

La produzione della località

Saperi, pratiche e politiche del territorio

a cura di

Gabriella Mondardini

Università degli Studi di Sassari – Dipartimento di Teorie e Ricerche dei Sistemi Culturali
Quaderni del Laboratorio di Antropologia Culturale e Sociale n 7

Indice

- 3 *Prefazione*
- 4 Saperi e luoghi: un approccio sperimentale
Gabriella Mondardini Morelli
- 19 I saperi delle donne: etnografia di un'esperienza di pesca turismo nel Golfo dell'Asinara
Gabriella Mondardini Morelli
- 29 Un territorio e una risorsa locale: il caso della promozione vitivinicola in Planargia
Gabriella Mondardini Morelli
- 37 L'appropriazione e l'organizzazione dello spazio agro-pastorale in due aree culturalmente vicine: la Gallura e la Corsica.
Rossana Carta
- 54 Lo spazio del sacro: villaggi di cumbessias e pratiche dell'abitare
Elena Moreddu
- 70 La produzione della località: paesaggi e percorsi del cibo
Franco Lai – Carmen Bilotta
- Appendice*
- 86 Le barche come testimoni della cultura del mare
Massimiliano Puddu

Prefazione

Questo libro si pone a conclusione di un progetto di ricerca su “Saperi locali e parchi naturali, per una valorizzazione delle risorse umane nel contesto sardo-corso”, condotta in gran parte nel territorio del Nord Sardegna, negli anni 2003-2005. Realizzato con finanziamenti dell’Unione Europea nell’ambito della Cooperazione Transfrontaliera, il progetto ha consentito numerosi momenti di confronto con studiosi dell’Università di Corte, ma anche ricerche in territorio corso, in specie per quanto concerne l’organizzazione dello spazio, i parchi e i mestieri del mare. Hanno collaborato alla ricerca Franco Lai, Rosanna Carta, Monica Vidili e Massimiliano Puddu.

Come puntualizzato in progetto, la ricerca era orientata all’identificazione di saperi, pratiche e prodotti locali, suscettibili di valorizzazione in istituzioni come i parchi e le aree protette, con particolare attenzione al mondo femminile e in settori come la pesca, l’agricoltura, la trasformazione dei prodotti locali, le tecniche gastronomiche, ecc. Da un punto di vista metodologico l’obiettivo era quello di analizzare “casi” specifici in una dimensione comparativa fra Sardegna e Corsica, all’interno del più vasto contesto socio-economico e territoriale dell’area del Mediterraneo centro-occidentale.

In linea con questi obiettivi il gruppo di ricerca ha prodotto numerose pubblicazioni e comunicazioni a convegni, alcune delle quali appaiono anche in questo libro come studi di “casi”, così come indicato nel progetto stesso.

Ma ciò che mi preme qui sottolineare è il risultato scientifico di questa ricerca, che non costituisce una conclusione, ma semmai un crogiuolo sempre presente in questi anni di lavoro, e un punto di partenza per un nuovo progetto di riflessione teorica e pratica empirica: mentre da più orientamenti disciplinari si guarda ai saperi locali come risorsa per lo sviluppo senza problematizzarne a fondo la dimensione storico-culturale, a me pare importante mettere in primo piano e in discussione la produzione della località. La prospettiva è quella di riflettere sui processi di simbolizzazione dei luoghi, sulla storicità di questi processi, sulla dimensione che assumono a fronte della globalizzazione e sui modi di esplorarli.

Non a caso nei saggi che compaiono in questo volume, accanto a riferimenti antropologici classici, che per la varietà degli approcci ben si prestano a fornire contributi nel tentativo di comprendere le dimensioni culturali della località, non sono state trascurate le sollecitazioni più recenti che si concentrano sull’appropriazione locale dei processi di globalizzazione. L’idea ormai diffusa, com’è noto, è che la globalizzazione non produce omogeneità ma singolarità locali, con nuove appartenenze, equilibri o squilibri di potere. Si assiste anche qui ad una trasformazione delle pratiche spaziali che sottolinea la dimensione storica dei processi di simbolizzazione dei luoghi, dove agiscono spinte istituzionali e globali dall’alto insieme a resistenze, aggiramenti e adattamenti dal basso. Sono tratti che compaiono in tutti i saggi presenti in questo volume, che appunto per questo possono essere assunti come materiali di discussione sulla produzione della località.

G. M. M.

Saperi e luoghi: un approccio sperimentale

GABRIELLA MONDARDINI MORELLI

Nel processo diffuso di valorizzazione dei saperi e delle risorse locali, in cui confluiscono obiettivi politici, economici e sociali, lo sguardo degli studiosi trova motivi di interesse conoscitivo, di partecipazione e di riflessione critica.

L'interesse conoscitivo verte sul processo nella sua complessità: luoghi, attività, persone, che un tempo sollecitavano solamente la curiosità degli antropologi, vengono assunti come elementi rilevanti nell'ambito dei progetti di programmazione e di pianificazione economica e territoriale (Colaiani 1997; Antweiler 1998; Angioni 2000, 2003).

All'interno di questi progetti gli studiosi di scienze umane e sociali possono essere chiamati a dare il loro contributo, e le esperienze sono ormai numerose, efficaci e soprattutto istruttive. Infatti è da queste esperienze di partecipazione, siano esse vissute in luoghi lontani come i paesi del terzo e quarto mondo, o in luoghi vicini, come i paesi del Mediterraneo, che emerge la complessità delle situazioni, alimentando una riflessione critica che spinge verso orientamenti di rigore conoscitivo e di onestà e cautela negli interventi operativi (Ingold 1992; Shiva 1993; Milton 1997; Antweiler 1998).

In area mediterranea, preso atto degli effetti socio-ambientali contraddittori dell'industrializzazione, e dei pericoli legati ad una monocultura del turismo non controllata, l'idea portante è proprio quella di partire dalle risorse naturali e umane, ponendo le competenze scientifiche quali mediatrici fra il locale e il globale, in un contesto di cooperazione transnazionale (Lobrano 2002).

Nello specifico di questo contesto, in Sardegna, sono molti i casi dove le istituzioni locali si sono attivate per la valorizzazione delle risorse locali e la tutela ambientale. Penso soprattutto all'istituzione delle aree protette e dei parchi, ma anche a molti progetti di sviluppo economico che puntano sulle specificità territoriali e culturali. Gli esiti di questi interventi non sono ancora ben identificabili, essendo essi ancora troppo recenti e tuttavia si può tentare una prima ricognizione integrando riflessione teorica e ricerca di campo¹.

1. Sapere locale e sapere ufficiale: una partizione problematica.

Una prima riflessione da fare è se ha senso parlare di sapere locale e sapere ufficiale come fenomeni separati.

Per certi versi sapere locale e sapere ufficiale, se per sapere ufficiale intendiamo il sapere scientifico, non hanno ragione di venire considerati separatamente: l'uno e l'altro hanno una base empirica, si fondano entrambi sull'osservazione del mondo "là fuori", come si usa dire. Levi-Strauss, in riferimento a casi etnologici, parla appunto di una "scienza del concreto", ma ne sottolinea anche le differenze rispetto alla scienza

¹ In questa direzione io e i miei collaboratori ci siamo appunto orientati nel corso della ricerca su "Saperi locali e parchi naturali, per una valorizzazione delle risorse umane nel contesto sardo-corso", su cui vedi, oltre ai saggi che appaiono in questo testo, Carta 2004; Lai 2004, 2005, 2005a; Mondardini 2004, 2004a, 2005; Puddu 2005.

moderna, ipotizzando “l’esistenza di due diverse forme di pensiero scientifico, funzioni certamente non di due fasi diseguali dello sviluppo dello spirito umano, ma dei due livelli strategici in cui la natura si lascia aggredire dalla conoscenza scientifica: l’uno approssimativamente adeguato a quello della percezione e dell’intuizione, l’altro spostato di piano; come se i rapporti necessari che costituiscono l’oggetto di ogni scienza, neolitica o moderna che sia, fossero raggiungibili attraverso due diverse strade, l’una prossima all’intuizione sensibile, l’altra più discosta” (Levi-Strauss 1996: 28).

Non è qui il caso di addentrarsi nei meccanismi dei processi del conoscere, che pure sono di grande interesse nell’economia di questo discorso, in quanto sembrano escludere partizioni significative nell’acquisizione della conoscenza (Borofsky 2000: 404, 438). E’ tuttavia opinione diffusa secondo la quale sapere locale e sapere scientifico differiscono quanto al luogo e al processo di acquisizione. Luogo e processo rimandano ad una dimensione storica. E a proposito della dimensione storica non si può non ricordare il lungo, ampio e proficuo dibattito fra antropologia e storia, che ha arricchito ma non confuso le due discipline. Come ha sostenuto pertinentemente Marc Augé, “le due discipline sono legate da un rapporto di contiguità che dipende dalla natura del loro oggetto: se lo spazio è la materia dell’antropologia, si tratta pur sempre di uno spazio storico, e se il tempo è la materia prima della storia, si tratta di un tempo localizzato, e, in tal senso, antropologico” (1997: 15).

Luoghi e processi del conoscere e dei saperi sono necessariamente storici perché investiti da gruppi umani; gruppi umani che condividono, in maniera armonica o conflittuale, simboli significanti. Il pensiero umano, come insegna Clifford Geertz, si forma nel cortile di casa, nel mercato e nella piazza del paese (1988: 59), e i saperi hanno a che fare tanto col pensiero, come elemento di elaborazione individuale, quanto con quel contesto sociale dove avviene lo scambio di simboli significanti che è sì il cortile di casa, il mercato e la piazza del paese, ma anche la scuola, la televisione, internet e quant’altro gli individui incontrano nel corso della loro vita.

E’ difficile dire qui dove finisce il sapere locale e dove inizia quello scientifico, dunque assumerei la partizione esclusivamente come strategia analitica, con le conseguenti schematizzazioni che ne derivano. Così si può sostenere che il sapere locale è quello che si apprende nel proprio gruppo di appartenenza, nei rapporti faccia a faccia, per via orale o “rubando cogli occhi”, perché il sapere locale è in gran parte incorporato nel fare, nelle arti del fare quotidiano, e si impara osservando e facendo (Angioni 1986). Il sapere ufficiale o scientifico, ha invece canali di trasmissione istituzionali organizzati e controllati, dove il linguaggio scritto è dominante. Il sapere locale è legato ad un territorio e ad un contesto sociale preciso, mentre quello scientifico può essere comunicato e trasportato ovunque, indipendentemente dal contesto.

Proprio il localismo, come ha osservato efficacemente Giulio Angioni, costituisce un limite del sapere locale, ma è la subordinazione l’elemento più rilevante che lo dequalifica (2003: 36-41). In effetti, nelle situazioni concrete in cui vengono messe a confronto, le due forme del sapere stanno in genere in condizione asimmetrica: il sapere scientifico è egemone, quello locale è subalterno: “Rispetto ai saperi e alle abilità ‘ufficiali’ da cui si vogliono distinguere, i saperi e le abilità tradizionali, o indigeni o pratici o spontanei o empirici, sono più o meno taciti e impliciti, intuitivi, informali, incodificati e più o meno indicibili. Ma essi sono anche, rispetto ai saperi ‘ufficiali’ egemoni, più o meno subordinati, soggiogati, quando non semplicemente misconosciuti, sia quando si individuano all’interno delle società sviluppate che diciamo occidentali, sia all’esterno nelle società che diciamo del Terzo e Quarto Mondo. I saperi tradizionali

hanno il potere di *poter fare*, ma spesso hanno poco o nulla il potere di decidere che cosa fare, a parte il problema dei mezzi più generalmente economici maneggiati da mani diverse da quelle dei 'portatori' di saperi 'indigeni' ” (Angioni 2003: 37).

Nella relazione occidente e mondi altri l'idea dominante è forse ancor oggi questa: noi abbiamo la scienza, loro hanno la credenza! (Good 1998: 23-33). Ed è in questa relazione di potere che la partizione fra sapere locale e sapere ufficiale prende corpo, e la si coglie nelle situazioni concrete.

Una tendenza letteraria prima, (penso ad esempio a *L'uomo senza qualità* di Musil), e poi una tradizione di ricerca pluridisciplinare e qualificata, che va da Foucault (1971, 1969, 1976), a Wittgenstein (1967, 1978), fino a Bourdieu (1974, 1980) e Michel de Certeau (1975, 1990) e altri, autorizzano a superare la partizione dei saperi e a concentrarsi sull'ordinario, sulle arti del fare e del dire quotidiani. Se partizioni, cesure, discriminazioni vengono fuori, è il contesto storico a rilevarle: nei discorsi, nei silenzi e nelle pratiche.

E le situazioni di contatto fra i saperi appaiono, all'osservazione, varie nei tempi e nei luoghi. Tralasciando i fenomeni di biopirateria, praticati dalle industrie farmaceutiche e agro-alimentari nei confronti delle risorse e dei saperi locali (Shiva 1999), che meriterebbero uno spazio di discussione a sé, faccio riferimento alle mie esperienze di ricerca in Sardegna dove ho potuto identificare realtà diverse e significative. Si tratta di zone di confine, di possibilità ibride tra diversi mondi, tra diverse storie, tra saperi locali e saperi ufficiali. Ci sono casi in cui saperi e pratiche locali entrano in aperto conflitto, altri in cui sembrano accostarsi senza integrarsi, altri ancora in cui i primi sono destinati a soccombere sotto la pressione dei secondi, e, infine, casi di "valorizzazione dei saperi locali". E anche questa è una schematizzazione analitica che, pur fondata su basi empiriche, indica le dinamiche più generali, perché in tutti i casi le pratiche, i vissuti e le relazioni di potere appaiono estremamente complessi.

2. Casi di conflitto

Una situazione di conflitto aperto emerge da una ricerca su "saperi e identità professionale nelle tecniche dell'ostetricia". La ricerca, condotta nel 1996-97, si è basata sulle testimonianze di levatrici continentali, che hanno operato in Sardegna nella seconda metà dell'800, negli anni in cui i comuni andavano dotandosi della levatrice condotta e in Sardegna non si trovavano ancora levatrici diplomate (Mondardini 1999, 2000).

Le fonti sono le lettere che le levatrici scrivevano al "Giornale per le levatrici" e datano dal 1887 al 1899. Vi appaiono lettere dai contenuti vari, che spaziano dalla descrizione dei costumi locali ai casi clinici, dalla pratica professionale alle esigenze della categoria.

Più esperta nel trattare dati etnografici frutto dell'osservazione diretta e di fonti orali, questo caso, che poteva affidarsi esclusivamente alle fonti scritte, mi ha coinvolto in maniera speciale: in primo luogo rispetto al metodo, che mi ha portato a riflettere sulla specificità di un processo di ricerca etnografica, che si è articolato soprattutto in un percorso di lettura; in secondo luogo, fra le prospettive interpretative possibili del materiale etnografico, ho ritenuto di poter privilegiare come rilevante quella che identificava, fra le pieghe della narrazione, un conflitto di saperi in cui si scontravano cultura medica e cultura locale, e, insieme, le identità professionali di empiriche, levatrici e medici (Mondardini 1999).

Nelle lettere emerge un dialogo fra levatrici che operano in Sardegna (Orune, Nuoro, Sorso, ecc.), ma che stabiliscono relazioni con colleghe di area milanese, emiliana, siciliana, quando non anche germanica e sudamericana. Ed è proprio attraverso questa rete di rapporti che si vanno costituendo e consolidando le narrazioni sulla scena del parto, le rappresentazioni di ciò che è giusto o sbagliato, le irrisioni ai saperi, alle pratiche e alle forme simboliche locali.

Così scriveva da Orune la levatrice Felicità Ligorati il 5 Gennaio 1896: “Dirò che in questo paese non bisogna che imponga pulizia, perché tra la poltroneria e la miseria, questa gente, non ne vuole affatto sapere. Io dico che se l’aria di questi siti, non fosse più che sana, quasi tutte le puerpere morirebbero di febbre infettiva, ed invece io le vedo, mancanti di biancheria e anche di letto, partorire sopra un sucido sacco sdraiate per terra, dopo aver mangiato due volte al giorno, pane di orzo cotto in un po’ d’acqua salata con cipolle; al sesto, od al settimo giorno alzarsi sanissime” (a. X, n. 2, 1896: 14).

Come ha giustamente osservato Luisa Orrù, si trattava, per le levatrici, di vincere i pregiudizi acquisiti con la cultura natale della regione d’origine e quelli da formazione, appresi nel frequentare le scuole di ostetricia (Orrù L. 1994: 15). Alla luce della formazione fornita alla levatrice da una scuola di ostetricia che si fonda sulla scienza medica, le rappresentazioni del mondo simbolico tradizionale che riguardano la gravidanza e il parto diventano inutili credenze e insane ridicolaggini. Quello che qui interessa è l’atteggiamento della levatrice che non riesce a capacitarsi del fatto che non funzionano le sue procedure mentali all’insegna del principio di causalità: “le vecchie credenze - scrive Annetta Croci, levatrice a Villanova Monteleone - hanno radici profonde nei loro cervelli e solo il tempo potrà sradicarle e non io... Tali ridicolaggini vanno sempre perdendo terreno e fra qualche altro decennio chissà non scompaiono del tutto, ma frattanto? Si predica al deserto!” (a. XI, n. 1, 1897: 5).

Il sapere appreso nella propria formazione legittima la missione di estirpare dai cervelli delle donne locali le antiche credenze. “Il comune di Villanova, continua la Croci, è provvisto di levatrici patentate dal 1879, e da allora nessuna donna è morta di parto: ... non sarebbe naturale una docilità assoluta da parte delle partorienti ai consigli della medesima? Eh sì, se non ci fossero le vecchie cocciute che vogliono presiedere allo sgravio delle figlie e delle nuore!” (idem).

Il sapere medico, come insegna Michel Foucault, esige corpi docili (1976: 147-185). E in perfetta linea con questo atteggiamento, la levatrice esige una docilità assoluta, tenta di appropriarsi della scena del parto, desidera liberarsi delle altre donne. Solo così potrà procedere alla domesticazione del parto selvaggio, dove “difficilmente si ottiene di farle sgravare coricate perché, dicono le vecchie, sedute hanno più forza di ponzare e poi non imbrattano il letto...” (idem).

A oltre un secolo di distanza alcune pratiche del corpo, che riguardano le posture del parto, ritornano in uso fra i ceti privilegiati che possono riappropriarsi del parto a casa, ovviamente sotto il controllo di equipe mediche di alto livello.

Sempre in merito ai saperi medici, una ricerca in corso in un quartiere della periferia di Maputo, in Mozambico (Mondardini cur. 2002, 2005), mostra che, là dove l’accesso alla medicina è possibile, le pratiche mediche tradizionali e quelle della medicina ufficiale più che integrarsi sembrano procedere in parallelo: i bambini si portano al centro medico, ma a casa si fa la cura “cafreal”, dove cafreal significa selvaggio (Mariano 2002). E dunque la medicina occidentale, che di fatto non è accessibile perché l’80% della popolazione deve affidarsi ai guaritori locali, agisce solo in termini

ideologici, a statuire la propria egemonia, devalorizzando i saperi e i sistemi di cura locali.

3. Assenza di incontro

Un secondo caso di contatto fra saperi riguarda una ricerca su "La memoria della scuola", dove, nel corso di alcuni anni, ho accumulato una grossa quantità di storie di vita raccolte in ambiente urbano e rurale, che attende ancora di essere pienamente elaborata (Mondardini 1996). Vi appaiono informatori nati dalla fine dell'ottocento agli anni fra le due guerre del novecento. Qui, se per sapere ufficiale intendiamo quello scolastico, quello che emerge è che i due saperi sembrano proprio non dialogare. Gli informatori appaiono in gran parte analfabeti di ritorno, e mentre è facile rilevare dati materiali come la struttura scolastica, la disposizione dell'arredo dell'aula, i rapporti fra compagni e con gli insegnanti, pochissimo viene fuori sui saperi appresi a scuola. I riferimenti sono vaghi e inconsistenti anche quando la sollecitazione del ricercatore è mirata e insistente. La scuola non è ancora rappresentata come elemento di promozione sociale. Si tratti di pescatori, di pastori o di contadini, i figli si tolgono dalla scuola non appena si manifesti la necessità di utilizzarli nel lavoro: in barca, nell'ovile (com'è noto anche dal romanzo *Padre padrone* di Gavino Ledda) e nei campi per i maschi; in casa, ad accudire i fratelli più piccoli, per le femmine. I saperi utili alla vita non sembrano provenire dalla scuola. Così una donna di Calangianus nata nel 1914 racconta:

io e Salvatore per la matematica eravamo negati, no, non c'era verso... a me mi piaceva leggere, a leggere già mi piaceva eh, Ghjessummaria!, però la matematica... le tabelline, le operazioni, i problemi... per fare quelle cose se tu non sai le tabelline cosa fai? Le tabelline le ho imparate quando ho avuto la necessità nel negozio, eh per forza... lu bisognu faci lu ecchju curri, ma prima è inutile, non ne studiavo... Tamponi 1999-2000: 181).

E un maschio, nato nel 1913, mostra che il mestiere non c'entrava con la scuola e si apprendeva a casa:

Finita la quinta, subito a imparare il mestiere... o magari l'ho imparato perché mio padre faceva il sugheraio, faceva l'artigiano e quindi ero pronto... già cominciavo anche prima... c'era da aiutare... Prima non c'era attrezzatura... tutto a mano... fatica, fatica... la manodopera non era calcolata... e quindi era un lavoro... di lu ragnu... diciamo noi (Tamponi 1999-2000: 297)

E le testimonianze potrebbero continuare: quando il dialogo cerca di concentrarsi sul sapere, il sapere è quello appreso fuori dalla scuola.

4. Sostituzioni e integrazioni problematiche

Altri esempi riguardano saperi e pratiche che l'innovazione tecnologica rende obsoleti².

E' in gioco, in primo luogo la trasmissione dei saperi. Quando, negli anni '70, si parlava delle industrie come cattedrali nel deserto, nel senso che l'industrializzazione provocava la crisi o la cessazione delle attività tradizionali locali, un elemento, forse

² Mi soffermerò qui in maniera più approfondita, facendo riferimento alla ricerca condotta nell'ambito del progetto "Saperi locali e parchi naturali", su cui vedi una trattazione più ampia in Mondardini 2004a.

poco sottolineato, è stato proprio la rottura del processo di trasmissione dei saperi locali, un fatto che gli anziani, agricoltori, pescatori, pastori e artigiani in genere, non cessano di denunciare.

I saperi locali sono legati a forme storiche di messa in valore del territorio e inseriti in contesti culturali complessi. La messa in valore del mare, per un'economia della pesca, ha comportato l'elaborazione di un sapere particolare che si traduce in precise pratiche dei luoghi. Le pratiche dei luoghi, per i pescatori, si inseriscono in un quadro culturale che, incorporando la tradizione, include processi cognitivi, diritti d'uso, strumenti d'accesso e di prelievo delle risorse che decidono dei singolari percorsi quotidiani, delle scansioni temporali di frequentazione, nonché delle rappresentazioni e dei discorsi che vi si tengono. I sistemi di orientamento per la rotta e la localizzazione dei luoghi di pesca, basandosi su riferimenti visivi a terra, hanno consentito di organizzare lo spazio e segnare luoghi nel mare simbolizzandoli linguisticamente. La pratica, definita "andare a segnali", è iscrizione spaziale di un ordine cognitivo, sociale e simbolico. Andare a segnali è tracciare linee immaginarie che collegano la terra al mare, stabilire assi invisibili, segnare e riconoscere punti dove non sembra identificabile alcun appiglio di orientamento; ma è anche pratica sociale di appropriazione e interdizione, statuizione di diritti d'uso di un piccolo gruppo ristretto, o allargato alla comunità di villaggio (Mondardini 1997). A fronte di queste pratiche dei luoghi, che ancora persistono nella piccola pesca, si trovano quelle delle nuove generazioni di pescatori, dotati di nuove tecnologie di bordo (come il loran e l'ecoscandaglio) che offrono sistemi così precisi per tenere la rotta, trovare la posizione, conoscere la natura dei fondali e la presenza dei pesci, da rendere obsolete le prime. Di qui una nuova relazione con l'ambiente che si traduce in supersfruttamento delle risorse e crisi del settore stesso.

E al seguito vanno in crisi le attività tradizionali collegate alla pesca, penso in particolare ai cantieri e ai saperi dei maestri d'ascia, quei saperi così speciali, personali e segreti che, nei secoli passati, le repubbliche marinare tutelavano vietando ai maestri d'ascia di praticare fuori dei loro territori. Nei piccoli cantieri delle nostre coste ho potuto rilevare straordinarie arti e astuzie del fare (De Certeau 1990, I: 139-169), sostenute da saperi che sembrano aver percorso, a partire dall'antico mondo arabo, le vie del mare, al di fuori dei canoni del sapere ufficiale (Mondardini 1990, 1997).

Se la memoria ha ancora un senso, questi saperi hanno sicuramente un interesse storico-culturale. Non a caso le barche tradizionali e le pratiche dei vecchi maestri d'ascia sono sempre più oggetto d'attenzione da parte di chi pratica la vela e le regate nautiche. Ma quando saperi e abilità tradizionali diventano oggetto di memoria qualcosa è cambiato. Come direbbe Appadurai, "le contingenze della storia, dell'ambiente e dell'immaginazione" hanno accumulato "il potenziale per la produzione di nuovi contesti materiali, sociali e immaginativi" (2004: 241). E questi nuovi contesti, come ho sperimentato direttamente lavorando con soggetti del mondo marinaro, richiedono anche un ripensamento delle "pratiche spaziali" della ricerca etnografica.

4.1. Pratiche spaziali della ricerca

Nella ricerca antropologica la dimensione della località ha rivestito storicamente un ruolo decisamente importante, basti pensare all'enfasi attribuita al *fieldwork*, "lavoro di campo", inteso come il risiedere temporaneamente lontano da casa, in luoghi esotici, sperimentando una immersione totale nella società ospitante. "Essere stati là", come

sottolinea Geertz, diventa, nella scrittura etnografica, una strategia di persuasione dei lettori e la legittimazione della professionalità dell'antropologo (1990). Più recentemente, la critica al modello classico della ricerca antropologica, allorché propone una concezione del lavoro di campo multi-sito (Marcus 1986, 1995; Watson 1977; Hannerz 2002, 2004) non ha perduto, anzi ha ribadito la dimensione della località nella pratica etnografica (Gupta e Ferguson 1997). Basti pensare a James Clifford il quale, per esplorare criticamente le procedure della ricerca etnografica più recente, applica il concetto di "pratica spaziale" elaborato da Michel De Certeau (1990), un concetto che si presta bene per l'esame del lavoro di campo in antropologia, perché in questa accezione " 'lo spazio' non è mai inteso in senso ontologico. E' invece mappato per via discorsiva e viene vissuto concretamente. Una circoscrizione urbana, per esempio, può essere definita fisicamente in base alle griglie delle strade. Ma non costituisce uno spazio fino a che non viene caratterizzata dall'attiva occupazione delle persone, dai loro movimenti al suo interno e attorno a essa. In questa prospettiva non c'è mai nulla di dato a proposito di un 'campo'. Esso dev'essere lavorato, volto in spazio sociale discreto delle concrete pratiche del viaggio interattivo" (Clifford 1999: 72).

Personalmente, nel mio più recente "viaggio interattivo" col mondo marinaro del Nord Sardegna, ho visto modificarsi, rispetto a indagini svolte in passato, non solo le pratiche spaziali³ dei soggetti della ricerca, ma anche la mia posizione, sperimentando una mia ricollocazione spaziale in quanto ricercatrice.

Quando, nei primi anni '70, cominciai ad interessarmi al lavoro e alla vita dei pescatori, i porti dei paesi e dei borghi marinari della Sardegna riservavano spazi apposti al naviglio adibito all'attività di pesca. Si trattasse di porti attrezzati, come Alghero o Porto Torres, o di approdi ancora naturali, come Stintino, Castelsardo e Isola Rossa, andare sul luogo⁴ consentiva sempre di apprendere qualcosa: chi si preparava a prendere il largo prometteva un incontro in un'altra occasione; altri, di ritorno, potevano consentire di fotografare lo sbarco dei pesci mentre commentavano la resa dell'uscita; ma il bottino più ricco di informazioni veniva da chi sostava sulla battigia, intento a manutenzione della barca. Non mancava mai qualche bambino maschio, visibile dal naso in su dietro l'orlo di una barca tirata a secco: quando sarebbero comparse le spalle era già pronto per il mare. Sulla base della scansione dei rientri delle barche si potevano vedere sul posto i commercianti di pesce, ma vi si poteva incontrare anche il maestro d'ascia intento ad una riparazione importante, quando non anche, come nel caso di Stintino, vedere l'intero cantiere all'opera. Luogo di soste e di attraversamenti, di comunicazione e di scambi materiali e simbolici, il porto poteva essere assunto, per la gente e le attività marinare, come "luogo antropologico" per eccellenza.

³ Personalmente ho assunto la concezione di *pratiche spaziali* di Michel de Certeau per cercare di districarmi nella pluralità degli usi odierni dei luoghi del mare (2004a).

⁴ La pratica di campo è consistita qui in visite ripetute che hanno consentito un lavoro di collaborazione coi pescatori, identificabile non nel modello esotico tradizionale ma piuttosto in ciò che gli antropologi definiscono come "profonda frequentazione" (Rosaldo, cit. in Clifford 1999: 75). Riconosco tuttavia la rilevanza della lettura delle etnografie dei classici (Malinowski, Evans-Pritchard, Firth e altri) nella mia formazione, a conferma, nel bene e nel male, che "anche quando le visite e la 'intensa frequentazione' sostituiscono il modello del lungo soggiorno sul posto e della tenda nel villaggio, le eredità del lavoro sul campo esotico, influenzano l'*habitus* professionale del 'campo', concepito ora non tanto come un altro luogo discreto, quanto come un insieme di concrete pratiche di ricerca, di modelli di discrezione, di distanza professionale, di venire e andare" (Clifford, 1999: 120). Vedi anche Hannerz 2004: 35.

Il luogo antropologico, nella nota accezione di Marc Augé, è fonte di identità per chi lo abita e di intelleggibilità per chi lo osserva. A partire dal porto si potevano afferrare i fili di una rete che conduceva al lavoro di mare in tutte le sue diramazioni, ma anche alle famiglie dei pescatori, alle istituzioni e alla più ampia comunità. Non per scelta volontaria, la norma classica del distanziamento prevista per una ricerca etnografica efficace era tuttavia rispettata, ma era una questione di genere: ero io che, nel porto, ero “fuori luogo”. Le donne infatti frequentavano il porto solo in occasioni particolari, per il battesimo delle barche, la festa del santo protettore o per qualche avvisaglia di pericolo per le barche in mare. Sono sempre stata convinta, e lo sono ancora, che una minore distanza, quella consentita ad un ricercatore maschio, avrebbe giovato alla ricerca. Solo grazie ad una frequentazione assidua e a ritorni ricorrenti ho potuto apprendere alcuni elementi importanti del lavoro e della vita dei pescatori: dalle strategie tecnologiche e sociali d’accesso al territorio del mare, (identificare luoghi, nominarli, statuirne diritti d’uso), alle originali dinamiche socio-economiche, religiose, familiari e di genere.

Ma l’oggi scompiglia le carte. Fra gli usi del litorale è il turismo a fare da padrone (Paba, Usai, Vannini 1993; Fadda 2001). L’aspetto che costituisce la peculiarità del turismo isolano è infatti la sua qualità di turismo marino-balneare, con una precisa connotazione spazio-temporale: le presenze confluiscono infatti nelle aree costiere e si concentrano nei mesi di luglio e agosto. Paesi costieri che contano poche centinaia di abitanti, nei mesi estivi ne ospitano decine di migliaia⁵. Quasi ovunque i vecchi porti sono spariti per far posto alle marine da diporto e i pescatori dispersi o ricollocati altrove. In quanto donna negli spazi dei porti non sono più fuori luogo, ci sono turiste che vivono in barca, donne che operano nelle barche adibite alla pesca turismo, donne “all’ombrellone” che fanno opera di promozione per la pesca turismo e i ristoranti galleggianti⁶. Ma il lavoro di ricerca non si è affatto semplificato. I ritorni più recenti nei porti di mare richiedono una rilocalizzazione teorica del progetto in parallelo alla complessità plurale degli spazi concreti. Entro questo contesto complessivo più recentemente mi sono concentrata sul processo interattivo fra le pratiche tradizionali della pesca, le pratiche turistiche e le misure istituzionali di tutela ambientale (2004a). Nell’area costiera del Nord della Sardegna, dove più massivo risulta il flusso turistico, mentre persistono le attività legate alla pesca e sono attivati o in corso di attivazione parchi geo-marini e aree protette, si possono riscontrare pratiche plurime dei luoghi del mare, che si incontrano o si scontrano, e tuttavia convivono a mostrare un sistema complesso di produzione della località.

⁵È importante rilevare che circa il 50% delle strutture ricettive si concentra nelle località costiere che vanno da Alghero ad Olbia (provincia di Sassari), un territorio che costituisce meno di un quarto del totale delle coste isolane, creando aree superaffollate di forte impatto ambientale. Nell’ambito del turismo balneare un rilievo particolare assume il turismo nautico, per il suo impatto diretto sull’ambiente marino. Si pensi ad esempio al caso di Alghero (40.000 ab.), un porto di antica e rilevante tradizione peschereccia, dove oggi, a fronte di un centinaio di barche da pesca si registrano ben 1200 posti barca da diporto e sono in costruzione strutture per ospitarne altri 800. Altri 500 posti barca per uso turistico sono attivati in piccoli porticcioli nelle baie delle coste vicine. Altrove segmenti di costa sono totalmente attrezzati per uso turistico, come nella Costa Smeralda che ospita ben 11 marine con oltre 3000 posti barca.

⁶Una sorta di “effervescenza urbana” (Bovone, Mazzette, Rovati 2005) che assume una sua singolarità, per la sua forma stagionale legata al turismo balneare.

4.2. Pratiche plurime dei luoghi del mare

Le pratiche dello spazio, come ha mostrato Michel De Certeau, nel suo libro *L'invenzione del quotidiano*, sono il risultato dell'intervento individuale e sociale che iscrive nello spazio fisico strategie e possibilità di attività, percorsi e itinerari, anche aggirando i vincoli imposti dall'organizzazione spaziale istituzionale (2005, 141-167). Ponendosi in continuità, ma anche rovesciando l'analisi delle procedure disciplinari e panottiche di Foucault (1976; 1998), egli si concentra sulle pratiche spaziali quotidiane interrogandosi su "quali usi dello spazio corrispondono, dal lato in cui si dà lo sgambetto alla disciplina". In riferimento alla città egli suggerisce di analizzare "le pratiche minute, singolari e plurali, che un sistema urbanistico doveva gestire o sopprimere e che invece sopravvivono al suo deperimento; seguire il pullulare di queste procedure che, ben lungi dall'essere controllate o eliminate dall'amministrazione panottica, si sono rafforzate grazie a una proliferante illegittimità, sviluppandosi e insinuandosi fra le maglie delle reti di sorveglianza, e combinandosi secondo tattiche illeggibili ma stabili al punto da costituire sistemi di regolazione quotidiana e forme di creatività surrettizia nascoste soltanto dai dispositivi e dai discorsi, oggi disorientati, dell'organizzazione osservatrice" (Ivi: 149). Come non pensare alle pratiche plurime dei luoghi del mare⁷ in isole come la Corsica e la Sardegna, dove a fronte della disciplina vigente in materia di pesca, di navigazione, di parchi e aree protette, insistono pratiche tradizionali e innovate di pesca, ma anche pratiche di turisti e diportisti per i quali la navigazione e la predazione delle risorse ittiche si iscrive nel gioco del tempo libero, in parallelo ad un'ampia gamma di attività che coinvolgono lo spazio costiero e marino?

A quanto emerge dalle ricerche più recenti (Mondardini 2004a), le differenti pratiche dei luoghi non sembrano accostarsi pacificamente. Gli anziani pescatori rimproverano ai giovani di volere "tutto e subito", saccheggiando la fauna ittica, e questi a turisti e diportisti di impadronirsi di una preda che spetterebbe esclusivamente ai pescatori professionali. Pescatori e turisti finiscono infatti per condividere, nel periodo estivo, la stessa area batimetrica situata nella fascia acquatica vicina alla costa, perché per i pescatori è il tempo d'estate il "tempo buono" per pescare e il turismo, dal canto suo, è un turismo fondamentalmente balneare e marcatamente stagionale, con presenze elevatissime solo nei mesi di luglio e agosto e quasi nulle nella bassa stagione.

Gi interventi istituzionali, d'altro canto, sono sempre più orientati a favorire il settore turistico piuttosto che la pesca. A fronte delle pratiche dei luoghi dei pescatori, le nuove forme di organizzazione spaziale del territorio impongono nuovi confini, concessioni e interdizioni, che vanno verso una riduzione dello sforzo di pesca e dei pescatori. La stessa legislazione sulla pesca, che divide lo spazio del mare in fasce parallele alla costa dove alcuni tipi di pesca sono consentiti ed altri proibiti, impone una razionalizzazione spaziale che si sovrappone alla mappa a macchie di leopardo costruita nel tempo dai pescatori (Mondardini 1997, 2002). Una soluzione magica viene attribuita alla pescaturismo, sostenuta da un'apposita legge (D.M: 19 giugno 1992). Con questa legge si auspica la possibilità di conversione temporanea dell'attività di pesca in attività turistica, quasi a replicare nel mondo marinaro quanto già in atto e con successo in area rurale-agricola, con l'obiettivo di ridurre lo sforzo di pesca, valorizzando al tempo

⁷ Ho avuto occasione di confrontarmi, su questi temi, presentando una relazione su *Les vieux et les nouveaux usages des lieux marin en Sardaigne* al Convegno "Entre terre et mer. Sociétés littorales et pluriactivités", tenuto all'Université de Bretagne Sud, Lorient, 17-19 ottobre 2002 ed ora in Cérino, Geistdoerfer, Le Boudec e Ploux 2004.

stesso il patrimonio culturale dei pescatori. Ma le esperienze di pesca turismo non sono prive di contraddizioni: coloro che nella propria specializzazione lavorativa trovavano senso e identità, mal si adattano ad una rimessa in gioco in cui tutto è da reinventare, il successo incerto e troppo breve il tempo di attività.

Il tentativo di armonizzare le attività locali con il controllo e la tutela dell'ambiente ha dato vita a iniziative dirette alla costituzione di aree protette e parchi geo-marini. Personalmente ho avuto modo di indagare direttamente su tre di essi nel Nord Sardegna: Tavolara - Capo Coda Cavallo (1998), Isola dell'Asinara e Capo Caccia Isola Piana (2000). Ciò che emerge è in primo luogo una differenziazione delle dinamiche sociali nelle tre aree. Nel primo caso si riscontra un'esclusione totale della partecipazione dei pescatori, che, al tempo della ricerca, minacciavano pesanti reazioni. Nel secondo caso l'idea di un'area marina chiusa intorno all'isola era ben tollerata, essendo l'isola tradizionalmente interdetta per la presenza di una colonia penale. Nel terzo caso, infine, i pescatori avevano preso atto e condiviso l'idea di proteggere l'area, ma forti resistenze venivano da pescatori dilettanti e diportisti.

Nella progettazione di parchi marini e aree protette l'approccio economico istituzionale attribuisce al piano di zonizzazione il ruolo magico di composizione dei conflitti "delineando i livelli d'uso delle risorse, livelli che sono compatibili con l'insieme degli utilizzatori diretti: il turismo commerciale e culturale, la pesca professionale, il traffico marittimo, i residenti ospiti del parco e... la ricerca scientifica" (Gutierrez, Sini 1998: 274). A garanzia che tutto funzioni il riferimento è un modello di gestione per usi multipli del territorio che ben rispecchia la razionalità economica, ma forse meno i fondamenti simbolici dello spazio a livello locale. Come ho potuto constatare in più occasioni l'atteggiamento negativo da parte dei pescatori nei confronti dell'istituzione del parco si associa ad un ordine spazio-temporale fondato sull'idea antica del mare libero, che iscrive le categorie oppostive della loro cultura tradizionale: *spazio aperto/spazio chiuso*. La rappresentazione del territorio del mare si fonda infatti sull'opposizione aperto/chiuso, connotando positivamente lo spazio aperto e negativamente quello chiuso. Per tutti il parco è qualcosa che chiude, che vieta ai pescatori l'accesso, che li espropria dei loro luoghi, per concederli ad altri, ai turisti.

Anche per i turisti l'interdizione di porzioni di mare viene vissuta con fastidio. Pratiche dei luoghi come bagni di mare, vita di spiaggia, escursioni, vela, surf, canoa, ecc. sperimentate come pratiche individuali di distinzione sociale, condividono un'appropriazione della natura nei termini simbolici della ricreazione, della libertà e della trasgressione. Più che un territorio libero, ciò che si cerca è la libertà individuale, di isolarsi, di mostrarsi, di esibirsi nelle forme rituali del tempo delle vacanze. Per i pescatori sentirsi padroni in mare significa conoscerlo, sapere quando e dove andare per guadagnarsi da vivere; per i turisti è più propria l'etichetta coniata per loro come "padroni dell'estate", che invadono paesi, marine e spiagge, orientando le attività locali al proprio servizio, quando non anche relegando i locali al ruolo di "non persone" (Goffman 1959).

Qui le pratiche dei luoghi disegnano in pieno ciò che Alain Corbin ha definito l'armonizzazione dello spazio e del desiderio di riva (1988: 338): si assiste infatti ad un processo di trasformazione dei centri costieri che in tempi brevissimi da paesi tradizionali assumono l'immagine di località balneari. Per i pescatori la trasformazione si traduce in una dislocazione periferica delle strutture portuali e in una periferizzazione dei contesti abitativi, a vantaggio del riuso turistico delle antiche abitazioni e delle marine attrezzate per le barche da diporto.

Gli antichi luoghi dell'abitare, segnati dalla scansione temporale delle pratiche produttive e rituali, si offrono a nuovi fruitori e a nuovi rituali quali spazi di approdo temporaneo e di attraversamento. Lo spazio abitativo tradizionale dei pescatori, disegnato e simbolizzato nei termini dei ruoli di genere, si articola in abitazioni che presentano due aperture verso l'esterno, quella verso il mare e quella verso la terra, identificate rispettivamente come *dietro* e *davanti*. Il dietro è degli uomini e ospita le entrate e le uscite per le attività legate alle barche e al mare, il davanti è delle donne, segnato dall'andirivieni quotidiano di esse, ma anche dai momenti di frequentazione degli uni e delle altre, a sottolineare la socialità degli eventi festivi e familiari. Il riuso turistico delle case dei pescatori e le nuove costruzioni abitative comportano un rovesciamento delle pratiche, dove il godimento del paesaggio iscrive la valorizzazione della "vista a mare" e le modalità di fruizione di finestre, balconi e terrazze nella dinamica sociale del tempo della vacanza.

Si assiste dunque ad una trasformazione delle pratiche spaziali che sottolinea la dimensione storica dei processi di simbolizzazione dei luoghi, dove agiscono spinte istituzionali e globali, insieme a resistenze, aggiramenti e adattamenti dal basso. In questa situazione storica complessa anche l'*habitus* professionale della ricerca intensiva di campo va rinegoziato e riorientato, riconoscendo la difficoltà di abbracciare il contesto spaziale complessivo. Penso alla mia esperienza di ricerca come all'individuazione di "zone di contatto", dove i confini "non sono assoluti e possono essere incrociati da altri confini o affiliazioni anch'essi potenzialmente importanti" (Clifford 1999: 31) da meritare attenzione nel procedere del lavoro. Si tratta di un approccio che definirei "sperimentale", che si concentra su casi esemplari per individuare le dimensioni culturali della località.

5. Un approccio sperimentale

Farò riferimento ai due casi etnografici che compaiono in questo testo, che prendono in esame un'esperienza di pesca-turismo nel Golfo dell'Asinara e un progetto di promozione dell'attività vitivinicola in Planargia.

Il caso della pesca-turismo è stato scelto come un caso di successo, che integra realmente pesca e turismo, trattandosi di una unità operativa che in estate opera in campo turistico, fornendo ai turisti esperienze di pesca nel Golfo dell'Asinara, pranzo a bordo e visita nel parco dell'Asinara, mentre nel resto dell'anno continua a praticare la pesca. Gli operatori sono giovani e affrontano le due attività in maniera innovativa, con una strumentazione tecnologica moderna. Ancora, cosa importante, vi operano donne, che, com'è noto, nella pesca tradizionale sono poco visibili e qui, come emerge dalla ricerca, danno un contributo qualitativo fondamentale. Nel contesto sociale del settore, sostenuto da un'apposita legge (L. n. 41, 1982; L. n. 165 del 10 febbraio 1992, art. 27 bis; D.M. 13 Aprile 1999, n. 293), il caso analizzato costituisce se non l'eccezione, certamente non la regola: per altri operatori l'inadeguatezza della strumentazione, la difficoltà a relazionarsi con persone che cambiano ogni giorno (non bisogna dimenticare che lo spazio della barca è uno spazio ristretto, dove è inevitabile un contatto diretto, che se pure i pescatori sono abituati a praticare coi membri stabili dell'equipaggio, non sempre risulta loro facile adattarsi all'incontro con persone di varia provenienza, età, sesso e status sociale), la necessità di riorganizzare tempi e percorsi, frenano l'efficacia di questa nuova opportunità di lavoro.

L'altro caso esemplare è stato identificato nella regione Planargia, un'area della Sardegna centro-occidentale, dove è in corso un progetto di promozione della produzione vitivinicola locale. Qui, un'esperienza di ricerca confluita nell'allestimento di una mostra-museo del vino (Carta 2004), mi ha consentito di esplorare una situazione in cui si rapportano saperi locali e saperi scientifici, rimodulando i processi di interazione sociale nell'ambito produttivo e distributivo, dove i valori simbolici della tradizione vengono riaffermati e/o reinterpretati nella dinamica locale/globale.

Il progetto, messo a punto dalla Comunità Montana Marghine Planargia, per lo sviluppo turistico dell'area, ha un respiro transnazionale, "finalizzato alla valorizzazione di sei piccole aree di produzione di vini di qualità in Europa". Sono partners del progetto altre cinque istituzioni, in Spagna, Austria, Germania, Portogallo e Isole Canarie, ognuna con un suo vino speciale da promuovere e valorizzare. Per lo specifico dell'area sarda, si trattava di valorizzare, come prodotto locale tipico della Planargia, la Malvasia di Bosa, già noto a livello nazionale in quanto già testato come prodotto D.O.C. A questo progetto hanno collaborato studiosi della Facoltà di agraria dell'Ateneo di Sassari, con analisi dei terreni e interventi migliorativi sia nel processo di allevamento che di vinificazione.

In questo caso c'è un territorio, una risorsa, una tradizione, affiancate da una collaborazione scientifica qualificata e dunque ci sono le premesse per una felice integrazione fra sapere locale e sapere ufficiale. Si tratta ora di vedere quali saranno gli esiti dell'operazione.

Per introdurre questo prodotto di nicchia nel mercato, compare la retorica diffusa che abbonda di aggettivi: così la malvasia, già seducente perché femminile, ha un colore paglierino carico, con riflessi dorati tendenti all'ambrato, il profumo ampio e intenso con marcate note di frutta e di fiori, in particolare albicocca e nuances di miele d'acacia. Che dire poi del sapore, delicatamente dolce e fresco, oppure caldo e pieno dove si riscoprono le note fruttate, lunga e piacevole la sensazione gusto-olfattiva che lo rendono fine ed elegante, armonico ed equilibrato, ecc. Qualcuno lo giudica anche "vino da meditazione"! Insomma questo vino è entrato in un nuovo "ordine del discorso" (Foucault 1972), che si discosta da quello della tradizione. Perché dalle interviste, dai proverbi, dalle poesie, detti e motti di spirito, l'immagine della malvasia appare come la musica di fondo della vita locale, che emerge in primo piano in occasioni particolari, nelle feste, nei battesimi e nei matrimoni, a confermare che, come osserva Levi-Strauss, il cibo solido serve a nutrire, il vino a onorare (1967: 109-110).

Il problema è se e come si inseriscono nei progetti di valorizzazione dei saperi locali questi aspetti sociali e simbolici che hanno dato senso ai saperi e ai prodotti locali. Come ha sottolineato pertinentemente Antweiler (1998: 489-490), nei progetti di sviluppo l'idea di una dicotomia fra i saperi è controproducente; benché la tendenza del sapere scientifico sia quella di ignorare altri saperi, è bene che nella realizzazione dei progetti saperi scientifici e saperi locali interagiscano fra loro. Nelle parole di un anziano produttore locale, apparso nel film *Mondovino*, la produzione e il consumo del vino (in particolare della malvasia), costituisce un'arte e un'etica del vivere che sarebbe bene conservare così com'è, mentre il progetto Vinest va nella direzione di aprire il mercato globale a questo prodotto, valorizzato proprio in riferimento a quell'arte del vivere che costituisce la dimensione culturale della località. Si tratta di un nodo problematico su cui sarà interessante esplorarne gli sviluppi.

Riferimenti bibliografici

- Angioni G. 1986, *Il sapere della mano*, Palermo, Sellerio.
- Id. 2000, *Utilizzare i saperi locali?*, "Erreffe", n. 41, pp. 7-13.
- Id. 2003, *Fare, dire, pensare*, in Angioni G. e Da Re M. G., *Pratiche e saperi. Saggi di antropologia*, Cagliari, CUEC.
- Antweiler C. 1998, *Local knowledge and local knowing. An Anthropological Analysis of Contested "Cultural Products" in the context of development*, "Anthropos", n. 93, pp. 469-494.
- Appadurai A. 2001, *Modernità in polvere. Dimensioni culturali della globalizzazione*, Roma, Meltemi, (ed. or. 1996)
- Arru E. 1998, *Parchi e aree marine protette della Sardegna*, in Gutierrez M., Mattone A., Valsecchi F., *L'isola dell'Asinara. L'ambiente, La storia, il parco*, Nuoro, Poliedro, pp. 259-264..
- Augé M. 1993, *Nonluoghi*, Milano, Elèuthera, (ed. or. 1992).
- Id. 1997, *Storie del presente. Per una antropologia dei mondi contemporanei*, Milano, Il Saggiatore.
- Borofsky R. 2000, *Conoscere e conoscenza nelle attività culturali*, in Id. (a cura di), *L'antropologia culturale oggi*, Roma, Meltemi, pp. 404-424.
- Bourdieu P. 2003, *Per una teoria della pratica*, Milano, Raffaello Cortina Editore, (ed. or. 1974).
- Id. 1980, *Le sens pratique*, Paris, Minuit.
- Bovone L., Mazzette A., Rovati G. 2005, *Effervescenze urbane. Quartieri creativi a Milano, Genova e Sassari*, Milano, Angeli.
- Carta R. 2004, *Un Museo del territorio*, in Lai F. (a cura di), *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, CUEC, pp. 59-64.
- Corbin A. 1990, *L'invenzione del mare*, Venezia, Marsilio, (ed. or. 1988)
- De Certeau M. 1977, *La scrittura della storia*, Roma, Il Pensiero scientifico (ed. or. 1975).
- Id. 1990, *L'invention du quotidien*, Paris, Gallimard.
- Carta R., *Un museo del territorio. Il museo del vino della Planargia in Magomadas*, in Lai F. (a cura di), *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, CUEC, pp. 59-74.
- Clifford J. 1999, *Strade. Viaggio e traduzione alla fine del secolo XX*, Torino, Bollati Boringhieri.
- Colajanni A., *Introduction to Session IV: Use*, in Sanga G. (ed.), *Saperi naturalistici/Nature Knowledge*, preprints degli atti del Convegno internazionale (4-6 dicembre 1997), Venezia Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti.
- Fadda A. 2001, *Sardegna: un mare di turismo. Identità, culture e rappresentazioni*, Roma, Carrocci.
- Foucault M., *La nascita della clinica*, Torino, Einaudi 1969 (ed. or. 1963).
- Id. 1971, *L'archeologia del sapere*, Milano, Rizzoli (ed. or. 1969).
- Id. 1972, *L'ordine del discorso*, Torino, Einaudi (ed. or. 1970).
- Id. 1976, *Sorvegliare e punire* Torino, Einaudi, (ed. or. 1975).
- Good B. 1999, *Narrare la malattia*, Torino, Edizioni di Comunità (ed. or. 1994).

- Gupta A e Ferguson J. J. (a cura di) 1997, *Anthropological Locations*, Berkeley, University of California Press.
- Geertz C. 1990, *Opere e vite*, Bologna, Il Mulino, (ed. or. 1988).
- Id. 1999, *Mondo globale, mondi locali. Cultura e politica alla fine del ventesimo secolo*, Bologna, Il Mulino, (ed. or. 1995).
- Goffman E. 1959, *The presentation of Self in Everyday Life*, Garden City, New York, Doubleday & Company.
- Gutierrez M. M., Sini M. P. 1998, *La gestione delle aree protette. Il parco nazionale dell'Asinara*, in Gutierrez M., Mattone A., Valsecchi F., *L'isola dell'Asinara. L'ambiente, La storia, il parco*, Nuoro, Poliedro, pp. 272-274.
- Hannerz U. 2001, *La diversità culturale*, Bologna, il Mulino (ed. or. 1996).
- Id. 2002, *Among the Foreign Correspondents: Reflections on Anthropological Styles and Audiences*, in "Ethnos", n. 67, pp. 57-74.
- Id. 2004, *Stare là... e là... e là! Riflessioni sull'etnografia multi-sito*, in "Voci", n. 1, pp. 34-47.
- Ingold T. 1992, *Culture and the Perception of the Environment*, in Croll E. e Parkin D. (a cura di), *Bush Base: Forest Farm*, London, Routledge, pp. 39-56.
- Lai F. 2004 (a cura di), *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, CUEC.
- Id. 2005, *Come si costruisce l' "autenticità". Turismo e consumo dei prodotti locali*, in Rami Ceci L. *Turismo e sostenibilità. Risorse locali e promozione turistica come valore*, Roma, Armando, pp. 246-254.
- Id. 2005, *L'acqua e il fuoco nella costruzione del paesaggio della Sardegna centro-orientale* in "Erreffe" n. 51, pp. 85-91.
- Lefebvre H. 1974, *La production de l'espace*, Paris, Anthropos.
- Leroi-Gourhan A. 1977, *Il gesto e la parola*, 2 voll., Torino, Einaudi, (ed. or. 1965).
- Levi-Strauss C. 1967, *Les structures elementaires de la parenté*, Paris, Mouton & Co and Maison des Sciences de l'Homme (ed. or. 1947).
- Id. 1996, *Il pensiero selvaggio*, Milano, EST (ed. or. 1962).
- Lobrano G., *Tutela e valorizzazione dei saperi locali nel Mediterraneo. Il ruolo delle Università, delle Autonomie locali e dei privati. Il Centro sardo-corso di Bonifacio*, Relazione presentata al Seminario Interreg III, Alghero-Bonifacio, 23-27 novembre 2001.
- Marcus G. E. 1997, *L'etnografia nel sistema mondo*, in Clifford J. E Id., *Scrivere le culture. Pratiche e politiche in etnografia*, Roma, Meltemi, (ed. or. 1986).
- Id. 1995, *Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography*, in "Annual Review of Anthropology", n. 24, pp. 95-117.
- Mariano E. C. 2002, *Identificazione degli itinerari terapeutici degli abitanti di Xipamanine, Maputo*, in Mondardini G. (a cura di), *Antropologia della salute in Mozambico*, Sassari, EDES, pp. 73-104.
- Milton K. 1997, *Ecologies: antropologie, culture et environnement*, in "Revue internationale des sciences sociales", n. 154, pp. 519-538.
- Mondardini Morelli G. 1990, *Il mare, le barche e i pescatori*, Sassari, Delfino Editore.
- Id. 1997, *Infanzia, educazione, memoria. Fra antropologia e storia*, in Caimi L. (a cura di), *Infanzia, educazione e società in Italia fra Otto e Novecento*, Sassari, EDES.
- Id. 1997, *Gente di mare in Sardegna. Antropologia dei saperi, dei luoghi e dei corpi*, Nuoro, Istituto Superiore Regionale Etnografico.

- Id. 1998, *Traditional Use Rights in the Small-scale Fisheries and Marine Protected Areas between Sardinia and Corsica*, in Symes D. (ed.), *Property Rights and Regulatory Systems in Fisheries*, Oxford, Blackwell, pp. 188-200.
- Id. 1999, *Narrazioni sulla scena del parto*, Sassari, EDES.
- Id. 2000 (a cura di), *Miti della natura/mondi della cultura. Turismo, parchi e saperi locali in Sardegna*, Sassari, EDES.
- Id. 2000a, *La domesticazione del parto selvaggio*, in Pozzi L. e Tognotti E. (a cura di), *Salute e malattia fra '800 e '900 in Sardegna e nei paesi dell'Europa Mediterranea*, Sassari, EDES
- Id. 2002, *Antropologia della salute in Mozambico*, Sassari, EDES.
- Id. 2004, *Mestieri e saperi locali. Per una valorizzazione delle risorse umane nel contesto sardo-corso*, in Lai F. (a cura di), *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, CUEC, pp. 43-57.
- Id. 2004, *Les vieux et les nouveaux usages des lieux marins en Sardaigne*, in Le Bouedec G., Ploux F., Cérino C. e Geistdoerfer A. (ed.), *Entre terre et mer. Sociétés littorales et pluriactivités*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, pp. 287-301.
- Id. 2005, *Le acque del mare come luogo del limen*, in "Erreffe", n. 52, pp. 75-83.
- Id. 2005, *Drammi del corpo e narrazioni su di esso*, Cagliari, CUEC.
- Orru L., Putzolu F. 1994, *Il parto e la nascita in Sardegna*, Cagliari, CUEC Editrice.
- Paba A., Usai S., Vannini M. 1993, *Il sistema turistico del Nord Sardegna. Analisi dell'offerta turistica*, Sassari, Dipartimento di Economia, Istituzioni e Società.
- Puddu M. 2005, *Archivio sonoro del Laboratorio di Antropologia Culturale e Sociale*, i Mondardini Morelli G. (a cura di), *Drammi del corpo e narrazioni su di essi*, Cagliari, EDES, pp.155-157.
- Sassu A., Lodde S. 2003 (a cura di), *Saperi locali, Innovazione e sviluppo economico*, Milano, Franco Angeli Editore.
- Shiva V. 1993, *Monocultures of the Mind: Perspectives on Biodiversity and Biotechnology*, London, Zeed Books.
- Id. 1999, *Biopirateria. Il saccheggio della natura e dei saperi indigeni*, Napoli, Cuen, (ed. or. 1997).
- Tamponi P. P., *Storie di vita, storie di bambini: una ricerca antropologica a Calangianus*, Sassari, tesi di laurea a.a. 1999-2000.
- Usai S., Vannini M. 1998, *Sostenibilità e valore economico dell'ambiente: implicazioni per la gestione del parco*, in Gutierrez M., Mattone A., Valsecchi F., *L'isola dell'Asinara. L'ambiente, La storia, il parco*, Nuoro, Poliedro, p. 281-288.
- Watson J. L. (a cura di) 1977, *Between Two Cultures*, Oxford, Blackwell.
- Wittgenstein L. 1967, *Ricerche filosofiche*, Torino, Einaudi (ed. or. 1953).

I saperi delle donne: etnografia di un'esperienza di pesca turismo nel Golfo dell'Asinara

GABRIELLA MONDARDINI MORELLI

1. Premessa

Questo capitolo verte sulla partecipazione delle donne allo sviluppo turistico dei centri costieri e prende come area campione un'area nel Nord Sardegna. Nel settore della pesca un elemento innovativo, che offre nuove possibilità di occupazione e impegno delle donne, è costituito dalla pesca turismo ed è su questo fenomeno che intendo concentrare la mia attenzione.

Il lavoro fa parte di una ricerca in corso sui saperi e le attitudini che le donne ereditano dalla tradizione e su come esse si rapportano, con strategie innovative, al coinvolgimento turistico che, a partire dagli anni sessanta del secolo scorso, ha interessato, con una crescita esponenziale, tutto il Mediterraneo e in modo particolare le isole. L'ipotesi guida è che le donne possiedono un patrimonio di conoscenze, abilità e saperi locali specifici, che con opportune strategie possono diventare elementi di crescita e di sviluppo socio-economico¹.

Per quanto riguarda la tradizione le ricerche dirette, condotte soprattutto da antropologhe, in Sardegna e nel Mediterraneo, mostrano una grande varietà di situazioni, che rivelano diversità dello statuto delle donne nei vari gruppi sociali, ma anche una varietà di esperienze e capacità, che costituiscono nell'insieme una notevole ricchezza di risorse umane. Ciò che mi interessa, procedendo nella ricerca, è mettere a confronto queste esperienze.

In Sardegna sono stati condotti studi e ricerche raffinate per quanto riguarda la posizione delle donne nel mondo contadino, agro-pastorale e artigianale (Atzeni 1988; Da Re 1990; Murru Corriga 1999). Questi studi rivelano potenzialità operative su vari fronti, penso in primo luogo alla varietà e originalità nella manipolazione tradizionale dei prodotti alimentari locali, che stanno alla base dello sviluppo dell'agriturismo; alla panificazione, che ha un mercato consistente; e non di meno alla tessitura ed altre attività artigianali in cui si esprime la creatività delle donne.

Sulla posizione delle donne nelle comunità marinare posso invece dare un contributo personale, grazie ad una lunga frequentazione del mondo della pesca e a ricerche specifiche dirette in più occasioni (Mondardini 1988; 1989; 1992).

Dal punto di vista teorico assumo come riferimento un approccio di "genere" e per genere intendo una categoria che consenta l'analisi delle relazioni materiali, sociali e

¹ Una prima formulazione metodologica della ricerca è stata presentata nella comunicazione "Il sapere delle donne e lo sviluppo turistico dei centri costieri", presentata al seminario "Méditerranée Solidaire: Paroles de Femmes", Cargèse (Corse du Sud), il 3-4 novembre 2003; e una discussione del materiale etnografico relativo alla Sardegna nella comunicazione "Les savoirs des femmes et le développement touristique des centres cotiers: le cas de la Sardaigne" presentata all' International Conference AKTEA su "Women in fisheries and aquaculture: Lessons from the past, current actions and ambitions for the future", Santiago de Compostela (Spagna), 10-13 novembre 2004. La versione che appare qui riporta con qualche arricchimento la comunicazione presentata al Convegno Internazionale su Turismo e sostenibilità. "Il ruolo dell'antropologo nella valorizzazione e tutela dei beni culturali e ambientali", Roma, 3dic. 2004.

simboliche fra uomini e donne, così come si articolano nella varietà dei gruppi sociali. In questo ambito ciò che emerge come rilevante, e opportunamente sottolineato dalla letteratura specialistica, è l'aspetto relazionale che emerge in primo piano. Già Paul Thompson, e proprio nello specifico della riflessione sul potere nella famiglia in comunità di pescatori, sosteneva la necessità di esaminare la posizione degli uomini e delle donne in giustapposizione. Il potere, esercitato o subito dagli individui, è, secondo questo studioso, individuabile in un rapporto relazionale modellato storicamente. Per comprendere il cambiamento bisogna prendere in esame come questi rapporti reciproci fra uomini e donne si sono trasformati nel tempo e in contesti particolari, sia nel campo dell'economia che della cultura (1990). Io ho cercato di fare mia questa sollecitazione e di praticare questo approccio nel corso delle mie ricerche.

Da queste premesse discende anche la specificità metodologica della pratica della ricerca, che senza trascurare i dati quantitativi, si orienta su quello che viene comunemente indicato come approccio qualitativo, che si affida alla ricerca di campo e alla pratica dell'osservazione partecipante, alle fonti orali e alle storie di vita².

2. L'eredità culturale

Gli studi specialistici, se pure non ancora numerosi, sono tuttavia efficaci nel mostrare la complessità e la varietà della relazione maschi e femmine nelle società marine. In gran parte dei paesi del mondo è stata registrata la partecipazione delle donne alla produzione, se pure in forme diverse³. Si va dal lavoro a bordo alla raccolta dei pesci da esca, dalla sistemazione dei pesci al rientro dei pescatori, alla vendita diretta. La conservazione dei pesci, dall'essiccazione all'inscatolamento, è quasi sempre affidata alle donne. Io stessa ho condotto una ricerca sul lavoro delle donne in un'industria conserviera a Porto Torres, dove ho potuto rilevare la funzione specifica della manodopera femminile per mediare gli squilibri quantitativi della produzione, attraverso l'elasticità del numero delle donne impiegate e la loro disponibilità ad adattarsi ai ritmi e ai tempi produttivi, differendo il lavoro domestico e contando sulla parentela per la cura dei bambini (1988). Ovunque nei paesi delle coste italiane le donne erano abili nel costruire le reti e rammendarle, fornire d'esca gli ami, partecipare alla commercializzazione e spesso tenere l'amministrazione dell'impresa. L'idea espressa dal proverbio "la moglie è mezzo pane"⁴ ha un significato metaforico denso: in una situazione precaria come quella dei pescatori in cui il reddito non è garantito in tutti i giorni e i mesi dell'anno, spetta alla donna gestire l'economia domestica e mediare le aleatorietà dei mestieri del mare.

Ma ancora più rilevante appare essere il ruolo delle donne a livello della riproduzione sociale. E qui non solo in quanto le donne provvedono alla riproduzione delle nuove generazioni crescendo ed educando i figli in assenza dei loro uomini (e sul peso della madre per i figli è significativo il proverbio "è meglio perdere un buon padre che una

² La bibliografia sull'argomento è oggi vastissima, personalmente devo molto a Paul Thompson (1976) come già espresso in altra occasione (1997).

³ Vedi ad esempio il numero monografico che la rivista *Antropologie marittime* ha dedicato al tema "Statuts et fonctions des femmes dans les communautés maritimes et fluviales", cahier n. 4, Paris, 1992, che contiene anche una bibliografia essenziale.

⁴ Il proverbio, come ho riscontrato personalmente nell'isola di Ponza e in Sardegna, ricorre nelle comunità marinare.

cattiva madre”⁵), ma perché toccano a loro tutte le incombenze che riguardano le relazioni con la comunità, dai rapporti con le istituzioni civili e religiose, a quelli, non meno importanti, parentali e di vicinato. Si tratta di un ruolo sociale e simbolico indispensabile alla conservazione del senso sociale e dell’identità individuale di ogni membro del gruppo.

Ciò che le donne ereditano, da questo contesto culturale, è una notevole capacità di gestione delle risorse e delle relazioni sociali, insieme a spiccate doti di autonomia e intraprendenza. Di tutte queste funzioni, abilità, strategie e saper fare, le donne vanno prendendo sempre più consapevolezza, riconoscendosi in una condizione condivisa e aggregando rivendicazioni comuni. Un esempio eclatante è la partecipazione di una delegazione di donne del Mediterraneo francese al Forum internazionale sulla condizione delle donne nel 1997 a Pekino, proprio in quanto mogli di pescatori (AA.VV. 1997).

In genere le donne possiedono anche un grado di istruzione superiore a quello degli uomini. Anche le nuove strutture tecnologiche, come ha mostrato una ricerca condotta da Hoefnagel e Smits fra le mogli di pescatori tedeschi, consente alle donne di inserirsi con un ruolo più importante nelle imprese di pesca e contare di più rispetto al passato (Hoefnagel e Smits 1999).

In area mediterranea il coinvolgimento turistico delle aree costiere, in specie nelle isole, le ha viste sempre più impegnate, sia nell’azienda familiare che in attività parallele e soprattutto nell’affitto di parti della casa ai turisti. Più recentemente, anche grazie all’apposita legge, le donne sono impegnate anche in istituzioni di pesca-turismo, che gestiscono da terra, a livello organizzativo, quando non anche direttamente, in società con operatori maschi. In questi casi le donne, più degli uomini, si mostrano capaci di operare quell’incontro culturale che la pesca-turismo propone: più disponibili al dialogo, raccontano la vita dei pescatori e forniscono esperienze concrete della cucina marinara locale. Oggi queste possibilità, strategie, e saperi particolari, che sono propri delle donne, cercano di farsi spazio a livello istituzionale, cogliendo le opportunità offerte da nuove disposizioni legislative, quali la pesca turismo e l’ittioturismo.

3. La pesca-turismo

Nell’ambito delle disposizioni legislative nazionali (L. n.41 1982; L. n.165 del 10 febbraio 1992, art. 27 bis; D.M. 13 Aprile 1999, n.293) la pesca turismo viene definita come attività intrapresa “dall’armatore – singolo, impresa o cooperativa – di nave da pesca costiera locale o ravvicinata, che imbarca sulla propria unità persone diverse dall’equipaggio per lo svolgimento di attività turistico ricreative”.

Contrariamente a quanto accade in altri paesi qui la pesca-turismo viene intesa come un’attività integrativa della pesca stessa, per consentire un reddito aggiuntivo in un settore endemicamente precario e contemporaneamente alleggerire il prelievo di una risorsa che in Mediterraneo è sempre più scarsa. Vi è prevista la pratica della pesca sportiva; “lo svolgimento di attività turistico ricreative *nell’ottica della divulgazione della cultura del mare e della pesca*⁶, quali, in particolare brevi escursioni lungo la costa, osservazione delle attività di pesca professionale, ristorazione a bordo o a terra”;

⁵ Proverbio raccolto nell’Isola di Ponza.

⁶ Corsivo mio.

iniziative finalizzate alla conoscenza e alla valorizzazione dell'ambiente costiero e lagunare.

Nell'area campione, che comprende il Compartimento marittimo di Porto Torres, la pesca turismo, coerentemente alla normativa che prevede la conoscenza e la valorizzazione del territorio costiero, assume, come spazi di escursione, aree marine protette e parchi geo-marini, misurandosi con la normativa che disciplina gli stessi. Nel caso dell'area marina protetta denominata "Isola dell'Asinara" (D.M. 13 Agosto 2002 n. 298) alla pesca turismo è consentita la frequentazione della zona B, di riserva generale, sotto il controllo dell'Ente gestore, con gli attrezzi della piccola pesca e con gli attrezzi selettivi di uso locale, ad una distanza non inferiore ai 150 metri dalla linea di costa .

Ciò che si può osservare dall'esame della legislazione è in primo luogo l'enfasi sulla divulgazione della cultura del mare e della pesca, che tuttavia non ha poi un supporto scientifico nella struttura amministrativa nazionale e locale, che insiste esclusivamente sui temi della sicurezza e del contesto biologico-ambientale. Il rischio è che il dettato legislativo orienti in questa sola direzione le pratiche dell'attività, trascurando la valorizzazione e comunicazione della cultura dei pescatori, che all'iniziativa danno senso e originalità e quindi anche la possibilità di valorizzazione dell'attività stessa e la sua durevolezza economica nel futuro. Il mondo femminile non è minimamente preso in considerazione.

4. La consistenza economica

Sia a livello nazionale che regionale è difficile stabilire la consistenza economica del settore, sia dal punto di vista degli addetti, che dei proventi. Infatti gli operatori della pesca turismo sono iscritti nel registro della gente di mare dove compaiono come pescatori, perché come già detto, la pesca-turismo dal punto di vista legislativo, integra la pesca professionale. Per avere dati a livello locale, cioè nei Compartimenti marittimi, non risponde l'Ufficio pesca, ma l'Ufficio sicurezza, che rilascia una licenza, una volta accertata l'idoneità della barca e delle attrezzature. La licenza ha scadenza annuale. Nel Compartimento marittimo di Porto Torres⁷ ho potuto rilevare il numero delle licenze rilasciate nel 2004, i nomi delle barche e le loro caratteristiche, il luogo in cui operano e il numero di persone imbarcabili, compreso l'equipaggio. Le licenze rilasciate sono 29, localizzate prevalentemente a Porto Torres e Stintino, mentre cinque sono in Alghero, una sola a Bosa e nessuna a Castelsardo. La metà delle barche con licenza di pesca-turismo può imbarcare intorno alle 12 persone, mentre le restanti sono di piccole dimensioni, possono accogliere a bordo pochi ospiti e dunque sono scarsamente remunerative. Per ragioni di privacy non è stato possibile avere il nome dei proprietari e la ricerca intorno al personale imbarcato e alle attività connesse, procede sul terreno. Allo stato attuale della ricerca si può sostenere che è esiguo il numero delle donne che operano a bordo, mentre la maggior parte di esse lavora a terra a livello organizzativo e nella preparazione del cibo, e soprattutto "all'ombrellone", come accade a Stintino, cioè a terra, in luoghi strategici dei porti, a fare opera di informazione e promozione.

5. Le pratiche

⁷ Il Compartimento marittimo di Porto Torres Comprende i centri costieri di Porto Torres, Stintino, Alghero, Castelsardo e Isola Rossa, nella Sardegna nord-occidentale.

Descrivo qui un caso esemplare, frutto di osservazione partecipante, che non può certo essere generalizzabile, ma potrebbe costituire un modello di valorizzazione dei saperi e delle attitudini delle donne in ambito della pesca e del turismo. Si tratta della barca *Destriero*, corredata già da qualche anno di apposito sito internet e di una adeguata professionalità degli addetti.

Per fare una escursione di pesca-turismo mi sono rivolta ad un numero indicato su internet, alla voce Pesca-Turismo *Destriero*. Ha risposto una voce di donna che mi ha fornito informazioni essenziali sugli orari, i tipi di escursione, come vestirsi, il costo⁸, il luogo dell'incontro per la partenza, ecc. Alla richiesta di chi sia la persona con cui sto parlando, risponde di essere Antonella, dell'Agenzia Grindi - Servizi turistici. Antonella mi informa che sarò avvisata la sera prima dell'escursione, per conferma, appena ascoltato il bollettino meteorologico.

La sera prima del giorno convenuto arriva la telefonata, è Settimia, quale imbarcata del peschereccio *Destriero*, che mi conferma la disponibilità per la partenza del giorno dopo. Sarà lei a incontrarmi il giorno dopo, al porto, dove scopro un "punto verde", ossia un cartello turistico che indica l'Agenzia dei servizi turistici Grindi, con indicati tre nomi di donna, Antonella, Narcisa e Giovanna. Arriva Settimia, è giovane, graziosa, in maglietta e pantaloni bianchi (le trecce e un cappello che appare sul sito e quindi si ha la sensazione di conoscerla già). Invita i partecipanti a bordo.

L'impresa opera con due barche: il *Destriero* e i *Tre Fratelli*. Scopro che sulla barca *Tre fratelli* è imbarcata Laura, la nipote di Settimia. In ognuna delle due barche c'è anche un capitano e un marinaio. All'andata Settimia sta sul *Destriero*, scelgo di stare su questa barca. Gli ospiti non sono tanti: quest'anno, per le condizioni del tempo, la stagione non va troppo bene. Il destino della pesca-turismo, come quello della pesca è legato alle condizioni atmosferiche. Si parte. Il capitano si è ritirato nella cabina. Il marinaio è in coperta insieme a noi, ma è Settimia a fare gli onori "di barca". "Noi siamo pescatori - esordisce Settimia - in questa giornata potete vedere uno spaccato della nostra vita. Il discorso è che se voi siete su una barca da pesca dovete essere dei pescatori, almeno per un giorno, quindi io vi imbarco, con nome, cognome, data di nascita, luogo di nascita e indirizzo, poi questa sera sarete sbarcati e ritornerete alla vita di tutti i giorni". Procedo quindi a prendere i dati degli ospiti, registrandoli su un grosso quaderno. Passa poi a descrivere le barche. "La barca su cui siamo imbarcati - spiega - è un gozzo moderno, che tuttavia appartiene alla categoria della pesca artigianale, quella che è appena partita (*I tre fratelli*) è un peschereccio che fino a tre anni fa faceva la pesca a strascico, noi l'abbiamo tolta dalla pesca invasiva e gli abbiamo regalato un destino meno distruttivo, perciò quello che farete oggi con noi è l'educazione ambientale, cioè un turismo eco-compatibile". Quindi fornisce indicazioni sul comportamento a bordo: "Se volete spostare le panche, potete farlo, se volete entrare in cabina fatelo tranquillamente, senza chiedere il permesso, dobbiamo stare insieme tutto il giorno, quindi sentirmi dire scusi, permesso, no...,ok? A bordo vale una regola: diamoci del tu e trattiamoci bene. Il mio nome è Settimia, Silvio, il marinaio e il capo-barca Gianuario. Ora salutiamo la madonnina, è la nostra *Stella Maris*, la tradizione marinara vuole che ogni volta che lasciamo il porto la salutiamo e se lo fate anche al ritorno ci fa piacere"⁹.

⁸ L'escursione inizia alle nove del mattino e si conclude alle diciotto di sera, il costo per gli adulti nell'estate 2004 è di 63 euro.

⁹ Alla fine del molo, all'uscita dal porto, c'è una statua della Madonna.

Durante il viaggio cerco di vedere l'attrezzatura di bordo e di dialogare un po' con Settimia. Fornisce informazioni sulle regole imposte dal parco, dove e come si può pescare. Il programma di questa escursione è di andare sul posto di pesca, il Trabuccato, salpare le nasse, poi attraccare a Cala Reale, nell'Isola dell'Asinara, una breve escursione nell'isola, il bagno in una caletta speciale, ritorno a bordo e pranzo, quindi rientro a Porto Torres. Le barche ospitano 3 famiglie con due figli ciascuna dai 6 ai 16 anni, e altri adulti. Appaiono i segnali di cala delle nasse. Settimia si è messa un capellino con visiera, un grembiule di tela cerata e un paio di ciabatte: è lei che si avvicina al verricello, con un gancio tira a bordo la cima del tono delle nasse e inizia a salpare col verricello. Le nasse sono piuttosto piccole, con scheletro di ferro e maglie di canapa, con due aperture. Settimia informa che sulla barca usano anche le reti e i palamiti, ma col tempo cattivo non è possibile fare questa pesca. Il pescato non è molto, una murena, un grosso polpo, un gattuccio, piccoli pesci e bei granchi rossi.

Finito di salpare Settimia, al centro dello spazio di coperta, comincia a spiegare le tecniche di pesca, le tradizioni dei pescatori, le caratteristiche dei pesci: una granseola piccola viene ributtata a mare, il gattuccio viene immediatamente spellato e usato per fare il sugo, infatti Settimia sparisce e dopo un poco si sente un buon odorino. Poi si riprende il cammino e approdiamo a Cala Reale, nell'isola dell'Asinara. Scendiamo a terra. I marinai restano a bordo, Laura e Settimia ci guidano nella visita al parco. All'ombra di un primo rudere Settimia incomincia il suo racconto. E' un racconto lungo, come lei dice fra storia, leggenda e immaginazione. Si prosegue nell'isola. Di ogni edificio, animale o pianta Settimia racconta storie e riferimenti mitici. Ha frequentato un corso di formazione su questi argomenti. Giungiamo infine alla caletta, un mare splendido, dove facciamo il bagno. Gli ospiti si mostrano soddisfatti. E' un caldo forte, torniamo a bordo, questa volta nella barca *Tre fratelli*, dove troviamo una saletta gradevole apparecchiata. Laura ci serve con garbo, con l'aiuto del marinaio più giovane. Il cibo è a base di pesce: insalata di polpi e pomodori, pennette al sugo di granchi, calamari fritti, anguria, caffè e per chi gradisce, mirto. Settimia è scomparsa di nuovo, è in cucina a preparare le porzioni. Il pranzo si dilunga nel pomeriggio, qualcuno si ferma a tavola chiacchierando, altri prendono il sole sulle panchine di bordo. Chiedo ancora qualche informazione a Settimia, ma la vedo stanca, non voglio tormentarla, è una vita che insegno ai miei studenti che non si uccidono gli informatori!

Si torna in porto a velocità sostenuta. Arrivati lo sbarco è lento, ritualizzato. La gente non sembra aver fretta di lasciare la barca. A terra, infine, Settimia saluta tutti con un abbraccio.

6. Le rappresentazioni

Le rappresentazioni e le attese nei confronti della pesca turismo sono riscontrabili a vari livelli: da quello legislativo a quello economico, da quello ambientalista a quello dei fruitori, fino a quello degli operatori e qui, in modo particolare, nell'immagine che ne danno le donne.

Sul fronte legislativo, come già visto, l'intento è quello di rilanciare il settore ittico, inserendolo nell'ambito turistico, facendo leva sul fascino del mare e sulla tradizione socio-culturale dei pescatori.

In ambito economico dalla pesca-turismo si attende una integrazione del reddito degli esercenti, che a causa delle restrizioni di legge e dell'esaurirsi delle risorse, versano in condizioni di crescente precarietà.

A livello ambientalistico la pesca-turismo è vista con favore perché va a costituire una sorta di riconversione temporanea dell'attività di pesca, così da consentire il ripopolamento delle specie ittiche e una sensibilizzazione del pubblico alla conoscenza del mare e alla pesca eco-compatibile.

Gli spazi di promozione dell'attività sono ancora scarsi e, al di fuori di esotizzazioni ridondanti, si riferiscono al mandato legislativo, alla pratiche e alle esperienze consentite. Il sito del Destriero fornisce un diario essenziale delle attività previste, dove sono indicati i percorsi possibili con la messa in primo piano dell'esperienza di pesca. Altri puntano invece sul Parco dell'Asinara, indicando le soste nelle calette e i bagni nelle "acque cristalline" dell'isola. La pesca qui sembra diventare esperienza secondaria. Sul fronte dei fruitori, per l'area specifica, posso far riferimento ad una ricerca condotta in area sociologica nel mio stesso Dipartimento¹⁰. Dai 3000 questionari somministrati agli ospiti della pesca-turismo risulta che il 91% ritiene l'esperienza soddisfacente, gradirebbe poterla ripetere e la consiglierebbe ad amici e parenti. Al primo posto fra le motivazioni che richiamano i turisti è la visita al parco (Paddeu 2003), ma, come ho potuto riscontrare personalmente, dopo l'escursione è diffusa l'idea di avere ottenuto qualcosa di più e di inatteso.

Fra gli operatori c'è chi sostiene che la pesca turismo non è più pesca e la trova un'attività noiosa (Mondardini 2000), chi invece, disponibile al dialogo, al racconto della propria storia, l'apprezza perché consente di essere protagonista, e chi, ancora, ne sottolinea il vantaggio economico.

Ma come appare alle donne?

Le donne che operano a terra, *all'ombrellone*, cioè nei chioschi di informazione per i turisti, non mancano di sottolineare l'importanza del loro ruolo. Quello che si fa in mare è importante, ma è all'ombrellone che si deve saper presentare l'attività, senza questa presenza a terra non si lavora a mare. "All'ombrellone bisogna essere molto serie", e poiché qui operano in genere ragazze giovani, le anziane si avvicinano di tanto in tanto, per controllarle.

E chi opera in mare come Settimia e Laura?

Laura, che opera qui per il primo anno, segue Settimia e apprende il mestiere, studia e le piace questo lavoro che le consente di guadagnare qualcosa nel periodo estivo. Per quanto riguarda Settimia, la cui attività sto seguendo da qualche anno, posso riferire anche in base ad interviste praticate fuori dall'esperienza dell'escursione. Quello che emerge è una matura consapevolezza di sé e del proprio mestiere, in cui si identifica in maniera forte. Si sente professionalmente sicura nella pratica della pesca-turismo ma attribuisce la sua capacità professionale al fatto di praticare la pesca insieme al suo compagno durante tutto l'anno. Incurante del fatto che il mestiere si declina linguisticamente al maschile, Settimia ripete più volte "io sono un pescatore", non accettando di essere identificata come guida turistica, animatrice o hostess di bordo, come amano chiamarsi le cameriere dei ristoranti galleggianti. Dal punto di vista istituzionale è il suo compagno il capitano e il capo-barca, mentre lei, pur avendo i titoli adeguati, è imbarcata come "giovanotto di macchine" ossia mozzo. La cosa non le pesa, sa di svolgere un ruolo importante a bordo dove quello che conta è di essere rispettata. Di fatto l'abbiamo vista rivestire efficacemente una pluralità di ruoli a bordo: dalle pratiche di accoglienza e di assistenza, al lavoro in cucina e al salpamento dell'attrezzatura di pesca.

¹⁰ Si tratta del Dipartimento di Economia, Istituzioni e Società dell'Università degli Studi di Sassari.

Ma è nella *narrazione* la sua forza. Illustra con competenza le tipologie dei pesci pescati, le tecniche di pesca e come si sono trasformate nel tempo, aneddoti e leggende legati al mondo e alla vita dei pescatori. La *cultura del mare* è trasmessa qui in linea materna: contrariamente al suo compagno che appartiene ad un famiglia di pescatori di antica tradizione, lei attribuisce la sua passione per il mare all'eredità dei nonni materni. Del nonno narra le partenze e i ritorni, e della nonna le attese e le corse al porto "col mestolo in mano", al minimo cenno di pericolo per le barche in mare. Gli stessi racconti che riguardano il territorio del parco esulano dalla mitizzazione di una natura paradisiaca incontaminata cara alla promozione turistica. Settimia recupera una storia di uomini che, nella storia dell'Asinara, ingloba le difficoltà dei più antichi abitanti agricoltori e pescatori, dei prigionieri di guerra e dei marinai in quarantena, dei detenuti nella più recente istituzione carceraria, con quelle del nonno e di altri pescatori, che a causa del tempo cattivo erano costretti ad approdare alle coste dell'isola e rimanervi per giorni e giorni prima di poter tornare a rassicurare le loro famiglie.

Quest'attitudine al racconto è più femminile che maschile. Nella mia esperienza di ricerca fra i pescatori ho appreso più dall'osservazione che dalle parole, mentre molto ho appreso dalle donne che, pur non frequentando direttamente il mare mostravano una sorprendente conoscenza delle attrezzature, delle caratteristiche e delle abitudini dei pesci e perfino dei fondali marini. Settimia attinge da questi saperi, apprende e inventa il nuovo, che rappresenta a se stessa (e agli ospiti) come innestato su una tradizione sedimentata che dà senso al suo quotidiano: "Io ho sempre pensato che questa vita la fai solo se dentro c'è l'amore per il mare, se no non la fai. Mio nonno abitava sotto casa mia per cui, probabilmente vivere di riflesso le esperienze, la vita, la cultura marina di mio nonno... io ho sempre detto questa frase - c'è chi eredita soldi e chi eredita passioni - io probabilmente ho ereditato la passione per il mare".

Un altro aspetto che ho cercato di indagare è la relazione di Settimia coi turisti. Una ricerca condotta in una comunità di pescatori di Sennen, nel Sud Ovest dell'Inghilterra, mostrava fra le donne impiegate nel turismo un processo di trasformazione che procedeva da un vecchio atteggiamento di deferenza ad uno di rispettosa distanza (Ireland 1996). Lo stesso si può riscontrare nei paesi di mare della Sardegna. Ma il caso della pesca turismo è particolare. Bisogna prendere in considerazione il luogo dell'incontro che è quello della barca. Per gli stessi pescatori la barca è uno spazio ristretto, che richiede attenzione e rispetto reciproco. Settimia è padrona della situazione, con garbo sollecita gli ospiti a vivere appieno l'esperienza, ad essere "pescatori per un giorno", ritenendo necessaria, proprio per lo spazio ristretto in cui si passa una giornata insieme, una certa intimità, "fare amicizia". E infatti la sera, come ho rilevato in più occasioni, saluta gli ospiti con un abbraccio. Con qualcuno mantiene rapporti anche dopo, nel corso dell'anno con telefonate, cartoline e auguri di Natale.

Per concludere direi che quest'esperienza è un'esperienza di successo, a cui guardano con interesse le associazioni del settore e non solo in Sardegna, ma anche a livello nazionale. Le imprese di pesca-turismo, dapprima isolate, via via che cresce la domanda, vanno aggregando più barche e la parte organizzativa (accogliere le richieste, pianificare le uscite, sistemare i comforts di bordo, ecc.) è in gran parte affidata alle donne che si servono sempre più frequentemente delle tecnologie informatiche. A fronte si va formando un'utenza turistica che apprezza questa "esperienza autentica" e che aspira a replicarla di anno in anno in posti diversi, associandola alla balneazione. Proprio la pesca-turismo, come ho avuto modo io stessa di proporre in più occasioni, per il suo carattere innovativo e la presenza importante delle donne, ben si presta a

mettere in relazione tutti i paesi che si affacciano sul mare, per trovare occasioni di promuovere le specificità naturali e culturali locali ¹¹.E' su queste nuove pratiche spaziali che potrebbe orientarsi il proseguire della ricerca.

¹¹ Opportunamente l'Associazione Nazionale delle cooperative dei pescatori “getta una rete rosa per la pesca”, e attraverso il progetto “Women in the Net” approvato dalla Commissione Europea, si propone di mettere in rapporto telematico le associazioni femminili che operano nella pesca, per rafforzarne il ruolo e le iniziative.

Riferimenti bibliografici

- AA.VV., 1997, *Nous, femmes de pecheurs en Mediterranée*, Paris, Indigo et coté-femmes.
- Atzeni P. 1988, *Il corpo, i gesti, lo stile. Lavori delle donne in Sardegna*, Cagliari, CUEC.
- Da Re M. G. 1990, *La casa e i campi. Divisione sessuale del lavoro nella Sardegna tradizionale*, Cagliari, CUEC.
- Hoefnagel E. e Smits M. J. 1999, *Modern Dutch Fishermen's Wives*, "Europea", V-2, Cagliari, pp. 147-162.
- Ireland M. 1996, *Gender and Class Relations in Tourism Employment*, in Apostolopoulos Y., Leivadi S. and Yannakis A., *The Sociology of Tourism*, London and New York, Routledge, pp. 134-151.
- Mondardini G. 1988, *Spazio e tempo nella cultura dei pescatori*, Pisa, Editrice Pisana.
- Id. 1989, *Storie di vita e di lavoro*, in AA.VV., *Donna e società in Sardegna*, Sassari, Dipartimento di Economia, Istituzioni e Società, Università di Sassari, pp. 33-57
- Id. 1992, *Le statut des femmes dans certaines communautés maritimes italiennes*, in *Anthropologie maritime*, n. 4, Parigi, pp. 171-179.
- Id. 1997, *Infanzia, educazione, memoria. Fra Antropologia e Storia*, in L. Caimi (a cura di), *Infanzia, educazione e società in Italia tra Otto e Novecento*, Sassari, EDES, pp. 111-125.
- Id. (a cura di) 2000, *Miti della natura, mondi della cultura*, Sassari, EDES.
- Murru Corriga G. 1999, *Dalla Montagna ai campidani*, Cagliari, EDES.
- Paddeu S. 2003, *Il parco dell'Asinara: un esperimento in corso*, "Sociologia urbana e rurale", n.70, a.XXV, pp. 71-99.
- Thompson P. 1978, *The voice of the past. Oral history*, Oxford-New York, Oxford University Press.
- Id., *Il potere nel privato. Variazioni esplicative nelle comunità marittime*, "La ricerca folklorica", n.21, Brescia, pp. 7-12.

Un territorio e una risorsa locale: il caso della promozione vitivinicola in Planaria

GABRIELLA MONDARDINI MORELLI

1. Premessa

La mia attenzione per il vino mi deriva da una esperienza di ricerca per l'allestimento di una mostra-museo in Planargia, nell'ambito del progetto *Vinest*¹. Il progetto, messo a punto dalla Comunità Montana Marghine Planargia, per lo sviluppo turistico dell'area omonima, è stato realizzato in quattro anni, dal 1998 al 2002. Si tratta di un progetto transnazionale, "finalizzato alla valorizzazione di sei piccole aree di produzione di vini di qualità in Europa"². Sono *partners* del progetto altre cinque istituzioni, in Spagna, Austria, Germania, Portogallo e Isole Canarie, ognuna delle quali ha proposto un suo tipo di vino da promuovere e valorizzare.

Obiettivo istituzionale per l'area sarda era quello di valorizzare, come prodotto locale tipico della Planargia, la Malvasia di Bosa, un vino con una sua storia "del fare e del dire"³, già noto a livello nazionale in quanto già testato come prodotto D.O.C.

Fra le attività del progetto è stata costituita la Strada della Malvasia di Bosa, che attraversa ben sei comuni, Bosa, Modolo, Magomadas, Flussio, Tinnura e Suni, ognuno dei quali offre una sua specificità nel percorso. Così a Bosa c'è l'agenzia turistica, a Modolo l'agenzia *Vinest*, a Flussio la Cantina sociale e a Magomadas lo spazio per la degustazione e la mostra-museo del vino⁴.

Per l'allestimento della mostra la Comunità montana ha stipulato una Convenzione col Dipartimento di Economia Istituzioni e Società dell'Università di Sassari e io stessa, nell'ambito del Dipartimento, ho coordinato il lavoro con l'aiuto di due ricercatrici esterne⁵.

¹ Nell'ambito del Progetto Interreg III, orientato a esplorare i saperi locali, per una valorizzazione delle risorse umane nel contesto sardo-corso, sono state identificate alcune linee teorico-metodologiche guida, concentrate sui temi che riguardano il dibattito attuale su ambiente e patrimonio, i saperi e le pratiche, le dinamiche del potere e i saperi locali come risorsa. In linea con questi orientamenti teorico-metodologici, (già espressi in, *Metiers et savoirs locaux. Pour une valorisation des ressources humaines dans le contexte sardo-corse*, relazione presentata al Congrès International Environnement et Identité en Méditerranée, Université de Corse, Corte, 3-5 juillet, 2002, ora in *Actes, Tome 2*, pp.249-257), riprendo qui con qualche modifica, la relazione presentata al Congrès International Environnement et Identité en Méditerranée, tenuto a Corte il 19-25 giugno 2004.

² Si veda, a cura della Comunità Montana Marghine-Planargia, con la direzione del dott. Andrea Angioni, *Business plan del Museo del vino e Agenzia VINEST in Planargia*; e nell'ambito dello stesso progetto il *Manuale tecnico di produzione della Malvasia di Bosa*, e a cura di Andrea Angioni, Luigi Secci e Davide Beccu, Guida alla strada della Malvasia di Bosa, Macomer, 2002.

³ In questa ricerca ho infatti preso in considerazione sia le pratiche spaziali del fare che quelle del dire, in linea col dibattito classico nel merito (Angioni G. 2003) e coi suggerimenti teorici di Michel de Certeau 1990, vol. I e la traduzione italiana nella ristampa del 2005.

⁴ La mostra-museo è stata oggi smantellata e non ho alcuna responsabilità sull'uso attuale della struttura.

⁵ Hanno collaborato alla ricerca e allestimento del Museo Rosanna Carta e Valeria Sanna Randaccio.

2. La ricerca: il vino come patrimonio culturale di un territorio

L'idea guida, in armonia con il progetto *Vinest*, non poteva che essere la valorizzazione del patrimonio di saperi locali, così come è andato a costituirsi nel tempo, nel processo interattivo degli uomini con il loro ambiente. Ho ragioni per sostenere che non basta una natura generosa per fornire buoni prodotti, bisogna che la cultura elabori gli strumenti materiali, sociali e simbolici per appropriarsene.

Così per patrimonio locale si intende “un insieme di valori diffuso, di saperi e pratiche, di molte piccole cose, nessuna delle quali particolarmente significativa nel contesto complessivo, ma ognuna dotata di valore in quanto parte di una storia o di un complesso più vasto, con una ricchezza culturale legata a moltissimi aspetti immateriali” (Maggi 2001: 9).

Sulla base di questo assunto le riflessioni iniziali, in linea col mandato istituzionale che concepiva la mostra-museo all'interno di un progetto di promozione delle risorse vitivinicole locali, sono confluite nell'ipotesi di una mostra con finalità educative, da fondarsi sul contesto storico, misurandosi con esso, ma con l'obiettivo prioritario di proiettarsi nel futuro. In questo senso il lavoro poteva considerarsi come uno strumento di valorizzazione dei saperi locali.

Queste forme di valorizzazione si avvalgono anche dell'interpretazione del territorio. In questo contesto l'interpretazione consiste in una pratica comunicativa che non si limita alla semplice informazione su fatti specifici, ma è orientata a trasmettere i significati legati agli oggetti, al loro uso, ai contesti in cui si situano nelle relazioni che gli uomini intrattengono con la natura e fra di loro. Di qui una mostra non solo per ricordare, ma anche per pensare, e quindi comunicare e agire .

3. Un'ipotesi antropologica di base: il cibo solido serve a nutrire, il vino a onorare

Il lavoro si è fondato su un'ipotesi antropologica di base che è andata prendendo corpo fin dai primi approcci di ricerca nel contesto locale. Ancor prima della conclusione delle pratiche burocratiche relative alla convenzione fra la Comunità Montana e l'Università, quasi a sondare la fattibilità e il senso del progetto, ho condotto alcune esplorazioni informali, osservando il territorio e le vigne, visitando cantine private e la cantina sociale di Flussio, e soprattutto conversando con la gente del luogo.

Ho potuto così constatare che la produzione agricola locale si concentra ormai nella produzione vitivinicola, dando vita ad un paesaggio che si presenta tipico rispetto agli impianti di coltivazione, ma singolare per le caratteristiche naturali del territorio: un territorio costituito da una vallata ondulata, protetta nell'entroterra da una corona di colline e affacciata sul mare di ponente, così da esporsi fino all'ultimo raggio di sole del tramonto. E gli impianti dei vigneti s'inerpicano a conquistare le colline, sorretti, nei luoghi più impervi, da una teoria di terrazzamenti.

Nelle cantine private ho notato l'orgoglio dei proprietari e dietro i loro suggerimenti ho cercato di apprendere ad apprezzare il gusto e la qualità dei vini. Mi ha colpito particolarmente rilevare che, in grossi bottiglioni rivestiti di vimini, era conservata la malvasia imbottigliata alla nascita dei figli, e che sarebbe stata aperta il giorno del loro matrimonio.

Nella cantina sociale ho riscontrato il tentativo di inserirsi sul mercato con una gamma di prodotti di nicchia, che puntano sulla qualità e tipicità locale. E' la malvasia a

fare da padrona. Nella cantina si produce infatti Malvasia di Bosa, Spumante Malvasia della Planargia, Grappa di Malvasia della Planargia e pochi altri vini e liquori.

Ma è dalle conversazioni informali con la gente del luogo che venivano gli stimoli più significativi. A Magomadas, sentito il mio interesse per il vino, le donne, incontrate al sole di un pomeriggio di fine inverno, mi dicono che per saperne sul vino devo rivolgermi agli uomini, “loro parlano di vino, mentre noi parliamo di bucati, di vestiti e del corredo delle figlie”. Eppure qualche settimana dopo posso incontrare donne al lavoro nella vigna, intente ad *aissenare* (diserbare a mano), e in paese, una di loro, interrogata su quale sia il bicchiere adatto per offrire Malvasia, mi fa notare che c’è un bicchiere ordinario usato dagli uomini in cantina, e una tipologia di bicchieri della casa, dove quello per la malvasia è piccolo, a calice, senza stelo e decorato a fiorellini, ben diverso dalla *coppa global*, indicata dai sommelier e che si può vedere su internet come propria per la degustazione della malvasia.

Ricordo, fra le prime conversazioni, quella con due uomini di mezz’età, sulla scalinata della chiesa di San Giovanni Battista, a Flussio, dove emergeva una definizione gerarchica dei vini in relazione ai tempi e agli spazi del consumo. La Malvasia, in particolare, veniva segnalata come “il vino della mattina” e, ancor più, come “il vino della festa”. Erano tutti stimoli assai efficaci per evocazioni antropologiche. Infatti gli studi antropologici, sostenuti dalle ricerche dirette, hanno già ampiamente esplorato, nelle prestazioni alimentari diffuse nella tradizione mediterranea, la messa in opera del principio di reciprocità. Il vino in particolare, pur costituendo un prezioso prodotto di scambio commerciale, conserva al consumo speciali forme di reciprocità cerimoniali. E’ Levi-Strauss a sottolinearlo:

... in quelle regioni in cui il vino, costituisce l’industria essenziale, è circondato da un alone mistico che ne fa il ‘rich food’ per eccellenza si manifesta subito una singolare differenza di atteggiamento nei confronti dell’alimento liquido e di quello solido: quest’ultimo rappresenta le servitù del corpo, e l’altro il suo lusso; l’uno serve innanzi tutto a nutrire, l’altro a onorare (trad. it.1976: 108).

L’idea che il vino serva a onorare, nel contesto simbolico del dono e della reciprocità, ha costituito l’ipotesi di partenza della ricerca: gli oggetti della cultura materiale, i processi lavorativi della produzione in vigna, della vendemmia e della vinificazione, potevano trovare il loro senso antropologico nel significato sociale del vino. Se il vino è un bene sociale, la ricerca etnografica, relativamente agli oggetti, ai documenti storici e alle testimonianze scritte e orali, avrebbe mostrato la ricchezza e la complessità delle relazioni sociali messe in opera nella produzione e consumo del vino.

4. Dalla metodologia della ricerca alla metodologia dell’allestimento

Il metodo più efficace per la ricerca e per la sua traducibilità nel percorso narrativo dell’allestimento è stato individuato nell’approccio tecnico economico. Le categorie concettuali di ambiente tecnico, processo tecnico, catena operativa e operazione tecnica, consentono la presa conoscitiva della realtà lavorativa, includendo oggetti, gesti, espressioni linguistiche e relazioni sociali dei processi lavorativi, e di cogliere, al tempo stesso, la ricchezza e la complessità dei saperi che vi operano. Se a questo contesto di pratiche si aggrega l’analisi delle rappresentazioni, colte nell’incontro diretto, nelle storie di vita, nei detti e nella produzione orale e scritta locale, è possibile far emergere il senso sociale che permea i processi produttivi e i prodotti stessi. Alcuni elementi di biodiversità, quali particolari prodotti cerealicoli, viticoli e alimentari in genere, si

spiegano in questo contesto complesso, che include certamente un territorio, ma anche saperi, pratiche e significati sociali (Mondardini 2002).

Nello specifico dell'allestimento della mostra si trattava di ricostruire, sulla base dell'osservazione e delle rappresentazioni fornite localmente, il processo tecnico della produzione del vino nelle sue fasi più significative, che vanno dall'impianto al lavoro in vigna, alla vendemmia e alla vinificazione, fino al consumo (Carta 2004). Il processo tecnico così ricostruito poteva dispiegarsi nella narrazione espositiva dell'allestimento, consentendo agli oggetti esposti di esprimere e comunicare il loro ruolo di testimoni della cultura vitivinicola del territorio.

La loro collocazione all'interno del processo tecnico garantiva infatti una forma efficace di dinamicità e contestualizzazione, evitando l'immagine statica dell' "effetto cantina", che è l'effetto a cui tendono in genere i musei del vino. Il processo tecnico complessivo, articolato nelle specifiche catene operatorie e nelle rispettive fasi operative, si è esplicitato anche attraverso descrizioni sintetiche ma puntuali in appositi pannelli che sono stati distribuiti pertinentemente nel percorso espositivo.

Nell'abitato di Magomadas la mostra è stata ospitata in una dignitosa palazzina, situata dove termina il paese, affacciandosi su una costa ripida che guarda alla vallata e sullo sfondo il mare. La mostra, come già detto, narrava il processo tecnico della produzione del vino, fino al consumo. All'entrata, quasi a costituire un raccordo fra lo spazio della degustazione e lo spazio espositivo, un'immagine di due bicchieri recava la scritta, assunta da Levi-Strauss, che ha ispirato il lavoro: "il cibo solido serve a nutrire, il vino a onorare". I due bicchieri stavano ad indicare che non si beve soli, bere soli è un'aberrazione del consumo del vino. Si partiva poi con la narrazione espositiva, corredata di oggetti, immagini e scritte, che riguardano l'impianto e i lavori nella vigna.

A proposito dell'impianto di una nuova vigna vorrei ricordare che è ancora in uso il rito di fondazione, dove un anziano benedice, con un bicchiere di malvasia, il solco e la prima pianticella, insieme all'operatore dell'impianto. Il rito, mi viene detto, è sentito come augurale della buona resa e dunque sembra conservare la pienezza di significato della ritualità.

Il percorso della mostra proseguiva con oggetti, immagini e descrizioni della vendemmia e vinificazione, passando quindi al processo di invecchiamento e ai vari derivati dell'uva e del vino, e infine al consumo. Insieme ad un vecchio torchio vi si potevano osservare vari contenitori, imbuti e strumenti di misura, fino ad una ricca collezione di etichette gentilmente offerta da un prezioso informatore locale⁶.

L'abilità delle donne bosane nella lavorazione del *filet*⁷ non poteva tralasciare gli spazi del quotidiano che riguardano il consumo del vino: nelle case delle donne più anziane ho riscontrato bicchieri e bottiglie rivestite di pizzo *filet*, a evocare un sapore antico nell'offerta di Malvasia. Piccoli bicchieri e bottiglie rivestite di pizzo *filet* sono state esposte anche nella mostra.

A completare ed arricchire la narrazione espositiva sono stati collocati alcuni pannelli con la descrizione, nelle lingue italiana e inglese, delle fasi operative del processo produttivo. Agli oggetti sono stati aggregati i nomi locali, arricchiti dalla descrizione della funzione degli oggetti stessi.

⁶ Sono grata a Gianni Fois non solo per le etichette, ma anche per le preziose informazioni e la squisita cortesia e ospitalità a Bosa.

⁷ Si veda in proposito, a cura della Scuola media statale di Bosa, *Il filet*, Bosa, anno scolastico 1986-87, stampato con il contributo della Comunità Montana Marghine Planargia.

5. La specificità della malvasia: qualche riflessione conclusiva

La narrazione espositiva, evocando il complesso processo tecnico, che va dal ciclo annuale dei lavori in vigna, alla catena operativa della vinificazione, fino alla messa a mercato e al consumo, intendeva comunicare l'esplicitarsi di saperi e pratiche operative peculiari, nel loro dispiegarsi in prodotti diversificati come i vini di famiglia, ma anche il senso delle tipologie.

Fra queste un ruolo di particolare rilievo è emerso rispetto alla Malvasia. A conferirle un alone magico speciale provvede il mito d'origine del vitigno, che si ritiene importato dalla Grecia da parte di monaci bizantini: i nomi locali *malmasia*, *marvasia*, *malvagia*, ecc., evocerebbero un'antica città del Peloponneso, *Monembasia* o *Monenvasia*, famosa per i suoi vigneti, o forse per il commercio dei vini, mentre alla Grecia rimanda anche il termine *alvarega*, con cui si indica il vitigno, che significa appunto uva greca.

Ma è l'intreccio delle condizioni ambientali e del lavoro dell'uomo a garantirne la qualità e l'aroma inconfondibile. Un'affinata tradizione nella produzione di Malvasia, consolidatasi nelle cantine di Bosa e apprezzata da viaggiatori, letterati ed esperti del settore, ha consentito di ottenere, con D.P.R. del 21 luglio 1972, il riconoscimento DOC, con la denominazione "Malvasia di Bosa", favorendo così una più ampia diffusione della produzione nell'area.

Ovunque le testimonianze scritte e orali ne decantano le proprietà curative e afrodisiache, in un contesto di reciprocità e di scambio sociale. Così in una cantina bosana si possono leggere i versi di Giovanni Nurchi: "*Pro non ti lompere maladia su proste lu digiris e lu dissipas cun tazzas de 'inu bianco e Malvasia*". E, a ulteriore conferma, il detto "*Su dolore a Bosa lu buffana cun malvasia*" (Mastino 2003).

La pratica del dono sembra rivelarsi già nei prodotti della vigna, come recita una filastrocca locale, che del territorio disegna un'immagine di ricchezza e abbondanza:

*A benis comare
a pappare pruna
.....
e in mesu 'inza
b'appo muscadellu
coloridu e bellu
chi nd'attid sa gana
.....
E ua niedda
Ch'el bella e gentile,
b'appo marronzile
e zirone 'e Ispagna⁸*

E continua enumerando tutti i tipi di uva e di frutta quasi ad evocare il paradiso terrestre.

Ma è nella malvasia, più che altrove, che sembra concentrarsi l'interesse e lo spirito del dono: in una etichetta dotta, che reca l'immagine di Dioniso, si legge "*la malvasia è*

⁸ "Vieni comare mia a mangiare prugne ...e in mezzo alla vigna ho un moscatello colorito e bello che ti fa venire voglia di mangiarne.....e uva nera, marronzile e zirone di Spagna...". Cfr. P. Sassu (cura di), Raccolta dei canti popolari di Bosa, Centro di cultura popolare, UNLA, Bosa, 1996, p.122.

mia e la regalo a pochi amici". L'immagine è dotta⁹, ma la didascalia rientra nello "spirito del dono". Bisogna essere nel "circuito del dono" e del ricevere, essere amici, per avere in dono la malvasia. Come ha sottolineato Levi-Strauss "il vino offerto chiama il vino reso, la cordialità esige la cordialità" (1976: 109: 110). Compare così una sorta di ambiguità nel significato sociale del vino, che unisce alcuni e separa altri. Anche l'immagine sollecita alla riflessione. La pluralità delle versioni del mito di Dioniso mostra la complessità, l'ambiguità e l'ambivalenza del significato sociale del vino. C'è la versione tebana, dello straniero in visita, che lascia cadere da sotto il mantello la pianticella della vite. Non può che essere un dio. Infatti nell'antica Grecia la vite e il vino hanno origine divina. Nella tragedia *Le baccanti* di Euripide, si legge: "Ci sono per gli uomini due principi fondamentali. In primo luogo la dea Demetra o la terra, comunque la si chiami. Essa è la matrice, la potenza degli alimenti solidi per i mortali. Vien poi, ma pari in potenza, il figlio di Semele, che inventò e introdusse l'elemento liquido, la bevanda spremuta dal grappolo: questa seda le angosce dei poveri umani quando si abbeverano a sazietà del liquore della vite; fa loro dono del sonno, oblio dei mali quotidiani, ed è l'unico rimedio ai loro affanni. Lo si versa perché lo bevano gli altri dei, lui, un dio, e gli uomini gli devono il bene che tocca loro in sorte"¹⁰. Se Demetra è la potenza civilizzatrice del cibo solido, portando i cereali, Dioniso è la forza civilizzatrice della bevanda. Entrambe le divinità conducono l'uomo dal selvatico al coltivato, dalla natura alla cultura. Ma, sempre nella versione texana, gli effetti del vino sono devastanti: l'ubriachezza fa vacillare, cadere, morire. Il nettare degli dei ha la potenza del veleno. Così nella versione ateniese è sempre Dioniso che riconduce alla misura, alle regole del simposio: "dopo aver mangiato i cibi solidi, la carne e il pane, si offra a ciascuno un dito di vino puro per gustare e sperimentare la potenza, la dynamis del Dio Benevolo" (Detienne 2000: 53). Nelle feste di primavera si porta il vino al Santuario, pregando il dio affinché "l'uso del *pharmakon* sia senza danni e riesca invece salutare" (Idem). Di qui anche il senso e l'uso terapeutico del vino.

Nei quartieri popolari di oggi, il vino conserva le sue proprietà mitiche, ma come osserva Mayol, esso ha qualcosa di più prezioso, costituisce "l'antitristezza simbolica" (Mayol 1990). Anche il "dire" della gente del luogo sembra porsi in questa direzione.

Una poesia di Ottorino Mastino, dal titolo interlocutorio '*Ite est sa cosa pius preziosa?*' così conclude:

*Chie no bùffada Malvasia de 'Osa
e femina no ìschidi basare
tottu dèppede lass'are
peldinde onze cosa¹¹*

Ma il riferimento alla sessualità, che altri hanno sottolineato (Cunnihan 1981: 275), a me è parso secondario rispetto ad un senso di socialità più ampio. Dall'analisi delle

⁹ Si tratta di una copia di un Dioniso di scuola di Prassitele, datata al secondo secolo d.c., rinvenuta a Bosa, nel letto del fiume Temo e che è conservata nel museo Sanna di Sassari (Tronchetti 1978). Sono grata ad Attilio Mastino per l'etichetta e per le preziose informazioni fornite.

¹⁰ Citato in Detienne 2000.

¹¹ "Chi non beve Malvasia di Bosa, donna non sa baciare e tutto deve lasciare, perdendo ogni cosa" (O. Mastino 2003: 305)

testimonianze scritte e orali il riferimento alla malvasia si associa alle occasioni speciali della socialità: il confronto col vicinato, l'onore all'ospite, l'incontro con la comunità.

Ecco allora che la malvasia è il *vino della mattina*, perché, come riferiscono gli informatori, in primavera, quando il vino è pronto, la domenica mattina, dopo la messa, gli uomini fanno il giro delle cantine per controllare e confrontare il grado di invecchiamento e il risultato ottenuto.

Ma la malvasia è anche *il vino dell'ospitalità*, che si offre all'ospite per onorarlo e ricevere onore proprio per la qualità del vino. Qui è ancora vero che “se un uomo offre del vino di sua produzione si aspetta un giudizio che è equivalente al giudizio su se stesso”(Cunnihan 1981: 273). La produzione del vino rivela dunque pratiche di relazione con l'ambiente, ma anche pratiche sociali in cui si giocano il prestigio, l'identità personale e le relazioni di potere.

Ancora la malvasia è *il vino della festa*, il momento della socialità più piena, dove, come nei matrimoni, nel carnevale e nelle feste patronali, è ammesso lo scialo, il lasciarsi andare, eccedere, potremmo dire onorare Dioniso, quale “sopravvivenza dell'arcaica convivialità” (Tagliapietra 2004).

Personalmente alle feste locali sono stata invitata con la rassicurazione che “la malvasia scorrerà a fiumi”. Così nello spazio del profano, come al carnevale di Bosa, e in quello del sacro, alla festa di Sant'Isidoro a Magomadas, dove un gruppo di bambini si è messo in posa per la foto: per loro il vino potrebbe essere un modo di guadagnarsi da vivere, sfuggendo al destino di emigrazione dei loro padri.

Riferimenti bibliografici

- AA.VV. 2001, *IL valore del territorio. Primo rapporto sugli ecomusei in Piemonte*, Torino Londra Venezia, Umberto Allemandi & C.
- Angioni G. 1976, *Sa laurera. Il lavoro contadino in Sardegna*, Cagliari, EDES.
- 1986, *Il sapere della mano*, Palermo, Sellerio.
- 1989, *I pascoli erranti. Antropologia del pastore in Sardegna*, Napoli, Liguori.
- Angioni G. e Da Re M.G. 2003, *Pratiche e saperi. Saggi di Antropologia*, Cagliari, CUEC.
- Atzeni P. 1988, *Il corpo, i gesti, lo stile. Lavori delle donne in Sardegna*, Cagliari, CUEC Editrice.
- Carta R. 2004, *Un museo del territorio*, in . Lai F. (a cura di), *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, CUEC.
- Cirese A. M. 1977, *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, Einaudi, Torino.
- Clemente P. e Rossi E. 1999, *Il terzo principio della museografia*, Roma, Carrocci.
- Counihan C.M. 1981, *Food, Culture and Political Economy: an Investigation of Changing Lifestyles in the Sardinian Town of Bosa*, University of Massachusetts, dissertazione di Ph.D.
- Da Re M. G. 1990, *La casa e i campi. Divisione sessuale del lavoro nella Sardegna tradizionale*, Cagliari, CUEC.
- Detienne M. 2000 *Dioniso a cielo aperto*, Bari, Laterza (ed. or.1986)
- Lai F. (a cura di) 2004, *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, CUEC.
- Leroi-Gourhan A. 1971, *L'homme e la matière*, Paris, Albin Michel (ed. or. 1943).
- Id. 1973, *Milieux et techniques*, Paris, Albin Michel (ed. or. 1945).
- Id. 1977, *Il gesto e la parola*, 2 vol., Torino, Einaudi (ed. or. 1965).
- Levi-Strauss C. 1976, *Le strutture elementari della parentela*, Milano, Feltrinelli (ed. or. 1967)
- Maggi M. 2001, *Il patrimonio locale*, in AA.VV. *IL valore del territorio. Primo rapporto sugli ecomusei in Piemonte*, Torino Londra Venezia, Umberto Allemandi & C.
- Mastino O. 2003, *Bosa. Tra le antiche pietre*, Cagliari, Edizioni Della Torre.
- Mayol P. 1994, *Le pain et le vin*, in De Certeau M., Giard L., Mayol P., *L'invention du quotidien*, vol.2, Paris, Gallimard, pp. 122-143.
- Mondardini G. 1990, *Il mare, le barche, i pescatori*, Sassari, Delfino editore.
- Id. 1997, *Gente di mare in Sardegna. Antropologia dei saperi, dei luoghi e dei corpi*, Nuoro, Istituto Superiore Regionale Etnografico.
- Id. 2002, *Metiers et savoirs locaux. Pour une valorisation des ressources humaines dans le contexte sardo-corse*, in *Actes, Congrès International Environnement et Identité en Méditerranée*, Université de Corse, Corte, 3-5 juillet, 2002, Tome 2, pp. 249-257.
- Murru Corrigan G. 1999, *Dalla Montagna ai campidani*, Cagliari, EDES
- Sassu P. (cura di) 1996, *Raccolta dei canti popolari di Bosa*, Centro di cultura popolare, Bosa, UNLA, p.122.
- Remotti F. (a cura di) 2000, *Memoria , terreni, musei*, Alessandria, Edizioni dell'Orso.
- Tagliapietra A. 2004, *Metafisica dello champagne*, in "Quaderni di MicroMega", *Il cibo e l'impegno*, Roma, Gruppo Editoriale L'Espresso.
- Tronchetti C. 1978, *Un dionysos tauros da Bosa*, "Studi Sardi" XXIV, 1975-77, pp. 179-182.

L'appropriazione e l'organizzazione dello spazio agro-pastorale in due aree culturalmente vicine, La Gallura e la Corsica.

ROSANNA CARTA

1. Le origini dell'habitat disperso in Gallura

In Sardegna lo sfruttamento del territorio era basato in passato su antichi usi comunitari di cui la *Carta de Logu*, risalente al 1395, sanciva, con una regolamentazione precisa e rigorosa, il carattere collettivo della proprietà e lo sfruttamento del suolo sottoposto ad una rotazione forzata.

Fondamentalmente i terreni erano suddivisi in una parte seminata chiamata *vidazzone* e in una parte aperta al pascolo comune chiamata *paberile*, oltre che in *salti* lontani dalle ville in cui, attraverso il pagamento di un *ademprivio* ai feudatari, era possibile farvi pascolare le greggi e fare legna. Tutti questi termini indicano lo sfruttamento collettivo della terra e, in particolare, *ademprivio* può anche significare, “genericamente, l'uso civico della terra” (Masia: 1992).

Tutta l'isola, senza alcuna eccezione di zone, conosceva questo sistema di agricoltura comunitaria e, fino alle trasformazioni legislative del XIX secolo, lo praticava rigorosamente (Le Lannou 1979: 114).

In seguito l' *ademprivio*, in alcuni casi, perse la caratteristica di comunitario e si trasformò in diritto d'uso privato da parte di alcune famiglie. Come scrive Le Lannou, gli stessi signori, ad un certo punto, con il passare del tempo assegnarono, “a titolo personale”, dei vasti appezzamenti di terra a pastori o a coloni. In questo scenario molti, spinti dalla povertà, si rifugiavano nei salti molto lontani dalle ville, privi di difesa e di controllo comunitari, dando luogo quindi ad un popolamento diffuso che ha assunto un carattere vistoso soprattutto in Gallura. Così, facendo riferimento alle fonti, risalendo alle notizie più antiche, vediamo come il Fara nel 1580 (Secchi 1975: 161), riferendosi alla Gallura scrive:

Le popolazioni suddette (dopo lo spopolamento di varie ville) hanno un territorio libero in lungo e in largo, bagnato di sorgenti e corsi d'acqua, con boschi ghiandiferi, per la cui estensione, pastura e caccia supera gli altri. Molti praticano la pastorizia, e con tutta la famiglia conducono una vita agreste sui monti. [...] i pastori [...] vivono sparsi per l'isola talvolta a cielo aperto, e spesso sotto alberi frondosi, o in piccole capanne coperte di paglia e col tetto di sughero e nelle vastissime grotte degli antichi coloni e molti nei nuraghi.

Certo non possiamo ancora parlare di insediamento fisso, ma l' accenno al fatto che i pastori galluresi “con tutta la famiglia conducono una vita agreste sui monti” indica già una particolarità ben precisa della zona. Del resto anche quando avevano raggiunto una certa sedentarietà buona parte dei lavoratori della campagna della Gallura erano soliti, inizialmente, ritornare in paese alla sera e recarsi al mattino, per accudire al bestiame, nei pascoli e nei salti lontani. Come osserva Doneddu essi

facevano capo ai centri abitati, in cui molto spesso rientravano con tutto il bestiame nei mesi invernali, alloggiando parte del bestiame stesso nelle povere case e facendolo svernare nei terreni intorno alle ville, i “prati comunali” (Doneddu 1977: 48).

Esiste però un momento in cui il pastore muta il suo rapporto con la campagna e, quindi, col suo lavoro e anche se “i documenti sono praticamente muti” (Le Lannou 1979: 146) per questo importante periodo di passaggio, è intuibile che il cambiamento sia avvenuto, progressivamente, attraverso un processo quasi naturale, in una situazione storica in cui c’era già stato l’abbandono di alcuni villaggi soprattutto a causa delle incursioni barbaresche e dove, quindi, il successivo popolamento delle campagne ha portato, poco alla volta, all’affermarsi di quel fatto sociale, abitativo e produttivo identificato nell’habitat disperso dello stazzo¹.

Angela Asole afferma che “con il delinarsi di situazioni favorevoli all’agricoltura” si ha un ripopolamento delle campagne nelle desertiche zone estreme dell’isola, quali la Nurra, il Sulcis, il Sarrabus e la Gallura (Asole 1984: 167-168, 173). Ma, mentre per le altre regioni sarde ci furono degli incentivi al ripopolamento da parte del potere politico “con donazioni ai cittadini che ne facevano richiesta”, in Gallura esso si è manifestato come un fenomeno spontaneo, ritenuto legittimo dagli abitanti che consideravano la terra da essi lavorata di loro proprietà e sui quali l’autorità feudale aveva contato sempre molto poco. Non bisogna dimenticare, infatti, che qui il feudatario non aveva praticamente voce in capitolo e che il feudalesimo non aveva costituito quel fenomeno peculiare che poi aveva dato luogo al latifondo. Veniva contestata anzi, in particolare nella provincia di Tempio, anche l’appartenenza delle terre al demanio comunale. Così

in Gallura non era avvenuto il riscatto delle terre feudali, poiché i Comuni avevano negato l’esistenza dei feudi. D’altra parte non esistevano neppure le terre comunali, poiché la loro appartenenza al demanio comunale era contestata dai pastori (Bruschi Brandano 1982: 85).

A ciò si deve aggiungere il fatto che nella prima metà del '700 i ricchi proprietari di bestiame avevano facile accesso all’appropriazione dei terreni comunitari, avendo essi il controllo dei Consigli comunitativi e dei Monti frumentari (Ortu 1998: 199). Dunque l’insediamento sparso gallurese sembra rispondere a “quella costruzione ideologica prima che giuridica”(Idem: 180) che vede nel ministro Bogino e nel Gemelli i più convinti sostenitori dell’abolizione del regime comunitario come indispensabile al “rifiorimento” dell’isola².

L’Editto delle Chiudende, risalente all’anno 1820, non ha perciò modificato di molto l’assetto territoriale della regione. Tale editto stabiliva che ogni proprietario aveva la facoltà di chiudere i terreni non soggetti a servitù e riconosceva la proprietà individuale della terra, fino ad allora quasi sconosciuta in Sardegna. In realtà in Gallura

la Corona consentì a riconoscere, con numerose prammatiche, il fatto compiuto di molte situazioni (Le Lannou 1979: 146),

tanto che i pastori di questa regione, nella seconda metà del 1800, potevano sostenere di essere proprietari di terre. Una testimonianza molto attendibile a questo proposito ci è data dal viaggiatore del 1800 Valery, quando afferma:

La prima di tutte le province sarde che abbia scosso il giogo del feudalesimo fu la Gallura: a ciò bastarono il disuso, che di siffatti abusi è l’emendatore più facile, e pochi tiri di archibugio (Valery in Boscolo 1973: 118).

¹ Lo stazzo, fin dalle sue origini, appare fondamentalmente come una fattoria autosufficiente in cui alla pastorizia, che ne è stata l’attività iniziale ed originaria, si è affiancata presto anche l’attività agricola, dapprima con la coltivazione dei cereali, quindi con la coltivazione del vigneto e dell’orto.

² Più avanti avrò modo di ritornare su questo argomento.

Bisogna d'altra parte aggiungere che era molto difficile per l'autorità pubblica, tra la fine del 600 e l'inizio dell'800, controllare le popolazioni piuttosto ribelli di questa zona della Sardegna, per cui, nello spopolamento diffuso, i pastori e i contrabbandieri, numerosi per i contatti con la vicina Corsica, ebbero buon gioco nell'occupare le terre abusivamente.

Fra le varie cause che influenzarono la nascita dello stazzo non è da trascurare l'immigrazione corsa. In una zona ricca di acqua come la Gallura, con grandi territori desertici, questa realtà economico-sociale si consolidò, nella forma che noi conosciamo, sicuramente anche per l'esempio dato dai Corsi³. L'immigrazione di questo popolo ha interessato la parte settentrionale della Sardegna in diverse tappe e attraverso vari secoli, soprattutto tra il 1700 e il 1800. Lo stesso Le Lannou sostiene che "la Gallura è stata colonizzata per tre quarti da stranieri, i Corsi" (1979: 147). Le cause di tale colonizzazione sono state diverse: molte famiglie di pastori praticavano la transumanza da Bonifacio verso le isole minori e verso le coste sarde, altri fuggivano per motivi politici o a causa di faide familiari. Così sappiamo che nella seconda metà del '700 c'erano nelle isole di La Maddalena stanziamenti fissi, ovvero *stazzi* di pastori corsicani⁴. Furono infatti le isole intermedie ad essere occupate per prime, soprattutto negli anni che vanno dal 1500 al 1700, dagli immigrati corsi che costituivano, in questo modo, una vera e propria comunità in cui sopravvivevano usi e costumi della terra di origine e che, esercitando un'attività eminentemente agro-pastorale, diedero l'avvio, con l'esempio dello sfruttamento della terra ai fini di una produzione di mera autosussistenza e con la successiva costruzione della casa di abitazione, al tipo di insediamento sparso tipico della Gallura. Altri Corsi in seguito si spinsero all'interno della regione, integrandosi con la popolazione autoctona anche per opera della chiesa. Non dimentichiamo, del resto, che la colonia corsa qui presente era dedicata soprattutto a traffici illegali di contrabbando tra le coste della Sardegna settentrionale e la Corsica, per cui i rapporti fra le due isole venivano mantenuti anche attraverso questo tipo di scambio "commerciale". Certamente questa emigrazione ha condizionato tutta la cultura della Gallura, contribuendo in maniera notevole soprattutto alla formazione della sua fisionomia etno-linguistica. In particolare l'esempio del popolo vicino diede un apporto fondamentale, come ho già detto, allo stabilizzarsi di una situazione che, probabilmente, date le caratteristiche ambientali della regione e la contingenza storico-sociale ed economica del momento, si sarebbe comunque manifestata.

Non vi è dubbio che tutti i fenomeni di cui ho finora parlato abbiano favorito in larga misura il sorgere di un tipo di pastorizia stanziale che, come scrive Giuseppe Doneddu, porterà poi, attraverso la "privatività degli ovili" e "le numerose compravendite" degli stessi, alla diffusione dello stazzo (Doneddu 1977).

Una ricca documentazione d'archivio⁵ dimostra, soprattutto attraverso gli atti di compravendita, come in questi anni il cetto pastorale si trasforma via via in cetto

³ Per Corsi si intendono qui sia i nativi dell'isola sia i Toscani e i Liguri che venivano in Sardegna dopo un primo tentativo di emigrazione nella vicina Corsica (Spano 1958; Ciasca 1928).

⁴ Ci informa Le Lannou (1979: 148), facendo riferimento al rapporto dell'ufficiale incaricato dal governo piemontese di una prima ricognizione nelle isole, che "La Maddalena ospitava quattro stazzi molto piccoli, pieni di famiglie molto numerose, tutta gente che aveva ancora in Corsica gran parte dei suoi interessi".

⁵ Cfr. Fondo *Atti Notarili, Originali*, Archivio di Stato, Sassari, 1730-1809.

proprietario⁶, tanto da poter affermare come “con la metà del Settecento si era ormai concluso quel processo di appropriazione di terre incolte, pascolative ed arative iniziato nel periodo spagnolo” (Idem: 80).

Da alcuni testamenti del '700 risulta che il bestiame è stato dato *in pastura* o a *capucho* dai proprietari ai pastori⁷: sicuramente è qui da ravvisare un primo sintomo della trasformazione sociale che, poco alla volta, porterà al consolidarsi della figura del “proprietario-pastore”. Nella documentazione archivistica di questi anni vi sono numerosissimi esempi di contratto agrario genericamente definito “a capucho”. E' questo un contratto di soccida, con cui il pastore, “comunargio minore”, è costretto ad accettare delle clausole che sono tutte a vantaggio del proprietario, “comunargio maggiore”. Con esso si stabilisce che il capitale, cioè il bestiame consegnato, venga restituito immutato alla scadenza: in altri termini ciò significa che il “comunargio minore” deve restituire un numero di capi pari a quello avuto al momento della consegna. Il pastore si impegna a dividere al cinquanta per cento col proprietario tutti i prodotti, vale a dire la lana, il burro, la ricotta, il ricavato dalle vendite dei montoni e dei caproni; a tutto ciò vanno aggiunti “i soliti regali nei periodi stabiliti per usanza”, nei documenti non quantificati; si impegna inoltre lo stesso pastore a “non fare né frode né inganno” (Notaio Masu Balata Giorgio 1749: vol. I, f. 11). La durata contrattuale è, in genere, di otto anni, ma può essere anche più lunga o più breve: ho potuto esaminare, ad esempio, atti in cui essa è di dieci, di nove, ed anche di sei anni. Come ho già evidenziato l'accordo era sfavorevole per il pastore; infatti se alla fine fossero risultati capi in meno, il “comunargio minore” avrebbe dovuto rimpiazzare totalmente il mancante (Notaio Sini Gabriele Giovanni 1738: vol. I, f. 52). Col tempo il pastore, in alcuni casi, alla scadenza del contratto e in presenza di buone annate, con l'accumularsi di capi vivi, poteva avere l'opportunità di mettere assieme un piccolo gregge e di acquistare un appezzamento di terreno. E' allora che si stabilizza la figura di un pastore che è anche proprietario, figura che appare chiara e definita, come ho già detto, tra la prima metà del 1700 e quella del 1800.

Del resto già nella prima metà del 1700 gli atti di vendita di *rebagni*⁸ sono numerosi e stanno a testimoniare quel cambiamento che, nel mondo agro-pastorale, porterà alla nascita dello stazzo. Un atto rogato a Tempio nel 1738 riguarda la vendita di un *rebagno*, ovvero come viene specificato, di un “estazu fabricato posto in Vignola Monti Russu con tutte le sue pertinenze e terreni” (Notaio Santino Michele 1738: vol. II, f. 14). E' la prima volta, fra i documenti da me esaminati, che si fa uso del termine *estazu* per descrivere una realtà simile a quella attualmente conosciuta. In tutte le carte documentarie del periodo successivo gli insediamenti agro-pastorali vengono sempre denominati *estazi*, *stazi* o *stazzi* (Idem: 44).

Questa situazione, relativa alla prima metà del Settecento, appare mutata rispetto a quella precedente. Infatti “negli anni a cavallo tra il Seicento e il Settecento ben pochi

⁶ Questa tesi, sostenuta da Giuseppe Doneddu, trova conferma nell'ampio esame, da me effettuato, degli atti notarili che vanno dalla prima metà del Settecento fino alla seconda metà dell'Ottocento.

⁷ Valga per tutti: Notaio Santino Michele, *Testamento* di Andrea Serra Fara, vol. I, f. 12, a. 1730; *Dichiarazione abbinata ad un inventario di beni*, Vol. f. 11, seconda parte, a. 1749.

⁸ Il termine *rebaño* sta a significare, come appare dai documenti, originariamente, il gregge, in seguito anche il terreno in cui il gregge pascola e poi, con la costruzione della casa, tutto lo stazzo. Si veda A. S. SS., cfr., notaio Santino Michele, vol. II, f. 12, vol. IV f. 79, a. 1738; notaio Pes Carcupino Bernardino, vol. II, aa. 1772-1775; notaio Acotti Proto, vol. IV, f. 149, a. 1809.

pastori possono insidiare il predominio dei nobili nelle *cussorgias*⁹ più lontane di Tempio” (Mele 1994: 25).

In questo periodo era molto facile per i nobili possessori di bestiame impadronirsi dei pascoli, tant'è che nessun aristocratico sentiva la necessità di registrare nei rogiti notarili il possesso delle terre. Quando però, con la metà del secolo, i pastori premono per avere appezzamenti di terre che erano stati fino ad allora "dominio incontrastato" dei nobili, la presenza di numerosi atti notarili che registrano contratti di compravendita di terreni posseduti da aristocratici, testimonia il consolidarsi del cambiamento che si manifesta, come si è visto, con la nascita dell'insediamento stabile. Dunque “a fine Settecento il predominio dell'aristocrazia non sarà più incontrastato” (Idem: 27). Le vendite dei piccoli *rebagni* e la divisione ereditaria minerà definitivamente “l'egemonia” dei signori del bestiame. “Questa evoluzione dei rapporti fondiari in Gallura è nel primo Ottocento perfettamente registrata” (Ortu 1998: 200).

Così si può affermare che se la transumanza ha caratterizzato tradizionalmente la pastorizia della Sardegna, è la stanzialità che distingue quella della Gallura. Nei rari casi in cui i pastori galluresi sono costretti a praticarla, scrive Angius, facendo riferimento a coloro che hanno i pascoli nelle “vidazzoni”, che sono obbligati a “costruirsi due stazzi”. Avviene perciò che

nella invernata i pastori di pecore, che sono in regioni alte ,discendono nelle marine, e nelle estati da molti luoghi della marina ascendono nelle regioni abbondanti d'acqua e di pascolo i caprari e i vaccari (Angius 1833-1856, ed. 1983: 159).

Nel Limbara, ad esempio, era consuetudine per molti pastori trasferirvi d'estate il bestiame. Col tempo, avendo negli anni occupato sempre lo stesso appezzamento di terreno, hanno finito col considerarlo di loro proprietà (Bruschi Brandano 1982: 85). A questo proposito c'è chi sostiene che

col ripopolamento della Gallura è nata la pratica della proprietà individuale dei terreni, spesso ferocemente difesi e contesi dalla pari avidità altrui ed è mancato un uso “comunista” degli stessi come invalso nelle campagne del resto della Sardegna (Mossa 1994: 11).

La Gallura pastorale mostra dunque un assetto territoriale essenzialmente basato sulla proprietà privata, con connotazioni ben definite tra la fine del 1600 e gli inizi del 1700 (Doneddu 1977).

Qui l'agricoltura e l'allevamento sono sempre stati complementari alla silvicoltura e la contrapposizione netta tra mondo contadino e mondo pastorale, tipica della Sardegna in generale, non è storicamente avvenuta. Come Angius ci informa "fu intorno al 1790 che cominciarono i pastori galluresi a dedicarsi ai lavori agrari" (Angius 1983: 146). Riferendomi ancora alle fonti, ricordo che Della Marmora scrive in proposito:

Si vede da qualche anno un aumento sorprendente della quantità di cereali coltivati attorno agli stazzi; [...] così i proprietari di questi stazzi annettono oggi tanta importanza ai prodotti dei loro campi quanta a quella del bestiame. [...] siamo senza dubbio all'inizio di un incivilimento sociale di tutte queste famiglie sparse e in parte nomadi. [...] I delitti causati da vendette, risultato ordinario della vita pastorale ed i furti di bestiame

⁹ La *cussorgia* nasce come un tipo di concessione, da parte dei signori, di una porzione di terra sottratta allo sfruttamento collettivo e assegnata a pastori o a coloni (Le Lannou 1979: 140-146). All'interno di esse in Gallura sorgono più stazzi. Qui col tempo il suo significato giuridico si è perso e attualmente sta ad indicare un agglomerato di stazzi caratterizzato da rapporti comunitari e di vicinato.

diminuiranno coll'aumentare del numero di coltivatori, che sono pacifici per istinto e per interesse (Della Marmora 1826, 1838: 307-308).

Abbiamo visto del resto come l'orientamento legislativo e istituzionale sabaudo fosse volto in questa direzione¹⁰ e come, già nella seconda metà del '700, il Gemelli auspicasse per l'isola uno sfruttamento agricolo più razionale e la costruzione di casine nei fondi che ne avrebbero consentito un miglioramento economico (Gemelli 1776).

Comunque, a parte l'evidente contrasto fra queste proposte e la realtà locale, basata fundamentalmente su un ordinamento feudale e su una rigida politica fiscale del governo piemontese¹¹, mi pare di poter dire che in Gallura, con l'insediamento stabile dello *stazzo* avviene, in una certa misura, ciò che l'economista del '700 aveva auspicato: il pastore-agricoltore risiede con la sua famiglia nel fondo e anche se l'allevamento continua ad essere brado, lo sfruttamento della terra è fatto in maniera razionale, legato come è ad una organizzazione spaziale, sociale e lavorativa parcellizzata (Lai 2003).

Questo caso può essere un esempio del ruolo che le comunità hanno, anche se non molto spesso, di influenzare le scelte dell'intervento istituzionale nelle modalità di pianificazione del territorio. In questa regione, sebbene non vi sia piena contemporaneità di intenti, mi pare di poter sostenere, pur aderendo alla tesi del geografo Pierre George (1988) che pone in risalto anche le motivazioni storiche e culturali di certe scelte di insediamento e di organizzazione del territorio, che la comunità abbia dato, in qualche misura, risposte basate su pratiche lavorative rivolte verso una razionalità produttiva che si incontrano con il discorso istituzionale calato dall'alto. Certo è che la conduzione dei suoli qui si configura con tratti originali rispetto alle altre regioni dell'isola. Forse non è azzardato affermare che lo *stazzo* rappresenta una fase più evoluta dell'economia pastorale sarda, anche se non ne prescinde e ne ha buona parte delle caratteristiche, specialmente per quanto riguarda i sistemi di allevamento e i metodi di coltivazione.

Questa economia dunque, dopo una prima fase imperniata sulla pastorizia, cambia fisionomia, arricchendosi anche di una attività agricola molto rilevante quando, con l'insediamento del nucleo familiare, crescendo i bisogni, si sviluppa con una precisa organizzazione del lavoro che darà origine ad una fitta rete di connessioni di saperi e di mestieri che persisteranno nel tempo. Si può dire, quindi, che in Gallura la figura del pastore isolato non esiste, almeno non più dopo la nascita dello *stazzo*; esiste, invece, la figura del pastore-agricoltore, che lavora in uno spazio territoriale e culturale che è luogo di significati sociali, economici e giuridici.

2. Crisi e prospettive di rilancio di una cultura tradizionale

In passato l'estensione media degli stazzi oscillava tra i venti e i quaranta ettari, erano numerose le proprietà comprese tra i dieci e gli ottanta ettari, poche quelle al di sopra

¹⁰Faccio riferimento, in particolare alla *Legge delle Chiudende* del 1820 con cui si voleva, fra l'altro, agevolare e migliorare l'agricoltura che in Sardegna, fino ad allora, era stata trascurata a favore della pastorizia.

¹¹Francesco Gemelli non ha tenuto conto che i suoli della Sardegna soltanto in minima parte potevano essere convertiti all'economia agricola, poiché, per loro natura, risultavano essere più adatti al pascolo brado e, del resto, una loro riconversione avrebbe presupposto investimenti, da parte della Corona, impensabili. Sostanzialmente questa "mistica del miglioramento agrario (mostra) l'incomprensione di una struttura sociale sottostante che non era solo arcaica" (Masia 1992: 33, 112).

dei cento ettari (Le Lannou 1979: 220). In seguito, le divisioni familiari hanno contribuito a ridurre ulteriormente la superficie.

Tradizionalmente la coltura principale degli stazzi era il grano, seguito dall'orzo, dall'avena, dalle fave e dai ceci. Il vigneto e l'orto erano sempre complementari e contribuivano essenzialmente al fabbisogno familiare. Una buona parte del terreno veniva lasciato a pascolo e il resto era costituito da bosco. Data la natura del terreno, in massima parte montuoso, il bestiame era costituito da bovini e da capre, seguiti da pecore, porci e cavalli. Gli animali venivano allevati, in passato, solo allo stato brado; i bovini erano quelli di razza sarda di piccola taglia, resistenti alle intemperie di un clima mutevole. Successivamente sono state introdotte anche altre razze, (prima i "sorcini", di origine svizzera, in un secondo momento le mucche "charolaise", di razza francese) che, soprattutto all'inizio, non sempre hanno raggiunto risultati soddisfacenti. Con i finanziamenti regionali sono state costruite delle stalle e così, quando è brutto tempo, il bestiame, anche se allevato quasi sempre all'aperto, oggi può essere ricoverato al chiuso.

E' a partire soprattutto dagli anni sessanta che, con l'uso sistematico del trattore, le cose sono cambiate. L'allevamento è diventato quasi esclusivamente bovino. La produzione del formaggio è diminuita in quanto il latte viene in notevole quantità lasciato ai vitelli, il cui allevamento è privilegiato perché più conveniente. Del resto buona parte del territorio è sottoposto a vincolo pastorale per cui è difficile l'inserimento delle capre; così sono rimasti pochi casi di allevamento di capretti e anche l'allevamento di suini è diminuito. Lo stazzo ha perciò perso, anche a causa dei numerosi incendi e della conseguente distruzione di parecchi ettari di sugherete e di bosco in genere, la sua fisionomia silvo-agro-pastorale che lo caratterizzava per diventare quasi esclusivamente azienda pastorale, con prevalenza assoluta, come ho già detto, di allevamento bovino. In questa mutata situazione, nonostante l'inserimento di nuove razze, si sente l'esigenza, da parte degli enti preposti, di rivalutare il bovino gallurese, per esempio facendolo incrociare con i tori da carne e potenziandone la produzione. Tutto ciò si può fare però solo, a detta degli esperti, entrando realmente nell'ordine di idee di cambiare la cultura dell'allevamento, razionalizzando, intanto, il pascolo e utilizzando, quindi, la superficie del terreno in eccesso. Certo bisogna prestare attenzione alle nuove esigenze sociali e di mercato e alle problematiche che conseguentemente si presentano, ma bisogna anche tentare di non stravolgere il patrimonio culturale che lo stazzo rappresenta, e che, da residuale e marginale quale è diventato, rischia nel giro di non moltissimo tempo di scomparire.

Il cambiamento, determinato anche dall'allargamento dei trasporti, dall'emigrazione e dall'aumento della scolarizzazione, ha scardinato in parte l'organizzazione sociale ed economica di questa realtà. Il segno più evidente del mutamento è stato l'abbandono progressivo delle campagne, favorito in passato anche da politiche economiche e sociali rivolte prevalentemente verso la chimera di una crescita industriale e il miraggio di uno sviluppo turistico costiero. E proprio partendo da questa situazione che le due Comunità Montane della Gallura, quella n. 3 che fa capo a Tempio e quella n. 4 che fa capo a Olbia, hanno appuntato la loro attenzione sulla realtà agro-pastorale, in quanto riconosciuta risorsa fondamentale di tutta l'area anche dal punto di vista turistico¹², finora pensato solo come costiero. Questa riduzione non ha permesso una buona

¹²Faccio qui riferimento allo *Studio del Piano socio-economico* delle Comunità montane n. 3 e n. 4 della Gallura del 1990.

programmazione sociale ed economica: un discorso sull'economia gallurese comporta infatti una complessità di temi dai quali appare indispensabile partire in vista di un'adeguata crescita.

Manlio Brigaglia, nell'affrontare questi problemi, ha osservato, già negli anni ottanta, che, con lo sviluppo turistico, si è delineata la presenza di due Gallure, quella delle coste e quella dei monti: la prima che si proietta nel futuro, l'altra che "è ferma nel tempo". E ancora faccio riferimento allo stesso autore quando indica come necessaria, in un'intervista da lui concessa, la trasformazione agricola del territorio gallurese

anche all'interno di quell'autosufficienza che è propria dell'unità dello stazzo: il che, nei tempi moderni, non vuol dire che lo stazzo debba produrre tutto quello che serve, ma solo che deve poter produrre beni da vendere per comprare merci. E' questa l'autosufficienza che va cercata (Fresi, Tola 1993: 124).

Può essere, questo suggerimento, un modo di mantenere la cultura dello stazzo trasformandola, valorizzando le sue potenzialità e, contemporaneamente, rispondendo ai bisogni e alle domande di un'industria turistica che, per la maggior parte dei programmatori sardi, sembra l'unico sbocco economico possibile. A mio avviso una buona pianificazione, per coniugare crescita economica e cultura, dovrebbe invece considerare anche il recupero della realtà agricola e pastorale sfruttandone al meglio i segnali positivi di aggiustamento e di ricollocazione che, seppure in minima parte e nonostante tutto, appaiono. Per fare questo bisognerebbe andare oltre quella visione aprioristica e abusata della Sardegna "a tendenza e vocazione unicamente turistiche", che riduce tutto al solito rituale estivo delle vacanze, orientata, come spesso è, a creare immagini, spettacolarizzazioni e rappresentazioni di cartapesta. Ciò è potuto avvenire anche perché la programmazione regionale ha trascurato gli aspetti sociali e culturali del territorio in nome di "una visione economicistica" e "di una carenza di apertura verso prospettive nuove"(Poddighe 2001: 95). In questo modo si è arrivati a parlare genericamente, per l'isola, di "monocultura turistica", a dimostrazione della superficialità degli interventi che hanno privilegiato un tipo di accoglienza e di ricettività costiera completamente avulsa dal contesto sociale e lavorativo della zona interessata. Si è pensato erroneamente che solamente il turismo, per giunta slegato dai valori della cultura locale, potesse essere unico elemento di sviluppo. D'altro canto oggi contro un modello massificante si fa avanti una domanda più personalizzata e flessibile da parte di un viaggiatore, meglio che un turista, attento ai valori delle culture, alla loro complessità e differenziazione (Simonica 1997).

A questa domanda bisogna dare delle risposte che rifuggano dalla creazione di realtà virtuali, che cancella il senso dello spazio reale e lo riduce a spazio turistico (Cafuri 2001: 13). E' invece indispensabile cogliere

l'orientamento [...] verso la sempre più diffusa esigenza di un turismo che tenti di instaurare una comunicazione diretta con la cultura del posto, non mediata dai mezzi di comunicazione di massa o dalle scelte filtranti delle compagnie ed agenzie di viaggi (Fadda 2001: 47).

Questo comporta un corretto rapporto tra "turismo e ambiente" basato sulla conoscenza e sulla relazione umana, attraverso una lettura del territorio di carattere geografico-ambientale, economico-sociale e infrastrutturale per uno sviluppo compatibile. Oggi che anche la richiesta appare più varia, bisogna entrare nella logica della creazione di percorsi culturali che tengano conto della complessità della cultura stessa. Allora ad essere valorizzati dovranno essere non solo territori costieri ma anche

territori interni, collinari e di montagna, attraverso la creazione di itinerari capaci di completare la visione parziale che solitamente ha il “viaggiatore” della Sardegna. Solo in questo modo si può dare l’opportunità ai locali di “ritrovare un senso al vivere in un luogo”(Da Re 1999: 219) e di riappropriarsi di un territorio e di uno spazio culturali che ancora “significano” per loro.

A questo punto mi pare di poter dire che il mantenimento di questa realtà economico-culturale gallurese, a grave pericolo di smantellamento e di scomparsa, ma ancora ricca di potenzialità e prospettive, possa essere attuato sia attraverso incentivi che spingano i proprietari di stazzi a rimanere nella “terra” per mantenerla in vita, sia attraverso la valorizzazione della cultura tradizionale mediante iniziative ambientali, culturali e imprenditoriali (Carta 2000: 85-110).

3. Evoluzione storica dello spazio pastorale corso

Quando si parla dell'economia agro-pastorale della Corsica non si può non fare riferimento allo spazio pastorale. Come osserva Georges Ravis-Giordani:

a cet egard, la Corse offre à l'ethnologue des sociétés rurales un terrain d'une tres grande richesse (Ravis-Giordani 1983: 96).

E proprio l'occupazione dello spazio e la sua diversificazione, viste nella loro evoluzione, costituiscono gli elementi fondamentali per un approccio conoscitivo al dinamismo delle comunità rurali.

Gli studi storici ed etnologici presentano la società corsa del XIX secolo come una società essenzialmente rurale e di montagna. Piccoli centri urbani come Corte e Sartene sono dei borghi rurali e anche grossi centri come Aiaccio hanno una buona percentuale di popolazione rurale, che però abita nella città. A riguardo Ravis-Giordani cita Robiquet che, scrivendo nella prima metà dell'Ottocento, osserva come non esiste nella campagna corsa azienda agricola, in quanto tutti i lavoratori delle terre circostanti vivono nella città (Robiquet 1835: 390, 391). Complessivamente dunque in Corsica nell'800, quando in Gallura l'insediamento fisso ha ormai assunto carattere di stabilità, non si riscontrano aree significative di habitat stabile a carattere agricolo. Vi è invece la presenza di *bergeries* nelle zone di montagna. Così Gaston Vuiller, descrivendo il paesaggio dell'isola, parla di *région apre, dénudée*, in cui vi sono *les cabannes des bergers* e usa a questo riguardo il termine *stazzo* traducendolo con il termine francese *bergerie*, quando dice: “il vivent là ces bergers” (Vuiller 1893: 264). Si tratta però di un tipo di insediamento parzialmente stabile, legato al ciclo stagionale e quindi alla transumanza, per cui all'inizio dell'inverno i pastori lasciano, a causa della rigidità del clima, la montagna per scendere verso i litorali per fare ritorno, poi, all'inizio della buona stagione, nelle alture¹³.

Anche Carlo Corbetta, sempre nell'800, a proposito della regione del Coscione, osserva che i

pastori raccolti nei loro massicci stazzi isolati di granito attendono alla pastorizia e alla caccia e vi menano una vera vita patriarcale, [...] coltivando con cura i legumi attorno alle loro dimore (Corbetta 1877:564).

¹³ E' possibile ravvisare qui un collegamento con quanto dice Angius sulla transumanza gallurese.

Questo tipo di habitat pastorale corso ricorda l'habitat disperso della Gallura¹⁴ che, pur avendo assunto connotazioni diverse, ha la sua origine storica proprio nella emigrazione corsa verso le isole della Sardegna.

Con un preciso riferimento ad insediamenti di pianura si parla invece di *pasciali*, che rappresentano un'evoluzione superiore dell'occupazione dello spazio (Ravis Giordani 1983: 93). Un documento del 1808 (*Dossiers sur les biens natinaux. Turno di capanne* 2 Q 38, Archives Départementales de la Corse, Aiaccio) fa risalire all'inizio del secolo XVIII i *pasciali*, la cui origine viene chiaramente spiegata attraverso il lento movimento di sedentarizzazione dei pastori nelle *piaghje*, ovvero nelle pianure litoranee.

A questo punto è bene fare un accenno alla divisione spaziale tipica del territorio pastorale corso¹⁵. Gli spazi di riferimento sono essenzialmente i *villaggi*, le *comunità*, le *pievi* e i *distretti*, a cui vanno aggiunte le *micro-regioni* che a volte hanno dei confini ben definiti, altre volte comprendono invece una o due *pievi*, ma sempre comunque sono identificabili per uno stesso stile di vita, per uno stesso destino storico, per una stessa tradizione che oltrepassa i confini della *pieve*, dilatandone così i contorni. In genere comunque si può dire che il rapporto tra comunità e spazio territoriale è vissuto strettamente, tanto che ad una comunità di soli parenti può corrispondere un'unità territoriale in una realtà di insediamento raggruppato.

Il punto di riferimento fondamentale diventa così la comunità, non solo all'interno del villaggio ma anche all'interno della *pieve*, secondo una logica di identificazione parentale che fa sì che la tribù e il territorio siano perfettamente corrispondenti e giuridicamente riconosciuti. Questo modello, che diventa dominante, appare come il risultato di un lungo processo di appropriazione e di domesticazione dello spazio. L'occupazione differenziata dello spazio è documentata fin dal I secolo d. C. da Tolomeo, che parla per la Corsica di dodici Tribù diversamente dislocate nel territorio e due secoli prima da Diodoro Siculo, il quale osserva che gli abitanti dell'isola praticano un'economia fondata sulla raccolta, la caccia e l'allevamento, con il trasferimento stagionale di uomini e di greggi. La transumanza e la migrazione stagionale, quindi, segnano tutta la storia della Corsica pastorale dalle origini fino ad arrivare, poi, all'occupazione dei terreni litorali attraverso un'organizzazione fondata su una precisa delimitazione delle zone di movimento all'interno di ciascuna *pieve* e *micro-regione*. In questo percorso, più che con la Gallura, è ravvisabile una certa affinità della Corsica con la Sardegna centrale, dove la situazione di familiarità con terre dalle caratteristiche geografico-ambientali favorevoli, ha portato i pastori, dalla metà dell' '800 fino ai nostri giorni, attraverso un lento processo, alla sedentarizzazione (Murru Corrigan 1990: 34).

Il legame di proprietà dei Corsi con le loro terre è già evidente fin dal XVI secolo, quando Genova cerca di insediare nelle pianure i suoi feudatari e i suoi enfiteuti e si trova contro, oltre che la malaria, anche i pastori che si sentono possessori dei terreni in cui hanno da sempre fatto pascolare il loro bestiame. Con connotazioni molto simili a quelle dei pastori della Gallura, la loro ribellione li spinge a sfruttare, sfidando l'autorità politica, i pascoli del demanio pubblico. Alla fine Genova, esasperata dai continui

¹⁴ Angius (1833-1856:157), riferendosi alla pastorizia della Gallura osserva che “nelle specie che si sogliono educare sono le vacche, cavalle, pecore, capre, porci”. E' facile vedere la corrispondenza con quanto riporta Cossu (1926:165) sulla pastorizia corsa quando dice che “col solito sistema brado vengono allevati cavalli, bovini, ovini ma specialmente capre”.

¹⁵ I riferimenti principali a riguardo sono stati: Ravis-Giordani 1992, Ravis-Giordani-Pequex-Barboni 1992, Renucci, 1992.

insuccessi di una politica di concessioni demaniali a coloni genovesi, apre le porte, ad esempio nelle zone di Porto Vecchio, Sotta e Figari, ad una colonizzazione autoctona, invitando, mediante un appello pubblico, gli abitanti delle montagne vicine ad occupare le terre litoranee (Ravis-Giordani 1983: 91-96).

Nella documentazione, a cui ho già fatto riferimento (*Dossiers sur les biens natinaux. Turno di capanne* 2 Q 38), vengono anche rievocati i conflitti che contrapposero i pastori-contadini, titolari di *pasciali*, ai signori, prima genovesi poi francesi, a cui tali terre erano state concesse in proprietà. Le varie controversie che seguiranno vedranno vincitori i pastori che potranno così godere delle terre da essi coltivate e delle abitazioni dagli stessi costruite (Ravis-Giordani, 1983: 93). La stessa documentazione ci dà anche notizie interessanti sulle varie tappe dell'occupazione dello spazio. In essa si parla di *turno di capanne*, un diritto concesso dai Genovesi ai pastori, relativo all'avvicinarsi della transumanza stagionale che permette loro anche di lavorare la terra attorno alla capanna e di farvi pascolare il gregge. In definitiva si tratta di due tipi diversi di insediamento e di abitazione stagionale: vi sono capanne costruite da pastori proprietari del solo gregge in luoghi di volta in volta diversi, abitazioni provvisorie costruite in materiale vegetale, destinate a scomparire dopo due o tre anni; vi sono poi i *pasciali* che segnano un'evoluzione ulteriore dell'occupazione dello spazio. Si tratta in questo caso di costruzioni più stabili, dalle dimensioni più o meno estese, costruite dai pastori al termine di un lungo processo di movimento stagionale. I pastori vi vivono con le loro famiglie in una economia di perfetta autosussistenza in quanto, oltre che alla pastorizia, si dedicano anche alla coltivazione della terra, così come avverrà negli *stazzi* galluresi.

Quindi attraverso i secoli l'occupazione dello spazio pastorale si esprime in tre modi diversi. Innanzi tutto abbiamo uno sfruttamento essenzialmente agricolo e speculativo promosso dai Genovesi e dai Francesi con i loro tentativi di infeudazione e di concessione enfiteutica del territorio. In secondo luogo abbiamo una modalità essenzialmente pastorale di sfruttamento della terra, caratterizzata dalla transumanza stagionale e da una vita pastorale molto rude, con la costruzione di capanne provvisorie. In terzo luogo abbiamo, come tappa di un'evoluzione culturale ulteriore, l'insediamento progressivo di pastori-agricoltori nelle terre di *piaghja*, insediamento possibile nell'800, quando la diminuzione e poi la fine delle incursioni barbaresche rendono più sicure le coste. All'interno di questo dinamismo insediativo non dobbiamo dimenticare il posto spettante ad un altro spazio che è quello delle *micro-regioni*, fondato su relazioni interregionali con lo spostamento di greggi e lo scambio di prodotti e in cui, come abbiamo visto, vi è una perfetta corrispondenza fra comunità umana e spazio territoriale, che diventa così luogo di significati sociali, economici, giuridici e simbolici come nell'insediamento gallurese.

Possiamo dedurre quindi che questo processo di sedentarizzazione litorale, avvenuto essenzialmente lungo i secoli XVIII e XIX, sia stato lungo e complesso, determinato soprattutto dalla necessità di trovare pascoli in periodi dell'anno in cui la montagna diventa inospitale.

All'inizio i legami con le *communes-meres*, fondati su un diritto ora solo morale, da parte delle *communes-filles* saranno ancora stretti. In seguito i legami si allenteranno anche perché la necessità di spostarsi d'estate nelle terre di montagna cessa di esistere in quanto nei nuovi insediamenti di pianura è l'agricoltura ad avere acquisito un ruolo fondamentale. Certo la separazione tra comunità-madri e comunità-figlie si può leggere come un'ulteriore evoluzione del movimento pastorale, che porterà appunto

all'insediamento fisso con un'economia diventata agro-pastorale¹⁶. In seguito, essenzialmente negli anni '70, questa occupazione dello spazio vedrà una regolarizzazione giuridica con l'accatastamento dei terreni comunali a nome dei vari proprietari tali, fino ad allora, solo di fatto.

Ho già accennato all'affinità linguistica tra la Corsica e la Gallura. A questo proposito mi pare opportuno citare il linguista tedesco Wagner che, riferendosi ai "rapporti tra la Sardegna e la Corsica nel periodo storico che va dal 1700 al 1800 circa", parla del "carattere di contiguità territoriale segnato dalle isole intermedie dell'Arcipelago Maddalenino" (Wagner 1951: 2) e precisa che

il dialetto parlato a Porto Vecchio e a Sartene, pur avendo pronuncia e termini diversi, resta il più vicino e somigliante al dialetto dell'Alta Gallura, soprattutto nella terminologia agro-pastorale (1951: 389-390).

Del resto, come sappiamo, nelle isole intermedie la presenza di Corsi soprattutto fuoriusciti, è documentabile fin dal 1550 (Todesco 1981). Da una relazione¹⁷ sulla situazione di queste isole risulta che gli esuli mostrano una forte vicinanza culturale, sociale ed economica, di carattere decisamente agro-pastorale, con la terra di provenienza. Le prime comunità corse crearono strutture sociali stabili, basate su un'economia di autosussistenza mediante l'allevamento e lo sfruttamento razionale della terra occupata. Tra i massi granitici del territorio di La Maddalena sono stati ritrovati ruderi di recinzioni e di abitazioni nelle zone più fertili. La configurazione del sistema di sfruttamento della terra, delle recinzioni e della casa d'abitazione degli stazzi maddalenini (Ravis-Giordani, Pequex-Barboni 1992) ricorda molto da vicino gli stazzi dell'entroterra della Gallura. Intanto altri Corsi, dediti per di più a traffici illeciti di contrabbando fra la Gallura settentrionale e la Corsica, si erano spinti, attraverso il territorio di S. Teresa e di Vignola, verso Tempio, Aggius e Luogosanto. E' ipotizzabile che l'emigrazione corsa abbia influito anche qui sulle modalità dell'appropriazione del territorio e sull'uso dei suoli. E lo *stazzo*, dunque, potrebbe essere il risultato dell'incontro fra due culture. Perciò, anche attraverso questo movimento, può avere avuto origine la comunità di pari dell'habitat sparso gallurese, così insolita nel mondo agro-pastorale sardo.

4. Alcune riflessioni sulla realtà corsa tra riflusso e rinascita

L'attuale situazione economica della Corsica è stata determinata da eventi storico-sociali risalenti al passato. Fra questi l'emigrazione¹⁸ e la concorrenza del grano estero che, soprattutto nella prima metà del '900, metterà in grave crisi l'agricoltura, atterrando completamente la cerealicoltura locale, fino ad allora voce primaria dell'economia

¹⁶ Anche in Corsica, così come in Gallura, si verifica quanto dice F. Remotti (1993: 31) a proposito dell'appropriazione dello spazio: "Ogni società si distende in uno spazio, lo articola e lo organizza in certi luoghi, eleggendo o ritagliando certi ambiti specifici del suo territorio in quanto destinate a certe attività".

¹⁷ Si tratta della *Relazione sullo studio delle Isole Intermedie*, del comandante ing. Cochis, riportata in Todesco 1981.

¹⁸ L'emigrazione, da sempre fattore significativo della società corsa, ha raggiunto il suo acme nel 1850, toccando anche le zone isolate dell'alta montagna e aumenterà, in maniera più o meno significativa, a partire dal 1914. I primi ad andare via sono stati i giornalieri agricoli senza terra e i piccoli proprietari. Sono state le grandi città francesi ad aver attirato la maggior parte degli emigrati, anche se si è avuto pure un tipo di emigrazione rivolta a paesi più lontani.

tradizionale (Renucci 1992: 361). Così anche i più sperduti villaggi sono stati abbandonati a causa della povertà delle risorse, facendo sì che spopolamento, invecchiamento, debolezza produttiva diventassero, con gli anni, elementi determinanti di una crisi economica, che vede anche la riduzione della viticoltura e della olivicoltura, assieme alla coltura dei castagneti (Canu 1983). Ad ottenere un qualche beneficio dall'arretramento dell'agricoltura sembra essere stato in certa misura l'allevamento che ha occupato le zone di terreno incolto, anche se i figli dei pastori preferiscono in genere, al mestiere paterno, quello di commerciante, di impiegato dello stato o dell'edilizia. Quindi la decadenza del settore rurale e la fragilità di quello industriale hanno favorito la netta prevalenza del terziario.

Come ci informa Renucci, fra gli anni '50 e '60 si assiste ad un risveglio determinato dalla presa di coscienza da parte della Francia della forte disparità periferica della Corsica. Con la compilazione dell'*Inventaire Departemental*, risalente al 1949, si sa ufficialmente che l'isola ha appena 200.000 abitanti ed una agricoltura assolutamente insignificante. Una volta individuate le cause di questo decadimento, viene approntato un *Plan d'Action Régional*¹⁹, una specie di *Carta di Rinnovamento* in cui si stabilisce che il turismo dovrà essere l'elemento propulsore di tutta l'economia assieme ad un rilancio agro-silvo-pastorale, comprendente sia le zone montane, sia le pianure litorali. In quest'ottica di miglioramento sono state create due società, la *Somivac* e la *Secto*, ovvero la *Société pour la mise en valeur de la Corse* e la *Société pour l'équipement touristique de la Corse* (Canu 1983: 120, 122). Sia l'una, un organismo di sviluppo agrario, che l'altra, sorta come spinta verso lo sviluppo turistico, si sono trovate ben presto di fronte a molte difficoltà a causa della scarsità dei finanziamenti loro concessi.

Nel frattempo, con l'indipendenza dell'Algeria e del Marocco, dal 1957 al 1965 si assiste ad un ripopolamento della Corsica a causa del trasferimento nell'isola dei Francesi dell'Africa del Nord e di parecchi Corsicani emigrati a suo tempo nelle colonie. Molti si stabiliscono nei centri più grossi ma, fatto rilevante, circa 430 famiglie di agricoltori, soprattutto viticoltori e coltivatori di agrumi, scelgono le pianure sia a sud, nelle zone di Sartene, Porto Vecchio e Figari, sia a Nord, ovvero a Nebbio, Calvi, Calenzara, per impiantare le loro aziende. Tutto ciò ha determinato un miglioramento dell'economia complessiva della Corsica, con l'espansione non solo dell'agricoltura, ma anche del turismo e quindi dell'edilizia e del terziario.

C'è però da dire che l'incremento demografico, manifestatosi soprattutto dopo il 1960, non ha toccato le zone montane i cui villaggi hanno continuato a vuotarsi fino a perdere, fra il 1962 e il 1990, 15.000 abitanti. Questi villaggi, che durante l'inverno sono in totale abbandono, si rianimano in parte durante l'estate che vede il ritorno temporaneo, presso le vecchie case e i pochi parenti rimasti, degli abitanti emigrati.

L'elemento propulsore della trasformazione dell'economia corsa è comunque sicuramente l'agricoltura; all'interno di questa assistiamo infatti, per merito dell'aumento del prestito da parte delle numerose Agenzie di Credito agricolo, ad un cambiamento culturale e tecnologico notevole.

Questa fase di fermento innovativo dura però solo una ventina d'anni. Iniziato, come abbiamo visto, attorno al 1960 ha un forte rallentamento negli anni '80 anche a causa

¹⁹Secondo questo piano il turismo avrebbe provocato una serie di reazioni a catena: il miglioramento delle relazioni interne ed esterne, il risveglio agricolo con la creazione di un consumo estivo trascinate quello della produzione, una regolazione silvo-agro pastorale toccante tutte le zone di altitudine, il sorgere, nelle pianure litorali, grazie all'irrigazione, di una cultura moderna con l'estensione di colture ricche come agrumi, prodotti agricoli, mais, prati artificiali e la nascita di qualche industria agricola.

dello smantellamento delle vigne che erano state impiantate in zone incolte. Certo le trasformazioni avvenute in campo agricolo sono rimaste: sono aumentati il numero delle macchine e l'uso dei fertilizzanti assieme agli impianti d'irrigazione, per cui, anche se c'è stata una diminuzione notevole delle piccole aziende, nel complesso l'agricoltura ha tratto vantaggio dalla modernizzazione introdotta.

In Corsica del resto, come in Gallura, da tempo è costante la dialettica tra tradizione e modernità, con un filo conduttore comune che è il termine *trasformazione*. Attualmente altre parole simbolo si sono inserite, quali *culture locali*, *innovazione tecnologica*, *globalizzazione* e, percepiti, spesso come minacciosi, *omologazione* e *livellamento culturale*.

Anche qui, a detta di Antonio Fadda, poiché i moderni mezzi tecnologici appaiono tutt'altro che in contrasto con la cultura tradizionale, bisogna riflettere sul fatto che

tutto il problema della modernizzazione, a livello di rapporto tra tradizione e innovazione diventa [...] quello di trovare le modalità che rendano possibile coniugare l'antica sapienza contadina col moderno sapere tecnologico (Fadda 2002: 99).

Attualmente infatti il problema controverso e a lungo dibattuto è quello della dialettica locale/globale. In questo quadro l'industria corsa appare limitata, mentre l'edilizia sembra reggere anche se l'urbanizzazione e il turismo non giocano più lo stesso ruolo stimolante che avevano prima del 1980. Comunque il turismo ha sempre un ruolo determinante e contribuisce ancora al rinnovamento delle condizioni dell'isola. D'altronde se l'aumento degli alberghi e dei campeggi, oltre che dai finanziamenti francesi e internazionali, è stato determinato dall'impiego dei capitali delle imprese di costruzione, degli enti pubblici e del commercio, è anche vero che un notevole apporto è stato dato dall'intrapendenza di alcuni pastori che si sono trasformati in albergatori e di alcuni proprietari di terre che hanno creato nelle loro proprietà dei campeggi. Inoltre bisogna dire che il settore agricolo, nonostante la flessione della viticoltura, ha tratto vantaggio dall'introduzione di nuove tecniche che hanno migliorato la qualità dei vini e hanno creato la specializzazione di certe colture, come quella degli agrumi.

Le attività tradizionali quindi, in modo particolare l'allevamento, nonostante le difficoltà, si conservano e soprattutto acquistano una fisionomia moderna, anche se dentro una crescita che è essenzialmente turistica. Proprio per questo c'è chi parla di *croissance ambiguë* della Corsica (Renucci 1992: 398). La diminuzione della densità della popolazione infatti continua e, nonostante l'evidente miglioramento del tenore di vita generale, l'economia dell'isola appare debole, fondata come è su un esiguo numero di attività. Comunque anche se l'agricoltura evidenzia una certa flessione, la pastorizia, rappresentando, con l'incremento dell'allevamento ovino, il 53% della produzione del settore agrario, è una voce importante nell'economia corsa. Si osserva però che anche qui come in Gallura c'è una forte disparità fra zone costiere e zone interne. Ultimamente lo spopolamento e il depauperamento dell'interno si sono infatti aggravati a favore delle pianure costiere che stanno conoscendo invece una crescita notevole. Così i Corsicani sentono il pericolo della decadenza della loro tradizionale cultura contadina e pastorale e vedono con sospetto lo sviluppo dei paesi costieri, considerato da molti come il risultato di un'imposizione esterna e sperano nella *reconquete* della montagna. I cambiamenti, da alcuni gruppi vissuti in maniera traumatica, creano disagio che dà luogo, in alcuni casi a una contestazione violenta. I movimenti autonomisti e indipendentisti, anche quelli più pacifisti, sanno che se pure

la Corse est désormais entrée dans le monde moderne, c'est à dire dans l'Europe de demain (Renucci 1992: 401).

Ciò non significa che le inevitabili trasformazioni debbano snaturare la sua identità culturale. In sostanza si sente il rischio, qui come in Gallura, che il turismo abbia il sopravvento sui saperi locali. E' su questo rischio che i Corsicani cercano di richiamare l'attenzione dei programmatori economici, consapevoli che soprattutto la valorizzazione dell'esistente e, dunque, uno sviluppo equilibrato potranno avere dei riflessi positivi nella complessa realtà socio-economica dell'isola.

Riferimenti bibliografici

- AA. VV. 1978, *Pieve e Paesi*, Paris, Ed. Du Centre National de la Recherche Scientifique.
- AA. VV. 1992, *Corse, Cadre Naturel, Histoire, Art, Littérature, Langue, Economie, Traditions populaires*, Paris, C. Bonneton.
- Angioni G. 1986, *Il sapere della mano*, Palermo, Sellerio.
- Id. 2000, *Utilizzare i saperi locali?*, in "La ricerca folclorica", n. 41.
- Angius V. 1833-1856, *Geografia, Storia e Statistica dell'Isola di Sardegna*, voce: *Storia della Gallura*, in Casalis G., *Dizionario Geografico -Storico -Statistico -Commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, Torino, Marzorati e Maspero.
- Id. 1926, *Sardegna e Corsica*, Torino, Editrice Torinese.
- Asole A. 1984, *Sardegna, l'uomo e la pianura. Gli insediamenti rurali: Dalla pinnetta alla casa rurale*, Cinisello Balsamo, Arti grafiche.
- Boscolo A. 1973, *I viaggiatori dell'800 in Sardegna*, Cagliari, Fossataro.
- Boscolo A., Bulferetti C., Del Piano L., Sabattini G., 1991, *Profilo storico-economico della Sardegna dal Riformismo settecentesco ai Piani di Rinascita*, Milano, Franco Angeli.
- Brandanu S. 1999, *Storia e Storie della Gallura d'Oviddè*, San Teodoro, Sardegna, I.CI.MAR. .
- Brigaglia M. 1964, *Dove va la Gallura*, Sassari, Gallizzi.
- Bruschi Brandano M. 1982, *Tempio nella seconda metà dell'800. Note di storia municipale*, Sassari, Dessì.
- Cafuri R. 2000, *Quale cultura, storia e territorio rappresentare oggi?*, In Remotti F. (a cura di), *Memoria, terreni, musei. Contributi di antropologia, archeologia, geografia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso.
- Canu G. 1983, *Vento di Corsica*, Sassari, Chiarella.
- Corbetta C. 1877, *Sardegna e Corsica*, Brigola, G., Tipi Bernardini, Milano.
- Cossu A. 1926, *Sardegna e Corsica*, Editrice torinese, Torino.
- Da Re G. 1999, *Postfazione in Tiragallo F., Restare paese. Antropologia dello spopolamento nella Sardegna sud-orientale*, Cagliari, CUEC.
- Della Marmora A. 1826-1839, *Voyage en Sardaigne*, vol. 1, Torino.
- Doneddu G. 1977, *Una regione feudale nell'età moderna*, Sassari, Iniziative Culturali.
- Fadda A. (a cura di) 2001, *Sardegna: un mare di turismo. Identità, culture e rappresentazioni*, Roma, Carocci.
- Id. 2002, *Isole allo specchio. Sardegna e Corsica tra identità, tradizione e innovazione*, Roma, Carocci.
- Fresi F., Tola S. 1993, *L'intervista. Prigionieri del turismo*, in Almanacco gallurese, Tempio Pausania, Gelsomino Editore.
- Gemelli F. 1776, *Rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura*, Torino, Briolo.
- George P. 1988, *L'organizzazione sociale ed economica degli spazi terrestri*, Milano, Franco Angeli
- Lai F. 2000, *Antropologia del paesaggio*, Roma, Carocci.
- Le Lannou M. 1979, *Pastori e contadini di Sardegna*, Cagliari, La Zattera; (ed. or. 1941) *Patres et paysans de la Sardaigne*, Tours, Arrault.
- Loddo-Canepa F. 1974, *La Sardegna dal 1478 al 1793*, I-II, Sassari, Gallizzi.

- Masia M. 1992, *Il controllo sull'uso della terra. Analisi socio-giuridica sugli usi comunitari in Sardegna*, Cagliari, CUEC.
- Mele G. 1994, *Da pastori a signori. Ricchezza e prestigio sociale nella Gallura del Settecento*, Sassari, EDES.
- Mondardini Morelli G. (a cura di) 2000, *Miti della natura Mondì della cultura. Turismo, parchi e saperi locali in Sardegna*, Sassari, EDES.
- Mossa Q. 1994, *L'agliola. Origine e crisi delle consuetudini agricole pastorali di Gallura*, Olbia, Altergrafica.
- Murineddu A. 1962, *Gallura. Aspetti storici, geografici ed economici*. Cagliari, Fossataro.
- Murru Corriga G 1999, *Dalla montagna ai Campidani. Famiglia e mutamento in una comunità di pastori*, Cagliari, EDES.
- Ortu G. G. 1998, *Villaggi e poteri signorili in Sardegna. Profilo storico della comunità rurale medievale e moderna*, Bari, Laterza.
- Poddighe R. 2001, *Le politiche del turismo in Sardegna*, in Fadda A. (a cura di), *Sardegna: un mare di turismo. Identità, culture e rappresentazioni*, Roma, Carocci.
- Pomponi F. 1979, *Histoire de Corse*, Paris, Ed. Hachette.
- Rami Ceci L. (a cura di) 2005, *Turismo e sostenibilità. Risorse locali e promozione turistica come valore*, Roma, Armando Editore.
- Ravis-Giordani G. 1983, *Bergers Corses. Les Communantes villagoises du Niolu*, Aix-en-Provence. EDISUD.
- Ravis-Giordani G., Perques-Barboni R. 1992, *Etnografie in AA. VV., Corse, Cadre Naturel, Histoire, Art, Littérature, Langue, Economie, Traditions populaires*, Paris, C. Bonneton.
- Remotti F. 1993, *Luoghi e corpi. Antropologia dello spazio, del tempo e del potere*, Torino, Bollati Boringhieri.
- Renucci 1992, *Economie*, in AA. VV. , *Corse, Cadre Naturel, Histoire, Art, Littérature, Langue Economie, Traditions populaires*, Paris, C. Bonneton.
- Secchi P. (a cura di) 1975, ed or. 1580, Fara G. F. ,*De Chorografia Sardiniae*, Cagliari, Quattro Mori.
- Simonica A. 1997, *Antropologia del turismo. Strategie di ricerca e contesti etnografici*, Roma, La Nuova Italia Scientifica.
- Sole C. 1984, *La Sardegna sabauda*, Sassari, Chiarella.
- Valery C. P. 1835, *Voyage en Corse, a l'île d'Elbe, et en Sardaigne*, Paris, Librairie Hachette.
- Volpe G. 1927, *Corsica*, Milano, Istituto Editoriale Scientifico.
- Vuiller G. 1893, *Iles Oubliées. Les Balears, La Corse et La Sardaigne. Impressions de Voyage*, Paris.

Fonti d'archivio

Fondo Atti notarili, Originali 1730-1809, Archivio di Stato. Sassari.

Lo spazio del sacro: villaggi di *cumbessias* e pratiche dell'abitare¹

ELENA MOREDDU

Con il termine “villaggi di *cumbessias*” intendo fare riferimento a quei luoghi sacri² comprendenti piccoli e modesti edifici, ossia le *cumbessias*, generalmente disposti, seppure con differenti configurazioni, attorno ad una chiesa consacrata ad un Santo al quale l'intero villaggio è dedicato. Generalmente situati nella campagna, lontano da qualsiasi contesto urbano, questi luoghi rimangono disabitati per la maggior parte dell'anno: la loro vita è infatti connessa ai nove giorni delle celebrazioni religiose dedicate al Santo, ossia la novena, ed all'arrivo in massa dei pellegrini dai villaggi circostanti. Ravvivati una volta l'anno, generalmente nei mesi di Maggio e Settembre, questi luoghi del sacro vengono descritti come esempi unici di “dimore temporanee” della Sardegna (Angioni 1988: 126; Mossa 1953: 36; Mossa 1979 [1953–54]: 33; Mossa 1987; Mori 1952: 392; Kirova, et al. 1984: 275). In occasione della novena sono numerosi i devoti che si trasferiscono con le proprie famiglie in questi luoghi dove alloggeranno nelle cosiddette *cumbessias*. Piccoli edifici ad un unico livello le cui dimensioni variano tra i 9 ed i 20 metri quadrati, le *cumbessias* sono edifici semplici per lo più articolati in forma quadrangolare³, i più antichi aventi tetti spioventi ed una struttura in pietra⁴ con tre mura cieche ed una sola apertura, la porta. I devoti portano

¹ Questo breve saggio è estrapolato dalla mia tesi di PhD dal titolo *Sacred places in Sardinia. Cumbessias villages, sacredness, and the dialectic of the work of art*, conseguita nel Maggio 2005 presso la School of Oriental and African Studies di Londra. In esso si mostrano alcuni dei dati della ricerca sul campo condotta nell'area centro-settentrionale della Sardegna dal 2001 al 2003. L'obiettivo della ricerca, che ha riguardato i santuari di *Nostra Signora del Miracolo* (Bitti), *Nostra Signora del Rimedio* (Orosei), *Beata Vergine Annunziata* (Bitti, Lodé), *Madonna di Gonare* (Orani, Sarule), *Ss. Cosma e Damiano* (Mamoiada), *Santa Maria de Sauccu* (Bortigali), è stato quello di indagare circa la natura complessa di questi luoghi e della loro sacralità ponendo quale premessa fondamentale il fatto che questi fossero da considerarsi come i simboli concreti (e perciò continuamente re-interpretabili) risultanti dalla relazione tra uomini e il dato naturale. Si è cercato di indagare inoltre all'interno delle varie modalità di interazione tra questi luoghi ‘speciali’ ed i pellegrini che annualmente vi fanno ritorno al fine di evidenziare quanto sia la dimensione religiosa che quella del vissuto quotidiano dei novenanti testimonino di una reale ‘prossimità’ esistenziale esistente tra questi due soggetti e costantemente confermata e rinnovata dal loro interagire durante le novene. A questo scopo ho inteso vivere a stretto contatto con le comunità di devoti in novena presso questi villaggi di *cumbessias*, condividendo con essi per i nove giorni i luoghi, la vita quotidiana ed i vari momenti rituali.

² Le comunità presso le quali ho vissuto non possiedono un termine per ‘sacro’: qualora volessero esprimere questo concetto utilizzerebbero sia un riferimento diretto all'oggetto o, come nel nostro caso, al toponimo del luogo avente queste caratteristiche; altrimenti, potrebbero utilizzare l'aggettivo *beneittu* (benedetto) come ad esempio: *custu locu est beneittu* (questo posto è benedetto). Vorrei far presente, dunque, che l'uso del termine luogo ‘sacro’ in riferimento ai villaggi di *cumbessias* è dovuto alla volontà di rendere un tale concetto più conforme ad un comune intendimento pur intendendo fare luce sugli elementi caratterizzanti la sacralità di questi luoghi. Tuttavia, una trattazione intorno al tema della sacralità dei villaggi di *cumbessias* per la quale, tra l'altro, si rimanda alla mia tesi di PhD in fase di pubblicazione, esula dagli obiettivi di questo saggio.

³ A Sauccu, infatti, i primi esempi di *cumbessias* erano a pianta circolare. Queste piccole costruzioni sono ancora oggi adibite al soggiorno dei pellegrini in novena.

⁴ Mossa 1979 [1953-54]: 32-33. Ogni villaggio è stato costruito originariamente utilizzando la pietra reperibile localmente, per lo più di origine vulcanica come granito e basalto.

con sé tutto il necessario per il lungo soggiorno: dai letti agli armadi, dalle sedie agli utensili per la cucina, dai generi alimentari ai detersivi. Alla fine delle celebrazioni torneranno alle proprie case portando indietro tutto ciò che avevano trasportato all'andata.

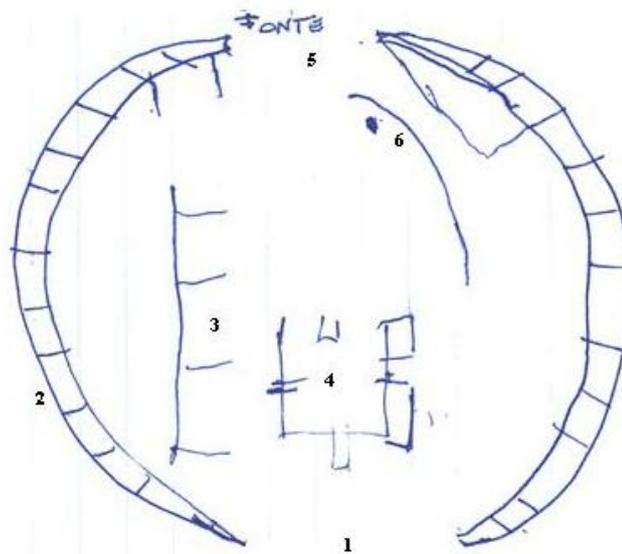
La organizzazione spaziale interna dei villaggi di *cumbessias* generalmente si articola in relazione a tre elementi fondamentali: la chiesa, uno spazio aperto antistante (o distribuito intorno ad essa), e le *cumbessias*. La configurazione più propriamente urbana di questi villaggi sacri, è fornita dalla differente disposizione delle *cumbessias* in prossimità dell'edificio di culto il che produce varie tipologie "planimetriche" (Tav.1): circolari, rettangolari, trapezoidali, raggruppate (Mossa 1953: 35)⁵. Laddove una organizzazione lineare delle unità costruite formi un determinato spazio chiuso, la struttura offre uno o due ingressi da due opposte direzioni. E' necessario sottolineare in relazione a buona parte dei santuari oggetto di questo scritto che la configurazione urbana di questi luoghi è rimasta generalmente inalterata fino agli anni '60.

A dispetto di numerosi lavori di restauro e di manutenzioni ordinarie e straordinarie, la originaria configurazione delle *cumbessias* è ancora parzialmente visibile. Queste ultime ed i villaggi nel loro insieme, infatti, hanno subito importanti modifiche che hanno prodotto alterazioni strutturali e funzionali. In particolare, rilevanti lavori sulle *cumbessias* hanno incluso l'applicazione di intonaci e calce sulle superfici esterne in granito o in basalto e la costruzione di portici sulle facciate, alterandone così i prospetti. Rilevanti sono stati anche i lavori interni alle *cumbessias*, iniziati perlopiù intorno alla metà degli anni '70, che hanno in buona parte portato ad alterazioni delle piante originarie. Nei santuari di Gonare e del Miracolo⁶, le piccole *cumbessias* mono-cellulari sono state ampliate demolendo il muro di separazione di una *cumbessia* adiacente. In altri casi, come nei villaggi di San Cosimo e del Rimedio alcune delle *cumbessias* sono state convertite da case per i pellegrini in bagni pubblici⁷.

⁵ I villaggi di *cumbessias* oggetto della ricerca, presentano relazioni funzionali e dimensionali simili in relazione ai vari spazi dei quali si compongono: la chiesa, lo spazio aperto della corte ed i piccoli edifici rappresentati dalle *cumbessias*. La relazione tra questi tre elementi definisce il tipo di organizzazione spaziale di questi complessi. Si vuole far notare, a questo proposito, che la disposizione delle *cumbessias* rispetto all'edificio principale della chiesa può assumere differenti configurazioni in relazione ad alcuni fattori: vi è certamente una naturale tendenza a rivolgere il fronte delle *cumbessias* verso la chiesa (l'edificio che costituisce storicamente il nucleo originario di tali complessi, la 'casa' del Santo e anche quello più gerarchicamente rilevante spesso distinto dal resto del villaggio per il suo colore e la sua testura) che viene poi assecondata o ostacolata dall'orografia del terreno sul quale ci si dovrà insediare.

⁶ Per brevità farò riferimento ai villaggi di *cumbessias* utilizzando solamente una parte del toponimo: quindi al posto dei nomi per esteso si avranno Gonare, Saucchu, Miracolo, San Cosimo, Annunziata, e Rimedio.

⁷ Le informazioni relative a modifiche strutturali e non, all'interno dei villaggi di *cumbessias*, sono basate su fonti orali da me raccolte durante la ricerca. Tali lavori mancano spesso di qualsiasi documentazione e controllo ufficiale perché, generalmente, espressione della volontà del priorato e del prete.



Tav. 1: Rappresentazione grafica della mappa mentale del villaggio di San Cosimo (così come si presentava fino agli anni '50) disegnata da una informatrice di 68 anni di Sarule): **1.** Ingresso ad est. **2.** Una fila di *cumbessias*. **3.** Le vecchie *lozzas* (logge) successivamente sostituite da una fila di *cumbessias*. **4.** La chiesa. **5.** Ingresso ad ovest. **6.** La linea di un vecchio muro indicante una differenza di livello, ora non più esistente, nella piazza del villaggio.

1. La vita quotidiana del passato durante le novene. Comunanza di spazi, attività, corpi

Ogni *cumbessia* generalmente ospitava più di un gruppo familiare alla volta⁸. Ciò accadeva ancora fino a qualche decennio fa, quando non era infrequente vedere dalle 12 alle 15 persone condividere l'angustia di questi ambienti. Molte erano le occasioni nelle quali la stanza poteva essere condivisa con persone 'estranee' (intendo persone non provenienti dallo stesso paese). Vista la difficoltà della condivisione di tali spazi, coloro che già avevano deciso di partecipare alla novena per il soggiorno si accordavano con persone già conosciute. Alla promiscuità si ovviava con un implicito rispetto⁹.

Le aree interne di una *cumbessia* non possedevano alcun tipo di delimitazione fisica. A questo riguardo i villaggi di Sauccu e del Rimedio rappresentavano due eccezioni: nel primo villaggio di *cumbessias*, infatti, pur condividendo lo stesso spazio, uomini e donne erano separati da una tenda, una pratica questa, ancora in uso oggi. Al Rimedio la

⁸ Pur riconoscendo l'eccezionalità rappresentata dall'evento della novena con la sua coabitazione 'forzata', dovremmo comunque ricordare che la coabitazione o la condivisione di spazi piuttosto ristretti all'interno delle modeste case di paese di genitori, figli, nonni, zii non era un fatto eccezionale nella vita quotidiana delle tradizionali unità familiari nella Sardegna ancora nei primi anni '60.

⁹ Nei miei colloqui informali con alcuni novenanti sono emersi alcuni particolari interessanti sulle modalità di interazione tra uomini e donne che nel contesto della novena potevano assumere una dimensione di gioco pur coinvolgendo in qualche modo la sfera sessuale: vista l'affollamento che si creava all'interno delle *cumbessias* per la notte, infatti, capitava che un uomo arrivato per ultimo mentre gli altri già dormivano potesse, complice il buio, stendersi vicino ad una donna. La promiscuità non era dunque sentita come un problema nella condivisione degli spazi interni.

separazione non era limitata ai sessi ma coinvolgeva l'intero gruppo. Laddove vi fossero due famiglie a condividere la stessa *cumbessia* la separazione era effettuata utilizzando un pannello di canne sottili (*cagnone*)¹⁰ che veniva posto verticalmente a dividere lo spazio in due porzioni uguali, ognuna delle quali occupata da una famiglia. Nonostante la separazione spaziale notturna dei sessi in alcuni villaggi, le *cumbessias*, così come le aree esterne ad esse, erano generalmente degli spazi di condivisione e collaborazione: "... erano abituati a portare il cagnone per creare una separazione e mia madre mi raccontava che quando mia nonna veniva qui, c'era un'altra signora affianco: tra di loro avevano l'abitudine di fare a gara a chi faceva per prima il caffè la mattina. Aprivano il cagnone e se lo scambiavano così" (Rimedio. Donna, 55 anni).

Questo tipo di collaborazione ci rimanda direttamente a considerazioni sul gruppo domestico inteso quale unità di produzione¹¹: all'interno dei paesi tali unità trovavano la propria autonomia proprio grazie a strette relazioni di vicinato e relazioni parentali. Tessuto dalle donne, questo reticolo di relazioni generalmente includeva servizi temporanei e scambi di beni specie in relazione a esigenze di carattere domestico: le donne potevano riunirsi per la cottura del pane, il lavaggio dei panni, lavorare nei giardini interni alle corti, ecc. Tali mutui servizi (includenti il prestito di utensili per la cucina) erano ripagati con beni in natura come pane e biscotti fatti in casa o con prodotti derivati dalla lavorazione della carne del maiale. Meloni a questo proposito sostiene che "il sistema di relazioni tra famiglie che non condividono la stessa dimora è per questi fondamentale per ottenere la propria autonomia" (1984: 171-73, 175). Inoltre, una forte spinta all'aggregazione degli abitati favoriva una vita di comunanza e relazione rivelando poi un altro processo strutturale oltre quello della "solidarietà comune", ossia, il bisogno di controllo sociale da esercitare su intere famiglie e sui singoli individui (Murru Corriga 1990: 74).¹² Durante la novena si mantenevano i processi sociali ed economici improntati su modelli di vita paesana come lo scambio di beni e servizi. Ogni gruppo familiare in novena, infatti, poteva dirsi autonomo per le scorte di cibo: accadeva però che vi fossero frequenti scambi di generi alimentari dei quali si poteva comunque aver bisogno (sale, pane, pasta, zucchero, uova) e di utensili per la cucina.

Erano per lo più persone povere, che portavano con sé tutto il necessario dalle proprie case: le scorte di cibo consistevano in gran parte di pane e formaggio. Nei casi migliori, essi possedevano alcuni elementi di arredo che sistemavano nelle *cumbessias*: una piccola cassa intagliata nel legno (*su cassione*) era utilizzata per riporvi le provviste, mentre *sa taula*, una lunga tavola di legno grezzo, veniva appesa orizzontalmente su una parete per fungere da mensola sulla quale riporre pentole ed altri utensili della cucina.¹³

Fino al recente sviluppo di alcuni villaggi di *cumbessias* a partire dalla fine degli anni '40, i devoti, donne e uomini, dormivano all'esterno al di sotto degli alberi distesi

¹⁰ *Cagnone* è il nome dato alla canna sottile. Lo stesso termine è usato anche per indicare il materiale che costituisce i pannelli utilizzati nella struttura interna dei vecchi tetti.

¹¹ "La famiglia... non ha solo relazioni di sangue, ma possiede in comune tutte le proprietà ..."; "...il rapporto tra attività economiche e attività sociali è strettissimo e la famiglia è al centro di vincoli e relazioni quotidiane con gli altri gruppi. Esiste cioè un sistema di relazioni tra famiglie ed individui non abitanti sotto lo stesso tetto per cui il singolo domestico non è isolabile come unità di produzione" (Meloni 1984: 175, 174). Sulla famiglia quale unità di produzione e riproduzione cfr. inoltre Meloni 1990; Angioni 1990; Pinna 1971; Oppo 1990; Atzori 1997; Murru Corriga 1984.

¹² Sui vicinati cfr. Da Re 1990: 111-120.

¹³ Questi elementi essenziali dell'arredo di una *cumbessia* sono da riferirsi al solo villaggio di S. Cosimo.

sulle gualdrappe dei cavalli con le selle o pietre come cuscini¹⁴; essi potevano altresì adagiarsi su materassi improvvisati e fabbricati con l'utilizzo di rami di cisto. Ancora negli anni '50 i materassi erano rari in questi contesti: i novenanti che potevano utilizzare una *cumbessia* giacevano su un materasso grezzo (*istoja*) fatto utilizzando felci (o, ove fosse presente, un particolare tipo di canna¹⁵) e posto direttamente sul pavimento di terra battuta. La notte, le *cumbessias* si trasformavano in vere e proprie alcove laddove “una volta che tutti avevano trovato il proprio posticino, la porta poteva essere chiusa solo dall'ultimo che vi si stendeva vicino” (S. Cosimo, donna, 68 anni). Al mattino, i materassi venivano arrotolati e messi da parte: lo spazio interno riguadagnava così le sue molteplici funzioni. Le *cumbessias* infatti erano allo stesso tempo cucine, luoghi per l'accoglienza degli ospiti ed alcove per la notte. A queste tre dimensioni principali non corrispondeva nessuna delimitazione di tipo spaziale. Le attività giornaliere, come il cucinare, infatti, avevano inizio solitamente all'esterno della *cumbessia*: “facevano il fuoco negli angoli della corte ... non ci poteva essere un fuoco per ogni *cumbessia* ... erano molti ma in vari punti ed ognuno serviva molte persone ... quando uno aveva finito di usare le ceneri subito l'altra metteva le sue pentole per cuocere la sua roba” (S. Cosimo, donna, 81 anni). Talvolta avviata all'esterno la preparazione del cibo poteva continuare all'interno laddove vi fossero dei caminetti. All'esterno, altre aree, a parte il pavimento, divenivano importanti nella preparazione del cibo: le panche di pietra poste solitamente a ridosso delle facciate delle *cumbessias* divenivano depositi temporanei di polli morti pronti per essere spennati e riempiti¹⁶, ai rami degli alberi pendevano pentole con il salsa di pomodoro, le soglie delle *cumbessias* divenivano sedute dove le donne potevano sbattere le uova con lo zucchero. Il mangiare, che era quasi sempre, un “mangiare insieme”, in gruppi, e poteva aver luogo sia all'interno che all'esterno. Durante gli ultimi giorni della novena, solitamente dedicati alle attività festive, parenti ed amici convogliati al santuario per la partecipazione ad una messa della novena, venivano ricevuti all'interno delle *cumbessias*; a loro si offrivano biscotti fatti in casa (*pistoccos*), caffè d'orzo (*caffè de orju*), vov¹⁷, vino, mentre un uovo sbattuto con aggiunta di un po' di caffè e zucchero era preparato in caso arrivasse un ospite inatteso (*istranzu*) ed importante: “quelle [donne] che vivono qui in un *muristene* invitano spesso alcuni amici, persone che conoscono del paese e dicono “sono in montagna [nel villaggio di *cumbessias*], vieni, ci beviamo qualcosa assieme, ti ospito qui, ... per passare un giorno assieme, ... lo fanno spesso” (Saucu, donna, 58 anni).

¹⁴ Nonostante giacesse all'esterno, molti novenanti raccontano di aver dormito sempre in gruppi più o meno numerosi. Questo fatto può far pensare che la vicinanza delle persone e dunque anche una vicinanza fisica, come si leggerà di seguito nel testo, fosse sentita come una necessità da parte dei noveranti in tali contesti.

¹⁵ S'*istoja* il cui utilizzo era largamente diffuso in Sardegna era fabbricata utilizzando la “Typha latifolia, detta anche stancia, mazza sorda, sala, buda o bido di palude, della fam. Tifacee, diffusa in quasi tutte le regioni temperate, frequente nelle paludi, lungo gli stagni, i fossi e i fiumi particolarmente in pianura”. La denominazione dialettale per il tipo di materiale utilizzato per la sua fabbricazione fa chiaro riferimento a questo tipo di canna: *buda*, *cudu*, *udu* (Orune), *edu* (Dorgali), (Grande enciclopedia del Giardinaggio 1973: 2642).

¹⁶ Nella preparazione per la novena di S. Cosimo si usava far ingrassare i polli specificamente per questa occasione.

¹⁷ Liquore denso preparato in casa con alcool, uova e zucchero.

Nonostante le condizioni di indigenza, l'ospitalità era considerata un momento fondamentale di socializzazione tra i devoti, un momento che poteva garantire anche il trasferimento di "informazioni tra il mondo esterno ed il mondo domestico" (Booth 1999: 138).

Fino a recenti lavori di restauro¹⁸, né i villaggi di *cumbessias*, né le singole *cumbessias* erano provvisti di servizi igienici. Le abluzioni quotidiane e necessarie attività fisiologiche venivano espletate al di fuori dei villaggi nella campagna circostante dove i novenanti erano soliti recarvisi in gruppi di due o tre. In aggiunta ai bagni, i villaggi di *cumbessias* erano mancanti anche di acqua corrente (solo il Rimedio possedeva un pozzo nella corte interna). Tuttavia, ogni villaggio era posto accanto ad una fonte come nei villaggi di S. Cosimo, del Miracolo e di Gonare o come nel caso di Sauccu e dell'Annunziata ad un piccolo corso d'acqua. Le donne si recavano in gruppi alla fonte o al fiume per il lavaggio dei panni, mentre gli uomini erano usi recarsi alla fonte giornalmente per la raccolta dell'acqua necessaria per le più importanti necessità.

Le attività di socializzazione maschili si svolgevano per lo più all'esterno: gli uomini si intrattenevano nei bar (*barraccas*)¹⁹, centri principali di incontro, o giocavano a carte seduti sulle panche di pietra all'esterno delle *cumbessias*. Le *barraccas* accoglievano gruppi di uomini provenienti da paesi vicini che erano soliti passare intere notti tra il bere ed il ballare con le donne con le quali desideravano socializzare. Le attività di socializzazione maschili erano spesso ritenute responsabili dell'estraniamento di questi ultimi dalle pratiche devozionali dei santuari.

Le donne avevano i propri luoghi per socializzare: i pomeriggi venivano spesi dinanzi alle *cumbessias* sedute su piccoli sgabelli, sulle pietre o su panche di pietra, sulle soglie delle porte, per giocare a carte e chiacchierare. Le loro sfere di attività giornaliere rappresentavano un valido modello di scambio con gli uomini, i quali raccoglievano le felci per la realizzazione dei materassi, costruivano le strutture temporanee dei bagni, portavano l'acqua dalla fonte, raccoglievano la legna per il fuoco, costruivano i portici di *cagnone* dinanzi alle *cumbessias* e li smantellavano alla fine della novena. Questa sorta di scambio era esteso a quasi ogni dimensione della vita nei villaggi di *cumbessias* inclusi i momenti di divertimento.

2. Spazi e condivisione

Le articolazioni interne ed esterne dei villaggi insieme con l'uso degli spazi corrispondenti fino agli anni '50 sono elementi che chiamano in causa il tema della comunanza in maniera determinante. La dicotomia privato/pubblico dovrebbe, infatti, coincidere rispettivamente con i termini interno/esterno. Ma ad una osservazione della

¹⁸ Tutti e sei i villaggi di *cumbessias* nei quali ho svolto le mie ricerche hanno potuto vedere i primi lavori di ammodernamento con la sistemazione di una linea fognaria, il posizionamento di un impianto per la luce elettrica almeno esterna, solo a partire dei primi anni '70. Alcuni di essi tra cui quello di Sauccu, ancora nel 2001 non possedevano le condotte dell'acqua al loro interno e usavano approvvigionarsi giornalmente presso una vicina fonte.

¹⁹ Strutture temporanee generalmente costruite dagli uomini del comitato incaricato della gestione delle festa per il Santo, le *barraccas* erano strutture costruite utilizzando tavoloni di legno rivestiti di teli di stoffa. Le versioni moderne prevedono l'utilizzo di tubi di ferro per impalcature poi coperti con teli di plastica.

antica²⁰ articolazione spaziale interna e delle pratiche all'interno dei villaggi di *cumbessias*, si nota come i fattori 'privato' ed 'interno' tendano verso i loro opposti. Si è visto come tutto ciò che è privato diventasse pubblico, ciò che è intimo e svolto all'interno lontano da sguardi indiscreti, avesse luogo in pubblico. Le attività igieniche si svolgevano in gruppi all'esterno, nelle immediate vicinanze dei villaggi ed il cucinare così come il mangiare avevano luogo pure all'esterno; la preparazione dei cibi ugualmente avveniva sulle soglie delle porte o immediatamente fuori delle *cumbessias* creando così un "interior/exterior continuum" (James, Kalisperis 1999: 213). È interessante notare altresì come il grado di inversione spaziale di interno ed esterno sia rivelato e ancor più accentuato osservando la antica articolazione spaziale interna delle *cumbessias*: la omogeneità del colore e della texture della superficie del pavimento non differenziava tra "percorsi per il movimento" e "luoghi di sosta"²¹. Inoltre, all'interno delle *cumbessias* il movimento del corpo non era limitato né da piani di separazione interni, né da mutamenti di livello del piano del pavimento o da contrasti nel materiale di superficie o texture (Ching 1996: 100). I pochissimi elementi di arredo delle *cumbessias* in antico, infatti, non potevano operare come piani di separazione interni, né potevano definire eventuali zone d'uso specifiche per certe attività. L'assenza di spazi privati interni rivela il grado di negazione della dimensione privata all'interno delle *cumbessias* originarie: questo a sua volta mostra il grado di accettazione da parte dello spazio interno di una dimensione pubblica. Lo spazio pubblico esterno penetrava quello interno delle *cumbessias* anche attraverso una continuità dei materiali e della texture del pavimento e degli intonaci, rispettivamente terra e *ludu* (fango).

Le attività interne ed esterne collaboravano attivamente a confermare questo tipo di continuità: "Il cibo poteva essere preparato qui [all'interno della *cumbessia*] ma si mangiava fuori ... ai tempi di quando parliamo noi, il fuoco si faceva fuori e si continuava a cucinare dentro..." (S. Cosimo, donna, 81 anni). Fino ai primi anni '40 il dormire rimaneva prevalentemente una attività che si svolgeva all'aperto. La sua trasformazione in una attività da svolgersi al chiuso, negli anni successivi, non ne aveva modificato il significato comunitario: il dormire non era un'attività 'privata' da svolgersi da soli, era piuttosto una questione di condivisione del proprio piccolo spazio della *cumbessia* con altri, già conosciuti o sconosciuti. Questo senso di continuità si esprimeva infatti, anche attraverso l'affollamento dei corpi dormienti all'interno delle *cumbessias*. In altre parole, nei loro usi queste piccole, *private*, intime alcove divenivano sorta di spazi pubblici e comuni. Nonostante le piccole dimensioni, gli spazi interni non incoraggiavano un individualismo spaziale né l'esistenza di una dimensione privata. Un singolo individuo era parte di una comunità ogni volta che dormiva, cucinava²², mangiava, svolgeva le sue attività fisiologiche e ballava.

3. Dalle ambiguità spaziali a spazi individuali

²⁰ 'Antica', in questo caso, fa riferimento alla condizione dei villaggi di *cumbessias* fino alla fine degli anni '50.

²¹ La *cumbessia* si configurava al suo interno semplicemente come uno spazio vuoto e uniforme che non assegnava specifiche aree a certe attività piuttosto che ad altre.

²² "Si cucinava assieme. Noi cucinavamo insieme e vivevamo in armonia anche se c'era qualcuna che non conoscevamo, anche allora; altrimenti se questa donna che non conoscevamo aveva il suo *tripide* [ossia piccolo treppiede di ferro battuto usato per la cottura degli alimenti sopra le braci] una cucinava per prima e poi le altre potevano iniziare" (S. Cosimo, donna, 81 anni).

L'introduzione di moderne comodità all'interno dei villaggi e degli spazi interni delle *cumbessias*, ottenute con lavori di ristrutturazione pubblici e privati di questi complessi, hanno lentamente prodotto alcuni mutamenti dei novenanti nel relazionarsi a questi luoghi. La già citata comunanza è stata in qualche modo minata. Le *cumbessias* in particolare hanno subito profonde trasformazioni: l'introduzione di solai, la suddivisione di un unico spazio in più ambienti separati e l'inclusione di un'altra stanza da destinare a bagno o camera da letto. Tali processi hanno prodotto una sorta di dimensione 'privata' degli spazi interni delle *cumbessias*, sconosciuta fino al 1950 circa. Ciò che però è a mio avviso incoraggiante, nonostante i mutati comportamenti delle persone, è il loro bisogno di riaffermare un certo tipo di condivisione e solidarietà fatta ancora di relazioni di vicinato, di scambi di prestazioni, di cibo o di utensili, di condivisione di spazi, di vicinanza²³.

Ancora oggi i devoti arrivano ai villaggi portando con sé le scorte di cibo: a ciò si è aggiunta tutta una serie di elementi d'arredo. I vecchi carri sono stati sostituiti dalle macchine, dai trattori e dai furgoncini. L'arredamento stesso è stato rinnovato: sebbene alcuni elementi tradizionalmente utilizzati siano stati mantenuti ed ancora utilizzati (come *sa taula* a S. Cosimo), molti altri sono stati aggiunti: l'arredamento di una *cumbessia* oggi prevede alcune sedie, uno o due moderni letti singoli, una ben equipaggiata cucina, un frigorifero, una credenza, una catino di ferro smaltato con uno specchio ed una poltrona. Laddove in passato si era usi portare nelle *cumbessias* ad ogni novena quel povero mobilio che arredava le case in paese, oggi per arredare una *cumbessia* si utilizzano quasi esclusivamente elementi di arredo in disuso. In confronto al passato le *cumbessias* sono oggi divenute degli spazi molto confortevoli, sebbene le recenti opere di ristrutturazione occorse nei villaggi di *cumbessias* non abbiano dotato le piccole stanze dei novenanti di bagni o lavandini (come nel caso del Rimedio, di San Cosimo, Sauccu, e Annunziata): fontane e bagni e pubblici interni ai villaggi ne fanno le veci. Le vecchie *cumbessias*, un tempo alcove affollate di corpi dormienti, sono oggi piccoli e confortevoli luoghi privati: esse accolgono solo un gruppo familiare alla volta, costituito solitamente da due o tre persone. Entrando in questi luoghi, niente rimane della passata dimensione di continuità o ambiguità spaziale.

Una configurazione delle varie aree differente rispetto al passato è oggi spesso raggiunta attraverso la sistemazione di elementi di arredo, così da delineare una divisione chiara delle funzioni interne: la cucina o l'area del soggiorno ora accoglie l'ospite. Questa è solitamente l'area 'pubblica' di una *cumbessia* mentre l'area 'privata' è di regola nascosta dietro una lunga tenda tesa tra due muri opposti. L'area pubblica della cucina o del soggiorno è d'abitudine localizzata immediatamente dopo l'ingresso, occupando la porzione di spazio più ampia. Dormire è divenuto un affare privato rispetto a cinquant'anni fa: uno o due letti sono sistemati dietro la tenda o dietro un separé, piani visuali che adesso definiscono in quale spazio ad un estraneo sia consentito poter accedere (visivamente e fisicamente) al primo incontro. Quest'area privata è solitamente posta a ridosso della parete di fondo dell'ambiente sebbene in alcune *cumbessias* questa disposizione possa cambiare, lasciando all'estraneo l'accesso visivo e fisico alla sola area pubblica o sociale e inibendo l'accesso a quella privata. Credenze ed altri piccoli mobili fungono, insieme alle tende, da pareti divisorie. Queste

²³ Questo tipo di scambi che avviene ancora oggi: alcune donne si riuniscono in gruppi due o tre per fare la pasta a mano in occasione dell'arrivo di un gruppo di parenti in visita da una vicina novenante.

barriere temporanee interne vengono rimosse una volta che si lascia la *cumbessia*. Nei villaggi di Gonare e del Miracolo, invece, a questo fine state adottate soluzioni murarie.

Nonostante le cospicue ristrutturazioni, gli spazi esterni, almeno quelli prospicienti le *cumbessias*, hanno mantenuto la stessa articolazione e parte delle funzioni dei passati decenni. Queste aree comprendenti le panche di pietra, le sedie, i gradini, i muretti e le aiuole, sottolineano ancora oggi il loro essere veri e propri luoghi di abitazione seppure legati a differenti attività: sono oggi dedicate perlopiù ai soli momenti di svago e riposo al contrario di quanto accadeva in passato quando erano utilizzate anche per la preparazione dei cibi, per il pasto, ecc..; oggi i novenanti semplicemente vi sostano osservando ciò che accade o chiacchierando con qualcuno. Con le tende sulle porte a nascondere l'interno da sguardi indiscreti, chi si trova a camminare lungo i percorsi del villaggio chiama il residente della *cumbessia* dall'esterno, apre la tenda e dà uno sguardo all'interno, sebbene questo tipo di comunicazione sia permesso solo tra persone già conosciute. La comunicazione tra i novenanti è primariamente di tipo visivo ma spesso assume una dimensione sonora piuttosto impetuosa persino più penetrante di quella visiva.

Rappresentando in un certo senso delle 'estensioni strutturate' delle facciate delle *cumbessias*, i portici ancora oggi mantengono le funzioni che avevano in passato: al villaggio del Rimedio, infatti, protendendosi oltre i muri esterni essi *operano* attivamente per completare gli spazi interni delle *cumbessias*. Quali vere e proprie stanze, questi spazi confermano di essere spazi mediani multifunzionali: ad un tempo cucine usate per la preparazione dei cibi, sale da pranzo, luoghi per il divertimento dove le persone sono solite fermarsi a chiacchierare, giocare a carte, a luoghi il ricevimento degli ospiti. Nonostante il loro essere spazi permanentemente aperti, e rivolti verso l'area pubblica del villaggio, ossia la corte, i portici mettono in mostra il vivere quotidiano dei novenanti. Come dei corridoi, essi mettono in comunicazione le *cumbessias* così che gli abitanti si muovono dall'una all'altra sempre rimanendo in uno spazio coperto. Il tipo di unione che si raggiunge va ben oltre una mera dimensione spaziale: la continuità che tali 'corridoi' esprimono, è in questo caso, un collegamento di vite, attuato con continui spostamenti corporei, attività, conversazioni, ecc. E' compito dei novenanti montare e smontare i portici. Al Rimedio essi sono ancora oggi costruiti sistemando delle lunghe tavole di legno grezzo protette con grandi teli di plastica, mentre in passato (ed ancora oggi in qualche caso) veniva utilizzato il *cagnone* (grata di canne) come copertura. Ciò che è importante rilevare qui è il ruolo assunto dalle persone nella gestione di questi luoghi.

4. Conclusioni

Questo breve saggio ha posto a fondamentale premessa l'ipotesi secondo la quale le odierne *cumbessias* siano il risultato di modifiche (strutturali e non) prodottesi nell'arco di 50 anni a causa di un mutato significato attribuito al concetto di pubblico/privato e di una altrettanto mutata accettazione della compartecipazione e del sacrificio personale sostituite da una più generale individualizzazione. All'interno dei villaggi di *cumbessias*, i valori di condivisione, sacrificio e solidarietà costituivano invece, fino a qualche decennio addietro, una dimensione caratterizzante questi luoghi²⁴. Buona parte

²⁴ E' importante rilevare che i valori di solidarietà, comunanza, partecipazione, sacrificio sono da considerarsi (sebbene non in questa sede) anche in relazione alla dimensione religiosa di questi villaggi di

delle attività qui svolte nel passato legate essenzialmente al fare in comune hanno infatti ceduto il passo ad una prevalente individualizzazione e privatizzazione dei compiti. Le passate ambiguità spaziali e le pratiche comuni tra i noveranti, sono state sostituite dal bisogno crescente di una maggiore intimità e di spazi individuali.

Si sono identificate due tipologie di modifica degli spazi delle *cumbessias* da parte dei noveranti sulle quali è utile riflettere:

1. Modifiche strutturali interne, con ampliamento delle originarie dimensioni monocellulari tramite l'unione di due *cumbessias* e la realizzazione di pareti divisorie in muratura, a contrassegnare chiaramente gli spazi legati alle varie attività fisiologiche. Tali modifiche sono realizzate, in realtà, per accogliere gruppi familiari molto più ristretti rispetto a quanto avveniva tempo addietro²⁵.
2. Modifiche degli spazi tramite la disposizione degli arredi al fine di ottenere con pochi elementi una diversificazione delle aree destinate alle varie attività ed una chiara distinzione fra aree d'uso pubblico ed aree d'uso privato. Tali trasformazioni portano dunque verso quella che Geidel (1992: 172) ha denominato come "hiérarchisation linéaire des espaces" ossia un ordinamento virtuale degli spazi in funzione di un criterio di intimità crescente: è possibile in tal caso identificare l'applicazione di questo criterio osservando le odierne *cumbessias* laddove le parti immediatamente prospicienti le porte d'ingresso sono aree pubbliche di socializzazione e scambio continuo, la parte interna della cucina vicina all'uscio accoglie sia le relazioni sociali che quelle intime, mentre l'area di fondo, alcova per la notte, è quella certamente più intima e privata.

Le odierne *cumbessias* si caratterizzano dunque per un tipo di organizzazione spaziale profondamente differente rispetto a quella di mezzo secolo addietro. La ragione di un tale mutamento non pare ascrivibile esclusivamente a mutate esigenze di carattere 'edilizio', sebbene siano anche queste degne di nota. E non mi sembra, d'altronde, che vi sia da registrare un mutamento della dimensione 'affettiva' e filiale dei noveranti in rapporto alla Vergine o ad altri Santi protettori che 'dimorano' in questi luoghi. Ciò che è mutato è da ricercarsi all'interno della dimensione del vissuto dei gruppi familiari in novena, sia internamente ai gruppi stessi che nella relazione di questi ultimi con l'esterno, nel loro vissuto quotidiano: questi luoghi sacri erano luoghi speciali di condivisione, di incontro, di spazi collettivi, di solidarietà, di sacrificio e di compartecipazione. Qui, più forte che altrove, il sacrificio e la messa in gioco di se stessi con gli altri e per gli altri era accettata, era benvenuta. E il confronto con gli altri noveranti forniva l'occasione per conoscere ed arricchire ancor più il proprio animo, a beneficio personale e della propria comunità. Se la struttura fondamentale delle comunità in oggetto era ed è rintracciabile nella unità del gruppo domestico, è su di essa che dovremmo ora indugiare un attimo. Laddove, scrive Meloni (1984: 174), esista un sistema nel quale "le relazioni economiche sono la base più importante delle relazioni sociali continue", ad un mutamento del primo fattore dovrebbe ragionevolmente seguire un mutamento del secondo²⁶. Ciò significa, per esempio che, ove i sistemi di produzione

cumbessias. La dimensione comunitaria e di sacrificio del pellegrinaggio è stata però oggi sostituita perlopiù da rapidi trasferimenti in automobile.

²⁵ Vi è stata una sostanziale diminuzione nel numero dei noveranti stabili presso i villaggi di *cumbessias* rispetto a coloro che arrivano in macchina e si trattengono solo per una messa. Da una stima approssimativa basata su dati degli informatori e dei parroci, nell'ultimo decennio circa ogni *cumbessia* ospitava in media dalle 3 alle 4 persone alla volta contro le 12-15 ancora negli anni '50.

²⁶ Fra i fattori maggiormente rilevanti ai quali è ascrivibile il processo di mutamento avvenuto in Sardegna a cavallo fra gli anni '50 e gli anni '70, vi sono l'emigrazione, l'intervento dello stato come

tradizionali legati al “ciclo agricolo pastorale” incentrati su “i contratti, gli scambi di servizi, i vincoli collettivi nell’utilizzo delle risorse cumonali [sic]²⁷” e dunque di conseguenza le relazioni tra gruppi domestici improntate su valori di gestione comunitaria delle risorse subisca profonde trasformazioni, vi sarà una diretta corrispondenza all’interno delle relazioni sociali i cui presupposti essenziali verranno modificati (1984: 212, 174). In riferimento alle pratiche comunitarie un tempo in vigore, i risultati della mia ricerca inducono a considerare che oggi sia venuta meno una certa antica *predisposizione* sociale e culturale alla condivisione, al sacrificio, alla partecipazione amichevole.

Volgendo un breve sguardo al mondo femminile, (che è poi quello che ancora oggi decide con che cosa e con quali modalità si debba organizzare la casa e di riflesso, la *cumbessia*) possiamo solo accennare, in questa sede, ai mutamenti avvenuti sia all’interno dei ruoli che le donne ricoprivano nei sistemi di produzione e scambio e di gestione delle risorse nel sistema economico tradizionale, sia alla sfera relazionale (quantunque non sia facile distinguerla nettamente da quella legata alle attività) ed agli spazi di attività che ad esse competevano. Un esempio fra tutti è il mutato rapporto della donna con la casa quale luogo di produzione e trasformazione dei prodotti, luogo di scambio che oggi si è spostato all’esterno, in luoghi come i negozi di generi alimentari dove è possibile acquistare tutto ciò di cui si ha bisogno senza dover, a questo scopo, indugiare in relazioni di vicinato. Inoltre, scrive Meloni (1984: 199) “l’aumento del reddito e della circolazione monetaria muta la fisionomia della casa...”. Si modificano, dunque, nell’arco di pochi decenni, le relazioni interne ai gruppi familiari, non più unità economiche autodeterminate ed autogestite, ma ora connesse a inesorabili processi di apertura a nuove e plurime fonti di reddito ed a una crescente individualizzazione e diversificazione delle finalità, un tempo comuni e condivise, dei singoli componenti (Meloni 1984: 211-212). In tal senso gli stessi occupanti di una medesima unità abitativa ora godono, infatti, di una certa intimità e del diritto al *proprio spazio* fin dalla tenera età. E se mutano i rapporti all’interno dei gruppi familiari è inevitabile che vi siano ripercussioni di vario grado anche nelle relazioni comunitarie. E’ lo stesso Meloni a indicare una forte tendenza alla individualizzazione persino in seno ai tessuti urbani delle aree del centro Sardegna in forte espansione all’epoca della sua ricerca, caratterizzati da una spinta a costruire unità edilizie separate e singole, ben in contrasto con i precedenti agglomerati, costituiti da abitazioni addossate le une alle altre e quindi determinati da logiche di vicinato e condivisione continue (1984: 200). Nonostante ciò, la condivisione rimane? I dati emersi dalla ricerca ci suggeriscono comunque una risposta affermativa, anche se attraverso modalità in qualche maniera differenti o più flebili rispetto al passato come vediamo di seguito.

Quello della *cumbessia* rimane anche oggi un dominio esclusivamente femminile. Una donna è sempre presente in ognuno dei gruppi di persone in novena e suoi sono i compiti principali specie quelli domestici.²⁸ Denunciando chiaramente un migliorato ma certo non elevato standard di vita, gli spazi interni delle odierne *cumbessias*, insieme con la riformulazione delle loro funzioni, parlano di alcuni mutamenti nei

erogatore di reddito, la scolarizzazione e la circolazione monetaria: (di Meloni 1984 cfr. la sezione compresa entro le pagine: 194-231).

²⁷ Il Cumonale è quella parte di territorio comunale il cui utilizzo è regolato pubblicamente da precise modalità di accesso allo sfruttamento delle risorse naturali disponibili. Si veda Meloni 1984: 91-102.

²⁸ Sulle attività domestiche femminili in contesti urbani cfr.: Da Re 1990: 32-44.

comportamenti e nelle pratiche dei devoti. Infatti, le donne, non devono più recarsi al fiume a lavare i panni o accendere i fuochi per cuocere i cibi. Oggi invece le attività di lavanderia si effettuano nelle fontane recentemente costruite all'interno dei villaggi di *cumbessias*. La preparazione dei cibi, inoltre, implica oggi una minore fatica: questa ha luogo all'interno della *cumbessia* utilizzando i fornelli di piccole cucine a gas invece di trasportare continuamente le braci o assistere il fuoco. Fatta eccezione positiva per il santuario del Rimedio, il pasto ha luogo all'interno delle *cumbessias*: i singoli gruppi familiari mangiano isolatamente al contrario del passato che vedeva la riunificazione delle famiglie allargate (comprendenti nonni, zii, cugini, nuore, ecc.). Le donne, soprattutto se sole, si raccolgono in alcuni casi in piccoli gruppi per pranzare assieme, altrimenti la condivisione rimane solo per il caffè al dopopranzo. Le donne, sistematesi fuori dell'uscio della *cumbessia*, lavano i piatti in bacinelle di plastica o direttamente alla fontana del villaggio in modo comunitario²⁹. Al Rimedio questa attività ha luogo pubblicamente sotto i portici. Le quotidiane attività fisiologiche che un tempo venivano espletate liberamente nei campi, vengono oggi svolte all'interno delle *cumbessias*, laddove siano stati introdotti dei bagni o in bagni pubblici appositamente costruiti da passate gestioni dei santuari perlopiù negli anni '70. Quindi oggi le donne, dopo l'espletamento delle necessarie attività domestiche, al primo pomeriggio sono solite indugiare per ore in attività di svago e riposo. Esse formano gruppi di gioco più o meno numerosi a seconda che il gioco sia quello delle carte o della tombola, giochi praticati da sempre (è famosa la tombola a San Cosimo) ma per i quali oggi si dispone di una maggiore quantità di tempo. Altrimenti si riuniscono per conversare stando sotto i portici o dinanzi all'uscio delle *cumbessias*, osservando cosa succede nel villaggio. Il resto del giorno esse sono impegnate con le messe³⁰, e con l'incontro con eventuali ospiti in arrivo dai centri urbani.

Le attività maschili sono indubbiamente vissute all'esterno: liberi da ogni tipo di impegno preso in carico totalmente dalle proprie mogli, gli uomini sono soliti spendere il proprio tempo intrattenendosi in lunghe conversazioni su fatti politici, economici, e su accadimenti locali. Essi generalmente sostano in piedi o passeggiano all'interno dei villaggi, usando lo spazio in maniera più dinamica delle donne: entrano ed escono dai portali d'ingresso ai villaggi di *cumbessias*, utilizzano percorsi esterni, *barraccas*, è possibile vederli in piccoli gruppi fermi o incamminati verso una qualche direzione. E' anche vero che in alcuni villaggi come quello di Sauccu, gli uomini ancora contribuiscono alle attività domestiche: come già detto qui vanno giornalmente alla fonte per la raccolta dell'acqua, mentre al Rimedio sono incaricati (insieme alle donne) di montare e smantellare i portici, mentre è loro compito, in tutti e sei i villaggi di caricare e scaricare l'arredo dai furgoni. Tra i luoghi deputati alla socializzazione maschile, le *barraccas* assumono un ruolo primario. Essi spendono ore in tali luoghi: è pur vero che tali strutture accolgono anche uomini arrivati al santuario senza avere in esso alcun conoscente favorendo l'allargarsi della socializzazione: "le baracche sono utili, devono essere utili ... per un uomo che arriva qui e si trova solo senza sapere dove

²⁹ Un fatto sociale rilevante è quello che potremmo chiamare del 'lavaggio comunitario': sebbene effettuato individualmente il lavare i piatti (nelle bacinelle poste su un tavolo all'esterno), è un'attività quotidiana che rivela un certo grado di comunanza nel suo essere fatta sempre insieme, contemporaneamente. Si mangia isolatamente ma tutti alla stessa ora, laddove in paese questo non accade.

³⁰ Il programma liturgico relativo a ciascun villaggio di *cumbessias* include numerose messe e processioni.

andare ... o per chi non ha un *muristene* ... o per uno che già vive qui e incontra gente venuta da fuori e gli vuole invitare qualcosa da bere, altrimenti dove può andare?” (Saucu, donna, 36 anni).

Si sono mostrati brevemente i mutamenti intercorsi nell'uso dello spazio da parte dei devoti in un arco di tempo di 50 anni focalizzando l'attenzione in particolare sulla dimensione del vissuto quotidiano e sull'uso dello spazio dei villaggi di *cumbessias*. Si sono intesi luoghi ed abitanti quali fattori inter-dipendenti ed inter-agenti evidenziando come gli odierni mutamenti spaziali e comportamentali siano da leggersi come il risultato di un affievolimento di valori di condivisione prima maggiormente leggibili negli usi degli *noventanti*. Il cambiamento degli imperativi sociali di condivisione e solidarietà, implicito nelle pratiche quotidiane dei nostri attori si è tradotto nel dato costruito: l'articolazione degli spazi interni delle *cumbessias*, infatti, risponde adesso a due criteri fondamentali opposti ai precedenti: individualità ed intimità. Comparata alla antica continuità spaziale, articolazione spaziale interna delle *cumbessias* è oggi organizzata al fine di ottenere una separazione tra un'area pubblica ed una privata. Attività quali il mangiare, il lavare i panni, il cucinare, il dormire sono divenuti momenti privati, solitamente non condivisi con altre persone, laddove il termine “momento” tenga fede al suo originario significato dal latino “momentum ossia movimento” (Norberg-Schulz 1996: 57). *Momenti* condivisi insieme ad altri erano anche *movimenti* condivisi con gli altri, movimenti corporei (la preparazione dei cibi, il lavare, il dormire, ecc.). Era una condivisione insieme spaziale, fisica e sociale. Oggi, si hanno perlopiù momenti/movimenti di singoli individui. Le attività esterne alla *cumbessia* sono oggi dedicate perlopiù allo svago mentre prima era dedicato anche al lavoro ed in maggiore misura di oggi alla ritualità religiosa³¹. Per questo l'ambiente esterno ha oggi perduto il suo ruolo antico di luogo del ‘privato e dell'intimo’ insieme a quello di ‘luogo pubblico’. L'introduzione di nuovi elementi d'arredo e le mutate disposizioni spaziali interne hanno prodotto una progressiva specializzazione delle funzioni. In una sorta di circolo vizioso, i processi di trasformazione degli spazi interni ed esterni delle *cumbessias* sono da leggersi come inscindibilmente uniti alle mutate dinamiche socio-culturali interne alle comunità, storicamente determinate, implicanti a loro volta dati significati attribuiti ai valori di comunanza e partecipazione.

³¹ Stando ai dati della ricerca, infatti, molte delle processioni che si svolgevano all'interno dei villaggi di *cumbessias* non sono più praticate da circa 20/30 anni.

Riferimenti Bibliografici

- Altman I., Low S.M. 1992, *Place Attachment*, New York, Plenum Press.
- Angioni G. 1990, *Note sulla famiglia sarda tradizionale*, in Oppo A. ed., *Famiglia e matrimonio nella società Sarda tradizionale*, Cagliari, La Tarantola Edizioni, pp. 11-24.
- Id. 1988, *Santuari e sagre di campagna*, in Angioni G., Sanna A. eds, *Architettura popolare in Italia, Sardegna*, Bari, Editori Laterza, pp. 120-128.
- Angioni G., Sanna A. 1988, *Architettura popolare in Italia, Sardegna*, Bari, Editori Laterza.
- Ardener S. 1981, *Women and Space. Ground Rules and Social Maps*, London, Croom Helm.
- Asole A. 1985, *Attorno ai santuari campestri le 'cumbessias' dei novenanti*, in *Sardegna. L'uomo e le montagne*, Milano, Edizioni A. Pizzi, pp. 169-176.
- Atzori M. 1997, *Tradizioni popolari della Sardegna*, Sassari, EDES.
- Atzori M., Satta M.M. 1980, *Credenze e riti magici in Sardegna*, Sassari, Chiarella.
- Baldacci O. 1952, *La casa rurale in Sardegna*, Firenze, Centro Studi per la Geografia Etnologica, C.N.R.
- Birdwell-Pheasant D., Lawrence-Zuniga D. 1999, *House life: Space, Place and Family in Europe*, Oxford, Berg.
- Bolton B.M. 1996, *Cistercian Order*, in J. Turner, *The Dictionary of Art*, 34 voll., ed., vol. 7, London and New York, Macmillan, pp. 346-353.
- Booth S.S. 1999, *Reconstructing Sexual Geography: Gender and Space in Changing Sicilian Settlements*, in Birdwell-Pheasant D., Lawrence-Zuniga D. eds., *House life: Space, Place and Family in Europe*, Oxford, Berg, pp. 133-156.
- Boscolo A. 1979, *Una nota sulle 'cumbessias'*, in "S'Ischiglia", III, 1953-54, pp. 85-86.
- Bourdieu P. 1990 [1977], *The Logic of Practice*, Polity Press, Cambridge.
- Bussa I. 1998, *L'opera di Santa Maria de Saucchu (Marghine) nel Seicento*, in "QB", 24, pp. 269-302.
- Carsten J., Hugh-Jones S. 1995, *About the House. Lévi-Strauss and beyond*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Carsten J., Hugh-Jones S. 1995, Introduction, in Carsten J., Hugh-Jones S. eds, *About the House. Lévi-Strauss and beyond*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 1-46.
- Cherchi Paba F. 1963, *La Chiesa Greca in Sardegna*, Cagliari, Regione Autonoma della Sardegna.
- Ching F.D.K. 1996, *Architecture: Form, Space, and Order*, New York and Toronto, Wiley.
- Christian W.A. 1972, *Person and God in a Spanish Valley*, Princeton, Princeton University Press.
- Cohen A. P. 1985, *The Symbolic Construction of Community*, London and New York, Routledge.
- Id. 1978, *The same-but different': the allocation of identity in Whalsay, Shetland*, in "The Sociological Review", 26 (3), pp. 449-469.
- Coppola Pignatelli P. 1973, *Esperienza di Lettura Urbana*, Roma, New University Press.
- Da Re M.G. 1990, *La casa e i campi. Divisione sessuale del lavoro nella Sardegna tradizionale*, Cagliari, CUEC.
- Daini P. 1993, *Mappe cognitive e mappe disegnate: le "hand-drawn sketch maps" come espressioni psicologiche e geografiche personali*, in "Bollettino della Società Geografica Italiana", serie XI, vol. X, pp. 191-201.

- Farina L. 1987, *Bocabolariu. Sardu Nugoresu-Italianu* (vol. 1), *Italiano-Sardo Nuorese* (vol. 2), Sassari, Edizioni Gallizzi.
- Gallini C. 1971, *Il Consumo del Sacro. Feste Lunghe di Sardegna*, Bari, Editori Laterza.
- Id. 2003, *Il Consumo del Sacro. Feste Lunghe di Sardegna*, Nuoro, Glisso.
- Gatti A. M. 1990, *L'area degli scambi matrimoniali in Sardegna tra XVII e XX secolo*, in Oppo A. ed., *Famiglia e matrimonio nella società Sarda tradizionale*, Cagliari, La Tarantola Edizioni, pp. 171-192.
- Geidel S. 1992, *Les pratiques transformatrices dans le logement économique à Casablanca*, in "Le Cahiers de la Recherche Architecturale" 27/28, pp. 165-176.
- 1973, *Grande enciclopedia del Giardinaggio*, Roma, Armando Curcio Editore, Vol. 7.
- Hublin A. 1992, *Construction populaire et architecture savante*, in "Le Cahiers de la Recherche Architecturale", 27/28, pp. 15-24.
- Isozaki A. 1986, *Floors and Internal Spaces in Japanese Vernacular Architecture. Phenomenology of Floors*, in "RES. Anthropology and Aesthetics", 11, pp. 55-77.
- Israel P.E. 1985, *Dalla "jibaría" al "centro shuar". Modernizzazione dello spazio domestico nell'Amazzonia ecuadoriana*, in "La Ricerca Folklorica", 11, pp. 53-60.
- James A. V., Kalisperis L. 1999, *Use of House and Space: Public and private family interaction on Chios, Greece*, in Birdwell-Pheasant, D., Lawrence-Zuniga D. eds., *House life: Space, Place and Family in Europe*, Oxford, Berg, pp. 205-222.
- Kirova T.K. et al. 1984, *Architetture della religiosità popolare nella Sardegna del XVII secolo: "cumbessias" e "muristenes"*, in Kirova T.K. ed., *Arte e Cultura del '600 e del '700 in Sardegna*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, pp. 267-280.
- Lanternari V. 1955, *La politica culturale della Chiesa nelle campagne*, in "Società", 5, pp. 64-95.
- Lea V. 1995, *The houses of Mebengokre (Kayapò) of Central Brazil – a new door to their social organisation*, in Carsten J., Hugh-Jones, S. eds, *About the House. Lévi-Strauss and beyond*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 206-225.
- Le Lannou M. 1992 (1941), *Pastori e contadini di Sardegna*, trad. Brigaglia, M., Edizioni della Torre, Cagliari.
- Meloni B. 1984, *Famiglie di pastori. Continuità e mutamento in una comunità della Sardegna centrale 1950-1970*, Torino, Rosenberg & Sellier.
- Id. 1990, *Economia familiare e regolazione sociale dell'economia di centro Sardegna*, in Oppo A. ed, *Famiglia e matrimonio nella società Sarda tradizionale*, Cagliari, La Tarantola Edizioni, pp. 55-72.
- Mori A. 1952, *Centri religiosi temporanei e loro evoluzione in Sardegna*, in "Studi Sardi", X-XI, pp. 389-99.
- Mossa V. 1950, *Le "cumbessias" o "muristenes"*, in "Ichnusa", I, pp. 35-47.
- Id. 1953, *Architettura religiosa minore in Sardegna*, Sassari, Ed. Gallizzi.
- Id. 1957, *Architettura domestica in Sardegna*, Cagliari, La Zattera.
- Id. 1979 (1953-54), *Cumbessias o Muristenes*, in "S'Ischiglia", III, pp. 19-34.
- Id. 1987e, *Un villaggio temporaneo eccezionale*, in *Temi d'arte e d'ambiente in Sardegna*, Sassari, Carlo Delfino Editore, pp. 120-121.
- Mulas A. 1979a (1953-54), *Benedette cumbessias*, in "S'Ischiglia", III, pp. 241-56.
- Id. 1979b (1955-56), *Le cumbessias*, in "S'Ischiglia", IV, pp. 247-48.
- Murru Corrigan G. 1990, *Dalla montagna ai Campidani. Famiglia e mutamento in una comunità di pastori*, Sassari, EDES.
- Norberg-Schulz C. 1996, *Architettura: presenza, linguaggio e luogo*, Milano, Skira.

- Oppo A. 1990, *Famiglia e matrimonio nella società Sarda tradizionale*, Cagliari, La Tarantola Edizioni.
- Pinna L. 1971, *La famiglia esclusiva. Parentela e clientelismo in Sardegna*, Bari, Laterza.
- Pittau M. 2002, *L'origine del vocabolo "cumbessia"*, in "L'Ortobene", 3 novembre 2002.
- Robin C. 1992, *Architectures et Cultures*, "Le Cahiers de la Recherche Architecturale", 27/28.
- Rivière P. 1995, *Houses, places and people: community and continuity*, in Carsten, J, Hugh-Jones, S. eds, *About the House. Lévi-Strauss and beyond*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 189-205.
- Sanna A. 1979 (1955/56), *Ancora su Cumbessu e Cumbessia*, in "S'Ischiglia", IV, pp. 51-54.
- Satta M.M. 1980, *Chiesa e magia in Sardegna*, in Atzori M., Satta M.M. eds, *Credenze e riti magici in Sardegna*, Sassari, Asfodelo.
- Id. 1982, *Riso e Pianto nella cultura popolare. Feste e Tradizioni Sarde*, Sassari, L'Asfodelo Editore.
- Id. 1994, *La religiosità popolare e le feste*, in Brigaglia, M. ed., *La Sardegna. Enciclopedia*, 3 vols., vol. 2, Cagliari, Edizioni Della Torre.
- Id. 2000, *I miracoli per grazia ricevuta. Religiosità popolare in Sardegna*, Sassari, EDES.
- Seamon D., Mugerauer, R. 1985, *Dwelling, Place and Environment. Towards a Phenomenology of Person and Self*, Dordrecht, Boston and Lancaster, Martinus Nijhoff Publisher.
- Signorelli A. 1985, *Integrazione, consenso, dominio: spazio e alloggio in una prospettiva antropologica*, in Coppola Pignatelli P. ed, *I luoghi dell'abitare*, Roma Officina Edizioni.
- Terrosu Asole A., Pracchi R. 1971, *Atlante della Sardegna*, Cagliari, La Zattera Editrice.
- Turtas R. 1999, *Storia della chiesa in Sardegna dalle origini al Duemila*, Roma, Città Nuova.
- Wagner M.L. 1979 (1955/56), *Considerazioni in margine di 'cumbessu', 'cumbessia'*, in "S'Ischiglia", IV, pp. 13-18.

La produzione della località: paesaggi e percorsi del cibo

FRANCO LAI – CARMEN BILOTTA

Premessa

In questo lavoro presentiamo alcune osservazioni sul modo in cui oggi in Italia e più generalmente nell'Unione Europea si esprime in vario modo quella che Appadurai ha chiamato "la produzione della località" (Appadurai 2001: 231 e segg.). In Europa, infatti, le trasformazioni sociali ed economiche degli ultimi cinquant'anni hanno dato luogo ha effetti visibili nell'abbandono di numerose aree rurali per effetto dell'emigrazione verso le città industriali, alla scomparsa o, quantomeno al cambiamento evidente nella fisionomia dei paesaggi, con il deterioramento di manufatti dell'architettura rurale, la scomparsa di produzioni agricole e artigianali, l'affievolimento di saperi, e così via. Così a livello politico si è fatta strada da tempo la consapevolezza di correggere alcuni di questi processi sia nella progettazione di interventi di sviluppo locale e rurale sia nelle cosiddette politiche del patrimonio dei singoli stati dell'Unione, sia in alcuni provvedimenti pensati all'interno delle istituzioni comunitarie. Per quanto riguarda le politiche di sviluppo locale, all'interno dei progetti Leader¹ sono state previste le misure di emersione e di sostegno di produzioni e saperi locali; talvolta alcuni progetti sono stati finalizzati al mantenimento dei paesaggi "tradizionali" e delle produzioni agricole considerate come "tipiche". Le politiche del patrimonio rafforzano l'idea oggi ormai piuttosto diffusa della conservazione e della "valorizzazione" di siti, monumenti, paesaggi, percorsi, ecc. della storia europea, sia della storia politica che delle sue tante storie regionali e locali. Ne è risultato anche un allargamento della sfera di intervento del patrimonio culturale.

Nel primo paragrafo affrontiamo la produzione della località in relazione all'individuazione di paesaggi e percorsi, nel secondo in relazione all'alimentazione. In questo lavoro, la cui impostazione è il frutto di discussione in comune, il paragrafo 1 è di Franco Lai, il paragrafo 2 è di Carmen Bilotta.

1. Paesaggi e percorsi

Gli spazi urbani e rurali assumono un ruolo centrale nella produzione della località. La finalità, da parte degli Stati nazionali e, aggiungiamo, del nuovo "superstato" europeo, è quella di conferire a siti e ad oggetti specifici un particolare valore simbolico, una valenza diretta a veicolare l'idea di comunità locale e nazionale, e oggi, come vedremo, anche transnazionale.

Lo stato nazionale basa la sua legittimazione sull'intensità della sua presenza entro uno spazio continuo di territorio confinato. Funziona quindi attraverso il controllo dei confini, la produzione del popolo (...), la costruzione dei cittadini, la definizione delle capitali, dei monumenti, delle città, delle acque e dei terreni, e attraverso la costruzione dei luoghi della memoria e della commemorazione, come cimiteri e cenotafi, mausolei e musei (Appadurai 2001: 245).

¹ Vedere i siti Internet: www.europa.eu.int/comm/agriculture/rur/leaderplus/index.it.htm;
www.inea.it/reteleader/gal+.htm.

La Francia è stata di esempio con le sue politiche in parte di tutela della natura, in parte di turismo ambientale e culturale, in parte del patrimonio. In questo caso appare evidente come la definizione di spazi di tutela della natura in qualche modo si richiami a una sorta di nostalgia per il passato e a un di senso identità nazionale che rischierebbe di affievolirsi per l'affermazione del superstato europeo. La creazione di luoghi di memoria avrebbe allora lo scopo di produrre non più "immagini edificanti" ma "immagini identificanti":

Oggi non si tratta più di 'edificare' degli individui, di istruirli e di costruirli affinché si identifichino progressivamente con l'ideale cristiano e morale condiviso, ma piuttosto di identificare delle collettività, di radicarle nella storia, di sostenere e rafforzare la loro immagine, di mitizzarle affinché degli individui a loro volta possano identificarvisi, a cominciare dagli stranieri (...) (Augé 1997: 96).

Per certi aspetti la *nostalgia* fa parte del turismo contemporaneo (Graburn 1995). In particolare non avremmo difficoltà a riconoscere un filo di nostalgia nel turismo legato alle cosiddette "tradizioni locali", in altre parole con il turismo generalmente definito come storico, culturale, ecologico, eno-gastronomico e così via. In questo spazio di azione, le politiche che, in qualche modo, fanno leva sulle caratteristiche specifiche di un luogo, tendono un elemento caratterizzante, un tratto forte di identificazione. Questo fatto sembra emergere in una pluralità di casi in cui è evidente come la produzione della località costituisce una componente importante di quelle scelte politiche che tendono a, come si usa dire, "valorizzare" elementi originali e caratterizzanti di una città, un centro rurale o una micro-regione. Si tratta di aspetti molto vari ma di volta in volta di tipo ambientale o storico e archeologico, o relative all'arte, alla musica, ecc. o anche alle tradizioni artigianali o gastronomiche. Queste scelte politiche, operate, con consapevolezza dagli attori politici ed economici locali tendono a dare dei luoghi immagini sempre più identificanti, o meglio tendono a costruire l'identità stessa dei luoghi nel panorama turistico globale (cfr., ad esempio, Abram, Waldren, MacLeod 1997). Il rapporto con la località è anche l'elemento forte delle produzioni artigianali e agro-alimentari; e anche in questo caso le politiche che puntano al sostegno delle produzioni locali operano una specifica produzione della località. Il radicamento con il luogo e le sue tradizioni produttive costituiscono un elemento forte di tali produzioni. Dal punto di vista simbolico e culturale esse racchiudono una valenza che è data appunto dall'essere espressione di una specifica cultura produttiva, in altre parole esse sono viste come portatrici di identità. Inoltre il legame con la località garantisce la genuinità delle materie prime, il rispetto delle modalità produttive artigianali e la sua autenticità. Paradossalmente i prodotti locali continuano a trasmettere l'identità locale e la loro autenticità anche quando è evidente che essi sono il risultato di una ricostruzione di modalità produttive del passato, insomma non sono una "copia fedele" dei manufatti "tradizionali". E' evidente, infatti, che per reggere volumi produttivi capaci di soddisfare la domanda internazionale, i produttori devono aver compiuto innovazioni tecnologiche e reso omogenei prodotti che originariamente non lo erano; e non lo erano o perché espressione degli stili peculiari di ciascun artigiano o perché espressione di un particolare *terroir*. Il marchio diventa allora l'elemento che testimonia il rapporto tra luogo e prodotto. Tuttavia solo il mantenimento delle caratteristiche originali, da cui discendono e la valutazione e il gradimento dei consumatori, assicura la sua posizione sul mercato. Il turismo in tutto questo gioca un ruolo importante perché contribuisce a diffondere le produzioni locali nel mercato internazionale. Anzi, per certi aspetti, ne è diventato il canale fondamentale di diffusione (cfr. Bérard, Marchenay 2004;

Bromberger, Chevallier 1999; Lai 2005; Molotch 2005; Papa 1999, Sassu, Lodde 2003a, 2003b; Siniscalchi 2002a, 2002b; Warnier, Rosselin 1996). Si può dire allora che il mercato oggi rende le merci più culturali (e, nello stesso tempo, rende anche la cultura più mercificata) come sostiene Hannerz (cfr. Hannerz 2001: 113). Questa logica del mercato, apparentemente paradossale, è stata messa in luce da Robertson come uno degli elementi principali del processo di “glocalizzazione”.

Il capitalismo globale promuove sia l’omogeneità culturale sia l’eterogeneità culturale, e da entrambe è condizionato. La produzione e il consolidamento della differenza e della varietà costituiscono un elemento essenziale del capitalismo contemporaneo, il quale, in ogni caso, è alle prese con una varietà sempre crescente di micromercati (nazional-culturali, razziali ed etnici, di genere, di stratificazione sociale, e così via). Allo stesso tempo, il micro-marketing si svolge nell’ambito di una prassi economica di natura sempre più universale-globale. Va tuttavia sottolineato che il capitalismo deve adattarsi sia alla materialità del mondo globale eliocentrico, con le sue intrinseche circostanze spazio-temporali, sia alla culturalità della vita umana, tra cui la ‘razionalizzazione’ - anzi la ‘elaborazione’ - delle circostanze geosociali delle relazioni interne ed esterne ai gruppi (Robertson 1999: 235).

Il tipo di identità che viene oggi veicolato dal vasto insieme di marchi e di prodotti, di immagini e di luoghi - a mio avviso - non ha sempre solo un significato nazionale. Sempre più spesso ciò che vediamo rappresentata è l’identità locale, più specificatamente di una micro-regione o di un paese. È una tendenza che si sviluppa nel quadro di una concezione che vede l’Europa e i singoli stati che la compongono come un mosaico di paesaggi, di culture e di tradizioni produttive estremamente differenziato e variegato. Questo aspetto viene considerato alla base di una Europa che punta all’unione dei popoli e delle regioni più che delle nazioni e degli stati. La diversità locale è considerata anche una grande risorsa per la cultura e per il turismo (cfr. Gullick 1993; Jaffe 1993; Palumbo 2003; Parman 1993; Varenne 1993; Wilson 1993; Goddard Llobera, Shore 1994; Shore, Black 1994).

Non è questa la sede per affrontare i problemi riguardanti la complessa questione della costruzione dell’identità europea, sia sul piano istituzionale sia culturale e simbolico. Vorrei limitarmi ad alcuni aspetti riguardanti il paesaggio e i percorsi culturali e turistici perché è possibile fare delle considerazioni riguardanti il modo in cui essi possono essere considerati “identificanti” per la costruzione dell’identità europea. Il paesaggio, i monumenti storici e particolari siti naturali, come foreste, montagne, ecc., sono spesso stati utilizzati come simboli dell’identità nazionale e culturale. Anche quando sono al centro di contestazioni tra lo Stato e le popolazioni locali, come nel caso di alcuni parchi, oppure tra lo Stato e altri attori sociali è evidente la forte valenza simbolica che viene loro attribuita nel discorso politico (cfr. Bender 1993; Schama 1997; Beato 1999; Lai 2000; Breda 2002). Anche in quelle situazioni in cui particolari ambienti sono a contatto con impianti industriali di forte impatto materiale, come nel caso di alcuni insediamenti urbani nel nord e nel sud della Francia a diretto contatto con le industrie chimiche e nucleari, l’uso della natura per attività ricreative e sportive produce un senso di identità e di appartenenza territoriale proprio attraverso tali pratiche quotidiane di frequentazione dello spazio locale. Pratiche quali la pesca, la raccolta, l’escursionismo, la bicicletta, le gite, o i pranzi festivi per consumare in compagnia proprio il pescato del giorno, e così via, non sono ecologistiche in senso stretto ma connotano uno specifico inserimento nel territorio da parte delle popolazioni locali (cfr. Attané 2002; Barthélémy; Nicolas 2002). Da questo punto di vista può essere

importante considerare l'uso dello spazio nel tempo libero per le sue implicazioni sociali e culturali. Uno di questi usi è dato dal turismo naturalistico e culturale ed escursionistico lungo la rete di sentieri che attraversano i paesi europei.

I sentieri costituiscono in Europa una rete infrastrutturale in grado di supportare varie forme di escursionismo e di turismo con vari livelli di impegno e di specializzazione sportiva. Nell'insieme dei vari paesi dell'Unione Europea, specialmente in quelli di grande tradizione turistica, escursionistica e alpinistica, la rete dei sentieri attraversa i territori con una strutturazione di complessità graduale: reti locali e regionali con nodi in una più ampia rete nazionale e in vari casi anche internazionale. Si tratta di percorsi predisposti per rendere possibile la frequentazione e la tutela di siti di particolare interesse naturalistico, storico, culturale, religioso, ecc. e spesso fanno parte di parchi nazionali e regionali. Gli itinerari possono essere compiuti in un giorno o più, come anche richiedere un impegno fisico e temporale assai più lungo come nel caso delle randonné della Corsica, o del Sentiero Italia (che attraversa la penisola lungo le dorsali alpine e apenniniche sino alle isole maggiori) per non parlare dei sentieri internazionali, ad esempio quello che dai Pirenei porta a Santiago di Compostela (Gentileschi 2004). A una ricca e complessa rete di sentieri come questa si aggiungono poi percorsi organizzati con altre finalità, ad esempio quelli dei parchi letterari, quelli enogastronomici, delle strade panoramiche e storiche, ecc. che per lo più è possibile compiere prima di tutto in auto. Ciò che può spiegare la scelta per questo tipo di turismo è senz'altro l'interesse per l'ambiente, per la storia e per tutti gli aspetti della cultura. Ma uno dei motivi è anche dato dal fatto che ripercorrere itinerari del passato consente di vedere il paesaggio e avere un rapporto sensoriale con esso proprio per il particolare punto di vista e per la "lentezza" che tali percorsi possono permettere. Consentono quindi di fare un'esperienza originale, intensa e inconsueta rispetto agli altri mezzi di trasporto oggi più usati come l'auto, l'aereo o il treno. Tanto che anche il percorso di Santiago di Compostela è effettuato non solo da fedeli e da pellegrini ma anche da escursionisti, sia come sportivi che come turisti interessati alla storia e alla natura (cfr. Urbain 1993: 120-126, 150-154, 179-182; Simonicca 2004; Marucci 2005).

Può essere interessante vedere quali motivazioni sono alla base delle scelte che le istituzioni e gli attori politici e sociali fanno nel progettare i percorsi naturalistici, storici, etnologici e religiosi. Prendiamo in considerazione il caso della transumanza meridionale e dei sentieri religiosi europei e internazionali. Anche solo con un rapido *surfing* in Internet è possibile constatare come la poderosa rete di strade e di tratturi della transumanza europea sia diventata un luogo di memoria per una attività dal grande passato storico che nei secoli ha fatto da supporto agli spostamenti stagionali di ingenti gruppi di pastori con le loro greggi e le mandrie. La rete di percorsi di diversa estensione, spesso anche di centinaia di chilometri, ha innervato le connessioni tra le regioni agricole e costiere del Mediterraneo con le rispettive zone di montagna (per una distribuzione si veda la cartografia di (Braudel 1986: 88-89). Nel corso della seconda metà del Novecento in vario modo le transumanze europee hanno ceduto il passo, gradualmente, a spostamenti effettuati in treno e in camion sino ad una ormai completa sedentarizzazione dell'allevamento. Oggi, un po' in tutte le regioni europee, la rete di percorsi della transumanza diventa un "luogo della memoria" per le civiltà dei pastori transumanti e quindi nascono parchi, itinerari, musei all'aperto, con aziende di agri-turismo, sagre, ecc. come mostra il caso del Molise (Di Renzo 2005). La Regione Molise nel 1997 ha creato il Parco dei tratturi del Molise col preciso scopo di tutelare e rendere fruibile la rete viaria della transumanza, e, più di recente, nel 2005, questo

progetto ha ricevuto un ulteriore impulso². E' interessante notare la formulazione estesa della nozione di patrimonio espressa dall'articolo 2: "Il patrimonio tratturale regionale, ai fini della presente legge, è costituito dal patrimonio materiale (fisico, storico, archeologico) ed immateriale (etnologico, sociale, antropologico, produttivo)".

Sono interessanti anche gli obiettivi di politica culturale che il Consiglio d'Europa intende raggiungere con la creazione degli itinerari culturali. Secondo uno dei suoi documenti ufficiali, a formazione di una consapevolezza della comune storia culturale si basa sulla conoscenza degli scambi e delle influenze reciproche che le popolazioni europee hanno avuto nei secoli³. Questo patrimonio comune può essere individuato in un insieme di itinerari lungo i quali le popolazioni europee sono entrate in contatto attraverso le migrazioni e la diffusione delle idee religiose, filosofiche, scientifiche e artistiche. L'individuazione di tali itinerari deve rispondere, tra gli altri, ai criteri di rappresentatività per i vari paesi coinvolti e deve "contribuire all'interpretazione della diversità dell'Europa attuale"⁴. Gli interventi devono riguardare la cooperazione nel campo della ricerca e dello sviluppo; la valorizzazione della memoria, della storia e del patrimonio europeo; il "patrimonio materiale e immateriale delle minoranze etniche e sociali europee"; devono prendere in considerazione "le identità locali, regionali, nazionali, europee"; favorire il dialogo tra "cultura urbana e rurale" e "tra i territori dell'Europa del Sud, del Nord, dell'Est e dell'Ovest"; creare le possibilità di cooperazione tra l'Europa e altri continenti attraverso "le affinità specifiche" di certi territori. Gli itinerari possono essere previsti nell'ambito di tre categorie: (1) quelli di carattere più vasto sia dal punto di vista culturale che geografico, sono denominati "Grandi itinerari culturali del Consiglio d'Europa"; (2) gli "Itinerari culturali del Consiglio d'Europa" vertono su temi europei di carattere più limitato sia "storicamente che geograficamente"; (3) invece gli itinerari dalla portata più limitata possono essere costruiti collegandosi a quelli di portata "pan-europea" e trovare dunque posto nel "Quadro degli itinerari culturali europei del Consiglio d'Europa". La scelta degli itinerari proposti rende chiaro l'auspicato carattere transnazionale e trasversale di questo progetto del Consiglio d'Europa. Trasversale nel vero senso del termine dato che gli itinerari percorrono il perimetro della UE sia a 12 che a 25 Stati e, alcuni di questi, lungo gli assi est-ovest e nord-sud. La valenza che la direzione dei due assi lascia intravedere non è solo geografica ma è anche simbolica: collegare il nord Europa protestante con quello cattolico, l'Atlantico con il Mediterraneo, i paesi europei e cattolici dell'ovest con quelli slavi - che un tempo si trovavano oltre la "cortina di ferro" - fino raggiungere i confini del mondo islamico. Alcuni dei maggiori itinerari hanno un carattere spiccatamente religioso come quello di Santiago di Compostela e la Via Francigena da Canterbury a Roma e i percorsi del "Jewish Heritage". La Via Regia è il più lungo itinerario, dato che dovrebbe andare dall'Oceano Atlantico, da Santiago di Compostela ad esempio, sino a Kiev, passando per la Francia, la Germania, la Polonia, ecc. Un altro percorso è quello delle città in cui operò Mozart, un altro ancora è quello dell'eredità culturale arabo-ispánica in Andalusia, e ancora delle migrazioni e delle conquiste dei Vichinghi e dei Normanni, e vari altri. Se per certi versi mettere l'accento

² L.R. n. 9/1997, Tutela, valorizzazione e gestione del demanio tratturi; L.R. n. 10/ 2005, Promozione, tutela e valorizzazione del patrimonio tratturale e della civiltà della transumanza nella regione Molise.

³ Conseil de l'Europe, Comité de Ministres, Résolution (98) 4 sur les itinéraires culturels du Conseil de l'Europe (Comitato dei Ministri 17 marzo 1998), www.coe.int, sito consultato nel dicembre 2005.

⁴ Come sostiene l'art. 1 comma 3 del regolamento.

sui percorsi storici dei pellegrinaggi del cattolicesimo rafforza l'immagine di una "fortezza Europa" strettamente cristiana, mettere in luce la rilevanza per la cultura europea di una circolazione di popolazioni, beni e idee legate all'ebraismo, agli tzigani e agli arabi di Spagna può dare, invece, l'idea di una cultura fatta di diversi apporti e per certi aspetti cosmopolita e transnazionale.

E' significativo che l'Istituto Europeo degli Itinerari Culturali⁵, l'organismo che ha il compito di gestire e diffondere i progetti di itinerario culturale pone al centro della sua attività il viaggio e il turismo culturale come canali di formazione di questa comune e multiforme identità europea, soprattutto di fronte a quella che viene definita "perdita di memoria" dei popoli europei. Secondo la documentazione pubblicata nel sito ufficiale di questo istituto la preoccupazione riguarda soprattutto l'educazione dei giovani europei che non hanno conosciuto il mondo rurale in cui sono nati i loro genitori o i loro nonni, o non hanno conosciuto la violenza del totalitarismo e della guerra. Gli itinerari culturali, come progetto di politica culturale, si rivelano insomma come un elemento centrale in questa complessa e, per vari motivi problematica, fase di costruzione di una cittadinanza europea.

2. Percorsi del cibo.

Fra gli itinerari culturali, quello del cibo è oggi orientato a valorizzare le particolarità e le differenze dei vari luoghi. In questo senso un ruolo decisivo è giocato dai prodotti del "territorio" e dai rituali ad essi connessi, caratteristici e peculiari delle varie comunità e culture inserite nei percorsi turistici.

Il territorio, infatti, oggi sempre più costituisce un valore di riferimento assoluto nelle scelte alimentari. Fra le varie forme di identità suggerite dagli usi alimentari, quella che oggi forse ci appare più ovvia è proprio quella di territorio. Il "mangiare geografico", per dirla con Montanari (2004: 110), conoscere o esprimere una cultura di territorio attraverso i suoi prodotti e le sue ricette tipiche ci appare oggi un fatto naturale. Tuttavia, l'opinione secondo cui la cucina territoriale sarebbe una realtà antichissima è un equivoco su cui è bene riflettere. Innanzitutto è necessario operare un distinguo tra prodotti, piatti e singole ricette da un lato e la cucina, intesa come insieme di regole e di piatti dall'altra. Infatti, i piatti locali, legati cioè alle produzioni locali, sono sempre esistiti, basta pensare alla cultura popolare più direttamente legata alle risorse del luogo. Da questo punto di vista, dunque, il cibo è territoriale per definizione. Anche se pensiamo al mercato, tuttavia, l'attenzione al prodotto "a denominazione di origine" non si può certo considerare una novità. La conoscenza del territorio e delle risorse locali, infatti, sin dalle origini ha costituito un dato essenziale della cultura alimentare, solo che queste conoscenze non si inserivano in una cultura del territorio, in una volontà di "mangiare geografico", perché l'obiettivo non era quello di calarsi in una determinata cultura, di conoscere un territorio attraverso il suo cibo, bensì quello di riunire insieme tutte le esperienze, di accumulare sulla propria tavola tutti i territori possibili, in una sorta di grande banchetto universale. Quasi una cultura sincretista, in cui la tavola si pone come luogo tendenzialmente universale. A seconda delle possibilità di ognuno, l'obiettivo principale rimane quello di accumulare ogni sorta di prodotti, di conoscere ogni sorta di luogo proprio in quel luogo centrale rappresentato dalla tavola imbandita. Lo stesso discorso può essere fatto in relazione alle specialità locali, ai piatti territoriali:

⁵ www.culture-routes.lu, sito consultato nel dicembre 2005.

infatti, come i prodotti, anch'essi esistono da sempre, e da sempre sono legati al territorio, alle risorse e alle tradizioni. Anche in questo caso, nel passato, l'obiettivo non era tanto di distinguere le specialità così da utilizzarle come segno identificativo e distintivo di culture diverse tra loro, quanto quello di raccoglierle, confonderle e mescolarle. Dunque, all'interno di questa cultura si mira soprattutto a unire e mettere insieme esperienze diverse, così da dar luogo a un modello di cucina in un certo senso universale, proprio di tutti i paesi del vecchio continente (Montanari 2004: 109-116).

Alla luce di quanto detto finora, sembrerebbe che almeno fino all'età rinascimentale, i piatti e i prodotti locali non mirassero a valorizzare le cucine territoriali; è ancora presto per parlare di regionalità come sistema. Infatti, questo fenomeno si inizierà a registrare a partire dalla fine dell'universalismo medievale e rinascimentale, nel momento in cui si consolideranno le identità nazionali e nell'ambito di esse inizieranno a costruirsi le identità regionali. L'unificazione e in seguito una certa omologazione di gusti e consumi avvenne attraverso una maggiore conoscenza e valorizzazione delle peculiarità locali, individuando, cioè, le varie culture, nel segno della curiosità, della conoscenza e del rispetto reciproco (ibidem). Da questo momento in poi l'obiettivo perseguito sarà il confronto e il raccordo tra realtà diverse, la dimensione interregionale e intercittadina.

La territorialità come nozione è un'invenzione nuova. Il momento di sviluppo delle cucine che oggi chiamiamo regionali e che erroneamente attribuiamo ad archetipi quasi atavici, ma in realtà mai esistiti, è il XIX secolo, il periodo dell'industrializzazione. Infatti, proprio l'avvio del processo di omologazione e tendenzialmente di mondializzazione dei mercati, dei modelli, degli stili e delle abitudini alimentari, sposta l'attenzione sulle culture locali, determina l'invenzione di sistemi che oggi definiamo cucine regionali. Sebbene queste ultime non siano nate da zero, in quanto le differenze locali sono sempre esistite, tuttavia come abbiamo visto, non appartengono al passato. La crescita dell'omologazione che ha accompagnato lo sviluppo dell'industria alimentare, per reazione ha generato il suo contrario, qualcosa che da più parti sentiamo chiamare "riscoperta" delle tradizioni, ma che forse sarebbe più corretto definire scoperta. Infatti, nel momento in cui il cibo diventa un bene diffuso e tende all'omologazione, l'uso stesso del cibo come strumento di distinzione si appanna e si afferma il valore del territorio come contenitore di una nuova differenza: il cibo geografico, nozione impossibile da elaborare in una società e nell'ambito di una ideologia rigorosamente classista come quella dell'Europa premoderna. Nel Medioevo, infatti, non si poteva pensare a un cibo del territorio, nozione quest'ultima che annulla o quantomeno indebolisce le differenze sociali. Nel momento in cui il paradigma della cucina e del codice alimentare diventa lo "spazio", almeno in teoria tutti, a prescindere dalla posizione sociale, possono occuparlo. Privilegiare la nozione di territorio, allora, significa da un punto di vista culturale, provare a superare la nozione di cibo come principale strumento della differenza, ulteriore motivo questo per il quale il concetto di cucina di territorio non può essere antico (Montanari 2004: 117-128).

Il cibo oggi non è più legato alla semplice sussistenza, non ci sono più solo i prodotti locali, produttori e consumatori non coincidono come nel passato. Prima si mangiava solo ciò che si aveva e i piatti tipici erano creati dalle mani sapienti delle donne che si servivano dei prodotti del duro lavoro di contadini e pastori e loro stesse erano parte attiva nei lavori agricoli. Oggi, non si verificano più gli scambi dei prodotti, tutti hanno già tutto. Tutto è abbondante e i cibi non parlano più solo la lingua della tradizione, e quelli che la parlano, hanno modificato un po' l'accento. Inoltre, i piatti della tradizione

hanno alleggerito le loro ricette: si ricorre a formaggi dolci e leggeri e il grasso animale viene sostituito dall'olio d'oliva. I piaceri del palato non sono più un lusso ma una costante e piatti della tradizione chiaramente non hanno più l'esclusiva. I sistemi di produzione sono cambiati: si produce in maggiore quantità con minor fatica; si conservano grandi provviste e grazie alla tecnologia è stata annullata la stagionalità. Ma a cambiare sono anche i contesti e i modi di trasmissione delle abilità.

La realtà quotidiana è rappresentata dall'impoverimento della cucina domestica in cui i piatti della tradizione costituiscono un'eccezione e la regola è l'appiattimento sulle proposte industriali della grande distribuzione. A ciò corrispondono le dilaganti trasformazioni a cui va incontro la ristorazione locale, che vede la riduzione drastica dei piatti del territorio e la progressiva sostituzione delle grandi pietanze con i cosiddetti piatti della cucina "express". Piatti basati su parti delle carni già confezionate e pronte all'uso, magari disossate, preparate da ditte specializzate che distribuiscono a tutti gli stessi prodotti finiti, la cui provenienza è quella del mercato mondiale. Infatti, si compra dove il prodotto costa meno e spesso senza badare alle caratteristiche o alle qualità organolettiche del prodotto. Inoltre, sempre più spesso viviamo l'esperienza del piatto "fiction", in cui la sostanza, sviata e strumentalizzata, è subordinata alla coreografia che per l'avventore diviene il primo e più importante elemento di valutazione. Ad essere premiata, dunque, è la spettacolarizzazione della presentazione. Vanno aggiunti tutti quei sedicenti ristoranti e agriturismo, sorti in particolare negli ultimi anni, che ridicolizzano la tradizione attraverso l'offerta di piatti che non mostrano alcuna relazione con la terra, le stagioni e le festività. Un fenomeno quest'ultimo che apparentemente sembra essere favorito dall'offensiva ideologico-mercantile del consumismo e da una sempre più distorta informazione mediatica che rischia di emarginare le posizioni dei produttori onesti e dei consumatori più accorti (Montanari 2004).

Lo snaturamento della cucina tradizione in Italia come nel resto d'Europa affonda le sue radici nel processo d'industrializzazione della produzione agricola e di sgretolamento dell'assetto socio-economico, iniziato tra gli anni Cinquanta e Sessanta. Risale, infatti, a quegli anni il superamento della tenuta di famiglia, depositaria di esperienze accumulate nel tempo, che si caratterizzava per la limitata specializzazione, per la resistenza ai cambiamenti e per la capacità di fare e saper fare in molteplici settori produttivi, dall'allevamento alla coltivazione, settori in cui i processi erano controllati in tutte le fasi. A partire dagli anni Sessanta, la voracità internazionale e l'arrivo sul mercato dei prodotti dell'industria alimentare di massa si impongono con la potenza comunicativa delle multinazionali, che quotidianamente progettano e propongono modelli di vita e di consumo sempre più manipolati, sempre più standardizzati, con il rischio di spazzare via e in maniera definitiva la distinzione del patrimonio culturale e ambientale. Una pratica, che peraltro tende a crescere in maniera esponenziale e che sempre più allontana il turismo di qualità. Naturalmente la possibilità di percorrere una strada alternativa che consenta di conservare la nostra identità esiste. Basterebbe innestare la cultura delle origini nelle comunità locali, le quali, invece, non sempre mostrano di voler affrontare il problema e nella maggior parte dei casi acriticamente optano per l'asservimento alle nuove mode. Tale asservimento sicuramente genera nuove opportunità, in particolare economiche, ma che quasi sempre sembra voler negare ogni valore positivo alla storia passata. Naturalmente affinché si possa evitare questa metamorfosi intellettuale e ambientale, la produzione di beni e servizi che hanno come obiettivo la tradizione e la storia del terroir è essenziale ma non bastevole, se non

accompagnata da una critica rigorosa del modello dominante. Dunque, non basta dar voce a produttori, allevatori e artigiani che hanno saputo integrare e adeguare il modello impresa ad un concetto di qualità che si ispira alle nostre radici culturali. Infatti, il recupero delle varietà locali esprime il suo valore culturale solo in un contesto più ampio, più generale in cui i produttori non rappresentino più solo la semplice testimonianza di un altro saper fare e, dunque, il semplice allargamento dell'offerta di mercato. In questo progetto andrebbero coinvolti anche i consumatori affinché comprendano la realtà e sappiano sottrarsi alla morsa del consumismo e dei media. Tutto ciò attraverso il contributo di storici, antropologi, sociologi ed economisti, i quali dovrebbero in primo luogo analizzare la formazione e l'affermarsi della gastronomia tradizionale di tutti quei territori che mostrano un capitale gastronomico ed infine spiegare il processo che lo ha generato: i modi di produzione, le tecniche di trasformazione e conservazione, la natura dei prodotti locali e la natura delle contaminazioni se ci sono state.

Ciò che chiamiamo "tradizione" rappresenta la nostra identità culturale. Essa rappresenta il nostro passato e riconoscendo il valore della tradizione abbiamo l'opportunità di forgiare il nostro futuro. Dobbiamo, dunque, preservare le nostre tradizioni perché se perdiamo i prodotti e i piatti propri della tradizione rischiamo di perdere la nostra storia e la nostra diversità. La tradizione, infatti, tutela le differenze, e di diversità e varietà abbiamo bisogno per esprimere la nostra identità. Tuttavia, contestualmente, si rende necessaria l'innovazione. Tra tradizione e innovazione, dunque, esiste un rapporto di simbiosi: ogni tradizione, infatti, a suo tempo è stata un'innovazione, quindi, necessitiamo di innovazioni da trasformare in tradizioni. Ma questo significa che la tradizione può e deve accettare l'innovazione e il mutamento. Infatti, alcuni elementi propri della tradizione vengono conservati, mentre altri possono essere modificati o ad essi se ne aggiungono di nuovi. Questo processo che potremmo definire di ricostruzione, adattamento e reinterpretazione di elementi del passato di una determinata popolazione locale, si prefigura come una combinazione di conservazione e innovazione, stabilità e dinamismo che crea un nuovo significato sociale che genera identità (Bessière 1998: 27). Spetta, cioè, a noi decidere quali siano le pratiche, le usanze e i valori più adeguati da conservare e tramandare. Tuttavia, nell'accantonare o modificare la tradizione bisogna essere cauti perché i valori del passato rappresentano il nucleo delle pratiche tradizionali da tramandare. L'innovazione in questo senso è di secondaria importanza. In ogni caso è difficile pensare a una tradizione che non implichi in qualche modo delle pratiche di innovazione.

Quello di *terroir* culinario è un concetto che riconosce il ruolo svolto dal retaggio culturale della nostra vita culinaria. Per capire in fondo questa nozione occorre prima considerare in che modo un determinato prodotto è definito dal suo *terroir*. Ogni prodotto, infatti, è lo specchio dell'ambiente in cui è nato. La storia che si cela dietro ciò che mangiamo, oltre ad essere definita dalle risorse disponibili e dalle condizioni ambientali, è altresì influenzata dalla storia, dal sistema di valori e dalle capacità creative degli individui. Se a ciò si aggiunge l'interazione tra gli individui all'interno del contesto in cui vivono e con altri contesti, si comprenderà perché il concetto di *terroir* culinario riesca a combinare tutte queste variabili e a esprimere la ricchezza del luogo, spesso difficile da definire. Parte integrante di esso sono le nozioni di tradizione, eredità e innovazione. Quando pensiamo alla tradizione, generalmente pensiamo a un evento o a una pratica in qualche modo stabile e ripetitiva che favorisce un elemento di continuità tra passato e presente. Dunque, la definizione invalsa di tradizione

sembrerebbe indicare ciò che viene trasmesso da una generazione all'altra (usanze, idee e pratiche), quasi senza alcun intervento. Come se per la generazione ricevente vi fosse l'obbligo implicito di fare proprio quanto trasmesso e di conservarlo immutato per tramandarlo inalterato alla generazione successiva. Una nozione di tradizione che sembrerebbe non ammettere alcuna forma di mutamento e che se corrispondesse al vero, forse, determinerebbe la scomparsa delle tradizioni che diventerebbero impraticabili ed estranee. Se, invece, consideriamo la tradizione non tanto come qualcosa che viene tramandato per essere perpetuato tale quale a se stesso, ma come qualcosa che nel momento in cui viene trasmesso prevede che chi lo riceve ne scelga gli elementi da conservare e gli aspetti da innovare, ecco che tradizione e innovazione divengono compatibili e la tradizione in questo senso può essere intesa come un processo più dinamico che combina insieme rappresentazioni, idee e know-how pratici e teorici che un gruppo accetta per garantire la continuità tra passato e presente (cfr. Hervieu, Léger, cit. in Bessière 1998: 26).

Il contributo che i singoli individui e le comunità locali conferiscono a tradizione, eredità e innovazione è centrale nella nozione di *terroir* culturale perché si fonda sul nostro carattere individuale e collettivo, che deriva da un'ampia gamma di emozioni, conoscenze e orgoglio che si può opportunamente definire "savoir faire" e che fa parte a tal punto del nostro carattere culinario da essere largamente istintivo (Wiesand, Mennel 2000). Le decisioni che prendiamo nei riguardi del cibo, dunque, sono influenzate dal nostro retaggio culturale. Gli stessi produttori e ristoratori costruiscono di continuo sul sapere dei loro predecessori, filtrando i vari know-how attraverso la propria influenza culturale e adattandoli alle materie prime disponibili e all'ambiente di lavoro. Si attinge al passato per contribuire a creare il futuro. Dunque, la nostra eredità non è solo in grado di connettere passato, presente e futuro, ma costituisce un nesso fra tradizione e innovazione. Diversamente dall'autenticità che attinge essenzialmente alla tradizione e all'eredità e fa propria l'innovazione con maggiore difficoltà, il *terroir* culinario mostra un rapporto immediato con l'innovazione, la ricchezza e lo spirito del cibo.

Applicando quanto finora affermato alla Sardegna, un'isola con dentro tante piccole isole con tradizioni simili, ma non perfettamente uguali, si evince che ciascuna di esse è animata da peculiarità proprie, tradizioni non imbalsamate dalla condizione di insularità, ma che vivono i loro compromessi. Come si può vedere nell'ambito delle sagre e delle fiere isolate (il porcino d'oro di Arzana, la sagra delle ciliegie di Burcei, la sagra della lumaca di Gesico, la sagra delle patate a Gavoi, calici sotto le stelle a Jerzu) si tratta di vere e proprie vetrine che sono anche delle occasioni per mostrare ciò che si produce e per vendere. Fenomeni che, sicuramente costituiscono strategie di "autodefinizione" e di "autoconservazione". Si tratta, di modalità che permettono di stabilire un rapporto con il mondo, con "l'altro", così da potersi distinguere dall'altro, e incontrarsi con l'altro. Produrre, mostrare, vendere, donare e consumare sono tutti verbi che accompagnano la pratica dell'identità. Un'identità che come tante altre, grazie all'aumento delle interconnessioni, possiamo ritrovare nella dimensione globale. Un'identità che, quindi, può essere gustata dal locale, dal "locale emigrato", dal cosmopolita. Un mercato che, dunque, fortifica le culture locali.

Attualmente non tutti hanno la possibilità di dedicarsi alla preparazione dei piatti tipici. Tuttavia, non si rinuncia a mangiarli: c'è chi li acquista o chi li riceve in dono in corrispondenza di occasioni particolari, o perché c'è un familiare che li prepara regolarmente. Pane e piatti tipici da consumare durante la settimana, nelle feste, magari in occasione di matrimoni; provviste da inviare a chi è lontano da casa per motivi di

studio o di lavoro. Madri all'opera per far sì che i propri figli consumino i piatti genuini della tradizione e figli che tengono a mangiarli e ad offrirli per far conoscere la propria terra e le proprie tradizioni (Lai 2000: 99). Piatti tipici anche nei circoli sardi dispersi in ogni angolo del mondo che evidenziano la necessità di ricostruire in qualche modo l'identità del proprio paese praticando una socializzazione che spesso si articola intorno ad usanze e pratiche culinarie che fanno rivivere le tradizioni familiari e religiose, che permettono, quindi, di farci ritrovare una parte di noi stessi.

Le ricette si modificano, le modalità di preparazione cambiano e mutano anche le occasioni del consumo. Inoltre quelli che definiamo prodotti tradizionali non possiamo considerarli nati e cresciuti nella notte dei tempi in questa terra. Una crescita, infatti, come suddetto, implica anche delle forme di innovazione e i cambiamenti non riguardano solo i tempi recenti. Tuttavia qualcuno sostiene che questo non è sempre vero, e in effetti, se per un attimo ci si volge indietro, in Sardegna, si scorgono anche alcuni effetti dell'isolamento. Infatti, anche guardando ai rapporti felici tra la Sardegna e le altre terre non sembra, comunque, venirsi a spezzare quell'isolamento all'interno dell'isola. Una riflessione superficiale di questo dato potrebbe far venire in mente i piccoli paesi dell'interno: una terra senza tempo, dove tutto si ripete incessantemente all'infinito e apparentemente in modo sempre uguale. Luoghi dove tutto sembra essersi conservato e perpetuato in modo inalterato: usi, tradizioni, cultura. In realtà, ad un esame più attento tale affermazione assume i contorni del mito, un mito che molti, ingenuamente, si illudono esista veramente, mentre altri riciclano e strumentalizzano questa immagine un po' sbiadita con finalità politiche ed economiche. A voler essere pignoli, lo stesso termine "conservazione" potrebbe essere considerato responsabile di queste evocazioni idilliache.

Usi, tradizioni e cultura, spesso etichettati come "sardi", sono qualcosa di più vivo, dove il tempo arricchisce, rinnova e mescola vecchio e nuovo. È l'uomo che nel corso del tempo li modifica e li reinventa, e così nelle diverse aree isolate si ritrovano sparsi qua e là varianti di uno stesso fenomeno, che appare unico e particolare ad un'attenta osservazione dall'interno, ma se ne coglie la similarità con uno sguardo da lontano. D'altronde, in particolare nel campo delle tecnologie e delle idee, i popoli importano dall'esterno molto più di quanto inventino. Ogni singola area, anche se in modo discontinuo e imperfetto, evidentemente comunica con il resto del mondo. Del resto, se così non fosse, non sarebbero mai giunti quelli che Braudel definisce "gli intrusi" del Nuovo Mondo: il mais, il pomodoro e la patata (Flandrin 1996: 659). Gli "intrusi" del passato sono diventati locali e quotidianamente si sposano con i "locali" di sempre, formaggio e farina. Insieme permettono la realizzazione di quei piatti tipici che spesso si vuole nati nella notte dei tempi e cresciuti nella propria terra, ma che forse, non diversamente da tanti altri fenomeni, possono avere dei corrispettivi in altre zone, anche geograficamente e storicamente distanti (Angioni 1982: 18-19).

Dunque, come sostiene Angioni, l'isolamento e la conservazione sono relativi. Siamo stati certo meno esposti di altri agli influssi e agli scambi culturali, ma lo siamo stati anche noi e le nostre tradizioni si sono modificate e trasformate. Negli anni Quaranta in Sardegna - e non importa che si parli del Campidano, dell'Ogliastra, della Nurra o della Marmilla - la terra, la storia, la guerra, un indirizzo produttivo, quello agropastorale, hanno dato vita a un'alimentazione in cui gli ingredienti erano quelli di sempre, solo dosati e utilizzati in modo differente. Piatti che nascevano dai prodotti della campagna e dell'ovile. È trascorso mezzo secolo, è cambiato il millennio e si è approdati in un presente mescolato al passato e al futuro, dove il passato non è stato chiuso sotto vuoto

e aperto solo ieri, come credono in molti. Usi, tradizioni e cultura crescono, si modificano e incorporano vari elementi di ciò che non è strettamente locale. Un'identità da vedere, sentire e gustare, in particolare se pensiamo ai piatti tipici. Essi, infatti, possono risultare una carta vincente per l'economia, sia quando fanno da cornice ad altre proposte finalizzate alla valorizzazione del territorio (e non solo), sia quando essi stessi appaiono il soggetto in primo piano su uno sfondo con cui si armonizzano perfettamente⁶.

Come sottolinea Hannerz, la cultura si adegua alle nuove circostanze e, quindi, quando sono disponibili nuove risorse, ci si basa sulle proprie tradizioni e si decide cosa sia accettabile cambiare (Hannerz 2001: 79). Da ciò scaturiscono sicuramente dei piatti più "autentici", perché non tentano di riesumare un passato che non c'è più, ma si modificano insieme a tutto il resto. Rispecchiano quello che si è ora e ciò che si ha, ricordano quello che si è stati e che si aveva. In questo modo si produce identità per sé stessi e per gli altri. Il cibo veicola, infatti, senso di appartenenza. Il fare e il mangiare determinati prodotti, sono tutti elementi che definiscono la nostra identità. Ci si serve dei consumi, anche di quelli alimentari, per dire qualcosa su sé stessi, per comunicare qualcosa della nostra famiglia o del proprio luogo di provenienza e di residenza (Douglas, Isherwood 1984). Tuttavia, anche il mostrare agli estranei, il vendere i prodotti della propria terra, possono in qualche modo essere considerati delle strategie di "autodefinizione" e di "autoconservazione" (Featherstone 1996: 190-193). Si rappresenta se stessi mostrando ciò che meglio rispecchia la propria comunità. L'altro apprezza ciò che "è nostro", ciò che è fatto da noi e in quanto tale ci appartiene e ci rappresenta: la nostra identità e la nostra tradizione. Quindi, è attraverso il rapporto con gli altri e non attraverso l'isolamento, che si produce l'aspetto distintivo della propria cultura, il senso di appartenenza a quel luogo. Esporre e mercificare non significa "deautenticare", è nuovo modo di contribuire alla "autenticazione" e al processo di "autoconservazione" della propria identità culturale. Ecco, quindi, che nel nostro tempo, si presentano quelle condizioni ideali ad accogliere e a mettere in risalto i nostri prodotti genuini, così come sono arrivati, modificati o arricchiti, ai nostri giorni.

Possiamo rinnovare l'identità anche nel momento in cui impegnamo le nostre energie per far sì che queste tradizioni entrino a far parte di circuiti economici più vasti, servendoci al meglio della crescente interconnessione globale che, allo stesso tempo, il mercato ed altri fattori contribuiscono ad ampliare. Entrando a far parte di un mondo più aperto e interconnesso, diventiamo anche noi soggetti e oggetti della globalizzazione (Hannerz 2001: 11). Globalizzazione, letteralmente significa incremento delle interconnessioni, ma spesso il termine viene usato in modo troppo esteso per indicare ogni processo che va oltre i confini del singolo stato, anche se il più delle volte, questi processi o relazioni non lasciano segni nel resto del mondo (Hannerz 2001: 9). Questa crescente interconnessione ci spaventa perché si tende a vedere solamente un mercato che sempre più agilmente diffonde le stesse merci, diventando, dunque, agente di

⁶ Pensiamo alle sagre, del formaggio, della castagna, delle fragole, e alle varie feste paesane che calamitano appetitosi turisti. Si tratta di grandi kermesse enogastronomiche, volute dalle ferventi e dinamiche pro-loco, dalle amministrazioni comunali, o dalla RAS, che vanno sempre più arricchendosi, presentando un vero e proprio "menù culturale", in cui si trovano sapientemente dosati cucina, arte, musica e spettacolo. Indubbiamente si tratta di strategie di marketing enogastronomico, ma è pur vero che questi prodotti non stanno solo sotto dei malinconici riflettori a richiamare il tempo passato, ma fanno emergere anche ciò che effettivamente si è adesso e quello che si ha.

omogeneizzazione (Hannerz 2001: 120). Se, invece, proviamo a considerare l'altra faccia della medaglia, ci accorgeremo che l'interconnessione crescente di culture locali differenti (Hannerz 2001: 129) è un mercato che fortifica le culture locali, dando vita a nicchie particolari di prodotti specialistici in sintonia con le caratteristiche del consumatore locale. E chi, meglio dell'imprenditore locale conosce bene il territorio che lo accomuna al consumatore? E' lui che può individuare i gusti che possono essere tradotti in quote di mercato. Quindi, è anche grazie a lui che sopravvivono le diversità culturali che consentono di soddisfare il bisogno del cosmopolita di abbracciare la cultura estranea, di sfamare l'appetito di appartenenza del locale (Hannerz 2001: 130), nonché degli emigrati, che, spesso, tendono a mantenere le abitudini alimentari delle loro terre d'origine.

Riferimenti bibliografici

- Abram S., Waldren J., Macleod D. V. L. (eds.) 1997, *Tourists and Tourism. Identifying with People and Places*, Oxford, Berg.
- Angioni G. 1982, *Pane e formaggio*, in G. Angioni e F. Manconi (a cura di), *Le Opere e i Giorni: contadini e pastori della Sardegna tradizionale*, Milano, Silvana Editoriale.
- Appadurai A. 2001, *Modernità in polvere*, Roma, Meltemi (ed. or. 1996).
- Attané A. 2002, *Pêcher, courir, trier ses déchets... pratiques de l'environnement ou rapport aux autres? Ethnographie comparée des pratiques de l'environnement dans deux villes françaises (Cherbourg et Martigues)*, in "Europaea. Journal des Européanistes", n. 1-2, pp. 261-282.
- Augé M. 1997, *Storie del presente. Per una antropologia dei mondi contemporanei*, Milano, Il Saggiatore (ed. or. 1994).
- Barthélémy C., Nicolas L. 2002, *Pêcheurs amateurs du fleuve à la mer. Des pratiques ordinaires de nature au défi de la gestion environnementale*, in "Europaea. Journal des Européanistes", n. 1-2, pp. 283-302.
- Beato F. 1999, *Parchi e società. Turismo sostenibile e sistemi locali*, Napoli, Liguori Editore.
- Bender B. (ed.) 1993, *Landscape: Politics and Perspectives*, Oxford, Berg.
- Bérard L., Marchenay Ph. 2004, *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, Paris, CNRS Éditions.
- Bessière J. 1998, *Local Development and Heritage: traditional Food and Cuisine as Tourist Attraction in Rural Areas*, in "Sociologia Ruralis", n. 38, pp. 20-30.
- Braudel F. 1986, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, Einaudi (ed. or. 1949).
- Breda N. 2002, *Against the Landscape. Landscapes, Perceptions, Inversions in a Land which is no longer a Land. Anthropology of an Environmental Conflict*, in "Europaea. Journal des Européanistes", n. 1-2, pp. 385-407.
- Bromberger Ch., Chevallier D. (éds) 1999, *Carrières d'objets*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Di Renzo E. 2005, *Un patrimonio culturale reinventato: la rete fratturale molisana tra promozione turistica e localismi identitari*, in L. Rami Ceci (a cura di) 2005.
- Douglas M., Isherwood B. 1984, *Il mondo delle cose. Oggetti, valori, consumo*, Bologna, il Mulino.
- Featherstone M. 1996, *Cultura globale. Nazionalismo, globalizzazione, modernità*, Roma, SEAM.
- Flandrin J. L., Montanari M. (a cura di) 1996, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza.
- Gentileschi M. L. 2004, *Integrare sistemi di sentieri per la fruizione: esempi europei*, in M. Casari, V. Cavalli, *La montagna tra natura e cultura*, Milano, Librerie CUEM.
- Goddard V. A., Llobera J. R., Shore Ch. 1994, *Introduction: The Anthropology of Europe*, in V.A. Goddard, J.R. Llobera, Ch. Shore (eds.) 1994.
- Goddard V. A., Llobera J. R., Shore Ch. (eds.) 1994, *The Anthropology of Europe. Identities and Boundaries in Conflict*, Oxford, Berg.
- Graburn N. H. H. 1995, *Tourism, Modernity and Nostalgia*, in A. Ahmed, Shore C. (eds.) 1995, *The Future of Anthropology. Its Relevance to the Contemporary World*, London, Athlone.

- Gullick Ch. J.M.R. 1993, *Cultural Values and European Financial Institutions*, in Th. M. Wilson, E. M. Smith (eds.) 1993.
- Hannerz U. 2001, *La diversità culturale*, Bologna, il Mulino (ed. or. 1996).
- Jaffe A. 1993, *Corsican Identity and a Europe of Peoples and Regions*, in Th. M. Wilson, E. M. Smith (eds.) 1993.
- Lai F. 2000, *Antropologia del paesaggio*, Roma, Carocci.
- Id. 2005, *Come si costruisce "l'autenticità". Turismo e consumo dei prodotti locali*, in L. Rami Ceci (a cura di), 2005.
- Marucci G. 2005, *Il pellegrinaggio a Santiago di Compostela, tra turismo sportivo e ritualità litiche*, in L. Rami Ceci (a cura di), 2005.
- Molotch H. 2005, *Fenomenologia del tostapane. Come gli oggetti quotidiani diventano quello che sono*, Milano, Raffaello Cortina Editore (ed. or. 2003).
- Montanari M. 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Palumbo B. 2003, *L'UNESCO e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Roma, Meltemi.
- Papa C. 1999, *Antropologia dell'impresa*, Milano, Guerini e Associati.
- Parman S. 1993, *The Future of European Boundaries: A Case Study*, in Th. M. Wilson, E. M. Smith (eds.) 1993.
- Rami Ceci L. (a cura di) 2005, *Turismo e sostenibilità. Risorse locali e promozione turistica come valore*, Roma, Armando Editore.
- Robertson R. 1999, *Globalizzazione. Teoria sociale e cultura globale*, Trieste, Asterios Editore (ed. or. 1992).
- Sassu A., Lodde S. 2003a, *Introduzione*, in A. Sassu, S. Lodde (a cura di) 2003.
- Id. 2003b, *Saperi locali, innovazione tecnologica e sviluppo economico: uno sguardo generale*, in A. Sassu, S. Lodde (a cura di) 2003.
- Id. (a cura di) 2003, *Saperi locali, innovazione e sviluppo economico*, Milano, Franco Angeli Editore.
- Schama S. 1997, *Paesaggio e memoria*, Milano, Arnoldo Mondadori Editore (ed. or. 1995).
- Shore Ch., Black A. 1994, *Citizens' Europe and the Construction of European Identity*, in V.A. Goddard, J.R. Llobera, Ch. Shore (eds.) 1994.
- Simonicca A. 2004, *Turismo e società complesse. Saggi antropologici*, Roma, Meltemi.
- Siniscalchi V. 2002a, *"Patrimoine naturel" et "patrimoine culturel" dans le Parc National des Ecrins (France): nouvelles représentations des territoires "protégés"*, in "Europaea. Journal des Européanistes", n. 1-2, pp. 303-318.
- Id. 2002b, *"San Marco produce". Retoriche dell'economia e dinamiche politiche nel Sannio*, in V. Siniscalchi (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Cosenza, Luigi Pellegrini Editore.
- Urbain J.-D. 1993, *L'idiot du voyage. Histoires de touristes*, Paris, Éditions Payot & Rivages.
- Varenne H. 1993, *The Question of European Nationalism*, in Th. M. Wilson, E. M. Smith (eds.) 1993.
- Warnier J.-P., Rosselin C. (éds.) 1996, *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, L'Harmattan.
- Wiesand A. J., Mennel S. 2000, *Integration though the Kitchen?, The European Food Project*, 1-3, ERICArts, www.ericarts.org.
- Wilson Th. M. 1993, *An Anthropology of the European Community*, in Wilson, Smith (eds.) 1993.

Wilson Th. M., Smith M. E. (eds.) 1993, *Cultural Change and the New Europe. Perspectives on the European Community*, Oxford, Westview Press.

Le barche come testimoni della cultura del mare. Ipotesi d'inventario del patrimonio navale del Nord Sardegna

MASSIMILIANO PUDDU

Premessa

Che il mare rappresenti un ambiente di difficile praticabilità e che abbisogni di appropriate tecnologie di mediazione, quali zattere, canoe, barche e simili, appare piuttosto ovvio. Non è però sicuramente altrettanto ovvio il fatto che questi strumenti di mediazione possano essere oggetto d'indagine antropologica. Ma se è vero che la barca rappresenta il prodotto culturale che più di ogni altro ha consentito e consente all'uomo di domesticare l'ambiente marino, non credo sia possibile negargli un posto privilegiato all'interno di quella che è la storia della cultura materiale.

Non solo, ma l'indagine acquisisce una maggiore valenza (e quindi trova ulteriore giustificazione) se si pensa, come suggerisce Gabriella Mondardini, che «le barche, nelle loro caratteristiche d'uso, di forma e di stile, possono essere identificate come il risultato di un insieme di relazioni materiali, sociali e simboliche speciali, che includono sia i rapporti degli uomini col mare, che quelli degli uomini fra loro» (Mondardini Morelli 1993, p. 11).

La barca deve perciò essere considerata oggetto di studio insostituibile per chiunque desideri conoscere a fondo quelli che sono gli spazi, i tempi, i saperi propri del patrimonio culturale marinaro. Esiste, infatti, una specificità culturale propria del mondo marinaro, una cultura del mare alla quale è possibile accedere attraverso strumenti specifici. In questo senso, un canale privilegiato d'accesso a tale cultura può essere appunto rappresentato dalla barca.

Gli oggetti, come ha osservato Hélène Balfet, non sono la cultura; «lo diventano invece, quando gli stessi oggetti sono interrogati come testimoni» (Balfet, 1981, p. 159).

Ipotesi d'inventario del patrimonio navale del Nord Sardegna

Dopo aver prestato la propria attenzione alle cosiddette “tecniche primitive”, l'antropologia solo di recente ha iniziato ad indagare le tecnologie nautiche tradizionali sopravvivenute presso le società sviluppate. In Sardegna poi, dove pare quasi che i saperi legati al mare siano stati da tempo rimossi, l'interesse per queste tematiche sta forse solo ora iniziando ad emergere.

Il Laboratorio di Antropologia Culturale e Sociale (L.A.C.S.), grazie alle rivelazioni teoriche del suo direttore Gabriella Mondardini, ha invece da tempo riservato ampio spazio, nell'ambito delle ricerche condotte presso le comunità rivierasche del Nord Sardegna, allo studio delle imbarcazioni tradizionali, privilegiando non solo la dimensione sociale ma anche gli aspetti più prettamente tecnici.¹

Un percorso non semplice quello intrapreso e che necessita di una lunga e diligente pratica sul campo. Anche solo per ricostruire il complesso sapere che presiede alla navigazione con questi mezzi tradizionali, si deve, infatti, frequentare non solo chi li

¹ Cfr. Mondardini Morelli G. 1988, 1990, 1995, 1997.

adopera, ma soprattutto chi li ha realizzati. Questo però non è sempre possibile. Sfortunatamente i carpentieri che hanno realizzato buona parte del naviglio tradizionale in legno (e maggiormente interessante dal nostro punto di vista) non sono più in vita e, fatto ancora più allarmante, non hanno lasciato alcun erede a portare avanti la loro tradizione costruttiva. Non senza rammarico si è dovuto prendere atto che taluni modelli costituiscono l'unica traccia lasciata da alcune famiglie di maestri d'ascia, che si sono oramai estinte. Le barche assumono più che mai in questo caso il ruolo di testimoni imprescindibili.

Nasce da questa amara constatazione il desiderio di escogitare un sistema che consenta di preservare questi saperi e di riproporli, rivelandone aspetti inediti, attraverso nuovi e più efficaci canali. Nell'attesa che anche la Sardegna possa finalmente avere, seguendo esempi già collaudati altrove, i suoi musei del mare (dove le barche potrebbero occupare uno spazio importante), il L.A.C.S. intende tracciare un percorso idealmente convergente ed integrante.

L'idea è quella di realizzare un registro informatico che raccolga l'insieme dei dati ufficiali ed etnografici sulla flotta tradizionale del Nord Sardegna, e di renderlo disponibile su Internet e in spazi multimediali creati ad hoc all'interno dei musei del mare. L'indagine andrebbe a costituire un tassello fondamentale nel complesso insieme degli studi sulle culture marinare in Sardegna e nel Mediterraneo. La messa in opera di questo progetto, come si può agevolmente comprendere, non è sicuramente semplice e necessita di tempi piuttosto lunghi e, ovviamente, di risorse umane ed economiche appropriate. Ad ogni modo la catalogazione dovrebbe avvenire attraverso tre fasi principali:

1. Censimento delle tipologie navali tradizionali esistenti
2. Elaborazione ed immissione dati in archivio informatico L.A.C.S.
3. Condivisione in rete

1. Censimento delle tipologie navali tradizionali esistenti

Questa prima fase, è sicuramente la più delicata ed impegnativa, richiede di essere condotta attraverso un percorso che preveda strategie di ricerca diverse ma complementari. Il primo passo ineludibile è quello che conduce all'analisi sistematica dei dati ufficiali disponibili, e reperibili presso le Capitanerie di Porto e presso gli Uffici Marittimi locali. Altre indicazioni, sicuramente di grande interesse, potrebbero poi giungere dalla consultazione delle fonti d'archivio.²

Questi primi rilevamenti consentiranno, innanzi tutto, di avere un'idea più chiara sullo stato e la composizione della flotta tradizionale dei vari centri costieri interessati dalla ricerca, e poi fornirà elementi utili per l'individuazione delle singole unità nei rispettivi luoghi d'appartenenza. Si renderà infatti necessaria una vasta ricerca sul campo atta a riscontrare quanto appreso attraverso i dati amministrativi, e che consentirà in seguito di compiere una prima cernita che privilegi, nell'ambito dell'intero naviglio in legno, quelle barche che più di altre rappresentano gli esempi più caratteristici e significativi dell'intera produzione locale.

² Vedi specialmente di Carta R., *Le fonti d'archivio. Una ricerca campione*, in Mondardini Morelli G. 1995, *I figli di Glaukos. Temi e materiali di culture marinare in Sardegna e nel Mediterraneo*, Sassari, EDES

L'identificazione di queste imbarcazioni darà luogo ad un primo confronto sul piano degli elementi costitutivi e sull'attendibilità delle misure ufficiali. Oltre alle dimensioni principali dello scafo (lunghezza, larghezza, altezza), rinvenute nei registri, sarà poi indispensabile, per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti, individuare empiricamente ulteriori misure indicative per ciò che concerne le forme di ciascun modello, in modo da poterlo ricondurre ad una determinata tipologia o ad uno stile etnico specifico. Sarà poi dato spazio ai rilevamenti etnografici del caso che forniranno elementi commentari utili per una più completa conoscenza delle unità inventariate. Si produrrà inoltre un'ampia documentazione fotografica specialistica che cercherà di rendere al meglio quelli che sono gli elementi caratterizzanti delle barche nostrane.

2. Elaborazione ed immissione dei dati in un archivio informatico L.A.C.S.

Al termine di queste operazioni potrà avere inizio l'analisi e l'elaborazione dei dati raccolti, i quali confluiranno in schede riassuntive che rappresenteranno, per ogni singola unità navale, una sorta di carta d'identità etnografica. Questi procedimenti verranno eseguiti accuratamente con l'ausilio di un elaboratore elettronico e tramite programmi gestionali specifici, in grado di garantire una fruizione ed una revisione dei dati quanto più semplice e veloce possibile. Tale compendio potrà poi agevolmente trovare uno spazio pertinente all'interno dell'archivio informatico che si sta realizzando presso i locali messi a disposizione dal Dipartimento di Economia, Istituzioni e Società dell'Università degli Studi di Sassari. L'idea dell'archivio informatico nasce dalla necessità di rendere immediatamente disponibili ed aggiornabili i dati ricavati dalle indagini condotte dalla professoressa Mondardini e dai suoi collaboratori, e per fornire quindi un valido strumento di consultazione ai laureandi e agli stessi ricercatori afferenti al Laboratorio.

3. Condivisione in rete

L'impiego di un archivio informatico comporta numerosi vantaggi rispetto ad un archivio cartaceo, sia a livello di gestione che a livello di fruizione dei dati. Soffermandoci un istante sull'aspetto della fruizione potremmo rilevare agevolmente le molteplici potenzialità di un sistema così concepito. Un documento *file*³, registrato e disponibile presso un'unità centrale (computer L.A.C.S), potrà infatti essere consultato, a patto che l'unità in questione sia connessa ad una rete locale, attraverso un qualsiasi altro terminale (egualmente connesso) fisicamente anche molto distante dal luogo di archiviazione. Si tratta di concetti semplici e più che familiari per chi ha anche solo un minimo di dimestichezza con un computer e con una rete informatica (Internet). Eludendo quindi ulteriori delucidazioni inerenti gli aspetti tecnici, vorremmo concludere proponendo una riflessione sull'ipotesi, per nulla astratta, di un'applicazione di tale sistema di archiviazione e di condivisione in un contesto museale.⁴

In contrapposizione con l'ormai vetusta ed antiquata rappresentazione di un museo inanimato, polveroso e chiuso in se stesso, auspichiamo fortemente l'istituzione di

³ Un formato file è un modo specifico di archiviare le informazioni tramite computer ed è contraddistinto da una ben precisa estensione.

⁴ Cfr. L. Mazzacane, *I linguaggi multimediali e la rete. Nuove frontiere della comunicazione museale*, in AA.VV., *Museo e cultura*, 2002, Palermo, Sellerio

nuove forme di conservazione museale che garantiscano una maggiore partecipazione da parte dell'utenza e che consentano, attraverso l'utilizzo delle attuali tecnologie, l'ideazione di nuovi percorsi e magari di comparazioni virtuali in tempo reale. In questo senso, la realizzazione di un Registro Informatico sulla Flotta Tradizionale troverebbe ulteriore giustificazione.