

‘Dove si è di casa’. Pratiche di appaesamento dell'orzo in Val di Fiemme

‘Where one is at home’. Practices of symbolic assimilation of barley in Fiemme Valley

Nicola Martellozzo



Edizione digitale

URL: <https://journals.openedition.org/aam/4687>

ISSN: 2038-3215

Editore

Dipartimento Culture e Società - Università di Palermo

Notizia bibliografica digitale

Nicola Martellozzo, «Dove si è di casa’. Pratiche di appaesamento dell'orzo in Val di Fiemme», *Archivio antropologico mediterraneo* [Online], Anno XXIV, n. 23 (2) | 2021, online dal 31 décembre 2021, consultato il 02 janvier 2022. URL: <http://journals.openedition.org/aam/4687>

Questo documento è stato generato automaticamente il 2 janvier 2022.



Archivio antropologico mediterraneo è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.

'Dove si è di casa'. Pratiche di appaesamento dell'orzo in Val di Fiemme

'Where one is at home'. Practices of symbolic assimilation of barley in Fiemme Valley

Nicola Martellozzo

1. Antropologia alpina e agricoltura montana

- 1 Uno dei temi storici dell'antropologia alpina è senza dubbio lo studio delle molteplici modalità d'adattamento delle comunità montane, che a partire da condizioni ambientali simili hanno sviluppato differenti strategie culturali (Rhoades, Thompson 1975). Alcuni aspetti si prestano però a una comparazione più stretta: l'*Alpwirtschaft*, o agricoltura mista di montagna, unisce una pastorizia d'alpeggio con una policoltura stagionale, un *pattern* che studiosi come Robert Rhoades rintracciano anche nel contesto andino e himalayano (Rhoades, Thompson 1975: 536-538). È significativo che Rhoades, oltre a essere tra i pionieri dell'*agriculture anthropology*, abbia svolto le sue ricerche in contesti di quota (Rhoades 2006), così come viceversa Robert Netting, tra i fondatori dell'antropologia alpina, abbia dedicato molta attenzione all'agricoltura montana (Netting 1974; 1993). Sulla scia di questa doppia eredità, nelle prossime pagine mostreremo come la coltivazione dell'orzo consenta di triangolare il particolare rapporto tra sementi autoctone antiche, conservazione della biodiversità e immaginari sociali in Val di Fiemme (Provincia Autonoma di Trento). Dalla sua riscoperta negli orti di Capriana, al recupero e alla valorizzazione da parte della cooperativa agricola Terre Altre, fino all'impiego come ingrediente nel Birrificio di Fiemme, ciascuno di questi passaggi è segnato da un diverso addomesticamento simbolico del cereale all'interno della memoria comunitaria.
- 2 Anche nei suoi sviluppi più recenti (Veteto, Skarbø 2009; Sarker 2017) l'antropologia dell'agricoltura è legata a doppio filo con le modalità culturali di consumo del cibo.

Probabilmente è superfluo ricordare quanto la produzione e il consumo alimentare siano importanti nella creazione di identità culturali e distinzioni sociali, processi che chiamano in causa narrazioni basate su valori come autenticità, località, tradizione, genuinità, quasi sempre usati per qualificare per contrapposizione ad altre qualità (Jordan 2007; Grasseni 2009; Brulotte, Di Giovine 2014; Grimaldi, Fassino, Porporato 2019). Si tratta di dicotomie ormai diffusissime, che ritroviamo tanto nelle retoriche dell'*organic food* (James 1993) quanto nelle “economie della tipicità” (Siniscalchi 2010), dove l'enfasi sul passato e sul legame tra produttore-prodotto-territorio cela il fatto che “speciality products are not survivals as such, they are generated out of sustained commercial activity, state regulatory systems and international trade agreements” (Pratt 2007: 291). Ciò che entra in gioco in questo caso è la capacità di controllare la replicazione del prodotto tipico, ottenere una legittimità attraverso pratiche simboliche di cui gli stessi processi di certificazione (DOC, *terroir*, bio) sono parte. Vi rientra implicitamente anche la questione dell'autenticità; quest'ultima, come osserva Chiara Bortolotto, svolge un ruolo centrale nei processi di patrimonializzazione, specie quelli riguardanti le candidature UNESCO del patrimonio immateriale (Bortolotto 2011: 14; Palumbo 2006). D'altro canto, lo stesso concetto è stato determinante anche in una certa fase storica dell'antropologia, legittimando precise pratiche di ricerca (Bendix 1997; Giancristofaro, Lapicciarella Zingari 2020: 52). Tuttavia, la sua successiva decostruzione critica non ne ha inficiato l'impiego – anche strumentale – da parte delle comunità, giacché “se il patrimonio culturale serve, ai gruppi, anche come forma di orientamento nel tempo e nello spazio, in questo delicato campo nulla è autentico e, nel contempo, tutto è autentico” (Giancristofaro, Lapicciarella Zingari 2020: 49). È solo accettando di “reggere il gioco” di queste retoriche dell'autenticità, vere o false che siano, che possiamo avvicinarle come ricercatori (Palumbo 2006: 91-92). Tornando alle politiche del cibo (Ayora-Daz 2021) occorre notare come esse trattengano particolari dimensioni simboliche che vengono a loro volta incorporate dalle persone attraverso il consumo alimentare. Non dobbiamo dimenticare che il gusto – in senso sociale – rappresenta un forte marcatore emozionale, capace di influenzare pesantemente la costruzione e l'incorporazione dell'identità sociale (Walmsley 2005). In tutto ciò, l'agricoltura costituisce un fulcro attorno a cui cibo, memorie e identità vengono periodicamente ri-attivati, ri-prodotti e ri-articolati.

- 3 Tutto questo va declinato nel contesto montano, che tra Alpi e Appennini comprende gran parte di quelle aree definite “marginali”. A dispetto del nome, la complessità di questi territori è data proprio dai molteplici attraversamenti, frizioni e rotture che rendono visibili quei margini: pluralità di sguardi e rappresentazioni, nuove ricomposizioni demografiche, reinvenzioni di saperi e tradizioni, valorizzazione di colture e territori abbandonati (Viazzo 2014, 2017; Bonato 2017; Bertolino 2017). Quest'ultimo punto tocca un aspetto particolare del processo storico di marginalizzazione dell'agricoltura montana. Con il Novecento, e specialmente dal secondo dopoguerra, assistiamo a una progressiva sostituzione delle sementi locali con nuove varietà industriali, frutto di incroci selettivi tesi ad aumentare la resa e la resistenza della pianta (Hetherington 2020). La necessità di terreni fertili ed estesi per sfruttare al meglio le proprietà delle sementi industriali ha contribuito a marginalizzare l'agricoltura montana, caratterizzata invece dalla frammentazione in appezzamenti medio-piccoli¹ e dalla coesistenza di più specie (policoltura), nonché da micro-climi più rigidi.

- 4 Nella Val di Fiemme, piccola vallata trentina al confine con la Provincia di Bolzano, l'adozione di sementi industriali è avvenuta con gradualità e senza forti resistenze da parte dei contadini; ciò rende i casi che considereremo assai diversi dai movimenti legati al *seed activism* o al *food sovereignty* (Peschard, Randeria 2020; Demeulenaere 2012; Aistara 2011), presenti anche in Italia (Koesler 2020) ma, come in altre regioni del mondo, particolarmente attivi in contesti caratterizzati da forme di agricoltura intensiva su larga scala, monoculture e interventi sistematici di multinazionali dell'agro-alimentare. Tuttavia, la questione delle *semences paysannes* (Demeulenaere 2012: 62-64) torna utile anche nel contesto fiemmese, in cui a una scarsità di imprenditori agricoli (*farmer*) si contrappone una diffusa presenza storica di contadini (*peasant*). Mentre recentemente nell'antropologia alpina si è cercato di distinguere questa figura da quella del neo-montanaro (Viazzo 2014), più in generale il concetto di *peasant* è stato al centro di un lungo dibattito, sintetizzato da Susana Narotzky (2016) con una particolare attenzione al fenomeno dell'*agroecological short-circuit food provisioning*; si tratta di una modalità specifica di produzione agricola su piccola scala che coinvolge direttamente il contadino, caratterizzata da una filiera corta, il rifiuto di monoculture e l'impiego di conoscenze ambientali tradizionali (Narotzky 2016: 309-311; Glasenapp, Thornton 2011). Come vedremo, anche di questo fenomeno abbiamo un esempio in Val di Fiemme, che insieme all'impiego di *peasant seeds* permette di dare visibilità alle specifiche abilità (*skills*) dei contadini (Grasseni 2009) e alle reti comunitarie. In questo senso, la ricerca di Guntra Aistara sui coltivatori costaricani mostra chiaramente la capacità delle sementi di tracciare ed espandere *network* sociali all'interno della comunità, esempio di tattica di resistenza locale alle strategie economiche delle grandi imprese agroalimentari (Aistara 2011: 492-495).
- 5 Anche nelle regioni alpine - a dispetto della crescente marginalizzazione dell'agricoltura montana - si stanno affermando nuove tattiche che puntano sull'ecoturismo, sulla sostenibilità ambientale e sulla multi-funzionalità agricola, aspetti già presenti nella stessa Convenzione delle Alpi (Flury, Huber, Tasser 2013: 106). Le pratiche di conservazione *in situ* delle varietà vegetali locali vengono motivate sia dalla necessità di tutelare la biodiversità, sia per consentire una produzione d'eccellenza o di "tipicità", svincolandosi parzialmente dalle logiche produttive del mercato su larga scala (Bardsley, Thomas 2004). In altri casi, l'adozione di metodologie biologiche ha permesso di integrare la tutela del paesaggio agricolo con il riconoscimento di numerosi servizi eco-sistemici, traducendosi in un aumento delle capacità sociali ed ecologiche dei piccoli agricoltori, specie nel Südtirol (Milestad, Hadatsch 2003; Stotten 2021), in cui già la trasformazione del maso chiuso (*Erbhof*) in agriturismo ha costituito un adattamento della tradizionale *Sommerfrische* al nuovo contesto turistico (Tommasini 2017). Più in generale, la transizione verso un'agricoltura biologica viene percepita come una strategia adatta ai territori marginali montani, che permette di ampliare e valorizzare la produzione locale (Bartulović, Kozorog 2014; Fleury *et al.* 2008). Questo rinnovato interesse per l'agricoltura montana viene inevitabilmente filtrato e influenzato da pressioni esterne, anche a livello di immaginario sociale con aspettative che non riguardano più soltanto la qualità del cibo, ma anche la "correttezza" della sua produzione e più in generale le "economie della tipicità". I limiti maggiori di queste pratiche provengono da fattori che eccedono il controllo locale, come le direttive PAC, la presenza (o assenza) di sussidi regionali, specifiche politiche di (de)territorializzazione, che evidenziano la difficoltà di

mettere a sistema iniziative virtuose senza un coordinamento multi-livello tra settore privato, società civile e istituzioni pubbliche (Santucci 2021: 40).

2. L'agricoltura in Val di Fiemme e le sementi di Capriana

- 6 Con l'esclusione di alcuni brevi studi promossi dal MUCGT di San Michele all'Adige, la Val di Fiemme non è mai stata interessata da nessuna ricerca antropologica o dalle scienze sociali in genere². Tutto ciò contribuisce alle difficoltà – ma anche all'attrattiva – della mia ricerca etnografica, che da quasi tre anni mi porta periodicamente in questa valle per occuparmi delle relazioni culturali ed ecologiche tra la comunità fiemmesa e il suo patrimonio ambientale. Principale interlocutore è senza dubbio la Magnifica Comunità di Fiemme, ente storico d'origine medievale che da nove secoli gestisce l'ingente patrimonio agro-silvo-pastorale della valle, più di 20.000 ettari appartenenti collettivamente ai *vicini*. Questi ultimi sono i discendenti degli abitanti originari della valle, che in virtù di questo legame godono di una serie di privilegi e usi civici legati allo sfruttamento dei boschi, dei pascoli e dei terreni agricoli. Se la Magnifica Comunità è senza dubbio la principale responsabile del modellamento secolare del paesaggio forestale, i *vicini* lo sono stati su un piano differente per quanto riguarda i terreni agricoli. Molti tra i miei interlocutori di questi mesi di campo continuano a coltivare orti e campi di famiglia nonostante svolgano altri lavori; altri invece sono imprenditori agricoli o fanno parte, come nel caso di Terre Altre, di cooperative e associazioni. Con tutti loro ho avuto modo di discutere le tematiche di questo articolo, che ha preso forma per così dire involontariamente, attraverso conversazioni, interviste e chiacchierate ai margini dei campi. La mia modestissima esperienza come orticoltore mi ha fornito un bagaglio di conoscenze e tecniche condivise con i miei interlocutori, un “terreno comune” lentamente dissodato in questi tre anni. Grazie a questo confronto costante ho potuto mappare la rete di pratiche e relazioni che contribuisce a costruire culturalmente l'orzo come “semente contadina”.
- 7 Ogni varietà diventa “antica” solo attraverso pratiche agricole di appaesamento che chiamano in causa la memoria culturale della comunità, e che trovano proprio negli orti domestici uno spazio privilegiato (Piermattei 2007: 251-255). La scelta di un termine come “appaesamento” non è casuale, ma è legata all'uso che ne fa Ernesto de Martino ne *La fine del mondo* (1977), un neologismo coniato per tradurre la peculiare espressione del famoso contadino bernese: “wenn sie wieder daheim sind am richtigen Ort” (de Martino 1977: 208). A volte si dimentica che tutto l'immaginario apocalittico e di crisi della presenza di quest'uomo è inestricabilmente legato al suo rapporto con l'ambiente domestico, ai terreni coltivati dalla sua famiglia, a quello spazio “dove si è di casa” (*wo man zu Hause ist*). Da questo crollo del familiare de Martino ha tratto spunto per la sua riflessione sull'utilizzabilità del mondo, inteso come orizzonte di segni lasciati dal lavoro umano (de Martino 1977: 528), e in cui la domesticazione millenaria di animali e piante costituisce un esempio di ordine naturale appaesato dall'operabilità culturale (de Martino 1977: 672):

ciò che l'uomo produce col suo lavoro, la sfera di controllo che l'uomo racchiude nel suo lavorare, costituiscono il centro di relazione e di riferimento della addomesticazione del mondo. [A]ppaesati, domestici nella misura in cui sono stati «lavorati» dall'uomo e si presentano con tutte le tracce di appaesamento che questo lavoro vi ha immesso (de Martino 1977: 437).

- 8 È in questo senso che possiamo considerare le pratiche di selezione, coltivazione e conservazione di specie vegetali in Val di Fiemme come parte di un processo storico di appaesamento praticato da centinaia di contadini nei propri orti domestici. L'agricoltura fiemmesa "tradizionale" manteneva certi tratti dell'*Alpwirtschaft*, con la monticazione stagionale di greggi e mandrie in alpeggio, e condivide la policoltura cerealicola che ritroviamo in Val di Non (Cole, Wolf 1999: 121-135) e sul versante meridionale del Lagorai (Stacul 2018: 128-131). Oggi però le cose sono cambiate: fatta eccezione per la secolare industria del legno, l'agricoltura in Val di Fiemme rappresenta un'attività economicamente subordinata al turismo e all'industria manifatturiera del fondovalle. Fino agli anni Settanta gli orti domestici erano piuttosto frequenti: famosi quelli di Predazzo, oggi quasi completamente scomparsi a causa dell'espansione urbana, ma ne rimangono diversi esempi in Comuni più piccoli, come Panchià e Ziano. In questi orti e campi vengono coltivate spesso varietà locali di ortaggi e cereali, le cui sementi sono state conservate dalle famiglie o, più recentemente, ottenute attraverso la condivisione con altri agricoltori e associazioni interessate al recupero. Queste pratiche agricole, a tutti gli effetti una forma di conservazione *in situ* dell'agro-biodiversità locale, non sono ovviamente la regola, né avvengono necessariamente in maniera "pura". Di anno in anno le famiglie scelgono quali varietà piantare, coltivando specie "tradizionali" insieme a piantine cresciute in vivaio e sementi industriali. I cereali poi difficilmente possono reggere il confronto in termini di resa e omogeneità con le nuove varietà sul mercato, che tuttavia spesso sono intenzionalmente rese sterili, e dunque non si possono riseminare negli anni successivi. La conservazione dei cereali antichi, come il mais o l'orzo, è avvenuta perciò grazie all'orticoltura domestica, in piccoli appezzamenti dispersi su tutta la Valle, e solo recentemente ha catturato l'interesse degli imprenditori agricoli.
- 9 Parlando di quest'ultimi, mentre un terzo degli agricoltori trentini sono concentrati nella sola Val di Non (2339 su 7672), la Val di Fiemme conta poco più di 150 imprenditori, e solo un quinto di questi sono donne. Appena il 10% degli agricoltori di tutto il Trentino-Alto Adige rientra nei parametri della coltivazione biologica, una percentuale piuttosto bassa rispetto alla media italiana (Santucci 2010) ma queste cifre aumenterebbero significativamente con la realizzazione del Biodistretto Trentino, pensato dai suoi promotori come
- un'area geografica naturalmente vocata al biologico dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse, partendo proprio dal modello biologico di produzione e consumo (filiera corta, gruppi di acquisto, mense pubbliche bio)³.
- 10 Nonostante la creazione di un biodistretto permetta – almeno sulla carta – di rinforzare la *governance* territoriale locale (Clemente, Pugliese, Valenti 2013: 42), i risultati del referendum tenutosi nella Provincia di Trento questo 26 settembre sembrano dare un'altra lettura: l'affluenza generale non ha superato la soglia minima del 40%, attestandosi intorno al 14%. Un simile risultato stupisce soprattutto in quelle valli fortemente vocate all'agricoltura, come la Val di Non, dove nonostante gli altissimi livelli di inquinamento fitosanitario si è registrata una scarsa partecipazione e una certa opposizione da parte degli stessi imprenditori agricoli. In realtà questo risultato ha stupito anche me come etnografo: dal confronto con diversi abitanti della valle settimane prima del referendum, mi aspettavo una forte adesione alla proposta del Biodistretto, quando invece la scarsa partecipazione e le criticità emerse a posteriori mi hanno dimostrato quanto nel corso della mia indagine fossi rimasto in superficie.

Nonostante entrambe le realtà fiemmesi che esamineremo a breve – la cooperativa Terre Altre e l'Agribirrificio di Fiemme – avessero sostenuto l'iniziativa, dalle interviste e conversazioni avute con agricoltori e abitanti fiemmesi nei giorni successivi al referendum è emerso un quadro diverso, fatto di timori e sospetti verso un progetto ideato nei grandi centri urbani della Provincia. La poca attenzione a questa percezione diffusa, unita alla debole campagna di informazione dello stesso referendum, sono sicuramente tra i fattori che hanno contribuito all'insuccesso della proposta. C'è da dire che la realizzazione del Biodistretto avrebbe permesso alle poche realtà agricole della Val di Fiemme di superare l'isolamento della propria valle, creando un network di imprenditori agricoli, enti di ricerca e orticoltori appassionati che, come in tante valli del Trentino Alto-Adige, si occupano del recupero di queste varietà.

- 11 Uno dei vanti dell'agricoltura trentina è infatti la presenza di un'alta agro-biodiversità, con la presenza di decine di varietà autoctone custodite e coltivate nelle valli. Le sementi autoctone antiche, conosciute anche come *landraces*, ecotipi, cultivar o *heirloom seeds*, sono il risultato di un lungo processo di selezione e addomesticamento (Bardsley, Thomas 2004: 99; Grasseni 2003), varietà “adattate nei secoli al mutare continuo delle condizioni oroidrografiche, di esposizione, ventilazione, temperatura e umidità” (Varotto 2020: 114) in cui i contadini sono a tutti gli effetti creatori di biodiversità (Breda 2003: 47-54). L'aspetto più interessante delle *landraces* è che rappresentano degli archivi bio-sociali della comunità che le ha prodotte, in cui il germoplasma del seme è indissociabile dalle pratiche agricole e dalle memorie dei coltivatori: in queste *semences paysannes* troviamo inscritto e condensato parte del patrimonio immateriale della comunità. Questo è il motivo per cui l'efficacia delle strategie di tutela dell'agro-biodiversità (recupero, valorizzazione, condivisione, ecc.) si misura nell'incontro tra conoscenze locali e memoria pubblica, attraverso la re-iscrizione e la re-incorporazione di pratiche e saperi nel territorio (Nazarea 2006: 320-328). Si tratta di operazioni complesse, in cui questa particolare forma di agricoltura di montagna si mostra “minacciata, marginale, di sopravvivenza o di nicchia quando le cose vanno meglio, ma anche altrettanto ricca di significati, sia simbolici, sia pratici, di cui i contadini e le contadine che ancora li coltivano sono testimoni” (Breda 2003: 48). Nonostante i rischi che comporta, risulta più efficace in termini sociali rispetto alle pratiche di conservazione *ex situ*, che preservano il patrimonio di agro-biodiversità congelandolo nel tempo, metaforicamente e letteralmente, in luoghi come le banche del germoplasma o lo *Svalbard Global Seed Vault* (Wincott 2017). Ovviamente le due modalità non sono incompatibili: tra comunità contadine e istituti scientifici ci possono essere collaborazioni importanti, in cui il recupero e la classificazione delle sementi si coniugano alla redistribuzione delle stesse tra (nuovi) coltivatori locali.
- 12 È questo il caso di Capriana, il Comune della Val di Fiemme dove è stato ritrovato il maggior numero di ecotipi tradizionali, tra cui la varietà d'orzo cui accennavamo in apertura. Sul territorio trentino ci sono diversi attori impegnati nel recupero e nella valorizzazione delle varietà autoctone. Un esempio istituzionale è la Banca del germoplasma del MUSE (*Trentino Seed Bank*), fortemente sostenuta dalla PAT, che attualmente conserva 74 specie vegetali in pericolo di estinzione, catalogate grazie alla collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Un altro ente d'eccellenza è il Centro di sperimentazione Laimburg, la cui banca del germoplasma ospita dal 2017 ben 146 varietà locali di cereali. Segale e grano saraceno sono le specie più rappresentate – rispettivamente con 52 e 28 varietà autoctone – ma sono presenti

anche 17 *cultivar* di orzo, tra cui uno recuperato negli orti di Capriana. Tra le iniziative più recenti del Centro, il progetto CereAlp ha permesso di individuare 70 ecotipi di segale e farro spelta, tra il Südtirol e il Tirolo austriaco. Tuttavia, qui ci interessano maggiormente le modalità di recupero “dal basso”, come l'importante contributo dell'associazione La Pimpinella che dal 2007 opera nelle valli trentine per il recupero e la condivisione delle sementi antiche. Collaborando con la Rete degli Ecomusei del Trentino e con decine di “custodi” locali, l'associazione ha individuato più di 30 varietà locali, organizzando eventi annuali per promuovere lo scambio di sementi tra coltivatori, custodi e appassionati.

- 13 Tra le diverse varietà autoctone recuperate ben cinque provengono da Capriana, appena fuori dai confini storici della Val di Fiemme ma ormai ufficialmente integrato in quanto parte della Comunità di Valle. Abbiamo il lupino *balos* coltivato dal signor Marco Vettore, identificato anche dal Centro Laimburg e praticamente identico alla varietà di lupino recuperata ad Anterivo grazie alla signora Theresia Werth; vedremo poi come questo legume sia stato oggetto di un particolare tipo di rielaborazione del valore di “autenticità” nella Valle. Continuando con le *cultivar* di Capriana, vi sono due diverse varietà di fagiolo: il primo coltivato dal signor Mario Zacchino e adatto al clima montano, l'altro (*i fasòl gialdi*) schedato dal Centro Laimburg e conservato dalla signora Alma Demattio. La signora Demattio coltiva inoltre una varietà autoctona di grano saraceno, a conferma del fatto che l'orticoltura domestica montana si accompagna spesso a una cerealicoltura su piccola scala. Spostandoci solo di qualche chilometro si può trovare un altro cereale, la segale di Anterivo, annoverato tra le *landraces* catalogate nel progetto CereAlp. L'ultima varietà recuperata a Capriana è l'orzo, ritrovato anch'esso in piccoli appezzamenti privati e conservato da diverso tempo nella banca del Centro Laimburg.
- 14 Il contesto di Capriana è interessante per la sua posizione ambigua rispetto alla Val di Fiemme: situato pochi chilometri dopo il lago di Stramentizzo, Capriana non è mai stato parte della Magnifica Comunità di Fiemme, rappresentando piuttosto un centro abitato marginale e percepito come parte della Val di Cembra. Solo recentemente, con la creazione delle Comunità di Valle, Capriana, Valfloriana e Anterivo sono stati inclusi amministrativamente nella Val di Fiemme, mentre viceversa il Comune di Moena – parte integrante della storia fiemmese – è passato alla Val di Fassa. È chiaro perciò come il concetto di “autoctono” attribuito all'orzo di Capriana non possa venire facilmente trasferito alla Val di Fiemme, o meglio, al territorio storico della Valle coincidente con i confini della Magnifica Comunità. Un altro aspetto significativo è il fatto che sia stato il Centro Laimburg, più legato al Südtirol, a identificare e recuperare la semente, aggiungendo un ulteriore elemento di alterità. Anche se a livello agronomico l'orzo Capriana era probabilmente utilizzato e conosciuto in passato nella Valle, a livello simbolico e identitario la sua reintroduzione e il suo appaesamento contemporaneo è riuscito grazie alle attività della cooperativa Terre Altre.

3. La cooperativa sociale Terre Altre e l'Agribirrificio di Fiemme

- 15 La cooperativa fiemmese Terre Altre si propone come modello agricolo alternativo, e in questo senso rappresenta una realtà piuttosto atipica nella Provincia di Trento. Come ho avuto modo di conoscere durante le mie visite a Masi di Cavalese e le mie interviste,

nessuno dei soci fondatori è un agricoltore di professione: nella cooperativa lavora un solo operaio agricolo fisso, mentre il rimanente è composto da volontari che partecipano alle diverse attività. Terre Altre è stata inoltre “scoperta” inizialmente dai turisti, che nei primi anni costituivano quasi l'80% dei partecipanti alle attività e che ora, stando a quanto affermava una delle fondatrici, Loredana Cavada, è sceso circa al 50%. Anche così, far convivere la salvaguardia attiva del patrimonio ambientale con il turismo nel contesto alpino non è certamente semplice (Piermattei 2007: 268-275) ma la cooperativa fiemmese ha trovato un proprio punto di equilibrio proponendo, oltre alle attività agricole, visite guidate nei propri terreni e laboratori didattici per adulti e scolaresche, puntando sulla dimensione esperienziale. Nel corso dei mesi passati nella valle ho potuto seguire alcune di queste attività, che trovano il favore di un certo numero di abitanti “affezionati” specie da quando Terre Altre ha iniziato ad offrire un servizio di asilo all'aperto.

- 16 Recupero e valorizzazione delle specie autoctone restano però al cuore delle attività della cooperativa attraverso la coltivazione, secondo criteri rigorosamente biologici, di più di sessanta specie vegetali locali, occupandosi inoltre della raccolta di erbe officinali e piante selvatiche. La ripresa della coltivazione di molti cereali antichi è stata possibile attraverso il recupero delle sementi, “testandoli” in piccoli appezzamenti per apprenderne le specificità biologiche. L'orzo di Capriana, per esempio, catalogato dal Centro Laimburg come primaverile, alla prova dei fatti si è rivelato essere una varietà vernina. Questo scarto tra aspettative e realtà è un'altra delle differenze tra conservazione *ex situ* e *in situ*. La prima, astraendo (ed estraendo) le piante dal loro contesto ambientale, offre descrizioni scientificamente ineccepibili ma che non tengono conto delle innumerevoli variabili ambientali contestuali, come invece accade al contadino. Un altro esempio di “conflitto” è quello del mais di Fiemme, interessante per il suo *status* dibattuto: mentre la tradizione locale e la memoria dei residenti più anziani distingue chiaramente questa varietà, il suo alto tasso di ibridazione genetica lo rende difficile da circoscrivere scientificamente come ecotipo vero e proprio. Si capisce dunque quanto siano preziose le memorie dei contadini più anziani, attori fondamentali nelle pratiche di recupero della cooperativa. Con l'esclusione di poche sementi fornite dal *Trentino Seed Bank* – e dal Centro alto-atesino per quanto riguarda l'orzo Capriana – la maggior parte dei semi è stata raccolta durante la fase iniziale di documentazione e ricerca sul territorio, durante la quale i soci di Terre Altre hanno intervistato diversi abitanti over 80. Costoro non solo ricordano e riconoscono le varietà locali, ma in certi casi continuano a coltivarle nei propri orti, a riconferma dell'importanza di questi spazi:

They serve both as reservoirs and experimental breeding grounds for agrobiodiversity. Homegardens are socially constructed spaces that exist close to the household and are managed by various household members, thereby contributing not only to subsistence and commercial production, but also to the continuance and reproduction of cultural identity (Veteto, Skarbø 2009: 76-77).

- 17 I semi della segale di Anterivo, per esempio, sono stati donati da una famiglia di agricoltori che ha preservato questa varietà tradizionale nei propri campi. Il recupero del mais è stato possibile grazie ai chicchi residui nei tutoli della pannocchia, usati in passato come materiale isolante nei solai delle case. Tutti i cereali vengono coltivati a rotazione nei campi della cooperativa presso Masi di Cavalese, circa due ettari di terreno affidati a Terre Altre dalla Magnifica Comunità. Mentre i cereali vengono coltivati a scopo didattico e di recupero, la maggior parte delle piante officinali, degli

ortaggi e della frutta vengono venduti direttamente o trasformati in altri prodotti per la vendita, certificati fino al febbraio 2020 con il marchio *bio*. Come sostiene Jeff Pratt, etichette come “organico” o “DOC” non hanno valore di per sé, non rivelano nulla circa le modalità culturali di produzione e dei valori sociali sottesi dalla comunità (Pratt 2007: 298), ma stabiliscono invece delle “gerarchie della purezza” (Aistara 2011: 502). Questo è il motivo per cui la cooperativa ha potuto rinunciare alla certificazione di agricoltura biologica senza che questo intaccasse minimamente la sua filiera corta e la sua reputazione sul territorio. Una scelta, come Loredana Cavada ha insistito a specificare nel nostro primo incontro, dovuta al carico eccessivo di burocrazia, non all'abbandono di metodi organici.

- 18 Il legame tra sementi locali, conoscenze tradizionali e reti comunitarie qualifica il patrimonio di agro-biodiversità realizzato da Terre Altre come uno di quei “granai della memoria” di cui parla Piercarlo Grimaldi (Grimaldi, Fassino, Porporato 2019: 36). L'orzo Capriana subisce proprio qui, in una zona di fondovalle che fa parte del territorio storico di Fiemme, il processo di appaesamento che lo rende “locale”: legittimato dalla memoria comunitaria degli abitanti più anziani, coltivato secondo metodi biologici e sottratto alle logiche di mercato, la valorizzazione operata da Terre Altre su questo cereale lo rende un emblema perfetto della moderna agricoltura marginale di quota. Il passaggio dagli orti di Capriana ai campi di Terre Altre sancisce questo addomesticamento simbolico, mantenendo al contempo le dinamiche di condivisione tra agricoltori e famiglie che hanno caratterizzato la conservazione *in situ* di questi cereali per decenni, se non per secoli.
- 19 Questo processo di appaesamento rischia tuttavia di essere interrotto dalla realizzazione del nuovo ospedale della Valle, un progetto che gode dell'avallo di una parte della Giunta provinciale e dell'amministrazione valligiana, ma che al contrario è fortemente osteggiato dalla comunità fiemmesa. Il tema dell'ospedale si è imposto spontaneamente durante il mio penultimo periodo di campo (aprile-maggio 2021), sia come parte del dibattito pubblico nella comunità, sia come questione sollevata direttamente dai soci di Terre Altre. La struttura dovrebbe sorgere infatti proprio a Masi di Cavalese, nella zona dove ora la cooperativa ha le proprie coltivazioni ma non i “propri” terreni, dato che questi appartengono alla Magnifica Comunità di Fiemme. Se dal canto suo questa istituzione ha assunto una posizione piuttosto ambigua in merito all'edificazione dell'ospedale, una sua parte – la *Regola* di Cavalese – si è dichiarata invece fortemente contraria. Di fatto Terre Altre si troverebbe privata dell'unico terreno sufficientemente ampio da consentire le attività di recupero e coltivazione biologica, mettendo così a rischio tutto il progetto di conservazione dell'agro-biodiversità. A mio avviso, il dibattito intorno al progetto dell'ospedale esemplifica bene sia quella condizione di marginalità che ancora caratterizza l'agricoltura montana, sia la presenza di conflitti sociali sottotraccia, attriti che riguardano i modi di usare (e abitare) il territorio. Non si possono scindere le pratiche di recupero e valorizzazione della biodiversità locale dalle decisioni politiche ed economiche degli enti che agiscono sul territorio, siano essi parte o meno della comunità. Da questo punto di vista possiamo leggere la costruzione dell'ospedale come una politica di deterritorializzazione opposta alla proposta del Biodistretto, che oltre a ribadire la dimensione politica delle pratiche agricole (Siniscalchi 2010: 128) crea anche un inaspettato legame tra la cooperativa e la seconda realtà fiemmesa.

- 20 Tra Terre Altre e il fiume Avisio si trova infatti uno dei terreni dell'Agribirrificio di Fiemme, creato e gestito dalla famiglia Gilmozzi. L'orzo che iniziava a spuntare durante la mia ultima visita non è quello originario di Capriana bensì una semente standard, scelta che, come mi ha spiegato il figlio Michele Gilmozzi, è dovuta anzitutto all'impiego tecnico del cereale: nella produzione brassicola si utilizzano prevalentemente varietà di orzo distico, cioè con spighe formate da due file di semi, mentre il cultivar di Capriana è polistico e perciò più difficile da gestire durante le varie fasi di preparazione del malto. La mancanza di terreni estesi in Valle rende ardua la coltivazione di cereali, almeno nelle quantità necessarie all'Agribirrificio. Per questo la famiglia Gilmozzi coltiva circa 5 ettari d'orzo presso Rivoli Veronese, che insieme ad altri 2 ettari e mezzo nei campi tra Ziano di Fiemme e Lago di Tesero permettono di ottenere tutto il cereale necessario. La costruzione dell'ospedale renderebbe ancora più difficile trasferire tutte le coltivazioni d'orzo nella Valle, cosa già di per sé complicata vista la frammentazione dei terreni⁴. Poco importa invece che l'orzo utilizzato dall'Agribirrificio non sia quello di Capriana: l'immaginario sociale e le qualità simboliche coinvolti nella produzione della birra rendono ininfluyente questo aspetto. Nato dall'iniziativa di Stefano Gilmozzi nel 1999, il Birrificio di Fiemme oggi è una realtà conosciuta sia nella valle che nel mondo brassicolo del nord-est, e che nelle intenzioni del suo fondatore cerca di recuperare l'eredità dei birrifici storici presenti sul territorio: il birrificio Bernardi di Predazzo, chiuso nel 1935 dopo l'acquisto del gruppo Forst; il birrificio Rizzoli a Fontanefredde, fallito dopo la morte del mastro birraio Niccolò Longo di Carano; esempi più distanti come il birrificio Maffei di Rovereto, anch'esso chiuso dopo l'acquisto di Forst.
- 21 Durante le mie visite al birrificio presso Lago di Tesero, pochi chilometri da Masi e dai campi d'orzo sotto i terreni della cooperativa, ho potuto conoscere e confrontarmi con tutti i membri della famiglia Gilmozzi; al di là delle specifiche competenze la famiglia è accomunata dalla volontà di proporre un prodotto al tempo stesso innovativo, diverso dalla "solita" lager tedesca, e tradizionale, che si riagganci alla tradizione brassicola fiemmesa. In altre parole, ciò che interessa non è tanto riprodurre "l'autentica" birra di Fiemme, che di per sé non è mai esistita, quanto creare un prodotto originale attraverso una manipolazione creativa sia di certi elementi della tradizione brassicola fiemmesa sia di testimonianze e memorie sensoriali. Ciò è piuttosto evidente considerando due prodotti di questo birrificio: la birra Nòsa e la Lupinus. La prima nasce dal tentativo di ricreare una birra tradizionale di Predazzo, di cui però mancava la ricetta originale. Per supplire a questo "vuoto" Stefano Gilmozzi si è rivolto a una delle figlie ancora in vita dell'ex-proprietario del birrificio Bernardi, che ha dato preziose indicazioni circa le modalità produttive e le materie prime usate. Inoltre sono stati importanti i ricordi degli anziani, in particolare la loro memoria sensoriale come nel lavoro di recupero di Terre Altre. Se nel caso della cooperativa i contadini più anziani ricordavano forma e colore del mais tipico della valle, riconoscendolo come una varietà distinta nonostante il disaccordo degli enti scientifici, nei primi anni Duemila Stefano Gilmozzi si è rivolto agli avventori più anziani e affezionati dei bar di Predazzo per sapere quale gusto avesse la birra prodotta da Bernardi. Solo costoro conservavano ancora una memoria diretta di quei sapori, rendendoli depositari di un sapere sensoriale che Stefano ha ritenuto fondamentale recuperare. La Nòsa ("nostra" in dialetto) è il risultato di un lungo processo di prove ed errori, teso a realizzare un prodotto il più possibile somigliante al ricordo della birra bevuta quasi settant'anni prima. Questo progetto di rivitalizzazione della tradizione non deve trarre in inganno:

come abbiamo detto non si tratta di ricreare un'autenticità perduta, quanto di selezionare memorie sensoriali – sovente imperfette e lacunose – per produrre qualcosa di nuovo. Conoscenze, tecniche e ricordi vengono filtrati e trasformati dalle esperienze formative di Stefano in vari birrifici trentini e tedeschi. Quanto Laura Bonato scrive riguardo alla reinvenzione delle feste si può quindi ben applicare al nostro caso:

la cultura che definiamo locale non è mai completamente tale: i suoi portatori non seguono e non ripetono le tradizioni rigorosamente uguali a se stesse; al contrario, sulla base delle proprie esperienze le interpretano, le manipolano e le usano in maniera idonea ai propri interessi. [Q]ueste figure nuove che se ne fanno interpreti, sono anzi “imprenditori” delle tradizioni, rivitalizzando le quali determinano rilevanti trasformazioni socio-economiche nella comunità (Bonato 2009: 3-4).

- 22 Allo stesso modo si è cercato di duplicare gli ingredienti, non potendo disporre di quelli originali. Anche se il processo di maltatura dell'orzo viene effettuato fuori dalla Valle, il procedimento punta comunque a ottenere un malto chiaro piuttosto simile a quello impiegato a Predazzo in passato. Non potendo utilizzare le varietà selvatiche locali di luppolo, dal 2012 la famiglia Gilmozzi ha impiantato 5 varietà di luppolo tedesco che con il passare degli anni e con l'adattamento al clima locale hanno man mano cambiato il loro profilo aromatico: bellissimo esempio di appaesamento culturale della pianta. Dalla duplicazione della maltatura, all'addomesticamento del luppolo, alla ricerca di ceppi antichi di lievito, è evidente come la produzione della Nòsa non punti sull'utilizzo di ingredienti “autentici” o necessariamente locali; al contrario, questa birra è “autenticamente fiemmesa” perché prodotta recuperando la tradizione brassicola locale con le sue ricette e i suoi metodi, attraverso la mediazione delle memorie comunitarie e delle esperienze della famiglia Gilmozzi. Anche se l'orzo non è autoctono, la birra realizzata con questo cereale è comunque “di Fiemme”. Il valore simbolico degli ingredienti ha però un ruolo importante nella birra Lupinus, che come evocato dal nome si caratterizza proprio per l'aggiunta di lupini; non una varietà qualsiasi, ma il lupino di Anterivo, che dal 2005 è al centro di un progetto di valorizzazione che l'ha reso un prodotto d'eccellenza, usato per la produzione di caffè. Nella Lupinus è ancora più evidente come ci si trovi davanti non solo a una rivitalizzazione ma a una forte reinvenzione della tradizione, dato che l'impiego di lupini nella produzione brassicola è un'idea di questa famiglia fiemmesa. Come emerge in un'intervista con Michele Gilmozzi, che insieme al padre si occupa della parte produttiva vera e propria, tra i prossimi progetti dell'Agribirificio c'è proprio la creazione di nuove birre impiegando i cereali antichi della valle, come già accade nella Lupinus. L'orzo coltivato nei terreni fiemmesi riceverebbe così un nuovo “contributo simbolico” dall'unione con l'orzo autoctono di Capriana, con la segale di Anterivo e il mais di Fiemme. A questo proposito il fratello di Stefano, Francesco Gilmozzi, conserva nei propri campi una varietà di mais diversa da quella recuperata da Terre Altre, a dimostrazione di come l'opera di mappatura dell'agro-biodiversità locale sia lungi dall'essere conclusa.
- 23 Solo pochi metri separano le coltivazioni di queste due realtà fiemmesi in cui l'orzo, anzi, gli orzi subiscono differenti modalità d'appaesamento: recuperati e redistribuiti nella cooperativa, coltivati e trasformati nel birrificio; cambiamento di *status* nella prima, cambiamento di stato nella seconda. Quelli che abbiamo brevemente esposto sono solo alcuni dei “possibili percorsi operativi” (de Martino 1977: 588) di valorizzazione del mondo, che come tali si espongono sempre al rischio di fallimento: non solo per l'influenza di politiche territoriali esterne, ma soprattutto per le

dinamiche e gli attriti già presenti in seno alla comunità fiemmesa, che spesso rimangono silenti agli occhi del ricercatore finché non interviene un fenomeno “d'inesco”, come nel caso del referendum sul Biodistretto. Nonostante Terre Altre costituisca un caso esemplare di *agroecological short-circuit food provisioning* basato sul recupero degli ecotipi locali, la mancanza di terreni di proprietà e la sua stretta dipendenza dalla Magnifica Comunità rendono il radicamento di questa cooperativa sul territorio piuttosto fragile. Al contrario, l'Agribirrificio di Fiemme possiede questa sicurezza e punta anzi ad espandere la presenza delle proprie coltivazioni nella valle, ma proprio questa dinamica potrebbe produrre in futuro uno scarto notevole tra narrazioni di autenticità e adesione alle modalità di agricoltura montana “tradizionali” della Val di Fiemme. Al netto di questi rischi, rimane il fatto che le pratiche agricole di entrambe queste realtà costituiscono capitoli concreti – e ancora *in itinere* – di un lungo processo di domesticazione culturale dell'orzo; si sforzano di mantenere una continuità con l'eredità storica della valle e, al tempo stesso, mettere questa specie vegetali “nel loro posto giusto (*am richtigen Ort*)” (de Martino 1977: 208).

BIBLIOGRAFIA

- Aistara G.A., 2011 «Seeds of kin, kin of seeds: The commodification of organic seeds and social relations in Costa Rica and Latvia», in *Ethnography*, XXII: 490-517.
- Ayora-Daz S.I. (ed.), 2021 *The Cultural Politics of Food, Taste, and Identity*, Bloomsbury, London.
- Bardsley D., Thomas I., 2004 «“In situ” agrobiodiversity conservation in the Swiss inner Alpine zone», in *GeoJournal*, LX: 99-109.
- Bartulović A., Kozorog M., 2014 «Taking up organic farming in (pre-)Alpine Slovenia: Contrasting motivations of dairy farmers from less-favoured agricultural areas», in *Anthropological Notebooks*, XX: 83-102.
- Bendix R., 1997 *In Search of Authenticity. The Formation of Folklore Studies*, The University of Wisconsin Press, Madison.
- Bertolino M.A., 2017 «Degli usi e delle virtù della lavanda. Agricoltura r-esistente e terzo paesaggio in aree marginali alpine: il caso della Valle Susa», in L. Bonato (a cura di), *Aree marginali: sostenibilità e saper fare nelle Alpi*, FrancoAngeli, Milano: 130-143.
- Bonato L., 2009 «Portatori e imprenditori di cultura per una lettura ‘a memoria’ del territorio», in L. Bonato (a cura di), *Portatori di cultura e costruttori di memorie*, Edizioni dell'Orso, Alessandria: 1-30.
- Bonato L., 2017 «Fra abbandoni e ritorni: aree marginali, terre originali», in L. Bonato (a cura di), *Aree marginali. Sostenibilità e saper fare nelle Alpi*, FrancoAngeli, Milano: 9-25.
- Bortolotto C., 2011 «Patrimonio immateriale e autenticità: una relazione indissolubile», in *La Ricerca Folklorica*, LXIV: 7-17.
- Breda N., 2003 «Il fagiolo iscritto: appaesamento, scrittura, domesticazione della biodiversità coltivata», in *La Ricerca Folklorica*, XLVII: 47-58.

- Brulotte R.L., Di Giovine M.A. (a cura di), 2014 *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Ashgate, Farnham.
- Clemente G.F., Pugliese L., Valenti S., 2013 «Il distretto biologico: uno strumento innovativo per una governance territoriale sostenibile», in *Energia, ambiente e innovazione*, V: 41-44.
- Cole J.W., Wolf E.R., 1999 *The Hidden Frontier. Ecology and Ethnicity in an Alpine Valley*, University of California Press, Berkeley.
- de Martino E., 1977 *La fine del mondo. Contributo alle analisi delle apocalissi culturali*, Einaudi, Torino.
- Demeulenaere E., 2012 «Reclaiming the Seeds, Becoming 'Peasants': On-Farm Agrobiodiversity Conservation and the Making of Farmers' Collective Identity», in *RCC Perspectives*, V: 59-66.
- Fleury P. et al., 2008 «Implementing Sustainable Agriculture and Rural Development in the European Alps», in *Mountain Research and Development*, XXVIII: 226-232.
- Flury C., Huber R., Tasser E., 2013 «Future of Mountain Agriculture in the Alps», in Mann S. (ed.), *The Future of Mountain Agriculture*, Springer-Verlag, Berlin: 105-126.
- Giancristofaro L., Lapicciarella Zingari V., 2020 *Patrimonio culturale immateriale e società civile*, Aracne, Roma.
- Glasenapp (von) M., Thorton T.F., 2011 «Traditional Ecological Knowledge of Swiss Alpine Farmers and their Resilience to Socioecological Change», in *Human Ecology*, XXXIX: 769-781.
- Grasseni C., 2009 *Developing Skills, Developing Vision. Practices of Locality at the Foot of the Alps*, Berghahn Books, New York.
- Grasseni C., 2012 «Re-inventing Food: The Ethics of Developing Local Food», in J.G. Carrier, J.G., P.G. Luetchford (eds.), *Ethical Consumption: Social Value and Economic Practice*, Berghahn, New York: 198-216.
- Grasseni C., 2018 «Grassroots responsible innovation initiatives in short food supply chains», in A. Kalfagianni, S. Skordili (eds.), *Localising global food: short food supply chains as responses to agri-food system challenges*, Routledge, New York and London: 41-54.
- Grimaldi P., Fassino G., Porporato D., 2019 *Culture, Heritage, Identity and Food. A Methodological Approach*, FrancoAngeli, Milano.
- Hetherington K., 2020 *The Government of Beans. Regulating Life in the Age of Monocrops*, Duke University Press, Durnham and London.
- James A., 1993 «Eating green(s): discourses of organic food», in K. Milton (ed.), *Environmentalism: the view from anthropology*, Routledge, London and New York: 215-218.
- Jordan J.A., 2007 «The Heirloom Tomato as Cultural Object: Investigating Taste and Space», in *Sociologia Ruralis*, XLVII: 20-41.
- Koensler A., 2020 «Prefigurative politics in practice: concrete utopias in Italy's food sovereignty activism», in *Mobilization: An International Quarterly*, XXV: 101-119.
- Milestad R., Hadatsch S., 2003 «Organic Farming and Social-Ecological Resilience: the Alpine Valleys of Sölktaier, Austria», in *Conservation Ecology*, VIII: 3-21.
- Narotzky S., 2016 «Where Have All the Peasants Gone?», in *Annual Review of Anthropology*, XLV: 301-318.
- Nazarea V.D., 2006 «Local knowledge and memory in biodiversity conservation», in *Annual Review of Anthropology*, XXXV: 317-335.

- Netting R., 1974 «Agrarian Ecology», in *Annual Review of Anthropology*, III: 21-56.
- Netting R., 1993 *Smallholders, Householders: Farm Families and the Ecology of Intensive, Sustainable Agriculture*, Stanford University Press, Stanford.
- Palumbo B., 2006 *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Meltemi, Milano.
- Peschard K., Randeria S., 2020 «“Keeping seeds in our hands”: the rise of seed activism», in *The Journal of Peasant Studies*, XLVII: 613-647.
- Piermattei S., 2007 *Antropologia ambientale e paesaggio agrario*, Morlacchi, Perugia.
- Pratt J., 2007 «Food Values. The Local and the Authentic», in *Critique of Anthropology* XXVII: 285-300.
- Poppi C., 2020 *Saggi di antropologia ladina e alpina. Storia, società e cultura materiale*, Istituto Culturale Ladino, Vigo di Fassa.
- Rhoades R.E., 2006 *Development with Identity: Community, Culture and Sustainability in the Andes*, CABI, Cambridge.
- Rhoades R.E., Thompson S.I., 1975 «Adaptive strategies in alpine environments: beyond ecological particularism», in *American Ethnologist*, II: 535-551.
- Santucci F.B., 2021 «The Diversification of Agriculture in Italy: Agritourism and Organic Management», in *International Business & Economics Studies*, III: 29-42.
- Sarker N.I., 2017 «An Introduction to Agricultural Anthropology: Pathway to Sustainable Agriculture», in *Journal of Sociology and Anthropology*, I: 47-52.
- Siniscalchi V., 2010 «Regimi di singolarità e politiche della ripetizione», in *La Ricerca Folklorica*, LXI: 125-134.
- Stacul J., 2018 *The Bounded Field: Localism and Local Identity in an Italian Alpine Valley*, Berghahn Books, New York.
- Stotten R., 2021 «The role of farm diversification and peasant habitus for farm resilience in mountain areas: the case of the Ötztal valley, Austria», in *International Journal of Social Economics*, XLVIII: 1-18.
- Tommasini D., 2017 «Contro la marginalità e l'abbandono montano: l'agriturismo in Alto Adige fra tradizione, creatività e politiche», in L. Bonato (a cura di), *Aree marginali: sostenibilità e saper fare nelle Alpi*, FrancoAngeli, Milano: 183-193.
- Varotto M., 2020 *Montagne di mezzo. Una nuova geografia*, Einaudi, Torino.
- Veteto J.R., Skarbø K., 2009 «Sowing the Seeds: Anthropological Contributions to Agrobiodiversity Studies», in *Culture & Agriculture*, XXXI: 73-87.
- Viazzo P.P., 2014 «Nuovi montanari», in *Antropologia museale*, XIII: 107-109.
- Viazzo P.P., 2017 «Nuovi scenari per l'antropologia alpina: le terre alte tra ripopolamento e sostenibilità», in L. Bonato (a cura di), *Aree marginali: sostenibilità e saper fare nelle Alpi*, FrancoAngeli, Milano: 26-38.
- Walmsley E., 2005 «Race, Place and Taste: Making Identities Through Sensory Experience in Ecuador», in *Etnofoor*, XVIII: 43-60.
- Wincott A., 2018 «Treasure in the vault: The guardianship of 'heritage' seeds, fruit and vegetables», in *International Journal of Cultural Studies*, XXI: 1-16.

NOTE

1. Questo assetto territoriale è particolarmente evidente nelle Alpi orientali e nella Provincia Autonoma di Trento, dove non a caso nel corso del Novecento sono nate le ASUC (Amministrazioni separate dei beni frazionati di uso civico). La situazione cambia non appena si varca la "frontiera nascosta" (Cole, Wolf 1999) e si entra in Südtirol, in cui l'istituto del maso chiuso ha evitato la frammentazione delle terre, e dove oggi gli agricoltori mantengono un rilevante peso politico.

2. Vanno però considerati – ed è doveroso citarli – l'importante lavoro storiografico di Candido Degiampietro e Italo Giordani, quelli dialettologici di Arturo Boninsegna e gli studi sulla "cultura del legno" di Mauro Agnoletti. L'antropologia alpina si è occupata spesso delle Alpi orientali, anche se in modo meno sistematico delle controparti occidentali, e con una minor presenza di studiosi italiani. Ricordiamo a titolo d'esempio lo studio fondamentale di Eric e Wolf sull'Alta Val di Non (Eric, Wolf 1999), i lavori pionieristici di Cesare Poppi sulla dimensione sociale nella comunità ladina in Val di Fassa (Poppi 2020), o la più recente survey di Jaro Stacul nella Valle del Vanoi e nel Primiero (Stacul 2018).

3. <https://bio.trentino.it/> [controllato 15/02/2021].

4. Ci si potrebbe giustamente chiedere se concentrare le coltivazioni di orzo nella valle non porti anche ad introdurre una modalità di agricoltura più simile a quella intensiva e su larga scala che non a quella policolturale e diffusa. Tuttavia questo passaggio è molto improbabile per due ragioni: la prima di ordine pratico, dato che i proprietari terrieri locali sono assai riluttanti a vendere i propri campi ad un unico acquirente; lo prova il fatto che la famiglia Gilmozzi ha impiegato sette anni per acquistare i settemila mq dove sorgono i coltivi di luppolo e il birrificio. Il secondo motivo è la ferma convinzione di Stefano Gilmozzi nel mantenere una rotazione delle colture e sperimentare più varietà nel tempo, sulla scorta del modello agricolo tradizionale.

RIASSUNTI

Conosciuta per le sue foreste, la Val di Fiemme è caratterizzata anche da un'agricoltura marginale, domestica e policolturale. L'articolo vuole considerare in particolare il recupero e la coltivazione dell'orzo, cereale utile a triangolare il particolare rapporto tra sementi autoctone antiche, conservazione della biodiversità e immaginari sociali nel territorio fiemmeso. Dalla sua origine presso gli orti di Capriana, alla sua valorizzazione da parte della cooperativa agricola Terre Altre, fino al suo impiego come ingrediente nel Birrificio di Fiemme: ciascuno di questi passaggi segna un diverso appaesamento simbolico del cereale all'interno della memoria comunitaria.

Known for its forests, the Fiemme Valley is also characterized by marginal, domestic and polycultural agriculture. This article aims to consider the recovery and cultivation of barley varieties, a cereal useful for triangulating the particular relationship between ancient landraces, conservation of biodiversity and social imaginaries in the Fiemme territory. From its origin in the vegetable gardens of Capriana to its valorization by the Terre Altre agricultural cooperative, up to its use as an ingredient in the Fiemme Brewing: each of these steps marks different symbolic assimilation of the cereal within the community memory.

INDICE

Keywords : mountain agriculture; cereal landraces; cooperative Terre Altre; brewery of Fiemme

Parole chiave : agricoltura di montagna; cereali autoctoni; cooperativa Terre Altre; birrificio di Fiemme

AUTORE

NICOLA MARTELLOZZO

Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne, Università degli Studi di Torino nicola.martellozzo@unito.it