



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale
in Antropologia Culturale,
Etnologia, Etnolinguistica

Tesi di Laurea

Tornare in Latteria

Etnografia presso un paesaggio recuperato
in Alpage (Veneto)

Relatore

Ch. Prof. Gianluca Ligi

Correlatore

Ch. Prof. Francesco Vallerani

Laureanda

Emilia Buda

Matricola 859747

Anno Accademico

2022/2023

INDICE

Capitolo 1: Capitolo Introduttivo	7
1.1 Profilo del lavoro	7
1.2 Luoghi che ti chiamano per nome.....	8
1.3 Domande di ricerca	13
1.4 Metodologia	14
1.5 Posizionamento teorico	20
1.6 Inquadramento di area.....	23
1.7 Indice commentato.....	30
Capitolo 2: La Latteria Turnaria di Garna	32
2.1 La Latteria e il sistema turnario	34
2.2 La Latteria come microcosmo di diverse quotidianità.....	43
2.3 La Latteria tra memoria e senso dei luoghi.....	49
2.4 Le latterie turnarie tra produzione e ritorni.....	55
Capitolo 3: Il Restauro	58
3.1 In Latteria con Costantino e Dario: il ritorno a un luogo abbandonato	62
3.2 Abbandoni, restanze e ritorni in una montagna di mezzo	75
3.3 Cose impregnate di luoghi	81
3.4 Verso nuove forme di socialità.....	87
Capitolo 4: Socialità ritrovata e socialità ricercata: la Latteria come luogo d’incontro.	89
4.1 Socialità da ricercare: le sfide per un luogo periferico	95
4.2 Dal vedere e dal pensare al fare: le scuole in Latteria	101
4.3 Le famiglie in Latteria: un’esperienza che insegna	106
4.4 Il “GOG” alla Latteria di Garna	111
4.5 Frammenti di socialità.....	118
Capitolo 5: Per concludere: Alcune prospettive future	121

5.1 Ancora fare con il paesaggio: un riuso creativo.....	128
5.2 La Latteria di Garna a confronto con altre realtà del territorio.....	137
5.3 Parola ai visitatori: proposte originali per la Latteria	146
5.4 Un paesaggio in continuo mutamento: alcune riflessioni conclusive.....	148
APPENDICE I: Interviste svolte sul campo citate nell’elaborato	157
APPENDICE II: Questionari proposti alla cittadinanza.....	184
APPENDICE III: Glossario dei termini in dialetto <i>alpagoto</i>	189
BIBLIOGRAFIA	191
SITOGRAFIA	197
FONTI MATERIALI	200
RINGRAZIAMENTI	201



REGIONE DEL VENETO



Scala 1:5000

0 100 200 300m

Copyright Regione del Veneto
Informazioni sulla licenza alla pagina web
Condizioni d'uso su idl2.regione.veneto.it

Il paese di Garna d'Alpago (Belluno), Fonte Regione del Veneto.

CAPITOLO 1

CAPITOLO INTRODUTTIVO

1. Profilo del lavoro

Nel seguente elaborato intendo osservare il tema del ritorno ai luoghi in abbandono, presentando l'iniziativa di recupero di una vecchia latteria e del suo paesaggio. Questa tesi prende avvio da una ricerca etnografica che ho svolto a Garna d'Alpago, un paese delle Prealpi Bellunesi, in un periodo compreso tra marzo e agosto 2023. Il restauro della *Casera*, situata all'interno della frazione, è stato inizialmente promosso da alcuni volontari nel novembre 2020, tuttavia ha progressivamente coinvolto la partecipazione di un gruppo più ampio di persone del posto.

Per oltre quattro decenni, fino agli anni Settanta del Novecento, la Latteria di Garna è stata un microcosmo di dinamiche lavorative e al contempo ricreative, all'interno del quale la comunità poteva aggregarsi quotidianamente, senza alcuna distinzione di genere o di età. Attraverso la frequentazione, si sono creati legami profondi con il paesaggio, conferendo ad esso un significato unico che sopravvive ancora oggi. Riflettere insieme ai miei interlocutori sui complessi rapporti con la *Casera*, mi ha permesso di comprendere maggiormente le dinamiche recenti di ritorno all'edificio dismesso. In una società figlia della speculazione edilizia è fondamentale osservare le scelte controcorrente che promuovono il riuso di fabbricati abbandonati, ostacolando la costruzione di nuovi. Iniziative coraggiose come quella osservata a Garna testimoniano una chiara consapevolezza del valore che il posto ha come paesaggio culturale locale.

Ad oggi la Latteria è un piccolo museo dell'arte contadina che chiama a sé gente da ogni parte del comune e il suo restauro è motivo di orgoglio per la frazione. Con l'obiettivo di renderla nuovamente uno spazio di aggregazione sociale, sono state recentemente proposte tre diverse esperienze laboratoriali che hanno richiesto la partecipazione di bambini e ragazzi durante le vacanze estive. Ricorrenze simili hanno la capacità di ricordare alle persone quanto sia necessaria una costante frequentazione intergenerazionale degli spazi quotidiani.

Nell'elaborato ho riportato infine le aspirazioni e gli obiettivi del gruppo restauro in merito al futuro della *Casera*. Considerando ogni paesaggio come un costante divenire (Ingold 2000: 147), è facile riconoscere che il processo di riqualificazione della Latteria di Garna d'Alpago non sia ancora concluso. Durante l'attuale fase di lavorazione e studio sul e con il paesaggio, risulta fondamentale incoraggiare le proposte di ogni soggetto coinvolto.

2. Luoghi che ti chiamano per nome

Osservo il paesaggio dal finestrino del pullman Express Way, da poco partito da Galway e diretto a Derry, la mattina dell'8 agosto 2022. Il verde dei prati e i muretti a secco che si susseguono velocemente al di là della carreggiata diventano il mio punto di riferimento per un viaggio solitario di cinque ore. Il cielo sembra, come Fiorella Mannoia canta, «un oceano di nuvole e luce» e pare muoversi a «ritmo della musica»¹. Sono in Irlanda per una vacanza tanto attesa e, al tempo stesso, per un sopralluogo in previsione della mia futura ricerca sul campo. Dall'iscrizione al corso di Antropologia a Ca' Foscari, ho la forte determinazione di svolgere l'etnografia in questo paese, che negli anni ho conosciuto a fondo, grazie anche a un Erasmus durato nove mesi. L'idea di avere una motivazione così solida mi

¹ Fiorella Mannoia, *Il cielo d'Irlanda*, 1992.

ha rassicurato molto negli anni di università ed ero convinta che nulla mi avrebbe fatto dubitare su tale decisione, presa ancora prima di pensare all'argomento di ricerca. Seduta su quel pullman, tuttavia, dopo giorni trascorsi in compagnia di vecchi amici, escursioni emozionanti tra le campagne della contea di Galway, le isole Aran e visite improvvisate nei centri culturali locali, mi accorgo di non aver ancora individuato un luogo o un tema per il campo. Con lo sguardo perso sui paesini che si susseguono velocemente uno dopo l'altro, mi domando come questo sia possibile, dopo molteplici letture, i lunghi soggiorni e i sogni coltivati a distanza.

Idealizzare così tanto le mie precedenti esperienze mi ha portato a dimenticare un fattore semplice eppure elementare per un'etnografia: la risonanza con i luoghi in cui si svolge il campo (Wikan 1992). Stavo trascorrendo dei momenti piacevoli, tuttavia non mi sentivo ancora legata a nessuno spazio che attraversavo. Le mie certezze, consolidate negli anni, si sgretolano nel tragitto che mi separa dalla città di Derry e mi rendo conto, con maggiore consapevolezza, che non mi sto muovendo nella giusta direzione. Sono solo a metà del mio viaggio verso il nord che decido di "cambiare rotta" e di abbandonare - almeno per ora - l'idea di svolgere ricerca in Irlanda. L'agitazione mi accompagna lungo tutto quel viaggio in pullman: non è semplice accorgersi che un paesaggio tanto amato, con il trascorrere del tempo, non trasmetta più le stesse sensazioni. La percezione del paesaggio è mutata.

Sebbene possa sembrare una scelta precipitosa, legata a un momento di scoraggiamento, la decisione di non voler svolgere il campo in Irlanda è stata condizionata profondamente anche da un incontro con un altro luogo, avvenuto una settimana prima della partenza. Una mattina, passeggiando per le vie di Garna d'Alpago, un paesino delle Prealpi Bellunesi che ero solita frequentare con i nonni materni durante la mia infanzia, mi imbatto

con sorpresa in quella che un tempo è stata la Latteria del posto, recentemente recuperata da uno stato di abbandono che durava ormai da cinquant'anni (si veda fig.1). Mi bastano pochi minuti di perlustrazione curiosa e una chiacchierata con Costantino Perera, uno dei volontari che hanno promosso l'iniziativa, per affezionarmi al luogo. Il ricordo di un edificio difficilmente individuabile, ricoperto interamente da un groviglio di rovi e rami secchi, si contrappone con l'immagine che ho di fronte a me. A Garna avviene ciò che mi aspettavo succedesse in Irlanda: la Latteria e il paese in cui è inserita catturano il mio interesse e comincio a riflettere sull'eccezionalità del progetto di recupero, promosso da alcuni abitanti del luogo e portato a termine grazie a un lavoro cooperativo. La semplicità con cui sono riuscita - seppure per caso - ad entrare in risonanza con la Latteria mi ha portato a riflettere sulla serendipità della ricerca etnografica e sul peso che le emozioni hanno quando ci si approccia allo studio di un paesaggio e alla sua stessa definizione. Le percezioni, insieme alle affettività determinano i luoghi conferendo loro un senso (Ligi 2016: 198) che è unico per ogni persona, per chi li abita, li attraversa o vi ritorna dopo tempo.

Davvero, tutto accade, forse, nell'infanzia. I luoghi diventavano, da allora, miei amici, miei interlocutori. Tutti i luoghi. Non solo gli spazi aperti delle campagne e dei paesi, che chissà perché qualcuno continua a considerare siti angusti e di chiusura, ma anche i luoghi che non vedevo, quelli nascosti, quelli di cui sentivo narrare, di cui mi giungevano confuse e fantasiose notizie (Teti 2004: 15).

Scegliere Garna mi porta a pensare all'infanzia e ai molti paesaggi che hanno accompagnato la mia crescita (si veda fig.2). I luoghi del quotidiano, come il quartiere in cui abito, complesso e straordinario per la sua eterogeneità, per i suoi odori e suoni. I regni immaginari e immaginati, esplorati ascoltando le favole o sognati osservando gli atlanti. Gli spazi delle amicizie, i banchi di scuola e il patronato della chiesa. Vi sono poi luoghi come

Garna, che possiedono tutto un altro sapore, essi sono luoghi amici (*ibidem*), che anche quando si smette di frequentarli per anni, basta attraversarli nuovamente per sentirsi chiamare per nome. Imbattermi per caso nella Latteria è stato un fortunato evento che mi ha portato a sviluppare un progetto di ricerca più vicino ai miei interessi e alle mie attitudini. Osservare il processo di ritorno ai luoghi in abbandono, riflettere sulle molteplici dinamiche sociali che si creano all'interno di questi microcosmi e immaginare, insieme agli interlocutori, le strade future da intraprendere, sono tutti aspetti che sarei riuscita ad esplorare in questo contesto.



Figura 1: La Lattoria di Garna d'Alpago, agosto 2022, fonte: E.B.



Figura 2: Garna d'Alpago, aprile 2023, fonte: E.B.

3. Domande di ricerca

Le domande che mi sono posta prima di cominciare l'etnografia sono il frutto di uno spoglio di fonti documentali e di un sopralluogo a Garna nel novembre 2022 insieme ai componenti del gruppo impegnato nel restauro. Inizialmente era necessario individuare quali fossero state le motivazioni alla base del processo di recupero dell'intero paesaggio della Latteria, che comprende il *troi*², l'edificio e il piccolo piazzale di fronte ad esso. Il secondo quesito mirava a esplorare i significati che gli interlocutori attribuiscono al luogo studiato, cercando di osservare eventuali differenze di percezione tra coloro che hanno vissuto lo spazio della Latteria quando era ancora in attività e coloro che invece la vivono oggi, nel pieno processo di ritorno. La terza domanda riguarda specificatamente le nuove generazioni, il ruolo che esse assumono - o potrebbero assumere - in questa nuova fase della storia di un paesaggio che hanno conosciuto solo attraverso le storie dei "vecchi". Il mio obiettivo è stato dunque quello di osservare come esse si approcciano a un ambiente profondamente legato al passato locale e a come agiscono concretamente in e con esso in modo creativo e originale. Infine ho cercato di individuare quali sono le aspettative future per la Latteria e le possibili strade da intraprendere per non rendere vani gli sforzi di un restauro durato tre anni.

Nei mesi mi è stato possibile esplorare ogni quesito e, spesso discutendo apertamente con i miei informatori, ho avuto modo di elaborare differenti risposte. Sebbene il progetto di ricerca abbia rappresentato un punto iniziale da cui avviare il lavoro in Alpago, ho cercato di mantenere sempre una certa flessibilità, valorizzando il più possibile anche gli imprevisti e gli incontri inaspettati. Considerare il disegno dell'etnografia aperto e modificabile, mi ha

² Sentiero in dialetto *alpagoto*. Per i termini in dialetto si faccia riferimento anche al glossario in appendice.

permesso di mettere in luce ogni aspetto del campo e riflettere anche su aspetti che inizialmente non avrei pensato di investigare.

4. Metodologia

Ora sarà necessario spendere qualche parola in merito all'aspetto metodologico e alle scelte fatte per gestire la ricerca. Una volta individuato il tema e il luogo, è stato fondamentale pensare alla durata del campo, conscia del fatto che le etnografie nel contesto alpino necessitano di un periodo di ricerca prolungato, che interessa il ciclo completo delle stagioni. Ho dovuto ad ogni modo trovare un compromesso tra il tempo a mia disposizione e il periodo di attività della Latteria di Garna. Sono arrivata il 4 marzo 2023 e mi sono trattenuta per circa sei mesi, rientrando il 25 agosto 2023 e durante il mio soggiorno ho abitato in una piccola casa in affitto, a solo dieci minuti a piedi dalla Latteria.

Nel mio caso non ero completamente estranea al paese, avendo trascorso lunghi periodi della mia infanzia, molti volti mi erano conosciuti e riuscivo a muovermi per le vie del posto senza alcuna difficoltà. Eppure, come afferma Rob van Ginkel (1994), le etnografie svolte da ricercatori *insiders* - o *ex insiders*, aggiungerei - comportano sfide differenti e una volta giunta sul posto, è stato necessario cercare un equilibrio tra vicinanza e distanza con gli interlocutori e con il paesaggio stesso. Se inizialmente nutrivo qualche timore nel dover ripercorrere nuovamente i luoghi che, nella mia memoria, erano legati a figure affettive ormai assenti, sono riuscita comunque a non compromettere lo svolgimento della ricerca. I ricordi, insieme al bagaglio emotivo portato con me, non mi hanno impedito di creare nuovi legami e inserirmi al meglio nella realtà di Garna.

Cammino perché camminare conferisce - o ripristina - una sensazione di appartenenza, di radicamento in un luogo. [...] Cammino perché, in un certo senso, camminare è come

leggere. Vieni messo a parte di vite e conversazioni che non hanno niente a che vedere con le tue. [...] Lasciatemi camminare, lasciatemi andare al mio passo. Lasciate che senta la vita muoversi dentro e intorno a me. Datemi emozioni. Datemi inaspettati angoli curvilinei (Elkin 2022: 25).

In un contesto come l'Alpago, l'essere autonomi negli spostamenti è fondamentale, tuttavia, a causa di alcune circostanze su cui non mi prolungherò, mi sono trovata a non avere a disposizione un'auto per tutto il corso del campo. Quello che inizialmente si è presentato come un impedimento logistico, oggi lo reputo un fortunato imprevisto che mi ha spinto - alle volte con prepotenza - a immergermi completamente nella realtà di Garna, senza che nessun filtro fisico ne alterasse la percezione. Facendo tesoro dell'ammonimento di Giulia D'Alpaos, una delle mie interlocutrici durante l'etnografia, ho tentato di ripercorrere - rigorosamente a piedi - le vie che lei ed altri avevano percorso centinaia di volte prima di me. Viaggiare in auto mi avrebbe dato la possibilità di risparmiare tempo e fatica, eppure l'essere costretta a camminare mi ha aiutato a comprendere meglio i racconti che mi venivano affidati e a interpretare le fatiche passate dei miei interlocutori come pratiche incorporate per conoscere e, al tempo stesso, dare forma al paesaggio quotidiano (Mauss 1934). Non c'è stata la pretesa di paragonare la mia esperienza con quella di chi, ogni giorno si svegliava all'alba e trasportava le *vase del lat*³ dalle stalle alla Latteria. Il camminare tuttavia sugli stessi sentieri mi ha aiutato ad essere maggiormente sensibile nei confronti delle situazioni con cui mi sono interfacciata e a instaurare un rapporto amicale con Giulia e gli abitanti di Garna con cui mi sono relazionata.

Durante tutto il campo ho cercato di adottare una metodologia che privilegia l'osservazione partecipante e la cooperazione diretta. Nei primi tre mesi ho voluto

³ Contenitore in alluminio usato per il trasporto a spalla del latte.

approfondire le dinamiche di ritorno, conoscendo coloro che hanno vissuto la Latteria prima dell'abbandono negli anni Settanta e il gruppo di volontari che ha avviato il restauro nel 2020. Sebbene abbia dovuto chiarire il tema di ricerca più di una volta, specificando il mio interesse sul paesaggio della Latteria, ho avuto la fortuna di incontrare in Alpago persone disposte a confidarmi frammenti della loro memoria, rispondendo con entusiasmo alle mie continue domande, facendomi sentire sempre ben accetta all'interno della comunità di paese. Ho avuto il privilegio di accedere all'edificio autonomamente: Costantino Perrea e Dario Battistel, nonché i capisaldi del progetto di ritorno, si erano infatti adoperati a consegnarmi una copia delle chiavi della Latteria, dandomi la possibilità di visitarla anche quando loro erano altrove. Avrò modo di illustrare nei capitoli successivi la disponibilità del gruppo e la centralità che i loro componenti hanno avuto non solo nel lavoro di ricerca ma nella mia esperienza complessiva a Garna.

Nella seconda parte del campo, invece, mi sono dedicata alla progettazione di una visita guidata e un laboratorio rivolti a una scuola primaria (Scuola Ludwig Van Beethoven di Pieve d'Alpago) e alle famiglie del luogo, attività svolte grazie al contributo degli stessi volontari e del Comune di Alpago (si veda fig.3). Contemporaneamente mi è stata concessa l'opportunità di osservare da vicino le varie fasi di un'esperienza laboratoriale estiva all'interno del progetto "GOG": Gruppo Operativo Giovani, promosso dalla Pro Loco di Puos d'Alpago e dal Comune di Alpago, che ha coinvolto direttamente quattro ragazzi del liceo e dei primi anni di università in un lavoro artistico in Latteria.

Il diario di campo è stato un valido alleato dove poter annotare le brevi conversazioni avvenute con gli interlocutori, veloci riflessioni e schizzi che avevano lo scopo di fissare su carta frammenti della ricerca. Non è stato possibile recuperare foto storiche dell'edificio e nemmeno delle persone che lo frequentavano in passato, se non per rari casi che riguardano

la famiglia dell'ultimo casaro, Francesco Soccal. Le fotografie da me scattate sono dunque una fonte di documentazione per l'etnografia che, insieme alle testimonianze orali, cercano di compensare la mancanza quasi totale di immagini storiche. Esse sono da intendere come materiali complementari al testo e come strumento di conoscenza alternativo nella fase che ha seguito il ritorno dal campo. Inoltre sono state condotte diciassette interviste, di cui sette strutturate, che presentano domande preparate in precedenza e dieci che si potrebbero definire delle conversazioni libere, durante la quale ho proposto esclusivamente il tema per poi lasciare all'interlocutore la massima libertà di gestione, senza bisogno di alcun incentivo da parte mia. Sebbene abbia cercato di preferire questa tipologia, che mi dava la possibilità di creare subito un clima più rilassato e familiare, mi è stato utile nelle prime interviste adottare uno schema più tecnico, che ha aiutato a far fronte alla mia inesperienza di ricercatrice e all'imbarazzo nell'usare un registratore. I colloqui sono stati tutti condotti in presenza e rivolti a tre componenti del gruppo restauro, a quattro abitanti che frequentavano la Latteria prima della sua chiusura, all'assessore all'istruzione e alle politiche giovanili del comune e infine al gruppo restauro della Latteria di Torch d'Alpago. Tutti coloro che si sono offerti di concedermi un'intervista hanno dato il loro consenso nel mantenere, in fase di trascrittura, il nome originale. All'interno dell'elaborato si incontreranno i nomi di altre persone che hanno contribuito alla ricerca, tuttavia non vi è stata occasione di intervistarle direttamente: in tali situazioni ho preferito inserire esclusivamente il nome di battesimo o uno pseudonimo. La lingua usata per le conversazioni è l'italiano, ad ogni modo in certi casi gli informatori hanno usato termini in dialetto. Per le registrazioni, l'utilizzo dei materiali visivi e di archivio presentati all'interno dell'elaborato, è stato chiesto sempre il permesso preventivo agli interlocutori coinvolti.

Per poter svolgere un'analisi comparativa, mi è stato utile osservare altre realtà simili a quella di Garna. Ho visitato la Latteria di Torch d'Alpago, ad oggi centro sociale, la Latteria di Farra di Mel (Borgo Valbelluna) e la Latteria di Vich (Ponte Nelle Alpi), recuperate entrambe con lo scopo di diventare insieme spazi museali e luoghi di aggregazione. La visita al Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi e quella al Centro Studi Sulla Montagna di Giovanni Angelini a Belluno e l'accesso al loro materiale bibliografico, sono state di fondamentale importanza per raccogliere informazioni complete sulla lavorazione casearia del territorio e le poche fonti scritte che testimoniano la presenza di Latterie in Alpago e nel Bellunese.

Sebbene nelle ricerche etnografiche si dia minor peso ai dati quantitativi, in due diverse occasioni - durante l'attività con le famiglie e all'inaugurazione del lavoro svolto dai ragazzi del "GOG" - ho proposto ventotto questionari da compilare in forma volontaria e anonima, utili per ottenere delle testimonianze più generiche da affiancare ai dati qualitativi raccolti.



Figura 3: Visita didattica in Latteria, 6 giugno 2023, fonte: E.B.

5. Posizionamento Teorico

«Mi pare strano fare una ricerca sulla Latteria...»

Con questa e altre simili affermazioni, persone che poi sono diventate i miei interlocutori, cercavano di comprendere il mio interessamento a un contesto come Garna e la sua *Casera*. In frasi come quella riportata - seppure senza giudizio alcuno - pare delinearsi un confine netto tra i paesaggi “degni di nota”, belli da osservare e da descrivere, e tutti gli altri. In antropologia e nella geografia umanista, ogni paesaggio è significativo perché frutto di un’interazione tra le comunità locali e i luoghi in cui vivono, attraversano e su cui agiscono. Eugenio Turri afferma «il paesaggio è sia tramite che strumento del rapporto tra uomo-ambiente; e in un momento successivo come testimone dell’uomo, del suo vivere e operare» (Turri 2008: 51-52). Alle parole dell’autore, ritengo necessario fare menzione a un documento che testimonia un cambio di rotta nell’approccio comunitario al paesaggio: La Convenzione Europea del Paesaggio. Il trattato, firmato dal Consiglio d’Europa il 20 ottobre 2000 e divenuto legge in Italia il 9 gennaio 2006, innanzitutto chiarisce il concetto stesso di paesaggio definendolo «una determinata parte di territorio, così come è *percepita* dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall’azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro *interrelazioni*» (Articolo 1, corsivo mio). Vengono posti sullo stesso piano valoriale tutti i luoghi, quelli di indubbia bellezza artistica e culturale e quelli più comuni: esso si fa dunque democratico e ogni comunità ha un ruolo attivo nella sua gestione e pianificazione (Preambolo). La CEP⁴ sottolinea inoltre la responsabilità degli stati firmatari a promuovere una maggiore consapevolezza degli spazi che si abitano, non limitandosi ad un’anonima trasmissione di nozioni, ma a un coinvolgimento attivo che include anche percorsi di

⁴ Convenzione Europea del Paesaggio.

educazione al paesaggio. Considerare il trattato nella fase preparatoria al campo è stato indispensabile per riflettere sul ruolo rivestito dai diversi soggetti con cui sarei entrata in contatto di lì a poco e sulle responsabilità che le istituzioni hanno nel sensibilizzare la società civile sulle tematiche di salvaguardia, gestione e pianificazione di un territorio (Articolo 6).

Intendo poi riportare gli autori che hanno contribuito al lavoro di ricerca e le chiavi teoriche di riferimento, che avrò modo di approfondire nei capitoli successivi. Autori che ritengo per me di primaria importanza per l'approccio ai luoghi, non esclusivamente nell'ambito di questa etnografia ma anche nella mia vita quotidiana, sono Francesco Remotti e Tim Ingold. Remotti insegna a creare sempre un nesso tra luoghi e corpi:

Ogni società è fatta di luoghi e di corpi, ovvero di corpi che vivono, operano, interagiscono, abitano certi luoghi. Rispetto a una qualsiasi dimensione immaginativa o simbolica[...], corpi e luoghi rivendicano una loro evidente e innegabile fisicità. Come non possiamo pensare a una società se non in quanto costituita da individui che coincidono visibilmente con i loro corpi, così non possiamo considerare una società se non occupante un certo spazio, e più precisamente luoghi dello spazio (Remotti 1993: 31).

A questa affermazione, che invita ad adottare un approccio olistico, si inserisce il pensiero dell'antropologo inglese, il quale sottolinea quanto sia necessario considerare anche lo spessore emozionale, come elemento di connessione e comprensione del territorio che si abita: «feeling is a mode of active, perceptual engagement, a way of being literally “in touch” with the world» (Ingold 2000: 23). Adottare una lettura connotativa mi ha aiutato a tenere conto delle molteplici percezioni che i miei interlocutori hanno della Latteria e dei significati unici che le vengono attribuiti.

Per quanto concerne specificatamente il tema della ricerca qui illustrata - il ritorno a un luogo in abbandono - e parte della metodologia adottata durante il campo - il cammino -,

gli scritti di Vito Teti sono stati i principali punti di riferimento teorico. L'antropologo afferma che il ritorno e la valorizzazione di spazi precedentemente abbandonati sono pratiche che influenzano l'identità personale e collettiva di una comunità e testimoniano un senso «orgoglioso di appartenenza» (Teti 2004: 85). Osservare da vicino le operazioni di restauro dell'edificio, ha confermato ciò che afferma l'autore sull'*agency*: le pietre - nel mio caso quelle di una vecchia *Casera*⁵ - possiedono e rappresentano la memoria e il presente di Garna: «I ruderi parlano ancora. E vengono parlati» (*ivi*: 137). Riportando il suo lavoro in Calabria, Teti evidenzia poi la centralità del cammino come pratica di riconoscimento e di verità dei luoghi: «Camminare lentamente e, magari, a passo lungo consente di cogliere, in maniera non consueta, la realtà» (*ivi*: 153). Ho già accennato a quanto l'andare a piedi sia stato per me significativo nel comprendere meglio la realtà attorno.

Avvicinandomi per la prima volta all'etnografia nelle Alpi, Gian Luigi Bravo è stato il maggiore autore di riferimento per un approccio critico ai beni demoetnoantropologici. Veicoli di significati e narrazioni, sono spesso “messi in scena”, strumentalizzati o mercificati in processi di rivitalizzazione nostalgici (Bravo 2013: 52). Bravo invita a ricercare delle modalità alternative di fruizione di oggetti legati a un passato comunitario, che tuttavia oggi possono trovare un uso e una finalità, anche creativa (*ibidem*).

Concludo questa sezione con un breve cenno che si allontana dal mondo antropologico. Lavorando da anni con i bambini, anche come atelierista nell'ambito di un progetto promosso dal Servizio Civile Universale presso il Centro Culturale Candiani (Venezia), ho sempre avuto come punto di riferimento l'artista e scrittore italiano Bruno Munari. Egli nei suoi lavori e nei suoi laboratori ha fornito spunti didattici che stimolano nei bambini la scoperta e la creatività autonoma, spunti poi ripresi e rielaborati da educatori

⁵ Latteria in dialetto veneto e lombardo.

contemporanei. Consegnando loro gli strumenti adatti per poter sviluppare un pensiero progettuale creativo, che non si limita mai al senso unico della vista, Munari (1977) sottolinea come oggetti di uso comune possano acquisire una forma e un uso diversi. Nella seconda fase di etnografia, durante la quale ho avuto modo di ideare insieme ai volontari della Latteria delle esperienze laboratoriali per bambini, ho riflettuto molto sugli insegnamenti dell'artista italiano e su come il gioco e l'arte possano contribuire a un riuso di beni storici locali: le vecchie *fassere de lenc*⁶ per il formaggio, i *vasi* o *vaset da lat*⁷ o ancora lo *scagnel par molder*⁸. Sebbene attraverso un approccio teorico differente, Munari invita al riuso degli oggetti come Bravo spinge ad approcciarsi ai beni DEA - che nel caso della Latteria coincidono - in modo tangibile, concreto e materiale.

6. Inquadramento di area

Forse è vero, come sosteneva mia madre, che ognuno di noi ha una quota prediletta in montagna, un paesaggio che gli somiglia e dove si sente bene (Cognetti 2016: 34).

In questa sezione viene presentato il contesto geografico in cui ho svolto ricerca. Garna è una frazione del Comune di Alpago, in provincia di Belluno. Il paese si trova a 602 metri sul livello del mare e attualmente vi risiedono 273 persone, su un totale di 6655 abitanti in tutto il comune⁹. Sul piano geografico, l'Alpago è una conca che, circondata quasi interamente dalle Prealpi Bellunesi, scende fino al Lago di Santa Croce e alla Valbelluna. Ci si trova in una località definita comunemente intermedia, arricchita di un «significato

⁶ Fuscelle o fascere di legno per dare la forma al formaggio.

⁷ Vaso o vasetto per trasportare il latte.

⁸ Seduta di legno usata per mungere.

⁹ Statistiche ISTAT(ultima consultazione 31 ottobre 2023). Per la statistica precisa della frazione di Garna è stato interpellato Davide De Pellegrin, Comune di Alpago, a novembre 2023.

inafferrabile», distante dagli stereotipi alpini più diffusi che ricercano scenari tipici da cartolina (Varotto 2020: 3). La conca dell'Alpago può far parte di quel gruppo definito come «montagne di mezzo», lontane dai riflettori dei media e, come la Terra di Mezzo dei romanzi di J.R.R. Tolkien, sono avvolte da una grande ambiguità (*ivi*: 7). La regione si trova all'estremità sudorientale della provincia di Belluno, confinando con le province di Treviso e di Pordenone: è pertanto facile comprendere come il paesaggio in cui Garna si posiziona sia denso e stratificato. Come afferma Varotto è una montagna degli uomini, intesa nella sua relazionalità con gli spazi circostanti a scala regionale: un incrocio tra mari e monti, tra nord e sud, luogo tutt'altro che chiuso e ripiegato su se stesso, spazio di scambio e transito multiscalare (Varotto 2020: 17) (si veda fig.4). Nel XVII secolo, il Comune di Alpago comprendeva diciannove regole¹⁰ o villaggi, tra questi Curago, Pieve, Plois, Tignes, Torch, Torres, Villa e Garna. Le regole divennero poi frazioni del Comune di Pieve d'Alpago e successivamente, nel 2016, venne fuso ai contigui Puos e Farra per istituire l'attuale Comune di Alpago.

Secondo alcuni racconti tramandati di generazione in generazione - che però non trovano un consenso unitario da parte della popolazione locale - il nome "Garna" deriva dalla parola "Garda". Si dice infatti che durante la Repubblica di Venezia, un ampio gruppo di abitanti, provenienti dalle zone del Lago di Garda, si stanziarono in questa località. Basandosi sempre sui racconti popolari tramandati oralmente, la parola "Garda" venne presto sostituita da "Garna" per identificare il luogo di nuova residenza del gruppo. Durante la ricerca non ho trovato alcun documento scritto che confermasse questa credenza, condivisa con fermezza da molti abitanti, alcuni di essi miei interlocutori. Non c'è stato modo di approfondire in seguito

¹⁰ Regola (Area Alpina) - sec. XI-: Comunità di villaggio di antica origine, diffuse nell'Alto Veneto e nel Trentino Alto Adige e composte da proprietà collettive caratterizzate da vincoli territoriali e di parentela. Fonte <https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/pagina.pl?TipoPag=profist&Chiave=416> (Ultima consultazione 1 novembre 2023).

tale aspetto, che reputo tuttavia interessante perché testimonia la volontà di creare un legame con i territori circostanti, senza isolare la storia - sebbene probabilmente inventata - del paese.

Fino a cinquant'anni fa, la popolazione dell'Alpago era di estrazione contadina e il lavoro, che mutuava con il susseguirsi delle stagioni, veniva svolto da tutti i membri di una famiglia e i bambini non erano esclusi (De Min 2017: 5). Per decenni, il sostentamento locale era garantito dall'allevamento di bestiame per la produzione di latticini, componenti principali della dieta degli abitanti di queste terre (Da Re 2019: 222). Ogni famiglia possedeva in genere una o due vacche e poteva conferire il latte ricavato ai *casei* del paese, per produrre poi burro e formaggio.

I *casei* in dialetto alpagoto, le *casere* in quello veneto e lombardo¹¹, stanno a indicare i fabbricati dentro cui avveniva la lavorazione del latte e dove, in molti casi, trovavano dimora il casaro e gli stessi mandriani del bestiame che pascolava in montagna nel periodo estivo¹² (Collazuol, Davia 1995: 19). Caratteristiche dell'edilizia rurale alpagota, le latterie erano delle costruzioni in pietra con malta di calce e internamente erano suddivise in due o tre ambienti: la cucina con il focolare, il *larin*, dove si preparava il formaggio, un locale di deposito e al *casèl del lat*: una cella di conservazione del burro e del latte. In alcune situazioni, i giacigli del casaro trovavano posto nel sottotetto (*ibidem*). La presenza di acqua nei dintorni della *casera* era importante per la lavorazione che avveniva al suo interno e, nei casi in cui non fosse disponibile una fonte nelle vicinanze, venivano ricavati dei piccoli pozzi.

¹¹ Dizionario Treccani Versione Online: Voce *casèra* o *casera*, casa di montagna dove si lavora il latte prodotto durante l'alpeggio del bestiame nella stagione estiva; più genericamente, luogo dove si fanno il burro e il formaggio. <https://www.treccani.it/vocabolario/casera/> (Ultima consultazione 9 agosto 2023).

¹² È bene specificare che nel paese di Garna non era praticato l'alpeggio, a differenza di altre località, situate ad altitudini più alte.

Come tutte le frazioni a essa confinanti, anche Garna possedeva una sua latteria, una latteria turnaria, declinazione dal forte accento mutualistico delle latterie sociali, istituite queste ultime per la prima volta dall'arciprete Don Antonio Della Lucia a Canale d'Agordo nel 1872 (Berlendis 2019: 12). Questo sistema, comune nel territorio montano, prevedeva che i vari soci, iscritti alla Cooperativa Latteria Sociale a Prestito di Garna, successivamente ribattezzata come Latteria Turnaria Sociale di Garna d'Alpago¹³, portassero di volta in volta, in base alle diverse possibilità, il latte raccolto dalle proprie vacche. Durante la ricerca è stato possibile riscontrare che quella di Garna rappresenta un raro esempio di latteria posizionata in un luogo periferico, lontana dal centro del paese¹⁴ (si veda fig.5). Per volere dei soci della cooperativa, negli anni Trenta¹⁵ si trasferì la raccolta e la lavorazione del latte dalla precedente locazione in Via Battistel - in una zona più centrale e facilmente raggiungibile -, alla località di Degnon, collocata sotto uno stretto sentiero ai confini col bosco, ma interessata da una sorgente d'acqua perenne. Abbandonato il vecchio fabbricato, la nuova latteria rispondeva alle moderne esigenze¹⁶ e, grazie alla temperatura dell'acqua, perennemente di dieci gradi¹⁷, permise ai soci di ottenere più burro dalla lavorazione e di qualità più pregiata¹⁸. Secondo gli archivi storici, al momento della sua realizzazione, la

¹³ Testimonianza presente nel Libro Mastro della Cooperativa con al suo interno la trascrizione di tutte le assemblee fino al 1957.

¹⁴ Comparazione con le altre latterie visitate durante il campo.

¹⁵ Lavori conclusi negli ultimi mesi del 1933.

¹⁶ Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di BELLUNO: consistenza delle Latterie Soc. Coop. della provincia nel 1932-X°, p.255.

¹⁷ Nel Verbale Assemblee "Latteria Seriale di Garna", in data 6 luglio 1929 si afferma: «Assemblea riguardante costruzione nuova latteria in Degnon fatta con tutte le esigenze tecniche moderne onde ricavare il più possibile dal latte, specialmente durante la stagione estiva non essendo l'attuale più adatta anche in seguito ai nuovi fabbricati di recente costruzione».

¹⁸ Nel Verbale Assemblee "Latteria Seriale di Garna", in data 6 ottobre 1929 si afferma: «Il latte messo nell'acqua naturale rende il doppio ed il burro molto più pregiato».

Latteria di Garna era composta da sessanta soci proprietari di circa novanta vacche e raccoglieva per la lavorazione 1500 quintali di latte¹⁹. Con il passare delle stagioni, essa divenne un punto di raccolta a cui facevano capo non solo gli abitanti di Garna, ma anche dei paesi limitrofi: Torch, Villa e Schiucaz. Negli anni Settanta si osservò un cambio di rotta comune ad altre zone rurali dell'Italia: l'evoluzione della normativa in campo igienico ed alimentare e la sempre più costante migrazione verso località industriali a valle, come Paludi, fecero sì che diverse famiglie contadine abbandonassero gradualmente il settore primario, che non bastava a creare un reddito tale da sostenere una famiglia (Da Re 2019: 223). Nel 1973²⁰ la Latteria Turnaria di Garna cessa di essere operativa e il latte, per chi ancora possedeva delle vacche, tornò ad essere raccolto alle sede iniziale in Via Battistel. Il prodotto veniva poi consegnato agli addetti della società LatteBusche che ogni giorno, fino agli anni Ottanta, passavano a ritirarlo in paese. La struttura di Degnon, privata del suo scopo, tornò ad accogliere attorno a sé la natura e il sentiero fino ad essa scomparve sotto la vegetazione del bosco che avanzava sempre più. Bisognerà attendere la coincidenza infelice della pandemia di Covid-19 per vedere le prime azioni di ritorno alla vecchia Latteria di paese. È così che nel novembre 2020, quando le restrizioni regionali impedivano ancora gli spostamenti da comune a comune, un gruppo di amici, tra questi Costantino Perera e Dario Battistel, presero a cuore il destino dell'edificio e avviarono un processo di restauro, concluso nella primavera 2023.

¹⁹ Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di BELLUNO: consistenza delle Latterie Soc. Coop. della provincia nel 1932-X°, p.255.

²⁰ In merito alla data, gli archivi della Latteria di Garna non fanno chiarezza. Insieme agli interlocutori abbiamo cercato di confrontare le carte e la memoria orale di chi allora era presente alla chiusura. Si è dunque concordato che nel 1973, in coincidenza con il pensionamento dell'ultimo casaro, Francesco Soccal, la Latteria di Garna ha cessato la sua attività.



Figura 4: Veduta di Garna d'Alpago da Torch d'Alpago, luglio 2023, fonte: E.B.

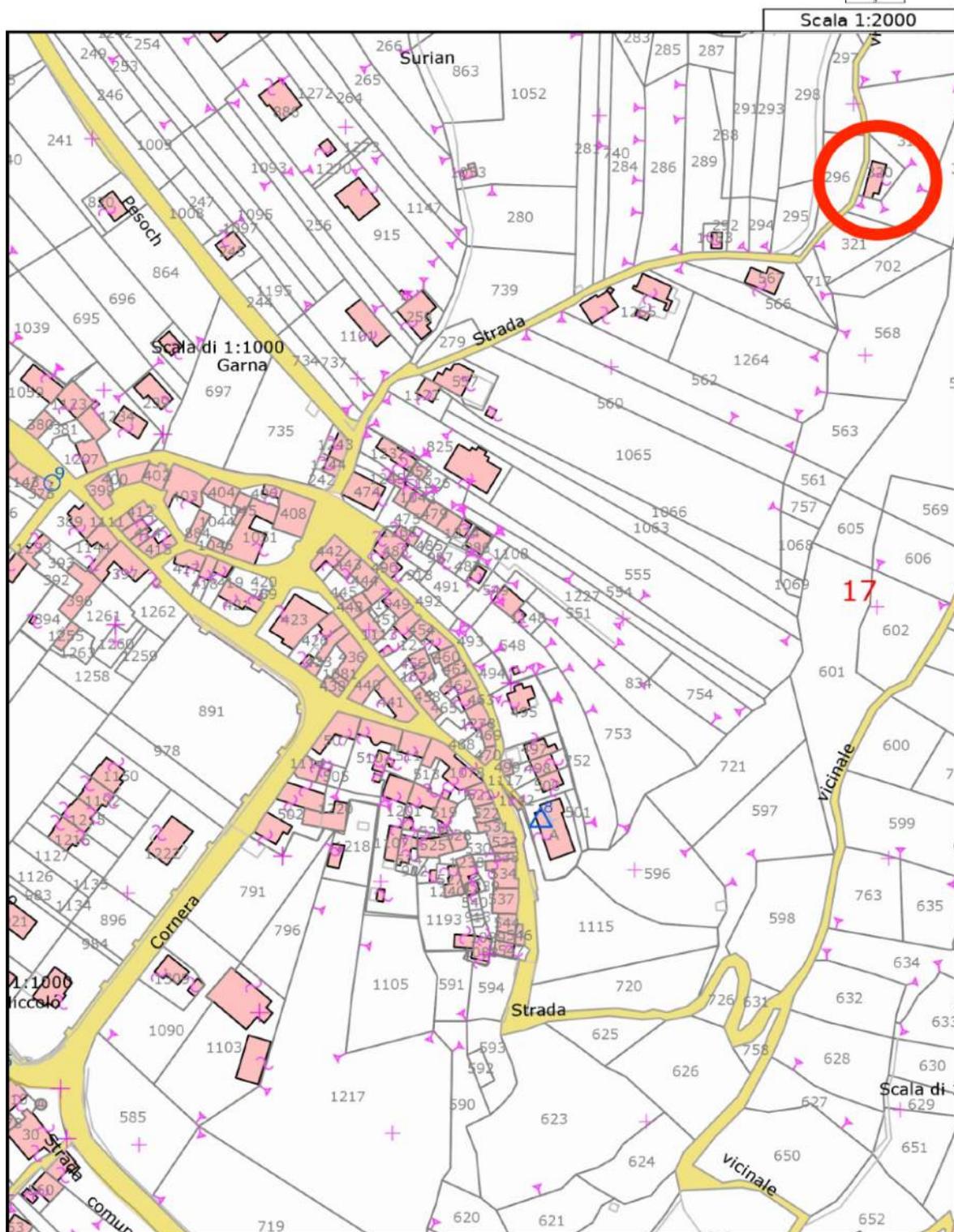


Figura 5: Mappa catastale di Garna d'Alpago, Latteria corrispondente a mappale 320 (si veda riquadro rosso), foglio 17, fonte: Agenzia del Territorio, Moreno de Col.

7. Indice commentato

Cercando di offrire un quadro completo della Latteria di Garna, ho trovato opportuno suddividere il lavoro in capitoli tematici, dedicati a tappe differenti della storia di questo paesaggio. Ciò mi ha permesso di creare ordine tra i dati etnografici raccolti sul campo e le documentazioni d'archivio e bibliografiche: sviluppare un indice coerente e completo non è stato semplice e ho trovato preziosa la guida del mio relatore, il professore Gianluca Ligi.

Il seguente elaborato prende le mosse da una presentazione storica dell'edificio e delle latterie turnarie. Dagli anni Venti agli anni Settanta del Novecento, la *Casera* è stata uno spazio dedicato al duro lavoro e, contemporaneamente, a momenti di socialità e di svago, diventando un microcosmo di quotidianità eterogenee. Gli abitanti di Garna e dei paesi limitrofi attraversavano e vivevano gli spazi e, poco alla volta, hanno cominciato a dare loro un significato personale che è sopravvissuto nonostante l'abbandono. Con le parole dei miei interlocutori tenterò dunque di approfondire il tema della memoria e del senso dei luoghi, dimostrando come i paesaggi siano elementi fondamentali nella vita di ogni persona.

Una volta esposta la storia della Latteria, illustrerò il processo di ritorno a questo luogo a opera di un gruppo di amici, avvenuto dopo cinquant'anni dal suo abbandono. Con le parole di Costantino Perera e di Dario Battistel mi soffermerò sui passaggi del restauro del rudere e sulle motivazioni che stanno alla base del progetto. Ad oggi lo stabile è un museo dell'arte contadina ed ospita una moltitudine di strumenti legati al lavoro nei caseifici e alla vita nelle Prealpi Bellunesi del secolo scorso. Gli oggetti - seppure di umile fattura - acquistano un certo significato nelle mani degli interlocutori e diventano veicolo di narrazioni uniche: sarà interessante dimostrare quanto "l'accademico", in una materia come l'antropologia, non possa prescindere l'umano, bensì debba sempre crearsi nel contatto di individui, di storie e di emozioni.

Un capitolo della tesi sarà interamente dedicato a delle esperienze laboratoriali svolte durante i mesi di ricerca in Alpago: esse rappresentano dei primi tentativi di aggregazione sociale in un paesaggio periferico. Le attività, svolte anche con la collaborazione di soggetti professionali, hanno permesso di dimostrare come la Latteria sia un luogo non solamente del vedere e del visitare, ma anche del fare cooperativo.

Nell'ultima parte dell'elaborato ho voluto riportare le speranze e i progetti futuri dei volontari che hanno preso parte al restauro. Confrontando la realtà di Garna con quelle di due altre latterie del Bellunese, proporrò una mia personale riflessione sulle potenzialità che ha la *Casera* come luogo di incontro intergenerazionale. Il mio obiettivo sarà quello di concludere il lavoro con uno sguardo propositivo nei confronti dell'avvenire del luogo. La Latteria è indubbiamente una testimonianza del passato locale, eppure dimostrerò come gli interlocutori - volontari e rappresentanti comunali - stiano già elaborando delle interessanti soluzioni per poter rendere questo paesaggio "un'officina del fare" sociale.

CAPITOLO 2

LA LATTERIA TURNARIA DI GARNA

Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo.

(Calvino 1983: 66)

In questo capitolo descriverò la Latteria di Garna e come è percepita da coloro che l'hanno vissuta fino all'abbandono, cercando di restituire al lettore un'immagine completa, aiutandolo in tal modo a relazionarsi al paesaggio nella sua interezza e complessità. Inizialmente presenterò un profilo tecnico delle latterie turnarie e del loro funzionamento, necessario a comprendere alcune dinamiche sociali che si sono venute a creare in quella di Garna. Grazie alle testimonianze di Giulia D'Alpaos, Angelina Panigaglia, Adriana Soccà e Franca Soccà, tenterò di dimostrare come l'affettività e la memoria possano conferire significato ai luoghi che si abitano. Avere l'opportunità di riflettere insieme alle mie interlocutrici sui complessi legami ancora saldi con la *Casera*, ha permesso di giustificare maggiormente il restauro di oggi: esso testimonia come vi sia tuttora un tessuto di sentimento che spinge a tornare alla Latteria, nonostante non sia più un luogo di lavoro cooperativo.

Ho cercato il modo migliore per descrivere un paesaggio come questo, il quale ha conosciuto decenni di degrado e recenti operazioni di riqualificazione. Consapevole del fatto che la biografia di ogni territorio al mondo precede l'arrivo dell'uomo, per quanto concerne la mia ricerca, ho preferito soffermarmi sugli ultimi cent'anni e da quando la località di Degnon ha iniziato ad ospitare la *Casera*. Seguendo il consiglio di Eugenio Turri, ho tentato di trovare un giusto equilibrio tra i racconti di coloro che hanno vissuto questo luogo nel

secolo scorso - quando le latterie turnarie erano una realtà comune nella maggior parte delle frazioni in Alpago -, e quelli dei nuovi attori che «vivono il presente della società» ma continuano ad interessarsi allo stesso paesaggio (2004: 167). Ai resoconti personali è stato essenziale, da *outsider*, integrare fonti storiche, documenti di archivio come i verbali delle assemblee e statuti regionali, utili per analizzare i dati anche in modo oggettivo (*ibidem*). Quella che segue sarà dunque una narrazione che si potrebbe definire corale.

Ma 'l miracol pì gross al capitèa tut i dì te la lataria, andè che un dei vèci al fèa al formai - quando che ghe tochea a lu. Sto caglieron de ran, pien de lat, che l scaldèa 'n cinét, con tre quatro stozhe. E dopo al ghe metèa dentro 'l conaio, che non sion mai stadi boni de capìr cossa che l'era. Al remenèa dentro col mescol lonch e co la smalzharola, par missiàr su ben lat e conio, che l'avèa da desfarse. E là da 'n toch al lat al scominzhièa a sunarse e far caiada. Na mèda scudelèta la ne tochéa anca a noi (Dal Farra 1997: 34)¹.

Parlando di una *casera* di montagna, è normale approcciarsi a termini tecnici in dialetto difficilmente traducibili in italiano. Giunta a Garna, uno dei primi aspetti che ho notato, conversando con gli interlocutori e visitando la Latteria è stata la lingua - il dialetto *alpagoto* - usata per descrivere i molteplici strumenti e gli spazi attraversati. La terminologia in cui mi veniva espresso tale paesaggio è il linguaggio della società che lo ha segnato e fatto proprio (Turri 2004: 165). La pratica della traduzione - sebbene improvvisata e approssimativa - si è rivelata essere un esercizio utile per entrare in confidenza con l'ambiente stesso e per comprendere maggiormente le testimonianze raccolte. Scrivendo il diario di campo, mi è capitato tuttavia di interrogarmi più volte su “cosa fare” di tutte quelle espressioni e se fosse stato opportuno tradurle, così da renderle fruibili anche a coloro che

¹ Ma il miracolo più grande avveniva in latteria, dove uno dei vecchi faceva il formaggio - quando arrivava il suo turno. Questo calderone di rame, pieno di latte, lo si scaldava un po' con tre o quattro ciocchi di legno. E dopo si metteva dentro il caglio, che non siamo mai stati capaci a capire cosa fosse. (Il casaro) mescolava con un mestolo lungo e con lo spino frangi cagliata, per unire bene il latte e il caglio, che si doveva disfare. E lì, il latte cominciava ad addensarsi e farsi cagliata. Una mezza scodella ci spettava pure a noi! (Traduzione mia).

non sono abituati al dialetto. Oppure, in alternativa, avrei potuto lasciare il termine in originale e affiancare una traduzione, dove possibile. Ho optato per quest'ultima soluzione, evitando così di creare dei sistemi di riferimento che andassero a falsificare o a modificare eccessivamente il significato delle parole originali. Rapportarsi con la lingua *alpagota* e ricercare nelle trame del paesaggio le diverse traduzioni in esso nascoste mi ha dato modo di capire come il dialetto locale non sia solo una semplice rappresentazione del mondo, ma un modo concreto per entrare in contatto con esso (Ligi 2016: 103-104). Capire poi sul piano antropologico lo spessore culturale del paesaggio, il valore che ha per i diversi soggetti che lo frequentano - o lo frequentavano - è un'operazione che procede a pari passo con il comprendere come questi «dicono il paesaggio» (*ivi*: 115). In altre parole, riferirsi alla Latteria di Garna e alle attività che si svolgevano al suo interno, vuol dire anche considerare l'universo linguistico ad essa connesso: azioni e lingua non possono essere considerate separatamente (*ibidem*).

È una lingua fatta di cose; la nomenclatura ne è solo un aspetto esteriore, strumentale; ma per il signor Palomar impararsi un po' di nomenclatura resta sempre la prima misura da prendere se vuole fermare un momento le cose che scorrono davanti ai suoi occhi (Calvino 1983: 66).

1. La Latteria e il sistema turnario

Nel capitolo introduttivo ho accennato al fatto che la Latteria di Garna, a partire dagli anni Trenta del Novecento fino alla sua chiusura negli anni Settanta, è stata una latteria turnaria. Realtà diffusa nel territorio bellunese già dalla fine del XIX secolo, rispondeva alle esigenze delle comunità locali di lavorare il latte in modo economico e semplice². Il sistema

² Formaggio di latteria turnaria, fonte <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/formaggio-di-latteria-turnaria/> (ultima consultazione 2 novembre 2023).

prevedeva infatti che i vari componenti, iscritti alla cooperativa Latteria Sociale a Prestito di Garna, ribattezzata poi Latteria Turnaria Sociale di Garna d'Alpago, consegnassero il latte raccolto dalle proprie vacche a seconda delle diverse possibilità. Una volta raccolta una quantità sufficiente per poter essere lavorata, l'allevatore di turno - da qui il nome turnaria - poteva produrre il burro e il formaggio, a patto che portasse con sé il legno da ardere sotto i paioli di rame, le *cagliere*. Coloro che possedevano più capi di bestiame e consegnavano una quantità maggiore di latte avevano diritto a più giornate di produzione. Anche i piccoli allevatori tuttavia potevano realizzare burro e formaggio e il casaro stabiliva equamente le date, fissandole su un calendario settimanale³.

Fino a pochi decenni fa, più di altri animali da allevamento, le vacche rappresentavano un principale bene di sussistenza dei nuclei familiari *alpagoti*, non limitandosi a produrre latte e a mantenere puliti i prati durante il pascolo. Il calore degli animali diventava una fonte di riscaldamento che portava i proprietari a trascorrere le sere invernali all'interno delle proprie stalle e, avvolti dal tepore che si creava, si intrattenevano con storie e lavori. Si può facilmente ipotizzare che si venisse a creare un legame stretto con il prezioso animale, perno di un «sistema produttivo scandito e retto dall'equilibrio tra tempi naturali, successioni stagionali e ritmi biologici» (Berlendis 2019: 11).

³ Formaggio di latteria turnaria, fonte <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/formaggio-di-latteria-turnaria/> (ultima consultazione 6 novembre 2023).

Lì c'era vicino la stalla e d'inverno ci si scaldava là dentro. Mio marito, *puaretto*, diceva sempre "ti ga i ninzhióli che san da vaca"⁴. Una volta ognuno aveva qualcosa da fare, chi lavorava a maglia, mio papà invece i rastrelli o la *brençia*⁵ (Franca 20 giugno 2023)⁶.

Il ciclo di raccolta e lavorazione del latte seguiva delle fasi strutturate che richiedevano l'impegno di donne e uomini indistintamente. Seduti sullo *scagnel par molder*, uno sgabello di legno basso a tre o quattro gambe, si mungevano le vacche raccogliendo il latte all'interno dei *seci*, secchi di alluminio tenuti ben saldi tra le gambe. Una volta conclusa la mungitura, effettuata due volte al giorno, si portava il prodotto in latteria. A Garna si trasportava all'interno dei *vasi da lat* o, ancora più spesso, nelle *vase del lat a spala*, dei contenitori di alluminio a spalla che permettevano di lasciare le mani libere durante il tragitto. A differenza delle latterie sociali in cui il latte veniva acquistato, nei caseifici turnari si svolgeva un servizio di lavorazione di una materia prima fornita esclusivamente dai soci⁷. Al momento della consegna il casaro segnava nel suo registro la quantità conferita e l'allevatore faceva altrettanto annotando il credito o il debito nei confronti della Latteria, in un libretto comune a tutti i componenti della Cooperativa⁸ (si veda fig.1). Nei verbali pervenuti si parla di regole comportamentali a cui i soci dovevano attenersi per poter continuare a fare parte del gruppo. La qualità del prodotto veniva controllata ed eventuali contaminazioni volontarie erano punite con multe o con l'esclusione dalla società:

⁴ Mio marito, poverino, diceva "hai le lenzuola che sanno da vacca".

⁵ Contenitore di salice per il fieno.

⁶ Grazie all'amicizia con i miei nonni materni, conosco Franca Socal da diversi anni. Con la mediazione di Dario Battistel sono riuscita a intervistarla durante la mia etnografia. Franca, una signora di ottant'anni abita sotto la chiesa di Garna, tuttavia come altri abitanti del paese, ha trascorso un periodo di emigrazione in Svizzera. Si veda appendice per fonti orali.

⁷ Formaggio di latteria turnaria: fonte <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/formaggio-di-latteria-turnaria/> (Ultima consultazione 12 novembre 2023).

⁸ *Ibidem*.

È accordo unanime dei soci nell'impegnarsi a portare latte non anaquato[*sic!*] o alterato: penalità esclusione dalla società, perdita di ogni diritto di proprietà della Latteria. Se poi, dietro domanda del socio scacciato, l'Assemblea decidesse di riprenderlo nuovamente, allora il medesimo dovrà pagare una somma di lire 500, a beneficio della Latteria, e ciò per la prima volta (Verbale Assemblea del 6 febbraio 1932 della Latteria Seriale di Garna).

Queste regolamentazioni erano presenti anche in altre società cooperative del Bellunese: la Latteria di Farra di Mel (Belluno) è un esempio incontrato durante l'etnografia e possiede uno statuto in cui si specifica chiaramente l'intransigenza dei soci nel realizzare degli alimenti con ingredienti pregiati (note di campo, 18 luglio 2023).

Il latte veniva finalmente versato in apposite bacinelle, le *mastele*, e fatto riposare nell'acqua fredda. La temperatura perennemente a dieci gradi della fonte che attraversava la località di Degnon, permetteva la conservazione della materia prima e l'affioramento della panna. Trascorse dodici o ventiquattro ore⁹, si raccoglieva la panna per versarla nella scrematrice, un macchinario che aveva il compito di togliere l'eventuale latte rimasto al suo interno. Conclusa questa operazione, si preparava il burro con l'ausilio di una zangola rotatoria a motore e, una volta pronto, gli si dava una forma compatta con uno stampo di legno. Come altre latterie sociali e turnarie, Garna possedeva uno *stamp da butiro* proprio, con inciso il nome del paese e della Cooperativa, giunto a noi e oggi ammirabile all'interno dell'attuale museo. Sebbene si tratti di un oggetto di semplice fattura, è graziosamente decorato con dei motivi floreali incisi nel legno che richiamano la vegetazione locale come i campanellini e le stelle alpine. Lo strumento non aveva il solo compito di abbellire il panetto

⁹ Si poteva mettere a riposo il latte la mattina o la sera.

di burro, ma con degli intagli regolari si segnavano le quantità che si potevano ottenere da un'unica forma confezionata (si veda fig.2).

Ognuno aveva il proprio numero e quando avevi abbastanza latte per fare il formaggio il casaro ci diceva “guarda che domani vieni a fare il formaggio”. E allora andava una persona a star vicino al casaro, ad aiutarlo. Sì insomma si lasciava lì e poi la mattina dopo si tirava via la panna e si faceva il burro. Si stava tutta la mattina con il casaro, poi si puliva tutto e si chiudeva. Il giorno dopo si andava con la carriola e sù (per il sentiero) si portava a casa il formaggio. Alcuni a casa lo mettevano in salamoia (per continuare la salatura) (Franca 22 marzo 2023)¹⁰.

Nella stessa giornata si faceva anche il formaggio: si versava il latte scremato nella *cagliera* di rame e, raggiunta la temperatura di circa trenta gradi si aggiungeva il caglio, così da permettere la coagulazione dell'alimento. La cagliata veniva poi spezzata lentamente e fatta cucinare ancora per una quindicina di minuti (si veda fig.3). Arrivato il momento di togliere il prodotto dal fuoco, con una tela di lino si raccoglieva il tutto per porlo all'interno delle *fassere*, fascere in italiano, di legno. Pressata e fatta scolare, la cagliata diventava formaggio nel giro di due o tre giorni e si procedeva con l'ultima fase di lavorazione: la salatura, all'interno di una grande vasca, la salamoia. Il socio solo allora poteva trasportare il formaggio a casa e continuare il processo di stagionatura all'interno della propria abitazione. Il mutare delle stagioni, l'instabilità delle precipitazioni e la varietà dell'ambiente naturale dell'Alpago, si rifletteva sul prodotto caseario finale, dal sapore mai uguale a quello realizzato precedentemente. Un formaggio

¹⁰ Si veda appendice per fonti orali.

[...] che della varietà faceva il suo tratto distintivo, fedele alla variabilità delle condizioni d'origine, alla situazione microclimatica e floristico-vegetazionale del prato-pascolo e alla varietà della carica batterica del lattoinnesto mai uguale a se stesso (Varotto 2019: 9).

In questa località montana, il formaggio era un componente principale della dieta locale e la sua commercializzazione non era prioritaria (Perco 2014: 86). Ad ogni modo il consumo ripetuto poteva stancare e si scambiava con altri prodotti nei piccoli alimentari di paese o si vendeva per arrotondare il bilancio familiare: «Poi il formaggio ti *straccava* [ti stancava], perché avevi diverse forme, allora iniziavi a venderlo oppure lo scambiavi in cooperativa per non mangiare sempre formaggio o fagioli» (Franca 30 marzo 2023)¹¹.

Raramente si gettava qualcosa e persino gli scarti di lavorazione trovavano un loro uso. Lo *scòl*, il siero rimasto, veniva appunto raccolto in una vasca esterna alla Latteria e consegnato ai membri della Cooperativa per darlo in pasto ai maiali. Si adottava una soluzione inconsapevolmente ecologista.

Tanti anni ho passato lì. Entravi con gli stivali di gomma perché c'era sempre acqua per terra, il latte veniva giù e non potevi andare con le scarpe normali. [...] Dopo qua, quando si prendeva sù il formaggio si buttava ciò che rimaneva, lo *scòl*, su una vasca esterna, destinato ai *porçei* [maiali]. Si prendeva poi il tutto e si suddivideva nei secchi numerati. Ogni socio aveva un numero specifico e portava a casa lo *scòl*. Chi non aveva maiali regalava il contenuto a chi magari non aveva mucche e non era socio (Franca 30 marzo 2023)¹².

Come già accennato, i mutamenti economici che interessarono tali località nella seconda metà del secolo scorso, la comparsa di nuovi stabilimenti industriali che portarono

¹¹ Si veda appendice per fonti orali.

¹² Si veda appendice per fonti orali.

molti contadini e allevatori a migrare a valle e l'evoluzione della normativa in campo igienico ed alimentare (Da Re 2019: 223), rappresentarono la fine delle *casere* turnarie di paese. In coincidenza con il pensionamento di Francesco Socal, l'ultimo casaro, nel 1973 la Latteria di Garna cessò la sua attività¹³. Per chi ancora possedeva delle vacche, non gli restava che presentare il latte nella sede originale in Via Battistel, il quale veniva poi ritirato dagli addetti della società Lattebusche e portato allo stabilimento nell'omonima località. Questa soluzione non riusciva ad accontentare le aspettative degli allevatori rimasti, i quali lamentavano il cambio di rotta avvenuto in quegli anni e i compensi esigui alla consegna del prodotto (Note di campo successive a una conversazione con Adriana, 17 aprile 2023).

¹³ Si veda capitolo introduttivo, paragrafo 6.



Figura 1: Il libretto dei soci della Latteria mostrato da Giulia D'Alpaos, aprile 2023, fonte: E.B.



Figura 2: Lo *stamp da butiro* della Latteria, copia, maggio 2023, fonte: E.B.



Figura 3: La *cagliera* di rame della Latteria, maggio 2023, fonte: E.B.

2. La Latteria come microcosmo di diverse quotidianità

Da decenni in Alpage non sono più presenti latterie turnarie in funzione, ciononostante merita approfondire il ciclo produttivo che si svolgeva tra le loro mura e osservare come si veniva a creare un microcosmo, degno di essere ricordato ancora oggi. Ciò che ho cercato di far intendere è che la stessa esistenza della Latteria Turnaria di Garna dipendeva da un lavoro cooperativo, frutto di un adattamento dinamico della popolazione alle risorse locali (Perco 2014: 85). Dalla mungitura nelle stalle della frazione, alla realizzazione dei prodotti caseari, l'impegno richiesto ai soci giornalmente si estendeva ai diversi membri della famiglia, senza distinzioni di età o di genere. C'erano giovani che accompagnavano le fidanzate in bicicletta fino all'inizio del sentiero che conduceva al fabbricato, bimbi stretti alle gonne delle madri e ancora apprendiste volenterose intente ad apprendere poco alla volta come rapportarsi con la "clientela". Adriana Soccà, figlia del casaro Francesco, ricorda così le sue giornate in Latteria:

Io ho vissuto la Latteria come bambina, andavo dentro verso le sei, sei e trenta e quindi avevo il compito di aprire la Latteria, mi erano state date le chiavi, andavo lì, aprivo il registro e preparavo tutto in modo che fosse pronto per la registrazione del latte e controllavo che la bilancia fosse a posto e poi il bidone del latte, quello grande di rame con due manici che si usava per versare il latte e farlo riposare nell'acqua. Siccome ero piccola mi era stata costruita una predella, un rialzo in legno molto artigianale. Ero talmente piccola! Arrivavano poi le persone con il latte, io lo pesavo ed era un'occasione per imparare il sistema metrico decimale. Si versava il latte ed era un'occasione di imparare, di svolgere un lavoro manuale ma anche di responsabilizzarmi. Mi aiutavano spesso a versarlo perché i contenitori pesavano (Adriana 15 maggio 2023)¹⁴.

¹⁴ Si veda appendice per fonti orali.

Era un luogo che si faceva protagonista di movimenti ripetuti e incorporati: «l'uomo trascorre la maggior parte del suo tempo compiendo azioni diverse in disparati contesti e occasioni, muovendosi nello spazio, inter-agendo con i suoi simili» (Colajanni 2010: 53). Le mani, le gambe e pure la bocca - come si faceva a non assaggiare il prodotto? - si impegnavano nel ciclo di lavorazione del latte. Erano azioni tecniche che coinvolgevano la trattazione di strumenti e al tempo stesso erano attività sociali. Intese come relazioni tra individui, esse facevano intravedere i loro contenuti emotivo-affettivi e le obbligazioni tra i soggetti e la produzione (*ivi*: 66-67).

In Latteria il casaro era l'unico ad aver frequentato una scuola professionale¹⁵ e si faceva maestro di volta in volta, guidando gli allevatori nel ciclo di produzione, senza spiegazioni elaborate, ma tramite un'immersione diretta "sul campo".

Such skill is acquired not through formal instructions, but by routinely carrying out specific tasks involving characteristic postures and gestures, or what Bourdieu calls a particular body hexis (Ingold 2000: 162).

Si imparava perciò attraverso la pratica quotidiana - *learning by doing* - la quale richiedeva il coinvolgimento costante del proprio corpo. Ogni movimento diventava un'impronta di determinate strutture del mondo sociale di riferimento: le persone, le loro soggettività e i loro organismi erano *embedded* con il paesaggio che frequentavano. Sono quelle che Marcel Mauss definisce "le tecniche del corpo", cioè l'insieme di modi in cui gli uomini si servono - o servivano - della propria fisicità per uniformarsi alla tradizione (2017: 31, or. 1934). La Latteria viene concepita dalle mie interlocutrici principalmente attraverso le molteplici esperienze corporee che hanno voluto ricordare e condividere. Gestì che ho potuto vedere

¹⁵ Scuola per casari di Mas di Sedico, «da dove uscivano annualmente provetti tecnici ben istruiti e capaci di confezionare ottimi prodotti» (Collazuol, Davia 2006: 9).

solamente perché sono stati mimati, messi in scena appositamente per me durante le conversazioni. Ascoltare le testimonianze e osservare la rappresentazione di alcuni movimenti all'interno dell'edificio ormai restaurato mi ha fatto capire quanto non vi sia, nella memoria di Adriana, Angelina, Franca e Giulia, un confine marcato tra un'attività e l'altra e che tutte insieme andassero a costituire un complesso sistema di gesti e azioni che rappresentava la loro quotidianità. Una routine che, è giusto sottolineare, non era fatta solamente di lavoro e fatica, ma anche di incontro, convivialità e svago: «Guarda, Elvira di Italo¹⁶, lei mi aspettava sulla finestra quando finivo di portare il latte per offrirmi il caffè» (Note di campo successive a una conversazione con Angelina, 26 maggio 2023). Era un ambiente dove si poteva chiacchierare con i propri conoscenti e i più giovani ne approfittavano per temporeggiare il loro ritorno a casa, dove ad attenderli c'erano faccende meno piacevoli.

Da giovanotta andavo giù (in Latteria). Era anche una scusa per fare *comarò*, non è come adesso, una volta era tutta una scusa. Andavi in Latteria e facevi le nostre chiacchiere tra giovanotti. [...] Per noi la Latteria era uno sfogo. La mattina no, dovevi essere svelto ma la sera scendevi per chiacchierare. Il casaro sapeva tutte le nostre chiacchiere. Non si vedeva l'ora di scendere alla Latteria (Franca 22 marzo 2023)¹⁷.

Si può intuire che il paesaggio ha avuto una sua dinamicità grazie alla presenza delle persone che lo frequentavano. Popolata da volti, voci, odori e sapori, la *Casera* acquisiva un ruolo sociale interessante, non meno importante di quello economico: era un luogo frequentato e abitato. Quest'ultima parola deriva dal verbo frequentativo latino *habeo*, che

¹⁶ Ho intervistato la signora Angelina, la quale ha dato il consenso alla registrazione; tuttavia le persone da lei citate non hanno partecipato in alcun modo alla ricerca. Ho dunque preferito cambiare i nomi di battesimo per mantenere la loro *privacy*.

¹⁷ Si veda appendice per fonti orali.

significa possedere, stare, essere e trovarsi in una condizione fisica o morale. A partire dalla sua stessa accezione, la nozione “abitare” comporta al possesso del luogo in cui si vive - perché senza di esso non ci sarebbe possibilità di vita - (Turri 1998: 27); ma soprattutto alla sua frequentazione (Remotti 1993: 32). Abitare è «un far corrispondere la presenza di certi corpi in certi luoghi: comporta un’abitudine, è esso stesso un’abitudine» (*ibidem*). Il microcosmo della nascosta e tranquilla località di Degnon, raggiungibile solo a piedi dopo aver percorso un sentiero che dal paese porta al bosco, è stato un paesaggio frequentato, parte irrinunciabile dell’esperienza di molti individui. Il vissuto di ogni persona ha creato un’identità unica, adeguatamente modellata rispetto a delle pratiche e a una cultura ben specifiche e localizzate.

Venuta meno la presenza dell’essere umano, la Latteria è stata privata della sua “forza vitale”, diventando muta e, con l’avanzare della vegetazione attorno, anche invisibile. Tutti gli elementi all’interno e intorno alla *Casera* oggi osservabili parlano in quanto rimando al passato, in quanto prodotti di un agire ormai finito che è entrato nei «regni del silenzio» (Turri 2004: 163). Se è vero che il paesaggio sorge dalla percezione di chi vive immerso in esso (Ligi 2016: 191) inteso come prodotto collettivo costruito da processi di partecipazione, vedersi privare la possibilità di frequentarlo porta all’annullamento di una forma di reciprocità tra corpi e luoghi. Remotti sostiene che ogni società non solo si estende in un determinato spazio, ma essa lo articola e lo organizza in luoghi «eleggendo o ritagliando ambiti specifici del suo territorio in quanto destinati a specifiche attività» (1993: 31). Continua l’antropologo: «i corpi si muovono o risiedono in certi luoghi; i corpi non possono fare a meno dei luoghi» (*ibidem*). Sebbene la Latteria fosse stata ancora presente nella memoria delle interlocutrici, come d'altronde lo è tuttora, non poterla frequentare con le

stesse finalità di un tempo la portò a trasformarsi in uno spazio apparentemente anonimo e inutilizzabile (si veda fig. 4). Malgrado ciò Turri ricorda che i «paesaggi cancellati» non lo sono mai definitivamente, spesso rinascono dopo periodi lunghi e riprendono a vivere sotto una veste differente (Turri 2004: 171). Il paesaggio silente della *Casera* si anima nuovamente grazie al recupero con finalità d'uso distanti da quelle originali.

I cinquant'anni che separano le due fasi della biografia dell'ambiente tuttavia non hanno disfatto il legame che le interlocutrici avevano con quest'ultimo. Durante le interviste tutte ricorrevano alla memoria per cercare di mostrarmi attraverso le parole il microcosmo di Degnon: i racconti erano impregnati di paesaggio e il sentimento - da non confondersi con il sentimentalismo - accompagnava ogni frase. Sono quindi le modalità percettive ed affettive che determinano la Latteria di Garna d'Alpago nella sua interezza, creando quello che in antropologia è denominato come il senso dei luoghi.



Figura 4: La Latteria prima del recupero, novembre 2020, fonte: archivio gruppo volontari restauro.

3. La Latteria tra memoria e senso dei luoghi

Pietra fredda, colorata, screziata,
multicolore,
lavata, formata dal lungo scorrere dell'acqua corrente
limpida e piena di storia.
Sorriso impresso dentro di lei,
gioia di dire e di trasmettere una forma...
in lei
"forma viva".
(Boccati 2010)¹⁸

Parlare del senso dei luoghi porta a riflettere sul significato stesso di paesaggio in antropologia culturale, che non può essere considerato come sinonimo di spazio, di natura e nemmeno di territorio (Ingold 2000: 190-192). Al contrario è necessario interpretarlo e studiarlo come un prodotto storico, ovvero il risultato di un'interazione tra elementi fisici, un tessuto di valori simbolici, culturali e richiede una particolare attenzione nei confronti dei fattori appartenenti alla sfera del sensibile. Dal momento in cui un ambiente inizia ad essere abitato e vissuto, ad essere individuato con un nome - è la Latteria di Garna e non una qualunque latteria di montagna -, esso acquisisce un senso: esso diventa luogo e storia. Immaginiamo la trama di un tessuto: una comunità è intrecciata al paesaggio in cui abita e ne è influenzata. Diverse circostanze connesse alla quotidianità - trasportare il latte, preparare il *butiro*, socializzare tra allevatori - e alle affettività si possono annodare tra loro manipolando i legami con i propri luoghi di vita. Così facendo lo spazio fisico ottiene uno spessore culturale. Noi esseri umani siamo capaci di emozionarci di fronte ogni scorcio del mondo, di esaltarci al vedere le nostre tracce nella natura (Turri 1998: 13) e, ancora, «la nostra

¹⁸ Viviana Boccati, "Pietra", in *...io, Agostino*, 2010.

percezione diretta ci dà il senso del nostro muoverci, del nostro agire e trasformare il territorio» (Turri 2004: 142). Vivendo i luoghi creiamo a nostra volta un *innerscape*, un paesaggio interiore caratterizzato da particolari sensazioni e ricordi.

Ho mostrato come vi sia ancora una memoria esperienziale connessa alla Latteria di Garna, «radicata nel concreto, nello spazio, nel gesto, nell'immagine e nell'oggetto» (Bonesio 2007: 140). A distanza di anni i ricordi fanno sì che persone come Franca riconoscano gli spazi della vecchia *Casera* come significativi. Visitando l'edificio le mie interlocutrici narrano di momenti quotidiani passati, che possono commuovere o rasserenare e tutte loro sono portate a muoversi all'interno delle stanze restaurate con la stessa solennità con cui un fedele si appresta a entrare in una chiesa (note di campo, 31 marzo 2023).

Memories may be forged with words, and artifacts with tools; both, however, are the fruits of a certain way of living in the land. For the old woman this way of life was not just an object of memory, represented and passed down oral tradition, but also a practice of remembering, embedded in the perception of the environment (Ingold 2000: 148).

Conversando con Adriana, Angelina, Franca e Giulia ho avuto spesso l'impressione che le testimonianze, profondamente personali e diverse l'una dall'altra, si avvicinassero molto a delle descrizioni etnografiche. Ascoltandole mentre assaporavamo un caffè vicino alla stufa a legna o quando passeggiavamo per il *troi* di Degnon, mi rendevo conto di quanto i racconti fossero tangibili, materiali. Per aiutarmi a comprendere la loro quotidianità si esprimevano anche attraverso la gestualità, come se il movimento potesse, per magia, riportarle al passato e mostrarmelo. Restai colpita nell'osservare Adriana che, intenta a rammentare il lavoro del padre, il casaro Francesco, passava lentamente un dito sulle pieghe delle mani: i gesti accompagnavano le parole e mi restituivano una memoria personale connessa a un luogo collettivo.

Ricordo sempre mio papà in mezzo all'umidità della Latteria con questa specie di tuta blu, una *traversa* [grembiule] di gomma, con le mani piene di artrite. Ricordo il freddo che faceva! Anche quando era anziano aveva queste mani (aprendo le sue davanti a me) piene di artrite... non c'erano i guanti per i casari (Adriana 15 maggio 2023)¹⁹.

Sebbene «il passato non possa essere riconquistato con alcuno sforzo cosciente» (Ligi 2011: 41), mediante le narrazioni del presente, esso acquisisce fisicità e si può cogliere nelle venature d'acqua che bagnano il pavimento dell'edificio, nella sensazione di freddo nelle sale interne oppure nel lento frusciare delle foglie degli alberi che circondano il paesaggio attorno. La memoria è uno strumento indispensabile che rende consapevoli le persone delle esperienze vissute in certi luoghi e come esse possano avere degli effetti sul presente (*ivi*: 89). Al nostro primo incontro Giulia ha voluto condividere una vicenda avvenuta in Latteria quando era ancora bambina:

Avrò avuto due anni forse. Ero con mia sorella e mia mamma. C'erano due caldaie per terra e c'era un macchinario che faceva muovere il fuoco da una parte all'altra. E a metà c'era una lamiera e non so come io ho appoggiato la mano su questa lamiera che scottava. A due anni non ti immagini i pianti, mia mamma e il casaro si sono dati un gran da fare a consolarmi. *Non so per quanti anni se andavo in Latteria, non attraversavo mai tra le due caldaie*. Sono passati tanti anni! Sicché una volta, quando mi reco per andare a fare il formaggio con Francesco (il casaro) ed io senza accorgermi passo tra le due caldaie, *passando mi è tornato in mente di quell'episodio*, del casaro di allora che si era dato un gran da fare a consolare questa bambina. Ci sono voluti tanti anni per ripassare lì in mezzo. Passando mi è tornato in mente che quella volta avevo tanto pianto e ricordo di aver avuto quella vescica sulla mano (Giulia 18 aprile 2023, corsivo mio)²⁰.

I luoghi ottengono un senso non solo per la frequenza con cui sono vissuti, ma per le sensazioni che suscitano quando se ne parla e alla corporeità dei ricordi ad essi connessi. Il

¹⁹ Si veda appendice per fonti orali.

²⁰ Si veda appendice per fonti orali.

senso dei luoghi - *sense of place* - è un'espressione usata in antropologia e nella geografia umanista per sottolineare come determinati ambienti siano significativi in quanto punto focale dei sentimenti personali e come essi rappresentino un elemento centrale dell'identità dei soggetti che ne fanno quotidianamente esperienza (Rose 2001: 65). Risulta evidente che se sensibilità e pratiche sono uniche per ognuno, pure il senso dei luoghi è diverso da persona a persona.

La Latteria di Garna non è descrivibile solamente in modo oggettivo, come ambiente costruito e localizzato in uno specifico spazio. I dati tecnici e geografici si affiancano all'intricato groviglio di aneddoti, pettegolezzi, impressioni, emozioni e ricordi annodati al microcosmo in questione. Tali elementi non possono essere considerati insignificanti e insieme restituiscono un quadro completo di ciò che è stata la vecchia *Casera*: «Places do not have locations but histories. Bound together by the itineraries of their inhabitants, places exist not in space but as nodes in a matrix movement» (Ingold 2000: 219). Riprendendo allora il tema dell'abitare, se è vero che il senso dei luoghi è un elemento fondamentale per la creazione del sé, è altrettanto vero che non ci può essere senso dei luoghi se manca la pratica dell'abitare, dell'esserci, del risiedere (Ligi 2016: 194).

Nel paesaggio possiamo trovare il riflesso della nostra azione, la misura del nostro vivere ed operare nel territorio, inteso questo come lo spazio nel quale operiamo, ci identifichiamo, nel quale abbiamo i nostri legami sociali, i nostri morti, le nostre memorie, i nostri interessi vitali, punto di partenza della nostra conoscenza del mondo (Turri 1998: 15).

The landscape is put in motion and a series of emotions begin to circulate my body. I know this landscape not just with my eyes or in my memory but as a body, too, as it affords me a sense of belonging and identity (Waterton 2019: 10).

I significati dati a un luogo possono perciò essere tanto forti da diventare parte centrale dell'identità degli individui che ne fanno esperienza (Rose 2001: 66)²¹. «Identificarsi in un paesaggio» vuol dire prendere coscienza della propria persona ma anche della propria comunità, infatti per quanto il senso del luogo possa essere personale, esso è in parte il risultato di circostanze sociali, culturali ed economiche collettive (*ivi*: 67). La storia insegna che il definire una propria identità ha portato spesso all'individuazione di un Altro, creando alterità e conflitto. Vi sono casi tuttavia - il contesto della Latteria di Garna è uno di questi - in cui si pensa alle interrelazioni tra persone e paesaggi con tolleranza ed umiltà (*ivi*: 95).

Nei mesi di ricerca ho compreso che il senso dei luoghi porta a reclamare una “proprietà affettiva” su di essi: è un dire «sono familiare a queste strade, a queste mura, loro mi hanno cresciuto e mi sento avvolto da queste» (note di campo, 29 giugno 2023). Esso nasce quando i ricordi tangibili si imprimono sulla superficie delle cose in modo indelebile. Si può dunque parlare di stato dell'animo, di sentimento, di legame che continua a vivere nel presente anche dopo anni in cui si è interrotta la frequentazione. Franca e Giulia, durante il periodo di emigrazione in Germania e in Svizzera, sono state seguite silenziosamente dai paesaggi “di casa”. Bastava osservare un oggetto, percepire nell'aria un profumo o una voce per tornare con la memoria ai giorni trascorsi nella località di Degnon (Ligi 2011: 41). In alcune situazioni, è poi possibile ripercorrere ancora gli stessi sentieri attraversati decenni prima e constatare che il senso dei luoghi non è venuto meno (si veda fig.5).

²¹ È opportuno specificare che in certe situazioni identità e ambiente possono avere poca relazione tra loro e il senso del luogo può non evocare un senso di appartenenza.

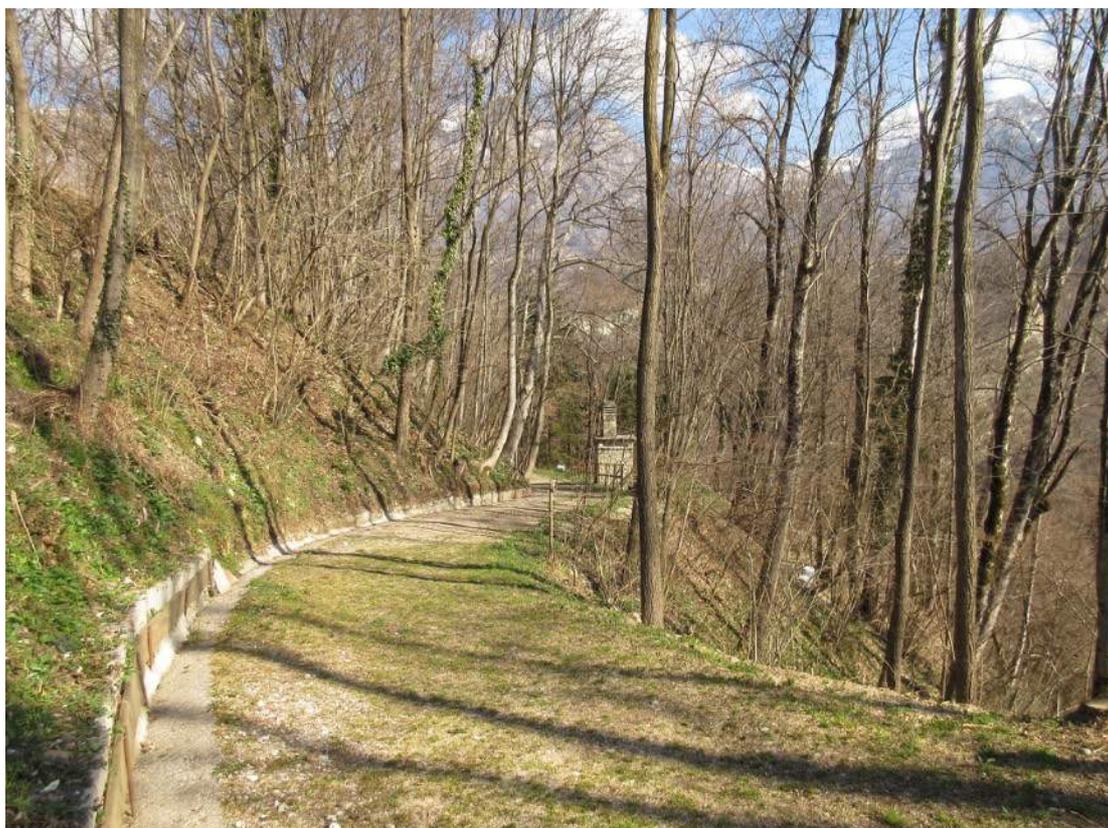


Figura 5: Il *troi* della Latteria, aprile 2023, fonte: E.B.

4. Le latterie turnarie tra produzione e ritorni

Vorrei ora concludere il capitolo dedicato al microcosmo della Latteria di Garna, tornando a parlare del sistema turnario al giorno d'oggi. Caratterizzato da un ciclo produttivo più lento e poco competitivo, contraddistingue e alimenta l'immaginario tipicamente diffuso della società alpina (Varotto 2019: 9), vista spesso come arcaica e immutabile. In letteratura si è per lungo tempo alimentato un simile stereotipo, il quale romanticizza “la vita di montagna” fatta di tradizioni semplici, una quotidianità frugale e condanna i suoi abitanti, dipinti come burberi e chiusi al mondo. Abbandonando tuttavia questa idea assai generalista, si può comprendere quanto il sistema delle latterie turnarie sia importante perché dimostra un'attenzione particolare alla «sostenibilità dei processi produttivi, agli equilibri sociali e ambientali che si coglie nei dettagli di una cura quotidiana per uomini, terre e animali» (ivi: 10). I caseifici turnari resistono ostinatamente in diverse località del territorio italiano, nonostante una politica agroalimentare che spinge i produttori ad aderire a consorzi di grandi dimensioni²². La testimonianza raccolta da Michele Trentini nel documentario *Latte Nostro* (2019) mostra le attività di due latterie, quella di Peio Paese²³ in Trentino e quella di Campolessi in Friuli, che dal 2013 ha ottenuto il marchio internazionale di Presidio Slow Food²⁴. Trentini mostra quanto questo sistema, oggi come allora, consenta di creare una rete di produzione cooperativa e più sostenibile di quella industriale. La valorizzazione dei propri paesaggi di vita passa attraverso azioni di salvaguardia che si sviluppano anche in comunità relativamente piccole, nelle quali il processo di sviluppo è condiviso (Zilorri 2019: 33).

²² Formaggio di latteria turnaria: fonte <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/formaggio-di-latteria-turnaria/> (Ultima consultazione 23 novembre 2023).

²³ Caseificio Turnario Peio Paese, bontà casearie a chilometro zero: fonte <https://www.visitvaldisole.it/it/info/caseificio-turnario-peio-paese> (Ultima consultazione 23 novembre 2023).

²⁴ Latteria Turnaria di Campolessi, Il Presidio Slow Food: fonte <http://www.latteriacampolessi.it/presidio-slowfood> (Ultima consultazione 23 novembre 2023).

Dove ormai non è possibile recuperare o mantenere attivo il sistema turnario, ci si può ad ogni modo assumere la responsabilità del destino delle *casere* abbandonate. Se non vi sono i presupposti per ricreare il ciclo di lavorazione, allora è necessario agire per non perdere le latterie di paese. La memoria è indispensabile per poter riflettere sul proprio passato, guida nell'elaborazione di immagini personali e comunitarie future: essa è uno specchio e nel contempo una bussola che orienta le persone nei processi decisionali. La pausa imposta durante la pandemia di Covid-19 ha spinto le persone a non allontanarsi dai quartieri, abitazioni e città di residenza. Per alcuni ciò ha significato un inasprimento dei rapporti con l'ambiente abituale, aumentando il desiderio di evasione e di fuga dal quotidiano. In altre fortunate circostanze, si è preso coscienza del proprio territorio e del legame con esso, portando all'elaborazione di progetti di riqualificazione e di recupero. Alcuni abitanti di Garna hanno osservato la Latteria come spettatori, rendendosi conto di quanto essa fosse ancora un luogo denso di significati, di storie individuali e collettive. L'immobilità forzata durante il *lockdown* ha fatto sì che si cominciasse a riflettere in merito al luogo «come teatro» di un abitare passato e al tempo stesso di un potenziale agire futuro (Turri 1998). Seguendo una «ciclicità storico culturale» il ruolo da spettatori ha permesso di valutare il paesaggio nel suo insieme (*ivi*: 18) e di tornare ad agire in esso. Non ci si può permettere di cadere in atteggiamenti nostalgici e semplicistici, non sufficientemente critici e volti a condannare senza giustificare i mutamenti che hanno interessato i luoghi del passato locale (Castiglioni 2002: 27). Invece è importante promuovere una riflessione più profonda, attenta tanto alle eredità del passato quanto alle risorse del presente (*ibidem*).

Nel capitolo successivo mostrerò come sia possibile tornare a vivere la Latteria dopo gli anni di abbandono e come il senso del luogo possa ripresentarsi o trasformarsi attraverso un'azione diretta sul suo paesaggio (Ligi 2016: 106). Il luogo da me osservato durante

l'etnografia - ma è un discorso estendibile ad ogni luogo - non è perciò da considerarsi come uno «scenario statico, al contrario è da immaginarsi come un insieme di processi fluidi e animati in continuo divenire» (Waterton 2019: 9, traduzione mia)²⁵.

²⁵ Originale:«Landscapes are not static backgrounds, but instead are imagined as fluid and animating processes in a constant state of becoming» (Waterton 2019: 9).

CAPITOLO 3

IL RESTAURO

Il sogno racchiuso in questa pietra.

(Gauss 2023: 205)

Dalla sua inaugurazione negli anni Trenta del Novecento al momento dell'abbandono quarant'anni più tardi, la Latteria di Garna è stata animata dal viavai di persone e dal rumore degli strumenti adoperati per produrre burro e formaggio. Interrotta l'attività, la *Casera* cessa di essere abitata e pare perdere i significati che, fino a quel momento, le erano stati associati. Ad ogni modo è bastato frequentare nuovamente il paesaggio di Degnon per constatare quanto i legami affettivi non fossero venuti meno anche a distanza di anni. Nei paragrafi seguenti illustrerò il processo di restauro che ha interessato la Latteria, avviato nel novembre 2020, in piena emergenza sanitaria di Covid-19 e concluso nell'agosto 2023, in coincidenza con il mio ultimo mese di ricerca in Alpago. Accompagnandomi con le parole di Dario Battistel e Costantino Perera, tenterò di approfondire le motivazioni che hanno portato un gruppo di compaesani ad assumersi la responsabilità della sorte di un luogo ormai in rovina (si veda fig.1). Se nello scorso capitolo ho lasciato che fossero principalmente le mie interlocutrici Adriana, Angelina, Franca e Giulia a narrare la storia passata dell'ambiente, in questa sezione alternerò le testimonianze dei volontari e le mie impressioni annotate sul diario di campo, successive a una diretta osservazione delle operazioni di recupero.

Il ritorno ai luoghi abbandonati è un tema che mi affascina da tempo. Camminando per le strade della mia città, Marghera, spesso immagino un destino alternativo per molte zone del mio spazio di vita, “popolato” da capannoni, aree industriali, scuole ed edifici privati dismessi da decenni e associati a situazioni di degrado sociale. In una società figlia della speculazione edilizia è importante osservare le scelte controcorrente che promuovono il riuso di vecchi edifici e ostacolano la costruzione di nuovi, regolando pertanto l’impatto della presenza umana su un terreno. Tra gli accademici che si sono occupati della tematica, Vito Teti è l’autore più importante nel contesto italiano. Le etnografie sul fenomeno dell’abbandono nell’Italia meridionale - tra tutte *Il Senso dei Luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati* - mostrano al lettore le molteplici facce dei paesaggi svuotati dalla presenza umana. L’antropologo dimostra come persino le pietre silenziose siano un collegamento tra il passato e il presente, tra coloro che hanno lasciato per sempre il luogo e chi è rimasto. I suoi scritti mi hanno accompagnato lungo tutta la mia ricerca in Alpi, facendomi sviluppare un pensiero sempre più critico e attento verso questa materia. Parlare di ritorno come «rituale di rifondazione» (Teti 2004: 176), permette di riflettere sulla presa di coscienza degli esseri umani dei propri ambienti di vita. Iniziative coraggiose come quella che ho osservato a Garna, nella quale si è deciso di intraprendere la strada più ardua invece di quella più semplice - cioè la demolizione -, dimostrano una piena consapevolezza del valore che la *Casera* ha come paesaggio culturale locale.

Ad oggi la Latteria è un piccolo museo dell’arte contadina e al suo interno si possono ammirare molteplici strumenti che testimoniano la vita della gente *alpagota* del secolo scorso. Le cose esposte sono state raccolte grazie al contributo degli abitanti del paese, intenti a riempire nuovamente l’edificio vittima non solo dell’abbandono ma anche di veri atti di

sciacallaggio. I manufatti più comuni, ad esempio una piccola moneta da dieci lire ritrovata durante il restauro, oppure un'impolverata e ormai inutilizzabile calcolatrice degli anni Cinquanta, assumevano un significato profondo nelle mani degli interlocutori che con emozione mi rivelavano poco alla volta la loro storia. Sebbene non si stia parlando di oggetti di particolare pregio artistico, molti utensili sono infatti di modesta fattura, è fondamentale soffermarsi sul loro ruolo di portatori di narrazioni connesse alla vita dei proprietari e al paesaggio in cui si inseriscono. Persino il più banale articolo prodotto in serie può acquisire un certo significato se reso personale da esperienze, memorie e sentimenti connessi alla vita delle persone che ne fanno uso.

Scegliere di esporre un oggetto presuppone tanto una valutazione del manufatto quanto l'instaurazione di un particolare tipo di rapporto con la cultura da cui proviene. [...] (Gli oggetti) risvegliano la memoria e ristabiliscono connessioni tra la storia individuale e quella collettiva (Colombatto 2013: 126).



Figura 1: Costantino e Dario posano per un servizio fotografico della ditta Bergader in Latteria, autunno 2022, fonte: archivio gruppo volontari restauro.

1. In Latteria con Costantino e Dario: il ritorno a un luogo abbandonato

La mattina del 20 marzo 2023, con in mano un sacchettino di carta pieno di *brioche* calde acquistate nell'unico bar presente a Garna, mi dirigo a piedi verso la Latteria. Non faccio in tempo ad attraversare la Piazza della Banca che intravedo Dario. Lo saluto con una certa timidezza. Il nostro ultimo incontro risale allo scorso novembre, quando mi ero recata in paese per un sopralluogo di solo poche ore, certamente non sufficienti per conoscere una persona. Mentre percorriamo il sentiero in discesa fatico a restare al suo passo, abituato da una vita ai sentieri della zona prealpina. Sistemandosi il cappello in modo da coprire le orecchie, si lamenta del freddo che persiste in Alpage e afferma con fermezza che potrebbe trasferirsi altrove in qualunque momento, preferibilmente in un luogo caldo e soleggiato. Più tardi però si rimangia tutto e, ridacchiando, mi confida che non sarebbe capace di lasciare il paese, nonostante le temperature rigide dell'inverno. Giunti a destinazione, il suo amico Costantino ci accoglie dall'alto di un ponteggio installato all'interno della stanza per la raccolta dello *scòl*. A differenza nostra, lui è al lavoro già da ore (si veda fig. 2). Offro le paste a entrambi e, gustandole silenziosamente, cerchiamo i primi segni di primavera sugli alberi, per poi volgere lo sguardo all'edificio che abbiamo di fronte.

La Cooperativa aveva individuato la località di Degnon secondo un criterio preciso, quale la presenza di una sorgente d'acqua avente la peculiare caratteristica di mantenere la temperatura costante tutto l'anno, ideale per la realizzazione dei prodotti caseari. Poco importava che si trovasse in una posizione più isolata, lontana dal centro del paese e nascosta dalla vegetazione del sottobosco. La Latteria, da fuori simile a un mattoncino della Lego, si suddivide all'interno in tre ambienti, uno centrale che funge da ingresso e due laterali. Il più ampio è quello dedicato alle *cagliere* di rame, dove per quarant'anni si è realizzato il

formaggio e che grazie a tre finestre risulta essere anche il locale più luminoso. Non entriamo, ma ricordo bene lo sbalzo termico che si percepisce e l'umidità che si insinua sotto la pelle facendomi rabbrivire una volta varcata la soglia. La saletta a destra ospita tre grandi vasche di pietra, colme fino all'orlo di quell'acqua che, dopo quasi cent'anni, scorre ancora sotto il suolo della località. Dove un tempo si poneva il latte a riposare, ora ci sono due trote, Alice e Speedy Gonzales, *mascottes* della *Casera* e simpatico intrattenimento per i visitatori più giovani. Ogni mattina accolgono Costantino sbucando dalla superficie con la coda e giocano insieme al padrone tra salti e schizzi d'acqua entusiasti. Se si volge lo sguardo a sinistra si può notare un'ultima stanzetta, interna e priva di aperture verso l'esterno. L'ambiente è buio e bisogna accendere la torcia del proprio *smartphone* per cercare di capire cosa si sta osservando. I muri bagnati sono popolati da macchie verdognole di muffa e in un angolo a terra si trovano i resti di alcune bottiglie per il latte (si veda fig. 3). Ora sono dei pezzi di vetro scomposti, opachi e circondati da depositi calcarei. Sopra al cimitero di oggetti, una vasca più piccola raccoglie l'acqua della fonte, la quale viene trasportata fino all'altro locale da un tubo di metallo inserito nel 2020. La facciata esterna è quella in cui meglio si notano i lavori di recupero. Le pareti esterne sono state ripulite completamente dalla sporcizia e dal muschio che in quarant'anni si erano ancorati alla pietra. Anche l'affresco sopra il cancello d'ingresso, raffigurante una vacca e una balla di fieno, è stato ripristinato da un'artista locale con le tonalità calde originali dei marroni e dell'ocra (si veda fig.4).

Costantino mi porta a vedere l'ultima ala della Latteria da sistemare: si tratta di un locale un tempo dedicato alla raccolta del siero destinato ai maiali e adiacente all'ambiente delle due *cagliere*. Mi dice di stare attenta e di non avvicinarmi troppo ai muri se non voglio sporcarmi l'abbigliamento: «qua si viene vestiti da lavoro eh!», mi dice ridendo, riferendosi

ai *jeans* e al cappottino di lana sintetica beige che indosso quel giorno, indubbiamente non appropriati per l'ambiente in cui mi trovo. Mi mostra un'infiltrazione che ultimamente gli sta dando del filo da torcere - e che spera di fermare a breve -, poi le pietre da fugare e gli strumenti usati. Gli osservo attentamente, ciononostante dimentico poco dopo il nome di molti di essi. Conclusa la visita al cantiere, torna alle sue faccende e mi affida a Dario, che tra i due è il più loquace. Seduti al tavolo da *pic-nic* di fronte alla *Casera*, cominciamo a ripercorrere i passaggi che hanno condotto al suo recupero (note di campo, 20 marzo 2023) (si veda fig.5). Apro il diario su una pagina ancora bianca, avvio la registrazione e cerco di non perdermi nessuna parola di una testimonianza ascoltata in precedenza ma, come per un bambino con la sua fiaba preferita, voglio farmela raccontare nuovamente. Nel microcosmo della Latteria, le parole di Dario prendono finalmente fisicità.



Figura 2: Costantino al lavoro in Latteria, marzo 2023, fonte: E.B.



Figura 3: La sala delle vasche in Latteria, particolare, aprile 2023, fonte: E.B.



Figura 4: Facciata esterna della Latteria, particolare, aprile 2023, fonte: E.B.



Figura 5: Esterni della Latteria, particolare, aprile 2023, fonte: E.B.

Nel 1973, con il pensionamento del casaro Francesco Soccal e la successiva chiusura del caseificio turnario, la vegetazione tornò ad impadronirsi nuovamente degli spazi che le erano stati sottratti quarant'anni prima. Stagione dopo stagione, l'edificio venne privato degli oggetti che ancora conteneva al suo interno; i paioli di rame, un materiale troppo prezioso per lasciarlo incustodito, sparirono e così anche altri componenti del mobilio interno (si veda fig.6). Persino il cancello d'ingresso e i vetri delle finestre furono portati via o distrutti nei decenni. Al loro posto l'acqua, il calcare, la ruggine e gli animali del sottobosco cominciarono ad abitare il paesaggio abbandonato dall'uomo. Il tempo trascorso parve annullare l'interesse della popolazione di Garna nei confronti della Latteria, e solo nel 2020 ci si accorse invece che gli anni non avevano cancellato il legame affettivo con il luogo. Il recupero è stato possibile grazie a un interesse iniziale di un singolo individuo che, consapevole del valore culturale del paesaggio, avviò con pochi mezzi un lavoro di restauro divenuto progressivamente cooperativo.

Costantino, un giorno passando per di qua, ha detto “voglio mettere a posto la Latteria”. Eh, non era semplice, qui era un disastro, era un bosco. Sono entrati con la ruspa per pulire... in più dentro là (indica l'edificio) non potevi nemmeno entrare. [...] No, hai visto le foto del dentro, c'era tutto uno strato di calcare, era tutto distrutto, mangiato. Abbiamo dovuto rifare il muro perché era tutto rovinato (Dario 20 marzo 2023)¹.

Costantino, volontario della protezione civile e punto di riferimento per la gente di Garna, sebbene possa apparire inizialmente poco avvezzo alle lunghe conversazioni, una volta conosciuto dimostra essere una persona non solo socievole ma anche premurosa verso il prossimo. Impiega le sue giornate da pensionato svolgendo lavori di cura dei paesi, mantenendo i sentieri puliti e rendendosi disponibile ad aiutare amici e conoscenti. Durante

¹ Si veda appendice per fonti orali.

l'etnografia non mi è mai capitato di coglierlo con le mani in mano, al contrario l'ho sempre visto correre da una parte all'altra della frazione per i più disparati motivi. Se c'era qualcuno con una determinazione tale da assumersi la responsabilità del restauro della Latteria, quello era proprio Costantino.

La scelta di voler cominciare questo coraggioso progetto gli venne mentre stava svolgendo delle operazioni di manutenzione al sentiero che dalla sua abitazione, nel cuore del paese, portava fino alla località di Degnon. Una volta rifatto il *troi*, osservò il paesaggio malandato della vecchia *Casera* e tornò ai giorni della sua infanzia, a quando scendeva con una tanichetta di latte e passava delle ore in compagnia degli altri bambini. Fortunatamente la memoria e il senso del luogo non erano venuti meno e, approfittando dell'immobilità imposta dalle regole regionali del novembre 2020, diede avvio al recupero.

Durante il *lockdown* ho rifatto il sentiero qua dove ci troviamo: se passi dietro la casa di Ornella² (un'abitazione all'inizio del *troi* che conduce alla Latteria) non ti occorre entrare in paese e arrivi dritta a casa mia. Arrivato fin qua vedo un putiferio di alberi e ho detto “*speta* [aspetta] che provo a toglierli pian piano”. Dario mi ha raggiunto e mi ha domandato cosa stessi facendo, un albero oggi e un albero domani e ho cominciato a pulire. Ho detto a Dario “cosa ne dici se cominciamo a pulire anche dentro la Latteria?”, e allora abbiamo iniziato, prima a pulire tutto attorno e dopo siamo entrati. Io ho un piccolo demolitore che adesso è andato (ride) e abbiamo pulito tutto dentro (Costantino 30 marzo 2023)³.

² Nel capitolo mi riferirò a persone che hanno attivamente partecipato al processo di restauro. A differenza di Costantino e Dario, con cui ho avuto modo di conversare ampiamente, non c'è stata occasione di intervistare il gruppo al completo. In rispetto della *privacy* degli altri componenti ho inserito esclusivamente i nomi di battesimo, tuttavia è chiaro che abbiano collaborato al recupero con lo stesso impegno ed entusiasmo dei miei interlocutori.

³ Si veda appendice per fonti orali.

L'entusiasmo di Costantino contagiò un gruppo di persone, per primo l'amico Dario, e insieme presero a cuore il destino dell'edificio. Come per la maggior parte dei processi di restauro, non è mai semplice prevedere una data di conclusione. Ancora meno lo è stato per un lavoro autogestito e svolto durante i ritagli di tempo degli operai. La dedizione della comitiva ad ogni modo portò presto i suoi frutti e con attrezzature prestate o recuperate da precedenti lavori, riuscirono a ripulire l'interno della Latteria, deturpato da calcare e detriti (si veda fig.7). Durante la nostra prima intervista, Dario vuole raccontarmi di quando lui e Costantino si trovavano la mattina a sistemare il rudere e, divertito, torna alle ore passate in mezzo al fango. Se il primo ricorda la rigidità con cui il compagno organizzava il restauro e le ore da trascorrere nel cantiere, Costantino ha da dire sull'approccio fin troppo appassionato dell'altro. Ascoltarli mentre si punzecchiano con battute o scherzi è bellissimo e dalle conversazioni si coglie l'importanza della loro amicizia. I due nutrono un forte rispetto reciproco, riscontrabile persino nelle occasioni di simpatico scontro: «No ma se c'è bisogno viene sempre» (Costantino parla di Dario 15 luglio 2023).

Con lo scorrere dei mesi Costantino, Dario, Giampaolo e Angelo⁴ attirarono l'attenzione degli abitanti di Garna che, curiosi, cominciarono a fare loro visita. Rendendosi utili come possibile, alcuni paesani presero a rovistare nelle soffitte e nelle cantine per ripescare qualunque oggetto connesso al ciclo di produzione del formaggio. Si raccolsero *fassere*, zangole di legno, sgabelli per mungere e carriole. I lavori contagiarono la frazione e attorno al gruppo di amici si venne a creare un circolo di volontari intenti a recuperare non solamente lo stabile dal punto di vista strutturale. Ornella, moglie di Giampaolo, si adoperò ben presto per raggruppare alcuni documenti appartenuti alla vecchia Cooperativa, Wanda De

⁴ Si veda nota 2.

Min con la collaborazione del Comune di Alpagò catalogò minuziosamente gli oggetti e strumenti storici donati e Adriana Soccal, figlia del casaro Francesco, fece dono di alcune fotografie che restituiscono una memoria visiva della società *alpagota* passata. Lo stesso *troi* della Latteria venne ripulito a dovere e si aggiunsero dei cartelli segnaletici all'inizio e alla fine dello stesso per indicare la presenza del luogo agli escursionisti e ai villeggianti ancora ignari del recupero o della sua stessa esistenza. Giampaolo, abile falegname, cominciò poco alla volta ad arricchire il sentiero con delle opere in legno ispirate alla fauna locale o alle leggende delle montagne bellunesi: è facile imbattersi in gnomi barbuti che spensierati fumano una pipa oppure un allocco che scruta silenzioso le cime in lontananza. Nei mesi ogni partecipante trovò un modo per poter contribuire a seconda delle proprie capacità, lasciando spazio anche a momenti di convivialità. Sebbene il lavoro manuale fu svolto da pochi, è fondamentale notare la presenza di un insieme di persone volenterose e attive durante tutto il periodo delle operazioni di recupero, concluse nella primavera di quest'anno. «Una cosa è certa: la gente di Garna è unita, lo si vede in queste occasioni», affermò un giorno Dario mentre percorrevamo le vie del paese (note di campo, 4 aprile 2023).

Poi con l'aiuto di quelli che fanno la festa di Ferragosto qui in paese abbiamo recuperato mille euro e abbiamo comprato il generatore di corrente... perché sennò qua senza corrente non si fa niente! Dopo in Cooperativa (l'alimentari) hanno messo una scatoletta e ognuno lì metteva quello che desiderava. Con quelli siamo arrivati a più di cinquemila euro. Però non si conta la manodopera, eh, quella è gratis (ride) (Costantino 30 marzo 2023)⁵.

Il restauro non è stato un processo che ha incontrato solamente l'approvazione e il sostegno della gente del posto, direttamente o indirettamente coinvolta. Tra i mesi di

⁵ Si veda appendice per fonti orali.

novembre e dicembre 2022, i volontari dovettero fare i conti con degli atti di vandalismo che interessarono le pareti esterne dell'edificio ad opera di alcuni ragazzi scapestrati della frazione. I muri imbrattati di vernice rossa, le frasi oscene, segno di immaturità, demoralizzarono Costantino che vide le settimane di fatica buttate al vento. Fortunatamente anche in questa occasione ci fu una collaborazione tra il gruppo che denunciò l'accaduto pubblicamente, anche grazie all'intervento della stampa locale⁶. Sebbene i responsabili non furono più individuati, gesti simili non si ripeterono e le scritte vennero tolte definitivamente (si veda fig. 8).

Non è possibile riassumere in poche pagine il processo di restauro che ha interessato la Latteria di Garna; tuttavia è sufficiente comprendere come, nel bene e nel male, essa sia stata soggetta a mutamenti nel tempo che continuano a susseguirsi ancora oggi. La sua fondazione, l'abbandono e il ritorno dimostrano come questo luogo sia una costruzione diacronica, un prodotto storico, trasformato sotto l'influenza dei suoi abitanti (Ingold 2000: 219). Trovo interessante la metafora che propone Turri a proposito del paesaggio come teatro e su come, in certe circostanze, per poter individuare la misura migliore del suo operare, un individuo debba imparare ad osservare ciò che lo circonda anche a distanza di anni dall'ultima frequentazione (Turri 1998: 16). L'essere umano dunque ha il duplice ruolo di spettatore che guarda e interroga il territorio e di attore che lo trasforma, imprimendo su di esso il segno delle proprie scelte e azioni (*ivi*: 13). Per poter elaborare un progetto tanto ambizioso, come dei veri esperti del territorio, critici e attenti, Costantino e i volontari hanno dovuto valutare l'importanza affettiva e culturale della Latteria. Le stesse interviste cominciano dal momento esatto in cui gli interlocutori si sono fermati a osservare il luogo

⁶ Garna, sull'ex latteria scritte blasfeme e svastiche rosse: fonte https://corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2023/01/15/news/alpago_ex_latteria_garna_scritte_blasfeme_svastiche-12537435/ (Ultima consultazione 29 novembre 2023).

abbandonato: il paesaggio è perciò «l'interfaccia tra il fare e il vedere quello che si fa, tra il guardare-rappresentare e l'agire, tra l'agire e il ri-guardare» (ivi: 16). Costantino ha preso la decisione di recuperare il vecchio rudere quando si è imbattuto in esso e non prima: soltanto in quanto spettatore egli ha potuto trovare la misura del suo operare, del suo essere attore che trasforma e attiva scenari (Turri 1998: 16). Il recupero della Latteria è stato possibile grazie a un cambio di rotta nella percezione del suo paesaggio, inteso come luogo con una propria dinamicità e vivacità che è riconoscibile solamente se si «impara ad ascoltarlo, a leggerlo, a osservare a lungo i suoi spazi e i suoi ritmi specifici, per aiutarlo a diventare quello che è, a diventare quel paesaggio che solo esso può essere e diventare» (Besse 2020: 48).



Figura 6: La Latteria prima del recupero, sala delle *cagliere*, novembre 2020, fonte: archivio gruppo volontari restauro.



Figura 7: La Latteria prima del recupero, sala delle vasche, novembre 2020, fonte: archivio gruppo volontari restauro.



Figura 8: La Latteria presa di mira dai vandali, autunno 2022, fonte: E.B.

2. Abbandoni, restanze e ritorni in una montagna di mezzo

Abbandono non è sinonimo di scarto, di inutilizzabile e nemmeno di degrado. Ciononostante l'abbandono di un luogo - sia esso in un'area urbana o rurale - può portare a fenomeni di deterioramento sociale, in cui l'ambiente viene deturpato, diventando conseguentemente inaccessibile. Tra le molte latterie in Alpage tuttora cadute in disuso, quella di Bastia, demolita per fare spazio a una pensilina per le corriere, è purtroppo un esempio di infelice epilogo a cui questi edifici possono andare incontro (note di campo, 22 luglio 2023). Eppure, agendo per tempo, i paesaggi dismessi presentano le stesse potenzialità che hanno quelli ancora frequentati, stimolando «appropriati interventi per nuovi usi degli stessi» (Bonato 2017: 90). Si può supporre che il recupero del rudere sia stato possibile anche grazie al contesto stesso di riferimento. La piccola realtà di Garna d'Alpage e il terreno di fatto appartenente agli eredi dei membri della Cooperativa, hanno risparmiato ai volontari tante questioni burocratiche inevitabili in altre circostanze. La proprietà fondamentale privata della Latteria e il momento storico in cui sono stati avviati i lavori, hanno aiutato a concretizzare i progetti del gruppo:

[...] sono luoghi che invocano cooperazione, nelle risorse finanziarie, umane e organizzative, superando i titoli di legittimazione proprietaria, i cartelli minacciosi e i cani che abbaiano, gli impianti di videosorveglianza; sono chiamati a essere luoghi aperti e ospitali [...] (Varotto 2020: 55).

Il programma intrapreso dai volontari ha permesso di recuperare delle narrazioni trascorse che possono finalmente mettersi in relazione dinamica con il presente (Ligi 2011: 40). Con il restauro la Latteria torna ad essere un bene collettivo frequentabile inteso anche in termini intergenerazionali «come compresenza di temporalità diverse, consapevole del

passato ma anche aperto a una visione di futuro» (Varotto 2020: 54) (si veda fig.9). Coloro che abitavano il luogo durante la giovinezza oggi tornano ad attraversarlo nuovamente e al contempo nuovi viaggiatori locali fanno la conoscenza di uno spazio che ancora devono esplorare. L'essere tornati alla vecchia *Casera* rappresenta una presa di coscienza del valore che il paesaggio ha per l'intera comunità e mostra una chiara accettazione del ruolo di abitanti nel proprio spazio di vita. Una posizione che comporta egualmente diritti e doveri; come la pretesa legittima di godere degli spazi collettivi e l'obbligo di prendersi cura degli stessi. La Latteria richiede difatti cure costanti, reclama interventi e invoca la mano dell'uomo (*ibidem*). La stessa Convenzione Europea del Paesaggio evidenzia la responsabilità che ogni persona ha nei confronti dei propri luoghi di vita:

Persuasi che il paesaggio rappresenta un elemento chiave del benessere individuale e sociale, e che la sua salvaguardia, la sua gestione e la sua pianificazione comportano diritti e responsabilità per ciascun individuo (Preambolo).

La CEP ricorda primariamente l'importanza che le stesse autorità pubbliche competenti hanno nella formulazione di strategie finalizzate a salvaguardare, gestire e pianificare i luoghi comunitari, eppure il coinvolgimento dei singoli abitanti è imprescindibile (*ibidem*). Anche all'interno della Convenzione delle Alpi, scritta e firmata nel 1991, si ribadisce la necessità di

rispettare, conservare e promuovere l'identità culturale e sociale delle popolazioni locali; [...] nonché favorire la comprensione reciproca e le *relazioni di collaborazione* tra le popolazioni alpine ed extra alpine (Paragrafo Due, corsivo mio).

La Latteria di Garna rappresenta un fortunato esempio di ritorno a un luogo in abbandono avviato dal basso - approccio *bottom-up* - che ha riscontrato l'approvazione e il sostegno della comunità locale, tuttavia per una conservazione a lungo termine è necessario un corretto

bilanciamento con gli interventi delle pubbliche amministrazioni - approccio *top-down* -. Se viene meno una collaborazione di entrambi gli attori sociali si rischia di tornare al punto di partenza. Costantino e Dario ora hanno un desiderio: «Fin qua ci siamo arrivati con le nostre forze, ora però abbiamo bisogno del Comune per non lasciare che la Latteria torni ad essere come l'abbiamo trovata due anni e mezzo fa» (Note di campo successive a una conversazione con Costantino e Dario, 12 agosto 2023). Nei prossimi capitoli tornerò su questo tema, approfondendo le prospettive future di ogni interlocutore e dei rappresentanti del Comune di Alpago.

In una recente pubblicazione, Teti ricorda: «siamo responsabili del tempo che viviamo, siamo responsabili dei luoghi che abitiamo; là dove si vive bisogna abitare; dove si hanno i piedi, bisogna avere anche la testa» (Teti 2022: 138). Il restauro della Latteria è una storia di restanza, di una decisione di voler continuare a vivere il proprio paesaggio natio, «di non lasciarlo morire in solitudine, di vegliarlo, come si fa per una persona cara» (*ivi*: 21). Simile categorizzazione in antropologia indica la scelta di restare in un luogo vista non come rinuncia a migliori prospettive di vita, ma a un atto di opposizione allo svuotamento dei paesi, all'oblio delle proprie storie comunitarie e necessita di una «capacità di guardare e riconsiderare il passato secondo inedite prospettive di riscrittura del presente, di guardare il centro della periferia, di partire dai margini, dai luoghi apparentemente persi alla vita» (*ivi*: 53). La Latteria di Garna è un ottimo esempio per comprendere il significato della restanza intesa dall'antropologo. Gli interlocutori hanno fatto intendere che sentivano un obbligo morale nei confronti di un microcosmo che per anni ha rappresentato un crocevia di biografie, diventando importante per molti abitanti, loro compresi. Il gruppo, affascinato dall'edificio abbandonato, dai pochi oggetti arrugginiti al suo interno e dalle erbacce tutte

intorno, era consapevole del rischio che stava correndo nel recuperarlo e all'incomprensione che avrebbe potuto incontrare lungo la strada. Come si è riscontrato dalle testimonianze di Costantino e Dario, l'iniziativa ha avuto un felice percorso e l'accoglienza da parte della comunità è stata delle migliori. Teti insegna infatti che «la rovina fa sentire gli uomini responsabili, per quel tanto che ci appartiene del nostro tempo e di quello da poco trascorso» (*ivi*: 121). L'attenzione rivolta alla *Casera* può essere giustificata da un atto di compassione nei confronti di un rudere e, al tempo stesso, un'attenzione critica al luogo dismesso, a una ricerca di una storia profonda e intima, a vicende comunitarie perdute, a voci sospese nei suoi spazi disabitati. La restanza come il ritorno presuppongono una capacità di autoascolto e di auto-osservazione (*ivi*: 92).

Il «rendere nuovamente buono» uno spazio tuttavia non consiste nel voler riportare al presente le pratiche passate nella loro interezza o senza alcuna variazione (Varotto 2013: 220). Esso dimostra diversamente il desiderio di fare propria un'esperienza ereditata e di reinterpretarla: attraverso lo stesso atto di ritorno al rudere, i volontari hanno creato nuovi significati e funzioni attribuiti al paesaggio (*ibidem*). Non si parla di atti nostalgici, che temono i cambiamenti sociali e culturali, bensì di consapevoli gesti volti a salvaguardare il senso di comunità all'interno del paese. Si tratta di comportamenti che coinvolgono le diverse generazioni e l'augurio finale è far sì che ogni gruppo sociale possa riconoscersi nel luogo.

Oggi la montagna, con le sue risorse, con i suoi paesaggi [...] con le nuove sensibilità e consapevolezza, potrebbe tornare a immaginare e a decidere un diverso destino. [...] Non si invoca la restaurazione di un mondo perduto, di un Eden evaporato, non si vuole portare in vita ciò che è morto per sempre, si vuole solo affermare, oltre che il diritto di memoria, la necessità di un diverso modello di sviluppo (Teti 2022: 47).

I processi di ritorno a luoghi abbandonati o marginali, sebbene con modalità e motivazioni distinte da caso a caso, si propongono come segni di una trasformazione socio-demografica e territoriale che esortano a superare anche gli stereotipi connessi alla montagna (Varotto 2013: 219). Bisognerebbe dimenticare gli immaginari precostruiti culturalmente di paesi in cui le persone vivono in compartimenti stagni, riservate e poco interessate a cooperare tra loro. Al contrario, come ho personalmente riscontrato durante l'etnografia, gli abitanti creano comunità riconoscendo ed eleggendo specifici spazi come beni collettivi, sebbene con le opportune eccezioni. In un ambito in cui l'abbandono e la marginalizzazione sono fenomeni comuni più di ogni altro territorio rurale italiano, confermandosi come «luogo di scarto per eccellenza» (Varotto 2020: 55), operazioni in controtendenza invitano a riconoscere la vitalità e la dinamicità in ogni luogo.

Ma è un impegno, eravamo insieme a lavorare. (Indica il tetto della Latteria) Guarda qua sopra: a suo tempo ho chiesto a un mio amico di prestarmi l'escavatore per un giorno e lui me lo ha dato senza volere niente in cambio. Se guardi costerebbe sessanta euro all'ora... Anche queste mattonelle qua sono state regalate... no, no ti dico la verità: il paese ha risposto bene e sono contento. Poi questo (riferendosi ai lavori in Latteria) l'abbiamo fatto anche per le nuove generazioni... (Costantino 30 marzo 2023)⁷.

⁷ Si veda appendice per fonti orali.



Figura 9: Il *troi* della Latteria, particolare, aprile 2023, fonte: E.B.

3. Cose impregnate di luoghi

Una fase importante del processo di restauro è stata il recupero di numerosi oggetti connessi alla vita *alpagota* del Novecento. Nel precedente paragrafo si è accennato all'entusiasmo condiviso dagli abitanti che si sono impegnati a rovistare nelle soffitte e cantine alla ricerca di qualche strumento collegabile al processo di lavorazione del latte o al mondo contadino del passato. Grazie alle donazioni della gente di Garna e dei paesi limitrofi, la vecchia *Casera* è tornata ad ospitare una moltitudine di manufatti. Ad oggi la Latteria è un piccolo museo dell'arte contadina, aperto ai visitatori occasionali e alle persone del luogo.

L'attrazione che proviamo per determinati oggetti ha un che di enigmatico; non solo perché rimane inspiegabile che cosa essi abbiano davvero a che fare con quella, ma, di più, perché noi stessi non sappiamo come siano arrivati a tal punto. Ci sono cose scomode, maltenute, malandate, a cui non posso rinunciare, mentre altre cose meritevoli di apprezzamento e conservazione le ho brutalmente espulse dal mondo dei miei oggetti e subito dimenticate (Gauss 2023: 98).

In antropologia è ormai riconosciuta l'importanza che ha la materia del quotidiano nello studio delle culture umane (Bernardini, Dei, Meloni 2011). Oggetti che paiono privi di significato e scontati, se osservati con sensibilità etnografica si rivelano essere culturalmente importanti, specialmente quelli di carattere ordinario; d'altronde è nel fare consueto che emergono quei tratti che si ricercano facendo antropologia. Le cose custodite oggi in Latteria - ma tale riflessione si può estendere a tutto l'universo del materiale - sono portatrici di storie e si aprono al dialogo con noi solo se inserite nel proprio contesto fisico e relazionale (si veda fig.10). Lo *stamp da butiro* possiede un valore affettivo che supera il suo impiego nella lavorazione del latte, se mostrato da Ornella, la figlia della proprietaria dello strumento. In occasione della nostra prima intervista, Dario, con la stessa cura rituale con cui esibisce i

documenti d'archivio della *Casera*, mi porge delle monetine arrugginite. Mi racconta che quando era ragazzino erano sufficienti quelle poche lire, ritrovate durante i lavori, per acquistare delle caramelle. La stima in euro non serve a restituire dignità agli oggetti che, nelle mani del mio interlocutore, paiono un piccolo tesoro denso di significati nostalgici (note di campo, 21 marzo 2023). Ho trovato stupefacente notare quanto le cose abbiano una propria *agency* da causare delle reazioni in chi le osserva e in chi le tocca; pare che alcune non aspettino altro per farsi leggere, aprirsi all'osservatore, raccontare le loro storie e condividere ciò che hanno imparato negli anni.

L'oggetto che si inserisce all'interno del vissuto degli individui acquisisce una carica emotiva e narrativa eccezionale. Esso incontra uno o più proprietari e comincia a collezionare biografie, come lo stampo per il burro di Ornella, appartenuto prima alla madre ed ora giunto a lei. Permettere agli abitanti di Garna di donare uno o più strumenti ha significato riempire nuovamente gli ambienti che in cinquant'anni erano stati sgomberati e, al tempo stesso, ha concesso loro di inserire fisicamente frammenti del proprio essere nella dimensione spaziale della Latteria. Bronisław Malinowski, illustrando lo scambio cerimoniale del *kula* nelle isole Trobriand, sosteneva che ogni cosa, sebbene potesse sembrare ordinaria, spesso aveva in sé un *keda*, una rotta, un tracciato che la rendeva importante all'interno di un gruppo (Malinowski 1973: 108, or. 1922). La *vasa del lat a spala* per decenni è stata immersa nell'ambiente familiare delle mie interlocutrici Angelina e Franca⁸ e, per questo motivo, è oggi un veicolo di importanti «associazioni sentimentali» che legano la loro vita a quella delle persone che visiteranno la *Casera* d'ora in poi (*ivi*: 110). Tra le pagine del suo *Saggio sul dono*, Marcell Mauss mette l'accento su come il cedere gli oggetti possa creare un

⁸ Si veda capitolo 2.

«legame di anime perché la cosa stessa ha un'anima, appartiene all'anima. Donde deriva che regalare qualcosa a qualcuno equivale a regalare qualcosa di se stessi» (Mauss 2002: 20, or. 1924). Nei sei mesi in Alpagò non ho avuto il tempo per approfondire questo tema, ciononostante sono stati sufficienti i semplici “esercizi etnografici” svolti con i volontari per riflettere sull'importanza di alcuni strumenti. Queste analisi personali hanno permesso di pensare ancora una volta su quanto “l'accademico”, in una materia come l'antropologia, non possa prescindere l'umano, bensì debba sempre crearsi nel contatto di individui, storie ed emozioni.

Gli oggetti hanno trovato una nuova dimora tra le mura della Latteria restaurata ed ora non attendono altro di affidare le loro storie ai visitatori (si veda fig.11). Eppure, parlando a lungo con gli interlocutori in merito alla fruizione del materiale nel museo, ho compreso che non si è ancora delineata una forma definitiva di allestimento. Costantino propone di lasciare gli spazi interni il più possibile liberi, collocando esclusivamente gli oggetti collegati alla lavorazione del latte, rendendo così la visita intuitiva per coloro che non hanno familiarità con le latterie turnarie. Il volontario suggerisce di usare la stanza dello *scòl* come luogo di raccolta degli strumenti relativi al mondo contadino e non strettamente connessi alla *Casera*. Altri interlocutori si sentono propensi invece a fare del paesaggio di Degnon - includendo dunque anche il sentiero -, un museo che rispecchia la quotidianità delle generazioni passate nella loro interezza. Secondo tale ottica trovano un loro posto anche gli oggetti per la filatura o per la raccolta del fieno, così da restituire al visitatore un'idea più ampia dell'universo *alpagoto*. Questa scelta espositiva funziona efficacemente in contesti più grandi, basti pensare al vicino Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, in cui diverse aree tematiche sono dislocate in unico contesto (note di

campo, 24 maggio 2023) (si veda fig.12). Per quanto concerne la Latteria, personalmente ritengo che intraprendere una strada simile possa distogliere l'attenzione dei visitatori dalla realtà in cui essi si trovano. All'inizio io stessa ho fatto fatica a individuare gli strumenti pertinenti alla *Casera* e quelli invece alla vita contadina. Non sono nella posizione di commentare le decisioni prese dai volontari; il lavoro che hanno svolto con pochi mezzi può essere da esempio ad altre realtà dell'Alpago. Pensando tuttavia al futuro, adottare delle strategie museali differenti, con l'aiuto di esperti locali che si sono già offerti di collaborare con il gruppo, potrebbe rendere la Latteria un museo sensibile anche alla provenienza e alle conoscenze pregresse dei suoi ospiti. *Less is more*, proclamano i *designers* e architetti contemporanei: selezionare con criterio gli strumenti non significa gettare via o dimenticare gli altri, ma collocarli in spazi più consoni. Nell'ultimo capitolo dell'elaborato mi soffermerò su come, all'interno di un progetto estivo promosso dal Comune di Alpago, si sia riuscito a trovare un compromesso tra il salvataggio di oggetti e un loro riuso creativo, coerente al paesaggio della *Casera*.



Figura 10: La Latteria come museo dell'arte contadina, particolare, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 11: La Latteria come museo dell'arte contadina, particolare, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 12: Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, stanza del formaggio, maggio 2023, fonte: E.B.

4. Verso nuove forme di socialità

In queste pagine si è tentato di dimostrare come i ruderi siano testimoni di un passato comunitario e richiedono l'intervento dell'uomo per poter «essere parlati» ancora (Teti 2004: 137). Costantino, Dario e il gruppo di volontari hanno restituito «l'anima» alla Latteria grazie ai lavori di recupero (Teti 2022: 22). Il paesaggio di Degnon è dunque un «luogo antropologico perché abitato, umanizzato, riconosciuto, periodicamente rifondato, dalle persone che se ne sentono parte»: esso è una costruzione culturale e come tale può attraversare periodi di frequentazione, di restanza o di abbandono (*ibidem*) (si veda fig. 13). Una volta concluso il restauro ci si domanda quale possa essere la migliore modalità di fruizione del luogo. Nei paragrafi precedenti ho riportato il timore degli interlocutori per quanto concerne il futuro dell'edificio: se fino a questa primavera è stato sufficiente un lavoro cooperativo di qualche volontario, d'ora in poi è necessaria una collaborazione con il Comune di Alpago o con delle istituzioni che abbiano la possibilità di portare avanti il progetto avviato a Garna. Le rovine sono risorse collettive e sono in grado accogliere nuove forme di socialità intergenerazionali, tuttavia c'è bisogno di una continua presenza attiva di soggetti interessati e consapevoli del valore del luogo.

Nei mesi trascorsi in Alpago mi è stato permesso di seguire delle iniziative che hanno richiesto il coinvolgimento dei volontari e del Comune e sebbene esse rappresentino solo dei timidi esperimenti di cooperatività tra attori sociali, offrono degli spunti interessanti per poter elaborare dei programmi strutturati futuri. Nel prossimo capitolo illustrerò tre esperienze laboratoriali proposte in Latteria e dimostrerò come questo paesaggio possa essere un «un insieme di relazioni, di legami magari controversi e mutevoli, *eppure indispensabili*» (*ibidem*, corsivo mio).



Figura 13: Guardiano silenzioso sul *troi* della Latteria, aprile 2023, fonte: E.B.

CAPITOLO 4

SOCIALITÀ RITROVATA E SOCIALITÀ RICERCATA:

LA LATTERIA COME LUOGO D'INCONTRO

Un viaggio all'indietro nel tempo, con l'intento però di guardare avanti.

*Non un paradosso, ma l'idea di conoscere il passato,
recuperarne i valori e comportamenti e reinterpretarli in chiave attuale.*

(Motto dell'iniziativa "Gruppo Operativo Giovani", edizione 2019)

Il processo di ritorno a un luogo in abbandono non si limita al suo recupero strutturale. Parlando della Latteria di Garna d'Alpago, si è potuto notare come i lavori siano andati di pari passo con il ritrovamento di vecchie narrazioni e relazioni. A partire da un progetto avviato da un gruppo di amici, l'intera frazione si è sentita sempre più coinvolta, decidendo così di partecipare, con i propri mezzi, al restauro della *Casera*. Molti abitanti hanno contribuito alla ricostruzione della biografia dell'ambiente attraverso la raccolta di strumenti impolverati, la selezione di alcune fotografie d'epoca e il ritrovamento del materiale d'archivio della Cooperativa. In questi due anni il paesaggio di Degnon, finalmente, torna ad essere frequentato ed abitato, specialmente durante i mesi più caldi, quando la scarsità delle precipitazioni e le temperature miti rendono il luogo un'oasi tranquilla dove poter trascorrere delle ore immersi nella natura e nella storia locale. L'attuale museo dell'arte contadina apre su richiesta: l'accesso è libero a chiunque voglia conoscere qualcosa di più sulla società *alpagota* dello scorso secolo e sul processo di lavorazione del latte presso i

caseifici turnari. Dal 2022, in occasione delle vacanze di Ferragosto, quando tutta la comunità è in festa per la sagra annuale, si organizzano rinfreschi e concertini anche in Latteria (si veda fig.1). Questi momenti di allegria e spensieratezza, accompagnati da musica dal vivo e pietanze deliziose, hanno avuto un certo successo, attirando abitanti da ogni angolo del comune (note di campo, 12 agosto 2023). L'accoglienza delle iniziative conferma la teoria di Vito Teti espressa nel suo saggio *La Restanza*, già citato nel precedente capitolo: «il ritorno nei luoghi dell'abbandono è anche ritorno a nuove forme di socialità la cui trama emerge proprio nella dimensione conviviale dell'alimentazione» (Teti 2022: 37). In un tripudio di salumi di produzione domestica, vino, frittelle alle mele calde e panini farciti, i «nuovi ritornanti e i nuovi restanti» animano il microcosmo della *Casera*, diventando parte fondante del suo paesaggio (*ibidem*).

L'edificio, oggi completamente messo a nuovo, chiama a sé gente da ogni parte e il suo recupero è motivo di orgoglio per Garna. Una volta concluse le operazioni di restauro ai volontari si è presentata una nuova sfida: non può essere sufficiente rimettere in sicurezza lo stabile e destinarlo ad uso museale. Costantino, Dario e gli altri componenti del gruppo sono consapevoli di quanto sia importante che la vecchia Latteria continui ad essere uno spazio d'incontro e di dialogo, anche intergenerazionale. Trovandosi in una località difficilmente raggiungibile con i mezzi, nascosta alla vista e lontana dal centro del paese, essa non pretende di diventare una destinazione turistica per il grande pubblico. La mancanza di servizi igienici e la presenza di barriere architettoniche la rendono inadatta ad accogliere gruppi numerosi di persone. L'ambiente poi non detiene le caratteristiche strutturali ideali per poter essere convertito a centro sociale, sebbene altre *casere* dell'Alpago siano state recentemente riadattate a tale uso. L'assenza di un impianto di riscaldamento e di punti d'appoggio, oppure l'umidità che si percepisce nelle zone interne scoraggiano la frequentazione nei periodi

invernali, quando si ricercano spazi confortevoli, al riparo dalle temperature rigide esterne. Risulta perciò chiaro quanto sia significativa una pianificazione attenta, disponibile ad accettare consigli e a cooperare anche con figure professionali, alcune di esse probabilmente già disposte a mettere a servizio le loro forze e conoscenze (note di campo, 13 aprile 2023).

In questo capitolo mi impegnerò ad approfondire il tema della socialità in Latteria. Mostrerò come si possa far fronte agli impedimenti strutturali del luogo facendo conciliare il rispetto per l'eredità culturale locale e il desiderio di elaborare nuove e creative forme di aggregazione. Durante l'etnografia mi è capitato di imbattermi in vecchi frequentatori che, spinti dalla curiosità, facevano visita agli operai nell'improvvisato cantiere. Gli incontri, informali e chiaramente accidentali, erano un'occasione per poter ricordare i momenti trascorsi nella *Casera* quando era ancora in attività, ripescando dai cassetti della memoria aneddoti spassosi o malinconici. Nei sei mesi di campo ho notato che il paesaggio di Degnon attira altresì giovani del comune e visitatori esterni, ancora ignari del recupero: la Latteria è dunque un luogo che richiama su di sé l'interesse di molti.

Ai fini della riflessione, ho trovato necessario riportare l'esperienza di due attività svolte a giugno e a luglio 2023. Grazie alla fiducia dei miei interlocutori, abbiamo potuto proporre insieme due laboratori ai bambini della scuola primaria e alle loro famiglie. Entrambi hanno richiesto la guida e i consigli saggi di Wanda De Min, componente del gruppo restauro e operatrice volontaria presso la Biblioteca Comunale di Pieve d'Alpago, l'intervento dell'assessore all'istruzione e alle politiche giovanili Beatrice Saviane e, infine, la partecipazione del corpo insegnanti della Scuola Primaria Ludwig Van Beethoven a Pieve d'Alpago. Nelle seguenti pagine tenterò di illustrare il processo di realizzazione dei laboratori, soffermandomi sulle criticità riscontrate e sull'accoglienza - fortunatamente positiva - dei fruitori. Come si potrà constatare, entrambi sono stati dei timidi tentativi di

cooperazione intergenerazionale, nondimeno danno modo di pensare a come poter elaborare dei progetti futuri che coinvolgano sempre più persone, non necessariamente del posto. Inoltre, su gentile concessione di Francesca Gaio, coordinatrice del “GOG”, Gruppo Operativo Giovani, ho potuto osservare le fasi di un’esperienza laboratoriale estiva che ha coinvolto quattro ragazzi del liceo e dei primi anni di università. Il lavoro ha interessato la riqualificazione di un’ala dello stabile, destinata un tempo alla raccolta dello *scòl*, il siero rimasto dalla produzione del formaggio, e di una panchina, danneggiata da alcuni vandali tra i mesi di novembre e dicembre 2022¹.

Percezioni puramente nostalgiche possono perciò lasciare posto ad azioni concrete sul e col paesaggio: negli ultimi tre anni la Latteria è tornata ad essere un luogo dove si creano relazioni interessanti grazie all’impegno e, aggiungerei, all’originalità dei suoi volontari e visitatori. Ogni utente può agire come attore in questo microcosmo e contribuire a uno sviluppo compatibile con l’ambiente e con i modi di vita che lì si sono succeduti (Tonon 2002). Come per i precedenti capitoli, ho trovato opportuno accompagnare alle note di campo, frutto di una mia personale rielaborazione degli eventi etnografici, le parole dei miei interlocutori che si sono resi disponibili a conversare con me in più occasioni: Wanda De Min e Beatrice Saviane. Il materiale è stato trattato in rispetto dei soggetti coinvolti, alcuni di questi minori: ho deciso di non riportare il nome dei bambini che hanno partecipato alle visite didattiche e i loro volti sono stati coperti nelle fotografie che si potranno visionare qui di seguito. Mi è stato accordato il permesso di parlare delle attività svolte insieme all’interno di questo testo, a patto di considerare la classe per quello che è: un gruppo, senza approfondire l’individualità di ogni alunno. Per quanto concerne la documentazione del “GOG”, Francesca

¹ Si veda capitolo 3, paragrafo 1.

Gaio ha acconsentito nell'inserire i nomi di battesimo dei quattro ragazzi che hanno preso parte al progetto e di parlare dell'esperienza nella sua completezza.



Figura 1: Inaugurazione del *murales* in Latteria, 12 agosto 2023, fonte: E.B.

1. Socialità da ricercare: le sfide per un luogo periferico

Allora ti rendi conto che capire significa anche avere idee, progetti, voglia di sentirsi parte, di non sentirsi di passaggio, in viaggio (Teti 2004: 17).

Il pomeriggio del 10 maggio 2023 mi reco alla Biblioteca Comunale di Pieve d'Alpago, questa volta non per consultare le fonti locali o per trascrivere le note di campo in un ambiente accogliente, affacciato sulla valle dell'Alpago. Su richiesta di Wanda De Min ho accettato - con entusiasmo - di leggere un libro a dei bambini della scuola dell'infanzia. Sono emozionata: è da quando ho concluso l'anno di Servizio Civile presso il Centro Culturale Candiani (Venezia) che non faccio letture animate e non vedo l'ora di immergermi nuovamente in questo mondo, anche se soltanto per un pomeriggio. Scelgo un albo illustrato sugli animali intitolato *La rana lingualonga*, ricco di figure e immagini *pop-up*: penso sia l'ideale per i più piccoli. I bimbi si divertono a ripetere con i me i versi di ogni esemplare e non mi accorgo che il tempo vola in loro compagnia. Conclusa l'attività, mi appresto a salutare il gruppo e a prepararmi per fare ritorno a Garna: da lì sono trenta minuti di camminata. Osservo fuori dalle ampie finestre della Biblioteca e con piacere noto che il cielo si è temporaneamente rasserenato: è una primavera piovosa e fredda qui nelle Prealpi Bellunesi. Wanda si avvicina e mi ringrazia ancora per la disponibilità. Raccogliendo gli ultimi testi lasciati sopra ai tavoli, si offre di accompagnarmi in macchina, d'altronde abita a pochi metri da casa mia. Benché ami passeggiare per le stradine poco trafficate di quei luoghi, accetto volentieri l'invito.

Ho conosciuto diverse persone durante il mio soggiorno in Alpago: molte di loro si sono rese disponibili ad aprirsi a me, concedendomi più di un'intervista, alcune sono diventate mie amiche e ci sentiamo tuttora. Più di tutte, Wanda mi ha fatto sentire ben accolta in paese fin dai primi momenti di etnografia. Dopo solo due giorni dall'arrivo a marzo, con

mia grande sorpresa, ha voluto portarmi in visita alla Biblioteca di Pieve e, una volta arrivate, ha selezionato dall'angolo di storia locale alcuni volumi da consultare. Da lei ho imparato quanto sia importante offrire alla cittadinanza occasioni di ritrovo, non unicamente culturali. Wanda si impegna da anni a proporre, in sinergia con il Comune di Alpagò, incontri presso le sale della Biblioteca destinati alle scuole, mostre che supportano artisti locali e appuntamenti musicali². La passione che impiega in ogni progetto è ammirevole.

Conoscendo il suo coinvolgimento nella promozione di attività nel territorio, una volta salite in auto, decido di vincere la timidezza e accenno al fatto che sarebbe bello organizzarne una anche alla Latteria di Garna. Il museo dell'arte contadina potrebbe accogliere una classe di bambini delle scuole locali, oppure le famiglie nei fine settimana. Suggerisco alcune possibili proposte e mi offro di organizzare, sotto la sua supervisione, le esperienze in rispetto del luogo e delle biografie in esso custodite. Nei nostri incontri, ho sempre chiarito il mio interesse nell'osservare il processo di restauro della *Casera* e il microcosmo che si stava ricreando nel suo paesaggio, dopo cinquant'anni dall'abbandono. Coloro che l'avevano vissuta tornavano a visitarla e insieme a loro altre persone cominciarono a conoscerla per la prima volta. Quel lento via vai di esseri umani, spinto dalla curiosità e dalla volontà di godere della bellezza estetica - seppure umile - dell'edificio restaurato, andava a ricreare una forma di socialità che si era persa con la sua chiusura nel 1973 (Vallerani 2002 :133). Ascoltando il desiderio di Costantino e di Dario nel voler fare della Latteria uno spazio aperto anche alle nuove generazioni³, domando a Wanda se sia possibile proporre qualcosa prima dell'inizio delle vacanze estive. Gli accorgimenti adottati

² A Toch d'Alpagò viaggio nella storia e nel repertorio dell'arpa: fonte <https://www.amicodepopolo.it/2023/08/05/a-torch-dalpagò-viaggio-nella-storia-e-nel-repertorio-dellarpa/> (Ultima consultazione 1 gennaio 2024).

³ Si veda capitolo 3, paragrafo 2.

dalle scuole durante l'emergenza sanitaria di Covid-19 non hanno facilitato le realtà culturali sparse in tutto il territorio nazionale: tra didattica a distanza e il timore di mettere a rischio la salute degli alunni, dirigenti scolastici e insegnanti si sono ritrovati a rimandare le uscite didattiche a momenti "migliori"⁴. Fortunatamente, dopo due anni di monitoraggio e di misure cautelari per attenuare la circolazione del virus, le scolaresche tornano a muoversi fuori dalle aule.

Wanda mi ascolta, annuisce e concorda sulla necessità di mantenere «viva la Latteria» (Note di campo successive alla conversazione con Wanda, 10 maggio 2023). Apprezzando il mio entusiasmo, mi fa intendere che al momento non è riuscita a programmare concretamente ancora nulla con gli istituti e per proporre qualunque tipo di attività è necessaria l'intercessione degli assessori. Non volendo perdere le speranze, mi invita a contattare i referenti al Comune: «forse questa è la volta buona per poter muovere gli ingranaggi e fare qualcosa di bello anche in Latteria, altrimenti tutto va a perdersi nel nulla, e sarebbe un peccato» (*ibidem*). Arrivate a destinazione, slaccio la cintura di sicurezza e scendo dalla vettura; ci salutiamo e ci promettiamo di tenerci aggiornate in caso di novità.

Nel giro di poche settimane prendo i contatti con Beatrice Saviane, assessore all'istruzione e alle politiche giovanili, e con Francesca Gaio, coordinatrice del Gruppo Operativo Giovani, un progetto che propone ogni anno delle esperienze di avvicinamento alle istituzioni locali e all'impegno civico⁵. Dopo un sopralluogo alla Latteria insieme ai volontari, si è cominciato a programmare concretamente una visita scolastica, un'attività con

⁴ Le misure adottate a seguito dell'emergenza Coronavirus (COVID-19) per il mondo dell'istruzione: fonte <https://temi.camera.it/leg18/temi/le-misure-adottate-a-seguito-dell-emergenza-coronavirus-covid-19-per-il-mondo-dell-istruzione-scuola-istruzione-e-formazione-professionale-universit-istituzioni-afam.html> (Ultima consultazione 2 gennaio 2024).

⁵ Il Gruppo Operativo Giovani 2020 è pronto: fonte https://www.amicodepopolo.it/2020/07/09/il-gruppo-operativo-giovani-2020-e-pronto/?doing_wp_cron=1694530437.5711009502410888671875 (Ultima consultazione 3 gennaio 2024).

le famiglie e un piano di riqualificazione di un'area dell'edificio, da affidare ai partecipanti del "GOG" in estate (si veda fig.2). Gli incontri organizzativi si sono susseguiti per tutta la primavera: in alcune occasioni Beatrice, Francesca ed io ci sentivamo tramite Whatsapp, alle volte erano necessarie delle riunioni più lunghe con Wanda in biblioteca, la quale, grazie all'esperienza maturata sul campo, era sempre pronta a fornire consigli preziosi.

Le idee non mancavano e finalmente i desideri dei volontari si stavano concretizzando e per i prossimi mesi si sarebbe osservato un vivace via vai per il *troi* di Degnon. Prima di attuare qualunque tipo di attività, tuttavia, per noi tutti è stato opportuno prendere in considerazione alcune caratteristiche strutturali del paesaggio. Come si è potuto comprendere nella lettura dei precedenti capitoli, la Latteria è situata in un'area al di fuori del centro di Garna, ai margini di un sentiero e nascosta dalla vegetazione rigogliosa del sottobosco. La zona era stata individuata nella prima metà del Novecento per la sua particolare ricchezza idrica, ideale per la lavorazione dei prodotti caseari. Con il recupero cambia anche l'uso del luogo e si comprende che la posizione periferica, sebbene possa regalare una vista invidiabile della valle sottostante e momenti di silenzio rigenerativi, presenta degli impedimenti strutturali che potrebbero precludere l'accesso a diversi soggetti. Le persone con capacità motorie limitate, oppure famiglie con bambini in passeggino troveranno arduo percorrere il breve sentiero che conduce allo stabile. La mancanza di servizi igienici inoltre potrebbe causare disagio ad ogni tipo di visitatore; e ancora la mancanza di un appoggio interno impedisce di programmare qualunque tipo di attività durante le giornate di pioggia. I volontari come Costantino, Dario e Wanda sono consapevoli delle criticità del posto: a differenza di altre realtà in Alpago. L'obiettivo che i volontari, i rappresentanti del Comune di Alpago ed io ci siamo promessi di raggiungere nei mesi estivi è stato quello di individuare la modalità migliore di fruizione del luogo, considerando le barriere architettoniche presenti e la

sua peculiare posizione geografica. Tre attività, di cui due organizzate in modo amatoriale, non sono sufficienti a definire una progettazione futura sensibile alle necessità dei fruitori e di chi ha lavorato al recupero della Latteria. Ad ogni modo, rappresentano un passo in avanti nella storia di questo paesaggio e dimostrano una chiara volontà della comunità di voler vedere la vecchia *Casera*, popolata da sguardi, voci e idee.



Figura 2: Sopralluogo in Latteria con i volontari Dario e Ornella, Beatrice Saviane e Francesca Gaio, maggio 2023, fonte: E.B.

2. Dal vedere e dal pensare al fare: le scuole in Latteria

È vero che non si può e non si deve vivere di ricordi, ma a volte fare qualche passo indietro nel tempo o almeno girarsi per vedere quello che era il nostro ieri potrebbe fare bene anche al nostro oggi ed al nostro domani (De Min 2018: 88).

Nel mese di maggio insieme a Wanda e Beatrice abbiamo preso i contatti con le insegnanti della Scuola Primaria Ludwig Van Beethoven di Pieve, interessate a portare in visita gli alunni alla Latteria. L'attività, prevista per il 29 maggio è stata posticipata al 6 giugno a causa del maltempo. Alla gita parteciparono due classi, una prima e una seconda, composte rispettivamente da ventidue e sedici alunni. Il programma, inviato in precedenza alle maestre, era semplice e consisteva nel ritrovarsi con un primo gruppo presso l'ingresso dell'istituto, per poi procedere a piedi verso Garna, dove gli alunni avrebbero visitato il luogo insieme a Dario e a Wanda (si vedano fig.3 e fig.4). Conclusa l'esplorazione, una classe sarebbe stata pronta a tornare a scuola per svolgere un'attività con me, mentre l'altra, partita più tardi, avrebbe visitato il sito poco dopo assieme ai volontari. L'idea iniziale mia e di Wanda era quella di svolgere entrambe le parti dell'esperienza - visita e laboratorio - a Degnon, tuttavia l'incertezza del tempo meteorologico ci ha portato a spostare la seconda all'interno dell'istituto, rischiando di interrompere «quella effervescenza creativa e l'entusiasmo» che solitamente si vengono a creare durante simili attività (Van Der Linden 2016: 66).

Considerando la fascia di riferimento e la durata complessiva della gita (una mattinata), si è pensato a un laboratorio da svolgere senza l'uso di particolari strumenti. Per gli alunni più grandi abbiamo proposto di formulare una linea del tempo che ripercorreva il ciclo di lavorazione del latte. Il gruppo, composto da solo sedici bambini, ha partecipato con interesse a entrambe le parti: molti di loro, ricordando i nomi degli oggetti mostrati dagli

operatori, sono stati in grado di ricostruire la linea del tempo con impegno e concentrazione. Il merito va certamente all'interesse e coinvolgimento dell'insegnante che aveva preparato gli alunni alla gita. Per la classe dei più piccoli è stato necessario proporre un'attività differente, adatta all'età e al numero di partecipanti. Prendendo ispirazione dalle "scatole dei ricordi", abbiamo organizzato un gioco in cui ogni alunno aveva la possibilità di riempire l'interno della Latteria - riprodotta su un cartellone - con parole e disegni connessi all'esperienza appena vissuta. Un laboratorio intuitivo dunque, che cercava di lasciare la massima libertà espressiva al bambino, che poteva interpretare la visita alla *Casera* secondo le proprie chiavi di lettura. Sebbene la classe abbia avuto difficoltà a seguire la visita in Latteria, ha partecipato con entusiasmo all'attività proposta, rivelandosi stimolante per esplorare le sensazioni avvertite dai partecipanti durante l'escursione (si veda fig. 5).

La visita ha dato modo di riflettere sul target ideale di riferimento: considerando gli spazi - popolati da oggetti esposti senza l'uso di teche e protezioni - e la dimensione delle sale, si comprende che nel luogo si possano accogliere solamente piccoli gruppi alla volta, accompagnati da almeno due educatori. Insieme a Wanda abbiamo riflettuto sui due laboratori: il primo ha permesso di ripercorrere le varie fasi di lavorazione dei prodotti caseari, arricchendo la conoscenza della storia locale; il secondo, improntato al gioco e all'espressività, ha dato modo di ragionare sulla relazione che ogni partecipante ha, o non ha, con il paesaggio della Latteria. Seguendo i consigli di Hervé Tullet, artista conosciuto per il suo contributo nel mondo della letteratura per l'infanzia, si possono progettare dei laboratori che possano stimolare la creatività del bambino e la socialità all'interno del gruppo (Van Der Linden 2016: 66). Come afferma poi Lorena Rocca, attraverso "l'uso" del territorio «c'è conferimento di senso e quando un luogo ha significato diventa proprio e si rafforza l'appartenenza a quel paesaggio» (Rocca 2012: 305). Lavorando con i bambini si registra una

pluralità di percezioni e di usi della *Casera*: leggendo i pensieri e osservando i disegni attaccati nel cartellone, si coglie l'individualità di ognuno e la personale percezione a delle caratteristiche del luogo (*ibidem*).



Figura 3: Le classi in arrivo alla Latteria, 6 giugno 2023, fonte: E.B.



Figura 4: Le classi in Latteria con Dario, 6 giugno 2023, fonte: E.B.



Figura 5: Attività con la classe prima, 6 giugno 2023, fonte: E.B.

3. Le famiglie in Latteria: un'esperienza che insegna

Dopo la visita didattica di giugno, l'interesse nei confronti della Latteria⁶ ha portato a ideare un'altra attività, questa volta da proporre alle famiglie. Con il contributo di Beatrice, l'evento, previsto per la mattina del 22 luglio, è stato pubblicizzato nei canali *social* del Comune di Alpago e, grazie ai suoi colleghi, le locandine sono state distribuite in tutto il territorio (si veda fig. 6). Facendo tesoro della precedente esperienza con le classi di Pieve, Wanda ed io abbiamo deciso di definire un target: un laboratorio per bambini dagli otto agli undici anni con un limite di dieci partecipanti, lasciando comunque un margine di flessibilità. Come per la precedente, ai dodici iscritti è stata proposta un'esplorazione agli ambienti interni, soffermando l'attenzione sul processo di lavorazione del latte e - vista la ricca raccolta di strumenti connessi alla vita contadina dello scorso secolo - della lana e del fieno. Nella seconda parte, la sfida consisteva nel ricostruire i passaggi dei processi produttivi partendo da una caccia al tesoro. Disponendo fuori dall'edificio un tavolo su cui appoggiarsi, i bambini potevano andare avanti e indietro e individuare in autonomia le varie fasi di ogni ciclo di lavorazione, collaborando se necessario con i propri compagni (si veda fig.7).

Questa volta, la formula individuata non si avvicinava alla concezione di laboratorio che ho sempre cercato di proporre durante il mio periodo di educatrice. Seguendo gli insegnamenti di Bruno Munari, un laboratorio dovrebbe essere un luogo di creatività e conoscenza, sperimentazione, scoperta e autoapprendimento, nella quale l'individualità di ogni bambino ha modo di esprimersi liberamente (Munari 1977). Osservando la dinamica creatasi con la classe prima della Scuola Primaria Ludwig Van Beethoven di Pieve, pensavo sarebbe stato interessante procedere su questa direzione e ritenevo saggio spronare, attraverso

⁶ Dalla scuola alla scoperta del territorio: fonte https://www.amicodepopolo.it/2023/06/13/dalla-scuola-alla-scoperta-del-territorio-%E2%96%BAfoto/?doing_wp_cron=1704880972.1455819606781005859375 (Ultima consultazione 8 gennaio 2024).

il gioco, i partecipanti a pensare a cosa rendesse speciale per loro la Latteria (Carter 1997: 8). La possibilità di unire antropologia del paesaggio e attività ludico-educative mi incentivava a imporre la mia proposta agli interlocutori sul campo. Fortunatamente, le idee personali, come è normale quando si lavora insieme ad altri, sono sempre analizzate e messe a confronto con proposte differenti: l'ostinazione mi avrebbe portato a svolgere un'attività forse più entusiasmante e conforme al contesto di riferimento, ma avrei probabilmente compromesso i rapporti con gli altri volontari. La decisione finale di proporre una caccia al tesoro è stata ottimale a quell'occasione ed i partecipanti si sono sentiti comunque coinvolti. In futuro sarà necessario lasciare spazio a proposte nuove suggerite anche dagli stessi visitatori, così da rendere la Latteria una piccola "officina" di idee e pratiche.

Collaborative research involves the side-by-side work of all parties in a mutually beneficial research program. All parties are equal partners in the enterprise, participating in the development of the research design and in other major aspects of the program as well, working together toward a common goal (Lassiter 2005: 84).

Come per quello precedente, l'evento ha coinvolto ogni partecipante attivamente e ha richiesto il contributo di molte persone: Ornella, volontaria del gruppo restauro, mi ha affiancato durante la visita della Latteria, mentre Costantino e Dario si sono offerti di intrattenere gli adulti che avevano accompagnato i figli e nipoti quel giorno. Nonostante le mie perplessità iniziali, l'esperienza ha registrato un successo inaspettato e Beatrice Saviane, desiderosa di far conoscere «le perle dell'Alpago», si è ripromessa di continuare a proporre visite in Latteria, «cercando di incoraggiare il rispetto per i beni che appartengono alla comunità intera» (Beatrice 6 luglio 2023)⁷. Gli accompagnatori si sono trattenuti con i volontari presenti e hanno voluto sapere da Costantino e Dario alcuni aneddoti sul restauro

⁷ Si veda appendice per fonti orali.

del rudere. Il momento di condivisione, nato in modo spontaneo, ha convinto i due amici sulla necessità di creare sempre più occasioni di ritrovo a Degnon (Note di campo successive a una conversazione con Costantino, luglio 2023). La visita con le classi a giugno e quella del 22 luglio ha permesso, a me e ai miei interlocutori, di constatare che la *Casera*, può essere uno spazio d'incontro intergenerazionale, non senza però coordinamento, sforzo e fatica (Rocca 2012: 305). I due esperimenti hanno richiamato l'attenzione della stampa locale e la curiosità dei villeggianti che soggiornavano in paese, ignari del recente recupero della Latteria. Sebbene vi sia ancora molto da fare per rendere questo paesaggio aperto all'incontro periodico, non si possono ignorare gli ottimi tentativi fatti dai volontari e l'entusiasmo generato da solo due proposte.

In futuro, sarebbe opportuno considerare l'importanza che hanno i bambini nel mantenere attivi i centri storici locali come quello appena restaurato a Garna: permettere loro di scegliere tra molteplici modalità di espressione potrebbe stimolare la creatività e rafforzare i legami con il luogo (*ivi*: 297). Considerare i giovani come protagonisti degli spazi che condividono con gli adulti significa accettare la parte che svolgono come cittadini attivi nel loro paesaggio di vita. Nella Legge 285 del 28 agosto 1997, *Disposizioni per la promozione di diritti e di opportunità per l'infanzia e l'adolescenza*, per la prima volta si dichiara il ruolo dei bambini all'interno della comunità, specificando l'importanza del loro contributo nella gestione dell'ambiente in cui vivono (*ivi*: 296).



Figura 6: Locandina della Caccia al Tesoro in Latteria realizzata da Alessandro Del Bianco, luglio 2023, fonte: Beatrice Saviane.



Figura 7: Caccia al Tesoro in Latteria, 22 luglio 2023, fonte: E.B.

4. Il “GOG” alla Latteria di Garna

Maggio è stato un mese particolarmente animato: insieme alla programmazione delle attività per le scuole con i miei interlocutori, ho continuato a svolgere le interviste e a visitare altre realtà simili a quella studiata a Garna. Il tempo atmosferico non dava segni di miglioramento e per tutta la tarda primavera le intense piogge hanno reso faticosa la frequentazione della Latteria. In questo periodo ho fatto la conoscenza di Francesca Gaio, coordinatrice del Gruppo Operativo Giovani dal momento della sua fondazione ad oggi. Il nostro primo incontro, di fronte a un *toast* e a una birra all’unico bar del paese, ha permesso di dare inizio a un progetto che terrà occupati attivamente quattro giovani del Comune di Alpago (note di campo, maggio 2023).

L’iniziativa del “GOG” nasce nel 2009 a Puos d’Alpago, con l’obiettivo di coinvolgere ragazzi dai quattordici ai diciotto anni in attività di impegno e cura del bene comune durante i mesi estivi. Divertirsi, coltivare le relazioni interpersonali e al tempo stesso mettersi al servizio della propria comunità nello spirito di cittadini maturi e responsabili⁸, sono tutti gli obiettivi che, stagione dopo stagione, il gruppo si propone di raggiungere con i partecipanti delle diverse attività. Come afferma Francesca, anche i volontari adulti coinvolti rivestono un ruolo importante: rappresentano, infatti, un punto di riferimento per i più giovani e hanno il compito di sensibilizzare i partecipanti sui temi della cittadinanza attiva (Note di campo successive a una conversazione con Francesca, 24 luglio 2023). Ogni appuntamento viene accompagnato da un motto, spesso coniato dagli stessi volontari, e per l’edizione del 2023 si opta per “*Me ne frego?!?*”, un’espressione che si collega al centesimo anniversario della nascita di Lorenzo Milani, sostenitore dell’obiezione di coscienza opposta al servizio

⁸ Il Gruppo Operativo Giovani 2020 è pronto: fonte https://www.amicodelpopolo.it/2020/07/09/il-gruppo-operativo-giovani-2020-e-pronto/?doing_wp_cron=1694530437.5711009502410888671875 (Ultima consultazione 31 dicembre 2023).

militare e attivo nella lotta contro le disuguaglianze di classe. Le attività prevedono uscite con l'Associazione Plastic Free, un *murales* nella casa di riposo di Puos, un laboratorio di *land art* con l'artista locale Giorgio Vazza⁹, la riqualificazione dei parchi pubblici di Puos e di Garna d'Alpago, la manutenzione del sentiero della Madonna del Rural insieme al CAI e molto altro.

Al programma è stata aggiunta la realizzazione di un *murales* nell'ala recentemente restaurata da Costantino, un tempo dedicata alla raccolta dello *scòl*. La supervisione viene affidata a Iris Bernard, artista locale e maestra in pensione, che per anni ha seguito e coordinato con passione programmi artistici destinati a bambini e ragazzi. Considerando l'ambiente di lavoro ristretto, Iris, Francesca e Wanda comprendono, dai primi sopralluoghi di giugno, la necessità di coinvolgere un piccolo gruppo: all'appello rispondono Andrea, Sofia, Riccardo e Vanessa. A luglio tutto è pronto per avviare il progetto e in quattro giornate si ultimerà l'opera.

Circa due settimane prima, Iris aveva voluto organizzare un'ultima visita preparatoria con i volontari e Riccardo, il più grande dei quattro partecipanti. All'incontro l'atelierista aveva portato con sé degli album di disegno appartenuti a suo marito Agostino Verzi, noto e amato scultore, venuto a mancare nel 2007. Le raccolte, un «lascito testamentario» dell'artista, sono un susseguirsi di immagini a china raffiguranti la vita passata della società montana del Novecento (Note di campo successive a una conversazione con Iris, 14 luglio 2023). I sorrisi di fanciulli che giocano spensierati per le vie di un paese solo abbozzato, la figura di un vecchio seduto all'ombra di un covone, le mani delle donne mentre filano la lana e altri soggetti sono una testimonianza fedele di un tempo trascorso e hanno la capacità di

⁹ V come Veste - V come Vuoto - V come Vajont: fonte <https://www.bellunesinelmondo.it/v-come-veste-v-come-vuoto-v-come-vajont/> (Ultima consultazione 8 gennaio 2024).

suscitare in chi li osserva forti emozioni (si veda fig. 8). Sfogliando le pagine della raccolta, Iris aveva invitato Riccardo a farsi ispirare dai disegni, a immaginare come sarebbe potuta essere la quotidianità in Latteria e, successivamente, a riportare in forma grafica il groviglio di sensazioni e impressioni provate stando immersi in quel paesaggio. L'esercizio proposto dall'insegnante non era semplice, ma il ragazzo aveva accettato "la sfida", riflettendo sulle suggestioni provocate dalle immagini, accogliendo con sensibilità il passato del luogo e i comportamenti perduti e reinterpretando questi ultimi personalmente in chiave attuale. Iris è stata capace di «innescare un percorso in grado di far emergere delle idee a partire dall'ascolto e dalla valorizzazione dei singoli punti di vista» dei soggetti coinvolti nell'iniziativa (Rocca 2012: 298). Il bozzetto del *murales* raffigura una donna di spalle mentre trasporta il latte da consegnare al casaro, accompagnata da un bambino sorridente aggrappato alla gonna della madre, o della sorella. Il tratto è indubbiamente moderno e lo stile ricorda quello dei *comics* americani, tuttavia è in perfetta armonia con l'ambiente in cui verrà presto inserito. Il bimbo sta portando sulla schiena la *vasa da lat* e la figura femminile indossa degli abiti che possono ricordare quelli comuni nei primi decenni del secolo scorso. Una volta approvato il modello tutto è pronto per dare inizio ai lavori.

Guardando le foto scattate durante le giornate del "GOG" si ha l'impressione che la Latteria sia diventata un'officina di idee e colori, in cui anche i membri del gruppo restauro sono stati chiamati a portare il proprio contributo (si vedano fig. 9 e fig. 10). Costantino aveva preparato la base di malta per il *murales*, Wanda faceva giornalmente visita al cantiere con la merenda per tutti e Iris accompagnava passo dopo passo i ragazzi nella realizzazione del disegno (si veda fig. 11). Potendo partecipare come spettatrice all'attività, mi resi conto della fiducia che gli adulti avevano dato ai giovani impegnati nel progetto. Sebbene non mancassero consigli in merito alla tecnica, avevano lasciato la massima libertà di espressione

ai partecipanti: «Ubriacati di colori!» ripeteva Iris a Sofia e Vanessa, ancora impacciate con pennelli e acrilici (si veda fig. 12). Una volta concluso, il *murales* era pronto per essere presentato alla comunità e si decise di programmare un'inaugurazione sabato 12 agosto, in coincidenza del ponte di Ferragosto.



Figura 8: Ultimo sopralluogo in Latteria prima del “GOG” con Iris e Dario, luglio 2023,

fonte: E.B.



Figura 9: Riccardo al lavoro in Latteria durante le giornate del “GOG”, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 10: Costantino al lavoro in Latteria durante le giornate del “GOG”, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 11: Tutti al lavoro in Latteria durante le giornate del “GOG”, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 12: Tutti al lavoro in Latteria durante le giornate del “GOG”, luglio 2023, fonte: E.B.

5. Frammenti di socialità

L'esperienza ha permesso a dei giovani di esprimere la propria creatività attraverso la riqualificazione di un bene comune; la fiducia che è stata concessa loro e l'autonomia nel lavoro li ha fatti sentire soggetti attivi - quali sono - nella propria società. L'attività del Gruppo Operativo Giovani non si è limitata alla sola realizzazione del *murales*: mentre Andrea, Sofia, Riccardo e Vanessa erano impegnati in Latteria, un altro gruppo stava restaurando una panchina, danneggiata lo scorso inverno dai vandali. Il coinvolgimento di personalità esperte e non, insieme alla partecipazione dei membri del gruppo restauro nella realizzazione di un progetto territoriale, dimostrano quanto sia necessaria la cooperazione intergenerazionale al giorno d'oggi (Paba, Pecoriello 2005: 12).

La partecipazione degli abitanti è il fondamento di qualunque possibilità di cambiamento del modello di sviluppo in direzione della sostenibilità perché soltanto nell'interazione sociale è possibile modificare gli stili di vita, perché i cambiamenti culturali avvengono solo con l'attivazione di processi aperti e continui di apprendimento sociale (*ivi*: 13).

In un paese come Garna, in cui al momento risiedono solamente 273 abitanti¹⁰ - ma è una riflessione valida anche per i contesti urbani più ampi -, si ha bisogno di ricorrenze simili per ricordare agli abitanti che il paesaggio quotidiano vive perché c'è una costante frequentazione. Grazie a proposte come quella del Gruppo Operativo Giovani le diverse generazioni si mescolano, per un momento fanno pace tra loro e lavorano verso una meta comune (note di campo, 26 maggio 2023).

Ah per me tutte le cose che fanno i ragazzi sono cose belle. Che età avranno? Diciotto anni? Sì, se questo aiuta a tenere alto il morale della Latteria come dice Wanda, allora andiamo avanti così (Costantino 15 luglio 2023)¹¹.

¹⁰ Statistiche ISTAT (ultima consultazione 31 ottobre 2023). Per la statistica precisa della frazione di Garna è stato interpellato Davide De Pellegrin, Comune di Alpago, a novembre 2023.

¹¹ Si veda appendice per fonti orali.

Come afferma Emma Waterton, i ricercatori nel campo degli studi sul paesaggio hanno la possibilità di continuare a sperimentare metodologie volte ad approfondire dinamiche di incorporazione e assegnazione di significati dei luoghi (Waterton 2019: 14). Prendere in considerazione le modalità in cui le persone e i paesaggi coproducono eventi ed esperienze - un laboratorio didattico oppure un progetto di riqualificazione - aiuta a comprendere i molteplici modi di creare aggregazione sociale (*ibidem*). Come si è potuto affermare nel primo capitolo dell'elaborato, un luogo nasce dalla relazione che c'è tra spazi geografici e individui. Per far sì che ci sia socialità è fondamentale la visita periodica, l'incontro, o scontro, tra esseri umani. Non sono sufficienti delle visite sporadiche per considerare il luogo uno spazio di aggregazione sociale: d'ora in avanti, affermano i miei interlocutori, è opportuno pensare a delle iniziative periodiche che riescano a mettere in contatto le persone e il paesaggio interessato (note di campo, 6 maggio 2023). La Latteria, attraverso le forme di socialità che nascono grazie alla sua frequentazione, detiene tutte le qualità per diventare un luogo del fare, non solo del vedere. Come ricorda l'architetto Gianfranco Cavaglià, pur rispettando e pretendendo le differenze di ognuno, si dovrebbe condividere un unico obiettivo in merito al proprio paesaggio: «valorizzare quanto trascurato, abbandonato e, speriamo, recuperabile con nuovi progetti», rispettando e recuperando quando necessario l'*energia umana* fondamentale per concretizzare le opportunità (Cavaglià 2017: 52, corsivo mio).

A differenza delle attività precedentemente illustrate, il mio contributo a questo progetto è stato nullo. La parte organizzativa è stata affidata agli educatori del "GOG", Francesca tra tutti è stata capace di conciliare i desideri dei volontari ed elaborare un programma in rispetto del luogo e della sua storia. La maestra Iris, con la sua spumeggiante personalità, è stata la guida dei quattro ragazzi per tutti i giorni di lavoro, fornendo consigli

utili e lasciando a ognuno di loro il modo di esprimere la propria creatività (si veda fig. 13). Il gruppo di volontari della Latteria come Wanda, che per prima ha scommesso sul progetto e ha visto il *murales* quando tutti vedevano una parete ancora grezza. Non si può dimenticare Costantino e la sua disponibilità nel mettere a servizio il proprio tempo per assecondare i più giovani. Infine è stato grazie a Dario e alla sua irrefrenabile “fame di socialità” se Andrea, Sofia, Riccardo e Vanessa potevano contare su una dose quotidiana di incoraggiamento. Io mi sono limitata ad osservare le varie fasi dei lavori, conversando e conoscendo i ragazzi.

Riportando i tre esperimenti di socialità in Latteria, ho approfondito alcuni dettagli a discapito di altri. Non c'è stato sufficiente spazio per riportare ogni discussione avuta con i miei interlocutori. Certi passaggi sono stati omessi, altri solamente accennati. Ad ogni modo ho tentato di restituire un quadro sufficientemente completo delle esperienze estive alla *Casera*. Come già affermato, si tratta di timidi tentativi di socialità in un luogo che solo recentemente è tornato ad ospitare persone. Nel capitolo seguente mi soffermerò sulle speranze riposte in questo paesaggio e sulle aspettative degli interlocutori. Riflettendo sulle attività appena svolte, i volontari di Garna si domandano quale strada percorrere in futuro per «tenere alto il morale e per non tornare come prima» (Costantino 15 luglio 2023)¹²: la Latteria ha bisogno di essere vissuta, ma sono opportune delle soluzioni intelligenti che possano guardare lontano.

¹² Si veda appendice per fonti orali.

CAPITOLO 5

PER CONCLUDERE:

ALCUNE PROSPETTIVE FUTURE

Il passato è sempre in relazione dinamica con il presente.

(Ligi 2011: 40)

Passano altri ricordi, affollati, in disordine.

La memoria sceglie le sue carte dal mazzo, le scambia, a volte bara.

(Di Pietrantonio 2020: 7)

Ricostruire un quadro completo di un paesaggio, qualunque esso sia, non è un'operazione semplice. Scrittori, artisti e accademici si sono sempre interrogati su come restituire agli altri il mondo attorno, percepito con i sensi e reso proprio da unici significati. Gli antropologi sono consapevoli della complessità di elementi e suggestioni che ogni microcosmo presenta e, sebbene le loro ricostruzioni siano legate all'esperienza e all'osservazione diretta nei e con i luoghi, resta comunque arduo soffermarsi su ogni aspetto di questi intricati sistemi. Una volta giunto sul campo, lo sguardo dell'etnografo comincia a confrontarsi con una pluralità di sguardi simili al suo oppure contrastanti. Le soggettività presenti nella località prescelta dallo studioso sono fondamentali e richiedono di essere tenute equamente in considerazione, tuttavia risulterebbe inutile proporsi di giungere a delle descrizioni definitive (Matera 2015: 106). Per quanto si possa essere sensibili ad ogni

prospettiva incontrata, nel valorizzare determinati elementi, alcuni verranno accidentalmente ignorati. La stessa memoria, sia essa personale o collettiva, rischia di “mescolare le carte” e di disorientare, come fa con le due protagoniste del malinconico e instancabile romanzo *Borgo Sud*, di Donatella Di Pietrantonio. Il resoconto di un paesaggio è il risultato di compromessi, in altre parole di una selezione di specifici aspetti a discapito di altri e non sempre tale descrizione accontenta l’aspettativa dei soggetti coinvolti.

Nei precedenti capitoli si è tentato di presentare al lettore la realtà della Latteria di Garna d’Alpago, un caseificio turnario dismesso negli anni Settanta del Novecento, recuperato da alcuni amici nel 2020 ed ora adibito a museo dell’arte contadina. Dopo cinque decenni di abbandono, in cui gli unici abitanti erano la vegetazione del sottobosco e piccoli animali in cerca di riparo, la *Casera* è recentemente tornata ad essere uno spazio di aggregazione per la gente del luogo. La curiosità o i legami affettivi preesistenti con essa oggi spingono le persone ad avventurarsi per i sentieri - *troi* in dialetto *alpagoto* - di Degnon e a riscoprire il suo paesaggio (si veda fig.1). Ripercorrendo le tappe della sua biografia, ho analizzato le motivazioni che hanno portato alla chiusura del caseificio, soffermandomi poi sulle dinamiche di ritorno attuali. Con lo scorrere del tempo le aspirazioni della comunità sono variate e attualmente vi è una maggiore sensibilità nei confronti delle testimonianze del passato locale. La memoria, capacità dell’individuo tanto straordinaria quanto ambigua, è stata, in questo frangente, uno strumento indispensabile che ha reso consapevoli, con le opportune eccezioni, gli abitanti di Garna delle esperienze vissute in Latteria. Sebbene «il passato non possa essere riconquistato con alcuno sforzo cosciente», ogni soggetto implicato ha avuto modo di elaborare delle nuove narrazioni partendo dal proprio vissuto (Ligi 2011: 41). I ricordi di Costantino e dei suoi amici sono certamente alla base del recupero del vecchio rudere, ad ogni modo i sentimenti nostalgici non sono stati sufficienti per portare a

termine il restauro: la costanza, il duro lavoro e la collaborazione hanno permesso di concretizzare le aspirazioni dei volontari. Adottando la metafora proposta da Eugenio Turri del paesaggio come teatro, si accetta l'idea che, in alcune circostanze, una persona, per poter individuare la misura migliore del suo operare, debba imparare a vedere con attenzione ciò che la circonda (Turri 1998: 16). Grazie al riconoscimento della *Casera* come spazio unico, come crocevia di relazioni e di quotidianità, è stato conseguentemente possibile recuperare la sua struttura e, insieme, l'intricato groviglio di significati ad essa connessi. L'antropologo Vito Teti afferma che la riqualificazione di ambienti dismessi e abbandonati è una pratica che influenza - spesso involontariamente - anche l'identità personale e collettiva delle comunità coinvolte (Teti 2004: 85). Il recupero testimonia un «senso orgoglioso di appartenenza» e il desiderio di voler elaborare delle prospettive future partendo dal proprio luogo di vita (*ibidem*). Come afferma lo studioso, i restanti, coloro che ancorano il corpo ad un luogo, instaurano un legame con la terra che assomiglia a un rapporto con una persona cara: ci si prende cura di quest'ultima, la si veglia e si sceglie di non lasciarla in solitudine (Teti 2022: 21).

Una volta rimesso a nuovo lo stabile, successivamente, si è cominciato a pensare alla modalità migliore per poterlo rendere fruibile dalla collettività: attualmente l'edificio è un piccolo museo e le sue sale sono riccamente allestite con strumenti donati dagli abitanti entusiasti dell'iniziativa. Gli oggetti esposti sono stati scrupolosamente catalogati e inseriti all'interno dell'ambiente seguendo dei criteri precisi¹. Le attrezzature correlate alla realizzazione dei prodotti caseari sono disposte negli spazi originali, ad esempio le *cagliere* di rame si trovano dove un tempo si preparava il formaggio. Altri manufatti legati alla società *alpagota* del secolo scorso trovano posto in Latteria e oggi si possono ammirare angoli

¹ Si veda capitolo 3, paragrafo 3.

tematici dedicati alla filatura, alla raccolta del fieno e alla quotidianità all'interno delle abitazioni (si veda fig. 2). Al momento, insieme alla promozione del museo, il desiderio del gruppo è quello di creare delle occasioni di ritrovo e di aggregazione sociale, coinvolgendo attivamente i più giovani: «Poi questo (riferendosi ai lavori appena conclusi) l'abbiamo fatto anche per le nuove generazioni» afferma Costantino in un'intervista (Costantino 30 marzo 2023).

Nel precedente capitolo mi sono soffermata su tre interessanti proposte elaborate dai volontari e da altri soggetti locali nei mesi estivi. Le iniziative hanno richiesto la partecipazione di bambini e ragazzi in esperienze che mettevano in luce la storia del luogo, invitandoli ad agire concretamente in esso anche attraverso un'opera di riqualificazione. Le attività hanno avuto un ottimo riscontro e l'entusiasmo dimostrato dai giovani ha convinto il gruppo restauro del valore che proposte simili hanno nel «mantenere alto il morale della Latteria» (Costantino 15 luglio 2023). L'importante aiuto da parte di personalità esperte nell'esecuzione di un progetto territoriale testimonia l'urgenza di creare sempre più occasioni di cooperazione (Paba, Pecoriello 2005: 12).

La partecipazione degli abitanti è il fondamento di qualunque possibilità di cambiamento del modello di sviluppo in direzione della sostenibilità, perché soltanto nell'interazione sociale è possibile modificare gli stili di vita, perché i cambiamenti culturali avvengono solo con l'attivazione di processi aperti e continui di apprendimento sociale (*ivi*: 13).

Nelle seguenti pagine rifletterò ancora sul contesto geografico in cui si trova la *Casera* e sulle differenze strutturali con altre due ex latterie del Bellunese, visitate durante l'etnografia. Non intendo tuttavia soffermarmi unicamente sugli ostacoli che questo paesaggio presenta, bensì il mio obiettivo in questo capitolo è quello di illustrare le possibili soluzioni che i miei interlocutori ed io abbiamo elaborato per il futuro, considerando le

aspirazioni del gruppo e le caratteristiche dell'edificio. Le idee qui raccolte rappresentano una parte del processo di riqualificazione e, certamente, sono ancora in fase di lavorazione. D'altronde non si può pretendere di giungere a soluzioni "definitive"; qualunque luogo è infatti in costante trasformazione e si lascia condizionare da molteplici fattori estranei ad esso (Ligi 2016: 51). Come afferma Tim Ingold nel già citato *The Perception of the Environment*, sarebbe opportuno difatti considerare ogni paesaggio come un costante divenire:

The important thing, so far as they are concerned, is that the process should keep on going, not that it should yield precise replicas of past performance. *Indeed "keeping it going" may involve a good measure of creative improvisation.* A skill well remembered is one that is flexibly responsive to ever-variable environmental conditions (Ingold 2000: 147, corsivo mio).

Nel capitolo concluderò la mia personale presentazione della Latteria con un ulteriore accenno agli oggetti esposti all'interno del luogo: gli strumenti connessi alla vita *alpagota* del Novecento testimoniano il lavoro e la quotidianità delle persone di queste aree. Come si è precedentemente accennato, gli strumenti raccolti dai volontari sono stati tutti donati dagli abitanti del paese e delle zone limitrofe e hanno permesso di riempire nuovamente gli spazi vuoti della *Casera*. La generosità delle persone è riscontrabile ancora oggi, dopo due anni dall'avvio del restauro. A lavori conclusi i volontari continuano a ricevere attrezzi di ogni genere e, benché gli ambienti stiano esaurendo lo spazio utile all'esposizione, non sono in grado di rifiutare doni così altruisti. Nasce di conseguenza l'esigenza di trovare una collocazione e un uso differenti per i suddetti manufatti; nelle prossime pagine riporterò l'originale proposta suggerita da Dario Battistel che può fornire degli spunti di riflessione in merito all'utilizzo del catalogo. Gli strumenti, beni culturali demotnoantropologici a tutti gli effetti, rappresentano certamente un patrimonio «stabile, conservato ed esposto», tuttavia è da considerarsi anche in movimento e *in progress* (Bravo, Tucci 2006: 16, 28). Come

specificano gli antropologi Gian Luigi Bravo e Roberta Tucci, le discipline scientifiche che si occupano dei beni DEA hanno il compito di svolgere indagini che sappiano tener conto dei singoli oggetti d'interesse e, al contempo, del territorio nelle sue «articolazioni e degli attori sociali che vi operano» (*ibidem*).

Tante “piccole cose”, il più delle volte poco significative sul piano artistico, ma ognuna dotata di valore in quanto parte di una storia o di un complesso più vasto, con una ricchezza culturale legata a moltissimi aspetti immateriali. Tutto questo richiede approcci nuovi, metodi interdisciplinari e non dualistici, pratiche e strumenti innovativi, ovvero un'inclinazione olistica che è difficile individuare nei musei tradizionali, il più delle volte poco aperti e dialoganti con il territorio in cui si collocano (Tondolo 2019: 15).

I seguenti paragrafi sono dunque focalizzati su un patrimonio culturale legato al passato, ma che può dialogare con il presente. Come per tutti i paesaggi, anche quello della Latteria di Garna è in costante trasformazione.



Figura 1: Il *troi* della Latteria di Garna, marzo 2023, fonte: E.B.



Figura 2: La Latteria come museo dell'arte contadina, particolare, aprile 2023, fonte: E.B.

1. Ancora fare con il paesaggio: un riuso creativo

The growth of knowledge, conceived relationally, is an aspect of the growth of persons, in the contexts of their involvement with one another and with the environment. *Just because people are doing things differently now*, compared with the way they did them at some time in the past, *does not mean that there has been a rupture of tradition or a failure of memory* (Ingold 2000: 147, corsivo mio).

Nel quarto capitolo mi sono soffermata a descrivere le varie fasi di un progetto di riqualificazione, promosso dal Gruppo Operativo Giovani del Comune di Alpage, in un'ala dell'edificio recentemente restaurata da Costantino Perera. L'attività si è svolta nel giro di una settimana di luglio ed è consistita nella realizzazione di un *murales* tematico raffigurante una giovane donna e un bambino che trasportano il latte verso il caseificio. Nel riportare l'esperienza, ho preferito approfondire le dinamiche interne createsi tra il gruppo di volontari, i referenti dell'iniziativa e i quattro ragazzi a cui vi hanno preso parte. Alcuni aspetti di quelle giornate non sono stati trattati per motivi di spazio e di attinenza con l'argomento del capitolo, incentrato sulla riscoperta della socialità in Latteria. Nella descrizione non ho fatto cenno a un particolare, notato sul campo, che reputo nondimeno di straordinaria importanza e che merita un approfondimento a parte.

Durante una delle quattro giornate di lavoro, Dario Battistel decise di portare con sé nel cantiere di Degnon tre *fassere* di legno, ricevute da poco in dono da una signora del paese. La *fassera* in dialetto locale, *fascera* in italiano, è uno strumento tipico della produzione casearia nella quale veniva posata e pressata con forza la cagliata ed è riconoscibile per la sua forma ricurva. Ancora oggi lo si utilizza, spesso però in plastica, per creare le forme di formaggio. Con ogni probabilità, fino a quel momento i tre manufatti erano riposti in qualche ripiano di una soffitta e, una volta ritrovati, la precedente proprietaria pensò di cederli al museo. Come si è potuto constatare nelle precedenti parti dell'elaborato, durante gli anni di abbandono la

Casera venne svuotata da ogni componente di arredo e quando i volontari cominciarono a restaurare il rudere, gli abitanti del posto decisero di dare una mano nel riempire ancora gli spazi. La Latteria è un bene comunitario per il suo valore a livello locale e il suo recupero strutturale è stato possibile anche grazie al coinvolgimento e al contributo di molte persone di Garna che, poco alla volta, hanno allestito nuovamente gli ambienti dell'edificio. Tutt'oggi, il gruppo di amici continua a ricevere periodicamente generose donazioni da parte dei loro compaesani, eppure le aree interne della *Casera* si sono fatte sempre più strette e si è cominciato a temere di rendere il luogo eccessivamente caotico a causa della sovrabbondanza di attrezzature. All'interno dell'edificio è possibile osservare una ricca collezione di *fassere de lenc* posizionate nella sala delle *cagliere*, l'aggiunta di altre tre potrebbe risultare dunque superficiale.

Nel territorio italiano sono numerosi gli esempi di raccolte museali sulla civiltà contadina nella quale si registra un esubero di strumenti: gli allestimenti, sebbene realizzati con il nobile intento di non voler perdere la memoria materiale del proprio passato, creano una certa confusione nel visitatore, spesso inesperto. La Latteria non presenta le caratteristiche di queste realtà espositive, al contrario il desiderio dei volontari è quello di trovare un giusto equilibrio tra la necessità di realizzare uno spazio museale con un catalogo per quanto possibile completo, senza tuttavia eccedere nella raccolta di oggetti (Note di campo successive a una conversazione con Costantino, 30 marzo 2023).

Quando Dario portò i manufatti a Degnon, propose a Iris Bernard, coordinatrice del lavoro a Garna, ad Andrea, Sofia, Riccardo e Vanessa, i ragazzi coinvolti nel progetto, di utilizzarli come meglio credevano (si veda fig. 3). Affidandosi all'abilità del gruppo, il volontario decise di salvare gli oggetti dall'oblio o peggio ancora dall'inceneritore e di cambiare la loro funzione originaria per acquistarne una completamente nuova attraverso un

diverso contesto narrativo. Le tre *fassere*, “cose” di uso comune, prodotte similmente ad altre adoperate nei caseifici del Bellunese, rischiavano di finire in qualche stufa per riscaldare le case in inverno, oppure di confondersi anonimamente tra l’insieme di strumenti esposti nelle sale del museo. Dario invece volle proporre una strada alternativa e, con l’intervento di Iris, atelierista sensibile nei confronti di queste tematiche, si scelse di nobilitare i manufatti grazie all’interpretazione creativa, che:

sovverte la loro storia passata, e dall’intuizione di nuovi sorprendenti significati, essi possono riacquistare un linguaggio espressivo universale, trasformandosi nuovamente in prodotti destinati a durare nel tempo (Naglieri 2010: 2).

Nata negli anni Sessanta del Novecento la *Junk Art*, letteralmente l’arte realizzata con la spazzatura, invita attraverso il riciclo a dare una seconda vita ad oggetti quotidiani dismessi, che grazie alla scintilla creativa, possono diventare opere «portatrici di un significato sociale allargato, dal valore comunicativo e divulgativo» (*ibidem*). Le cose sono il simbolo del mondo contemporaneo e non è un caso che proprio gli artisti abbiano per primi cominciato a recuperare l’immensa mole di rifiuti, dandole un nuovo valore². Le *fassere* non si possono certo considerare degli oggetti di scarto veri e propri, ciononostante, l’eccedenza delle unità presenti nel museo, le avrebbe rese superflue a fini espositivi. La proposta di Dario, originale e virtuosa, può fare riflettere sul ruolo degli oggetti all’interno della società dei consumi, sulla loro limitata temporalità di utilizzo e sulla loro sostituzione. Osservando le *fassere* come una tela ancora bianca, Sofia e Vanessa, guidate dall’esperienza di Iris, cominciarono a realizzare soggetti floreali, linee astratte variopinte e altri elementi naturali. Le figure dipinte sul legno chiaro non avevano nulla in comune con la storia della Latteria, e ancor meno con i cicli produttivi del formaggio e del burro (si veda fig. 4). Per qualcuno il

² La Filippa e il “Progetto Art”: fonte https://lafilippa.it/_dsc_rassegna/2016.07.26_CARTABIANCANEWS (Ultima consultazione 19 gennaio 2024).

riuso originale di questi strumenti potrebbe sembrare una “dissacrazione” delle tradizioni popolari; eppure è innegabile il significato sociale del gesto. Ogni elaborato artistico che parte dal recupero di un oggetto è un regalo che si fa al mondo che ci circonda, rendendolo migliore³. La pratica del riuso ha d'altronde origini lontane: nelle abitazioni, in cui l'accessibilità alle risorse era alquanto limitata, non ci si poteva permettere di sprecare nulla e gli oggetti quotidiani, se malfunzionanti o usurati, venivano riparati o i loro componenti venivano conservati e adoperati in funzioni diverse da quelle originariamente previste (Bonato 2017: 86).

Perché conserviamo certe cose? Perché non ci va di buttarle via. Ma per quale motivo? Non siamo noi a poter rispondere; questo è il segreto delle cose, che non desiderano rivelarcelo (Gauss 2023: 108).

Come ho avuto modo di accennare nel terzo capitolo, grazie alle diverse provenienze e percorsi, gli oggetti in Latteria possiedono una loro *agency*, la capacità unica di suscitare reazioni in chi li osserva o li tocca. Cambiando l'aspetto delle cose, anche l'*agency* può subire dei mutamenti, perdendo significati o, al contrario, inglobando in sé altri di nuovi. Grazie all'idea di Dario, accolta di buon grado dai suoi colleghi volontari, gli strumenti hanno ritrovato dignità attraverso un processo creativo messo in atto da delle persone - Sofia e Vanessa - estranee alla realtà della *Casera*. Il recupero tenta di spiegare inoltre come le *fassere*, appartenute precedentemente a una signora di Garna, possano avere un'importanza a livello antropologico se interpretate come tramite per raccontare il vissuto e le soggettività degli individui con cui hanno avuto e hanno tuttora a che fare. In occasione delle giornate del “GOG”, le due giovani operatrici iscrissero narrazioni contemporanee sulla superficie ricurva delle fascere, diventandone temporaneamente le nuove proprietarie (si veda fig.5). Dietro

³ *Ibidem*.

all'attività, si respira un profondo senso di responsabilità sociale e l'intenzione di fornire un esempio utile alla comunità, suggerendo soluzioni al problema dell'esubero e dello smaltimento di cose dismesse (Naglieri 2010: 20). Scegliere un oggetto consumato e inutilizzato significa mettere in luce al contempo le potenzialità espressive racchiuse in esso, scoprire un'identità stratificata e dare voce alla sua storia intrinseca (*ivi*: 3).

“Oggetti risorti” - non significa rinunciare alla bellezza, anzi vuol dire trovare una nuova bellezza, più prossima al nostro essere umani e come tali soggetti al rifiuto e alla discriminazione. Una bellezza che si porta dentro le tracce di ciò che è stata, i resti di quanto è trascorso. Una bellezza non astratta, ma ancorata alla corruttibilità, che contiene una speranza di risurrezione, se non per gli esseri umani almeno per le cose (Morozzi in Naglieri 2010: 3).

Attualmente i manufatti si possono ammirare nella stanza dello *scòl* insieme al *murales* realizzato in contemporanea da tutto il gruppo operativo (si veda fig. 6). Visitando il luogo si ha l'impressione di “leggere” più capitoli della storia di Degnon; alcuni sconosciuti, che risalgono a quando in questo paesaggio non era ancora giunto l'essere umano, altri più recenti, legati alla cronaca locale dello scorso secolo e all'attività dei caseifici turnari. L'avventore può inoltre approcciarsi a un nuovo capitolo, ancora in fase di revisione, con protagoniste persone che operano in una Latteria che nel frattempo ha cambiato aspetto (si veda fig. 7). Il complesso espositivo di manufatti storici e quello caratterizzato dal lavoro del “GOG” rappresentano il racconto di un progetto collettivo in cui convergono emozioni, immagini e biografie, scaturite dalla stessa frequentazione del paesaggio.

Dare la possibilità di ricontestualizzare i beni DEA, coinvolgendo nell'operazione un gruppo sempre più ampio ed eterogeneo di individui, aiuterebbe a prendere maggiore confidenza con gli oggetti stessi e a comprendere la storia che essi rappresentano. Così facendo si potrebbe accorciare la distanza tra generazioni, coinvolgere i più giovani nelle

pratiche di rivitalizzazione delle tradizioni popolari ed aumentare l'interesse verso il paesaggio o l'istituzione di riferimento. In aggiunta si eviterebbe di racchiudere nelle «bacheche di un mondo senza tempo né problemi» la complessa realtà di un fare passato, impedendo la formulazione di un'immagine fittizia ed eccessivamente romanticizzata «senza miseria né ribellione, produttrice di ingenua bellezza e di curiosità» (Bravo, Tucci 2006: 16).

Concludendo, le collezioni dedicate al lavoro contadino, sebbene possano essere considerate «ripetitive e di minor interesse» dalle amministrazioni locali e dai funzionari delle articolazioni regionali del ministero per i Beni e le Attività culturali, rappresentano spesso dei contributi interessanti nel testimoniare la diffusione e lo scambio di cultura (*ivi*: 23). Istituzioni come quella nata a Garna nel 2020, costituita dall'impegno volontario di una piccola comunità, rappresentano una «risorsa di memoria, di appartenenza e comunicazione» (*ibidem*). Il laboratorio svolto durante le giornate del “GOG” in Latteria è una soluzione, condivisibile o meno dai visitatori, destinata alla tutela di questo paesaggio. Certamente in futuro potrà fornire da esempio per altre preziose proposte, interessate anch'esse a rendere il luogo «disponibile per la fruizione comunitaria» al di fuori della singola esperienza museale (*ivi*: 27).

Interpretation is all about helping people appreciate something that you feel is special.
[...] It convinces people of the value of a place and encourages them to want to conserve it (Carter 1998: 3-4).



Figura 3: Il recupero creativo delle fascere, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 4: Il recupero creativo delle fascere, particolare, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 5: Il recupero creativo delle fascere, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 6: Le fascere di Sofia e Vanessa in Latteria, luglio 2023, fonte: Francesca Gaio.



Figura 7: La stanza dello scòl oggi, agosto 2023, fonte: Francesca Gaio.

2. La Latteria di Garna a confronto con altre realtà nel territorio

Ovviamente si potrebbe formare un'orchestra, o fare teatro per strada. Animare il quartiere, insomma. Unire la gente di una strada o di una serie di strade grazie a qualcosa di diverso dalla semplice convivenza: un'esigenza o una lotta (Perec 1989: 70).

Proposte originali come quella di Dario sono certamente un punto di partenza nell'elaborazione di un piano operativo futuro, sensibile alle tematiche sociali del riuso e della cooperazione. Risulta ad ogni modo essenziale pensare a lungo termine, pianificando delle soluzioni da proporre ciclicamente, con il coinvolgimento di gruppi sempre più diversificati di attori sociali. Fin dai primi incontri, i volontari della *Casera* hanno dimostrato il loro interesse nel voler valorizzare il paesaggio come ambiente aperto alla comunità e agli avventori esterni, ribadendo l'urgenza di rendere partecipi le autorità comunali nelle scelte decisionali (Note di campo successive a una conversazione con Dario, 20 marzo 2023). Durante i mesi di etnografia in Alpagò, ho trovato interessante mettere a confronto il recupero dell'edificio, tutto considerato alquanto recente, con altre due iniziative di ritorno, incontrabili nello stesso territorio. Osservare come due latterie del Bellunese siano state restaurate e riutilizzate in modo alternativo a quello originario, potrebbe fornire degli spunti di riflessione significativi per sviluppare delle strategie future alla Latteria di Garna. La comparazione non vuole certamente svalutare tutto il lavoro fatto con fatica ed impegno dal gruppo del paese. Al contrario, ciò significa riconoscere le opportunità e gli eventuali limiti del luogo, accettarli, rispettarli in quanto sfaccettature del paesaggio e, insieme, sviluppare un disegno che possa equamente soddisfare le aspettative delle persone coinvolte.

La Latteria di Torch, in Comune d'Alpagò e la Latteria di Vich, nel Comune di Ponte Nelle Alpi sono state recuperate in tempi recenti e ad oggi rappresentano degli spazi di animata aggregazione sociale. La prima, situata a pochi minuti dal paese in cui ho svolto la

ricerca, è ben inserita all'interno del contesto urbano della frazione, caratteristica che non è possibile riscontrare in quella di Garna, posizionata in un'area alquanto periferica rispetto al centro della borgata⁴ (si veda fig. 8). Il piccolo fabbricato, costruito a metà del Novecento, venne abbandonato poco più tardi dai suoi frequentatori, desiderosi di cercare occupazione in altri contesti lavorativi, una scelta comune nelle Prealpi Bellunesi (Da Re 2019: 223). Nei primi anni Duemila nacque fortunatamente l'idea, promossa da qualche abitante del borgo, di voler recuperare il luogo e, con l'appoggio importante dell'amministrazione comunale di allora, la Latteria venne riadattata a centro sociale e culturale per la frazione. La proprietà venne acquisita dal Comune di Alpago⁵, grazie a un accordo straordinario di tutti i soci ed eredi dell'istituzione; soluzione che richiese diversi momenti di dialogo e di mediazione tra le parti.

Il nuovo proprietario si impegnò ad assumere un'impresa locale, De Col Costruzioni, per la messa in sicurezza e la ricostruzione di parte dello stabile dal dicembre 2010. Un anno più tardi, la ditta ultimò gli interventi secondo programma, tuttavia rimase ancora molto lavoro da fare prima di rendere agibile l'edificio. Anche a Torch si registrò un interesse iniziale dal basso che coinvolse i figli degli eredi della Cooperativa e amici nell'affrontare insieme le operazioni di restauro. L'approccio *bottom-up*, come si è potuto cogliere nell'esperienza di Garna, rappresenta una modalità di gestione delle iniziative più democratica, flessibile e informale⁶. Questo metodo richiede uno sforzo superiore del gruppo operativo, ciononostante permette di dare spazio alle proposte di ogni componente, risolvere i problemi con più immediatezza e, aspetto ancora più importante, esso incoraggia un maggior

⁴ Si vedano capitoli 2 e 4.

⁵ Allora ancora Comune di Pieve d'Alpago. Nel 2016 la frazione è confluita nel nuovo Comune di Alpago.

⁶ Si veda capitolo 3, paragrafo 2.

coinvolgimento da parte dei membri. Questa fase complessivamente durò diversi anni, tuttavia, come affermò Eros De Col, componente dell'Associazione Latteria Turnaria di Torch, in occasione dell'inaugurazione nell'autunno del 2017: «il risultato finale ripaga i sacrifici, le discussioni, l'impegno di molti per arrivare fin qua» (Eros De Col 23 settembre 2017)⁷.

In una frazione come Torch, in cui da anni mancano attività commerciali e bar dove potersi riunire, il recupero della Latteria ha significato riappropriarsi di uno spazio dedicato all'aggregazione sociale. Volendo destinare la *Casera* di paese a centro culturale e sociale, assumendosi anche l'impegno di costituire un'associazione APS - associazione di promozione sociale -, ha significato unire i legami con la tradizione passata impressi nel luogo, farsi carico delle necessità attuali e, collettivamente, pensare a come mantenere viva l'istituzione pure in avvenire. Durante la festa inaugurale del 2017, Raul Soccal, componente dell'Associazione Latteria Turnaria di Torch, affermò quanto il recupero della Latteria fosse:

[...] pure l'occasione di un momento di riflessione per il futuro; adesso abbiamo la nostra casa, *facciamola vivere, abitiamola*, perché sappiamo tutti che le case vuote degradano e nel tempo diventano un peso. [...] I ricordi si offuscano a seconda della nostra età, ma questo manufatto oggi ripercorre le strade di quella comunità passata, dando loro nuova vita e raccomandandoli ai nostri giovani (Raul Soccal 23 settembre 2017, corsivo mio)⁸.

Le sale oggi accolgono feste di compleanno, cene e attività culturali che richiamano l'interesse della gente del posto e dei villeggianti: il recente “Arperitivo”, un appuntamento sonoro e conviviale tenuto dalla musicista Lucia De Antoni, il 6 agosto 2023, è solo un esempio delle iniziative proposte a Torch (si veda fig. 9). Il concerto, organizzato all'interno della Latteria, ha ripercorso la storia dell'arpa attraverso repertori classici e moderni e si è

⁷ Estratto intervento in occasione dell'inaugurazione della ristrutturata “Latteria Turnaria” di Torch d'Alpago, 23 settembre 2017. Documento gentilmente fornito dall'Associazione Latteria Turnaria di Torch, luglio 2023.

⁸ *Ibidem*.

concluso con un aperitivo - da qui il titolo originale dell'evento - nel cortile della struttura (note di campo, 6 agosto 2023). Lo spazio confortevole e riparato della Latteria di Torch permette di organizzare, senza eccessive difficoltà, incontri al riparo dalle eventuali precipitazioni atmosferiche, comuni in queste località.

Il paesaggio va considerato come prodotto sociale: può essere oggetto di contesa e di conflitto, in termini più spesso impliciti che espliciti, ma è anche luogo dell'espressione di identità e di cittadinanza, di integrazione [...] (Castiglioni 2022: 29).

Insieme a quella di Torch, ad agosto visitai con Iris Bernard e sua figlia, Greta Verzi, la Latteria di Vich, nel comune di Ponte Nelle Alpi, non distante da Garna (si veda fig. 10). Dislocata anch'essa nel cuore del paese, a pochi passi dalla chiesa, venne adibita a caseificio nel 1919 fino alla sua chiusura negli anni Settanta: un decennio decisivo per molte altre realtà, come si è potuto constatare nei precedenti capitoli⁹. Nel 2001, l'immobile divenne di proprietà del Comune - esattamente come per la Latteria di Torch -, il quale lo concesse successivamente in comodato gratuito all'Associazione La Vecia Lataria, che ebbe cura di trasformare gli spazi interni in museo¹⁰ (si vedano fig. 11 e fig. 12). Attualmente le sale sono diventate luogo di incontro per i cittadini, vi si organizzano eventi privati e pubblici. La cucina attrezzata e l'impianto di riscaldamento al primo piano dello stabile permettono ai fruitori di preparare pasti caldi e la frequentazione tutto l'anno (note di campo, 8 agosto 2023). Sebbene siano dislocate in due comuni differenti, tra la Latteria di Torch e quella di Vich esistono delle similitudini non trascurabili. La loro posizione geografica, nel centro dei paesi, probabilmente facilitò i recuperi degli stabili, entrambi avviati diversi anni prima rispetto a quello di Garna e, al giorno d'oggi, agevola la loro frequentazione quotidiana. Il

⁹ Si veda capitolo 2.

¹⁰ Ex latteria di Vich: fonte <https://catalogo.beniculturali.it/detail/ArchitecturalOrLandscapeHeritage/0500365308> (Ultima consultazione 8 gennaio 2024).

contributo delle istituzioni comunali permise di predisporre per giunta una fruizione degli ambienti restaurati: la scelta di destinarli a museo o centro sociale è dipesa dall'interesse e dalle esigenze delle comunità coinvolte.

Analizzando le realtà di Torch e di Vich, si riscontra quanto possa essere complesso adottare le stesse scelte operative pure a Garna: come si è accennato nello scorso capitolo, la Latteria è posizionata in un contesto alquanto periferico e la mancanza di un sistema di riscaldamento, dei servizi igienici e della corrente elettrica, rappresentano un ostacolo evidente. Se in contesti differenti è stato possibile costituire dei centri sociali, a Garna pare opportuno elaborare delle soluzioni alternative, più consone al contesto geografico e strutturale. La scelta di destinare la *Casera* a museo dell'arte contadina risulta pertanto ottimale, ad ogni modo sarebbe interessante considerare ulteriori pratiche attuabili senza particolari difficoltà. L'iniziativa di Dario riportata nei precedenti paragrafi è solo una delle tante alternative.

Quella del volontario non è stata l'unica idea elaborata nei mesi dell'etnografia a Garna. Una possibile collaborazione con il Comune di Alpage consentirebbe ai volontari di approcciarsi al futuro con maggiore ottimismo, senza il timore di essersi impegnati invano in un restauro durato tre anni. Illustrando le dinamiche di ritorno alle Latterie di Torch e di Vich, si constata quanto sia essenziale il contributo delle istituzioni, eppure il processo per arrivare a una gestione collaborativa richiede - sempre - pazienza e lavoro di mediazione. La *Casera* di Garna è ancora di proprietà dei soci e degli eredi della Cooperativa Latteria Turnaria Sociale di Garna d'Alpage¹¹ e giungere a una soluzione unitaria potrebbe non essere un processo semplice e immediato. Nonostante le apparenti criticità registrate, conversando a lungo con i miei interlocutori ho potuto tuttavia registrare una forte determinazione e un

¹¹ Si veda capitolo 2.

entusiasmo nel voler tenere attivo il paesaggio di Degnon. Rendere partecipi sempre più persone alle dinamiche interne della Latteria di Garna, oggi, potrebbe aiutare a incontrare l'appoggio collettivo e a individuare soluzioni alternative, non ancora sviluppate.



Figura 8: La Latteria di Torch d'Alpago, maggio 2023, fonte: E.B.



Figura 9: "Arperitivo" alla Latteria di Torch, 6 agosto 2023, fonte: E.B.



Figura 10: Visita alla Latteria di Vich con Iris Bernard e Greta Verzi, 8 agosto 2023, fonte: E.B.



Figura 11: Interni della Latteria di Vich, particolare, 8 agosto 2023, fonte: E.B.

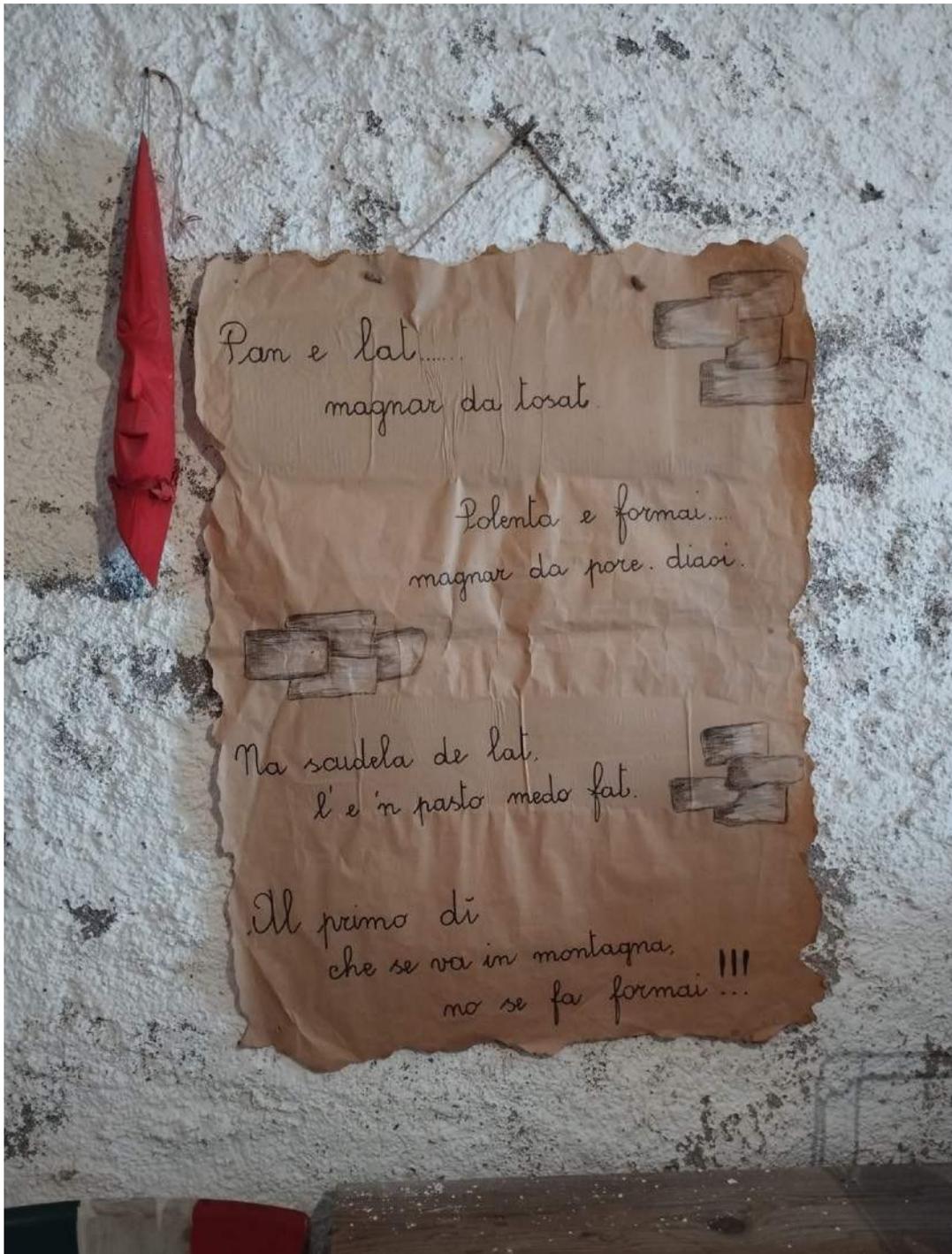


Figura 12: Interni della Latteria di Vich, particolare, 8 agosto 2023, fonte: E.B.

3. Parola ai visitatori: proposte originali per la Latteria

Volendo ascoltare i suggerimenti della comunità, in occasione dell'inaugurazione cittadina del *murales*, realizzato dai ragazzi del "GOG", il 12 agosto si propose un questionario a tutti quelli interessati a offrire un contributo costruttivo. Le informazioni fornite, trattate in forma anonima, vennero raccolte e condivise all'interno del gruppo di volontari. In totale si compilarono ventuno questionari: ogni documento era caratterizzato da quattro domande aperte che lasciavano spazio a riflessioni articolate aderenti alle peculiarità del paesaggio in questione. Il primo quesito cercava di individuare quante fossero state le persone a conoscere già da tempo la realtà della Latteria e il suo recente restauro: la maggior parte delle risposte furono affermative, mostrando ancora una volta come questo paesaggio sia, per la comunità *alpagota*, familiare. Il secondo e il terzo invitavano a esprimere un giudizio personale in merito al recupero dei luoghi in abbandono del territorio e se, in tali processi, ritenessero necessario il coinvolgimento delle nuove generazioni. I pensieri raccolti evidenziavano generalmente l'importanza di «rendere partecipi i giovani della storia locale, custodendo il passato, riportandolo al futuro»¹² e di «consapevolizzare i ragazzi dei continui cambiamenti nel proprio territorio»¹³. L'ultima domanda richiedeva di condividere un pensiero in merito alle attività da presentare in futuro: alcuni proposero di invitare una compagnia teatrale nei mesi estivi, altri di organizzare letture animate per adulti e per bambini e, ancora, in un questionario si menzionava alla possibilità di organizzare delle giornate di pulizia del sentiero in compagnia dei volontari. Nonostante alcuni dei progetti indicati non siano immediatamente realizzabili, in futuro potrebbero esserlo: leggendo i diversi suggerimenti, è facile comprendere quanto un parere esterno possa risultare prezioso

¹² Si veda appendice.

¹³ *Ibidem*.

nell'elaborazione di iniziative in *Casera*. Come afferma Benedetta Castiglioni «attraverso la rilevazione e la messa in evidenza delle percezioni, delle rappresentazioni, delle valutazioni e delle aspirazioni della popolazione» è possibile creare delle «strategie di gestione dei paesaggi» democratiche e inclusive (Castiglioni 2022: 55).

Visionando i questionari, Dario accennò alla possibilità di installare delle mangiatoie per uccelli sugli alberi attorno all'edificio: «eh non si può fare uno zoo qua, però sarebbe bello mettere qua e là delle casette. Può darsi che arrivino gli uccellini e non ci vuole troppo impegno» (Note di campo successive a una conversazione con Dario, 13 agosto 2023). Elaborare l'idea con l'intero gruppo di volontari, creare un percorso laboratoriale con l'appoggio del Comune di Alpago e affidare la creazione dei manufatti ai bambini e alle loro famiglie potrebbe suscitare una successione di dinamiche interessanti connesse al territorio. L'attività aiuterebbe a «tenere alto il morale della Latteria» (Costantino 15 luglio 2023)¹⁴ e, parallelamente, darebbe modo di instaurare un legame con il luogo in cui si svolge l'esperienza, lasciando un ricordo positivo nei partecipanti. Nelle prime sezioni dell'elaborato, riflettendo sul senso dei luoghi, si è evidenziato quanto la memoria e la quotidiana frequentazione di un ambiente possano intensificare e - in certi casi - migliorare la connessione affettiva con esso. Concedere l'opportunità a un pubblico più ampio di affezionarsi alla Latteria porterà, con tutta certezza, ad avere una maggiore consapevolezza del proprio paesaggio, aumenterà la volontà di prendersene cura e di non volerlo abbandonare (Teti 2022: 21).

Le idee raccolte quel giorno furono prese in considerazione, come si è potuto osservare, con grande entusiasmo da parte dei volontari. Alcune proposte invece avviarono una serie di riflessioni e dibattiti ancora aperti; d'altronde un paesaggio è tale solamente se vi

¹⁴ Si veda appendice per fonti orali.

è un'abituale «presenza di certi corpi in certi luoghi» e ciò comporta sempre a incontri e scontri (Remotti 1993: 32).

4. Un paesaggio in continuo mutamento: alcune riflessioni conclusive

In questi capitoli si è tentato di superare un certo tipo di stereotipo della montagna, sfortunatamente ancora diffuso: la montagna come Eden per gli amanti della natura, la montagna come oasi per gli sportivi e, ancora, la montagna come riserva di un passato a cui non si può fare ritorno. Certamente è sufficiente una certa dose di sensibilità e apertura al mondo per comprendere quanto ogni luogo abbia, al contrario, una reale profondità che spesso va oltre la superficie. Mauro Varotto ricorda che «è necessario decostruire le retoriche della “purezza” e della “tradizione”» le quali «rendono questi luoghi spazi banali, monofunzionali e nella realtà poco sostenibili» (Varotto 2020: 166). Garna d'Alpago, montagna di mezzo per eccellenza, alla pari di ogni paesaggio, è da considerarsi una riserva di opportunità per la comunità locale e per chi l'attraversa, anche solo occasionalmente.

La riqualificazione della Latteria ha permesso di recuperare i significati che le persone, decenni fa, attribuivano ad essa e, parallelamente, ha dato vita a pratiche di collaborazione e di socialità. La frazione dove si trova la *Casera* torna ad essere abitata grazie a un «rituale di rifondazione» collettivo in cui l'iniziativa individuale si accompagna a una moltitudine di pratiche e sguardi distinti (Teti 2004: 176). Sebbene il processo sia stato inizialmente promosso da un piccolo gruppo di amici, - come testimonia pure la bacheca posta nei pressi dell'edificio -, ben presto ha richiamato il contributo di altri soggetti in numerose occasioni (si veda fig. 13). Osservando l'esperienza di riqualificazione si comprende inoltre quanto sia impraticabile pretendere che i paesaggi siano inalterabili nel

tempo; Emma Waterton al contrario invita a immaginare ogni luogo come un insieme di processi fluidi e animati in continuo divenire (Waterton 2019: 9).

Con il ritorno alla Latteria, i volontari, i fruitori del caseificio turnario, i bambini della scuola di Pieve d'Alpago, gli atelieristi e, ancora, gli avventori occasionali si sono trovati a immaginarsi in questo luogo e, in misura maggiore o minore, a riscoprire una parte della propria singolarità in uno spazio collettivo. Illustrando le esperienze laboratoriali estive e i momenti di ritrovo a Degnon, si intuisce quanto la Latteria possa diventare «strumento in chiave educativa, perché porta ad una maggiore consapevolezza personale, ad un maggior dialogo tra individui e a una più sincera condivisione» (Castiglioni 2022: 103).

Guardando al futuro con ottimismo, essa potrà rinnovarsi a spazio di incontro per ogni generazione, sapientemente gestito e curato dai suoi volontari e da coloro che vorranno entrare a far parte di questo microcosmo sociale. Nelle sale del museo nasceranno laboratori per recuperare e condividere la memoria dell'Alpago, del suo patrimonio materiale e immateriale. Ci si approccerà agli oggetti esposti, beni demoetnoantropologici, con rinnovato interesse e creatività: essi saranno uno strumento per creare dialogo tra le diverse generazioni, avvicinandole. Se la generosità delle persone resterà immutata, un giorno potrà rendersi necessario ampliare lo spazio espositivo della mostra, includendo altri luoghi, alcuni di essi non ancora riqualificati, probabilmente estendendosi in paesi vicini. Come affermano Bravo e Tucci, non si tratta di anonimi contenitori ma di componenti centrali di un «progetto di documentazione, ricerca e comunicazione che riguarda tutto un territorio e le sue emergenze» (Bravo, Tucci 2006: 70). Probabilmente si istituirà un museo diffuso come nuovo punto di partenza per offrire suggestioni e stimoli - e non solamente ricordi - alla società odierna (Tonon 2002: 139).

Una ricchezza diffusa che comprende borghi, architetture tradizionali, collezioni minori ma che pure incorpora abitudini gastronomiche, pratiche artigianali antiche, saperi e conoscenze legati alla cultura materiale, cura del paesaggio, [...] inclusa una fitta e complessa rete di relazioni, strettamente ancorata al territorio, che lega tutti questi elementi (Tondolo 2019: 15).

Esperienze analoghe a quelle proposte in estate dai volontari e dal Gruppo Operativo Giovani potranno essere elaborate e ripresentate adoperando nuove strategie di coinvolgimento. Riccardo, uno dei quattro ragazzi volontari del “GOG”, considererà di tornare, forse con i suoi colleghi della Scuola di Fumetto di Padova, per realizzare un’altra opera sulle pareti della *Casera*, seguendo gli insegnamenti ribelli e fantasiosi di autori affermati che, prima di lui, hanno messo in connessione paesaggio e arte¹⁵. Servizi fotografici inaspettati, come quello realizzato lo scorso inverno dalla ditta di prodotti caseari Bergader per il calendario 2023 (si vedano fig.14 e fig.15), avranno come *location* la Latteria e Degnon.

¹⁵ Il murale di Zerocalcare a Rebibbia (perché un mammut?) fonte: <https://fumettologica.it/2014/12/murale-zero-calcare-rebibbia/> (Ultima consultazione 28 gennaio 2024).



Figura 13: Il piccolo piazzale della Latteria, luglio 2023, fonte: E.B.



Figura 14: Scatto del servizio fotografico in Latteria della ditta Bergader, autunno 2022, fonte: Pagina Social di Bergader Italia

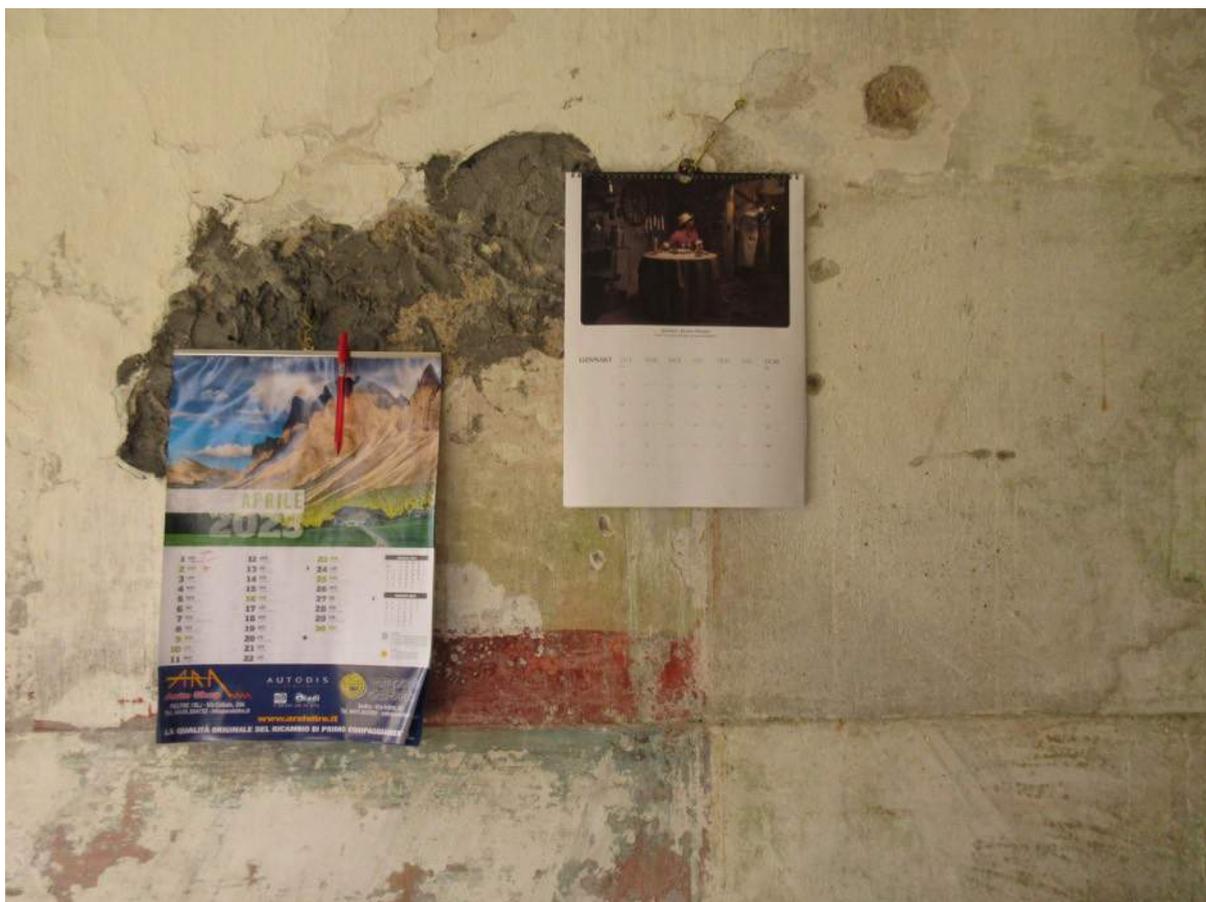


Figura 15: Il calendario della ditta Bergader in Latteria, aprile 2023, fonte: E.B.

Negli anni numerosi studiosi si sono impegnati a riflettere sulle dinamiche di abbandono e di ritorno alle aree rurali. Il desiderio di evadere dalla frenesia della città, l'idealizzazione del "bel paesaggio" e l'amore per la terra sono solo alcune delle motivazioni che spingono oggi molte persone a tornare nei luoghi che le generazioni precedenti avevano lasciato (Vallerani 2001: 25). Spero di essere riuscita a offrire con coerenza un contributo originale alle numerose riflessioni antropologiche e letterarie già esistenti, restituendo al lettore un'immagine esauriente del luogo da me osservato, aiutandolo in tal modo a relazionarsi ad esso nella sua complessità. La ricerca svolta a Garna d'Alpago, riassunta all'interno di questo elaborato, vuole supportare la tesi secondo cui ogni paesaggio è un prodotto collettivo costruito da processi di partecipazione che richiedono una reciprocità tra corpi e luoghi (Remotti 1993: 31) e, simultaneamente, dalla percezione di chi vive immerso in esso (Ligi 2016: 191). Le modalità percettive ed affettive hanno determinato e determinano tuttora la Latteria nella sua interezza, creando quello che in antropologia è denominato come il senso dei luoghi. Senza cedere in descrizioni eccessivamente pretenziose, ciò che ho avuto modo di osservare durante i mesi trascorsi in Alpago è una chiara presa di posizione da parte di alcuni abitanti nei confronti del proprio territorio. Esso è considerato come una risorsa per poter ricordare una pagina di storia locale, forse meno sensazionale dei grandi processi racchiusi nei libri scolastici, eppure necessaria per poter riconoscere un'identità comunitaria. Grazie a un cambio di rotta nella percezione di tale paesaggio è stato possibile imparare a leggerlo, ascoltarlo e apprezzarlo per quello che è stato in passato, è nel presente e potrebbe diventare in futuro (Besse 2020: 48). Il recupero della Latteria dimostra come sia possibile, oggi, recuperare non solo edifici e ambienti dismessi, ma anche la socialità messa in atto in questi luoghi. Il ritorno alla *Casera* di Garna è un importante esempio di come i legami con il passato possano inoltre creare interrelazioni tra

persone e paesaggi con tolleranza ed umiltà, evitando fenomeni fin troppo attuali di esagerato ed esclusivo attaccamento al proprio paese, che portano soltanto al conflitto (Rose 2001: 95). Lo sguardo etnografico, riconoscendo la complessità insita in ogni ambiente, può offrire un contributo positivo alle operazioni di ritorno e restanza dei luoghi. Ritengo che l'antropologia possa farsi strumento efficace per sensibilizzare la società civile, le istituzioni pubbliche e private al valore e al ruolo dei paesaggi quotidiani (CEP, articolo 6).

Una volta arrivato il momento di tornare a casa, ho cominciato a ripercorrere con la mente il periodo trascorso in Alpego. Mentre cercavo di fare entrare sei mesi di vita quotidiana nei borsoni da viaggio, continuavo a pensare all'incontro con Costantino, avvenuto una mattina estiva di due anni fa. Chiudendo le imposte di una casa che ho imparato a chiamare mia, sebbene per un "tempo determinato", riflettevo sulla mia ricerca in Irlanda mai più svolta e alla riscoperta della Latteria, un luogo che per decenni si era mimetizzato silenziosamente tra i rami e i rovi del sottobosco. Solo salendo sul treno regionale della Stazione per L'Alpego ho finalmente compreso quanto sia stato straordinario poter entrare in risonanza con il paesaggio della *Casera* e, specialmente, aver avuto l'opportunità di raccontarlo in questa tesi. Nel tempo che passavo a raccogliere dati e a tentare di non perdere alcun particolare del campo, mi accorgevo di quanto fosse inconfutabilmente vera l'affermazione dell'antropologo Clifford Geertz: l'etnografo «incontra l'umanità faccia a faccia» (Geertz 1998, or. 1973). Studiando le dinamiche di ritorno alla Latteria, imparavo a conoscere il microcosmo di legami affettivi ad essa connessi, i volti che la popolavano e che oggi la tornano a popolare e, infine, le voci di coloro che cominciano ora a visitarla. Come è stato chiarito fin dai primi paragrafi dell'elaborato, il luogo da me osservato è certamente uno spazio di pietra, calce, terra e acqua; ciononostante la *Casera* è stata ed è tuttora un paesaggio abitato da esseri umani e indispensabilmente caratterizzato da esseri umani. Mi auguro di

aver “reso giustizia” a tutte le umanità con cui sono entrata in contatto, consapevole del fatto che, nonostante la buona volontà, ci sia molto altro su cui soffermarsi. In una prossima occasione si potrà “tornare” a parlarne (si veda fig. 16).

Solo dopo aver conosciuto la superficie delle cose, conclude Palomar, ci si può spingere a cercare quel che c'è sotto. Ma la superficie delle cose è inesauribile (Calvino 2016: 51, or. 1983).

Tento di raccontare qualcosa, ma subito ammutolisco e mi accorgo di non avere detto ancora niente. Una sostanza meravigliosamente lucente che non riesce a fluire rimane dentro di me e si fa beffe delle parole. [...] Si trattò di avvenimenti, immagini, suoni il cui senso si formò allora, ma che non furono percepiti né definiti per mezzo delle parole; stanno al di là delle parole, e sono più profondi e più ambigui delle parole (Canetti 2004: 27, or. 1967).



Figura 16: Una strada di Garna d'Alpago, luglio 2023, fonte: E.B.

APPENDICE I

INTERVISTE SVOLTE SUL CAMPO CITATE NELL'ELABORATO

Delle diciassette interviste condotte nei mesi di etnografia, solamente nove sono state citate all'interno dell'elaborato. I pensieri espressi nei vari capitoli sono qui riportati integralmente, rispettando l'ordine in cui si sono svolte le conversazioni durante il campo. Molti nomi di persone e luoghi menzionati, in alcun modo coinvolti nella ricerca, sono stati omessi nel rispetto della loro *privacy* e, su richiesta degli interlocutori, alcuni passaggi non sono stati inseriti. Le affermazioni e le riflessioni appartengono ai miei interlocutori. Ogni intervista è ancora allo “stato grezzo”, me ne scuso fin da ora.

INTERVISTA A DARIO BATTISTEL

INTERLOCUTORE	Dario Battistel
PROFESSIONE	Pensionato
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	20 marzo 2023, in Latteria
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	Il contesto è abbastanza informale. Abbiamo seguito una lista di domande che mi ero precedentemente preparata, la conversazione è stata poi ampliata da Dario. Durante l'intervista Dario mostra i documenti di archivio della Latteria.
DURATA COMPLESSIVA	1 ora circa

Dario. La costruzione della Latteria è stata voluta dai soci. I soci erano quelli che avevano il latte. Raggiungevi un tot di chili di latte e avevi il diritto il giorno successivo alla lavorazione del burro, del formaggio, quello che ti serviva.

Emilia. C'era un'autogestione tra i soci?

D. C'era un'autogestione, c'era un segretario, un presidente, ogni tot giorni facevano delle assemblee nella quale venivano annotate le quantità, il giro economico e tutto quanto. Guarda anche la scrittura che era fantastica: (legge) «Assemblea 1944», qui con pazienza potrai leggere e trovare tutto ciò che c'entrava con la Latteria. Qui c'è raccolta tutta la storia di tutta la Latteria di Garna. il numero dei soci all'inizio era sessanta, dopo con l'assorbimento dei caselli di Torch e Villa sono arrivati a centocinque soci e la produzione di latte era di duemila quintali di latte all'anno, era abbastanza per quel periodo là. Si perchè anche i caselli di Torch e Villa non erano a norma (come quello prima di Garna nella ex Scuola Via B. Battistel) e sono pervenuti qua. In quegli anni là per dei paesetti così era una bella Latteria. Avevano fatto domanda di un contributo alla Cattedra Regionale di Belluno per la costruzione e loro hanno risposto di no, hanno comunque voluto costruirla (la Latteria) e hanno pagato un po' alla volta con la vendita del burro e del formaggio. Si sono autofinanziati. (Indica la bacheca che riassume il processo di recupero dello stabile) Quando abbiamo fatto quel piccolo riassunto lì appeso abbiamo preso tutte le informazioni da questi documenti, il testo lì racchiude la storia fino al 2020, quando Costantino ha voluto, un giorno passando per di qua ha detto «voglio mettere a posto la Latteria». Eh non era semplice, qui era un disastro, era bosco. Sono entrati con la ruspa per pulire, in più dentro là (indica l'interno dell'edificio) non potevi nemmeno entrare. È partita da Costantino l'idea, ma lui da solo non poteva fare tutto. La stessa

comunità di Garna, quando è venuta a sapere che laggiù c'era qualcuno che stava mettendo un po' apposto era entusiasta. La gente se non fisicamente ha aiutato dal punto di vista economico, la ristrutturazione. Poi si è pensato di fare nelle stanze interne uno pseudo museo per ricordare il nostro passato. La gente, molti non ci sono più perché si parla di novanta anni fa ma i figli sì e la gente è ancora legata a questo edificio. Diventa un pezzo importante della propria storia.

E. Forse ci sono delle aspettative future...

D. La nostra idea era proprio quella, è partita dalla ristrutturazione ma volevamo che le persone e specialmente le scolaresche venissero qua. Un giovane che viene qua magari non capisce ma se gli viene spiegato sì e allora si arricchisce e scopre come novanta anni fa si svolgeva la vita sociale in questi paesetti. Ma all'inizio dei lavori pensavamo solo di sistemare qua. Finché era un rudere qui non passava nessuno, una volta fatta una bella ristrutturazione esterna arrivano però dei ragazzotti dopo un anno e mezzo a scrivere qui. Hanno imbrattato i muri esterni di vernice rossa. Forse un disagio giovanile... ma solo una volta messa a posto fanno queste cose! Prima quando era un rudere no ma adesso sì. Spero di averli aiutati con la denuncia tramite il giornale e la locandina appesa al parco. Questa è una bella storia di vita sociale della Latteria, quando avevano iniziato novant'anni fa. Poi è stata terminata nel 1973 perché i soci erano sempre meno, e per farla funzionare avevi bisogno di un tot di quantitativo di latte: purtroppo con l'avvento dell'industria lo sai la gente lasciava i campi, le mucche. Negli anni settanta là a Paludi (località poco distante da Garna d'Alpago) iniziarono a costruire le fabbriche e i giovani abbandonavano. Gli ultimi che producevano latte lo vendevano a LatteBusche, lo trovi anche nei libri, sai cos'è Lattebusche? In quegli

anni si era chiuso un cerchio ed era tornata la raccolta in Via Benedetto Battistel, dove passava il camioncino che portava il latte giù a Feltre. Dico sempre che si è chiuso un cerchio, è partito lì e si è chiuso il cerchio lì, un dettaglio simpatico, mi piace pensarlo. Lì è nata e si è conclusa la storia della raccolta del latte qui a Garna. Non la produzione ma la raccolta (in Via Battistel).

E. Tutti gli oggetti esposti non c'erano quando avete iniziato il restauro in Latteria, vero?

D. No, hai visto le foto dentro, c'era tutto uno strato di calcare, era tutto distrutto, mangiato. Abbiamo dovuto rifare un muro perché era tutto rovinato. Le cose raccolte alcune sono pertinenti alla produzione del latte, burro ma altre erano inerenti alla storia contadina. C'è sempre un filo rosso che unisce ogni cosa.

E. Ricordo il catalogo degli oggetti esposti, mi ha stupito che vi fossero i nomi sia in italiano che in dialetto.

D. Sì, sì. Qui (prende in mano il Catalogo Raccolta Attrezzatura Contadina realizzato da Wanda De Min e lo sfoglia) ci sono i nomi in italiano e in dialetto. Io e Wanda abbiamo avuto l'idea e Wanda poi l'ha fatta in Comune.

Sfogliamo insieme il raccoglitore e ci soffermiamo su ogni fotografia raffigurante gli strumenti esposti. Dario mi spiega la loro funzione e legge i loro nomi in dialetto.

E. Mi dicevate a novembre dell'allacciamento alla rete elettrica... come stanno andando le cose?

D. Volevo toccare anche quel tasto. L'idea nostra era quella di dare una proprietà all'edificio. Noi siamo arrivati fino a qua, abbiamo ristrutturato, stiamo dando un po' di valore ai discorsi che abbiamo appena fatto però vorremmo dare una proprietà perché... tu mi dici, la proprietà ora è quella dei soci però i soci sono tutti defunti, sono rimasti gli eredi ma in questi due anni in cui abbiamo lavorato qua nessuno si è fatto avanti a dire «no voi non potete far niente perché *mi qua so el parón*» [perché io qua sono il padrone], è di tutti e di nessuno, da quello che ho capito. Quindi io e tutto il gruppo vorremmo dare una proprietà alla Latteria, di interpellare il sindaco e il Comune di Alpago perché sarebbe opportuno dare una proprietà pubblica allo stabile. Per valorizzare come dicevi tu prima il tutto. Riesci anche a pubblicizzare meglio per portare le scolaresche eccetera. Abbiamo parlato con il sindaco e lui ha detto che è possibile, c'è tutto un procedimento da fare. Finché ci siamo noi con l'entusiasmo della rinascita va bene, ma poi quando gli anni avanzano o non ci siamo più non vorrei che tornasse come era nel 2018-2019. Sarebbe peccato e allora dando la proprietà al Comune si tutela anche il bene. Il bene verrebbe gestito e mantenuto. Bisognerebbe essere qui ogni tanto adesso che comincia la primavera e l'estate bisogna tagliare l'erba qui sopra, le foglie in autunno che cadono bisogna pulirle.

INTERVISTA A FRANCA SOCCAL

INTERLOCUTORE	Franca Soccal
PROFESSIONE	Pensionata
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	22 Marzo 2023, presso la mia abitazione, Garna d'Alpago
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista non strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	L'intervista si è svolta in lingua italiana con Franca a cui avevo precedentemente espresso la mia volontà di intervistarla. Qualche espressione in dialetto <i>alpagoto</i> è stata mantenuta in originale. Il contesto era informale e la conversazione è stata liberamente ampliata da Franca.
DURATA COMPLESSIVA	1 ora circa

Franca. Allora si prendeva il latte e lo si portava alla Latteria, un'ora la mattina, un'ora la sera e poi lo si pesava. La sera si prendeva il resto del latte per i maiali [*scòl*] nel luogo dove Costante (Costantino) sta lavorando ora, non quello che affiorava, quella era la panna ed è un'altra roba. Ognuno aveva il proprio numero, come ognuno aveva il proprio numero nel libretto e quando avevi abbastanza latte per fare il formaggio il casaro ci diceva «guarda che domani vieni a fare il formaggio». E allora andava una persona vicino al casaro ad aiutarlo. Il giorno dopo si portava a casa il formaggio, e il burro lo vendevano e ci davano i soldi del burro.

Emilia. In base alla grammatura del latte si decideva chi poteva fare il formaggio e il burro... giusto?

F. Sì insomma veniva contato quanto latte veniva portato mattina e sera. Si lasciava lì e poi, se era il tuo turno, la mattina dopo si tirava via la panna e si faceva il burro. Si stava tutta la mattina con il casaro, poi si puliva tutto e si chiudeva. Il giorno dopo si andava con la carriola e si portava a casa il formaggio. Alcuni a casa lo mettevano in salamoia. Allora io sono andata in Svizzera nel '66 quando mi sono sposata e poi nel '72 sono tornata a Garna, poi non ho più fatto tanto in Latteria. Da giovanotta andavo giù, era anche una scusa per fare *comarò*, non è come adesso, una volta era tutta una scusa, andavi in Latteria facevi le nostre chiacchiere tra giovanotti. Anche da Schiucaz (un paese poco distante da Garna) veniva mia cognata mattina e sera per la strada che ha sistemato Costante da poco (il *troi*, sentiero della Latteria). No, i giovani non credono a queste cose, ma noi le abbiamo fatte. Ed era così. Anche prima di andare a scuola. Le prime elementari le ho fatte alla Banca (un edificio nel centro del paese di Garna), c'erano due stanze. Poi a Pieve ho fatto due volte la quinta, ci hanno fatto ripetere un altro anno per non stare a casa.

Poi anche gli oggetti avevano un proprio uso: allora c'era la bilancia per pesare, sai che c'è ancora in Latteria. Quando ti toccava stare là, aiutavi a fare il formaggio. Anche per il burro lo mettevi nello stampo con tutte le scritte e lo chiudevi con la carta e con il sigillo di metallo, all'inizio no ma verso la fine sì. C'era tanto latte. Sai che i maiali si avevano a casa e si uccidevano. Le ossa non si buttavano via, si mettevano in soffitta e quando le andavi a prendere avevano la muffa dopo mesi. E allora sull'acqua bollente le si lavavano una due volte. Anche il formaggio aveva un pochino di muffetta a volte, ma si mangiava lo stesso. Il salame erano due fettine giuste a testa con la polenta, ora è diverso. I soldi non ce n'erano. Per noi la Latteria era uno sfogo, per andare lì. La mattina no perché dovevi essere svelto ma la sera scendevi per chiacchierare. Il casaro sapeva tutte le nostre chiacchiere. Non si vedeva

l'ora di scendere alla Latteria. Quando ho visto che stavano mettendo a posto tutto, sono andata dentro con Costante e si parlava di quello che si faceva là.

E. Visto da fuori sembra infatti un lavoro immenso...

F. Sì anche la strada l'hanno fatta nuova. Il latte si pesava tutte e due le volte e più latte avevi più formaggio ti veniva fuori. Si dava precedenza a chi aveva più latte. Io andavo in stalla a lavorare, c'ero io, mia cugina e quelli di casa XXX. C'erano le *légne* [la legna] ma una volta non potevi adoperarle, era così, allora andavi in stalla. Mia mamma ha sempre detto «eh la tua dote sapevano ancora da mucca» perché l'ha ricamata in stalla, non si andava al bar per stare al caldo. Eppure una volta c'erano molti bar, forse questi nonni andavano al bar di più di adesso. Per tutto il paese c'erano bar ed osterie. Hai capito? Anche qua (indica la stanza adibita a camera da letto nell'abitazione che ho preso in affitto) era un negozio di scarpe, là da XXX (indica l'edificio di fronte) era un'osteria. In piazza da XXX c'era un'altra osteria. Poi lì più in sù ce n'era un altro con le galline che camminavano dentro... Così cara, una vita è stata. Sono andata in Svizzera per cinque, sei anni e quando sono tornata era tutto diverso.

E. Ho visto senz'altro di buon grado i lavori in Latteria. Tanti anni ho passato lì. Entravi con gli stivali di gomma perché c'era sempre acqua per terra, il latte veniva giù e non potevi andare con le scarpe normali. Poi per fare il formaggio portavi il giorno prima le tue fascine, per far fuoco dovevi portare dentro le fascine. La mattina passava e nelle vasche c'era il latte intero con sopra la panna. Facevi diversi tipi di formaggio, il Mezzano... cambiava. Bei ricordi. Tu entri ora dentro e ti tornano i ricordi di gioventù. Poi il formaggio ti stancava, perché avevi diverse forme, allora iniziavi a venderlo perché i contadini non guadagnavano tanto. Oppure lo scambiavi in cooperativa per non mangiare sempre formaggio o fagioli.

INTERVISTA A FRANCA SOCCAL

INTERLOCUTORE	Franca Soccal
PROFESSIONE	Pensionata
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	30 Marzo 2023, in Latteria, Garna d'Alpago
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista non strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	Come per la precedente, dalle domande iniziali, la conversazione è stata ampliata da Franca. L'intervista si svolge all'interno della Latteria: si parla principalmente degli oggetti esposti e della produzione casearia.
DURATA COMPLESSIVA	1 ora circa

Ci troviamo nella prima saletta interna, appena superato l'ingresso della Latteria, ci guardiamo attorno e Franca comincia a mostrare gli strumenti recuperati dai volontari.

Franca. Guarda, questa era per la bilancia per pesare il latte. C'era il casaro mio zio che pesava sulla *stadiera* [la stadera con pesi] e scriveva la quantità nel registro. La mattina si faceva il latte della mattina e della sera, hai capito? E quello della sera, la mattina lo prendevano su qua con questo *piatin* [piattino per scremare la panna], si prendeva su qua quello che affiorava e si faceva il burro.

Ci spostiamo nella stanza di sinistra.

F. (Indicando il pavimento, in corrispondenza delle due caliere) Poi qui c'erano due fori, a destra si usava questo calderone per il latte, a sinistra per l'acqua. Su quello destinato alla produzione del formaggio si aggiungeva il caglio e si mescolava con uno strumento per

tagliare l'impasto. Si lasciava riposare e poi lo tagliavano di nuovo, il casaro poi lo tirava su e lo compressava. Lo si tirava sù uno per parte con un panno. L'impasto veniva messo all'interno di una forma una *fassera* [fascera per formare il formaggio] e pressata sotto un sasso. Una volta finito c'era un meccanismo particolare, il *volante par mussa*, [volano per traino caliera] alla sinistra dei calderoni che spostava le braci dal calderone di destra a quello di sinistra. Qui c'erano delle conche e con la ruota che girava spostava le braci da una parte all'altra. Dopo qua, quando si prendeva su il formaggio si buttava ciò che rimaneva, lo *scòl*, su una vasca esterna, destinato ai maiali. Si prendeva poi il tutto e si suddivideva nei secchi numerati. Ogni socio aveva un numero specifico e se lo portava a casa. Chi non aveva i maiali regalava il contenuto a chi magari non aveva mucche e non era socio. Se affiorava altra panna, non era molta, si faceva altro burro. Il casaro poi metteva il burro negli stampi e chiudeva la confezione con dei gancetti come oggi. Si facevano tante forme di formaggio alla volta, cinque, sei forme e si portavano sulla *cariola* [carriola] che ti ho mostrato prima. Una famiglia che portava il latte, faceva cinque, sei forme: era la produzione di un mese. Dopo si portava a casa, dove ho io adesso la cucina, c'era una cantina con una vasca con sale e lasciavi lì il formaggio. Quando mi sono sposata avevamo in casa trenta o quaranta forme di formaggio da lavare. Poi abbiamo iniziato a venderle, così prendevi dei soldi. Il formaggio c'era sempre, ma sai, quando mangiavi sempre la stessa cosa *te stracàva* [ti stancava], ogni forma aveva il suo gusto ma sempre formaggio era. Poi dopo si è smesso di avere le mucche, gli uomini andavano in Svizzera e noi abbiamo smesso di produrre il formaggio. Mio zio, il casaro, poi puliva tutto. Era *lustrò* [pulito]. Però non so, se ci penso al macchinario del burro non credo fosse molto igienico...

Franca illustra alcuni degli oggetti esposti all'interno del locale, alcuni di essi non connessi alla storia della Latteria, poi torna a indicare gli strumenti pertinenti alla produzione casearia.

F. C'era chi veniva a comprare il latte, veniva prima che si cominciasse a lavorare la mattina, lo portava via su questi contenitori, *vaset del lat*. Latte intero ovviamente. Poi questa, la *vasa da lat*, [contenitore per trasportare il latte in caseificio] se la si metteva in spalla la mattina e così andavi in bicicletta fino all'inizio del sentiero che portava in Latteria e poi scendevi giù a piedi. Il casaro lavorava tutti i giorni e si faceva aiutare da chi spettava la lavorazione del formaggio.

Emilia. Chi non faceva il formaggio? Come funzionavano i turni?

F. Io che ne portavo tanto, potevo fare il formaggio diverse volte al mese, chi ne portava poco, anche uno o due litri magari saltava un mese ma quando arrivava a una certa quantità, anche il mese dopo faceva il formaggio. Il casaro teneva conto anche del litro, litro e mezzo che si portava. Chi ne portava tanto lavorava subito.

INTERVISTA A COSTANTINO PERERA

INTERLOCUTORE	Costantino Perera
PROFESSIONE	Pensionato
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	30 Marzo 2023, in Latteria
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista non strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	L'intervista si è svolta in lingua italiana. Il contesto era informale dal momento che ci trovavamo in Latteria, dove Costantino stava svolgendo delle operazioni di restauro all'ala dedicata alla raccolta del siero residuo dalla lavorazione del latte. Si parla del recupero dello stabile.
DURATA COMPLESSIVA	30 minuti

Emilia. Come ti è venuto in mente di sistemare tutto questo?

Costantino. Durante il *lockdown* ho rifatto il sentiero qua, se passi dietro la casa di Ornella (la casa che sta all'inizio del sentiero che conduce alla Latteria) non ti occorre entrare in paese e arrivi dritta a casa mia. Arrivato fin qua vedo un putiferio di alberi e ho detto *speta* [aspetta] che provo a toglierli piano piano. Dario è venuto fin qua e mi ha domandato cosa stessi facendo, un albero oggi e un albero domani e ho cominciato a pulire. Gli ho detto (a Dario) «cosa ne dici se cominciamo a pulire anche dentro?». E allora abbiamo iniziato, prima a pulire tutto attorno e dopo siamo entrati. Io ho un piccolo demolitore che adesso è andato (ride) e abbiamo pulito tutto dentro. Questa cosa l'ho fatta per il paese perché mi dispiaceva che un bel posto così fosse lasciato in stato di abbandono. Poi con l'aiuto di quelli che fanno la festa del paese (Sagra di Ferragosto) ci hanno dato mille euro e abbiamo comprato il generatore di corrente che sennò qua senza corrente non si fa niente. Dopo con l'aiuto anche dei paesani, in cooperativa hanno messo una scatoletta che ognuno metteva quello che desiderava e con quelli, senza la manodopera sono andati più di cinquemila euro. I pali tutto è

stato messo. Dopo come tutte le cose, fatto, bisogna anche mantenerlo. L'anno scorso abbiamo fatto una festa qua di inaugurazione e, ti dirò la verità, ha avuto un gran successo, abbiamo speso duecento euro per tramezzini e roba e abbiamo raccolto cinquecento euro, la gente era entusiasta. Con quei soldi là compriamo la malta, poi se c'è bisogno di un sacco di malta che costa sette euro, tiro fuori io e *bòn* [bene, esclamazione]. Ma è un impegno, a suo tempo ho chiesto a un mio amico di prestarmi l'escavatore in un giorno, non ha voluto niente, se guardi costerebbe sessanta euro all'ora. Anche queste mattonelle qua sono state regalate... no no ti dico la verità: il paese ha risposto bene e dopo son contento, perché la gente dice che pure il sentiero è bello. (Mentre parla osserva la manutenzione ancora da fare in Latteria: potare l'erba e sistemare le perdite d'acqua interne). Dopo lo sai cos'è? questo è un ricordo anche mio, quando avevo l'età di mia nipote, sei, sette, partivo da casa che abitavo lì vicino a dove abiti te, e poi scendevo con una piccola tanichetta del latte. Sai quanta gente veniva qua? Anche noi bambini stavamo anche qua in compagnia. Ogni anno faremo la festa in accordo con quelli che organizzano la festa in paese di Ferragosto, il giorno prima senza ostacolarli, così anche a quei pochi villeggianti possono vedere qualcosa di nuovo.

E. Posso domandarti come pensi di sistemare la stanza a cui stai lavorando ora?

C. Qua vorrei mettere gli oggetti e strumenti che non c'entrano con la Latteria. Ci sono tanti miei amici che mi dicono «porto su quello, così lo metti all'interno della Latteria» ma il museo potrebbe essere diviso, qua oggetti della vita contadina e là della Latteria, così, forse si capisce meglio.

INTERVISTA A GIULIA D'ALPAOS

INTERLOCUTORE	Giulia D'Alpaos
PROFESSIONE	Pensionata
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	18 aprile 2023, abitazione di Giulia
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista non strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	La conversazione con Giulia ha toccato diversi argomenti, alcuni di essi non prettamente inerenti alla Latteria. Si è preferito lasciare spazio all'interlocutore nel gestire liberamente il discorso. Giulia fa riferimento a un fatto, avvenuto in Latteria quando era bambina.
DURATA COMPLESSIVA	30 minuti

Emilia. Hai un ricordo particolare connesso alla vecchia Latteria?

Giulia. La nostra era una latteria turnaria (enfasi sull'aggettivo), allora penso che, arrivati a due quintali di latte segnati sul libretto, toccava a te. Ricordo di aver avuto due anni forse, ero con mia sorella maggiore, lei era del 1921, praticamente mi ha allevato lei, aveva dieci anni più di me. Ero con lei e mia mamma. Andiamo in latteria come usava fare. Lì c'erano due caldaie per terra, le *cagliere*, e c'era un macchinario che faceva muovere il fuoco da una all'altra (il volano). A metà c'era una lamiera e non so come io ho appoggiato la mano su questa lamiera che scottava. A due anni non ti immagini i pianti! Mia mamma e il casaro di allora, non c'era ancora Francesco, si sono dati un gran da fare a consolarmi. Non so per quanti anni se andavo in Latteria, non mi avvicinavo mai alle due caldaie. Non attraversavo mai lo spazio tra loro. Ora sono passati tanti anni! Sicché una volta dopo anni, quando mi reco per andare a fare il formaggio con Francesco (il casaro) ed io senza accorgermi passo tra le due caldaie, passando mi è tornato in mente quell'episodio, del casaro di allora che si era

dato un gran da fare a consolare questa bambina. Ci sono voluti tanti anni per ripassare lì in mezzo. Passando mi è tornato in mente che quella volta avevo tanto pianto (legato alla sua infanzia) e ricordo di aver avuto il segno della scottatura sulla mano. In Latteria era sempre bagnato e probabilmente quella volta sono scivolata e mi sono scottata. In Latteria ci andavo sempre, anche dopo, per fare il formaggio. Ma non sono mai passata per le due *cagliere*.

E. E solo dopo del tempo ti sei ricordata di questo fatto. Sei tornata in Latteria e poi ti sei ricordata di quando eri lì con tua mamma, tua sorella...

G. Esatto sì. Noi avevamo due mucche da latte e per un po' ne abbiamo avute anche tre. Una bestia vende se mangia, noi le davamo il fieno. A volte smettevamo di mungere le vacche perché avevano necessità di allevare il vitellino. Una di queste, madre e figlia ricordo, era grande, bianca e faceva 22 chili di latte. Penso sia tanto, no? Però se volevi che la bestia rendesse dovevi darle da mangiare e a casa di mio papà mangiavano quando avevano bisogno. Questa bianca l'abbiamo dovuta venderla... c'erano delle spese familiari da affrontare. Comunque non è che portavi 22 chili in latteria, perché un pochino te lo tenevi per casa, si portava poco alla volta e si segnava nel libretto. Dieci chili, dieci chili eccetera. Si univa il latte del paese e quando si raggiungeva la grammatura adatta si faceva il formaggio. Tutto si segnava sul libretto.

Prende in mano quello appartenuto alla sua famiglia e me lo porge.

Questo è del padre di mio fratello. Mi dispiace aver tolto le pagine prima e negli anni l'ho usato come rubrica telefonica. Se l'avessi saputo non avrei buttato quelle pagine e l'avrei dato volentieri a Costantino e agli altri che hanno fatto il restauro, da metterlo insieme agli altri oggetti nel museo. Comunque, da qui noi facevamo i conti e così vedevamo chi poteva lavorare il latte e chi ancora no. La sede iniziale della Latteria era diversa, sai? Si trovava in Via Battistel. Hanno costruito questa qui (riferendosi alla sede attuale a Degnon) per l'acqua, hanno domandato a mio nonno che era proprietario della terra. La località dove ci troviamo anche qui noi si chiama Degnon, non saprei però il perché di questo nome. Ma tutta Garna è suddivisa in diverse località. In Latteria ricordo che c'era una bilancia sulla destra, per pesare il latte. Poi sempre vicino alla porta di destra avevano messo un banchetto di legno con un buco misurato. Là andava un secchio di latte. la gente passava lì a comprare un litro di latte. I casari pesavano e marcavano il peso del latte. Con i mesi la quantità diminuiva perché la bestia si apprestava ad avere il vitello.

INTERVISTA AD ADRIANA SOCCAL

INTERLOCUTORE	Adriana Soccal
PROFESSIONE	Pensionata
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	15 maggio 2023, presso la mia abitazione
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista non strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	L'intervista si è svolta in lingua italiana. Il contesto era informale dal momento che ci trovavamo all'interno della mia abitazione. Adriana parla della sua esperienza in Latteria quando era ancora una bambina.
DURATA COMPLESSIVA	45 minuti

Emilia. Gli strumenti usati erano molto importanti, vero?

Adriana. Si ti faccio un esempio, portavano il latte in quel contenitore, la *vasa*, e non vaso, al maschile, perché veniva portato in spalla, c'erano le bretelle, la *vasa*, in alluminio grande che si chiudeva ermeticamente. Il nome dice tutto, sembra come una femmina che raccoglie dentro a sé il latte, non è un vaso, ma la *vasa*, femminile. Oppure lo *scòl*, ricorda qualcosa che scola, che viene fuori e infatti era il residuo della lavorazione del latte... Io ho un libro sui termini dialettali tradotti, te lo porto. Comunque, io ho vissuto la Latteria come bambina, andavo dentro verso le sei, sei e trenta e quindi avevo il compito di aprire la Latteria, mi erano state date le chiavi, andavo lì, aprivo il registro e preparavo tutto in modo che fosse pronto per la registrazione del latte e controllavo che la bilancia fosse a posto e poi il bidone del latte, quello grande di rame con due manici che si usava per versare il latte e farlo riposare nell'acqua. Siccome ero piccola mi era stata costruita una predella, un rialzo in legno molto artigianale. Ero talmente piccola! Arrivavano poi le persone con il latte, io lo pesavo ed era un'occasione per imparare il sistema metrico decimale. Si versava il latte ed era

un'occasione di imparare, di svolgere un lavoro manuale ma anche di responsabilizzarmi. Mi aiutavano spesso a versarlo perché i contenitori pesavano.

Tanta socialità, non c'era una successione come al supermercato alla cassa uno dopo l'altro, ma tra l'uno e l'altro alla Latteria c'erano delle pause, allora io mi sedevo sulla panchina e lì avevo occasione di stare in compagnia con chi aveva già portato il latte, si parlava del più e del meno, a volte si portavano dietro i figli... era davvero un'occasione di socialità. Io mi ricordo che mi volevano bene, che mi davano la caramella, o mi aspettavano quando si usciva e si andava insieme a mangiare il gelato. Lì vicino c'era una gelateria e la pallina da dieci lire, con trenta lire mi davano due tre palline e per me era un motivo di soddisfazione, oppure mi davano dei soldini ed io allora andavo in cooperativa a prendermi le liquirizie o la giardiniera, a me piaceva la giardiniera e me la mettevano dentro a una carta impermeabile ed io mi succhiavo su quella cosa... Sembra che abbia cent'anni ma non è così. I ricordi sono molto belli perché ciò mi è servito per maturare, per responsabilizzarmi e mio papà a fine mese mi dava la paghetta. Vedi cosa vuol dire avere un'indole? Essere abituata fin da piccola.

E. Lavorare con tuo padre ha rafforzato il legame tra di voi, probabilmente.

A. Sì, ero anche la più piccola e forse ero anche la più coccolata. Andavo in Latteria sempre a piedi, oppure in bicicletta con la graziella e a volte mia mamma mi affidava il compito di portare da mangiare a mio papà durante la mattinata e allora andavo a prendere il pane fresco dove c'era il panificio e poi chi era di turno mi spalmava sul pane del burro con lo zucchero. Era la vita di allora... Sai cosa ricordo sempre? Il freddo... d'estate si stava bene, ma non ti dico il freddo d'inverno... Mia mamma mi metteva i maglioni di maglia delle mie sorelle,

con gli stivali di gomma perché il pavimento era sempre bagnato... Era una vita se vuoi dura ma non la ricordo come dura, io ricordo tutto con soddisfazione. Portavano il latte due volte al giorno, non ricordo bene ma facevano due tipi di formaggio, uno normale e uno grasso, ma bisognerebbe parlare con Franca, perché non me lo ricordo. Io andavo sempre di sera, ho assistito spesso alla lavorazione del latte anche quando toccava a noi. Io ricordo sempre mio papà in mezzo all'umidità con questa specie di tuta blu, una *traversa* [un grembiule] di gomma, con le mani piene di artrite anche quando era anziano aveva queste mani piene di artrite... non c'erano i guanti per fare questo lavoro. Ma non lo vedevo mai affaticato, lo vedevo sempre contento perché faceva quello che gli piaceva, lui ha fatto la scuola di Mas di Sedico, dove dovrebbe ancora esserci una scuola per casari.

INTERVISTA A FRANCA SOCCAL

INTERLOCUTORE	Franca Soccac
PROFESSIONE	Pensionata
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	20 giugno 2023, presso la mia abitazione
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista non strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	L'intervista si è svolta in lingua italiana. Qualche espressione in dialetto <i>alpagoto</i> è stata mantenuta in originale. Il contesto era informale e la conversazione è stata ampliata da Franca.
DURATA COMPLESSIVA	1 ora

Emilia. Mi confermi che hai lavorato in Svizzera dal 1967 al 1972, quindi praticamente hai visto la Latteria sia prima che dopo l'abbandono?

Franca. Sì, sì, sì. Anche dopo il '72, ma non so ancora per quanto ancora è stata operativa. Qui a Garna abitavamo dai XXX, lì c'era vicino la stalla e d'inverno ci si scaldava là dentro. Mio marito, *puaretto*, diceva sempre "ti ga i ninzhiòli che san da vaca"¹. Una volta ognuno aveva qualcosa da fare, chi lavorava a maglia, mio papà invece i rastrelli o la *brençia* [contenitore di salice per fieno]. Si lavorava tutti insieme alle cognate, una volta faceva da mangiare una e la volta successiva toccava all'altra. C'era da lavorare. Alle bestie ci stava dietro mio suocero, io stavo dietro al fieno o ai frutti ma non alle bestie. Non mungevo, ma portavo il latte in Latteria due volte al giorno. Quando la stalla era a Villa (un paese poco distante da Garna), si andava a Villa in bicicletta, e poi in Latteria. Quando a Pieve hanno aperto una maglieria, quindi figurati tutte quelle come me che non avevano niente sono andate là a lavorare, si finiva a mezzogiorno e poi andavo a Villa alla stalla dove c'era mio

¹ Mio marito, poverino, diceva sempre "hai le lenzuola che sanno da vacca".

fratello. Si caricava e scaricava il fieno e poi all'una e mezza si tornava al lavoro. Mi svegliavo presto la mattina per andare in Latteria e poi al lavoro a Pieve. A mezzogiorno si tornava a Villa come ti dicevo per caricare e scaricare e poi su al lavoro di nuovo. Quando ha fatto fallimento, era appena trascorso il '63, l'anno del Vajont. Poi dopo sono andata in Svizzera. Si faceva doppio lavoro, come anche mio marito. Adesso i giovani non vogliono nemmeno sentire parlare di questo.

Alla Latteria c'era una routine, non è mai successo nulla di così particolare. Era quello e basta, non è mai successo niente, ma potevano succederne di ogni... come la carriola con il formaggio che prendeva un sasso e cadevano tutte le forme... ma personalmente non mi è mai successo nulla del genere. Ci si trovava con i *tosat* [ragazzi] ed era una passeggiata, soprattutto la sera. Una convivenza così. Noi andavamo in latteria per portare il latte della sera. Si stava là e ci si sedeva a parlare perché sennò appena si tornava a casa subito ci si doveva mettere a lavorare di nuovo.

E. Il latte lo portavate tutto l'anno?

F. Sì certo, dopo ovvio dipendeva dal periodo, se la vacca era o non era incinta... No no si portava tutto l'anno, qui non c'era l'alpeggio. Estate e inverno si portava.

INTERVISTA A BEATRICE SAVIANE

INTERLOCUTORE	Beatrice Saviane
PROFESSIONE	Assessore del comune di Alpago con delega all'istruzione e alle politiche giovanili
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	6 luglio 2023, presso bar San Marco di Puos
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	Il contesto è stato informale. Si è parlato principalmente del ruolo di Beatrice in Comune e delle prospettive future in Latteria.
DURATA COMPLESSIVA	50 minuti

Beatrice. Sono assessore da quasi due anni e il mio ruolo è quello di interfacciarsi con il mondo della scuola, asili, primarie e secondarie di primo grado e promuovere tutti quei progetti legati al mondo della scuola, poi anche quello che riguarda il trasporto scolastico, le mense, questi aspetti qui e poi tutto quello che riguarda le politiche giovanili, quindi il mondo dei bambini e dei ragazzi anche al di fuori del contesto scolastico. Il nostro è un comune che è nato nel 2016 dalla fusione di tre ex comuni con un totale ad oggi 6700 abitanti. Ci troviamo di fronte a delle realtà molto diverse e il processo di fusione avviene in un anno ma nel concreto, per le persone, è stato un processo molto lungo. Per quanto riguarda anche la scuola stiamo facendo degli investimenti importanti, tra un annetto verrà aperta la nuova scuola media, per tutti i ragazzi del comune, in modo da agevolare questo processo di fusione partendo anche dalle nuove generazioni.

Emilia. Prima le scuole medie dove si trovavano, in quale paese?

B. C'erano a Puos, dove vanno storicamente anche i ragazzi di Pieve (ex comune di Pieve) e anche a Farra, ci sono ancora. Il nostro mandato dura cinque anni, potrai capire che siamo nel pieno dell'attività. Per quanto concerne biblioteche e centri culturali abbiamo un altro consigliere (della cultura) che è XXX. Ci diamo una mano quando c'è da organizzare degli eventi particolari, poi ognuno conosce le attività dell'altro però XXX si occupa nello specifico di eventi culturali relativi alla cittadinanza. Siamo una bella squadra che riusciamo a lavorare molto bene assieme, siamo molti giovani. Credo molto nell'importanza del far conoscere ai ragazzi le perle del nostro territorio, come ad esempio l'attività sul Dolada prima della fine delle scuole: c'era un signore che ha dato la disponibilità di portare su i ragazzi ed io sono stata felice di proporlo subito alle classi, più che volentieri. Si cerca di incoraggiare il rispetto per i beni che appartengono alla comunità intera.

E. Voi come siete venuti a conoscenza del recupero della latteria?

B. Allora, sinceramente io quando sono stata invitata all'inaugurazione in occasione della festa di Ferragosto, poi se pensi che Costantino si è messo a sistemarla nel periodo del Covid era tutto ancora chiuso, non ci si poteva muovere da paese a paese e siamo venuti a saperlo quasi a lavoro finito. Tra l'altro nel 2020 noi non eravamo ancora in amministrazione. Io sono rimasta sinceramente colpita fin dalla mia prima visita, davvero, poi sentire anche Costantino e Dario, di come si sono messi a fare i lavori, mi hanno colpito fin da subito.

E. Il processo di restauro è stato autogestito, ma il Comune, una volta venuto a conoscenza del recupero ha preso una qualche posizione in merito? Di qualunque tipo intendo, non solamente dal lato economico.

B. Allora... senz'altro è stato pubblicato qualcosa sui *social* per dare notizia, forse un articolo ma dovrei chiedere conferma al mio collega XXX. Poi adesso stiamo lavorando in previsione del prossimo "GOG", faremo un *murales* nella stanza della raccolta dello *scòl*, con la maestra Iris Bernard, il Comune metterà a disposizione ovviamente il materiale. Il lavoro sarà una falsariga di quello realizzato a Pieve lo scorso anno. Questa sarà una delle prossime attività... poi sarà ovviamente da continuare a proporre. D'altro lato bisogna anche sottolineare che si sono stati degli episodi spiacevoli, degli atti di vandalismo, lo scorso autunno. Su una delle panchine imbrattate, anche se è stata ripulita dai volontari, vogliamo ridipingerla con i ragazzi del "GOG", così da far passare il messaggio che si può andare oltre a questi gesti. Con questo lavoro cercheremo di ampliare il messaggio, e di far passare l'idea del rispetto per i beni che appartengono alla comunità. Poi mi sono poi confrontata con le insegnanti in merito alla visita che c'è stata a giugno e mi hanno detto che è andata molto bene. Poi in ogni paese ci sono latterie, quelle che poi sono state riprese sono quella di Sitran, aperta come luogo di ritrovo perché non ci sono bar, poi a Torch. Anche a XXX ci sarebbe, anche se ci sono problemi con i soci e non si riesce a fare qualcosa, è lasciata un po' andare.

INTERVISTA A COSTANTINO PERERA

INTERLOCUTORE	Costantino Perera
PROFESSIONE	Pensionato
DATA E LUOGO DELL'INTERVISTA	15 luglio 2023, Via Drio Case
METODO DI RILEVAMENTO	Intervista non strutturata
CONDIZIONI DI RILEVAMENTO E OSSERVAZIONI	L'intervista si svolge mentre Costantino esegue dei lavori in un giardino di proprietà di una famiglia di villeggianti da Venezia. Il contesto è informale, in certi momenti l'interlocutore si interrompe per salutare i passanti.
DURATA COMPLESSIVA	1 ora circa

Emilia. Cosa ne pensi dell'iniziativa del *murales*?

Costantino. Ah per me tutte le cose che fanno i ragazzi sono tutte cose belle. Quei due ragazzi là, a parte che uno lo conosco perché suo fratello è volontario come me alla Protezione Civile, e penso che sia sempre una bella cosa. Che età avranno? Diciotto anni? L'importante è che dopo, come diceva Wanda giustamente, se non siamo noi due, tre, che teniamo alto il morale della Latteria, la latteria torna come prima, hai capito? Anche solo per la manutenzione sai, ce ne occupiamo io e Giampaolo, mentre Dario si occupa delle relazioni con il pubblico (ride)! No, ma se c'è bisogno anche lui viene sempre... Se poi non ho altri impegni io la domenica la passo lì, domani no, ma di solito.

Eh vediamo sì anche con questi ragazzi. Eh, ma anche per mettere la base di malta non è mica facile, sai? No perché se fai un quadrato, come una tela normale, bon, ma se devi mettere la malta seguendo la figura è un'altra cosa... devo correre dietro al disegno. Sì non è complicato ma io non ho tanta pazienza per le cose precise, capito? A me piace fare questi

lavori qua (indica la siepe che sta potando), arrivata la sera riesci a vedere il lavoro che hai fatto durante la giornata. Invece là sono lavori di fino e ci vuole più tempo. No ma sono comunque contento dell'iniziativa, molto.

Se penso ai vandali. Quando sei scesa i primi di novembre (per il sopralluogo) avevano fatto due segnetti, ma dopo sono tornati e hanno imbrattato tutto. Eh mi sono fatto aiutare a togliere tutte le scritte da un pittore, non so se conosci XXX, lui ha un garage e ha una sabbiatrice e invece di buttare sabbia ha messo il vetro in polvere, si è vestito come un palombaro perché se ti entra dentro quella roba negli occhi... ed è passato con quello. Ci ha messo più tempo a vestirsi, a mettersi tutto quello scafandro che a togliere tutte le scritte. E per fortuna che c'era lui, perché se prendi una ditta per far un lavoro così ti prende minimo duecento euro. Oltre al dispiacere ci sarebbe stata da affrontare una spesa. Ma visto che siamo amici allora è venuto giù con il trattore, con tutta la sua attrezzatura, perché ci voleva anche un altro generatore di corrente più grande di quello nostro giù in Latteria. C'è voluto più per ad impiantare la roba che per il lavoro in sé. Nono è venuto e ha tirato via così tanto al colpo. In tutto ci ha messo un'oretta. Siccome sono stati visti ancora i ragazzi, quelli delle scritte, non hanno più fatto niente, adesso forse hanno capito che hanno sbagliato. Avranno la stessa età di quelli che verranno a fare il lavoro in Latteria, ma lì non ci sono le famiglie che li tirano sù. Se non si è mai a casa e magari hai un carattere bestiale, il genitore non lo raddrizza e allora diventa un problema.

Ora parliamo un attimo degli oggetti in Latteria. Mi avevi fatto la domanda l'altra volta, ora ti rispondo. Ti dico una cosa, tutto quello che è là è stato ricavato dalla gente del paese. A parte due robe che vengono da dei nostri amici di altri paesi tutto il resto è di Garna. Una cosa buona che ha fatto Dario è quella di mettersi in contatto con le persone (ride)! Dopo mandava me a recuperarle però (ride ancora)! No, dentro era tutto vuoto, neanche questa

scopa qua c'era, gente che aveva messo via il ricordo del papà o dei genitori, piuttosto di tenerla in soffitta allora l'ha portata da noi. Ma in quella struttura non c'era nulla... è stato distrutto tutto.

E. Neppure le *cagliere*?

C. No no. Sono state portate via. Erano in rame, figurati. Hanno portato via tutte le cose. Eh, già.

APPENDICE II

QUESTIONARI PROPOSTI ALLA CITTADINANZA

Dei ventidue questionari compilati da alcuni dei partecipanti all'inaugurazione del *murales* del "GOG", il 12 agosto 2023, ho voluto selezionare solamente i quattro di cui ho fatto menzione all'interno del quinto capitolo. I questionari sono stati scansionati, tuttavia i documenti presentano alcuni difetti dati dal fatto che i fogli sono stati tutti piegati e riposti all'interno una scatola durante la festa. I contributi sono anonimi e qui riportati integralmente. Ogni scheda aveva la seguente premessa:

Il Gruppo Restauro della Latteria Turnaria di Garna, i volontari della Biblioteca di Pieve e la studentessa Emilia Buda (Università Ca' Foscari Venezia) stanno conducendo un'indagine sull'esperienza vissuta oggi attraverso questo questionario. Le sue risposte saranno di prezioso aiuto per riflettere sulle attività da proporre in futuro e saranno usate per fini di ricerca. Tutte le informazioni che vorrà fornire verranno trattate in forma anonima. La responsabile del trattamento dei dati è la studentessa Emilia Buda, se desidera ricevere ulteriori informazioni su questa indagine e sul tema di ricerca, può richiederle via email all'indirizzo 859747@stud.unive.it.

1. Fascia d'età di appartenenza

- 20-29 anni
 30-35 anni
 36-50 anni
 51-65 anni
 Oltre i 65 anni

2. Comune di residenza: Alpago (fraz. Pieve)

3. Conosceva già in precedenza la realtà della Latteria Turnaria di Garna e del suo recupero? Perché?

No, anche la vedeva di sfuggita durante le passeggiate

4. Pensa sia importante visitare luoghi come questo? Perché?

Per custodirne il ricordo, per acculturare sta le nuove
che le vecchie generazioni
Ad esempio c'è gente di 50 anni di origine pagotta che
non sapeva della sua esistenza ma nemmeno ^{molto} giovani

5. Pensa sia necessario rendere partecipi le nuove generazioni della storia locale? Perché?

Perché è importante sapere la storia e le origini delle
cose come queste. Fa parte della nostra natura
custodire il passato e riportarlo al futuro

6. Le piacerebbe tornare a visitare la Latteria Turnaria di Garna, oggi Museo dell'Arte Contadina? Ha qualche proposta in merito alle attività da proporre in futuro?

Absolutamente sì, non lo so perché sembra già
perfetta (più green di così non se può!)

1. Fascia d'età di appartenenza

- 20-29 anni
 30-35 anni
 36-50 anni
 51-65 anni
 Oltre i 65 anni

2. Comune di residenza: VILLASANTA

3. Conosceva già in precedenza la realtà della Latteria Turnaria di Garna e del suo recupero? Perché?

Sì, Frequento periodicamente Garna da oltre 40 anni

4. Pensa sia importante visitare luoghi come questo? Perché?

Sì, Stimola i ricordi

5. Pensa sia necessario rendere partecipi le nuove generazioni della storia locale? Perché?

Sì per renderli più consapevoli del cambiamento continuo

6. Le piacerebbe tornare a visitare la Latteria Turnaria di Garna, oggi Museo dell'Arte Contadina? Ha qualche proposta in merito alle attività da proporre in futuro?

Puo essere arricchito il racconto ricorrendo a strumenti multimediali

1. Fascia d'età di appartenenza

- 20-29 anni
 30-35 anni
 36-50 anni
 51-65 anni
 Oltre i 65 anni

2. Comune di residenza: ALPAGO

3. Conosceva già in precedenza la realtà della Latteria Turnaria di Garna e del suo recupero? Perché?

No, non la conoscevo se non per scritto d'ire.

4. Pensa sia importante visitare luoghi come questo? Perché?

Absolutamente sì.

Per conoscere in maniera più approfondita la realtà che il luogo, la sua storia e i suoi abitanti umani e non umani.

5. Pensa sia necessario rendere partecipi le nuove generazioni della storia locale? Perché?

Sì, sempre per l'importanza ~~del~~ dell'interazione tra la storia passata e presente.

6. Le piacerebbe tornare a visitare la Latteria Turnaria di Garna, oggi Museo dell'Arte Contadina? Ha qualche proposta in merito alle attività da proporre in futuro?

Sì, mi piacerebbe.

Per quanto riguarda le attività continuerei a lavorare in maniera collaborativa ma i responsabili della gestione e la comunità.

1. Fascia d'età di appartenenza

- 20-29 anni
- 30-35 anni
- 36-50 anni
- 51-65 anni
- Oltre i 65 anni

2. Comune di residenza: Posdenone

3. Conosceva già in precedenza la realtà della Latteria Turnaria di Garna e del suo recupero? Perché?

Sì - i miei genitori hanno vissuto a Garna per 100 anni

4. Pensa sia importante visitare luoghi come questo? Perché?

È un luogo con la propria storia IMPORTANTISSIMO!

5. Pensa sia necessario rendere partecipi le nuove generazioni della storia locale? Perché?

Fondamentale - I ragazzi hanno bisogno di sentirsi partecipi

6. Le piacerebbe tornare a visitare la Latteria Turnaria di Garna, oggi Museo dell'Arte Contadina? Ha qualche proposta in merito alle attività da proporre in futuro?

Sì - sono un'attrice e il pensiero è andato alla possibilità di fare letture - leggere poesie utilizzando la suggestione di questo posto -
GRAZIE!

APPENDICE III

GLOSSARIO DEI TERMINI IN DIALETTO *ALPAGOTO*

Si riporta di seguito un glossario dei termini in dialetto *alpagoto* utilizzati nell'elaborato. La maggior parte della terminologia connessa al mondo della Latteria è stata tratta dal Catalogo Raccolta Attrezzatura Contadina, gentilmente messo a disposizione dal gruppo volontari. Non viene demarcata l'ortografia in base fonetica.

alpagoto - dell'Alpago

bòn - bene

butiro - burro

brençia - contenitore di salice per il fieno

cagliera - calderone di rame su dove si prepara il formaggio

cariola - carriola

casèl del lat - cella di conservazione del burro e del latte

casèo - latteria

far comarò - fare qualche chiacchiera in compagnia

fassera de lenc - fuscella o fascera di legno per dare la forma al formaggio

larìn - focolare

légne - legna da ardere

lustro - pulito

mastela - bacinella

Ninzhìòl - lenzuolo

parón - padrone

piatin par scremar al cao - piattino per scremare la panna

porçeo - suino

scagnel par molder - seduta di legno usata per mungere

scòl - il siero rimasto dalla lavorazione del latte

secio - secchio

spetare - aspettare

stadiera - stadera con pesi

stamp da butiro - stampo per il burro

stràcar - stancare

tosat - ragazzo

traversa - grembiule

troi - sentiero

vaca - vacca

vasa da lat - vaso per trasportare il latte

vaset del lat - vasetto per trasportare il latte

vaset par comprar al lat - vasetto per comprare il latte in Latteria

volante par mussa - volano per traino caliera

BIBLIOGRAFIA

BERLENDIS, Lorenzo

2019, *Resilienza Casearia*, in Varotto Mauro, (a cura di), *Latte Nostro*, Cierre Edizioni, Verona, pp. 11-14.

BERNARDINI, Silvia, DEI, Fabio, MELONI, Pietro

2010, (a cura di), *Materia del Quotidiano*, Pacini Editore, Pisa.

BESSE, Jean-Marc

2020, *Paesaggio ambiente. Natura, territorio, percezione*, DeriveApprodi, Roma.

BOCCATI, Viviana

2010, *Pietra*, in Anania Massimo, Bernard Claudia, et al. (a cura di), *...io, Agostino*, Dario De Bastiani Editore, Treviso, p.27.

BONATO, Laura

2017, *Uso, recupero e riuso "naturalmente" pianificati*, in Zola Lia, (a cura di), *Ambientare: idee, saperi, pratiche*, FrancoAngeli, Milano, pp.86-104.

BONESIO, Luisa

2007, *Paesaggio, Identità e comunità tra locale e globale*, Diabasis, Reggio Emilia.

BRAVO, Gian Luigi

2013, *Strumenti consunti? Un dubbio patrimonio concettuale*, in Bonato Laura, Viazzo Pier Paolo, (a cura di), *Antropologia e Beni Culturali nelle Alpi. Studiare, valorizzare, restituire*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, pp. 43-43.

BRAVO, Gian Luigi, TUCCI, Roberta

2006 (a cura di), *I beni culturali demoetnoantropologici*, Carocci editore, Roma.

CALVINO, Italo

2016, *Palomar*, or. 1983, Mondadori, Milano.

CANETTI, Elias

2004, *Le voci di Marrakech*, or. 1967, Adelphi, Milano.

CARTER, James

1997 (a cura di), *A sense of Place. An interpretive planning handbook*, The Tourism and Environment Initiative, Inverness.

CASTIGLIONI, Benedetta

2002, *Percorsi nel paesaggio*, Giappichelli, Torino.

2022, *Paesaggio e società. Una prospettiva geografica*, Carocci editore, Roma.

CAVAGLIÀ, Gianfranco

2017, *Un patrimonio trascurato da valorizzare: una grande opportunità tra vincoli e risorse*, in Zola Lia, (a cura di), *Ambientare: idee, saperi, pratiche*, FrancoAngeli, Milano, pp.49-56.

COGNETTI, Paolo

2016, *Le otto montagne*, Einaudi, Torino.

COLAJANNI, Antonino

2010, *Azioni*, in Pennacini Cecilia, (a cura di), *La ricerca sul campo in antropologia*, Carocci editore, Roma, pp. 53-92.

COLLAZUOL, Aldo, DAVIÀ, Davide,

1995, *L'edilizia rurale in Alpago: memorie ed elementi di base*, Pro Loco di Puos d'Alpago, Belluno.

2006, *Pieve d'Alpago: note di storia*, Istituto Bellunese delle Ricerche Sociali e Culturali, Belluno.

COLOMBATTO, Carlotta,

2013, *I musei etnografici dell'arco alpino cuneese. Appunti da una ricerca*, in Bonato Laura, Viazzo Pier Paolo, (a cura di), *Antropologia e Beni Culturali nelle Alpi. Studiare, valorizzare, restituire*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, pp.123-130.

DAL FARRA, Rino,

1997, *Furigàr e balebàr: in dialetto bellunese dell'Alpago*, Edizioni DBS, Belluno.

DA RE, Gianclaudio

2019, *Storia pagòta. I registri parrocchiali dal 1556 al 1918 e altre notizie*, Edizioni DBS, Belluno.

DE MIN, Wanda

2017, *Come era la mia valle*, Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, Belluno.

DI PIETRANTONIO, Donatella

2020, *Borgo Sud*, Einaudi, Torino.

ELKIN, Lauren

2022, *Flâneuse. Donne che camminano per la città a Parigi, New York, Tokyo, Venezia e Londra*, Einaudi, Torino.

GAUSS, Karl-Markus

2023, *Viaggio avventuroso intorno alla mia camera*, Keller, Rovereto.

GEERTZ, Clifford

1998, *Interpretazione di culture*, or. 1973, Il Mulino, Bologna.

INGOLD, Tim

2000, *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*, Routledge, Oxford.

LIGI, Gianluca

2011, *Il senso del tempo. Percezioni e rappresentazioni del tempo in antropologia culturale*, Unicopli, Milano.

2016, *Laponia. Antropologia e storia di un paesaggio*, Unicopli, Milano.

MALINOWSKI, Bronisław

1973, *Argonauti del Pacifico occidentale*, or. 1922, Newton Compton, Roma.

MATERA, Vincenzo

2015, *La scrittura etnografica*, Elèuthera editore, Milano.

MAUSS, Marcel

2017, *Le tecniche del corpo*, or. 1934, ETS, Pisa.

MUNARI, Bruno

1973, *Fantasia*, Laterza, Bari.

NAGLIERI, Lucrezia

2010, “La Trash Art e la responsabilità sociale dell’artista contemporaneo. Il caso Enrica Borghi”, in *Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia*, N.52-53, pp. 389-412.

PABA, Giancarlo, PECORIELLO, Anna Lisa

2005 (a cura di), *La città bambina*, Edizioni Masso delle Fate, Firenze.

PEREC, Georges

2022, *Specie di Spazi*, or. 1974, Bollati Boringhieri, Torino.

PERCO, Daniela,

2014, *Uomini e montagne: il ciclo del latte*, Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, Belluno.

ROCCA, Lorena

2011, *Le Dolomiti del futuro nello sguardo dei ragazzi*, in Varotto, Mauro, Castiglioni, Benedetta, (a cura di), *Di chi sono le Alpi? Appartenenze politiche, economiche e*

culturali nel mondo alpino contemporaneo, Padova University Press, Padova, pp. 295-309.

ROSE, Gillian

2001, *Luogo e identità: un senso del luogo*, in Massey Doren, Jess Pat, (a cura di), *Luoghi, culture e globalizzazione*, Utet, Torino, pp.65-95.

REMOTTI, Francesco

1993, *Luoghi e corpi. Antropologia dello spazio, del tempo e del potere*, Bollati Boringhieri, Torino.

TETI, Vito

2004, *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*, Donzelli Editore, Roma.

2022, *La restanza*, Einaudi, Torino.

TONDOLO, Maurizio

2019, *A Campolessi la latteria è resistete*, in Varotto Mauro, (a cura di), *Latte Nostro*, Cierre Edizioni, Verona, pp. 15-26.

TONON, Marco

2002, *Gesti da museo*, Editrice Compositori, Bologna.

TURRI, Eugenio

1998, *Il paesaggio come teatro*, Marsilio, Venezia

2004, *Il paesaggio e il silenzio*, Marsilio, Venezia.

2008, *Antropologia del paesaggio*, or. 1974, Marsilio, Venezia.

VALLERANI, Francesco

2001, *Geografia rurale tra ricreazione sostenibile e arcadie domestiche*, Cuem, Milano.

2002, “Paesaggi fluviali e letteratura nel Veneto della modernizzazione”, in Varotto Mauro, (a cura di), *Scritti in onore di Giovanna Brunetta*, Articolo in Atti di Convegno.

VAN DER LINDEN, Sophie

2016, *Hervé Tullet: il genio dell'infanzia ritrovata*, in Hervé Tullet, *La fabbrica dei colori*, L'Ippocampo, Milano, pp.66-67.

VAN GINKEL, Rob

1994, “Writing Culture from Within: Reflections on Endogenous Ethnography”, in *Etnofoor*, Vol.7, N.1, pp. 5-23.

VAROTTO, Mauro

2013, *Nuove mani, vecchie pietre: recupero materiale e valori immateriali del ritorno alla terra in una località delle Prealpi venete*, in Bonato Laura, Viazzo Pier Paolo, (a cura di), *Antropologia e Beni Culturali nelle Alpi. Studiare, valorizzare, restituire*, Edizioni dell'Orso, Alessandria, pp. 219-230.

2020, *Montagne di Mezzo*, Einaudi, Torino.

WATERTON, Emma

2019, *More-than-representational landscapes*, in P. Howard, I. Thompson, E. Waterton and M. Atha, (a cura di), *The Routledge Companion to Landscape Studies*, Routledge, London, pp. 91-101.

WIKAN, Unni

1992, “Beyond the Words: The Power of Resonance”, in *American Ethnologist*, Vol.19, N.3, pp.460-482.

ZILORRI, Grazia

2019, *Il caseificio turnario di Peio e le capre di Malga Covel: un'accoppiata vincente*, in Varotto Mauro, (a cura di), *Latte Nostro*, Cierre Edizioni, Verona, pp. 33-36.

SITOGRAFIA

Abitanti Comune di Alpagò, Statistiche Istat:

dati.istat.it,

Ultima Consultazione 31 ottobre 2023.

A Torch d'Alpagò viaggio nella storia e nel repertorio dell'arpa, L'Amico del Popolo:

https://www.amicodelpopolo.it/2023/08/05/a-torch-dalpagò-viaggio-nella-storia-e-nel-repertorio-dellarpa/?doing_wp_cron=1707134601.1851630210876464843750,

Ultima Consultazione 1 gennaio 2024.

Bergader Italia, Profilo Instagram:

https://www.instagram.com/bergader_it/

Ultima Consultazione 1 febbraio 2024.

Caseificio Turnario Peio Paese, bontà casearie a chilometro zero, Val di Sole:

<https://www.visitvaldisole.it/it/info/caseificio-turnario-peio-paese>,

Ultima Consultazione 23 novembre 2023.

Casèra, Voce nel Dizionario Treccani Versione Online:

<https://www.treccani.it/vocabolario/casera/>,

Ultima Consultazione 9 agosto 2023.

Convenzione Europea del Paesaggio, Premio del Paesaggio:

<https://www.premiopaesaggio.beniculturali.it/convenzione-europea-del-paesaggio/>,

Ultima Consultazione gennaio 2024.

Dalla scuola alla scoperta del territorio, Amico del Popolo:

[https://www.amicodelpopolo.it/2023/06/13/dalla-scuola-alla-scoperta-del-territorio-%E2%96%BAfoto/?doing_wp_cron=1704880972.1455819606781005859375,](https://www.amicodelpopolo.it/2023/06/13/dalla-scuola-alla-scoperta-del-territorio-%E2%96%BAfoto/?doing_wp_cron=1704880972.1455819606781005859375)

Ultima Consultazione 8 gennaio 2024.

Ex latteria di Vich, Catalogo generale dei Beni Culturali:

[https://catalogo.beniculturali.it/detail/ArchitecturalOrLandscapeHeritage/0500365308,](https://catalogo.beniculturali.it/detail/ArchitecturalOrLandscapeHeritage/0500365308)

Ultima Consultazione 8 gennaio 2024.

Formaggio di Latteria Turnaria, Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus:

[https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/formaggio-di-latteria-turnaria/,](https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/formaggio-di-latteria-turnaria/)

Ultima Consultazione 23 novembre 2023.

Garna, sull'ex latteria scritte blasfeme e svastiche rosse, Corriere delle Alpi:

[https://corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2023/01/15/news/alpago_ex_latteria_garna_scritte_blasfeme_svastiche-12537435/,](https://corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2023/01/15/news/alpago_ex_latteria_garna_scritte_blasfeme_svastiche-12537435/)

Ultima Consultazione 29 novembre 2023.

Il Gruppo Operativo Giovani 2020 è pronto, L'Amico del Popolo:

[https://www.amicodelpopolo.it/2020/07/09/il-gruppo-operativo-giovani-2020-e-pronto/?doing_wp_cron=1704268174.4437639713287353515625,](https://www.amicodelpopolo.it/2020/07/09/il-gruppo-operativo-giovani-2020-e-pronto/?doing_wp_cron=1704268174.4437639713287353515625)

Ultima Consultazione 3 gennaio 2024.

I laboratori per bambini: il primo laboratorio per bambini a Brera, Sistema Museale di Ateneo Museo Officina dell'Educazione Mode:

<https://www.doc.mode.unibo.it/sale-blu/sala-della-didattica-dellarte/bruno-munari-il-maestro-e-le-allieve/i-laboratori-bambini-0#:~:text=Nel%201977%2C%20Bruno%20Munari%20creacostrizioni%2C%20senza%20temi%20da%20svolgere,>

Ultima Consultazione gennaio 2024.

Il murale di Zerocalcare a Rebibbia (perché un mammut?), Fumettologica:

<https://fumettologica.it/2014/12/murale-zero-calcare-rebibbia,>

Ultima Consultazione 28 gennaio 2024.

La Convenzione delle Alpi:

<https://www.alpconv.org/it/home/,>

Ultima Consultazione dicembre 2023.

La Filippa e il “Progetto Art”, CartaBianca News:

https://lafilippa.it/_dsc_rassegna/2016.07.26_CARTABIANCANEWS,

Ultima Consultazione 19 gennaio 2024.

La Regola, Sistema Informativo Unificato per le Soprintendenze Archivistiche:

<https://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/pagina.pl?TipoPag=profist&Chiave=416,>

Ultima consultazione 1 novembre 2023.

Latteria Turnaria di Campolessi, Il presidio Slow Food:

<http://www.latteriacampolessi.it/presidio-slowfood,>

Ultima consultazione 23 novembre 2023.

Le misure adottate a seguito dell'emergenza Coronavirus (COVID-19) per il mondo dell'istruzione, Camera dei deputati Documentazione:

<https://temi.camera.it/leg18/temi/le-misure-adottate-a-seguito-dell-emergenza-coronavirus-covid-19-per-il-mondo-dell-istruzione-scuola-istruzione-e-formazione-professionale-universit-istituzioni-afam.html,>

Ultima Consultazione 2 gennaio 2024.

VVV...come Vajont. La nuova scultura di Land Art al lago ricorda il 9 ottobre, News in

Quota:

<https://www.newsinquota.it/vvv-come-vajont-la-nuova-scultura-di-land-art-al-lago-ricorda-il-9-ottobre/>,

Ultima Consultazione 8 gennaio 2024.

FONTI MATERIALI

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di BELLUNO:

consistenza delle Latterie Soc.Coop. della Provincia nel 1932 - X°, 2009.

Interventi in occasione dell'inaugurazione della ristrutturata "Latteria Turnaria" di Torch
d'Alpago:

Documenti d'archivio dell'Associazione Latteria Turnaria di Torch.

Legge n.285: Disposizioni per la promozione di diritti e di opportunità per l'infanzia e
l'adolescenza. 28 agosto 1997.

Verbali Assemblee della "Latteria Seriale di Garna" del Libro Mastro della Cooperativa:

Assemblea 6 luglio 1929, Assemblea 6 ottobre 1929.

RINGRAZIAMENTI

Chi mi conosce sa che la sintesi non è il mio forte. Farò del mio meglio tuttavia per evitare discorsi ricchi di un eccessivo sentimentalismo. A un anno dalla partenza per l'Alpago, ripenso alle esperienze che ho vissuto e alle persone che ho incontrato durante tutta l'etnografia. In sei mesi mi sono innamorata profondamente di un luogo che ora chiamo anche "mio". Osservare da vicino un'iniziativa avviata dal basso, motivata da un legame con il paesaggio, mi ha fatto pensare a quanto sia importante e necessario abitare consapevolmente. Sentirsi coinvolti nelle proposte culturali e sociali, partecipare alle piccole iniziative di quartiere e imparare a conoscere i propri vicini di casa: sono tutte azioni che, grazie ai volontari della Latteria, ho imparato ad adottare. Il primo grazie va dunque alla gente di Garna, che mi ha accolto e mi ha mostrato cosa voglia dire essere una comunità.

Ringrazio mia madre, un porto sicuro da cui - ahimè - ho ancora molto da imparare. A lei, a mio padre e a mio fratello: grazie per assecondare sempre le mie scelte, per le risate, per le discussioni a tavola e per la squadra che riusciamo - abbastanza spesso - ad essere.

Ringrazio il mio Relatore, il Professore Gianluca Ligi, per la pazienza che ha avuto in questi mesi nel seguire il lavoro di ricerca e di stesura della tesi. Dal momento che ho ascoltato la prima lezione di Antropologia Culturale, Introduzione è tornata in me la passione per lo studio, per la ricerca e per l'università. Grazie per avermi fatto conoscere veramente George Perec e per aver mostrato alla classe un estratto di *Il posto delle Fragole* di Ingmar Bergman.

Vorrei ringraziare il mio Correlatore, il Professore Francesco Vallerani, per aver spinto gli studenti di Sviluppo Territoriale e Sostenibilità Turistica a riscoprire la bellezza del proprio *heritage* locale.

Ringrazio Costantino, Dario e Wanda, che hanno “aperto le porte” della Latteria per me, fidandosi dal primo istante; a Francesca e Beatrice, per l’amicizia che è nata e per il sostegno nelle attività svolte durante il campo. Un pensiero speciale va a Iris che con il suo entusiasmo nei confronti della vita mi ha spronato a impegnarmi in ciò che considero importante. Sarò sempre riconoscente al Professor Marco Tonon, per i pomeriggi trascorsi a conversare di musei etnografici, di restanze e di vecchi vinili.

Alle mie amiche geniali, Patrizia e Simona: voi mi avete incoraggiato a intraprendere nuovamente gli studi e mi avete accompagnato in questo percorso, festeggiando con me nei momenti migliori e confortandomi in quelli più bui. Alle amicizie di Marghera, a quelle delle superiori e a quelle universitarie; ognuna unica, ognuna insostituibile. Ringrazierò ancora e ancora la mia amica “antropologa” Martina per aver accettato di essere l’editrice di questa tesi. Le nostre pause caffè in Baum non sono ancora terminate. A Martina G.: perché si può fare ritorno non solo ai luoghi abbandonati, ma anche a quei legami che si temeva di aver perduto.

Concludo ringraziando le persone che mi hanno fatto conoscere Garna quando ero una bambina: i miei nonni materni, a cui vanno tutta la mia gratitudine e amore. Alla Nonna Ines, che ancora continua a domandare quando si torna “in montagna”. A te, Nonno Attilio, perché mi tieni per mano anche oggi.



Il *murales* dei ragazzi del “GOG” in Latteria, agosto 2023, fonte: Iris Bernard.