

## Uscire dalle tradizioni, entrare nel territorio

Il prossimo Salone del Gusto di Torino si apre a ottobre. Arrivato all'ottava edizione, l'evento biennale ideato da Slow Food è costruito intorno a uno dei cardini del pensiero di Carlo Petrini: il cibo e i saperi messi in campo per produrlo dovrebbero essere l'espressione del territorio in cui vengono creati.

Nel primo numero di settembre de *Gli Altri* avevamo proposto un'analisi del rapporto tra tradizione, territorio e identità, sottolineando che in l'Italia la stretta relazione tra questi tre elementi, pur rendendo il nostro paese unico e fonte inesauribile di ricchezza culinaria, può portare in alcuni casi alla chiusura verso altre culture gastronomiche. Questa chiusura non soltanto impedisce la volontà di scoprire ciò che è diverso, ma limita l'orizzonte interno di una comunità. Cosa succede invece quando stimoli esterni riescono a interagire con sapienze locali e sedimentate? La testimonianza di due addetti ai lavori impegnati "con" e "sul" territorio ci aiuterà a comprendere alcuni fenomeni caratteristici di chi *esce* dalle tradizioni e chi *entra* nel territorio.

Francesca Baldereschi è una delle responsabili del progetto dei Presidi italiani di Slow Food. Il Caciofiore della campagna romana, il Pannerone di Lodi, le Alici di Menaica, l'Agnello d'Alpago, la Manna delle Madonie, sono alcuni tra i centosettantasette Presidi del nostro paese. Il progetto di Slow Food coinvolge millecento fra contadini, pescatori, pastori, casari, e artigiani nel campo agropastorale, con l'obiettivo di recuperare produzioni d'eccellenza, tecniche agricole e razze edibili in pericolo d'estinzione. I prodotti che entrano nel programma dei Presidi sono profondamente radicati nelle tradizioni di una comunità, ed è proprio il recupero dei saperi e delle tecniche produttive locali che guida ogni progetto di salvaguardia e rilancio di questi prodotti.

Francesca è un'informata portavoce di chi oggi produce alimenti seguendo tecniche tradizionali. Ma ancora più interessante è la sua testimonianza su un altro fenomeno: la dialettica che si sviluppa tra i produttori e chi come lei, dottoressa in agronomia, arriva da *fuori* e, al fine d'iniziare un percorso congiunto con i detentori delle sapienze del territorio, ha il compito di costruire con loro un dialogo.

"I nostri interlocutori sono di due tipologie, chi è rimasto dove è nato e ha continuato a produrre, in maniera ancestrale e quasi inconsapevole, le sue specialità, e chi invece è tornato alla campagna dopo aver perseguito una strada completamente diversa, magari in città. Questi ultimi sono quelli che "entrano" nel territorio con l'idea di valorizzarlo. La loro è un'istanza culturale e di solito sono loro a cercarci per iniziare un percorso congiunto. È successo in Valtellina con il grano saraceno. Oggi l'elemento base dei celebri Pizzoccheri viene importato in grandi quantità dalla Cina. Un ragazzo di Milano, con laurea in scienze forestali, ha deciso di tornare alle sue terre d'origine per produrre in maniera artigianale quello che una volta era un ingrediente fondamentale della valle."

Il lavoro di Francesca è proprio quello di visitare i produttori e iniziare un processo che porti la comunità a lavorare secondo un disciplinare in parte condiviso, in parte strutturato a livello nazionale. Quando la rappresentante di Slow Food mette a disposizione della comunità le sue conoscenze tecniche oppure giudica i prodotti secondo parametri che, lontani dall'essere oggettivi, sono costruiti tenendo in considerazione molteplici aspetti (i gusti del mercato potenziale, la sanità degli alimenti, le tecniche di lavorazione sostenibili...), le reazioni dei produttori sono di sufficienza: "Esiste una *tradizione dell'errore*, che si radica e si tramanda al pari delle tecniche che potremmo dire "costruttive". Quando per la prima volta assaggiamo i formaggi o i salumi di una comunità e ci permettiamo eventualmente di sottolinearne un

difetto, ci sentiamo dire: “questo formaggio è così”. Quello che ai nostri palati è un difetto oggettivo, fa ormai parte del gusto della comunità, un sapore sedimentato nella cultura del luogo”. Parlare di “difetto oggettivo” nel campo dell’analisi sensoriale risulta altamente problematico. Tuttavia la questione non è estetica, ma pratica: risalire, ad esempio, al problema tecnico che causa una nota troppo amara di un pecorino. Così inizia quel processo dialettico tra chi è *dentro* e *fuori* il territorio: “Quando scema la diffidenza del primo incontro, quando ci siamo fatti accettare, allora i produttori sono contenti di lavorare con noi per apportare piccole innovazioni nelle loro tecniche ataviche”.

Uno dei problemi che il programma dei Presidi si trova ad affrontare è quello di valorizzare i prodotti “presidiati” nei loro stessi luoghi. Spesso succede che chi dovrebbe farsi promotore di un prodotto ha perso l’interesse culturale ed economico a sostenere le sue tradizioni, così nei ristoranti dell’Appennino tosco-romagnolo oggi è più facile trovare i gamberoni *king prawns* che un *raviggiolo* fresco. “In molti luoghi ci accorgiamo che il territorio non interessa più a se stesso e questo è l’anello mancante di quella *catena umana* che cerchiamo di realizzare con i Presidi e che dovrebbe unire in pochi passaggi il produttore con l’acquirente” chiosa Francesca.

A volte chi sceglie di tornare alla campagna e coltivare il territorio è considerato addirittura un eccentrico e ha difficoltà a integrarsi nella comunità. Un caso emblematico è quello di Gian Marco Antonuzi titolare dell’azienda agricola Le Coste: “Qui in paese mi considerano un pazzo, ma la cosa non mi dispiace: se sei matto è inutile cercare di convincerti che quello che fai è sbagliato.” Gian Marco e Clémentine Bouveron sono *vignaioli*, ossia piccoli produttori di vino che curano la vigna e le fasi di fermentazione e affinamento in una dimensione artigianale. A Gradoli, in provincia di Viterbo, i due fanno vini che da subito hanno suscitato interesse tra gli appassionati. In enoteca le loro bottiglie si trovano nella sezione “vini naturali”, elusiva quanto controversa categoria enologica che accende i dibattiti sui blog. Non entriamo nel merito del concetto “naturale” quando attribuito al vino. Basti sapere, semplificando, che questo termine descrive una gestione della vigna volta alla salvaguardia degli ecosistemi, e dunque al bando di prodotti insetticidi e anticrittogamici, e un lavoro in cantina che tratta le uve, il mosto ed infine il vino senza intervenire con sostanze che alterino il naturale processo di fermentazione e affinamento.

Gian Marco è tornato a Gradoli, terra di suo nonno, dopo aver conseguito una laurea in legge a Roma e aver capito di non voler perseguire la carriera forense. Da sempre appassionato di vino, prima di diventare produttore ha trascorso alcuni anni in Francia lavorando al fianco di celebri *vignerons*, i vignaioli d’oltralpe. Oggi a Le Coste si producono vini da storici vitigni del viterbese con metodi ispirati alla secolare tradizione enologica francese: “In Francia è ancora chiaro qual è l’elemento che unisce l’agricoltore alla terra. Il vino è espressione del *terroir*, concetto complesso che sintetizza il microclima, le caratteristiche del suolo e le sapienze secolari di un luogo”.

Dunque, un vino che è espressione del *terroir* dovrebbe rappresentare tutta l’essenza enologica di un territorio: “Il mio vino è tipico perché lo faccio qui e lo faccio confrontandomi con la natura di questi luoghi. Io non vengo dalla terra, ma oggi molti tra coloro che cercano di lanciare un messaggio con l’agricoltura non sono contadini di nascita.”. Peccato che Gian Marco sia considerato un matto: agisce nel territorio, cerca di valorizzarne le caratteristiche e tuttavia il suo lavoro è slegato dall’attuale realtà agricola. “La Cantina Sociale di Gradoli è del 1929, una delle più antiche d’Italia, ma negli anni settanta qui l’agricoltura ha subito colpi durissimi e oggi sono ancora aperte le ferite di quegli anni di totale depressione. Si è persa la continuità, c’è stata una cesura nelle tradizioni agricole di

questi luoghi”. Ma una nuova stagione può ripartire innestandosi proprio in quel vuoto creatosi nella flusso delle tradizioni. Sono le “collisioni culturali” secondo Gian Marco che possono rivitalizzare questo territorio. E certo a ben vedere, proprio di collisioni si tratta: un ragazzo di Roma, che ha imparato a fare il vino in Francia, decide di stabilirsi nel viterbese con l’intento di scoprire e rinnovare una tradizione enologica. Se un giorno Gian Marco verrà considerato meno eccentrico e i suoi vini bevuti nelle case di Gradoli, allora ancora una volta la tradizione sarà il frutto di quel rapporto dialettico che c’è tra l’*entrare* e l’*uscire* dal territorio.

[www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)

Giovanni Bietti, *Vini Naturali d'Italia*, Edizioni Estemporanee, Roma 2010

Francesco Falcone (A cura di), *Autoctono si Nasce*, GoWine Editore, Alba, 2008

Nicolas Joly, *La Vigna, Il Vino e la Biodinamica*, Slow Food Editore, Bra 2008