


Associazione Culturale Antonella Salvatico - Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali
Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne dell'Università degli Studi di Torino
Centro Internazionale di Studi sugli Insediamenti Medievali

VINO E PANE

Recupero di antichi saperi per comunità in fermento
in area alpina e subalpina

a cura di Laura Bonato e Francesco Panero

An aerial photograph of a mountainous landscape, heavily covered in terraced vineyards. The rows of vines are meticulously laid out across the slopes, creating a rhythmic pattern of light and dark. In the background, there are dense forests and some small buildings, possibly farmhouses or village houses, nestled in the valleys. The entire image is overlaid with a semi-transparent blue filter, which softens the colors and gives it a monochromatic feel.

Scripta

VI

nuova serie

collana diretta da Enrico Lusso

Vino e pane
Recupero di antichi saperi per comunità in fermento
in area alpina e subalpina

a cura
di LAURA BONATO e FRANCESCO PANERO



Associazione Culturale Antonella Salvatico
Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali

Scripta - nuova serie VI

Collana diretta da Enrico Lusso

Comitato Scientifico: Enrico Basso, Claudia Bonardi, Laura Bonato, Emanuele Forzinetti, Giuseppe Gullino, Diego Lanzardo, Enrico Lusso, Lorenzo Mamino, Viviana Moretti, Irma Naso, Marco Novarino, Elisa Panero, Patrizia Pellizzari, Cristina Trincherò, Micaela Viglino.

In questo volume si raccolgono gli esiti della ricerca presentata in occasione del Convegno «Vino e pane. Recupero di antichi saperi per comunità in fermento in area alpina e subalpina» e della giornata di studio in ricordo di Antonella Salvatico (Torino, Sala Lauree del Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne, e La Morra, Chiesa confraternita di San Sebastiano, 3-4 dicembre 2021), organizzata dal Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne dell'Università degli Studi di Torino e dall'Associazione Culturale Antonella Salvatico, che hanno cofinanziato la pubblicazione, con il sostegno del Laboratorio di Ricerca «Open Tourism», del Centro Internazionale di Studi sugli Insempiamenti Medievali e della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo.



In riferimento al Peer Review Process la collana si avvale, per ogni saggio, della valutazione di almeno due componenti del Comitato Scientifico o di esperti esterni

Edizioni della
Associazione Culturale Antonella Salvatico
Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali
Palazzo Comunale, Via San Martino 1
La Morra
www.associazionecac.it

La riproduzione, anche parziale, di questo testo, a mezzo di copie fotostatiche o con altri strumenti senza l'esplicita autorizzazione dell'Editore, costituisce reato e come tale sarà perseguito.

Per passi antologici, per le citazioni, per le riproduzioni grafiche, cartografiche e fotografiche, appartenenti alla proprietà di terzi, inseriti in quest'opera, l'Editore è a disposizione degli aventi diritto non potuti reperire, nonché per eventuali omissioni involontarie e/o errori di attribuzione.

Le riproduzioni fotografiche e la pubblicazione dei documenti iconografici sono state autorizzate dagli Enti Conservatori.

Le fotografie, dove non diversamente specificato, sono degli autori dei saggi.

ISSN 2531-8489

ISBN 978-88-944353-3-7

© 2022 Associazione Culturale Antonella Salvatico - Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali
Proprietà letteraria riservata

SOMMARIO

INTRODUZIONE..... p. 7

*«Open Tourism». Recupero di antichi saperi
e valorizzazione di beni culturali ambientali*

LAURA BONATO

Recupero di antichi saperi per comunità in fermento
e per una valorizzazione del paesaggio..... » 13

LIA EMILA ZOLA

La mappa, il pane, la tradizione..... » 27

Cornici storiche. Economie di antico regime

ENRICO BASSO

I mulini da grano: iniziative signorili e comunitarie
nel basso medioevo..... » 41

ALBERTO SCIASCIA

Il commercio delle macine da mulino
nell'Italia nord-occidentale (secoli XIII-XIV)..... » 53

PIERPAOLO MERLIN

Il vino nel Piemonte di età moderna.
Un percorso tra economia, società e cultura » 69

Il mondo contadino nella letteratura transfrontaliera

CRISTINA TRINCHERO

«[...] Car le pain à mon avis signifie une chose terriblement grande» /
«On entendit ballotter le vin dedans [...] d'une humanité
brusquement chaude». Grano, vite, pane e vino nelle narrazioni
di Jean Giono..... » 95

PIERANGELA ADINOLFI Vino e pane, corporeità e spiritualità: la simbologia cristiana nel <i>Journal d'un curé de campagne</i> di Georges Bernanos	p. 115
PAOLO GERBALDO Un menù non sempre perfetto. Pane, vino e non solo per i viaggiatori del XVIII e XIX secolo	» 133
ROBERTA SAPINO <i>Pays perdu</i> di Pierre Jourde: un caso conflittuale di narrazione del mondo contadino	» 151
 <i>Economie in mutamento. Scritti in ricordo di Antonella Salvatico</i>	
FRANCESCO PANERO Vino e pane. L'economia dell'alteno e altri sistemi di coltivazione della vite in area subalpina	» 167
EMANUELE FORZINETTI Cerealicoltura e viticoltura nel Cuneese fra le due guerre	» 181
ENRICO MILETTO e MARCO NOVARINO Di vino e di nocciole. Cinzano e Ferrero: dalle Langhe verso il mondo	» 195
DAMIANO CORTESE «Accounting in History»: modelli di <i>business</i> e strategia nella contabilità di Fontanafredda (1858-1932)	» 211
 <i>Scenari di sviluppo territoriale e valorizzazione del paesaggio</i>	
FILIPPO MONGE Riconversione strategica di un sito industriale e di un borgo di montagna: marketing insediativo nel settore della panificazione	» 221
VIVIANA MORETTI Differenziazione e valorizzazione del paesaggio vitivinicolo di Langhe e Roero. Tappe e percorsi per la costruzione di itinerari culturali	» 231

INTRODUZIONE

In Piemonte, a partire dagli anni sessanta-settanta del secolo scorso, di contro ai macroscopici processi di industrializzazione e di urbanizzazione, si assiste a iniziative comunitarie di riscoperta, ricupero e riattivazione di elementi della tradizione agropastorale e locale. Sono sostanzialmente due gli aspetti di tale tradizione interessati: la ritualità e il lavoro contadino e artigiano, i cui attrezzi e prodotti vengono conservati nei molti musei locali appositamente creati. I protagonisti, gli esecutori, coloro che manifestano questi tratti di cultura non sono ormai il più delle volte dei portatori ingenui e immediati, che hanno ricevuto oralmente o per osservazione quotidiana le relative competenze e nozioni; sono invece interpreti più consapevoli, non di rado esponenti di associazioni locali, che li hanno assunti in modo intenzionale e mediato, anche con l'intervista e la consultazione di membri più anziani della comunità, o con l'imitazione di comunità vicine e talora addirittura di eventi comunicati dai media.

Le intenzioni, le finalità di questi protagonisti e interpreti della tradizione possono essere ricondotte a un iniziale tentativo di salvaguardare dall'impatto dello sviluppo industriale e urbano aspetti della memoria e dell'identità locale, che col tempo vengono sempre più spesso concepiti anche o principalmente come risorse per lo sviluppo e la valorizzazione del territorio, per la promozione delle produzioni locali, per la fruizione del paesaggio, per il turismo. Questa "imprenditorialità culturale" rivela che all'intento di tutela delle tradizioni si è aggiunta la consapevolezza che aspetti della memoria, elementi della quotidianità e la ritualità del passato possono diventare una forma di comunicazione rivolta all'esterno della comunità locale, un'offerta turistica di supporto alla sua economia in ottica sostenibile.

Questi tratti di cultura non sono più soltanto argomento di ricerca scientifica, storica, archeologica, di catalogazione e lavoro documentario, e poi di fruizione elitaria, ma si configurano sempre più come oggetto di ricezione e utilizzo di massa e si presentano come potenzialità unica per lo sviluppo di singole zone; fanno parte della vita di una comunità, la quale li produce e li utilizza come strumento di espressione di se stessa.

I saggi che seguono intendono indagare, in un'ottica di documentazione di nuove pratiche sostenibili, i due elementi più diffusi della vita, dell'economia e della tradizione contadina a partire dall'antico regime: il vino e il pane, che possiedono l'ineludibile capacità di conciliare tradizione e innovazione e che rientrano a pieno titolo nel patrimonio culturale materiale e immateriale, secondo la definizione riportata nella relativa Convenzione per la salvaguardia¹.

Il pane è da sempre il nutrimento per eccellenza, l'alimento che ha segnato l'avvento della civiltà perché è il prodotto di specifiche ed elaborate operazioni. Ma il suo uso non è solo ed esclusivamente nutritivo: il pane possiede infatti una forte valenza simbolica ed è presente nelle feste e nelle cerimonie come cibo rituale o meno: nei casi in cui viene consumato può avere o no implicazioni nutritive. E se i panificatori degli ultimi decenni hanno usato farine ad alta prestazione e ricche di glutine e il lievito di birra, perdendo anche la tipica manualità del mestiere, ecco affacciarsi una schiera di retro-innovatori dell'arte bianca che tornano a fare pane come una volta, in linea con i *paysans boulangers* francesi. Convertiti alla panificazione a fermentazione naturale, al riutilizzo della pasta madre, i nuovi maestri del pane usano cereali autoctoni dalle antiche origini recuperate da piccoli produttori locali. Si tratta dei cosiddetti grani antichi², da riscoprire non solo per le loro proprietà nutritive ma anche perché espressione del patrimonio culturale locale: e su queste antiche varietà locali si stanno compiendo attenti studi relativi alla loro ri-proposta. I nuovi panificatori collaborano con aziende agricole locali, con agricoltori e ristoratori.

Il vino in passato era la principale fonte di reddito per molte famiglie contadine ma era anche alimento e bevanda rituale e di intrattenimento, mezzo di evasione e rustico medicamento. La vitivinicoltura ha costituito e rimane tuttora un'attività primaria in Piemonte, soprattutto nella sua parte meridionale, un'attività ancora redditizia, pur negli alti e bassi del mercato; si è potuta mantenere anche in aziende con manodopera scarsa grazie anche alla presenza di molte cantine sociali, che si occupano della trasformazione e commercializzazione di parte notevole del prodotto. Inoltre, la vitivinicoltura ha visto le comunità contadine affrontare le grosse crisi legate alla diffusione di nuovi parassiti come la fillossera e alla necessità di rinnovare dalla base il ciclo lavorativo per far fronte ad essi, e le crisi più frequenti, ma talora non meno devastanti, provocate dalle grandinate.

¹ «Per patrimonio culturale immateriale s'intendono le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how – come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi – che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale».

² L'espressione "grani antichi", che non ha nessun significato dal punto di vista botanico, viene usata per distinguere prodotti ottenuti da varietà di frumento meno coltivate.

Nell'ottica del recupero di saperi antichi, nel corso del convegno svoltosi a Torino e a La Morra nei giorni 3 e 4 dicembre 2021 – al quale sono collegati i testi qui pubblicati – è anche stato possibile proporre un quadro relativo all'evoluzione del “vigneto storico” che, in particolare per il Piemonte, consente di ricostruire le fasi essenziali della coltura bassomedievale dell'alteno (*alenum, autin, utin*), dove la coltivazione “non specializzata” della vite, condotta essenzialmente per le esigenze familiari, permetteva di produrre nello stesso appezzamento uva per la vinificazione, cereali negli spazi interfilari, alberi da frutta e altri alberi tutori³. Sempre nell'ambito del medesimo convegno sono state proposte iniziative diversificate per la valorizzazione del paesaggio, collegate con la promozione di forme di turismo culturale sostenibile e responsabile, a cura del laboratorio di ricerca «Open Tourism», che opera presso il Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne dell'Università di Torino.

³ A. SALVATICO, *L'economia dell'alteno. Viticoltura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna*, Marco Valerio Editore, Torino 2004.

«OPEN TOURISM»
RECUPERO DI ANTICHI SAPERI
E VALORIZZAZIONE DI BENI CULTURALI AMBIENTALI

Recupero di antichi saperi per comunità in fermento e per una valorizzazione del paesaggio

LAURA BONATO

Vino e pane: i due elementi più diffusi della vita, dell'economia e della tradizione contadina. Quando ho iniziato a pensare a come strutturare questo intervento mi sono ricordata che circa vent'anni fa ho contribuito alla pubblicazione del volume intitolato *Vino e Pane: lavoro e vita contadina nel Museo Bersano*, frutto di una ricerca¹ sui musei contadini della provincia di Asti e dell'organizzazione di una mostra tematica presso il Museo «Bersano» di Nizza Monferrato (AT), su finanziamento della Regione Piemonte e della Provincia di Asti. Nello specifico, l'indagine è stata organizzata tenendo conto della tematica prevalente del museo stesso, vitivinicoltura e aspetti del lavoro contadino, artigiano e vita nelle campagne, recuperando «testimonianze su elementi di continuità e discontinuità tra produzione contadina e aziende vinicole»² e raccogliendo al contempo dettagliate informazioni sul contesto produttivo, familiare, rituale locale. Abbiamo inizialmente chiesto agli intervistati di fare riferimento, per i loro racconti, al periodo precedente i processi di industrializzazione e di urbanizzazione degli anni cinquanta-sessanta del secolo scorso, che hanno generato una fuga massiccia dai campi. Di fatto, costituendo il *trait d'union* fra tradizione e innovazione, nei loro discorsi era continuo il collegamento tra i metodi e la natura del lavoro nelle campagne in passato e il presente: questi continui rimandi e confronti hanno consentito di riconoscere persistenze attuali di elementi della tradizione locale.

Attraverso questa ricerca abbiamo ridato voce a usi e costumi – domestici e lavorativi – della campagna preindustriale.

Gli informatori hanno ricordato che i vitivinicoltori hanno combattuto parassiti come la fillossera, hanno superato i danni causati dalle vicende climatiche sfavorevoli e le crisi sovrapproduttive mostrando una certa abilità imprenditoriale,

¹ Il gruppo di lavoro era formato da Gian Luigi Bravo, Cristina Jaccod e chi scrive.

² BRAVO, 1999, p. 12.

capace di conservare «alla vitivinicoltura del Sud del Piemonte il ruolo di attività primaria che da secoli le compete[va]»³. La meccanizzazione ha indotto un'evoluzione nelle fasi di lavorazione della vite e nel trasporto delle uve dalla vigna alla cantina con le trattrici piuttosto che il bestiame da lavoro; ma non ha avuto effetti sulla vendemmia, per cui i grappoli ancora vengono staccati a mano dai tralci con l'ausilio di coltelli e forbici.

Relativamente al ciclo del grano, i testimoni rammentavano una grande fatica e un lavoro di mietitura durissimo. Il pane veniva impastato in casa dalle donne, che conservavano un pezzo di pasta lievitata per il successivo impasto, e una volta alla settimana si andava a cuocere al forno.

L'alimentazione tradizionale evoca immagini di miseria che culmina nella fame, di privazioni, di stenti. La dieta contadina assegnava un posto privilegiato ai cereali, accompagnati da verdure, patate e legumi; scarso era il ricorso a proteine animali⁴. La stagionalità dei cicli produttivi determinava le scelte alimentari e le donne sapevano attingere alle risorse della cascina e trasformarle in cibo curandone la quantità e la qualità. Molta attenzione dedicavano alla fase di preparazione proponendo varietà nelle modalità di cottura, riuscendo così a rompere la monotona regolarità degli alimenti della quotidianità che si ripetevano immancabilmente. Traspare quindi un'ingegnosa capacità da parte delle donne di trasformare, inventare e integrare gli alimenti disponibili, anche partendo da una costante condizione di scarsità.

Soprattutto in passato, la quantità e la qualità del cibo erano in stretto rapporto con l'appartenenza a un certo gradino della scala gerarchica. L'uso di carne, pane, vini, formaggi, salumi ecc. – quotidiano per i ricchi, eccezionale per i poveri – rappresentava il potere; la dieta dei poveri, dei contadini, fatta di verdure, brodi, patate e cereali, rifletteva la continua indigenza. Anche in condizioni di povertà esistevano delle differenze dietetiche sia tra le diverse figure sociali sia all'interno della famiglia: le donne, ad esempio, consumavano cibo in quantità minori rispetto agli uomini e spesso si nutrivano con quello che rimaneva dopo il pasto di questi. Tale condizione di subalternità alimentare veniva rappresentata anche simbolicamente: le donne mangiavano in piedi e con il piatto in mano⁵.

Quella del passato era anche una fame di cibi che appartenevano ad una dimensione élitaria, irraggiungibile, vissuta come controparte alla propria inferiorità. I contadini superavano questa condizione nei momenti di socialità, tipici delle veglie, delle feste, dei pranzi che concludevano un ciclo lavorativo o celebravano i vari passaggi che scandivano il ciclo della vita⁶. Infatti i nostri informatori hanno ricor-

³ JACCOD, 1999, p. 21.

⁴ BRAVO, 2013.

⁵ BONATO, 2005.

⁶ GRIMALDI, 1993. In queste occasioni gli alimenti rituali travalicavano la semplice funzione nutritiva e assumevano valenze sociali e simboliche.

dato che la vita contadina non era solo lavoro, fatica, miseria, restrizione, precarietà: c'erano anche momenti di festa, di allegria, di divertimento e di mangiate e bevute in compagnia. E poi in determinate occasioni, che non erano necessariamente le feste comandate, si contravveniva alle abitudini quotidiane: ad esempio nelle sere d'inverno, quando si andava a vegliare nella stalla, si preparava il *vin brulè*, il vino cotto con cannella e chiodi di garofano.

Ho ripensato alle immagini del mondo contadino a cui rimandava questa ricerca, alle trasformazioni di quel mondo registrate vent'anni fa, e ho riflettuto su quelle avvenute in tempi recenti, considerando le persistenze attuali di elementi della tradizione locale: e di tali cambiamenti ho analizzato la rifunzionalizzazione in rapporto alla cultura e ai consumi di massa e alle attuali iniziative cosiddette "culturali". Sono convinta che senza questa ricostruzione rimarrebbe artificioso e inopportuno isolato il riferimento alla tradizione oggi.

Cercherò quindi di presentare alcune delle iniziative messe in atto nell'Italia nord-occidentale, cioè quanto la gente fa, e quello che la gente vuole, mantenendo quale filo conduttore, struttura logica che costituisce la base del nostro ragionamento, il binomio vino e pane. Tali progetti rientrano a pieno titolo in ciò che definiamo neoruralismo, termine che non deve trarci in inganno perché questo fenomeno non si fonda sulla dicotomia fuga dalla città/attrazione per la campagna ma sulla percezione delle svariate possibilità dal punto di vista professionale e di modalità dell'abitare⁷. Ritengo interessante riportare la riflessione di Valerio Merlo che, riprendendo lo studio diacronico di Urbain (2002) del neoruralismo, distingue quello «élitario degli industriali e dei grandi borghesi» degli anni cinquanta-sessanta dal «neoruralismo protestatario degli anni Settanta, di cui sono protagonisti i delusi del Sessantotto [...] che vedono nel ritorno all'agricoltura l'unica e l'ultima possibilità di sperimentare praticamente una alternativa al modo di vivere capitalistico», da quello attuale, iniziato negli anni ottanta, che «ha come protagonista il cittadino che cerca in campagna, non una alternativa di vita o professionale, bensì una residenza complementare a quella urbana»⁸. Nello specifico, nel contesto che si sta analizzando, il neoruralismo «delinea una situazione di nuove opportunità per le forme di produzione (e consumo)»⁹. I neocontadini sono nuovi abitanti, soprattutto giovani che hanno deciso di trasferirsi in campagna o in montagna – nell'arco alpino occidentale in particolare, dove sto lavorando da tempo –, sostenere qui un progetto di vita e investire su un sistema economico sostenibile: il neoruralismo che si tratteggia assume una valenza sociale, «comportando la ricomposizione di un tessuto rurale che la modernità e contemporaneità parevano aver de-

⁷ ROMITA-NÚÑEZ, 2014.

⁸ MERLO, 2006, p. 171.

⁹ CORTI, 2007, p. 176.

finitivamente destrutturato e ponendo i presupposti di reti di relazioni e solidarietà urbano-rurali»¹⁰.

Alcuni esempi dimostreranno che il mondo rurale è più che mai in fermento, grazie anche alla presenza di questi “nuovi abitanti e contadini” – provenienti dalle città o, comunque, da zone extra-rurali – che, socializzati in larga parte altrove, portano con sé un bagaglio di valori, consuetudini, competenze per lo più differenti dai locali. Ricordiamo che a partire dal secondo dopoguerra nel nostro Paese si è registrato un significativo processo di emigrazione dalla campagna verso i grossi centri urbani e le aree industriali, cosicché quasi tutti i terreni precedentemente coltivati sono stati gradualmente lasciati incolti. Con il loro abbandono si è perso anche quel processo di inculturazione che riguardava conoscenze e saperi di natura orale che avevano caratterizzato fino ad allora la società contadina: ne consegue che le competenze tradizionali oggi vengono in parte acquisite dai “nuovi contadini” intrecciandosi a nuovi saperi e inevitabilmente interagendo con i repentini cambiamenti socio-culturali, storico-economici e ambientali della nostra epoca. Spesso i nuovi abitanti si insediano in realtà abbandonate creando un nuovo territorio laddove quello precedente si stava perdendo. In geografia questo fenomeno si interpreta attraverso il modello del ciclo T-D-R, in cui vi è un’area che è stata formata e plasmata, seguita da una de-territorializzazione con perdita delle funzioni di quel luogo e infine da una ri-territorializzazione con la conseguente trasformazione e acquisizione di nuove funzioni per quel territorio. Questo modello può essere applicato per descrivere quanto è accaduto a molte borgate e a tante costruzioni di montagna, abbandonate dopo aver perso la loro funzione legata al lavoro agricolo e oggi recuperate come abitazioni da parte di chi lavora in settori extra agricoli o nel turismo¹¹. Ed è quanto mi è sembrato di cogliere nelle mie ricerche negli ultimi anni. Se la spinta iniziale era il desiderio di rilanciare una produzione artigianale che poi, a seconda del contesto, ha sviluppato percorsi differenti, questi, a mio parere, si risolvono comunque in obiettivi condivisi: le motivazioni strettamente economiche che avevano generato l’abbandono di determinate colture sembrano oggi compensate da quelle di ordine culturale, sociale e ambientale.

Riferendomi in particolare all’Italia nord-occidentale, segnalo che da qualche anno esistono diverse realtà che, con il significativo contributo dei “nuovi coltivatori”, stanno cercando di reintrodurre differenti tipi di coltivazioni storicamente documentate investendo nel contempo su un sistema economico sostenibile: ad esempio la segale, cereale di montagna per eccellenza che, pur non essendo originaria delle Alpi, era indispensabile e fondamentale per l’alimentazione e per la quo-

¹⁰ CORTI, 2007, p. 180.

¹¹ PETTENATI, 2009.

tidianità fino agli anni cinquanta del secolo scorso. Il suo recupero è al contempo economico, culturale e turistico, e gioca un ruolo significativo – e fortificante, a mio parere – nell’interazione, nella collaborazione e negli scambi tra le comunità locali e funziona da collegamento fra tradizione e contemporaneità.

Quando si dice segale si pensa pane, quello nero: non a caso un detto delle vallate cuneesi recita *Lou sél l’è lou pan e lou pan l’è la vita* (la segale è il pane e il pane è la vita). In passato il pane nero nell’arco alpino si preparava una volta all’anno, più precisamente all’inizio dell’inverno, quando i ritmi del lavoro contadino e le attività agropastorali rallentavano; una volta impastati, i pani venivano incisi con specifici segni di riconoscimento per poterli suddividere poi tra le varie famiglie e si procedeva alla cottura collettiva. Il pane nero veniva essiccato nei solai e conservato per tutto l’anno; lo si sarebbe poi consumato secco o ammorbidente nell’acqua, nel brodo, nel latte o nel vino.

Dal 2015 circa cinquanta comuni valdostani hanno ripreso questo momento, divenuto ora di convivialità, e all’inizio dell’inverno si prepara il *pan ner* e lo si cuoce nei forni tradizionali appositamente restaurati e rimessi in funzione. Lo stesso succede in diverse località piemontesi di cui possiedo documentazione rilevata sul terreno.

Dal 2016 esiste un concorso transfrontaliero, promosso dalla Regione Valle d’Aosta, la Regione Lombardia e la Val Poschiavo del cantone svizzero dei Grigioni, denominato *Lo pan ner - I pani delle Alpi*¹².

In Valle d’Aosta esistono alcuni casi di panettieri, anzi di biopanettieri, che da tempo panificavano con farine biologiche e che recentemente, consolidando il loro già forte radicamento al territorio, hanno cominciato anche a coltivare piccoli appezzamenti con vari cereali, la segale innanzitutto: hanno scelto quindi di fare agricoltura su piccola scala recuperando saperi e tecniche legati alla tradizione¹³.

Per quanto riguarda il Piemonte, ho avuto modo di trattare in altre sedi il recupero della segale¹⁴: mi limiterò quindi ad alcuni accenni rimandando ai riferimenti indicati per l’approfondimento. Nella frazione Cels del comune di Exilles (TO) l’azienda agricola produttrice La Vincia dopo la raccolta porta la segale ad un mulino nella bassa Valle Susa, dove viene macinata per produrre farina: in futuro si intende ampliare le superfici coltivate, aumentando la riconversione delle terre marginali in aree produttive, in modo da poter disporre di quantità più consistenti per i consumatori che apprezzano l’alto valore nutritivo e gustativo della segale; un ulteriore obiettivo è rivolto alla produzione di paglia per realizzare i tetti delle abitazioni. E questo era l’iniziale intento dell’Ecomuseo della Segale di Sant’Anna di Val-

¹² Morgex e La Salle sono i due paesi vincitori del premio per il miglior pane nero della regione.

¹³ BONATO, 2021.

¹⁴ BONATO, 2017 e BONATO, 2020.

dieri, in Valle Gesso (CN): riattivare la produzione di questo cereale per ottenere la paglia per la copertura dei tetti secondo la tradizione valliva. Il recupero di alcune abitazioni e dei loro tetti in segale «ha permesso l'ampliamento dell'anello escursionistico relativo all'Ecomuseo»¹⁵ oltre ad essere stato «funzionale alla ricostruzione della vita quotidiana nell'ambiente domestico e nella stalla, attraverso gli allestimenti interni e con il recupero dei terreni circostanti»¹⁶. In realtà questa è stata la molla propulsiva per estendere la coltivazione su ampi appezzamenti di terreno e per promuovere festa della segale, che si svolge dal 1992¹⁷, durante la quale si rievoca la tradizionale battitura del cereale che nelle prime settimane di agosto, nei cortili, coinvolgeva l'intera comunità.

Alcune aziende della Valle Grana (CN) recentemente hanno riproposto la coltivazione del barbariato, il *barbaria*¹⁸, un'antica tecnica che prevede la semina autunnale di una miscela composta da semi di grano (60%) e segale (40%); è documentata già nel 1480, quando «il consiglio dell'ospedale di Cuneo delibera di affittare le terre dell'Ente contro la prestazione del canone della metà del frumento raccolto e della terza parte della segale e del barbariato oltre a un'emina aggiuntiva per ogni giornata seminata con quest'ultima miscela»¹⁹ ed è stata praticata fino a pochi decenni fa. La coltura del barbariato è stata ripresa nell'ambito del progetto biosostenibile e agro-tradizionale della rotazione temporale necessaria (quattro anni) per la produzione dell'aglio di Caraglio.

Ma la segale in ambito alimentare non è solo pane: ancora oggi questo cereale può rappresentare una risorsa importante per l'economia perché se ne può ricavare farina, birra e materiali isolanti destinati alla bioedilizia. Il malto di segale, che si ottiene dalla macerazione delle cariossidi germinate, è usato nella produzione di birra, whisky e vodka²⁰. Per il nostro Paese valga l'esempio dell'Ecomuseo della Segale di Sant'Anna di Valdieri (CN), che da qualche tempo promuove la coltivazione

¹⁵ www.ecomuseosegale.it.

¹⁶ Cfr. nota 15.

¹⁷ Dal 20 al 22 agosto 2021, per la trentesima edizione della festa, è stato predisposto un programma consono alle disposizioni relative al Covid-19.

¹⁸ Letteralmente significa imbarbarito, imbastardito; questo metodo veniva usato dai contadini delle zone montane e pedemontane per ottenere una farina più digeribile rispetto a quella di sola segale e garantiva la sopravvivenza in caso di annate non propizie dal punto di vista climatico per la coltivazione del grano (NADA PATRONE, 1981).

¹⁹ PANERO, 1991, p. 112.

²⁰ Il rye whiskey è una bevanda tipicamente nordamericana; la vodka di segale viene prodotta in Polonia e in Russia. È del 2020 la notizia relativa ad una nuova vodka (Atomik) prodotta con la segale di un campo coltivato non lontano dall'ex centrale nucleare di Chernobyl. Si tratta del primo prodotto alimentare proveniente dalla zona di esclusione abbandonata dal 26 aprile 1986. Il progetto, promosso da alcuni ricercatori britannici, intende aiutare l'economia delle zone circostanti l'ex centrale nucleare (www.repubblica.it).

della segale per la birra: nell'estate 2012 è stata messa a punto la Brunalpina, prodotta dal birrificio Troll di Vernante (CN)²¹.

Un altro caso interessante riguarda l'Alta Langa, dove tra Sale San Giovanni e Montezemolo una cinquantina di aziende produce l'enkir, un tipo di farro coltivato migliaia di anni fa in Mesopotamia, che per le sue qualità – è considerato un ottimo fertilizzante e diserbante perché in grado di produrre azoto per il terreno – viene fatto ruotare con le altre coltivazioni, in modo da mantenere la biodiversità perfetta. L'enkir, che prende il nome del dio sumero della fertilità, è il più antico cereale del mondo, il primo addomesticato dall'uomo, sembra intorno al 7500 a.C.; è povero di glutine e altamente digeribile. Il recupero di questa coltura e l'attivazione di una filiera permettono ai contadini di far rivivere zone rurali abbandonate, altrimenti destinate a usi marginali, che tornano così ad essere produttive²².

A Sale San Giovanni nel 2019, nell'ambito della fiera regionale delle piante officinali e delle erbe aromatiche denominata *Non solo erbe* e che si tiene a giugno, particolarmente innovativa è stata l'idea di creare un nuovo piatto da identificare con il paese: una sorta di risotto cucinato con enkir, pomodoro fresco e erbe aromatiche cui è stato dato il nome di enkirotto²³. E nelle domeniche di luglio si organizzano visite guidate alla scoperta di questo cereale che è fonte di nuovo reddito.

«Nell'Enkir con-vivono e si sviluppano la tutela di una “popolazione cerealicola” che altrimenti andrebbe persa, la valorizzazione della sua biodiversità [...] contadini che coltivano qualcosa in cui credono, un mulino che macina rispettando le caratteristiche dei semi... e, soprattutto, panettieri, pizzaioli, pasticceri e appassionati che portano “l'antico verso il futuro”. Non soltanto un marchio commerciale»²⁴. La coltivazione di questo cereale ha sviluppato una micro-economia locale di qualità e ha dato nuovi stimoli al territorio incrementando anche il turismo sostenibile. Lo stesso si può dire di antichi vitigni abbandonati e recuperati di recente.

Porto l'esempio di Cascina Barbàn, in Val Borbera, nell'Alessandrino, un'azienda agricola sita in una borgata in pietra del Settecento abbandonata da mezzo secolo, «una testimonianza di rinascita, di un borgo, di un territorio di un mondo apparentemente lontano, contadino. Un progetto non industriale, che ha

²¹ Durante il *workshop* organizzato il 6 novembre 2021 nell'ambito del progetto *Growing Consciousness*, finanziato da EIT FOOD – un organismo europeo creato per trasformare il nostro ecosistema alimentare collegando i consumatori con aziende, *start-up*, ricercatori e studenti di tutta Europa – abbiamo avuto modo di conoscere un'altra birra prodotta con la segale a Rhêmes Saint-Georges, in Valle d'Aosta.

²² CERRINA, 2021.

²³ Un birrificio di Rieti ha prodotto la birra di enkir.

²⁴ www.enkir.it.

a che fare più con lune e persone che con macchine e automatismi»²⁵. Qui si coltivano verdura, grani antichi – in collaborazione con la Rete Semi Rurali²⁶ – e frutta senza l'utilizzo di sostanze chimiche sintetiche. Questa zona è sostanzialmente caratterizzata da monoculture: centinaia di ettari di vigneti della stessa varietà.

In un'ottica di promozione della biodiversità, non solo per una questione etico-sociale ma anche agronomica, fenotipica e culturale, le due famiglie proprietarie di Cascina Barbàn²⁷, dopo aver parlato e bevuto insieme ad alcuni contadini che queste viti le hanno impiantate a mano, in inverno, quando non nevicava, hanno rilanciato due varietà della valle quasi dimenticate e che nessuno coltivava più: Muetto e Mostarino, vitigni abbandonati autoctoni²⁸.

Più noto è sicuramente il caso del Timorasso dei colli tortonesi, sempre nell'alessandrino, le cui origini si ritengono antiche: Pietro de' Crescenzi (1233-1320), il più famoso agronomo del Medioevo, lo citava in un suo scritto e pare che fosse apprezzato anche da Leonardo da Vinci, che lo regalò a Isabella d'Aragona in occasione del suo matrimonio. L'intensa coltivazione del Timorasso dei secoli successivi, fondamentale per l'economia locale, è stata successivamente compromessa dalla comparsa della fillossera a fine Ottocento, poi dalla prima e dalla seconda guerra mondiale, quindi dai processi di industrializzazione e urbanizzazione degli anni cinquanta-sessanta del secolo scorso che hanno determinato lo spopolamento delle campagne. Il recupero del Timorasso, a partire dagli anni ottanta su iniziativa di viticoltori locali, impegnati nella tutela e conservazione di tradizioni enologiche di un *terroir* prezioso, ha portato nuova vita al territorio in cui questo vitigno è coltivato²⁹.

Ovviamente queste operazioni di rivitalizzazione di colture abbandonate hanno un significativo impatto sul paesaggio: del resto, come è sempre stato nel corso dei secoli, le pratiche agricole hanno plasmato, oltre le comunità locali, l'economia e le culture, anche – e soprattutto – il paesaggio.

Ma che cosa spinge i coltivatori esperti e quelli “nuovi” a riattivare colture abbandonate?

La ricerca sul campo compiuta negli ultimi anni – in particolare nelle terre alte – mi induce ad affermare che è possibile individuare un comune sostrato ideolo-

²⁵ www.cascinabarban.it.

²⁶ Impegnata nella tutela e nella promozione della biodiversità agricola, la Rete è stata fondata nel 2007 e comprende 47 associazioni (www.semirurali.net).

²⁷ Uno dei proprietari è Maurizio Carucci, *frontman* degli Ex-Otago, un gruppo musicale indie pop italiano formatosi a Genova nel 2002. Cascina Barbàn dal 2014 all'inizio di luglio organizza *Boscadrà*, un festival musicale che propone ogni anno un tema diverso, dalla trazione animale al camminare, dalla panificazione naturale al riconoscimento delle erbe, in un'ottica di sostenibilità (GUBBELINI, 2018).

²⁸ *Ibid.*

²⁹ www.regione piemonte.it.

gico che si fonda da un lato sul desiderio di riaffermare e tutelare le proprie radici e tradizioni, dall'altro sulla volontà di aderire ad uno stile di vita sostenibile, soprattutto da un punto di vista ambientale: il ripristino di colture tradizionali non è infatti solo parte del passato e della memoria di pochi ma è una forte motivazione per agricoltori e produttori sempre più attenti – come del resto i consumatori – a questioni come la sostenibilità ambientale, la tutela del territorio ecc.

Rientrare in un sistema semplice, come quello agropastorale, è una scelta che sembra essere condivisa da più persone, soprattutto giovani. Nel mondo rurale, quello stesso abbandonato e rifuggito dalla generazione precedente, questi giovani individuano valide opportunità lavorative ed economiche ma anche un modo per migliorare la qualità della propria vita: il ritorno all'agricoltura rientra quindi in un'idea socio-economica di sostenibilità, principalmente ambientale, che a sua volta è collegata al concetto di resilienza che, al di là della capacità umana di reagire positivamente alle sollecitazioni negative, è qui da intendersi come adozione di uno stile di vita attento all'ambiente e flessibile al cambiamento.

Concordo con Grimaldi, secondo cui «la riqualificazione del territorio rurale si ottiene recuperando un repertorio culturale popolare»³⁰, che nel nostro caso mette in moto un circuito di coltivazione-utilizzo-divulgazione-innovazione. E l'innovazione è innanzitutto di tipo territoriale, associata allo sviluppo sostenibile. Ma questo nuovo uso del territorio e dei suoi prodotti manifesta a mio parere una «tradizionalizzazione della modernità»³¹ perché fondato comunque sul recupero della tradizione che si sviluppa in un originale gioco ricombinatorio e dimostra di essere una nuova forma di “cultura delle colture”, legata indubbiamente alle sue abituali pratiche ma che contemporaneamente cambia la prospettiva dello stile di vita di chi è impegnato nel mestiere di coltivatore stimolando il ritorno alla campagna e alla montagna e incoraggiando progetti di biosostenibilità ambientale. Si consideri che la valorizzazione dei prodotti locali e tipici di un territorio preserva e promuove la biodiversità tutelando al contempo l'ambiente, il cui potenziale produttivo è garantito proprio da una gestione orientata a conservare la biodiversità. Il recupero e/o l'innesto di specie autoctone genera altresì buone pratiche quali l'avvio di una filiera produttiva e lo sviluppo del consumo di prossimità. Gli imprenditori locali e le aziende agricole usano le risorse dei loro territori per incrementare la qualità della vita operando quindi in un'ottica di sostenibilità, concetto che qui, nello specifico, si traduce anche – e soprattutto – nella riconversione di terre marginali in aree produttive: reinvestire nel “capitale naturale”, usare in maniera responsabile le risorse della terra, recuperare ecotipi locali, limitare l'impatto ambientale, sostenere l'azione sul paesaggio sono solo alcuni dei modi in cui la soste-

³⁰ GRIMALDI, 2005, p. 14.

³¹ GALLINO, 1984, p. 8.

nibilità può essere raggiunta³². Quella che si pratica è indubbiamente un'agricoltura di qualità – e una conseguente microeconomia sostenibile che produce reddito – che si traduce in una opportunità di sviluppo e in un efficace e consapevole strumento di tutela del paesaggio: la mia esperienza sul campo mi permette di affermare che genera inoltre coesione sociale, la quale determina processi di sperimentazione dal basso e nuovi orizzonti di senso all'interno delle comunità, che in alcuni casi assumono un ruolo fattivo nell'impostazione di politiche territoriali³³.

Un'altra positiva ricaduta della salvaguardia e della promozione delle tradizioni è l'organizzazione di eventi che ripropongono la cultura locale, preindustriale, contadina e artigianale unitamente a feste “inventate” legate a mestieri e pratiche del passato che, «oltre ad essere un luogo di incontro, confronto, collaborazione, progettualità tra i diversi soggetti dell'imprenditoria locale, offre a questi stessi l'occasione per aprirsi all'esterno»³⁴.

Le comunità che ho definito in fermento sono tali anche perché organizzano – e questo succede in tutta Italia – vendemmie turistiche, con agronomi esperti che illustrano le caratteristiche morfologiche delle vigne; semine, mietiture e raccolte collettive, con contadini che raccontano delle loro tradizioni; preparazione di piatti tipici con i locali; laboratori di panificazione per bambini e adulti.

Tutto questo si traduce in termini di turismo culturale, una specifica tipologia che assicura la conoscenza e la diffusione del patrimonio, sostenendone al contempo la valorizzazione. Consente ai suoi fruitori di entrare in contatto con una realtà nuova, da vivere, da sperimentare direttamente. Infatti nelle persone che viaggiano è cresciuta notevolmente la voglia di ampliare le proprie conoscenze, di approfondire la cultura e la tradizione del luogo di vacanza e di immergersi a pieno nella vita degli abitanti e nelle loro abitudini quotidiane. Il turista oggi vuole tor-

³² Mi sembra interessante segnalare l'iniziativa di Legambiente denominata *Carovana delle Alpi* che dal 2002 assegna la bandiera verde alle pratiche innovative e alle esperienze di qualità ambientale e culturale dei territori ad alta quota: nel 2021 ne sono state attribuite 18, tra cui diverse a giovani imprenditori e imprenditrici che puntano su tecnologie e valorizzazione dell'esistente nel ritorno in terra d'origine (www.legambiente.it).

³³ La ricerca compiuta nell'ambito del progetto M.A.S.K.A. - *Marginal Areas. Sustainability and Know-how in the Alps*, finanziato dalla Compagnia di San Paolo (2015-2017) e che si poneva l'obiettivo di attestare, osservare e sostenere attraverso interventi concreti il processo di riconversione delle terre marginali in aree produttive, ha documentato forme di associazionismo legate ai temi dell'agricoltura e della sostenibilità che contano al loro interno persone giovani o “nuovi abitanti” che hanno scelto di trasferirsi in montagna: certamente il loro apporto numerico è ridotto ma risulta rilevante sul piano socio-culturale ed economico. A indagine conclusa si è inoltre rilevata la nascita di fattive collaborazioni tra le realtà già esistenti e l'avvio di una rete – la cui costituzione era uno degli obiettivi del progetto – che le mette in comunicazione sia tra di loro, in modo che condividano e facciano fruttare il loro patrimonio di conoscenze e pratiche, sia con l'esterno (BONATO, 2017).

³⁴ BONATO, 2020a, p. 57.

nare a casa con un ricordo memorabile, unico, con qualcosa in più, con un'attività o un'esperienza che gli ha permesso di conoscere e vivere in maniera consapevole la cultura di un luogo. Si parla di turismo esperienziale, un importante *asset* economico del XXI secolo che propone una nuova formula: vivere emozioni in cui la differenza non è data tanto dalla destinazione quanto, appunto, dalle esperienze e dalle attività offerte dalla struttura e dal luogo in cui si soggiorna, che cercheranno di trasmettere in tal modo le tradizioni locali.

Le proposte di cui si è fatto cenno, che coniugano in maniera egregia sviluppo e sostenibilità, stanno stimolando la diffusione di un turismo sostenibile, responsabile e soprattutto esperienziale, che offre esperienze e attività nel luogo in cui si soggiorna che trasmettono a chi ne usufruisce l'autenticità del territorio, le sue tradizioni: «è un evento vissuto in prima persona che produce un effetto sui nostri sensi e lascia un segno nel nostro vissuto. E vuole proporre attività immersive che siano uniche ma che possano anche influire con modalità sostenibili e responsabili alla valorizzazione del territorio. L'esperienza, quindi, non è vissuta solo da chi la fruisce ma anche da chi la eroga»³⁵.

Le poche e schematiche iniziative qui riportate hanno evidenziato territori dinamici, resi tali da comunità collaborative che, operando per una gestione il più possibile sostenibile delle risorse locali, contribuiscono all'elaborazione e alla crescita del proprio patrimonio culturale e al contempo presentano all'esterno il loro senso di appartenenza, la propria specifica cultura. E la tradizione è il linguaggio con cui comunicano.

³⁵ BONATO, 2020b, p. 132.

- BONATO L., 1999, *Ant le ca pi pòvre: famija, dòn, travaj* (Nelle case più povere: famiglia, donne, lavoro), in BRAVO G.L. (a c. di), *Vino e Pane: lavoro e vita contadina nel Museo Bersano*, Asti, pp. 43-66.
- BONATO L., 2005, *Dimmi cosa mangi...*, in DI RENZO L. (a c. di), *Strategie del cibo. Simboli, saperi, pratiche*, Roma, pp. 41-53.
- BONATO L., 2017, *Fra abbandoni e ritorni: aree marginali, terre originali*, in BONATO L. (a c. di), *Aree marginali. Sostenibilità e saper fare nelle Alpi*, Milano, pp. 7-23.
- BONATO L., 2020a, *Ritualità d'alta quota, tra politiche culturali e sostenibilità*, in BONATO L. (a c. di), *Antropologia in quota*, «EtnoAntropologia», 2, pp. 51-70.
- BONATO L., 2020b, *Turismo nelle terre alte: comunità, politiche culturali e strategie sostenibili*, in BONATO L. - CORTESE D. - LUSSO E. - TRINCHERO C. (a c. di), *Open tourism. Ricerche, prospettive e letture sul turismo culturale nell'area alpina occidentale*, Cherasco, pp. 131-144.
- BONATO L., 2021, "Soltanto le montagne non si incontrano". Buone pratiche per il recupero di colture/culture locali fra tradizione e innovazione, «Archivio antropologico mediterraneo», 23 (2) <<http://journals.openedition.org/aam/4580>>.
- BRAVO G.L., 1999, *Museo locale come risorsa*, in BRAVO G.L. (a c. di), *Vino e Pane: lavoro e vita contadina nel Museo Bersano*, Asti, pp. 9-19.
- BRAVO G.L., 2013, *Italiani all'alba del nuovo millennio*, Milano.
- CERRINA M., 2021, *Da area marginale a terra originale. L'alt(r)a Langa*, Torino, Meti.
- CORTI M., 2007, *Quale neoruralismo*, «L'Ecologist», 7, pp. 168-189.
- GALLINO L., 1984, *Identità della tradizione - tradizione dell'identità*, in BRAVO G.L., *Festa contadina e società complessa*, Milano, pp. 7-13.
- GRIMALDI P., 1993, *Il calendario rituale contadino*, Milano.
- GRIMALDI P., 2005, *Logiche tradizionali, logiche di umanità*, in BRAVO G.L., *La complessità della tradizione*, Milano, pp. 7-18.
- GUBBELINI E., 2018, *Recupero e valorizzazione del territorio: il progetto culturale di cascina Barbàn*, Tesi di Master, Università di Torino, Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture moderne.
- JACCOD C., 1999, *Il lavoro contadino nicese attraverso oggetti della tradizione e memorie orali*, in BRAVO G.L. (a c. di), *Vino e Pane: lavoro e vita contadina nel Museo Bersano*, Asti, pp. 21-41.
- MERLO V., 2006, *Voglia di campagna. Neoruralismo e città*, Troni (EN).
- PANERO F., 1991, *Viticultura, patti mezzadrili e colonia parziaria nel Piemonte centro-meridionale (secolo XV-XVI)*, in COMBA R. (a c. di), *Vigne e viti nel Piemonte rinascimentale*, Cuneo, pp. 105-129.
- PETTENATI G., 2010, *I nuovi abitanti di Stroppio (Val Maira). Riflessioni sul nuovo popolamento di un comune alpino*, in CORRADO F. - PORCELLANA V. (a c. di), *Alpi e ricerca. Proposte e progetti per i territori alpini*, Milano, pp. 133-145.

- ROMITA T. - NÚÑEZ S., 2014, *Nuevas poblaciones rurales: rural users, trashumantes, nuevos habitantes new rural population: rural users, nomadic and new inhabitants*, «Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas», 10, pp. 4-22.
- URBAIN J.D., 2002, *Paradis verts*, Paris.

www.cascinabarban.it
www.ecomuseosegale.it
www.enkir.it
www.legambiente.it
www.regioneapiemonte.it
www.repubblica.it

La mappa, il pane, la tradizione

LIA EMILIA ZOLA

1. *Le mappe di comunità, uno strumento imperfetto*

“Mappe di comunità” è la traduzione in italiano di un termine inglese, *Parish Maps*, espressione che, riferendosi alla parrocchia (*parish*), ovvero la più piccola unità amministrativa inglese¹, sottolinea ed evidenzia la limitatezza del territorio indagato e, soprattutto, rileva che questo non è definito dai rigidi confini amministrativi. A parere di Sue Clifford, responsabile dell’associazione *Common Ground* e ideatrice del concetto di *Parish Map* nei primi anni ottanta del secolo scorso, queste mappe sono «un modo dinamico capace di esplorare collettivamente e dimostrare che cosa la gente giudichi di valore in un luogo»².

Le *Parish Maps* sono la rappresentazione grafica della conoscenza ma anche della coscienza del territorio da parte dei suoi abitanti, di tutto ciò che costituisce la vita locale e che conferisce un senso di unicità. Le mappe di comunità sono strumenti attraverso i quali la gente che abita un luogo può raccontare agli altri e ricordare a se stessa i punti fondamentali della storia di quel posto, una storia fatta di persone, eventi, incontri, leggende, musica, canti, sapori, proverbi, aneddoti, tradizioni religiose.

La connotazione caratterizzante delle *Parish Maps* – e necessaria per la loro realizzazione – è la partecipazione attiva della popolazione locale, utilizzatrice dello spazio, invitata a riconoscere i valori principali e a definire gli elementi che rendono il territorio unico: la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio locale si attua quindi attraverso il coinvolgimento attivo della comunità interessata al progetto.

In Italia queste mappe sono state utilizzate per la prima volta negli anni novanta del secolo scorso inizialmente dagli architetti, soprattutto in ambito ecomuseale,

¹ «La parrocchia ecclesiastica è stata la misura del paesaggio inglese fin dai tempi degli Angli e dei Sassoni [...]. La “parrocchia” come giurisdizione civile appare negli anni Novanta dell’Ottocento come il più piccolo teatro della democrazia» (CLIFFORD - KING, 1996, p. 4).

² *Ibid.*

poi da altre categorie di studiosi, tra cui antropologi e sociologi. Nell'ultimo decennio si è registrato un loro impiego anche da parte di amministrazioni comunali, associazioni culturali, che hanno visto nelle mappe di comunità uno strumento per valorizzare le risorse di un determinato territorio. Se da un lato le mappe di comunità hanno riscosso un discreto successo come strumento di indagine soggettiva, dall'altro presentano molte criticità: uno dei rischi maggiore che pone il loro utilizzo è considerarle in modo acritico, pensando che le mappe restituiscano una visione che rende le comunità omogenee, senza frammentarietà né conflitti. Se è vero che risulta difficile scorgere frammentarietà e conflitti osservando una mappa di comunità, soprattutto se realizzata in versione cartacea, è pur vero che ogni studioso che vi si accosta dovrebbe riflettere su alcuni elementi fondamentali che la caratterizza, come ad esempio comunità e memoria. La traduzione italiana di *Parish Maps* è, a tal proposito, abbastanza fuorviante e piuttosto ambigua rispetto all'originale, soprattutto nel termine "comunità": a tal proposito le scienze sociali, nel corso degli ultimi decenni, hanno completamente decostruito il concetto di comunità e si interrogano ancora oggi su cosa significhi utilizzare questo termine, che va preso con le dovute cautele, esattamente come altri concetti ambigui quali etnicità, identità, tradizione.

Le mappe di comunità sono costruite in buona parte sulla memoria: anche in questo caso risulta molto difficile parlare di memorie collettive, o ancora di memorie condivise, quando chi partecipa alla realizzazione di una mappa spesso non condivide le stesse memorie degli altri, o sceglie di privilegiare sensazioni ed esperienze personali al posto dei propri ricordi. Quelle appena menzionate sono solo le maggiori criticità che una mappa di comunità rappresenta: utilizzare questo strumento di indagine significa anche svolgere un esercizio di riflessione³.

2. www.noidiformazza.it

La mappa di comunità di Formazza, consultabile all'indirizzo internet www.noidiformazza.it, rappresenta uno dei risultati di *E.C.H.I. - Etnografie italo-svizzere per la valorizzazione del patrimonio immateriale*, un progetto Interreg triennale (2009-2012) al quale hanno partecipato le quattro regioni italiane che confinano con la Confederazione Elvetica (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia e provincia autonoma di Bolzano) e i tre cantoni Vallese, Ticino e Grigioni.

I partecipanti alla realizzazione della mappa sono stati circa una quindicina; alcuni di essi, nell'arco dei due anni di lavorazione, hanno aderito in modo spora-

³ CLIFFORD - MAGGI - MURTAS, 2006, p. 56; BONATO - ZOLA, 2009, p. 45.

dico, altri, invece, hanno seguito i lavori con assiduità fino al completamento della mappa. Il nucleo più attivo era composto da un lato da formazzini nativi appartenenti ad una generazione, oggi sessantenne, che trent'anni fa ha dato avvio ad un processo di rivitalizzazione culturale (che ha interessato molti altri contesti alpini) attraverso un'attenzione a tutto ciò che si stava perdendo: dalla lingua, ai saperi, alle feste, ai balli e canti, alle leggende. Oggi queste persone, membri di associazioni come il gruppo Walser, la ProLoco, continuano incessantemente il loro lavoro di recupero e sono considerate veri e propri punti di riferimento sia a Formazza, sia nelle valli vicine. Dall'altro c'erano i nuovi abitanti, soprattutto giovani di un'età compresa tra i 25 e i 40 anni. Anche loro, nel corso del lavoro, hanno dimostrato uno spiccato interesse per tutto ciò che riguarda il loro territorio di adozione, cercando contemporaneamente di introdurre elementi innovativi.

Tutti i partecipanti si sono chiesti a cosa sarebbe servito un lavoro di quel tipo e che esiti avrebbe potuto avere. In modo particolare hanno a lungo discusso su chi avrebbero potuto essere i destinatari della mappa, rilevando che, a seconda dell'uso che se ne fosse fatto, il carico di lavoro e il modo di realizzazione sarebbe stato molto diverso. A tal proposito, l'accento è stato posto sul turismo. Formazza è un territorio che, per motivi diversi, non ha avuto uno sviluppo turistico pari ad altre località alpine circostanti, come Macugnaga o San Domenico. Essa è rimasta quasi indenne ad uno sfruttamento edilizio senza controlli; si trova però, oggi, nelle condizioni di dover far fruttare il suo potenziale in un momento in cui le centrali idroelettriche stanno subendo un processo di automatizzazione e una conseguente riduzione del personale. Non avendo un vero e proprio passato dedicato al turismo, sono molti gli interrogativi che gli abitanti e l'amministrazione comunale si pongono. La rete degli impianti di risalita è debole e fino ad ora si è investito maggiormente sullo sci di fondo che meglio si adatta ai pianori di San Michele e Riale. Al contempo si sta cercando di potenziare anche il turismo estivo attraverso percorsi mirati, passeggiate naturalistiche, trekking.

Di conseguenza, l'idea di fare della mappa di comunità un prodotto spendibile per fini turistici, è sembrata ad alcuni molto allettante. Altri invece, pur non negando la necessità di puntare prevalentemente sul settore turistico, hanno posto in evidenza anche l'esigenza, per gli abitanti, di avere qualcosa creato e prodotto da loro e per loro: il timore che le generazioni più giovani potessero dimenticare, o semplicemente non riconoscere gli elementi che hanno accompagnato gli abitanti di Formazza nel tempo, sta diventando sempre più accentuato.

Per dare spazio alle due possibili destinazioni della mappa, la realizzazione della stessa è avvenuta in tre fasi: la prima è stata caratterizzata da riunioni collettive (*focus-groups*), durante le quali i partecipanti erano invitati a segnalare, con matite colorate, su una mappa topografica della valle elaborata in bianco e nero, i luoghi e gli eventi che ritenevano maggiormente significativi del loro territorio. Nei mesi a seguire, sulla base delle informazioni rilevate, quasi ogni partecipante è stato in-

tervistato singolarmente, ampliando e integrando il materiale emerso nelle riunioni della prima fase. L'ultima *tranche* è stata nuovamente strutturata su base collettiva: in un ulteriore ciclo di riunioni vi è stata una verifica e una selezione del materiale raccolto, dopodiché si è ragionato su come avrebbe potuto essere realizzata la mappa.

A quasi un anno di distanza dai primi incontri collettivi e individuali, la percezione di cosa fosse importante, per molti interlocutori, era mutata, al punto che alcuni temi che erano emersi durante i primi *focus-groups* erano stati omessi a favore di altri che, al contrario, non avevano trovato spazio un anno prima. La mappa, così come può essere vista oggi, contiene cinque sezioni tematiche relative a ciò che gli abitanti di Formazza ritengono importante nell'area in cui vivono: *L'economia* (le attività economiche a Formazza tra passato e presente); *Le leggende* (il patrimonio immateriale di racconti e le leggende); *Le abitazioni* (e il ciclo di vita ad esse collegato); *Le erbe e le ricette* (le erbe officinali e il loro impiego); *Formazza percettiva* (Formazza vista dai nativi e dai nuovi abitanti).

Le cinque sezioni tematiche sono racchiuse all'interno di tre "contenitori" virtuali: *Guarda*, *Conosci*, *Percorri*, che offrono diversi itinerari per fruire al meglio della mappa. Il primo mostra tutte le immagini e i video di ciascuna sezione, il secondo illustra le immagini e i video attraverso testi elaborati per ogni percorso tematico, mentre il terzo offre la possibilità, su una mappa georeferenziata, di comprendere meglio dove si trovano i luoghi più significativi emersi nella mappa di comunità⁴.

3. *Segale, orzo, patate*

Tra i cinque percorsi tematici rappresentati sulla mappa di comunità, uno in particolare colpisce per la giusta combinazione fra tradizione e innovazione: *Le erbe e le ricette*. Dalle testimonianze dei partecipanti al lavoro di mappatura, unitamente ai testi che trattano il tema dell'alimentazione nell'area ossolana, si apprende che l'economia a Formazza, fino agli anni venti del XX secolo, era prevalentemente di tipo agrosilvopastorale: da un lato le poche colture che attecchivano, dall'altro l'allevamento di bovini, ovini e suini.

A tal proposito, uno studio condotto da Georg Budmiger nel 1982⁵, che presenta notevoli affinità con alcune prospettive contemporanee incentrate sulla co-evoluzione di specie diverse⁶, aveva dimostrato una stretta correlazione tra luogo di in-

⁴ FASSIO - GLIELMI - ZANINI - ZOLA, 2013, p. 35.

⁵ BUDMIGER, 1982, p. 58.

⁶ CFR. RIVAL, 2007; FUENTES, 2016; O'BRIEN - LALAN, 2012.

sediamento di un gruppo umano e un preciso tipo di adattamento culturale. Nella sua analisi, Budmiger aveva infatti evidenziato che i Walser si erano insediati esclusivamente in luoghi che presentavano condizioni ambientali favorevoli per l'agricoltura di montagna⁷. I cereali, infatti, necessitano particolari condizioni di precipitazioni e di temperatura e soffrono l'umidità eccessiva: nelle zone adatte a ospitare coltivazioni come la segale, ad esempio, le precipitazioni annue non dovrebbero superare i 140 cm e dovrebbero essere ripartite in 120-130 giorni. A rendere il quadro ancora più complesso interviene anche l'altitudine: oltre i 1.600 metri il tempo di vegetazione è troppo breve, rendendo gli ambienti di montagna in generale poco adatti per la coltivazione di determinate specie. Negli insediamenti walser, tuttavia, si è verificata una combinazione di tutte queste caratteristiche che hanno permesso a questi gruppi umani di riuscire a coltivare segale e orzo ad altitudini elevate.

Un caso in particolare merita attenzione: si tratta di Findelen, sopra Zermatt, dove la segale è coltivata ancora oggi a 2.100 metri sul livello del mare. Viene infatti seminata ad agosto subito dopo la fienagione e, prima dell'inizio dell'inverno, raggiunge l'altezza di 8 cm. Verso aprile la ripresa culturale è favorita spargendo cenere sulla neve, in modo da poter raccogliere il cereale esattamente un anno dopo la sua semina, nell'agosto successivo. È ancora molto umido e per questo motivo è lasciato seccare almeno fino a novembre. Il caso di Findelen rappresenta un *unicum*, poiché su tutto l'arco alpino è il luogo più ad alta quota dove si coltiva la segale; al contempo però tutti gli insediamenti walser più elevati rispondono alla combinazione cui faceva cenno Budmiger, con clima secco e precipitazioni che non superano i 140 cm annuali, oppure, come nel caso di Formazza, con precipitazioni annue più elevate ma ripartite in un numero minore di giorni di pioggia⁸.

La coltivazione dei cereali ad alte quote è attestata in alcuni documenti medievali rappresentati soprattutto dai contratti di insediamento dei coloni, dove sono stabiliti gli affitti in natura. Nel corso dei secoli sembra che la cerealicoltura sia stata praticata con una certa continuità negli insediamenti walser di medie e piccole dimensioni: sul libro dei conti comunali si legge che a Bosco Gurin, in Ticino, nel 1799, al passaggio di un reparto di soldati austriaci, la piccola comunità fornì loro ben 500 pagnottelle di segale⁹.

⁷ I Walser sono chiamati i "colonizzatori delle Alpi" perché, nella maggior parte dei casi, fondarono colonie oltre i 1.500 metri. Occuparono infatti un grande numero di antichi alpi, facendone insediamenti permanenti. Per procurarsi nuove terre da destinare al pascolo estivo si spinsero sempre più in alto, arrivando anche a sfruttare terreni oltre ai 2.500 metri, soprattutto se in inverno vivevano ad un'altitudine tra i 1.800 e i 2.000 metri (cfr. RIZZI, 2003b, p. 82).

⁸ BUDMIGER, 1982, p. 60.

⁹ SCHEUERMEIER, 1980, p. 245; WÄHREN, 1956, p. 91.

A testimonianza della capillare diffusione della cerealicoltura, e in particolare della segale, oggi rimangono diversi *Stadel*, costruzioni adibite alla conservazione dei cereali. Costruite in legno, spesso isolate dal basamento mediante pietre dette anche “funghi di pietra” per impedire ai roditori di penetrare nelle strutture, a Formazza sono presenti nelle frazioni, come quella di Grovella (fig. 1).

Predisposizione ai terreni magri, resistenza al freddo, clima secco sono caratteristiche che, come accennato precedentemente, hanno favorito la coltura della segale a Formazza, di cui esistevano almeno due qualità, invernale e primaverile. La prima aveva un periodo di maturazione molto lungo, pari a 13-14 mesi: era seminata a luglio e raccolta a settembre dell'anno seguente; in autunno, prima delle gelate, le piantine raggiungevano i 20 cm circa ed erano utilizzate per il pascolo del bestiame. In questo modo il campo rimaneva inoperoso quasi un anno, da settembre a luglio dell'anno successivo; questo lungo periodo di “riposo” era ovviato con sistemi di rotazione di altre colture. La seconda, quella primaverile, era seminata in primavera e raccolta in autunno. Un'ultima tipologia era invece chiamata “segale dormiente” e consentiva la raccolta ad un anno dalla semina: era messa a dimora prima che la terra gelasse, dopodiché, durante l'inverno, la neve e la temperatura della terra bloccavano la germinazione del seme fino all'epoca del disgelo. Il seme, dunque, “dormiva” per tutto l'inverno e si risvegliava con la primavera. A Formazza, ad esempio, a causa degli inverni lunghi e molto rigidi, la segale invernale non era utilizzata e le era preferita quella primaverile, seminata a maggio e raccolta a ottobre¹⁰. Con la farina di segale, talvolta miscelata a quella di fave, di orzo o, se disponibile, di frumento, era impastato e cotto anche il pane.

A tal proposito Antoine Parmentier, nel 1819, scrisse che: «il pane di segale tiene il primo posto dopo quello di frumento e quello misto. Ha un vantaggio che non può essergli negato, quello di restare fresco per lungo tempo senza perdere quella gradevolezza che lo contraddistingue subito dopo la cottura, vantaggio prezioso per i contadini che non hanno tempo per cuocerlo se non poche volte in un anno»¹¹.

Queste poche righe forniscono maggiori dettagli sul fatto che il pane di segale veniva impastato e cotto una o due volte all'anno¹² per poi essere conservato in apposite mensole o sostegni, posti in luoghi arieggiati; Parmentier si sofferma inoltre sulle caratteristiche organolettiche del pane di segale rispetto a quello ottenuto con la farina di altri cereali.

¹⁰ RIZZI, 2003b, p. 81.

¹¹ PARMENTIER, 1819, p. 53.

¹² Dalle testimonianze dei miei interlocutori più anziani ho appreso che, in tempi più recenti, il pane a Formazza era cotto nei forni frazionali con maggiore frequenza, e cioè una volta a settimana.



Fig. 1. Stadel Val Formazza (foto di L. Zola)

La segale, infatti, per quanto fosse predominante nell'agricoltura di montagna, non era l'unico cereale coltivato: nelle zone più a bassa quota, dove le condizioni climatiche lo consentivano, i walser seminavano anche un po' di frumento, che sarebbe poi stato mischiato alla farina di segale per dare al pane un sapore più raffinato, «dei giorni di festa»¹³. In altri insediamenti, dove la segale stentava a crescere, le colture prevalenti erano orzo e miglio. Il primo, più adattabile della segale ad alte quote, era molto utilizzato nelle zuppe, tra cui la *Gertensuppe*, cucinata con orzo e patate e, a seconda delle diverse varianti locali, arricchita con erbe aromatiche e leguminose. Nella panificazione l'orzo era mescolato alla segale, ma raramente era usata la sola farina di orzo perché il pane che ne risultava sarebbe stato più compatto, pesante, poco digeribile. Testimonianze di colture intensive di orzo, ad esempio, sono presenti proprio in Val Formazza, nella frazione di Canza e ad Agaro, insediamento walser in Valle Antigorio. Nel 1772, gli abitanti di Agaro riferiscono infatti agli agenti del catasto che «il terreno seminativo si semina per metà ad orgio e per l'altra metà a lino»¹⁴. Anche l'avena e la spelta, infine, si prestavano bene alla rigidità del clima: la prima era utilizzata prevalentemente come nutrimento per gli animali, la seconda era seminata soprattutto nei terreni più aridi¹⁵.

La coltura principale, tuttavia, era la patata, introdotta tra il Settecento e l'Ottocento. Essa costituiva un vero e proprio alimento-base nella dieta quotidiana, soprattutto per quegli insediamenti posti ad alta quota che rimanevano isolati in inverno. «Quando mettevano giù le patate facevano per ogni patata il segno della croce e dicevano una preghiera perchè se non venivano erano guai!» (estratto da un *focus-group*).

I piatti di Formazza, come si è visto, erano e sono quasi tutti a base di ingredienti poveri: cipolla, patata, lardo (un tempo di marmotta), formaggio, burro, pane raffermo di segale. La carne che si consumava era prevalentemente bollita o conservata sotto sale. Sul territorio di Formazza, oltre alle coltivazioni e ai prodotti dell'orto, crescevano e crescono tuttora moltissime erbe spontanee che un tempo venivano utilizzate soprattutto a scopo terapeutico, tra cui il tarassaco, il genepi, la genziana, l'achillea millefoglie, l'arnica, il timo serpillio eccetera. Oggi per alcune è vietata la raccolta, mentre altre si utilizzano ancora sia a scopo terapeutico, sia alimentare¹⁶.

Il cibo, come è noto, non solo riflette e abitudini di una società, ma illustra anche i suoi cambiamenti, lo scorrere del tempo, i processi di inculturazione e acculturazione. È questo il caso di Formazza: nell'ultimo decennio è stato documentato un processo di ri-popolamento che ha interessato anche altre aree alpine.

¹³ RIZZI, 2003b, p. 80.

¹⁴ MORTAROTTI, 1979, p. 225.

¹⁵ RIZZI, 2003b, pp. 81, 82.

¹⁶ ZOLA, 2021, p. 280.

Dopo un marcato calo del numero di abitanti riscontrato nel corso degli anni novanta, fenomeno principalmente legato alla bassa natalità, si assiste oggi ad un lieve incremento abitativo.

La situazione specifica di Formazza evidenzia tre tipologie di nuovi abitanti, con una maggioranza proveniente dalle aree metropolitane del Piemonte o Lombardia, piuttosto che dall'estero. Questo rappresenta un dato significativo, poichè molto spesso sono proprio i nuovi abitanti che portano elementi di innovazione e rilancio dell'economia locale: la maggior parte dei nuovi abitanti di Formazza, infatti, è andata ad implementare il settore turistico contribuendo alla gestione di strutture ricettive, oppure proponendo attività imprenditoriali legate comunque al turismo. La prima tipologia di nuovi abitanti riguarda prevalentemente coppie, famiglie e persone singole (senza particolari legami affettivi al momento del trasferimento in valle), di un'età compresa tra i 25 e i 50 anni, che hanno scelto di abitare a Formazza spesso dopo un passato da villeggianti. Lavorano prevalentemente agli impianti di risalita e alle strutture sciistiche, oppure come guide turistiche. Tra loro vi sono almeno due coppie che hanno avviato nuove attività come bar e ristoranti.

La seconda tipologia riguarda uomini e donne che si sono trasferiti a Formazza per seguire il coniuge o il futuro coniuge nativo. Nella maggior parte dei casi aiutano mogli e mariti nella gestione di esercizi commerciali, attività quali bed&breakfast, bar, ristoranti e alberghi. Le donne formazzine "di adozione" sono quasi il doppio degli uomini¹⁷.

Un'ultima tipologia di nuovi abitanti è costituita da cittadini non italiani: sebbene negli ultimi trent'anni Formazza sia già stata scelta come luogo di residenza da due persone di nazionalità anglosassone, ultimamente si sono aggiunte cinque giovani donne, provenienti dalla Slovacchia e dall'Ucraina, che lavorano ormai a tempo indeterminato presso alcune strutture alberghiere.

In altri casi, i nuovi abitanti sono discendenti di persone che vivevano in alcune località che sono state abbandonate nella seconda metà del Novecento, come Salecchio Superiore, colonia walser fondata nel XIII secolo, disabitata dalla fine degli anni sessanta. Una delle azioni intraprese sia dai "vecchi" sia dai nuovi abitanti di Salecchio, è stato il tentativo di rimettere a coltura la segale e riprenderne la panificazione. A tal proposito, attraverso la Pro Salecchio, nel 2003 si è svolta una rievocazione in costume nell'ambito del progetto *Salvare la memoria*, realizzato dalle scuole elementari e medie inferiori e I.P.A. dell'Istituto Comprensivo «Innocenzo IX» del comune di Baceno che ha prodotto anche un DVD dal titolo *La segale: dalla semina al pane nero in Valle Antigorio*. L'antico forno di Salecchio Superiore è oggetto di una ristrutturazione da parte di privati che sperano di poterlo riutilizzare per la cottura del pane¹⁸.

¹⁷ ZOLA, 2015, p. 120.

¹⁸ cfr. www.intangibleheritage.com (consultato in data 2 febbraio 2022).

Di recente costituzione, invece, è la Comunità della segale creata nel 2021 proprio a Formazza sulla scia della Comunità della patata, avviata nel 2018: entrambe le realtà sono impegnate a reintrodurre (nel caso della segale) e valorizzare le due colture fondamentali per l'agricoltura di montagna in questa zona: la patata e, appunto, la segale. «Le due tipologie hanno qualcosa in comune» afferma Dionisio Imboden, che guida la sperimentazione. I terreni di patate dopo tre anni devono essere ripuliti perché si impoveriscono di azoto. La rotazione delle colture è indispensabile per la salute delle piante e del raccolto. Di qui l'idea di piantare proprio la segale, un cereale importante allo scopo di purificazione, e dà anche dei risultati concreti, per esempio la farina per produrre il cosiddetto pane nero». A Formazza la prima semina è avvenuta lo scorso autunno, è questo infatti il periodo giusto per avviare il cereale adatto a crescere anche in terreni poco fertili e soprattutto a basse temperature¹⁹.

4. *Segale, pane, ma anche pasta al pomodoro*

Scorrendo il percorso tematico della mappa di comunità di Formazza e le diverse ricette presentate suo interno, oltre ai dettagli e alle informazioni sulla coltura della segale, degli altri cereali e sulla panificazione²⁰, sono presenti altre ricette che colpiscono per gli ingredienti utilizzati: accanto a piatti a base di lardo, patate e cipolle, ecco comparire la “pasta walser”, dove in alcune versioni, ad un ingrediente come la pasta, introdotta negli usi culinari formazzini abbastanza di recente, si affianca anche il pomodoro, anch'esso elemento estraneo ai piatti walser e alla zona in questione. Gli esiti più interessanti dell'interazione prodotta tra i “vecchi” e i nuovi abitanti, risiedono in alcune preparazioni a base di erbe spontanee e officinali, combinate a ingredienti locali in nuove e innovative forme, come la pasta con lardo e foglie di tarassaco. Anche in questo caso, se la combinazione tra lardo e tarassaco è documentata anche in fonti scritte, l'arrivo della pasta ha contribuito a modificare e rendere “tradizionale” un piatto che precedentemente non lo era.

In ambito antropologico si parla di tradizione per indicare non tanto un prodotto del passato trasmesso passivamente nel presente, ma un'interpretazione dello stesso che avviene in funzione di criteri contemporanei. Secondo questa definizione, quindi, la tradizione non è qualcosa che è sempre stato, ma ciò che la si fa essere nel momento in cui la si vive: le discontinuità, le fratture, le interruzioni nella trasmissione di determinate pratiche rituali immateriali nel corso della loro esistenza, sono proprio la dimostrazione che la “tradizione” è un continuo rinnovarsi. Tradendo, in qualche modo, e ogni volta, la sua forma precedente²¹.

¹⁹ ATTINA, 2021, www.lastampa.it (consultato in data 2 febbraio 2022).

²⁰ Cfr. RIZZI, 2003a, p. 26.

²¹ Si ricorda che il termine tradizione, nel tardo latino viene ad assumere anche il significato di tradire, cfr. CUISENIER, 1999.

- ATTINÀ C., 2021, *Formazza pronta a riscoprire il “cereale dei popoli montani”*: dopo la patata tocca alla segale, «La Stampa», 4 luglio, <www.lastampa.it>.
- BONATO L. - ZOLA L., 2009, *Mappe di comunità sulle Alpi. Il caso di Salbertrand*, «AM-Annali di San Michele», 22, pp. 43-59.
- BUDMIGER G., 1982, *Die Walser*, Frauenfeld.
- CLIFFORD S. - KING A., 1996, *From place to place. Maps and Parish Maps*, London.
- CLIFFORD S. - MAGGI M. - MURTAS D., 2006, *Genius Loci. Perché, come e quando realizzare una mappa di comunità*, Torino.
- CUISENIER J., 1999, *Manuale di tradizioni popolari*, Roma.
- FASSIO G. - GLIELMI A. - ZANINI R. - ZOLA L. (2013), *Dal sito etnografico al sito internet: metodi etnografici nello studio dei beni culturali immateriali*, in BONATO L. - VIAZZO P.P. (a c. di), *Culture di confine. Ritualità, saperi e saper fare in Val d'Ossola e Valsesia*, Savigliano, pp. 31-64.
- FUENTES A., 2016, *The Extended Evolutionary Synthesis, Ethnography and the Human Niche*, «Current Anthropology», 57 (S13), pp. S13-S26.
- MORTAROTTI R., 1979, *I Walser nella Val d'Ossola: le colonie tedesco-vallesane di Macugnaga, Formazza, Agaro, Salecchio, Ornavasso e Migliandone*, Domodossola.
- O'BRIEN M.J. - LALAND K., 2012, *Genes, Culture, and Agriculture: an Example of Human Niche Construction*, «Current Anthropology», 53 (4), pp. 434-470.
- PARMENTIER A.A., 1819, voce *Seigle* in *Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, XXX, Paris, pp. 40-59.
- RIVAL L., 2007, *Domesticating the Landscape, Producing Crops and Reproducing Society in Amazonia*, in PARKIN D. - ULIASZEKS S. (a c. di), *Holistic Anthropology. Emergence and Convenience*, New York-Oxford, pp. 72-90.
- RIZZI E., 2003a, *Cucina d'Alpe: lavori della terra e alimentazione nella cultura walser*, Anzola d'Ossola.
- RIZZI E., 2003b, *I Walser*, Anzola d'Ossola.
- SCHEUERMEIER P., 1980, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano.
- WÄHREN M., 1956, *Das Brot in Bosco Gurin*, «Schweizerisches Archiv für Volkskunde», 56, pp. 91-93.
- ZOLA L., 2015, *Come abitare le Alpi? Riflessioni sul progetto E.CH.I a Formazza*, in DEVOTI C. - NARETTO M. - VOLPIANO M. (a c. di), *Studi e ricerche per il sistema territoriale alpino occidentale*, Torino, pp. 113-127.
- ZOLA L., 2021, *Coltivare sapori, tramandare saperi in una valle alpina di confine*, in BASSO E. (a c. di), *All'incrocio di due mondi. Comunità, ambiente, culture, tradizioni delle valli alpine dal versante padano a quello elvetico*, Cherasco, pp. 275-288.

CORNICI STORICHE
ECONOMIE DI ANTICO REGIME

I mulini da grano: iniziative signorili e comunitarie nel basso medioevo

ENRICO BASSO

1. *I mulini: simboli di autorità*

Come è stato già evidenziato fin dal 1935 in un fondamentale contributo di Marc Bloch, l'impiego estensivo del mulino ad acqua è stata una delle tappe fondamentali dello sviluppo delle attività agrarie (ma anche di alcuni settori artigiani, possiamo aggiungere) nel corso del Medioevo¹.

Sulla base della propria esperienza di studio, il grande storico collegava questa rivoluzione, per le capacità di coordinamento e il livello degli investimenti necessari, essenzialmente all'iniziativa di matrice signorile, laica o ecclesiastica.

Come per altri aspetti della storia economica e sociale dell'Età medievale, tale visione, legata di fatto alla consultazione della documentazione di ambito transalpino, necessita tuttavia dell'aggiunta di alcune sfumature quando si prende in esame la situazione dei territori al di qua delle Alpi, per via della presenza di un elemento sostanzialmente assente – almeno nelle forme che assume in Italia – nel panorama preso in considerazione nello studio prima ricordato, e cioè i comuni autonomi.

Anche mantenendosi in una zona assai prossima sia fisicamente che dal punto di vista degli assetti sociali a quella francese come quella subalpina, caratterizzata dalla presenza di poteri signorili assai attenti alla gestione anche di questo settore dell'esercizio della loro autorità, l'azione dei comuni, pur su livelli più limitati qui rispetto ad altre aree italiane², emerge infatti con forza come uno dei fattori che hanno contribuito a infittire la presenza sul territorio di queste macchine complesse e costose.

¹ BLOCH, 1935. Per un quadro aggiornato, si vedano i saggi raccolti in GALETTI - RACINE (a c. di), 2003.

² NADA PATRONE, 1986, pp. 5-38.

2. Alla ricerca dell'acqua: la politica del comune di Chieri fra XII e XV secolo

Un valido esempio in questo senso ci è fornito dalla politica perseguita con tenacia su un lungo arco di tempo dal comune di Chieri, chiamato a risolvere il fondamentale problema della relativa povertà di acqua del suo territorio, che impose di fatto un'azione mirata ad assumere il controllo delle aree adiacenti al corso del Po, onde trarre dal grande fiume l'energia idraulica necessaria a garantire, attraverso le operazioni di molitura, un rifornimento alimentare adeguato a sostenere la popolazione in crescita di un centro che stava affermandosi come uno tra i più dinamici sotto l'aspetto economico di questo settore dell'area subalpina³.

È stato già rilevato come proprio la prima operazione in grande stile condotta dal giovane comune in tale direzione, l'acquisizione del possesso della *villa* di Santena, compiuta definitivamente nel 1191 dopo un primo tentativo andato a vuoto nel 1184 a causa della resistenza opposta dai monaci di San Solutore di Torino con il sostegno della cattedra episcopale⁴, abbia contribuito a consolidare il ceto dirigente chierese e a definirne il carattere, ma soprattutto come proprio in tale occasione i documenti facciano per la prima volta esplicito riferimento a dei mulini (forse preesistenti) nell'area⁵.

Alle esigenze di gestione degli *ingenia* parrebbe poi legato l'accordo fondamentale stabilito nel 1203 con i responsabili della *mansio* dei Templari di San Martino *de Gurra*⁶, che metteva a disposizione ulteriori risorse idrauliche, ma soprattutto apriva la strada all'edificazione della futura villanova di San Martino dello Stellone (Villastellone), che avrebbe in seguito rivestito un ruolo primario in tutta la "politica molitoria" chierese e che tuttavia dovette essere a lungo rinviata per la strenua opposizione del vicino comune di Testona, animato da aspirazioni concorrenti sulla stessa area⁷.

L'intrusione di Testona fu infatti fondamentale nel mandare a monte l'accordo stabilito nel 1228 con i signori di Revigliasco per la prevista edificazione nella località di *Cavanne*, controllata dai chieresi fin dal 1212⁸, di una *villa* dotata di *molendina*, *batenderia* e *paratoria* dei quali il comune chierese avrebbe dovuto avere l'uso esclusivo⁹. Fu quindi solo fra il 1236 e il 1245 che il progetto poté infine trovare realizzazione pratica, ancora una volta grazie al determinante intervento nella

³ COGNASSO, 1911; SERGI, 1981, pp. 176-182; LA ROCCA, 1986; MONTANARI PESANDO, 1991.

⁴ BORGHEZIO - FASOLA (a c. di), 1931, doc. XXVIII.

⁵ GABOTTO - BARBERIS (a c. di), 1906, doc. LXXVII; GABOTTO (a c. di), 1913-1924, doc. XXVI; MONTANARI PESANDO, 1993, pp. 15-16.

⁶ GABOTTO - GUASCO DI BISIO (a c. di), 1918, doc. XLV.

⁷ LA ROCCA, 1986, pp. 165-201; MONTANARI PESANDO, 1991, pp. 11-22, 30-33.

⁸ GABOTTO (a c. di), 1913-1924, doc. XLII.

⁹ GABOTTO - GUASCO DI BISIO (a c. di), 1918, doc. XLVII; MONTANARI PESANDO, 1991, pp. 34-37.

vicenda dei Templari, che proprio nel 1245 stipularono nuovi e più dettagliati accordi con Chieri¹⁰; in tale occasione, il comune riuscì a riservarsi per due terzi il controllo degli *artificia* realizzati nella nuova fondazione, ma soprattutto impose a tutti gli abitanti del capoluogo e del distretto controllato di recarsi a macinare i loro grani presso i mulini della villanova, trasformando così un rilevante investimento economico, reso possibile dalla cooperazione dei Templari, in un potente strumento di controllo del territorio e della popolazione contadina in un momento nel quale l'autorità comunale sul *districtus* che aspirava a dominare era ancora in via di definizione¹¹.

L'importanza dell'operazione così compiuta è dimostrata con evidenza dagli eventi del decennio 1260-1270: avendo dovuto cedere il controllo di metà di Villastellone alla vittoriosa Asti al termine di un conflitto fra le due comunità¹², Chieri fu infatti obbligata in quel periodo a ricorrere ai mulini della rivale Testona, che addirittura progettò la realizzazione di due nuovi impianti natanti sul Po per far fronte all'aumento della domanda¹³, e solo alla fine del decennio poté recuperare, insieme al pieno controllo della sua fondazione, l'autonomia in questo settore, a garanzia della quale venne perseguito con uguale tenacia nel corso del tempo il progetto di assunzione della completa giurisdizione sul villaggio di *Bulgarum* (Borgo Cornalese) e sui suoi mulini¹⁴, protrattosi sull'arco di quasi un quarantennio dal 1248 fino al 1284 e conclusosi, secondo uno schema ampiamente applicato, con l'espulsione di gran parte dei precedenti abitanti, legati ai marchesi di Romagnano e al vescovo di Torino, che vennero sostituiti con elementi "nuovi" e fidati a garanzia della stabilizzazione del nuovo potere, come avvenne del resto pochi anni dopo, nel 1290, anche nel caso di Andezeno, sottratta alla sovranità dei Biandrate¹⁵.

Parallelamente all'intervento sul territorio, il ceto dirigente chierese si impegnò nella realizzazione di mulini anche in area urbana e periurbana, sfruttando le risorse prodotte dagli interventi condotti fin dal secolo XI sul corso del rio Tepice, dal quale era stata derivata una bealera che attraversava il centro urbano e che forniva a sua volta energia a impianti molitori¹⁶.

Anche nell'area urbana, si rivela fondamentale l'intervento degli enti ecclesiastici, grazie alla loro ampia disponibilità di risorse finanziarie, cosicché mentre troviamo presso la *Porta Moleti* l'insediamento di mulini di proprietà episcopale (che

¹⁰ GABOTTO - GUASCO DI BISIO (a c. di), 1918, doc. XLVII; MONTANARI PESANDO, 1991, pp. 37-39.

¹¹ MONTANARI PESANDO, 1993, pp. 18-19.

¹² GABOTTO - GUASCO DI BISIO (a c. di), 1918, doc. XIV.

¹³ GABOTTO (a c. di), 1913-1924, doc. CIII.

¹⁴ GABOTTO - GUASCO DI BISIO (a c. di), 1918, doc. CXI.

¹⁵ *Ibid.*, docc. XXXVIII, CXXXII e CXXXIV; MONTANARI PESANDO, 1991, pp. 84-87; MONTANARI PESANDO, 1993, pp. 20-22.

¹⁶ *Ibid.* p. 23.

si è ipotizzato fossero i più antichi in assoluto)¹⁷, presso la *Porta Rivi Inferioris* si collocavano impianti di proprietà dell'*hospicium* templare di San Leonardo, il cui rilievo sociale è ben evidenziato dai dati desumibili dagli estimi prodotti dal Comune nel 1289, che attestano la formazione e la strutturazione sociale del nuovo sobborgo di San Leonardo intorno a questi impianti, secondo uno schema che è rilevabile anche in altre località¹⁸.

Non solo gli enti religiosi erano però in grado di affrontare le spese di impianto e di manutenzione dei mulini, come attestano riferimenti a impianti di proprietà di importanti famiglie del ceto dirigente chierese già nel corso del XIII secolo; tra queste, di particolare rilievo il mulino appartenente alla potente e ricca famiglia Benso, collocato lungo il corso del Tepice in prossimità del centro di Cambiano già dal 1253, che rimase in esercizio almeno fino al terzo decennio del XV secolo, mentre presso Pecetto, sul rio Canape, è segnalata la presenza di un altro *ingenium* di proprietà dei Monfalcone¹⁹.

L'importanza della preservazione della rete idraulica che forniva energia a questo complesso sistema di impianti è ben evidenziata dall'attenzione che viene dedicata all'argomento (tradizionalmente uno dei più rilevanti in questo tipo di documenti) dalla redazione degli Statuti chieresi del 1313, che riservano al comune dominante, a danno della comunità soggetta di Riva, l'uso delle acque dei torrenti Banna e Ravetta, e ribadiscono l'importanza degli impianti di Villastellone inglobando fra le norme il transunto degli accordi stipulati con i Templari nel 1245²⁰.

Se però tra la fine del XIII secolo e i primi decenni del successivo il comune di Chieri sembra essere riuscito a definire in modo soddisfacente il controllo delle risorse idriche e il loro impiego come fonte di energia per un complesso sistema di mulini, la situazione alla fine del XIV secolo appare tuttavia profondamente mutata: nella seconda metà del secolo infatti, dopo la sottomissione ai Savoia nel 1347 che aveva segnato la fine dell'autonomia comunale²¹, Chieri e il suo territorio erano stati ripetutamente colpiti dalle pestilenze e soprattutto dai numerosi eventi bellici che avevano connotato il periodo²². Villastellone si era progressivamente spopolata, e vani erano stati gli sforzi messi in atto per contrastare questa tendenza nel 1385 con l'immissione di abitanti provenienti da Pragelato e dieci anni dopo tramite un accordo con i Savoia, tanto che alla fine del secolo il comune si era risolto a infeudare la località alla famiglia Villa, impegnando i nuovi signori a fortificarla e po-

¹⁷ Menzionati esplicitamente in un diploma di Ottone II per la Chiesa torinese del 981: MGH, 1893, vol. 1, doc. 250; GABOTTO - BARBERIS (a c. di), 1906, doc. I.

¹⁸ MONTANARI PESANDO, 1993, pp. 26-28; PALMUCCI QUAGLINO, 1993, pp. 91-95.

¹⁹ DAVISO DI CHARVENSOD, 1937; DAVISO DI CHARVENSOD, 1939; MONTANARI PESANDO, 1993, pp. 29-30.

²⁰ COGNASSO (a c. di), 1913-1924, artt. CLIII-CLV, CCLXXXIX-CCXCII, CCCXXII, CCCLIX.

²¹ GABOTTO (a c. di), 1913-1924, doc. CLIX; CIBRARIO, 1827, II, pp. 315, 391-392.

²² COMBA, 1977, pp. 42-53; NADA PATRONE - NASO, 1978.

polarla, ma ribadendo espressamente nello stesso atto che gli abitanti di Chieri avrebbero potuto continuare a usufruire dei mulini locali senza aumenti di costo²³.

Dopo un periodo di quasi quarant'anni, fra il 1378 e il 1413, nel corso del quale, in corrispondenza di un'acuta fase di instabilità politica e sociale²⁴, era stato necessario portare a macinare il grano presso gli impianti torinesi, con tutti i disagi che il trasporto lungo la via di Reaglie poteva comportare, con l'inizio del XV secolo, grazie a questi accordi, si poté tornare a una situazione simile a quella precedente²⁵.

Un riflesso di questo "ritorno alla normalità", legato anche alla stabilizzazione politica di tutta questa parte dell'area subalpina sotto l'egemonia sabauda, e delle nuove possibilità economiche da esso derivanti è rilevabile anche nel completamento e razionalizzazione del sistema delle bealere che attraversavano il territorio, realizzate a partire dal XI secolo e con particolare intensità nel corso del XIII, che venne appunto promosso dal comune nel XV secolo²⁶.

Nello stesso periodo, anche l'attività dei privati in questo settore appare improntata a un nuovo dinamismo, come dimostrano numerose richieste di concessione di costruzione rivolte alle autorità comunali reperibili nella documentazione fra il 1440 e il 1461²⁷, in modo analogo a quanto è possibile rilevare ad esempio per Cuneo, dove in quegli stessi decenni alcune delle famiglie più importanti del ceto dirigente locale, tra i quali i Roero, i Lovera, i Morra e molti altri, sono coinvolte nel finanziamento e nella realizzazione delle opere che consentono di razionalizzare e potenziare il sistema delle canalizzazioni dell'area circostante la città²⁸, permettendo in tal modo sia di rendere produttiva quella campagna che la cronaca attribuita al Rebaccini descriveva ancora all'inizio del secolo come «inculta e selvaggia» in conseguenza delle guerre e delle controversie interne²⁹, sia di impiantare un gran numero di *ingenia* o *asia* utilizzati tanto per la molitura e la torchiatura che per attività di tipo industriale nei settori delle segherie, della carta, della torcitura di canapa e successivamente della filatura di seta³⁰.

Anche in altre parti del territorio cuneese l'interesse delle *élite* locali per il perfezionamento del sistema di vie d'acqua già impiantate a partire dal XIII secolo³¹, tanto per le comunicazioni, che per il funzionamento di mulini e battittoi, è del resto ampiamente testimoniato nel corso del XV secolo, come ben evidenzia il caso

²³ MONTANARI PESANDO, 1991, pp. 54-55 e docc. editi in *Appendice II e Appendice III*; MONTANARI PESANDO, 1993, pp. 31-32.

²⁴ NADA PATRONE, 1986, pp. 80-86.

²⁵ MONTANARI PESANDO, 1993, p. 32.

²⁶ *Ibid.*, pp. 32-33.

²⁷ *Ibid.*, pp. 33-34, e nota 129, pp. 45-46.

²⁸ PALMUCCI QUAGLINO, 1993, pp. 96-98.

²⁹ CAMILLA (a c. di), 1981, p. 117; COMBA, 1973, pp. 546-548.

³⁰ PALMUCCI QUAGLINO, 1993, pp. 94-95.

³¹ LUSSO, 2013, pp. 36-37.

della bealera tracciata tra Fossano e Bra, la futura *bealera ducale*, la cui realizzazione coinvolse molti esponenti del ceto dirigente braidese tra gli anni sessanta del XV secolo e l'inizio del XVI secolo³².

3. *I mulini del signore: gli interventi dei Savoia-Acaia*

Chieri può dunque essere considerata un valido esempio di come le autorità comunali, soprattutto nel periodo di completa autonomia politica, abbiano messo in atto, con più o meno successo a seconda dei casi, una serie di provvedimenti volti sia a regolare il sistema idraulico dell'area soggetta al loro controllo al fine di potenziare l'impianto delle attività agrarie, sia allo sfruttamento dell'energia così ottenuta al servizio di un complesso sistema di impianti di mulini, gualchiere e battitoi, affrontando con energia tanto i problemi posti dalla natura dei luoghi quanto quelli generati dai rapporti con altre comunità o con centri di potere signorile di vario livello, da quello locale a quello subregionale³³.

Un parallelo esempio che riconduce invece pienamente in quell'ambito signorile ricordato all'inizio come fondamentale per lo sviluppo e la diffusione dei mulini ad acqua³⁴ è quello delle numerose e ben documentate attività dispiegate nei loro domini dai Savoia del ramo dei principi d'Acaia, e in particolare da Filippo I e da suo figlio Giacomo I.

Fra gli anni venti e i sessanta del XIV secolo, in coincidenza con la fase di maggior sviluppo del potere del ramo cadetto della casa comitale³⁵, è infatti possibile osservare come i mulini rivestano un ruolo di primo piano nella politica dispiegata dai principi nei confronti di molte comunità soggette al loro potere, tanto nel rafforzare i legami tra il sovrano e i sudditi, quanto nel garantire le entrate dominicali.

A Caluso, ad esempio, una carenza di risorse idriche paragonabile a quella rilevata nel caso di Chieri, che si accompagna agli eventi bellici che interessano il Canavese nel corso del Trecento, spinge i Savoia e i loro rappresentanti locali a escogitare una serie di soluzioni per poter fronteggiare in modo efficace la situazione di necessità della popolazione locale, obbligata a trasportare il grano per la molitura verso impianti posti a una certa distanza dal centro abitato.

³² PALMUCCI QUAGLINO, 1993, pp. 99-101; BASSO, 2007, pp. 341-343.

³³ Oltre ai saggi dedicati all'ambito torinese raccolti in BRACCO (a c. di), 1988, per un raffronto con altre aree territoriali si vedano BERTI - GORI, 1976; CHIAPPA MAURI, 1984; PINI, 1987; BORTOLAMI, 1988; VARANINI, 1988; FANTONI, 1990; CORTESE, 1997; BRESC - DI SALVO (a c. di), 2001; GALETTI - ANDREOLLI (a c. di), 2009. Per una più ampia bibliografia, rinvio a CORTONESI - PASSIGLI (a c. di), 2016.

³⁴ COMBA, 1988.

³⁵ GABOTTO, 1894; GABOTTO, 1897; NADA PATRONE, 1986, pp. 68-71.

Fallito in breve il tentativo di garantire ai calusiesi l'accesso ai mulini di Ruspaglie, di proprietà dei *domini* di San Giorgio, ideato nel 1327, e risoltosi in un nulla di fatto anche l'analogo accordo con i *domini* di Mazzé, si ricorre infatti nel corso degli anni successivi a una pluralità di risposte alternative: se per le esigenze del *castrum* risultano messi in funzione all'interno di questa struttura già nel 1337-1339 almeno due *mulini de brachio*, nel 1344 vengono definiti accordi con il *dominus* Guglielmo di Vische per la costruzione sulla Dora Baltea di due mulini natanti da utilizzare in condivisione, secondo un modello già applicato efficacemente nella gestione congiunta fra i principi e il comune nel caso dei mulini natanti costruiti sul Po a Moncalieri³⁶; risultata tuttavia di difficile gestione anche questa risorsa, anche a causa dello stato di guerra esistente in quel periodo nell'area, nel 1347 gli amministratori sabaudi, dopo aver abbandonato il progetto della realizzazione di una bealera derivata dall'Orco per portare acqua verso Caluso, procedono alla realizzazione all'interno stesso del centro abitato di ben sette mulini a cavalli, un progetto che avrebbe dovuto essere risolutivo, ma che, a causa della moria degli equini acquistati per fornire l'energia motrice, si arena dopo grandi spese, obbligando a tornare a un accordo con i San Giorgio per l'utilizzazione degli *ingenia* di Ruspaglie³⁷.

Questa vicenda, con l'affannoso susseguirsi di tentativi di soluzione messi in atto per garantire l'autonomia della comunità di Caluso dal punto di vista della molitura dei grani, appare indicativa sia delle difficoltà del periodo, segnato dalla guerra, dai frequenti cambiamenti di campo della nobiltà locale e infine dalla pandemia, sia della ferma volontà di venire a capo del problema da parte dei principi e dei loro amministratori, che nella rendita del *molegium* vedevano non solo una sicura fonte di entrate, come dimostrano i documenti contabili di altre castellanerie, ma soprattutto una delle forme più concrete di esplicitazione dell'autorità del *dominus* sulla comunità locale³⁸.

In altre località dei domini dei Savoia-Acaia, come ad esempio le castellanerie di Collegno, Pianezza e Druento, la questione verteva invece sul modo di gestione più efficace e redditizio degli impianti. In genere, come risulta dai loro attenti rendiconti, gli amministratori locali sabaudi sembrano essere stati più propensi alla gestione *ad firmam*, cioè tramite la concessione in appalto, che veniva considerata fonte di rendite più sicure e costanti di quella diretta, come ben dimostra il caso di Pianezza: il passaggio dalla gestione diretta a quella in appalto nel 1320 comportò l'aumento della rendita da 26 moggia e 3 staia l'anno di cereali a ben 45 moggia e

³⁶ Sui mulini natanti e le loro caratteristiche, si veda BENEDETTO, 1993.

³⁷ ALLIAUD, 1993, pp. 48-51.

³⁸ SALVATICO, 2004, pp. 73-78.

5 staia, mentre l'incidenza delle spese di gestione sui ricavi scese contestualmente dal 36 al 12%³⁹.

Considerata sul complesso dei mulini di proprietà, una situazione di questo genere consentiva ai principi, oltre che di assicurarsi entrate sicure e costanti, di avere riserve adeguate anche per avviare operazioni speculative sul prezzo dei cereali, secondo uno schema ben studiato⁴⁰, ma la proprietà degli *ingenia*, sempre accuratamente conservata, implicava per i *domini* anche una responsabilità sociale, oltre che una posizione di prestigio, della quale appaiono essere stati coscienti e che li impegnava nei momenti di difficoltà reali a intervenire per cercare di alleviare i problemi di approvvigionamento delle popolazioni soggette.

Il risvolto più politico della questione della gestione dei mulini è evidente nel caso di un'altra castellania dei Savoia-Acaia, Bricherasio⁴¹. In questa località, l'acquisizione della piena proprietà degli *ingenia*, avvenuta fra il 1297 e il 1324⁴², e addirittura la loro dislocazione in posizione più conveniente, serve non soltanto a incrementare significativamente le entrate dominicali, ma anche a rafforzare il controllo su un'area nella quale il principe interviene addirittura sull'assetto del sito, imponendo di fatto una nuova edificazione del centro abitato. A dispetto dell'entità delle spese necessarie per compiere queste operazioni, la contabilità evidenzia come ne risulti un evidente incremento della rendita dominicale; nonostante le difficoltà del periodo successivo alla morte di Filippo I, nel 1334, segnato dalla guerra con il marchese di Saluzzo e dall'affacciarsi anche in questa zona della peste, la produzione dei mulini consente anche in questo caso l'accumulo di scorte da immettere sul mercato, con i conseguenti effetti positivi per il bilancio principesco.

Proprio per questo, anche nel caso di Savigliano e Cavallermaggiore⁴³ è possibile rilevare una grande attenzione del principe Filippo e dei suoi amministratori *in loco* verso il controllo della proprietà e la gestione dei mulini, un indirizzo che tuttavia muta negli anni del governo di Giacomo I, durante i quali, sotto la spinta delle necessità del momento, l'amministrazione signorile è costretta a cedere alcuni impianti, mentre altri, distrutti nel corso di operazioni belliche o in seguito a eccezionali fenomeni naturali, scompaiono definitivamente dal paesaggio per l'impossibilità pratica e finanziaria di procedere a una loro ricostruzione.

L'instabilità influisce ovviamente anche sulle forme di gestione, rendendo complesso trovare imprenditori interessati a quella in appalto e obbligando conseguentemente a forme di conduzione diretta, con il risultato di una progressiva, anche se

³⁹ ARIANO, 1993.

⁴⁰ SALVATICO, 2004, pp. 145-228.

⁴¹ CHIARLONE, 1993a.

⁴² Sulle rendite di Bricherasio, si veda SALVATICO, 2004, pp. 69-70.

⁴³ BOARINO, 1993.

non costante, diminuzione delle rendite, che evolve parallelamente al decremento demografico rilevabile nei decenni della seconda metà del XIV secolo.

La realizzazione e la gestione dei mulini, e in particolare dei mulini ad acqua rivestiva dunque un ruolo di primaria importanza nella politica dispiegata in area subalpina tanto dai ceti dirigenti dei comuni, quanto dai signori e dai loro amministratori locali, secondo uno schema che, pur chiaramente legato a fattori economici, presentava tuttavia un importante risvolto di ordine sociale⁴⁴.

L'esigenza di garantire alla popolazione dei centri controllati la possibilità di approvvigionarsi di farine in modo relativamente semplice e a prezzi ragionevoli era infatti comune tanto alle oligarchie cittadine che alle stirpi signorili, e costituiva anzi un elemento fondante del rapporto fra dominanti e dominati in una situazione nella quale l'approvvigionamento non sempre era garantito a sufficienza a una società per la quale il pane era il simbolo stesso della sicurezza alimentare.

Al di là dei valori simbolici e del ruolo da loro giocato nel rafforzare l'autorità del dominante – poco mutava dal punto di vista dei sottoposti il fatto che si trattasse di una famiglia signorile o di una città comunale⁴⁵ – attraverso l'imposizione dei diritti bannali ad essi connessi, i mulini erano quindi un elemento di grande importanza nel garantire quelle condizioni di “pace sociale” che assicuravano il perpetuarsi del potere delle *élite*⁴⁶.

Possiamo quindi vedere, in conclusione, nella tenace, e a volte affannosa, attenzione votata da signori e città a questo aspetto dell'economia agraria, non solo la volontà di incrementare le proprie rendite, che pure era sicuramente il “motore primo” di imprese così complesse e costose come quelle dell'impianto degli *ingegneria*⁴⁷, ma anche un riflesso della consapevolezza di quanto sarebbe uscita indebolita la loro autorità da un fallimento in questo specifico settore e dei rischi che avrebbe potuto conseguentemente correre il controllo che avevano potuto stabilire su una società contadina, ma anche urbana, che dal patto sociale stabilito con i *domini* si attendeva auspicabilmente “pane e pace”, o, se proprio la pace fosse stata impossibile, almeno la garanzia di poter avere il proprio pane quotidiano⁴⁸.

⁴⁴ COMBA (a c. di), 1993.

⁴⁵ Per un'analisi ad ampio raggio delle forme dell'esercizio di potere dei centri urbani sulle campagne, rinvio ai saggi raccolti in MUCCIARELLI - PICCINI - PINTO (a c. di), 2009.

⁴⁶ Per il caso esemplare di Demonte e delle dinamiche innescate su un lungo arco cronologico nel rapporto fra la comunità locale e il potere signorile dalla questione delle macchine idrauliche, si veda LUSSO, 2013.

⁴⁷ CHIARLONE, 1993b; SALVATICO, 2004, pp. 230-237.

⁴⁸ PUCCI DONATI, 2015. Sulle rivolte innescate dalla penuria alimentare, si vedano gli specifici saggi in PINTO - BOURIN - CHERUBINI (a c. di), 2008.

- ALLIAUD G., 1993, *Molitura e ambiente in una regione povera di corsi d'acqua: Caluso e dintorni all'inizio del XIV secolo*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 47-66.
- ARIANO E., 1993, *I mulini di Collegno, Pianezza e Druento nel XIV secolo*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 109-122.
- BASSO E., 2007, *La dominazione della Casa d'Orléans e l'infeudazione di Bra ai Roero*, in PARNERO F. (a c. di), *Storia di Bra. Dalle origini alla Rivoluzione Francese*, Savigliano, I, pp. 319-350.
- BENEDETTO S.A., 1993, *Mulini natanti nel Piemonte medievale*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 67-90.
- BERTI G. - GORI M., 1976, *Mulini e frantoi nella città di Pistoia*, «Bollettino storico pistoiese», LXXVIII, pp. 72-92.
- BERTONI L., 2013, *Le attività economiche a Cuneo: metà XIII - metà XIV secolo*, «Bollettino della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo», 148, pp. 87-100.
- BLOCH M., 1935, *Avènement et conquêtes du moulin à eau*, «Annales d'Histoire économique et sociale», 7, pp. 538-563.
- BOARINO D., 1993, *I mulini da grano nel Saviglianese del Trecento*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 139-152.
- BORGHEZIO G. - FASOLA C. (a c. di), 1931, *Le carte dell'archivio del Duomo di Torino*, Torino (Biblioteca della Società Storica Subalpina - BSSS, 106).
- BORTOLAMI S., 1988, *Acque, mulini e folloni nella formazione del paesaggio urbano medievale (secoli XI-XIV)*, in *Paesaggi urbani dell'Italia padana nei secoli VIII-XIV*, Bologna (Studi e Testi di Storia medioevale, 15), pp. 279-321.
- BRACCO G. (a c. di), 1988, *Acque, ruote e mulini a Torino*, Torino, 2 voll.
- BRESC H. - DI SALVO P. (a c. di), 2001, *Mulini ad acqua in Sicilia. I mulini, i paratori, le cartiere e altre applicazioni*, Palermo.
- CAMILLA P. (a c. di), 1981, *La più antica cronaca di Cuneo di Giovan Francesco Rebaccini?*, Cuneo (Biblioteca della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo, 16).
- CHIAPPA MAURI L., 1984, *I mulini ad acqua nel Milanese (secoli X-XV)*, Roma (Biblioteca della Nuova rivista storica, 36).
- CHIARLONE V., 1993a, *Iniziativa signorile e incremento del reddito dei mulini: la villanova di Bricherasio nella prima metà del Trecento*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 123-138.
- CHIARLONE V., 1993b, *I mulini del Piemonte bassomedievale: costruzione, funzionamento, manutenzione (secoli XIII-XIV)*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 169-188.
- CIBRARIO L., 1827, *Delle storie di Chieri libri quattro*, Torino.
- COGNASSO F., 1911, *Per la storia economica di Chieri nel secolo XIII*, «Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino», XVI, pp. 17-78.
- COGNASSO F. (a c. di), 1913-1924, *Statuti civili del comune di Chieri (1313)*, Pinerolo-Torino (BSSS, 76/2).

- COMBA R., 1973, *La dinamica dell'insediamento umano nel cuneese (secoli X-XIII)*, «Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino», LXXI, pp. 511-602.
- COMBA R., 1977, *La popolazione in Piemonte sul finire del Medioevo. Ricerche di demografia storica*, Torino (Biblioteca Storica Subalpina, 199).
- COMBA R., 1988, *Il principe, la città, i mulini. Finanze pubbliche e macchine idrauliche a Torino nei secoli XIV e XV*, in BRACCO (a c. di), 1988, I, pp. 79-103.
- COMBA R. (a c. di), 1993, *Mulini da grano nel Piemonte medievale*, Cuneo (Da Cuneo all'Europa, 1).
- CORTESE M.E., 1997, *L'acqua, il grano, il ferro. Opifici idraulici medievali nel bacino Farma-Merse*, Firenze.
- CORTONESI A. - PASSIGLI S. (a c. di), 2016, *Agricoltura e allevamento nell'Italia medievale. Contributo bibliografico, 1950-2010*, Firenze (Reti Medievali, 26).
- DAVISO DI CHARVENSOD M.C., 1937, *I più antichi catasti del comune di Chieri*, «Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino», XXXIX, pp. 66-102.
- DAVISO DI CHARVENSOD M.C., 1939, *I più antichi catasti del comune di Chieri (1253)*, Torino (BSSS, 161).
- FANTONI G., 1990, *L'acqua a Milano. Uso e gestione nel basso medioevo (1385-1535)*, Bologna (Studi e Testi di Storia medioevale, 19).
- GABOTTO F., 1894, *Storia del Piemonte nella prima metà del secolo XIV (1292-1349)*, Torino;
- GABOTTO F., 1897, *Gli ultimi principi d'Acaia e la politica subalpina dal 1383 al 1407*, Pinerolo.
- GABOTTO F. (a c. di), 1913-1924, *Appendice al Libro Rosso del comune di Chieri*, Pinerolo-Torino (BSSS, 76/1).
- GABOTTO F. - BARBERIS G. (a c. di), 1906, *Le carte dell'Archivio Arcivescovile di Torino fino al 1310*, Pinerolo (BSSS, 36).
- GABOTTO F. - GUASCO DI BISIO F. (a c. di), 1918, *Il Libro Rosso del comune di Chieri*, Pinerolo (BSSS, 75).
- GALETTI P. - ANDREOLLI B. (a c. di), 2009, *Mulini, canali e comunità della pianura bolognese tra Medioevo e Ottocento*, Bologna (Biblioteca di storia agraria medievale, 34).
- GALETTI P. - RACINE P. (a c. di), 2003, *I mulini nell'Europa medievale*, Bologna (Biblioteca di storia agraria medievale, 21).
- LA ROCCA C., 1986, *Da Testona a Moncalieri. Vicende del popolamento sulla collina torinese nel medio evo*, Torino (Biblioteca Storica Subalpina, 192).
- LUSSO E., 2013, *Lo sfruttamento dell'energia idraulica a Demonte. Mulini e opifici tra medioevo ed età moderna*, «Langhe, Roero, Monferrato. Cultura Materiale - Società - Territorio», 7, pp. 33-63.
- MGH, 1893, *Ottonis II. et III. Diplomata*, Hannover (Diplomatatum regum et imperatorum Germaniae, II), 2 voll.
- MONTANARI PESANDO M., 1991, *Villaggi nuovi nel Piemonte medievale. Due fondazioni chieresi nel secolo XIII: Villastellone e Pecetto*, Torino (Biblioteca Storica Subalpina, 208).

- MONTANARI PESANDO M., 1993, *Carenza idrica e attività molitorie nella Chieri medievale*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 11-46.
- MUCCIARELLI R. - PICCINI G. - PINTO G. (a c. di), 2009, *La costruzione del dominio cittadino sulle campagne: Italia centro-settentrionale, secoli XII-XIV*, Siena (Piccola biblioteca di ricerca storica, 15).
- NADA PATRONE A.M., 1986, *Il Piemonte medievale*, in NADA PATRONE A.M. - AIRALDI G., *Comuni e signorie nell'Italia settentrionale: il Piemonte e la Liguria*, Torino (Storia d'Italia diretta da Giuseppe Galasso, V), pp. 1-362.
- NADA PATRONE A.M. - NASO I., 1978, *Le epidemie del tardo medioevo in area pedemontana*, Torino.
- PALMUCCI QUAGLINO L., 1993, *Corsi d'acqua e sfruttamento dell'energia idraulica: il Cuneese nei secoli XII-XVI*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 91-106.
- PINI A.I., 1987, *Energia e industria tra Sàvena e Reno: i mulini idraulici bolognesi tra XI e XV secolo*, in *Tecnica e società nell'Italia dei secoli XII-XVI*, Atti del convegno (Pistoia, 28-31 ottobre 1984), Pistoia, pp. 1-22.
- PINTO G. - BOURIN M. - CHERUBINI G. (a c. di), 2008, *Rivolte urbane e rivolte contadine nell'Europa del Trecento*, Firenze (Biblioteca di Storia, 6).
- PUCCI DONATI F., 2015, *Cereali e pane sul mercato urbano nel medioevo*, in ARCHETTI G. (a c. di), *La Civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Spoleto (Centro Studi Longobardi, Ricerche, 1), pp. 117-130.
- SALVATICO A., 2004, *Crisi reali e carestie indotte. La produzione cerealicola nelle castellanie sabaude del Piemonte occidentale tra la metà del Duecento e il 1348*, Alessandria (Medioevo. Economia, società e cultura, 1).
- SERGI G., 1981, *Potere e territorio lungo la strada di Francia. Da Chambéry a Torino fra X e XIII secolo*, Napoli.
- VARANINI G.M., 1988, *Energia idraulica e sviluppo urbano nella Verona comunale: l'Adige, il Fiumicello, il Fibbio (secoli XII-XIII)*, in *Paesaggi urbani dell'Italia padana nei secoli VIII-XIV*, Bologna (Studi e Testi di Storia medioevale, 15), pp. 331-372.

Il commercio delle macine da mulino nell'Italia nord-occidentale (secoli XIII-XIV)

ALBERTO SCIASCIA

1. Introduzione

Vino e pane sono elementi essenziali dell'alimentazione in epoca medievale; la produzione, il reperimento e lo scambio delle materie prime utili per la loro realizzazione ha definito e segnato l'economia e la struttura della società, nonché la trasformazione del paesaggio agrario, l'antropizzazione del territorio, sia in termini di organizzazione e gestione dei beni fondiari destinati al coltivo che di percorsi e strade che lo attraversano formando una rete di comunicazioni indispensabile per lo sviluppo e il consolidamento di una economia spesso di sussistenza ma costantemente e ostinatamente orientata verso la produzione di un surplus in particolare nei secoli qui presi in considerazione, il XIII e XIV, certamente tenendo conto delle carestie ed epidemie il cui impatto sull'andamento demografico trecentesco è noto¹.

In particolare per quanto concerne la trasformazione dei cereali in farina per la successiva panificazione, il ricorso alla maestria e professionalità dei mugnai e agli strumenti che ne consentono l'attività – *in primis* le macine da mulino – risulta estremamente prezioso e quindi oggetto di regolamentazioni di carattere economico e giuridico a protezione, controllo e sfruttamento di un insieme di risorse essenziali le cui significative tracce sono evidenziabili nelle fonti documentarie disponibili per l'epoca considerata, ricordando peraltro quanto recentemente osservato anche da Angelo Nicolini il quale sottolinea che «nel Medioevo non mancano certo i mulini: manca, e purtroppo spesso, il grano da macinare»².

Rinaldo Comba, nelle note di apertura al volume che raccoglie i fondamentali contributi forniti in occasione della giornata di studio sui *Mulini da grano nel Piemonte medievale* tenutasi a Cuneo nel gennaio del 1993, identifica e descrive «la storia del mulino» come «un instostituibile punto di osservazione di nodi e strutture

¹ Cfr. tra gli altri GULLINO, 2001; SALVATICO, 2004; BERARDO - COMBA (a c. di), 2007.

² NICOLINI, 2018, I, p. 586.

di storia ambientale, economica, demografica, istituzionale, delle finanze signorili e della cultura materiale»³. In particolare gli articoli di Vera Chiarlone, Joseph-Gabriel Rivolin e Paolo Grillo inquadrano la realtà valdostana e piemontese raccogliendo dati essenziali basati principalmente sui conti delle castellanie⁴.

Qualche decennio prima, nel 1959, Rosaldo Ordano aveva delineato sinteticamente ma con grande cura i tratti essenziali del commercio delle macine da mulino di produzione valdostana in area vercellese, precisando che «in tutto il medioevo le pietre da mulino furono un prodotto di prima necessità; le cave non dovevano essere molte, comunque erano confinate in zone montane; inoltre la mano d'opera atta a produrle non poteva non essere specializzata. Il commercio delle macine si presentava di conseguenza assai attivo e redditizio, anche se scomodo per la mole e il peso della mercanzia»⁵.

Il tema viene trattato anche nel contesto di altri lavori importanti, rispettivamente nel 1961 da Maria Clotilde Daviso di Charvensod in una analisi approfondita dei pedaggi medievali nel territorio delle Alpi occidentali, nel 1984 ancora da Rinaldo Comba in un saggio dedicato alla rete stradale e ai mercati medievali nel Piemonte sud-occidentale e, nel 1988, in una raccolta a cura di Giuseppe Bracco⁶. In questi casi i dati relativi alle macine da mulino sono compresi in trattazioni più estese e relative a un ventaglio più ampio di prodotti e risorse economiche che caratterizzano la realtà basso medievale dell'Italia nord-occidentale, consentendo peraltro una contestualizzazione da cui emerge la particolare importanza del commercio delle stesse in specifiche aree di questo territorio.

Partendo dunque da questi lavori fondamentali, ci si propone in questa sede di offrire sinteticamente una prospettiva di insieme in merito all'ambito di indagine sopra introdotto, evidenziando in modo specifico alcuni dei maggiormente significativi aspetti commerciali che caratterizzano la produzione, il trasporto e la destinazione di questi importanti e peculiari strumenti di lavoro.

2. Le zone di produzione e di commercializzazione

Le macine da mulino sono genericamente attestate nei documenti come *mole* o, in alcuni casi e con probabile riferimento a prodotti parziali o da rifinire o di dimensioni ridotte, *clape*⁷. Grillo e Rivolin propendono per l'interpretazione di *clape*

³ COMBA (a c. di), 1993, p. 7.

⁴ CHIARLONE, 1993; RIVOLIN, 1993; GRILLO, 1993.

⁵ ORDANO, 1959, qui citata p. 813.

⁶ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961; COMBA, 1984; BRACCO (a c. di), 1988.

⁷ Cfr. GRILLO, 1993, in particolare p. 223; RIVOLIN, 1993, in particolare p. 192; DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, in particolare p. 133.

come «macine semilavorate»⁸, rimanendo tuttavia aperta la possibilità secondo la quale «la ricorrente espressione *clape molarum* farebbe appunto pensare che la *clapa* non sia, in realtà, che una parte di un tutto. Assemblati successivamente con cerchi o bulloni, i frammenti potevano sostituire, sia pure in modo non pienamente adeguato, le macine intere: esempi di tali assemblaggi, verosimilmente assai più tardi, esistono tuttora»⁹. Una tariffa del pedaggio di Montjovet del giugno 1294 vede, per esempio, l'attestazione contestuale dei due termini: «Item de qualibet molla seu clappa bovina levantur duo soldi et tres oboli branchi et de quacumque clappa equina quindecim denarii branchi»¹⁰; nelle tariffe del pedaggio di Bard, tra 1289 e 1350, viene effettuata invece una distinzione tra *clape* di grandi o piccole dimensioni¹¹; alcuni conti della castellania di Rivoli, rispettivamente del 1265 e del 1268, specificano esplicitamente anche il materiale utilizzato per la realizzazione dello strumento di lavoro, definendolo *mola lapidea*¹².

A questi termini si affiancano inoltre nei documenti anche versioni più estese che prevedono elementi maggiormente identificativi considerando la destinazione d'uso della pietra lavorata o semi-lavorata, che, nel caso di mulini da grano, viene denominata normalmente *mola molendini*¹³ a differenza di strumenti utilizzati per esempio per l'affilatura delle lame e definiti come *mole ad amolandum*¹⁴. Per quanto concerne invece il grado di finitura del prodotto, oltre a quanto detto in merito alla ipotesi sulla interpretazione del termine *clapa*, nei *Capitula gabelle* di Mondovì di poco successivi al XIV secolo – sono risalenti al 1415 – si legge per esempio della distinzione tra *mola molendinorum* e *mola ad acuendum*, rispettivamente soggette a una gabella di 6 e 2 soldi, dunque con un rapporto di valore pari a 3:1 tra prodotto finito e da rifinire¹⁵.

Sono altresì attestate indicazioni specifiche relative alle modalità di trasporto del materiale lapideo che, dati il volume e il peso consistenti, prevedono alternativamente la collocazione su carri, bovini o cavalli; per esempio un documento relativo a Montjovet e datato 28 luglio 1254 recita «Item de curru molarum in omnibus

⁸ GRILLO, 1993, p. 223 e RIVOLIN, 1993, p. 193.

⁹ *Ibid.*, p. 193.

¹⁰ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, p. 428.

¹¹ *Ibid.*, p. 143.

¹² *Ibid.*, pp. 420-421, 423-424.

¹³ Per esempio in un documento torinese del 1344 (DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 447-448) o a Barge nel 1379 (COMBA, 1984, pp. 85-86).

¹⁴ Entrambe le tipologie di mole sono attestate in modo distinto per esempio negli *Statuta Revaram Civitatis Astensis* (GARONUM, 1534, f. 4) dove si legge, in relazione a diversi introiti: «Mole molendinorum ponantur et solvant pro qualibet mola ad estimationem officialium» e «Mole ad amolandum ponantur et solvant pro qualibet mola ad estimationem officialium».

¹⁵ COMBA, 1984, pp. 274-275.

et per omnia X sol. et non plus»¹⁶; nel documento precedentemente citato in merito alla distinzione terminologica tra *mola* e *clapa*, invece, si nota il riferimento alternativo a bovini o cavalli con relativa differenziazione in termini di tariffe forse dovuta alla maggior capacità di carico dei bovini, rispetto ai cavalli, o, più semplicemente, per consuetudine di utilizzo: «Item de qualibet molla seu clappa bovina levantur duo soldi et tres oboli branchi et de quacumque clappa equina quindecim denarii branchi»¹⁷.

Per quanto concerne il territorio compreso tra Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria, sono identificabili alcune specifiche zone di provenienza di questi peculiari strumenti: partendo da nord, la Valle d'Aosta dispone di un importante centro di produzione, Saint Marcel, tra Aosta e Bard; scendendo lungo l'arco alpino occidentale piemontese si trovano poi le valli di Lanzo (in particolare la Val d'Ala), la bassa Val di Susa, Trana (all'imbocco della Val Sangone), la Val Pellice, la Val Chisone e la Valle Po; infine, sull'appennino ligure, Cengio, in alta Val Bormida¹⁸. A questi centri principali di produzione, collocati naturalmente in zone montane dove le cave forniscono materiale abbondante e di qualità per realizzare le macine, si affiancano in alcuni rari casi anche altri centri minori quali, per esempio, Farigliano, nella Bassa Langa¹⁹.

Le modalità di commercializzazione delle mole prevedono alternativamente l'acquisto diretto nelle zone di produzione, sopra indicate, oppure presso centri di smercio che, per il territorio qui preso in considerazione, sono identificabili in Ivrea – il mercato di macine da mulino più importante del Piemonte – e Chivasso, nell'area settentrionale, mentre, nell'area meridionale, si fa riferimento a Cherasco e Mondovì²⁰.

In tema di “antichi saperi”, gli stessi mugnai si occupano normalmente dei sopralluoghi presso le cave o i mercati più vicini – questo per limitare al minimo i costi del trasporto che, data la tipologia di merce, risultano particolarmente incidenti – al fine di operare la scelta della mola o delle mole più adatte alle esigenze dell'impianto e concludere l'acquisto concordando anche i dettagli relativi alle modalità di consegna. Con riferimento per esempio alle spese relative alla realizzazione e manutenzione di mulini in Torino, si ha notizia nei mesi di febbraio e agosto del 1379 di *molinari* che si recano a Trana per l'acquisto, rispettivamente, di 4 e 5 mole. Si legge infatti nel primo caso «Item in emptione quinque molarum novarum emptarum a Petro Becho de Tranna de mense februarii anno MCCCLXXIX

¹⁶ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 418-419.

¹⁷ *Ibid.*, p. 428.

¹⁸ Cfr. GRILLO, 1993; RIVOLIN, 1993; DAVISO DI CHARVENSOD, 1961.

¹⁹ Cfr. CHIARLONE, 1993, p. 173.

²⁰ Cfr. GRILLO, 1993, in particolare pp. 218-220.

manu Iacobini molinarii predictorum molendinorum, adductarum usque ad molendina predicta, inclusis decemseptem solidis duobus denariis pro salario et expensis dicti molinarii qui dictas molas fuit emptus a loco Taurini Trannam et pro portu bubulcorum facto in Taurino qui dictas molas apportaverunt: viginti septem lbr., quindecim sol., decem den.» e, nel secondo, «Item quatuor aliarum molarum emptarum Tranne de mense augusti anno MCCCLXXIX a nepotis Petri Galiane et adductarum per ipsos a loco Tranne usque Avillianam, inclusis sex libris octo solidis pro salariis et expensis quatuor boveriorum qui dictas molas a loco Avilliane ad molendina domini predicta adduxerunt, inclusis etiam viginti quatuor solidis datis Iacobino molinario vacanti quatuor diebus ad dictas molas emendas et inviandos dictos boverios ad dictas molas a loco Avilliane usque ad dicta molendina adducendas: viginti duas lbr., sexdecim sol.»²¹.

Come anticipato, Ivrea ricopre un ruolo centrale nella gestione della commercializzazione delle macine da mulino nel contesto dell'Italia nord-occidentale del XIII e XIV secolo, certamente per la sua particolare collocazione geografica, strategica per l'approvvigionamento dalle importanti cave valdostane e per il controllo dei transiti, ma anche per le iniziative politico-economiche di cui risulta promotrice soprattutto in relazione alla feroce concorrenza – che in alcuni casi si tramuta però in alleanza – della vicina Vercelli.

I rapporti tra le due città piemontesi – due “comunità in fermento” – per quella che Maria Clotilde Daviso di Charvensod non esita a definire letteralmente come una «vera e propria guerra [...] delle macine»²² si sviluppano con esiti altalenanti almeno dalla seconda metà del XII secolo e fino ai primi decenni del XIII, quando, nel gennaio-febbraio 1231, Ivrea e Vercelli giungono a siglare una *Carta concordie facte inter comune Yporegie et comune Vercellarum*, confermata nel 1260²³, che prevede delle misure di grande rilevanza per meglio comprendere la portata del traffico commerciale che interessa l'itinerario controllato, tra gli altri, da questi due importanti comuni. Rimandando dunque al lavoro di Ordano per i dettagli in merito alle vicende politiche occorse²⁴ e a Daviso di Charvensod per quanto concerne le questioni legate ai pedaggi²⁵, ci si limita in questa sede a qualche breve riflessione derivante dalla lettura del documento sopra citato nel quale si esplicita la minaccia, in caso di imposizioni da parte dei valdostani di svantaggiose e ingiustificate politiche sui prezzi delle *mole*, che il «comune Yporegie serrabit et vetabit stratas et vias versus vallem Augustam id est mercandiam ad victualia necessariam ad voluntatem

²¹ ALLIAUD - DAL VERME, 1988, II, Appendice, p. 310.

²² DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, p. 373.

²³ ASSANDRIA (a c. di), 1914, doc. CCXXXV (6 e 13 agosto 1260 e 11 gennaio 1264), pp. 237-245.

²⁴ ORDANO, 1959.

²⁵ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 373-395.

comunis Vercellarum [...]. Et similiter comune Vercellarum teneatur vetare predictam mercandiam predictis de valle Augusta»²⁶; i due comuni sono dunque pronti a operare congiuntamente un blocco dei traffici di merci da e per la Valle d'Aosta. L'accordo prosegue specificando le disposizioni relative in modo particolare alle macine da mulino, evidentemente meritevoli di particolare attenzione in virtù del loro valore sia economico che funzionale: «Et comune Vercellarum teneatur non ducere nec duci permettere molas nisi per civitatem Yporegie. Et comune et homines Yporegie teneantur similiter non ducere nec duci permettere molas per canapicium vel aliam partem nisi per civitatem Yporegie versus Vercellas et quod illas molas diligenter faciant custodiri»²⁷; Vercelli e Ivrea concordano dunque di bloccare anche i transiti di questi importanti manufatti lapidei mantenendoli e custodendoli all'interno dei propri confini, impedendone di fatto la commercializzazione.

Le misure di cui sopra rendono conto in modo chiaro della rilevanza sia economica che strategica del controllo del mercato delle *mole* e della gestione delle stesse anche internamente ai confini comunali. Già gli statuti vercellesi del 1241 prevedono norme specifiche in merito all'esazione della *molaricia* o *molaria*, la tassa legata alle transazioni commerciali di macine da mulino²⁸.

Nel 1329 anche gli Statuti del comune di Ivrea risultano contenere precise disposizioni dedicate a questo tema: si tratta in particolare dei capitoli XLI (*De pedagio molarum*)²⁹ e XLII (*De precio molarum ducendarum*)³⁰ e della *Adicio super*

²⁶ ASSANDRIA (a. c. di), 1914, doc. CCXLV (27 e 29 gennaio e 2 febbraio 1231), pp. 255-262, qui citata p. 256.

²⁷ *Ibid.*, doc. CCXLV (27 e 29 gennaio e 2 febbraio 1231), pp. 255-262.

²⁸ ORDANO, 1959, in particolare p. 814.

²⁹ PENE VIDARI (a. c. di), 1968, pp. 42-43. «Item statuerunt et ordinaverunt quod omnes mole et çape que ducte fuerint debeant poni in curte domus Sancti Spiritus vel infra ecclesiam santi Francisii vel circa; et qui contrafecerit, ille cuius erunt ille mole vel çape solvat pro banno solidos V pro qualibet vice et pro qualibet mola seu çapa Nullus autem debeat ipsas molas seu çapas removere de dicto loco absque licentia pedagogarii sub banno solidorum LX postquam fuerit preconiatum, et hoc preconietur per Yporegiam in locis consuetis Licet tamen cuicumque civi Yporegie ducere molas ad suum molandinum et habere ad suam voluntatem ad necessarium usum suum; posit etiam ille cuius fuerint mole eas in civitate Yporegie ubi voluerit ponere postquam in dicto ordinato pedagogariis fuerint presentate eorumque presentacio manu dicti pedagogarii fuerit scripta Illi autem qui dictas molas seu çapas defferri facient in civitate Yporegie super carris non possint facere ipsas portari nisi a boveris et super carris Yporegie et districtus, exceptis hominibus iurisdictionis Yporegie qui ad eorum usum possint facere sicut voluerit eas defferri Nullus etiam possit extrahere vel extrahi facere de civitate Yporegie vel districtu molas aliquas ibi delatas donec homines Yporegie districtus et episcopatus et etiam illi de contrata de hiis molis habere volentibus emerint pro precio competenti quante fuerint necesse ad eorum molendina ubicumque sint, et tunc demum possint extrahi soluto tamen pedagio supradicto; item çape aposite in opere molendinorum vendite per molendinarios Yporegie libere possint soluto pedagio extrahi a quocumque. Non debeat quisquam molas aliquas ducere vel duci facere de valle Augusta per civitatem Yporegia vel districtum nisi prius per eos qui tenent moleriam in valle Agu-

statuto pedaggi molarum del 1338³¹. Evidenziando le norme relative agli aspetti commerciali si nota l'imposizione dell'obbligo di collocare tutte le *mole* e le *clape* in un luogo particolare, «in curte domus Sancti Spiritus vel infra ecclesiam santi Francisii vel circa»³², senza poterle ulteriormente spostare se non dopo aver ottenuto la *licentia pedagiarii*. L'area così identificata potrebbe consistere in un semplice magazzino di stoccaggio, ma è altresì lecito ipotizzare che si tratti anche di un laboratorio artigiano per la rifinitura delle pietre; già nel 1180 infatti, nella *Carta concordie facte inter dominum Guillelmum de bardo et Comune Yporegium*³³, si legge di

sta sic factum et ordinatum extiterit quod homines Yporegie et districtus de ipsa moleria et valle possint emere molas et ducere libere Yporegiam solvendo tamen ex hiis id quod est actenus consuetum solvi, et qui contra predicta vel aliquod predictorum fecerit admitat molas quas duceret vel duci faceret contra formam predictam. Quilibet tamen molendinarius civitatis Yporegie et districtus posit libere et secure tam per se quam per eorum nuncios ad dictam moleriam per vallem Agustam ire et redire et emere molas bonas et minus bonas precio consueto vel competenti; et si quis habeat molas in civitate Yporegie bonas vel minus bonas teneatur vendere dictis molendinarius precio competenti arbitrio duorum molendinorum civitatis Yporegie electorum per dictum venditorem, qui duo iurent ad sancta Dey evangelica predicta bene et bona fide facere et se non habere partem in dictam venditione vel emptione, et qui contrafecerit solvat ultra predictas penas solidos LX pro quolibet et qualibet vice».

³⁰ *Ibid.*, pp. 43-44. «Item statuerunt et ordinaverunt quod quicumque duxerit aliquam molam unam vel plures alicui civi Yporegie deverssus vallem Augustam ad vecturam debeat ipsam vel ipsas ducere ad vecturam pro tanto quantum accipere et habere consueverunt comuniter a sex annis citra vel ante, et idem intelligatur de clapis ducendis similiter pro precio consueto; et si pro dicto precio ducere recusaverint, liceat cuilibet civi Yporegie habenti molas vel clapas ad ducendum et cuilibet eius nuncio eas duci facere ad suam liberam voluntatem. Et super hiis observandis teneantur potestates sive vicarii et iudices et etiam comune et homines Yporegie fortem facere quemlibet civem Yporegie ad predicta consequenda his iuribus quibus melius poterint contra quoslibet impedientes ipsos cives in predictis quandocumque per aliquem civem fuerint inde requisiti».

³¹ PENE VIDARI (a. c. di), 1969, p. 135. «In primis super statuto de pedagio molarum quod est folio VIII sic aditum est et declaratum quod pro mola grossa de qua solvi debeat pedagium non possit capi pro pedagio ultra solidos IIII imperialium, et pro çapa de qua solvi debeat pedagium non possit capi ultra solidos II imperialium, et hoc sub pena et banno solidorum LX imperialium quo prohibet contrafaciente et qualibet vice».

³² PENE VIDARI (a. c. di), 1968, doc. XLI, p. 42.

³³ ASSANDRIA (a. c. di), 1914, doc. CLXX (23 giugno 1180), pp. 154-156. «Anno ab incarnatione domini nostri ihesu Xpisti Milleximo Centesimo Octuagesimo VIII dies Kalendas Julii inditione terciadecima Presentia illorum nomina quorum subter leguntur Convenerunt inter se ex una parte dominus Guilielmus de bardo Nec non et ex altera parte consules de civitate Yporegie scilicet dominus surianus et bonbellus de solaro et Jacobus de turre et lifredus de civitate et obertus de salayrano qui omnes isti sunt consules in isto tempore de suprascripta civitate ex parte tocius comunis iamdicte civitatis Ea ratione ut inferius legitur quod predictus dominus Guillelmus convenit per se eiusque heredes prenominitis consulibus ad partem tocius comunis de suprascripta civitate quod ipse nec eius heredes non debet vendere nec dare nec dimittere passare nec portare molas de hinc in antea usque in perpetuum de bardo in antea nisi comuni molario de suprascripta civitate Et quod suprascriptus dominus Guillelmu debet dare carrum molarum de septem palmis comuni molario de civitate Yporegie por libris quatuor et solidis V denariorum segusinorum nec plus non debet ei vendere et carrum

un «comunis molarius de civitate Yporegie»³⁴ destinato alla raccolta esclusiva di tutte le *mole* provenienti dalla Valle d'Aosta. L'utilizzo di tale spazio definito, quale che sia l'effettivo utilizzo su cui ci si può solo limitare a ipotesi, permane dunque almeno per 150 anni, a dimostrazione della significativa e costante rilevanza del materiale in esso transitante.

Le deroghe riservate ai cittadini eporediesi sono altrettanto rivelatrici: si legge infatti «Licet tamen cuicumque civi Yporegie ducere molas ad suum molandinum et habere ad suam voluntatem ad necessarium usum suum», nonché la possibilità di collocare le macine altrove, una volta informato il *pedagiarius*, e di venderle senza le restrizioni previste per chi non è soggetto alla giurisdizione di Ivrea³⁵. A beneficio dei mugnai della città è inoltre disposto che essi possano recarsi «libere et secure» in Valle d'Aosta per l'acquisto delle «molas bonas et minus bonas precio

molarum de sex palmis debet dare suprascripto molario pro libris tribus denariorum segusinorum nec plus non debet ei vendere per nullum tempus Et comunis molarius minus non debet ei dare nec minus non debet emere Et si contingerit quod predictus dominus Guillelmus non potuerit habere molas de suis pro illo eodem precio quod est solitus habere ipse debet tenere molas qua non debet dimittere ire donec predictus molarius de Yporegia habeat suprascriptas molas pro suprascripto precio Et si contingerit quod aliquis hominum domini Guillelmi furaverit aliquam molam predictus dominus Wilielmus debet facere reddere molam suprascripto comuni molario si invenerit et si non potuerit reddere molam debet facere dare de unaquaque mola que fuerit furata comuni molario solidos quinque denariorum segusinorum Et hoc qualiter superius in integrum convenit predictus dominus Guillelmus prenominitis consulibus ad partem suprascripti comunis in pena Centum marcharum puri argenti tenere et adtendere Ita quod si predictus dominus Guillelmus nec eius heredes se de hac convenientia removere presumpserit et non permanserit in his omnibus ut supra legitur tunc Componat dominus Guillelmus prenominitis consulibus et comuni suprascripto centum marchas argenti et Si non solverit homines de Yporegia debent eum pignorare de centum marchis argenti et auferre ei de rebus suis unde habeant Et post penam compositam tacitus et contentus permaneat in isto eodem conventu Et ibi dominus Guillelmus fuit confessus quod iuraverat per sancta dei evangelia prenominitis consulibus tenere et adtendere omnia precepta et mandata que facerent ei suprascripti consules nomine istius conventi qualiter superius legitur Et Consules preceperunt ibi ei per sacramentum illud quod fecerat eis quod istud conventum quod convenit eis in ista carta qualiter superius legitur et inferius quod ipse teneret de hinc in antea usque in perpetuum firmum et ratum omni tempore Et ipse dominus Guillelmus Respondit et dixit eis ita et sic teneri Illud idem sacramentum dixerunt Enurardus de donato et anselmus scopherius se fecisse quod dominus Wilielmus suprascriptum conventum suprascriptis consulibus teneret et quod facerent cum bona fide tenere Et suprascripti consules convenerunt prenominato domino Wilielmo ex parte comunis suprascripti quod si aliquid mulam procederet et nomine suprascripto molarie quod ipsi et comunis debent eum iuvare et sustinere et illos qui cu meo fuerint usque in finem Nec debent facere pacem nec verram recreutam cum illis qui ei dampnum fecerint donec dominus Guillelmus habuerit pacem seu concordiam Et dominus Guillelmus convenit eis quod non debet facere pacem cum comite de ultramonte nisi comes faciat pacem cum hominibus de civitate Yporegie Et convenit eis quod debet facere hec eadem sacramenta que superius leguntur et quod faciet facere vel suis hominibus».

³⁴ Cfr. in merito anche le considerazioni in ORDANO, 1959, in particolare p. 815 e RIVOLIN, 1993, p. 193.

³⁵ PENE VIDARI (a c. di), 1968, doc. XLI, p. 42.

consueto vel competenti», evidenziando dunque la disponibilità sul mercato di prodotti di qualità differenziata e l'indicazione di un prezzo concordato o calmierato, con l'attenzione rivolta a entrambe le parti coinvolte nella compravendita potendo infatti i venditori avvalersi della collaborazione di due mugnai eporediesi che non abbiano interesse soggettivo nella trattazione e che si pronuncino sulla definizione del valore economico della merce trattata³⁶.

Il riferimento al valore ritenuto opportuno per la vendita di *mole* e *clape* ai cittadini eporediesi, senza una indicazione della consistenza dello stesso, è oggetto anche del capitolo degli Statuti immediatamente successivo, il XLII, dove si dispone che vengano mantenuti i prezzi applicati negli anni precedenti, e che le autorità comunali vigileranno affinché non siano commesse irregolarità in merito, sostenendo senza esitazione le prerogative dei propri cittadini³⁷.

Infine, nelle integrazioni effettuate a distanza di una decina d'anni, nel 1338, sono esplicitate le tariffe dei pedaggi in vigore per il transito di ogni *mola grossa* e di ogni *clapa*, distinguendo nuovamente le due tipologie di merce ed evidenziando un rapporto relativo di 2:1 essendo previsto «quod pro mola grossa de qua solvi debeat pedagium non possit capi pro pedagio ultra solidos IIII imperialium, et pro çapa de qua solvi debeat pedagium non possit capi ultra solidos II imperialium»³⁸, lasciando invece immutate le altre disposizioni e indicazioni.

Nonostante dunque il comune di Ivrea si preoccupi ancora della regolamentazione e del controllo del traffico commerciale di questi importanti prodotti, le approfondite analisi di Rivolin e Grillo rispettivamente per la Valle d'Aosta e per Lanzo evidenziano già un forte calo del transito di mole a partire sostanzialmente dagli anni quaranta del Trecento – per Lanzo leggermente più tardi, dal 1390 –, in quello che sembrerebbe configurarsi come un «fenomeno di portata generale, non limitabile alla sola produzione lanzese»³⁹ o valdostana, certamente per motivi legati agli elevati costi dei trasporti e della lavorazione dovuti alle naturali caratteristiche dei prodotti, ma soprattutto a causa di guerre, carestie, pestilenze e crisi demografiche che si susseguono con particolare vigore e drammaticità proprio a partire da metà XIV secolo⁴⁰.

I conti della castellania di Bard evidenziano infatti un crollo verticale del transito di mole a fronte di una maggior tenuta del commercio di *clape*, supportando altresì l'ipotesi che si tratti di prodotti di dimensioni ridotte o non rifiniti – quindi soggetti a minori costi di trasporto o a lavorazioni di finitura a carico dell'acqui-

³⁶ *Ibid.*, doc. XLI, p. 43.

³⁷ *Ibid.*, doc. XLII, p. 43-44.

³⁸ PENE VIDARI (a c. di), 1969, doc. I, p. 135.

³⁹ GRILLO, 1993, p. 223.

⁴⁰ Cfr. tra gli altri SALVATICO, 2004.

rente presso i laboratori artigiani presenti nelle strutture dei mulini – che consentono di affrontare con maggior prudenza e in economia i periodi più critici durante i quali, tuttavia, l'esigenza della macinazione dei cereali rimane una necessità. A partire dal 1344 (salvo casi isolati e comunque consistenti in pochissime unità a cavallo tra gli anni 1346-1347, 1353-1354, 1358-1360, 1368-1369, 1371-1373 e 1374-1375) sostanzialmente cessa il transito di mole, almeno per quanto registrato in queste fonti, a fronte della permanenza di attestazioni di transiti di *clape* trasportate da cavalli fino all'ultimo decennio del XIV secolo, scomparendo anch'essi completamente a partire dal giugno del 1394, dopo aver manifestato già almeno dal 1385 una forte battuta d'arresto ed essendo stata abbandonata completamente fin dall'aprile del 1346 la modalità di trasporto con buoi, già dal 1340 ridotta a rarissime occasioni e pochissime unità⁴¹.

I conti della castellania di Lanzo, invece, registrano nel periodo 1354-1416 gli introiti generati, tra il resto, dal *pedagium molarum* e mostrano sostanzialmente che, considerando i transiti di mole, a fronte di una media di poco meno di 12 all'anno tra 1354 e 1357 e circa 20 tra 1378 e 1390, nell'ultimo periodo di tempo considerato – dal 1391 al 1416 e al netto di due riprese tra 1398 e 1399 e nel 1405 – i numeri scendono ben al di sotto della decina e, nella maggior parte dei casi, si riducono a pochissime unità seguendo un andamento analogo a quanto sopra sintetizzato per Bard senza mai giungere tuttavia alla interruzione completa del flusso commerciale, per quanto osservabile nell'arco di tempo considerato⁴².

3. *Gli itinerari commerciali*

Passando a una ulteriore analisi dei lavori precedentemente citati di Daviso di Charvensod per quanto concerne i pedaggi delle Alpi occidentali e di Comba per il Piemonte sud-occidentale, è possibile isolare tra tutti gli itinerari commerciali identificati dagli autori quelli interessati in particolare dal transito di *mole* e *clape* in un vasto territorio che copre dunque l'intera area dell'Italia nord-occidentale.

Partendo da quanto sinteticamente trattato nel paragrafo precedente, certamente l'itinerario che dalla Valle d'Aosta raggiunge il Piemonte fino a Ivrea e, infine, Vercelli, risulta ricoprire una rilevanza significativa in termini di importanza economico-commerciale, in prima analisi, ma di riflesso anche e in modo altrettanto significativo strategica e politica. Il percorso che seguono le macine da mu-

⁴¹ Il riferimento è ai dati raccolti da Rivolin e presentati nelle appendici al suo già citato contributo. RIVOLIN, 1993, pp. 207-214.

⁴² Il riferimento è ai dati raccolti da Grillo e presentati nell'appendice al suo già citato contributo. GRILLO, 1993, p. 230.

lino – che Ordano non esita a definire «strada delle macine»⁴³ – parte dunque dalle citate cave di Saint Marcel per dirigersi verso Montjovet e, a seguire, Verrès; si raggiunge poi Bard per proseguire verso Castruzzone – nei pressi di Carema – e ancora più a sud Settimo Vittone, Montestrutto, Montalto Dora giungendo finalmente a Ivrea dopo un percorso di circa 60 km; si riparte poi verso est abbandonando la città eporediese per transitare da Bollengo, costeggiare il Lago di Viverone e raggiungere infine Vercelli dopo altri 50 km per un itinerario complessivo di circa 110 km⁴⁴.

La tariffa del pedaggio di Montjovet precedente al 1254 prevede 10 soldi per ogni macina trasportata su carro⁴⁵, una «spropositata cifra»⁴⁶, come rilevato da Rivolin se paragonata ai pedaggi degli anni successivi, come da dati che seguono; nel 1294, infatti, macine e *clape* sono considerate congiuntamente e si opera una distinzione esclusivamente sulla base delle modalità di trasporto per cui sono previsti 2 soldi e 3 oboli bianchi in caso di carro trainato da buoi, contro i 15 denari bianchi in caso di carro trainato da cavalli⁴⁷. A Verrès il transito è certamente attestato tra 1337 e 1338⁴⁸. Per Bard i dati raccolti da Rivolin e ai quali si rimanda sono più precisi ed estesi, dal 1272 al 1400, e considerano inoltre l'assorbimento del pedaggio di Donnas – poco a sud sullo stesso itinerario – a partire dal 1310; nel periodo 1276-1310, per esempio, a Bard è previsto un pedaggio di 8 denari viennesi per ogni macina e di 6 per ogni *clapa*, mentre a Donnas le macine in transito su carri trainati da buoi pagano 15 denari viennesi, le *clape* caricate su carri trainati da buoi 6 denari viennesi e, infine, 3 le *clape* su carri trainati da cavalli⁴⁹; sebbene i dati successivi prevedano l'indicazione complessiva dei proventi dei pedaggi senza il dettaglio delle singole voci, è comunque tracciabile, come anticipato precedentemente, il transito di questi prodotti su questo itinerario fino alla fine del XIV secolo⁵⁰; per Castruzzone, Settimo Vittone i dati risalgono alla fine del XII secolo, mentre a Montestrutto si ha notizia del *pedagium molarum* in un documento del 1221⁵¹; per quanto concerne Ivrea e Vercelli, l'ultimo tratto del lungo percorso commerciale, si è dato precedentemente conto di quanto attestato già da fine XII secolo e fino a quanto predisposto dagli Statuti comunali eporediesi almeno fino alla piena metà del XIV secolo, per poi assistere a una diminuzione dei dati disponibili in linea con

⁴³ ORDANO, 1959, p. 816.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 816.

⁴⁵ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, p. 388.

⁴⁶ RIVOLIN, 1993, p. 203.

⁴⁷ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, p. 389.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 386.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 384.

⁵⁰ Cfr. RIVOLIN, 1993, in particolare pp. 207-214.

⁵¹ Cfr. DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 379-382.

il calo del traffico degli stessi prodotti e delle conseguenti scelte politico-economiche poiché «la crisi del commercio delle macine contribuì senz'altro probabilmente in modo determinante, a far sì che l'amministrazione sabauda si orientasse verso la ricerca di nuovi cespiti di entrata. Di qui il progressivo arricchimento di un tariffario, che mirava a colpire sempre nuove merci in transito: una tendenza che si manifestò proprio in coincidenza con il crollo dei proventi del *pedagium molarum et claparum*»⁵². L'itinerario commerciale sopra descritto certamente si estende anche verso nord, transitando da Aosta e spingendosi oltralpe dopo l'attraversamento del Colle del Gran San Bernardo, tuttavia i dettagli sulle tariffe qui previste dall'inizio del XIV secolo non includono macine da mulino, ma solo prodotti e manufatti caratterizzati da dimensioni e pesi più contenuti (fichi, vino, sale, pepe, spezie, pesci, pecore, capre, buoi, vacche, asini, muli, scimmie, spavieri, panni, pelli, falci, minerali, lastre di ferro, spade, armature, scudi, utensili vari, vetri), probabilmente per comprensibili criticità legate al trasporto e per la possibilità di accedere, per i pesanti e ingombranti prodotti lapidei, a cave o mercati raggiungibili in zone più prossime⁵³.

Percorrendo l'arco alpino in direzione sud-occidentale, anche la Valle di Lanzo risulta interessata sia dalla produzione che dal commercio delle macine, come evidenziato nella già citata approfondita analisi del conto della castellania di Lanzo, da cui emerge l'applicazione del *pedagium molarum* almeno a partire dal 1327 e fino a tutto il 1391, considerando il significativo impatto della peste negli anni centrali del secolo; la rete commerciale identificabile per questa area si estende dal torinese – in particolare la parte settentrionale, ma anche Chieri – alla parte occidentale del Canavese non oltre la Dora Baltea e senza interferire con i ferventi traffici già documentati per il territorio eporediese⁵⁴.

Proseguendo oltre verso sud-ovest, la Val di Susa rappresenta, come detto, una area di produzione di macine da mulino, nonché la parte centrale del lungo itinerario che collega, attraverso il Moncenisio, il vasto territorio torinese con l'area di Chambery⁵⁵. Di macine si ha traccia nel pedaggio minuto della tariffa di Rivoli del 1265, dove è previsto il pagamento di 2 denari forti viennesi per ciascuna mola; si ha peraltro informazione della presenza di mercanti genovesi, milanesi e dell'area lombarda nella stessa Rivoli nel 1335, a evidenziare il coinvolgimento di questi soggetti anche nel commercio di tali prodotti non solo nel vercellese⁵⁶; la tariffa di To-

⁵² RIVOLIN, 1993, p. 203.

⁵³ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 391-393.

⁵⁴ Cfr. GRILLO, 1993, in particolare pp. 220-227.

⁵⁵ Cfr. DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 355-358 e ALLIAUD - DAL VERME, 1988, p. 155.

⁵⁶ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 340-344. Cfr. anche quanto osservato in merito da Ordano (ORDANO, 1959, pp. 813-814), Rivolin (RIVOLIN, 1993, p. 195) e Grillo (GRILLO, 1993, p. 216).

rino del 1344 prevede ancora esplicitamente il dettaglio di 40 denari per ogni mola in transito⁵⁷. Nell'area di Chambéry, tra 1289 e 1327 a Le Bourget-du-Lac si ha notizia del pedaggio previsto per le merci provenienti via acqua, tra cui sono comprese anche macine per le quali è richiesto il pagamento di 3 denari forti a pezzo; a La Chanaz, sulla sponda settentrionale dello stesso Lac du Bourget, tra 1335 e 1343 sono invece previsti 12 denari viennesi di pedaggio e 6 denari viennesi di gabella per ciascuna macina; la provenienza di questa merce potrebbe tuttavia essere non la Val di Susa, bensì cave più vicine sul versante alpino opposto.

La stessa Torino è naturalmente coinvolta in una ben più fitta rete di itinerari commerciali che la interessano e che, per quanto documentato sulle mole, comprende anche il percorso verso Asti; in particolare a fine XIII secolo, nel 1280, la *De solutione pedagii Montoxolii* relativa a Montosolo, tra Torino e Chieri, prevede tra le altre «res que dant et dare debent pedagium Castro Montoxoli» anche la richiesta di 2 denari per ogni «mola sive parva sive magna»⁵⁸.

Ancora con riferimento a Torino, per il Piemonte sud-occidentale è poi possibile identificare il percorso di collegamento con Savigliano e Cuneo, forse transitando anche da Saluzzo. In questo caso i riferimenti sono leggermente più tardi, siamo all'inizio del XIV secolo, ma è lecito ipotizzare traffici anteriori non ricostruibili a causa delle scarse fonti; nel 1415 la tariffa del pedaggio di Cuneo dispone chiaramente, tra le numerosissime e varie merci elencate, il prelievo di 5 denari anche «pro qualibet mola»⁵⁹ e nel 1418 a Savigliano, nuovamente tra merci di grande varietà, si specifica l'esazione di 2 soldi per «qualibet mola molandini» (distinta dalla *mola pro amollando* citata in precedenza verosimilmente destinata alla affilatura delle lame e per la quale è richiesto solo 1 soldo)⁶⁰.

La Valle Po costituisce anch'essa un itinerario commerciale di rilievo per le macine da mulino che certamente transitano da Barge almeno nel 1379 come da dettagli forniti dalla tariffa del pedaggio che include «item pro qualibet mola molandini que duceretur vel extraheretur», descrivendo dunque un traffico in ingresso e in uscita a conferma anche della produzione che ha luogo in questa area; le merci vengono normalmente convogliate a Paesana per proseguire oltralpe verso Abriès o Château Queyras – ma in questo caso si può dubitare del fatto che le macine siano incluse nei traffici, come precedentemente osservato per la Valle d'Aosta e la Val di Susa – o in direzione Saluzzo⁶¹.

⁵⁷ DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 337-338.

⁵⁸ *Ibid.*, pp. 303-304.

⁵⁹ COMBA, 1984, pp. 107-110 e in particolare p. 108.

⁶⁰ *Ibid.*, pp. 287-296 e in particolare p. 292. Cfr. nota 14 su *mole ad amolandum*.

⁶¹ *Ibid.*, pp. 82-93 e in particolare p. 85.

Verso sud, infine, possono essere evidenziati due importanti itinerari commerciali che collegano il Piemonte meridionale alla Liguria e che sono parzialmente interessati anche dal transito di macine.

Il primo è il percorso che collega Alba a Ceva e Savona, passando per Santa Vittoria d'Alba e Carrù; per queste due località sono infatti disponibili le tariffe dei pedaggi datate rispettivamente 1234 e 1384, quindi con una differenza temporale significativa ma da interpretare in ottica di continuità, sebbene con volumi certamente variabili, considerando peraltro che già negli Statuti di Carrù a cavallo tra XIII e XIV secolo sono presenti indicazioni relative ai pedaggi sulle merci; a Santa Vittoria d'Alba si prelevano 2 denari per ogni macina da mulino, mentre a Carrù 4 soldi per ogni macina (distinta dalle mole da ferro che pagano 2 soldi)⁶². Tale itinerario potrebbe fare riferimento sia a Cherasco che a Mondovì come centri di smercio in base a quanto precedentemente definito.

Altro itinerario che consente di raggiungere Ceva e Savona è quello che prevede il passaggio da Cuneo e Mondovì. Per la prima si sono già forniti i dettagli nel merito in quanto tappa anche del percorso per Torino, via Savigliano. Per Mondovì, invece, la tariffa del 1276 prevede, tra le varie merci, anche che «qualibet mola debet dare denarios quatuor»⁶³; nel 1415, infine, si ha ancora notizia della gabella di 6 soldi «pro qualibet mola molendinorum» e di 2 soldi «pro qualibet mola ad acendum»⁶⁴.

Per quanto concerne infine il citato centro di produzione di Cengio, in alta Val Bormida, non è da escludere che i manufatti siano destinati oltre che a Mondovì come centro di smercio, anche al commercio di transito diretto, per esempio, a Quiliano nel savonese, dove «in un paese ferace, ricco a dovizia di acque, non potevano mancare i molini, i quali doveano servire altresì a molta parte della plaga vadense, del leginese, del contado medesimo di Savona»⁶⁵.

In conclusione, dunque, si è offerta in estrema sintesi una prospettiva di insieme sulla produzione e commercializzazione delle macine da mulino nell'Italia nord-occidentale dei secoli XIII e XIV e sulla rete specifica di itinerari che si estende capillarmente su questo vasto territorio seguendone alcune direttrici fondamentali e sfruttandone le peculiari caratteristiche e risorse.

⁶² DAVISO DI CHARVENSOD, 1961, pp. 291-296.

⁶³ *Ibid.*, pp. 313-319 e in particolare p. 317. Cfr. anche COMBA, 1984, pp. 255-257.

⁶⁴ *Ibid.*, pp. 258-287 e in particolare p. 275.

⁶⁵ NOBERASCO, 1920, pp. 45-46. Cfr. anche NICOLINI, 2018, I, pp. 579-581.

Questi strumenti essenziali per la efficiente trasformazione dei cereali in farine pronte per la panificazione sono garantiti alla comunità grazie alla sapiente opera di mugnai che – non solo abili operatori e gestori ma anche costruttori, riparatori, manutentori ed esperti di acquisti e transazioni commerciali – sotto l'occhio vigile dei potenti che normano l'accesso ai mulini, il loro funzionamento e il traffico delle merci attraverso territori soggetti a giurisdizioni talvolta alleate, altre volte concorrenti, consentono quella continuità di lavorazione indispensabile per il sostentamento di una società per la quale «la terra», ricorrendo alle parole di Antonella Salvatico, «se da un lato è essenziale per la produzione di beni primari, dall'altro sostiene altri settori produttivi e rappresenta, per l'epoca considerata, una struttura economica decisiva nella quale prendono vita i rapporti sociali di produzione, di scambio e di consumo»⁶⁶.

⁶⁶ SALVATICO, 2004, p. 19.

- ALLIAUD G. - DAL VERME A., 1988, *Le spese di gestione e manutenzione dei mulini di Torino nei secoli XIV e XV*, in BRACCO (a c. di), 1988, I (e appendice in II), pp. 129-176.
- ASSANDRIA G. (a c. di), 1914, *Il Libro Rosso del Comune d'Ivrea*, Torino (Biblioteca della Società Storica Subalpina, 74).
- BERARDO L. - COMBA R. (a c. di), 2007, *Uomini, risorse, comunità delle Alpi occidentali (metà XII-metà XVI secolo)*, Cuneo.
- BRACCO G. (a c. di), 1988, *Acque, ruote e mulini a Torino*, Torino, 2 voll.
- CHIARLONE V., 1993, *I mulini del Piemonte bassomedievale: costruzione, funzionamento, manutenzione (secoli XIII-XIV)*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 169-188.
- COMBA R., 1984, *Per una storia economica del Piemonte medievale*, Torino (Biblioteca Storica Subalpina, 191).
- COMBA R. (a c. di), 1993, *Mulini da grano nel Piemonte medievale. Secoli XII-XV*, Cuneo.
- DAVISO DI CHARVENSOD M.C., 1961, *I pedaggi delle Alpi occidentali nel Medio Evo*, Torino (Miscellanea di Storia Italiana, serie IV, V).
- GARONUM F., 1534, *Statuta Revarum Civitatis Astensis*, Asti.
- GRILLO P., 1993, *Il commercio delle mole nel Piemonte del basso medioevo (inizi XIV-inizi XV secolo)*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 215-229.
- GULLINO G., 2001, *Trasformazioni del paesaggio agrario. Viticoltura e cerealicoltura nel Piemonte sud-occidentale (secoli XII-XVI)*, Cavallermaggiore.
- NICOLINI A., 2018, *Savona alla fine del Medioevo (1315-1528). Strutture, denaro e lavoro, congiuntura*, Novi Ligure, 2 voll.
- NOBERASCO F., 1920, *La castellania savonese di Quiliano*, parte I, Savona.
- ORDANO R., 1959, *Il commercio vercellese delle macine della Valle d'Aosta*, in *La Valle d'Aosta. Relazioni e comunicazioni presentate al XXXI Congresso Storico Subalpino di Aosta, 9-10-11 Settembre 1956*, II, Torino, pp. 811-818.
- PENE VIDARI G.S. (a c. di), 1968, *Statuti del comune di Ivrea*, I, Torino (Biblioteca Storica Subalpina, 185).
- PENE VIDARI G.S. (a c. di), 1969, *Statuti del comune di Ivrea*, II, Torino (Biblioteca Storica Subalpina, 186).
- RIVOLIN J.G., 1993, *Il pedaggio di Bard ed il commercio delle mole (secoli XIII-XIV)*, in COMBA (a c. di), 1993, pp. 189-214.
- SALVATICO A., 2004, *Crisi reali e carestie indotte. La produzione cerealicola nelle castellanie saubaude del Piemonte occidentale tra la metà del Duecento e il 1348*, Alessandria.

Il vino nel Piemonte di età moderna. Un percorso tra economia, società e cultura

PIERPAOLO MERLIN

Nel 1606 veniva stampato a Torino *Della eccellenza e diversità de' vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, scritto dall'orefice Giovanni Battista Croce¹. L'autore, milanese di origine, ma ormai piemontese di adozione, era giunto nella capitale sabauda circa trent'anni prima chiamato dal duca Emanuele Filiberto e aveva continuato a servire il successore Carlo Emanuele I, entrando a far parte della ristretta cerchia della corte². Dal 1582 era proprietario di una *vigna* nella collina torinese, dove conduceva un genere di vita nobiliare, dedicandosi ai piaceri della viticoltura e alla produzione di vini rari e ricercati³.

Il «picciolo trattato», come lo definisce lo stesso Croce nella dedica a Carlo Emanuele, ebbe un'immediata fortuna, testimoniata da quattro edizioni tra 1606 e 1614, ma in seguito venne dimenticato e non compare nei repertori italiani di agronomia. La sua importanza tuttavia non risiede tanto nelle specifiche nozioni agronomiche fornite, quanto nel fatto di essere una testimonianza di come il vino e la cultura ad esso collegata fossero ormai entrate nel patrimonio collettivo, non solo dei ceti popolari, ma anche delle *élites* aristocratiche e cortigiane. Non è un caso del resto che di lì a poco, precisamente nel 1615, venisse iniziata su progetto di Ascanio Vitozzi la costruzione della famosa *vigna* del cardinale Maurizio di Savoia, destinata ad inaugurare l'età d'oro delle «delizie» collinari sabaude, annun-

¹ Cfr. GAULIN, 1991, pp. 39-54. Per un profilo del personaggio si veda la voce omonima curata da TAMBURINI, 1985, pp. 212-214. Si veda CROCE, 1606. Il testo è stato ristampato in tempi recenti a c. di Somaglino P., Torino, 2004 e in edizione anastatica, Torino, 2008.

² Sulle corti dei due principi cfr. STANGO, 1987, pp. 445-502. STANGO, 1998, pp. 223-242. MERLIN, 1991. MERLIN, 1998a, pp. 243-291. MERLIN, 1999, pp. 23-26. MERLIN, 2006, pp. 285-304.

³ Sulla diffusione delle «vigne» collinari in età moderna cfr. MERLIN, 2002, pp. 71-90. Si veda inoltre GRIBAUDI ROSSI, 1975; VINARDI, 1992, pp. 71-90.

ciata da Giovanni Botero nella sua *Relatione di Piemonte* del 1607 e in seguito immortalata nelle opere di Filippo d'Agliè⁴.

Prima di diventare beni culturali, la coltivazione della vite e la vinificazione avevano costituito non solo per le terre tradizionalmente vocate come Langa, Monferrato e Roero, bensì per il Piemonte in generale, una delle principali attività di base dell'economia agraria. Gli storici hanno sottolineato che dopo un lungo periodo di declino, la coltivazione della vigna a partire dal tardo medioevo aveva conosciuto una generale ripresa, favorita dalla diffusione in Piemonte dell'alteno, cioè della vite maritata agli alberi, tra XIII e XVI secolo⁵. Dati precisi in questo senso si possono riscontrare per il Saluzzese e l'Albese, ma anche per il territorio intorno a Torino, specie per il Chierese.

Tale fenomeno accompagnò un processo di ampie dimensioni, vale a dire la diffusione della mezzadria e dell'*habitat* sparso, destinato a diventare un carattere peculiare delle campagne piemontesi. Tuttavia, come ha puntualizzato Rinaldo Comba «più che con l'avanzata delle cascine e della mezzadria è dunque con la necessità di provvedere almeno in parte alla sussistenza della famiglia contadina che la cultura promiscua appare principalmente connessa»⁶. Nobili e ricchi borghesi, che in genere possedevano proprietà medio grandi, erano meno interessati a questa soluzione, anche se la vite arborata offriva loro altri benefici, come per esempio l'impiego di minori quantità di manodopera e costi di conduzione ridotti dal minor uso di pali e pertiche.

Il progresso delle alberate dunque non fu lineare e fu contrastato dalla resistenza della vigna propriamente detta, dando come risultato una situazione variegata, mutevole nel tempo e localmente differenziata. Secondo Ferdinando Gabotto, le cui tesi sono state ampiamente riviste e che aveva presente soprattutto la zona di Saluzzo, l'alteno trovava il proprio terreno di elezione in pianura, mentre la vigna in collina⁷. È stato comunque osservato che «l'importanza crescente della piantata nel-

⁴ Cfr. BOTERO, 1607. Il testo è stato pubblicato di recente in edizione critica: RAVIOLA (a c. di), 2017, pp. 201-215. Sulla figura e l'opera dello scrittore piemontese cfr. RAVIOLA, 2020, che discute la bibliografia precedente. Si veda inoltre [SAN MARTINO D'AGLIÈ], 1667. Per un quadro generale cfr. GRIBAUDI ROSSI, 1977, pp. 301-319. ROGGERO BARDELLI - VINARDI - DEFABIANI, 1990. La *vigna* del cardinale nel Settecento divenne una residenza delle regine sabaude e assunse il nome di Villa della Regina. Sul personaggio cfr. RANDI, 1901. Soltanto nell'ultimo ventennio Maurizio è stato oggetto di un rinnovato interesse degli storici, sia italiani, sia stranieri: cfr. OBERLI, 1999. MÖRSCHER, 2001, pp. 147-178. MÖRSCHER, 2002. BOITEUX, 2015, pp. 387-409. Ancora utili ADRIANI, 1856; GIANAZZO DI PAMPARATO, 1891. Nuovi e importanti spunti sono emersi nel corso del recente Convegno internazionale *Maurizio di Savoia (1593-1657). Cardinale, principe e mecenate tra Roma e Torino*, Torino (23-25 settembre 2021), i cui Atti sono in corso di stampa presso l'editore Carocci di Roma.

⁵ Cfr. COMBA, 1992a, pp. 17-36.

⁶ *Ibid.*, p. 27.

⁷ Cfr. GABOTTO, 1902. Per una revisione critica si veda CERRATO, 2017, pp. 389-406.

l'economia contadina e nella trasformazione del paesaggio agrario subalpino dei secoli XIV-XVI non è rilevata soltanto dall'incremento della sua estensione»⁸, bensì dal ruolo centrale che essa acquistò nelle proprietà fondiarie di ogni tipo e dimensione. Soprattutto nella piccola e piccolissima proprietà rappresentò un modo per soddisfare le esigenze di autoconsumo e in centri come Pinerolo e Racconigi, dove si avviarono nel Quattrocento importanti attività manifatturiere, la possibilità di coltivare un appezzamento di alteno consentì a contadini ed artigiani di integrare il proprio reddito con un'attività agricola destinata a produrre una parte del pane e del vino consumati⁹.

All'inizio dell'età moderna, come suggerisce ancora Comba, il paesaggio viticolo piemontese era caratterizzato da due elementi: «un accentuato polimorfismo [...] e un senso particolare dell' "ordine" propriamente umano, razionale e non privo di gusto estetico, che si vuole imprimere alla "produzione" dello spazio»¹⁰. Non è un caso dunque che tale paesaggio colpisse in modo particolare i viaggiatori, come ad esempio il mercante francese Jacques Le Saige, il quale nel 1518 attraversò il Piemonte in pellegrinaggio verso Gerusalemme¹¹.

La diffusione dell'alteno e della vigna è testimoniata inoltre dalla sempre maggiore presenza nella cultura decorativa e figurativa tra Quattro e Cinquecento di motivi legati alla vite e al vino, come è stato dimostrato per due pittori che in particolare furono attenti alla campagna: Giovanni Baleison di Demonte in valle Stura e il pinerolese Bartolomeo Serra¹². Ma più che alla pittura, a partire dalla metà del XVI secolo bisogna rivolgersi alla cartografia per trovare precisi riscontri dell'espansione della viticoltura. È infatti questo nuovo genere di rappresentazione, legato al rilevamento territoriale, che ci offre un'efficace immagine di paesaggi coltivati a vite, come testimoniano alcune carte eseguite tra 1558 e 1566, che descrivono in maniera dettagliata porzioni dei territori di Pinerolo, Fossano e Cuneo¹³.

All'affermazione della viticoltura contribuirono in modo significativo i patti di colonia parziaria e di mezzadria, già prima ricordati, che si diffusero nelle aree di collina e nella fascia di pianura precollinare. Alcune zone del Piemonte meridionale, come ad esempio il Monregalese, furono particolarmente ricettive nei confronti dei contratti mezzadrili e proprio nella regione a sud del Po appaiono in que-

⁸ Cfr. COMBA, 1992a, p. 22.

⁹ *Ibid.*, p. 23.

¹⁰ *Ibid.*, p. 31.

¹¹ *Ibid.*, p. 17.

¹² Cfr. ROSSETTI BREZZI, 1991, pp. 91-102. DONATO, 1991, pp. 71-90.

¹³ Cfr. ROSSETTI BREZZI, 1991, pp. 99-100. Sull'importante ruolo svolto dalla cartografia in età moderna si veda COMBA - SERENO (a c. di), 2002. Cfr. inoltre MASSABÒ RICCI - GENTILE - RAVIOLA (a c. di), 2006.

st'epoca ormai delineate, come ha rilevato Francesco Panero, «le aree vocate alla produzione di vini di buona qualità – dal Pinerolose al Chierese (compresa la collina di Torino), fra Astigiano, Acquese e Monferrato –, l'esportazione dei quali andò crescendo nel corso del Quattrocento»¹⁴.

A tale proposito Claudia Bonardi ha rilevato un interessante caso di cantina «pubblica», ossia il complesso di cantine annesse al palazzo ducale e alla Cittadella di Casale, in cui confluivano sia il vino spedito ogni anno dalle Comunità monferrine in acconto delle tasse dovute al principe, sia quello fatto comprare o ricevuto in dono dai Gonzaga. Con l'annessione del Monferrato al ducato gonzaghese, probabilmente questo vino ripartiva in grosse quantità verso Mantova, per essere consumato dalla corte o da altri «consumatori di Stato», come funzionari o semplici acquirenti privati¹⁵.

Del resto, come hanno sottolineato gli storici, tra la fine del medioevo e l'inizio dell'età moderna la coltivazione della vite nel Piemonte centro-meridionale era praticata costantemente, sia all'interno di aziende signorili a conduzione diretta, sia nell'ambito di strutture poderali di media grandezza. Ricerche specifiche relative a La Morra e Barolo hanno anzi individuato la presenza, fin dalla prima metà del Quattrocento di un ceto nobiliare particolarmente attento alla domanda del mercato. In particolare, per quanto riguarda La Morra è stata evidenziata l'importanza crescente della produzione vinicola a scopo commerciale¹⁶.

Considerate la grande diffusione della vite e la conseguente produzione vinicola, non sembrerebbe difficile ricostruire una storia economica del vino piemontese. In realtà, proprio tale diffusione, l'elevata quantità dei consumi e la destinazione volta soprattutto a soddisfare l'alimentazione, hanno ostacolato, come ha osservato Leila Picco, la necessità di registrare nei documenti ciò che veniva ritenuta niente più che una pratica abituale¹⁷. Per misurare sia pur parzialmente il peso del vino nell'economia, è quindi necessario considerare le fonti normative, con particolare riguardo al settore fiscale. A tale proposito, tralasciando le disposizioni locali, si può utilmente ricorrere alla documentazione prodotta dal governo sabauda, considerando soprattutto le imposte indirette, che interessavano il consumo e il commercio.

In linea di massima è possibile osservare che se il quadro delle tasse indirette fu piuttosto variegato fino all'inizio del XVI secolo, con la restaurazione dello stato ad opera di Emanuele Filiberto l'antico sistema delle gabelle sul vino fu regolarizzato con norme generali, valide per tutto il territorio del ducato. Anche in questo settore,

¹⁴ Cfr. PANERO, 1991, p. 121.

¹⁵ Cfr. BONARDI, 1991, pp. 65-66. Per un inquadramento storico e politico si veda RAVIOLA, 2003.

¹⁶ Cfr. CHIARLONE POGGIO, 1991, pp. 149-186.

¹⁷ Cfr. PICCO, 1991, p. 189. Per un quadro generale cfr. PICCO, 1989.

come nel campo amministrativo e giudiziario, l'opera riformatrice del principe si rivelò fondamentale¹⁸. Bisogna notare che la nuova tassazione sul vino prese forma all'interno dei complessi negoziati che portarono all'istituzione del tasso e alla ridefinizione dei privilegi fiscali delle comunità a tutto vantaggio dell'autorità ducale.

Una tappa importante del percorso che portò allo stabilimento di un'imposta sul vino furono le patenti del dicembre 1567 in cui venne introdotto «un dacito o sia gabella sopra il vino» di uno scudo d'oro per ogni carrata venduta al minuto. A determinare però una nuova attenzione per il vino e l'introduzione di una gabella di competenza ducale generale per tutto lo stato, fu la politica bellica di Carlo Emanuele I e le accresciute necessità finanziarie che essa comportò¹⁹. Si giunse così nel febbraio 1594 all'istituzione della cosiddetta *gabella della foglietta*, che doveva essere pagata da «tutti gli hosti, tavernieri o quelli che teneranno donzene pubbliche in tutti li Stati di S.A. tanto di qua, che di là da'monti», e che contemplava esenzioni per le famiglie degli esercenti e per quanti offrivano ospitalità a giovani studenti o lavoratori²⁰.

Il caso di Torino, elevata a capitale del ducato nel 1563, ben testimonia l'importanza che assumevano le imposte sul vino sia sul piano locale, sia a livello statale. L'esistenza della tassa risulta dagli ordinati comunali già nel XIV secolo, ma essa assume sempre maggiore consistenza a partire dal secondo Cinquecento, quando viene ceduta dalla città ai sovrani insieme ad altre gabelle, come pagamento della quota del tasso²¹. Ricostruendo le vicende della gabella, è possibile formulare ipotesi anche sui consumi annuali dei nuclei familiari dei «vendenti vino», ma non sul consumo individuale, dal momento che non possediamo indicazioni precise sulla composizione delle famiglie.

Nel 1567 per esempio veniva calcolato un consumo di una carrata e mezza di vino all'anno per ospite. Si trattava di un consumo non indifferente: 749,26 litri pari a più di 2 litri al giorno. I famigliari erano esentati, deducendo un carro di vino per persona: era un consumo certo più ridotto, ma comunque pari a 492,84 litri. La scarsità di dati complessivi non esclude la possibilità di conoscere la consi-

¹⁸ Sull'azione politica del duca cfr. MERLIN, 1995, pp. 80-148. A distanza di quasi un secolo è ancora utile la sintesi di SEGRE - EGIDI, 1928. Cfr. inoltre l'articolato profilo a c. di STUMPO, 1980, pp. 553-566. Di taglio divulgativo MORIONDO, 2007 (1981). Di tono agiografico, sia pur ben documentato, SAVOIA, 1994. In particolare, sui primi anni del governo filibertiano si può consultare CLARETTA, 1884.

¹⁹ A proposito si veda la sintesi offerta da ROSSO, 1994, pp. 182 sgg. Cfr. inoltre MERLIN, 1991, GAL, 2012. Utile il profilo curato da CASTRONOVO, 1977, pp. 326-40.

²⁰ Cfr. PICCO, 1991, pp. 192-193.

²¹ Sul passaggio di Torino a capitale cfr. MERLIN, 1992a, pp. 341-360. Sulla politica ducale nei confronti della città cfr. MERLIN 1998b, pp. 111-182. Si veda inoltre *Torino ai tempi di Emanuele Filiberto*, 1928.

stenza del consumo giornaliero in determinate occasioni o da parte di particolari categorie di persone. Leila Picco ha riportato a proposito alcuni dati: durante la peste del 1598 per esempio, a tutti quelli che venivano posti in quarantena erano garantite «livre doi e mezza di pane, un bocal e mezzo di vino et oncie tre di formaggio, et se sarà giorno carnale oncie otto di carne per bocca» ed in particolare ai poveri doveva essere corrisposta una razione di sopravvivenza «a ragione di livre due di pane et un boccale di vino ogni giorno». Ai monatti, evidentemente sottoposti ad un maggiore spreco di energia, erano destinati pane, carne, uova, burro, formaggio, oltre a otto pinte di vino, equivalenti a 2,738 litri²².

L'elevato consumo di vino era un aspetto trasversale a tutti i gruppi sociali, dai ceti popolari a quelli aristocratici. Nella corte sabauda esisteva un apposito servizio la «someglia» o «bottigliera», a cui erano demandati l'acquisto e la distribuzione del vino, sia quello cosiddetto «di bocca», riservato alla famiglia del principe e ai suoi ospiti, sia quello «del comune», destinato al personale in genere²³. Il vino di bocca veniva servito utilizzando vasellame prezioso, che comunemente era d'argento, ma a volte anche d'oro. Come ha notato Irma Naso, il ducato di Amedeo VIII coincise con un incremento dell'uso di vasellame prezioso, in quanto il duca, dopo le nozze con Maria di Borgogna, decise di adottare il modello organizzativo borgognone, imitandone anche l'eleganza dei modi conviviali²⁴.

Emanuele Filiberto, il quale aveva vissuto a lungo presso la corte imperiale di Carlo V, che a quel modello di ispirava, mantenne gli usi dell'avo. Grazie alle ricerche di Cristina Stango, possiamo ricostruire i consumi della corte ducale, individuando la provenienza delle forniture e la qualità del vino consumato²⁵. Con Emanuele Filiberto la corte mantenne ancora un aspetto itinerante, per cui il vino era acquistato nei luoghi di residenza²⁶. Durante un soggiorno a Fossano nel 1562, per esempio, gli acquisti furono fatti nelle località vicine (Bene, Busca, Farigliano, Marene, Mondovì, Neive, Villafalletto), mentre nelle frequenti residenze a Rivoli si acquistava a Rivalta, Villarbasce, Orbassano²⁷. A Torino, oltre che dagli osti della città, ci si riforniva nella vicina collina: a Pecetto, Revigliasco, Chieri, Moncalieri, Pava-

²² Cfr. PICCO 1991, pp. 199-200.

²³ Per un quadro di lungo periodo cfr. VARALLO 2019, pp. 347-358.

²⁴ Cfr. NASO, 1991, p. 213. Sul valore, per così dire, normativo della corte di Borgogna si veda MERLIN, 2010, pp. 17-26. Il duca intraprese un'intensa azione legislativa, culminata nella raccolta *Decreta seu Statuta* del 1430: cfr. MORENZONI (a c. di con la collaborazione di CAESAR), 2019. A proposito si veda PENE VIDARI, 2020, pp. 83-86. Sull'organizzazione della corte sabauda nel tardo medioevo cfr. BARBERO, 2002.

²⁵ STANGO, 1991, pp. 235-246.

²⁶ A proposito cfr. PENNACCHINI, 1928, I, p. 3 sgg.

²⁷ Sul soggiorno del duca cfr. SACCO, 1928, II, pp. 169-230.

rolo. I consumi, come detto, erano elevati, specie per il vino del comune: nel 1574 risultavano di 2 pinte per persona, pari a circa 3 litri giornalieri.

Nei conti della tesoreria la qualità del vino consumato non risulta con chiarezza ed esso viene genericamente indicato come «rosso» o «negro» oppure «bianco» e «chiarretto». Discorso diverso si può fare per il vino di bocca destinato al duca, la cui provenienza è definita con maggiore precisione. Oltre che nei domini sabaudi, i provveditori della casa si rifornivano anche all'estero, attingendo al mercato di Genova, dove arrivavano i vini provenienti dal Meridione e dalla Spagna, questi ultimi particolarmente graditi dal duca, oppure a quello di Venezia per i vini del Levante, specie per la malvasia di Creta, altra passione di Emanuele Filiberto²⁸. Limitata appare la presenza di vini francesi, nonostante egli avesse sposato la principessa Margherita di Valois, mentre sono presenti vini delle regioni sabaude al di là dei monti come la Bresse. Per quanto riguarda il Piemonte, i somegliari ducali si orientavano verso zone che già allora godevano di un certo prestigio, privilegiando l'area astigiano-monferrina e quella langarola. Frequenti erano i rifornimenti dall'area canavesana, mentre un'altra località da cui affluiva vino pregiato era Gattinara.

Del resto, come ha ben puntualizzato Anna Maria Nada Patrone, nel XVI secolo la qualità di certi vini prodotti nella regione subalpina era già ampiamente riconosciuta e testimoniata dalle citazioni presenti nei più importanti trattati dell'epoca. Fra i tipi di vino individuati nel celebre testo *De naturali vinorum historia* composto sul finire del Cinquecento dall'archiatra pontificio e naturalista Andrea Bacci, erano presenti tutti quelli destinati a fare la fama dell'enologia piemontese: Arneis, Cortese, Erbaluce, Moscato tra i bianchi, Barbera, Dolcetto, Freisa, Nebbiolo tra i rossi, senza dimenticare la presenza di *crus* di alta qualità come il Carema, il Gattinara, il Ghemme, lo Spanna²⁹.

Durante il lungo ducato di Carlo Emanuele I (1580-1630) la corte sabauda conobbe una notevole espansione e di conseguenza aumentarono le spese per il mantenimento del personale, comprese quelle per il vino, il cui consumo appare anzi raddoppiato: si passa infatti da 2 pinte stabilite nel 1574 a 4 pinte a testa³⁰. Nel corso degli spostamenti, che rimasero frequenti, gli acquisti venivano fatti sempre *in loco*.

²⁸ A proposito dei gusti di Emanuele Filiberto, nel 1561 l'ambasciatore veneto Andrea Boldù riferiva che il duca beveva di ordinario i vini spagnoli «gravissimi e forti assai», cfr. FIRPO (a. c. di), 1983, XI, p. 33.

²⁹ NADA PATRONE, 1991, pp. 247-280, in particolare pp. 254-267.

³⁰ A tale riguardo cfr. MERLIN, 1992b, pp. 235-248. Nel *Thesaurus philo-politicus* di Daniel Meissner, pubblicato a Norimberga nel 1623, compare una pianta della città di Torino accompagnata dalla didascalia «vinum domos evertit». La rappresentazione topografica è affiancata dall'immagine di un ubriacone che sta scolando un enorme calice di vino, seduto presso una botte sotto gli occhi di un enorme Bacco, mentre una casa gli sta crollando addosso. Perché il messaggio sia più comprensibile l'autore avverte che chi passa la giornata a bere vedrà la propria casa cadere a pezzi. Probabilmente, i Torinesi avevano fama di grandi bevitori.

Nel 1625 il duca, impegnato nella guerra contro Genova, visitò una zona di confine compresa tra l'alto Monferrato e le Langhe, facendo tappa in diverse località oggi rinomate per la produzione vinicola: Canelli, Acqui Terme, Neive, Gavi. In particolare a Gavi la casa ducale sostò tra aprile e maggio e là furono acquistate varie partite di vino, soprattutto di bianco.

Continuarono le importazioni di vino dalla Spagna, specie dopo il matrimonio di Carlo Emanuele con Caterina d'Austria nel 1585³¹. Le nozze furono anche un'occasione per far conoscere all'estero alcune eccellenze del territorio piemontese; infatti il duca portò in dono al suocero Filippo II tre brente di «vino claretto di Moncalieri», particolarmente raro e raffinato³². Non si trattò dell'unico caso di «diplomazia dei vini» adottato dalla corte sabauda, visto che nel 1610 al somegliere Carlo Datta furono pagate oltre 2.500 lire per l'acquisto di botti e vini «comprati da esso per ordine di Sua Altezza per mandare a Modena et Venezia», probabilmente come omaggio per i governanti di quei due Stati, con i quali il duca intendeva mantenere buone relazioni³³.

L'organizzazione della someglia, la sezione della casa che si occupava del rifornimento di vino, non subì sostanziali modifiche rispetto all'epoca di Emanuele Filiberto: i *sommeliers* erano quasi sempre anche provveditori, cioè compravano a proprie spese il vino, anticipando somme che venivano loro rimborsate. Come avvenne per altri ambiti dell'amministrazione ducale, anche tale servizio offrì possibilità di carriera e di ascesa sociale per diversi esponenti del ceto non nobile. Tale fenomeno risulta evidente soprattutto dall'inizio del XVII secolo, allorché si affacciarono sulla scena della corte e della società sabaude uomini intraprendenti, che attraverso attività mercantili e finanziarie riuscirono ad emergere e a migliorare il proprio *status*, ottenendo a volte la nobilitazione³⁴.

È il caso della famiglia Datta, entrata al servizio ducale con Battista, diventato nel 1592 *sommelier* della casa. Nel 1594 gli subentrò nell'incarico il figlio Carlo, il quale nel 1610 favorì l'ingresso a corte del fratello minore Bernardino in qualità di *sommelier* di bocca. I Datta erano probabilmente dei commercianti e potevano disporre di cospicue somme da anticipare per l'acquisto del vino. Essi furono inoltre in grado di prestare denaro al duca in varie occasioni e in virtù di tali servizi Ber-

³¹ Sulla principessa e la sua corte si veda RAVIOLA - VARALLO (a c. di), 2013. Cfr. inoltre MERLIN, 2008a, pp. 209-234. MERLIN, 2008b, pp. 311-338. MERLIN, 2013, pp. 159-174.

³² AST (Archivio di Stato di Torino), Sezioni Riunite, art. 373, par. 1, *Registro per l'anno 1585*.

³³ *Ibid.*, art. 217, *Registro dell'anno 1610*. Cfr. MERLIN, 2012, pp. 135-148. MERLIN, 2021a, pp. 77-85.

³⁴ L'importanza di questo ceto di mercanti e finanziari è stata sottolineata da STUMPO, 1973-1974, pp. 175-264. STUMPO, 1979. STUMPO, 2015. Utile in questa prospettiva anche ABRATE, 1969, pp. 3-20. Si veda anche MERLIN, 1991, pp. 154-158.

nardino nel 1616 divenne tesoriere della casa e due anni dopo ottenne patenti di nobiltà per sé e per il fratello. Infine, nel 1619 fu nominato tesoriere generale di Piemonte, mastro uditore della Camera dei Conti di Torino ed aiutante di camera del duca, carica che venne conferita anche al fratello Carlo.

Fu proprio nell'età di Carlo Emanuele che il vino divenne una componente importante della cultura della corte sabauda, in cui l'adesione al Barocco si realizzò mediante la riformulazione di tematiche di tipo arcadico e pastorale particolarmente radicate nella società piemontese³⁵. Nel 1606, l'anno in cui veniva pubblicato il testo di Giovan Battista Croce, il duca ritornò in possesso della tenuta collinare della Margarita, creata da Emanuele Filiberto, e ne iniziò l'opera di abbellimento, con l'intento di farne un unico complesso residenziale, diviso tra collina e pianura, con la villa del Viboccone, appena al di là del Po.

La consacrazione pubblica della Margarita arrivò quattro anni dopo con la descrizione fattane da Ludovico San Martino d'Agliè nel poemetto *L'Autunno*³⁶. L'opera rispondeva al rinnovato gusto per un genere letterario come la poesia didascalica a sfondo agreste molto amata negli ambienti di corte a partire dal tardo Cinquecento e che aveva prodotto opere come la *Sereide* di Alessandro Tesauro, padre del famoso letterato Emanuele, dove venivano descritti in versi la coltivazione del gelso e la lavorazione della seta, attività che proprio in quel periodo si stavano diffondendo nelle campagne e che sarebbero diventate una delle principali risorse dell'economia subalpina³⁷.

Comunque sia, nel corso del XVII secolo la coltivazione della vite nelle diverse forme diventa asse portante dell'agricoltura piemontese e il ducato sabauda, proprio in virtù del carattere agrario della sua economia, riesce ad affrontare meglio la crisi del Seicento rispetto ad altre realtà italiane. Come ha puntualizzato Paola Sereno – descrivendo una situazione di metà Settecento –, che però risulta utile per capire l'evoluzione precedente, continua a permanere nel territorio una dicotomia tra i due sistemi dell'alteno e della vigna e la vite «si accompagna ovunque nello spazio regionale alla coltura promiscua, e raro risulta essere il vigneto specializzato»³⁸. La produzione di vino appare rivolta più all'autoconsumo e al mercato locale che alla vinificazione di qualità, tuttavia la percentuale di superficie agraria col-

³⁵ Su questi aspetti cfr. DOGLIO, 1998, pp. 597-630.

³⁶ Cfr. [SAN MARTINO D'AGLIÈ], 1610. Sul personaggio si veda la voce a c. di DE FELICE, 1960, pp. 409-410. Ricco di notizie, benché ormai datato è RUA, 1899, pp. 1-112. Cfr. inoltre MASOERO, 1976, pp. 301-321.

³⁷ *Della Sereide d'Alessandro Tesauro. Alle nobili et virtuose Donne, Libri II*, in Torino, appresso L'Herede del Bevilacqua 1585, cfr. l'edizione moderna, TESAURO, 1994. Sul personaggio si veda CHIODO, 2019; CHIODO, 2013, pp. 247-253. Sulla sericoltura cfr. ROSSO, 1992, pp. 39-65. CHICCO, 1995.

³⁸ SERENO, 1992, I, p. 38.

tivata ad almeno o vigna tende ormai a concentrarsi soprattutto tra Langhe e Monferrato, «dove le provincie di Alba, Asti, Casale ed Acqui da sole concorrono per circa il 40% alla superficie avitata di tutto lo Stato»³⁹.

Il quadro fornito dalla Sereno può essere integrato, prendendo in considerazione alcuni aspetti particolari del fenomeno. La produzione vinicola, pur essendo rivolta all'alimentazione, comincia ad essere caratterizzata da una maggiore attenzione alle tecniche di vinificazione, come testimoniano le ricerche relative ai locali destinati alla produzione e alla conservazione del vino⁴⁰. Benché i dati si riferiscano soprattutto alle residenze di corte o nobiliari, individuano una realtà diffusa nell'edilizia urbana e rurale subalpina. Esempio il caso delle «vigne» della collina torinese, il cui numero registra tra XVII e XVIII secolo un notevole incremento, passando da 306 a 406 complessi edilizi. Sul piano dei consumi, benché sia ancora poco significativa l'attenzione alla qualità, aumenta l'interesse per determinati vini, che entrano nelle cantine delle famiglie aristocratiche, come il Chiaretto, la cui diffusione è di chiara derivazione principesca, e il Gattinara⁴¹. Emerge una sensibilità nuova, che spinge anche i proprietari a selezionare, all'interno della produzione propria, il vino del podere migliore, distinguendo talora quello di una particolare vigna⁴².

L'importanza sempre maggiore assunta dalla vite e dal vino nella società sabauda è del resto testimoniata dalla loro penetrazione a tutti i livelli: dai testi scientifici, alla cultura aulica e a quella popolare. Se le note del medico di Carmagnola Francesco Gallina, pubblicate nel 1589 a commento del *Trattato della natura de' cibi e del bere* del bolognese Baldassarre Pisanelli, mirano già a sottolineare la specificità dei vini piemontesi, nel Seicento è la corte a veicolare un'immagine articolata della «civiltà del vino» nelle quadrerie, negli affreschi e negli apparati decorativi⁴³.

Come ha notato Cecilia Ghibaudi, la «vigna» di Cristina di Francia, edificata sulla collina torinese presso San Vito, di fronte al Castello del Valentino, costituisce in questo senso un esempio assai probante del ruolo svolto nell'iconografia sabauda dalla rappresentazione della vite, dell'uva e del vino⁴⁴. Gli stessi balletti, fulcro della

³⁹ *Ibid.*, p. 39.

⁴⁰ Cfr. VINARDI, 1992.

⁴¹ Sulla fortuna del Chiaretto cfr. LACHIVER, 1990, pp. 135-142.

⁴² NASO, 1992, I, pp. 49-69.

⁴³ Cfr. NADA PATRONE, 1992, pp. 91-108. Sulla politica artistica sabauda cfr. COMOLI MANDRACCI, 2002, pp. 453-459. Di MACCO - ROMANO (a c. di), 1989.

⁴⁴ Cfr. GHIBAUDI, 1991, I, pp. 109-128. GRISERI, 1988. Per un quadro complessivo si veda BAVA, 1998, pp. 312-351. Sulla figura della prima Madama Reale cfr. CLARETTA, 1868-1869; BAZZONI, 1865. Sintesi di carattere divulgativo DATTA DE ALBERTIS, 1943; BRUGNELLI BIRAGHI - DENOYÉ POLLONE, 1991. Un profilo equilibrato è fornito dalla voce a c. di STUMPO, 1985, pp. 31-37. Il contesto storico è rico-

vita di corte e allestiti in ogni occasione propizia, offrivano l'occasione di celebrare l'amore per Bacco, come testimoniano in modo esemplare i *Baccanali antichi e moderni* composti da Filippo d'Agliè nel 1655⁴⁵.

Lungi però dall'essere confinata nell'ambito cortigiano, l'importanza della vite e del vino era percepibile in tutta la società dell'epoca e ne definiva i caratteri economici e sociali. Gli studi relativi a zone del Piemonte sud-occidentale quali il Braidedese, l'Albese e il Saluzzese, ci permettono di evidenziare alcuni aspetti dell'evoluzione delle strutture agrarie e della viticoltura⁴⁶. Quest'ultima, pur confermando la compresenza di alteno e vigna, già sottolineata da Paola Sereno, pare favorita dall'ulteriore espansione dell'*habitat* sparso, sia in pianura, sia in collina. Benché ci sia maggiore interesse per la produzione vinicola, essa è destinata soprattutto all'autoconsumo e non è ancora possibile cogliere un preciso orientamento verso la specializzazione. Comunque sia, un dato appare generalizzato: la diffusione della vite.

In qualche caso, cioè ad Alba, Barbaresco e Guarene, nel corso del Seicento avvengono notevoli cambiamenti. Il catasto albese del 1661, analizzato da Renato Fresia, rivela che «ogni proprietario di cascina, a qualunque gruppo sociale appartenga, destina alla viticoltura una porzione, non sempre valutabile con precisione, ma certo importante, delle proprie terre»⁴⁷. Ancora più netta è la presenza della vite a Barbaresco, mentre a Guarene, dopo una flessione verso la metà del secolo, la coltivazione all'inizio del Settecento risulta in forte ripresa.

Se nelle aree sopra citate i responsabili dell'avanzata della vite sono soprattutto proprietari non nobili, non è da sottovalutare il ruolo che riveste l'aristocrazia. Nel Seicento la viticoltura è una componente costante dei patrimoni fondiari delle famiglie nobiliari, sia che si tratti di nobiltà antica, sia di nobiltà più recente, nata dal servizio prestato ai Savoia. Esempari in questo senso le vicende dei Tana di Chieri e dei Cacherano di Rocca d'Arazzo, ricostruite da Mauro Adorno, il quale ha tratto conclusioni analoghe per altre casate, come gli Scarampi del Cairo, i Doria di Ciriè e i Provana di Leynì⁴⁸. Tana e Cacherano in particolare, benché con tempi e modalità differenti, perseguono «la prima nel Chierese, la seconda nel basso Monferrato

struito da Rosso, 1994, pp. 236 sgg. Per un bilancio storiografico aggiornato allo scorcio del secolo scorso si veda Rosso, 2008, pp. 367-392. Cfr. inoltre FERRETTI 2014. FERRETTI (a c. di), 2017. Cfr. anche «XVII^e Siècle», LXVI, 262 (2014), numero monografico dedicato a Cristina.

⁴⁵ Sui balletti di corte e in particolare sullo spettacolo citato cfr. VIALE FERRERO, 1963, pp. 62-63, tavv. XIX-XXI. Si veda inoltre VARALLO, 2002, pp. 484-502; ARNALDI DI BALME - VARALLO (a c. di), 2009.

⁴⁶ GULLINO, 1992, II, pp. 279-297. CHIARLONE POGGIO, 1992, pp. 299-312. FRESIA, 1992, pp. 313-356. DE ANGELIS - FANTINO, 1992, pp. 357-376.

⁴⁷ FRESIA, 1992, p. 323.

⁴⁸ ADORNO, 1992, II, pp. 377-393.

astigiano, l'obiettivo di formare, mediante una serie di acquisti successivi di *terra vineata* [...], un patrimonio fondiario omogeneo destinato alla viticoltura»⁴⁹.

Per le vicende della vite e del vino risultò fondamentale il Settecento, grazie allo sviluppo degli studi agronomici ed enologici, che favorirono la viticoltura specializzata e costituiscono la base per i primi progetti di esportazione di vini piemontesi. Bisogna però attendere la seconda metà del secolo, perché diventi consistente tale processo, all'interno di un periodo, il regno di Vittorio Amedeo III, segnato da una battuta d'arresto rispetto alla politica riformatrice dei predecessori, ma contraddistinto da un vivace clima intellettuale e dalla nascita di alcune grandi istituzioni culturali quali l'Accademia delle Scienze e la Società Agraria. Fondata nel 1785, essa, come ha sottolineato Rinaldo Comba, «costituisce nell'ultimo Settecento il più importante nucleo di aggregazione di forze culturali impegnate nell'approfondimento di temi agronomici – la vite e il vino vi occupano un posto di un certo rilievo – e nella divulgazione di più corrette pratiche colturali»⁵⁰.

Lo stesso Comba ha inoltre notato come la nuova cultura agronomica non rimanga chiusa nei ristretti circoli accademici, ma fornisca materiale sia ad una fiorente editoria divulgativa, di cui sono esponenti di rilievo i torinesi fratelli Rey-cends, librai affermati anche all'estero, sia alle riflessioni di un isolato cultore di agronomia come il cuneese Giuseppe Antonio Donadio, sostenitore di un'agricoltura basata più sulla pratica che sulla teoria. L'aspetto importante tuttavia è che l'interesse per i problemi agronomici si diffonde in tutto il territorio del Regno, dando vita ad iniziative editoriali e culturali anche nelle città di provincia.

Da parte sua la corte sabauda nel corso del Settecento non sembra aver contribuito più di tanto all'affermazione di una cultura enologica regionale. I dati che si riferiscono alla corte del primo re di Sardegna Vittorio Amedeo II, testimoniano che contrariamente al passato i consumi del vino di bocca, quello cioè riservato al sovrano e ai suoi commensali, si orientarono verso il mercato estero, determinando una spesa via, via, crescente per l'acquisto di vini stranieri: Borgogna e Champagne dalla Francia, Tocai proveniente da Vienna, vino del Reno e della Mosella⁵¹. L'accresciuto prestigio, dovuto all'acquisizione del titolo regio nel 1713, spinge dunque ad assumere sotto questo aspetto comportamenti ritenuti più in linea con il gusto delle maggiori corti europee⁵².

⁴⁹ *Ibid.*, p. 378. Si veda inoltre ANGELINO, 1992, pp. 395-425.

⁵⁰ COMBA, 1992b, pp. 153-176. La citazione è a p. 154. Sulle istituzioni scientifiche cfr. FERRONE, 1984, pp. 415-509. FERRONE, 1988.

⁵¹ Cfr. SCAFFIDI, 1992, I, pp. 249-259. Sulla figura e l'opera del sovrano cfr. SYMCOX, 1985. MERLOTTI, 1998.

⁵² Sul titolo regio ambito dai Savoia cfr. ORESKO, 1997, pp. 272-350. IEVA, 2014, pp. 151-171. COZZO, 2013, pp. 89-104. AL-BAGHDADI, 2014, pp. 229-246. Si veda inoltre MOLA DI NOMAGLIO - MELANO (a c. di), 2014; IEVA (a c. di), 2016.

Anche per quanto riguarda il fenomeno delle «vigne» nella collina di Torino, il contributo dei Savoia nel XVIII secolo fu secondario. I sovrani infatti alle dimore collinari preferirono altre residenze, espressione della predilezione per la caccia e per una nuova concezione di *loisir*, testimoniata dalla palazzina di Stupinigi, capolavoro architettonico del siciliano Filippo Juvarra⁵³. L'unico intervento nella «montagna» torinese fu infatti la basilica di Superga, che rispondeva non a caso ad esigenze politiche piuttosto che abitative.

I veri protagonisti del *boom* dell'insediamento collinare settecentesco furono i gruppi emergenti della società sabauda, con in testa i nuovi ricchi che si erano già affermati nella seconda metà del secolo precedente⁵⁴. Fu nell'ambito di tale processo che la «vigna» divenne un vero e proprio simbolo di *status*, particolarmente ricercato da quei ceti desiderosi di un adeguato riconoscimento all'interno della gerarchia sociale, determinando un grande fervore costruttivo. L'elenco stilato alla fine del Settecento dal pinerolese Giovanni Amedeo Grossi contava ben 421 edifici definiti «ville» o «vigne»⁵⁵. Elisa Gribaudo Rossi ha notato che il fascino discreto della «vigna», come era avvenuto nel Seicento, continuò a sedurre soprattutto le donne della dinastia, come le regine Anna d'Orleans o Maria Antonia di Borbone-Spagna, mogli rispettivamente di Vittorio Amedeo II e di Vittorio Amedeo III, assidue frequentatrici di *Villa della Regina*⁵⁶.

Dai dati raccolti nel citato inventario di Grossi, emerge una composizione della proprietà molto articolata, a riprova di uno sviluppo della società sabauda: se infatti clero e nobiltà insieme costituiscono il 30% dei proprietari, il cosiddetto terzo stato comprende quasi il 65% del totale. E al suo interno ci sono semplici borghesi come ad esempio Bernardino Barberis «panatero» di Porta Susina, proprietario di una vigna con fabbricato civile e cappella sulla strada di Superga oppure il suo collega Bartolomeo Bono, la cui proprietà comprende nel 1780 «prato, bosco, alteno, giardino con fabbrica civile e rustico, comprensivamente a vasi vinaj, attrezzi di campagna e mobili esistenti»⁵⁷. Tutte le vigne infatti, piccole o grandi, erano attrezzate per la coltivazione della vite, che rimase un'attività di primaria importanza, sia pur caratterizzata da una produzione non particolarmente pregiata.

La permanenza di una tradizione enologica raffinata è tuttavia testimoniata dal volumetto *Le vigneron piémontais* del cavalier de Plaigne, pubblicato nel 1784. L'autore, un francese trapiantato in Piemonte, l'anno seguente fu uno dei fondatori della Società Agraria di Torino, nella cui collina possedeva una vigna, dove, come

⁵³ Per un inquadramento generale cfr. DARDANELLO (a c. di), 2018; PORTICELLI - ROGGERO - DEVOTI - MOLA DI NOMAGLIO (a c. di), 2020.

⁵⁴ Cfr. ROSSO, 2002, pp. 7-195.

⁵⁵ GROSSI, 1968, la prima edizione risale al 1790-1791.

⁵⁶ GRIBAUDI ROSSI, 1975, I, pp. 11. Cfr. REINERI, 2006.

⁵⁷ GROSSI, 1968, p. 26.

un tempo Giovanni Battista Croce, si dedicava alla preparazione di «vins distingués par leur gout, leur couleur et leur pureté»⁵⁸. I ceti medi, composti da commercianti, artigiani, avvocati e medici, costituivano ormai una componente rilevante della popolazione collinare.

Da quanto detto finora un dato appare incontestabile: l'importanza assunta dal vino nella società e nell'economia subalpine. Se da un lato lo Stato ne ribadisce l'importanza sociale, in quanto indispensabile complemento dell'alimentazione, dall'altro ne riconosce il valore economico, inteso come prodotto commerciabile. Donatella Balani ha ricordato che «più protetto nei primi secoli dell'età moderna, quando ancora dominava una concezione produttiva fortemente orientata all'autosufficienza e in campo commerciale prevalevano le soluzioni protezionistiche, il vino appare più invece libero di circolare a partire dal Settecento»⁵⁹, come ad esempio dimostrano gli scambi avviati in quest'epoca con le regioni vicine (Liguria e Lombardia)⁶⁰.

Le preoccupazioni annonarie del governo, sono ora equamente ripartite tra il pane e appunto il vino. Lo rivelano le norme severe che riguardano l'approvvigionamento di Torino e la vendita al minuto nei mercati cittadini, emanate a tutela del consumatore e che mirano a garantire la disponibilità di un bene ritenuto di largo consumo (oggi diremmo di prima necessità)⁶¹. La consapevolezza che il vino piemontese potesse avere qualità tali da superare l'ambito locale e diventare un prodotto di esportazione, maturò soltanto lentamente nel corso del XVIII secolo, all'interno di una politica economica che manteneva ancora l'impronta mercantilista⁶².

La differenza consisteva nel fatto che mentre nei progetti elaborati al tempo di Carlo Emanuele II, miranti a creare un grande porto franco a Nizza-Villafranca, tra i prodotti che si intendeva esportare figuravano soprattutto la seta, il riso e la canapa, adesso era compreso anche il vino, di cui veniva riconosciuta l'importanza⁶³. Certo, come ha notato Claudio Rosso, «l'incidenza dell'esportazione dei vini sulla

⁵⁸ COMBA, 1992b, p. 167.

⁵⁹ BALANI, 1992, II, p. 439.

⁶⁰ Cfr. REBORA, 1992, pp. 481-489. LEVATI, pp. 491-505.

⁶¹ Sulla situazione di una realtà vicina al Piemonte, come quella lombarda cfr. LEVATI, 2019, pp. 235-247.

⁶² Per un quadro articolato delle vicende che interessarono il regno in questo periodo cfr. RICUPERATI, 1994, pp. 441 sgg. L'ampio saggio è stato pubblicato anche in versione autonoma: RICUPERATI, 2001.

⁶³ CLARETTA, 1877-1878; ROSSO, 1994, pp. 252-260. Per una ricostruzione della politica economica sabauda nel tardo Seicento, cfr. BULFERETTI, 1953a. Cfr. anche BULFERETTI, 1952, parte II, pp. 173-328; BULFERETTI, 1953b, pp. 365-624; BULFERETTI, 1953c, BULFERETTI, 1956, pp. 273-298. Sui risvolti sociali si veda MERLIN, 2021b, pp. 187-205.

bilancia commerciale degli Stati sabaudi era in ogni caso assai modesta, né il vino, ancora in pieno Settecento, veniva annoverato fra le derrate che alimentavano un flusso consistente verso l'estero»⁶⁴.

Eppure, nel clima di fervore produttivistico che caratterizzò gli anni successivi alla pace di Aquisgrana del 1748, che sanciva la fine della guerra di Successione austriaca, prese forma un primo progetto, quello promosso da due alti funzionari sabaudi, il conte Perrone di San Martino e il conte di Chavanne, che aveva come oggetto proprio i vini piemontesi e che mirava ad esportarli in Inghilterra, battendo la concorrenza di quelli francesi e portoghesi. In effetti, si faceva affidamento sul palato non troppo esigente degli inglesi, amanti del vino, ma poco raffinati, per convincerli della qualità dei prodotti subalpini.

Nel 1751 venne spedita a Londra una selezione di vini, scelti tra il Monferrato, l'Astigiano e il Cuneese, che incontrarono una buona accoglienza tra il pubblico. Fu subito costituita una Società per la vendita in Inghilterra, con un capitale da sottoscrivere di 110 mila lire, in grado di acquistare le prime 2.200 botti di vino da spedire. L'iniziativa tuttavia fallì, a causa delle difficoltà di trasporto e degli errori commessi durante la spedizione; il prodotto infatti giunse a destinazione deteriorato e la qualità risultò pessima.

Anche gli altri tentativi portati avanti tra gli anni sessanta e ottanta non ebbero migliore fortuna. Si tentò senza successo di attirare i mercanti inglesi a Nizza e di approfittare delle loro difficoltà dovute agli alti dazi applicati dai portoghesi, per proporre il Piemonte come un nuovo Portogallo, cioè come *partner* preferenziale dell'Inghilterra nel commercio vinicolo. La crisi dell'Antico regime, che coinvolse pure il Regno sardo, contribuì alla mancata realizzazione di tali progetti. Nonostante questi fallimenti, era nata la convinzione della potenziale qualità dei prodotti piemontesi e dell'opportunità di migliorarla ed imporla a livello internazionale. Si trattava di una consapevolezza destinata ad essere messa a frutto nei secoli successivi.

Del resto, nella società piemontese non sarebbe mai venuto meno lo stretto legame affettivo e culturale con la vigna e il vino, presente non solo nelle campagne, ma anche nella stessa capitale dello stato. «La vigna Nasi sorgeva dopo quella di monssù Pingon. Le avevano fabbricate parecchi anni prima sugli stessi disegni ed impiegandovi la stessa somma, milleduecento scudi ciascuno»⁶⁵. All'inizio del Novecento, nel suo romanzo storico *Monssù Pingon*, lo scrittore Luigi Gramegna evocava così le vigne appartenenti a due importanti personaggi della Torino del tardo Cinquecento: Ludovico Nasi, bibliotecario di Emanuele Filiberto e Filiberto Pin-

⁶⁴ Cfr. ROSSO, 1991, pp. 507-546. La citazione è a p. 508.

⁶⁵ GRAMEGNA, 1959, p. 11.

gone, barone di Cusy, referendario ducale, nonché erudito e storiografo ufficiale della corte sabauda⁶⁶. L'ambientazione della trama, equamente divisa tra lo spazio cittadino e quello collinare, testimoniava il perdurare ancora nel XX secolo di quell'amore per l'*habitat* costituito dalla collina al di là del Po, per quella «montagna», per dirla con l'accezione antica, che fin dal Medioevo aveva rappresentato una zona privilegiata di insediamento e sfruttamento agricolo per la popolazione torinese⁶⁷.

⁶⁶ Su Pingone si veda la voce a c. di MERLOTTI, 2015, utile anche per l'ulteriore bibliografia citata.

⁶⁷ A proposito cfr. SETTIA, 1997, pp. 72-78.

- ABRATE M., 1969, *Elementi per la storia finanziaria dello Stato sabaudo nella seconda metà del XVII secolo*, «Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino», LVII, pp. 3-20.
- ADORNO M., 1992, *Vite e vini nel patrimonio di alcune famiglie nobili del Sei-Settecento*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 377-393.
- ADRIANI G. B., 1856, *Memorie della vita e dei tempi di Monsignor Gio. Secondo Ferrero-Ponziglione referendario apostolico, primo consigliere e auditore generale del Principe Cardinale Maurizio di Savoia*, Torino.
- AL-BAGHDADI S., 2014, *La dynastie de Savoie et le traitement royal au XVII^e siècle. Mythes, symboles dynastiques et une pratique religieuse impériale*, in FERRETTI (a c. di), 2014, pp. 229-246.
- ANGELINO A., 1992, *L'«Agenzia» di Lu e le sue vigne nel Monferrato casalese del Settecento: da una prima lettura delle carte dell'Archivio Dalla Valle*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 395-425.
- ARNALDI DI BALME C. - VARALLO F. (a c. di), 2009, *Feste barocche: cerimonie e spettacoli alla corte dei Savoia tra Cinque e Seicento*, Cinisello Balsamo.
- BALANI D., 1992, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 439-459.
- BARBERO A., 2002, *Il ducato di Savoia. Amministrazione e corte di uno stato franco-italiano*, Roma-Bari.
- BAVA A.M., 1998, *La corte e le arti. Arti figurative e collezionismo alle corti di Emanuele Filiberto e di Carlo Emanuele I*, in RICUPERATI (a c. di), 1998, pp. 312-351.
- BAZZONI A., 1865, *La reggenza di Maria Cristina duchessa di Savoia*, Torino.
- BECCIA A., VITAL-DURAND F. (a c. di), 2014, *Édifier l'État. Politique et culture en Savoie au temps de Christine de France*, Chambéry.
- BIANCHI P. - GENTILE L.C. (a c. di), 2006, *L'affermarsi della corte sabauda. Dinastie, poteri, élites in Piemonte e Savoia fra tardo medioevo e prima età moderna*, Torino.
- BOITEUX M., 2015, *Il principe cardinale Maurizio di Savoia a Roma tra mecenatismo e effimero*, in *Casa Savoia e Curia romana dal Cinquecento al Risorgimento*, in CHAUVARD - MERLOTTI - VISCEGLIA (a c. di), 2015, pp. 387-409.
- BONARDI C., 1991, *Cantine da vino in Piemonte: note di architettura nei secoli XV e XVI*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 55-69.
- BOTERO G., 1607, *Relatione di Piemonte, in appendice ai Capitani*, Torino (n.e. I Capitani, a c. di RAVIOLA B.A., Torino 2017, pp. 201-215).
- BRACCO G. (a c. di), 1992, *Torino sul filo della seta*, Torino.
- BRUGNELLI BIRAGHI G. - DENOYÉ POLLONE M.B., 1991, *Chrestienne de France. Duchessa di Savoia, prima Madama Reale*, Cavallermaggiore.
- BULFERETTI L., 1952, *Considerazioni generali sull'assolutismo mercantile di Carlo Emanuele II (1663-1675)*, «Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia e Magistero dell'Università di Cagliari», XIX, parte II, pp. 173-328.
- BULFERETTI L., 1953a, *Sogni e realtà nel mercantilismo di Carlo Emanuele II*, «Nuova Rivista Storica», XXXVII, pp. 62-126.

- BULFERETTI L., 1953b, *La feudalità e il patriziato nel Piemonte di Carlo Emanuele II (1663-1675)*, «Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia e Magistero dell'Università di Cagliari», XXI, parte I, pp. 365-624.
- BULFERETTI L., 1953c, *Assolutismo e mercantilismo nel Piemonte di Carlo Emanuele II (1663-1675)*, Torino.
- BULFERETTI L., 1956, *L'elemento mercantilistico nella formazione dell'assolutismo sabaudo*, «Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino», LIV, pp. 273-298.
- CASTRONOVO V., 1977, *Emanuele Filiberto*, in *Dizionario biografico degli italiani*, XX, Roma, pp. 326-340.
- CASTRONOVO V. (a c. di), 1992, *Storia di Torino*, II, Milano, 1992.
- CAVALLERA M. - CONCA S.A. - RAVIOLA B.A. (a c. di), 2019, *Le vie del cibo. Italia settentrionale (secc. XVI-XX)*, Roma.
- CERRATO M., 2017, *«L'agricoltura nella regione saluzzese» di Ferdinando Gabotto: opera pionieristica o espressione secondaria di interessi dei suoi anni?*, «Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino», CXV, pp. 389-406.
- CHAUVARD J.-F. - MERLOTTI A. - VISCEGLIA M.A. (a c. di), 2015, *Casa Savoia e Curia romana dal Cinquecento al Risorgimento*, Roma.
- CHIARLONE POGGIO V., 1991, *La coltivazione della vite a la Morra e Barolo vista da due estimi dei primi decenni del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 149-186.
- CHIARLONE POGGIO V., 1992, *Viticultura e proprietà fondiaria a La Morra nella seconda metà del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1992, pp. 299-312.
- CHICCO G., 1995, *La seta in Piemonte, 1650-1800*, Milano.
- CHIODO D., 2013 *Bachi, duchi e imenei: l'omaggio di un vassallo cortigiano*, in RAVIOLA - VARRALLO (a c. di), 2013, pp. 247-253.
- CHIODO D., 2019, *Tesaurus, Alessandro*, in *Dizionario biografico degli italiani*, XCV, Roma.
- CLARETTA G., 1868-1869, *Storia della reggenza di Cristina di Francia duchessa di Savoia*, Torino, 2 voll.
- CLARETTA G., 1877-1878, *Storia del regno e dei tempi di Carlo Emanuele II duca di Savoia*, Genova, 3 voll.
- CLARETTA G., 1884, *La successione di Emanuele Filiberto al trono sabaudo e la prima ristituzione della Casa di Savoia*, Torino.
- COMBA R., 1992a, *Paesaggi della coltura promiscua: alteni "gricie" e terre altenate nel Piemonte rinascimentale*, in COMBA (a c. di), 1992, pp. 17-36.
- COMBA R., 1992b, *La vite e il vino nella cultura agronomica subalpina del Settecento*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 153-176.
- COMBA R. (a c. di), 1991, *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, Cuneo.
- COMBA R. (a c. di), 1992, *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, Cuneo, 2 voll.
- COMBA R. (a c. di), 1997, *Storia di Torino*, II, *Il basso Medioevo e la prima età moderna*, Torino.
- COMBA R. - BENEDETTO S.A. (a c. di), 2002, *Torino, le sue montagne, le sue campagne. Rapporti, metamorfosi, tradizioni produttive, identità (1350-1840)*, Torino.

- COMBA R. - SERENO P. (a c. di), 2002, *Rappresentare uno stato. Carta e cartografi degli Stati sabaudi dal XVI al XVIII secolo*, Torino, 2 voll.
- COMOLI MANDRACCI V., 2002, *L'urbanistica della città capitale e del territorio. La «corona di delitie» e la magnificenza del principe*, in RICUPERATI (a c. di), 2002, pp. 453-459.
- COZZO P., 2013, «*Tutti i gran salti cominciano da Roma*»: strategie sabaude per la promozione regia nella Roma del Seicento, in PERRILLAT (a c. di), 2013, pp. 89-104.
- CROCE G.B., 1606, *Della eccellenza e diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, Torino (n.e. a c. di SOMAGLINO P., Torino 2004, rist. anast. Torino 2008).
- DARDANELLO G. (a c. di), 2018, *Cultura, arte e società al tempo di Filippo Juvarra*, Firenze.
- DATTA DE ALBERTIS G., 1943, *Cristina di Francia, Madama Reale*, Torino.
- DE ANGELIS A. - FANTINO A., 1992, *Agricoltura e viticoltura nel Saluzzese tra Sei e Settecento: un primo tentativo di analisi*, in COMBA (a c. di), 1992, pp. 357-376.
- DE FELICE R., 1960, *San Martino d'Aglié, Ludovico*, in *Dizionario biografico degli italiani*, I, Roma, pp. 409-410.
- DEVOTI C. (a c. di), 2021, *Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours. Stato, capitale, architettura*, Firenze.
- DI MACCO M. - ROMANO G. (a c. di), 1989, *Diana trionfatrice. Arte di corte nel Piemonte del Seicento*, Torino.
- DOGLIO M.L., 1998, *La letteratura a corte. Intellettuali e cultura letteraria*, in RICUPERATI (a c. di), 1998, pp. 597-630 (vedilo ora con un titolo diverso, «*Meraviglie e magnificenze della corte di Torino*», in DOGLIO M.L., *Letteratura e retorica tra Cinquecento e Seicento*, Firenze 2016, pp. 41-98).
- DONATO G., 1991, *La vite nella plastica lombardo-piemontese del Quattrocento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 71-90.
- FERRETTI G. (a c. di), 2014, *De Paris à Turin. Christine de France duchesse de Savoie*, Paris.
- FERRETTI G. (a c. di), 2017, *L'État, la cour et la ville. Le duché de Savoie au temps de Christine de France (1619-1663)*, Paris.
- FERRONE V., 1984, *Tecnocrati, militari e scienziati nel Piemonte dell'Antico Regime alle origini della Reale Accademia delle Scienze di Torino*, «*Rivista Storica Italiana*», XCVI, pp. 415-509.
- FERRONE, V., 1988, *La Nuova Atlantide e i Lumi. Scienza e politica nel Piemonte di Vittorio Amedeo III*, Torino.
- FIRPO L. (a c. di), 1965-1984, *Relazioni di ambasciatori veneti al Senato, tratte dalle migliori edizioni disponibili e ordinate cronologicamente*, Torino, 13 voll.
- FRESIA R., 1992, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticoltura nell'Albese in età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, pp. 313-356.
- FUMAGALLI E. - SIGNOROTTO G. (a c. di), 2012, *La corte estense nel primo Seicento. Diplomazia e mecenatismo artistico*, Roma.
- GABOTTO F., 1902, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV*, in *Miscellanea saluzzese*, Pinerolo.

- GAL S., 2012, *Charles-Emmanuel de Savoie. La politique du précipice*, Paris.
- GARRIER G. (a c. di), 1990, *Le vin des historiens. Actes de I^{er} Symposium Vin et Histoire, Suze-la-Rousse, 19, 20, 21 mai 1989*, Suze-la-Rousse.
- GAULIN J.-L., 1991, "De l'excellence et la diversité des vins": culture agronomique et vinification dans le traité de Giovanni Battista Croce (1606), in COMBA (a c. di), 1991, pp. 39-54
- GHIBAUDI C., 1992, *L'immagine della vite e del vino nella cultura aulica della corte sabauda durante il XVII e il XVIII secolo*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 109-128.
- GIANAZZO DI PAMPARATO V.E., 1891, *Il principe cardinale Maurizio di Savoia, mecenate di letterari e degli artisti, ricerche storiche*, Torino.
- GRAMEGNA L., 1959, *Monssù Pingon*, Torino (I ed. Torino 1906).
- GRIBAUDI ROSSI E., 1975, *Vigne e ville della collina torinese: personaggi e storia dal XVI al XIX secolo*, Torino, 2 voll.
- GRIBAUDI ROSSI E., 1977, *Le ignorate villeggiature collinari di Casa Savoia*, «Studi Piemontesi», VI, pp. 301-319.
- GRISERI A., 1988, *Il Diamante. La Villa di Madama Reale Cristina di Francia*, Torino.
- GROSSI G.L.A., 1968, *Guida alle cascine e vigne del territorio di Torino e contorni*, ed. anas. a c. di GRIBAUDI ROSSI E., Torino (I ed. 1790-1791).
- GULLINO G., 1992, *Strutture agrarie e viticoltura nel Braidese alla metà del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 279-297.
- IEVA F., 2014, *Titre royal et duché de Savoie. Quand Victor-Amedée I^{er} se faisait appeler Roi de Cypre*, in BECCHIA - VITAL-DURAND (a c. di), 2014, pp. 151-171.
- IEVA F. (a c. di), 2016, *I trattati di Utrecht: una pace di dimensione europea*, Roma.
- LACHIVER M., 1990, *Autour du vin claret*, in GARRIER (a c. di), 1990, pp. 135-142.
- LEVATI S., 1992, *Il commercio del vino tra Milano e il Piemonte nella seconda metà del Settecento*, COMBA (a c. di), 1992, pp. 491-505.
- LEVATI S., 2019, *Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo*, in CAVALLERA - CONCA - RAVIOLA (a c. di), 2019, pp. 235-247.
- MARTÍNEZ MILLÁN J. - MARÇAL LOURENÇO M.P. (a c. di.), 2008, *Las Relaciones Discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa. Las Casas de las Reinas (siglos XV-XIX)*, I, Madrid.
- MASOERO M., 1976, *Lettere inedite di un poeta cortigiano del XVII secolo: Ludovico San Martino d'Agliè*, «Studi Piemontesi», V, pp. 301-321.
- MASOERO M. - MAMINO S. - ROSSO C. (a c. di), 1999, *Politica e cultura nell'età di Carlo Emanuele I. Torino, Parigi, Madrid*, Firenze.
- MASSABÒ RICCI I. - GENTILE G. - RAVIOLA B.A. (a c. di), 2006, *Il teatro delle terre. Cartografia sabauda tra Alpi e pianura*, Savigliano.
- MEISSNER D., 1623, *Thesaurus philo-politicus*, Norimberga.
- MERLIN P., 1991, *Tra guerre e tornei. La corte sabauda nell'età di Carlo Emanuele I*, Torino.
- MERLIN P., 1992a, *Emanuele Filiberto e la nascita di una capitale*, in CASTRONOVO (a c. di), 1992, pp. 341-360.
- MERLIN P., 1992b, *Il vino alla corte sabauda nell'età di Carlo Emanuele I*, COMBA (a c. di), 1992, pp. 235-248.

- MERLIN P., 1995, *Emanuele Filiberto. Un principe tra il Piemonte e l'Europa*, Torino.
- MERLIN P., 1998a, *La corte di Carlo Emanuele I*, in RICUPERATI (a c. di), 1998, pp. 243-291.
- MERLIN P., 1998b, *Amministrazione e politica fra Cinque e Seicento. Torino da Emanuele Filiberto a Carlo Emanuele I*, in RICUPERATI (a c. di), 1998, pp. 111-182.
- MERLIN P., 1999, *La scena del principe. La corte sabauda tra Cinque e Seicento*, in MASOERO - MAMINO - ROSSO (a c. di), 1999, pp. 23-26.
- MERLIN P., 2002, *I piaceri della vigna: la «montagna» di Torino tra corte e città*, in COMBA - BENEDETTO (a c. di), 2002, pp. 71-90.
- MERLIN P., 2006, *La struttura istituzionale della corte sabauda tra cinque e seicento*, in BIANCHI - GENTILE (a c. di), 2006, pp. 285-304.
- MERLIN P., 2008a, *Caterina d'Asburgo e l'influsso spagnolo*, in VARALLO (a c. di), 2008, pp. 209-234.
- MERLIN P., 2008b, *Etichetta e politica. L'infante Caterina d'Asburgo tra Spagna e Piemonte*, in MARTÍNEZ MILLÁN - MARÇAL LOURENÇO (a c. di.), 2008, pp. 311-338.
- MERLIN P., 2010, *Nelle stanze del re. Vita e politica nelle corti europee tra XV e XVIII secolo*, Roma.
- MERLIN P., 2012, *Savoia ed Este: due dinastie nel secolo di ferro*, in FUMAGALLI - SIGNOROTTO (a c. di), 2012, pp. 135-148.
- MERLIN P., 2013, *Il governo dell'Infanta: un bilancio tra luci ed ombre*, in RAVIOLA - VARALLO (a c. di), 2013, pp. 159-174.
- MERLIN P., 2021a, *Potere e Regalità dei duchi di Savoia nella prima Età Moderna: la testimonianza degli ambasciatori veneti*, «Studi Piemontesi», L, pp. 77-85.
- MERLIN P., 2021b, *Sviluppo economico e mobilità sociale nel Piemonte della seconda Reggenza: gli ufficiali della Camera dei Conti di Piemonte*, in DEVOTI (a c. di), 2021, pp. 187-205.
- MERLIN P. - ROSSO C. - SYMCOX G. - RICUPERATI G. (a c. di), 1994, *Il Piemonte sabauda*, Torino.
- MERLOTTI A., 1998, *Vittorio Amedeo II: il Savoia che divenne re*, Torino.
- MERLOTTI A., 2015, *Pingone, Filiberto*, in *Dizionario biografico degli italiani*, LXXXIII, Roma.
- MOLA DI NOMAGLIO G. - MELANO G. (a c. di), 2014, *Utrecht 1713. I trattati che aprirono le porte d'Italia ai Savoia. Studi per il terzo centenario*, Torino.
- MORENZONI F. (a c. di con la collaborazione di CAESAR M.), 2019, *La loi du Prince. La raccolta normativa sabauda di Amedeo VIII*, Torino, 2 voll.
- MORIONDO C., *Testa di ferro. Vita di Emanuele Filiberto di Savoia*, con prefazione di P. MERLIN, Torino, 2007 (I ed. Milano 1981).
- MÖRSCHER T., 2001, *Il cardinale Maurizio di Savoia e la presenza sabauda a Roma all'inizio del XVII secolo*, «Dimensioni e problemi della ricerca storica», 2, pp. 147-178.
- MÖRSCHER T., 2002, *Buona Amicitia? Die römisch-savoyischen Beziehungen unter Paul V, 1605-1621: Studien zur frühneuzeitlichen Mikropolitik in Italien*, Mainz.
- NADA PATRONE A.M., 1991, *I vini in Piemonte tra medioevo ed età moderna*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 247-280.

- NADA PATRONE A.M., 1992, *L'enologia nelle considerazioni di un medico piemontese del Cinquecento: Francesco Gallina*, in COMBA (a c. di), 1992, pp. 91-108.
- NASO I., 1991, *Il vino in tavola. Bicchieri e vasellame vinario nel Piemonte dei secoli XV e XVI*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 205-234.
- NASO I., 1992, *Cantine signorili: vini, botti e recipienti vinari in Piemonte tra medioevo ed età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 49-69.
- OBERLI M., 1999, *Magnificentia Principis. Das Mäzenatentum des Prinzen und Kardinals: Maurizio von Savoyen (1593-1657)*, Weimar.
- ORESKO R., 1997, *The House of Savoy in Search for a Royal Crown in the Seventeenth Century*, in ORESKO - GIBBS - SCOTT (a c. di), 1997, pp. 272-350.
- ORESKO R. - GIBBS G.C. - SCOTT H.M. (a c. di), 1997, *Royal and Republican Sovereignty in Early Modern History: Essays in Memory of Ragnhild Hatton*, Cambridge.
- PANERO F., 1991, *Viticoltura, patti mezzadrili e colonia parziaria nel Piemonte centro-meridionale (secoli XV-XVI)*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 105-129.
- PATRUCCO C. (a c. di), 1928, *Lo Stato sabauda al tempo di Emanuele Filiberto celebrandosi in Torino il 4° centenario della nascita del duca*, Torino, 3 voll.
- PENE VIDARI G.S., 2020, *La prima edizione critica degli Statuti di Amedeo VIII di Savoia (1430)*, «Studi Piemontesi», XLIX, pp. 83-86.
- PENNACCHINI L.E., 1928, *Itinerario del Duca Emanuele Filiberto dal 1558 al 1580*, in PATRUCCO (a c. di), 1928, I, pp. 1-152.
- PERRILLAT L. (a c. di), 2013, *Couronne Royale. 300^e anniversaire de l'accession de la Maison de Savoie au trône royal de Sicile*, Annecy.
- PICCO L., 1989, *Tra filari e botti. Per una storia economica del vino in Piemonte dal XVI al XVIII secolo*, Torino.
- PICCO L., 1991, *Gabelle, commerci e consumi: il prelievo fiscale sul vino nel Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 189-203.
- PORTICELLI F. - ROGGERO C., DEVOTI C. - MOLA DI NOMAGLIO G. (a c. di), 2020, *Filippo Juvarra. Regista di Corti e Capitali dalla Sicilia al Piemonte all'Europa*, Torino.
- RANDI L., 1901, *Il principe Cardinale Maurizio di Savoia*, Firenze.
- RAVIOLA B.A., 2003, *Il Monferrato gonzaghese. Istituzioni ed élites di un micro-Stato (1536-1708)*, Firenze.
- RAVIOLA B.A., 2020, *Giovanni Botero. Un profilo fra storia e storiografia*, Milano.
- RAVIOLA B.A. - VARALLO F. (a c. di), 2013, *L'Infanta. Caterina d'Austria, duchessa di Savoia (1567-1597)*, Roma.
- REBORA G., 1992, *Importazioni e consumi di vino a Genova in età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 481-489.
- REINERI M.T., 2006, *Anna d'Orleans. Regina di Sardegna, duchessa di Savoia*, Torino.
- RICUPERATI G., 1994, *Il Settecento*, in MERLIN - ROSSO - SYMCOX - RICUPERATI (a c. di), 1994.
- RICUPERATI G., 2001, *Lo Stato sabauda del Settecento: dal trionfo delle burocrazie alla crisi d'antico regime*, Torino.

- RICUPERATI G. (a c. di), 1998, *Storia di Torino*, III, *Dalla dominazione francese alla ricomposizione dello stato (1536-1630)*, Torino.
- RICUPERATI G. (a c. di), 2002, *Storia di Torino*, IV, *La città tra crisi e ripresa (1630-1730)*, Torino.
- ROGGERO BARDELLI C. - VINARDI M. G. - DEFABIANI V., 1990, *Ville sabaude*, Milano.
- ROSSETTI BREZZI E., 1991, *La vite e il vino nella cultura figurativa quattro e cinquecentesca del Piemonte e dell'immediato oltralpe*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 91-102.
- ROSSO C., 1991, *Un altro Portogallo? I tentativi settecenteschi di esportare i vini piemontesi in Inghilterra*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 507-546.
- ROSSO C., 1992, *Dal gelso all'organzino: nascita e sviluppo di un'industria trainante (1560-1680)*, in BRACCO (a c. di), 1992, pp. 39-65.
- ROSSO C., 1994, *Il Seicento*, in MERLIN - ROSSO - SYMCOX - RICUPERATI (a c. di), 1994.
- ROSSO C., 2002, *Uomini e poteri nella Torino barocca (1630-1675)*, in RICUPERATI (a c. di), 2002, pp. 7-195.
- ROSSO C., 2008, *Le due Cristine: Madama Reale tra agiografia e leggenda nera*, in VARALLO (a c. di), 2008, pp. 367-392.
- RUA G., 1899, *Poeti della corte di Carlo Emanuele I di Savoia*, Torino.
- SACCO I.M., 1928, *Fossano al tempo di Emanuele Filiberto*, in PATRUCCO (a c. di), 1928, II, pp. 169-230.
- [SAN MARTINO D'AGLIÈ F.], 1667, *Le delitie, Relatione della vigna di Madama Reale Christiana di Francia, Duchessa di Savoia, regina di Cipro, posta sopra i monti di Torino, dedicata all'Altezza Reale del serenissimo Carlo Emanuel II duca di Savoia, Principe di Piemonte, re di Cipro, ecc...*, opera di Filindo il Costante, Accademico Solingo, Torino.
- [SAN MARTINO D'AGLIÈ L.], 1610, *L'Autunno del conte D. Ludovico San Martino d'Agliè. Con le rime dell'istesso fatte in diverse occasioni all'Altezza Serenissima di Savoia*, Torino.
- SAVOIA M.J. DI, 1994, *Emanuele Filiberto*, Milano.
- SCAFFIDI C., 1992, *Il bicchiere del re. Cerimoniale, consumi e simbologia del vino alla corte di Vittorio Amedeo II*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 249-259.
- SEGRE A. - EGIDI P., 1928, *Emanuele Filiberto*, Torino, 2 voll.
- SERENO P., 1992, *Vigne e alteni in Piemonte nell'età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 19-46.
- STANGO C., 1987, *La corte di Emanuele Filiberto: organizzazione e gruppi sociali*, «Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino», LXXXV, pp. 445-502.
- STANGO C., 1991, *I vini del duca: i consumi della corte di Emanuele Filiberto*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 235-246.
- STANGO C., 1998, *La corte di Emanuele Filiberto*, in RICUPERATI (a c. di), 1998, pp. 223-242.
- STUMPO E., 1973-1974, *La vendita degli uffici nel Piemonte del Seicento*, «Annuario dell'Istituto storico italiano per l'età moderna e contemporanea», 25-26, pp. 175-264.
- STUMPO E., 1979, *Finanza e Stato moderno nel Piemonte del Seicento*, Roma.
- STUMPO E., 1980, *Emanuele Filiberto di Savoia*, in *Dizionario biografico degli italiani*, XLII, Roma, pp. 553-566.

- STUMPO E., 1985, *Cristina di Francia*, in *Dizionario biografico degli italiani*, XXXI, Roma, pp. 31-37.
- STUMPO E., 2015, *Dall'Europa all'Italia. Studi sul Piemonte in età moderna*, a c. di BIANCHI P., Torino.
- SYMCOX G., 1985, *Vittorio Amedeo: II, l'assolutismo sabauda (1675-1730)*, Torino.
- TAMBURINI L., 1985, *Croce, Giovanni Battista*, in *Dizionario biografico degli italiani*, XXXI, Roma, pp. 212-214.
- TESAURO A., 1994, *La Sereide*, a c. di CHIODO D., San Mauro Torinese (I ed. Torino 1585). *Torino ai tempi di Emanuele Filiberto*, 1928, «Torino. Rivista mensile municipale», n. speciale, VIII, 7-8, luglio-agosto.
- VARALLO F., 2002, *Le feste da Maria Cristina a Giovanna Battista*, in RICUPERATI (a c. di), 2002, pp. 484-502.
- VARALLO F., 2019, *Il mangiare a corte nei conti di Casa Savoia: l'art. 392, Casa, cucina, cantina*, in CAVALLERA - CONCA - RAVIOLA (a c. di), 2019, pp. 347-358.
- VARALLO F. (a c. di), 2008, «*In assenza del re*». *Le reggenti dal XIV al XVII secolo (Piemonte ed Europa)*, Firenze.
- VIALE FERRERO M., 1963, *Feste delle Madame Reali di Savoia*, Torino.
- VINARDI M.G., 1992, «*Vigne, crotte, tinaggi, bassi uffici*»: *i locali per la produzione e la conservazione del vino nel Piemonte moderno*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 71-90.

IL MONDO CONTADINO
NELLA LETTERATURA TRANSFRONTALIERA

**«[...] Car le pain à mon avis signifie
une chose terriblement grande» /
«On entendit ballotter le vin dedans [...]
d'une humanité brusquement chaude».**
Grano, vite, pane e vino nelle narrazioni di Jean Giono

CRISTINA TRINCHERO

1. *Jean Giono: il realismo poetico di un «homme de la terre»*

La scoperta della sua regione, l'*arrière-pays*, entroterra della Costa Azzurra a ridosso delle Alpi, inizia per Jean Giono nell'adolescenza: paesaggi selvaggi accanto a insediamenti di dimensioni modeste che, a dispetto della loro storia plurisecolare non certo di secondo piano, soffrono lo spopolamento, l'abbandono, il ristagno economico. Giono esplora tutto il territorio, a piedi e con mezzi di trasporto vari, dall'arroccata cittadella di Sisteron a villaggi come Banon e Forcalquier, dal Plateau del Contadour fino alla (bassa, se rapportata alle Alpi) Montagne de Lure, 1.800 metri ampi, quasi piatti, boscosi poi pietrosi, ventosi e impervi, suolo che in vetta appare "lunare" e che nella sua fantasia di scrittore si colora sempre di blu in ragione della licenza di cui lo scrittore-artista sente di potersi avvalere quando passa a trasferire su carta quello che vede¹.

Se si esaminano i romanzi, i racconti, gli scritti di saggistica e le memorie² di Giono allo scopo di censire i riferimenti a produzione cerealicola, farine, pane, vi-

¹ Si veda, in merito alla presenza del massiccio del Lure nell'opera di Giono e al rapporto dello scrittore con il mondo della montagna in generale, LE GALL, 2009.

² Al fine di alleggerire i rimandi bibliografici relativi alle citazioni da opere di Jean Giono, i riferimenti saranno indicati riportando tra parentesi tonde, nel corpo del testo, dopo i passi trascritti, le seguenti sigle accompagnate dall'indicazione della/e pagina/e. Indichiamo qui tra parentesi quadre la data della prima edizione e le coordinate complete delle edizioni da noi consultate:

BM: GIONO, 2007;

C: GIONO, 1998;

CM: GIONO, 1971;

OC: GIONO, 1974;

PA: GIONO, 1995;

PP: GIONO, 2020a;

QJD: GIONO, 1996;

RJ: GIONO, 2019;

ti coltura, vino, questi risultano elementi meno caratterizzanti della regione di cui tratta. Il vino non è, tra gli alimenti importanti dell'area mediterranea, quello prevalente in quella Haute-Provence dove primeggiano la coltivazione dell'ulivo e la produzione dell'olio, alternate alle estensioni dei campi di lavanda. La Haute-Provence è certo un territorio che, pur se al cospetto delle montagne, respira un po' il Mediterraneo; una regione che, nelle retrovie della costa mite e turisticamente sviluppata, ne assorbe parte del clima, dell'ecosistema, della cultura; eppure, se la cerealicoltura gode di buona estensione, insieme ai frutteti, i terreni, molto a ridosso dei rilievi, soffrono un clima che alterna la mitezza del Midi ai rigori già alpini³.

A una lettura attenta delle narrazioni gioniane, già soltanto a livello di puro computo quantitativo e trascurando i *cliché* che associano lo scrittore primariamente alla sua città natale, Manosque, e Manosque a distese viola di lavanda e grigioverdi di ulivi, dimenticando la varietà dell'*arrière-pays* citato poc'anzi, grano e vite, pane e vino figurano in realtà diffusamente presenti, sia come prodotti del lavoro agricolo – cioè tipologie vegetali, paesaggi “addomesticati”, sistemi di coltivazione e raccolta, tradizioni, processi produttivi – sia come beni di consumo per la sussistenza dei villaggi. Sono introdotti nelle vicende con ruoli simbolici e funzioni dinamiche fondamentali nell'evoluzione di azioni, individui e comunità. Rappresentano le «belles matières» definite da Gaston Bachelard preziose per la vita e capaci dai primordi delle nostre culture di muovere un universo onirico che dà impulso e senso alla scrittura letteraria: «Les belles matières: l'or et le mercure, le miel et le pain, l'huile et le vin, amassent des rêveries qui se coordonnent si naturellement qu'on peut y déceler des lois de rêve, des principes de la vie onirique. Une belle matière, un beau fruit nous enseignent souvent l'unité de rêve, la plus solide des unités poétiques»⁴. Grano e vite, pane e vino assolvono il ruolo di accessori funzionali sia all'azione, in quanto propulsori di eventi, sia a livello poetico, per i significati di cui si caricano.

Attorno a pane e vino si sviluppano più livelli di memoria – un aspetto costante nella narrativa gioniana⁵. Un livello concerne la sedimentazione e il successivo recupero del vissuto personale e familiare; viene quindi il livello della memoria della

SP: GIONO, 2020b;

VR: GIONO 2020c.

Segnaliamo che i corsivi introdotti in alcuni passi citati sono nostri.

³ Cfr. VIGNES, 1998.

⁴ BACHELARD, 2004, p. 360. Di questo volume ci interessano in particolare le riflessioni del capitolo X su *Le vin et la vigne des archimistes*, studio redatto nel 1947.

⁵ Sui diversi livelli di memoria presenti nell'opera di Giono – anche se l'approfondimento si concentra su un romanzo in particolare – si veda SACOTTE, 2009. Per certi versi i romanzi che compongono la trilogia di Pan sembrano correlarsi a una visione rousseauviana, richiamando una sorta di stato di natura primordiale e perfetto, al di là del tempo e dello spazio, che Giono pare tuttavia sentire insufficiente e parziale nel suo plasmare il profilo de «l'homme de la terre».

comunità di appartenenza e delle comunità frequentate o esplorate nell'errare per la regione, esplicitata in descrizioni di pratiche agricole e produttive, calendari contadini, usanze legate a vite e grano sullo sfondo di zone ben identificabili nella geografia dell'autore. Un terzo livello, più profondo e complesso, si addentra in una dimensione ancestrale che valica i confini temporali e spaziali per attingere al sostrato degli archetipi dell'immaginario della cultura mediterranea classica e giudaico-cristiana di cui si nutre Giono uomo e scrittore. In essa confluisce la memoria collettiva di popoli diversi ma apparentati, le cui origini hanno radici che affondano nella notte dei tempi⁶: che la nostra sia una civiltà del grano e della vite lo attesta il documento più antico della nostra cultura, la Bibbia. Il vino è inoltre la bevanda degli dei nel mondo classico. È il sangue di Cristo nella liturgia cristiana, è simbolicamente fonte di verità. Il pane, in tutte le sue forme, è il nutrimento essenziale degli uomini ed è il corpo di Cristo nella medesima liturgia⁷. In un frammento diaristico inserito nel *journal* del 1944, risalente al periodo trascorso in carcere – prima a Dignes, dopo a Saint-Vincent-les-Forts – motivato dall'accusa di collaborazionismo⁸, lo scrittore annota di aver “fatto lezione” a un giovane curato di campagna, recatosi in visita ai carcerati, in merito alla presenza ricorrente di parole, immagini e narrazioni collegate alla coltivazione del grano e della vite, e alla produzione e al consumo del pane e del vino, nelle prime 1.000 pagine della Bibbia: «Je lui parle tout de suite de l'importance de la paysannerie dans l'ancien et nouveau testament» (*PA*, p. 18)⁹. Nella Bibbia, la simbologia e l'immaginario collegati a questi alimenti e i discorsi sul loro rapporto nella vita delle comunità si sviluppano e si ramificano fino a oggi.

Nel *Prélude de Pan* Giono chiama in causa, evocando gesti elementari della quotidianità nel mondo agricolo, reminiscenze che vanno oltre i ricordi delle pratiche della sua regione: «On avait l'air de se souvenir d'anciens gestes, de vieux gestes qu'au bout de la chaîne des hommes, les premiers hommes avaient faits» (*PP*, p. 42). La simbologia di questi prodotti imprime quella che Mircea Eliade¹⁰ chiama «perennità delle immagini», una mitologia rigogliosa dotata di una carica spirituale

⁶ Cfr. LAURICHESSE - VIGNES (sous la dir.), 2009.

⁷ Cfr., per la simbologia collegata al pane, il dizionario di miti e simboli di CHEVALIER - GHEERBRANDT, 2000, voce *Pain*, pp. 722-723, oltre allo studio MACHEREL - ZEEBROEK, 1994. Per la simbologia del vino, si veda sempre CHEVALIER - GHEERBRANDT, 2000, voce *Vigne*, pp. 1012-1014, e voce *Vin*, pp. 1016-1018, oltre al saggio GUICHARD, 2003.

⁸ Il testo è stato pubblicato postumo col titolo *Portrait de l'artiste par lui-même* nel «Bulletin de l'Association des Amis de Jean Giono», numero 44, dell'autunno-inverno 1995, alle pp. 8-87.

⁹ Per la formazione culturale di Giono e l'importanza della cultura biblica cui si è avvicinato sin dall'adolescenza, si veda almeno DURAND - LAURICHESSE (sous la dir.), 2003.

¹⁰ ELIADE, 1980, pp. 16-19.

superiore rispetto alla vita conscia, voce di una nostalgia di un passato lontano e mitizzato. Attraverso le situazioni più comuni e i gesti più semplici e “primitivi” della quotidianità condivisa nelle comunità contadine e alpine, nel suo “realismo poetico” Giono vuole risvegliare un patrimonio incommensurabile di immagini che l’uomo reca in sé e con sé attraverso i secoli, perché

Réaliste, M. Jean Giono l’est par son terrain d’observation, mais son réalisme est celui d’un poète, car il y a un poète dans ce puissant romancier qu’est Jean Giono, un poète de géorgiques et qui a le sens de l’épopée. Sa “chanson de geste” paysanne a de fortes racines populaires et rustiques, mais sa rusticité [...] n’a pas la fausse rusticité naturaliste et son objectivité conventionnelle. La sienne a une sorte de grandeur poétique¹¹.

Così parla di lui Henri de Régnier nel recensire su «Le Figaro» del 30 dicembre 1930 *Regain* (1930), romanzo con cui Giono, dopo *Colline* (1929) e *Un de Baumugnes* (1930), si impose sulla scena letteraria dando forma a quel trittico di romanzi denominato la trilogia di Pan. Il dio Pan, nelle sue metamorfosi, è simbolicamente all’opera nelle tre vicende, quale manifestazione del divino attraverso le forze di una Natura identificata con un ordine universale che ammonisce e corregge (in *Colline*) o premia (in *Regain*) gli uomini, rammentando loro che di tale ordine sono solamente ingranaggi, non padroni, e che in luogo di una gerarchia tra gli esseri viventi occorre parlare piuttosto di armonie e corrispondenze, equilibri e ruoli. Nello stesso articolo Régnier fornisce altresì un’analisi della fisionomia del «roman paysan», suggerendo sin dalla lettura di quelle prove d’esordio la chiave interpretativa dell’intera opera gioniana.

2. Il ritorno alla terra: ascoltare “il canto del mondo”

Molta letteratura critica e i troppi anni in cui Giono è stato, a torto, collocato nell’ambito della “narrativa regionale”, hanno indotto a ragionare sulla presenza costante nei suoi scritti di un appello a un “ritorno alla natura”. Occorre tuttavia puntualizzare la distanza dalla lezione di Jean-Jacques Rousseau: Giono non fa riferimento a uno stato primordiale mitico, teorizzato e idealizzato, bensì a un sistema superiore, composto da forze che possono essere buone o cattive, a seconda di come noi uomini le percepiamo, anzi, di come ci poniamo verso di esse. Quello di Giono è un «homme de la terre», più che un «homme de nature»: nessuna esaltazione di una vita allo stato primitivo, bensì un recupero equilibrato della «civili-

¹¹ RÉGNIER, 1930, p. 5.

sation paysanne», intesa come antiche relazioni armoniose con l'ambiente e con il prossimo, con i ritmi della quotidianità, con persone e luoghi, da contrapporre alle derive della civiltà urbana denunciata in tante sue pagine – si ricordino, fra i numerosi esempi, l'incipit deciso de *Les vraies richesses* (1936) e diversi passi di *Que ma joie demeure* (1935)¹².

Parimenti lontano è l'idillio campestre e bucolico. Quando l'equilibrio uomo/natura viene rispettato, nei villaggi, nelle campagne, lungo le alture regnano pace e felicità; ciononostante, il mondo agricolo e montano è narrato altresì nelle sfaccettature più spigolose, ruvide, talora spaventevoli.

In *Regain* il dio Pan sorride all'uomo che si comporta bene. Pan è nel vento della primavera e dell'estate, anima la rinascita della vita, la ripresa del ciclo agricolo e dei rapporti relazionali nelle microcomunità rurali. Panturle – protagonista dal nome simbolicamente composto da Pan e dall'anagramma di Lure, montagna reale e mitizzata da Giono che sovrasta l'*arrière-pays* – realizza il sogno di portare campi di grano fino ai piedi del massiccio, estendere la produzione sulle colline da Manosque a Vachères, far rinascere terre spente: «Ce que je veux, c'est du blé, c'est faire pousser du blé sur toute la bosse de Chenevières, c'est mettre du blé dans Aubignane jusqu'au ras des maisons. C'est tout remplir avec du blé, tant que la terre peut en porter» (*R*, p. 101). Si cercano le sementi migliori, per ottenere un grano «beau et solide comme un homme» (*R*, p. 101), «un blé de concours» (*R*, p. 121), forte e robusto come le genti che lo coltivano, «des blés drus et hauts» (*C*, p. 25) temprati dal clima e che recano in sé l'aria, la terra, il sole di quelle campagne, perché il pane migliore è quello che si ottiene dal grano cresciuto nella propria terra e che “sa” di quella terra: «On a beau dire, ce blé du dehors, pour nos terres, ça ne vaut pas le blé du pays» (*R*, p. 122). Il romanzo *Jean le Bleu* (1932) ribadisce le preoccupazioni dell'«homme de la terre», assai diverse dai capricci dell'insoddisfatto uomo di città: «Le souci de César, c'était le pain. Un village sans pain, qu'est-ce que c'est? Perdre son temps, fatiguer les bêtes pour aller chercher du pain à l'autre village. Il y avait plus que ça encore», perché «Sans cette odeur de pain chaud, et sous le gros du soleil, le village avait l'air tout mort» (*JB*, pp. 155-156). Cuocere e disporre di provviste di pane assilla la società contadina di campagna e di montagna; per questa ragione, quando lo si guarda, lo si tocca, lo si mangia, si prova una gioia senza pari, come viene affermato ne *Les vraies richesses*: «Mais voilà que ce pain est venu et tout est

¹² Così scrive nella *Préface* del 1936 a *Les vraies richesses*: «La société construite sur l'argent détruit les récoltes, détruit les bêtes, détruit les hommes, détruit la joie, détruit le monde véritable, détruit la paix, détruit les vraies richesses» (*VR*, p. 25). In *Que ma joie demeure* Giono introduce parimenti inserti narrativi incentrati su una denuncia decisa della civiltà moderna e in particolare del mondo cittadino identificato perlopiù in Parigi, quale luogo della materia che invade l'esistenza umana con abbondanze di ogni foggia, in realtà privando dell'autentico amore per la vita e della felicità genuina.

changé car il a apporté avec lui le souci de pain et la joie de pain. Et ça n'est ni un petit souci, ni une petite joie, car le pain à mon avis signifie une chose terriblement grande» (VR, p. 76).

Se c'è impegno per adattare la natura alle esigenze dell'uomo al fine di farla fruttare, dando vita nuova ad aree altrimenti dimenticate, imprimendo un ordine che armonizza l'uomo al suo ambiente d'origine, la natura risponde amorevole. Ecco quindi le distese di spighe che imbondiscono al sole, mosse dal venticello del sud, garanzia di raccolti che assicureranno, oltre alla sussistenza, la ricchezza, perché commerciabili. Si perviene allora al «regain», termine polisemico e simbolico: è letteralmente l'erba che ricresce dopo la falciatura, ma significa altresì recupero, ripresa, riscatto. Significativo è il passo di chiusura del romanzo che reca quel titolo, *Regain*, un brano composto in toni quasi epici, dove Panturle si staglia come un antico guerriero che si gode la vittoria alla fine della battaglia:

Alors, tout d'un coup, là, debout, il a appris la grande victoire.

Il lui a passé devant les yeux, l'image de la terre ancienne, renfrognée et poilue avec des aigres genêts et ses herbes en couteau. Il a connu d'un coup, cette lande terrible qu'il était, lui, large ouvert au grand vent enragé, à toutes ces choses qu'on ne peut pas combattre sans l'aide de la vie.

Il est debout devant ses champs. Il a ses grands pantalons de velours brun, à côtes; il semble vêtu avec un morceau de ses labours. Les bras le long du corps, il ne bouge pas. Il a gagné: c'est fini.

Il est solidement enfoncé dans la terre comme une colonne (R, p. 149).

Il processo di riscatto è giunto a termine: il protagonista, solidamente piantato nel terreno come un albero – figura archetipa dell'uomo verde e dell'uomo-albero presente nella cultura celtica, emblema del ciclo della Natura¹³ – ha portato a compimento la sua impresa di umano che “addomestica” un habitat ostico, come rammenta la descrizione sopra citata («terribile», «renfrognée et poilue avec des aigres genêts et ses herbes en couteau»), arida e pungente nella sua vegetazione spontanea, adattandola ai suoi bisogni nondimeno rispettandola, fondendosi con essa e accettando i sacrifici che richiede.

«Regain» rimanda ai lavori e ai prodotti della terra, alle messi e al ciclo naturale: a un raccolto ne segue un altro, in un'altra stagione. Rinvia altresì alla rinascita della vita all'interno della comunità, perché la soddisfazione provata nell'ammirare i campi rigogliosi e le farine viene condivisa con Arsule, la quale dà a Panturle un figlio: ad Aubignane la vita riprende allora sia grazie a una rinvigorita economia agricola, sia ai nuovi nati, in una dinamica che rinnova il mito dell'eterno ritorno e

¹³ Si veda PIERRON, 2012.

rammenta come il tempo contadino sia scandito dalle stagioni e dal clima. Non è casuale che festeggiare il «regain» sia paragonato a bere un vino corroborante: «C'est ça, le vin de Panturle: c'est de la sentir contre lui et contente» (R, p. 122).

Nel racconto *Mort du blé*, parte della raccolta *Rondeur des jours*, il grano cede la sua vita all'uomo quando giunge alla maturazione, al termine del processo di aratura, semina, attesa delle spighe. I campi, prima di esaurire il loro corso, sembrano aspettare che i contadini arrivino muniti di falci e gerle per tagliare e riporre le messi nelle fattorie. Pronti nel loro splendore, mentre i villaggi soffrono sotto l'arsura dell'estate, dorati come il sole «Les champs de blé dansent», «pesamment comme un cœur» (MB, p. 224); diventano cioè un cuore pulsante che chiama a sé uomini e donne e infonde loro l'energia necessaria per raccogliarlo, come in queste righe che condensano il ritmo delle azioni, lo sforzo, la successione dei movimenti dei falciatori che ogni anno ripetono le medesime fatiche:

Les quatorze faux entrent dans le blé. Les bras se balancent, les bras ramassent le blé, les jambes avancent, les pieds écrasent l'éteule, les mains tordent les liens, les mains vont chercher les gerbes au gerberon. Les poings serrent les manches des faux, pèsent sur la faux, la retirent, serrent, pèsent, la relancent, le pied s'avance, les reins se courbent, les poings pèsent, serrent, relancent la faux; les pieds s'avancent, les reins se courbent. Les hanches font mal; la tête bourdonne; l'œil tremble. Les dents mordent. Le nez pompe. La bouche aspire. La gorge cuit (MB, p. 233).

Esaurita la propria funzione, «Le champ de blé ne chante plus; doucement, avec ce qui reste du blé droit, il soupire un petit soupir de fer» (MB, p. 235). La terra ora giace immobile e tace, riposando e preparandosi al nuovo giro delle stagioni, mentre l'uomo, recuperate le forze, potrà dedicarsi ad altri mestieri.

La coltivazione della terra, il raccolto, la produzione della farina, la panificazione fanno parte di quei «gestes premiers» ribaditi più volte ne *Les vraies richesses*, che ricordano agli uomini il «mariage qu'ils sont conclu avec la terre» (VR, p. 77), riti che permettono la rigenerazione – «Chaque fois que j'ai rencontré un de ces gestes premiers, je lui ai trouvé une force considérable, je lui ai trouvé une solidité et une assise extraordinaire» (VR, p. 77) e che segnano un momento di passaggio cruciale, quando la vita deve riallinearsi sugli equilibri antichi e su ciò che conta per davvero: «Et voilà des gestes qui arrivent à un moment où nous avons tous besoin de nous sauver si nous voulons vivre [...], avec un grand bonheur qui presque m'étouffe et me fait redevenir moi-même l'homme premier, le paysan» (VR, p. 79).

Uomini, donne, animali si sostengono l'un l'altro nella ripetizione di gesti tramandati nei secoli, che sanno di fatica e di gioia – infatti le donne lavorano nei campi cantando per passare il tempo e darsi forza. Gli uomini paiono entrare in comunione con la terra che hanno coltivato quando, esausti, deposte le falci, finalmente si stendono su di essa per riposare, quasi fondendosi con essa.

Anche le fasi successive, cioè la trasformazione del grano in farina e poi la panificazione, sono occupazioni che uniscono la collettività, eseguite dalle singole famiglie e dall'intero villaggio. Quando ne *Les vraies richesses* Monsieur e Madame Bertrand si mettono a impastare insieme, rinnovano silenziosamente un rito sociale e una complicità di coppia, ravvivano i legami con la terra degli antenati e l'affetto che li unisce: «Ils sont là. Tous les deux, penchés sur ce travail comme sur quelque chose de vivant. Ça a besoin de soin, ce qu'ils font. Ça ne s'élève pas tout seul» (VR, p. 85). Sono le donne a occuparsi della panificazione e a coordinare il processo, mentre gli uomini collaborano, come fa Monsieur Bertrand, obbedendo alle richieste della moglie: che fare il pane sia attività essenzialmente femminile – «un travail de femme, un travail pour lequel il faut de la maternité [...] mais pour lequel, en plus, il fait aussi de la séduction» (VR, p. 83) – lo confermano i gesti di Madame Bertrand, la quale, seppur non più giovane né attraente, sa come coinvolgere il consorte, il quale accorre subito a recuperare l'acqua necessaria e si mette a impastare insieme a lei, confermando un'unione che è dell'anima e del corpo. La materia da lavorare e far lievitare richiede attenzione e amore; modellare le pagnotte implica una manualità che ha del sensuale, come traspare da questa descrizione incentrata sul senso del tatto:

Il a plongé ses bras dans la pâte. Il a senti si c'était assez mouillé ou pas assez. Toute une science s'est réveillée à des gestes de son père et de sa mère, à des bruits entendus quand il était petit garçon. Il a mis ses gestes dans la trace des gestes de ses ancêtres. On croit inventer dans ce qu'on imagine comme des remèdes sociaux, mais rien de ce qui est humain est nouveau [...]. Le social ne doit être que le naturel (VR, p. 85).

Reiterando quei «gestes premiers» si recuperano i riferimenti essenziali e si ristabiliscono equilibri genuini che invece il mondo urbano ha perduto:

La nouveauté, c'est qu'ils ont retrouvé leur condition première [...]. Le monde moderne les a éloignés de la matière pour ne leur en donner que la représentation économique [...]. Voilà qu'ils découvrent les vraies richesses, celles qui permettent la générosité parce qu'elles sont inépuisables, celles qui permettent de penser aux autres, parce que enfin on ne peut pas manger tout son blé – et enfin aussi parce que le blé ne vaut plus rien, et alors on peut le donner. Ils sont en contact avec la matière. Ils se sont débarrassés d'un seul coup de cette fausse intelligence dont on les avait embarrassés et ils sont revenus à la simplicité – qui elle aussi est intelligence (VR, pp. 89-90).

Al pari del pane, il vino torna spesso nell'opera di Jean Giono quale altro prodotto “buono” innanzitutto perché riunisce in sé tutti gli elementi della natura – acqua, terra, fuoco, aria. La vite assorbe il sole, cioè il fuoco, per maturare; varia a

seconda dell'aria, cioè del clima, della latitudine, dei venti; necessita di acqua; assorbe linfa e sapore dalla terra, la quale conferisce a ogni ceppo sfumature di colore e di gusto diverse, più di qualsiasi altro prodotto agricolo. Ogni vino "parla" dunque del terreno che lo produce, la ricorda in chi lo guarda, gusta, odora: «Le vin de Jérôme, le vin de mon frère, le vin de ma terre» (BM, p. 393); un vino che sin dal profumo evoca odori familiari: «Le vin coula: un jet dur avec des ressauts muets comme de l'huile. Une forte odeur de terre et d'herbe» (BM, p. 394)¹⁴. Come per la coltivazione cerealicola, anche la vite implica impegno e premure verso un terreno cui si affidano le speranze di un raccolto e la successiva produzione di beni. In *Batailles dans la montagne* (1937) Giono parla di un ghiacciaio che non esiste ma che è ben verosimile; lo colloca idealmente nell'area di Tréminis (Isère) a lui nota e lo battezza la Treille, pergolato di nevi e ghiacci dove i montanari decidono di far invecchiare il vino ricavato dai pochi vitigni accuditi in un territorio difficile perché molto freddo e perché costantemente minacciato da frane e slavine: «Toute la forme de la Treille s'était modifiée, les grappes de glace avaient vieilli comme des raisins sous la pluie d'automne, un peu pourris» (BM, p. 281).

La comunità ritratta intraprende battaglie quotidiane *in* montagna e *nella* montagna (cioè letteralmente *dentro* alla montagna), non *contro* di essa – il titolo è significativo, *Batailles dans* – non *avec* oppure *contre* – *la montagne*, perché si tratta da un lato di lottare ogni giorno in un ecosistema che impone soggezione e rigore, dall'altro di conservare nei suoi anfratti, in un ambiente particolarissimo, le botti di quel succo faticosamente spremuto delle poche uve cresciute nel freddo. Così facendo, quel vino fatto invecchiare con ostinazione temeraria infonde ai discendenti della comunità la forza necessaria per far fronte a nuove avversità, simboleggiata dall'energia e dal calore che provengono dal recipiente quando è pronto a donare il vino, fonte di vita rinnovata: «Il saisit l'outre par les pattes; il la tira sur le sable. Elle devait tenir au moins cent litres. On entendit ballotter le vin dedans. C'était un bruit souple et tout d'un coup d'une humanité brusquement chaude, bouillante dans ce froid» (BM, p. 392). Il vino è il calore opposto al freddo, è la consolazione opposta alle sciagure, è la saggezza degli antenati che risponde, con soluzioni e speranze, all'inesperienza di chi si trova dinanzi a pericoli e catastrofi naturali. Lo spiega Bachelard ne *La terre et les rêveries du repos*:

Mieux que tout autre végétal, la vigne trouve l'accord des mercures de la terre dominant ainsi au vin son juste poids. Elle travaille tout au long de l'année en suivant la marche du soleil à travers tous les signes zodiacaux. Le vin n'oublie jamais, au plus

¹⁴ Molto interessante, ancorché circoscritto a soli quattro romanzi in ragione della funzione determinante svolta dal vino nell'azione (*Prélude de Pan*, *Que ma joie demeure*, *Batailles dans la montagne*, *Le Hussard sur le toit*), è il già citato contributo GUICHARD, 2003.

profond des caves, de recommencer cette marche du soleil dans les “maisons” du ciel. C’est en marquant ainsi les saisons qu’il trouve le plus étonnant des arts: l’art de vieillir. D’une manière toute substantielle, la vigne prend à la lune, au soleil, à l’étoile un peu du soufre pur seul capable de bien “élémenter” tous les feux des vivants¹⁵.

3. *Pane e vino: nutrimenti del corpo e dell’anima*

Nutrirsi di pane e bere vino sono azioni elementari, necessarie, spontanee. Si placa la fame col pane, mentre col vino si calma la sete e si ottiene quel conforto che l’alcool dà a corpo e anima.

Il narratore-personaggio de *Les vraies richesses* indugia a osservare, toccare, annusare e assaporare il pane di Madame Bertrand, grezzo, pesante, profumato e gustoso, per lui inebriante sin dalla parola; «blé», il grano, evoca nel suo immaginario il nutrimento per eccellenza – «blé, je veux dire nourriture, tout ce qui nourrit» (VR, p. 105) – perché il pane è vita:

C’est du pain brun. Il n’a pas de grosses bulles dans sa mie mais de petites bulles régulières, presque comme un gâteau de cire où les abeilles font le miel. Il est lourd. Ce morceau est gros comme ma main, mais il pèse plus que ma main. Je le goûte, mais bien avant j’ai été saisi par l’odeur, elle revient dans le nez comme si j’avais encore le petit bout de pain dans les doigts, et il est déjà une pâte sous mes dents du fond, et je l’avale.

L’odeur et le goût restent. Le mot «blé» a tout de suite un sens, comme: melon, raisin, pêche, abricot, un fruit, un fruit nouveau (VR, p. 74).

Nel territorio narrato da Giono la vite viene coltivata in un contesto non agevole, con pochi ceppi radicati in terreni grezzi che danno uve forti, rustiche, selvagge, adatte alle genti di una campagna scarna e ad alture poco accoglienti, in certi punti riarsa dal sole e in altri fredda, battuta dal vento – un ibrido tra Mediterraneo e Alpi, dove paiono scontrarsi gli estremi della calura del Sud e i rigori delle montagne. Piantare viti e piegare il suolo alla produzione di uve significa assolvere un ruolo salvifico per la comunità: la vite, albero della vita, garantirà la sussistenza e renderà lussureggianti luoghi altrimenti miserabili. Se ne ricavano però vini inadatti a palati raffinati: sono i prodotti di una terra e di una società semplici, non sofisticate, abituate all’essenziale. Così si legge in *Que ma joie demeure*: «Le vin de Jacquou était à la mesure de son maître: sec et fort», schietto – «le goût franc» (QJD,

¹⁵ BACHELARD, 2004, p. 361.

p. 151); mentre quello di *Batailles dans la montagne* è un vino “verde”, cioè dalle *nuance* fredde, acerbe e acidule, non scaldate dal sole, «avec une petite écume rouge et la violente odeur de la terre» (*BM*, p. 409).

Nella scrittura “sensuale” di Giono – cioè che molto si appella al potere evocativo dei cinque sensi¹⁶ – il vino è introdotto soprattutto attraverso sensazioni visive, associate a sfumature di colore, che non attraverso quelle gustative od olfattive che ci si aspetterebbe invece essere prevalenti. Accanto ai vini “verdognoli” delle terre fredde dominano i vini scuri e spessi, che trasmettono un’idea di durezza e vigore, vini metallici per colore, composizione, gradazione alcolica; “vini maschi” che ricordano la fatica di vivere. È un vino pesante quello che incontriamo in *Que ma joie demeure*, paragonato al piombo per la densità e la tinta cupa, anche se riluce, quasi a restituire il sole che ha assorbito: «[...] le vin était comme chargé de petites feuilles d’or et de fleurs de lumière quand il coulait. Mais, dans le verre, il était soudain lourd comme du plomb» (*QJD*, p. 148). Quello che si produce e si consuma in *Batailles dans la montagne* è cangiante e ricorda talora il bronzo – «tout allumé de reflets, d’un vernis qui tournait dans le bronze» (*BM*, p. 409) – anche se prevale il nero – «noir comme du sucre brûlé» (*BM*, p. 410). Ne *Le Hussard sur le toit* si legge parimenti di un vino «épais, très fort et très noir» (*HT*, p. 440). Come il sangue – di cui riprende le sfumature – il vino instilla vita; se manca, la vita vien meno. Un vino “sanguigno” è sangue della terra che entra in circolo nel singolo e nella comunità, trasformandola in un solo organismo, dove ogni persona, come ciascun organo in un corpo, ha una sua precisa funzione e sopravvive se sana e correlata agli altri¹⁷. Produrre vino è una vittoria; dunque la festa collettiva della vendemmia e l’atto di pestar l’uva insieme sono espressione di vita ritrovata, nonostante il passare il tempo e delle persone. È sangue nuovo che contrasta la morte e i limiti dell’umana condizione: «Le sang recrée par le pressoir est le signe d’une immense victoire sur la fuite anémique du temps»¹⁸. In maniera abbastanza scontata, i vini bianchi sono invece associati a personaggi femminili miti, come la «nonne» che ne *Le Hussard* lo beve per ristorarsi dopo essersi occupata dei morti di colera; oppure, vengono adoperati per cucinare ricette semplici, come la polenta al vino bianco citata nel medesimo romanzo, mai come bevanda per occasioni di convivialità.

¹⁶ Interessante l’analisi condotta in LADEVÈZE, 2018. Più in generale, è utile l’approccio critico di RICHARD, 1984; acuto l’apporto di VIGNES, 1995, in cui si ragiona su come la conoscenza intuitiva che si fonda sulle percezioni dei cinque sensi venga eletta da Giono a forma di conoscenza superiore.

¹⁷ Cfr. l’analisi dello spazio del villaggio come realtà topografica e poetica, tra realtà e immaginario, applicata a esempi di «roman rustique», in FARHADNEJAD - VAHDATIRAD, 2017.

¹⁸ DURAND, 1984, p. 298.

Il vino assume in più occasioni proprietà terapeutiche e addirittura salvifiche, archetipo della panacea per tutti i mali del corpo e dello spirito¹⁹. In *Colline* grazie al vino si dissetano gli abitanti dei villaggi estenuati dalla siccità. Manca l'acqua: il vino placa la sete e infonde forza per proseguire la ricerca delle sorgenti su per le pendici.

Acqua e vino nell'immaginario si collocano agli antipodi. In effetti, ne *Le Hussard sur le toit* il vino viene opposto all'acqua: esso disinfetta e guarisce, invece l'acqua porta la malattia, il colera. Il protagonista Angelo beve vino non per piacere, bensì per ovviare ai sintomi del morbo: il *bourgogne* è rimedio rapido contro l'epidemia; però gli effetti di questa bevanda di conforto morale e fisico si impongono soltanto verso la fine del romanzo, al termine del percorso di lotta contro l'epidemia. «Buvez, nous avons besoin de vin» (*HT*, p. 443), esorta Angelo nel capitolo XII dei quattordici fra cui si snoda la vicenda, in quella scena di ebbrezza e di unione dei due eroi che è nel contempo il momento della dichiarazione dei sentimenti reciproci. Allo stesso modo, il vino lenisce ferite del corpo e dell'anima in *Batailles dans la montagne* – «il avait le visage tourné vers le ciel [...] le vin arrosa ses blessures» (*BM*, p. 394) – perché viene consumato insieme agli altri, non per un'illusoria evasione nello stordimento individuale.

4. La condivisione: il «bonheur fou» possibile

La felicità è condivisione e comunione – «Mais la joie panique, il est impossible de la garder pour soi-même. Elle nous est donnée par toute l'épaisseur de la vie. Celui qui l'a, s'il ne la partage, ne fait que la toucher et la perdre» (*VR*, p. 21; prefazione aggiunta da Giono nel 1936). Pertanto, il vino va bevuto insieme – come il vino dell'alleanza proclamato nell'Ultima Cena – in occasione di ritrovi e feste. Bere vino segna un cambiamento nell'azione, imprimendo una svolta che può portare, a seconda, alla soluzione di una questione oppure alla degenerazione. Offrire vino e berlo con qualcuno, amico, parente o forestiero, rimanda all'antica legge dell'ospitalità e suggella legami vecchi e nuovi: in *Que ma joie demeure* un bicchiere di vino viene offerto a colui che arriva con una buona notizia in un contesto dove già la gente era predisposta a un cambiamento in positivo, sancendo con un gesto che ha del sacro un'evoluzione felice della vita del villaggio. «Acte collectif», passarsi il vino è motore di relazioni e permette la formazione o il rinnovamento di un gruppo: «Le vin passe de main en main. Chacun reçoit la base, y boit, fait la passe à son voi-

¹⁹ BACHELARD, 2004, p. 367.

sin; le passage du vin fait de lui une station et un moteur de la circulation. Celle-ci décrit le groupe, suit le fil de la relation»²⁰.

Lo stesso discorso vale per il pane: il lavoro nei campi di grano è un impegno per tutta la comunità, dal calendario scandito dalle fasi della coltivazione fino al raccolto, alla macina per ottenere la farina e, infine, alla preparazione dell'alimento che se ne ricava. È solenne il tono con cui in *Jean le Bleu* Giono descrive la mietitura cui nel capitolo VII il narratore-protagonista assiste, guardando da distante, mentre si dedica alla lettura dell'*Iliade* – lettura non casuale per il rimando implicito alle imprese eroiche dell'umanità:

Je lus l'Iliade au milieu des blés mûrs. On fauchait sur tout le territoire. Les champs lourds se froissaient comme des cuirasses. Les chemins étaient pleins d'hommes portant des faux. Des hurlements montaient des terres où l'on appelait les femmes. Les femmes couraient dans les éteules. Elles se penchaient sur les gerbes; elles les relevaient à pleins bras – et on les entendait gémir ou chanter. Elles chargeaient les chars. Les jeunes hommes plaignaient les fourches de fer, relevaient les gerbes et les lançaient. Les chars s'en allaient dans les chemins creux. Les chevaux secouaient les colliers, hennissaient, tapaient du pied. Les chars vides revenaient au galop, conduits par un homme debout qui fouettait les bêtes et serrait rudement dans son poing droit toutes les rênes de l'attelage. Dans l'ombre des buissons on trouvait des hommes étendus, bras dénoués, aplatis contre la terre, les yeux fermés; et, à côté d'eux, les faucilles abandonnées luisaient dans l'herbe (*JB*, p. 141).

Inforinati, i pani preparati dai singoli abitanti della borgata diventano pani di tutti, rafforzando in questo modo il senso di appartenenza a una collettività che condivide spazi, preoccupazioni, mestieri, cultura, come descritto nel dettaglio ne *Les vraies richesses*: «Ils sont presque tous là-bas au four, alignés. Tantôt c'est le pain de l'un, tantôt c'est le pain de l'autre.

C'est un travail qui aime la compagnie» (*VR*, p. 102). L'organizzazione e il coordinamento dei gesti della semina e del raccolto, dell'aratura e della vendemmia, l'ordine e la simmetria con cui i pani e le botti vengono disposti, sono il paradigma di un'armonia che pare possibile realizzare in una dimensione lontana dalla realtà cittadina, dove la moltitudine non è sinonimo di coesione: «Ce n'est pas un corps organisé, c'est un entassement», «Cette foule n'est emportée par rien d'unanime»; la società urbana appare piuttosto «une anonyme création de forces déséquilibrées de l'homme» e «une solitude qui n'est pas harmonie et divin concert, mais le silence total de l'âme par étouffement» (*VR*, p. 45).

²⁰ SERRES, 1985, p. 191. Cfr. inoltre BARTHES, 1957, p. 75.

Nei festeggiamenti con cui si chiudono *Les vraies richesses e Batailles dans la montagne* abbonda il pane ma soprattutto il vino, che dona ebbrezza sana, facendo gioire il giusto, perché viene consumato nella quantità e nella cornice appropriata²¹; si suona, si canta, si balla: «La vertu de ces beuveries est à la fois de créer un lien mystique entre les participants et de transformer la condition morose de l'homme. Le breuvage enivrant a pour mission d'abolir la considération quotidienne de l'existence et de permettre la réintégration orgiastique et mystique»²². Durante la festa, si recupera coraggio e si confidano segreti e sentimenti, così i giovani innamorati si dichiarano e si formulano promesse per il futuro della coppia e della comunità, poiché «Le vin est symbole de la vie cachée, de la jeunesse triomphante et secrète»²³. Subentra la gioia alla fatica, si recupera la parola e con essa la memoria del passato nei racconti delle anziane: il vino ha il potere di “risvegliare” le lingue, di raccontare e di confessare, dando voce a emozioni e ricordi, sempre in un atto di condivisione che permette di perpetuare il passato nel presente e nel futuro. Prodotto alchemico capace di indurre cambiamenti nel corpo e nell'anima, il vino sa rovesciare le situazioni: il debole acquista forza, il taciturno diventa loquace, il timido si apre agli altri.

In ogni fase di passaggio e di trasformazione dell'azione romanzesca, i prodotti della terra e i beni alimentari di base sono vissuti insieme e rafforzano il senso di appartenenza a coppie, famiglie, comunità, genere umano. Sono vissuti intensamente, in un coinvolgimento che è totale, mentale, spirituale e sentimentale, quanto fisico e materiale.

Diversamente dal pane, il vino può tuttavia scatenare effetti nefasti se il suo consumo non è corretto. In merito, sorge immediato citare il frammento in cui Roland Barthes riflette su come nella cultura francese l'ebbrezza non sia mai vissuta come un fine, quindi non sia mai cercata per sé, bensì sia intesa sempre come una conseguenza del consumo del vino, un piacere e non uno strumento per raggiungere effimere parentesi di spensieratezza:

Mais ce qu'il y a de particulier à la France, c'est que le pouvoir de conversion du vin n'est jamais donné ouvertement comme une fin: d'autres pays boivent pour se saouler, et cela est dit par tous; en France, l'ivresse est conséquence, jamais finalité; la boisson est sentie comme l'étalement d'un plaisir, non comme la cause nécessaire d'un effet recherché: le vin n'est pas seulement philtre, il est aussi acte durable de boire: le geste a ici une valeur décorative et le pouvoir du vin n'est jamais séparé de ses modes d'existence²⁴.

²¹ Cfr. BARTHES, 1957, in particolare il capitolo *Le vin et le lait*, e SERRES, 1985, pp. 168-169.

²² DURAND, 1984, p. 299.

²³ *Ibid.*, p. 298.

²⁴ BARTHES, 1957, p. 75.

In *Que ma joie demeure*, dopo una «douce ivresse», l'azione evolve negativamente quando, non più bevanda conviviale, il vino diventa fonte di evasione illusoria per il vecchio che lo beve isolato, separato dalla comunità. Quando l'impiego del vino è eccessivo e avviene obbedendo a logiche egoistiche, si producono atti irrazionali e smodati, seguiti da eventi funesti. L'ubriachezza fa perdere la ragione, l'individuo è indotto a perpetrare violenza fisica e verbale, decade come persona e talora trascina nel suo decadimento tutta la comunità. Sacrilego è non rispettare quella "morale collettiva" che ne ha stabilito ragioni, finalità e quantità d'uso²⁵. In *Colline* il vecchio Janet, su cui si apre e si chiude la vicenda, beve troppo, si rovina la salute e guasta la stabilità del villaggio, investito dalla malora: «Le père Janet? C'était peut-être pas un gros buveur, mais il sifflait ses six litres tous les jours; de vin, eh, je compte pas le marc, ça c'est une autre affaire, ni le semoustat, le vin rosé, les griottes, le soir que ça lui a pris il en avait sucé un demi-bocal» (*C*, p. 33).

Morto Janet, personaggio disturbante, avverrà una sorta di catarsi e la vita potrà rinascere nei consueti equilibri. In *Prélude de Pan* una festa contadina degenera: sin dal mattino non si beve, bensì ci si "inonda" di alcool – «on s'inondait de bière et de vin» (*PP*, p. 25); dal piacere dionisiaco positivo si passa alla frenesia orgiastica, senza decoro nè rispetto per cose e persone:

[...] tout le village était dans la transe. Il n'y avait plus de tables, plus de tréteaux, plus de bouteilles [...]. On dansait parfois dans de la pâte à berlingots, et c'était dur à lever les pieds, alors. On dansait dans du vin, dans de la bière, dans de la pisse qu'on laissait aller, tout droit, sans réfléchir, dans le pantalon ou dans la jupe (*PP*, p. 44).

Dello straniero, arrivato silenzioso e meditabondo dai boschi che troppi abitanti del posto andavano devastando, si dice invece che, dopo aver accarezzato l'antico pioppo del borgo, entrato nel Café du Peuple, ordini soltanto dell'acqua:

Il allait deux pas, puis il épiait, puis il faisait encore quelques pas légers en rasant les murs. Il vit notre peuplier. Alors il osa traverser une grande plaque de soleil et il vint vers l'arbre. Il resta là un moment à renifler. Il prenait le vent. Il avait le dos rond, comme les bêtes chassées. De sa main il caraisait la vieille peau de notre arbre. À un moment il abaissa une branche et il mit sa tête dans les feuilles pour les sentir (*PP*, p. 27).

Nel riequilibrio tra liquidi, successivo a un gesto di comunione con il bosco, si ripristina l'ordine nel villaggio, passando però per una necessaria reazione della

²⁵ *Ibid.*, 1957, p. 76.

Natura, manifestata dallo scatenarsi di una tempesta tanto violenta quanto purificatrice nel momento di massima eccitazione della festa orgiastica dove si abusa dell'alcool e dove si obnubilano mente e anima. Il momento di transizione che separa il passato degenerato da un futuro purificato è annunciato da un forte lampo, quasi un fulmine di Zeus. La Bibbia insegna come il vino è un mezzo con cui Dio punisce gli infedeli e i ribelli, chi non ha saputo vivere la festa in maniera adeguata, portandolo a distruggersi da sé. Come nel mondo classico, il dio Pan passa all'opera, scatenando le forze della Natura per castigare gli uomini:

Alors, toute la nature de la montagne se mit à bouillir comme une soupe. Tout ce que la forêt avait de bêtes se mit à suer d'entre les arbres et les herbes. Ça dévalait sur les pentes comme un éboulement, comme un écroulement de boue. C'était serré, ventre à ventre, dos à dos, le poil contre le poil, le poil contre l'écaille [...].
Il vint aussitôt la pluie et la nuit. La pluie, dure et serrée à croire que c'étaient des blocs de ciel qui tombaient sur nous. La nuit, et alors, cette abomination qui me remplissait éclata autour de moi comme un soleil (*PP*, pp. 45-47).

La «chasse au bonheur» di Giono, venata per alcuni versi dallo spirito carico di vita e di energia di cui sono intrise la vita e l'opera di Stendhal, comporta non la ricerca a ogni costo del piacere e di appagamenti effimeri; ecco cosa significa «te plâcher à ta place naturelle» (*VR*, p. 59): «Les orages, le vent, la pluie, les ciels parcourus de nuages éblouissants, je n'en jouis plus comme un homme, mais je suis l'orage, le vent, la pluie, le ciel, et je jouis du monde avec leur sensibilité monstrueuse» (*VR*, p. 20). È una felicità costruita sulla consapevolezza adulta del valore delle gratificazioni conquistate giorno dopo giorno, in un'accettazione lucida della condizione umana, persino della morte, ma anche in un'opporci, tramite il «bonheur fou», alle mortificanti e avviliti morali del sacrificio e della rinuncia – le «vraies richesses», giustappunto, richiamate nel titolo degno di un saggio scelto per un romanzo che alterna l'azione a quadri quasi visionari, come là dove Giono ritrae un'armata di contadini insediati lungo le rive della Senna per «effacer avec du blé» (*VR*, p. 142) – ancora una volta entra in scena il grano – i palazzi e le vie dove si consuma l'imbarbarimento dell'uomo.

5. *Note conclusive*

Oggi ormai finalmente annoverato tra i classici del Novecento francese e oggetto di articolata bibliografia di studi, Giono è stato in passato talora recepito come autore di «romans paysans», impiegando questa espressione con un'accezione dispregiativa, cioè parlandone in termini di autore dagli orizzonti e dall'impatto, in termini di valore letterario, puramente regionali e locali. È la medesima valutazione

parzialissima che ha penalizzato scrittori, diversi ma paragonabili a Giono, della narrativa italiana, come Cesare Pavese e Giuseppe Biamonti²⁶, sì legati, al par suo, al proprio territorio di origine, nondimeno capaci di assurgerlo a metafora della condizione umana e del rapporto dell'uomo col mondo, inteso come ecosistema ambientale e sociale, e come ordine universale. I personaggi di Giono vanno quindi ben oltre gli abitanti della Haute-Provence, della macroregione alpina e della grande area mediterranea: simboleggiano la specie umana nel suo rapporto primordiale, armonioso, con la Terra e con il cosmo, con le forze della natura e con ogni altro essere vivente.

I suoi romanzi e i suoi racconti, insieme agli scritti intimi e alla saggistica, propongono certamente una presentazione e un'interpretazione, filtrata dallo sguardo dello scrittore-artista, di un territorio preciso esaminato attraverso una memoria storica individuale e regionale: però, per mezzo della caratterizzazione locale e delle scene di vita pastorale e agricola di provincia, nelle campagne e sulle montagne, egli può cogliere e rappresentare l'epopea umana universale nei suoi drammi, nei suoi interrogativi, nelle sue "missioni". Invece di perseguire il realismo romantico alla maniera dei suoi modelli Stendhal e Hugo, cui per certi versi è debitore, nel suo narrare Giono forgia una Haute-Provence reale – là dove inserisce dettagli e scorci di vita quotidiana e là dove si fa storico della sua terra e dell'Italia settentrionale del secolo prima²⁷ – ma rielaborata; realistica ma trasfigurata dall'immaginazione, dove materie e gesti in apparenza banali della quotidianità, quindi anche dell'alimentazione, come produrre e mettere sul desco pane e vino, vengono a caricarsi di connotazioni che richiamano il sostrato più profondo dell'anima.

Tramite la stratificazione e fusione, in un proprio immaginario personale, di livelli e fonti, di tradizioni letterarie e religiose che fanno parte di un esteso immaginario simbolico connesso alla materia comune a spazi e a epoche differenti, Giono analizza e restituisce una regione col realismo del poeta²⁸, ponendosi quale narratore che aiuta il lettore nella scoperta, comprensione e messa in valore di un territorio. Egli lo accompagna nel percorso che conduce all'essenza dei luoghi nella loro

²⁶ Si veda l'interessante studio GRASSANO, 2018.

²⁷ Rimandiamo ai romanzi del ciclo dell'ussaro, progetto ambizioso che avrebbe dovuto includere un numero più ampio di volumi rispetto a quelli effettivamente realizzati, incentrato attorno alla figura del giovane ufficiale piemontese Angelo Pardi, che, sullo sfondo dell'Italia degli intrighi della Carboneria, fugge in Francia, dove, oltre a trovarsi nel mezzo dell'epidemia di colera, deve affrontare avventure degne di migliori romanzi di tradizione ottocentesca.

²⁸ «[...] l'imagination ne peut s'éclairer que par les poèmes qu'elle inspire. Son rôle est de former des images qui dépassent la réalité, qui la chantent. Elle invente la vie nouvelle, elle invente l'esprit nouveau... Cette adhésion à l'invisible, voilà la poésie première, voilà la poésie qui nous permet de prendre goût à notre destin intime [...]. La vraie poésie est une fonction d'éveil... Le monde n'existe poétiquement que s'il est réinventé». Cfr. MARGOLIN, 1974, p. 16: lo studio riprende un passo dal saggio bachelardiano *L'eau et les rêves*.

specificità e nello stesso tempo nella loro universalità, sfruttando al massimo il potere suggestivo ed evocativo della parola che immerge nei luoghi stessi chi legge e chi li visita, guidato dalla suggestione – «le plus magique instrument de connaissance, c'est moi-même» (P, in OC, p. 206), scrive in *Provence*. Modella un linguaggio che parla, oltre che alla logica razionale, anzitutto all'anima; dal dettaglio minuto trasporta il lettore in ambienti e atmosfere d'insieme, fornendo però sempre la chiave di accesso per la comprensione di una realtà geografica e umana precisa. Fa percepire, in definitiva, quel «chant du monde» che attraverso il particolare coglie l'universale e che immerge gli uomini nel creato, in un fenomeno di osmosi dell'individuo con gli elementi della materia. Giono è a tutti gli effetti un abilissimo «[...] conteur d'histoires à portée autrement plus large, parce que ce sont les ressorts universels de l'homme qu'il cherche à mettre en évidence, la beauté et la puissance des sens, la profondeur des lignes de vie, la capacité de l'imaginaire à transfigurer le réel, la puissance du lien poétique et charnel entre homme et nature; et encore l'absolue nécessité du don gratuit, de la noblesse inutile, du geste d'élan»²⁹; questo egli ambiva d'altronde a diventare, come rivela in un frammento – intitolato giustappunto *Le chant du monde* – inserito nella raccolta *Solitude de la pitié*, dove traccia un progetto di scrittura preciso e redige una sorta di manifesto di poetica personale:

Dans tous les livres actuels on donne à mon avis une trop grande place aux êtres mesquins et on néglige de nous faire percevoir le halètement des beaux habitants de l'univers [...]. Je sais bien qu'on ne peut guère concevoir un roman sans un homme, puisqu'il y en a dans le monde. Ce qu'il faudrait, c'est le mettre à sa place, ne pas le faire le centre de tout, être assez humble pour s'apercevoir qu'une montagne existe non seulement comme hauteur et largeur mais comme poids, effluves, gestes, puissance d'envoûtement, paroles, sympathie. Un fleuve est une personnage, avec ses rages et ses amours, sa force, son dieu hasard, ses maladies, sa faim d'aventures. Les rivières, les sources sont des personnages: elles aiment, elles trompent, elles mentent, elles trahissent, elles sont belles, elles s'habillent de joncs et de mousses. Les forêts respirent. Les champs, les landes, les collines, les plages, les océans, les vallées dans les montagnes, les cimes éperdues frappées d'éclairs et les orgueilleuses murailles de roches sur lesquelles le vent des hauteurs vient s'éventrer depuis les premiers âges du monde: tout ça n'est pas un simple spectacle pour nos yeux. C'est une société d'êtres vivants. Nous ne connaissons que l'anatomie de ces belles choses vivantes, aussi humaines que nous, et si les mystères nous limitent de toutes parts c'est que nous n'avons jamais tenu compte des psychologies telluriques, végétales, fluviales et marines (CM, in SP, pp. 180-181).

²⁹ GUICHARD, 2003, p. 469.

- BACHELARD G., 2004, *La terre et les rêveries du repos* [1948], Paris.
- BARTHES R., 1957, *Mythologies*, Paris.
- CARMIGNANI P. - LAURICHESSE J.-Y, THOMAS J. (sous la dir.), 1998, *Saveurs, senteurs: le goût de la Méditerranée*, Perpignan.
- CHEVALIER J. - GHEERBRANDT A., 2000, *Dictionnaire des symboles. Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*, édition revue et augmentée, Paris.
- DURAND G., 1984, *Structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris.
- DURAND J.-F. - LAURICHESSE J.-Y. (sous la dir.), 2003, *Giono dans sa culture*, Actes du colloque (Perpignan-Montpellier, 27-30 mars 2001), Perpignan.
- ELIADE M., 1980, *Immagini e simboli. Saggi sul simbolismo magico-religioso* [1952], Milano.
- FARHADNEJAD A. - VAHDATIRAD S., 2017, *L'espace dans le roman paysan Les cas de Jean Giono et de Mahmoud Dowlatabadi*, «Revue des Études de la Langue Française», 9, 1, pp. 39-50.
- GIONO J., 1971, *Le chant du monde* [1934], Paris.
- GIONO J., 1974, *Cœuvres romanesques complètes*, Paris, 3 voll.
- GIONO J., 1995, *Portrait de l'artiste par lui-même*, «Bulletin de l'Association des Amis de Jean Giono», 44, automne-hiver, pp. 8-87.
- GIONO J., 1996, *Que ma joie demeure* [1935], Paris.
- GIONO J., 1998, *Colline* [1949], Paris.
- GIONO J., 2007, *Batailles dans la montagne* [1937], Paris.
- GIONO J., 2019, *Rondeur des jours. L'eau vive*, I [1943], Paris.
- GIONO J., 2020a, *Prélude de Pan*, in ID., *Solitude de la pitié* [1932], Paris, pp. 20-49.
- GIONO J., 2020b, *Solitude de la pitié* [1932], Paris.
- GIONO J., 2020c, *Les vraies richesses* [1937], Paris.
- GRASSANO M., 2018, *Les deux Ligurie. Francesco Biamonti sur les traces de Jean Giono*, «Cahiers de Narratologie», 34 <<https://journals.openedition.org/narratologie/8930>>.
- GUICHARD F., 2003, *À la recherche du vin comme révélateur littéraire. En relisant Jean Giono*, «Lusotopie», 10, pp. 467-483.
- LADEVÈZE C., 2018, *Réenchâter un monde par les sens. Pour une poétique de la sensualité par Jean Giono*, «Les Lettres romanes», 72, 3-4, pp. 297-319.
- LAURICHESSE J.-Y. - VIGNES S. (sous la dir.), 2009, *Giono: la mémoire à l'œuvre*, Toulouse.
- LE GALL J., 2009, *Giono, «un rêveur des montagnes»*, «Babel», 20 <<http://journals.openedition.org/babel/576>>.
- MACHEREL C. - ZEEBROEK R., 1994, *Une vie de pain. Faire, penser et dire le pain en Europe*, Bruxelles.
- MARGOLIN J.-C., 1974, *Bachelard*, Paris.
- PIERRON J.-P., 2012, *Poétique de l'arbre et de la forêt: une lecture bachelardienne de l'œuvre de Jean Giono*, «Altre Modernità», 16 ottobre, pp. 11-23.
- RÉGNIER H. DE, 1930, «Regain», par Jean Giono. 1 volume (Grasset), «Le Figaro», 30 décembre, p. 5.
- RICHARD J.-P., 1984, *Pages Paysages. Microlectures II*, Paris.

- SACOTTE M., 2009, «*Mais où sont les neiges d'antan?*» ou la mémoire à l'œuvre dans *Un de Baumugnes*, in LAURICHESSE J.-Y. - VIGNES S. (sous la dir.), 2009, pp. 69-81.
- SERRES M., 1985, *Les cinq sens. Philosophie des corps mêlés*, I, *Essai*, Paris.
- VIGNES S., 1995, *Sens, connaissance et bonheur chez Giono à travers quelques œuvres de la maturité*, «Littératures», 32, printemps, pp. 119-135.
- VIGNES S., 1998, *Giono et le goût des arrière-pays*, in CARMIGNANI P. - LAURICHESSE J.-Y. - THOMAS J. (sous la dir.), 1998, pp. 335-347.

Tutte le risorse elettroniche e tutti i siti menzionati nel presente lavoro sono stati verificati il 30 gennaio 2022. Per le opere di Jean Giono oggetto di studio forniamo qui l'elenco impostato secondo l'ordine cronologico delle edizioni a disposizione, più funzionale in ragione delle revisioni e integrazioni che alcune includono, riportando però tra parentesi quadre la data della prima edizione, là dove non si tratta di una prima pubblicazione postuma.

Vino e pane, corporeità e spiritualità: la simbologia cristiana nel *Journal d'un curé de campagne* di Georges Bernanos

PIERANGELA ADINOLFI

Fra i più noti romanzieri cattolici che tra Otto e Novecento si distinguono in Francia per l'importanza e l'originalità della loro opera, oltre a Charles Péguy e François Mauriac, sicuramente occupa una posizione di primo piano Georges Bernanos.

Alla base del pensiero bernanosiano si collocano la filosofia esistenzialistica cristiana di Kierkegaard e il concetto di angoscia. L'essere umano è attanagliato da un senso di paura che lo pervade quale conseguenza ed eredità del peccato originale. L'angoscia nutrita di fronte alla libertà, di fronte cioè alla possibilità di scegliere la via per la propria salvezza spirituale, può essere soffocata soltanto dalla fede, dal "salto" irrazionale in Dio che pone fine alla vertigine esistenziale. Sebbene secondo la prospettiva opposta a quella dell'esistenzialismo ateo di Heidegger, condivisa da Sartre e da Camus, anche qui si tratta per l'individuo di trovarsi in una "situation" e di dover, quindi, compiere una scelta. Se il concetto di libertà sarà male interpretato e, pertanto, "capovolto", prevarrà l'angoscia demoniaca, l'angoscia cioè della perdita della speranza e dell'allontanamento definitivo da Dio.

1. *Bernanos scrittore visionario. La creazione della simbologia: il paesaggio (la campagna dell'Artois) e la tradizione cattolica e contadina*

All'interno di questo preciso contesto storico-culturale, la concezione della funzione della letteratura secondo Georges Bernanos ha un significato ben definito. Per Bernanos la letteratura stessa è lo strumento dell'espressione di Dio. Lo scrittore detiene una missione spirituale ed esistenziale che costituisce, al contempo, la motivazione e la finalità della sua opera. Mosso, quindi, dall'esigenza di ricercare la verità per ispirazione divina, Bernanos "intravede" il destino dell'umanità fortemente condizionato da fattori storico-sociali negativi, come il progresso tecnologico che aliena l'essere umano privandolo della sua libertà. Ne consegue la despiritualizzazione dell'individuo e il predominio del "male metafisico" nel mondo. Per

Bernanos, le sorti dell'umanità sono condizionate dalla reale presenza del male metafisico sulla terra.

La capacità di concepire la visione del destino dell'umanità, destino fortemente subordinato agli influssi del "Bene" e del "Male", prende forma, nell'opera di Bernanos, attraverso la rappresentazione di una simbologia del paesaggio strettamente connessa con la tradizione cattolica e contadina. In questo contesto, gli elementi paesaggistici, naturali e corporali acquisiscono un significato spirituale e diventano il simbolo della verità e della conoscenza, si manifestano come l'impronta soprannaturale nel mondo e costituiscono l'unione tra la dimensione terrena e quella ultraterrena.

Ne sono chiari esempi le rappresentazioni dell'acqua, specchio limpido e trasparente, segno della purezza e del sigillo divino, oppure pozza contaminata, stagno melmoso, «boue», fango, dove Satana e il peccato hanno impresso il loro marchio. L'orizzonte marino, simbolo della vita eterna, verso il quale l'anima, come una piccola imbarcazione, dispiega la vela e naviga fiduciosa, e i freddi e oscuri abissi, regno del male e del demonio, dove la calda scintilla divina non riesce a penetrare. Con lo stesso significato opposto e binario, possiamo in egual modo menzionare «le jour» e «la nuit», la luce e le tenebre, i rilucenti raggi solari e la fine pioggia battente; il calore della fiamma purificatrice di Dio e il gelo pietrificante dell'oscurità; la fertile e grassa terra dei campi e l'asciutta e sterile sabbia del deserto. Il significato metafisico del "Bene" e del "Male" è introdotto e anticipato dalla rappresentazione morale del paesaggio, attraverso la quale l'autore prepara l'atmosfera, crea la tensione più adatta per far fronteggiare le schiere paradisiache con quelle infernali.

Riguardo al rapporto dualistico Bene/Male, sempre collegato al divario «joie»/«peur», alcune pagine del romanzo *Sous le soleil de Satan* dimostrano in maniera chiara ed avvincente la tecnica bernanosiana dell'anticipazione morale del paesaggio.

Nella descrizione dell'incontro dell'*abbé* Donissan con Satana, si può cogliere un crescente stato di paura. Suggestivo, armonioso, sapientemente calibrato tra luci ed ombre, il racconto nel quale Bernanos ci propone il personaggio del *maquignon* è volto a rendere sensibile l'elemento soprannaturale e ad attribuirgli un valore metafisico. I fattori rintracciabili nel corso della narrazione di questo particolare episodio di *Sous le soleil de Satan* sono la tentazione, la paura, la contrapposizione tra forza e debolezza, la gioia finale. Prima del verificarsi dell'evento centrale, l'incontro col *maquignon*, causa scatenante del terrore, l'*abbé* Donissan, avviatosi sulla strada conosciuta per raggiungere un villaggio a lui familiare, avverte dentro di sé un senso d'inquietudine, presagio del male incombente: «L'*abbé* Donissan se leva et, fixant un moment le paysage, aux trois quarts englouti dans l'ombre, il se senti troublé par une espèce d'inquiétude, qu'il surmonta d'abord aisément»¹. Superato

¹ BERNANOS, 2002a, p. 163.

questo primo turbamento, l'*abbé* prosegue il suo cammino, lasciando la strada maestra e imboccando un sentiero secondario, sostenuto da una sorta di eccitazione e di leggerezza dell'animo. Il suo stato di benessere interiore diminuisce gradatamente con l'intensificarsi delle tenebre notturne e con l'acquisizione della consapevolezza di essersi perso e di ripetere costantemente lo stesso tragitto, come in un cerchio chiuso, ritornando sempre al punto di partenza. Il freddo e la spossatezza fisica s'impadroniscono improvvisamente dell'*abbé* insieme ad un incontrollabile senso di scoraggiamento: «Un découragement absurde, un désespoir presque enfantin lui fit monter les larmes aux yeux»². Egli sente di sprofondare in un «cauchemar lucide»³ e si accorge, pur essendo avvolto dall'oscurità, di non essere più solo: «Depuis un moment [...] il n'est plus seul. Quelqu'un marche à ses côtés. C'est sans doute un petit homme, fort vif, tantôt à droite, tantôt à gauche, devant, derrière, mais dont il distingue mal la silhouette - et qui trotte d'abord sans souffler mot»⁴. All'iniziale conforto morale offerto al prete dall'occasionale compagno di viaggio si sostituisce un «flot d'amertume», un «désespoir soudain» che si tramuta in un «délire grandissant»⁵. Il *vicaire* palesa all'"amico" tutta la sua debolezza e proprio nel momento di maggiore fragilità, il diavolo-*maquignon* tenta subdolamente il prete esausto, arrivando persino a baciarlo. In quel momento, il terrore è perfetto, l'anima è sospesa tra la vita e la morte: «Lorsque par une dérision sacrilège, la bouche immonde pressa la sienne et lui vola son souffle, la perfection de sa terreur fut telle que le mouvement même de la vie s'en trouva suspendu, et il crut sentir son cœur se vider dans ses entrailles»⁶. Nonostante la paura e la grande tentazione di cedere agli inviti consolatori del demonio, la volontà dell'*abbé* si rivela, per grazia di Dio, più forte di quella diabolica ed il futuro *saint de Lumbres* riesce a mettere in fuga il *maquignon*, non prima di aver avuto la dimostrazione, nel confronto col *maquignon* stesso, di possedere il dono della veggenza, della capacità, cioè, di leggere nelle anime dei peccatori. Al nefasto incontro col diavolo succede, subito dopo, l'incontro con un'anima eletta, come quella dell'*abbé*, portatrice di luce e di gioia celestiali. La presenza del nuovo compagno di viaggio è seguita da una piacevole sensazione di calore, che si oppone al freddo demoniaco, e da una diffusa percezione della gioia. Il *vicaire* è naturalmente consapevole di essere in compagnia di una presenza celeste:

C'était, au creux de sa poitrine, une chaleur comme immatérielle, une dilatation du cœur. [...] Il ne craignait pas cette joie, il sentait qu'il n'eût pu la fuir avant de l'avoir

² *Ibid.*, p. 166.

³ *Ibid.*, p. 165.

⁴ *Ibid.*, p. 167.

⁵ *Ibid.*, p. 170.

⁶ *Ibid.*, p. 174.

reconnue, comme il en avait fui tant d'autres. [...] Il s'avisait peu à peu que cet homme était sûrement un ami, qu'une étroite amitié, une amitié céleste, d'une céleste lucidité, les liait ensemble, les avait sans doute toujours liés. Des larmes lui virent aux yeux. Ainsi se rencontraient deux élus, nés l'un pour l'autre, un clair matin, dans les jardins du Paradis⁷.

L'effetto di questo secondo incontro è, per l'*abbé*, di tipo consolatorio. La luminosa, rassicurante e profonda gioia avvertita da Donissan sopraggiunge a sostenere e a confortare il povero cuore del prete stremato dalla dura prova.

La stessa rappresentazione simbolica del paesaggio, foriero dei segni del peccato, è introdotta nel *Journal*, in questo caso al rovescio, prima, cioè, la visione luminosa e dopo la ricaduta nell'angoscia delle tenebre, in seguito all'incontro-visione del *curé* con la Vergine Maria. Anche il *curé* smarrisce il cammino, come l'*abbé* Donissan nell'episodio col *maquignon*, perdendo i sensi, in una notte oscura e piovosa. Il povero prete in balia della sofferenza fisica dovuta, come vedremo, al cancro che lo sta consumando, ripiomba nella cupa ed impura dimensione del peccato, propria dei suoi parrocchiani. La descrizione della pioggia battente, che scorre sul corpo del *curé* e si trasforma in fango sotto le sue scarpe, simboleggia quest'oscura ed angosciante dimensione, in aperto e vivo contrasto con la precedente rappresentazione della luce e della purezza della Vergine Maria.

2. Un perenne dualismo: la dialettica della paura e della gioia

La dialettica della paura e della gioia è il movimento fondamentale dell'ascesi spirituale dell'essere umano, descritto nell'opera bernanosiana. Sintomo del Male e della violenza dilaganti è la paura diffusa nel genere umano, paura che a tratti si tramuta in vera e propria disperazione. Il punto di partenza della riflessione bernanosiana sulla paura e sulla natura della condizione umana è collocabile nell'esperienza della fragilità della propria salute durante l'adolescenza. Il fanciullo Bernanos nutre in sé la paura della morte: «Depuis longtemps - à cause de ma jeunesse malade et des précautions qu'on me faisait prendre - je crains la mort, et par malheur, peut-être mon ange gardien dirait [- il] par bonheur, j'y pense toujours. La plus petite indisposition me semble le prélude de cette dernière maladie, dont j'ai si peur. Et ce sont des mélancolies sans fin»⁸. Attraverso una meditazione continua, Bernanos trasforma la propria paura della morte nella consapevolezza della morte in quanto elemento inalienabile dell'esistenza umana al quale è possibile conferire

⁷ *Ibid.*, pp. 186-187.

⁸ BERNANOS, 2002b, p. 1727.

un alto significato di elevazione spirituale. Alla paura di morire è pur sempre legato, come ci dimostra Bernanos nella sua opera, un grande amore della vita che instaura nell'individuo uno degli elementi di tragicità della sua condizione. L'altro elemento che determina un profondo dissidio all'interno dell'animo umano è invece rappresentato dalla lotta fra la menzogna diabolica e peccaminosa e la verità, luminosa traccia della grazia divina. L'angoscia della morte prende, in Bernanos, una risonanza religiosa e diventa il cardine della sua vita spirituale. L'autore comprende che è necessario rendere buona e felice non la vita, ma la morte, conclusione di un'esistenza che dovrebbe sempre essere condotta all'insegna della verità. Egli orienta, così, tutta la propria persona verso Dio come unico modo per acquisire la vera felicità. La morte si configura, pertanto, come il passaggio obbligato per accedere alla vera gioia⁹, ma non tutti i personaggi dei romanzi bernanosiani intraprendono la stessa strada, anzi l'autore crea appositamente un mondo tenebroso nel quale le diverse forme della paura e del male possono essere rappresentate in una perenne dualità paura-peccato/gioia-grazia. La purezza dei santi, detentori di un animo di fanciulli, è accompagnata dalla descrizione della bellezza della natura, mentre il vizio dei peccatori è sottolineato dall'indugiare sugli elementi più cupi della natura stessa.

Fra i peccati più turpi elencati da Bernanos, come l'orgoglio, l'ambizione, l'eccessivo rigore razionalistico ed intellettuale, la mancanza di fede e di speranza nell'amore divino, la disperazione e il disprezzo di sé, emerge la menzogna, l'impostura degli scienziati e degli scrittori, peccato che acquista una vera e propria dimensione metafisica. La menzogna è l'espressione del male, la risposta di quanti sentono l'esigenza dell'assoluto, ma non sanno trovare Dio. L'unione della menzogna e dell'angoscia getta i più inermi nella follia. La follia, insieme con la paura e la menzogna, sono componenti essenziali della tragicità bernanosiana: esse sono alla base di un rimorso sentito più o meno lucidamente e reso intollerabile dalla scoperta della solitudine e della verità.

3. *Il Journal d'un curé de campagne* (1936)

Tradotto in venti lingue, vincitore del Grand Prix du roman de l'Académie française, il *Journal d'un curé de campagne* diventa un film nel 1951, grazie alla regia di Robert Bresson. Da subito sono evidenti, nell'opera letteraria come in quella cinematografica, le tematiche della scrittura, il diario, e del Vino, il sacro calice del sangue di Cristo.

⁹ Cfr. GAUCHER, 1955, pp. 88-93. Sul tema della ricerca della felicità nell'opera di Georges Bernanos, cfr. ADINOLFI, 2005, pp. 259-284.

Sempre riguardo al tema della paura secondo la prospettiva bernanosiana, anche il *Journal* riveste una particolare importanza, soprattutto per quanto concerne il timore condiviso dai personaggi “eletti”. Caratterizzati da una marcata fragilità emotiva che li rende apparentemente deboli ed insicuri nel contesto sociale degli uomini ambiziosi, arrivisti e razionalmente determinati, l'*abbé* Donissan e il *curé* d'Ambricourt, per esempio, nutrono in sé un vero e proprio terrore del pubblico, una forma quasi patologica di timidezza. Questa forma di paura degli altri costituisce un intralcio nell'adempimento del ministero dei sacerdoti.

Il *curé* d'Ambricourt nutre la stessa insicurezza nel rapporto coi suoi parrocchiani e conosce l'impossibilità della preghiera, lo sforzo disperato che porta soltanto all'angoscia, l'incapacità di sentire la presenza di Dio:

Encore une nuit affreuse, un sommeil coupé de cauchemars. [...] Jamais je ne me suis tant efforcé de prier, d'abord posément, calmement, puis avec une sorte de violence concentrée, farouche, et enfin - le sang-froid retrouvé à grand-peine - avec une volonté presque désespérée (ce dernier mot me fait horreur), un emportement de volonté, dont tout mon cœur tremblait d'angoisse. Rien. [...] J'aspire la nuit, la nuit entre en moi par je ne sais quelle inconcevable, quelle inimaginable brèche de l'âme. Je suis moi-même nuit¹⁰.

In questo contesto, l'angoscia violentemente percepita, la totale solitudine, il silenzio di Dio, determinano, come vedremo, una delle fasi fondamentali dell'ascesi spirituale dell'essere umano. In questo caso, la paura è un elemento di forza che condurrà l'eroe alla «joie».

La difficoltà della preghiera e l'incapacità di sentire Dio sono una manifestazione dell'attività dell'anima nella sua elevazione mistica. Il non riuscire a pregare non è, quindi, soltanto una prova della tentazione satanica, bensì è anche il consolidamento della prima fase dell'ascensione dell'anima verso Dio. È ciò che accade, per esempio, al *curé de campagne* quando avverte la sua lacerante solitudine e, pur in un atteggiamento di totale prostrazione ed accettazione della volontà divina, non sente arrivare il conforto e la consolazione della risposta dell'*Eternel*: «Ma solitude est parfaite, et je la hais. Nulle pitié de moi-même. [...] J'étais couché au bord du vide, du néant, comme un mendiant, comme un ivrogne, comme un mort, et j'attendais qu'on me ramassât. [...] J'ai eu honte de ce mensonge. Car je n'attendais rien»¹¹. La sensazione dell'abbandono e dell'estrema solitudine morale induce nei preti, che si sentono, nella loro dura prova, quasi aspirati dal Nulla, l'angoscia necessaria all'avvicinamento a Dio:

¹⁰ BERNANOS, 2002c, pp. 1111-1113.

¹¹ *Ibid.*, p. 1113.

Je crois de plus en plus que ce que nous appelons tristesse, angoisse, désespoir, comme pour nous persuader qu'il s'agit de certains mouvements de l'âme, est cette âme même, que, depuis la chute, la condition de l'homme est telle qu'il ne saurait plus rien percevoir en lui et hors de lui que sous la forme de l'angoisse¹².

Nella prospettiva bernanosiana, tale dubbio rappresenta, frequentemente, la prima tappa dell'angoscia soprannaturale, elemento essenziale di frantumazione dell'essere, necessario a creare le condizioni ideali in cui prende vita liberamente, non più incatenata dalle categorie della razionalità, l'alternativa della speranza e del dolore, breccia aperta, nella stabilità del mondo reale, per accogliere il divino ed il soprannaturale.

In questo contesto di estrema umiltà, di purezza e di libera e totale accettazione della volontà di Dio, coloro che intraprendono il cammino per raggiungere la gioia divina sono i "fanciulli". L'unico stato che permetta la completa fiducia in Dio è l'*état d'enfance*. Una volta perduta l'innocenza dell'infanzia, per l'uomo diventa necessaria la sofferenza purificatrice, quindi la Passione, per potersi unire nuovamente a Dio. L'infanzia è l'unico stato felice perché è il solo in cui l'uomo innocente e fanciullo accolga pienamente e fiduciosamente la volontà di Dio, come un figlio col padre¹³. I personaggi santi di Bernanos sono tutti, più volte, chiamati «enfants»: benché abbiano superato l'età dell'infanzia, conservano in se stessi la medesima innocenza, basti pensare a Blanche de la Force, a *sœur* Constance, a Chantal de Clergerie, al «gros enfant» Donissan oppure al *curé* d'Ambricourt, che con la forza del suo candore riesce a strappare la contessa alla più nera disperazione e a restituirle la pace dell'anima e la fiducia in Dio: «Le souvenir désespéré d'un petit enfant me tenait éloignée de tout, dans une solitude effrayante, et il me semble qu'un autre enfant m'a tirée de cette solitude. J'espère ne pas vous froisser en vous traitant ainsi d'enfant? Vous l'êtes. Que le bon Dieu vous garde tel à jamais!»¹⁴. La contessa ora è felice e pronta persino alla morte, dopo aver ricevuto il dono della pace e della speranza dall'inconsapevole *curé* d'Ambricourt: «Je suis heureuse. Je ne désire rien. [...] L'espérance! Je l'avais tenue morte entre mes bras [...]. Voilà qu'elle m'est rendue. [...] Je voulais vous dire ces choses [...] Et puis, nous n'en reparlerons plus, [...] plus jamais! Ce mot est doux. Jamais. En l'écrivant [...] il me semble qu'il exprime d'une manière merveilleuse, ineffable, la paix que j'ai reçue de vous. [...] Mme la comtesse est morte cette nuit»¹⁵. Ciò che accade tra il *curé de campagne* e la contessa, e cioè che il prete le doni la pace e la gioia, si verifica fra tutti gli eletti

¹² *Ibid.*, p. 1183.

¹³ Cfr. BRIDEL, 1966.

¹⁴ BERNANOS, 2002c, p. 1165.

¹⁵ *Ibid.*, pp. 1165-1166.

di Bernanos nel loro rapporto con le anime peccatrici: i santi sono in grado di donare agli altri la gioia che spesso non possiedono per se stessi, ma che, per volontà divina, riescono ad elargire alle anime vittime della disperazione:

«Soyez en paix», lui avais-je dit. Et elle avait reçu cette paix à genoux. Qu'elle la garde à jamais! C'est moi qui la lui ai donnée. O merveille, qu'on puisse ainsi faire présent de ce qu'on ne possède pas soi-même, ô doux miracle de nos mains vides! L'espérance qui se mourait dans mon cœur a refléuri dans le sien, l'esprit de prière que j'avais cru perdu sans retour, Dieu le lui a rendu, et qui sait? en mon nom, peut-être... Qu'elle garde cela aussi, qu'elle garde tout! Me voilà dépouillé, Seigneur, comme vous seul savez dépouiller car rien n'échappe à votre sollicitude effrayante, à votre effrayant amour¹⁶.

Le *mains vides* del povero *curé* d'Ambricourt hanno il potere di donare la pace, la speranza e «l'esprit de prière» che egli crede persi per se stesso. Ora egli diviene consapevole di essere l'oggetto della grazia divina e percepisce altresì in maniera sconvolgente l'«effrayant», perché richiede un enorme sacrificio, amore di Dio.

4. La malattia del corpo e dello spirito, l'allegoria del peccato

La sofferenza accompagna costantemente la vita del *curé de campagne*, minato da un inguaribile cancro allo stomaco, che tiene scrupolosamente nascosto per offrire a Dio tutto il suo dolore. Ciò che risulta particolarmente interessante nel messaggio che Bernanos intende trasmettere a proposito del valore cristiano della sofferenza¹⁷ è l'aspetto dell'angoscia vissuta interamente nella fragilità della carne e della natura umana. L'autore nutre un vivo interesse per la condizione umana considerata nella sua quotidianità. Bernanos ribadisce con vigore che Cristo vive negli uomini. La gioia elargita dalla grazia divina non è, pertanto, avulsa dalla prospettiva terrena ed è proprio nel contesto della vita terrena che si dilatano le sofferenze umane, affinché possano essere offerte a Dio: la timidezza dei santi è accompagnata da un profondo senso di umiltà che li assoggetta ai soprusi dei più forti.

Particolare forma di dolore associato al peccato strisciante e diffuso, segno della degradazione morale, cancro spirituale che corrode l'animo umano, è l'*ennui*. Bernanos insiste sul concetto di *ennui* nella celebre pagina d'apertura del *Journal d'un curé de campagne*:

Ma paroisse est dévorée par l'ennui, voilà le mot. Comme tant d'autres paroisses! L'ennui les dévore sous nos yeux et nous n'y pouvons rien. Quelque jour peut-être

¹⁶ *Ibid.*, pp. 1169-1170.

¹⁷ Cfr. BUSH, 1962.

la contagion nous gagnera, nous découvrirons en nous ce cancer. On peut vivre très longtemps avec ça. L'idée m'est venue hier sur la route. Il tombait une de ces pluies fines qu'on avale à pleins poumons, qui vous descendent jusqu'au ventre. De la côte de Saint-Vaast, le village m'est apparu brusquement, si tassé, si misérable sous le ciel hideux de novembre. L'eau fumait sur lui de toutes parts, et il avait l'air de s'être couché là, dans l'herbe ruisselante, comme une pauvre bête épuisée. [...] Je me disais donc que le monde est dévoré par l'ennui. [...] C'est une espèce de poussière. Vous allez et venez sans la voir, vous la respirez, vous la mangez, vous la buvez, et elle est si fine, si ténue qu'elle ne craque même pas sous la dent. Mais que vous vous arrêtez une seconde, la voilà qui recouvre votre visage, vos mains. Vous devez vous agiter sans cesse pour secouer cette pluie de cendres. Alors, le monde s'agite beaucoup. [...] Je me demande si les hommes ont jamais connu cette contagion de l'ennui, cette lèpre? Un désespoir avorté, une forme turpide du dé-sespoir, qui est sans doute comme la fermentation d'un christianisme décomposé¹⁸.

Bernanos utilizza in questo caso la simbologia dell'acqua sotto forma di una sottile pioggia battente, metafora dell'oscuro grigiore del peccato. Essere pervasi dall'*ennui*, e quindi ricoperti dalla finissima «pluie de cendres», può condurre l'individuo ad una delle peggiori forme del peccato e cioè la disperazione, segno dello spegnersi della fede cristiana, che nei casi estremi, esempio emblematico è quello di Mouchette nel *Soleil*, induce l'anima peccatrice al suicidio. L'«air épais, étouffant»¹⁹ del torbido mondo dei peccatori si contrappone alla freschezza ed alla purezza della descrizione dei personaggi eccezionali, sante creature che intraprendono inconsapevolmente il cammino verso la luce e la gioia divine. Due mondi, pertanto, si fronteggiano:

Le monde du péché fait face au monde de la grâce ainsi que l'image reflétée d'un paysage, au bord d'une eau noire et profonde. Il y a une communion des saints, il y a aussi une communion des pécheurs. Dans la haine que les pécheurs se portent les uns aux autres, dans le mépris, ils s'unissent, ils s'embrassent, ils s'agrègent, ils se confondent, ils ne seront plus un jour, aux yeux de l'Eternel, que ce lac de boue toujours gluant sur quoi passe et repasse vainement l'immense marée de l'amour divin, la mer de flammes vivantes et rugissantes qui a fécondé le chaos²⁰.

Come la moltitudine dei peccatori non è altro che un «lac de boue toujours gluant», così l'immensa potenza purificatrice dell'amore divino è qui rappresentata

¹⁸ BERNANOS, 2002c, pp. 1031-1032.

¹⁹ *Ibid.*, p. 1105.

²⁰ *Ibid.*, p. 1139.

da un mare di fiamme vivide e scintillanti ed altrove ancora dal fuoco ardente e magnifico, simbolo dell'epurazione di Dio: «La parole de Dieu! C'est un fer rouge»²¹.

5. Il pane e il vino, il corpo e il sangue di Cristo

All'interno del contesto narrativo bernanosiano, in cui la simbologia cristiana, ampiamente rappresentata dagli elementi naturali, riveste un ruolo fondamentale, il "pane" e il "vino" acquisiscono un significato primario in quanto simboli essenziali della materia e dello spirito, la doppia natura, umana e divina, riassunta dalla figura del Cristo.

Nelle pagine del *Journal d'un curé de campagne*, attraverso il pasto frugale del *curé* d'Ambricourt, che riesce a nutrirsi quasi solamente di un po' di pane e vino, anche a causa della malattia che gli tormenta lo stomaco, viene sistematicamente riproposta l'evocazione dell'Ultima Cena e della liturgia della messa, nelle quali, com'è noto, il pane e il vino sono il corpo e il sangue di Cristo: «Je prépare maintenant mon repas sans dégoût - toujours le même menu, pain et vin. Seulement, j'ajoute au vin beaucoup de sucre et laisse rassir mon pain plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il soit très dur, si dur qu'il m'arrive de le briser plutôt que le couper»²².

Sulla tavola del *curé* figurano sempre i due alimenti simbolici e sostanziali, il pane e il vino, gli unici nutrimenti in grado di soddisfare sia il corpo che lo spirito: «J'ai délibérément supprimé la viande, les légumes, je me nourris de pain trempé dans le vin, pris en très petite quantité, chaque fois que je me sens un peu étourdi. Le jeûne me réussit d'ailleurs très bien. Ma tête est libre et je me sens plus fort qu'il y a trois semaines, beaucoup plus fort»²³. Nel *Journal*, Bernanos descrive le continue e ripetute occasioni che si presentano al *curé* per bere un bicchiere di vino, talvolta di buona qualità, più spesso di qualità scadente come a voler rimarcare l'ineluttabilità della condizione di povertà. Il *curé* appartiene per nascita a quel mondo contadino, povero e malnutrito, per cui il vino è un'abitudine che in molti casi porta all'alcolismo e segna l'ereditarietà genetica dei fanciulli, umiliati e trascurati, basti pensare al personaggio di Séraphita oppure ai cenni all'infanzia dello stesso parroco d'Ambricourt:

Écoute, reprit M. le curé de Torcy, je ne t'en veux pas. Et ne va pas croire que je te prenne pour un ivrogne. Notre ami Delbende avait mis le doigt sur la plaie du premier coup. Nous autres, dans nos campagnes, nous sommes tous, plus ou moins,

²¹ *Ibid.*, p. 1071.

²² *Ibid.*, pp. 1105-1106.

²³ *Ibid.*, p. 1091.

filis d'alcooliques. Tes parents n'ont pas bu plus que les autres, moins peut-être, seulement ils mangeaient mal, ou ils ne mangeaient pas du tout. Ajoute que faute de mieux, ils s'imprégnaient de mixtures dans le genre de celle-ci, des remèdes à tuer un cheval. Que veux-tu ? Tôt ou tard, tu l'aurais sentie, cette soif, une soif qui n'est pas tienne, après tout, et ça dure, ça peut durer des siècles, une soif de pauvres gens, c'est un héritage solide ! Cinq générations de millionnaires n'arrivent pas toujours à l'éteindre, elle est dans les os, dans la moelle. Inutile de me répondre que tu ne t'es rendu compte de rien, j'en suis sûr. Et quand tu ne boirais par jour que la ration d'une demoiselle, n'importe. Tu es né saturé, mon pauvre bonhomme. Tu glissais tout doucement à demander au vin - et à quel vin! - les forces et le courage que tu trouverais dans un bon rôti, un vrai²⁴.

Il *curé*, pur essendone inconsapevole fino all'epilogo del romanzo, conduce la sua vita all'insegna del sacrificio. Anche la tragedia finale è anticipata da segni simbolici e premonitori sempre riconducibili al sacrificio della Croce, come appare, per esempio, in una delle pagine iniziali del romanzo: «En me levant, ma main gauche avait maladroitement effleuré la bouteille, elle s'est brisée avec un bruit épouvantable. Une rigole de vin noir, bourbeux, s'est mise à couler sur les dalles»²⁵. La bottiglia, maldestramente sfiorata, cade e si frantuma al suolo, lasciando colare il vino, nero, scuro, «bourbeux» come un frotto di sangue rappreso e qui sottolineiamo la particolare rilevanza dell'aggettivo francese che si riferisce alla «boue», cioè al fango, richiamandone la particolare densità e la connotazione simbolica cui abbiamo accennato in precedenza, trattando della creazione della simbologia bernanosiana. Scorre il vino come scorre il sangue e indicando la sua particolare consistenza «fangosa», Bernanos allude all'introiezione del male: per mezzo del suo sacrificio, il *curé* assume su di sé i peccati dei parrocchiani e libera la loro anima dalla dannazione eterna. Il versamento del vino è paragonabile al versamento del sangue anche nella descrizione delle continue emorragie che colpiscono il *curé* e sembrano scandire le sue fasi esistenziali come le stazioni della Passione di Cristo. Attraverso la rappresentazione analogica e simbolica del vino e del sangue, Bernanos esprime il senso del sacrificio, l'anticipazione della tragedia e la condivisione della doppia natura, umana e divina, possibile soltanto attraverso l'incarnazione e la Passione di Cristo. Nel *Journal*, Bernanos ricorda ampiamente il sacrificio della Croce attraverso le significative evocazioni della Pasqua e della *Sainte Agonie*, tappe fondamentali della vita del *curé*, che percorre tutti gli stadi delle prove divine, e in particolar modo la sofferenza della carne e dello spirito, fino ad arrivare alla santità. Così come Dio si è fatto uomo per partecipare della natura umana, allo stesso modo

²⁴ *Ibid.*, pp. 1190-1191.

²⁵ *Ibid.*, p. 1190.

l'uomo fortifica ed eleva la propria anima fino a partecipare, nell'estasi e col dono della grazia, della natura divina.

6. *La santità nella corporeità*

Bernanos riesce a trasmettere in maniera vibrante la santità nella corporeità attraverso la percezione del dolore, ma anche attraverso la sensazione dell'unico «bonheur» terreno percepito dal *curé* d'Ambricourt. L'autore conferisce così alla sua narrazione il potere di rendere il lettore partecipe del destino del prete malato. Partendo dalla constatazione che il prete non ha mai conosciuto la spensieratezza della giovinezza, Bernanos sottolinea la solitudine morale del *curé de campagne* ed evidenzia la particolarità di un destino che appare precocemente segnato:

Je n'avais jamais été jeune, parce que je n'avais pas osé. Autour de moi, probablement, la vie poursuivait son cours, mes camarades connaissaient, savouraient cet acide printemps, alors que je m'efforçais de n'y pas penser, que je m'hébetais de travail. [...] Je n'ai jamais été jeune parce que personne n'a voulu l'être avec moi²⁶.

Il sacrificio del giovane prete comincia, quindi, presto. Egli vive in solitudine sin dall'infanzia. Il racconto di Bernanos prosegue con l'esaltazione di quella condizione di «jeunesse» alla quale il *curé* è chiamato a rinunciare:

J'ai compris que la jeunesse est bénie - qu'elle est un risque à courir - mais que ce risque même est béni. Et par un pressentiment que je n'explique pas, je comprenais aussi, je savais que Dieu ne voulait pas que je mourusse sans connaître quelque chose de ce risque - juste assez, peut-être, pour que mon sacrifice fût total, le moment venu... J'ai connu cette pauvre petite minute de gloire²⁷.

Affinché il sacrificio e la rinuncia alla propria giovinezza e al *bonheur* terreno siano totali, Dio concede al *curé*, ormai prossimo alla morte, una «pauvre petite minute de gloire». Struggenti ed emozionanti appaiono le pagine in cui il parroco d'Ambricourt incontra M. Olivier, nipote della contessa, il quale lo invita a fare, insieme con lui, un giro sulla sua motocicletta. Il prete conosce, allora, per la prima volta la freschezza, l'entusiasmo e l'esaltazione del *bonheur*. Egli non è, per un breve tempo, più solo, ma è giovane e felice insieme con un amico: «Le bonheur! Une sorte de fierté, d'allégresse, une espérance absurde, purement charnelle, la forme

²⁶ *Ibid.*, p. 1211.

²⁷ *Ibid.*, pp. 1211-1212.

charnelle de l'espérance, je crois que c'est ce qu'ils appellent le bonheur. Enfin, je me sentais jeune, réellement jeune, devant ce compagnon aussi jeune que moi. Nous étions jeunes tous les deux»²⁸. Rilevante è, pertanto, la distinzione che Bernanos introduce fra «bonheur» in quanto «espérance absurde, purement charnelle» e «joie», vera ed unica forma della speranza.

L'approdo allo stadio della beatitudine dell'anima è la ricompensa del giusto che ha condiviso la sofferenza dell'agonia di Cristo. Come Cristo si è fatto uomo diventando nostro «frère charnel»²⁹, dimostrando il suo immenso amore per l'essere umano, così all'uomo spetta partecipare al sacrificio della Croce per assicurare alle «paroles éternelles»³⁰ un'«éternité de chair et de sang»³¹. La figura del prete «santo» di Bernanos vive con intensità, improntando la sua vita e la sua morte alla vita e alla morte di Gesù ed imitando, in particolare, la Passione della Croce. Secondo questa prospettiva, l'unica e vera speranza è, pertanto, connessa al passaggio attraverso la morte di Cristo, al superamento dell'angoscia e alla fede nella Resurrezione e nella gioia finali. In questo contesto, appare evidente l'origine divina della gioia, derivante dalla compartecipazione umana all'esistenza di Cristo. La natura del *bonheur* si rivela, quindi, più effimera e superficiale, mentre quella della *joie* è più profonda, segreta, difficilmente rintracciabile ma permanente. L'autore rappresenta, tuttavia, la felicità terrena del *curé de campagne* sottolineandone l'ingenuità, l'innocenza, la spontaneità. Nel parroco riaffiora il ricordo di un desiderio d'infanzia che ora può veder realizzato, il ricordo cioè di aver voluto sfiorare con la mano il motore vibrante di una motocicletta. Questo ricordo esplose in lui con una forza improvvisa: «Mais ce rêve était sûrement au fond de moi, intact. Et il remontait du passé, il éclatait tout à coup dans ma pauvre poitrine malade, déjà touchée par la mort, peut-être? Il était là-dedans, comme un soleil»³². Salito sul «jouet mécanique, un jouet qui marche», insieme con M. Olivier, e diretto verso Mézargues, il prete si trasforma in un bambino felice su una moto in corsa, si sente all'unisono col rombo del motore che gli sembra emettere il suono di un canto purissimo. Egli si perde e si confonde nella crescente luce del giorno, libero e dimentico della sua triste vita. Per la prima volta ride e non si tratta, ovviamente, qui del riso satanico del *maquignon*³³, bensì di quello dell'innocenza, il *curé* ride felice di ciò che gli offre la propria esistenza e come trasportato in un sogno bellissimo:

²⁸ *Ibid.*, p. 1212.

²⁹ PÉGUY, 1957, p. 589.

³⁰ *Ibid.*

³¹ *Ibid.*, pp. 590-591.

³² BERNANOS, 2002c, p. 1212.

³³ Cfr. BERNANOS, 2002a, p. 183: «A chaque éclat de ce rire, l'abbé Donissan tressaillait, pour retomber aussitôt dans une immobilité stupide»; oppure: «Elle [Mouchette] riait d'un rire méchant, mais ce rire était menteur, et il [Donissan] le savait bien» (p. 193).

J'ai grimpé tant bien que mal sur un petit siège assez mal commode et presque aussitôt la longue descente à laquelle nous faisons face a paru bondir derrière nous tandis que la haute voix du moteur s'élevait sans cesse jusqu'à ne plus donner qu'une seule note, d'une extraordinaire pureté. Elle était comme le chant de la lumière, elle était la lumière même, et je croyais la suivre des yeux, dans sa courbe immense, sa prodigieuse ascension. [...] Mon compagnon m'a crié je ne sais quoi, j'ai répondu par un rire, je me sentais heureux, délivré, si loin de tout. [...] Nous sommes revenus au presbytère plus sagement. Le ciel s'était couvert, il soufflait une petite bise aigre. J'ai bien senti que je m'éveillais d'un rêve³⁴.

La rappresentazione di questi istanti di vita felice del *curé* d'Ambricourt appare ancora più commovente per l'aperto contrasto venutosi a creare: la semplicità e la purezza del *bonheur* del "fanciullo" si rivelano particolarmente significanti a causa della rinuncia necessaria e per il tragico destino che incombe sul giovane prete. Durante la settimana che precede la sua morte, il parroco d'Ambricourt sente crescere in se stesso «une inexplicable impression de sécurité, de confiance, et comme une promesse de bonheur»³⁵. Dopo il colloquio con M. Laville, il dottore che gli rivela di essere affetto da un cancro allo stomaco, il *curé* prova una grande gioia, un senso di liberazione, una sorta di indicibile impazienza, presentimento della felicità e della ricompensa ultraterrene, simili a quelli percepiti sulla strada per Mézargues: «Je comprends maintenant que cette joie était sans doute beaucoup plus grande que je ne pensais, plus profonde. Elle était ce même sentiment de délivrance, d'allégresse que j'avais connu sur la route de Mézargues, mais il s'y mêlait l'exaltation d'une impatience extraordinaire»³⁶. Il prete avverte l'impazienza della liberazione finale da tutte le sofferenze della sua misera vita e al contempo, di fronte alla propria morte, si rende conto della vanità e dell'effimera natura dell'esistenza umana. Solo con se stesso nel momento dell'agonia, egli comprende la propria estrema fragilità: non riesce a pensare a Dio: «Que Dieu me pardonne! Je ne songeais pas à Lui...»³⁷. Il suo pensiero va alla vita che sta lasciando il suo povero corpo consunto dalla malattia e nonostante tutta la sofferenza provata, egli diventa consapevole di aver amato profondamente quella vita, dono di Dio. Dopo aver sentito, per caso, il nome di Mézargues, ricorda il felice episodio del giro in motocicletta e le lacrime gli scendono dagli occhi come a voler testimoniare lo struggente amore per la sua breve esistenza, così tragicamente interrotta:

³⁴ BERNANOS, 2002c, pp. 1212-1213.

³⁵ *Ibid.*, p. 1239.

³⁶ *Ibid.*

³⁷ *Ibid.*, p. 1240.

J'étais seul, inexprimablement seul, en face de ma mort, et cette mort n'était que la privation de l'être - rien de plus. Le monde visible semblait s'écouler de moi avec une vitesse effrayante et dans un désordre d'images, non funèbres, mais au contraire toutes lumineuses, éblouissantes! Est-ce possible? L'ai-je donc tant aimé? me disais-je. Ces matins, ces soirs, ces routes. [...] Je crois que c'est ce mot de Mézargues qui avait ainsi brisé mon cœur. [...] Oui, je pleurais [...], c'était encore la vie qui sortait de moi. [...] Je pense aussi que c'étaient des larmes d'amour...³⁸.

7. *La santa agonia: «tout est grâce»*

L'eccellenza e la perfezione delle anime che hanno conosciuto così da vicino lo sconvolgente amore di Dio costringono gli eletti ad una condizione di isolamento assoluto: «Ma solitude est maintenant si profonde, si véritablement inhumaine [...]»³⁹. In questo stato di inumana solitudine, si crea una frattura tra i santi e il mondo terreno che determina l'accrescimento dell'angoscia: non si tratta più, tuttavia, dell'angoscia causata dall'orrore del peccato, bensì di quella della Croce, dell'Agonia del Cristo. Il personaggio santo avverte un vero e proprio terrore nel sentirsi abbandonato dal Dio che continua ad invocare e a pregare, in una sorta d'imitazione dell'angoscia provata da Cristo nell'Orto degli Ulivi. Questa è l'ultima fase dell'ascesi spirituale che conduce alla gioia eterna attraverso il passaggio della morte. In questo contesto, il "morire per gli altri" assume l'altissimo valore dell'amore incondizionato e sublime e la gioia ottenuta non si rivela fine a se stessa, ma si tramuta in Carità, pietà e compassione. Cristo ha preso su di sé l'angoscia e i peccati dell'intera umanità per donarle in cambio la propria essenza divina e cioè la sua pace e la sua gioia. Ma questi elementi sono inscindibili dall'esistenza terrena di Cristo, dalla sua Passione, dalla sua Croce e dalla sua Resurrezione. Per giungere alla rinascita della vita eterna è necessaria la morte e la morte è sempre vissuta nella pienezza della condizione umana. Questo nucleo della meditazione cristiana costituisce il sostrato delle creazioni letterarie di Bernanos, da *Sous le soleil de Satan* ai *Dialogues des Carmélites*. L'autore pone sempre al centro della sua riflessione la condizione dell'uomo riassunta da Cristo. Per Bernanos è sorprendente che nella debolezza della natura umana si possa trovare la straordinaria forza divina e che la gioia mistica possa essere conquistata attraverso la sofferenza della propria anima e della propria carne, come è avvenuto per Gesù.

Nei personaggi santi si assiste all'acquisizione della pace al fondo di un'agonia, lenta ma inesorabile, che si manifesta nel corso della loro intera esistenza: «C'est qu'il n'y a jamais eu qu'un seul matin [...]: celui de Pâques. Mais chaque nuit où

³⁸ *Ibid.*, pp. 1241-1242.

³⁹ *Ibid.*, p. 1130.

l'on entre est celle de la Très Sainte Agonie...»⁴⁰. Il *curé* d'Ambricourt avverte che la propria vita è da sempre naturalmente collocata nel Giardino degli Ulivi:

La vérité est que depuis toujours c'est au jardins des Oliviers que je me retrouve [...]. N'est-ce pas assez que Notre-Seigneur m'ait fait cette grâce de me révéler aujourd'hui, par la bouche de mon vieux maître [le curé de Torcy], que rien ne m'arracherait à la place choisie pour moi de toute éternité, que j'étais prisonnier de la Sainte Agonie? Qui oserait se prévaloir d'une telle grâce?⁴¹

Essere prigionieri della «Sainte Agonie» è in realtà un dono della grazia divina e la grazia divina è ciò che, nella prospettiva bernanosiana, attende l'uomo credente dopo la morte e in seguito all'accettazione della folgorante paura che l'accompagna: «Je ne luttais pas contre la peur, mais contre un nombre, en apparence infini, de peurs»⁴². Al termine del proprio percorso spirituale, il *curé de campagne* si rende conto che «tout est grâce»⁴³ ed è al centro della grazia che si trova la splendida e radiosa gioia di Dio. Chiave del pensiero bernanosiano risulta essere, pertanto, la ricerca della libertà, di una libertà conseguibile esclusivamente attraverso la rinuncia e la forza della fedeltà spirituale. La libertà dell'eroe bernanosiano consiste nel compimento del destino individuale in Dio. Il «santo» di Bernanos afferma la propria libertà nella fedeltà all'Amore di Cristo. Questa forma di libertà non costituisce, tuttavia, un'adesione totale e passiva alla volontà divina, bensì un atto spontaneo, consapevole e responsabile. Manifestazione sensibile della raggiunta libertà è la gioia.

L'opera narrativa di Bernanos, creatore di un universo letterario affine a quello di Dostoïevski al quale è stato più volte paragonato⁴⁴, non è da interpretarsi soltanto da un punto di vista teologico o morale. La qualità dell'opera e dell'autore va costantemente indagata nella ricerca del senso tragico dell'esistenza umana al quale è possibile, tuttavia, opporre la forza della speranza. La rappresentazione del mondo contemporaneo di Bernanos continua, pertanto, a rivestire un notevole interesse per l'attenzione che l'autore presta all'effimera e terrena condizione umana, sebbene tale condizione sia volta ad una progressiva elevazione e alla sublimazione finale nella gioia, nella grazia e nella luce di Dio. In questo contesto, la creazione di una simbologia, che unisce la rappresentazione degli elementi umani e naturali, come il pane e il vino, corpo e sangue di Cristo, al significato della spiritualità cristiana, conferisce agli scritti bernanosiani un forte potere suggestivo ed evocativo, in grado di coinvolgere il lettore nella riflessione individuale dei più profondi aspetti esistenziali.

⁴⁰ BERNANOS, 2002d, p. 1575. Cfr. ADINOLFI, 2006, pp. 43-55.

⁴¹ BERNANOS, 2002c, p. 1187.

⁴² *Ibid.*, p. 1228.

⁴³ *Ibid.*, p. 1259.

⁴⁴ Cfr. RECK, 1965, pp. 71-83.

- ADINOLFI P., 2005, *Georges Bernanos e la «quête de la joie»*, «Rivista di Letterature Moderne e Comparate», 3, pp. 259-284.
- ADINOLFI P., 2006, *Bernanos e Montherlant: dai “Dialogues des Carmélites” a “Port-Royal”*, «Studi Francesi», 148, pp. 43-55.
- BALTHASAR H. URS VON, 1956, *Le Chrétien Bernanos*, traduit par GANDILLAC M., Paris.
- BARTHE C., 2003, *Bernanos, la peur ou l’insondable de Dieu*, «Travaux de Littérature», 16, pp. 105-121.
- BERNANOS G., 2002a, *Sous le soleil de Satan*, in *Œuvres romanesques*, suivies de *Dialogues des Carmélites*, Préface par PICON G., Texte et variantes établis par BÉGUIN A., Notes par ESTÈVE M., Paris («Bibliothèque de la Pléiade»).
- BERNANOS G., 2002b, *Lettres à l’abbé Lagrange*, Mars 1905, in *Œuvres romanesques*, suivies de *Dialogues des Carmélites*, 2002.
- BERNANOS G., 2002c, *Journal d’un curé de campagne*, in *Œuvres romanesques*, suivies de *Dialogues des Carmélites*, 2002.
- BERNANOS G., 2002d, *Dialogues des Carmélites*, in *Œuvres romanesques*, suivies de *Dialogues des Carmélites*, 2002.
- BRIDEL Y., 1966, *L’esprit d’enfance dans l’œuvre romanesque de Georges Bernanos*, Paris.
- BUSH W., 1962, *Souffrance et expiation dans la pensée de Bernanos*, Paris.
- GAUCHER G., 1955, *Le thème de la mort dans les romans de Bernanos*, avec des inédits présentés par BÉGUIN A., Paris.
- HUBERT E.A., 1961, *L’expression romanesque du surnaturel dans le “Journal d’un curé de campagne”*, in *Etudes bernanosiennes*, II, *Le Journal d’un curé de campagne*, Paris, pp. 17-53.
- PÉGUY CH., 1957, *Le Porche du mystère de la deuxième vertu*, in *Œuvres poétiques complètes*, Paris («Bibliothèque de la Pléiade»).
- RECK R.D., 1965, *Bernanos et Dostoïevski*, in *Etudes bernanosiennes*, VI, *Confrontations*, Paris, pp. 71-83.
- RENARD P., 2000, *Figures esthétiques de l’exigence éthique dans quelques textes des littératures romanes contemporaines*, in WATTHEE-DELMOTTE M. (dir.), *Création, sens, éthique: la triangulation des enjeux littéraires*, vol. hors série de «Lettres Romanes», pp. 93-104.

Un menù non sempre perfetto. Pane, vino e non solo per i viaggiatori del XVIII e XIX secolo

PAOLO GERBALDO

1. *Sulle strade del Grand Tour: un cibo dalla qualità variabile*

C'è un periodo fondamentale per la formazione di un gentiluomo europeo del Settecento: quello dedicato al *Grand Tour*. Il lungo viaggio attraverso l'Europa che, una volta valicate le Alpi, trova la sua ragion d'essere nella possibilità offerta al gentiluomo di percorrere, apprendendo così progressivamente anche tutti i segreti dell'arte di viaggiare, le strade della desiderata Italia: un Paese disseminato di testimonianze artistiche e culturali uniche che i viaggiatori dell'epoca incontrano quasi ad ogni angolo¹.

Nel lungo arco temporale che racchiude il *Grand Tour* s'inserisce quindi l'ampio capitolo del viaggio materiale²; si tratta di un variegato insieme di dense pagine vergate dai viaggiatori che riportano, accanto alle descrizioni artistiche, anche quelle relative agli strumenti necessari per mettersi in cammino: dai mezzi di trasporto all'ospitalità. Come protagonisti di questo capitolo del *Grand Tour* si stagliano così osti e vetturini.

Nell'orizzonte descritto dai viaggiatori molteplici altri aspetti destano perciò la loro attenzione nel momento in cui, muovendo i loro passi esplorativi all'interno di una stazione di posta, di una locanda, di un albergo cittadino o di una trattoria sono costretti a confrontarsi con le insidie del viaggio materiale.

Tra queste il primo motivo d'interesse, e d'inquietudine, lo fornisce, naturalmente, l'attenzione all'ambiente, all'arredamento e alla relativa pulizia, quest'ultima più assente che presente, di questi luoghi deputati all'ospitalità. Si tratta perciò, in tanti casi, di uno sguardo d'insieme che rivela, con molta frequenza, un'impressione sconcertante. Il secondo motivo, altrettanto prosaico e generatore, sovente, dello

¹ Data la vasta bibliografia disponibile, sul tema del *Grand Tour*, ci limitiamo a fornire solo alcune indicazioni relative ad opere di sintesi: HIBBERT, 1969; DE SETA, 1982; BLACK, 1992; BRILLI, 1995; MAZZEI, 2013; DE SETA, 2014; MAZZOCCA - GRANDesso - LEONE, 2021.

² Sui temi principali del viaggio materiale vedi: MACZAK, 2002; BRILLI, 1992; BRILLI, 2004.

stesso stato di sconforto, lo offre invece quanto, dal vino al pane, compare sui non sempre lindi tavoli delle locande. Di fronte a queste situazioni, la penna dei viaggiatori non può quindi esimersi dal fornire delle informazioni proprio sul cibo, indagando su particolari relativi all'aspetto qualitativo e quantitativo, consumato nel corso dei pasti.

Con l'aprirsi del Settecento, lungo le strade europee disegnate dagli itinerari che si erano definiti fin dalla prima età moderna, ospitalità e cibo definiscono infatti un binomio inscindibile per la storia del viaggio materiale; si tratta di un binomio che, come già detto, sfocerà nella grande esperienza del *Grand Tour* con cui François Maximilien Misson (1650-1722) con il suo *Voyage d'Italie* pone, allo scadere del Seicento, uno degli snodi chiave. Il *Voyage d'Italie*, dato alle stampe a Den Haag nel 1691, accoglie infatti la visione, destinata a divenire un classico, del Misson: «Un protestante ugonotto che compie il suo viaggio nel 1688; poligrafo di vastissimi interessi, con una mediocre educazione storico-artistica, una discreta informazione dei fatti storici e con una intelligenza curiosa volta a non trascurare nessuno degli aspetti del paese che attraversa. Il suo testo si impose come un vero e proprio best-seller a scala internazionale [...]»³.

Fino alla seconda metà del Settecento, l'itinerario disegnato dal Misson è quindi un modello da imitare per chi si accinge ad intraprendere l'avventura del *Grand Tour*. Seguiamo allora, in modo rapido, le tappe principali del cammino delineato da François Maximilien.

Misson [...] parte dall'Inghilterra, attraversa Olanda e Germania e giunge in Italia dal Trentino, punta su Venezia e di lì percorre la linea adriatica fino ad Ancona, attraversa diagonalmente l'Appennino centrale fino alla valle del Tevere; da Roma compie l'escursione a Napoli; risale la penisola toccando la costa tirrenica a Pisa e a Livorno per raggiungere Firenze e Bologna, e quindi dalla Padania giunge a Milano; con una diversione a Genova risale a Torino e di qui riprende la strada di casa passando per la Svizzera⁴.

In un'opera che molti viaggiatori del *Grand Tour* porteranno sotto il braccio, Misson offre, compendiando l'esperienza fatta dell'Italia, anche un efficace quadro d'insieme della cucina della Penisola colta nel tornante tra il Seicento ed il Settecento.

Rien n'est si pitoyable que les repas d'auberges dans les petites Villes, particulièrement en de certaines routes. Leur entrée de table, qu'ils appellent *Antipasto* est une

³ DE SETA, 1982, p. 184.

⁴ *Ibid.*, p. 217.

assiette de gésiers, ou de partes & d'ailerons bouillis avec du sel & du poivre, & quelque blanc d'œuf mêlé. Après cela viennent l'un après l'autre, deux ou trois plats de differens ragoûts, & le tout en petite mesure. En allant de Rome à Naples, on est quelque fois régalé de buffles & de corneilles; est-on tous heureux d'en trouver. Le buffle est une viande noire, puante; & dure [...]⁵.

Scorrendo allora le pagine dei resoconti, emerge perciò, in maniera sempre più nitida, il rapporto che lega il cibo alla mobilità: per i viaggiatori si connoterà infatti, al pari di un dovere morale da espletare, la necessità di far trapelare, dai loro diari, le informazioni sulle diverse opportunità presenti per rifocillarsi sia lungo il cammino che nelle città di sosta. Nel metro di valutazione di locande ed alberghi entrerà quindi, in modo progressivo, il bisogno di stilare una sorta di classifica della qualità, e della quantità, dei pasti che è possibile consumare nel corso del viaggio in Europa, in generale, e, in particolare, in Italia.

Per saperne allora di più in merito a questa multiforme offerta gastronomica non ci rimane altro da fare che interrogare alcuni di tali viaggiatori. Per procedere in questa ricognizione, circoscriveremo però l'interesse a quelli settecenteschi, e non necessariamente ai più noti, cogliendoli nel momento in cui saranno impegnati a muoversi nel grande e variegato palcoscenico offerto dagli stati italiani.

L'Italia è infatti un centro fondamentale dal quale s'irradia l'arte di viaggiare settecentesca⁶. Allo stesso tempo, però, la trama di itinerari che solcano la Penisola richiede ai viaggiatori di confrontarsi continuamente con i classici temi connessi al viaggio materiale, dall'ospitalità alle condizioni delle strade e dei mezzi di trasporto, senza però tralasciare gli aspetti igienici e climatici. In questa scala di valori, il cibo assume così una funzione non di poco conto nella costruzione dell'esperienza del viaggio in Italia⁷. Nel passare in rassegna gli eterogenei, e non sempre invitanti, sapori che scaturiscono dalle cucine disseminate lungo le strade peninsulari emerge un tratto sostanzialmente unificante sul quale indugiano volentieri le penne dei viaggiatori: le meschine condizioni del cibo servito nelle stazioni di posta e nelle locande dei centri minori. Una situazione che, peraltro, riflette perfettamente le condizioni generali dell'ospitalità professionale presenti nella Penisola in età moderna.

In cerca di riposo dopo una tappa dell'itinerario che, tra condizioni viarie e dei mezzi di trasporto, lo mette a dura prova, chi viaggia in Italia si attende infatti ben poco dalle locande ed osterie di passo collocate negli snodi chiave di un percorso di fatto obbligato. La sicurezza di un letto, scomodo, e di un pasto, spesso poco in-

⁵ MISSON, 1702, p. 54.

⁶ Sul viaggio in età moderna vedi: ROCHE, 1997; BOURGUET, 1997; ROCHE, 2003; BEAUREPAIRE, POURCHASSE, 2010; BEAUREPAIRE, 2018.

⁷ Sul tema del viaggio in Italia: BRILLI, 2006; BRILLI, 2016.

vitante, sono solo il primo di una serie di inconvenienti riscontrabili in un sistema ricettivo, ancora deficitario, sviluppatosi frettolosamente come risposta alla domanda dei viaggiatori, ma con un'offerta sottodimensionata in rapporto alle reali esigenze. Un problema che risulta essere decisamente sentito da chi sosta nei piccoli centri; questi ultimi, una volta elevati al rango di tappe obbligate degli itinerari offrono infatti un servizio qualitativamente scadente che, però, ha come effetto quello di consegnare il nome della località nel novero di quelle capaci di turbare a lungo il sonno di chi viaggia in Italia.

Una situazione diversa il viaggiatore la incontra invece nel momento in cui si affaccia su centri abitati medi e grandi che, essendo provvisti di alberghi urbani, sono in grado, in larga parte, di proporre un'accoglienza decisamente più confortevole.

Dalla seconda metà del Settecento, l'ospitalità urbana è infatti andata definendosi a partire da città come Roma e Venezia. In questo quadro, un'importante distinzione tra il vitto e l'alloggio non deve perciò essere trascurata; il primo trova una sua precisa collocazione, in forma indipendente dal secondo, in quel luogo di somministrazione del cibo noto poi come trattoria: uno spazio nel quale, ai forestieri, pranzo e cena sono serviti in forma autonoma dal pernottamento. In generale, le annotazioni presenti nei resoconti si fanno perciò meno critiche nel momento in cui apriamo le pagine dedicate ai pasti consumati durante le più lunghe soste cittadine: i veri e propri snodi nevralgici del viaggio in Italia⁸.

Occorre però osservare, poste queste premesse, che, nel corso del XVIII secolo, siamo in presenza di una situazione mutevole sia geograficamente che cronologicamente. Dalle tante annotazioni su queste tematiche disseminate sulle pagine scritte dai viaggiatori ne traiamo quindi alcune a partire da quelle, decisamente critiche, ma non del tutto affidabili, formulate dallo scrittore scozzese Tobias Smollett (1721-1771), in viaggio nell'Italia del 1765. La sua prima annotazione riguarda proprio una famigerata locanda di passo della Toscana: Radicofani, in val d'Orcia.

Quella notte la passammo in un posto che si chiama Radicofani, un villaggio e una fortezza sulla sommità di un monte molto alto. La locanda è situata più in basso rispetto alla città. E' stata costruita a spese dell'ultimo granduca di Toscana: è molto grande, molto fredda e scomoda. Ci si potrebbe immaginare che sia stata progettata in modo da esser molto fresca, anche se è così in alto che perfino in piena estate un viaggiatore sarebbe contento di avere del fuoco in camera. Ma pochi locali, per non dire nessuno, hanno il caminetto e non c'è letto con cortine o baldacchino in tutta la casa⁹.

⁸ Sul tema dell'ospitalità vedi: ZANIBONI, 1921. Per uno sguardo d'insieme sul tema mi permetto di rinviare a: GERBALDO, 2006.

⁹ SMOLLETT, 2003, p. 57.

Ma già fin dal momento del suo affacciarsi sulla Penisola, nel 1764, anno d'inizio della sua esplorazione dell'Italia, lo scrittore, proveniente da Nizza, dipinge un quadro poco edificante dell'ospitalità nei territori genovesi lasciandoci una dettagliata descrizione di una locanda sanremese e del cibo somministratogli.

E così sbarcammo e fummo condotti alla stazione di posta che il nostro gondoliere ci assicurava essere la migliore locanda dell'intera Riviera di Genova. Per una scala buia, stretta e ripida salimmo fino a una specie di stanza comune, con un tavolo lungo e delle panche così sporche e squallide che avrebbero fatto fare una figuraccia anche alla peggiore birreria d'Inghilterra. Non venne anima viva ad accoglierci. Questo è un tipo di cerimonia che non ci si deve aspettare in Francia e, ancor meno, in Italia. Il nostro capitano, andato in cucina, chiese a un servitore se la comitiva poteva esser alloggiata nella casa; ma gli fu risposto che «non si sapeva, il padrone non era in casa». Quando volle sapere dove era il padrone, l'altro disse: «È andato a passeggiare». Nel frattempo fummo costretti a sedere nella stanza comune assieme a barcaioli e mulattieri. Infine il padrone arrivò e ci diede a intendere che aveva delle camere disponibili. In quella in cui fui sistemato io v'era solo spazio per due letti, senza cortina o lettiera, un vecchio tavolo di legno marcio coperto di fichi secchi e un paio di sedie assurde. Una volta le pareti erano bianche di calce, ma ora erano ornate di ragnatele pendenti e macchiate di ogni sorta di sporcizia; per di più credo che il pavimento di mattoni non fosse stato scopato da mezzo secolo. Cenammo in una stanza che dava verso l'esterno ed era in ogni rispetto degna della camera da letto. Mangiammo abominevolmente: il cibo era condito malissimo e servito con grande sciatteria. Non ci si deve aspettare né pulizia, né comodità di sorta in questo paese. Pagai come se fossi stato ospitato principescamente nel migliore albergo di Francia o d'Italia¹⁰.

Nel viaggio di ritorno, Smollett si dimostra però molto più indulgente nei confronti della stessa locanda trasmettendoci così qualche legittimo dubbio sulla sua effettiva attendibilità: «Infine arrivammo alla nostra vecchia locanda a San Remo che ritrovammo imbiancata e ordinatissima. Rimanemmo soddisfatti della cena, dormimmo bene e non avemmo ragione alcuna di lamentarci d'esser stati truffati quando si trattò di pagare il conto»¹¹.

Di un altro aspetto delle locande, per rimanere ancora lungo l'itinerario da Nizza a Genova, fa invece esperienza il ginevrino Horace-Bénédict de Saussure (1740-1799)¹² che, un quindicennio dopo Smollett, incontriamo a Spotorno; per

¹⁰ *Ibid.*, pp. 18-19.

¹¹ *Ibid.*, p. 125.

¹² SIGRIST, 2001.

lui, la sosta nella locanda della Riviera non è certo da ricordare positivamente. Il Ginevrino, in viaggio da Genova a Nizza, arriva infatti a Spotorno nella notte dell'11 ottobre 1780 lamentandosi subito per il cibo e l'alloggio. Al giudizio negativo dà un contributo decisivo il contesto che lo Svizzero ammira nel momento in cui ha la malaugurata idea di affacciarsi sulla cucina. In questo antro oscuro, si palesa infatti «notre vieille & hideuse hôtesse, qui, en cheveux épars, à la clarté d'une petite lampé, avec des mains noires & décharnées, pairitroffoit sur un billot des débris de viande hachées, qui dévoient faire tout notre soupé: aussi en partant, répétâmes-nous de bon cœur, le proverbe connu dans le pays: *Spotorno, mai più non vi torno*. Au reste, je vois sur les cartes, *Spotorno*; mais comme dans le pays tout le monde dit *Spotorno*, je l'écris comme on le prononce»¹³.

Sono solo questi due esempi nei quali vediamo dei viaggiatori stranieri aggirarsi, dimostrando un tasso di gradimento variabile, nei meandri dell'ospitalità e della ristorazione dispensata negli stati italiani settecenteschi.

Ad Ottocento ormai inoltrato, l'indicatore determinato dalla disomogeneità del livello dell'ospitalità e della refezione tra le locande di passo e gli alberghi urbani, lo troviamo ancora come un dato ben presente; di questa discrepanza ci informa, ad esempio, la parte introduttiva di una guida di viaggio dedicata al Piemonte.

Non deesi mai prendere alloggio (salvo il caso di necessità) in bettole o piccole osterie sul riflesso della economia; perciocché anche i meno facoltosi sono serviti-nei buoni alberghi soventi al prezzo medesimo che nei cattivi: tutto dipende dal sapersi sottomettere alle proprie facoltà nel comandare. Che se anche il pasto od il letto dovesse costare qualche soldo di più, si sarà bene spesso in guadagno col i andar esente da cibi malsani, da vini perniciosi, da sozze lenzuola, da cattive compagnie, e da altri inconvenienti talora peggiori. Gli alberghi migliori sono quelli ove prendono alloggio i migliori vetturini¹⁴.

Tale situazione di difformità trova eco anche nelle pagine dell'esperto viaggiatore piemontese Giuseppe Filippo Baruffi (1801-1875)¹⁵ impegnato, nei suoi numerosi resoconti, a dar conto delle trasformazioni attraversate durante il viaggio in Europa nella prima metà dell'Ottocento. Nel luglio del 1840, in assonanza con la visione prevalente che coglie le precarie condizioni del cibo e dell'ospitalità, presenti nelle località più remote, egli non manca di analizzare, con attenzione, il pasto consumato nell'osteria incontrata lungo il cammino che lo conduce alle terme di Valdieri¹⁶.

¹³ DE SAUSSURE, 1796, pp. 276-277.

¹⁴ NICOLOSINO, 1831, p. 22.

¹⁵ Su Giuseppe Filippo Baruffi mi permetto di rinviare, anche per la bibliografia, a: GERBALDO, 2021.

¹⁶ In merito alle terme di Valdieri rinvio a: GERBALDO, 2019.

Il luogo detto i tetti di Babau ha un aspetto miserabile, e per darvi un'idea della meschinità de' suoi pochi abitanti, bastivi il sapere che nella breve stazione fatta ivi, avendo chiesto due uova a bere in quel simulacro di magra osteria, ed un altro viaggiatore mio compagno amando meglio le uova al butirro, quella buona donnicciuola dopo averci fatto aspettare un pochino, ci prepara sotto il tetto un grosso pane con un po' di cacio e vino sulla nuda tavola, e quindi ci presenta le uova desiderate; ma indovinate un po' l'abilità della nostra ostessa? Per contentarci tutti e due, avendole io chieste cotte col guscio, ci diede appunto quattro uova cotte in uno stesso recipiente col butirro e con tutto il guscio rotto!¹⁷

Torniamo però alla stagione del *Grand Tour* settecentesco. Andremo ora a conoscere un viaggiatore che, un secolo dopo Misson, vedremo impegnato a muoversi sulle migliorate strade italiane: Giovanni Battista Balbis; la sua penna, e il suo spirito d'osservazione, saranno infatti delle guide preziose per esplorare il variegato ventaglio dei pasti proposti ai viaggiatori nelle diverse località dell'Italia.

2. A tavola con un viaggiatore del Grand Tour: Giovanni Battista Balbis

Estasiato dall'infinito ventaglio di beni artistici è anche, al pari dei viaggiatori del *Grand Tour*, il medico e botanico Giovanni Battista Balbis: un gentiluomo piemontese impegnato a vivere pienamente quest'esperienza culturale e formativa ormai avviata alla sua fase crepuscolare. Nato a Moretta il 17 novembre 1765, Giovanni Battista, dopo i primi studi nella patria natia, si trasferisce a Torino dove, al Collegio delle Provincie, prosegue gli studi di Filosofia e Medicina laureandosi, in quest'ultima disciplina, nel 1786, per poi essere proclamato, nel 1788, dottore del Collegio di Medicina. Dopo una vita dedicata all'insegnamento universitario e allo studio della botanica, interrotta solo da una breve parentesi d'impegno politico, Giovanni Battista si spegne, a Torino, il 13 febbraio 1831¹⁸.

Una parentesi significativa nella vita di Giovanni Battista si apre allo scadere del Settecento, allorché il Medico percorre l'Italia offrendo, tra le tante informazioni scientifiche ed artistiche, anche diverse annotazioni sul viaggio materiale: spunti che contengono una prospettiva visuale completa, critica ed equilibrata sullo stato della refezione che accoglie i viaggiatori nel loro periplo della Penisola.

Il Botanico, avventore di numerose locande ed alberghi, non manca infatti di riassumere, nel suo dettagliato resoconto, le diverse esperienze avute con il vino, il

¹⁷ BARUFFI, 1842, II, pp. 1185-1186.

¹⁸ Per la bibliografia su Giovanni Battista Balbis e sul suo viaggio mi sia consentito di rinviare a GERBALDO, 2020. Sul viaggio in Italia del Balbis vedi anche MONTALDO, 1998, pp. 41-44.

pane ed il companatico. Dalle sue pagine, emerge così una sorta di geografia culinaria il cui centro di gravità oscilla tra i tavoli della città e quelli delle osterie di posta.

Prima di conoscere i sentieri gastronomici percorsi da Giovanni Battista ripercorriamo però, brevemente, le tappe generali che scandiscono il suo viaggio in Italia e di cui molte cose ci dice il resoconto intitolato: *Viaggio del Medico Collegiato Giambattista Balbis di Moretta fatto nell'Italia e Regno di Napoli nel 1793*¹⁹.



Fig. 1. Ritratto di Giovanni Battista Balbis, litografia, 1836

¹⁹ *Viaggio del Medico Collegiato Giambattista Balbis di Moretta fatto nell'Italia e Regno di Napoli nel 1793*, Biblioteca Reale Torino, *Storia Patria* 839. Il manoscritto contenente il resoconto dei viaggi di Giovanni Battista Balbis dei quali tratteremo è contenuto in un codice rilegato che risulta attribuito al padre: il medico Spirito Giuseppe Balbis. Si tratta, con ragionevole certezza, della trascrizione, in bella copia, fatta dal padre del diario di viaggio del figlio. Il manoscritto consta di 331 pagine non numerate.

Se per il giovane aristocratico, il *Grand Tour* rappresenta un momento di apprendistato alla vita futura, per Balbis la possibilità di allontanarsi dall'Università di Torino, chiusa nell'ottobre 1792 in quanto ritenuta pericolosa per la diffusione delle idee rivoluzionarie, è invece un'occasione da cogliere al volo per completare la sua formazione medica e botanica. Naturalmente, anche per lui, i mesi trascorsi lontano dal Piemonte sabaudo, si riveleranno essere un periodo determinante della vita che gli consentirà di entrare in contatto diretto con le opere artistiche ed architettoniche ammirate dagli adepti del *Grand Tour*. Allo stesso tempo, al pari dei viaggiatori del periodo, egli usufruisce dell'indispensabile rete di contatti che gli offre, tramite le diverse lettere di presentazione, la possibilità di entrare in relazione diretta con gli ambienti culturali, scientifici e medici più significativi dell'Italia attraversata, prima dal pensiero riformatore dei lumi e poi, dagli effetti della bufera scatenata della Rivoluzione francese.

È quindi con queste premesse che, all'inizio di dicembre del 1792, il medico di Moretta si lascia alle spalle la capitale del Regno di Sardegna per raggiungere, il 6 dicembre, Pavia: città della Lombardia austriaca che risulterà straordinariamente cara al Botanico dato che vi farà ancora ritorno, al termine dell'itinerario italiano, dal 21 al 23 agosto 1793.

A Pavia, Balbis trascorre l'inverno dedicandosi allo studio della medicina e delle scienze naturali; sempre a Pavia, germoglia però anche l'idea che, nei mesi primaverili ed estivi, lo avrebbe condotto ad indossare, trovandosi perfettamente a proprio agio, i panni del viaggiatore del *Grand Tour* sorretto dall'intento di andare a conoscere i principali centri della Penisola interessati sia dalle riforme che dai progressi del sapere scientifico.

Dopo una sosta a Piacenza, l'11 aprile, il Medico raggiunge quindi Parma; tappa successiva è Modena a cui segue, il 15 aprile, Bologna. Da qui un lungo itinerario attraverso lo Stato pontificio, con una significativa sosta ad Ancona, conduce il Botanico ad affacciarsi, il 30 aprile, sulla Città Eterna; nella Roma di Pio VI, egli si ferma per tutto il mese di maggio. In seguito, un itinerario noto per non essere privo di difficoltà per i viaggiatori, lo introduce nel Regno di Napoli. Dopo una seconda sosta a Roma, caratterizzata dall'udienza privata con Pio VI del 26 giugno, Giovanni Battista vive giorni intensi percorrendo le moderne strade del Granducato di Toscana; da Siena a Firenze per poi approdare a Livorno, Pisa e nella Repubblica di Lucca per giungere, infine, il 7 agosto, a Mantova. Pochi giorni dopo Balbis arriva a Milano; è questa l'ultima e intensa tappa del suo viaggio in Italia che si conclude, dopo nove mesi trascorsi lontano dal Regno di Sardegna, con il ritorno a Torino il 27 agosto 1793.

Le annotazioni raccolte dal Medico lungo le diverse soste previste dall'itinerario appena descritto, pur trasmettendo, come prevedibile, delle immagini disomogenee, contribuiscono a delineare in modo organico un affresco vivace e significativo dei piaceri, e dei dispiaceri, riservati dal cibo somministrato a chi viaggia in Italia.

Con le sue attente, chiare e sintetiche annotazioni, il nostro viaggiatore rimescola però l'identità cristallizzata di un percorso gastronomico scandito dalle molteplici osservazioni dei tanti viaggiatori che, tra il XVIII e il XIX secolo, scoprono gli stati italiani. Nella visione che scaturisce dal resoconto del Botanico permangono infatti gli elementi di difformità generati da un panorama complessivo della ristorazione, e non solo di quella, territorialmente variegato. Scompare però, nei suoi giudizi sui pasti, la cesura netta tra il cibo consumato nelle locande di passo che punteggiano gli itinerari, ritenuto sempre pessimo dai viaggiatori, e quello degli alberghi e ristoranti urbani, giudicato invece costantemente buono e ottimo; per Balbis, la qualità del cibo varia invece, registrando come naturale picchi e cadute, da un locale all'altro indipendentemente se questo sia un'osteria di posta o un ristorante cittadino.

Non appena iniziato il viaggio, scortati da Giovanni Battista Balbis scendiamo allora, mercoledì 10 aprile 1793, all'albergo della *Croce bianca* di Borgo San Donnino (Fidenza); nell'albergo non sono certo pochi gli elementi che lo mettono subito in apprensione svelandogli, fin dal primo approccio, uno dei volti meno graditi, sia per quanto riguarda il cibo che per il livello dell'ospitalità, prospettato ai viaggiatori chiamati a confrontarsi con l'accoglienza settecentesca: «Ho cenato la sera al detto albergo dove si mangia mediocrementemente, si beve molto male, e vi vuole gran cautela pella biancheria del letto che sovente ha già servito per altri»²⁰. Il 23 aprile, ad Ancona, il nostro viaggiatore, soggiornando all'albergo di *Natalino*, trae però un'esperienza maggiormente positiva: «La detta locanda è assai graziosa con belle camere, buoni letti, si mangia bene ed a prezzo discreto sendovi la tassa»²¹.

Pochi giorni dopo, percorrendo le strade dell'Umbria e del Lazio, Giovanni Battista può ben sintetizzare, avendolo testato personalmente, il tenore decisamente altalenante del cibo, e dell'ospitalità, offerti dalle diverse locande locali sia di passo che urbane. Innanzitutto, venerdì 26 aprile, dopo una sosta per una breve visita a Tolentino, la vettura si arresta a Valcimarra (nell'attuale comune di Caldarola); qui, come annota Balbis, «[...] pranzammo assai mediocrementemente alla locanda della posta»²². Dopo un intenso giorno di viaggio, alle sei del pomeriggio, la sosta per la notte non è certo in grado di allietare il sonno nostro viaggiatore: «[...] A Serravalle piccolo ed orrido paese situato in mezzo alle montagne sempre colla pioggia che ci perseguitava alloggiammo alla posta ove si sta malamente di tutto»²³.

La conferma del teorema dell'ospitalità che la identifica come pessima nelle locande di passo e buona nei centri urbani trova comunque una conferma nella sosta del giorno seguente: Spoleto. L'accoglienza lo ristora infatti completamente grazie

²⁰ Per le citazioni del resoconto faremo riferimento a quanto riportato in GERBALDO, 2020, p. 97.

²¹ *Ibid.*, p. 151.

²² *Ibid.*, p. 155.

²³ *Ibid.*, p. 156.

a quanto gli offre la locanda delle posta dove «l'alloggio è stato buono tanto per la cena che per il resto»²⁴.

Un'ospitalità di livello decisamente accettabile attende Giovanni Battista pure a Terni dove, il 28 aprile, scende al *Moro*: «Locanda nuova e molto bella ove fummo bene trattati a pranzo»²⁵. Anche nella successiva tappa umbra, Narni, Balbis trova nuovamente il conforto offertogli dalla locanda *Alle vigne* in cui, come ricorda, «[...] cenammo piuttosto bene [...], e fummo ben alloggiati di camera»²⁶. Le gioie dell'ospitalità si arrestano però una volta entrato nel Lazio. A Civita Castellana, il Viaggiatore riapre così le pagine del suo resoconto per descrivere un quadro poco lieto dell'accoglienza; non rinunciando ad un tocco ironico, Giovanni Battista ben immortala la sua pessima esperienza: «Noi pranzammo all'albergo molto mediocrementemente per non dir meschinamente il vino era acido, l'acqua convenne comprarla dallo speziale»²⁷.

Nonostante questi abituali disagi, Balbis raggiunge indenne la tappa focale non solo del viaggio in Italia: «Ma la meta principale del *Grand Tour*, solitamente raggiunta dopo la sosta a Firenze, rimaneva Roma, capitale dell'antichità e della cristianità, che rievocava nelle sue rovine la grandezza perduta, quando aveva dominato il mondo. Tutti i viaggiatori, cui era familiare la sua storia, ricevevano immancabilmente una forte impressione [...]»²⁸.

Dal provare questa forte impressione non è certo estraneo il Medico nel momento in cui il suo sguardo, il 30 aprile, si posa su Roma; la Città Eterna non lo entusiasma però sotto il profilo della ristorazione: «Andai poi a pranzo ad una locanda in piazza di Spagna dove servono mediocrementemente con tovaglie sporche, salviate già usate e dove non ho potuto trattenermi dall'esclamare e far osservare al Sig. Rolando architetto torinese la differente pulizia tra Roma e Torino, e la diversità nel prezzo ne' pasti»²⁹.

Sofferamoci però ancora sulla ristorazione romana ed apriamo una fugace digressione che ci proietterà mezzo secolo dopo le annotazioni del Balbis. Ad offrirci quest'intermezzo è il viaggiatore americano William Mitchell Gillespie (1816-1868) che, dal suo soggiorno romano, trae: *Rome: as seen by a New Yorker in 1843-4*. Tra le pagine della sua opera, ritroviamo anche una testimonianza piuttosto variegata della ristorazione che ha concentrato in un capitolo apposito: *A roman dining-house and café*³⁰.

²⁴ *Ibid.*, p. 157.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ *Ibid.*, p. 158.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ MAZZOCCA, 2021, p. 38.

²⁹ GERBALDO, 2020, p. 175.

³⁰ GILLESPIE, 1845, pp. 126-136.

Innanzitutto, Gillespie sottolinea l'importanza del cibo per i viaggiatori: «Some travellers are most interested in Antiquities; others in Painting and Statuary; others again in Palaces or Churches; but all agree in having one taste in common, and in appreciating the importance of one matter which comes home every day to the bosom of all, in the shape of Dinner»³¹.

In seguito, il viaggiatore americano offre un significativo spaccato delle trattorie locali classificandole sia per i loro piatti più noti sia per chi, nel cosmopolita mondo che affolla Roma, le frequenta.

The Roman *trattorie*, or eating-houses, are inferior to those of most continental cities, but still the experienced traveller will find them quite competent to satisfy his daily needs. The most showy one is *Bertini's*, in the *Corso*; the best national cookery is found at the *Falcone*, near the Pantheon; and Englishmen find the best steaks at the *Gabbione*, a dark den, near the fountain of Trevi; but the English artists dine at the *Scalinata*; and the younger artists of all nations, English, French, German, and American (who of themselves can fill quite a table), may be found towards sunset, calling for *Macaroni*, *Mauzo*, and *Cignale*, at the *Lepre*, in the *Via Condotti*. The *Lepre* is the most extensive trattoria in Rome, and each of its numerous rooms is usually occupied, almost exclusively, by visitors of some one nation, and is named accordingly³².

Ristorati da questa parentesi sulle trattorie di Roma, torniamo però a riprendere, sempre giovandoci della compagnia di Giovanni Battista Balbis, il nostro cammino settecentesco. Una volta esaurite le ampie parentesi romane e napoletane, ritroviamo così il Medico, il 6 luglio, a Siena. Assai documentati sono due dei suoi pasti i cui giudizi sono però in forte contrasto tra loro; la pausa per il pranzo, come ci rammenta il Botanico, non è infatti priva di soddisfazioni gastronomiche: «Andai a pranzo alla Vetturina da me solo in camera e per quattro piatti buoni assai, minestra e frutta pagai paoli sei per giorno con camera solo»³³. Il ricordo impresso dalla cena nella mente del Balbis è invece arricchito da particolari volti a sconsigliare gli altri viaggiatori dall'imitarne l'esperienza: «[...] Poi cenai malamente e sporcamente giacché ho trovato nella pietanza delle mosche, e de' capegli, e poi passai al riposo»³⁴.

Di un altro aspetto legato ai pasti fa ancora pratica il nostro viaggiatore una volta entrato, il 7 agosto, a Mantova. Con la sua acuta osservazione, il Botanico dimostra infatti quanto, nell'ambito dell'arte dell'ospitalità, abbia un valore, non certo di poco conto, il modo di servire i piatti a tavola: «Di là mi recai alla locanda

³¹ *Ibid.*, p. 126.

³² *Ibid.*, pp. 126-127.

³³ GERBALDO, 2020, p. 226.

³⁴ *Ibid.*, p. 229.

dove fui servito molto malamente da quei camerieri sebbene il pranzo fosse buono e numeroso di piatti»³⁵.

Quando, nel pomeriggio del 13 agosto 1793, Giovanni Battista Balbis si affaccia sulla milanese Porta Romana ha ormai accumulato una notevole esperienza dell'Italia, compresi i molteplici aspetti dell'arte di viaggiare. Approssimandosi perciò alla fine dell'itinerario, il medico di Moretta, sempre attento a soffermarsi su ogni dettaglio inerente il viaggio materiale, dimostra di apprezzare il cibo consumato a Milano; del pranzo del 14 agosto, egli riporta quindi un'accattivante ed invitante descrizione dipingendo, di fatto, un pasto, servito alla francese, ricco di portate: «Il pranzo consistette in fritto, lessato, umidi, arrosto, erbaggio, insalata, frutta e dolci, pane e vino quanto basta [...]»³⁶.

Detto, grazie alla compagnia di Giovanni Battista Balbis, delle numerose varianti presentate dalla qualità del cibo di cui un viaggiatore del Settecento poteva usufruire sulle strade e nelle città italiane, non ci rimane che aprire uno spiraglio, proprio riallacciandoci all'osservazione del Medico, sul servizio e sulle sue mutazioni nel tornante tra il XVIII e il XIX secolo.

3. Informare il convitato: il menù

Nella cangiante trama del viaggio materiale, il menù compare nelle mani dei viaggiatori, e di chi si siede genericamente al tavolo di un ristorante, solo dall'aprirsi dell'Ottocento. A segnare il debutto è infatti il passaggio dal «servizio “alla francese”, in cui tutte le vivande erano esposte sulla tavola fin dall'inizio del pranzo, al servizio “alla russa”, che prevede invece l'entrata delle portate secondo una rigida successione»³⁷.

Fino allo scadere del Settecento, il servizio alla francese indica la strada maestra da seguire nella ristorazione, a partire da quella di livello più elevato, che è in via di affermazione. La presentazione contemporanea di diversi dei piatti previsti per il pasto offre così ai convitati, in modo scenografico e visivamente accattivante, la possibilità di conoscere tutto le portate che attendono di essere consumate. Analizzando più attentamente quanto si materializza sul desco apparecchiato per l'occasione, scopriamo quindi i canoni su cui si regge il servizio alla francese: «[...] Quando i convitati prendevano posto trovavano le portate del primo servizio (*portage, entrées, hors d'oeuvre*) già disposte in tavola [...] successivamente faceva il suo ingresso il secondo servizio (gli arrosti e gli *entremets*) e infine i dolci e dessert»³⁸.

³⁵ *Ibid.*, pp. 329-330.

³⁶ *Ibid.*, p. 346.

³⁷ MANZO, 2016, p. 5.

³⁸ *Ibid.*, p. 7.

Nel corso dei primi decenni dell'Ottocento, il modello di servizio alla francese viene però progressivamente sostituito da quello definito alla russa. Al di là della sua origine, che lo colloca comunque nel periodo napoleonico, lo snodo chiave di questo passaggio lo offre una maggiore attenzione ai piaceri del gusto che si sommano a quelli della vista: «[...] All'inizio del pranzo la tavola è allestita esclusivamente con i piatti, i bicchieri, le posate, le saliere e tutt'al più con gli antipasti freddi, mentre le altre portate vengono servite dai camerieri in successione, secondo un ordine preciso»³⁹.

L'affermarsi del servizio alla russa, data la necessità di proporre i piatti ai convitati in successione, in modo tale che possano giungere in tavola caldi, richiede però, per prima cosa, una riorganizzazione del servizio del ristorante.

Per prima cosa gli addetti al servizio, ora più numerosi e coordinati dal *maitre* che sovrintende alla sala, sono chiamati a descrivere ai convitati, con efficaci pennellate, ogni singolo piatto prima che sia loro offerto; la presentazione del piatto delizia quindi, come nel servizio alla francese, la vista del commensale prima dell'imminente degustazione. Tale pratica necessita però di togliere il piatto vuoto della portata precedente in modo tale da preparare la tavola per accogliere quello seguente. La maggior complessità del servizio alla russa, che si perfezionerà nel corso del XIX secolo, richiede anche di fornire i convitati della lista, inizialmente in francese, dei piatti previsti: il menù; la lista assume quindi «la funzione di un programma che offre la possibilità agli invitati di conoscere in anticipo i piatti e quindi di accettare o rifiutare le portate offerte dai camerieri»⁴⁰.

Giunti ormai a metà Ottocento, il passo successivo sarà quello della sempre più attenta preparazione dei tavoli presenti nei ristoranti e nei banchetti: una scenografia adeguata per far sfilare le diverse, e sempre più elaborate, portate.

Con queste osservazioni siamo però approdati in un mondo ormai lontano da quello dei tavoli in legno, più o meno rozzi, sui quali venivano serviti i pasti ai viaggiatori del *Grand Tour*.

Ma il momento del pasto è anche un cardine attorno al quale ruota la vita sociale.

4. *Cibo e vita sociale: la table d'hôte*

Un menù unico, servito ad un orario fisso, regge l'ordito della *table d'hôte*: essa prevede, come dato di base, che i vari commensali, senza troppo badare ai vicini, trovino posto attorno ad un'unica tavola preparata per consumare il pasto. Il ri-

³⁹ *Ibid.*

⁴⁰ *Ibid.*, p. 5.

tardo nell'accomodarsi comporta infatti una sequela di rischi che spaziano dal salto del pasto al doversi accontentare di attingere a piatti già abbondantemente apprezzati dagli altri convitati.

Dobbiamo poi evidenziare che la *table d'hôte* è una pratica connotata per regolare e favorire l'interazione sociale tra i convitati. A partire dalle locande di passo per proseguire negli alberghi cittadini, il momento conviviale segna l'annullamento, seppur temporaneo, delle distanze sociali esistenti tra i viaggiatori: le disuguaglianze si arrestano infatti sulla soglia della sala da pranzo. Agendo in uno spazio ristretto, caratterizzato da una forzata intimità, i viaggiatori hanno perciò la possibilità di sperimentare una maggiore eguaglianza e mescolanza sociale.

Allo stesso tempo, anche gli alberghi, chiamati sovente a ridefinire, dato il loro differente costo, una disuguaglianza, finiscono però per essere, nel momento del pasto consumato alla *table d'hôte*, dei luoghi deputati per le relazioni interpersonali.

La funzione livellatrice della tavola è quindi un dato ben presente in età moderna. Erasmo da Rotterdam, ad esempio, nel 1523, ne parlerà in *Diversoria*, uno dei suoi *Colloquia* dedicato alle locande; come annota Erasmo, nel momento in cui gli avventori prendono posto a tavola, «quelli che conoscono i patrî costumi si siedono, ciascuno dove preferisce. Non c'è infatti nessuna differenza tra povero e ricco, tra padrone e servo»⁴¹.

Guardando invece all'interno dei *Grand Hôtel* ottocenteschi, qui, in continuità con il secolo precedente, si affina maggiormente il modello base della *table d'hôte*, ormai inteso come una sorta di rituale collettivo vissuto attorno ad un unico, lungo ed ampio tavolo attorno al quale tutti i clienti prendono posto sistemandosi secondo l'importanza sociale o l'anzianità di presenza nell'albergo. I pasti, come sappiamo, sono serviti, seguendo un menù prestabilito, ad ore fisse.

Questo tipo di servizio traduce così, in forma concreta, un'idea dell'ospitalità che armonizza e unifica, seppur in presenza di una sorta di gerarchia dei posti occupati attorno al tavolo, i diversi commensali considerandoli tutti semplicemente ospiti. La *table d'hôte* permette lo sviluppo di una socializzazione intensa che avviene stando seduti attorno ad un ampio tavolo di una cinquantina di coperti. Per il viaggiatore c'è quindi un rischio insito nella disposizione prevista dalla *table d'hôte*; l'accettare tale rischio testimonia però che si è mentalmente preparati a consumare il pasto stando accanto a persone sconosciute avendo anche, allo stesso tempo, l'opportunità di conoscerne di nuove. In tal modo tutti i commensali si sentono inclusi nella società dei viaggiatori.

Altri due aspetti non devono però essere tralasciati in relazione al momento del pasto. Per prima cosa, quest'ultimo è inteso come una festa nel corso della quale sfoggiare l'abito migliore. In secondo luogo, esso offre, ai singoli commensali, l'oc-

⁴¹ DA ROTTERDAM, 2002, pp. 459 e 461.

casione di «examiner les nouveaux venus et d'échanger leur impressions réciproques, tout en sachant que le repas peut permettre d'étaler ses relations, comme ce locataire qui a invité un "noble"»⁴².

La *table d'hôte* si rivela quindi uno strumento di uniformazione sociale che, dalla metà del XIX secolo, inizia però a registrare diversi segnali d'insofferenza. A generarli non è tanto il menù fisso quanto la condivisione del cibo con sconosciuti. Allo stesso tempo, non è certo d'aiuto l'esistenza di un dato costante la cui percezione non sfugge neanche al più distratto degli osservatori: il rumore; la presenza di un alto numero di commensali impegnati a consumare il cibo e a conversare tra loro rende infatti le grandi sale, preparate per il rituale dei pasti ad orari fissi, dei luoghi fondamentalmente inadatti alla tranquillità. Il progressivo sgretolamento della solidarietà tra i viaggiatori, presente a partire dalle non certo lussuose locande di passo del *Grand Tour*, conduce infine alla comparsa di un nuovo modello di ristorazione basata sulla presenza di tavoli separati.

L'introduzione del cambiamento segue però un ritmo lento che, fino allo scendere del XIX secolo, lo fa coesistere con la *table d'hôte*. La scelta offerta da un albergo per consumare i pasti finisce perciò per essere triplice: nei propri appartamenti; in un ristorante *à la carte*, spesso con prezzo fisso; alla *table d'hôte*, anch'essa a prezzo fisso ma più economica⁴³. Quest'ultima soluzione, non giudicata però più all'altezza dalla clientela, declina così progressivamente smarrendo a poco a poco il fascino che aveva acquisito all'interno della società dei viaggiatori plasmata tra il XVIII e il XIX secolo.

⁴² LESUR, 2005, pp. 147-148.

⁴³ DE FERRIÈRE LE VAYER, 2008, p. 134.

- BARUFFI G.F., 1842, *Pellegrinazioni Autunnali ed Opuscoli*, Torino, 2 voll.
- BEAUREPAIRE P.Y., 2018, *L'Europe des Lumières*, Paris.
- BEAUREPAIRE P.Y. - POURCHASSE P. (a c. di), 2010, *Les Circulations internationales en Europe (années 1680-années 1780)*, Rennes.
- BLACK J., 1992, *The British abroad. The Grand Tour in the Eighteenth century*, Stroud-New York.
- BOURGUET M.N., 1997, *Voyages et voyageurs*, in DELON M. (a c. di), *Dictionnaire européen des Lumières*, Paris.
- BRILLI A., 1992, *Arte del viaggiare. Il viaggio materiale dal XVI al XIX secolo*, Firenze.
- BRILLI A., 1995, *Quando viaggiare era un'arte. Il romanzo del Grand Tour*, Bologna.
- BRILLI A., 2004, *Viaggi in corso. Aspettative, imprevisti, avventure del viaggio in Italia*, Bologna.
- BRILLI A., 2006, *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale*, Bologna.
- BRILLI A., 2016, *Il grande racconto delle città italiane*, Bologna.
- DA ROTTERDAM E., 2002, *Colloquia*, a c. di ASSO C., Torino.
- DE FERRIÈRE LE VAYER M., 2008, *Art de la table et restauration dans hôtellerie de luxe du XIX^e au XX^e siècle*, in MAILLARD N. (sous la dir.), *Beau-Rivage Palace. Histoire*, Losanna, pp. 130-149.
- DE SAUSSURE H.-B., 1796, *Voyages dans les Alpes*, V, Neuchâtel.
- DE SETA C., 1982, *L'Italia nello specchio del «Grand Tour»*, in DE SETA C. (a c. di), *Il paesaggio*, Torino (Storia d'Italia, *Annali*, 5), pp. 127-262.
- DE SETA C., 2014, *L'Italia nello specchio del Grand Tour*, Milano.
- GERBALDO P., 2006, *L'ospitalità nel viaggio moderno. Evoluzione, sociabilità, risorsa*, Perugia.
- GERBALDO P., 2019, «*Maison de premier ordre*». *Percorsi piemontesi dell'alta hôtellerie alpina: storia, immagini, scenari, conservazione e valorizzazione dal turismo elitario a oggi*, in PANNERO F. (a c. di), 2019, *Beni e risorse delle comunità alpine. Tra storia e valorizzazione*, Cherasco, pp. 19-39.
- GERBALDO P., 2020, *Un gentiluomo di provincia al tramonto del Grand Tour. Il viaggio in Italia del medico e botanico Giovanni Battista Balbis di Moretta*, Perugia.
- GERBALDO P., 2021, *Un paesaggistico fondale romantico: le Alpi nei viaggi di Giuseppe Filippo Baruffi*, in AA.VV., *Sguardi sulle Alpi. Storia, percezioni, rappresentazioni*, n. monografico «Il Presente e la storia», I, giugno, pp. 139-155.
- GILLESPIE W.M., 1845, *Rome: as seen by a New Yorker in 1843-4*, New York-London.
- HIBBERT C., 1969, *The Grand Tour*, London.
- LESUR J.M., 2005, *Les hôtels de Paris. De l'auberge au Palace, XIX^e-XX^e siècles*, Neuchâtel.
- MACZAK A., 2002, *Viaggi e viaggiatori nell'Europa moderna*, Roma-Bari, 2002 (ed. or. polacca 1978, trad. it. di PANZONE R. - LITWORNIA A.).
- MANZO L. (a c. di), 2016, *Invito a pranzo in archivio*, Torino.
- MAZZEI R., 2013, *Per terra e per acqua. Viaggi e viaggiatori nell'Europa moderna*, Roma.
- MAZZOCCA F., 2021, *Le capitali del Grand Tour*, in MAZZOCCA F. - GRANDESSO S. - LEONE F. (a c. di), *Grand Tour. Sogno d'Italia da Venezia a Pompei*, Milano, pp. 36-73.

- MISSEON F. M., 1702, *Nouveau Voyage d'Italie. Avec un Mémoire contenant des avis utiles à ceux qui voudront faire le même voyage*, III, La Haye (IV ed.).
- MONTALDO S., 1998, *Medici e società. Bartolomeo Sella nel Piemonte dell'Ottocento*, Torino.
- NICOLOSINO M., 1831, *Guida del viaggiatore in Piemonte*, Torino.
- ROCHE D., 1997, *Viaggi*, in FERRONE V. - ROCHE D. (a c. di), *L'illuminismo. Dizionario storico*, Roma-Bari, pp. 351-360.
- ROCHE D., 2003, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris.
- SIGRIST R., 2001, *La géographie de Saussure à l'horizon des savoirs du XVIII^e siècle*, in SIGRIST R. (a c. di), *H.-B. de Saussure (1740-1799). Un regard sur la terre*, Chêne-Bourg - Genève, pp. 215-248.
- SMOLLETT T., 2003, *Viaggio attraverso l'Italia. Disavventure, pregiudizi e fugaci consolazioni di un romanziere scozzese nel Bel Paese*, Roma (trad. it. SAIITO-BERNUCCI P. - SPADACCINI P.).
- ZANIBONI E., 1921, *Alberghi italiani e Viaggiatori stranieri. Sec. XIII-XVIII*, Napoli.

***Pays perdu* di Pierre Jourde: un caso conflittuale di narrazione del mondo contadino**

ROBERTA SAPINO

Nel 2003 Pierre Jourde – al tempo un autore di fama modesta, conosciuto soprattutto per i conflitti e gli ostracismi che l'anno precedente si era procurato per avere criticato le tendenze più innocue e salottiere della letteratura contemporanea nel saggio *La Littérature sans estomac*¹ – pubblica, presso un editore relativamente marginale, il romanzo *Pays perdu*. A gennaio 2022, la ben più prestigiosa casa editrice Gallimard dà alle stampe una nuova edizione in formato *poche*, ultima tappa di una storia editoriale in continua evoluzione²; nel 2019, proprio *Pays perdu* è il primo romanzo di Jourde a valicare le Alpi, nella traduzione di Claudio Galderisi, grazie all'iniziativa della casa editrice indipendente Prehistorica Editrice.

Alla base di questo romanzo capace di attirare l'attenzione dei lettori e della critica e di rinfocolare il dibattito a vent'anni dal suo esordio vi è una costruzione piuttosto semplice, assimilabile alla struttura tipica del romanzo di viaggio. L'incipit ci mostra il protagonista e narratore, che prende la parola alla prima persona, in auto insieme al fratello per la strada isolata e tortuosa che conduce al paesino alverniate di cui la sua famiglia (come quella dell'autore) è originaria. Il motivo del viaggio è che un cugino lontano, mancato da poco, ha lasciato in eredità al fratello del narratore tutti i suoi averi: incluso, si sospetta, un tesoro nascosto da qualche parte in casa. Arrivato al paese, il narratore viene coinvolto in un lutto che sta affliggendo il paese: una ragazzina adolescente è appena mancata, e c'è il funerale da organizzare. I riti sociali legati al lutto inducono il narratore ad addentrarsi più del previsto nelle case dei paesani – otto case in tutto, per una ventina di persone a malapena –: pagina dopo pagina, man mano che il narratore si sofferma sull'uno o sull'altro degli individui che abitano il *pays perdu* e sulle generazioni che li hanno

¹ Si veda il resoconto – firmato da Jourde stesso – delle interviste, degli incontri pubblici e dei partenariati in cui l'autore era in vario modo coinvolto e che sono stati annullati nel periodo immediatamente successivo alla pubblicazione del saggio: JOURDE, 2003.

² Nel presente saggio le citazioni rimandano all'edizione Balland-Pocket, 2014.

preceduti, prende forma un inventario di vite affaticate, corpi menomati e fiaccati dall'alcol, abitazioni in cui uomini e animali convivono senza gerarchie, tavole luride e imbandite, solitudini e affetti, rancori e segreti. Per lunghe e straordinarie pagine, l'autore descrive la difficoltà, la durezza della vita rurale, senza nascondere gli aspetti più duri come l'alcolismo, la solitudine, il suicidio. L'autore, come spiega lui stesso diversi anni più tardi, immagina il romanzo come un sepolcro per suo padre che da tempo giace nel cimitero del villaggio, un dialogo con il genitore concepito al di fuori di qualsiasi considerazione editoriale («Le livre s'était écrit dans l'absolu, comme s'il ne devait jamais avoir de lecteur, sinon toi. Tu te l'étais adressé, et à ton père. C'était le tombeau que tu lui destinais»³), un omaggio a lui e allo stesso tempo a una *paysannerie* in via di sparizione: «C'est un pays perdu», dicono: pas d'expression plus juste. On n'y arrive qu'en s'égayant. Rien à y faire, rien à y voir. Perdu depuis le début peut-être, tellement perdu avant d'avoir été que cette perte n'est que la forme de son existence. Et moi, stupidement, depuis l'origine, je cherche à le garder»⁴. Si tratta, afferma l'autore, di dare voce a chi altrimenti non troverebbe spazio nel discorso letterario: «Enfin, pourquoi est-ce que j'ai écrit *Pays perdu*? Je l'ai écrit parce que mon père ne savait pas parler. Il était incapable d'avoir un accès à la parole. Et en quelque sorte j'ai écrit pour ne pas être comme lui, pour tuer ce qu'il m'avait donné, et qui était son incapacité à parler»⁵.

La vicenda che segue la pubblicazione del romanzo è ormai cosa nota; l'autore stesso ci ritorna nel 2013 in *La Première pierre*, romanzo che è innanzitutto una riflessione sui poteri della letteratura e sul nostro rapporto con la finzione. In breve, quando, due anni dopo l'uscita di *Pays perdu*, avendo solo una vaga idea dei malumori che il romanzo ha suscitato tra i compaesani, l'autore torna nella casa familiare di Lussaud – il *pays perdu* che si cela dietro al villaggio innominato del romanzo – insieme alla compagna e ai tre figli, l'ultimo dei quali di un anno appena, un gruppo di abitanti lo accoglie con un linciaggio che in breve tempo diventa una vera e propria lapidazione e che non risparmia nemmeno i bambini. Contestano la rappresentazione che il romanzo offre delle loro vite: «Tu n'aurais pas dû écrire que le pays était un pays de merde»⁶ gli rimproverano. È il 31 luglio 2005. Segue un processo, che si conclude con la condanna per lesioni delle persone coinvolte. I giornali, le riviste, i media seguono la vicenda con fervore, e in qualche modo trasformano – forse più di quanto avrebbe potuto fare il romanzo con la diffusione piuttosto confidenziale a cui sembrava inizialmente destinato – il villaggio di Lussaud in una meta per turisti e curiosi. Con un effetto di ironia amara, presto *Pays perdu* è menzionato dalle principali guide turistiche della

³ JOURDE, 2013. Per il presente saggio le citazioni rimandano all'Edizione del Kindle, n.p.

⁴ JOURDE, 2014, p. 17.

⁵ DICKOW, 2015, p. 190.

⁶ JOURDE, 2013.

regione come una lettura importante per comprendere il territorio: proprio l'immagine che gli abitanti di Lussaud contestano è quella che i turisti andranno a cercare tra le loro case.

Nelle pagine che ho a disposizione vorrei soffermarmi su tre punti che mi sembrano importanti per comprendere la traiettoria del *pays perdu* da luogo senza voce a luogo con una voce giudicata come imposta dall'alto, irrimediabilmente estranea, e che si collocano su tre piani diversi ma tra loro permeabili: le specificità stilistiche della narrazione, il rapporto tra le nozioni di realtà, verità e finzione che si delinea nel testo e nella sua ricezione da parte degli abitanti di Lussaud, e infine l'integrazione dell'opera letteraria all'interno del discorso turistico. Questi tre elementi possono essere osservati, mi sembra, alla luce di un passo del romanzo in cui il pane è l'elemento centrale: «Un peu plus loin, seule une enseigne de fer toute rouillée, à peu près illisible, signalait un commerce. Là, il fallait monter un perron pour entrer dans une salle noire. De l'autre côté d'un immense comptoir en bois, deux sœurs antiques et minuscules négociaient à mi-voix des miches de pain aussi grosses qu'elles. C'étaient des objets pesants, denses, à la croûte brune, qui tenaient du rocher granitique et de la coquille de mollusque géant. Juste derrière le comptoir béait une ouverture donnant sur une cave profonde dont on n'apercevait qu'une partie: un four de pierre, un très grand feu dans beaucoup d'ombre. Une image convenue des enfers. Devant la flamme se démenait, en calot blanc et maillot de corps blanc, un boulanger tout rabougri et tout décharné, le poil blanc empoussiéré de farine blanche. Le mari de l'une des deux sœurs. C'étaient des morts, des morts timides et chuchotants, venus d'un autre temps, maintenus dans le nôtre par aberration, ou par magie. Le savaient-ils? Ils paraissaient toujours s'excuser de quelque chose, de vendre ce pain préhistorique, d'être encore là»⁷.

Non solo il pane rappresenta, insieme al vino, una delle basi dell'alimentazione del villaggio nel mondo sia extradiegetico che diegetico, ma è anche un oggetto che si carica, nel testo, di un valore metaforico e simbolico. Nel passo appena citato, come anche in altri momenti del romanzo, il pane dalla scorza dura, granitica, e dall'aspetto scuro istituisce con gli abitanti del villaggio un rapporto inscindibile: le caratteristiche del pane che nutre i corpi dei contadini corrispondono alle caratteristiche dei contadini stessi, dei loro corpi e della loro vita quotidiana. Come le forme di pane sono pesanti e dense, quasi inscalfibili, così appaiono gli abitanti di Lussaud: ostinati nel resistere alla fatica e alle intemperie, con gli abiti e la pelle macchiati di terra e di letame, anneriti dalle infezioni («Comme son beau-père Raymond, comme bien d'autres aux environs, Alex était le possesseur d'une dent unique, la dernière, obstinée dans la cave noire de la mâchoire. [...] On aurait pu voir aussi dans la persistance de la dent unique au fond d'un palais noir une méta-

⁷ JOURDE, 2014, p. 67.

phore des solitaires du pays au fond de leurs maisons. Ou encore, une image du sanglier, que l'on va chercher au plus impénétrable de la forêt»⁸), protetti da case di pietra ugualmente annerite dal fumo e dallo sporco («Même l'été, la lumière n'éclairait pas les vieilles maisons, en ces temps. Elles avaient trop de noir. Elle y pénétrait en écartant un peu la crasse et le désordre, sans jamais aller jusqu'au bout»⁹).

Fin dalle prime pagine del romanzo si instaura un rapporto di corrispondenza tra l'alimentazione e lo spazio narrato: quando il narratore menziona il villaggio di La Charité, tappa fissa di tutti i viaggi verso Lussaud durante l'infanzia, il nome del villaggio è definito «odorant et charnu», aggettivi che evocano un frutto, un ortaggio, un piatto succulento, e per associazione un luogo di accoglienza e delizie. Ma la similitudine che segue, anch'essa di tipo gastronomico, smorza l'entusiasmo: così irrimediabile è l'immobilità in cui vive La Charité che le sue vie grigiastre sembrano cristallizzate o candite negli effluvi delle cucine, «figées pour toujours à l'heure de la sortie de la messe, confites dans les arômes de pâté en croûte, de fromage et de vin cuit»¹⁰. E il romanzo si chiude con il narratore e suo fratello che, addentratisi nel disordine della casa del cugino defunto, invece del tesoro nascosto trovano oggetti vari tra cui un tozzo di pane rafferma reso bluastro dalla muffa, che il narratore descrive usando parole («paroi osseuse», «vieille plaie») che evocano inequivocabilmente il cadavere livido e ferito del proprietario della casa e del pane: «Un hémisphère de pain, qui doit dater de l'invention du pain, est mis à nu lorsque nous parvenons à désemboîter la dure paroi osseuse du tiroir de la table. Sa tranche infectée comme une vieille plaie a pris une couleur bleu pâle»¹¹.

Anche in questa scena, come nella prima che ho citato, il pane descritto dal narratore è un pane antico, risalente a un'epoca precedente alla civiltà come la conosciamo. A voler prendere la definizione di “préhistorique” alla lettera, è un pane che – come la popolazione descritta del romanzo – sembra risalire a un'epoca arcaica precedente alla parola scritta e alla cultura codificata. Solo la televisione, presente in tutte le case a differenza di oggetti apparentemente ben più essenziali come il gabinetto o la doccia, ascoltata di sfuggita senza guardarla, aprendo spiragli sugli eventi remoti che accadono al di fuori del paese «atteste que le monde existe»¹².

In *La Première pierre* Jourde ironizza sul fatto che la scrittura non sia proprio all'ordine del giorno tra i contadini di Lussaud, tant'è che si chiede come sia possibile che il suo libro, pur a distanza di un anno dall'uscita perché in quell'angolo remoto di mondo tutto arriva in ritardo, sia giunto fin nel villaggio

⁸ JOURDE, 2014, p. 46.

⁹ *Ibid.*, p. 103.

¹⁰ *Ibid.*, p. 9.

¹¹ *Ibid.*, p. 166.

¹² *Ibid.*, p. 94.

dove l'unica a leggere è Berthe, una donna appassionata di Jules Verne e del bollettino parrocchiale per cui la modernità si è fermata a Jean Anglade – cantore del territorio alverniate del Novecento in innumerevoli romanzi dai toni ben più aneddotici e conservatori rispetto a quelli di Jourde. La risposta è: grazie ai giovani, figli o nipoti dei contadini di Lussaud, che si sono trasferiti in città e per questo hanno accesso alla tecnologia: «Comment un livre publié chez un petit éditeur, L'Esprit des péninsules, par un auteur peu connu, pouvait-il arriver là-haut ? Tes livres précédents n'y avaient pas réussi. Mais il y a des enfants, ou des petits-enfants, qui se sont installés à la ville, qui ont Internet, ou qui tombent par hasard sur un article. Qui l'a tenu le premier entre les mains?»¹³. Ma sono lontani, e se si sono imbattuti nella notizia della pubblicazione di *Pays perdu* – se, di conseguenza, l'informazione è arrivata fino sulle montagne – è solo per effetto del caso.

Nel suo richiamare immagini di un passato arcaico dal quale riaffiorano tracce fossilizzate come conchiglie di molluschi, segni di un'epoca ormai assente, il «pain préhistorique» descritto dal narratore di *Pays perdu* concentra in sé l'essenza dell'atmosfera fantasmatica che avvolge ogni aspetto del villaggio. «Lorsqu'on y sera, on se demandera encore si on est bien dans ce qu'on a vu, si on n'a pas aperçu un mirage, un village fantôme»¹⁴ commenta il narratore mentre con il fratello si avvicina al paese, e più tardi, osservando gli scambi tra venditori e clienti nelle botteghe, questa sensazione non fa che accentuarsi: «un petit peuple de boutiquiers fantômes fournissait confidentiellement saucissons et raisin à une population non moins fantomatique»¹⁵.

Con la sua concretezza dura, attraverso il legame con la terra che evocano i cereali antichi di cui è composto, il pane è anche, forse innanzitutto, il modo per combattere contro la sparizione del mondo rurale, quasi un'ancora che tiene questo mondo di fantasmi collegato alla terra. Dice il narratore a proposito di una donna intravista per strada: «Comme les boulangers spectraux, comme le mari de Marie Croze et Marie Croze elle-même, est-elle beaucoup plus qu'une vision? Elle charrie, enfouies dans sa carriole, cachées dans ses nippes, les vastes ressources en irréalité de ce pays pourtant si concret, si matériel en apparence. Et je pensais, en découpant les énormes tourtes de pain, craquantes et noires, que les petits vieux ne les faisaient peut-être si denses que pour tenter de rester, si peu que ce fût, dans ce monde»¹⁶.

Ai tentativi di ancoraggio al mondo del passato rappresentati simbolicamente dal pane sembra opporsi la forza dissolutrice del vino e, più in generale, dell'alcol.

¹³ JOURDE, 2013.

¹⁴ JOURDE, 2014, p. 14.

¹⁵ *Ibid.*, p. 68.

¹⁶ *Ibid.*, p. 69.

Non mancano, certo, i passi in cui il vino nelle bottiglie col tappo di plastica, le varie acquaviti artigianali e i bicchieri di pastis che appaiono sui tavoli annunciano accoglienza e convivialità, secondo un rituale al quale il narratore pensa con desiderio mentre si avvicina al paese: «Le plaisir de la route se nourrit aussi de l'idée qu'on nous attend: à peine arrivés, on ira boire le coup chez Lucas, qui exploite notre ferme»¹⁷. E non mancano nemmeno le scene dove bere insieme assume il senso performativo di consolidamento o, al contrario, di rinegoziazione dei legami all'interno della comunità. Un esempio del primo caso è il vino che la famiglia della ragazzina defunta mette a disposizione di coloro che vanno a rendere visita al corpo: uno dopo l'altro gli abitanti del villaggio entrano nella casa, prendono un bicchiere, salgono al piano di sopra per raggiungere il corpo della ragazzina, come seguendo le norme non scritte, ma note a tutti, di un rito antico che agli occhi del narratore indica l'inesauribilità dello scandalo della morte: «Je l'ai vue Lucie, l'ai touchée. Pourtant, lorsqu'un nouveau visiteur entre, s'assied à côté de moi, prend un verre, monte à son tour, j'ai l'impression de manquer quelque chose, il faut que j'y retourne, moi aussi, une fois, deux fois, comme s'il y avait dans la mort quelque chose d'inépuisable»¹⁸. Ugualmente legato alla morte – incipiente, in questo caso – è il passo in cui più evidentemente il consumo di vino, insieme a quello di sigarette, segnala uno slittamento nei rapporti sociali: laddove il padrone di un servo ormai molto malato si preoccupa che questo abbia sempre vino a sazietà, perché la malattia e i lunghi anni di collaborazione hanno sfumato le gerarchie. «Félix parlait encore de son adolescence de domestique, autrefois. Il évoquait le peu de nourriture et de respect, le coucher dans l'étable avec les bêtes. À présent il ne parle plus du tout, sinon par borborygmes, l'attention mobilisée par les progrès de son effondrement. Mon cousin Armand sera son dernier maître, et ce maître le sert, le dorlote, verse tout le vin qu'il veut, lui passe toutes les cigarettes qu'il réclame. Il n'y a plus de limite aux plaisirs de Félix, plus de servitude que nominale, et presque plus de Félix. Ils vivent ensemble, tout seuls, les derniers eux aussi dans leur village avec leurs cinq chèvres»¹⁹. Più frequenti e elaborate, esplicitamente costruite intorno al vino, sono però le scene in cui il romanzo assume le sembianze di un'epica di corpi menomati che l'alcol sostiene, consola e, inevitabilmente, corrode: corpi «puant la vinasse et la sueur»²⁰, inconsistenti quando non intrisi di alcol («Verra-t-on se reformer le mince jeune homme d'il y a quarante ans, vin et pastis miraculeusement effacés? Existe-t-il une essence de Gustave sans alcool?»²¹), talvolta assuefatti fin dalla prima infanzia, come Christine, ultimogenita pallida e calma cresciuta a

¹⁷ *Ibid.*, p. 21.

¹⁸ *Ibid.*, p. 37.

¹⁹ *Ibid.*, p. 117.

²⁰ *Ibid.*, p. 31.

²¹ *Ibid.*, p. 125.

biberon arricchiti col vino rosso. «Rares sont les maisons où l'alcool n'a pas ses victimes, ses esclaves»²² osserva il narratore prima di stilare un lungo elenco degli uomini le cui vite sono state in diversi modi distrutte. Vivere nel villaggio, suggerisce il romanzo in un passo intriso di un determinismo sociale dagli echi verghiani²³, equivale – soprattutto per gli uomini: le donne, per convenzione sociale e buoncostume, devono astenersi anche dall'aperitivo – a una condanna all'alcolismo: «L'alcool est entré dans le sang, il engendre, il fait partie de la famille, on reconnaît ses traits dans le visage des enfants. Il prescrit les destins, on se conforme à ses impératifs, avec fatalisme, sans en retirer de plaisir ni d'oubli véritable»²⁴.

Sostentamento della vita e contributo alla sua dissoluzione, il pane e il vino, e più in generale il cibo e l'alcol, assumono nel romanzo il valore di elementi in cui si riflettono le immagini della vita e della morte all'interno del paese: legate al pane e al vino sono le storie degli individui, le sorti delle famiglie, le concatenazioni tra generazioni. Se torniamo alla citazione iniziale, «vendre ce pain préhistorique», e alle parole “pain préhistorique” diamo il valore di simbolo della vita rurale nella sua forma più ancestrale, tanto sul piano individuale quanto collettivo, “vendere questo pane preistorico” può significare vendere le storie degli abitanti del paese, i loro legami, le loro storie: ed è la colpa di cui Jourde è accusato dai compaesani che lo attendono al villaggio armati di pietre. Come i mercanti evocati nel passo citato vendono le forme di pane nero e denso, così Jourde, secondo il punto di vista di chi lo accusa, ha venduto, nel senso di portato in una comunità più ampia, allo scopo di trarne un vantaggio, le vite delle persone che ha raccontato. La questione economica in senso stretto, il fatto che l'autore possa essersi arricchito dando “in pasto” al pubblico il vissuto altrui, non compare tra le preoccupazioni espresse in *La Première pierre*, ma poco cambia. Lo scrittore ha esposto, portato alla luce, messo in vetrina le storie degli abitanti di Lussaud, e così facendo ha rivelato i segreti – anch'essi densi, in alcuni casi oscuri – che queste comportavano: dissapori, adulteri, menzogne varie, riconducibili a famiglie e individui che gli pseudonimi che l'autore ha attribuito ai personaggi non sono bastati a mascherare, e che si sono riconosciute. Quando l'individuo reale diventa un personaggio all'interno di un romanzo in cui ad essere inserite nella finzione sono davvero la sua persona e la sua storia, anche nei loro aspetti che si vorrebbe nascondere, riflette Jourde in un'intervista, si perde «cette réserve de “je ne suis pas cela”, et c'est insupportable, d'une certaine façon»²⁵. Così, argomenta l'autore, la violenza degli abitanti di

²² *Ibid.*, p. 127.

²³ Verga è uno dei riferimenti individuati da Claudio Galderisi nella sua prefazione a *Paese perduto*, Jourde, 2019.

²⁴ Jourde, 2014, p. 127.

²⁵ Dickow, 2015, p. 191.

Lussaud non deriva dal fatto che il romanzo ha dato di loro un'immagine falsa, ma piuttosto dal suo contrario: nello spazio finzionale del romanzo, Jourde ha reso pubblici i segreti che tutti all'interno della piccola comunità rurale già sanno, ma che per rispetto di un tacito patto collettivo devono rimanere dei finti segreti, perché proprio su questa finzione si regge l'equilibrio del villaggio. Dell'importanza cruciale di questi segreti la prova è il fatto che al culmine della rabbia i paesani, a titolo di vendetta, gettano in faccia all'autore il segreto che si tramanda nella sua famiglia: suo padre era frutto di una relazione illegittima avuta dalla madre mentre il marito era al fronte a combattere nella Prima guerra mondiale, e la madre, pur di averlo accanto a sé, per anni aveva finto che fosse il suo servo con il consenso silenzioso di tutta la comunità, ben consapevole dell'inganno e altrettanto determinata a mantenerlo tale. Per Jourde non è una novità: proprio perché su padre, prima di morire, gli aveva rivelato il segreto ha deciso di prendere la penna per raccontare la realtà del paese: «Tout le monde savait, dans les montagnes, comme on sait tout, par une circulation souterraine de l'information dont les principes continuent à m'échapper. Je me figure ces villages perdus, cernés de gorges et de forêts, équipés d'un attirail secret de miroirs et de lunettes braqués sur le désert environnant, les arbres, les maisons et les vaches munis d'écouteurs camouflés, le sous-sol caillouteux parcouru d'un réseau de fils aboutissant au récepteur secret installé dans la cave, sous l'essaim des patates hérissées d'antennes et de vibrisses blêmes. Tout le monde savait, mais faisait semblant de rien»²⁶.

Il gesto, però, rinforza la convinzione che ciò che davvero si trova al cuore del conflitto sia una specifica modalità di rapportarsi alla finzione. Con *Pays perdu*, l'autore traduce in narrazione gli interrogativi che, due anni prima, risuonavano nel saggio filosofico da lui dedicato all'autenticità in letteratura: «Une éthique littéraire ne pourrait se fonder que sur une esthétique du neutre: Quels moyens aurait la fiction écrite de réagir contre la fiction de notre existence?»²⁷. Per reagire contro la finzione che è alla base dell'esistenza, è un luogo comune ampiamente diffuso e solidamente radicato nell'immaginario collettivo che Jourde si trova a scardinare: quello secondo il quale, scrive citando Petain, «la Terre ne ment pas», i contadini vivono nell'autenticità e nella verità e intrattengono un rapporto quasi immediato con ciò che li circonda. «Or je pense que c'est exactement l'inverse» reagisce l'autore: «Je pense qu'il n'y a pas d'être plus fictionnel que les paysans. Ils se racontent des histoires sur eux-mêmes, sans arrêt; ils sont plongés dans une espèce de fiction; ils racontent des histoires sur eux-mêmes, sur les autres. Et dans un petit village français, où tout le monde connaît tout le monde et raconte des histoires sur tout le monde, le secret doit être préservé, parce que le secret, c'est ce qui installe

²⁶ JOURDE, 2014, pp. 159-160.

²⁷ JOURDE, 2001, p. 14.

une intimité, un intérieur d'un chez soi qui sinon n'existerait pas, car tout le monde a un œil chez toi, tout le monde te surveille. Mais ce secret ne peut être qu'une fiction. Tout le monde sait ce que tout le monde fait, mais il faut faire comme si tout le monde ne savait pas. Donc il y a ce qu'on peut appeler une fiction du secret. C'est ce que je suis en train d'écrire sur *Pays perdu*»²⁸.

Non la finzione, quindi, ma la rottura della finzione su cui si reggono gli equilibri sociali della comunità ha scatenato l'ira dei contadini diventati personaggi. Per raccontare un mondo così fondato sul segreto, suggeriscono forse inconsciamente le proteste dei contadini, l'unico modo possibile è continuare a indicare il segreto senza svelarlo: mostrare che c'è, poiché tutti ne sono a conoscenza, e continuare a tacerlo.

Ecco allora che *Pays perdu*, insieme ai romanzi e ai saggi che l'hanno preceduto e seguito, si presenta come una riflessione sulle narrazioni e i segreti che sono alla base – tanto quanto il pane, il vino, le bestie – della società rurale, nonché, almeno nelle intenzioni dell'autore, il tentativo di preservare dalla sparizione, rendendogli omaggio, un mondo che lui stesso non esita a definire profondamente pittoresco, ma senza che la scrittura cada mai nel pittoresco a sua volta²⁹ né nel tono elegiaco, che giudica «insupportable»³⁰.

Che nonostante i proclami la sfida sia vinta del tutto, questo rimane quantomeno dubbio. Un denso saggio di Pierre-Mathieu Le Bel evidenzia come sia in *Pays perdu* che in *La première pierre* Jourde metta in atto una serie di dispositivi discorsivi riconducibili alle modalità del discorso orientalista definito da Said³¹. In particolare, l'insistenza della voce narrante sulla precarietà ontologica del villaggio di Lussaud – presentato come fantasmatico, irreali, sempre sul punto di svanire – nonché sull'esiguità delle sue dimensioni e sulla perifericità della sua ubicazione – entrambe molto più estreme nella narrazione, constata Le Bel, di quanto non siano nella realtà –, insieme a un certo determinismo geografico a cui sono sottoposti gli individui-personaggi, contribuiscono alla creazione di un'«alterità» che assomiglia molto, per quanto riguarda le strategie discorsive utilizzate, a quelle individuate nel discorso orientalista. «*Pays perdu était un tombeau pour son père, l'affaire est entendue*» glossa Claire Devarrieux mettendo in luce, come Le Bel, la frattura che il discorso di Jourde crea tra narratore e soggetti narrati, nonché i rapporti di potere che questa frattura rivela: «*Mais il avait l'illusion de faire disparaître son "je" dans un "nous" que les paysans lui refusent. En toute bonne foi il a joué sur leur "je", sans*

²⁸ DICKOW, 2015, p. 190.

²⁹ *Ibid.*, p. 191.

³⁰ *Ibid.*, p. 187.

³¹ LE BEL, 2016.

voir qu'il se l'appropriait. Il est désormais du côté des propriétaires, "ni tout à fait d'ici ni tout à fait étranger"³².

Non andrò, in questa sede, nei dettagli di un discorso complesso per il quale rimando all'articolo di Le Bel. Mi limiterò a fornire qualche cenno su come i rapporti di forza che regolano il discorso – letterario, testimoniale, turistico – intorno al *pays perdu* abbiano trovato una configurazione economicamente sfruttabile, e questo indipendentemente dalle resistenze degli abitanti ad aderire al ritratto che li ha resi celebri. È questo, mi sembra, il terzo modo in cui si può leggere la frase «Vendre ce pain préhistorique»: isolata dal contesto in cui è scritta, ma non dal discorso più ampio su ciò che di un territorio è venduto o vendibile, questa citazione può invitarci a pensare al modo in cui tanto la narrazione di Jourde quanto i luoghi che l'autore ha raccontato siano stati integrati all'interno di un'industria culturale che è anche un'industria turistica.

Se si sfoglia un campione di guide turistiche recenti dedicate alla regione francese dell'Alvernia, un elemento frequente, se non proprio ricorrente, nelle pagine che consigliano film, mostre e letture per conoscere il territorio è il rimando al romanzo *Pays perdu* di Pierre Jourde. Frequentemente inserito tra le opere in cui immergersi prima della partenza per avere un «avant-goût»³³ dei territori che il viaggio permetterà di scoprire più a fondo, da avere con sé lungo il percorso come «livres de route»³⁴ oppure da affrontare in seguito a titolo di approfondimento³⁵, il romanzo è presentato come il «tableau brut d'un village du Cantal»³⁶, il ritratto della «rudesse de la vie quotidienne» in un borgo dove le relazioni umane sono «parfois archaïques mais profondes»³⁷. Quasi sempre, gli autori delle guide approfittano delle poche righe dedicate al romanzo per ricordare la controversia che ha seguito la sua pubblicazione, senza fornire alcun dettaglio in merito, ma limitandosi a sollecitare la curiosità del lettore-viaggiatore con un accenno vago: «l'auteur a même été agressé»³⁸ leggiamo ad esempio, senza che né le motivazioni né le modalità siano spiegate. In un'ottica di scoperta "letteraria" del territorio le cui ragioni commerciali sono evidenti (l'elenco dei libri consigliati è a poche pagine di distanza, quando non addirittura nella stessa pagina, di informazioni su hotel, sconti, vantaggi vari), il caso di cronaca, più che il contenuto o i tratti stilistici del romanzo, è ciò che sembra interessare più di tutto gli autori e, soprattutto, i potenziali turisti.

³² DEVARRIEUX, 2013.

³³ AA.VV., 2020, p. 42.

³⁴ AA.VV., 2021a.

³⁵ AA.VV., 2021b.

³⁶ AA.VV., 2020, p. 42.

³⁷ AA.VV., 2021a.

³⁸ *Ibid.*

Jourde sembra prendere atto di questa appropriazione del romanzo da parte del discorso turistico quando, con un tocco di ironia, pone in esergo a *La Première pierre* un estratto della *Guide du routard* in cui – solleticando la voglia del lettore di sentirsi un vero viaggiatore, e non un banale turista – si avvisa che lungo la strada verso Lussaud non si incontrerà «guère de touristes» e si caratterizza il paese come un luogo «tout à fait traditionnel et quasi hors du temps». Questo estratto di una guida turistica è posto accanto a brevi passi tratti da due rappresentazioni letterarie dell'area del Cantal: quella, risalente a dieci anni prima della pubblicazione di *Pays perdu*, offerta da Alexandre Vialatte in *L'Auvergne absolue* («J'ai compris le midi, l'Allemagne, le désert. Je ne comprendrai jamais ces villages auvergnats qu'on voit perchés sur la montagne dans le vent et les hivers qui en ont blanchi l'église à la façon d'un os de seiche. Ils laissent toujours sur un tourment»), e un'altra, tratta da un testo successivo firmato da Bernard Jannin, regista di documentari culturali e storici oltre che scrittore, anch'egli originario del villaggio di Lussaud e amico di Jourde («Tel quel il me comble puisqu'il m'enchanté depuis toujours avec ses riens ou ses misères comme avec ses légendes, m'absorbe quand j'y reviens, m'obsède tant il me visite ou me manque au loin chaque matin»)³⁹. Significativo è il fatto, rilevato da Le Bel, che il romanzo di Jannin si intitolasse inizialmente *Le Saut du loup: Pays éperdu* gli è stato attribuito in seguito, da parte dell'editore, per ragioni di natura commerciale, allo scopo di creare un "filone" facilmente riconoscibile e potenzialmente attraente per il vasto pubblico che già apprezzava Jourde. D'altronde, come ricorda Le Bel, *Pays éperdu* non è l'unico testo di Jannin a essere posto sotto l'egida di Jourde, né Jannin è l'unico autore ad averlo fatto.

È Jourde stesso a ricordare l'improvvisa popolarità che la *querelle* ha portato al villaggio, e che l'ha trasformato da luogo remoto dove «personne, à part ceux qui y habitent, n'a de raison d'aller»⁴⁰ a un polo d'attrazione per ondate di giornalisti, turisti e curiosi francesi e stranieri, tutti alla ricerca di un territorio immaginario: «À présent, l'obscurité dans laquelle baignait le village semble à jamais dissipée. La télévision, les journaux en ont donné des images, les journalistes s'y sont pressés. Tu as donné la main à tout cela»⁴¹. Alcuni abitanti, esasperati, hanno scelto di andarsene;⁴² un libraio, l'unico a vendere i romanzi di Jourde nel circondario, racconta di acquirenti della zona che hanno comprato tutte le copie per toglierle dalla circolazione: «Il croit cependant que, avec *La première pierre*, Jourde "enfonçait le clou". Il y a des gens qui disaient "on commençait à peine à se dire bonjour"»⁴³.

³⁹ JOURDE, 2013.

⁴⁰ JOURDE, 2014, p. 16.

⁴¹ JOURDE, 2013.

⁴² KOUTCHOUMOFF ARMAN, 2013.

⁴³ LE BEL, 2016.

Frutto della rielaborazione romanzesca di un territorio i cui equilibri si fondano sulla finzione, da parte di un autore per cui «Il y a parfois plus de vérité dans une fiction que dans ce que nous croyons être notre vie»⁴⁴, oggetto di contestazione violenta in risposta a una pari violenza percepita, *Pays perdu* attrae perché ciascuno può riversarci « ses fantasmes, ses obsessions, y aller de ses clichés et de ses stéréotypes »⁴⁵. La *querelle* che ha generato solleva interrogativi cruciali: per la letteratura, riguardo alle nozioni di verità e finzione, all’impatto che l’opera letteraria può avere nel mondo extradiegetico in termini di funzionalismo diretto e indiretto⁴⁶ e all’inquadramento etico nel quale tale azione ambisce a iscriversi; per l’industria turistico-culturale, sull’importanza di elaborare progetti di valorizzazione del territorio sostenibili e concertati con la popolazione che il territorio lo anima.

⁴⁴ JOURDE, 2012.

⁴⁵ JOURDE, 2013.

⁴⁶ Si veda TALON-HUGON, 2009.

- AA.VV., 2020, *Explorer la région Auvergne*, Lonely Planet, Paris.
- AA.VV., 2021a, *Auvergne, Guide du Routard*, Paris.
- AA.VV., 2021b, *Guide Vert Michelin*, Paris.
- DEVARRIEUX C., 2013, *Jourde ramasse la «Pierre»*, «Libération» <https://www.liberation.fr/livres/2013/10/23/jourde-ramasse-la-pierre_941817/>.
- DICKOW A., 2015, *Fiction, incarnation et singularité: entretien avec Pierre Jourde*, «The French Review», 88, 4, pp.181-192 <<https://www.jstor.org/stable/24549639>>.
- JOURDE P., 2001, *Littérature et authenticité. Le Réel, le Neutre, la Fiction*, Paris.
- JOURDE P., 2002, *La Littérature sans estomac*, Paris.
- JOURDE P., 2003, *Pierre Jourde against the World*, «Fabula» <https://www.fabula.org/actualites/pierre-jourde-against-the-world_5526.php>.
- JOURDE P., 2012, *Pour le roman d'imagination*, «Bibliobs» <<https://bibliobs.nouvelobs.com/rentree-litteraire-2011/20111125.OBS5320/la-fin-du-roman.html>>.
- JOURDE P., 2013, *La première pierre*, Paris.
- JOURDE P., 2014, *Pays perdu*, Paris (2003).
- JOURDE P., 2019, *Paese perduto*, trad. e intr. GALDERISI C., Valeggio sul Mincio.
- KOUTCHOUMOFF ARMAN L., 2013, *Pierre Jourde face au pouvoir des mots*, «Le Temps» <<https://www.letemps.ch/culture/pierre-jourde-face-pouvoir-mots>>.
- LE BEL P.-M., 2016, *Le roman en guerre à Lussaud*, «Géographie et cultures», 99, pp. 1-18 <<http://journals.openedition.org/gc/4589>>.
- TALON-HUGON C., 2009, *Morales de l'art*, Paris.

ECONOMIE IN MUTAMENTO
SCRITTI IN RICORDO DI ANTONELLA SALVATICO

Vino e pane. L'economia dell'alteno e altri sistemi di coltivazione della vite in area subalpina

FRANCESCO PANERO

1. Una riflessione introduttiva a partire dagli studi di Antonella Salvatico

L'economia dell'alteno è il titolo di un volumetto pubblicato per le Edizioni Marco Valerio alla fine del 2004 da Antonella Salvatico¹, la quale pochi mesi dopo ci avrebbe purtroppo lasciati. La studiosa aveva continuato a fare ricerca e a svolgere attività didattica nel master in Promozione e organizzazione turistico-culturale del territorio fino all'ultimo. Era una donna coraggiosa ed era impegnata a tempo pieno negli studi per la valorizzazione del territorio subalpino nei suoi risvolti economici e sociali. Infatti il sottotitolo dell'opera che ho citato suona così: «Viticultura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna».

Questa ricerca si colloca nella scia degli studi di storia economica e di storia dell'alimentazione iniziati a partire dalla sua tesi di laurea discussa con Anna Maria Nada Patrone e Irma Naso presso l'Università degli Studi di Torino e poi nella sua tesi di dottorato, discussa con Patrizia Mainoni presso l'Università Statale di Milano. Oltre a diversi saggi pubblicati in occasione di convegni svolti negli anni novanta del XX secolo e nei primissimi anni del XXI, sono importanti due monografie, che hanno fatto il punto su un settore significativo delle ricerche condotte dai medievisti francesi e italiani in quegli anni. La prima è intitolata *Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*², un libro che, edito da Paravia nel 1999, ha avuto un notevole successo ed è esaurito ormai da tempo.

La seconda monografia porta il titolo *Crisi reali e carestie indotte. La produzione cerealicola nelle castellanie sabaude del Piemonte occidentale tra la metà del Duecento e il 1348*³: con questo lavoro, pubblicato dalle Edizioni dell'Orso, Antonella Salva-

¹ SALVATICO, 2004b.

² SALVATICO, 1999.

³ SALVATICO, 2004a.

tico ha dimostrato che molte delle crisi granarie documentate prima della Peste Nera erano frutto di evidenti speculazioni da parte dei grandi proprietari terrieri – nel caso studiato, da parte dei Savoia – i quali non immettevano immediatamente sul mercato il grano prodotto sulle terre a gestione diretta o incamerato sotto forma di canone fondiario, ma lo immagazzinavano per alcuni mesi o anche per più di un anno, per poi venderlo prima del raccolto dell'anno successivo o nel momento in cui i prezzi aumentavano. Dunque, accanto alle carestie effettivamente documentabili nei primi decenni del Trecento a causa dei cambiamenti climatici, emergono da questa ricerca dati importanti per capire le oscillazioni dei prezzi del grano già a partire dalla metà del Duecento, quando il trend economico era positivo.

Nella monografia che ho citato in apertura, *L'economia dell'alteno*, la studiosa ha invece inteso approfondire lo studio di un sistema di coltivazione della vite, applicato soprattutto dai piccoli coltivatori diretti e dai medi proprietari terrieri, con riferimento alla policoltura parcellare basata sulla produzione in uno stesso appezzamento di cereali, di legumi (la cui coltivazione era introdotta nelle forme di rotazione triennale) e della vite abbarbicata ad alberi tutori – olmi, aceri campestri, salici, pioppi, mandorli e altri alberi da frutto – che, oltre a sostenere la vite e a fornire materiali per legare i tralci, consentivano di produrre legna da ardere, fronde per l'alimentazione animale o frutti per l'alimentazione umana.

Il sistema produttivo dell'alteno negli ultimi due secoli del medioevo e per buona parte dell'età moderna finì per diffondersi in tutte le aree piemontesi di pianura e di collina, tanto da condizionare qualche volta anche gli impianti viticoli predisposti dai grandi proprietari, quantunque questi ultimi alla fine del medioevo fossero soprattutto orientati verso la coltivazione specializzata della vite, che però dall'alteno mutuò il sistema della coltivazione alta della vite, su spalliere costituite da tutori secchi⁴.

Partendo dai tanti spunti interessanti di questa ricerca, dedicata ad alcune località del Roero e delle Langhe, cercherò confrontarmi con la documentazione di altre subregioni dell'area subalpina per tentare di appurare quale fu l'estensione, territoriale e cronologica, dell'applicazione del sistema colturale dell'alteno, attorno al quale ruotava l'economia di tante famiglie contadine, dal momento che oltre alla necessità primaria di produzione del grano – innanzitutto per l'autoconsumo, ma pure per un limitato smercio sui mercati urbani e rurali – rispondeva anche all'esigenza di produrre vino, che rappresentava non solo una bevanda energetica ma, per così dire, un integratore alimentare. Come ebbe più volte a sottolineare Anna Maria Nada Patrone, a partire dall'opera fondamentale *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*, «Dalla fine del Duecento il vino si ritrova abitualmente non solo sulle mense signorili [...] o nei rendiconti finanziari di tutti gli enti ecclesiastici, maschili

⁴ COMBA, 1991, pp. 17-36.

e femminili, ma anche in quelli degli enti assistenziali, nelle distribuzioni periodiche di vitto ai poveri ed agli ammalati [...]. Il vino è costantemente presente anche nei lasciti vitalizi annuali per gli alimenti che i mariti lasciano per testamento alle proprie vedove, nel vitto quotidiano che i proprietari agrari si impegnano a fornire ai propri salariati, insieme con le consuete razioni di pane e companatico»⁵.

Dunque, anche nell'economia delle famiglie contadine che miravano all'auto-sufficienza, la produzione di vino non era solo rivolta al consumo familiare – in particolare il secondo vino, quello annacquato, la *pusca* o *picheta* – ma guardava soprattutto al mercato, con una proporzione inversa rispetto alle considerazioni che venivano fatte per i cereali.

Poiché la costante crescita demografica, iniziata in area subalpina almeno a partire dalla metà del secolo XI⁶, aveva dapprima portato a ridurre drasticamente gli spazi incolti a seguito della continua messa a coltura di nuove terre e nel Duecento aveva avuto come conseguenza un'accentuata parcellizzazione delle terre cereali-cole, il sistema dell'alteno conciliava in qualche modo le due esigenze primarie delle famiglie contadine – come abbiamo detto, quella di produrre grano (prevalentemente per l'autoconsumo) e quella di produrre vino, soprattutto per il mercato – in particolare per quelle che disponevano di superfici da coltivare appena bastanti per l'autosufficienza economica.

2. Il lessico di una combinazione policulturale nella piccola e nella media proprietà contadina: «*altenum*», «*autinum*», «*terra altenata*»

Uno dei primi studiosi a interessarsi della coltivazione altenata della vite fu Ferdinando Gabotto, il quale in suo studio sull'agricoltura nel Saluzzese fra XI e XV secolo ritenne che l'*altenum* citato nei documenti tardomedievali indicasse la coltivazione “alta” della vite, in contrapposizione alla coltivazione bassa – a cespuglio – e a quella “ad alberello” basso (documentata alla metà del Cinquecento nella pianura torinese)⁷. Va però sicuramente a Rinaldo Comba il merito di aver chiarito che se la vite era coltivata “in alto”, per permettere di arare, concimare, seminare e raccogliere i grani prodotti all'interno degli spazi delimitati dalle piantate perimetrali o dai filari, il termine *altenum* indicava tuttavia l'insieme della combinazione policulturale. Infatti anche dalla descrizione della qualità degli appezzamenti dichiarati a catasto risulta chiara la diffusione dell'alteno, negli ultimi due secoli del medioevo, talvolta come coltura “assiale” e spesso in seconda o in terza posizione

⁵ NADA PATRONE, 1989, p. 384.

⁶ COMBA, 1983, pp. 25-102.

⁷ GABOTTO, 1902, p. LXVI sgg. Per la coltivazione “ad alberelli” bassi, che arrivavano appena alla cintura dell'uomo, cfr. COMBA, 1991, p. 30.

per applicazione nelle piccole aziende agricole dei coltivatori diretti e anche in quelle di possessori di media importanza⁸.

Come è documentato a Barolo all'inizio del Cinquecento, la coltura dell'alteno aveva una diffusione preminente rispetto alle altre coltivazioni, probabilmente perché la qualità del suolo e l'esposizione dei terreni produttivi erano particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite e così inducevano ben il 98% dei possessori terrieri che denunciavano beni a catasto a coltivare viti e cereali su uno stesso appezzamento⁹.

Se dalle dichiarazioni catastali dell'ultimo medioevo e della prima età moderna è chiara l'importanza delle parcelle fondiarie destinate alla combinazione colturale di cereali, vite, alberi tutori e da frutto, non era invece stato così nei secoli compresi tra il IX e l'inizio del XII. Infatti un importante studio di Gianfranco Pasquali, pubblicato nel 1990 negli atti del convegno su *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, ha registrato la presenza di vigne (*vinee*) ma non di alteni¹⁰: quindi in quei secoli, essendo molto più elevata la disponibilità pro capite di terra coltivabile rispetto al periodo successivo alla metà del Duecento, le vigne erano coltivate in terreni separati da quelli destinati alla cerealicoltura, fatte salve alcune presenze sporadiche di viti nei cortili, negli orti o in prossimità di case. Si trattava di colture specializzate della vite? La risposta può essere positiva da un punto di vista tecnico (visto che sullo stesso appezzamento non è solitamente documentata la coltivazione di altri prodotti o del prato), senza che per questo si possa però parlare di una coltivazione di tipo intensivo, comprovata solitamente dalla presenza di recinzioni con siepi vive o steccati, per segnalare concretamente il divieto di accesso alle persone o agli animali che potevano arrecare danni alla coltura.

Lo storico bolognese ha poi cercato di stimare, attraverso i dati relativi alle superfici fondiarie attestate, la percentuale degli appezzamenti coltivati a vite rispetto alle altre coltivazioni predominanti. Ne è emerso un quadro solo in parte ovvio per i secoli centrali del medioevo: infatti la maggior parte degli appezzamenti erano coltivati a cereali, che insieme ai prati occupavano tra il 46% e il 50% delle proprietà documentate negli atti di compravendita e di donazione (va tenuto presente che il lemma *pratum* indicava spesso l'appezzamento lasciato temporaneamente a riposo nel quadro della rotazione delle colture). La vigna (*vinea*) invece occupava mediamente solo dal 9% al 17% delle terre coltivate, con punte del 20% in poche aree territoriali dove probabilmente era diffuso il vigneto effettivamente specializ-

⁸ Il metodo di studio della classificazione delle colture, non tanto per importanza quantitativa, ma soprattutto per diffusione nelle aziende contadine, è stato ideato da DURAND, 1979, ed è stato adattato alla realtà tardomedievale piemontese da COMBA, 1998, p. 187 sgg.

⁹ SALVATICO, 2004b, p. 72 sgg.

¹⁰ PASQUALI, 1990, pp. 17-33.

zato (per esempio, a Ghemme e a Gattinara)¹¹. Ciò che è invece particolarmente interessante per i due secoli a cavallo dell'anno Mille è il fatto che erano oggetto di transazione commerciale anche appezzamenti incolti, da dissodare, che arrivavano a toccare dal 32% al 37% delle superfici fondiarie.

Tutto questo ci porta fare a due considerazioni. Prima della metà del secolo XI nel mondo contadino prevaleva – ovviamente, verrebbe da dire – la produzione cerealicola, che insieme a una ancora moderata attività di allevamento ovino, bovino ed equino (indubbiamente documentato dalla presenza di prati) rappresentava il tipo di attività agricola principale. Del resto, la produzione cerealicola dominante (frumento, segale, orzo, avena) è attestata anche dai canoni d'affitto portati dai coltivatori dipendenti ai grandi proprietari, nonché dalle attività svolte sulle terre signorili a gestione diretta, dove le *corvées* richieste ai massari dipendenti consistevano perlopiù in opere di aratura, semina e mietitura.

L'elevata presenza di appezzamenti incolti oggetto di transazioni – insieme alla documentazione di estese foreste che dall'area alpina si spingevano fino alla pianura padana centrale e che furono oggetto di diboscamento progressivo fra XII e XIII secolo – ci induce a ritenere che, oltre a costituire il luogo ideale per l'allevamento suino allo stato brado, attestino un orientamento generale verso la valorizzazione dell'incolto e alla sua trasformazione in terre da cereali di fronte alle crescenti richieste da parte di città, borghi dalle caratteristiche semiurbane e nuovi villaggi in crescita numerica costante a partire dalla seconda metà del secolo XI, ma soprattutto nel XII e nel XIII¹². Infatti per questo periodo la maggior parte degli incolti documentati era destinata all'arroncamento e alla messa a coltura di cereali, che dunque confermano, se ve ne fosse bisogno, una prevalenza della cerealicoltura rispetto alle altre esigenze produttive.

Il lessico sembra cambiare tra la metà del secolo XII e i primi decenni del XIII. Infatti data al 1147 un atto di vendita in cui si fa riferimento a dieci *vialia* o filari di *vineas et plantatos* nella località di Costaberardo presso il lago di Viverone¹³. L'abbinamento della coltura della vite (*vineas*) e della piantata a filari prefigura un sistema di coltivazione diverso da quello che fa solitamente riferimento, in quegli stessi anni e ancora nei decenni successivi, a *pecie vinee*, cioè ad appezzamenti coltivati a vigna. Per quel che mi risulta, è però solo dal quarto decennio del secolo successivo che si definisce meglio la sperimentazione o la ripresa della coltivazione della vite a piantata (*l'arbustum gallicum* di età antica?)¹⁴, allorché comincia a essere

¹¹ *Ibid.*, p. 24 sg.

¹² PANERO, 1988, p. 23 sgg.

¹³ *Le carte dell'archivio capitolare di Vercelli*, 1912, p. 163, doc. 132, 31 mar. 1147: «hec sunt vialia de vineis inter vineas et plantatos decem vialia».

¹⁴ SERENI, 1981, p. 148 sg. Cfr. anche BRACONI, 2012, pp. 291-306.

attestato nell'Italia nord-occidentale il lemma *altenum* o *autinum*. Infatti nel 1242 sono documentati due appezzamenti di alteno a Pollenzo¹⁵ e già prima del 1254 nella piana di Monticello d'Alba si era diffusa la coltivazione della vite ad alteno, dal momento che una località prediale della zona è denominata *in Altinis* in un documento di quell'anno¹⁶. Allo stato attuale delle ricerche, questo tipo di coltura promiscua nel Roero e nelle Langhe sembra prendere piede inizialmente nelle terre di pianura e solo in un secondo momento si diffonde nelle aree collinari, quantunque sulla collina albese siano attestati nel corso del Duecento appezzamenti di *terra et vinea simul tenens* dati in affitto a coltivatori diretti, che potrebbero già indicare le prime sperimentazioni di coltivazione della vite in piccoli appezzamenti dedicati principalmente alla cerealicoltura¹⁷.

Ma anche nelle proprietà delle castellanie di Macello e Moretta vi erano, tra la fine del secolo XIII e l'inizio del XIV, coltivazioni promiscue di viti, cereali, leguminose e rape su uno stesso appezzamento, denominato *plantatum*, termine che anche Maria Clotilde Daviso ritrovava già nel più antico catasto di Chieri del 1253¹⁸. Le attestazioni di queste forme di policoltura, pur essendo presenti anche nelle grandi proprietà, non sembrano però caratterizzarle significativamente, come del resto conferma anche la struttura della grangia di Fontanaspersa acquisita da Guglielmino Roero nel 1369, dove su una superficie complessiva di mille giornate – circa 360 ettari di terra, distribuita fra Cavallermaggiore, Racconigi, Caramagna e Sommariva del Bosco, e coltivata prevalentemente ad arativo e prato – appena lo 0,025% della proprietà era destinata all'*altenum* insieme con qualche altra piccola parcella di terra alternata presente nella *Brayda altini*¹⁹. In altre parole, l'alteno non caratterizzava le grandi proprietà, bensì le proprietà contadine medio-piccole o piccolissime.

3. *La policoltura dell'alteno come risposta all'elevata parcellizzazione dei terreni di piccoli e medi proprietari*

Come già aveva rilevato il Gabotto all'inizio del Novecento, anche nel Saluzzese gli alteni più antichi furono impiantati, a partire dal secolo XIII, in aree di pianura²⁰, dove la coltivazione alta della vite, o "vite alberata"²¹, abbarbicata ad alberi

¹⁵ *Appendice documentaria al «Rigestum Communis Albe»*, 1912, p. 115, doc. 104, a. 1242.

¹⁶ *Cartario dell'abazia di Casanova*, 1903, p. 290, doc. 362, 27 apr. 1254.

¹⁷ PANERO, 1994, p. 57 sgg.

¹⁸ DAVISO DI CHARVENSOD, 1939, p. 420; COMBA, 1991, pp. 24, 91 sgg.

¹⁹ SALVATICO, 2004b, p. 30 sgg. Il documento è edito in FRESIA, 1995, p. 148 sgg.

²⁰ GABOTTO, 1902, p. LXVI sgg.

²¹ DESPLANQUES, 1959, p. 32.

tutori consentiva una buona maturazione dell'uva, una maggior protezione dalle gelate primaverili e non sottraeva alle famiglie contadine terreni indispensabili per la cerealicoltura, che peraltro continuavano a produrre in modo soddisfacente, se adeguatamente concimati con stallatico e con il sovescio di piante leguminose e delle stoppie degli spazi interfilari.

L'elevata parcellizzazione dei terreni nel periodo precedente le crisi del Trecento – connesse con la costante crescita demografica nel corso del Duecento – a partire dagli anni trenta del Quattrocento da un lato registrò un processo opposto di ingrossazione fondiaria da parte di signori eminenti, spesso attraverso il recupero di terre già assegnate in concessione a tempo indeterminato a coltivatori o cedute per enfiteusi a *cives* e a *burgenses*²². Ma oltre alle iniziative di acquisto e riaggregazione di appezzamenti fondiari alla grande proprietà, alla fine del medioevo si avviò anche un processo parallelo di acquisizione di piccoli appezzamenti terrieri per allodio da parte di contadini a tempo pieno e di coltivatori part-time che abitavano in città o nei borghi più popolosi, gli stessi piccoli e medi proprietari che poi dichiaravano a catasto i loro possessi fondiari destinati a forme diverse di policoltura per rispondere alle esigenze di autoconsumo e di mercato, che seguivano logiche molto diverse da quelle delle grandi proprietà.

Non per tutti i suoli erano tuttavia sufficienti queste pratiche per ottenere una produzione sostenibile. Infatti nel Chierese, per le carenze idriche estive, non era sempre possibile individuare terreni adatti alla coltura promiscua e infatti nel 1289 appena lo 0,05% della terra era destinato all'alteno, mentre oltre il 10% era coltivato a *vinea*, che dobbiamo presumere fosse in questo caso una coltura specializzata. La diffusione dell'alteno nelle piccole e medie proprietà, attestate nelle dichiarazioni catastali, fu molto lenta e prima che diventasse significativa nel territorio si registrò una graduale riduzione della *vinea* a vantaggio della *terra agriciata*, vale a dire una policoltura di cereali e viti allevate su sostegni secchi²³. Come ha scritto Rinaldo Comba, «Nel 1437, nel momento in cui il griciato era all'apogeo come policoltura sostitutiva della vigna (ridotta al 2,91%), l'alteno costituiva appena l'1,94% delle terre dichiarate al *registrum*, ma passava al 4,13% nel 1466, al 12,80% nel 1514, al 16,89% nel 1578»²⁴.

Anche nell'area suburbana e collinare di Torino l'alteno, che occupava appena 1,36 % delle terre coltivate nel 1363, salì nelle dichiarazioni d'estimo dei cittadini al 3,8% nel 1415 e al 13,9% nel 1485, mentre la *vinea* impiantata in forme tradi-

²² CHERUBINI, 1974.

²³ BERTANI - GRILLO - PICCO, 1990, p. 168.

²⁴ COMBA, 1991, p. 19.

zionali scese nello stesso arco cronologico dal 6,6% al 3,18%²⁵. E ad Alba nel registro catastale del 1560 l'*altinum* e le *terre altinate* della collina occupavano circa il 20% degli appezzamenti iscritti a catasto²⁶.

Invece a Pinerolo intorno alla metà del XVI secolo la contaminazione tra la vigna coltivata su spalliera e l'alteno aveva prodotto una forma caratteristica di coltivazione «su doppio pergolato pensile costituito da pertiche orizzontali appoggiate ciascuna a un albero tutore»²⁷.

Non è dunque un caso che queste trasformazioni si realizzassero nel periodo di ripresa economica successivo alle crisi di mortalità e di sussistenza, protrattesi peraltro fino al primo quarto del Quattrocento²⁸.

A Bra, come emerge da diversi studi di Giuseppe Gullino dedicati all'analisi degli estimi, la superficie delle terre coltivate ad *altenum* e dichiarate a catasto era di appena l'8% nel 1393 e sfiorava l'11% nel 1415. Tuttavia in quest'ultimo estimo tra il 65% e l'83% dei proprietari medio-piccoli (a seconda delle classi di proprietà) praticavano ormai la coltivazione della vite in forma policolturale e più in generale, considerando anche la presenza di piccole parcelle di terra altenata combinate con altre colture, la percentuale arrivava a toccare il 90%²⁹. Passando poi ad analizzare gli estimi del 1501 e del 1542 lo studioso ha rilevato un ulteriore incremento della policoltura dell'alteno, la cui presenza è documentata rispettivamente nel 91% e 92% delle proprietà, insieme con un incremento parallelo delle superfici destinate a tale coltura (15% del suolo nel 1542)³⁰.

Quantunque queste percentuali, relative alla presenza dell'alteno in tutte classi di proprietà (medie, piccole e piccolissime), non vadano confuse con la percentuale di terre destinate alla medesima coltura – per citare un altro esempio, a Costigliole Saluzzo nel 1515 mentre l'83% delle famiglie praticavano questa policoltura, meno del 25% del suolo era destinato all'alteno, contro il 34% seminato unicamente a cereali – è evidente l'interesse, soprattutto dei proprietari medio-piccoli, per questa coltivazione, che indubbiamente offriva la possibilità di far fruttare meglio i possessi fondiari più frazionati e di valorizzare gli allodi dei piccoli proprietari terrieri nel periodo successivo alle crisi³¹.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ FRESIA, 1991, p. 174.

²⁷ COMBA, 1991, p. 30.

²⁸ COMBA, 1977; NADA - NASO, 1978. Per la ripresa economico-demografica alla fine degli anni venti e negli anni trenta del Quattrocento cfr. PANERO, 2014, p. 391 sg.

²⁹ GULLINO, 1991, pp. 137, 142 sg.

³⁰ GULLINO, 2001, p. 112 sg.

³¹ *Ibid.*, p. 164.

4. Osservazioni conclusive

Dal confronto dei risultati degli studi finora condotti sugli estimi tardomedievali del Piemonte occidentale, si può osservare che la preferenza per la coltura promiscua dell'alteno da parte delle famiglie dei *cives* di Torino e Alba e dei *burgenses* – per esempio, quelli di Cherasco (1395), di Bra (1415), di Pinerolo (1428), di Cuneo (1447-1448), di Chieri (1514), di Saluzzo (1528) o di Dronero (1536) – oppure dei contadini a tempo pieno di villaggi come Scarnafigi, Moretta, Verzuolo, La Morra, Costigliole Saluzzo, Barolo, Barbaresco, Guarene, Trinità, Margarita, Martiniana Po, si manifesta sin dalla fine del Trecento/inizio Quattrocento, ma è netta nelle scelte colturali dichiarate in particolare negli estimi compresi fra il 1477 (La Morra) e il 1542 (Bra)³².

La presenza di questo tipo di policoltura nelle proprietà medio-piccole, pur non implicando sempre una percentuale importante di terre destinate alla coltivazione – che comunque a Barolo nel 1524 interessava oltre il 47% dei terreni dichiarati ad estimo, a Dronero nel 1536 superava il 36% delle terre coltivate e a La Morra il 26% di quelle registrate a catasto nel 1505³³ –, soprattutto nella prima metà del Cinquecento coinvolgeva la stragrande maggioranza delle famiglie contadine, con punte che superavano il 90% delle unità familiari. Nel sistema economico di produzione di grano e di uva nei sessanta/settant'anni a cavallo del 1500 l'alteno si poneva quindi molto spesso come coltura “assiale”, attorno alla quale ruotavano altre coltivazioni in posizione secondaria, come l'arativo, il prato artificiale, la canapaia, l'orto, la *vinea* coltivata bassa a cespuglio (per esempio, a La Morra nel 1477) oppure ad alberello (nella pianura torinese)³⁴, la *terra affilariata* (forse simile al vigneto specializzato coltivato a filari a Barolo nel corso del XV secolo)³⁵, per non parlare della presenza del bosco e dell'incolto produttivo (*gerbidum*), sia nelle aree collinari sia in quelle premontane.

Alla diffusione dell'alteno in area subalpina, tra la fine del medioevo e l'inizio dell'età moderna, fanno tuttavia riscontro, già a partire dalla seconda metà del Cinquecento, delle oscillazioni nelle scelte colturali delle famiglie contadine: per esempio se a Guarene nel 1575 la policoltura altenata era applicata dal 97% delle famiglie (con il 49% delle terre destinate a questa coltivazione), a Barbaresco nel 1560 la percentuale non toccava il 74% delle proprietà, anche se era ancora la forma preponderante di coltivazione della vite, considerate le pochissime attestazioni di *vinee*

³² COMBA, 1991, p. 18 sgg.; FRESIA, 1991, p. 166 sgg.; GULLINO, 2001, p. 114.

³³ CHIARLONE POGGIO, pp. 154 sg., 161. Per Dronero cfr. COMBA, 1991, p. 18.

³⁴ COMBA, 1991, p. 30; PANERO, 2016, p. 19 sgg.

³⁵ PANERO, 1994, p. 62 sgg.

e *terre vineate*³⁶. A Saluzzo nel 1577 l'alteno occupava oltre il 20% dei suoli coltivati, ma anche la posizione della vigna specializzata non era trascurabile dal momento che si avvicinava al 5%³⁷. Se però si guardano sia l'area suburbana di Saluzzo sia le località minori del Saluzzese due secoli dopo, la superficie occupata dall'alteno scendeva nel capoluogo a meno del 15% e nel territorio oscillava tra il 19,42% di Manta e l'1,27% di Paesana; solo in tre località superava il 20% (Costigliole Saluzzo, Moretta e Lagnasco) e solamente a Villanovetta sfiorava il 33%³⁸.

L'analisi delle fonti scritte e figurative fatta da Paola Sereno, soprattutto per il secolo XVIII, ha indotto la studiosa a individuare due grandi settori regionali con differenze ormai piuttosto marcate: quello orientale del Piemonte, in cui nel Settecento è documentata una prevalenza di *vinee* (addirittura in modo esclusivo nel Casalese e nell'Astigiano), e quello occidentale, in cui da Ivrea fino a Cuneo e Alba prevaleva invece la coltivazione dell'alteno; un'esclusiva presenza di questa coltura promiscua è però attestata anche nell'estremo settore sud-orientale del Piemonte, il Tortonese³⁹.

Come spiegare queste difformità e a quando risalgono queste differenziazioni subregionali? Allo stato attuale delle ricerche non credo sia possibile dare delle risposte nette al quesito. Ma sicuramente nel prosieguo degli studi bisognerà riflettere sul tema della diffusione delle piccole proprietà allodiali (che per esempio sono ben documentate già nel basso medioevo nel Cuneese, nell'Albese, nel Torinese e nel Tortonese), dove le forme di policoltura erano praticate abitualmente⁴⁰, e invece sulla prevalenza di grandi proprietà di origine ecclesiastica nella Pianura padana (in particolare nell'Astigiano, nel Casalese, nel Vercellese e nel basso Novarese), più interessate alle colture specializzate e in grado di condizionare anche le forme di produzione delle terre frazionate e assegnate a coltivatori diretti in locazione a lungo e a breve termine.

Ma, come suggeriscono anche le conclusioni di Paola Sereno, in età moderna l'alteno e la vigna finirono per assomigliarsi molto, in quanto nel primo gli alberi tutori furono gradualmente sostituiti da tutori secchi, mentre nelle vigne i pochi casi di coltivazione della vite a cespuglio o ad alberello furono soppiantati dal "griciato" (per esempio, nel Chierese, a Santa Vittoria d'Alba e a Verduno), ossia dalla coltivazione a spalliera, anche se qualche salice e qualche albero da frutto o da foraggio continuò a essere presente negli appezzamenti di *terra cum vitibus*, dove si coltivavano anche cereali, legumi, ortaggi e canapa.

³⁶ FRESIA, 1991, pp. 174, 183.

³⁷ DE ANGELIS - FANTINO, 1992, p. 364.

³⁸ *Ibid.*, p. 372. Secondo ROTELLI, 1967, p. 61 sg., il declino della coltura promiscua in alcune aree del Piemonte (per esempio nel Chierese) iniziò già nella seconda metà del Cinquecento.

³⁹ SERENO, 1992, p. 19 sgg.

⁴⁰ Diversi spunti interpretativi in questa direzione sono stati espressi da COMBA, 1991, p. 26 sg.

Nel Settecento le differenze morfologiche tra alteno e vigna consistevano ormai soprattutto nel fatto che l'alteno – anche quando era sostenuto da tutori secchi e disposto a filari come la vigna a spalliera – diversamente da quest'ultima manteneva ancora la potatura lunga dei tralci, che in origine aveva consentito di collegare le viti sorrette da due alberi contigui, e poi da pertiche, fino a formare dei festoni, ben riprodotti nella cartografia del Cinque-Settecento⁴¹.

Del resto, per i contadini piemontesi il nome *autin*, *utin* (< *autinum*, *alenum*), se indica tuttora l'appezzamento con viti, salici e alberi da frutto, non richiama più la funzione che gli alberi tutori avevano avuto nella coltivazione della vite, anche se una reminescenza di tale pratica si coglie ancora nel proverbio «Venta pròpi voghi i sarz a fé l'uva!» («Bisogna proprio vedere i salici a far l'uva!»), che è come dire «Bisogna proprio vedere delle cose impossibili!»: una suggestione che fra Quattro e Cinquecento doveva verosimilmente colpire il viaggiatore che alla fine dell'estate avesse attraversato il paesaggio della coltura promiscua delle terre alternate⁴².

⁴¹ SERENO, p. 35.

⁴² In buona sostanza il suo significato è analogo a quello del proverbio milanese «A Milan anca i moron fann l'uga» («A Milano anche i gelsi fanno l'uva»).

- Appendice documentaria al «Rigestum Comunis Albe»*, 1912, a c. di GABOTTO F., Pinerolo (Biblioteca della Società Storica Subalpina - BSSS, 22).
- BERTANI E. - GRILLO P. - PICCO M., 1990, *Viticultura e vocazioni policolturali del Chierese nella prima metà del Quattrocento*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 163-176.
- BRACONI P., 2012, «*In vineis arbustisque*». *Il concetto di vigneto in età romana*, in CIACCI A. - RENDINI P. - ZIFFERERO F. (a c. di), *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Siena, pp. 291-306.
- Cartario dell'abazia di Casanova fino all'anno 1313*, 1903, a c. di TALLONE A., Pinerolo (BSSS, 14).
- Le carte dell'archivio capitolare di Vercelli*, 1912, a c. di ARNOLDI D. - FACCIO G.C. - GABOTTO F. - ROCCHI G., Pinerolo (BSSS, 70).
- CHERUBINI G., 1974, *Signori, contadini, borghesi*, Firenze.
- CHIARLONE POGGIO, 1991, *La coltivazione della vite a La Morra e Barolo vista da due estimi dei primi decenni del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 149-164.
- COMBA R., 1977, *La popolazione in Piemonte sul finire del Medioevo*, Torino.
- COMBA R., 1983, *Metamorfosi di un paesaggio rurale. Uomini e luoghi del Piemonte sud-occidentale fra X e XVI secolo*, Torino.
- COMBA R., 1991, *Paesaggi della coltura promiscua: alteni, "gricie" et terre altenate nel Piemonte rinascimentale*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 17-36.
- COMBA R., 1998, *Industria rurale e strutture agrarie: il paesaggio del Pinerolese nella prima metà del XV secolo*, in «Annali dell'Istituto A. Cervi», 10, pp. 187-196.
- COMBA R. (a c. di), 1990, *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, Cuneo.
- COMBA R. (a c. di), 1991, *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, Cuneo.
- COMBA R. (a c. di), 1992, *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, Cuneo, 2 voll.
- DAVISO DI CHARVENSOD M.C., 1939, *I più antichi catasti del comune di Chieri (1253)*, Torino (BSSS, 161).
- DE ANGELIS A. - FANTINO D., 1992, *Agricoltura e viticoltura nel Saluzzese fra Cinque e Settecento: un primo tentativo di analisi*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 357-376.
- DESPLANQUES H., 1959, *Il paesaggio rurale della coltura promiscua in Italia*, «Rivista geografica italiana», LXVI, pp. 31-42.
- DURAND G., 1979, *Vin, vigne et vigneron en Lyonnais et Beaujolais (XVI^e-XVIII^e) siècles*, Lyon.
- FRESIA R., 1991, *Viticultura e proprietà cittadina: Alba nella seconda metà del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 165-186.
- FRESIA R., 1995, *I Roero. Una famiglia di uomini d'affari e una terra: le origini medievali di un legame*, Cuneo.
- GABOTTO F., 1902, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV*, in *Miscellanea saluzzese*, Pinerolo (BSSS, 15), pp. VII-CLIV.
- GULLINO G., 1991, *Viti e viticoltori sui colli braidesi del primo Quattrocento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 131-148.

- GULLINO, 2001, *Trasformazioni del paesaggio agrario. Viticoltura e cerealicoltura nel Piemonte sud-occidentale (secoli XII-XVI)*, Cavallermaggiore.
- NADA PATRONE A.M., 1989, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino.
- NADA PATRONE A.M. - NASO I., 1978, *Le epidemie del tardo medioevo nell'area pedemontana*, Torino.
- PANERO F., 1988, *Comuni e borghi franchi nel Piemonte medievale*, Bologna.
- PANERO F., 1994, *Strutture del mondo contadino. L'Italia subalpina occidentale nel basso medioevo*, Cavallermaggiore.
- PANERO F., 2014, *Patti agrari e strutture poderali nel basso Vercellese (secoli XIV e XV)*, in BARBERO A. (a c. di), *Vercelli fra Tre e Quattrocento*, Vercelli, pp. 385-399.
- PANERO F., 2016, *Le trasformazioni della viticoltura e del paesaggio viticolo in Piemonte fra medioevo ed età contemporanea*, in LUSO E. - MORETTI V. (a c. di), *Beni culturali e paesaggio tra Langhe, Roero e Monferrato. Dalla ricerca alla valorizzazione*, La Morra, pp. 9-23.
- PASQUALI G., 1990, *Viti e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 17-33.
- ROTELLI C., 1967, *L'economia agraria di Chieri attraverso i catasti dei secoli XIV-XVI*, Milano.
- SALVATICO A., 1999, *Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*, Torino.
- SALVATICO A., 2004a, *Crisi reali e carestie indotte. La produzione cerealicola nelle castellanie sabaude del Piemonte occidentale tra la metà del Duecento e il 1348*, Alessandria.
- SALVATICO A., 2004b, *L'economia dell'alteno. Viticoltura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna*, Torino.
- SERENI E., 1981, *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino.
- SERENO P., 1992, *Vigne e alteni in Piemonte nell'età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 19-46.

Cerealicoltura e viticoltura nel Cuneese fra le due guerre

EMANUELE FORZINETTI

1. *L'eredità del passato*

Il primo dopoguerra eredita dai decenni precedenti alcune problematiche, inasprite dal conflitto appena concluso. Tra fine Ottocento e inizio Novecento parte dei salariati, braccianti, mezzadri e fittavoli diventano piccoli proprietari, ma con terre appena sufficienti per l'autoconsumo. Le condizioni strutturali rendono difficile il salto qualitativo della viticoltura¹.

L'affermazione della piccola proprietà non comporta un deciso rinnovamento tecnico, anzi spesso è fattore di rallentamento. Continua a rispondere più a esigenze di sussistenza o di scambio ravvicinato che di profitto, conformemente alla tradizionale cultura contadina. La proprietà della terra è ritenuta l'elemento che evita lo sradicamento, tiene unita la famiglia e valorizza la capacità di provvedere a se stessi. Il timore delle operazioni arrischiate e il rifiuto di dover dipendere da altri completano il quadro di riferimento. Si tratta di elementi di coesione che anche il fascismo utilizzerà come modello di riferimento.

Sopravvivono nel Novecento anche nel Cuneese aziende piccolissime, fino a mezzo ettaro, ridotte all'autoconsumo. Non si separa bilancio familiare da quello aziendale, con connotati prevalentemente non capitalistici. L'introduzione di nuovi macchinari, indispensabili per non rimanere ai margini del mercato, risulta assai lento ed è più difficile nelle zone collinari².

Alla crescita a cavallo tra i due secoli della superficie a vite, spesso ancora intervallata a cereali e legumi, corrisponde un ritorno della fillossera, della peronospora e della *diaspis* del gelso che accentua la crisi della seta dovuta alla grande presenza di prodotto giapponese³.

¹ RAPETTI, 1984, p. 67.

² ZAMPICININI, 1996a; ZAMPICININI, 1996b.

³ CASTRONOVO, 1977, pp. 230 sgg.

Nascono le prime esperienze delle cantine sociali, anche se poche durano nel tempo. Nel 1914 in Provincia di Cuneo ne risultano nove (a Barbaresco, Monforte d'Alba, Santo Stefano Belbo, Barolo, «Ai vini delle Langhe» di Alba, La Morra, Rocca Cigliè, Mango, Castiglione Falletto, per un totale di circa 350 associati); quattro le società di viticoltori del saluzzese, due quelle ortofrutticole (l'orticola di Vezza d'Alba del 1906 e quella di uva da tavola a Sommariva Perno, dello stesso anno)⁴. Si assiste intanto alla crescita di alcune imprese agricole-industriali che puntano su prodotti specializzati (Martini e Rossi, Cora, Cinzano, Carpano, Opera Pia Barolo, Fontanafredda) e sui mercati internazionali⁵. Seguono numerose aziende di medie e piccole dimensioni⁶.

La guerra ha investito in modo particolare le campagne, con la chiusura di manifatture rurali non funzionali all'industria bellica e le requisizioni di prodotti agricoli. Pochi in Piemonte i contadini esonerati, mentre la maggior parte abbandona i campi per il fronte e le famiglie si trovano nell'impossibilità di mantenere lo stesso livello produttivo, nonostante la conversione in massa di donne al lavoro. Da non dimenticare che Cuneo avrà il più elevato tasso di caduti non solo del Piemonte ma dell'intero Regno, quasi l'1,9% degli abitanti, il 70% dei quali contadini⁷.

La campagna cuneese vive, inoltre, anche di traffici illegali, mentre incettatori senza scrupoli moltiplicano i loro guadagni. Mercato nero, rincaro dei prezzi, scarsità di raccolti caratterizzano quegli anni. In particolare, il settore zootecnico è gravemente in crisi, per le conseguenze delle requisizioni di guerra, la scarsità di prati, trasformati in campi di frumento, il ridotto utilizzo di fosfati, l'elevato costo dei mangimi.

Negli anni della guerra le annate del vino sono comunque buone, con grande ascesa dei prezzi, fino a triplicarli. Naturale che le famiglie contadine vi riversino molte risorse. Ma a fine 1917 ritorna l'incubo della fillossera. Altro dato di rilievo, già nel 1918 la produzione di frumento supera i valori dell'anteguerra.

2. I fermenti del primo dopoguerra

Il primo dopoguerra è caratterizzato da un ulteriore frazionamento della proprietà fondiaria. Dal 44% di contadini proprietari nel 1911, il Piemonte passa al 65,6% nel 1921⁸. Si rileva una maggiore presenza in pianura delle medie proprietà

⁴ NAN, 1981, pp. 360-361. Sulla cooperazione in provincia cfr.: IANNIELLO, 2008a; GRISERI, 2009; IANNIELLO, 2010; IANNIELLO, 2020.

⁵ CASTRONOVO, 1977, pp. 237-238.

⁶ TABLINO, 2004; ODDERO - ODDERO (a c. di), 2016.

⁷ CAMILLA - RAIMONDI, 1963, pp. 72-73.

⁸ CASTRONOVO, 1977, p. 308.

e dell'affittanza. Nella plaga pianeggiante non mancano aziende a conduzione capitalistica, con manodopera salariata (con figure miste di piccoli conduttori che in qualche periodo dell'anno, fienagione, mietitura, diventano salariati). Altrove non esiste «proletariato rurale»⁹.

Il Cuneese non conosce gli scontri sociali della Pianura Padana. Prevalgono piuttosto le richieste di mezzadri e coloni per una più favorevole ripartizione dei prodotti e le istanze dei piccoli proprietari per la riduzione delle tasse e le opere di bonifica. Scarsa la penetrazione del socialismo, mentre ampi strati del mondo contadino sono organizzati nelle leghe e cooperative ispirate dal Partito Popolare¹⁰.

La produttività complessiva del settore agricolo rimane scarsa. Nell'agosto del 1919 la Commissione per la ricostruzione postbellica è chiamata a presentare al Consiglio provinciale una analitica relazione. Per l'agricoltura, constatati i limiti della produzione, inferiore sino al 50% rispetto a province territorialmente analoghe, segnala come urgenti l'introduzione della rotazione, una concimazione più razionale, attrezzi più adeguati¹¹. Ma gli interventi governativi di sostegno sono ancora troppo episodici.

La provincia aveva toccato nell'anteguerra il picco demografico, con oltre 646 mila abitanti nel 1911. Il declino del dopoguerra è costante. Si passa dai 623 mila del 1921 ai 619 mila del 1931 (nel 1961 si toccherà il livello minimo di 533 mila). Cuneo è in controtendenza rispetto al Piemonte. Se nell'intera regione nel ventennio 1921-1940 emigrazione e immigrazione tendono ad equilibrarsi, il saggio negativo della provincia è superiore al doppio di quello nazionale. Una tendenza che è determinata dai dati delle zone alpine e, in misura minore, da quelli dei territori delle Langhe¹².

Non mancano le novità in ambito politico. Nel 1919 la grande proprietà fondiaria si riorganizza nel Partito Agrario Economico, antigiolittiano, che ha come leader l'ex ministro Tancredi Galimberti e il conte Gastone di Mirafiori, nipote di Vittorio Emanuele II. L'unico eletto alla Camera è però il farmacista Carlo Bianchi, fondatore di un'azienda del settore vitivinicolo attiva tra Torino e Bra¹³.

Parallelamente si sviluppano movimenti contadini autonomisti, con programmi profondamente corporativi, come il Partito dei contadini, nato nel 1921 a seguito del malessere provocato dall'introduzione di una nuova tassa sul vino ad opera del Governo Nitti nel 1919, estesa retroattivamente alle giacenze dell'anno precedente. Nel 1921 elegge al Parlamento l'albese Urbano Prunotto, mentre il par-

⁹ MANA, 1981, pp. 397-398.

¹⁰ FORZINETTI, 2000; GARIGLIO, 2020.

¹¹ MOLA, 1981, pp. 441-442.

¹² CAMILLA - RAIMONDI, 1963, pp. 59 sgg. e 80 sgg.

¹³ MANA, 1992; MOLA - BERARDO (a c. di), 2002, *ad indicem*.

tito eguaglia i suffragi dei socialisti, penalizzati dalla scissione comunista. Il futuro leader astigiano, Giacomo Scotti, era già entrato in Parlamento tra le file dei Popolari nel 1919 e 1921. Si tratta di un partito fortemente incentrato sui valori patriottici, che rimarrà sempre nei suoi principali esponenti su posizioni dichiaratamente antifasciste, ottenendo tre seggi nell'intero Piemonte nel 1924, per partecipare poi alla protesta dell'Aventino. Avrà nuova breve vita nel secondo dopoguerra¹⁴.

Con l'affermarsi del regime, nel 1925 vengono sciolte le cooperative libere e nel 1926 nasce l'Ente Nazionale Fascista della Cooperazione¹⁵. Diventa un ramo, a dire il vero poco rilevante, dello Stato corporativo, che si costruisce nel tempo con un «artificioso e rigido impianto»¹⁶. La cooperazione, inglobata nello Stato corporativo, perde la sua ispirazione originaria, obbligata a «indossare la camicia nera»¹⁷. Il punto d'approdo della politica di accentramento, con tutte le nomine calate dall'alto, sarà nel 1936 l'unificazione di tutti i consorzi nell'unico Consorzio Agrario Provinciale, secondo le direttive del ministro dell'agricoltura Rossoni¹⁸.

3. *La battaglia del grano*

La «battaglia del grano», promossa nel 1925, è il primo grande traguardo nazionale sul quale il fascismo riesce a coagulare il consenso della Nazione. Obiettivo è ridurre drasticamente la dipendenza, come si diceva all'epoca, dalla «schiavitù del pane straniero»¹⁹. In effetti l'Italia importava un terzo del frumento di cui aveva bisogno. Prevede imposizione di dazi doganali, con la contemporanea abolizione del dazio sul prodotto nazionale, l'obbligo per i mulini di macinare il 90% di grano nazionale, la diffusione di trebbiatrici e concimi chimici, la selezione delle sementi, il controllo della commercializzazione.

Almeno inizialmente, il fronte dell'informazione non è affatto compatto, nonostante le direttive del governo. Numerosi i distinguo dei giornali cattolici e liberali superstiti, anche se ormai vicini alla totale omologazione. Particolarmente agguerrito il «Corriere di Saluzzo» che così sintetizza l'operazione voluta dal regime, in un articolo ampiamente censurato: «come spesso accade, un gran nome per una cosa piccola», dalle conseguenze negative per i consumatori, con l'aumento dei prezzi²⁰. D'altra parte, è noto come i difensori del liberismo guardino con sospetto

¹⁴ DE LUNA, 1985; GREMMO, 2018.

¹⁵ Sul Ventennio a Cuneo cfr. BERNARDI, 2000.

¹⁶ ORNAGHI, 2002, p. 363.

¹⁷ IANNIELLO, 2008a, pp. 88 sgg.

¹⁸ IANNIELLO, 2006, pp. 43 sgg.

¹⁹ NÜTZENADEL, 2002, p. 149.

²⁰ «Corriere di Saluzzo», 25 luglio 1925.

all'operazione che prevede l'introduzione di nuovi dazi doganali. Aveva già stigmatizzato la decisione lo stesso Luigi Einaudi, in uno degli ultimi articoli scritti per il «Corriere della Sera»²¹.

Parte da Cuneo il 10 settembre 1925 il primo appello della Commissione provinciale per l'incremento della produzione frumentaria, presieduta dal conte Mario Bianchi di Roascio²². Per la formazione dei coltivatori, viene dato un ruolo preminente alle già esistenti cattedre ambulanti di Cuneo, Alba (prof. Emanuele Ferraris), Saluzzo (prof. Giovanni Lissone) e Mondovì (prof. Alessandro Gioda)²³.

I giornali pubblicano veri e propri decaloghi per il miglioramento produttivo. Rivolgendosi direttamente all'agricoltore, innanzitutto si richiede di «coltivare il frumento sulla massima superficie che la tua azienda consente, evitando però il ristoppio», cioè non seminare un campo dove è rimasta la stoppia della coltivazione dell'anno precedente. «Devi proporti di migliorare la produzione, per unità di superficie, che mediamente hai raggiunto sinora nel tuo terreno». «Provvediti subito dei concimi che ti abbisognano», senza lesinare sulla quantità. Seguono indicazioni tecniche sui concimi stessi e sull'aratura, volte a introdurre nelle scelte del contadino una nuova mentalità "imprenditoriale". «Semina soltanto grani ottimamente selezionati, purissimi, ben nutriti. Non limitarti ad una sola varietà, adottane almeno due e preferisci sempre le razze elette». «Semina appena il terreno è in giusta tempera, e anticipa la semina più che puoi». L'uso della seminatrice e il rispetto delle distanze tra le file sono fondamentali. «Preoccupati della purezza del grano che destinerai alla semina l'anno successivo». Particolare attenzione, infine, ai tempi della mietitura²⁴. Ampio spazio viene dato ai «campi dimostrativi» per far toccare con mano agli agricoltori i vantaggi delle novità da introdurre²⁵. Numerosi i corsi di coltivazione attivati, mentre vengono promesse facilitazioni per il credito agrario.

Significativo che a volte le giornate di propaganda, nelle quali sono particolarmente attive anche alcune sezioni dell'Associazione Combattenti, abbiano inizio con un corteo al locale monumento ai caduti, a individuare una precisa relazione tra le due "battaglie"²⁶. Ma l'appoggio si estende ben al di là di questo ambito. Ad esempio, il settimanale cattolico «Gazzetta d'Alba» nell'avvicinarsi della ricorrenza del 4 novembre del 1925 individua accostamenti che diventeranno nel tempo sempre più consueti: «Si trattò un giorno di dare agli Italiani i confini, le terre e la libertà loro assegnata dalla natura e da Dio! Si tratta oggi di dare agli Italiani special-

²¹ «Corriere della Sera», 27 luglio 1925.

²² «Il progresso», 12 settembre 1925.

²³ IANNIELLO, 2017.

²⁴ «Sentinella delle Alpi», 1° settembre 1925.

²⁵ «Il Saviglianese», 22 ottobre 1925.

²⁶ RUZZI, 2019, p. 161.

mente ai poveri, agli inabili, ai bambini, il pane quotidiano, la libertà di mangiare nella propria casa, e quella ricchezza che per noi è in prima linea cioè l'agricoltura. [...] In questa buona e geniale battaglia non vi siano disfattisti, non vi siano dei semplici spettatori, non vi possono essere neppure degli indifferenti. [...] Il contadino è il soldato in questa battaglia: e la classe degli agricoltori fu sempre la più docile alle esortazioni del Clero; lo sarà anche ora»²⁷.

L'anno dopo lo stesso giornale ribadisce: «Nessun neghittoso, nessun disfattista, nessun sfruttatore; ma uniti, ma operosi, ma saldamente disciplinati a chi la Provvidenza ci ha dati per guida. Così arriverà anche altra, anzi altre vittorie arriveranno a questa cara Italia: la vittoria del grano, la vittoria della lira, la vittoria della morale, la vittoria della pace e prosperità, la vittoria della civiltà cristiana»²⁸. La propaganda del «ritorno alla campagna» contrapposto «all'inurbamento selvaggio» è componente essenziale dell'ideologia fascista, che mette in sintonia regime e clero, che, anche a livello locale, non fa mancare il suo appoggio²⁹. La retorica dell'obiettivo dell'autosufficienza italiana passa attraverso un linguaggio di impostazione militare che equipara soldato e contadino.

Tra fine 1925 e 1926 ha una grande diffusione nell'intera provincia il film di propaganda *La battaglia del grano*, su iniziativa delle locali sezioni dei Combattenti³⁰. Particolarmente curate e seguite in ambito cattolico le cerimonie della benedizione del grano. Il canonico albese C. Pozzetti ricorda come «saranno più italiane le nostre campagne, se vedremo sovr'esse distendersi il gesto benedificante e propiziatorio nelle forme bellissime della tradizione cristiana»³¹. Ma, secondo i periodici del regime, la massa contadina rimane sostanzialmente amorfa³².

Intanto si procede con interventi concreti di bonifica di pagliai (macchine imballatrici) e letamai, con nuove strutture adeguate. L'aratura meccanica con trattrici ha costi che sono ancora proibitivi e poco convenienti nelle piccole proprietà. La battaglia del grano finisce per privilegiare il coinvolgimento delle proprietà medio-grandi, nell'area pianeggiante tra Saluzzo, Savigliano e Fossano, dove gli agricoltori sono in genere benestanti o medi proprietari, disponibili a investimenti continui. I piccoli proprietari sono, invece, scarsamente coinvolti. Possono investire poco in concimi e macchinari, si limitano a piccoli accorgimenti con spese contenute. Nel tempo non mancano gli effetti positivi nelle aziende capitalistiche della pianura, dove cerealicoltura, foraggi e allevamento s'intrecciano e sostengono a vicenda³³.

²⁷ «Gazzetta d'Alba», 25 ottobre 1925.

²⁸ «Gazzetta d'Alba», 5 novembre 1926.

²⁹ BEVILACQUA, 2002.

³⁰ «Eco della Zizzola», 4 dicembre 1925.

³¹ «Gazzetta d'Alba», 29 ottobre 1926.

³² RUZZI, 2019, pp. 164-165.

³³ Sulle peculiarità della pianura cuneese cfr. GREGOLI ENRICO, 1981.

Come è stato notato, sono sempre costoro a vincere i numerosi concorsi promossi dalle istituzioni³⁴.

L'area destinata al frumento rimane stabile: 97.700 ettari nel 1926, 104.000 nel 1930, 86.000 nel 1936. La crescita della produzione, quindi, non è dovuta allo scalzamento di altre colture, ma ad un effettivo aumento produttivo per ettaro. La superficie dell'intera provincia era di 688.206 ettari, 400.000 circa dei quali, quasi il 60%, sono territori di montagna. Le Langhe occupano il 19% del territorio, la pianura il 22%³⁵. Il grano è coltivabile sino a 900/1.000 metri. Dunque, buona parte delle valli è esclusa.

L'incremento della produzione non deve avvenire attraverso l'estensione della superficie destinata a coltivazioni, ma attraverso l'intensificazione e la razionalizzazione delle colture: potenziamento della resa unitaria, attraverso utilizzo di strumenti meccanici, intensificazione dei fertilizzanti, adozione di sementi selezionate, diffusione di sistemi di rotazione colturali.

I dati ISTAT relativi al Catasto agrario del 1929 danno per la Provincia di Cuneo i seguenti valori: 23% di aziende piccolissime, 67% piccole (2 ettari), 9% medie (tra 2 e 5 ettari), 1% grandi (anche se occupano il 33% del territorio, con ampie aree montagnose e improduttive). Quelle medie salgono al 17% in pianura. Il 73% del territorio agricolo è gestito in economia diretta, con il 75% di conduttori di terreni propri, che salgono al 79% in collina all'88% in montagna³⁶. Indiscutibile la permanenza del volto prevalentemente agricolo della provincia. A Cuneo nel 1936 gli addetti all'agricoltura sono il 64,9% della popolazione attiva, la più alta in Piemonte, dato poco dissimile dal 69,1% del 1911. Il 18,3% sono addetti dell'industria, 16,8% del terziario³⁷.

Tra 1919 e 1922 la produzione media di grano si era assestata in provincia su 11,3 quintali per ettaro. Dopo un faticoso rodaggio iniziale, tra 1925-1927, con incrementi minimi, la produzione raggiunge i 17 quintali nel 1929, prima di risentire degli effetti della crisi internazionale che riporta la produzione a 13,8 quintali nel 1930. La piena ripresa è del 1933, con 19 quintali, cifra che rimarrà pressoché invariata alla vigilia della guerra, nel 1938, con un positivo 18,4 quintali. In mezzo però vi sono due picchi particolarmente negativi nel 1934 e 1936³⁸. Segno che gli eventi atmosferici sono ancora determinanti per la produzione agricola.

Anche se la nazione non diventa autosufficiente, le importazioni passano da 25 milioni di quintali dei primi anni venti a meno di 8 negli anni trenta. Dal 1932 la bilancia del commercio agricolo italiano diventa attiva.

³⁴ MANA, 1981, pp. 400-401.

³⁵ CAMILLA - RAIMONDI, 1963, p. 77.

³⁶ ISTAT, *Catasto agrario 1929*, VIII, in MANA, 1981, pp. 394-396.

³⁷ RAPETTI, 1984, p. 191.

³⁸ CAMPAGNOLI - CONTERNO, 1972-1973, p. 302 sgg.; RUZZI, 2019, pp. 198 sgg.

4. La fillossera e la crisi del '29

Nel 1927 si assiste a una prima battuta d'arresto dell'espansione economica piemontese, con la rivalutazione della Lira a Quota novanta nel tasso di cambio con la Sterlina³⁹. La stabilizzazione della moneta porta al peggioramento della competitività delle attività esportatrici, mentre è valutata positivamente dai produttori che guardano soprattutto al mercato interno.

Segue a breve la crisi del '29, che colpisce prima l'agricoltura che l'industria, per via del ruolo che avevano le esportazioni Usa. La caduta dei prezzi falcidia i già modesti redditi di aziende a conduzione familiare e dei mezzadri. In Piemonte, nonostante le tariffe doganali, ne risente anche il settore cerealicolo. Nella regione tra 1922 e 1925 vi era stata una crescita della produzione di 2,2 quintali per ettaro⁴⁰. La crisi agraria, con la caduta dei prezzi, incide sui redditi di coltivatori diretti e mezzadri. Dal 1926 al 1932 il prezzo del grano in Piemonte si riduce del 40-45%, mentre è dimezzato quello del vino. Restano invece sempre cari i concimi e gli anticrittogamici.

Una fotografia ufficiale del mondo contadino cuneese emerge dall'*Indagine sulle condizioni di vita dei contadini italiani* del 1930, promossa dalla Confederazione Nazionale dei Sindacati Fascisti dell'Agricoltura, che attenua, ma non può nascondere, la gravità della situazione cuneese⁴¹. La pulizia delle abitazioni lascia molto a desiderare. Le stanze sono piccole, mancano di aria e luce, scarsi i servizi igienici, frequente l'inquinamento dei pozzi. L'alimentazione risulterebbe decisamente migliorata rispetto al recente passato, idem il vestiario. Sono ancora presenti tifo e tubercolosi. In montagna «la vita è dura e i guadagni sono scarsi», fattori da cui dipende il fenomeno dell'emigrazione. «I matrimoni sono sempre fecondi, abbastanza ma la fecondità va declinando nelle zone più ricche», le scuole rurali sono poco frequentate⁴².

Il quadro generale del settore vitivinicolo presenta una stagnazione della produzione tra le due guerre, con l'intrecciarsi di elementi sfavorevoli (fillossera, crisi del '29, autarchia, annate sfavorevoli). Risulta pesante anche la situazione dei piccoli proprietari di fondi vitati e arborati, che si erano appena risollevari da stagioni inclementi e dalle devastazioni portate dalla fillossera.

I focolai di fillossera, dal nome dell'insetto che la causa, identificato verso il 1865, sono ancora numerosi. In Piemonte era comparsa nel 1886 nel novarese, seguita da una recrudescenza durante il primo conflitto mondiale, tra 1916 e 1917

³⁹ FEDERICO, 2002a.

⁴⁰ CASTRONOVO, 1977, p. 397.

⁴¹ *Indagine sulle condizioni di vita dei contadini italiani* del 1930, in IANNIELLO, 2006, pp. 149-151.

⁴² Sul tema cfr. GARELLI, 2019.

anche a causa dell'abbandono delle coltivazioni. Contemporaneamente era comparsa la peronospora, un fungo che si diffonde sulle foglie e i grappoli, combattuta con la cosiddetta «poltiglia bordolese», una soluzione ideata a fine Ottocento da un agronomo francese⁴³.

Nel 1919 la fillossera è segnalata tra i vigneti di Neive, Treiso e Barbaresco⁴⁴; segue una rapida diffusione sino al 1925. Consorzi e cattedre ambulanti promuovono l'opera di ricostruzione dei vigneti, con la riduzione della superficie e la specializzazione degli stessi. Sono le basi per l'affermarsi del vigneto specializzato, con perdita di rilievo della coltura promiscua⁴⁵.

Il prof. Emanuele Ferraris, tenace divulgatore della lotta contro la diffusione della malattia, dà riscontro su «Gazzetta d'Alba» dei primi tentativi di ostacolarla, grazie all'azione del Consorzio Antifillosserico del Circondario di Alba, insistendo in particolare sulla «istituzione di scuole pratiche di innesto e coltivazioni di viti americane; e specialmente l'impianto di estesi vivai di piante madri e barbatelle»⁴⁶. Ma mette anche in guardia contro la credulità e vere e proprie forme di superstizione, fino ad arrivare alla truffa, come nel caso di un celebre settimano che girava per il circondario di Alba «maledicendo la fillossera», naturalmente dietro l'esborso di «libere offerte», promettendone la scomparsa in tre anni⁴⁷. La collaborazione di Ferraris con il settimanale dura oltre dieci anni, con puntuali articoli sulla lotta alla malattia.

Da tener presente che la fillossera non colpisce i frutti (come la peronospora), ma le radici, quindi non compromette immediatamente la produzione, anche se dà un prodotto di qualità inferiore. Gli effetti sono ritardati e per questo i contadini hanno la tendenza a procrastinare gli interventi. La situazione nelle Langhe peggiora tra 1923 e 1924⁴⁸. Gli interventi sono pochi e frammentari, nonostante le sollecitazioni degli esperti. Anche nel Monregalese il prof. Gioda denuncia la sciagura che incombe e l'assenza di nuovi innesti⁴⁹.

Gli aiuti economici degli istituti bancari sono assai limitati, quando non inesistenti. «Gazzetta d'Alba» del 25 febbraio 1927 pubblica un intervento sulla ricostruzione viticola dello studioso Arturo Marescalchi, deputato eletto nel Listone, che dal 1929 al 1935 sarà sottosegretario all'Agricoltura. Essa è resa difficile anche perché dall'alto arrivano precise indicazioni ad abbandonare la coltivazione viticola. Il politico riconosce lucidamente che «nelle zone sacre da secoli alla vite, com'è

⁴³ IANNIELLO, 2008b, p. 15.

⁴⁴ «Gazzetta d'Alba», 16 e 23 agosto 1919.

⁴⁵ RAPETTI, 1984, pp. 220 sgg.

⁴⁶ «Gazzetta d'Alba», 16 dicembre 1921.

⁴⁷ «Gazzetta d'Alba», 19 maggio 1922.

⁴⁸ «Gazzetta d'Alba», 13 aprile 1923; 12 giugno 1924.

⁴⁹ «Unione Monregalese», 29 agosto 1925.

dei colli del Monferrato e dell'Astigiano, dove la viticoltura ha per sé tutte le ragioni storiche, tecniche, economiche; dove questa coltivazione, se razionalmente fatta e ben condotta, significa l'unico mezzo di mantenere attaccata la popolazione al suolo e di combattere il triste esodo dai campi; dove la vite dà prodotti di qualità e di marca atti ad affrontare con onore anche le vie dell'estero con beneficio della bilancia commerciale, si venga a consigliare di "cambiar coltura" è semplicemente una leggerezza perniciosa»⁵⁰.

Gli inviti verso una produzione di qualità rimangono in gran parte sulla carta. Peggiora la situazione, sino al 1934, la crisi del '29. Secondo le stime dello stesso Ferraris del 1934, dei 23 mila ettari di vigneto dell'Albese, 5.000 sono andati completamente distrutti, 4.000 dei quali ricostruiti; 6.000 danneggiati; 12 mila ancora immuni. I danni complessivi sono stimati in 50 milioni di Lire dell'epoca, 60 quelli spesi per rifare i vigneti. La tendenza in atto è di aumentare la coltivazione delle più robuste viti di barbera, diminuendo quelle di nebbiolo. Un grave errore da evitare, sottolinea Ferraris⁵¹. Analoghe le considerazioni del preside del regio Istituto Tecnico Agrario di Alba Giuseppe Tedeschini sul quotidiano del regime «Sentinella d'Italia»: «Alla base di ogni risoluzione sta pur sempre la conservazione del vitigno tipico», obiettivo a cui dovrebbero puntare i Consorzi della Viticoltura⁵².

Conoscenze tecniche e disponibilità finanziarie sono ormai indispensabili per la lotta alla fillossera. Chi non ne dispone percorre la via, irrazionale quanto vana, di una ulteriore intensivizzazione⁵³. Da sottolineare come tra 1913 e 1936 la zona vigneti-frutteti aumenti in provincia da 14.000 a 43.400 ettari, dunque quasi triplicata⁵⁴. Già il vino era stato colpito dal deprezzamento a causa della rivalutazione della Lira; seguono riduzione della produzione e caduta dei prezzi per la diminuzione dei consumi e delle esportazioni, per le misure protezionistiche e l'antiproibizionismo. Solo alla vigilia del conflitto mondiale la viticoltura si risollewa, senza però mai raggiungere i picchi del 1922-1925. Scarsi sono gli interventi incisivi dei primi Consorzi per la promozione dei vini tipici.

5. *Timidi segnali di promozione*

Tra i primi interventi legislativi a favore del settore, un regio decreto del 1924, convertito in legge due anni dopo, per la salvaguardia dei «vini tipici di pregio»⁵⁵.

⁵⁰ «Gazzetta d'Alba», 25 febbraio 1927.

⁵¹ «Gazzetta d'Alba», 13 dicembre 1934.

⁵² «Sentinella d'Italia», 22 febbraio 1935.

⁵³ RAPETTI, 1984, pp. 236-237.

⁵⁴ CAMILLA - RAIMONDI, 1963, p. 140.

⁵⁵ MONTALDO, 2009, p. 74.

Nel 1928 il podestà di Alba Giulio Cesare Moreno istituisce la Fiera Vendemmiale⁵⁶, gestita da un comitato presieduto da Gastone di Mirafiori. All'interno della manifestazione l'albergatore e ristoratore Giacomo Morra presenta un'esposizione di tartufi. L'anno successivo le due manifestazioni si svolgono in contemporanea ad ottobre⁵⁷; dal 1930 la Mostra del tartufo è spostata a fine novembre, un mese dopo la Fiera Vendemmiale, per favorire l'ottimale maturazione del fungo ipogeo⁵⁸. Nel 1933 la Fiera del Tartufo soppianta definitivamente la Festa Vendemmiale che non viene più realizzata come manifestazione autonoma, mentre è la prima a inglobare la presentazione dei prodotti vinicoli⁵⁹.

L'anno successivo nasce il primo Consorzio dei Vini con sede in Alba, con il compito di definire il contesto produttivo (zona di origine, uve e caratteristiche del vino), vigilare contro frodi, adulterazioni e sleale concorrenza, promuovere la conoscenza dei vini, oltre a difenderne nome e qualità nelle sedi più opportune⁶⁰. Presidente è l'onnipotente senatore Gastone di Mirafiori. Un ente di cui, di fatto, l'attività è assai ridotta e che si scioglie con la guerra. La sezione di Dogliani del Comitato Agrario di Mondovì è intanto impegnata nell'aumento della produzione frumentaria e nella valorizzazione della produzione vinicola del territorio⁶¹. A Mondovì si tiene nel 1929 la prima Fiera del Dolcetto⁶².

Nel complesso, pur nella discontinuità, si segnalano alcune annate veramente felici per i vini: eccezionali quelle del 1922 e 1931, grandi il 1927, 1929, 1934. Tra le peggiori il 1933 e il 1939⁶³.

6. *L'autarchia: verso la guerra*

Tra 1935 e 1936 le misure dell'autosufficienza granaria confluiscono nella più ampia scelta autarchica, a seguito delle sanzioni per la guerra d'Etiopia⁶⁴. Il prevalere degli indirizzi autarchici fa passare in seconda linea la valorizzazione della piccola proprietà. Si abbandonano due tradizionali rimedi: lo sviluppo del credito agrario verso i piccoli proprietari e la promozione di forme associative e di cooperazione. Viene incoraggiata la massima diffusione della mezzadria. Il «ritorno alla

⁵⁶ «Gazzetta d'Alba», 20 aprile 1928.

⁵⁷ «Gazzetta d'Alba», 17 ottobre e 31 ottobre 1929.

⁵⁸ PARUSSO, 2005, pp. 51-52. Cfr. anche «Sentinella d'Italia», 29 novembre 1930.

⁵⁹ «Gazzetta d'Alba», 2 novembre e 12 novembre 1933.

⁶⁰ «Gazzetta d'Alba», 5 luglio 1934; TABLINO, 2009, pp. 21 sgg.

⁶¹ IANNIELLO, 2018, pp. 103 sgg.

⁶² «Unione Monregalese», 7 settembre 1929.

⁶³ MONTALDO, 2009, p. 76.

⁶⁴ FEDERICO, 2002b.

terra» comporta la riorganizzazione autarchica, basata sull'accentramento degli investimenti.

In campo vinicolo si procede verso la concentrazione degli esercizi; ad esempio, nell'Astigiano la Gancia rafforza le proprie posizioni. Le colture viticole vengono limitate e una consistente parte della produzione si indirizza verso prodotti per il consumo locale. Non riprende quota l'economia agraria delle province sud-occidentali. La bachicoltura è alle prese con la concorrenza delle sete artificiali e l'inasprimento dei dazi esteri. La produzione vinicola è oscillante anche per le mutevoli condizioni climatiche.

I due territori dell'agricoltura piemontese si differenziano sempre più: impoverimento per le aree depresse, crescita delle pianure. La situazione del Cuneese appare più problematica che dell'Alessandrino: stato deplorabile delle abitazioni, condizioni di vita stentate nelle montagne, aumento dei dissesti e dei protesti cambiari⁶⁵.

Nell'ottobre 1939 lo scrittore Elemo d'Avila elabora sulla «Sentinella d'Italia» un ardito parallelo tra la malattia della vite e la politica francese, definita «gallica fillossera», malattia devastatrice ormai sotto controllo: «Il terreno della politica europea si va disinfettando giorno per giorno, grazie all'Asse Roma – Berlino con grande tortura del vermetto gallico. Ma la realtà d'acciaio dell'Asse non teme aculei, perché la carne ha la sua corazza contro la quale sono destinati a fallire tutti gli assalti dei senza fede e anche dei senza patria»⁶⁶.

Sono i venti di guerra che preparano il dramma della Seconda guerra mondiale, che torna a sconvolgere l'economia come la vita quotidiana⁶⁷. Solo la fine del conflitto farà rinascere speranze e progetti, ma ci andrà ancora parecchio tempo perché le campagne cuneesi possano uscire dalla “malora” di fenogliana memoria.

⁶⁵ CASTRONOVO, 1977, pp. 498-499.

⁶⁶ «Sentinella d'Italia», 10 giugno 1939.

⁶⁷ CALANDRI - RUZZI (a c. di), 2016.

- AA.VV., 1981, *Agricoltura e mondo rurale nella storia della Provincia di Cuneo*, «Bollettino della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo», 85.
- AA.VV., 2009, *Appunti per una storia del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero e del suo territorio*, Alba.
- BERNARDI L., 2000, *Gli anni del regime*, in CALANDRI - CORDERO (a c. di), 2000, pp. 54-104.
- BEVILACQUA P., 2002, *Ruralismo*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), 2002, II, pp. 558-562.
- CALANDRI M. - CORDERO M. (a c. di), 2000, *Novecento a Cuneo. Studi sull'ottavo secolo della città*, Torino.
- CALANDRI M. - RUZZI M. (a c. di), 2016, *Con la guerra in casa. La Provincia di Cuneo nella Resistenza 1943-1945*, Cuneo.
- CAMILLA P. - RAIMONDI G., 1963, *Evoluzione e sviluppo dell'economia provinciale dal 1862 al 1962*, in *1862-1962, Un secolo di vita economica*, I, Cuneo, pp. 29-335.
- CAMPAGNOLI E. - CONTERNO L., 1972-1973, *Per uno studio degli aspetti economici, sociali e sindacali del mondo operaio e contadino in Provincia di Cuneo nel periodo fascista (1925-1939)* Tesi di Laurea, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Magistero, a.a. 1972-1973.
- CASTRONOVO V., 1977, *Il Piemonte*, Torino.
- COMBA R. - PANERO F. (a c. di), 1996, *Il seme, l'aratro, la messe. Le coltivazioni frumentarie in Piemonte dalla preistoria alla meccanizzazione agricola*, Cuneo.
- DE GRAZIA V. - LUZZATTO S. (a c. di), 2002, *Dizionario del fascismo*, Torino, 2 voll.
- DE LUNA G., 1985, *Alessandro Scotti e la storia del partito dei contadini*, Milano.
- FEDERICO G., 2002a, *Quota novanta*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), 2002, II, pp. 454-457.
- FEDERICO G., 2002b, *Autarchia*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), 2002, I, pp. 116-120.
- FORZINETTI E., 2000, *Il Partito Popolare (1919-1926)*, in CALANDRI - CORDERO (a c. di), 2000, pp. 29-53.
- GARELLI P., 2019, *L'altra battaglia. Le scuole rurali tra realtà e mito fascista della ruralizzazione*, in IANNIELLO (a c. di), 2019, pp. 205-225.
- GARIGLIO B. (a c. di), 2020, *Un partito di popolo. Il Partito Popolare in Piemonte e la sua classe dirigente*, Torino, pp. 149-195.
- GREGOLI ENRICO F., 1981, *L'azienda agricola dei pianalti cuneesi*, in AA. VV., 1981, pp. 279-288.
- GREMMO R., 2018, *La rivolta politica delle campagne. Il "partito dei Contadini" e l'autonomia del mondo rurale (1919-1968)*, Biella.
- GRISERI G., 2009, *Agricoltura e "Piccolo Credito": Storia della banca Cooperativa di Cuneo (1900-1929)*, Cuneo.
- IANNIELLO A., 2006, *Il Consorzio Agrario delle Province del Nord-Ovest*, Cuneo.
- IANNIELLO A., 2008a, *Tra utopia e pratica quotidiana. La cultura cooperativa nella provincia cuneese*, Cuneo.
- IANNIELLO A., 2008b, *Vignaioli piemontesi. Dall'associazionismo alla cooperazione: un trentennio di solidarietà tra i filari*, Cuneo.

- IANNIELLO A., 2010, *Mutualità e cooperazione piemontese d'ispirazione cristiana. Dalle Unioni Cattoliche Operaie a Confcooperative Piemonte*, Torino.
- IANNIELLO A., 2017, *Il Cattedratico Ambulante del Comizio Agrario di Mondovì. Alessandro Gioda: una biografia*, Acqui Terme.
- IANNIELLO A., 2018, *Storia di uva, di colli e di vini. Il Comizio Agrario di Mondovì e lo sviluppo della viticoltura locale*, Acqui Terme.
- IANNIELLO A., 2020, *Il lavoro associato nel cuneese: dalle prime cooperative all'Ente Bilaterale*, Cherasco.
- IANNIELLO A. (a c. di), 2019, "Per un fazzoletto di terra". *Studi sul mondo rurale cuneese nel Novecento*, «Il Presente e la storia», 95.
- MANA E., 1981, *La società rurale cuneese tra le due guerre* in AA. Vv., 1981, pp. 393-412.
- MANA E., 1992, *La professione di deputato: Tancredi Galimberti fra Cuneo e Roma, 1856-1939*, Paese.
- MOLA A.A., 1981, *Le campagne cuneesi nella politica della dirigenza locale dall'età napoleonica a metà Novecento*, in AA. Vv., 1981, pp. 435-444.
- MOLA A.A. - BERARDO L. (a c. di), 2002, *Storia di Bra. Dalla rivoluzione francese al terzo millennio*, Savigliano, 2 voll.
- MONTALDO G., 2009, *Il settore vitivinicolo in Langa e Roero e la sua evoluzione dagli anni Venti al Duemila*, in AA. Vv., 2009, pp. 69-120.
- NAN C., 1981, *La nascita dell'Associazionismo Agrario nella Provincia di Cuneo*, in AA. Vv., 1981, pp. 357-369.
- NÜTZENADEL A., 2002, *Battaglia del grano*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), 2002, I, pp. 149-152.
- ODDERO M. - ODDERO M. (a c. di) 2016, *Oddero, una storica cantina italiana*, Cuneo.
- ORNAGHI L., 2002, *Corporativismo*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), 2002, I, pp. 361-364.
- PARUSSO G., 2005, *Alba. Il Novecento*, Boves.
- RAPETTI V., 1984, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da metà Ottocento agli anni Trenta*, Alessandria.
- RUZZI M., 2019, *A colpi di spighe. Note a margine della Battaglia del grano nel Cuneese (1925-1933)*, in IANNIELLO (a c. di), 2019, pp. 155-204.
- TABLINO L., 2004, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine*, Savigliano.
- TABLINO L., 2009, *Note sulla storia del Consorzio*, in AA. Vv., 2009, pp. 15-68.
- ZAMPICININI F., 1996a, *Fra tradizione e meccanizzazione agricola: l'avvio della trebbiatura meccanica in Piemonte*, in COMBA - PANERO (a c. di), 1996, pp. 177-204.
- ZAMPICININI F., 1996b, *L'aratro in Italia dal periodo postnapoleonico agli anni Trenta del Novecento*, in COMBA - PANERO (a c. di), 1996, pp. 261-282.

Di vino e di nocciole. Cinzano e Ferrero: dalle Langhe verso il mondo

ENRICO MILETTO e MARCO NOVARINO*

1. *Le Langhe dallo spopolamento al boom economico*

I giovani scendono a battaglioni dalle valli, accorrono dalla campagna povera e meno povera a cercare un inserimento qualsiasi nel mondo degli altri. L'esodo, grandioso e caotico, ricorda l'emigrazione antica. Adesso la Francia e le Americhe, le abbiamo in casa. [...]. Senza i giovani, il mondo contadino non ha più un domani¹.

Così Nuto Revelli racconta il lento spegnersi del mondo rurale nelle sue Langhe, percorse in lungo e in largo nella prima metà degli anni settanta per raccogliere testimonianze e frammenti di vita contadina confluite ne *Il mondo dei vinti*, nelle cui pagine si può cogliere – tra le righe – più di un accenno al declino e alla scomparsa dell'universo contadino, spazzato via dall'industrializzazione della pianura, che negli anni del *boom* vide fabbriche come la Miroglio e, soprattutto, la Michelin «strappare braccia alla collina»², trasformando migliaia di contadini e montanari in manovali dell'industria.

Un esodo di massa che portò allo sfilacciamento di un tessuto sociale fortemente radicato e alla cancellazione, nel giro di un decennio, di un mondo che da decenni aveva caratterizzato questo territorio. Anche qui, la fabbrica e lo stipendio sicuro divennero, soprattutto per le giovani generazioni, sirene potentissime capaci di esaurire, strappandola a una *malora* di fenogliana memoria³, l'epoca di stentata sopravvivenza dei propri padri.

* I paragrafi 1-5 sono opera di Enrico Miletto e i paragrafi 6-9 sono opera di Marco Novarino.

¹ REVELLI, 1977, pp. XXIV-XXV.

² PAGELLA - PICCINELLI, 1988, p. 77.

³ Cfr. FENOGLIO, 2014.

Sono gli anni del *boom* economico, per utilizzare la nota espressione con la quale, in una corrispondenza del 25 maggio 1959 il quotidiano londinese «Daily Mail» certificava il livello di efficienza e potenzialità raggiunto dall'economia italiana⁴. Un paese sempre più a trazione industriale e sempre meno agricola, se è vero che tra il 1951 e il 1965 l'agricoltura perse quattro milioni di occupati⁵. Si può quasi dire che l'Italia dispense gli abiti del contadino per indossare la tuta dell'operaio.

Gli anni del *boom* rappresentano un periodo di grandi trasformazioni, economiche, culturali, sociali e alimentari, nel senso che la rivoluzione dei consumi, passò anche dalla tavola, non soltanto grazie all'impennata di frigoriferi, forni e altri elettrodomestici da cucina, diffusi in misura sempre maggiore nelle abitazioni degli italiani, ma anche per via dell'industria alimentare che in questi anni consolidò la sua presenza incidendo notevolmente sul mutamento di abitudini e consumi⁶.

Le spese alimentari degli italiani si rivolsero infatti, oltre che ai prodotti freschi, anche a quelli industriali la cui disponibilità aumentava grazie a un'industria in grado di proporre prodotti nuovi, capaci di rispondere ai cambiamenti sociali e culturali dovuti alla crescente urbanizzazione, all'abbandono delle campagne e alla crescita del lavoro femminile extradomestico.

Si verificò quindi una vera e propria invasione di cibi pronti, prodotti su scala industriale. In tale scenario fu l'industria dolciaria a ricoprire un ruolo di primo piano. Sono questi gli anni che videro comparire sul mercato le merendine già pronte (Motta), i biscotti Pavesi, i budini Elah e, da Alba, la Supercrema, una pasta dolce con nocciole, zucchero e poco cacao. A crearla fu Pietro Ferrero che iniziò proprio da Alba la sua straordinaria parabola imprenditoriale verso il mondo⁷.

2. I primi passi della Ferrero: il Giandujot

Facciamo un passo indietro e torniamo ad Alba, nell'immediato dopoguerra. Nel 1945 la città contava poco più di 15.000 abitanti, il cui reddito pro-capite era tra quelli più bassi dell'Italia del nord⁸. Molto elevati erano anche i livelli di disoccupazione, acuiti dalla mancanza di un sistema industriale in grado di assorbire la forza lavoro.

Il futuro appariva incerto e per sfuggirvi per molti non c'era che una strada: partire. Centinaia di giovani albesi finirono così tra le braccia delle grandi fabbriche

⁴ Cfr. INNOCENTI, 1995, p. 212.

⁵ CRAINZ, 2005, p. 91.

⁶ Su questo aspetto, cfr. GABRIELLI, 2011.

⁷ Cfr. SCARPELLINI, 2012, pp. 176-177.

⁸ ISTAT, 1960, p. 26.

di Genova, Milano e Torino, passando dalla condizione contadina a quella di operaio industriale.

Ma Pietro Ferrero, nato nel 1898 a Farigliano nella Valle del Tanaro, decise di non partire e di provare a dare seguito alla sua intuizione. In realtà Pietro era già partito qualche anno prima, verso la fine degli anni trenta, per raggiungere Torino. Qui, nel popoloso rione di San Salvario, che la prossimità con la stazione di Porta Nuova aveva reso un'area dalla forte vocazione commerciale, aveva infatti aperto in via Berthollet insieme alla moglie Piera Cillario una pasticceria, chiusa però a seguito dei danni provocati dalle incursioni alleate del 1942, anno in cui la coppia decise di rientrare ad Alba avviando un laboratorio di pasticceria artigianale⁹.

E fu proprio nella sua pasticceria di via Urbano Rattazzi, che impiegava poco più di una dozzina di operai, che nel 1946 Ferrero riuscì a dare forma alla sua idea, che non risultò banale, anzi.

Un'idea destinata a irrompere nei consumi dell'Italia della ricostruzione, basata su un concetto semplice e innovativo: riuscire a introdurre nel maggior numero possibile di famiglie italiane il consumo di cioccolato, fino ad allora considerato un bene di lusso e quindi riservato alla tavola di una ristretta cerchia di privilegiati.

Per realizzare l'intento era necessario ridurre non solo i costi di produzione e distribuzione, ma anche quelli della materia prima. Ferrero ci riuscì, creando con un'impastatrice e una raffinatrice quello che per molti italiani sarebbe diventato il cioccolato del dopoguerra: il Giandujot, e cioè una pasta di color marrone chiaro, fatta di glucosio e nocciole delle Langhe, capace non solo di ridurre sensibilmente i costi, ma anche di mantenere inalterato il sapore del cioccolato puro e le sue proprietà nutritive.

Una marmellata solida, avvolta in fogli di stagnola e venduta a peso che, messa sul mercato, raccolse in breve tempo un successo strepitoso¹⁰.

3. La svolta industriale: dalla Supercrema alla Nutella

Le prime forniture non riuscirono a tenere il ritmo della domanda, sempre più pressante, che arrivava dai negozi della zona. Occorreva produrre di più. Fu la svolta: la pasticceria di via Rattazzi smise di essere un laboratorio artigianale e si trasformò in industria. A consolidare l'espansione, l'acquisto, alla fine del 1946, di una nuova struttura capace di impiegare 50 operai e raggiungere livelli di produzione sorprendenti: nel 1947 furono circa 2.850 i quintali di Giandujot usciti dallo stabilimento, che occupava ora un centinaio di dipendenti.

⁹ Cfr. BIANCO - SCAGLIONE, 2011, p. 95.

¹⁰ Cfr. MILETTO, 2014, pp. 11-12.

L'utilizzo da parte dell'azienda di una grande quantità di nocciole nella lavorazione del cioccolato, favorì nell'albese il rilancio di questa antica coltivazione, lasciata morire dai contadini locali durante il periodo bellico, sia perché poco remunerativa, sia perché soggetta all'ammasso obbligatorio imposto, come per altre colture, dal regime fascista. Acquistando, ed esaurendole in breve tempo, le scorte accumulate nelle cascine della zona, la Ferrero incentivò i contadini a riprendere la coltura che divenne così un'importante risorsa per l'intera economia del territorio.

Il cioccolato Ferrero era oramai un prodotto di successo: richiesto in quantità sempre maggiori da grossisti e negozianti, portò l'azienda a conoscere una fase di rapido sviluppo. Nel solo marzo 1948, ad esempio, dai reparti, che occupavano 200 operai, in larga parte donne (120 donne e ottanta uomini) uscirono 5.500 quintali di prodotto¹¹.

Il 1948 fu però un anno difficile per le sorti dell'azienda, che rischiò di essere inghiottita dalle acque del torrente Talloria dopo un'alluvione che colpì Alba il 4 settembre di quell'anno. L'acqua invase i reparti della fabbrica, danneggiò i macchinari e i prodotti. Si temette il peggio, ma grazie al fondamentale contributo dato dai lavoratori nelle operazioni di deflusso delle acque e di rimessa in moto degli apparati produttivi, lo stabilimento riuscì in dieci giorni a riprendere le lavorazioni.

Alla ripresa della Ferrero dopo i disastrosi eventi del settembre 1948, contribuì in maniera decisiva, all'inizio degli anni cinquanta, il lancio di un nuovo prodotto, la Supercrema e cioè una crema di cioccolato alla nocciola, versione liquida e cremosa dell'ormai celebre Giandujot¹².

Saranno però gli anni del *boom* a consolidare la presenza del prodotto nelle case degli italiani grazie a Michele, figlio di Pietro, che decise di commercializzare su vasta scala il prodotto che muterà la sua denominazione. Il 20 aprile 1964 dalla fabbrica Ferrero di Alba uscì infatti il primo barattolo di Nutella, una golosità destinata – è il caso di dirlo – a spalmarsi sulla vita di intere generazioni, attraversando indenne i mutamenti di costume che hanno investito l'Italia nell'ultimo – quasi – sessantennio dalla sua comparsa¹³.

Un ulteriore incentivo al consumo popolare di cioccolato arrivò dal fatto che la Supercrema prima e la Nutella poi permisero alla Ferrero di raggiungere un'importante fetta di mercato, quella dei bambini. La cremosità, sua caratteristica principale, consentì al prodotto di poter essere spalmato sul pane. La Supercrema si diffuse rapidamente non solo in Liguria, Veneto e Piemonte, ma anche nelle regioni del sud, soprattutto nella zona di Napoli, dove i negozi misero in pratica un singolare metodo di vendita, la "spalmata". Un sistema semplice e ingegnoso: i bambini

¹¹ SUBBRERO, 2009.

¹² MAZZOLINI - MELDOLESI, 1999, p. 99.

¹³ PADOVANI, 2014.

entravano nelle botteghe con un fetta di pane su cui il commerciante spalmava un velo di prodotto, con una generosità direttamente proporzionale all'offerta: cinque o dieci Lire e la "spalmata" diventava più o meno generosa¹⁴.

Oltre alla qualità dei prodotti, la Ferrero dovette il proprio successo anche a una rete commerciale organizzata nei minimi dettagli che, penetrando in maniera capillare, le permise di conquistare, su scala nazionale, fette di mercato sempre nuove.

Il sistema Ferrero, messo a punto da Giovanni, fratello di Pietro, si presentava come un metodo assolutamente innovativo che riduceva i costi, praticando un prezzo finale di vendita molto basso. Un processo che aveva la sua figura chiave nel rappresentante, al quale l'azienda affidava l'automobile, rimborsava le spese vive (diaria e benzina) e offriva uno stipendio sulla percentuale delle vendite effettuate. Una modalità che consentiva di instaurare un rapporto diretto con ogni singolo cliente e nel quale il venditore non si limitava soltanto a consegnare la merce, ma visitava periodicamente l'acquirente, informandosi sull'andamento dei suoi affari e monitorando l'indice di gradimento dei prodotti Ferrero, che arrivavano così in tutta Italia.

Le strade d'Italia iniziarono così a essere percorse da camioncini giallo crema con la targa CN, le fiancate a strisce marroni e l'inconfondibile ritratto di un Gian-duja sorridente. In pochi anni la flotta Ferrero, che ogni anno percorreva in media 26 milioni di chilometri, aumentò vertiginosamente: i 41 automezzi del 1948 divennero 154 nel 1950, 804 nel 1955, 1624 nel 1960, e 2.000 nel 1967. Un parco automezzi di assoluta rilevanza, per il mantenimento del quale l'azienda spendeva, tra carburante e manutenzione, circa 800 milioni all'anno¹⁵.

4. Dall'Italia all'Europa

Tra gli anni cinquanta e sessanta la Ferrero era una realtà oramai consolidata, che attraversava un periodo di floridità e sviluppo, culminato con l'apertura di nuovi stabilimenti in Italia e all'estero. Nel nostro paese l'azienda impiantò due nuove strutture che affiancarono quella di Alba, dove, nel 1960, erano impiegati 2.125 lavoratori. La prima aveva sede a Pozzuolo Martesana, in provincia di Milano, ed era adibita alla lavorazione di prodotti da forno, succhi di frutta e sciroppi, mentre nella seconda, a Lauro di Nola, nell'avellinese, si eseguiva la raccolta e la successiva lavorazione delle nocciole¹⁶.

¹⁴ *Ibid.*, p. 161.

¹⁵ SIGLIOCOLO, 2015, p. 205.

¹⁶ CASTRONOVO, 2001, p. 573.

Nel 1967, il gruppo Ferrero, che produceva giornalmente dai due ai tre mila quintali di cioccolato e dolci, impiegava complessivamente seimila dipendenti, 3.115 dei quali occupati nel solo stabilimento di Alba¹⁷.

Tale periodo coincise con l'inaugurazione del Centro Ferrero di Pino Torinese, alle porte di Torino, una struttura all'interno della quale convogliarono gli uffici responsabili delle statistiche e delle analisi di mercato, i laboratori per la ricerca scientifica e quelli per l'analisi, poi abbandonati nel 2015¹⁸.

Un polo fortemente voluto da Michele Ferrero, figlio di Pietro, morto nel 1949, cui si dovette il merito di aver fatto affacciare l'azienda, già un decennio prima, alla finestra dell'Europa.

Era arrivato il tempo di cambiare immagine e cercare nuovi mercati: primo tra tutti quello europeo. Nel 1956, dopo un periodo di studi e riflessioni, Michele Ferrero individuò la Germania come luogo idoneo per iniziare la nuova avventura. Più precisamente ad Allendorf, un piccolo centro di poco più di quattromila abitanti, immerso nella foresta dell'Assia a circa centocinquanta chilometri da Francoforte. La produzione Ferrero iniziò in sordina: in un capannone di duemila metri quadrati, erano impiegati cinque operai, direttamente giunti da Alba, diventati sessanta dopo appena sei mesi. Lo stabilimento tedesco, che impiegava una forza lavoro proveniente sia dalle zone limitrofe sia dall'Italia, legò la propria fortuna alla fabbricazione del *Mon Cheri*, un moderno preferito al rhum che in pochi mesi conquistò il mercato tedesco¹⁹.

In pochi anni Allendorf conobbe un rapido sviluppo: nel 1961 occupava 1.200 operai, 300 uomini e 600 donne. Dall'Italia (Sardegna, Puglia, Campania erano le regioni più rappresentate) proveniva più della metà di queste ragazze, ospitate all'interno di Villa Piera (denominazione scelta in onore di Piera Cillario, vedova di Pietro Ferrero), una palazzina costruita dall'azienda, dotata di dormitori, refettorio, docce, sale di ritrovo e cinema²⁰. Dalla Germania all'Europa il passo fu breve: in poco tempo la Ferrero conquistò, insieme a quello tedesco, una buona fetta del mercato francese, belga, austriaco e dei paesi del nord.

Un successo che non rescisse il rapporto tra la Ferrero e Alba²¹. Un legame forte, che vedeva la città gravitare intorno alla fabbrica: era sufficiente, così raccontano le cronache, bussare alle porte della Ferrero per essere assunti. Una prassi seguita da molte famiglie, anche da quella di Ettore, il partigiano ribelle e senza mestiere

¹⁷ SUBBRERO, 2009.

¹⁸ *Ferrero addio, per Pino perdita grave*, «La Stampa», 16 dicembre 2015.

¹⁹ CHIAPPARINO - ROMANO, 2007, pp. 188-189.

²⁰ Su Villa Piera e l'emigrazione italiana ad Allendorf legata alla Ferrero, cfr. SCHROEDER, 2004, pp. 74-81.

²¹ Cfr. *Una famiglia, una città: i Ferrero ad Alba*, «La Gazzetta del Popolo», 18 dicembre 1977.

protagonista de *La paga del sabato* di Beppe Fenoglio, che «seppe, a tavola, che gli era stato trovato un posto nella fabbrica di cioccolato»²². Lui in fabbrica decise non andarci, preferendo dedicarsi con Bianco, altro suo compagno durante la Resistenza, in attività ai margini della legalità, ma questa è un'altra storia.

La presenza dell'azienda ha avuto riflessi diretti sul territorio albese, modificandone prospettive economiche e demografiche. Oltre all'impulso dato alla coltivazione delle nocciole, l'azienda contribuì alla crescita demografica della città che nel 1951 contava 16.466 abitanti, diventati 21.110 dieci anni dopo²³. Numeri che evidenziano l'attrazione esercitata dall'azienda su quella parte di popolazione attiva che, non trovando più sufficiente il reddito agricolo, non solo abbandonava la campagna per la grande fabbrica, ma mirava a trasferirsi in città.

Analizzando la provenienza dei nuovi albesi, si nota come dall'inizio degli anni sessanta soltanto un numero modesto provenisse dai tradizionali bacini dell'immigrazione (Italia del Sud e Veneto), visto che la maggior parte era originaria dei comuni delle Langhe, da sempre tradizionale serbatoio di manodopera²⁴.

Ciononostante il legame tra i lavoratori e la campagna non si spezzò del tutto, come dimostra il permanere della pratica, molto diffusa, di integrare il bilancio familiare con il reddito dei lavori sui fondi coltivati nelle ore libere. Prassi resa possibile dalla stessa azienda i cui turni erano organizzati in maniera tale da garantire ai lavoratori il tempo libero necessario da dedicare alla produzione agricola i cui ritmi influenzavano in parte anche le politiche di assunzione.

Infatti la Ferrero, seguendo una linea comune nell'industria dolciaria, si avvale della collaborazione di un certo numero di lavoratori stagionali, assunti con contratti a termine nei periodi morti della stagione agricola, incoraggiando così il cosiddetto *par-time farming* che consentiva così ai lavoratori di svolgere l'attività agricola in combinazione con altre attività che esulavano dal lavoro dei campi e che garantiva all'azienda di limitare gli indici di assenteismo, soprattutto in determinati periodi dell'anno e cioè in corrispondenza con la mietitura, della vendemmia o del taglio del fieno²⁵.

5. Stato sociale

Alla Ferrero si verificava anche una piena convergenza tra gli interessi dell'azienda, che richiedeva un numero crescente di manodopera, e quella delle gio-

²² FENOGLIO, 1969, p. 18.

²³ ISTAT, 1960, p. 26.

²⁴ Cfr. BRACCO, 1985, pp. 43-56.

²⁵ Cfr. CASTRONOVO, 1977, p. 653.

vani generazioni, desiderose di abbandonare la campagna per entrare in fabbrica. Tale processo, caratterizzato da una produzione altamente automatizzata, portò in breve in tempo all'assorbimento massiccio di manodopera non qualificata.

Una manodopera che la Ferrero andava a prendere direttamente a casa, organizzando un trasporto gratuito affidato a pulmini dall'inconfondibile color nocciola che si arrampicano sulle collinose strade delle Langhe per raccogliere i dipendenti e trasportarli davanti ai cancelli dello stabilimento, per poi riaccompagnarli alla fine del turno lavorativo. Una pratica che sottendeva anche altri due elementi di fondo a totale appannaggio dell'azienda che, agendo in tal modo, evitava che i dipendenti ritardassero il loro ingresso lavorativo (con conseguenti ripercussioni sulla produzione) ed entrassero in contatto con alcune "tentazioni" extra aziendali (alle ragazze non era consentito rinunciare al pullman per il ritorno a casa).

Nel corso degli anni la proprietà creò anche un vero e proprio sistema di welfare aziendale capace di seguire i lavoratori non solo all'interno dei reparti ma anche al di fuori della vita produttiva. Realizzazioni sociali che raggiunsero i loro livelli più elevati con la costruzione del Villaggio Ferrero (214 appartamenti sorti nel 1953 in regione Moretta alla periferia di Alba), la creazione del CRAL aziendale (dotato di campi da tennis, pallavolo, basket, sala biliardo e biblioteca), le colonie marine (Spotorno) e montane (Valdieri) per i figli dei dipendenti, l'organizzazione di gite e pellegrinaggi (una volta l'anno al santuario di Lourdes) e l'esistenza nello stabilimento di Alba di servizi sanitari e sociali²⁶.

La storia della Ferrero continua ancora oggi. Secondo «Il Sole 24 Ore», il Gruppo Ferrero si colloca al terzo posto per fatturato fra le industrie dolciarie mondiali. Nel mondo occupa trenta mila dipendenti, in 22 stabilimenti produttivi. I suoi prodotti i più noti dei quali sono Kinder, Nutella, Estaté e Tic Tac, sono distribuiti in oltre 160 paesi²⁷.

6. *Il vino, un affare di famiglia: i Cinzano*

Dalle Langhe, oltre alla Ferrero, iniziò un'altra storia di grande imprenditoria italiana e cioè quella della Cinzano. Una vicenda imprenditoriale di grande successo e di lungo periodo, che originariamente partì da Pecetto, località della collina torinese, nota per la produzione di alberi da frutto, soprattutto di ciliegie. La particolare posizione geografica che le ripara dal vento e la espone ai raggi del sole, diffuse in queste terre anche la coltivazione della vite, dalla quale vengono ricavati

²⁶ Sul *welfare* alla Ferrero e, più in generale, nell'industria agroalimentare, cfr. BOCCHI, 2015, pp. 265-274.

²⁷ *Ultime notizie dal Gruppo Ferrero*, «Il Sole 24 Ore», 16 marzo 2017.

elisir dai sapori aromatici e dai benefici collaudati. Estratti che ebbero nei Cinzano una delle principali famiglie di produttori e commercianti.

Un nome, Cinzano, legatosi al territorio di Pecetto fin dal 1568 come dimostrano le carte conservate negli archivi parrocchiali del borgo, che attestano proprio in quell'anno il matrimonio di Antonio Cinzano, proprietario di vigneti e distillatore di professione. Vigneti che si estendevano su una superficie di molti ettari, tale da essere indicata sulle mappe catastali dell'epoca con la denominazione, ancora oggi in vigore, di Regione Cinzano²⁸.

Le vigne dei Cinzano davano frutti pregiati: i loro prodotti divennero ben presto rinomati e uscirono dai confini di Pecetto spingendosi fino a Torino. Un successo che valse, nel 1703 la concessione alla famiglia, nella persona di Giovanni Battista Cinzano (nato nel 1674) della licenza governativa per la vendita di elisir e distillati nella zona di Pecetto. Un passaggio cruciale, che segnò ufficialmente per i Cinzano l'inizio della loro attività di fabbricanti di vino.

Spinti dal desiderio di migliorare la produzione e accrescere la loro professionalità, Carlo Stefano e Giovanni Giacomo, figli di Giovanni Battista nati, rispettivamente nel 1719 e nel 1725, si iscrissero nel 1757, alla prestigiosa Università dei Maestri Acquavitai e Confettieri del capoluogo sabauda, diventandone prima consiglieri e poi sindaci²⁹.

Dopo aver ottenuto la Regia patente di Maestri distillatori e confettieri, i Cinzano decisero di affacciarsi sul mercato torinese. Carlo Giuseppe Cinzano, figlio di Giovanni Giacomo, aprì una bottega in via Dora Grossa, attuale via Garibaldi, una delle principali arterie del centro cittadino. Poco lontano dal negozio i Cinzano impiantarono un laboratorio, all'interno del quale poter ideare e sperimentare nuove e gustose miscele, che conquistarono i gusti raffinati dei borghesi e degli aristocratici torinesi.

Tra le diverse misture prodotte, particolarmente apprezzata fu quella denominata *vermouth*, e cioè un vino bianco aromatico a base di spezie ed erbe ideato nel 1786 dal torinese Benedetto Carpano, che si guadagnò rapidamente i favori del mercato. I Cinzano, così come altri produttori vinicoli, riservarono alla bevanda cure e attenzioni particolari con l'obiettivo di perfezionarne gusto e aromaticità. L'originalità e la qualità dei prodotti consentì all'azienda di ampliare i propri orizzonti: le bottiglie marchiate Cinzano iniziarono a varcare i confini nazionali dirigendosi non solo verso Nizza e la Savoia, ma anche oltreoceano. Un successo che raggiunse il proprio apice nel 1786, quando ottengono l'ambito riconoscimento di «Servitori della Real Casa di Savoia»³⁰.

²⁸ CUNIBERTI, 1962, p. 87.

²⁹ CERCHIO, 2012, p. 63.

³⁰ Cfr. CINZANO, 2022.

Successi e prestigio che non lasciarono indifferente Carlo Alberto, il quale, nel 1830, affidò alla famiglia Cinzano l'incarico di eseguire nuove sperimentazioni enologiche con l'obiettivo di giungere a produzioni italiane di champagne in grado di competere con la vicina Francia, detentrica del monopolio del commercio e della produzione del pregiato prodotto. Ricerche e tentativi che i Cinzano effettuarono insieme a tecnici e a esperti vinificatori francesi sulle colline di Santa Vittoria d'Alba, nel cuore delle Langhe, dove sorgeva la tenuta Muscatel (che derivava il proprio nome dal termine latino *Moscatellum* che segnala la presenza di vigne coltivate a moscato) divenuta, dopo la Restaurazione, proprietà dei Savoia.

Dopo esserne entrato in possesso, Carlo Alberto apportò alla tenuta significative modifiche strutturali consistenti in un ampliamento degli spazi e nella costruzione, a una profondità di circa trenta metri, di locali destinati alla produzione dello champagne, cui partecipò, dal 1859 Francesco che, dopo aver sostituito il padre Giovanni Francesco, decise di stabilirsi definitivamente a Santa Vittoria per sostenere in prima persona ai lavori delle cantine di sua maestà.

Pochi anni più tardi, nel 1867, Francesco Cinzano siglò con la Real Casa Savoia un contratto di locazione della durata di trent'anni, diventando affittuario delle cantine di Santa Vittoria d'Alba³¹. Fu l'inizio della svolta industriale

7. *Per molti ma non per tutti: lo spumante*

A partire da questo periodo la Cinzano assunse i connotati di una vera e propria impresa a carattere industriale, i cui sforzi erano sostenuti da un mercato, come quello enologico, in costante espansione. Un'azienda che sotto la guida di Enrico, figlio di Francesco II, non si limitò alla produzione di *vermouth* ed elisir, lavorazioni tramandate di padre in figlio da intere generazioni, ma avviò quella, assolutamente innovativa, di champagne italiano, il cosiddetto vino spumante, ottenuto attraverso il sapiente intreccio di uve pinot e moscato.

Spumante che conobbe ben presto il sapore del successo: inviato insieme al *vermouth* come prodotto da degustazione, affrontò il giudizio di una clientela sempre più vasta che allargò i propri orizzonti su scala europea. I prodotti Cinzano non arrivarono soltanto sugli scaffali di caffè e ristoranti italiani, ma anche su quelli di Friburgo, Berna, Losanna, Parigi, Cannes, Lione, Mentone e Bucarest, segnando la crescente espansione commerciale dell'azienda che intanto, nel 1868, assume la denominazione di Francesco Cinzano & C.³².

³¹ Cfr. MILETTO, 2017, p. 13.

³² Cfr. DALMASSO, 1969, p. 16.

Il progressivo aumento del volume di affari rese necessaria una ristrutturazione delle unità produttive. Al primo passo consistente nell'ampliamento e nell'ammmodernamento del complesso di Santa Vittoria d'Alba, attrezzato per la produzione industriale di *vermouth*, seguì la costruzione a Santo Stefano Belbo, nel 1863, del primo stabilimento italiano per la spremitura delle uve che sostituì torchi e pigiatrici manuali con moderni mezzi meccanici giunti appositamente dalla Francia. Un complesso che impiegava circa un centinaio di dipendenti, in grado di lavorare, giornalmente, 250.000 mg di uva, inviata alle cantine del Muscatel attraverso la ferrovia Cavallermaggiore-Alessandria³³.

Contemporaneamente, nei possedimenti reali di Chambéry si avviarono i lavori per la costruzione di un nuovo stabilimento: grazie alla posizione favorevole rispetto ai mercati europei, l'antica capitale del regno sabauda fu scelta dalla Cinzano come strategica sede commerciale.

La base industriale dell'azienda era così consolidata: tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento la Cinzano distribuì la propria produzione sui tre stabilimenti di Santa Vittoria d'Alba (che nel 1895 impiega circa 250 operai e un centinaio di stagionali), Santo Stefano Belbo, che si estendeva su una superficie di 10.000 metri quadri, e Chambéry, confezionando, annualmente, sedici milioni di litri di *vermouth*, due milioni di spumanti e centinaia di ettolitri di vini ed elisir.

In concomitanza con il decollo industriale e con la penetrazione sui mercati mondiali, l'azienda consolidò e ampliò il proprio marchio attraverso due canali: la costante partecipazione a fiere ed esposizioni (Firenze, Vienna, Philadelphia, Parigi, Melbourne, Milano e Torino nel 1911) che consentirono di allargare il bacino di utenza e la diffusione del prodotto attraverso una rete di viaggiatori di commercio.

Dopo essersi avvalsa dei servizi dei fratelli Carpaneto di Genova, mediatori tra l'azienda e le compagnie di navigazione, la Cinzano affidò la gestione delle vendite a Giuseppe Lampiano, che tra il 1787 e il 1922 contribuì in maniera decisiva alla conquista dei mercati internazionali, diffondendo il marchio non solo sui paesi affacciati sulle vicine sponde del Mediterraneo, ma spingendosi in Africa e nel Centro e Sud America.

Lampiano toccò complessivamente cinquanta stati, nei quali la Cinzano impiantò strutture autonome nei punti nevralgici del mercato: la prima nacque in Germania, nel 1893, seguita poi da quelle sorte in Argentina, nel 1898, a Barcellona, Bruxelles, Parigi e Nizza³⁴. Maggiore artefice di tale ciclo espansivo fu Enrico Cinzano, morto nel 1902 senza lasciare eredi maschi.

³³ Centro on-line Storia e Cultura dell'Industria, 2022.

³⁴ Cfr. Mosso, 2009, pp. 19-20.

8. *L'epopea del conte Marone*

Al timone dell'azienda gli successe così Alberto Marone, marito di Paola, la sua unica figlia. Alberto Marone, sulla scia del suocero, rafforzò la presenza sui mercati internazionali: nacquero le filiali del Messico, del Puerto Rico (San Juan) e del Cile (Valparaiso) in Sudamerica e quella africana di Tripoli, nel 1911.

Con lo scoppio del primo conflitto mondiale la Cinzano inaugurò strategie rivelatesi vincenti: dopo aver centralizzato la produzione nella struttura di Santa Vittoria, cedendo ad altre aziende il complesso di Santo Stefano Belbo, aprì stabilimenti nei paesi la cui legislazione offriva maggiori garanzie di tutela protezionistica in campo produttivo e commerciale, attutendo così le difficoltà legate al proibizionismo e consolidando il proprio ruolo di azienda mondiale.

Il 1918 segnò l'atto costitutivo della nuova società in nome collettivo Ditta Francesco Cinzano & C. di Alberto ed Enrico Marone, la cui guida, dopo la morte di Alberto, fu assunta dal figlio Enrico Marone al quale in virtù della madre, Paola Cinzano, venne riconosciuto il diritto di fregiarsi del doppio cognome Marone-Cinzano³⁵.

Personaggio carismatico ed eclettico, Enrico Marone avviò, a partire dal 1922, un'opera di riorganizzazione della struttura produttiva dell'azienda, costituendo una serie di società autonome con sede all'estero raccolte, nel 1927, in una delle prime holding italiane denominata Cinzano Limited, la cui gestione fu affidata, nel 1928, al finanziere Riccardo Gualino³⁶. Tassello principale del mosaico era la Cinzano Italia, nata nel 1922 e seguita, a breve tempo, da altre sorte in Argentina, Uruguay (Montevideo), Spagna (Barcellona e Bilbao), Cile e Germania.

Sulla scia dell'espansione, negli anni trenta Enrico Marone acquisì il controllo della Savi e Florio, società siciliana specializzata nella produzione di marsala e di vini liquorosi. Nello stesso periodo è avviata l'attività della Cinzano Brasile, della Cinzano Australia (1932) e, nel 1935, della Cinzano Perù.

Diventato presidente del Torino Calcio nel 1924, che al suo nome legò i primi successi³⁷, Enrico Marone provvide l'anno successivo a rinnovare il marchio dell'azienda: nel 1925 fu presentato il logo rosso, scelto per indicare la passione e l'orgoglio, e blu, in riferimento alla nobiltà, alla tradizione e alla profondità del mediterraneo, tagliato da una diagonale, segno dello slancio dell'azienda verso il futuro.

L'immagine come tratto distintivo del marchio e come suo strumento di penetrazione, costituì una priorità per l'azienda di Santa Vittoria, che si avvale di stru-

³⁵ Cfr. «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 207 (1921), p. 16.

³⁶ Sulla vicenda biografica e imprenditoriale di Gualino, cfr. CAPONETTI, Torino, 2018.

³⁷ Sull'esperienza di Marone alla presidenza del Torino, cfr. OSSOLA - TENIVELLA, 2015.

menti comunicativi di vario livello, dall'inserzione sui quotidiani (la prima, sulle pagine del quotidiano livornese «Il Telegrafo», è datata 1887) e sui periodici, alla realizzazione di manifesti e cartelloni la cui grafica, affidata ad alcune tra le firme più prestigiose dell'intero panorama artistico del Novecento, segna in maniera inconfondibile lo stile Cinzano³⁸.

Con lo scoppio del secondo conflitto mondiale, perseguendo l'obiettivo di affermare il proprio marchio sui mercati che meno risentivano della saturazione e dei blocchi commerciali, l'azienda spostò gran parte delle proprie attività in Inghilterra, Stati Uniti, Svizzera e Portogallo. Ma l'ombra della guerra calò sull'azienda: dopo aver trasferito a Montreal la propria sede, la Cinzano Limited fu sequestrata come proprietà di cittadini di uno stato nemico dell'Italia. L'aviazione alleata fece il resto: l'11 marzo 1943 gli ordigni della RAF distrussero quasi completamente lo stabilimento della Florio a Marsala; una sorte simile conobbe quello di Santa Vittoria d'Alba, i cui impianti, bombardati, subirono pesanti danneggiamenti.

Fu questo il periodo nel quale maturò nella coscienza di Enrico Marone, nominato conte nel 1940, la volontà di aderire alla resistenza al nazifascismo, partecipando attivamente con la creazione della *Glasse Cross*, un organismo di collegamento tra i comandi alleati e il Comitato di Liberazione Alta Italia che ha come compito principale la raccolta di fondi in favore delle formazioni partigiane impegnate nella lotta di liberazione³⁹.

Al termine del conflitto la Cinzano riprese la produzione nello stabilimento di Santa Vittoria, al centro di un ampliamento e di un ammodernamento degli impianti. Oltre al corpo produttivo, il processo di ristrutturazione investì i terreni limitrofi lo stabilimento, dove fin dalla fine dell'Ottocento sorse il Villaggio Cinzano, cresciuto fino a diventare una comunità autonoma e autosufficiente. Oltre al corpo residenziale vero e proprio dove le palazzine degli impiegati si distinguevano da quelle, separate, degli operai, il Villaggio presentava un complesso sanitario per l'assistenza medica (offerta gratuitamente agli abitanti), negozi e attività commerciali, una scuola per i figli dei dipendenti, un circolo aziendale (all'interno del quale sorgevano campi da tennis, bocce e calcio, biblioteca, sale da gioco e un bar) e un cinema con una capienza di 500 posti a sedere. Infine, nel cuore della zona residenziale del Villaggio, sorse la chiesa gotica di Santa Paola, progettata nel 1912 dall'architetto Angelo Ceresa, e dedicata alla memoria di Paola Marone Cinzano, la cui figura, ricordata con un busto commemorativo davanti all'edificio, è stata fondamentale per lo sviluppo edilizio e sociale del Villaggio⁴⁰.

³⁸ Cfr. Archivi Storici di Santa Vittoria, 1994.

³⁹ MOMIGLIANO LEVI, 2005, p. 30.

⁴⁰ Cfr. *Un villaggio fatto di vermouth*, «La Gazzetta del Popolo», 7 ottobre 1957.

9. *Uno sguardo al tempo presente*

Alla sua morte nel 1968 Enrico Marone lasciò al primogenito Alberto un gruppo industriale che contava 22 società estere ed era presente con proprie filiali in 65 Paesi. Tra gli anni ottanta e novanta del XX secolo la Cinzano visse una fase di minor vitalità, e con l'uscita di scena di Alberto nel 1989, l'azienda fu acquistata dalla multinazionale IDV (oggi Diageo). Nel 1999 il gruppo Campari acquisì il marchio Cinzano, risollelandone le sorti. Nel 2017, in occasione del 260° anniversario di fondazione, il marchio si rinnovò nello stile e nelle linee, cui seguì l'inaugurazione di nuovi prodotti più vicini alle mutate esigenze di gusti e tendenze. L'anniversario fu celebrato da una mostra a Torino nella quale vennero esposte bottiglie, articoli e opere storiche e, naturalmente, manifesti che negli anni poterono contare su firme d'autore tra le quali possiamo citare Edward Erlihk, Angela Borna, Alessandra Scandella e Ugo Nespolo⁴¹.

⁴¹ CINZANO, 2022.

- Archivi Storici di Santa Vittoria, 1994, *Cinzano*, Santa Vittoria d'Alba.
- BIANCO M. - SCAGLIONE M., 2011, *San Salvario*, Torino.
- BOCCHI T., 2015, *Il Welfare nel settore agroalimentare: un importante sostegno per circa tre milioni di persone*, in MINESIO M. (a c. di), *Welfare donne e giovani in Italia e in Europa nei secoli XIX-XX*, Milano, pp. 265-274.
- BRACCO G., 1985, *Una interpretazione dello sviluppo dell'industria cuneese*, Cuneo.
- CAPONETTI G., 2018, *Il grande Gualino. Vita e avventure di un uomo del Novecento*, Torino.
- CASTRONOVO V., 1977, *Il Piemonte*, Torino.
- CASTRONOVO V., 2001, *I cavalieri del lavoro: cent'anni di imprenditoria italiana*, Roma.
- Centro on-line Storia e Cultura dell'Industria, 2022, *Cinzano. Storia* <www.corsi.storiaindustria.it>.
- CERCHIO D., 2012, *Il caso Diageo*, in PELLICELLI A.C. (a c. di), *Marketing strategico e branding*, Torino, pp. 61-81.
- CHIAPPARINO F. - ROMANO R., 2007, *Il cioccolato italiano: industria, mercato e società in Italia e in Svizzera (18-20 sec.)*, Milano.
- CINZANO, 2022, *La storia del brand* <<https://cinzano.com/it/it/storia/>>.
- CRAINZ G., 2005, *Storia del miracolo italiano. Cultura, identità trasformazioni tra anni Cinquanta e Sessanta*, Roma.
- CUNIBERTI N.M., 1962, *Pecetto, paese delle ciliegie*, Torino.
- DALMASSO G., 1969, *Cinzano. Le origini di un nome che si è imposto nel mondo*, «L'Italia Agricola», 106, pp. 1-16.
- FENOGLIO B., 1969, *La paga del sabato*, Torino.
- FENOGLIO B., 2014, *La malora*, Torino.
- GABRIELLI P., 2011, *Anni di novità e di grandi cose. Il boom economico tra tradizione e cambiamento*, Bologna.
- INNOCENTI M., 1995, *L'Italia del dopoguerra, 1946-1960*, Milano.
- ISTAT, 1960, *Comuni e loro popolazione ai censimenti dal 1861 a 1951*, Benevento.
- MAZZOLINI E. - MELDOLESI A., 1999, *L'Italia del cioccolato*, Milano.
- MILETTO E., 2014, *Da Alba verso il mondo: Ferrero e Miroglio*, «Langhe Roero Monferrato. Cultura materiale - società - territorio», 10, pp. 9-26.
- MILETTO E., 2017, *Tra seta e vino: produzione e lavoro nella provincia di Cuneo tra fine Ottocento e inizio Novecento*, «Langhe Roero Monferrato. Cultura materiale - società - territorio», 13, pp. 7-22.
- MOMIGLIANO LEVI P., 2005, *Aosta «carrefour»*, in ALESSANDRONE PERONA E. - CAVAGLION A. (a c. di), *Luoghi della memoria, memoria dei luoghi nelle regioni alpine occidentali. 1940-1945*, Torino, pp. 28-38.
- MOSSO F., 2009, *Cinzano, spumanti e vermouth: una storia piemontese*, Torino.
- OSSOLA F. - TENIVELLA R., 2015, *Il romanzo del Grande Torino*, Roma.
- PADOVANI G., 2014, *Mondo nutella: 50 anni di innovazione*, Milano.
- PAGELLA M. - PICCINELLI F., 1988, *Alba e le Langhe: tra vino e cioccolata*, in BARBERIS C. - DELL'ANGELO G. (a c. di), *L'Italia rurale*, Roma-Bari, pp. 68-81.

- REVELLI N., 1977, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina*, Torino.
- SCARPELLINI E., 2012, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Roma-Bari.
- SCHROEDER J., 2004, *Stadtallendorf - Eine Kleinstadt auf dem Lande mit Migrationshintergrund*, in GAG M. - SCHROEDER J. - ZACCAI C. (a c. di), *Die Pralinerpendlerinnen. Auf den Spuren sardischer Arbeitsmigrantinnen in Hessen*, Münster-New York, pp. 74-81.
- SIGLIOCCOLO M., 2015, *Case study Ferrero*, in SIANO A. - VOLLERO A. - SIGLIOCCOLO M. (a c. di), *Corporate Communication Management*, Torino, pp. 205-208.
- SUBBRERO G., 2009, *Ferrero. Storia*, Torino <www.storiaindustria.it>.

«Accounting in History»: modelli di *business* e strategia nella contabilità di Fontanafredda (1858-1932)

DAMIANO CORTESE

1. *La natura sociale dell'Economia*

L'importanza socioeconomica della Storia è tema, nonché fattore di creazione di conoscenza, indubbio, sul quale non occorrono premesse o argomentazioni, nemmeno nell'ambito dello studio delle imprese¹. Giova, tuttavia, ricordare, per quanto sovente omessa o trascurata, la natura di scienza sociale dell'Economia. Il contributo storico consente, in tal senso, di esaminare i fenomeni in atto o di tracciare tendenze e delineare scenari futuri grazie alla solida base – che include fattori e combinazioni di elementi di successo, ma anche quadri negativi – offerta dal passato. L'esplorazione del panorama presentato dalla Storia è preziosa per la contestualizzazione dell'analisi economica nella più ampia cornice delle scelte umane e sociali.

Nel campo economico-aziendale, in particolare, le ricerche storiche si focalizzano, per via dei contenuti scientifico-disciplinari, sulla contabilità, proponendo, in sostanza, due linee principali. Da un lato, si studia l'evoluzione dell'aspetto tecnico, di rilevazione dei conti, materia nella quale sin dal Medioevo, per molti secoli, fino all'adozione di principi internazionali maggiormente confrontabili a livello globale, l'Italia ha fatto scuola² ed è stata emblema nel mondo. Indagare l'evoluzione ragionieristica è riflettere su un aspetto di descrizione socioeconomica: la contabilità nasce con la scrittura e intende restituire un'immagine consapevole delle risorse disponibili, in una chiave primigenia, ancorata al concetto aristotelico di *oikonomia*, gestione della casa, amministrazione delle risorse. L'evoluzione della scrittura dei conti è quindi evoluzione di linguaggio, stratificazione formale di un approccio rappresentativo. Dall'altro, la Storia della Ragioneria – o, inserendola nel panorama internazionale, l'*Accounting History* – applica teorie di ampio respiro so-

¹ Si veda, per una descrizione del ruolo della contabilità nella storia economica: MELIS, 1950.

² Il riferimento, universalmente riconosciuto, è al lavoro di PACIOLI, 1494.

ziale ed economico alla descrizione di casi di contabilità: a fronte di un determinato contesto, le evidenze contabili rendono lampante una lettura, confermando, in modo misurabile³, quanto ipotizzato a livello teorico. C'è poi una terza via, emergente: quella dell'«Accounting *in History*»⁴, ovvero l'osservazione, nei conti e attraverso i conti, di fenomeni storici. Ciò con l'obiettivo di concorrere alla contemporaneità, alle sue sfide⁵, nel solco – più sopra brevemente accennato – della *historia magistra vitae* e con un orientamento narrativo⁶.

In questa direttrice, nella consapevolezza del valore dell'interdisciplinarietà e del potenziale dell'applicazione metodologica a campi differenti⁷, il presente contributo intende analizzare l'evoluzione del modello di business e le scelte strategiche che affiorano dalla contabilità di Fontanafredda. Il noto marchio vitivinicolo, legato, nell'immaginario odierno, a una concezione imprenditoriale solida, offre una stimolante lettura longitudinale ricca di “lezioni” che si possono desumere per la l'età presente.

2. Fontanafredda: testimonianze documentali e tappe imprenditoriali

La scelta dell'oggetto della ricerca nasce dall'interesse sempre considerevole che l'impresa suscita in ambito scientifico, in particolare economico-aziendale⁸, e da uno studio precedentemente effettuato dall'autore⁹ sulla cantina di Serralunga d'Alba. Le fonti utilizzate includono numerosi documenti della Sovrintendenza, Patrimonio Particolare di Sua Maestà¹⁰, fino al Verbale di fallimento del 1931, che determinerà la prima grande evoluzione gestionale, ovvero il passaggio al patrimonio dell'istituto Monte dei Paschi di Siena. Si sono poi consultate alcune fonti secondarie, in particolare – ma non esclusivamente – i lavori di Tablino¹¹, che ha di-

³ Si considerano rappresentazioni numeriche veritiere. In caso contrario, la restituzione artata è, essa stessa, evidenza gestionale, ma getta luce su una condizione differente, rispetto alla quale subentrano altre considerazioni.

⁴ MCWATTERS, 2017.

⁵ LEVANT - ZIMNOVITCH, 2017.

⁶ CARNEGIE - NAPIER, 2017.

⁷ BASKERVILLE - CARRERA - GOMES - LAI - PARKER, 2017; GOMES - CERNEGIE - NAPIER - PARKER - WEST, 2011.

⁸ Si vedano, in particolare: GROMIS DI TRANA - BAVA - PISONI, 2020; CANTINO - GIACOSA - CORTESE, 2019.

⁹ CANTINO - POLLIFRONI - CORTESE, 2016.

¹⁰ Sovrintendenza Generale del Patrimonio Particolare di S. M. (1810-1865); Sovrintendenza Generale del Patrimonio Privato di S.M. (1866-1887, 1920-1946); Attestazione di passaggio di proprietà dall'Istituto di Credito Fondiario Monte dei Paschi di Siena; Testamento del Conte Emanuele Guerrieri di Mirafiore e Fontanafredda. Per i dettagli, si rimanda alla sezione dedicata alla bibliografia e alle fonti.

¹¹ TABLINO, 2006; TABLINO, 2005; TABLINO, 2004. Si ricordano anche: FARINETTI, 2011; Monte dei Paschi di Siena, 1953.

pinto in più volumi la storia della tenuta. I documenti permettono di ricostruire molte evidenze contabili che sottolineano la relazione tra l'impresa e l'ambiente esterno, da cui si generano movimenti economico-finanziari degni, quindi, di nota per la ragioneria e segni, in alcuni casi, di pietre miliari nella storia aziendale.

Di seguito si riportano, sempre grazie alla contabilità, le principali tappe, che hanno inizio nel 1858, anno in cui Vittorio Emanuele II – futuro re d'Italia – acquista la proprietà e la registra, due anni dopo, nel proprio patrimonio privato, a nome di Emanuele Alberto Guerrieri, Conte di Mirafiori e di sua sorella, Maria Vittoria, nata dai rapporti morganatici con Rosa Vercellana. Per l'anno successivo (1861) sono riportate varie spese, che servono a migliorare la proprietà. Tra le uscite, si segnalano parecchi acquisti di viti, poi messe a dimora. Nel 1863, una fattura per l'opera di Paolo Gallo, maestro muratore a Fontanafredda, che ha lavorato alla «cascina», alla «casa padronale» e alla «loggia», nonché al canale, all'acquedotto e a una nuova strada, inquadra un'espansione in pieno fermento. La quantità di spese, in questi primi anni, è talmente ingente che le continue richieste di pagamento di conti, per le quali serve autorizzazione a procedere da parte del Re, porta quest'ultimo a incaricare, dal 1864, un contabile, Giovanni Quaglia, come amministratore. Sono del 1872 le prime vendite di vino: nella tenuta si cerca di innovare le metodologie di coltivazione: si annotano lavori di potatura, di scavo di fossi, l'assunzione di uno specialista – Giuseppe Raimondo – per governare le coltivazioni. La produzione cresce in quantità e qualità: il re, che si fa inviare un grande quantitativo di bottiglie nella residenza di Sant'Anna di Valdieri, ama particolarmente Barbera e Grignolino. La prima analisi sensoriale dei vini di Fontanafredda si trova in un documento (datato 10 aprile 1876), che conferma quanto l'azienda stia operando per migliorare la qualità dei propri prodotti.

Nel 1878 Alberto Emanuele, Conte di Mirafiore, figlio del Re e di Rosa Vercellana, fonda la cantina «E. di Mirafiore», poi intestata al figlio Gastone, in realtà interessato alla politica più che all'attività imprenditoriale. A partire dal 1880, la produzione è ampiamente acclamata e premiata: a Bruxelles (1888), a Colonia (1889), a Edimburgo (1890), a Chicago (1892), a San Francisco (1894) e a Londra (1904). Nel 1919 viene costituita la Società Anonima per Azioni «Mirafiore - Vini Italiani» il cui Presidente è Gastone di Mirafiori. Dopo un periodo di espansione (1900-1914), il decennio 1920-30 è una fase di declino, in cui Fontanafredda è descritta come «dominata da esperti finanziari, speculatori terrieri e intermediari con il solito entourage di cambiali, promesse verbali, false speranze e truffe»¹². Il 18 gennaio 1927 ad Alba, Gastone lascia definitivamente l'azienda durante un incontro straordinario di «Mirafiore vini italiani». Dal verbale risulta: «il venditore, Conte di Mirafiori rilascia una ricevuta completa e definitiva e riconosce che, per effetto di que-

¹² TABLINO, 2006, p. 109.

sto contratto di vendita, non ha più alcun diritto alla proprietà di questo immobile, terreno o fabbricato facente parte di Fontanafredda»¹³.

L'azienda viene dichiarata fallita nel dicembre 1930. Nel 1932 la banca Monte dei Paschi di Siena acquisisce l'impresa e il *brand* venduto alla famiglia Gancia. Anche in questo caso la direzione non riesce a riposizionare la cantina, fino a quando, nel 2008, viene acquistata da Oscar Farinetti e Luca Baffigo Filangieri, titolari di Eataly, catena di media e grande distribuzione focalizzata sulla vendita di cibo di qualità.

3. La lezione aziendale: l'importanza della purpose

Nel suo intervento al *TEDxCharlottesville 2013*¹⁴, R. E. Freeman dichiara con forza che fare impresa e scrivere pagine di una nuova storia relativa al *business* implica «being on fire, having passion about starting something and keeping that passion alive», accendersi, ardere di passione nell'iniziare un'attività e mantenere viva quella passione. E l'innesco di tanta partecipazione è la *purpose*, lo scopo che orienta il fine dell'istituto economico. Esso è fondante e fondamentale, poiché garantisce – o può re-indirizzare, nel tempo – la polarizzazione di fondo dell'«intrapresa», che vi si riconosce e che da essa trae la propria riconoscibilità.

Fontanafredda nasce sicuramente da una scelta di passione: la relazione tra Vittorio Emanuele II e Rosa Verzellana, per la quale il Savoia acquista e fa crescere la tenuta. È dunque parallelo il trasporto sentimentale e imprenditoriale, che rende indissolubile il legame tra le vigne di Serralunga d'Alba e il rapporto tra i due personaggi: Fontanafredda è pegno d'amore per la «Bela Rosin» e, emblematicamente, un'impresa che deve essere mantenuta e alimentata. La vera attività di Gastone, invece, è la politica: la tenuta è attività secondaria, mai realmente trascinate. La Scheda Senatore, contenuta nell'archivio del Senato della Repubblica¹⁵ lo ricorda deputato per il collegio di Alba a partire dal 1913 (XXIV legislatura) e nel collegio unico nazionale per la XXVII e XXVIII legislatura, quindi senatore dal 1934. Il fine degli azionisti della Società Anonima per Azioni «Mirafiore - Vini Italiani», creata l'anno seguente la guerra del 1915-1918, nella quale il Conte ha prestato servizio, è invece la remunerazione del capitale: il tipo di impresa risulta essere irrilevante e l'interesse rispetto al territorio pressoché nullo. Non stupisce, quindi, l'uscita del

¹³ *Ibid.*, p. 109.

¹⁴ Al link: <https://www.youtube.com/watch?v=7dugfwjthBY>. Si vedano anche: FREEMAN - GINENA, 2015; FREEMAN - PARMAR, 2021.

¹⁵ Consultabile al link: <https://notes9.senato.it/Web/senregno.NSF/a04d83b9abb14b3ec125711400382f82/57c77e3bfbbeb09b4125646f005b3e18?OpenDocument>

fondatore dalla Società, che avrà vita breve, fallendo dopo soli undici anni di attività. Non differente è l'orientamento – la *purpose* – di Monte dei Paschi, i cui risultati gestionali vitivinicoli in terra pedemontana non rivelano un reale luogo di produzione, una vera “impresa”, ma piuttosto un possedimento, un luogo e un *business* “altro” rispetto al proprio. Il coinvolgimento è, pertanto, limitato, anche in questo caso.

È chiaro in letteratura come molteplici siano i fattori e in particolare i tratti personali dell'imprenditore che determinano il successo aziendale¹⁶, ma è al contempo indubitabile che le fasi di vita di Fontanafredda siano rappresentative di stili e implicazioni personali e manageriali. Paradossalmente – almeno in apparenza, dal momento che è nella profondità del tempo osservato che si ricercano gli insegnamenti imprenditoriali –, la grande lezione della tenuta albese giunge dalla gestione odierna, che sembra voler recuperare quanto perduto, dimenticato o trascurato negli anni, che pure, per molti aspetti, avrebbero dovuto porsi come una sorta di “età dell'oro” per una simile attività economica. Alcuni elementi della visione attuale si pongono come innovativi e al contempo conservativi: «da sempre siamo una comunità, unita intorno al rispetto della terra, oggi con 120 ettari certificati a biologico», riporta il sito Web¹⁷ e ancora «il nuovo per noi è rimettere la terra al centro, questo sarà il nostro grande obiettivo dando vita così a una grande comunità mondiale costruita sulla fiducia negli altri. Il nostro strumento sarà il vino, il vino verde. Verde dentro, perché sostenibile, ma anche fuori». Si tratta di una concezione che si volge innanzitutto a ciò che interessa il cliente – il suo bisogno e desiderio¹⁸ –, che sicuramente è di tendenza, ma che, di fatto, riprende e rivitalizza la radice economica, di amministrazione delle risorse. E la risorsa alla base del vino è la terra, il territorio, il patrimonio culturale di conoscenza che attiva e alimenta una produzione di qualità crescente. E, da Serralunga, l'impresa conquista e acquisisce molte altre cantine, diffondendo un modello di gestione e valorizzazione efficace e consapevole.

Quello di Fontanafredda è una grande insegnamento sulla motivazione per cui si fa impresa, sul fine – la *purpose* – che guida l'imprenditore e l'azienda e sulla comprensione che solo un indirizzo sostenibile è efficace: non per pretendere una sensibilità morale (*non solum, sed etiam*), ma perché è di sicuro successo economico¹⁹, come i risultati dell'attuale management confermano. L'etica aziendale sottesa può anche essere compresa, nella peggiore delle ipotesi, successivamente: può essere

¹⁶ Si vedano, in generale: LUMPKIN - BRIGHAM - MOSS, 2010; LUMPKIN - DESS, 1996; MILLER, 1983.

¹⁷ Consultabile al link: <https://www.fontanafredda.it/>

¹⁸ KOTLER - KELLER - ANCARANI, 2019; CAPALDO, 2013.

¹⁹ Si veda, in generale: CORTESE, 2022.

colta – utilizzando la metafora settoriale – dopo la “maturazione”, al momento della valorizzazione della gestione, anche in senso commerciale. E, tuttavia, come noto, quando si intuisce quale possa essere la tecnica migliore, difficilmente si torna a scelte precedenti, meno efficaci. Al contrario, come per una botte, si attuano accomodamenti e manutenzione, per conservare quanto di prezioso si è acquisito e per mantenere il valore del contenuto, anche grazie alla continuità e durevolezza del contenitore.

- ARISTOTELE, *Politica*, in ZANATTA M. (a c. di), 2006, *Politica e Costituzione di Atene*, Milano.
- BASKERVILLE R. - CARRERA N. - GOMES D. - LAI A. - PARKER L., 2017, *Accounting historians engaging with scholars inside and outside accounting: Issues, opportunities and obstacles*, «Accounting History», 22, pp. 403-424.
- CANTINO V. - GIACOSA E. - CORTESE D., 2019, *A sustainable perspective in wine production for common-good management: the case of Fontanafredda biological "reserve"*, «British Food Journal», 121, pp. 259-274.
- CANTINO V. - POLLIFRONI M. - CORTESE D., 2016, *Branding Strategies and Accounting in Wine Production: A Historical Analysis of Fontanafredda (1858-1932)*, in SARGIACOMO M. - D'AMICO L. - DI PIETRA R. (a c. di), *Accounting and Food*, Londra, pp. 45-63.
- CAPALDO P., 2013, *L'azienda. Centro di produzione*, Milano.
- CARNEGIE G.D. - NAPIER C.J., 2017, *The accounting, auditing & accountability journal community in its 30th year*, «Accounting, Auditing & Accountability Journal», 30, pp. 1642-1676.
- CORTESE D., 2022, *Business ethics: etica e impresa*, Torino.
- FARINETTI G., 2011, *Regina di cuori: la donna che Vittorio Emanuele amò tutta la vita*, Venezia.
- FREEMAN R.E. - GINENA K., 2015, *Rethinking the purpose of the corporation: Challenges from stakeholder theory*, «Notizie di Politeia», 31, pp. 9-18.
- FREEMAN R.E. - PARMAR B.L., 2021, *Managing for Stakeholders and the Purpose of Business* <<https://ssrn.com/abstract=3042721>>.
- GOMES D. - CARNEGIE G.D. - NAPIER C.J. - PARKER L.D. - WEST B., 2011, *Does accounting history matter?*, «Accounting History», 16, pp. 389-402.
- GROMIS DI TRANA M. - BAVA F. - PISONI P., 2020, *A sustainable value generator in the Italian wine industry: Casa E. di Mirafiore e Fontanafredda winery*, «British Food Journal», 122, pp. 1321-1340.
- KOTLER P. - KELLER K. - ANCARANI F., 2019, *Marketing Management*, London.
- LEVANT Y. - ZIMNOVITCH H., 2017, *Epistemology and management science: Is accounting history still a legitimate subject of study?*, «Accounting History», 22, pp. 450-471.
- LUMPKIN G.T. - BRIGHAM K.H. - MOSS T.W., 2010, *Long-term orientation: Implications for the entrepreneurial orientation and performance of family businesses*, «Entrepreneurship and Regional Development», 22, pp. 241-264.
- LUMPKIN G.T. - DESS G.G., 1996, *Clarifying the entrepreneurial orientation construct and linking it to performance*, «Academy of Management Review», 21, pp. 135-172.
- MCWATTERS C.S., 2017, *Historians but not necessarily so*, «Accounting History Review», 27, pp. 219-221.
- MELIS F., 1950, *Storia della regioneria: contributo alla conoscenza e interpretazione delle fonti più significative della storia economica*, Bologna.
- MILLER D., 1983, *The correlates of entrepreneurship in three types of firms*, «Management Science», 29, pp. 770-791.
- Monte dei Paschi di Siena, 1953, *Le aziende agricole del Monte dei Paschi di Siena*, Milano.

- PACIOLI L., 1494, *Summa de arithmetica, geometria, proportioni et proportionalità*, Venezia.
- TABLINO L., 2004, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine. Testimonianze, immagini, documenti*, Siena.
- TABLINO L., 2005, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine. Immagini e documenti*, Siena.
- TABLINO L., 2006, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine (1922-1973). Testimonianze, immagini, documenti*, Siena.

FONTI

- Attestazione di passaggio di proprietà dall'Istituto di Credito Fondiario Monte dei Paschi di Siena.
- Emanuele Guerrieri Conte di Mirafiore e Fontanafredda, Testamento.
- Sovrintendenza Generale del Patrimonio Particolare di S. M. (1810-1865) (1831-1865), Fontanafredda: Miscellanea.
- Sovrintendenza Generale del Patrimonio Particolare di S. M. (1816-1875), Pratiche riguardanti affitti, vendite, acquisti e permutate di beni immobili tra i privati e la Real Casa.
- Sovrintendenza Generale del Patrimonio Particolare di S. M. (1824-1865), Acquisti e permutate in Pollenzo e vicinanze nell'interesse dell'azienda del Patrimonio Particolare di S.M.
- Sovrintendenza Generale del Patrimonio Privato di S.M. (1866-1887, 1920-1946) (1872-1878), Contabilità delle vigne di Barolo e Fontanafredda.
- Sovrintendenza Generale del Patrimonio Privato di S.M. (1866-1887, 1920-1946) (1872-1878), Documenti contabili relativi alla R. tenuta di Fontanafredda.
- Tribunale Civile di Cuneo, 1931. Fallimento Società Anonima Mirafiore - Vini Italiani con sede in Alba. Stabilimenti di Fontanafredda d'Alba e Magazzeno [sic] annesso di Alba. Verbale di inventario.

SCENARI DI SVILUPPO TERRITORIALE
E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO

Riconversione strategica di un sito industriale e di un borgo di montagna: marketing insediativo nel settore della panificazione

FILIPPO MONGE

1. Premessa

Il marketing territoriale si è sviluppato, in sede accademica, come disciplina di matrice pratica a seguito dell'osservazione di prassi iterative e diffuse che avevano come attori e promotori i territori¹. Convenzionalmente, viene fatto risalire agli ultimi anni del XX secolo².

Dopo il «fervore pionieristico» iniziale caratterizzato da un acceso dibattito tra ricercatori di numerose discipline (urbanistica, economia d'impresa, comunicazione ecc.) sono seguiti tentativi di sistematizzazione ed approfondimento di specifiche tematiche legate al marketing nella sua peculiare applicazione ai sistemi territoriali³. Nonostante l'interesse palesato in letteratura, non esiste una misura standardizzata del livello di *brand* territoriale che consenta confronti e comparazioni. Nel corso del tempo si sono però andate intensificando le ricerche sul tema, a dimostrazione dell'importanza che il concetto assume a livello sia economico che politico-istituzionale.

Lo sviluppo economico del territorio viene spesso associato all'azione e interazione delle imprese locali in un contesto specifico e alla capacità degli enti locali di assicurare semplificazione e tempestività nei processi di insediamento. Il territorio è in grado di attivare politiche di marketing poiché genera scambi sia al suo interno che all'esterno (cioè con altre aree geografiche), con l'obiettivo di creare valore per la comunità di riferimento. Secondo tale prospettiva, il marketing territoriale insediativo intende valorizzare le potenzialità di un sistema locale che necessita di esprimere sé stesso culturalmente ed economicamente, basandosi sull'identificazione dell'insieme dei valori e di vocazioni caratterizzanti un territorio.

¹ BAKER, 1998.

² GILODI, 2004.

³ VALDANI - ANCARANI, 2000.

La vocazione di un sistema territoriale è determinata dalle sue risorse, secondo una prospettiva statica⁴. Secondo il *Global Urban Competitiveness Project*, forum internazionale di esperti del settore, la competitività urbana è «il grado in cui una città o regione urbana, in confronto con altre città con le quali “compete”, è in grado di fornire i posti di lavoro, il reddito, le attrattive ricreative e culturali, la coesione sociale, la capacità di governance e l’ambiente urbano al quale aspirano i propri residenti e quelli che si intende attrarre nel futuro»⁵.

L’attenzione dell’economia globale e degli studiosi è stata attratta, da tempo, dalle città globali, mega-città, *world cities* e regioni urbane globali; ci sono, tuttavia, studiosi, come Kotkin⁶, che sostengono come le città di medie e piccole dimensioni siano degne di interesse così come le più grandi e abbiano anche specifici vantaggi competitivi⁷.

2. Metodologia

La finalità della ricerca risiede nel processo di indagine delle capacità di una comunità locale di promuovere lo sviluppo delle potenzialità innovative del territorio verso traiettorie di accessibilità e attrattività (es. marketing insediativo nel comparto della panificazione). Considerando il fenomeno in modo olistico, è stato adottato l’approccio del *case-study*⁸ per presentare le caratteristiche più significative delle dinamiche riscontrate. La tecnica dei casi, comunemente ed impropriamente chiamata “metodo dei casi”, è in assoluto la tecnica più antica, che possiamo far risalire persino alla Sorbona del Medioevo, impiegata nell’insegnamento, sia per mettere in evidenza qualche punto difficile, sia per chiarire l’applicazione di leggi o di principi in caso di problemi complessi⁹. Il *case-study* nasce, quindi, dall’obiettivo di capire i fenomeni complessi ed è adottato nelle ricerche qualitative che indagano le relazioni inter-organizzative. La scelta del *double case-study* è dovuta alla capacità di due sistemi territoriali (Cherasco e Ostanta, in provincia di Cuneo) di aver iniziato a rivitalizzare il tessuto imprenditoriale e l’economia locale attraverso lo sviluppo di percorsi emblematici per generare e diffondere l’innovazione economica e sociale. I casi si fondano su un processo di osservazione e sull’esame di alcune interviste (o evidenze) rintracciabili nella pubblicistica corrente.

⁵ <http://www.gucp-us.org/we-are/>

⁶ KOTKIN, 1990.

⁷ IETRI, 2018.

⁸ YIN, 2003.

⁹ GOGUELIN - CAVOZZI - DUBOST - ENRIQUEZ, 1972.

3. *Un overview di comparto: il mercato del pane*

Con uno spazio di mercato di 1.600.000 tonnellate, è fresco e artigianale l'85% del pane consumato in Italia¹⁰. A evidenziare il dato è una ricerca elaborata da Cerved e promosso dall'Associazione Italiana Bakery Ingredients (Aibi)¹¹ che fotografa un settore da oltre 20mila panetterie (8% gestito da stranieri) con una diversità di proposta di pani multicereali nel rispetto della qualità e sulla base di una richiesta degli italiani che chiedono un «pane nuovo dal sapore antico»¹². La domanda di pane realizzato con ingredienti selezionati registra una crescita dell'8-10% l'anno dal 2012 per un 22% di rappresentanza della domanda di pane artigianale e un ritorno, tra le tendenze *food*, alla pagnotta tradizionale perché si conserva più a lungo e può essere impiegata per usi diversi. Dal *report* emerge inoltre che la tipologia di produzione a valore aggiunto riguarda il 35% del fatturato dell'intera panificazione italiana e tocca il 50% dei volumi nelle panetterie all'avanguardia con una crescita, soprattutto al Nord Italia, del modello di offerta del *bakery - bistrot*, luogo d'incontro tra caffetteria, pasticceria, pizzeria e cucina. Il 70% del lavoro degli artigiani, sempre più preparati e che arrivano spesso da percorsi scolastici lontani dall'arte bianca e da esperienze in cucine stellate, riguarda il pane, ma è in crescita la produzione di pizza e focacce (23,5%) e dolci (6,2%), in particolare quelli da ricorrenza e le brioches. Il 16% del consumo di pane, secondo i dati Cerved, si registra fuori casa¹³.

Da uno studio condotto dall'American Bakery Association, pubblicato su *Food Beverage Insider*¹⁴, è emerso come nel mercato americano le vendite siano aumentate del 62,3% con il diffondersi della pandemia, con una crescita del 44,3% soltanto per crackers e biscotti. A guidare la classifica è però il pane, che ha raggiunto circa 1,2 miliardi di dollari. A sottolineare questo *boom* dei consumi è stata, inoltre, una recente ricerca di *Market Watch*, società di ricerca in campo economico, che ha mostrato come il mercato globale dei prodotti da forno raggiungerà i 339,3 miliardi di dollari entro il 2026, con un tasso di crescita annuo del 3,54%.

¹⁰ «Il Coronavirus ha dato grande visibilità al pane diventato tra gli alimenti simbolo del lockdown: gli italiani in clausura hanno passato parte del loro tempo a riscoprire pane, torte e pizze. Dopo aver impastato a casa per settimane, oggi ci chiedono di più»: Bizzarri (AIBI), in DELL'OREFICE, 2020.

¹¹ AIBI, l'Associazione Italiana Bakery Ingredients si allea con Fedima, la federazione europea dei produttori e fornitori degli ingredienti della panificazione e pasticceria per una filiera sempre più sostenibile. La Fedima, alla quale aderisce la stessa AIBI, ha reso pubblico il suo *Position paper* per la sostenibilità, che accoglie e sostiene gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu (SDGs). Il documento individua 6 diversi temi, su cui le aziende sono chiamate a concentrare i loro sforzi: promuovere l'alimentazione salutare, creare ambienti di lavoro sostenibili, ridurre lo spreco alimentare ed il *packaging*, accrescere il ricorso alle rinnovabili, sostenere le comunità locali e puntare sull'approvvigionamento responsabile delle materie prime (DELL'OREFICE, 2021).

¹² MALTESE, 2018.

¹³ FORESTI, 2021.

¹⁴ <https://www.foodbeverageinsider.com/>

Il futuro del mercato del *bakery* sembra essere sempre più orientato al mondo della sostenibilità, non solo in termini di *packaging*. Da una recente ricerca segnalata da *Food Beverage Insider* è infatti emerso come il 56% dei consumatori ponga maggiore attenzione all'origine dei prodotti, soprattutto per quanto concerne quelli da forno, analizzando le etichette e le proprietà nutritive.

4. Le economie di agglomerazione

Le economie di agglomerazione possono essere definite come benefici in termini di incremento di efficienza e risparmio di costi che derivano alle imprese (e più in generale, ai soggetti economici) dalla concentrazione delle loro attività in una data località. Seguendo Ohlin¹⁵, le economie di agglomerazione possono essere interne o esterne all'impresa: nel primo caso si attivano fattori di integrazione intra-impresa spazialmente vincolati che spingono alla co-localizzazione delle attività e unità della stessa impresa mentre, nel secondo caso, agiscono esternalità a loro volta spazialmente vincolate che inducono la co-localizzazione di imprese distinte, con attività simili, dissimili o ad un certo grado complementari. Assieme, queste forze orientano le decisioni di insediamento di nuove attività sul territorio, con effetti che possono essere sia *centripeti*, sia *centrifughi*, rispetto ai precedenti assetti territoriali. Si consideri, in particolare, un'impresa la cui attività componenti la catena del valore (produzione, R&S, logistica e marketing, servizi ecc.) siano distribuite in una o più località all'interno di un paese: se la distribuzione corrente delle attività non assicura all'impresa le esternalità potenzialmente disponibili per una data funzione (ad es., di produzione), l'insediamento di una unità addizionale (di produzione) sarà guidato da una forza centrifuga che porterà l'impresa a ricercare altrove tali benefici esterni. Per converso, se queste esternalità sono assicurate dalle località di pre-esistente insediamento, la presenza di economie interne produrrà un effetto centripeto, favorendo scelte insediative geograficamente prossime alle precedenti. Le forze dell'agglomerazione interna ed esterna potranno agire nella stessa direzione, ad esempio quando gli insediamenti correnti sono già nelle aree migliori per la cattura delle esternalità ma, in generale, l'impresa fronteggerà un *trade-off*¹⁶: rimanere in prossimità di una località sub-ottimale, al fine di beneficiare di economie interne, ovvero insediare le nuove attività in una località alternativa, al fine di accedere alle esternalità ivi disponibili.

In ogni caso, sia che le forze dell'agglomerazione siano allineate, sia che non lo siano, la mancata considerazione congiunta delle due diverse fonti di economie e

¹⁵ OHLIN, 1933.

¹⁶ ALCÁCER - DELGADO, 2016.

delle loro interazioni porta ad una errata interpretazione della natura e delle determinanti delle scelte di localizzazione¹⁷.

5. Il caso PaneAlba - Cherasco

A diciannove anni, nel 1969, Aldo Tesio partì da Cherasco, in provincia di Cuneo, per impiegarsi in un'azienda di Torino che vendeva grissini: c'erano da rifornire osterie, negozi di alimentari, salumerie e latterie. Poco più di dieci anni di esperienza e, nel 1982, con il sostegno della moglie Caterina fondò PaneAlba. L'idea fu semplice e vincente: sfondare nel settore dei sostitutivi del pane perché, ai tempi, la domanda era alta e latitava offerta di qualità.

Da realtà locale, il marchio si è sviluppato prima nel Nord Italia, poi verso Sud: una crescita intensa che, dalla metà degli anni novanta in poi, con l'ingresso dei figli Giorgio e Gabriele è proseguita fino a conquistare i mercati esteri.

L'azienda ha una forte vocazione all'*export*: il 30% del fatturato è sviluppato all'estero, soprattutto in Francia, Germania, Olanda, Polonia e Regno Unito.

Con l'idea di rinsaldare la presenza nel comparto dei prodotti da forno dolci in Italia, Panealba ha comprato, da un fondo di *private equity*, una azienda di Pietra-



Fig. 1. PaneAlba, nuovo *plant* di Cherasco, ex area Sire Spa (fronte autostrada TO-SV, uscita Marene-Cherasco) (Archivio PaneAlba)

¹⁷ MARIOTTI - MUTINELLI - PISCITELLO, 2017.

santa, realtà dalla produzione locale. Si tratta di una PMI, da circa 13 milioni di ricavi, ma il suo prodotto è di fascia alta: una seconda acquisizione di livello, dopo la storica Campiello di Cavallermaggiore (2007), realtà all'epoca in crisi ma con un prodotto di punta, il biscotto Novellino, «lo stesso da 50 anni».

Nonostante il Covid il fatturato di PaneAlba ha chiuso il bilancio 2020 con un aumento del 15% sul 2019. Con una novità: l'accentramento nella nuova sede di Cherasco, nell'ex area Sire (fronte autostradale, fig. 1): 205.000 metri quadrati, dei quali più di 40.000 coperti, e tre anni di adempimenti amministrativi, prima di concluderne l'acquisto e partire con i lavori. La prima fase ha riguardato il versante produttivo del cosiddetto "salato" (con due linee *ex novo*) e il centro logistico per le spedizioni in tutto il mondo, realizzato secondo i dettami dell'industria 4.0, con un magazzino automatizzato e una capacità di stoccaggio di più di 11.000 posti/pallet. Il prossimo passo, da completare entro il 2022, sarà lo spostamento delle linee del Campiello: uno sforzo da 30 milioni di euro per un'azienda che, con una forza lavoro di 260 dipendenti, punta su un prodotto da consumare *slow* ma non conosce altri significati del termine rallentare¹⁸.

6. Il caso *Quel Po di Pan - Ostana*

Ostana è un piccolo borgo di montagna in provincia di Cuneo. Uno di quei tanti luoghi dell'Italia meravigliosi, ma isolati, che vive di seconde case e di turismo in qualche mese all'anno. Borghi bellissimi in contesti naturalistici spettacolari che però sono molto più difficili da abitare delle grandi città. La storia di Flavio e di Chiara, due giovani originari di Carmagnola, è quindi la storia di due ragazzi, di un progetto di vita, di un paese e di scelte all'apparenza rischiose e che nascondono invece tante opportunità

Tutto è cominciato per caso, durante una vacanza nell'estate 2017. Arrivano ai piedi del Monviso, in campeggio, per una corsa sportiva. Ci tornano dopo poche settimane e scoprono un bando del comune di Ostana. In cinque mesi si sono informati su come procedere, hanno elaborato un *business plan* con il supporto dello sportello MIP (Programma Mettersi in Proprio)¹⁹ della Regione Piemonte e si sono trasferiti prima della fine di quell'anno. La loro storia è un caso di studio e in tanti ora decidono di salire fino a 1250 metri di altitudine per comprare il pane da loro prodotto nel laboratorio intitolato *Quel Po di Pan* o per provare a trasferirsi su quel

¹⁸ FERRERO, 2020.

¹⁹ Con il Programma Mettersi in Proprio, l'aspirante imprenditore o lavoratore autonomo ha l'opportunità di trasformare l'idea in un vero e proprio progetto: dopo una prima valutazione delle attitudini, è accompagnato in un percorso a tappe, in cui una rete di professionisti accreditati e di servizi saranno a sua disposizione, gratuitamente, per definire, sviluppare e realizzare un'impresa o un'attività professionale (www.regione.piemonte.it).

territorio. Dopo 40 anni di assenza, riapre dunque un nuovo negozio (una nuova impresa), all'interno (foto 2) dell'edificio comunale «Mizoun de la Villo», struttura realizzata dalla cuneese FARM S.a.s grazie al finanziamento del *Programma 6000 campanili*²⁰ indetto dal Ministero delle Infrastrutture. Il *concept* è ben definito: il piccolo panificio apre e rimane aperto per offrire un servizio per il territorio, in una nuova dimensione di valle dove le vendite di quei prodotti riscuotono successo anche nelle rivendite e negli agriturismi (B2B)²¹.



Fig. 2. Quel Po di Pan, Ostana (Archivio F. M.)

²⁰ Programma di finanziamento pubblico (2013) destinato ai Comuni sotto i 5.000 abitanti, per costruire infrastrutture, ristrutturare edifici pubblici e costruirne di nuovi, realizzare reti telematiche, mettere in sicurezza il territorio.

²¹ «Faccio sempre il fornaio come prima, ma qui è tutto diverso. [...] Ma soprattutto perché lavoro con lievito madre, la farina macinata a pietra, i cereali locali. Uso la segale a km zero di una ragazza che la coltiva, e se non cresce, uso altro. Ora ho cominciato a fare anche i grissini e la pizza a domicilio! Ma non è come in città: io ti dico a che ora sarà pronta; e tu la passi a prendere, tutto al contrario che con il delivery»: F.A., in SCHACHTER, 2020.

7. Attrattività, accessibilità: il modello dello smart village

In vista del consolidamento degli approcci legati all'introduzione degli *smart village* nella nuova Politica Agricola Comune, la Commissione Europea ha finanziato un'azione preparatoria sulle aree rurali intitolata *Smart Rural 21*. L'obiettivo è quello di accompagnare un numero sempre più consistente di amministratori, funzionari e comunità locali verso l'adozione di approcci integrati che combinano diverse fonti di finanziamento e interventi in settori diversi, dalla mobilità all'efficienza energetica passando per la governance e il turismo sostenibile, ma che possono giocare un ruolo decisivo per ridare centralità al mondo rurale. Attraverso la definizione di un *set* di strumenti che favoriscono la pianificazione efficace degli interventi, ventuno piccoli Comuni europei vengono accompagnati in tutte le fasi di definizione e attuazione di una *smart strategy*. Le esperienze che emergono a livello europeo dimostrano la varietà delle sfide affrontate dai piccoli comuni (cfr. Cherasco e Oстана) che scelgono di puntare su una *governance* innovativa e su azioni-pilota per agganciare il treno dell'innovazione mutuando il modello della pianificazione *smart city* che negli ultimi anni si è concentrata prevalentemente su medie e grandi città. Ad esempio, in Francia il comune di Mouans - Sartoux si è reso protagonista di una innovativa strategia per la sostenibilità alimentare attraverso la creazione di serre comunali che garantiscono prodotti a chilometro zero per le mense comunali, con un'azione diffusa di promozione della sostenibilità alimentare che coinvolge bambini e famiglie ma contribuisce allo stesso tempo a innovare le filiere produttive di questo centro posizionato a pochi chilometri da Nizza e da Cannes. In Grecia l'isola di Kythera sta invece puntando sulla creazione di una strategia per favorire la visibilità sul mercato turistico, valorizzando le tipicità del suo contesto rurale, mentre in Irlanda il comune di Dingle ha elaborato un percorso che coniuga la creazione di nuovi servizi all'organizzazione di eventi e attività culturali per contrastare lo spopolamento, in particolare della fascia di popolazione più giovane. L'Italia è il paese europeo che ha espresso il più alto numero di candidature; tra le oltre 180 domande pervenute a Bruxelles ha visto emergere proprio il caso di Oстана, comune oggi di 89 abitanti, che rappresenta una delle esperienze più interessanti di ripopolamento di una zona montana che rischiava l'abbandono. Grazie ad una serie di politiche innovative avviate negli anni ottanta da una comunità di abitanti che da Torino e dagli altri capoluoghi di provincia ha scelto di tornare al paesino delle proprie origini, Oстана è rinata attraverso una serie di interventi di bioarchitettura premiati a livello internazionale che hanno favorito la creazione di piccole imprese e di nuovi servizi (tra questi, il Rifugio La Galaberna e la nuova Biblioteca Aperta e la «Mizoun de la Villo» ovvero la casa del welfare che fa parte di un percorso di rigenerazione urbana) capaci di attrarre un turismo e generando una comunità accogliente che negli ultimi anni si è distinta anche per progetti innovativi di inclusione di richiedenti asilo e rifugiati. La par-

tecipazione a *Smart Rural 21* consente ad Oстана di confrontarsi con altre realtà europee di simili dimensioni e di individuare una serie di interventi che puntano a favorire una nuova residenzialità e migliore collegamento con i centri vicini²².

8. *Considerazioni conclusive*

Cosa hanno in comune i comuni di Oстана e di Cherasco? Una importante cultura del marketing territoriale: non solo turistico, ma anche insediativo. Sulla base di queste considerazioni e per quanto emerge dal lavoro di ricerca è possibile identificare alcuni temi che risultano meritevoli di ulteriore approfondimento. In primo luogo, appare necessario un ampliamento dell'analisi empirica indagando su casi di reti per il marketing territoriale, al fine di verificare e di testare nuovamente la prospettiva evolutiva qui descritta. A tale scopo si configurano come oggetto di analisi privilegiato (*benchmark*) le reti territoriali (cfr. Sportelli Unici Attività Produttive) più strutturate ed esistenti da più tempo rispetto a quelle indagate nel presente contributo. In secondo luogo appare interessante l'identificazione di strumenti idonei atti a descrivere ed interpretare il ruolo degli attori territoriali nonché le relative modalità di relazione, interazione ed interdipendenza. In terzo luogo, si ritiene utile uno sforzo finalizzato alla messa a punto di un set di indicatori per la misurazione dell'efficacia ed efficienza delle azioni di marketing che tenga conto delle peculiarità di ciascuna fase evolutiva dei *network*.

Per quanto riguarda le principali implicazioni manageriali, emerge anzitutto, l'importanza dell'adozione da parte dei decisori del marketing territoriale di una logica di pianificazione a lungo termine, che tenga anche conto delle possibili economie di agglomerazione e delle contestuali ricadute ad esse riferibili²³.

²² D'ANTONIO (2021).

²³ RAFFAELE - AIELLO, 2007.

- ALCÁ CER J. - CHUNG W., 2007, *Location Strategies and Knowledge Spillovers*, «Management Science», 53, 5, pp. 760-776.
- ALCÁ CER J. - DELGADO M., 2016, *Spatial Organization of Firms and Location Choices through the Value Chain*, «Management Science», 62, 11, pp. 3213-3234.
- BAKER M.J., 1998, *Macmillan Dictionary of Marketing and Advertising*, London, Macmillan.
- BEVERLAND M.B. - LINDGREEN A., 2010, *What makes a good case study? A positivist review of qualitative case research published 1971-2006*, «Industrial Marketing Management», 39, 1, pp. 56-63.
- CANTÙ C. - BERNARDI A., 2019, *Marketing territoriale: lo sviluppo di potenzialità innovative latenti attraverso il networking*, «Micro & Macro Marketing. Rivista quadrimestrale», 1, pp. 159-184.
- D'ANTONIO S., 2021, *Smart Village, il supporto della UE alle comunità rurali che innovano*, «Pratica Amministrativa - Il Sole 24 Ore», 21 gennaio.
- DELL'OREFICE G., 2020, *Funzionale o di prossimità: il pane tra i prodotti simbolo del lockdown*, «Agrisole - Il Sole 24 Ore», 26 ottobre.
- DELL'OREFICE G., 2021, *Pane: Aibi affianca Fedima per rafforzare la sostenibilità di filiera*, «Agrisole - Il Sole 24 Ore», 21 settembre.
- FERRERO F., 2020, *Panealba si regala un nuovo stabilimento per i biscotti Campiello*, «Corriere di Torino - Corriere della Sera», 2 dicembre.
- FORESTI B., 2021, *Pane, grissini, biscotti: boom di vendite per i prodotti da forno*, «La Repubblica», 9 giugno.
- GILODI C., 2004, *Territorio e marketing, tra letteratura e nuovi percorsi di ricerca*, «Liuc Papers», 149 (Serie Economia e Istituzioni, 13).
- GOGUELIN P. - CAVOZZI J. - DUBOST J. - ENRIQUEZ E., 1972, *La formazione psicosociale nelle organizzazioni*, Torino (trad. it.).
- IETRI D., 2018, *La competitività delle città di piccola e media dimensione e il riordino territoriale: casi di studio europei in aree transfrontaliere*, «Geotema», 22, 57, pp. 25-31.
- KOTKIN J., 1990, *The New Geography. How the Digital Revolution is reshaping the American Landscape*, New York.
- MALTESE M., 2019, *Documento di ricerca*, AIBI - CERVED.
- MARIOTTI S. - MUTINELLI M. - PISCITELLO L., 2017, *Le scelte localizzative delle imprese multinazionali in Italia: agglomerazione interna vs. agglomerazione esterna*, «Scienze Regionali», 2, maggio-agosto.
- OHLIN B., 1933, *Interregional and Internal Trade*, Cambridge (MA).
- RAFFAELE D. - AIELLO G., 2007, *L'evoluzione dei network per il marketing territoriale e l'attrazione degli investimenti*, «Mercati e competitività», 1.
- SCHACHTER M., 2020, *Quel Po di Pan, vado a viver in montagna e apro un panificio*, in «La Cucina Italiana», novembre.
- VALDANI E. - ANCARANI F. (a c. di), 2000, *Il marketing territoriale nell'economia della Conoscenza*, Milano.
- YIN R.K., 2003, *Case Study Research: Design and Methods*, London.

Differenziazione e valorizzazione del paesaggio vitivinicolo di Langhe e Roero. Tappe e percorsi per la costruzione di itinerari culturali

VIVIANA MORETTI

Nel corso degli anni, numerosi sono gli elementi che hanno contribuito a differenziare il paesaggio vitivinicolo di Langhe e Roero, offrendo così spunti per itinerari diversificati in grado di soddisfare esigenze, preferenze e interessi di turisti e visitatori. Il riferimento non è limitato a fattori naturali o variazioni delle condizioni geomorfologiche del terreno, ma si estende anche – e soprattutto – al risultato dell’azione antropica nelle sue diverse accezioni, che vanno dal disboscamento all’impianto di nuove colture, o alla costruzione di edifici dalla volumetria più o meno rilevante, come strutture per la vinificazione o cappelle campestri.

Per quanto riguarda quest’ultimo caso, che contempla edifici di culto integrati tra i filari o collocati nei pressi, gli esempi sono molteplici: si pensi, fra tutti, al campanile romanico di Neive, uniche vestigia della chiesa di Santa Maria del Piano, o alla cappella di Santo Stefano a Monforte d’Alba, sulla sommità di un colle i cui declivi sono coltivati a vite¹. La presenza di costruzioni non legate alla sfera produttiva si scontra, tuttavia, con una premessa basilare: se, infatti, il rapporto che lega la vigna con cantine o strutture per la vinificazione è ovvio e stringente, addirittura tautologico, non così quello con un edificio di culto o senza finalità agricole. In genere, infatti, le ragioni che avevano portato alla realizzazione di questi ultimi non avevano nulla a che fare con l’intento di sorvegliare la vigna, la quale, a sua volta, veniva impiantata con finalità del tutto estranee alla struttura. In molti casi, anzi, quei vitigni non erano ancora presenti, o perlomeno non lo erano in quella forma, poiché la coltivazione a vite non seguiva né le stesse regole né la medesima distribuzione rispetto a oggi. Per quanto già in essere ampie aree in cui erano messi a di-

¹ Per riferimenti sulle strutture citate e per indicazioni più approfondite su altri edifici legati al tema indicato, cfr. CONTERNO, 1979, pp. 55-88; CROSETTO, 1981, pp. 21-26; CROSETTO, 1982, pp. 157-159; CROSETTO, 1983, pp. 160-161; ACCIGLIARO, 1991; ACCIGLIARO - BOFFA - MOLINO, 2001; PANERO, 2011, pp. 31-89; LUSSO, 2013, pp. 61-67; CALDANO, 2014-2017, pp. 7-37. Per una panoramica, SAPIENZA, 2016; un utile strumento per l’analisi e la conoscenza degli edifici della zona in età moderna è, inoltre, MOLINO (a c. di), 2008.

mora vitigni, la pervasiva diffusione della coltivazione della vite non precede l'età moderna e, così come la conosciamo oggi, si deve perlopiù all'intensa fase di espansione agricola successiva ai processi di meccanizzazione e industrializzazione del XX secolo.

È in ogni caso evidente come, per quanto nati da esigenze differenti e non accomunabili, cappelle più o meno risalenti, antiche strutture per la produzione e la conservazione del vino e nuovi edifici biosostenibili realizzati con il fine di ospitare cantine condividono senza attrito aspetti afferenti alla medesima tematica di valorizzazione non soltanto enogastronomica, ma anche – e soprattutto – architettonica, artistica e culturale del paesaggio vitivinicolo. A ciò si aggiunge la sempre più frequente presenza di installazioni contemporanee nate espressamente per essere collocate nelle vigne, assicurando una sinergica corrispondenza tra edifici, opere e colture. In sostanza, si assiste a una tangenza tra le esigenze di valorizzazione e visibilità di numerose recenti cantine, nate per la produzione, lo stoccaggio e la vendita dei prodotti ma intese come strutture architettoniche di avanguardia in grado di essere di per sé meta turistica e polo attrattivo per il proprio valore progettuale, e quelle legate all'integrazione e alla sintesi tra l'opera d'arte e la vigna. Quest'ultima diventa, così, essa stessa opera da fruire, al di là della sua finalità produttiva, e si fa destinazione per appassionati di arte contemporanea o anche semplicemente di curiosi, in virtù dell'indissolubile compenetrazione che si attua tra il progetto di un architetto, di un artigiano o di un artista e i filari di vite, quasi a far sembrare le opere uno stravagante frutto germinato dallo stesso terreno che ha dato origine al vitigno. Tutti questi elementi contribuiscono così ad arricchire, ognuno a modo loro, l'offerta degli itinerari, rendendoli più attraenti e poliedrici.

1. *L'antichità*

Come si è anticipato poc'anzi, dunque, Langhe e Roero fanno parte di un territorio che, per quanto da sempre connotato dalla presenza di vitigni², non ha previsto sin dalle origini una coltura estensiva della vite, né tantomeno una sua coltivazione nelle modalità che delineano il paesaggio odierno in modo così caratterizzante; ma che aspetto hanno assunto le colline del Piemonte meridionale nel corso dei secoli?

Il tema è stato trattato in modo approfondito negli studi di autori che, in particolare negli ultimi decenni, ne hanno analizzato nel dettaglio i diversi aspetti³.

² SALVATICO, 2004, p. 26.

³ In particolare, si fa riferimento ai lavori di Annamaria Nada Patrone, Francesco Panero, Rinaldo Comba, Paola Sereno, Antonella Salvatico, Enrico Lusso, Elisa Panero, Giuseppe Gullino, ai quali si rimanda in bibliografia e nelle note seguenti. Il presente lavoro si configura come una semplice pa-

Dalle fonti scritte è noto come già in epoca romana alcune aree comprese tra le propaggini occidentali della Pianura Padana e la fascia ligure-subalpina fossero destinate alla coltivazione della vite. Lo riportano, tra gli autori più noti, Strabone e Plinio, e lo confermano le testimonianze epigrafiche: proviene forse da Cherasco la stele di Veiquasius Optatus, liberto, nella quale sono scolpite a bassorilievo raffigurazioni legate alla produzione e al trasporto del vino, e dall'area di Pollenzo quella in cui l'attività commerciale di Lucretius Chrestus, *merkator vinarius*, attesta la presenza di un mercato vinicolo di non secondario rilievo, se il titolare volle essere ricordato sulla sua lapide proprio con tale ruolo⁴.

Come ampiamente analizzato dalla storiografia precedente, la crisi politica, sociale e demografica avviatasi con il IV secolo d.C. ebbe evidenti ricadute anche sul popolamento, che iniziò un generale processo di *restrictio* in aree di altura. Numerosi edifici di culto, quali chiese e poli monastici dispersi sul territorio, divennero allo stesso tempo punti di riferimento per zone meno densamente abitate; nei pressi, accanto a strutture ricettive per viandanti e pellegrini, si misero così a coltura aree più o meno estese, funzionali e necessarie all'autosostentamento. Non si ha precisa cognizione di quanto fosse diffusa la coltivazione della vite; è tuttavia certo che la descritta dispersione demografica ebbe ricadute evidenti anche dal punto di vista della messa a coltura dei terreni, cedendo il passo a un progressivo e consequenziale rimboschimento⁵.

2. Il medioevo

Tra tarda antichità e alto medioevo, dunque, le aree coltivate subirono una progressiva ma rapida recessione, complice anche una meno attenta manutenzione dei terreni; fino all'incirca all'XI secolo, un viaggiatore che si fosse trovato a transitare in queste zone le avrebbe trovate in larga parte dominate da superfici incolte, in particolare boschive. Per le aree da mettere a coltura ci si affidava soprattutto a cereali e legumi, preferiti per resa produttiva e apporto proteico in un'alimentazione in genere assai povera. La progressiva presa di possesso delle aree da parte di boschi e paludi si deduce anche dai toponimi rilevati negli estimi, toponimi che talora per-

normamica riassuntiva che, ripercorrendo gli studi precedenti, tenta di tracciare un profilo di come si presentavano i paesaggi collinari di Langa e Roero in vista di un'analisi dei territori al giorno d'oggi, e di come gli attuali tentativi di valorizzazione si pongano in più o meno manifesta continuità o distacco dalla fisionomia assunta nei secoli passati.

⁴ RODA, 1981, pp. 303-307; PANERO, 2008a, pp. 34-41. Rinvenimenti pollinici di vite risalenti all'età del Bronzo suggeriscono, inoltre, la presenza di tale coltivazione sin dalla fase di insediamento preromano; cfr. PANERO, 2008b, p. 48.

⁵ PANERO, 2008c, pp. 54-55 (nello stesso volume cfr. anche PANERO, 2008d, pp. 64-71), con indicazioni bibliografiche.

mangono anche a seguito della bonifica condotta all'incirca proprio tra XI e XIII secolo: è questa la fase in cui a intensive opere di valorizzazione seguì, tra gli effetti più immediati ed evidenti, la messa a coltura dei terreni così rinnovati⁶. Ne consegue che la nuova, sebbene quantitativamente modesta, rinascita costruttiva partì con buona certezza proprio da strutture strettamente funzionali alla messa a coltura delle aree presso cui erano fabbricate: è verosimile immaginare un territorio punteggiato di edifici in materiali spesso deperibili, destinati alla residenza di contadini e fattori o al ricovero di bestiame – che spesso ne condivideva gli spazi abitativi –, attrezzi agricoli ed eccedenze produttive⁷. Non sempre, infatti, ci si limitava alla mera autosussistenza: il *surplus* era messo in commercio, favorendo così una circolazione, per quanto modesta, di alcuni generi di consumo⁸.

È altresì noto come il processo aggregativo di *restrictio* demografica determinò, parallelamente, una revisione politica ed ecclesiastica; l'organizzazione territoriale andò a sovrapporsi a quella diocesana, la quale, a sua volta, ricalcava in parte i frazionamenti già legati agli antichi *municipia* romani. A questa revisione diocesana e amministrativa si accompagnò la nascita di nuove fondazioni monastiche, generalmente volute da famiglie importanti (si pensi a Spigno, di origini aleramiche⁹), cui veniva affidata la gestione del territorio circostante sin dal momento dell'istituzione, a cui si sommarono legati fondiari, contestuali o successivi alla loro nascita. Il controllo su più o meno ampie porzioni di territorio favorì così la gestione – anche produttiva – delle aree circostanti, giustificando la presenza degli edifici di culto che ancora esistono, legati a poli monastici o di culto che necessitavano di risorse per la propria sussistenza. La crescita di importanza di alcuni di questi enti ne favorì, parallelamente, il radicamento sul territorio, ampliando così le aree sotto il loro controllo e agevolando, come immediata conseguenza, il riordino insediativo; si pensi, per esempio, ai casi in cui alcune cappelle già di gestione diocesana vennero assorbite da fondazioni monastiche¹⁰. Tracce di queste sussistono ancora, per quanto spesso frammentarie o impiegate con funzioni che ne hanno obliterato il passato culturale. Tra gli esempi, si pensi a San Martino a Castino, già monastero benedettino femminile, la cui origine è assestabile alla prima metà dell'XI secolo:

⁶ GULLINO, 2008a, pp. 126-129; PANERO, 2008e, pp. 74-77.

⁷ Per strutture di servizio e accessorie, cfr. – per quanto l'analisi sia legata ai territori del Pinerolese e della valle di Susa – BOARINO, 1990, p. 43. Ai luoghi di conservazione e stoccaggio sono inoltre da aggiungere i locali in cui si procedeva a vinificazione e pigiatura, svolti «senza dubbio in luogo diverso dalla cantina» (DAL VERME, 1990, p. 56).

⁸ GULLINO, 1991, p. 144; SALVATICO, 2004, pp. 9-11.

⁹ USSEGLIO, 1926, pp. 29-36; BOSIO, 1972, pp. 18-22; PISTARINO, 1995, pp. XV-XXX.

¹⁰ Per quanto riguarda la gestione di un territorio da parte di un ente monastico, si veda il caso di Santa Maria del Piano presso Neive, la cui prima citazione documentaria risale al 1014; sul tema, LUSSO, 2008a, pp. 92-95. Cfr. anche i riferimenti indicati nella nota 1 e LUSSO, 2008c, pp. 110-115.

il legame con il territorio circostante è ribadito dai possedimenti incamerati nel corso del tempo, tra cui Albaretto e Treiso, come conferma un documento del 1205, favorendo un radicamento in zona che consentì all'abbazia di assumere una crescente importanza nella gestione fondiaria e agricola locale¹¹.

Un simile ruolo di controllo e gestione fu svolto dall'abbazia di San Gaudenzio a Santo Stefano Belbo, di cui non restano che le tre absidi e parte della navata centrale, conclusa da una facciata eretta in un'epoca successiva all'accorciamento della chiesa. Per quanto la più risalente citazione del complesso dati forse al 1111, la prima sicura attestazione della sua esistenza è del 1216, nel giuramento di fedeltà del marchese di Busca Raimondo al comune di Asti. San Gaudenzio ebbe un immediato e duraturo controllo sul territorio; un documento del 1325 ricorda che a quella data alle sue dipendenze erano sottoposte cappelle a Biestro, Castiglione, Cossano, Mango e Sale Langhe, e alla sua gestione spettavano certamente anche possedimenti fondiari nei dintorni: nella relazione di visita di monsignor Marino, datata 1576, sono ricordati di pertinenza dell'abbazia la chiesa di San Nazario e almeno 400 giornate circa di terra a Castiglione Tinella, dato che conferma il significativo ruolo di acquisizione e controllo di edifici di culto e di beni fondiari assunto dagli enti monastici nel corso del medioevo e dell'età moderna¹².

Le migliori condizioni generali legate alla descritta fase di lenta ma progressiva stabilità agevolavano – e furono, d'altro canto, da esso agevolate – lo sviluppo dei mercati, cui si assistette in particolare dalla fine del XII secolo (è del 1188 la testimonianza di un *forum* a Bra), che costituirono un'occasione fondamentale non solo per il commercio e la diffusione dei prodotti, determinante per la crescita dell'economia, ma anche per il rinnovamento urbanistico¹³.

I sintomi di questa ripresa generalizzata ebbero ripercussioni anche sulla gestione fondiaria; l'accresciuta densità demografica e la conseguente necessità di autosussistenza determinarono il frazionamento dei terreni, ampliando l'eterogeneità di colture all'interno di appezzamenti ridotti¹⁴. Ancora è lontano il concetto di monocultura estensiva della vite; tra VIII e XII secolo, tuttavia, compaiono nei documenti espliciti riferimenti a *vinee*, da intendersi come lotti di terra di limitata estensione destinati specificamente alla coltura della vigna, spesso contigui anche quando detenuti da diversi proprietari. Gli appezzamenti connotati con tale appel-

¹¹ COCCOLUTO, 2020, pp. 166 sgg.

¹² Sebbene l'abbazia a quel tempo fosse già «totam dirrutam», come dichiara la visita di monsignor Marino: cfr. MOLINO, 2008, pp. 137-138; COCCOLUTO, 2020, pp. 157 sgg. Sul tema si rimanda, inoltre, a PANERO, 2011, p. 73, e ai testi citati alla nota 1.

¹³ SALVATICO, 2004, pp. 97-102; LUSO, 2008b, pp. 104-107.

¹⁴ GULLINO, 2008b, pp. 132-135.

lativo potevano essere gestiti dagli stessi proprietari terrieri che ne avevano il possesso oppure dati in affitto a contadini¹⁵; è comunque rilevante notare come, in tutti i casi, si prediligeva la sistemazione di queste *vinee* in adiacenza non solo a prati e corti, ma anche ad aree boschive o incolte, dalle quali era ricavabile ciò che poteva essere utile per la produzione e la conservazione del vino, primi fra tutti i legni dai quali ottenere le doghe per botti e tini o i pali da impiegare in funzione di tutori, o i rami di salice per legare le piante di vite. Soltanto tra XI e XII secolo, con alcune sporadiche attestazioni nel X, sono testimoniati vitigni impiantati – in genere *ex novo* – all'interno o in immediata adiacenza di campi caratterizzati da colture di una o più diverse qualità, indizio che il meticciamiento tra esse sarebbe stato il passo successivo nella sperimentazione di nuovi metodi di sfruttamento del terreno¹⁶. Tali sperimentazioni si possono considerare quali prodromi dell'alteno che, dalla metà del XIII secolo¹⁷ e con un deciso radicamento tra la seconda metà del XIV e soprattutto del primo XV, nelle zone di Langhe e Roero – e non soltanto – sarebbe diventata la varietà di messa a coltivo più diffusa, poiché consentiva di ottenere il massimo rendimento grazie all'occupazione razionalizzata e intensiva del suolo¹⁸. L'alteno prevedeva, infatti, un'organizzazione dello spazio tesa a massimizzare le possibilità di sfruttamento del terreno e degli arbusti qui messi a dimora: nei filari di vite, le cui uve erano impiegate per la produzione del vino, erano utilizzati tutori vivi, utili non solo per i frutti che producevano, ma anche per ricavarne legname¹⁹. Lo spazio risultante tra i filari era ottimizzato grazie alla coltiva-

¹⁵ Sul tema della gestione della proprietà, cfr. i numerosi studi di Francesco Panero; nello specifico, sull'area dell'Albese, cfr. PANERO, 1990, pp. 113-141.

¹⁶ PASQUALI, 1990, pp. 22 sgg.; SALVATICO, 2004, pp. 15 sgg.

¹⁷ L'alteno non sembra essere registrato sul territorio in date precedenti la metà del XIII secolo: segnalava Antonella Salvatico che «per la pianura fra Alba, Monticello e Pollenzo (Bra), disponiamo di alcuni documenti della metà del Duecento che fanno espresso riferimento – se non ci inganniamo, per la prima volta – alla coltivazione dell'alteno» (SALVATICO, 2004, p. 16); i primi studi sul tema si devono a Rinaldo Comba: cfr. COMBA, 1988a, pp. 187-205. Si vedano inoltre CHIARLONE POGGIO, 1990, pp. 177-192; COMBA, 1991, pp. 17-36. Sulla diffusione di *vinee* e terre altenate, in particolare nelle zone di interesse del presente saggio, cfr. PANERO, 1990, pp. 128 sgg.; PASQUALI, 1990, p. 27, in cui si specifica che per i secoli anteriori al Duecento non si registrano «segni della comparsa della piantata, caratterizzata, come è noto, da filari di vite maritati a sostegni vivi», e che lo «stesso silenzio è riservato, almeno stando alle fonti qui consultate, agli 'alteni'» (p. 27). Sulla situazione complessiva, cfr. inoltre PANERO, 1994, pp. 58 sgg.; COMBA, 1988b.

¹⁸ Il consumo del vino aumenta significativamente dal XIII secolo, comportando in parallelo una maggiore coltivazione della vite; ne consegue che «i suoli *vineati* o *altinati* siano andati gradualmente aumentando nel corso dei secoli XIII-XIV»; cfr. GULLINO, 1990, pp. 91-92 (la citazione è a p. 92).

¹⁹ Sulle considerazioni in merito alla presenza di tutori vivi e sull'eventualità di impiego anche di pali secchi, cfr. SALVATICO, 2004, pp. 19 sgg.; l'importanza di potersi approvvigionare di materiale utile alla coltivazione e alla messa a dimora delle piante di vite emerge anche da indicazioni desunte dalla legislazione coeva, che tendeva a salvaguardare tutto ciò che serviva per la filarizzazione (GULLINO, 1990, pp. 94, 100).

zione di altri prodotti, nella maggior parte dei casi cereali o legumi; nemmeno l'erba che cresceva spontaneamente andava sprecata, ed era, in genere, reimpiegata come fieno per provvedere all'alimentazione del bestiame²⁰. Ciò favoriva sia l'autosufficienza dei contadini e dei coltivatori più modesti, i quali riuscivano così a ricavare tutto ciò che serviva per la sopravvivenza propria e del bestiame, sia una produzione in grado di ottimizzare costi e benefici da parte dei più ricchi possidenti. Nel frattempo, con la crisi sopraggiunta a seguito del dilagare dell'epidemia di peste nella metà del Trecento, un significativo decremento della popolazione aveva comportato la cessione, quando non il repentino abbandono, di molti spazi coltivati; ciò determinò un'inversione di tendenza nella distribuzione dei terreni, che finirono per concentrarsi nelle mani di pochi proprietari. La fisionomia della zona iniziò a essere caratterizzata da lotti sempre più grandi che, soprattutto nel corso del XV secolo, vennero posti sotto il controllo di cascinali costruiti nei pressi. L'alteno rimase la varietà colturale più diffusa ancora – come si vedrà – in età moderna; si iniziò tuttavia a praticare una timida, circoscritta specializzazione colturale, limitata alla monocoltura di determinati appezzamenti particolarmente favorevoli a determinati tipi di piantumazione, e alcuni pendii di Langhe e Roero vennero affidati con sempre maggiore frequenza alla coltivazione delle viti²¹, visto anche il sempre più ingente consumo di vino²².

3. Dall'epoca moderna verso la contemporaneità

Accanto a una maggiore diffusione dei processi di appoderamento, favoriti *in primis* da una progressiva tendenza all'accentramento e all'accorpamento fondiario, il periodo tra la fine del medioevo e l'inizio dell'età moderna vide, in parallelo, una frantumazione e una conseguente parcellizzazione della piccola proprietà con-

²⁰ GULLINO, 2008c, pp. 162-165. Per la definizione di alteno cfr., nuovamente, SALVATICO, 2004, p. 17, che ne fornisce una descrizione nitida e precisa: «L'alteno (*altenum, autinum*) [...] è una policoltura parcellare nella quale convivono la coltivazione della vite (per lo più abbarbicata ad alberi, quali l'olmo, l'acero campestre o il salice) con quella dei cereali e delle leguminose e talvolta anche con la canapa [...], permettendo la produzione di una gamma di beni tra i quali primeggiavano ovviamente l'uva per la vinificazione e i cereali per la panificazione». Sulle possibilità di massimo sfruttamento da parte dell'alteno, cfr. inoltre CHIARLONE POGGIO, 1992, p. 299.

²¹ GULLINO, 2008b, pp. 132-135; GULLINO, 2008c, pp. 162-165; cfr. anche LUSSO, 2008d, pp. 144-147. Come ricorda Panero, è «possibile affermare con sicurezza che nel Duecento era ben conosciuta e sfruttata la posizione vocazionale della collina albese per la viticoltura [...]. Ciò non significa, tuttavia, che la coltura prevalente sulla collina albese fosse quella viticola» (PANERO, 1990, pp. 126-127). Per la diffusione di terre altenate tra i secoli finali del medioevo e il rinascimento, si veda COMBA, 1991, pp. 17-36.

²² GRECI, 1990, pp. 245-280, e NADA PATRONE, 1990, pp. 281-299.

tadina²³, agevolata senza dubbio da una significativa dispersione insediativa. Oltre alla realizzazione di nuove cascine funzionali alle attività produttive, anche strutture abitative di natura fortificata già esistenti, in genere di origine nobiliare, vennero adeguate e rifunzionalizzate per essere allo stesso tempo sfruttate come tenute agricole²⁴.

Nel Piemonte sud-occidentale permase, come anticipato, l'alteno, la cui ormai stabile diffusione sembra avere in qualche misura inibito la coltivazione estensiva di monocoltura a vitigni: ancora nella metà XVI secolo a quest'ultima erano destinate superfici circoscritte, perlopiù appezzamenti di limitate dimensioni in aree scelte per le favorevoli condizioni del suolo o dislocate al confine di appezzamenti già coltivati o lasciati a maggese. Significativi sono i casi di La Morra, nel cui estimo della seconda metà del Cinquecento non sono registrati lotti coltivati a vigneto ma soltanto ad alteno, di Bra, dove a metà dello stesso secolo la convivenza tra le due tipologie colturali favoriva comunque una predominante presenza di quest'ultima, e di Alba, che tra Cinque e Seicento contava rilevanti estensioni di terre altenate, e le monocolture di viti erano relegate – come dimostra la situazione di Guarene tra la metà XVI e la metà XVIII secolo – ai margini di lotti prativi o arativi²⁵.

Sebbene non ovunque, la predominanza dell'alteno, in molte zone del Piemonte così come nelle Langhe e nel Roero, è tale ancora nel Settecento: a Barbaresco, a inizio secolo, la coltivazione della vigna è affidata a terre altenate²⁶. In alcune zone si assiste, in sostanza, al perfezionamento della situazione che si era venuta a creare nel corso del medioevo, favorita senza dubbio dalla nuova frammentazione dei possedimenti terrieri legata a un progressivo incremento demografico²⁷. L'alteno,

²³ Si veda, per esempio, il caso di Bra, indagato in GULLINO, 1992, pp. 281 (si assiste infatti a un «incremento percentuale del numero dei piccoli contribuenti in un rapporto di gran lunga superiore rispetto a quello della superficie da essi coltivata»), confermato altrove, come a La Morra (CHIARLONE POGGIO, 1992, pp. 306 sgg.). La tendenza prosegue nei decenni successivi, come dimostra lo studio di FRESIA, 1992, pp. 314 sgg.

²⁴ LUSSO, 2008d, pp. 144-147. Sulle modalità di coltivazione e di gestione territoriale (affidata in genere a mezzadria) in questo periodo, cfr. PANERO, 1991, pp. 105-129. Cfr. inoltre FRESIA, 1992, p. 333, per il proliferare di cascine e *hameaux*.

²⁵ FRESIA, 1991, pp. 165-186, in particolare 171 sgg.; SALVATICO, 2004, pp. 33 sgg. e, per il XVI secolo, pp. 72 sgg. (nello specifico: La Morra, p. 84; Alba: pp. 91-96); GULLINO, 2008c, pp. 162-165. Per un'analisi più dettagliata, che ad approfondimenti sulle località citate in testo aggiunge una panoramica sul territorio, cfr. COMBA (a c. di), 1992, II, in particolare GULLINO, 1992 (pp. 285-289, 292-293 sull'estensione dell'alteno); CHIARLONE POGGIO, 1992 (in particolare pp. 304 sgg.); FRESIA, 1992. Per un confronto con la situazione precedente, e a conferma della diffusione dell'alteno, cfr. inoltre CHIARLONE POGGIO, 1991, pp. 149-164.

²⁶ GULLINO, 2008c, pp. 162-165; FRESIA, 1992, pp. 336-339; Fresia conferma inoltre che anche in altre zone di Langhe e Roero (come l'Albese: cfr. pp. 314 sgg.) la bilancia percentuale tra *vinee* e alteni pendeva in favore di questi ultimi, nonostante una certa ampiezza e sovrapponibilità semantica presente in alcuni documenti (cfr. p. 329).

²⁷ Emerge, in alcuni casi, una distinzione tra grande e piccola proprietà, indagata in SERENO, 1992, p. 40.

in ciò, si dimostra dunque una soluzione adattabile e funzionale per garantire almeno un minimo di sussistenza²⁸, per quanto alcune innovazioni sembrano farsi gradualmente strada, perlopiù in merito alla possibilità di salvaguardare la resa produttiva dei terreni. Ai tutori vivi, in genere alberi da frutto scelti per la propria produttività, progressivamente nel corso dell'età moderna si sostituirono semplici pali per evitare di sottrarre risorse alla vite, che stava diventando sempre più importante nel panorama (figurato e letterale) agricolo: gli arbusti ad alto fusto infatti, crescendo accanto ai vitigni, permettevano sì la massimizzazione della resa di ogni singolo elemento della coltura, fornendo frutti e legname, ma acceleravano l'impovertimento del suolo e, con la loro mole, impedivano un corretto soleggiamento delle uve, rallentandone sviluppo e maturazione²⁹.

In determinate aree del Piemonte, tuttavia, inizia a diffondersi con sempre maggior evidenza la coltura della vite attraverso esplicithe superfici vitate, pur senza portare a un drastico e immediato abbandono dell'alteno, per quanto a tutori morti: si assiste infatti, per lungo tempo, alla convivenza tra terre altenate e superfici coltivate a vigna, e in alcuni casi diverse varietà di coltivazioni invadono i filari di appezzamenti a monocultura³⁰. Significative differenze si colgono osservando il panorama colturale destinato alla vite nella metà del XVIII secolo: se nel Piemonte sudoccidentale l'alteno occupava l'80-99% di superficie terriera, nella provincia di Alba e di Acqui si limitava al 50-79%, per recedere a una pressoché assoluta predilezione per la superficie vitata in quelle di Asti e Casale³¹.

La crescente attenzione rivolta alla coltura della vite in appezzamenti affidati alla sua monocultura è legata *in primis* alla produzione vinicola, nei confronti della quale, proprio in età moderna, si inizia a guardare a Langhe e Roero come zone di provenienza di vini di particolare pregio, tanto da essere oggetto di un commercio florido e piuttosto ambito. È dei primi anni cinquanta del XVIII secolo la relazione fornita dal conte di Brandizzo del mercato che si svolgeva a Cuneo, la cui collocazione geografica, in un punto di snodo tra le vie di comunicazione da e verso il mare, le valli e la pianura, lo rendeva luogo di commercio di non secondaria im-

²⁸ SERENO, 1992, pp. 38-39; GULLINO, 1992, pp. 292, 294 per la produzione legata all'autoconsumo di vino.

²⁹ GULLINO, 2008c, p. 164; sul processo di sostituzione di tutori morti ai tutori vivi, cfr. SERENO, 1992, pp. 25-27, 41 (p. 26: «All'inizio del secolo XVII [...] l'alteno piemontese è dunque ancora prevalentemente arborato, ma forse sta entrando in una fase metamorfica, lenta e topograficamente discontinua»).

³⁰ SERENO, 1992, pp. 22, 35-37 («l'alteno prevale sulla vigna [...], anche se quasi mai [...] si fa unica assoluta forma di sistemazione della vite, ma si mescola, spesso nello stesso comune, con la vigna [...]. Il modello d'uso del suolo incentrato sulla viticoltura resta in Piemonte largamente caratterizzato dalla coltura promiscua. Alteni e terre altenate, ma anche vigne portano nella stessa parcella più ordini colturali»).

³¹ SERENO, 1992, pp. 20-23.

portanza. Il conte ricorda, in merito, l'arrivo dei «mulattieri colle robbe che portano da Nizza, e per la scala di mare, vengono tutti i negozianti dalle Città vicine, per provvedersi di que' generi che sono portati dal mare, e vi conducono canape, o risi, o altre cose di cui abbonda la loro patria. Vengono in folla dalle Langhe e dall'Astigiana i padroni di quelle vigne a condurvi i loro vini, dei quali se ne consuma una quantità molto ragguardevole»³². È particolarmente indicativo leggere come già a metà Settecento arrivassero «in folla» da Langhe e Roero per vendere vini, il cui consumo in «quantità molto ragguardevole» presuppone una altrettanto ragguardevole produzione e, di conseguenza, una significativa presenza di territori coltivati a vitigni in quelle zone.

È quanto confermano, d'altronde, le relazioni degli intendenti: le colline delle Langhe sono tratteggiate nelle descrizioni, tra cui quelle allegate al *Theatrum Sabaudiae*, come terre in cui si produce un vino «generosissimo, [...] molto ricercato dai forti bevitori quasi fosse nettare», in quantitativi tali da poter essere «esportato all'estero con ragguardevole guadagno degli abitanti»³³.

Le descrizioni erano spesso corredate da dati sulla conformazione del territorio e sulle sue possibilità di gestione, particolarmente utili per un riscontro sulle varietà delle coltivazioni e sulla loro diffusione; ne emerge che, alla metà del Settecento, la maggior parte dell'area collinare di Roero e bassa Langa era impiegata per utilizzi agricoli, fatta eccezione per le zone a rischio esondazione o di quelle la cui natura eccessivamente impervia o rocciosa ne rendeva difficile la messa a coltura. Il successo della produzione vinicola, tuttavia, non aveva ancora dato origine a estese

³² Il passo della relazione dell'intendente Bonaventura Ignazio conte di Brandizzo è pubblicato nella trascrizione fattane da BIANCO, 2014, p. 51; cfr. COMBA, 1981, pp. 225-232. Sebbene non si limiti ai territori di Langhe e Roero, sul commercio dei vini piemontesi si veda inoltre ROSSO, 1992, pp. 507-546.

³³ Si fa riferimento alla pubblicazione di BERTELLI, 1985, che trascrive le descrizioni a corredo delle singole tavole del *Theatrum Statuum regie celsitudinis Sabaudiae ducis*, 1682. Numerose sono le citazioni legate alla produzione vitivinicola di Langhe e Roero, in particolare per le località di Cherasco (BERTELLI, 1985, p. 199: «la campagna non è seconda a nessun'altra: produce frumento soprattutto nel piano e vino sulle colline, che da ogni parte interrompono e rendono vario il paesaggio. Il raccolto di questi due prodotti è così abbondante e pregiato, che viene esportato di continuo all'estero con ottimo guadagno»), Cortemilia (*ibid.*, p. 234: «merita il primo posto sugli altri il vino generosissimo e delicato»), Asti (*ibid.*, p. 193, da cui è tratta la prima delle due citazioni in testo: «Il territorio di Asti produce inoltre in grande abbondanza vino generosissimo, il quale, molto ricercato dai forti bevitori quasi fosse nettare, è esportato dagli Astigiani con grande guadagno anche in lontane regioni ed è apprezzato dai Piemontesi, Padani e Liguri nel modo in cui un tempo i Romani apprezzavano i vini di Creta e di Falerno»), Bene Vagienna (*ibid.*, p. 205: «è talmente ricco di tutti i prodotti necessari all'uomo – frumento in particolare, ottimo vino e seta – che può esportare giornalmente con buon guadagno le eccedenze nella vicina regione ligure per alleviarne la penuria di vettovaglie»), Alba (*ibid.*, p. 208, da cui è tratta la seconda delle citazioni in testo: «Qua e là meno ferace di grano, tuttavia produce vino generoso in grande quantità, che viene esportato all'estero con ragguardevole guadagno degli abitanti»).

monocolture della vite; coltivazioni specificamente destinate a quest'ultima iniziavano a essere dichiarate soltanto nell'area di Govone e Priocca, mentre nei pressi di Pocapaglia si registrano limitate aree ancora destinate ad alteni con tutori vivi. Ancora differente era il discorso per la Langa monregalese e la bassa Langa, più diversificate a livello di morfologia del territorio: la propaggine sud, più brulla e rocciosa, era per la maggior parte boschiva, e soltanto la fascia a nord, dove più dolci erano i declivi, offriva la possibilità di mettere a dimora con successo coltivazioni di vite e cereali. Anche in questo caso, tuttavia, non si trattava ancora di una predominanza monocolturale della vite: permaneva, infatti, la tendenza alla massimizzazione di una produzione diversificata che non aveva abbandonato l'alteno o, comunque, una soluzione policolturale. Particolarmente significativo il passo degli *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* del 1883, in cui il commissario Francesco Meardi riporta che, per quanto concerne la situazione colturale della collina piemontese, «si può affermare che in questa zona nessuna pianta ha predominio; nemmeno la vite nei terreni che le sono più adatti, perché trovasi ovunque sparsa e coltivata promiscuamente insieme ad altre piante, negli interfilari»³⁴. Alla specializzazione della coltura della vigna si inizia, lentamente e per gradi, ad assistere soltanto nel XIX secolo, e in modo piuttosto disomogeneo nelle varie aree delle Langhe³⁵.

A partire soprattutto dal XVIII secolo, un ritratto piuttosto indicativo ed eloquente della situazione agraria si ricava dalle fonti cartografiche, quali per esempio cabrei e catasti figurati. Poiché venivano prodotti per motivi prevalentemente legati alla gestione amministrativa ed economica di un territorio, era importante rendere riconoscibili tanto le proprietà di enti o di privati quanto le varie aree coltivate con segni diacritici specifici, in genere lasciati alla libera scelta del singolo operatore incaricato del rilievo. Tali indicazioni non si limitavano a segnalare le aree coltivate ma, in alcuni casi, specificavano la varietà colturale dei singoli lotti, permettendo di conoscere cosa producevano i diversi terreni³⁶. Se, complice la necessità di stilizzazione grafica, le modalità di rappresentazione di superfici vitate e altenate non erano sempre chiaramente distinguibili tra loro, o non risultavano caratterizzate in modo sufficiente, nei casi di migliore efficacia descrittiva si ha la conferma di

³⁴ Il passo è citato in SERENO, 1992, p. 37.

³⁵ FRESIA, 1992, pp. 345 sgg.; MALANDRINO, 2008, pp. 182-185.

³⁶ Precedono i citati rilievi e catasti figurati le opere che, sin dalla metà del Cinquecento, vengono prodotte da alcuni cartografi attivi sul territorio (BREZZI ROSSETTI, 1991, pp. 99 sgg.). Di particolare utilità si configurano inoltre, per tardo medioevo e prima età moderna, non solo i consegnamenti catastali delle parcelle fondiarie, ma anche i contratti agricoli, nei quali sono descritti terreni e colture oggetto della compravendita: si vedano CHIARLONE POGGIO, 1990, PANERO, 1990, numerosi dei saggi raccolti in COMBA (a c. di), 1991, COMBA (a c. di), 1992, e SALVATICO, 2004, pp. 25-26. In merito all'applicazione del metodo di studio in esame nel contesto piemontese, cfr. COMBA, 1988a; SALVATICO, 2004, pp. 13 sgg.

una presenza di alteni per tutta l'età moderna, per quanto sempre più spesso sostenuti da tutori morti³⁷.

I documenti figurati non si limitano a registrare la situazione di possedimenti e di aree coltivate, ma denotano un peculiare interesse descrittivo nel modo in cui venivano tenuti in conto i risultati dei processi di antropizzazione: accanto alla sintesi grafica che rendeva riconoscibili campi e confini, infatti, si individuano anche strutture edilizie e manufatti produttivi. Sebbene la primaria attenzione sia – inequivocabilmente – data a costruzioni funzionali al profitto, come canali per l'irrigazione, chiuse, edifici rurali, *casi* da terra o cascine, si riconoscono chiaramente anche strutture non legate ai lavori agricoli, tra le quali sono individuabili cappelle o complessi monastici, per quanto segnalati spesso in modo estremamente sintetico e stilizzato. Sebbene ancora lontani dall'interesse attuale che caratterizza cappelle e cantine, oggi incluse nel panorama vitivinicolo quali snodi focali di un percorso articolato per turisti e visitatori, traspare evidente l'intento di rappresentare anche edifici non funzionali ai lavori agricoli, per quanto insistendo sul loro significato pratico: scevri di qualsivoglia valenza edilizia o storica, considerata assolutamente ininfluente ai fini del rilievo, con la loro presenza costituiscono agli occhi degli estensori un punto di riferimento preciso per la misurazione, per una più facile suddivisione o per l'organizzazione territoriale³⁸.

Per quanto ancora spogli dell'interesse per cui oggi sono tenuti in considerazione e rivalutati, edifici produttivi e di culto iniziano dunque, timidamente, ad assumere un valore nuovo, che li coinvolge andando oltre le motivazioni per le quali erano stati costruiti³⁹. Con l'epoca moderna, d'altronde, ha avvio una nuova attenzione per l'estetica, e non soltanto la funzionalità, delle strutture per la vinificazione, la lavorazione e lo stoccaggio del prodotto finito, e non solo in Piemonte: si pensi alla Vigna del Cardinale, oggi nota come Villa della Regina, che il principe Maurizio di Savoia fece realizzare sulla collina torinese su progetto di Ascanio Vittozzi a partire dal 1615⁴⁰, o alle celeberrime barchesse del nord-est italiano, in cui il connubio tra estetica ed efficienza è requisito imprescindibile per la loro realizzazione. Anzi: spesso, come dimostra la barchessa di villa Thiene, progettata da Palladio intorno alla metà del Cinquecento in località Cicogna di Villafranca Padovana⁴¹, i committenti si rivolgevano deliberatamente ad architetti importanti e ri-

³⁷ SERENO, 1992, pp. 27-33.

³⁸ CARITÀ, 1981, pp. 495-521, in particolare 504 sgg.; SERENO, 1992, pp. 27 sgg.; GHIBAUDI, 1992, pp. 120-121.

³⁹ VINARDI, 1992, pp. 71-90. Per un'analisi delle cantine e dei luoghi di stoccaggio e conservazione dei prodotti vitivinicoli nella fase precedente, tra medioevo ed epoca moderna, cfr. BONARDI, 1991, pp. 55-69; NASO, 1992, pp. 50-52.

⁴⁰ ROGGERO BARDELLI, 1990, pp. 172-199.

⁴¹ BATTILOTTI, 1999, p. 42; BURNS, 1999, pp. 45-74, in part. pp. 50-53.

chiesti, in grado di regalare prestigio alla propria tenuta, facendole assumere – in modo più o meno consapevole – un certo impatto sul territorio circostante. È proprio legato agli aspetti territoriali e paesaggistici anche l'interesse che, in particolare in epoca post-rivoluzionaria e napoleonica, avrebbe poi colpito i viaggiatori del *Grand Tour*, con i primi turisti che scesero in Italia e si lasciarono affascinare dal *coté* romantico di panorami bucolici e agresti; limitato fu, tuttavia, l'interesse per il Cuneese, visto più come snodo di passaggio per chi proveniva da nord-ovest che non come tappa di interesse cui dedicare tempo, descrizioni e disegni di viaggio. Anche viaggiatori come l'archeologo francese Aubin-Louis Millin o l'agronomo inglese Arthur Young, per quanto interessati alle specificità – anche territoriali – dei luoghi, non indugiarono a lungo nel Cuneese, sebbene fosse una delle tappe del loro percorso nella Penisola⁴².

Nonostante un iniziale, esitante interesse per gli aspetti edilizi e paesaggistici di Langhe e Roero, dunque, siamo lontani dall'attuale riqualificazione turistica o ricreativa dell'area: sarebbero dovuti trascorrere decenni difficili, sui quali ha gravato, in aggiunta, un difficile riscatto dal concetto di *malora* di fenogliana memoria, ancora vivo e radicato ben oltre il 1954, anno della pubblicazione del romanzo.

4. *Il paesaggio vitivinicolo oggi: l'integrazione delle preesistenze per una differenziazione del panorama*

Si sarebbe dovuta attendere la contemporaneità perché la vite acquisisse il primato tra le coltivazioni di Langhe e Roero; la tendenza alla monocoltura che ne è conseguita ha condotto, con il tempo, all'esigenza di differenziare le varie zone di un paesaggio vitivinicolo divenuto piuttosto omogeneo, in cui le varie strutture – funzionali e non – disseminate sul territorio hanno gradualmente assunto un ruolo caratterizzante per la diversificazione del panorama collinare.

Un primo passo è stato fatto con l'integrazione delle strutture preesistenti, in genere cappelle ed edifici di culto, che nel corso dei secoli avevano perso la loro destinazione originaria e sono oggi inserite in itinerari turistici per il loro interesse architettonico o artistico oppure rifunzionalizzate. Si pensi, per esempio, ai citati casi di San Martino a Castino, al campanile romanico di Neive o alla cappella di Santo Stefano a Monforte d'Alba, talvolta scelta come sede per concerti o installazioni temporanee; nonostante la diversa attenzione con cui gli edifici vengono conservati e mantenuti, rientrano in molti percorsi turistici della zona, oppure sono proposti quali mete di itinerari di privati o creati *ad hoc* per appassionati.

⁴² GERBALDO, 2007, pp. 73-87; su Millin: *Viaggi e coscienza patrimoniale*, 2012, con bibliografia.

In altri casi, la preesistenza è stata integrata tramite la riconversione o l'assimilazione in un'azienda vinicola o in una cantina, sfruttando così il rapporto di prossimità e inclusione con il vigneto circostante. È quanto avvenuto con il già citato complesso abbaziale di San Gaudenzio a Santo Stefano Belbo: la *vulgata* locale sostiene che proprio i monaci abbiano dato avvio alla coltivazione della vite nei terreni circostanti; vero o no il mito delle origini, è significativo di quanto profondamente l'edificio si sia integrato con il territorio, tanto da essere attualmente all'interno di una cantina che ha assunto il significativo nome di Abbazia.

La rifunzionalizzazione di una struttura preesistente può passare anche attraverso la riconversione in centro benessere, alberghiero o di ristorazione, come dimostra, nei pressi dello stesso abitato di Santo Stefano Belbo, il *relais* nato nel 2002 in quella che è una struttura di epoca moderna, i cui vari annessi ospitano attualmente ambienti legati ai molteplici aspetti che connotano un albergo di lusso⁴³. La possibilità di integrare ogni elemento preesistente del complesso nell'ottica di un suo globale riutilizzo ha portato alla necessità di agire su spazi che, in alcuni casi, erano già più o meno fortemente connotati: si pensi alla chiesa, oggi sconosciuta e impiegata per ospitare eventi, la cui ampia aula è coperta da una volta a botte decorata da specchiature geometriche policrome di epoca moderna. Nel 2019 si scelse di affidare la ridecorazione delle pareti, fino a quel momento rivestite da un'omogenea stesura di bianco, all'artista britannico David Tremlett⁴⁴; egli optò per la messa in opera di pannelli in cartongesso che, in linea con le sue tipiche modalità esecutive, decorò con grandi riquadri monocromatici accostati l'uno all'altro.

L'opera si inserisce nel solco di una più articolata idea di riqualificazione di edifici di culto preesistenti che, sebbene non portata avanti secondo un concetto coordinato e unitario, negli anni ha visto Tremlett tornare a più riprese nei territori di Laghe e Roero e, come si vedrà con Coazzolo, nelle zone limitrofe. L'archetipo di questi lavori di ridecorazione risale al 1999, quando all'artista britannico venne commissionata, in collaborazione con lo statunitense Sol LeWitt, la policromia interna ed esterna della cappella delle Brunate, detta del Barolo, presso La Morra. Con le medesime tecniche di esecuzione, analoghe a quelle poi impiegate a Santo Stefano Belbo e in altri contesti, i due artisti reinventarono la decorazione dell'edificio, eretto nel 1914 e mai consacrato, dipingendo grandi campiture di colore piatto estremamente intense, con accostamenti talora imprevisi e cromaticamente discordanti, che staccano in modo energico dalle vigne in cui la cappella è inserita. In un'intervista, Tremlett ha dichiarato che il suo intento era stato quello di «realizzare qualcosa per far venire la gente, per starci bene: un posto dove sedersi, bere

⁴³ <https://www.relaisanmaurizio.it/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁴ <https://www.davidtremlett.com/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

un bicchiere di vino, leggere un libro, conversare... magari anche pregare»⁴⁵. Un concetto che, in fondo, non si dissocia molto da quello della cappella di strada e campestre così come era concepita nel medioevo: un luogo sempre aperto, in cui viandanti e pastori avrebbero potuto trovare rifugio in caso di condizioni climatiche avverse e riparo dalla calura estiva, rivolgere una preghiera o affidare la propria anima transitandovi accanto in occasione di un viaggio.

Tremlett sarebbe stato successivamente coinvolto nella decorazione di altri edifici di culto preesistenti, sia integrati nel paesaggio vitivinicolo, come la cappella della Beata Vergine del Carmine a Coazzolo, integralmente ridipinta nel 2017, sia in centri abitati, come la cappella di San Michele di Serravalle Langhe. La decorazione di quest'ultima, conclusa nel 2020 grazie all'ausilio di Ferruccio Dotta, incaricato di parte dell'esecuzione del progetto nei mesi in cui l'artista non poteva recarsi nelle Langhe a causa delle restrizioni agli spostamenti imposte dalla pandemia di Covid-19, riprende e amplifica un concetto già affrontato, per quanto sottotono, in occasione della cappella del *relais* San Maurizio: quella del dialogo e dell'integrazione con una decorazione pittorica già esistente⁴⁶. Se, tuttavia, nel caso della cappella del *relais* si trattava di una policromia geometrica di epoca moderna, a Serravalle l'artista si è trovato a misurarsi con affreschi di secondo Quattrocento, distribuiti sugli sguanci delle finestre tamponate e su vele e costoloni della volta a crociera dello spazio absidale⁴⁷, i quali hanno determinato specifiche esigenze di conservazione e salvaguardia, non facili né a livello materiale né, tantomeno, di impatto visivo e di dialogo tra la fase decorativa medievale e quella contemporanea.

5. Tra archistar, nuove cantine e installazioni

Se le preesistenze hanno un ruolo "passivo" nella differenziazione del panorama, poiché già in essere e inglobate a posteriori (come il campanile di Neive) o a posteriori legate a una finalità produttiva o ricettiva (come gli esempi di Santo Stefano Belbo), negli ultimi anni si è andati verso una scelta consapevole di arricchimento del paesaggio vitivinicolo con la progettazione e la costruzione di cantine avveni-

⁴⁵ <https://www.targatocn.it/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/david-tremlett-ricevera-la-cittadinanza-onoraria-di-la-morra-durante-la-ristrutturazione-della-capp.html> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁶ Le informazioni riportate sono state fornite da personale presente sul posto nel corso di un colloquio avvenuto in occasione di una visita all'edificio. Vista la recente esecuzione dell'opera e le difficoltà di comunicazione legate alla pandemia, poche sono le notizie a riguardo, e nemmeno il sito del comune di Serravalle è aggiornato in merito; alcuni dettagli sono reperibili sulla pagina web <https://www.travelonart.com/viaggi/arte-contemporanea-nelle-langhe-itinerario/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁷ SAPIENZA, 2016, pp. 84-85.

ristiche e, parallelamente, la realizzazione di strutture e installazioni di arte o artigianato.

L'impatto più significativo ed evidente sul territorio, anche a grandi distanze, è certamente dato dalle nuove cantine, che si configurano – in qualche modo – come le eredi delle barchesse e delle grandi strutture per la produzione e la conservazione del vino di epoca moderna. La loro presenza ha un indubbio e imprescindibile valore funzionale ma, rispetto al passato, tali strutture si sono arricchite di un elemento di novità, ignoto all'epoca moderna: quello di essere oggetto di interesse per il semplice valore progettuale che rivestono, legato non solo alla loro bellezza e alla notorietà dei progettisti che le hanno ideate ma anche alla sostenibilità ambientale. La maggior parte delle strutture sorte in questi anni dedicano, infatti, grande attenzione al tema della biosostenibilità, grazie all'utilizzo di materiali non inquinanti e di origine naturale e all'installazione di macchinari produttivi pensati nel rispetto dell'ambiente. A ciò si aggiunge l'intento di interessare e colpire l'osservatore: nascono così edifici dalla struttura inedita, con espliciti riferimenti alla sfera della produzione e del commercio del vino, come capannoni che si fingono giganti scatole per il trasporto delle bottiglie o acini d'uva stilizzati, integrati in un paesaggio da cui emergono e, per la loro appariscente evidenza, non possono sfuggire a viaggiatori e residenti. Spesso, anzi, si pongono in punti panoramici da cui non chiedono che di essere visti, creando scorci inediti, caratterizzati e caratterizzanti, di indubbia efficacia dal punto di vista della comunicazione pubblicitaria e di quella legata ai *social media*, oggi tra i canali di promozione più influenti.

Il secondo aspetto di differenziazione e di arricchimento, altrettanto influente e *social-friendly*, è dato dalle installazioni contemporanee che sono state inserite nei vitigni, direttamente tra i filari stessi o nei loro pressi, in linea con la prassi dell'arte ambientale *site-specific*. È interessante notare come molte delle installazioni sfruttino come peculiare carattere distintivo, più o meno esplicito ed esplicitato, il riferimento al concetto di ritorno all'infanzia: la maggior parte di esse impiega oggetti appartenenti a un vocabolario concettuale che rimanda all'età scolare, come altalene o articoli di cancelleria, soprattutto pastelli, trasposti in formato gigante e caratterizzati da colori assai intensi, affidati a campiture cromatiche piatte, elementari ed estremamente sgargianti, come anche un bambino con un pennarello potrebbe concepire in un suo disegno.

L'atto di nascita di questa serie di installazioni potrebbe essere individuato nel Big Bench Community Project, ideato nel 2009 da Chris Bangle, il quale, lasciato l'impiego di *designer* automobilistico in America, si stabilì a Clavesana e, nel 2010, realizzò la prima panchina gigante: la rossa Big Bench di borgata Gorrea, accanto a quella che nel frattempo era diventata la sua casa. Il riferimento al concetto di «tornare bambini» è dichiarato sin dalla targa apposta sullo schienale dell'installazione: «S'i t'è dabsògn ëd tiré un po' ël fià... set-te si ènsima e... it sentirè torna masnà» («Se hai bisogno di tirare un po' il fiato, siediti qui sopra e ti sentirai di

nuovo bambino»). Fondamentale è il concetto di legame con i luoghi: Bangle chiarisce sin da subito i suoi intenti e le sue finalità, configurandosi come semplice iniziatore di un progetto che avrebbe dovuto essere portato avanti non da *designers* o da artisti estranei, ma da coloro che in quel territorio vivono e abitano. Egli ha, a tale scopo, definito una sorta di “regolamento”, un prontuario contenente precise indicazioni su come costruire una panchina gigante: dai colori, alla forma, all’ubicazione da scegliere, alla condizione che non ci debba essere scopo di lucro legato alla realizzazione né, tantomeno, alla fruizione. Colui che decide di realizzare una di queste panche, sia esso un singolo, un ente – pubblico o privato – o un Comune, deve dunque provvedere a fabbricarla secondo i criteri guida che, se rispettati, concedono alla struttura di fregiarsi dell’appellativo ufficiale di Big Bench e di entrare nel circuito autorizzato. Il fenomeno ha avuto un eccezionale successo, valicando rapidamente il confine piemontese, e al febbraio 2022 le Big Benches presenti in Italia sono 192: dato già vecchio al momento in cui è registrato, se si considera che il numero cresce di qualche unità ogni mese⁴⁸. Ciò ha dato vita a una serie di operazioni di marketing in grado di incentivare la pubblicizzazione, tra cui la messa in commercio di *gadgets*, o la visita delle numerose strutture, come il passaporto del Big Bench Community Project: un passaporto dal *design* simile a quello vero, ma con il logo del progetto in copertina, da far timbrare da uno degli esercenti convenzionati che si trovano nei pressi di ogni panchina⁴⁹. La valorizzazione passa anche attraverso l’impatto sul territorio circostante, che è andato arricchendosi di una pannellistica specifica volta a fornire indicazioni su come e dove trovare le installazioni. Anche in questo caso, l’iniziativa legata al posizionamento dei pannelli indicatori, per quanto in accordo con i regolamenti comunali, è spesso lasciata alla responsabilità del singolo ideatore: le zone circostanti le Big Benches sono così disseminate di cartelli dei più disparati colori, forme e tecniche di realizzazione. Il progetto ha dato presto origine a emuli, come la Big Family di Cossano Belbo (2017), che riunisce su un palco rivolto verso il panorama collinare tre grandi sedie lignee con il sedile impagliato: una scelta consapevole, quella del modello di seduta, poiché coniuga lo straniante gigantismo con la struttura familiare di un elemento di uso comune in case, osterie e ristoranti da decenni e ormai entrato nella memoria visiva collettiva. Da qui è nato il progetto Big Chair Tour, un itinerario che lega una serie di siti caratterizzati dalla presenza di sedie o simili installazioni “giganti” nei dintorni⁵⁰.

⁴⁸ Il dato è ricavato dal *counter* dedicato sulla *homepage* del sito <https://bigbenchcommunityproject.org/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁹ DEGIORGIS, 2018, pp. 37-42; <https://bigbenchcommunityproject.org/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵⁰ <https://bigchairstour.com/>; <https://www.appuntamentoweb.it/big-chairs-tour/sedie-giganti-the-big-family/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

Il carattere ereditario più evidente che Bangle ha contribuito a trasmettere in zona è, forse, proprio il gigantismo, ripreso dai molteplici elementi di cancelleria che punteggiano numerosi vigneti di Langhe e Roero e diventano vere e proprie opere *site-specific*: matite colorate mastodontiche compongono staccionate, sedute e altalene (Cossano Belbo⁵¹), si trasformano in tutori per filari di vite o pali di segnalazione (in vigne di cantine a Castellinaldo, Mombaruzzo e Coazzolo) e diventano talora elemento chiave su cui un'azienda vinicola che ha scelto di caratterizzare i vitigni tramite simili installazioni decide di basare la propria politica pubblicitaria.

Uno dei più iconici e noti precedenti per l'inserimento di opere *site-specific* in vigneti e cantine nell'area di Langhe e Roero è l'Art Park La Court di Castelnuovo Calcea, inaugurato nel 2003 con il coinvolgimento di artisti affermati nel panorama dell'arte contemporanea, tra i quali Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo e Giancarlo Ferraris, e andato arricchendosi nel corso degli anni di nuove strutture. Sul territorio dell'azienda agricola sono dislocate quattro tappe tematiche dedicate agli elementi (Aria, Terra, Fuoco e Acqua), identificate da installazioni specifiche collocate in punti panoramici del percorso. Le installazioni degli elementi non sono, tuttavia, punti focali isolati sull'area circostante la cantina, poiché l'itinerario stesso si snoda tra installazioni nelle vigne che vanno dalle teste segnapalo, poste sulla sommità dei tutori, a selve di lance che infittiscono i filari, passando per fantasiose porte aperte sulle colline⁵². Il punto di forza dell'Art Park è proprio il *site-specific*, e la possibilità di mutare la forza suggestiva a seconda del variare delle condizioni atmosferiche e illuministiche: particolarmente d'effetto è il sito del Fuoco, composto per gran parte di elementi bronzei, che al tramonto si scalda dei riflessi rossastri del sole calante, enfatizzando giochi di controllo grazie a vuoti e sporgenze che si stagliano nel vuoto.

Gli effetti di luce sono spesso volutamente ricercati e ricreati in alcune installazioni: è il caso di Flat Earth, ideata nel 2019 dall'artista canadese Paul Kneale tra le vigne di Guarene su un progetto della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, che si incentra su una serie di antenne paraboliche scarnificate e puntate verso il cielo. Se di giorno le antenne si presentano in modo estremamente stilizzato, accompagnate da altre installazioni che rimandano a sintetiche recinzioni e reti divisorie, di notte sono illuminate dal neon rosso che percorre il bordo della parabola, diventando uno dei più evidenti elementi attrattori nel paesaggio⁵³.

⁵¹ <https://www.ehabitat.it/2021/05/06/altalena-gigante-delle-langhe-cossano-belbo/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵² DEGIORGIS, 2018, pp. 42-48; <https://www.michelecharlo.it/art-park-la-court/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵³ <https://www.parcoarte.fsrr.org/guarene-alba-paul-kneale/>; <http://www.contemporarytorinopiemonte.it/featured/flat-earth-visa-a-guarene-2/> (ultima consultazione: febbraio 2022); secondo gli intenti dell'artista, l'opera affronta il tema delle sempre più fitte comunicazioni, rappresentato dalle antenne, e quello dei muri, delle barriere sociali e territoriali.

L'idea di poter caratterizzare un panorama in modo insolito di giorno come di notte è anche alla base di Share (2018), già torre dell'acquedotto oggi dismessa, su una delle colline adiacenti l'abitato di Castellinaldo. Sulle pareti esterne dell'edificio, dipinte di un uniforme verde militare, il bernese Saverio Todaro ha tracciato il simbolo – tre sfere unite da due tratti che le dispongono a “V” – che sul web indica la condivisione, *share* in inglese, ma che nell'idea dell'artista vogliono anche essere un rimando alla stilizzazione estremizzata degli acini d'uva in un grappolo, in ossequio al legame con i vitigni circostanti, o delle molecole d'acqua. L'integrazione con il paesaggio si rafforza non solo grazie alla scelta di riqualificare un elemento preesistente collocato in una posizione panoramica estremamente efficace, ma anche in virtù della possibilità di non rescindere il legame con il panorama nemmeno al buio: i simboli di condivisione sono tracciati con vernice fosforescente, in grado di assorbire luce diurna e ritrasmetterla di notte, armonizzandosi senza eccesso di enfasi all'interno del cielo stellato⁵⁴.

Gli articolati progetti finora descritti non sono gli unici a movimentare i vitigni di Langhe e Roero: si pensi alle installazioni, come erme antropomorfe e sculture astratte, disposte tra i vitigni di Serralunga alla fine degli anni dieci del Duemila, o al Museo a cielo aperto di Camo, avviato nel 2013, che oggi conta numerose opere *en plein air* e ha inserito nel circuito anche la Pinacoteca civica⁵⁵. O, ancora, alla Strada del Barbera, caratterizzata da steli litici che segnano i filari di vite tra le vigne di Castellinaldo, punto di approdo di un'installazione i cui elementi, realizzati su disegno dello scultore Riccardo Cordero da botteghe artigiane della valle Infernotto, sono stati in prima battuta oggetto di un'esposizione itinerante per i comuni aderenti al progetto Vite a Oriente, volto a valorizzare e rafforzare i rapporti con il mercato vitivinicolo orientale poi concretizzato con il gemellaggio con Siping, in Cina⁵⁶.

Per quanto parziale e, a causa dell'ampiezza del tema, necessariamente incompleta, l'analisi fin qui condotta dipinge l'articolata ricchezza di un paesaggio vitivinicolo che, per quanto dominato da un'estesa coltivazione della vite, non è mai monotono: esso cambia non solo a seconda delle specificità del terreno, ma anche grazie alla presenza di edifici che, opportunamente valorizzati e coinvolti, si inse-

⁵⁴ <https://www.creativamenteroero.it/share/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵⁵ <https://www.museoacieloapertodicamo.it/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵⁶ <https://www.ideawebtv.it/2020/11/21/castellinaldo-dalba-arte-e-paesaggio-un-nuovo-progetto-sulle-vie-del-vino-barbera> (ultima consultazione: febbraio 2022). La recente realizzazione delle installazioni e delle strutture citate, come anticipato alla nota 46, determina la difficoltà di reperire bibliografia specifica, decisamente scarsa quando non inesistente; sopperiscono parzialmente, almeno in alcune occasioni, i siti internet che riportano informazioni in merito, talora anche aggiornati dagli stessi artisti, come segnalato nelle note precedenti.

riscono e si integrano nel panorama. L'idea di valorizzazione nasce, soprattutto nelle sue fasi più pionieristiche, dall'intuizione delle potenzialità culturali di una preesistenza: un elemento già presente, dunque, visto non più come fabbricato funzionale ma come plusvalore per un territorio. Le cappelle che punteggiavano le colline, e fungevano, soprattutto in epoca medievale, non solo da luogo di meditazione o preghiera ma anche da polo di riferimento territoriale, sono così recuperate in qualità di solido anello di una catena da legare a itinerari turistici, da arricchire con installazioni o da far diventare un'articolata opera d'arte, come nel caso delle chiese decorate da Tremlett, tappe di un itinerario ricco e in grado di soddisfare molteplici esigenze.

All'interno del medesimo territorio sono poi nate, man mano, nuove strutture e installazioni, che non hanno nessuna funzione se non quella di arricchire e connotare in modo unico e caratterizzante un paesaggio. Il ruolo di tappa precorritrice, sebbene – per certi versi – rudimentale, per la presa di coscienza dell'importanza non solo produttiva, ma anche estetica, di un luogo sono alcuni degli edifici realizzati in età moderna per la lavorazione e la conservazione del vino, come barchesse e grandi tenute agricole: essi fungono da progenitori morali delle grandi cantine odierne, progettate con la deliberata finalità di coniugare innovazione, sostenibilità e funzionalità, non dimentiche della carica sociale che esse rivestono in qualità di spazio di incontro.

Arricchimento e valorizzazione del territorio vitivinicolo non interessano solo la sfera architettonica, per quanto questa sia la più evidente a livello paesaggistico; la possibilità di creare punti di interesse nel panorama è vista come opportunità anche dall'ambiente dell'arte contemporanea e, in quanto tale, sfruttato – lo dimostra il coinvolgimento di fondazioni, come la Sandretto Re Rebaudengo nel caso di Guarene – per promuovere opere e artisti e per sensibilizzare al tema anche il grande pubblico, facilitando l'accessibilità e il dialogo con le installazioni.

- ACCIGLIARO W., 1991, *Tra architettura ed arte*, Cuneo.
- ACCIGLIARO W. - BOFFA G. - MOLINO B., 2001, *Repertorio storico delle parrocchie e delle parrocchiali nella diocesi di Alba*, Alba.
- Agricoltura e mondo rurale nella storia della Provincia di Cuneo*, 1981, «Bollettino della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo (SSAACn)», 85, II semestre.
- BATTILOTTI D., 1999, *Villa Thiene*, in L. PUPPI - D. BATTILOTTI (a c. di), *Andrea Palladio*, Milano, p. 42.
- BERTELLI L., 1985, *Relazioni. Traduzione*, in FIRPO L. (a c. di), *Theatrum Sabaudiae. Teatro degli stati del duca di Savoia*, II, Torino, pp. 139-277.
- BIANCO C. (a c. di), 2014, *Cuneo, anno 1752. Statistica della Provincia. Testo: Bonaventura Ignazio Conte di Brandizzo. Relazione che il Conte di Brandizzo fa di ogni Città e Terra posta nella provincia di Cuneo da lui amministrata in qualità d'Intendente negli anni 1750-1751 e 1752*, Saluzzo.
- BOARINO D., 1990, *Organizzazione e costi dei lavori nelle vigne sabaude di Pinerolo e di Susa fra XIII e XIV secolo*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 37-49.
- BONARDI C., 1991, *Cantine da vino in Piemonte: note di architettura nei secoli XV e XVI*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 55-69.
- BOSIO B., 1972, *La 'charta' di fondazione e donazione dell'abbazia di San Quintino di Spigno. 4 maggio 991*, Visone.
- BREZZI ROSSETTI E., 1991, *La vite e il vino nella cultura figurativa quattro e cinquecentesca del Piemonte e dell'immediato oltralpe*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 91-102.
- BURNS H., 1999, *Palladio's Designs for Villa Complexes and their Surroundings*, in *Architecture, Jardin, Paysage. L'environnement du château et de la villa aux XV^e et XVI^e siècles*, Atti del colloquio internazionale (Tours 1992), Paris, pp. 45-74.
- CALDANO S., 2014-2017, *Nuove ricerche sull'architettura religiosa nella diocesi di Alba (secoli XI-XII)*, «Bollettino della Società Piemontese di Archeologia e Belle Arti», n.s., LXV-LXVI-LXVII-LXVIII, pp. 7-37.
- CARITÀ P., 1981, *I cabrei settecenteschi: contributi per la storia degli aspetti figurativi del paesaggio agrario in provincia di Cuneo*, in *Agricoltura e mondo rurale*, 1981, pp. 495-521.
- CHIARLONE POGGIO V., 1990, *Proprietà contadina e paesaggio viticolo nell'Albese medievale: La Morra nel XV secolo*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 177-192.
- CHIARLONE POGGIO V., 1991, *La coltivazione della vite a La Morra e Barolo vista da due estimi dei primi decenni del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 149-164.
- CHIARLONE POGGIO V., 1992, *Viticultura e proprietà fondiaria a La Morra nella seconda metà del XVI secolo*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 299-312.
- COCCOLUTO G., 2020, *40 anni per la Granda. Il territorio*, III, Saluzzo, Fossano e la Langa, Cuneo (Storia e Storiografia, LIV).
- COMBA R., 1981, *Le campagne cuneesi e il mare fra l'età medievale e la prima età moderna: alcune riflessioni preliminari sulla base di due documenti inediti*, in *Agricoltura e mondo rurale*, 1981, pp. 225-232.

- COMBA R., 1988a, *Industria rurale e strutture agrarie: il paesaggio del Pinerolese nella prima metà del XV secolo*, «Annali dell'Istituto Alcide Cervi», X, pp. 187-205.
- COMBA R., 1988b, *Contadini, signori e mercanti nel Piemonte medievale*, Roma.
- COMBA R., 1991, *Paesaggi della coltura promiscua: alteni, "gricie" e terre altenate nel Piemonte rinascimentale*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 17-36.
- COMBA R. (a c. di), 1990, *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, Cuneo.
- COMBA R. (a c. di), 1991, *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, Cuneo.
- COMBA R. (a c. di), 1992, *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, Cuneo, 2 voll.
- CONTERNO G., 1979, *Pievi e chiese dell'antica diocesi di Alba*, «Bollettino della SSSAACn», 80, pp. 55-88.
- CROSETTO A., 1981, *Indagini archeologiche alla chiesa di Santo Stefano di Perno nel territorio di Monforte d'Alba*, «Alba Pompeia», II, pp. 21-26.
- CROSETTO A., 1982, *Monforte d'Alba. Chiesa di Santo Stefano di Perno*, «Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte», I, pp. 157-159.
- CROSETTO A., 1983, *Monforte d'Alba. Chiesa di Santo Stefano di Perno*, «Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte», II, pp. 160-161.
- DAL VERME A., 1990, *Vendemmia e vinificazione in Piemonte negli ultimi secoli del medioevo*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 51-67.
- DEGIORGIS G., 2018, *Arte, ambiente e sviluppo turistico. I casi dei paesaggi di Langhe, Roero e Monferrato*, «Langhe Roero Monferrato. Cultura materiale - società - territorio», 14, pp. 29-51.
- FRESIA R., 1991, *Viticultura e proprietà cittadina: Alba nella seconda metà del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 165-186.
- FRESIA R., 1992, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticultura nell'Albese in età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 313-356.
- GERBALDO P., 2007, *Dove l'autenticità è possibile. Società dei viaggiatori moderni e identità del territorio tra La Morra e Santa Vittoria*, in PANERO E. (a c. di), *Creare valore per il territorio*, La Morra, pp. 73-87.
- GHIBAUDI C., 1992, *L'immagine della vite e del vino nella cultura aulica della corte sabauda durante il XVII e il XVIII secolo*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 109-128.
- GRECI R., 1990, *Il commercio del vino negli statuti comunali di area piemontese*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 245-280.
- GULLINO G., 1990, *La vite negli statuti comunali dell'Albese medievale*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 91-109.
- GULLINO G., 1991, *Viti e viticoltori sui colli braidesi del primo Quattrocento*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 131-148.
- GULLINO G., 1992, *Strutture agrarie e viticultura nel Braidese alla metà del Cinquecento*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 279-297.
- GULLINO G., 2008a, *Le bonifiche dei secoli centrali del medioevo*, in LUSSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 126-129.
- GULLINO G., 2008b, *Il territorio al tempo della Peste Nera*, in LUSSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 132-135.

- GULLINO G., 2008c, *La viticoltura tra vigne e alteni*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 162-165.
- LUSO E., 2008a, *La distribuzione nel territorio di pievi e insediamenti monastici*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 92-95.
- LUSO E., 2008b, *La città delle oligarchie*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 104-107.
- LUSO E., 2008c, *Nuovi castelli per nuovi assetti territoriali*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 110-115.
- LUSO E., 2008d, *La dispersione dell'habitat*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 144-147.
- LUSO E., 2013, *Dalla cattedrale romanica alla ricostruzione del vescovo Novelli: l'architettura*, in MICHELETTO E. (a c. di), *La cattedrale di Alba. Archeologia di un cantiere*, Firenze, pp. 61-81.
- LUSO E. - PANERO E. (a c. di), 2008, *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, La Morra.
- MALANDRINO T., 2008, *L'immagine del paesaggio agrario*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 182-185.
- MOLINO B. (a c. di), 2008, *La visita pastorale del vescovo Vincenzo Marino nella Diocesi di Alba (1573-1580)*, Bra.
- NADA PATRONE A.M., 1990, *Il consumo del vino nella società pedemontana del basso medioevo*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 281-299.
- NASO I., 1992, *Cantine signorili: vini, botti e recipienti vinari in Piemonte tra medioevo ed età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 49-69.
- PANERO E., 2008a, *L'organizzazione agraria del territorio*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 34-41.
- PANERO E., 2008b, *Scenari artigianali e produttivi*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 44-51.
- PANERO E., 2008c, *Paesaggi tardoantichi e altomedievali*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 54-55.
- PANERO E., 2008d, *L'abbandono di strutture e spazi pubblici e tracce delle origini del Cristianesimo*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 64-71.
- PANERO E., 2008e, *Un paesaggio di boschi e foreste*, in LUSO - PANERO (a c. di), 2008, pp. 74-77.
- PANERO F., 1990, *L'evoluzione dei patti agrari e la viticoltura nell'Albese fra la metà del secolo XII e la metà del Quattrocento*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 113-141.
- PANERO F., 1991, *Viticoltura, patti mezzadrili e colonia parziaria nel Piemonte centro-meridionale*, in COMBA (a c. di), 1991, pp. 105-129.
- PANERO F., 1994, *Strutture del mondo contadino. L'Italia subalpina nel basso medioevo*, Cavallermaggiore.
- PANERO F., 2011, *Insediamenti umani, pievi e cappelle nella diocesi di Alba e nel Roero fra alto medioevo ed età comunale*, in LUSO E. - PANERO F. (a c. di), *Insediamenti umani e luoghi di culto fra medioevo ed età moderna: le diocesi di Alba, Mondovì e Cuneo*, Atti del convegno (La Morra, 7 maggio 2011), La Morra, pp. 31-89.

- PASQUALI G., 1990, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)*, in COMBA (a c. di), 1990, pp. 17-33.
- PISTARINO G., 1995, *Il millenario di San Quintino di Spigno: cronaca e analisi del convegno*, in LAGUZZI A. - TONIOLO P., *San Quintino di Spigno, Acqui Terme e Ovada: un millenario. Fondazioni religiose ed assetto demo-territoriale dell'alto Monferrato nei secoli X e XIII*, Atti del convegno (Ovada, 27-28 aprile 1991), Alessandria, pp. XV-XXX.
- RODA S., 1981, *Stratificazione sociale e ceti produttivi nel Piemonte sud-occidentale romano, in Agricoltura e mondo rurale*, 1981, pp. 299-313.
- ROGGERO BARDELLI C., 1990, *Vigna del Cardinal Maurizio di Savoia*, in ROGGERO BARDELLI C. - VINARDI M.G. - DEFABIANI V., *Ville sabaude*, Milano, pp. 172-199.
- ROSSO C., 1992, *Un altro Portogallo? I tentativi settecenteschi di esportare i vini piemontesi in Inghilterra*, in COMBA (a c. di), 1992, II, pp. 507-546.
- SALVATICO A., 2004, *L'economia dell'alteno. Viticoltura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna*, Torino.
- SAPIENZA P., 2016, *Langa medievale. Dalla cattedrale di Alba alle pievi di Albese e Monregalese*, Cuneo.
- SERENO P., 1992, *Vigne ed alteni in Piemonte nell'età moderna*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 19-46.
- Theatrum Statuum regie celsitudinis Sabaudiae ducis, Pedemontii principis, Cypri regis*, 1682, Amstelodami.
- USSEGLIO L., 1926, *I marchesi di Monferrato in Italia ed in Oriente durante i secoli XII e XIII*, a c. di PATRUCCO C., Torino (Biblioteca della Società Storica Subalpina, 100).
- Viaggi e coscienza patrimoniale: Aubin-Louis Millin (1759-1818) tra Francia e Italia/Voyages et conscience patrimoniale: Aubin-Louis Millin (1759-1818) entre France et Italie*, 2012, Roma.
- VINARDI M.G., 1992, *"Vigne, crotte, tinaggi, bassi uffici": i locali per la produzione e la conservazione del vino nel Piemonte moderno*, in COMBA (a c. di), 1992, I, pp. 71-90.

www.appuntamentoweb.it
bigbenchcommunityproject.org
bigchairstour.com
www.contemporarytorinopiemonte.it
www.creativamenteroero.it
www.davidtremlett.com
www.ehabitat.it
www.ideawebtv.it
www.michelechiarlo.it
www.museoacieloapertodicamo.it
www.parcoarte.fsrr.org
www.relaissanmaurizio.it
www.targatocn.it
www.travelonart.com

FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI MARZO 2022
PRESSO LE OFFICINE GRAFICHE DELLA COMUNICAZIONE
STRADA SAN MICHELE, 83 - BRA (CUNEO)

Nei territori del Piemonte, a partire dagli anni sessanta-settanta del secolo scorso, di contro ai macroscopici processi di industrializzazione e di urbanizzazione, si è assistito a un numero crescente di iniziative comunitarie di riscoperta, recupero e riattivazione di elementi della tradizione agropastorale e locale. I saggi compresi nel presente volume intendono indagare, in un'ottica di documentazione di nuove pratiche sostenibili, i due elementi più diffusi della vita, dell'economia e della tradizione contadina: il vino e il pane.

Il pane è da sempre il nutrimento per eccellenza. Il suo valore non è, però, esclusivamente nutritivo: esso possiede, infatti, una forte valenza simbolica ed è presente nelle feste e nelle cerimonie. Il vino, in passato, era non solo la principale fonte di reddito per molte famiglie contadine, ma anche bevanda rituale e di intrattenimento, mezzo di evasione e rustico medicamento.

La vitivinicoltura, in particolare, ha costituito e rimane tuttora un'attività primaria in Piemonte, soprattutto nei suoi territori meridionali. Essa è ancora redditizia, pur negli alti e bassi del mercato: ha visto le comunità contadine affrontare le crisi legate alla diffusione di nuovi parassiti come la fillossera – e alla necessità di innovare dalla base il ciclo lavorativo per far fronte a essi – e quelle più frequenti, ma talora non meno devastanti, provocate dalle grandinate.

Per questi motivi, i due prodotti, vino e pane, sono stati selezionati come preziosi indicatori della storia delle comunità e al tempo stesso come potenziali fattori di un rinnovato sviluppo che presti attenzione all'ambiente e alle esigenze degli abitanti del territorio.



Associazione Culturale Antonella Salvatico
Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali
Palazzo Comunale, Via San Martino 1, La Morra
www.associazioneacas.it

