borghese (nasce dall’associazione di alcuni intellettuali di spicco dell’epoca come Umberto Zanotti-Bianco, Desideria Pasolini Dall’Onda ed Elena Croce). (Luzzi S., 2009).

Risale, invece, al 1948 la nascita del M.I.P.N. (Movimento Italiano per la Protezione della Natura), primo organismo a carattere nazionale che si proponeva come obiettivo principale la tutela del patrimonio ambientale italiano. *“Il M.I.P.N., diversamente dalle impostazioni sostanzialmente sentimentali delle associazioni naturalistiche prebelliche, si proponeva di esercitare un’azione pratica di vasta portata, nel tentativo di riportare equilibrio nei rapporti fra uomo e natura. Tale equilibrio, secondo i promotori dell’iniziativa, era stato rotto “da una violazione continua ed oggi particolarmente pericolosa” rappresentata da un irrazionale sfruttamento del suolo, depauperato dei suoi fattori chimici, dal disboscamento, dall’alterazione dei cicli idrologici e dalla persecuzione di specie utili all’uomo.”* (Meyer E. H., 1995, p. 89).

Il primo documento statale che consideri la salvaguardia ambientale un fattore da inserire nelle politiche di gestione economica è il “Progetto 80” del 1969; con esso il ministero del Bilancio pose la protezione ambientale a fianco delle politiche per l’impiego, della sanità e della scuola. Si cominciò a parlare della necessità di difendere il suolo, di rimboschimenti e di tutela delle risorse naturali. Tuttavia, tutto ciò che prevedeva il Progetto 80 non ebbe alcun riscontro concreto nelle politiche effettivamente attuate in tutto il decennio successivo (e oltre). Nel corso degli anni Settanta si assistette per la prima volta ad un accostamento della contestazione ecologica con la lotta al capitalismo: Berlinguer ammise la necessità di aggiornare il marxismo con i concetti di limite e finitezza delle risorse naturali. L’ecologia doveva essere inserita nelle istanze del movimento operaio, solo in questo modo si poteva evitare che assumesse connotazioni classiste.

Anche gli scienziati cominciarono, dopo il lavoro pionieristico di Carson, ad interessarsi attivamente al problema ambientale e gli studi condotti si discostarono sempre più dalla tematica della salvaguardia paesaggistica per approfondire i rapporti tra i modi di produzione e le risorse ambientali. Nel 1972 fu pubblicato “I limiti dello sviluppo”, un rapporto redatto dal Club di Roma, associazione fondata da Aurelio Peccei, in cui un gruppo di scienziati mise in guardia sul rischio concreto che la Terra stava correndo: se lo sviluppo economico fosse continuato con le dinamiche che lo stavano caratterizzando la Terra avrebbe raggiunto il limite di sopportabilità e vi sarebbe stato un declino inarrestabile della popolazione mondiale e dell’intero sistema industriale.

Gli anni Ottanta furono caratterizzati dalla nascita della Lega per l’ambiente che nacque dall’Arci, l’associazione culturale legata al Pci, e da un vero e proprio

ministero per l'Ecologia (pur senza portafoglio), voluto dal governo Craxi. Nel 1985 i Verdi si presentarono per la prima volta alle elezioni amministrative, anche se non superarono il 2% dei consensi. Ed è solo con gli anni Novanta che arrivò il primo referendum sull'uso dei pesticidi in agricoltura (le votazioni si tennero il 3 e il 4 giugno 1990): si chiedeva che il MdS stabilisse la soglia massima dei pesticidi che poteva essere presente negli alimenti. Il quorum, tuttavia, non fu raggiunto. (Luzzi S., 2009).

Ad oggi, nonostante alcuni pesticidi siano stati messi al bando, molti altri continuano ad essere largamente impiegati in agricoltura. E anche il divieto di utilizzare i fitofarmaci ritenuti più pericolosi non è esteso a tutti i Paesi del mondo; l'avvertimento di Rachel Carson inerente alla pericolosità dell'immissione di una sostanza dannosa all'interno di un sistema chiuso come il pianeta Terra (in cui le conseguenze nefaste causate da un agente chimico si possono propagare, tramite il vettore acqua, a migliaia di chilometri di distanza) è rimasto ampiamente inascoltato.

1.3 Il movimento Slow Food

Come precedentemente accennato, tuttavia, negli ultimi anni sono sorti numerosi movimenti che promuovono un ritorno ad un'agricoltura (e un allevamento) che si discostino dalla produzione di massa, dall'uso di pesticidi, erbicidi e antibiotici e che tentino di perseguire una riduzione di scala della produzione alimentare, restando fedeli ai principi dell'agricoltura biologica. Uno degli esempi più celebri è forse l'associazione Slow Food, nata in Italia, a Bra, nel 1986 da un'idea di Carlo Petrini. Slow Food si configura oggi come un movimento internazionale che coinvolge oltre 160 Paesi.

“Fondato nel 1986, Slow Food è impegnato a promuovere il diritto al piacere e a un cibo buono, pulito e giusto per tutti, come parte della ricerca della prosperità e della felicità per l’umanità attuale e futura e per l’intera rete del vivente.

Sin dalla stesura del Manifesto di Slow Food nel 1987, ha lavorato per dare il giusto valore al cibo, praticando e diffondendo il rispetto verso chi lo produce in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.”¹

L’obiettivo dell’organizzazione è opporsi alla produzione alimentare standardizzata, alla perdita dei saperi tradizionali in grado di valorizzare i rapporti ecosistemici che interessano gli ambienti in cui gli alimenti vengono prodotti e promuovere il diritto al piacere del mangiare. Il nome stesso dato all’organizzazione si pone in aperto contrasto con l’orizzonte ideologico del “fast food”: al consumo veloce si contrappone un recupero della dimensione della lentezza, intimamente connessa alla possibilità di trarre godimento dal cibo invece di percepirlo come semplice carburante per il nostro corpo da consumare nel minor tempo possibile, ma che rimanda anche al rispetto dei ritmi della natura, della stagionalità dei prodotti.

Uno dei progetti più importanti dell’associazione è l’assegnazione dei presidi Slow Food: si tratta di un riconoscimento dato ai produttori che seguano i principi dell’agroecologia, che rispettino il suolo e le acque, il benessere animale, preservino i paesaggi agricoli tradizionali, evitino l’uso dei pesticidi e degli antibiotici. I prodotti ai quali è stato assegnato il presidio vengono promossi in occasione di eventi internazionali (come Terra Madre) e sono venduti, fra gli altri punti vendita, anche

¹ Fonte online: “Slow Food: chi siamo”, vedi sitografia.

all'interno della catena di negozi Eataly, fondata nel 2002 ad Alba da Oscar Farinetti. Eataly apre il suo primo negozio a Torino nel 2007: da quel momento in avanti il progetto di Farinetti ha conosciuto un'inarrestabile espansione, aprendo punti vendita in tutta Italia e, pochi anni dopo, in tutto il mondo.²

Entrambi i progetti sono caratterizzati dalla volontà di promuovere un'alimentazione "buona, pulita, giusta" (citando il motto di Slow Food), con un'attenzione minuziosa alla qualità dei prodotti; ma come si traduce tale impegno? Gli alimenti in questione vengono commercializzati a carissimo prezzo, all'interno di punti vendita e durante eventi gastronomici dal non esplicitato ma evidente carattere elitario. I produttori che desiderino trasformare i loro prodotti in presidi Slow Food, dopo aver compilato un questionario per la candidatura e aver ricevuto una valutazione positiva, devono pagare una quota iniziale (dell'ammontare non specificato tra le linee guida del sito) per l'avvio del progetto e, successivamente, verrà richiesto il versamento di una quota annua per sostenere la gestione del progetto dei presidi.

La conseguenza è che per entrare a far parte del circuito è necessario essere in possesso di un capitale economico di partenza (o poter contare su uno sponsor) e avere la possibilità di versare annualmente un contributo all'associazione. Va da sé che non tutti i piccoli produttori sono in possesso di tali requisiti e, anzi, la possibilità di ottenere tale riconoscimento (con tutti i benefit che ne derivano, come la commercializzazione dei propri prodotti in contesti elitari in cui essi vengono acquistati a caro prezzo) è realizzabile da coloro che possiedono aziende già avviate, spesso già in possesso di altre certificazioni (Igp, Dop, Stg, ecc.).

² Fonte online: "Eataly: la nostra storia", vedi sitografia.

In tal modo la dinamica che si innesta è quella per cui i produttori e i consumatori che hanno accesso a questo circuito di vendita e acquisto sono, di fatto, coloro che hanno le possibilità economiche per farlo.

1.4 Tenuta Mondeggi e Genuino Clandestino

Alcune associazioni hanno provato, nel corso degli anni, ad emanciparsi da questa dinamica e a creare reti acefale di supporto per produttori e consumatori. Una delle realtà più interessanti in Italia è sicuramente Mondeggi, una comunità diffusa di cittadini nata in opposizione alla svendita della tenuta Mondeggi, nel comune di Bagno di Ripoli (Firenze). Qui un gruppo di persone ha deciso di istituire una “fattoria senza padroni”: sono sorti numerosi progetti (dalla coltivazione degli orti, alla produzione di vino e zafferano, all’allevamento ovi-caprino) interamente autogestiti dagli abitanti della tenuta e dagli avventori, più o meno stabili, che prendono parte ai vari progetti organizzati dall’associazione. Il lavoro è orientato alla diffusione di un’agricoltura contadina, fondata sui principi dell’agroecologia di sussistenza e la libera condivisione dei saperi.³

La comunità Mondeggi, insieme a molte altre realtà simili in Italia, è firmataria del manifesto di Genuino Clandestino, una rete di contadini ma anche studenti, lavoratori e attivisti nata nel 2010 per denunciare una serie di norme giuridiche che, applicate indiscriminatamente ai piccoli produttori e alle grandi industrie alimentari, hanno di fatto reso i primi dei fuorilegge. I punti principali del Manifesto vertono sulla costruzione di comunità territoriali che praticano democrazia assembleare e che definiscono le proprie regole attraverso scelte partecipate e condivise, sul sostegno

³ Fonte online: “Mondeggi Bene Comune: chi siamo”, vedi sitografia.

alle agricolture contadine che tutelino la salute della terra e delle persone evitando pesticidi e fertilizzanti, limitando la produzione di rifiuti e lo spreco delle risorse idriche, nonché eliminando lo sfruttamento della manodopera. Fondamentale risulta essere, inoltre, la creazione di circuiti di economia locale, in cui la distribuzione alimentare avviene attraverso l'autocontrollo partecipato e che, dunque, svincoli i produttori dai sistemi ufficiali di certificazione. Vengono promossi percorsi pratici di accesso alla terra, che rivendichino la stessa come "bene comune" e il diritto di autoproduzione del cibo. Infine, vengono supportate le comunità locali in lotta contro la distruzione del loro ambiente di vita.⁴

1.5 I due modelli a confronto

Vediamo, quindi, delinearsi due approcci completamente antitetici alla salvaguardia delle attività agricole e alla difesa del territorio, in contrapposizione con la produzione alimentare di massa. Da un lato, con il modello proposto da Slow Food, le pratiche e i saperi vengono concepiti come eccellenze da salvaguardare attraverso l'attribuzione di certificazioni e riconoscimenti istituzionalizzati e i prodotti alimentari sono venduti a caro prezzo all'interno di circuiti commerciali elitari. Dall'altro, con l'esperienza di Mondeggi e della rete acefala di Genuino Clandestino, l'accesso a cibi di qualità, prodotti nel rispetto della terra e di tutti i suoi abitanti, viene inteso come un diritto di tutti, svincolato dalle dinamiche gerarchiche delle certificazioni che privilegiano solamente chi ha un capitale economico necessario ad ottenerle. L'autoproduzione riveste un ruolo prioritario rispetto alla vendita, e dunque alla commercializzazione,

⁴ Fonte online: "Genuino Clandestino: il manifesto", vedi sitografia.

dei beni alimentari e le attività agricole si intrecciano con le lotte per il diritto alla terra e con le battaglie per la salvaguardia ambientale.

Con il primo modello l'accento viene inevitabilmente posto sulle scelte del consumatore, il suo ruolo di individuo che ha accesso agli alimenti di cui necessita soltanto attraverso l'acquisto non viene messo in discussione. Ciò che fa la differenza è il "cosa" decide di acquistare; è totalmente assente una problematizzazione del ruolo di consumatore, così come un cenno alle alternative possibili per svincolarsi dalla necessità di comprare ogni alimento di cui si nutre. La produzione è sempre delegata ad una terza parte, gli agricoltori, gli allevatori, i pescatori, e l'agency del consumatore si può manifestare soltanto attraverso la scelta di acquistare gli alimenti del produttore che, secondo i criteri dell'organizzazione che assegna i presidi o decide cosa vendere all'interno del proprio circuito, ha compiuto scelte ecologiche, nel rispetto dell'ambiente.

Il secondo modello, invece, propone un ripensamento del ruolo stesso di consumatore, contemplando la possibilità di autoproduzione del cibo, criticando esplicitamente il modello capitalista; il posizionamento politico, dunque, è una caratteristica centrale di tale approccio. La vendita di una parte dei prodotti diventa secondaria rispetto alla coltivazione e all'allevamento finalizzati all'autosostentamento e la partecipazione a questo tipo di associazionismo viene dal basso, non vi è alcuna istituzione che decida la validità di un certo tipo di produzione, sono gli associati stessi che promuovono un autocontrollo partecipato.

Torneremo nel capitolo quattro su queste differenze di approcci, proponendo una terza via che ho avuto modo di osservare nei contesti in cui ho svolto la mia ricerca.

CAPITOLO 2

LA FATTORIA DOLCEHUMUS E LA COABITAZIONE INTERSPECIFICA: UN MODELLO AMBIENTALE

Quercus coltiva, probabilmente senza esserne consapevole, valori che fanno sognare alcuni uomini. Uno di essi in particolare si basa sulla speranza di una nuova società, ricca non della somma degli individui che la possono comporre, ma d'un effetto moltiplicatore legato al contributo di ciascuno: l'arte di vivere insieme.

Laurent Tillon, Essere una Quercia

2.1 Primi contatti

Gli ultimi giorni di ottobre 2022 ho preso contatti con Bosco che si è mostrato molto disponibile e cordiale durante il nostro colloquio telefonico ma altresì risoluto a comprendere le mie ragioni e motivazioni per andare a stabilirmi per qualche tempo nella sua fattoria. Sicuramente la mia volontà di imparare quante più conoscenze pratiche possibili, necessarie alla vita in campagna, è stata apprezzata. Ha compreso che la mia motivazione era reale e la volontà di conoscere e imparare non era solo finalizzata ad un progetto di ricerca per la tesi di laurea ma ad un interesse concreto nel mettere in discussione in primis il mio stile di vita e cominciare a muovere qualche passo in modo più consapevole verso la costruzione di un'alternativa. L'interesse accademico fine a se stesso, e avrei avuto modo di comprenderlo meglio nelle lunghe

conversazioni intrattenute con Bosco in seguito, non era molto apprezzato; la curiosità intellettuale era necessario che fosse poi seguita da una concreta messa alla prova di se stessi, delle proprie abitudini e del proprio stile di vita.

Bosco mi ha, poi, spiegato che la fattoria di famiglia era gestita secondo i principi dell'agricoltura naturale teorizzati da Masanobu Fukuoka ed ho subito capito che questo era esattamente il luogo che cercavo per cominciare la mia ricerca. Infatti, è proprio da Fukuoka che parte il mio viaggio; qualche mese prima di cominciare la ricerca di campo mi sono addentrata nella lettura di quello che si potrebbe definire come il manifesto del Sensei Masanobu Fukuoka "La rivoluzione del filo di paglia". Tale libro prende in esame i principi dell'"agricoltura del non fare" ed è stato l'ispirazione di tutti i movimenti di agricoltura naturale e permacultura che sono fioriti a diverse latitudini del globo a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso.

Nelle prossime pagine, prima di presentare il contesto specifico della fattoria Dolcehumus, verranno illustrati in breve i principali cardini del metodo Fukuoka e alcuni esempi di modalità di resistenza interspecifica, originati dalla collaborazione tra umani e vegetali.

2.2 Il metodo Fukuoka

Fukuoka teorizza una modalità di approccio all'agricoltura in cui l'apporto umano è ridotto all'essenziale e si propone l'obiettivo di "mimare" i cicli naturali di crescita e dormienza delle colture. Così oltre all'assenza di fertilizzanti chimici verrà anche ridotto l'utilizzo del letame, ritenuto responsabile sul lungo periodo dell'impoverimento del suolo, a favore invece della "concimazione" attraverso piante

azotofissanti come il trifoglio bianco. L'azoto è, infatti, un gas indispensabile per la formazione della clorofilla, delle proteine, degli acidi nucleici e degli amminoacidi delle piante. Esso, tuttavia, non può essere assorbito direttamente dagli organismi vegetali ma necessita dell'azione di alcune piante leguminose che entrano in simbiosi con alcuni batteri come il *Rhizobium leguminosarum*, in grado di fissare l'azoto presente nella pianta, assorbendolo dalle radici e trasformandolo in ioni ammonio o nitrato, rilasciati poi nel terreno e permettendo così alle piante di assorbirlo direttamente dalla terra. Il trifoglio bianco permetterebbe così la pratica della semina "superficiale", che non necessita quindi dell'aratura del terreno, in quanto, oltre a garantire l'azotofissazione impedirebbe la crescita di altre piante "infestanti".⁵

Allo stesso modo per controllare la popolazione di insetti potenzialmente dannosi per le piante non è necessario fare ricorso ai pesticidi; essi, infatti, uccidono anche i naturali predatori di questi insetti. Fukuoka racconta come un entomologo proveniente da un centro di analisi della prefettura di Kochi andò a indagare la ragione per la quale vi fossero così poche cicaline sulle foglie del riso nonostante la completa assenza di uso di insetticidi e rimase sorpreso nel notare che il loro numero era pari a quello presente nei campi del centro sperimentale, irrorati continuamente di sostanze chimiche mortali. Risultò che il numero di insetti nocivi era inversamente proporzionale a quella dei loro naturali predatori, che erano molto più numerosi rispetto ai campi trattati. All'entomologo risultò chiaro come i campi venivano mantenuti in quello stato "*[...] attraverso l'instaurazione di un equilibrio naturale fra le varie comunità di insetti*" (M. Fukuoka, 1975, p. 51).

⁵ Fonte online: Centorrino F. "Piante leguminose e batteri Rizobi: la fissazione simbiotica dell'azoto in agricoltura", vedi sitografia.

Superflua sarebbe anche l'eccessiva irrigazione dei campi, in quanto in natura le piante sarebbero in grado di crescere e riprodursi con il solo apporto dell'acqua piovana e dalla vicinanza a corsi o specchi d'acqua. Per dimostrarlo Fukuoka si è cimentato, appunto, con la coltura del riso che tradizionalmente richiede un grande consumo di acqua, evitando di allagare i campi e ottenendo risultati eccezionali, migliori della media nazionale giapponese (7 quintali e mezzo, in media, ogni mille metri quadri, contro i sei quintali di media).

Questa mimesi dei processi naturali porterebbe dunque a giudicare superfluo gran parte del lavoro umano, nonché spesso dispendioso e dannoso. La grande agricoltura industriale ci ha, infatti, insegnato che la produttività è intrinsecamente legata all'intensità: spremere ogni centimetro quadrato di un campo in cui cresce una sola varietà vegetale e fronteggiare l'impoverimento del suolo con una sempre maggiore quantità di fertilizzante. Questa visione dell'agricoltura è totalmente incurante delle relazioni interspecifiche che si creano fra piante, insetti, funghi e batteri, dei delicati equilibri che intercorrono fra loro. Fukuoka ci insegna, invece, ad osservare la natura, imparare da essa, diventare interlocutori rispettosi in queste complesse conversazioni, non dimenticare la catena di Esseri in cui siamo inseriti e sperimentare modi di interazione lungimiranti e che tengano conto dei rischi della prevaricazione di un'unica specie sulle altre.

Questo modo di coltivare si accompagna ad un'importante riflessione sul consumo; il Sensei ritiene infatti che applicando correttamente i principi dell'agricoltura del non-fare (principi, non regole, in quanto poi ciascuno adatterà questa filosofia al proprio contesto: è impensabile stilare una serie di regole valide allo stesso modo per un contadino polacco e uno siciliano) sarebbe necessario solo un piccolo appezzamento di terreno per sfamare un'intera famiglia, per consentirle di coltivare tutto ciò che è

necessario al suo sostentamento durante tutto l'arco dell'anno. Ovviamente ciò è possibile solo ridimensionando i propri bisogni, tagliando il superfluo e tornando a consumare solamente ciò che può crescere (o si può allevare, cacciare e pescare) sul proprio terreno. Il recupero di una dimensione locale è prerogativa imprescindibile per raggiungere una situazione di autonomia alimentare ed è necessario modificare i propri consumi; mettere dunque in crisi la possibilità di portare in tavola ogni prodotto possibile proveniente da ogni latitudine del globo.

2.3 Lotta e resistenza vegetale

Sorge, dunque, spontaneo chiedersi come mai, a quasi cinquant'anni dagli esordi della rivoluzione del filo di paglia, della sua estrema diffusione a ogni angolo della Terra, della dimostrazione di una reale efficacia di questo modo di concepire la pratica agricola si continui ad insistere sull'utilizzo nella stragrande maggioranza dei casi, di metodi di coltivazione estremamente invasivi e dannosi per la terra. Sono ovunque presenti esempi negativi di ciò che comporta l'agricoltura intensiva anche nel medio-breve periodo e, nonostante ciò, si continuano a coltivare monocolture, tenute in vita solo grazie ad un uso spropositato di pesticidi e fertilizzanti. Il caso più eclatante è forse quello delle sterminate piantagioni di soia che hanno per sempre modificato il paesaggio del Sud-America, distruggendo foreste e compromettendo l'incredibile biodiversità di quei luoghi.

Katarzyna Olga Beilin e Saynath Suryanarayanan, nel loro studio sulla resistenza interspecifica all'agricoltura transgenica nei campi di soia nella regione di Salta, in Argentina, mostrano gli effetti distruttivi delle monocolture su piante e animali (umani e non umani). Gli autori spiegano come la coltivazione della soia sia stata imposta dal

governo ai contadini e coloro che si sono rifiutati di attuarla hanno dovuto cedere i propri terreni, spesso con l'ausilio di metodi coercitivi.

“Gastón Gordillo describes “land grabs and destruction” in the region of Salta: “National and multinational corporations were buying up old cattle ranches or receiving large tracts of public land from Salta government and evicting criollo residents, often taking advantage of their lack of legal titling. These evictions were frequently carried out by force, with the assistance of the police and armed private guards. Bulldozers then promptly destroyed forests, homes, and corrals to smooth out space and create fields.” (Beilin K.O. e Suryanarayanan S., 2017, p. 213).

L'esistenza stessa delle piantagioni sarebbe intimamente legata alle dinamiche di sfruttamento colonialista e post-colonialista; secondo la teoria del “Plantationcene”, infatti, le piantagioni, oltre a incarnare *“a Western ideal of nature as rationally organized, propertied, and large scale, whether in agriculture, mining, industry, or urban landscapes”*, sarebbero *“inherently power-laden social structures found in every modern economic system. They embody both racial violence and resistance, straddling or bridging the divide between rural and urban, agriculture and industry, town and country, and local and global.”* (Wolford W., 2021, p.1624). La piantagione è quindi l'incarnazione di squilibri di potere che si materializzano nel modo di gestire la forza lavoro, nelle modalità di acquisizione delle terre e nella gestione degli ambienti stessi.

Nella regione di Salta la coltura della soia geneticamente modificata è andata di pari passo con un utilizzo sempre crescente di glifosato, un erbicida potenzialmente cancerogeno che causa sistemicamente avvelenamenti accidentali a esseri umani e animali (sia impollinatori, come le api, sia mammiferi). La quantità delle fumigazioni

è sottoposta ad una crescita esponenziale per far fronte alle cosiddette “super weeds”, erbe che nel corso del tempo hanno sviluppato una resistenza al pesticida.

Una delle ragioni per le quali i coltivatori di soia non abbandonano il glifosato è dettata dalle concessioni dei terreni per periodi relativamente brevi di tempo. Gli agricoltori, così, non si preoccupano di compromettere sul lungo periodo la fertilità del suolo ma cercano di spremere quanto più possibile dal terreno nel minor tempo. In tal senso il progressivo impoverimento del suolo è leggibile come un fenomeno natur-culturale, in cui le cause sociali sono intrinsecamente connesse ai mutamenti biologici. Gli autori, però, mostrano come anche le forme di resistenza a questo fenomeno siano altresì considerabili natur-culturali e connotate da un forte carattere interspecifico. Vi sono alcune piante, definite “rogue plants”, che manifestano in effetti un carattere assai ribelle, data la loro resistenza al glifosato e il loro elevato potere infestante, prima fra tutte l’Amaranto di Palmer. I semi di questa pianta sono stati utilizzati nelle azioni di resistenza contro le multinazionali della soia, realizzando delle vere e proprie bombe vegetali, ovvero palle di fango riempite di semi di amaranto, in grado di lottare contro le piante di soia transgenica.

Questo tipo di resistenza, del tutto assimilabile ad azioni di guerriglia in cui esseri umani e semi di Amaranto combattono fianco a fianco per sconfiggere la supremazia della soia transgenica e l’utilizzo di glifosato esemplifica alla perfezione come la relazionalità tra specie diverse sia fondamentale per la costruzione di mondi (“mondeggiami” direbbe Donna Haraway) alternativi a questo, in cui ogni eccedenza di vita è sottoposta a rigido controllo, quando non brutalmente sterminata con l’unico fine ultimo di generare il maggior profitto possibile.

Vi sono, però, moltissimi modi di resistere a questa ipersemplicificazione delle dinamiche relazionali che ci legano agli altri esseri viventi che abitano questo pianeta,

alcuni di carattere meno apertamente combattivo e decisamente più vicini dal punto di vista geografico al mio caso di studio: una di queste modalità è lo scambio di semi dell'area pedemontana veneta, confinante col Trentino. Nel 2016 nasce a Seren del Grappa (BL) un'associazione denominata Associazione di Promozione Sociale Coltivare Condividendo. Essa, fra le varie attività, proponeva momenti di scambio di semi *“Considerati un modo utile non solo per la diffusione di certi tipi di piante ma anche per la condivisione di esperienze ed il recupero di tecniche e abilità che altrimenti sarebbero andate perdute: la particolarità del territorio pedemontano richiede infatti una certa perizia nella coltivazione che si discosta in parte da ciò che viene fatto in pianura”*. (Bortolato E., 2020, p. 320). Questi scambi sono pensati come un baratto, proprio per porsi in contrapposizione con le logiche essenzialmente orientate al guadagno volute dalle grandi aziende che vendono varietà di sementi selezionate e che hanno contribuito alla progressiva riduzione, quando non alla completa scomparsa, delle varietà locali.

Il seme diventa, dunque, veicolo di “un'agricoltura relazionale” che affonda le sue radici nello scambio, nella reciprocità e si oppone alla privatizzazione della natura, basta sulla brevettazione delle sementi.

Il mio obiettivo è quindi indagare possibili modalità di attuare resistenze silenziose, che si realizzino negli anfratti, negli interstizi della nostra società, provando a costruire alternative concrete e realizzabili ai modelli di produzione e consumo che abbiamo ormai normalizzato.

2.4 La fattoria

Mi sono, dunque, messa d'accordo con Bosco su una data in cui sarei potuta arrivare alla fattoria e circa una decina di giorni dopo ho preso il treno da Torino per scendere alla stazione di Albenga, munita di zaino, tenda e sacco a pelo. Bosco mi aveva, infatti,

informata del fatto che al momento tutti i posti letto disponibili erano occupati. Poco male, mi è sempre piaciuto dormire in tenda, ho pensato. Bosco è venuto a prendermi in stazione e mi ha accolta molto calorosamente, poi ci siamo subito diretti verso la sua fattoria. Nel breve tragitto verso casa mi ha spiegato che quello era il momento della raccolta delle olive e, per l'occasione, erano venuti un paio di amici ad aiutare che sarebbero rimasti in fattoria diversi giorni. Ci sarebbero stati anche la sorella di Bosco Alice, il suo compagno Pierre e il loro bimbo Zian, venuti in vacanza dalla Svizzera, dove vivono lavorando in malga. A loro si aggiungevano gli abitanti fissi della fattoria, oltre a Bosco, Dario, il papà, Laura, la mamma, e Noel, il fratello minore.

Al mio arrivo la prima impressione è stata di meraviglia: la fattoria Dolcehumus non assomigliava a nessun'altra fattoria che avessi mai visto prima in vita mia. Era assente una struttura principale che fungesse da casa per tutta la famiglia, al suo posto si stagliavano qua e là tante diverse case, da quelle più "standard", al altre decisamente particolari: una ricavata da un'ex cisterna oppure una zona conviviale con cucina costruita all'interno di una serra, con pavimentazione completamente assente, il terreno era ricoperto semplicemente da uno strato di paglia. L'idea che restituivano queste costruzioni era quella di una perfetta integrazione con gli orti, il recinto delle capre, quello delle galline, il frutteto, insomma non vi era alcuna linea netta di demarcazione tra quale fosse lo spazio degli umani e il resto, tutto sembrava perfettamente e armoniosamente amalgamato. Questa modalità di intendere gli spazi sarà un leitmotiv della mia esperienza all'interno della fattoria Dolcehumus perché ritengo che questo sfumare l'uno dentro l'altro degli spazi interni ed esterni fino a fondersi e confondersi sia riflesso ed espressione di un modo di intendere la relazionalità tra organismi che definirei orizzontale e totalmente mancante della

volontà di controllo degli umani sugli altri, di quella rigida separazione tra “noi” e “loro” spesso implicata nella domesticazione.

Veniamo ora ad una descrizione un po' più dettagliata degli spazi che compongono la fattoria: si ha l'impressione che il centro nevralgico sia costituito dall'orto, vero fiore all'occhiello della fattoria. Bosco mi ha spiegato, infatti, che suo padre Dario è uno dei primi e più importanti fukuokisti (sostenitori del metodo Fukuoka) d'Italia. Si ha l'impressione di entrare in un giardino delle meraviglie, una sorta di Eden in cui le piante crescono rigogliose, non tra i solchi di una terra brulla arata, ma immerse in una lussureggiante vegetazione. Così tra le piante di finocchi e peperoni cresce spontanea la borragine, la piantaggine, il romice, il trifoglio e molte altre erbe che contribuiscono a creare un insieme armonioso che molto poco ha a che vedere con le tristi coltivazioni di erbe aromatiche che giacciono come mesti soldatini in fila in una terra completamente spogliata di ogni altra forma di vita, che sorgono vicino alla fattoria della famiglia di Bosco (la fattoria è situata in una frazione in cui sono presenti alcuni terreni adibiti a coltivazione, principalmente di piante aromatiche ed *Eucalyptus cinerea*).

Ed è qui che faccio il primo incontro con Dario: un uomo magro, non altissimo, con una barba e dei capelli bianchi, lunghissimi, che si aggira a piedi nudi con una carriola nel suo orto, raccogliendo le verdure. La prima impressione che ho di lui è quella di un uomo estremamente intelligente e assai riservato, e tale sarà confermata dalla mia permanenza nella fattoria. Mi saluta appena, io gli dico il mio nome, ma non sembra interessato a sapere molto di me; deve essere abituato a vedere arrivare e partire moltitudini di persone. In passato, infatti, la fattoria è stata iscritta all'interno della piattaforma WWOOF (movimento che mette in relazione viaggiatori e progetti rurali,

con l'obiettivo di insegnare ai primi tecniche agricole sostenibili, con la promessa di vitto e alloggio da parte dei secondi in cambio di mezza giornata di lavoro durante l'arco della permanenza) e molti ragazzi sono passati da lì per fare esperienze di vita rurale, oggi invece molti amici di Bosco sono di passaggio per periodi più o meno lunghi e il risultato è che la fattoria è spesso piena di persone.

Dario è un uomo verso il quale provo un misto di reverenza e soggezione che poche volte ho sperimentato nella mia vita; ogni volta che mi capiterà di stare in sua presenza sentirò una punta di disagio ma soprattutto una sconfinata ammirazione. Non è certo una persona di molte parole, al contrario risulta piuttosto introverso ma ogni volta che ha raccontato qualcosa ho avuto l'impressione di uscirne arricchita.

Vicino all'orto si trova la serra: questo è forse lo spazio che ho trovato più interessante di tutta la fattoria. Esternamente si presenta proprio come una serra vera e propria, realizzata in ferro bianco e vetro e molti anni fa anche il suo ruolo era conforme al suo aspetto. Il terreno su cui sorge la fattoria, infatti, era di proprietà del padre di Dario che si occupava di agricoltura tradizionale e utilizzava quella grande struttura per far crescere le piantine. Dal momento in cui Dario ha deciso di accostarsi ai principi dell'agricoltura biodinamica e della permacultura quello spazio è stato completamente risignificato: al suo interno vi è una prima zona che funge da spazio multifunzionale, in cui ho visto svolgere da lavori di falegnameria allo stoccaggio delle cassette di olive in attesa delle frangiture, una doccia realizzata con una pedana di legno e un telo e una poltrona con un catino in cui ogni giorno Dario immergeva i piedi nell'argilla. La zona centrale è quella adibita alla preparazione dei pasti quando ci sono molte persone ed è costituita da un forno a legna, una stufa anch'essa a legna, una cucina a gas e un lavello. Vi sono poi due grandi tavoli e, a seconda della quantità

di persone che ci sono a pranzo o a cena, se ne apparecchia solo uno o entrambi. C'è una zona letto costituita da una pedana rialzata su cui sono posti un materasso e un tavolino; di fronte al materasso sono appese le amache e in fondo alla serra vi è il calciabalilla, con cui molte volte alla sera ci siamo intrattenuti.

La serra è un luogo bellissimo in cui, come già anticipato, il terreno è coperto unicamente da uno strato di paglia e dove l'edera cresce per terra lungo tutta una fascia delimitata da un piccolo recinto di legno. È nella serra che vengono conservate le cassette di arance, noci, peperoncini, carrube e molto di ciò che si raccoglie e che deve essere consumato. Nella serra non manca mai neppure un piatto di semini per Aru, il pappagallo di Noel, sua inseparabile compagna che amava planare sulla testa e sulle spalle di tutti e che beveva e mangiava spesso insieme a noi.

Proseguendo con la parte della fattoria alla destra dell'orto (che per la sua importanza ho deciso di tenere come punto di riferimento) si attraversa un bellissimo frutteto in cui crescono rigogliose soprattutto piante di agrumi (certamente adatte al microclima delle coste liguri); qua e là si possono incontrare fili di biancheria per stendere, una lavatrice posizionata sotto una tettoia esterna in cui si trova anche un altro forno, questa volta elettrico. Vi è poi la casa di Noel al cui interno si trova anche la vecchia camera di Bosco e la casa di Dario e Laura in cui si trova un'altra cucina (utilizzata da Laura quando in fattoria non c'è troppo sovraffollamento) e una dispensa in cui vengono stipati tutti i vasetti di conserve, nonché le verdure fresche di giornata raccolte quotidianamente da Dario. Quest'ala della fattoria è quella in cui ho trascorso meno tempo, fatta eccezione per le partite a ping-pong (un tavolo da gioco è collocato all'esterno, non lontano dalla casa di Noel) e per le chiacchierate quotidiane con Laura

per l'organizzazione del pranzo e della cena, nonché per prendere gli ingredienti necessari alle preparazioni nella dispensa.

Laura è una donna di carattere assai gioviale, una buona conversatrice con cui spesso mi sono intrattenuta a parlare e che mi ha raccontato molte storie sulla sua vita nella fattoria e alcune su quella precedente all'incontro con Dario. È anche una donna molto intelligente e dal forte spirito pratico, instancabile lavoratrice e altresì dotata di una grande schiettezza; è la mente dietro la creazione di moltissimi spazi della fattoria (in primis della costruzione della sua casa), nonché abile artigiana del legno. Un dettaglio che mi è rimasto impresso sono le sue pantofole di lana; molto spesso l'ho vista svolgere lavori nell'orto o nel frutteto indossando le ciabatte al posto delle scarpe. Si ha, ancora, l'impressione che non esista una reale differenza tra gli spazi esterni e interni, la fattoria tutta viene percepita come ambiente domestico.

A sinistra dell'orto, invece, si trovano i recinti delle galline con il pollaio e quello delle capre con una piccola stalla e il fienile. Non ho mai contato quante galline ci fossero realmente ma il loro numero è sicuramente elevato e ancora più sorprendente è il numero dei galli, tutti collocati, ad eccezione di un paio, in un altro recinto di cui parlerò in seguito. Le capre, al momento della mia permanenza in fattoria, erano una ventina. Bosco mi ha spiegato che al momento non facevano formaggi ma in passato utilizzavano il latte delle capre per realizzare qualche ricotta per il consumo personale. Adesso le capre vengono munte ogni mattina da Dario: il loro latte viene consumato fresco dai membri della famiglia umani e felini, e sono portate al pascolo da Noel per qualche ora al giorno. Vengono poi nutrite con gli scarti delle verdure e qualche aggiunta di fieno ed erba medica.

Dopo il recinto delle capre c'è un piccolo parcheggio e poi si va su una strada sterrata costeggiata da entrambi i lati da campi che non sono di proprietà della famiglia ed è sorprendente vedere la differenza tra la fattoria e questi campi in cui le piantine, come già accennato, crescono ordinate e isolate, in cui l'uso del diserbante è la norma e si ha l'impressione che di "vivo" in quella terra sia rimasto ben poco. Bosco vede il modo in cui le osservo e ci scherza su, dice che, come posso vedere, non hanno molto in comune con i loro vicini e, per quanto ami la sua fattoria, non vorrebbe condividere quel luogo con persone che non hanno molto da spartire con la loro filosofia di vita e il loro modo di intendere l'agricoltura.

Dopo qualche metro si arriva ad un piccolo spiazzo in cui Bosco prima ha parcheggiato la sua auto; da qui parte la seconda parte della fattoria. La prima costruzione che si nota sulla destra è un vecchio fienile di legno che ora serve da deposito ed è proprio qui che monterò la mia tenda. Dopo aver aiutato Bosco a fare un po' di ordine e spostare alcuni degli oggetti più ingombranti sul soppalco del fienile, ho posato le mie cose, montato la tenda e ripreso l'esplorazione della fattoria. Poco più avanti sulla sinistra c'è una casetta chiamata da tutti Filippina in cui al momento stanno alloggiando gli amici venuti ad aiutare con la raccolta delle olive, il lato destro è occupato da un orto un po' abbandonato (Bosco mi spiega che al momento si sta concentrando su altro e ha un po' lasciato andare la cura del suo orto) ma in cui abbondano i peperoncini che avremo raccolto in seguito. Dopo l'orto c'è il recinto delle pecore nane che al momento ammontano a tre: madre e figlia nere e il montone, Boccadoro. Poi c'è il recinto con il pollaio dei galli; sono veramente tantissimi ed è stato necessario allontanarli dalle galline perché provocavano loro lesioni anche piuttosto gravi, arrivando a spennarle e causando loro un forte stress che le avrebbe portate alla morte, se non fossero stati separati.

Infine, davanti ai recinti c'è la casetta di Bosco, costruita da lui partendo da una vecchia cisterna: è un unico ambiente con un letto, un tavolo, stufa con fornelli a legna, un lavello e un'altra cucina a gas. La doccia e il wc alla turca sono collocati in due ambienti separati sotto una tettoia all'esterno della casa e la doccia è anch'essa riscaldata da un boiler a legna. L'elettricità in ogni ambiente della fattoria è garantita dall'uso di pannelli fotovoltaici e il riscaldamento è effettuato interamente a legna; per cucinare si utilizzano sia i fornelli con le bombole a gas sia le cucine e i forni a legna. Davanti alla casa di Bosco c'è una zona adibita al taglio della legna e diverse legnaie e punti di accumulo sorgono in tutta la fattoria. Spaccare la legna è, infatti, un'attività necessaria e idealmente, spiega Bosco, andrebbe dedicato un po' di tempo ogni giorno per evitare di accumulare troppo lavoro; durante la mia permanenza nella fattoria è un compito in cui mi sono cimentata (con risultati alterni) in prima persona.

Questa descrizione approssimativa non ritengo che possa spiegare veramente la bellezza della fattoria e lo stupore che ho provato nel realizzare che esistesse un luogo simile a pochi minuti in auto dal centro di Albenga, cittadina che nel mio immaginario è tristemente collegata al turismo di massa che ogni estate coinvolge moltissime località sulle coste della Liguria. La regione, infatti, è interessata da un fenomeno noto come rapallizzazione, nome derivato dalla città di Rapallo in cui a partire dagli anni Settanta del secolo scorso si è verificata un'urbanizzazione selvaggia e uno stravolgimento edilizio che ha modificato completamente il paesaggio architettonico della Liguria.

Durante il periodo del boom economico, infatti, molti italiani ambiscono all'acquisto di una seconda casa al mare, status symbol di un benessere finalmente accessibile anche alle grandi masse e la speculazione edilizia, che trasformerà terreni agricoli in

aree edificabili e snaturerà piccole cittadine, costruendo interi quartieri totalmente decontestualizzati, renderà possibile l'incontro di questa domanda crescente con un'offerta.⁶ Moltissime cittadine liguri che affacciano sulla costa si sono trasformate nel giro di pochi anni in semplici luoghi di villeggiatura costruiti ad hoc per i torinesi e i milanesi e l'economia locale si è trovata ad essere sempre più dipendente dal turismo.

Da torinese ho, purtroppo, sempre associato gran parte della Liguria a questo triste fenomeno e vedere che a pochissimi chilometri da alcuni fra gli epicentri di tale trasformazione (la stessa Albenga, Ceriale, Loano,...) potesse sorgere un luogo come la fattoria Dolcehumus, che mostrasse la possibilità concreta di concepire un abitare completamente antitetico a quello sviluppato a partire da una brutale lottizzazione del territorio, dalla considerazione dei luoghi solo in funzione del loro potenziale economico, dall'edificazione selvaggia che ne è conseguita, dalla privatizzazione delle spiagge, dall'abbandono dell'entroterra per poter svolgere uno dei pochi lavori possibili, quelli connessi all'industria del turismo ubicata sulle coste, è stato una splendida scoperta.

2.5 Conversazioni all'ombra degli ulivi

Durante gran parte della mia permanenza nella fattoria abbiamo lavorato alla raccolta delle olive: ogni mattina partivamo (io, Bosco, a volte Noel, i suoi amici Sara e Giacomo, e in seguito anche Yasmin, la ragazza di Bosco) e ci dirigevamo verso gli ulivi che erano dislocati in vari terreni; uno proprio adiacente alla fattoria, un altro

⁶ Fonte online: Favatà S., "Il fenomeno della rapallizzazione", vedi sitografia

poco distante (qualche minuto a piedi) e altri alberi collocati all'interno della fattoria, tra la Filippina e la casa di Bosco (chiamata da tutti Turchesina).

Per prima cosa quando si arriva tra gli ulivi si stendono delle reti per terra che vengono fissate con delle pietre agli angoli e lungo i bordi. Poi si prendono le scale e si iniziano a raccogliere le olive dalle fronde più esterne e vengono lasciate cadere per terra, sulle reti. In seguito, ci si arrampica sui rami più interni e si sale fino ad arrivare alla cima. Non hanno utilizzato alcun tipo di sbattitore né elettrico né manuale. I primi giorni di raccolta faticavo anche solo a salire fino in cima alla scala, provavo un forte senso di vertigini ma poi, col passare del tempo, ho perfino iniziato ad arrampicarmi sugli alberi (anche stavolta, con risultati alterni). Ciò che mi colpiva era la facilità e la naturalezza con cui Bosco e Giacomo saltavano da un ramo all'altro, erano perfettamente a loro agio nello svolgere quel lavoro e sembrava che non gli costasse alcuna fatica. Quando dalla pianta erano state raccolte tutte le olive si procedeva a togliere la rete e a metterle all'interno dei sacchi di iuta.

Il lavoro di raccolta durava tutta la mattinata e, spesso, anche qualche ora del pomeriggio, intervallate da una pausa pranzo in cui tornavamo sempre alla fattoria e che si svolgeva verso le 14-14.30 o anche più tardi. Prima di iniziare la raccolta al mattino, infatti, ci trovavamo in serra per consumare un'abbondante colazione perché le ore di lavoro prima del pranzo sarebbero state molte. Le ore di raccolta tra gli ulivi, tuttavia, trascorrevano tranquille, in un clima conviviale; spesso si ascoltava musica e si cantava, più spesso ancora si chiacchierava e discuteva dei più svariati argomenti.

Durante i miei primi giorni presso la fattoria e, in misura minore in tutto l'arco della mia permanenza, Bosco non mi ha fatto certo mistero del fatto che non ero solo io ad

osservare lui ma anche lui a studiare ed osservare me e lo faceva sia mettendomi alla prova fisicamente sia rivolgendomi moltissime domande e chiedendo la mia opinione riguardo le più svariate tematiche. Il momento della raccolta delle olive era sicuramente una delle occasioni di confronto; così le ore tra le fronde degli alberi, o chini per terra a raccogliere le olive dalle reti trascorrevano discorrendo sul ruolo della cultura egemone nel proporre una certa idea di Modernità, sulla possibilità di creare un'alternativa ai modelli di consumo capitalista, sul ruolo dell'istituzione scolastica nel delineare un certo tipo di aspirazioni negli studenti e su come e in quale misura fosse fattibile vivere facendo il minor uso possibile del denaro. Devo ammettere che sono rimasta parecchio spiazzata da certe domande: ero partita con l'idea che sarei stata io a chiedere delucidazioni su alcuni di questi argomenti e, invece, mi trovavo ad esprimere la mia opinione conversando alla pari con degli interlocutori che si erano interrogati sulle medesime questioni ed erano tanto interessati ad avere il punto di vista di una studentessa di antropologia quanto io nel conoscere le loro posizioni.

Ho immediatamente compreso che il registratore sarebbe rimasto nello zaino; il valore di quelle conversazioni risiedeva nella loro spontaneità, nella loro complementarità con il momento in cui si svolgevano certi lavori (come la raccolta delle olive) che invitavano alla convivialità, nel loro essere spesso stimulate da un interesse di partenza del mio interlocutore. Inserire il medium del registratore avrebbe interrotto quel tipo di spontaneità e soprattutto avrebbe costruito una gerarchia che, a mio avviso, non rispettava le reali dinamiche di quegli scambi: due (a volte tre o quattro) persone interessate per motivi differenti a conoscere la posizione del/dei propri interlocutori su tematiche care a tutti i presenti. Prendevo certamente alcuni appunti durante i nostri colloqui ma gran parte delle annotazioni le registravo alla sera, quando compilavo il diario di campo.

Bosco non mi ha mai nascosto un certo sospetto nei confronti degli accademici, ritenendo che in diversi casi le loro teorizzazioni non si accompagnassero ad un'effettiva messa in discussione del loro stile di vita. Per tale ragione, benché il mio ruolo lì fosse noto a tutti, volevo evitare ad ogni costo che esso passasse come unico elemento che mi definiva. Non volevo essere soltanto una studentessa di antropologia in cerca di informazioni per scrivere la propria tesi di laurea ma che fosse chiaro che la mia permanenza lì era anche un modo per imparare competenze che, finora, non avevo avuto modo di sviluppare e per mettere in discussione il mio stesso stile di vita.

Bosco ha delle idee ben precise riguardo ciò che sta costruendo qui alla fattoria, è ben conscio delle proprie capacità e non nasconde una punta di arroganza, su cui spesso fa autoironia; la realizzazione di una realtà alternativa in cui si possa dipendere il meno possibile da merci e prodotti acquistati presso la grande distribuzione è realizzabile. Lui è consapevole di essere partito avvantaggiato: suo papà ha buttato i semi (sia in senso letterale che figurato) di questo progetto e ora Bosco ne sta, parzialmente, raccogliendo i frutti ma ciò non significa che l'impegno per portare avanti il progetto paterno non sia costante e le divergenze generazionali sono una realtà con cui spesso si deve confrontare. Scherza spesso sul fatto di essere un hippie di seconda generazione, mi dice che a guardarlo da fuori non si direbbe affatto che sia "un fricchettone" e non ha tutti i torti: porta i capelli corti, la barba ordinata, vestiti comodi che poco hanno in comune con le fantasie sgargianti e i gingilli che caratterizzano l'abbigliamento di quelli che lui definisce "fricchettoni di città" o degli hippie degli anni Sessanta e Settanta. Nell'autodefinirsi si muove, quindi, su due linee di differenziazione: quella generazionale e quella dell'opposizione campagna/città; dice che il suo modo di "essere fricchettone", di abbracciare quindi ideali come il rispetto e la coabitazione con le altre specie animali e vegetali, la riduzione dei

consumi superflui, il rigetto di un ideale di sviluppo che vada di pari passo con la crescita economica, è assai diverso da quello dei suoi genitori. Mi racconta che suo padre Dario è portatore di una visione molto più “integralista” rispetto alla sua su molti argomenti: Dario, ad esempio, nel corso degli anni non ha quasi mai potato le piante dei suoi ulivi, ritenendo che l’intervento antropico sarebbe stato innecessario, riducendo secondo il parere di Bosco le capacità produttive delle piante e rendendo, in alcuni casi, impossibile la raccolta delle olive in alcuni alberi i cui rami sono cresciuti a dismisura. Bosco è più propenso a piantare alberi da frutto, parla spesso di voler togliere alcuni pini e alcune querce che non sarebbero “funzionali” e sostituirli con piante da frutto, in contrasto con quella che è la visione del padre. Vi è poi, certamente, una differenza sul modo di approcciarsi agli animali di cui dirò in seguito. Insomma, Bosco si fa garante di un approccio all’agricoltura biodinamica più pragmatico di quello del padre e anche più orientato ad un livello leggermente superiore di produttività.

L’altra linea di opposizione è quella campagna/città e in questo caso Bosco si fa decisamente più critico; ritiene che per molte persone l’abbracciare un certo tipo di idee si accompagni poco sovente con la costruzione di un progetto di vita concreto. Così il “fricchettone di città” parteciperebbe ad eventi che promuovono la consapevolezza ambientale, firmerebbe petizioni contro lo sfruttamento animale, parteciperebbe a festival musicali che si impegnano nella donazione di fondi per combattere la deforestazione e si sentirebbe a posto con la coscienza. Il fricchettone di città è tendenzialmente un universitario con un buon capitale culturale, riconoscibile perché indossa costosi vestiti di fibre di cotone riciclato e zaini ricavati da copertoni usati delle biciclette. Il fricchettone di città ama andare alle feste, bere qualche bicchiere di vino e parlare di giustizia sociale. Bosco parla di questo

argomento in tono scherzoso ma, allo stesso tempo, con una punta di disprezzo malcelato; ritiene che queste persone abbiano un'idea veramente vaga di cosa voglia dire la vita di campagna, gli sforzi che ogni giorno vanno compiuti per tramutare le loro belle teorie sul chilometro zero da un lusso formato mercatino biologico ad un'alternativa concreta e realizzabile da una famiglia con un pezzo di terra. Bosco mi ha parlato dell'enorme quantità di wwoofer che è passata da lì negli anni e che dopo l'esperienza di qualche settimana o qualche mese è tornata alla sua vita di prima, mi dice che negli anni è diventato sempre più disilluso anche se ritiene che qualche eccezione sia possibile: mi dice, e lo ripeterà molte volte durante la mia permanenza, "io non credo nella società ma nell'essere umano", nella forza di volontà del singolo.

Nonostante queste non poche riserve sugli universitari e, in generale, su chi professa un certo tipo di ideologia senza, tuttavia, metterla effettivamente in pratica, ho notato che Bosco mi ha dato il beneficio del dubbio, ha voluto mettermi alla prova senza dare immediatamente per scontato che appartenessi a quella categoria. Ho avuto modo di osservare un cambiamento dal modo in cui mi poneva le domande i primi giorni e gli ultimi: inizialmente voleva capire il mio punto di vista, vedere se potesse in qualche maniera mostrare qualche affinità con il suo, in seguito ho notato che chiedeva la mia opinione riguardo certe faccende perché effettivamente era interessato alla mia posizione su quelle tematiche.

La sua disposizione d'animo sul modo in cui la maggior parte delle persone abita questo pianeta è di grande preoccupazione: si dice spaventato dalla completa incapacità nello svolgere quelli che ritiene i compiti più basilari, dall'essere in grado di coltivare o procurarsi il cibo attraverso la raccolta, all'avere la possibilità di scaldarsi senza essere dipendenti dal gas. Crede che la crisi climatica che interessa il

nostro pianeta peggiorerà sempre più e gli apparati di servizi costruiti dalla società capitalistica in cui siamo inseriti non è detto che potranno continuare a garantirci l'approvvigionamento di molte risorse che diamo per scontate; saranno allora in pochi o pochissimi, se qualcosa non dovesse cambiare, ad essere in grado di procurarsele in modo autonomo. Al contempo ritiene che, ad oggi, nemmeno lui e la sua famiglia siano riusciti a realizzare l'autonomia assoluta, anzi sostiene l'enorme importanza di avere delle riserve di denaro per poter acquistare i beni di cui necessitano e che non possono autoprodursi: dal carburante, ad alcuni tipi di attrezzi come seghe, motoseghe, asce, scarpe e molto altro. La sua posizione sull'uso del denaro è, anche questa volta, dettata da un forte pragmatismo: è un mezzo che non ama utilizzare e cerca di ridurre al minimo le occasioni in cui se ne serve ma ritiene sciocco negarne il valore e pensare di poterne del tutto fare a meno, almeno in questo momento. Ciò che però rigetta è la visione del lavoro salariato come unica fonte possibile di sostentamento: lui si dedica per qualche mese all'anno (variabilmente a seconda delle necessità) a svolgere lavori stagionali come la vendemmia, oppure lavori ben remunerati che lo impieghino pochi giorni o settimane (ad esempio la potatura degli alberi, nella quale eccelle) e ancora vendendo una parte dei prodotti della fattoria (soprattutto l'olio, ma si discuteva della possibilità di vendere anche salse realizzate con i peperoncini). Il resto del tempo si occupa di lavori che concernono la fattoria in sé e, dunque, gran parte del sostentamento della sua famiglia deriva proprio dalla capacità di autoproduzione. Ogni acquisto è ben ragionato, ogni volta che è richiesto l'uso del denaro la scelta viene ben ponderata. Dice che, idealmente, preferirebbe barattare tutto ciò che produce con altri prodotti o con la forza lavoro (ad esempio nel caso della raccolta delle olive) ma al momento gli è impossibile in quanto è comunque necessario avere un'entrata per far fronte a certi bisogni.

Emerge, dunque, una visione di una Modernità, di un vivere nel presente che si discosta sia dai dettami del consumismo sia da un idealismo nudo e crudo, da un rigetto totale della società. Bosco ritorna spesso sull'argomento secondo cui un distacco integrale da certe regole imposte dal contesto socioculturale in cui siamo inseriti sarebbe a dir poco utopico, nonché irrealizzabile in quanto è impossibile pensarci come un'entità indipendente dall'ambiente che ci circonda.

Le sue riflessioni richiamano alla mente la terminologia proposta da Roberta Raffaetà a proposito della creazione di tre diverse possibili dimensioni spazio-temporali, tre modi di intendere la realizzazione di un progetto di interazione tra animali, umani e non-umani, e microbi all'interno del suo progetto di ricerca tra i produttori di formaggio da latte crudo tra le malghe di Giudicarie, in Trentino.

La prima dimensione è l'utopia, in cui il processo di fermentazione e di produzione del formaggio, così come il rapporto con gli animali (mucche in questo caso) vengono astratti e idealizzati, disconnettendoli dall'ambiente sociopolitico a cui sono legati, considerandoli come entità essenzializzate e completamente distaccate dalle istituzioni, in un discorso in cui è assente la presa in considerazione del loro potere nel definire, ad esempio, quali ceppi microbici possano costituire uno starter per la fermentazione o nel regolare i diritti di pascolo favorendo quasi sempre i grandi proprietari. L'utopia è, insomma, una dimensione in cui manca la consapevolezza del peso del contesto. La seconda categoria è l'eterotopia, la creazione, dunque, di uno spazio "altro" che consenta la realizzazione di nuovi orizzonti di coabitazione ecologica inseriti nel tempo contemporaneo e in relazione alle connessioni tra soggetti, oggetti e campo. In questo caso l'aspetto ambientale, inteso sia in senso relazionale sia come contesto nel quale si è inseriti, è centrale: la consapevolezza dei

ruoli dei vari attori e del tessuto politico e sociale all'interno del quale si vive non passa mai in secondo piano. Vi è, infine, la dimensione dell'atopia, ovvero quella concernente l'assenza e l'elisione dello spazio; l'autrice porta il caso di un gruppo di ricercatori, rimasto anonimo per proteggerne la privacy, che ha selezionato una singola malga per produrre un formaggio biofunzionale, ignorando completamente la complessa rete di relazioni dell'ecosistema della malga, applicando dunque la logica dell'astrazione tipica degli esperimenti in laboratorio ad un contesto in cui questa ipersemplicificazione delle dinamiche relazionali non è realizzabile se non a costo di trascurare la complessità del reale (Raffaetà R., 2021).

2.6 Sulla molteplicità dei mondi-ambienti

Nelle parole di Bosco è dunque evidente una presa di coscienza dell'importanza del contesto e dell'ambiente; per tale ragione ritengo che le modalità con cui si interfaccia alla creazione di un'alternativa di Modernità, contrapposta al modello egemone sia ascrivibile alla categoria di Eterotopia. La realizzazione di uno spazio "altro" va sempre di pari passo con una visione d'insieme e i parallelismi con il contesto più ampio nel quale si colloca tale prospettiva non mancano mai.

Questa attenzione alla complessità sembra in tutto e per tutto fare eco alla visione dell'ambiente inteso come spazio creato proprio dall'intessersi di relazioni.

Il primo ad introdurre in biologia il concetto di ambiente, Umwelt (letteralmente "mondo circostante") è il biologo, zoologo e filosofo estone Jakob von Uexküll. Secondo lo studioso ogni essere vivente sarebbe collocato all'interno del proprio mondo-ambiente, un universo di significati che varia a seconda degli stimoli rilevanti

per ciascuna creatura e delle modalità che ha di interagire con gli altri organismi e con gli stimoli a cui è soggetto. Tutte queste interazioni andrebbero a costruire lo spazio-tempo che secondo il biologo non è affatto una dimensione universale; ogni mondo-ambiente, per quanto interagisca con tutti gli altri mondi-ambiente, sarebbe caratterizzato da una propria unicità, dall'adesione ad uno spazio-tempo che esiste unicamente per quell'essere (al massimo per la sua specie).

“Ogni soggetto tesse intorno a sé una ragnatela di relazioni con alcune proprietà specifiche possedute dalle cose che lo circondano ed è proprio grazie ad una rete tanto fitta che può condurre la propria esistenza. (...) Troppo spesso ci culliamo nell'illusione che le relazioni intrattenute da un soggetto con le cose che costituiscono il suo ambiente si collochino nello stesso spazio e nello stesso tempo di quelle che intratteniamo noi con le cose che fanno parte del mondo umano. È un'illusione che si nutre della fede nell'esistenza di un unico mondo, in cui sarebbero inseriti tutti gli esseri viventi. Solo in questi ultimi anni, i fisici hanno cominciato a dubitare dell'esistenza di un universo in grado di comprendere all'interno di un solo spazio tutti i viventi”. (von Uexküll J., 2010, p. 55).

Le relazioni tra il soggetto e gli altri soggetti, tra il soggetto e gli oggetti o i suoi dintorni costituirebbero quindi l'universo di ogni essere vivente, il suo Umwelt, e ciascun ambiente verrebbe connotato da una propria specifica dimensione spazio-temporale. Nel suo saggio l'autore prende in esame un numero sorprendente di casi, mostrando le similitudini e le differenze tra gli svariati Umwelten. Il tempo, ad esempio, viene considerato come una successione di istanti e cambia da un ambiente all'altro a seconda del numero di istanti che i soggetti vivono durante lo stesso lasso temporale. *“Gli istanti sono unità temporali minime e indivisibili perché espressione*

di sensazioni elementari che chiameremo segno-istante (Momentzeichen)” (von Uexküll J., 2010, p. 76). Per l’essere umano un istante corrisponde ad un diciottesimo di secondo (percepiamo 18 stimolazioni cutanee come una pressione unica, 18 vibrazioni vengono percepite dal nostro orecchio come un unico suono, il cinema proiettava immagini a brevi scatti pari ad un diciottesimo di secondo, ovvero la velocità per noi più consueta). Tuttavia, se noi analizziamo il tempo percettivo di un pesce combattente, esso è organizzato ad una velocità di trenta immagini al secondo: se dunque noi gli mostreremo la propria immagine riflessa ad una velocità di diciotto immagini al secondo lui non sarà in grado di percepirla.

Von Uexküll sosteneva che il dispiegarsi di un Umwelt fosse paragonabile ad una melodia che si canta dentro di sé e questo canto descrive ogni volta un paesaggio diverso, una sua diversa interpretazione. *“Ma in tutti i casi il gomito formato con il mondo, qualunque sia la sua qualità avvolgente, costituirà un territorio, un mondo: e il mondo non è altro che l’interpretazione di tutti questi territori tra loro, “l’avvolgimento delle Umwelten le une nelle altre” [...]*”. (Bailly J., 2021, p. 63).

Questa idea della molteplicità del mondo e della non unicità dello spazio-tempo, teorizzata da von Uexküll nel lontano 1934, sembra nettamente precorrere i tempi, se si considera che le prime teorie sul prospettivismo amerindio dell’antropologo Viveiros de Castro risalgono al 1996. Lo studioso, analizzando le cosmologie indigene, critica il modello epistemologico occidentale dominante che prevede un’unitarietà della natura che si sovrappone ad una molteplicità delle culture. Questo sistema che l’antropologo brasiliano chiama “multi-culturalista” sarebbe antitetico rispetto al sistema “multi-naturalista”, dove ad un’unità culturale si affiancherebbe la

diversità dei corpi e delle sostanze materiali delle diverse categorie dei viventi.
(Comba E., 2019, p. 234).

Se mettiamo in discussione l'unitarietà del mondo e l'univocità della natura ci rendiamo conto che sono necessari degli sforzi di immedesimazione nelle dimensioni spazio-temporali degli organismi con cui coabitiamo questo pianeta (o gli infiniti mondi). Le trame relazionali che possiamo costruire quando teniamo a mente questa molteplicità si fanno dense, ricche di intrecci complessi e pullulanti di vita.

2.7 Humusità

Un giorno, mentre stavo portando gli scarti del pranzo alle capre, ho incontrato Dario nel recinto e ha voluto mostrarmi il funzionamento del loro metodo di compostaggio; ho subito compreso quanto la produzione di humus fosse il cuore pulsante di tutta la fattoria, che non a caso prende il nome di Dolcehumus. È stata forse l'unica occasione in cui Dario mi ha spiegato qualcosa di sua spontanea volontà, era evidente che volesse lasciare trasparire l'importanza di quell'elemento.

Come già anticipato, gli scarti alimentari vengono portati nel recinto delle capre o in quello delle pecore e qui gettati su dei cumuli di fini ramaglie di ulivo, noto per il suo potere fertilizzante, (i rami più grandi, residuo delle potature vengono utilizzati come combustibile, data l'eccellente qualità di questo tipo di pianta). Qui una parte degli scarti viene mangiata dagli animali, la parte rimanente che resta sul cumulo delle ramaglie si composta col tempo; queste piccole montagnole di scarti della potatura e residui vegetali vengono pressate dal peso degli animali che vi camminano sopra e che, al contempo, vi defecano. Il composto che si ottiene è una terra scurissima e

ricchissima che viene utilizzata nell'orto. Quello che ho sotto gli occhi è un circuito chiuso che funziona perfettamente: ciò che cresce nell'orto viene mangiato dagli umani che, tuttavia, scartano alcune parti dei vegetali che vengono, quindi, consumate dalle capre. Il residuo rimanente è trasformato in humus dall'azione combinata del tempo e delle capre che vi camminano e vi defecano sopra e nutrirà nuovamente le piante dell'orto e, conseguentemente, tutti gli abitanti della fattoria.

L'humus è quindi il vero motore propulsivo della fattoria, il risultato di un lavoro sinergico di tutte le forme di vita che vi coabitano: animali (umani e capre), vegetali (verdure dell'orto e piante di ulivo) e batteri responsabili della decomposizione.

Questa interdipendenza, questo fitto intreccio di relazioni rende possibile sfumare i contorni fra i vari organismi. In “Chthulucene, sopravvivere su un pianeta infetto” Donna Haraway tratteggia una raffinata teoria dell'*humusità*. Mettendo in risalto le interconnessioni, le trame che tessiamo e di cui siamo intessuti tutti noi esseri viventi, l'autrice evidenzia come sia impossibile pensarci altro da esseri simpoietici, creature cioè che “con-fanno”, che costruiscono le proprie esistenze simbioticamente, intrecciandosi e fondendosi. Lo Chthulucene è l'era delle creature ctonie, di mille tentacoli sotterranei che creano reticoli pulsanti di vita, in un gioco in cui l'individualismo e l'Individuo perdono le loro ragioni d'essere.

“Le creature ctonie non sono confinate in un passato svanito. Sono uno sciame che pulsa, punge e succhia adesso, e gli esseri umani non si trovano in un cumulo di compost separato. Siamo humus, non Homo, non Antropos; siamo compost, non postumani. [...] Nello specifico, a differenza dell'Antropocene e del Capitalocene, lo Chthulucene è fatto di storie multispecie in via di svolgimento, di pratiche del con-

divenire in tempi che restano aperti, tempi precari, tempi in cui il mondo non è finito e il cielo non è ancora crollato. Siamo la posta in gioco gli uni degli altri. A differenza del dramma che domina il discorso dell'Antropocene e del Capitalocene, nello Chthulucene gli esseri umani non sono gli unici attori rilevanti; gli altri esseri non sono mere comparse che si limitano a reagire. L'ordine viene rielaborato, si disfa una maglia per crearne un'altra: gli esseri umani sono della Terra e con la Terra, e i poteri biotici e abiotici di questa Terra sono la trama principale del racconto.” (Haraway D., 2019, p. 85).

Vediamo, dunque, che nella visione di Haraway l'uomo non solo non occupa affatto una posizione ontologicamente privilegiata rispetto agli altri esseri ma diventa compost, humus, materia vivente permeata e costituita dalle relazioni con tutti gli altri abitanti di Gaia. Ed è proprio in funzione di questa interconnessione che l'autrice ci invita a “*generare parentele, non bambini*”, ovvero costruire famiglie multispecie fondate su rapporti di cura reciproca, prendendo esempio da esseri che praticano la simpoiesi e la simbiogenesi da sempre e che si co-evolvono, attraversando il tempo e lo spazio.

Adottare una prospettiva relazionale per parlare della vita sulla Terra significa concepire l'esistenza stessa dell'ambiente come groviglio, “*entanglement*” (Ingold T., 2008) in cui l'esistenza stessa di ogni essere vivente è un processo in divenire dato dagli scambi continui con gli altri. “*Such a perspective allows for the possibility that, with any pair of connected entities, each can play an active part in the ongoing formation of the other. Relations, it is supposed, are mutually constitutive.*” (Ingold T., 2008, p. 1806).

La vita viene così intesa come un fluire incessante che attraversa gli animali, le piante, il suolo, il vento, le acque e l'ambiente non è "il luogo" su cui avvengono queste interazioni ma è il risultato stesso dello scambio. L'ambiente è la relazione. (Ingold T., 2006).

2.8 Morte e nutrimento

Ci sono alcuni momenti nella vita nella fattoria in cui appare indispensabile interrogarsi sul proprio ruolo all'interno della Catena dei Viventi. La relazionalità è interessata, infatti, anche da momenti di frattura, di sospensione momentanea di questo fluire di vitalità intrecciate: in alcuni casi è necessario dimenticare per un attimo questa profonda connessione che ci lega agli altri. È il momento della macellazione.

A questo punto è necessario fare una premessa sul consumo di carne: all'interno della fattoria la carne viene consumata molto raramente in quanto essa non viene mai acquistata ma proviene esclusivamente dalla macellazione degli animali della fattoria. Saltuariamente qualche capo di bestiame viene venduto ad un ragazzo marocchino della zona che viene a macellare in loco una capra secondo le prescrizioni della macellazione halal e poi porta via la carne. È proprio in una di queste occasioni che ho assistito alla mia prima macellazione: il capretto è stato condotto dal suo recinto fino ad uno spiazzo in prossimità della Filippina. All'uccisione oltre a me, Bosco, Giacomo e Sara, hanno assistito altri due amici arrivati alla fattoria per il weekend: eravamo tutti curiosi di imparare come si fa, essendoci anche stato detto che il ragazzo in questione era molto competente. L'animale è stato ucciso con un taglio netto della gola ed è stato lasciato completamente dissanguare, poi si è proceduto con

l'eliminazione della pelle, la pulizia delle interiora e la riduzione in pezzi del capretto. Tutte le interiora sono state pulite e messe da parte: ci è stato spiegato che ogni parte dell'animale sarebbe stata mangiata e ci sono state illustrate varie ricette per la preparazione delle interiora.

La macellazione è una pratica necessaria in fattoria per tenere sotto controllo il numero degli animali. Dario è stato per diversi anni vegetariano ed è moltissimo legato agli animali della fattoria, ragioni che lo hanno spinto a confrontarsi rare volte con questa pratica. Si può notare, infatti, che il numero dei galli, non è congruo a quello delle galline: si è anticipato che è stata necessaria la separazione dei primi dalle seconde per evitare che venissero ferite. Le macellazioni sono rare in fattoria e spesso delegate a Bosco, che riesce più facilmente del padre ad avere il distacco emotivo necessario in quelle occasioni per spezzare quella relazione di cui abbiamo precedentemente parlato.

Alexander Koensler e Pietro Meloni, in “Antropologia dell'alimentazione: produzione, consumo, movimenti sociali”, spiegano come nella società contadina italiana il maiale fosse (e in alcuni contesti sia ancora) addomesticato, allevato alla stregua di un familiare e, spesso, divenisse un compagno di giochi dei bambini. Prima dell'uccisione era necessario rompere questo legame, attraverso un processo di *rianimalizzazione*, ricollocando, quindi, l'animale dalla sfera del domestico a quella del selvatico. Per farlo, ad esempio, un intervistato racconta: *“Ho capito: poiché siamo diventati amici, gli ho dato da mangiare e non tengo il coraggio... basta niente, basta non darlo a mangiare e diventa nervoso, comincia a gridare, a sfasciare la stalla, comincia a fare di tutto”*. (Koensler A., Meloni P., 2019, p. 32).

La pratica del digiuno, dunque, oltre alla funzione più esplicita e di carattere pratico dello svuotare l'intestino per facilitare le operazioni di pulitura, presenta qui un altro significato, ossia quello di rompere un legame di familiarità, di amicizia, rendendo l'animale selvaggio e non più affine all'uomo per consentire a quest'ultimo di trovare il coraggio di poterlo uccidere.

In una conversazione con Pierre, il cognato di Bosco che lavora in una malga in Svizzera con le mucche, ho avuto modo di confrontarmi sul suo punto di vista riguardo la macellazione degli animali. Pierre mi spiega che per la produzione di formaggio è necessario che le vacche vengano ingravidate e, dunque, partoriscono i vitelli. Ad un certo punto però, per poterle mungere, i vitelli in sovrannumero devono essere uccisi; lui preferisce farlo da sé, senza portarli al macello in quanto ritiene che il trasporto sia una causa inutile di stress per gli animali e, inoltre, crede che debba essere chi si occupa dell'animale a farlo affinché realizzi l'impatto emotivo dello spezzare una vita per produrre formaggio e mangiarne la carne. Lamenta, anche, un'incoerenza di alcuni suoi amici allevatori che prendono in affitto il bestiame in primavera e lo restituiscono in autunno per evitare il momento della macellazione. Pierre prosegue illustrandomi il suo modo di vedere la relazione tra umani ed animali addomesticati: fra le due parti esisterebbe un patto. Le bestie allo stato brado faticano a trovare il cibo, sono vittima dei predatori, una ferita o malattia portano quasi nella totalità dei casi a morte certa. L'animale che si fa addomesticare (Pierre racconta di aver avuto a che fare con animali che non gli hanno consentito la domesticazione) accetterebbe così un patto con l'uomo in cui la restituzione per una vita agevole e semplificata si realizzerebbe con la morte. Vedremo in seguito come alcuni animali si siano evoluti nel corso dei secoli insieme agli esseri umani e non possano fare a meno della loro presenza.

Possiamo qui osservare una logica differente rispetto alla rianimalizzazione: l'uccisione verrebbe concessa in virtù di un rapporto in cui l'essere umano si prende cura della mucca durante tutto l'arco della sua vita, garantendole nutrimento e cure e viene, infine, ricompensato con la vita stessa dell'animale. Non delegare la macellazione sarebbe altresì un dovere morale dell'uomo che ha vissuto il legame con quell'individuo animale: se si desidera mangiare carne o si vuole produrre formaggio, mungendo quindi delle vacche che non debbano più allattare i vitelli, è necessario uccidere un animale ed è ritenuto eticamente corretto assumersi la responsabilità di quell'atto. La morte non subisce quel processo di occultamento, quell'elisione a cui siamo abituati acquistando pezzi di carne già pronti all'interno di macellerie o supermercati.

Ciò con cui siamo soliti interfacciarci è un prodotto finito le cui fattezze, in molti casi, non ricordano nemmeno lontanamente l'animale quando era in vita. Abbiamo, quindi, l'impressione di confrontarci con una merce, non con un essere vivente; abbiamo deciso di delegare il momento disturbante del togliere la vita a dei professionisti che operano all'interno di luoghi, i macelli, in cui si applica un processo di totale spersonalizzazione dell'animale. È già un pezzo di carne quando ancora è in vita. Vediamo qui un modo completamente diverso di intendere il rapporto con l'animale che poi ci fornirà il nutrimento: si crea un legame di cura con esso, ci si premura che viva la miglior vita possibile, si trascorre molto tempo in sua compagnia portandolo al pascolo e fornendogli le cure necessarie qualora ne avesse bisogno. Il momento della macellazione non è vissuto a cuor leggero e comporta un notevole sforzo emotivo, proprio in virtù di questa relazionalità. Pierre conclude dicendo che lui consuma carne solo sporadicamente e unicamente da animali allevati e uccisi da lui, non acquista mai la carne proprio perché ritiene che sia necessario prendere coscienza

in prima persona del processo di trasformazione di un animale che fino al giorno prima si è portato al pascolo in ciò che ora giace in una casseruola e crede che sia un dovere morale impegnarsi a garantirgli la miglior vita possibile, non rinchiudendolo in allevamenti intensivi e trattandolo fin dal giorno della sua nascita come una semplice merce.

Durante tutto l'arco della mia permanenza nella fattoria Dolcehumus ho mangiato carne solo una volta: un gallo in umido ucciso da me. Ho già fatto menzione del numero incongruo di galli rispetto alle galline, ebbene un giorno Bosco ha deciso che avremmo potuto togliere due galli e mangiare un po' di carne. Alla sera ci siamo diretti verso il pollaio, in questo modo avremmo trovato i galli addormentati e sarebbe stato semplice prenderli, evitando anche di spaventare gli altri. Abbiamo preso il primo, un gallo molto grande di non meno di due anni, e lo abbiamo portato fuori dal pollaio, allontanandocene un po'. A questo punto Bosco mi ha dato l'animale per tenerlo fermo per capire, così, l'entità degli spasmi post mortem (che avevo già avuto modo di osservare con il capretto) e l'ha ucciso tagliandogli la gola. Sono riuscita a tenerlo saldo per un po' ma poi mi è scappato di mano e ha cominciato a muoversi per terra. Una volta cessati gli spasmi siamo andati a prendere il secondo gallo, anch'esso molto grande: stavolta toccava a me. Premetto che non avevo mai ucciso prima ed ero molto agitata, il mio cuore batteva all'impazzata ma ho cercato di tranquillizzarmi; volevo farlo nel modo migliore, facendo soffrire il meno possibile quel gallo.

Per facilitarmi il compito Bosco lo ha tenuto fermo e io l'ho ucciso. È successo. Ho sempre condiviso l'opinione di Pierre secondo la quale chi consuma carne dovrebbe essere in grado di uccidere ma fino a quel momento erano rimaste solo teorizzazioni. In quell'istante il mondo delle idee e delle elucubrazioni si è brutalmente

materializzato sotto forma di schizzi di sangue sui miei vestiti e sugli scarponi. Ci siamo quindi spostati nella serra per procedere alla pulizia dei galli. Lì Laura ci ha fatto trovare un pentolone di acqua calda dove abbiamo immerso i galli, in tal modo, infatti, si facilita il processo di eliminazione delle piume. Man mano che eliminavo le piume vedevo il corpo del gallo trasformarsi da animale morto ad un pezzo di carne. È stata la circostanza che mi ha colpita maggiormente, più della stessa uccisione e mi ha ricordato il momento della scuoiatura del capretto: quando ha iniziato a venir via la pelliccia ho cominciato a vedere il corpo come carne da mangiare. Durante l'arco della mia vita ho potuto osservare centinaia di animali esposti nelle vetrine delle macellerie e nei banchi refrigerati dei supermercati, tanto da normalizzare questa esposizione di cadaveri, non riuscendo quasi a percepirli come esseri viventi se non quando sono ancora ammantati delle loro piume o peli. La carne nuda è appunto carne e assistere a questo passaggio, esserne l'artefice mi ha fatto prendere coscienza di una cosa così banale eppure così lontana, ormai, dalla quotidianità di chi, come me fino a quel momento, non ha mai ucciso per mangiare.

Abbiamo proceduto all'eviscerazione dei galli e alla divisione in pezzi, poi abbiamo consegnato la carne a Laura che il giorno dopo l'ha cucinata in umido. È stato forse il pranzo più significativo della mia vita in quanto ho avuto modo di esperire in prima persona tutto il processo che trasforma un essere vivente in cibo e, finalmente, comprendere come mai la carne qui non sia un alimento quotidiano.

Il giorno seguente Bosco mi ha insegnato a mungere e fino alla fine dei miei giorni alla fattoria ogni mattina andavo da Dulcita, una capra molto paziente in grado di sopportare le mani inesperte di chi mungeva per la prima volta, e riempivo un pentolino di latte con cui avremmo poi fatto colazione. Un giorno Bosco mi ha chiesto

se, visto il mio interesse verso i rapporti che legano gli animali e gli esseri umani, mi avrebbe fatto piacere conoscere una coppia di ragazzi che allevano pecore in Valle Argentina. Ho risposto di sì, ne ero entusiasta. Bosco si è messo in contatto con loro e ha chiesto se fossero stati disponibili ad ospitarmi per qualche tempo, hanno immediatamente accettato. Qualche giorno dopo ho salutato Bosco e la sua famiglia e mi sono diretta a Binelle, frazione di Montalto Ligure, nella provincia di Imperia.

CAPITOLO 3

I PASTORI DI BINELLE: VITA E LAVORO CON UN GREGGE DI PECORE BRIGASCHE

La pensività degli animali, o almeno quella che sto cercando di designare e raggiungere, non è né uno svago né una curiosità: quel che stabilisce è che il mondo in cui viviamo è guardato da altri esseri, che esiste una condivisione del visibile tra le creature e da tutto ciò, se non è troppo tardi, si potrebbe inventare una politica

Jean-Christophe Bailly, Il versante animale

3.1 Binelle

Il tragitto per raggiungere Binelle non è certo uno dei più facili. La strada, infatti, presenta non poche difficoltà: sale ripida su per una montagna, priva di protezioni sullo strapiombo. Per curvare è necessario fare alcune manovre in pochissimo spazio e l'asfalto è disseminato di buche. Avrei scoperto in seguito che per autisti abituati a guidare su quelle strade ogni giorno la paura svaniva completamente ma quel primo viaggio è stato per me fonte di non poca preoccupazione.

Finalmente giunta a destinazione, una bellissima casetta di pietra e legno fra i terrazzamenti liguri, sono stata accolta da un gruppetto di persone, sia adulti che bambini. Quel giorno, infatti, si festeggiava il sesto compleanno di Thimo, il figlio maggiore dei due pastori che mi avrebbero ospitata, Daphne e Claudio; ho subito avuto modo di acclimatarmi. Alla festa erano presenti gli amici della coppia con i rispettivi

figli e i genitori di Claudio che, quando il figlio ha acquistato la proprietà, si sono trasferiti in una casa a poche decine di metri di distanza. Al calare della sera gli invitati sono andati via e Claudio mi ha mostrato la mia stanza: una cameretta molto accogliente con tanto di stufa a legna e due letti singoli uniti a formarne uno matrimoniale, un vero lusso dopo il mese trascorso a dormire in tenda. Ho sistemato le mie cose nella stanza, mi hanno mostrato dove fosse la legnaia, ho preso un po' di legna e ho acceso il fuoco.

Tornata in cucina ho avuto modo di parlare un po' con i ragazzi a tu per tu: Claudio è un ragazzo di 29 anni, nato e cresciuto in Liguria, in un'altra valle della provincia di Imperia, Daphne, invece, ha 32 anni e viene da un piccolo paese vicino a Utrecht, nei Paesi Bassi. La coppia ha due bambini: Indro, di quattro anni, e Thimo di sei. Si sono trasferiti qui a Binelle da circa tre anni, prima hanno lavorato per quattro anni nel sud della Francia, in Val Roja, da una famiglia di pastori transumanti che in estate andavano in alpeggio a Casterino e in inverno vivevano a Breil-sur-Roya. Claudio lì faceva il pastore, mentre Daphne si occupava della caseificazione; da quando si sono trasferiti qui in Liguria, invece, entrambi alternativamente portano gli animali al pascolo e chi resta a casa porta i bambini a scuola a Badalucco, a circa mezz'ora di macchina da casa loro. Mi hanno spiegato che il gregge che possiedono è composto da una quarantina di pecore e una decina di capre (ma vedremo che il numero crescerà rapidamente), vi sono poi cinque cani (di cui quattro da lavoro, due cani pastore e due maremmani da guardia) e una mula di nome Griot. Hanno aggiunto che c'è anche un orto in cui coltivano gran parte delle verdure che consumano e qualche filare di vigna da cui ricavano il vino. Dopo un paio di bicchieri di assaggio sono andata a dormire e la mattina successiva sono andata al pascolo con Claudio.

La prima cosa che salta immediatamente all'occhio è la particolarità del territorio: quelle ripide montagne terrazzate hanno veramente poco a che vedere con i dolci e vasti pascoli verdi del Piemonte a cui sono abituata. Claudio mi spiega che al loro arrivo, tre anni fa, tutte le fasce dei terrazzamenti erano interamente ricoperte da rovi e ginestre, impraticabili con le pecore. Così, con l'aiuto della mula Griot, hanno iniziato pazientemente a ripulirle, sia manualmente con l'uso del pennato, sia utilizzando il decespugliatore e la motosega. Su alcune fasce, quindi, ad oggi cresce erba tenera, adatta al consumo ovino e di facile attraversamento anche per gli umani, ma molto lavoro resta ancora da fare, sia perché molte fasce sono ancora ricoperte dai rovi sia perché alcuni proprietari dei terreni circostanti (specialmente vigne e ulivi) fanno uso di diserbanti, compromettendo la crescita dell'erba.

Come avrò modo di osservare e comprendere durante la mia permanenza a Binelle, la valorizzazione della biodiversità è qui intrinsecamente legata all'intervento antropico. L'aspro territorio dell'entroterra ligure è stato, nei secoli, reso coltivabile, edificabile e praticabile per gli animali da allevamento da quella che è per alcuni la più grande opera architettonica costruita dall'essere umano, che per estensione supererebbe perfino la Grande Muraglia Cinese: i terrazzamenti liguri. Per centinaia di anni gli abitanti di queste terre hanno costruito migliaia di chilometri di muri a secco che consentivano di strappare alle montagne lo spazio necessario per vivere. Con il boom economico, l'edificazione incontrollata che ha interessato i paesi sulle coste e l'importanza sempre crescente del settore turistico per la regione negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso, si è assistito ad un esodo generale da quelle terre e al conseguente stato di abbandono in cui, ancora oggi, versano i terrazzamenti. I muri a secco cedono sotto il peso del tempo, delle intemperie e dell'incuria ma secondo i miei interlocutori non vi sarebbe alcun ritorno ad una natura lussureggiante: la mano

dell'uomo avrebbe plasmato da tempo immemore quel territorio e sarebbe impossibile ripristinare un equilibrio in cui l'essere umano esca di scena, se non a costo di una perdita, appunto, di biodiversità. Claudio e Daphne ritorneranno spesso su questo argomento: le fasce abbandonate vengono ricoperte dai rovi che, con i loro intricati intrecci impedirebbero all'erba e ai fiori di crescere, riducendo così anche la quantità di insetti impollinatori.

Per ritornare alla terminologia proposta da von Uexküll, l'Umwelt di questo territorio sarebbe costruito da un lavoro sinergico di molte specie e l'uscita di scena di una di queste, l'essere umano, sta causando non pochi guai. L'abbandono delle fasce comporta inevitabilmente la perdita di quella varietà di vegetazione che anche per gli erbivori da loro allevati sarebbe assai problematica. Le pecore e le capre sarebbero altresì importanti per l'ecosistema, in quanto aiuterebbero a mantenere le fasce pulite e, soprattutto, a concimare il terreno. Vediamo quindi l'instaurarsi di un circolo vizioso in cui l'assenza dell'essere umano, e degli animali da lui allevati, ha causato l'impovertimento del suolo e le conseguenti difficoltà di reintegrazione delle specie vegetali necessarie al nutrimento degli animali e, quindi, al sostentamento umano. Per Claudio e Daphne questo delicato equilibrio ecosistemico è un processo in continuo divenire, in cui il ruolo di ogni attore (umano, animale o vegetale) è costantemente rinegoziato; dal loro arrivo a Binelle l'assoluta supremazia dei rovi e delle ginestre, ad esempio, è stata decisamente ridimensionata e l'erba ha cominciato a ritagliarsi uno spazio di azione sempre maggiore. Allo stesso tempo è necessario non portare a pascolare sempre negli stessi posti le pecore, altrimenti la nuova avanzata dell'erba subirebbe nuovamente una battuta d'arresto, poiché non avrebbe tempo di ricrescere tra un pasto degli animali e l'altro.

3.2 Diritti di pascolo

L'usufrutto dei pascoli è, tuttavia, sottoposto ad una rigida regolamentazione: è possibile, ovviamente, utilizzare i pascoli di proprietà del pastore, i pascoli comunali, mediante partecipazione a bando e, previa autorizzazione del proprietario, si può anche pascolare il gregge su terreni privati. Il primo caso è quello che fa sorgere meno problemi, si utilizzano semplicemente i pascoli di propria proprietà per procurare il nutrimento necessario alle bestie. È tuttavia assai raro, soprattutto per i piccoli allevatori, che si possiedano terre sufficienti per garantire in toto il sostentamento del gregge. Si ricorre, dunque, alle altre due casistiche; ci si può in primis affidare ai pascoli comunali. Per poterlo fare è necessario presentare un bando, le cui specifiche variano da comune a comune; nel caso di Daphne e Claudio la normativa a cui devono fare riferimento è quella inerente al comune di Montalto-Carpasio. A corredo della domanda è necessario presentare la seguente documentazione: *“certificato di residenza del proprietario della mandria, domicilio fiscale dell'azienda, domicilio di monticazione (localizzazione della stalla), impegno a presentare la fideiussione dell'ammontare pari a due annualità di canone, scheda dell'azienda da cui risulti la capacità dell'azienda di coprire almeno l'80% del carico dei terreni a pascolo richiesti, documentazione amministrativa e sanitaria riguardante il bestiame (copia registro di stalla, numero di marche auricolari, attestazioni sanitarie ASL, etc.), specie di bestiame che si intende monticare e planimetria della stalla”*.⁷

La cessione dei pascoli avviene, poi, in base ad alcuni criteri che assegnano un certo punteggio ai richiedenti come la storicità dell'azienda e la tipologia di capi monticati

⁷ Fonte online: “Comune di Montalto Carpasio. Regolamento per la gestione dei pascoli comunali”, vedi sitografia.

(ad esempio le pecore autoctone di razza brigasca conferiscono un punteggio superiore). Ma, mi hanno spiegato Daphne e Claudio, spesso il risultato di queste assegnazioni è che i grandi allevatori ricevano in concessione con più facilità i pascoli comunali, in quanto i lotti in cui vengono suddivisi sono, in molte occasioni, molto grandi e vengono ceduti a chi possiede un numero congruo di animali per assicurare il pieno usufrutto del terreno (senza, tuttavia, eccedere per evitare che la pressione esercitata sul suolo comprometta la crescita della vegetazione). Quest'anno sono, comunque, riusciti ad aggiudicarsi un pascolo di 19 ettari per il prezzo di 500 euro annui e la concessione è quinquennale.

L'altra opzione disponibile è il pascolo su terreni di proprietà privata: in questo caso il pastore, qualora riuscisse a contattare il proprietario di tali terreni, è tenuto a chiedere l'autorizzazione a pascolarvi con il proprio gregge. Per tale concessione è sufficiente la parola del proprietario ma, Daphne mi spiega, per evitare possibili incomprensioni la Coldiretti, maggiore associazione di rappresentanza ed assistenza per gli agricoltori in Italia, le ha rilasciato un foglio da far firmare che attesti la disponibilità del proprietario a concedere al pastore di pascolare con le proprie bestie sul suo terreno.

L'ambiente stesso del pascolo, inteso come Umwelt, è creato quindi dall'interrelazione tra istituzioni, animali umani e non umani e vegetazione. Le istituzioni decidono chi e in quale misura ha diritto a pascolare e su quali terreni, i pastori, le pecore e le capre con il loro passaggio aiutano a tenere pulito un territorio che sarebbe infestato dai rovi e, dunque, facilitano la crescita alle altre specie vegetali, a patto di non innescare il fenomeno del *surpâturage*, ovvero l'esercizio di una

pressione eccessiva sul terreno da parte degli animali che comprometta la crescita della vegetazione.

Ho così immediatamente compreso che il momento del pascolo sarebbe stato la circostanza privilegiata in cui osservare le interazioni tra i diversi attori in quell'ambiente: da quel giorno in poi, tranne qualche eccezione, sono andata al pascolo quasi ogni giorno (in modo alternato con Daphne o con Claudio). Ogni mattina, dopo aver fatto colazione, preparato il pranzo da portare con noi e chiamati i cani ci si dirige verso le stalle. In inverno è necessario non uscire con gli animali troppo presto perché vi è rischio di trovare ancora la brina sull'erba che potrebbe creare problemi di digestione alle pecore, causando il blocco del rumine (ovvero la prima delle quattro cavità dello stomaco dei ruminanti). Arrivati in stalla si procede al controllo delle pecore che sono in procinto di partorire o hanno appena partorito: ci si assicura che la madre faccia mangiare gli agnelli e, qualora non capitasse, ci si premura di attaccarli alla mammella, favorendo la suzione. Gli agnelli e le madri vengono lasciati in stalla per un paio di giorni dopo il parto, premurandosi di lasciare un po' di fieno a disposizione, poi torneranno a pascolare con il resto del gregge. Ci si avvia, infine, al pascolo; come già anticipato le zone di pascolo ruotano praticamente ogni giorno, quindi, si cerca di lasciare trascorrere diversi giorni prima di recarsi nuovamente con gli animali nello stesso posto. Il territorio è perlopiù caratterizzato da ripide fasce, in molte delle quali la presenza di muri a secco è solamente intuibile dai resti che l'azione del tempo ha risparmiato. Abbondano boschetti di castagni e macchie di alberi di ulivo: le pecore vanno assai ghiotte sia di olive che di castagne ma, mi spiegano i ragazzi, sono alimenti molto nutrienti ed è quindi necessario che non eccedano nel mangiarle in quanto potrebbero, nuovamente, avere problemi di digestione.

Si cammina seguendo il ritmo degli animali; alcuni giorni iniziano a camminare spediti, altri giorni sono più lenti e hanno poca voglia di allontanarsi troppo. Questo è il caso, ad esempio, delle pecore che vogliono tornare dai propri agnelli in stalla, che saranno quindi più restie ad allontanarsi e cominceranno a belare, indispettite, nel pomeriggio, per tornare dai propri cuccioli. In un paio di occasioni, sulla via del ritorno alcune pecore hanno cominciato a correre spedite verso la stalla e io ho lasciato Claudio o Daphne con il resto del gregge per andar loro dietro e aprire il cancelletto della stalla, facendole entrare.

Quando si arriva in un luogo sufficientemente ampio e ricco di erba si lascia che le pecore “rompano le righe” e mangino. È il momento in cui anche noi possiamo mangiare il nostro pranzo ed è la circostanza in cui i miei interlocutori si raccontano più volentieri: fin da subito si sono mostrati molto disponibili nel rispondere alle mie domande ma, ancora più spesso, è capitato che fossero loro ad intavolare delle conversazioni, guidando la mia attenzione sugli aspetti che ritenevano più importanti del loro stile di vita. Anche in questo caso, come con Bosco, ho ritenuto che il registratore sarebbe stato di intralcio e avrebbe compromesso la spontaneità di quelle conversazioni che, nella maggior parte dei casi, nascevano durante i momenti di lavoro, ovvero al pascolo o in stalla, estemporaneamente. Prendevo spesso appunti con il taccuino e poi, alla sera, compilavo in modo più organico il diario di campo.

3.3 Sull'arbitrarietà della frontiera

Durante una delle uscite al pascolo con Daphne ho avuto modo di chiedere alcune informazioni riguardo la tipologia di pecore che hanno deciso di allevare. Daphne mi spiega la Brigasca è una razza di pecore autoctona: è un animale rustico, adatto al

pascolo in zone impervie (grazie ai suoi arti muscolosi), caratterizzato dalla presenza di corna sia tra i maschi che tra le femmine e da una lana ruvida e spessa, poco adatta alla maglieria ma con cui si possono creare, ad esempio, cappelli in feltro o tappeti. Il nome deriva dalla Terra Brigasca, zona di confine tra Liguria, Piemonte e Francia, il cui epicentro è il comune di La Brigue e gli altri paesi compresi sono Tenda, Briga Alta, Viozene (frazione di Ormea), Realdo e Verdeggia (frazioni di Triora). La Brigue e Tenda appartengono amministrativamente alla Francia dal 1947, in seguito al trattato di Parigi ma, nonostante tale frammentazione su due diversi territori nazionali, la regione appare caratterizzata da una grande unità linguistico-culturale. Daphne mi spiega che in quella zona, fino a pochi anni fa, tutti parlavano il dialetto brigasco, riconosciuto come lingua minoritaria in Italia (come varietà dell'Occitano e, in Francia, come varietà del ligure). Presenta punti di incontro tra il dialetto ligure intemelio, il piemontese, l'occitano e il francese ed è, ad oggi, parlato da poco più di cinquecento persone. (Loporcaro M., 2013). Esistono esperimenti di salvaguardia della lingua, come l'associazione culturale "A Vaštéra" (recinto per le pecore realizzato con i muri a secco) che realizza una rivista semestrale scritta in brigasco, con la traduzione in francese e in italiano, che ho avuto modo di sfogliare a casa di Daphne e Claudio. Daphne aggiunge che l'unità linguistica non è l'unica cosa che accomunava gli abitanti della regione Brigasca; in questa zona di confine, infatti, l'esercizio della pastorizia era una delle attività più diffuse fino a metà del secolo scorso. La pecora brigasca, come si è detto, è un animale molto adatto a questo territorio aspro e ha garantito il sostentamento di generazioni di pastori.

La frammentazione della regione Brigasca, in seguito all'annessione dei comuni di Briga e Tenda alla Francia, è stata per gli allevatori di pecore brigasche assai problematica, rendendo di fatto illegale il trasporto di bestiame acquistato in Francia

sul versante italiano (non viceversa). In Italia vige, infatti, una ferrea legislazione che impone la genotipizzazione di ogni capo di sesso maschile; l'obiettivo è controllare l'assenza dei geni suscettibili (o anche solo semi-resistenti) alla scrapie, ovvero l'encefalopatia spongiforme, una malattia di carattere degenerativo che colpisce il sistema nervoso di ovini e caprini. È possibile distinguere genotipi resistenti ($A_{136}R_{154}R_{171}$ e ARR), semi-resistenti (genotipi con almeno un allele ARR e nessun allele VRQ) e suscettibili (i genotipi costituiti dai restanti alleli ARQ, AHQ, ARH, ARK). Poiché i test sulla scrapie sono eseguibili solo su un animale morto è necessario che entrambi gli alleli durante la genotipizzazione risultino essere ARR/ARR, onde prevenire anche solo il rischio che l'animale sia un portatore sano della malattia. Per essere a norma un allevamento italiano deve utilizzare arieti da monta con genotipo ARR/ARR da almeno cinque anni⁸. La stessa regolamentazione, tuttavia, non sussiste anche in Francia, dove la malattia è ritenuta essere debellata, ragione per la quale è vietato l'acquisto o lo scambio di capi di bestiame tra allevatori di brigasche dei comuni francesi e quelli italiani. Questa razza di ovini però presenta una diffusione assai limitata: mi spiega Daphne che, fino a pochi anni fa, era considerata specie a rischio. Questo impedimento nello scambio e nell'acquisto di pecore con i paesi francesi in cui viene allevata ha reso ancora più complicato l'esercizio di una professione che è già ritenuta in estinzione in Italia, soprattutto per i pastori che scelgono di continuare ad allevare questa razza di pecore. Si assiste, quindi, ad una discrepanza tra la narrazione che vuole vedere protette le razze autoctone (e alcuni benefit come l'assegnazione di un punteggio maggiore nei bandi per i pascoli comunali a chi alleva pecore brigasche) e una normativa sanitaria che complica, di

⁸ Fonte online: "Linee guida per la lotta alle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) negli allevamenti ovini e caprini", vedi sitografia.

fatto, l'acquisizione di un gregge di questa razza. Per facilitare lo scambio di montoni tra gli allevatori (ed evitare quindi gli effetti negativi dell'inbreeding) l'Associazione degli Allevatori della Pecora Brigasca ha proposto di estendere i test sulla genotipizzazione anche alle pecore francesi ma, ad oggi, questa proposta non è ancora entrata in vigore.

Questo esempio mostra chiaramente come alcune frontiere vengano tracciate in modo arbitrario, non tenendo conto delle reali necessità degli abitanti di un territorio e dei sentimenti di unità e coesione che possono riguardare una comunità che si vede, invece, frammentata. Le istituzioni diventano, dunque, attori fondamentali nel mediare il rapporto tra pastori, tra pastori e pecore e fra pecore stesse, riducendo, di fatto, le possibilità di scambio di montoni e incrementando il rischio di problematiche derivanti dalla consanguineità degli animali, quali il decremento della produzione di latte, il calo della fertilità e la riduzione della longevità. Per far fronte a questi rischi alcuni pastori decidono di agire al di fuori dello spazio della legalità ma molti altri, per evitare di incorrere in sanzioni, vi si attengono. La conformità o non conformità alla legge porta però a delle conseguenze dirette sugli animali, non sempre a favore di questi ultimi per chi si attiene alle norme vigenti.

3.4 Una burocrazia della morte

La mediazione dell'apparato burocratico nella costruzione della relazione tra animali e pastori è una tematica che torna ricorrentemente. La macellazione è, ad esempio, sottoposta ad una rigida sorveglianza attraverso l'utilizzo dei contrassegni auricolari. Claudio e Daphne illustrano le varie casistiche in cui il pastore è tenuto a far fronte alla morte di un animale; il primo tipo di morte, quella che crea meno problemi, è la

morte al pascolo. In questo caso l'animale, spesso anziano o già malato, si allontana dal gregge per cercare un posto tranquillo in cui morire. Mi spiegano che in questo caso è sufficiente segnare sui registri che la pecora o la capra sono appunto morte al pascolo e non è necessario fare altro. L'animale non verrà prelevato in quanto spesso i luoghi in cui si recano a pascolare non sono raggiungibili da mezzi (fatta eccezione per l'elicottero) e verrà lasciato a decomporsi in loco. Se però l'animale muore in stalla è necessaria la segnalazione ad una ditta, la quale prende a carico lo smaltimento del corpo e viene a prelevarlo direttamente in stalla. In questo caso è l'allevatore a pagare il servizio e i costi sono spesso molto elevati (oltre i cento euro a pecora).

Vi è poi il terzo caso in cui si decide di macellare un animale, un agnello o un capretto se si desidera mungere la madre, oppure un animale adulto. Questa è la circostanza più comune per Claudio e Daphne in quanto la loro azienda agricola è un allevamento di ovini da carne.

In questo caso la procedura vorrebbe che, una volta richiesti gli orecchini per la macellazione all'ASL, ci si accordasse con il macello per far venire a prendere gli animali (nel caso in cui non si disponga di un rimorchio abilitato al trasporto animali). Una volta portati al macello e uccisi l'allevatore può poi decidere se vendere la carne al macello stesso (che a sua volta la rivenderà), ad un prezzo decisamente poco vantaggioso per l'allevatore oppure farsi dare la carne macellata e procedere a venderla. Nel primo caso il guadagno per i pastori con piccoli allevamenti (considerati anche i costi di trasporto e macellazione) è irrisorio, ragione per la quale molti decidono di farsi dare la carne dal macello e venderla utilizzando canali propri. Claudio e Daphne mi spiegano che, qualora vi fosse un'alternativa, non porterebbero gli animali al macello ma li ucciderebbero direttamente lì a casa, risparmiando sia in

denaro che, soprattutto, in stress causato all'animale. A chi alleva pecore è, infatti, consentita la macellazione fino a cinque capi di bestiame per l'autoconsumo ma è vietata la vendita degli animali non uccisi al macello, in quanto non sarebbe possibile effettuare un controllo sull'applicazione delle normative sanitarie.

Così, ancora una volta, chi dovesse decidere di non passare per il canale ufficiale di macellazione-vendita correrebbe il rischio di incorrere in pesanti sanzioni; la normativa in atto affida, di fatto, il momento della morte degli animali a dei professionisti del settore e la relega ad un luogo altro, completamente distaccato dall'ambiente in cui le pecore sono cresciute e in cui i pastori preferirebbero che morissero. La morte è ancora occultata, regolamentata al punto da rendere difficile e pericoloso agire per chi decidesse di operare secondo la propria etica e non secondo la legge. Così il pastore che cresce con i propri animali, se ne prende cura durante tutto l'arco della loro vita, non può occuparsi anche della loro morte, secondo le modalità che ritiene essere più congrue per limitare la sofferenza dell'animale. Di fatto assistiamo ad una vera e propria elisione della morte, anche per coloro i quali decidano di lavorare con gli animali e, dunque, di interfacciarsi quotidianamente con il loro ciclo vitale, ad una relegazione della stessa ad uno spazio-tempo che sono totalmente altri, *ganz anderes*, rispetto a quelli della fattoria. Questa burocratizzazione della morte porta ad una sua banalizzazione; il momento dell'uccisione perde di significato se eseguito da parti terze che non hanno instaurato quel rapporto con l'animale che può avere il pastore che ogni giorno va a pascolare con le proprie pecore e si occupa in toto del loro benessere.

Come ho potuto riscontrare anche da Bosco, qui il consumo di carne non è affatto all'ordine del giorno e concerne unicamente gli animali da loro allevati o la carne

regalata da altri allevatori. Quando si macella un animale si provvede a fare le conserve (principalmente ragù, salsicce e salami), in modo da poter usufruire della carne durante tutto l'arco dell'anno.

3.5 Sforzi prospettici: nei panni di una pecora

Durante la mia permanenza (tra novembre e dicembre) da Claudio e Daphne era il momento dell'agnellaggio, ovvero della nascita degli agnelli in seguito alla monta estiva, ragione per la quale non si mungeva né si produceva formaggio. Tutte le attenzioni erano riservate alle pecore gravide e ai neonati e, come anticipato, anche il momento del pascolo seguiva i ritmi e le necessità delle mamme e dei loro cuccioli. La maggior parte dei parti è andata bene ma è capitato che una pecora, Pepita, abbia dato alla luce un agnello morto. È successo mentre stavamo cenando; appena terminato di mangiare ci siamo recati in stalla, come di consueto, per controllare se qualche pecora avesse partorito e, in tal caso, se stesse nutrendo il suo agnello. Abbiamo subito notato il cadavere dell'agnello e Claudio ha ipotizzato che fosse morto perché la mamma, al suo primo parto, non avesse pulito il muso della figlia dalla placenta. Claudio ha immediatamente provato a rianimarla, tenendola per le zampe posteriori e facendola vigorosamente oscillare avanti e indietro, dandole contemporaneamente qualche colpetto sul torace ma non c'è stato niente da fare; siamo arrivati troppo tardi. La tristezza e i sensi di colpa per non essere riusciti ad essere presenti al parto, però, non hanno fatto perdere d'animo Claudio: Pepita necessitava di un figlio per poppare il latte, onde evitare mastiti. Così ha tolto immediatamente la pelle all'agnello morto e l'ha legata ad uno dei due figli di un'altra pecora; in tal modo Pepita avrebbe riconosciuto l'odore del suo agnello e lo avrebbe nutrito, sgravando anche l'altra pecora dalla fatica di nutrire due agnelli. La pecora e

l'agnello "dato in adozione" sono poi stati portati in una piccola stalla che funge da nursery per farli stare più tranquilli e per un paio di giorni successivi non sono venuti al pascolo e la mamma è stata nutrita a fieno. Entro la mattina successiva la pelle si era già staccata ma Pepita aveva riconosciuto l'agnello come proprio; da quel momento in avanti l'ha continuato a nutrire, adottandolo definitivamente.

Vediamo in questo caso come sia stato attuato uno sforzo significativo per mettersi-nei-panni-di, un tentativo di traduzione dei bisogni delle pecore e una ricerca di una modalità congrua ad andarvi incontro. Il linguaggio privilegiato è qui quello olfattivo; Claudio è ben conscio che le prime ore sono fondamentali affinché la madre riconosca attraverso il suo odore un agnello come proprio e lo inizi a nutrire, adottandolo. Così non si può perdere tempo ed è necessario uno stratagemma per "ingannare" la pecora; bisogna pensare come lei, tentare di de-umanizzarsi per un momento.

Questo sforzo semiotico è assimilabile a quanto raccontato da Eduardo Kohn a proposito dei Runa di Avila, nell'Alta Amazzonia ecuadoriana. L'autore porta ad esempio la realizzazione di uno spaventapasseri, "*[...] o meglio degli spaventaparrochetti, per spaventare i parrochetti dagli occhi bianchi e tenerli lontani dai campi di mais. Legano a croce due pezzi di legno di balsa della stessa lunghezza e li dipingono a strisce rosse e nere, usando rispettivamente achiote e carbone. Inoltre, intagliano la parte superiore a forma di testa e vi dipingono dei grandi occhi; talvolta per rappresentare la coda e le ali, infilano alle estremità dei due pezzi di legno le vere piume di un rapace, con il loro inconfondibile motivo a strisce. La maniera elaborata con cui i Runa decorano gli spaventapasseri non è un tentativo di rappresentare realisticamente un rapace da un punto di vista umano. Piuttosto, costituisce un*

tentativo di immaginare come potrebbe apparire un rapace dal punto di vista di un parrocchetto”. (Kohn E., 2021, p. 172).

Così come i Runa provano ad immaginare il punto di vista di un parrocchetto nel guardare ad un rapace per ingannarlo, creandone una riproduzione e tenendoli così lontani dai campi di mais, Claudio ha compiuto uno sforzo prospettico, cercando di comprendere il metodo migliore per “ingannare” la pecora ad adottare un agnello diverso da quello da lei partorito e lo ha fatto utilizzando canali sensoriali differenti da quelli umani; in ultima analisi il ruolo dell’olfatto.

Per chi vive in questo modo il contatto con gli animali altro-che-umani l’adozione di un punto di vista differente diventa una via privilegiata, si cerca costantemente di comprendere il modo in cui i nostri interlocutori che si servono di linguaggi altri rispetto al verbale possano vedere il mondo, quali siano gli stimoli esterni rilevanti per loro. Si contribuisce, così, alla creazione di un Umwelt condiviso, in cui gli stimoli di ciascuno vengono quanto meno presi in considerazione, se non del tutto compresi e ci si sforza di creare uno spazio fertile per la comunicazione.

3.6 Caseificazione e svolta post-Pasteuriana

Come già anticipato, nel periodo dell’agnellaggio non si mungono le pecore in quanto tutto il latte è destinato all’allattamento dei cuccioli. Tuttavia, ho avuto modo di tornare sul campo nel mese di marzo, quando tutte le pecore e le capre avevano già partorito. A questo punto si inizia a decidere quali agnelli tenere e quali togliere per poter cominciare a mungere alcune pecore, così ogni mattina e ogni sera di ritorno dal pascolo si procede con la mungitura.

Essa viene esclusivamente effettuata a mano da Claudio e segue un procedimento piuttosto differente rispetto alla mungitura delle capre: per le pecore, infatti, è necessario utilizzare unicamente il pollice, l'indice e il medio, invece che tutta la mano, in quanto le mammelle sono più piccole. Claudio munge con mano sapiente tutte le pecore e le capre; alcune, le sue preferite, vanno addirittura spontaneamente da lui e nel giro di mezz'ora o poco più il lavoro è completato. Il latte viene, quindi, messo in un bidone provvisto di filtro e trasportato in cucina dove Daphne ogni giorno provvede alla caseificazione: vengono prodotti essenzialmente due tipi di formaggio a latte misto di pecora e capra, ovvero la toma e la sola (o sora). Quest'ultimo, mi spiega Daphne, è il formaggio che producevano i pastori liguri e piemontesi in alpeggio; un tempo, infatti, quando si faceva la transumanza non si portavano le forme per il formaggio e altra attrezzatura varia ma solo un panno di lino ed esso bastava a realizzarlo.

Il latte viene messo in un pentolone sul fuoco e portato ad una temperatura di 36-38°C, a questo punto viene aggiunto il caglio in proporzione variabile, a seconda della qualità dello stesso, e si attende che il latte cagli. Si procede quindi a spaccare la cagliata (Daphne lavora sempre con le mani, mi dice che le piace sentire il formaggio e quindi, se può, evita di utilizzare attrezzi): essa viene compattata con le mani e stretta in un panno di lino, poi gli eventuali residui di cagliata vengono raccolti dal pentolone con un colino ed aggiunti al resto nel panno. Stringendo in questa maniera la cagliata si comincia ad eliminare il siero e a dare la forma al formaggio; una volta realizzato un rettangolo esso viene pressato con un peso circa otto volte superiore a quello del formaggio (in questo caso una lastra di pietra) e lasciato a scolare in una teglia per dodici ore. Il formaggio, così, assume una forma rettangolare piuttosto schiacciata che ricorda, appunto, una suola di scarpa (sola, in dialetto ligure e piemontese). Si procede

quindi alla salatura di un lato del formaggio, alla quale segue un periodo di riposo di altre dodici ore, per poi salare anche l'altro lato, girando la forma. Da questo momento in avanti ogni forma di formaggio verrà girata ogni giorno e spazzolata da un eventuale esubero di muffe fino al suo consumo.

Il procedimento per la produzione della toma è pressoché identico, con la differenza che, quando si rompe la cagliata (e va fatto riducendola in parti più piccole), si riporta lentamente a 38°C, invece che farlo sul fuoco spento, e si procede, poi, a metterla in una forma di plastica. Il liquido rimanente dal processo di caseificazione di entrambi i formaggi viene poi rimesso sul fuoco e vengono, quotidianamente, realizzate alcune ricotte che vengono utilizzate nei modi più disparati, al posto del burro spalmate sul pane, come condimento per la pasta, come dolce aggiungendo zucchero, miele o marmellata. Infine, il siero rimanente da tutte queste lavorazioni viene destinato al consumo dei cani.

Daphne mi spiega con passione tutto ciò che concerne il processo di caseificazione; mi parla del formaggio come di un organismo vivente, mi illustra l'importanza delle muffe quando gira e pulisce le forme di formaggio e mi spiega il valore di impararle a conoscere utilizzando soprattutto l'olfatto. Daphne, infatti, riconosce la qualità di un formaggio dal profumo che emanano le muffe sulla crosta: “devono sapere di funghi porcini, di sottobosco” mi spiega, procedendo a farmele annusare, se l'odore fosse più acidulo il formaggio potrebbe non essere perfetto. Definirei il modo in cui Daphne si avvicina alla caseificazione come *multisensoriale*; l'utilizzo che fa della vista, dell'olfatto, del tatto vanno in aperta contraddizione con le “preoccupazioni antibiotiche” che interessano la nostra società contemporanea. Utilizzo il termine “antibiotico” nell'accezione con cui ne parla Jamie Lorimer, descrivendo il controllo

umano sulle “ecologie ribelli”, ovvero tutti gli sforzi attuati per eradicare, controllare, razionalizzare e semplificare la vita, *“As a God specie capable of ecological control”* (Lorimer J., 2020, p.17).

Il termine “antibiotico” viene dunque utilizzato in senso espansivo, riferendosi ad un campo semantico che eccede di molto il semplice riferimento alla classe di farmaci che riduce la crescita di microbi specifici. Contiene, invece, al proprio interno un riferimento esplicito agli sviluppi scientifici e politici del diciannovesimo e del ventesimo secolo che hanno portato ad una crescita economica, ad un surplus alimentare e al debellamento di molte malattie. Questo “divenire antibiotici” significa, dunque, esercitare una supervisione diretta sui corpi e sugli ambienti, con la continua preoccupazione che essi siano quanto più asettici possibile, sanificati e ordinati, con l’obiettivo conseguente di renderli produttivi e controllabili.

L’autore, citando Scott Podolsky, spiega come questa concezione antibiotica del mondo abbia avuto origine con la sintetizzazione della penicillina nel 1942 (il fungo *Penicillium chrysogenum* è, invece, stato scoperto da Alexander Fleming nel 1928) e la conseguente diminuzione dell’importanza della ricerca sulle origini ecologiche della malattia, a favore invece, di una risposta puramente neutralizzante della malattia stessa.

A questa visione si contrappone quella “probiotica”, termine, anche questa volta, utilizzato dall’autore in senso più ampio rispetto alla definizione data in biologia di ceppi batterici della fermentazione lattica e di alcuni microrganismi della normale flora batterica intestinale, ai quali è attribuito un potenziale effetto di protezione dell’organismo ospite. Lorimer spiega: *“I use the adjective “probiotic” in an expansive sense to describe human interventions that use life to manage life, working*

with biological and geomorphic processes to deliver forms of human, environmental, and even planetary health.” (Lorimer J., 2020, p. 2).

La concezione probiotica della vita si accorda con la visione dell’essere umano come olobionte, chimera multispecie costituita da una moltitudine di organismi viventi. Non saremmo semplicemente abitati da batteri ma ne saremmo costituiti: l’essere umano, quindi, è un insieme di esseri viventi. Queste riflessioni sulla natura composita dell’individualità, sulla centralità delle relazioni interspecie per la costituzione della vita prendono le mosse dal lavoro della biologa Lynn Margulis, ideatrice della teoria endosimbiotica.

Margulis sostiene che la vita si è sviluppata nel momento in cui un batterio ne ha incorporato un altro, addomesticandolo al fine di creare mitocondri comuni a tutte le forme di vita eucariote. Tale processo, utilizzando le parole dell’autrice, prende il nome di *simbiogenesi*. Inoltre, lavori successivi, hanno dimostrato le origini microbiche di alcune differenze genetiche degli animali e, soprattutto, hanno portato alla luce l’abilità dei batteri di scambiare componenti genetiche lateralmente, senza riprodursi. In tal modo *“The diminished cost and increased speed of high-throughput DNA sequencing has helped map the human microbiome—or, better, the multibiome. Most of these microorganisms are commensal or even beneficial mutualists. This work challenges the prevalent pathological associations of microbes (as germs) and implicates them in the successful development and everyday functioning of animal bodies.”* (Lorimer J., 2020, pp. 57-58).

In questo processo i microbi darebbero forma e modificherebbero il comportamento e l’umore degli animali, in un modo funzionale per loro ad assicurarsi un futuro attraverso la riproduzione della propria specie. Il microbioma sarebbe, quindi, un organo, proprio come il cuore o i reni, e l’essere umano, conseguentemente, verrebbe

rappresentato come un essere poroso e simbiotico, un olobionte per il quale il concetto stesso di Individualità, di esistenza come esseri finiti ed autodefiniti, che hanno in se stessi il proprio inizio e la propria fine, sarebbe scalzata dalla centralità delle interconnessioni e delle relazioni tra esseri viventi.

Appare qui opportuno citare il concetto di “dividualità” proposto da Strathern, per spiegare l’esistenza degli esseri umani in funzione delle relazioni che essi costruiscono con gli altri; la soggettività sarebbe, dunque, intersoggettività. Questa terminologia è stata proposta dall’autrice per distinguere il modo di intendere la parentela nel contesto sociale melanesiano, nel quale le singole persone sono percepite come interi microcosmi costruiti dalle relazioni che intessono, da quello occidentale, nel quale ego ha sì legami parentali ma che non ne modificano, non ne costituiscono l’essenza ultima, l’individualità appunto. (Sahlins M., 2011).

Ritengo che tale categoria concettuale proposta dall’autrice possa essere estesa alle relazioni interspecifiche che si costruiscono all’interno degli esseri viventi percepiti come olobionti, considerando, dunque, la proprietà costitutiva di tali relazioni che danno forma agli organismi.

Questa importanza dell’interdipendenza tra differenti forme di vita è centrale quando si parla di caseificazione. Nel suo studio sui formaggi prodotti con latte crudo negli Stati Uniti, Heather Paxson descrive questo investimento nel potenziale collaborativo delle pratiche culturali umane e microbiotiche come post-Pasteuralismo. Il nome deriva da Louis Pasteur, chimico e microbiologo francese che scopre il processo di pastorizzazione e lo brevetta nel 1862: esso consiste nell’esposizione del latte crudo ad un’elevata temperatura (generalmente 71,7-72°C per quindici secondi), con il fine di distruggere tutti i microrganismi patogeni presenti nell’alimento e prolungare la conservazione del prodotto. Paxson pone l’accento sull’estrema medicalizzazione del

cibo e del “mangiare” del mondo Pasteuriano in cui vivono gli Stati Uniti e delle nicchie di opposizione a questa concezione asettica della vita, ovvero le culture post-Pasteuriane. Esse insistono sull’importanza della collaborazione tra umani e microbi e una delle modalità di applicazione di questa visione è la produzione di formaggio da latte crudo. Per i post-Pasteuriani i microbi non sono minacce invisibili celate nel formaggio, bensì essi *sono* il formaggio e procedere con l’eliminazione di tutti i batteri contenuti nel latte significa creare un prodotto privo di vita e, per tale ragione, anche poco utile al nostro organismo in quanto “*What protect cheese can protect us*” (Paxsonm H., 2008, p. 18).

Daphne è decisamente post-Pasteuriana nella sua visione di ciò che dovrebbe essere il formaggio: si dice molto critica rispetto alla credenza secondo la quale il consumo di latte pastorizzato sia più sicuro per la salute umana. L’utilizzo di latti sterili per la caseificazione favorirebbe, infatti, il propagarsi di germi e batteri all’interno del formaggio, in quanto tutta la flora batterica in grado di contrastare contaminazioni esterne è stata eliminata. Ritiene anche che sia assurda l’integrazione di fermenti lattici per aiutare la flora batterica intestinale, acquistando farmaci da banco quando essi sarebbero naturalmente presenti nel latte e nei formaggi.

Il formaggio, in tale ottica, diviene un mero oggetto, viene spogliato della sua componente vitale; non appare come un complesso ecosistema con il quale interagire e da incorporare in noi attraverso l’atto di nutrirci, anzi proprio questa sua eccedenza di vita diviene fonte di preoccupazione e richiede un rigido controllo. È preferibile ingerire i fermenti lattici sotto forma di capsule o fiale invece di beneficiare della loro naturale presenza all’interno del latte non pastorizzato (e dei formaggi da esso derivati) in quanto tale eccedenza vitale è sottoposta a sorveglianza, nasce all’interno dei laboratori e per tale ragione ispira sicurezza. Le culture Pasteuriane sono

spaventate dalla vita non regolamentata, non razionalizzata; quando riconoscono la necessità per l'essere umano di servirsi di forme di vita batteriche procedono immediatamente alla loro medicalizzazione, sintetizzandole in laboratorio.

Questa applicazione della biopolitica se da un lato risponde alla necessità di conservare la presunta individualità dell'essere umano (e dunque l'utilizzo degli altri organismi viventi in chiave utilitaristica e non relazionale) e il suo ruolo apicale nella catena dei viventi, dall'altro esprime una tendenza economica che Lorimer ha definito *Enterprising*. Con essa si intende una capitalizzazione della vita, esemplificata dall'autore a proposito della terapia con gli elminti, ovvero vermi parassitari utilizzati in immunoterapie sperimentali per curare malattie come rettocolite ulcerosa, morbo di Crohn, malattie infiammatorie croniche intestinali, asma e sclerosi multipla. Negli Stati Uniti questo tipo di vermi è stato introdotto illegalmente dai Paesi del sud globale da un movimento acefalo di attivisti, insoddisfatti dalle terapie farmacologiche per curare le loro malattie autoimmuni, che se ne volevano servire per auto-infettarsi e realizzare una terapia ad hoc, eludendo le leggi sull'importazione di questo organismo che classificano l'introduzione di elminti come reato penale. Questo utilizzo deregolato e anarchico degli elminti potrebbe però presto tramontare, in quanto l'autore evidenzia come le case farmaceutiche cerchino costantemente di privatizzare questo tipo di risorsa, estraendo e sintetizzando le molecole utili per la creazione di farmaci, monetizzando le intelligenze-altro-che-umane. I ricercatori cercano di identificare le molecole secrete dagli elminti nelle loro interazioni immunosoppressive con il corpo umano, decodificando così il "secretoma" degli elminti e riproducendo in laboratorio le molecole più significative. In questo modo sarebbero in grado di riassumere il lavoro svolto dai vermi svincolandosi dalle sfide ecologiche di una convivenza interspecifica con altri organismi viventi.

“Synthesized molecular secretions are familiar materials for those involved in drug discovery and clinical trials. Such secretions more easily conform to the legal regimes that enable the enclosure of nonhuman intelligence as intellectual property through the allocation of patents. Immunosuppressant drugs are a lucrative sector for pharmaceutical companies, and one potentially threatened by biome restoration. Privatizing worms as pills and encouraging chronic use and dependency would secure and enhance this valuable revenue stream.” (Lorimer J., 2020, pp. 199-200).

Questo cambiamento che, seguendo le parole dell'autore, potremmo definire da “bugs as drugs” a “bugs from drugs” è dunque la sintesi perfetta della tendenza a voler monetizzare la vita, trattandola come una merce commerciabile, e il controllo che si vuole imporre alla vita stessa, sottoponendola ad una rigida regolamentazione.

Gli stessi sforzi sistematizzanti sono visibili anche per ciò che concerne la produzione di cibo e la sua regolamentazione: le normative vigenti, tuttavia, presentano il limite di non essere applicabili ad alcuni contesti specifici, tra i quali la caseificazione in zone svantaggiate. Daphne mi spiega come per produrre formaggio destinato alla vendita sia necessario, oltre ad essere in possesso di un laboratorio a norma e un impianto di aereazione, nonché sottoporre campioni di latte ad esame di laboratorio ogni quattordici giorni, disporre di acqua potabile. Per chi, come loro, attinge direttamente dalle fonti di montagna (l'acquedotto comunale non arriva fino a Binelle) è pressoché impossibile dotarsene. In tal modo la vendita di formaggio è formalmente interdetta, limitando la circolazione dei prodotti a scambi informali con amici e conoscenti. Si insiste, quindi, sulla necessità di intervenire sulle normative in vigore, privandole di quel carattere universale che mal rappresenta l'estrema disomogeneità dei contesti di produzione casearia. Ancora una volta l'apparato burocratico presenta

lacune importanti nella regolamentazione dell'incontro tra le esigenze dei piccoli produttori e i mezzi di cui possono disporre, tenendo a mente il contesto ambientale in cui operano.

3.7 La pecora: una storia di evoluzione a fianco dell'essere umano

La pecora è forse uno dei casi più eclatanti di co-evoluzione insieme all'essere umano. Sally Coulthard, nel suo affascinante volume di storia sociale che intreccia i destini di pecore e uomini, ci spiega che le specie ovine come le conosciamo oggi sono frutto di una selezione che dura da millenni, operata da infinite generazioni di pastori, e presentano alcune significative differenze rispetto alle loro progenitrici. Le prime ondate di migrazione ovina sono risalenti a circa settemila anni fa e interessarono le prime pecore domesticate (in effetti del tutto simili alle loro cugine selvatiche, dunque più piccole, forti, dotate di corna e, in genere, di una lana spessa e scura) della Mezzaluna Fertile; da qui si diffusero in tutta l'Europa, l'Asia e il Nord Africa attraverso scambi commerciali, migrazioni e contatti fra culture differenti.

Per chi oggi fosse interessato ad osservare l'aspetto di una pecora preistorica, il muflone europeo, che sopravvive in alcune aree della Sardegna, della Corsica e di Cipro, presenta una somiglianza assai stretta con i suoi antenati. Alla stessa maniera tali somiglianze sono riscontrabili tra le antiche razze ubicate nelle zone più ventose e periferiche del Nord Europa, la Soay, la pecora Boreray delle Orcadi, l'Hebridean e la pecora Icelandic. (Coulthard S., 2020).

Ma qual è la principale differenza tra queste pecore pioniere e le razze odierne? Ebbene la risposta è la lana. Le prime pecore domesticate, come le loro cugine selvatiche, non erano particolarmente utili per la loro lana in quanto il loro vello era

costituito da un pelo spesso e grossolano, spesso di colore scuro, con solo un sostrato di fine lana morbida, una protezione perfetta per le aspre condizioni climatiche montane. Queste antiche razze di pecore, ogni anno, facevano la muta e i primi pastori molto probabilmente raccoglievano i ciuffi di lana persi dalle pecore ma la loro lavorazione doveva essere assai difficile in quanto la lana era composta da fibre piuttosto rigide. Così le prime pecore domestiche servivano soprattutto come fonte di carne e, presto, il latte diventò un importante prodotto secondario. Gli scienziati hanno, infatti, trovato i resti di quello che ad oggi rimane il formaggio più antico al mondo - una sorta di feta di pecora - tra alcuni frammenti di vasellame in Croazia, datati 5300 a.C..

L'utilizzo della lana nella fabbricazione di indumenti è strettamente connesso ad un lavoro di selezione da parte dei pastori di tutto il mondo; la muta delle pecore non consentiva di raccogliere e utilizzare la gran parte della lana prodotta dagli animali, così gli allevatori hanno cominciato a selezionare le pecore che perdevano meno lana o non ne perdevano affatto. Allo stesso modo hanno iniziato ad incrociare gli animali con il vello più chiaro, in quanto più semplice da tingere. Il risultato è che le pecore oggi non fanno più la muta e, nella maggior parte dei casi, presentano un manto lanoso di colore bianco. (Coulthard S., 2020).

Durante il mio lavoro di campo da Claudio e Daphne ho avuto modo di assistere alla tosatura, questa pratica che esplica inequivocabilmente il livello di interdipendenza tra pecore e umani. Mi hanno spiegato che, in passato, sono stati aspramente criticati da sedicenti ambientalisti che criticavano l'atto della tosatura, indicandolo come potenziale fonte di stress per gli animali e che auspicavano ad una vita in libertà per le pecore, senza essere sottoposte al controllo dei pastori. Mi è stato spiegato come la

pecora, proprio in funzione della sua storia di selezione da parte degli esseri umani, è completamente inadatta a vivere senza l'uomo. Una pecora non tosata soffre il caldo, può arrivare ad avere gravi problemi di deambulazione e, nei casi più gravi, la lana giunge a dei volumi tali da impedire agli animali anche di mangiare o abbeverarsi, nonché si può incorrere nel rischio che sviluppi gravi infezioni causate da vermi e parassiti. La mano del pastore sarebbe quindi ormai indispensabile per questi animali per sopravvivere, rimanenza di un antico patto, per utilizzare le parole di Pierre, secondo il quale le pecore hanno accettato la domesticazione (e la conseguente perdita, attraverso la selezione, della capacità di fare la muta) in cambio di protezione da quello che è il più temibile fra i predatori per questi animali: il lupo.

3.8 Pecore, lupi e pastori: una convivenza difficile

I lupi affollano da sempre l'immaginario, i miti e le leggende ad ogni angolo del pianeta in cui l'uomo si sia trovato a convivervi. È un animale fortemente connesso al suo significato simbolico senza, tuttavia, che quest'ultimo sia dato una volta per tutte. Possiamo osservare come esso assuma connotazioni molto diverse, quando non totalmente antitetiche al variare dei contesti socioculturali.

Lia Zola mette a confronto le casistiche italiane e nordeuropee, nelle quali il lupo è spesso associato al suo aspetto di pericolosità; tale visione è riscontrabile sia nei modi di dire "in bocca al lupo" e la conseguente risposta "crepi il lupo" oppure "fa un tempo da lupi" ad indicare una situazione meteorologica ostile adatta, appunto, solamente ai lupi, sia nelle fiabe come Cappuccetto Rosso o I Tre Porcellini. Nella favolistica russa, invece, il lupo si mostra servizievole, perfino sciocco e credulone, come appare evidente nelle fiabe raccolte da Aleksandr Nikolaevič Afanas'ev: *La favola del*

principe Ivan, dell'uccello di fuoco e del lupo grigio; Il lupo imbecille e Il lupo e la capra. (Zola L., 2019).

Secondo l'autrice, tuttavia, una considerazione totalmente diversa andrebbe fatta sui popoli di lingua turca insediati in Asia centrale, in Siberia meridionale e orientale, tra cui i karačev, i balcari, i kumyki, i nogai, i baškiri, i kirgizi, i kazaki, i chakassi, i tuvini, gli altajci, gli ujugury e i sacha-jacuti. Tra questi popoli, infatti, il lupo diverrebbe un possibile spirito guida degli sciamani, in grado di aiutarli nel compiere il volo sciamanico in cerca delle anime perdute, nonché si ritiene che alcuni esseri umani sarebbero in grado di trasformarsi in lupo a proprio piacimento. Vi sarebbe, comunque, un interessante punto di contatto tra i miti di fondazione di questi popoli e la leggenda della fondazione di Roma; è, infatti, ricorrente il leitmotiv della lupa che allatta e cresce i bambini che, in virtù di questa loro doppia natura animale e umana, di questa liminalità, acquisiscono i valori e le caratteristiche necessarie alla creazione di un nuovo orizzonte sociale (un clan o una città).

Lia Zola ritiene che la differenza di orizzonti di significati sia da imputare anche ai differenti metodi di sussistenza nelle sue aree di ricerca (la Siberia e l'Asia centrale).

“La caccia in alcune aree oggetto d'indagine rimase la principale fonte di sussistenza fino alla fine del XIX secolo; in altri casi essa fu affiancata dall'allevamento, in altri ancora fu quest'ultimo l'attività economica principale, ma sempre combinato alla caccia. Di sicuro la considerazione del lupo tra i cacciatori, di cui era il protettore e al quale venivano indirizzate invocazioni e offerti sacrifici, cambiò radicalmente con il consolidarsi di una società di allevatori che vedevano nel lupo una minaccia sia perché costituiva un pericolo per le greggi sia perché predava gli stessi animali dell'uomo, dando vita ad una forte competizione. La coesistenza di forme di

sussistenza diverse diede origine alla formazione di un culto specifico del lupo. Esso aveva come obiettivo sia l'ottenimento di una buona caccia, sia la protezione delle greggi e delle mandrie dagli attacchi del lupo [...]” (Zola L., 2019, p. 87).

Il lupo, da protettore della caccia, animale forte, agile e intrepido, tutte doti necessarie ai cacciatori i quali cercavano di incorporare dando da mangiare ai bambini il cuore e il fegato del lupo (nel Caucaso del Nord), oppure utilizzando i denti, la pelle e altre parti del corpo come amuleti di protezione, diviene animale di cui esorcizzare la presenza. Nel passaggio da caccia ad allevamento, infatti, il lupo diventa fonte di preoccupazione per i pastori, un animale con cui porsi in competizione e di cui scongiurare un possibile attacco. Tra i popoli altaici, siberiani e centro-asiatici, tuttavia, nell'arco del XIX secolo anche nei casi in cui il ruolo della caccia come metodo di sussistenza abbia subito un notevole ridimensionamento, l'arte venatoria ha continuato ad essere praticata dalla maggior parte delle persone e questo ha fatto sì che nascessero culti ibridi, pratiche volte ad ingraziarsi il lupo come alleato sia a neutralizzarlo come potenziale nemico. È il caso, ad esempio, di tutte le tabuizzazioni inerenti al nome del lupo che si evita di pronunciare; in buriato ci si riferisce ad esso come al “cane della steppa”, in sacha-jacuto è bōrō, traducibile con “terribile, pauroso” ma anche “che detiene potere” o “sciamaano”. (Zola L., 2019, 88-89).

Questo tipo di percezione del lupo in termini essenzialmente positivi o come animale da temere e verso il quale provare ammirazione è rimasta nel contesto asiatico, anche tra i pastori, che mostrano nei suoi confronti un atteggiamento rispettoso in quanto li aiuta ad eliminare i capi malati o deboli delle loro greggi.

In Italia nell'arco degli ultimi due secoli di storia le condizioni di vita del lupo sono drasticamente mutate. L'animale, infatti, era presente su gran parte del territorio fino

a due secoli fa; nel corso del XIX e XX secolo ha subito un drastico declino a causa delle persecuzioni dell'uomo, rese più efficaci dalla sempre maggiore diffusione delle armi da fuoco. Il lupo è, così scomparso dalle Alpi, dalla maggior parte della penisola e dalla Sicilia.

“Il minimo storico è da riferire agli anni '70, quando l'areale di presenza del lupo è ormai rappresentato da piccoli nuclei disgiunti tra loro, distribuiti lungo la dorsale appenninica centro-meridionale. In quel periodo in tutta Italia si stimano circa un centinaio di soggetti.

Da allora, grazie all'entrata in vigore delle leggi di protezione (a livello nazionale ed europeo), al ritorno del bosco e degli ungulati selvatici favorito dai fenomeni di spopolamento, si è assistito ad un progressivo aumento della consistenza numerica della specie, che naturalmente ha iniziato a ri-colonizzare il territorio italiano, a partire dall'Appennino centrale risalendo verso nord fino ad arrivare in Liguria e, dai primi anni '90, ricolonizzando l'arco alpino occidentale.”⁹

Oggi il lupo è ricomparso in tutta la penisola ed esistono programmi di protezione e salvaguardia che si occupano di censire periodicamente il numero di esemplari presenti sui vari territori regionali.

Una pubblicazione interessante che ha trattato in modo approfondito l'argomento è il numero speciale di “Piemonte parchi”, *Occhio il lupo è tornato*, del 2018. In questa sede vengono raccontati i vari programmi regionali e nazionali attuati nel corso degli anni per garantire la salvaguardia dei lupi, con una menzione particolare al recente LIFE WolfAlps, attivo dal 2014, nato con la specifica esigenza di ricalibrare i progetti

⁹ Fonte online: “Storia del lupo in Italia e sull'arco alpino”, vedi sitografia.

di monitoraggio e protezione della specie con il sempre maggior numero di esemplari presenti sul territorio alpino (tra il 2015 e il 2016 sono stati documentati 17 branchi e tre coppie, per un totale minimo di 101 lupi nella provincia di Cuneo e 10 branchi e tre coppie, per un minimo di 46 lupi nella provincia di Torino).

Possiamo, dunque, osservare come nella sola regione Piemonte sia stato registrato un numero di esemplari nettamente superiore a quello presente sull'intera penisola negli anni Settanta. Garantire la convivenza tra il lupo e gli esseri umani nelle sempre maggiori aree di contatto tra queste specie è diventata, quindi, un'esigenza di fondamentale importanza a cui devono far fronte le associazioni di tutela del lupo.

“Tra gli obiettivi di LIFE WolfAlps c'è l'individuazione di strategie funzionali ad assicurare una convivenza stabile tra il lupo e le attività socio-economiche tradizionali, sia nei territori dove il lupo è già presente da tempo, sia nelle zone in cui il processo di naturale ricolonizzazione è attualmente in corso.”¹⁰

Tra le categorie più interessate dal ritorno del lupo ci sono ovviamente i pastori e le loro greggi. Gli attacchi dei lupi, infatti, sono da sempre una delle maggiori fonti di preoccupazione per chi vive di pastorizia (in particolar modo ovina e caprina, ma talvolta anche i bovini sono stati oggetto di aggressioni).

Dal report in analisi emerge, però, un dato interessante: all'aumentare dei lupi si assiste ad una diminuzione delle predazioni. Questo sarebbe dovuto alla tendenza dei pastori a non denunciare gli attacchi. Sino a due anni fa, infatti, era obbligatorio per i pastori piemontesi essere iscritti al Co.Sm.An (Consorzio Smaltimento rifiuti di

¹⁰ Fonte online: Marucco F. “Il lupo in Piemonte, un ritorno naturale” in “Occhio, il lupo è tornato”, vedi sitografia.

origine Animale), un'unione di imprenditori agricoli senza fini di lucro che, alcuni anni fa, ha stipulato una polizza collettiva che coprisse i rischi derivati dagli attacchi dei predatori. Il singolo allevatore non paga nulla in più per questo servizio, in quanto il premio è totalmente coperto dalle quote di iscrizione al consorzio. Da un paio d'anni, tuttavia, per ottenere il rimborso predazioni è necessario che vi sia stato un controllo effettuato da un veterinario dell'ASL che certifichi che l'attacco sia effettivamente imputabile ad un lupo; in caso di predazioni da parte di altri animali il rimborso non verrà effettuato. Inoltre, oggi l'iscrizione al consorzio non è più obbligatoria e la pratica per ricevere un risarcimento è lunga e macchinosa e non copre il valore dell'animale (dai 90 ai 115 euro per un ovino).

“Sul luogo giungerà un veterinario dell'ASL competente per territorio, che sarà chiamato a verificare il danno sul campo, ossia a stabilire se gli animali in questione (ovini, caprini, bovini, equini) siano stati uccisi da un lupo oppure no. La domanda per il rimborso va presentata (corredata dai documenti previsti a termini di polizza, quali copie del certificato di avvenuto accertamento, denunce di animali dispersi, etc.) entro 30 giorni dalla data del sinistro. Alla chiusura dell'istruttoria viene corrisposta all'assicurato una liquidazione provvisoria (il 50 per cento del danno indennizzabile) ed entro il 28 febbraio dell'anno successivo l'assicurazione invierà la liquidazione totale del danno.”¹¹

La lentezza e la difficoltà del processo per ottenere i rimborsi, nonché l'aumento dell'attenzione dei pastori nel dotarsi di dispositivi di protezione (reti elettriche e cani da guardiania) hanno fatto drasticamente calare il numero di denunce per attacchi

¹¹ Fonte online: Pianta M., “Convivere con il predatore” in “Occhio il lupo è tornato”, vedi sitografia.

causati da lupi, ad indicare forse, ancora una volta, le lacune di un apparato burocratico che non riesce ad incontrare le necessità dei singoli pastori.

Il fenomeno, però, presenta anche una conseguenza più oscura e, a detta degli esperti, preoccupante: l'avvelenamento dei lupi. Circa una ventina di lupi all'anno, infatti, vengono trovati morti avvelenati e i colpevoli, anche qualora non sia possibile determinarli con chiarezza, sono spesso ritenuti essere i pastori (come nel caso dei fuochi appiccati per cercare di ripristinare la fertilità dei pascoli). Vista la mancanza di prove e dati certi è impossibile indagare il fenomeno con la profondità che meriterebbe, tuttavia, ho avuto modo di confrontarmi con Claudio e Daphne riguardo al problema degli attacchi dei lupi e si sono entrambi detti molto preoccupati.

Ritengono, infatti, che si sia passati da un abbattimento completamente sregolato dell'animale ad una sua protezione indiscriminata, poco attenta alle esigenze di contesto e alle problematiche che un aumento esponenziale dei lupi provocherebbe (e in parte già provoca) a esseri umani, pecore e capre.

Pensano che sia necessario intervenire con un piano regolatore che tenga sotto controllo il numero di esemplari in ogni regione (in modo simile a come si fa per i cinghiali) con la formazione di un personale specializzato addetto al controllo numerico e all'abbattimento, onde scongiurare il rischio che chiunque possa semplicemente imbracciare un fucile e sparare, col rischio magari di uccidere una femmina incinta. Non vogliono che si ritorni ad una situazione di estrema criticità per la specie ma, al contempo, temono per i propri animali, nonostante li seguano ogni minuto della giornata al pascolo e siano sempre presenti i cani da guardiania a controllare il gregge.

Mi spiegano le differenze con la legislazione francese che predispone l'abbattimento di un numero di lupi congruo ai fini di tenerne sotto controllo la popolazione. Vi è chi, però, ritiene che questo metodo non sia sufficiente a migliorare la convivenza tra specie; il professore ordinario del dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università degli studi di Torino spiega: *“In Francia, vengono legalmente eliminati con arma da fuoco 40-45 lupi ogni anno, ma la sensazione è che le tensioni iniziali non stiano diminuendo. Quanto all'Italia, le condizioni per poter deliberare un abbattimento di lupo, definite nell'ultima bozza del Piano di gestione nazionale della specie, appaiono così stringenti da risultare impresentabili per i più. E poi, è possibile immaginare che l'abbattimento in Piemonte di 2-3 lupi all'anno possa davvero contribuire a migliorare la convivenza?”*¹²

Sorge, dunque, spontaneo chiedersi se forse il problema non abbia radici più profonde ed abbia a che fare con la convivenza con un animale che può potenzialmente mettere in dubbio il nostro ruolo apicale nella catena trofica. Fintantoché i lupi sono rimasti relegati in montagna, in zone difficilmente frequentate dall'essere umano il problema non sussisteva; dal momento in cui, invece, questo grande carnivoro ha iniziato a mostrarsi sempre più spesso in zone fortemente antropizzate, anche a causa del sempre crescente ridimensionamento dei boschi, diventa necessario interrogarsi sulle possibili modalità di instaurazione di una convivenza con questa specie.

Indagare gli orizzonti possibili di “co-abitazione” con i grandi carnivori ci spinge a riflettere sulla nostra posizione in quanto esseri umani nella catena alimentare: la storia ci mostra a chiare lettere come l'uomo, in gran parte del mondo occidentale, da

¹² Fonte online: Celona E., “Il ritorno del predatore in Italia, una gestione difficile” in “Occhio, il lupo è tornato”, vedi sitografia.

un certo punto in avanti, nello specifico con la rivoluzione neolitica, abbia costantemente cercato di asservire le altre specie, vegetali e animali. Vi sono, però, degli animali che non si conformano a questo schema; non sono “buoni da mangiare” e diventano “difficili da pensare” (partendo dalla categoria analitica di “buono da pensare”, teorizzata da Claude Lévi-Strauss), in quanto la loro stessa esistenza, la loro potenziale non adesione all’indiscutibile dominazione dell’essere umano mette in crisi i fondamenti stessi della validità di questo predominio.

Si è cercato, quindi, di controllare questi animali, riducendo la loro “pericolosità ontologica”: si sono sterminati, sono stati rinchiusi negli zoo e nei circhi, sono diventati trofei per i bracconieri e accessori di alta moda. Tuttavia, talvolta, qualche esemplare sfugge al controllo umano, come a ricordarci che non siamo i padroni assoluti di questo pianeta, e le conseguenze sono spesso tragiche per l’animale in questione.

Mentre sto scrivendo queste pagine una notizia occupa da giorni le pagine dei giornali: la cattura dell’orsa JJ4 e il suo potenziale abbattimento. L’orsa, il 5 aprile 2023, ha attaccato ed ucciso un runner di ventisei anni nei boschi sopra Caldes, in Trentino. È stata quindi catturata il 18 aprile (i tre cuccioli in fase di svezzamento al seguito sono stati, invece, rilasciati) e trasferita nel centro faunistico Casteller, in attesa del decreto del Tar inerente al suo abbattimento, fissata per l’11 maggio.¹³

In questi giorni etologi, veterinari ed ambientalisti stanno discutendo sulla possibile decisione del Tar e sulle conseguenze di un definitivo allontanamento dalla madre per

¹³ Fonte online: “Catturata nella notte l’orsa Jj4. L’esemplare era con tre cuccioli, lasciati liberi”, vedi sitografia.

i tre cuccioli. Questo fatto di cronaca si sta rivelando assai divisivo, contrapponendo coloro che ritengono necessario l'abbattimento dell'animale (che aveva già attaccato l'uomo nel 2020) e coloro che, invece, vi si oppongono strenuamente.

Questa non è la sede per analizzare nel dettaglio questo fatto di cronaca, quanto però l'occasione di riflettere sul destino degli animali che mettono in dubbio l'egemonia dell'uomo, arrivando persino ad uccidere un essere umano. Quanto siamo disposti a convivere con gli animali che ci ricordano che non siamo i padroni assoluti di questo pianeta ma che siamo inseriti all'interno di trame relazionali che non sempre possono vederci come indiscussi vincitori del gioco? Dovrebbe essere possibile uccidere un animale che ha a sua volta ucciso un essere umano (o una pecora di un essere umano)? A questo punto, però, quali animali e in quale misura dovrebbe avere diritto di uccidere l'uomo? E soprattutto secondo quale criterio dovremmo essere proprio noi a fare le regole del gioco senza curarci delle istanze degli altri animali che non hanno la voce per farsi ascoltare? Tutti questi interrogativi, a mio giudizio, non hanno una risposta data una volta per tutte ma è importante provare a fare uno sforzo prospettico di immedesimazione, mettersi nella pelle (nella pelliccia) dell'altro e imparare ad ascoltare le lingue che non ci sforziamo mai abbastanza di provare a decodificare.

3.9 Il ruolo del cane

Nelle precedenti pagine abbiamo preso in analisi le criticità del rapporto tra pecore, pastori e predatori senza, tuttavia, analizzare il ruolo di un quarto attore che media tale relazione: il cane.

I pastori si servono di due figure professionali canine: il cane da pastore e il cane da guardiania. Il primo è essenzialmente un cane addestrato a tenere compatto il gregge

e, quando necessario, a recuperare le pecore che si allontanano o che prendono traiettorie indesiderate per il pastore.

Claudio e Daphne hanno due cani da pastore: Pito e Yara (Yara è un Border Collie e Pito è l'incrocio tra un Border Collie e un altro cane di cui non si conosce la razza). Ho avuto modo di osservarli all'opera per un discreto numero di volte da notare che presentano stili di lavoro, e caratteri, completamente differenti. Pito è più intrepido, risponde istantaneamente ai comandi ed è più preciso nell'eseguirli sul breve raggio, Yara è più insicura e, se Pito non parte ad eseguire gli ordini, è molto titubante in quanto solitamente è abituata a seguirlo, ma lavora molto bene sulle lunghe distanze.

Entrambi sono stati addestrati a rispondere a comandi in francese, in quanto hanno cominciato a lavorare quando Claudio svolgeva il precedente lavoro di pastore in Francia. I principali comandi a cui rispondono sono:

-a droit (a destra)

-a gauche (a sinistra)

-recule (indietreggia-passa dietro le ultime pecore e spingile in avanti)

-passe devant (passa davanti)

-avance (avanza)

-couché (accucciati, stai fermo lì ma anche non mordere, lascia stare le pecore)

I comandi funzionano, poi, soprattutto in abbinamento fra loro; ad esempio “recule a droit!” significa che il cane deve passare dietro le ultime pecore passando da destra, spingendole a raggiungere il resto del gregge più avanti.

Claudio mi spiega che per addestrare correttamente un cane da pastore è necessario non essere precipitosi e passare i primi mesi di vita dell'animale ad insegnargli solamente i comandi più semplici come "seduto" e rispondere al richiamo del proprio nome. È altresì necessario che non vadano al pascolo per i primi mesi perché qualora dovessero prendere una cornata da una pecora o da una capra rimarrebbero traumatizzati e potrebbero avere un atteggiamento pauroso sul lavoro, come nel caso di Yara che da piccola è stata colpita da una pecora. Si procede poi alla costruzione di un recinto in cui viene messa qualche pecora e il cane ha la possibilità di apprendere gli altri comandi prima di iniziare il lavoro vero e proprio al pascolo. Ciò che risulta interessante, come evidenzia Sally Coulthard, è la modalità in cui, per formare un ottimo cane da pastore, si eserciti una pressione sul suo istinto da cacciatore:

"What's interesting is that, although the livestock guardian dog is the more aggressive of the two types of dog, it is the sheepdog who's encouraged to behave more like his wolf cousin. Livestock guardians have had their instinct to devour the sheep bred out of them, but the skill of the shepherd is to get a herding dog to mimic his natural instinct to hunt and to separate out or gather together the sheep." (Coulthard S., 2020, p. 112).

Il ruolo del pastore è, quindi, quello di lavorare col naturale istinto predatore del cane, insegnandogli, tuttavia, a controllarlo, evitando di aggredire e ferire le pecore. È una continua negoziazione tra il cane e il pastore e, talvolta, possono sorgere incomprensioni ma l'impressione generale è quella di una collaborazione tra le due specie, uno sforzo di lettura del linguaggio e del comportamento reciproci.

Vi è poi il cane da guardiania, la cui storia affonda le sue radici nella nascita stessa della pastorizia, intorno al 6000 a.C., nella zona oggi attualmente compresa tra Siria,

Iraq e Turchia, e fa la sua comparsa in Europa insieme ai primi pastori nomadi provenienti dal Caucaso. Gli allevatori si resero immediatamente conto che alcune razze erano più efficienti nello svolgere il ruolo di guardiani delle greggi, in particolare i Molossi, razza ormai estinta diffusa nell'Europa meridionale.

“In the fourth century BC Aristotele, in his History of Animals, sings his praises: -Of the Molossian breed of dogs, such as are employed in the chase are pretty much the same as those elsewhere; but sheep-dogs of this breed are superior to others in size and in the courage with they face the attacks of wild animals. Dogs that are born of a mixed breed between these two kinds are remarkable for courage and endurance of hard labour. These were big, brutish dogs, often with white fur so the sheperd could see the dog in poor light and distinguish it from other animals at distance.” (Coulthard S., 2020, p. 110).

Ad oggi la razza maggiormente impiegata in Italia come cane da guardiania è il Pastore Maremmano, anch'esso dotato di un lungo pelo di colore bianco. Per Daphne il colore del manto, bianco come la lana delle pecore, servirebbe a non spaventarle, a far in qualche modo mimetizzare il cane tra il gregge.

Il cane da guardiania viene allevato in modo molto diverso rispetto ai cani da pastore; va al pascolo con il gregge fin da quando è solo un cucciolo e trascorre tutta la sua giornata insieme alle pecore: al ritorno dal pascolo Pito e Yara tornano a casa insieme a Claudio e Daphne mentre Tanga e sua figlia Ursula, i Pastori Maremmani, restano in stalla insieme alle pecore. La stalla, infatti, oltre ad un ambiente principale coperto, è composta anche da uno spazio recintato esterno in cui le pecore sono libere di uscire, sottoponendole, però, al pericolo di attacchi notturni da parte dei lupi.

Mi è stato spiegato come sia importante che il cane da guardiania costruisca un rapporto simbiotico con il gregge allo stesso modo in cui il Border Collie fa con il pastore; deve imparare a conoscere le esigenze del gregge ed essere pronto a proteggerlo in ogni momento.

Vediamo, quindi, come in questa modalità di pratica della pastorizia la collaborazione interspecifica sia fondamentale per il benessere di tutte le parti coinvolte nell'interazione. Il pastore riconosce e conosce ogni suo animale e cerca il modo migliore per comunicarvi; questo non significa dimenticarci della disparità di questa relazione, l'essere umano è colui che porta a pascolare le pecore, decide sulla loro vita e sulla loro morte, impartisce ordini ai cani e li sfama. Tuttavia, vi è uno sforzo attivo nell'imparare ad ascoltare le esigenze di ciascuno, trovando un terreno fertile per la comunicazione; gli animali non sono unicamente il numero che portano scritto sulla marca auricolare, ciascuno di loro ha un nome, il pastore li conosce uno per uno e sa anche che ognuno di loro ha un carattere diverso.

Il modo in cui Claudio e Daphne interagiscono con ogni animale è permeato della consapevolezza delle specificità di ciascuno: così sanno quali pecore preferiscono passare il tempo fra loro, formando piccoli gruppi e per ogni gruppetto assegnano il campanaccio ad uno dei membri, così come mettono una campana alle pecore che tendono a rimanere più indietro. Conoscono le madri più premurose, così in caso di rifiuto ad allattare il proprio figlio biologico da parte di una pecora o di una capra sanno chi sarà più propensa ad adottare l'agnello o il capretto in questione. Sanno come addestrare ciascun cane e il modo migliore per lavorarci insieme, tenendo in considerazione le personali attitudini.

Il legame che si costruisce fra tutti gli animali, umani e non-umani, è caratterizzato da una profonda conoscenza reciproca e dalla capacità di ascoltare e comprendere le voci di ciascuno.

CAPITOLO 4

UNA TERZA VIA: SCEGLIERE IL NECESSARIO

Qualora gli uomini costruissero le proprie dimore con le loro stesse mani, e rifornissero sé e le famiglie di cibo in maniera abbastanza semplice e onesta, chi può dire se la facoltà poetica sarebbe universalmente sviluppata tra loro, come universalmente cantano gli uccelli quando sono occupati a fare ciò?

Henry David Thoreau, Walden, ovvero Vita nei boschi

4.1 Autoproduzione e consumo alimentare nei contesti di ricerca

Ciò che accomuna entrambi i contesti in cui ho svolto la mia ricerca è l'elevato grado di indipendenza alimentare che sono riusciti a raggiungere; entrambi acquistano alcuni alimenti ma gran parte di ciò che consumano è autoprodotta.

Nella fattoria Dolcehumus la percentuale di cibo acquistato è davvero limitata: essa consta principalmente di farine, cereali, pasta, pane e sale. L'intero fabbisogno di frutta e verdura è coperto dalla produzione della fattoria, allo stesso modo dell'olio, del latte, delle uova e della carne. I pasti sono composti principalmente da un gran numero di ortaggi, che abbondano in ogni stagione ed è proprio seguendo la stagionalità che si preparano i pranzi e le cene. Ogni ingrediente che serve alla preparazione o è raccolto in giornata o è stato conservato (come le marmellate o la "pilina", una salsa di peperoncini pili pili realizzata da Laura).

Ogni giorno si decide che cosa preparare a seconda della disponibilità degli ingredienti e si mangia tutti insieme in serra; più raramente, invece, può capitare che i pasti vengano consumati (e dunque preparati) da ciascuno nella propria casa. Solitamente, però, o qualcuno cucina il pranzo per tutti oppure ci si suddivide i compiti: Laura prepara qualcosa nella sua cucina e qualcun altro (spesso Yasmin, la ragazza di Bosco, e ottima cuoca) cucina il resto.

Da Claudio e Daphne la quantità di prodotti alimentari autoprodotti è leggermente inferiore in quanto l'attività cui si dedicano maggiormente è la pastorizia e hanno meno tempo per occuparsi dell'orto.

Gli alimenti acquistati constano generalmente di cereali, legumi, pasta, farina, pane (quando non lo fa Daphne) e olio, in quanto al momento non possiedono alberi di ulivi. Gli ortaggi vengono molto raramente comprati, si cucina con le verdure dell'orto disponibili o con quelle date dai genitori di Claudio o da Giovanni e Sinéad, gli altri vicini di casa. Vi è una fitta rete di scambi informali per cui Claudio e Daphne offrono latte, ricotte e formaggio e ricevono verdure e uova (i genitori di Claudio hanno, infatti, le galline e i conigli).

Gli scambi non sembrano avere il carattere di un vero e proprio baratto quanto più di una catena continua di doni differiti: quando qualcuno ha un prodotto da offrire lo porta agli altri. Spesso si condividono anche torte, pizze o altri piatti; si ha l'impressione di assistere ad un flusso continuo di scambi alimentari in cui è impossibile che una delle parti resti senza qualcosa da mettere in tavola. Daphne scherza spesso su questo argomento, dice che la vita che conducono certamente non li farà arricchire ma non esiste la possibilità che manchi mai del cibo da mettere in tavola.

La loro alimentazione è generalmente più proteica rispetto a quella di Bosco e della sua famiglia: latte e formaggio non mancano mai e spesso vengono consumati più volte durante l'arco della giornata. Talvolta, assai di rado per la verità, si consumano anche ragù o salsicce realizzate con la carne ovina e caprina macellata e conservata. Qui è presente anche il vino, anch'esso di produzione propria, in quanto nelle fasce del loro terreno sono presenti alcuni filari di viti. Durante la mia ricerca di campo ho avuto modo di imparare a potare le viti, grazie agli insegnamenti di Pietro, un amico di Claudio e Daphne che ha vissuto con noi per qualche tempo, e mi hanno spiegato come ogni fase della produzione del vino avvenga lì, senza l'uso di strumentazione specifica, ma i quantitativi sono tali da non richiedere macchinari particolari, garantendo tuttavia l'approvvigionamento di vino per tutto l'anno.

Il momento del pasto varia per chi va al pascolo e per chi rimane a casa: nel primo caso si prepara un pranzo al sacco che spesso consta degli avanzi della sera prima (si cucina quasi sempre in quantità maggiori del necessario per questa ragione) o di qualcosa cucinato sul momento la mattina stessa, prima di uscire con il gregge.

Chi resta a casa prepara il pranzo per sé e per i bambini (nei giorni in cui non hanno il rientro al pomeriggio e, dunque, mangiano alla mensa scolastica). La cena si mangia, invece, tutti insieme ed è spesso composta da un piatto unico: cereali o pasta abbinati alle verdure.

La carne è, come già anticipato, un alimento che si consuma con estrema parsimonia in quanto, in entrambi i contesti, proviene unicamente dai propri animali o, eventualmente, da qualche regalo portato da amici o parenti. Le occasioni in cui si consuma hanno il sapore delle domeniche di cui tanto spesso abbiamo sentito parlare i nostri nonni, in cui il profumo dell'arrosto o del ragù significavano una cosa soltanto:

fiesta. Non necessariamente la carne viene mangiata in occasione di festività particolari ma quando accade l'impressione è che il pasto che si sta consumando appartenga ad una dimensione altra rispetto a quella della quotidianità e la situazione che si crea, più o meno consapevolmente, è di astrazione dalla consuetudine.

In un'occasione in cui abbiamo arrostito un capretto alla brace, ad esempio, hanno preso parte al banchetto amici e parenti, abbiamo allestito una grande tavolata all'esterno e il clima generale era, in tutto e per tutto, quello di festa.

Per Indro e Thimo, i figli di Claudio e Daphne, questo modello di consumo alimentare, votato alla stagionalità, al consumo di cibi autoprodotti o scambiati con vicini e parenti, incontra le tabelle nutrizionali e il cibo standardizzato delle mense scolastiche. I bambini entrano così in contatto con due modalità completamente diverse di intendere l'alimentazione e questo genera alcune preoccupazioni per i loro genitori. Lamentano, infatti, che prima di cominciare a frequentare la mensa entrambi mangiassero volentieri tutto; ad oggi, invece, i loro gusti si sono fatti molto più selettivi e, spesso, a casa richiedono sempre gli stessi alimenti. Daphne ritiene che questo comportamento potrebbe essere imputabile alla socializzazione con bambini abituati a mangiare in modo poco vario e che, dunque, rifiutano il cibo proposto dalla mensa oppure alla qualità dei prodotti proposti dalla mensa stessa, che offrirebbe menu standardizzati e ripetitivi, con pressoché nessuna variante stagionale.

In un paio di occasioni i bambini sono tornati a casa con un sacchetto pieno di caramelle e, se talvolta il dono era connesso all'appropinquarsi di alcune festività, in altre è stato ricevuto come "premio" per aver svolto correttamente alcuni compiti. Daphne mi spiega che lei non ha mai acquistato caramelle per i suoi figli e non gradisce neppure che le consumino ma non ha mai vietato loro di mangiarle per evitare

di farli sentire in difetto rispetto agli altri bambini, tuttavia, ritiene assurdo che esse vengano consegnate come gratificazione per aver fatto ciò che dovrebbero a scuola. Inoltre, non trova giusto che sia proprio l'istituzione scolastica, che dovrebbe insegnare l'importanza di una dieta sana ed equilibrata, a fornire ai bambini dolci confezionati. Spiega anche che, in seguito sia alle restrizioni attuate per far fronte all'emergenza Covid-19 sia alle normative per proteggere gli alunni con allergie ed intolleranze, i bambini non possono portare a scuola merende come torte o panini fatti in casa ma soltanto frutta (che spesso costituisce la merenda di Thimo e Indro) o prodotti confezionati.

In tal modo la duplice appartenenza a due modelli alimentari spesso in antitesi fra loro ha complicato la relazione, già delicata per i bambini nell'età in cui si scoprono e si esplorano i gusti e i disgusti, di Thimo e Indro con il cibo consumato dalla loro famiglia. Assai probabilmente il rapporto dei bambini con l'alimentazione migliorerà con la crescita, anche perché rispetto alla maggioranza dei loro coetanei hanno un rapporto molto diretto con il cibo: sanno esattamente come avviene il processo di produzione del formaggio, sanno riconoscere molte erbe aromatiche e piante spontanee (quando vengono punti da un insetto, ad esempio, raccolgono autonomamente alcune foglie di piantaggine -*Plantago lanceolata*- che strofinano sulla pelle per far passare il prurito) e aiutano spesso i genitori a raccogliere le verdure dall'orto. Inoltre, in diverse occasioni, ci hanno dato una mano con la preparazione dei pasti tagliando gli ingredienti necessari.

4.2 La necessità come scelta

La relazione che si costruisce oggi tra la gran parte delle persone e il cibo che consumano è sempre meno diretta, sempre più mediata dalle grandi aziende che si occupano di produzione alimentare e ciò, inevitabilmente, provoca la perdita di quel corpus di conoscenze necessarie ad autoprodurre i cibi di cui ci nutriamo. Meno interagiamo con il processo di produzione del cibo, più perdiamo le competenze necessarie per poterlo fare; sapere quando è il momento giusto di seminare, quando è il momento per raccogliere e quali piante è bene seminare insieme, in quanto la loro crescita simbiotica è benefica per tutte le specie coinvolte (ad esempio il metodo delle “tre sorelle”, praticato da secoli dai nativi americani: il mais, i fagioli e le zucche vengono piantati insieme e vicini in quanto il mais fornisce un supporto sul quale i fagioli possono arrampicarsi, i fagioli, pianta appartenente alla famiglia delle leguminose, creano i composti azotati per la fertilizzazione del suolo e le zucche, estendendosi sul terreno, bloccano con le loro grandi foglie la luce solare prevenendo la crescita di erbe infestanti e fungono da pacciamatura vivente, mantenendo fresco e umido il terreno).

Il progressivo distacco dalle fasi e dai cicli di crescita e raccolta dei vegetali (oggi nei banchi dei nostri supermercati sono presenti qualsiasi tipo di ortaggi e frutta, indipendentemente dalle stagioni, in quanto importati da ogni latitudine del globo o fatti crescere in serre con temperature controllate), così come l’inconsapevolezza inerente alla produzione casearia e la zootecnica in generale causano una situazione paradossale in cui assistiamo ad un interesse sempre crescente nei confronti del cibo e della cucina (basti pensare alle migliaia di ricettari che vengono ogni anno pubblicati o all’incredibile successo degli show televisivi di cucina) e, contemporaneamente, ad

una mancanza quasi totale di rapporto diretto con la produzione del cibo da cui siamo ossessionati.

Questo interesse nei confronti del cibo si declina, quindi, in una passione per “l’assemblaggio” di prodotti finiti, anche qualora vi sia un interesse verso la provenienza e le modalità di produzione dell’alimento; si può, ad esempio, prestare attenzione alla coltivazione biologica delle verdure o alle modalità di allevamento dei polli che ci forniscono le uova che acquistiamo, ma in ogni caso la delega della produzione è sempre presente.

Avere un piccolo orto è diventato un hobby borghese, una ricerca di un contatto con “la natura” che sicuramente esprime una necessità, un bisogno ma che assume la forma di una passione cui dedicarsi nel tempo libero, non un’attività necessaria per contribuire attivamente al proprio sostentamento.

Alexander Koensler e Pietro Meloni, nel trattare l’alimentazione come “pratica distintiva” di un determinato status sociale, portano l’esempio della coltivazione dell’ulivo presso le odierne famiglie toscane e mettono in luce come essa vincoli un corpus di valori che poco hanno a che fare con la sussistenza alimentare.

L’olio viene, infatti, presentato come un alimento prezioso ma facilmente acquistabile e la sua autoproduzione non costituirebbe un risparmio dal punto di vista economico. Esso acquisisce valore non in funzione del suo valore economico, bensì sulla base del piacere estetico che deriva dallo “sguardo puro borghese” di cui parla Bordieu.

“Questo significa che, a differenza di quelli che Bordieu chiama “gusti popolari”, ossia quei gusti che producono un piacere estetico direttamente collegato alla piacevolezza delle sensazioni, il gusto borghese crea consapevolmente una

discontinuità tra l'arte e la vita, sviluppando un piacere per le forme, per il concetto, per l'astrazione. Nel cibo, questo sguardo si traduce nella capacità di fruire di un piacere popolare – Bordieu fa in questo caso riferimento alle arti – con una consapevolezza che è sconosciuta al popolo.” (Koensler A., Meloni P., 2019, p. 91).

Dal dopoguerra in avanti, infatti, la scarsità alimentare, almeno per il Nord globale non è più stata un problema di cui preoccuparsi. L'abbondanza è diventata alla portata di chiunque e, dunque, il benessere del ceto dominante ha smesso di mostrarsi attraverso tavole opulente; la ricercatezza degli ingredienti ha sostituito la dovizia. Tale ricercatezza, tuttavia, non è più stata neppure rappresentata da alimenti esotici ed estremamente difficili da reperire, come accadde nel primo periodo moderno, coincidente con l'Età delle esplorazioni, in cui il benessere delle classi sociali più elevate passava anche attraverso la presenza sulle loro tavole di alimenti provenienti da località remote e dal gusto e aspetto assolutamente insoliti per gli abitanti del Vecchio Continente.

Al giorno d'oggi la ricercatezza delle tavole borghesi passa attraverso la riscoperta della tradizione, il più delle volte se non inventata quanto meno mistificata; il recupero di un'ideale di genuinità in antitesi con la produzione alimentare di massa che interessa il mondo contemporaneo. La possibilità di scegliere di consumare alimenti biologici, provenienti da una filiera controllata diventa un segno distintivo di benessere: le catene di negozi come Eataly, che promuovono la filosofia dello “Slow Food” incarnano questo ideale di ritorno ad uno stile di vita genuino che si esprime dando la possibilità alla borghesia italiana di acquistare alimenti prodotti da piccole aziende a prezzi decisamente elevati. Ciò che vendono non è più il cibo, ma come direbbe Bordieu, la sua “rappresentazione”, un concetto, un'idea.

Tale “abbondanza frugale” che caratterizza la tavola della borghesia contemporanea toscana di cui ci parlano Koensler e Meloni trae le sue ragioni d’essere dalla contrapposizione con il sempre più diffuso e popolare modello di consumo standardizzato, dal cibo dei fast food, dai grassi saturi a basso costo che sfamano milioni di persone in tutto il mondo, perlopiù appartenenti ai ceti sociali più bassi. Le buone famiglie benestanti e ad alto capitale culturale allora si aggrappano ad un passato bucolico idealizzato e prendono le distanze dalla barbarie dei cibi precotti, dei surgelati, dei McDonald’s e degli OGM.

Massimo Montanari illustra questa inversione di senso che ha portato a valutare prodotti tradizionalmente considerati poveri come cibi di pregio. Uno degli esempi più chiari è il successo nelle diete borghesi di cereali un tempo consumati solo dai ceti sociali inferiori, come il miglio, la segale, l’orzo o il farro, e alla svalutazione del frumento che, invece, in passato rivestiva un ruolo centrale nelle diete delle élite.

“È una delle forme di “revival folklorico” (come lo chiama l’antropologo Tullio Seppilli), ossia uno dei modi con cui la società contemporanea “recupera” il passato stravolgendone i significati: operazione pienamente legittimata se praticata con la consapevolezza di star costruendo una cultura nuova; ambigua e mistificante se si vuole farla passare per una semplice ripresa dell’antico”. (Montanari M., 2004, p. 104).

Spesso, tuttavia, si ricorre alla narrazione della “tradizione” per collocare in un passato remoto piatti e ricette di genesi, invece, assai più recente, la tradizione è, infatti, *“un frutto dinamico della storia, generato da complessi fenomeni di scambio, di incrocio, di contaminazione [...]”* (Franchi M., 2009, p.147). Si cerca la validazione dell’antico per insistere su un modello idealizzato di autenticità a cui attingere. Il caso

forse a noi più vicino è proprio quello dell'invenzione della dieta mediterranea di cui gli italiani oggi fanno vanto, in quanto essa viene ritenuta una delle più salutari del pianeta. La dieta mediterranea, infatti, non solo non esisterebbe come corpus unico di piatti ed ingredienti, facendo riferimento a cucine che presentano caratteristiche molto differenti fra loro (dalla Provenza al Libano, dalla Sicilia alla Dalmazia) ma, considerata nella sua pluralità, presenterebbe pochissimi elementi di contatto con il passato antico alla quale vuole essere ricondotta.

Le cucine mediterranee attuali, infatti, avrebbero ben poco di “antico” ad eccezione del pane, dell'olio di oliva, della carne ovina, della cipolla e di pochi altri alimenti. Anche per ciò che concerne l'olio d'oliva, tuttavia, il suo uso generalizzato in cucina sarebbe assai recente, in quanto in antichità sarebbe stato perlopiù sfruttato per produrre cosmetici e in molte aree della penisola italiana in cui oggi è considerato un ingrediente imprescindibile per la preparazione dei piatti e per il condimento a crudo, il suo ruolo è stato, fino ad un passato recente, svolto dal grasso di maiale. (Montanari M., 2004).

In modo analogo il ruolo svolto dalle verdure, apprezzate oggi in quanto “pilastro” della cosiddetta dieta mediterranea, sarebbe stato assolutamente secondario durante tutto l'arco del Medioevo e ben oltre. Esse erano un semplice ripiego per i poveri che non potevano permettersi carne a sufficienza, considerata da tutti alla base di un'alimentazione salutare. Infine, gli stessi ingredienti irrinunciabili per la preparazione di ricette ritenute tradizionali per la cucina italiana, e per le altre cucine mediterranee, arrivarono in Europa con la scoperta dell'America (come il pomodoro, il mais, la patata, i fagioli) e impiegarono molto tempo ancora prima di diventare alimenti di uso comune.

Tornando, quindi, alla famiglia borghese toscana dei giorni nostri, di cui scrivono Koensler e Meloni, possiamo osservare come prenda parte a questo processo di patrimonializzazione mistificante della “propria” cucina regionale.

L’esempio che mettono in luce gli autori riguarda la “*crystallizzazione*” di una delle ricette più celebri della cucina toscana: la ribollita, la zuppa di recupero per eccellenza. Nella variante contemporanea, infatti, si ritiene necessario e obbligato l’uso del cavolo nero come foglia verde, quando un tempo si poteva utilizzare anche la bieta, così come i fagioli zolfini si sostituiscono ai ben più comuni cannellini.

Questa essenzializzazione della scelta di prodotti autoctoni riguarda “*il tentativo di riscrivere il passato sulle esigenze del presente. Come ha fatto notare Teti (2015), la dieta mediterranea ha glorificato alimenti che soltanto di rado venivano consumati presso la stragrande maggioranza dei contadini italiani. [...] Oggi, invece, l’alimentazione tradizionale sembra ormai essere stata definitivamente patrimonializzata, ricostruita dentro un immaginario di benessere dove la povertà alimentare è un “lusso”, nel senso che a goderne sono spesso le classi sociali più abbienti*”. (Koensler A., Meloni P., 2019, p. 93).

Le scelte alimentari di questo ceto borghese, votate alla continua ricerca di prodotti genuini e locali, non si traducono, però, con la decisione di autoprodurre il cibo necessario al sostentamento. Gli esperimenti di autoproduzione hanno poca attinenza con il reale sostentamento in questo tipo di contesti, assumono la forma di un certo tipo di hobbismo rurale che poco incide sui reali consumi alimentari.

Nei contesti in cui ho svolto la mia ricerca, invece, la decisione di mettere al centro del proprio fabbisogno alimentare il cibo autoprodotta dà forma ad un modo

completamente diverso di intendere le relazioni ambientali con il territorio, con le specie con le quali si coabita e il rapporto con il cibo stesso. Il carattere di necessità che assumono le pratiche agricole e pastorali (benché anch'esse frutto di una decisione ponderata, di una scelta di vita) spogliano le pratiche stesse di quell'aura di romanticismo bucolico cristallizzato che caratterizza i contesti in cui le medesime pratiche sono relegate al ruolo di passatempo.

La raccolta di olive e la produzione di olio assume, ad esempio, significati completamente diversi. Presso la fattoria Dolcehumus la produzione di olio garantisce non solo l'intero fabbisogno di tutta la famiglia ma anche una fonte di entrate per Bosco. Egli, infatti, si dedica con l'aiuto di qualche amico e di suo fratello alla produzione di olio "full-time" nel mese di novembre. Le giornate sono tutte impegnate dalla raccolta delle olive, dal loro trasporto mediante carriole su cui vengono caricati i sacchi di iuta e portati in serra, dalla pulizia preliminare del fogliame attraverso la chitarra, una defogliatrice artigianale in legno, e il successivo ri-insacchettamento del raccolto, per terminare con il trasporto al frantoio per effettuare la frangitura.

Il carattere conviviale e gioioso della raccolta non oscura mai il significato pratico e concreto di questo lavoro: il piacere della forma non sovrasta mai la necessità della sostanza. La relazione che si intesse con gli alberi di ulivo è di profonda conoscenza; non vi è quell'estasi estetica provocata dal trascorrere un paio di giornate all'anno insieme alla propria famiglia tra gli uliveti per svolgere un'attività che ha il sapore di un passato cui si vogliono attribuire caratteri di purezza e autenticità. L'albero si conosce, si ascolta, ci si arrampica sopra attenti ai rami giusti su cui poggiare i piedi, non è ammirato ma compreso.

Anche in questo contesto vi possono, tuttavia, essere delle sfumature differenti di intendere il ruolo della pianta in funzione della sua “utilità” per l’essere umano. Bosco mi spiega, infatti, come gli alberi di cui si è preso cura Dario negli ultimi anni siano stati molto più lasciati a se stessi rispetto a quelli di cui si occupa Bosco. Si è già detto, in precedenza, come la produttività sia un aspetto tenuto più in considerazione da Bosco che da suo padre: se da un lato le piante vengono lasciate crescere limitando al massimo l’intervento umano, dall’altro, per aumentare la resa, vengono potate. Bosco mi spiega come comprenda la filosofia di Dario di lasciare che gli alberi crescano interferendo il meno possibile, ma richiama la mia attenzione sulle chiome lasciate crescere a dismisura, dalle quali risulta impossibile raccogliere le olive. Ritiene che sia altresì necessario tagliare i rami improduttivi, in modo tale che non vi sia dispersione di nutrimento necessario al resto dell’albero.

Queste due polarità sono entrambe espressione di un modo di interfacciarsi con gli alberi che non mette al centro delle considerazioni l’aspetto ludico del convivere con questa specie: se da un lato ci interfacciamo con una visione dell’ulivo più orientata a ciò che esso può fornire all’essere umano, sia in termini di nutrimento che, solo secondariamente, di denaro, dall’altro si considera la pianta nella sua agency, si lascia che sia libera di crescere seguendo le sue personali inclinazioni, sacrificandone la resa. Le modalità di rapportarsi con gli ulivi, di intendere il valore stesso dell’albero (con maggiore o minore riferimento all’utilità per gli umani) danno forma ad ambienti differenti: nell’uliveto di Dario l’impressione è quella di entrare in un piccolo boschetto di ulivi, con grandi chiome e lunghi rami che si stagliano verso il cielo, nell’uliveto di Bosco l’aspetto antropico è più accentuato, gli alberi appaiono leggermente più bassi, con rami colmi di olive. Né in un caso né nell’altro la ricerca di piacere estetico domina la relazione e il carattere di necessità di tale rapporto non

viene mai scalzato. Lo stesso piacere estetico è, invece, intimamente legato all'essenza dell'albero in sé (e alla sua connessione con gli altri esseri viventi in funzione del suo ruolo), ed è sordo alle tendenze revivaliste che lo tramutano in simbolo di un passato bucolico da idealizzare, un'icona sbiadita di un concetto; il piacere diventa, in questo modo, l'esistenza stessa dell'ulivo, il poterne godere i frutti e intrecciare con lui una relazione di cura.

Nell'azienda agricola di Claudio e Daphne la cura delle piante assume un aspetto secondario rispetto all'attività cui si dedicano maggiormente, ovvero la pastorizia. Tuttavia, anche qui possiamo osservare come l'orticoltura contribuisca in maniera decisiva al sostentamento della famiglia.

L'orto si sviluppa su un paio di fasce (terrazzamenti) adiacenti alla casa ed è coltivato durante tutto l'arco dell'anno, con la sola eccezione dei mesi estivi in cui Claudio, Daphne e i bambini si trasferiscono in alpeggio con il bestiame. In quel lasso di tempo, che va circa da giugno a settembre, ovvero il periodo in cui Daphne raggiunge Claudio in Francia con i bambini al termine della scuola, gli ortaggi continuano a crescere e, talvolta, sono i genitori di Claudio ad andarli a raccogliere; in ogni caso al momento del ritorno dalla transumanza trovano sempre dei vegetali da raccogliere e di cui nutrirsi.

Per meglio comprendere l'importanza della pratica orticola per il sostentamento della famiglia è necessario considerare come un imprevisto possa assumere il carattere di un vero e proprio piccolo dramma, che mette a rischio concretamente gli equilibri alimentari della famiglia.

Un giorno della seconda settimana di dicembre, a ridosso del mio ritorno a casa, ero al pascolo con Claudio quando il telefono ha cominciato a squillare; era Daphne. Con voce assai concitata ha iniziato a spiegare che Griot, la mula, aveva saltato il cancelletto in legno che divide “il suo parco”, ovvero un insieme di fasce delimitate da filo elettrificato in cui è lasciata libera a brucare, dall’orto e aveva mangiato quasi tutte le verdure invernali. Questo evento è stato fonte di non poca preoccupazione in quanto i cavoli, le biette e le cime di rapa mangiati dalla mula avrebbero dovuto essere consumati dalla famiglia durante tutti mesi invernali a seguire. Quel pomeriggio, al nostro ritorno, Daphne era ancora comprensibilmente scossa per l’accaduto e in apprensione.

Al mio ritorno a marzo, mi hanno raccontato che hanno provveduto a ripiantare qualche verdura e ad acquistarne altra e, in tal modo, hanno fatto fronte al problema. L’acquisto, soprattutto di vegetali, non è certamente la via privilegiata che scelgono di intraprendere per l’approvvigionamento; un qualsiasi problema con la gestione dell’orto, quindi, comporta uno stravolgimento del normale ciclo alimentare (semina, crescita, raccolta, consumo).

E qui, nuovamente, il carattere di necessità si contrappone alla scelta di molte persone di coltivare un piccolo orto per diletto: l’eventuale interferenza di fattori esterni con il normale raccolto previsto non comporta un ripensamento dell’organizzazione dell’approvvigionamento alimentare, in quanto il frutto dell’attività orticola incide in minima parte con il reale sostentamento, garantito, invece, quasi nella totalità, dall’acquisto delle materie prime.

È importante sottolineare come questo tipo di necessità, la quale si espleta con l’autoproduzione di gran parte degli alimenti necessari al sostentamento, sia frutto di

una scelta; la decisione di dipendere in larga misura dal cibo autoprodotta si configura come un modo di resistere ad un sistema che elide la relazione diretta tra l'essere umano e gli altri esseri viventi implicati nel processo di produzione alimentare.

4.3 La terza via

Questa centralità dell'autoproduzione alimentare ci rimanda al secondo modello di approccio all'agricoltura di cui abbiamo discusso nel capitolo uno: l'accento è quindi tutto spostato sulla produzione, invece che sui modi di consumo, enfatizzati dal primo modello, quello di Slow Food e di Eataly.

Entrambi i contesti in cui ho svolto la mia ricerca, quindi, si collocano ideologicamente in una posizione certamente più vicina al secondo modello, quello di Genuino Clandestino, in quanto privilegiano l'autoproduzione rispetto all'acquisto di prodotti alimentari, sono estranei al mondo delle certificazioni e, in generale, dell'agribusiness. Vi sono, però, alcune differenze sostanziali sulle quali vale la pena soffermarsi.

Per ciò che concerne la fattoria Dolcehumus, come già detto in precedenza, essa nasce dall'adesione ad un metodo di produzione, ovvero il metodo Fukuoka. Esso fornisce linee guida generali, principi e non regole, per la pratica dell'agricoltura naturale e concettualmente si schiera contro la visione semplificatrice, incurante delle dinamiche relazionali della natura, unicamente orientata a trarre il maggior profitto nel minor tempo possibile dalla terra. L'orizzonte ideologico è quello della critica al capitalismo neoliberista ed è proprio all'interno di questa cornice concettuale che si colloca l'esperienza della fattoria. Essa è un luogo poroso, aperto verso l'esterno (ne è una riprova il fatto che abbia aderito per molti anni al movimento WWOOF, accogliendo

numerosi visitatori interessati ad apprendere le tecniche di questo modo di concepire la produzione alimentare) ma, al contempo, è concepita come abitazione familiare e strutturata sulle necessità alimentari dei suoi abitanti (più un piccolo surplus destinato alla vendita, principalmente ad amici e conoscenti). Inoltre, la fattoria non è inserita all'interno di reti più ampie di realtà agricole, come Genuino Clandestino, ma si configura come esperienza costruita sulle esigenze del nucleo familiare.

Durante la mia permanenza presso la fattoria Dolcehumus ho avuto modo di confrontarmi in diverse occasioni con il punto di vista di Bosco sull'autoproduzione alimentare come modalità di creazione di un'alternativa concreta al consumismo ma tale esigenza non si è mai tradotta nella necessità di coniugarla con un attivismo politico di qualsiasi genere. Allo stesso modo è assente un vero e proprio associazionismo con realtà affini, anche geograficamente vicine; esiste, tuttavia, una fitta rete di scambi informali, fondata su rapporti di amicizia che, tuttavia, non assume mai la forma assembleare né si è mai dotata di uno statuto.

L'azienda agricola di Daphne e Claudio si discosta leggermente dalla fattoria Dolcehumus per ciò che concerne la vendita dei prodotti. Essa nasce, infatti, come azienda produttrice di carne ovina e caprina, per cui la finalità economica è più presente. Tuttavia, è possibile osservare come, anche in questo contesto, l'autoproduzione (soprattutto di formaggio) rivesta un ruolo fondamentale per il sostentamento familiare. Mi hanno raccontato come la decisione di rendersi nella maggior misura possibile indipendenti sia stata ispirata dagli anni trascorsi in Val Roja, durante i quali hanno lavorato per una coppia di pastori, George e Céline, di solo pochi anni più grandi di loro. Qui si sono appassionati alla vita pastorale, al recupero delle ciclicità stagionali scandite dalla transumanza, alla vita vissuta

simbioticamente con gli animali e all'arte casearia. Ed è proprio quest'ultima che vorrebbero trasformare in una fonte di guadagno per poter acquistare ciò che non possono produrre ma, ad oggi, possono vendere solo la carne dei loro animali, in quanto non dispongono delle autorizzazioni necessarie alla vendita di formaggi. In questo caso vediamo in modo assai evidente i limiti di un apparato legislativo che impone le stesse norme indiscriminatamente a tutti i produttori del settore alimentare senza considerare le specificità ambientali (si ricordi il caso dell'impossibilità di commercializzare il formaggio in assenza di acqua potabilizzata, pur trovandosi l'azienda in un territorio in cui l'unica acqua disponibile è quella delle sorgenti). Anche in questo contesto manca una rete di associazionismo strutturato ma, questa volta, sono gli stessi Claudio e Daphne a sentirne la mancanza. Più volte hanno lamentato l'assenza di una vera e propria rete di supporto autogestita di piccoli produttori agricoli in Valle Argentina; ritengono che sarebbe più facile farsi ascoltare davanti alle istituzioni se ci fosse un progetto comune ma sostengono che molti abitanti del territorio siano caratterizzati da una mentalità egoistica, poco inclini alla creazione di una rete. Sul territorio sono presenti, infatti, diversi piccoli produttori (sia agricoltori che allevatori, di ovini, caprini e, in misura minore, di bovini), nonché alcuni artigiani (ad esempio un ragazzo francese che realizza montature per occhiali in legno) che qualora si organizzassero, dando vita ad un'associazione più strutturata, secondo i miei interlocutori, creerebbero una rete di supporto utile a tutti.

Quando sono tornata a trovarli a marzo qualcosa cominciava a cambiare: un giorno è passato da casa Romeo, un altro abitante di Binelle che si occupa di produzione di erbe aromatiche, con la proposta di candidarsi al consiglio comunale con una lista civica, con l'obiettivo di portare l'attenzione sull'agricoltura nelle zone svantaggiate e sulla necessità di rivedere alcune normative per favorire il lavoro di coloro che

cercano di tenere vivo un territorio che altrimenti sarebbe completamente abbandonato. Chiedeva la firma di Daphne per poter presentare la candidatura; la sua proposta è subito stata accolta con calore e ho poi avuto modo di confrontarmi sul perché. L'attivismo politico non è tra gli interessi e le priorità della coppia ma hanno accolto la possibilità di avere uno strumento concreto per far valere le proprie richieste e gettare le basi per la costruzione di una rete di persone che condividano lo stesso orizzonte ideologico. La via istituzionale in questo contesto si configura come unica modalità di presentare delle istanze ma non interesserà in modo diretto Daphne e Claudio, in quanto non faranno parte di alcun partito. Anche in questo caso, quindi, è assente un vero e proprio associazionismo ma fioriscono i legami informali di vicinato caratterizzati dall'aiuto reciproco (si è già fatta menzione degli scambi alimentari).

L'autoproduzione assume connotati ideologici molto forti, ed è ritenuta la modalità privilegiata di emancipazione dalla società dei consumi, ma non si tinge, nemmeno in questa circostanza, dei colori di una contestazione politica esplicita.

Ritengo, dunque, che entrambi i contesti seguano una terza via di approcciarsi alla pratica agricola opposta al modello dominante: l'autoproduzione come modo di rendersi nella massima misura possibile indipendenti da un sistema (quello capitalista) di cui non si condividono i fondamenti, realizzata su scala familiare, intrecciando relazioni informali con chi segue percorsi simili ma senza prendere parte ad un associazionismo più strutturato.

CONCLUSIONI

Siccome sei parte di una rete, ne senti i riverberi, e senti anche come ogni tua azione ne deforma il tessuto, in minima parte. Devi essere consapevole di questi riverberi. Devi essere consapevole di dove si trova il tuo corpo, il tuo punto di vista specifico, il tuo effetto osservatore. Iniziare a guarire è capire questo, e fare delle modifiche e ricordare.

Abi Andrews, Donna vuol dire natura selvaggia.

Questo lavoro di ricerca ha voluto portare alla luce la possibilità, all'interno del nostro orizzonte socioculturale, di costruzione di dinamiche relazionali interspecifiche che valorizzino le interconnessioni tra i diversi Esseri Viventi, ridimensionando il ruolo egemone dell'essere umano, in due gruppi familiari che hanno fatto dell'autoproduzione alimentare una modalità privilegiata di sostentamento. Si è deciso di utilizzare l'espressione "ambiente" (nell'accezione di Umwelt) proprio per mettere al centro dell'indagine il carattere relazionale della costruzione di questi luoghi, evidenziando la molteplicità degli attori coinvolti in tale processo.

Ho dunque illustrato le interazioni quotidiane tra gli animali umani e non umani e i vegetali, volte a costruire uno spazio di dialogo in cui lo sforzo prospettico di immedesimazione nell'Altro e il tentativo di decodificarne il linguaggio sono costanti. La dimensione temporale è apparsa altresì plasmata dalle ciclicità stagionali, dal susseguirsi delle fasi vitali della Natura: l'appiattimento e l'omologazione dell'avvicinarsi di giornate tutte uguali ha lasciato spazio al recupero dell'abilità di modulare i propri ritmi con quelli degli altri Esseri Viventi.

È stato anche preso in considerazione il ruolo delle istituzioni nel mediare queste interazioni, nell'imprimere, attraverso l'apparato legislativo, un controllo sui corpi (come nel caso nelle leggi inerenti alla macellazione o dell'impossibilità di acquistare e scambiare bestiame in una zona di frontiera a causa di differenze normative). Ho considerato la dimensione della morte, prendendo in esame l'impulso contemporaneo ad eliderla, a collocarla in uno spazio completamente scollegato dalla quotidianità, all'impossibilità di esperire l'uccisione che comporta il consumo di carne e l'ho messo a confronto con il recupero della capacità di interfacciarsi con essa, di eliminare, ove possibile, gli intermediari.

La scelta di analizzare due ambienti in cui la relazionalità tra Viventi si declini nella possibilità di autoproduzione alimentare è volta a considerare le enormi potenzialità sul piano ecologico di questo tipo di approccio alla Vita (e alle Vite). Abbiamo, infatti, visto i limiti e i rischi dell'industria agroalimentare che, forte della sua visione razionalizzante e semplificatrice della Natura, ha incrinato gli equilibri di interi ecosistemi, trasformando l'Altro animale o vegetale in merce, isolandolo dalla densa trama di connessioni nella quale è inserito. Il cenno a due possibili modalità di opporsi a tale produzione massificata del cibo, uno orientato al consumo consapevole, senza tuttavia mettere in discussione le dinamiche di mercato, l'altro incentrato sull'autoproduzione in contesti comunitari dall'esplicita connotazione politica, mi ha spinto a riflettere sull'esistenza di un terzo approccio.

I contesti in cui ho svolto la mia ricerca, infatti, si differenziano parzialmente da entrambi i modelli in quanto sono certamente votati all'autoproduzione alimentare (così come alla vendita di una parte dei prodotti) ma si discostano dall'adesione

esplicita ad un movimento strutturato e sono contraddistinti dal carattere familiare (per quanto siano luoghi porosi e aperti verso l'esterno) di tale scelta di vita.

Ho preso in esame il carattere di necessità che queste famiglie hanno deciso di imprimere alle proprie scelte di vita alimentare, confrontandolo con "l'abbondanza frugale" che contraddistingue un certo tipo di approccio borghese alla pratica agricola, espressione di un bisogno estetico che fa eco ad un certo revivalismo mistificante della tradizione. La decisione di dipendere in larga misura da ciò che si produce consente di emanciparsi da un modello di consumo che mercifica la vita e offre la possibilità di recuperare un rapporto diretto con gli altri organismi della catena trofica del proprio ambiente.

L'autoproduzione è una scelta che si fa necessità quando si auspica al recupero di un rapporto diretto tra le specie coinvolte nell'interazione, e alla conseguente comprensione dell'importanza del ruolo di ogni Essere Vivente implicato nel processo di nutrirsi-nutrire, svincolandosi da un sistema che si fa cieco davanti alla complessità della Natura, che pretende di dominarla dimenticando che l'essere umano non è che una maglia nell'immensa trama dei Viventi.

BIBLIOGRAFIA

ANDREWS A., *Donna vuol dire natura selvaggia*, Roma, Edizioni di Atlantide, 2020.

BAILLY J. C., *Il versante animale*, Roma, Contrasto-Roberto Koch editore, 2021.

BEILIN K. O., SURYANARAYANAN S., *The War between Amaranth and Soy: Interpecies Resistance to Transgenic Soy Agriculture in Argentina* in *Environmental Humanities* no. 2, Duke University press, 2017, pp. 204-229.

BORTOLATO E., *Muri di sassi e colate di cemento. Modificazioni del territorio e resistenza locale in Valstagna* in BONIFACIO V., VIANELLO R. (a cura di), *Il ritmo dell'esperienza. Dieci casi etnografici per pensare i conflitti ambientali*, Padova, CLEUP SC – Cooperativa Libreria Editrice Università di Padova, 2020, pp. 299-330.

BREDA N., *The plant in between. Analogism and entanglement in an Italian community of anthroposophists*, in *Anuac*, volume 5, numero 2, pp. 131-157.

CARSON R., *Primavera Silenziosa*, Milano, Feltrinelli, 2022.

COMBA E., *Una foresta di persone: i molti volti dello sciamanismo nativo americano* in BEGGIORA S. (a cura di), *Il cosmo sciamanico. Ontologie indigene fra Asia e Americhe*, Milano, Franco Angeli, 2019, pp. 229-249.

CORONA G., *Breve storia dell'ambiente in Italia*, Bologna, Il Mulino, 2015.

COULTHARD S., *A Short History of the World According to Sheep*, London, Head of Zeus, 2020.

DESCOLA P., *Oltre natura e cultura*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2021.

DESREPET V., PORCHER J., *The pragmatics of expertise in Angelaki: journal of the theoretical humanities*, volume 20, London, 2015, pp. 91-99.

FRANCHI M., *Il cibo flessibile. Nuovi comportamenti di consumo*, Roma, Carocci editore, 2009.

FUKUOKA M., *La rivoluzione del filo di paglia. Un'introduzione all'agricoltura naturale*, Firenze, Libreria Editrice Fiorentina, 2008.

GIANCRISTOFORO L., VILLA M., *Neo-ruralismo agricolo, nutrizionismo, foraging e resistenze culturali nelle Alpi e negli Appennini: due case study etnografici a confronto* in *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, speciale n. 1, *Antropologia dell'agricoltura*, Trieste, Aia, Associazione Antropologi in Azione, 2023, pp. 87-112.

HARAWAY D., *Chthulucene. Sopravvivere su un pianeta infetto*, Roma, Produzioni Nero, 2019.

INGOLD T., *Rethinking the animate, re-animating thought* in *Ethnos*, volume 71:1, Routledge Journal, London, 2006, pp. 9-20.

INGOLD T., *Bindings against boundaries: entanglements of life in an open world* in *Environment and Planning: Economy and Space*, volume 40, 2008, pp. 1796-1810.

KOENSLER A., MELONI P., *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Roma, Carocci Editore, 2019.

KOHN E., *Come pensano le foreste*, Milano, Nottetempo, 2021.

LOPORCARO M., *Profilo linguistico dei dialetti italiani*, Roma-Bari, Laterza, 2013.

LORIMER J., *The Probiotic Planet. Using Life to Manage Life*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2020.

LUZZI S., *Il virus del benessere: ambiente, salute, sviluppo nell'Italia repubblicana*, Roma-Bari, Gius. Laterza & Figli Spa, 2009.

MEYER E. H., *I pionieri dell'ambiente. L'avventura del movimento ecologista italiano. Cento anni di storia*, Milano, Carabà, 1995.

MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004.

NEBBIA G., *Breve storia della contestazione ecologica*, in *Quaderni di storia ecologica*, Altrionovecento, n.4, 19-70, 1994, pp. 188-289.

PAXSON H., "Post-Pasteurian Cultures: The Microbiopolitics of Raw-Milk Cheese in the United States" in *Cultural Anthropology*, volume 23, issue 1, *American Anthropological Association*, 2008, pp. 15-47.

RAFFAETÀ R., *Microbial Antagonism in the Trentino Alps. Negotiating Spacetimes and Ownership through the Production of Raw Milk Cheese in Alpine High Mountain Summer Pastures* in *Current Anthropology*, volume 62, supplement 24, The University of Chicago Press for The Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research, 2021, pp 323-332.

SAHLINS M., *What kinship is* in *Journal of the Royal Anthropological Institute*, Royal Anthropological Institute, n.17, 2011, pp. 2-19.

THOREAU H. D., *Walden, ovvero Vita nei boschi*, Torino, Einaudi, 2015.

TILLON L., *Essere una Quercia*, Roma, Contrasto-Roberto Koch editore, 2021.

VIVEIROS DE CASTRO E., *Perspectivism and Multinaturalism in Indigenous America* in SURALLÉS A., GARCÍA HIERRO P. (a cura di), *The Land Within: Indigenous Territory and the Perception of Environment*, International Work Group for Indigenous Affairs, Copenhagen, 2005, pp.36-74.

VON UEXKÜLL J., *Ambienti animali e ambienti umani. Una passeggiata in mondi sconosciuti e invisibili*, Macerata, Quodlibet, 2010.

WOLFORD W., *The Plantationcene: a Lusotropical Contribution to the Theory*” in *Annals of the American Association of Geographers*, 111 (6), Taylor & Frances Online, 2021, pp. 1622-1639.

ZOLA L., *“Il volto del lupo è benedetto, chiederò al lupo”*. *Rappresentazioni lupesche tra i popoli di lingua turca dal Caucaso alla Siberia orientale* in BONATO L., ZOLA L. (a cura di), *Fantastiche montagne. Esseri e luoghi dell’immaginario nelle terre alte*, Milano, Franco Angeli, 2019, pp.75-92.

ZOLA L., *Alcuni aspetti delle relazioni tra umani e non umani nello sciamanismo della Siberia orientale* in BEGGIORA S. (a cura di), *Il cosmo sciamanico. Ontologie indigene fra Asia e Americhe*, Milano, Franco Angeli, 2019, pp. 229-249.

ZUCCA M., *Donne delinquenti. Storie di streghe, eretiche ribelli, tarantolate*, Valle di Susa, Tabor, 2021.

SITOGRAFIA E ARTICOLI

¹<https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>, consultato in data 3/5/2023.

²https://www.eataly.net/it_it/mondo-eataly/chi-siamo/la-nostra-storia, consultato in data 3/5/2023.

³<https://mondeggibenecomune.noblogs.org/chi-siamo/>, consultato in data 5/5/2023.

⁴<https://genuinoclandestino.it/il-manifesto/>, consultato in data 5/5/2023.

⁵<https://www.microbiologiaitalia.it/batteriologia/ruolo-del-rhizobium-leguminosarum-nello-sviluppo-dei-noduli-radicali-azotofissatori/>, consultato in data 20/3/2023.

⁶<https://www.habitatarchitettura.com/il-fenomeno-della-rapallizzazione/>, consultato in data 25/3/2023.

⁷<http://www.comune.montaltocarpasio.im.it/portals/1201/SiscomArchivio/7/REGOLAMENTODEIPASCOLIComunedimontaltoCarpasio-versionedefinitiva.pdf>, consultato in data 6/4/2023.

⁸https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3132_allegato.pdf, consultato in data 7/4/2023.

⁹grandicarnivori.provincia.tn.it/Il-lupo/storia-del-lupo-in-italia-e-sull-arco-alpino, consultato in data 15/4/2023

^{10/11/12}http://www.piemonteparchi.it/cms/images/pubblicazioni/occhio_il_lupo_e_tornato.pdf, consultato in data 16/4/2023

¹³https://www.ansa.it/trentino/notizie/2023/04/18/runner-ucciso-catturata-orsa-jj4_9e874ca2-ce19-43f9-a309-8ba0bd334da8.html, consultato in data 20/4/2023.

RINGRAZIAMENTI

La stesura di questa tesi è stata un viaggio che non sarei stata in grado di compiere da sola; sebbene porti il mio nome non avrebbe visto la luce senza le persone che mi hanno accompagnata in questo percorso.

Ringrazio la mia relatrice Valentina Bonifacio che mi è stata accanto dalle prime fasi di stesura del progetto e che mi ha guidata, dandomi sempre occasioni per riflettere e incoraggiandomi ad osservare ogni mia scelta attraverso una lente critica.

Devo tutto alle mie compagne di viaggio, colleghe ma soprattutto amiche, con cui ho condiviso le gioie e i dolori di questi anni a Venezia: grazie a Tamara, vulcanica e insostituibile compagna di mille avventure, a Diana, la cui dolcezza è stata per me un balsamo, a Laura con cui ho riso e pianto contemporaneamente, a Valentina che mi ha sempre incoraggiata e supportata.

Grazie ad Anna e Sebastiano, la mia famiglia veneziana, con i quali ho condiviso due case e mille risate.

Un ringraziamento speciale va a Michele, fratello con cui ho vissuto in simbiosi per due anni, che mi ha mostrato la profondità della leggerezza. Ringrazio Vendy che infinite volte mi ha contagiata con il suo buonumore. Grazie ad Ariele a cui non smetterò mai di chiedere un'opinione perché riesce sempre a dipingere scorci sorprendenti.

Grazie a Irene e Cristina, amiche preziose che spero di avere per sempre al mio fianco e a Luca e Giovanni, che hanno portato una scintilla di Liguria nella mia vita a Torino.

Grazie a Samuel la cui amicizia sincera è e sarà sempre per me un porto sicuro.

Grazie a Ivan che ha avuto la pazienza di crescere con me e con cui ogni scambio è stato occasione di arricchimento.

Grazie a Bosco, Claudio, Daphne, Dario, Laura, Noel, Alice, Pierre, Yasmin, Sara, Giacomo, Indro, Thimo, Pietro, Daniela, Bimbo, Giovanni e Sinéad che mi hanno profondamente ispirata, rendendo la mia ricerca un'occasione di crescita impareggiabile.

Ringrazio Fabio che mi ha dato la possibilità di conoscere queste persone meravigliose. Ma soprattutto grazie perché è stato la scoperta più sorprendente di tutte e non posso che essere impaziente ed entusiasta di cominciare un nuovo capitolo insieme.

Infine, ringrazio specialmente mia mamma, che mi ha sempre supportata senza alcuna riserva, credendo in me e stando al mio fianco anche nei momenti più difficili, Federica, su cui so che potrò sempre contare e Sergio, più di un papà, che mi ha accompagnata in tutti i miei cambiamenti, anche, e soprattutto, quando eravamo in disaccordo.

Questa tesi la dedico a tutti voi.