Omeodinamica, frutti spontanei, consumerismo responsabile: campagne e montagna sperimentano vitalità inedite. Dopo le smart cities, gli smart fields

La post agricoltura

di ADRIANO FAVOLE

Roncole con manici fessurati dal tempo; zappe e tridenti in legno sdentati; basti imbottiti di steli di canapa; rastrelli per la castagnatura; pale di legno appiattite per infornare il pane; e poi un'infinità di paioli di rame e zinco. Le pareti del ristorante appena inaugurato a Prazzo, in valle Maira, una delle valli cuneesi in cui Nuto Revelli raccolse le celebri interviste che diedero linfa al *Mondo dei vinti* (Einaudi, 1977) e a *L'anello forte* (Einaudi, 1985) sono sature di oggetti del mondo contadino. Da queste parti, Giorgio Diritti ambientò *Il vento fa il suo giro* (2005), un film che racconta il tentativo (fallito) di un neo-montanaro di tornare alla terra, realizzando un allevamento di capre e una formaggeria. Poco lontano da Prazzo, a Marmora, un'intera borgata alpina è stata trasformata in un resort di lusso in legno e pietra per facoltosi clienti stranieri: da giugno a settembre è un museo diffuso. A ogni parete, a ogni angolo di strada spiccano oggetti arrugginiti dell'antico mondo rurale. Nella lingua occitana che si parla da queste parti, *civiliser la misoun* («civilizzare la casa») significava fino agli anni Settanta nascondere le pietre — simbolo decadente di arretratezza e povertà — con l'intonaco. Oggi avviene il contrario. Il ristorante di Prazzo è stato ricavato all'interno di un'anonima palazzina, ma le decorazioni e la scala in legno antico e tarlato simulano una baita rurale.

C'è più del folklore e della ormai diffusa retorica dell'autenticità nel recupero immaginario del rurale. La fame di oggetti che, fino a poco tempo fa, giacevano stantii nei musei etnografici, è uno dei tanti aspetti di un'imprevista neo-epifania della terra nel mondo globalizzato. «Il vento fa il suo giro e poi ritorna», recita il proverbio occitano.

L'antropologo della Sapienza di Roma Vincenzo Padiglione parla di un'epoca post-agricola ed ha affidato a oltre sessanta colleghi italiani il compito di costruire un glossario che illustri forme, tendenze, progetti e prospettive del ritorno alla terra (sulla rivista «Antropologia museale», La Mandragora e Simbdea, 2015). «Post-agricolo — scrive Padiglione — è un neologismo che segnala del settore produttivo primario la nuova, complessa vitalità: il suo rinascere come fonte di immaginario morale, di orgoglio di mestiere, di appartenenza identitaria al territorio; il suo costituirsi come formidabile arena mondiale, nazionale, locale di conflitti sociali e normativi (si pensi al *land grabbing*, alla gentrificazione, alla questione dei semi e alle procedure di autentificazione)».

¶

Il post-agricolo, nel Paese che ha inventato Slow Food e Terra Madre, è un coacervo di esperienze in cui emergono nuove modalità di produzione: dal biologico all'agricoltura omeodinamica, dall'autoproduzione agli orti urbani, fino al rinnovato interesse per la raccolta di erbe e frutti spontanei. Nelle campagne e nelle aree montane si sperimentano forme di neo-agricoltura intese anche e soprattutto come esperienze di coinvolgimento e cittadinanza ambientale. Non è solo questione di evitare pesticidi e ogm: il post-agricolo indagato dagli antropologi guarda alle relazioni sociali, alla condivisione, al vicinato.

Nascono così esperienze di lotta alla criminalità organizzata, di ospitalità e inclusione, di resistenza (la Val Susa è un laboratorio molto interessante). L'arretratezza e la «tradizionale» stagnazione dei cafoni sembrano lasciare spazio a rinnovate forme di creatività. Il dinamismo di quelli che potremmo chiamare gli *smart fields* rivaleggia con la retorica delle *smart cities*.

Ma è soprattutto nella distribuzione e nel consumo che si avverte il fervore di un rinnovamento variegato. Si tratta di espe-

Tesi

L'ANSIA PRODUCE CATTIVI SAPERI

di CHIARA LALLI

Frodi, errori, imprecisioni, ovvero il cuore della cattiva scienza, costringono le riviste accademiche a ritrattare studi e ricerche. A volte senza rimediare al danno, come nel caso di Andrew Wakefield, che correlava l'autismo ai vaccini e che viene ancora citato da molti militanti anti-vaccini. A volte coinvolgendo vere e proprie star, come Marc Hauser, docente di Psicologia di Harvard. Negli ultimi anni il numero di ritrattazioni è aumentato in modo significativo, sollevando molte domande: sono più accurate le revisioni e più stringenti gli strumenti di controllo oppure gli studi sono meno precisi, magari anche a causa della competizione e della necessità di ottenere finanziamenti (è la cultura del «pubblica o muori»)? Alcuni ricercatori hanno cominciato a lavorare sugli studi ritrattati in cerca di risposte e rimedi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

rienze eterogenee, ambivalenti quanto promettenti, in cui categorie che sembravano rigide (urbano e rurale, locale e globale, reale e virtuale) si fondono e confondono. Per tutto ciò si fa fatica a individuare una narrazione complessiva — da cui la scelta del prefisso post-, in analogia al post-moderno.

I cosiddetti *alternative food network* («reti alternative del cibo»), per esempio, come i Gruppi di acquisto solidale in Italia, l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne («Associazione per il mantenimento di un'agricoltura contadina») in Francia, i Farmers' Markets («Mercati dei contadini»), segnalano una rinnovata esigenza di fondare il rapporto tra produttori e consumatori su relazioni dirette di conoscenza e fiducia. Sfidando a volte l'imposizione delle forme europee o globali di certificazione che appiattiscono, standardizzano, rendono anonimi i prodotti, definendo standard di pomodori — per dire — che dovrebbero valere dalle serre della Danimarca alle campagne siciliane.

Nascono così esperienze come Genuino Clandestino, un'autocertificazione di qualità che rifiuta le pastoie burocratiche del biologico, ponendo i produttori davanti alle proprie responsabilità (con risultati ovviamente non garantiti). «Luoghi profetici» e «campagne digitali», per citare due dei lemmi della raccolta proposta da Padiglione: il post-agricolo è un laboratorio che prefigura un nuovo rapporto con la terra, non privo di tensioni e contraddizioni. Anch'esso rivoluzionato dalle nuove tecnologie digitali della *sharing economy*, che mettono in relazione neo-contadini e consumatori, pubblicizzano *agrifeast* («le feste del mondo contadino») e agriturismi, animano forum e blog che incoraggiano il consumerismo responsabile. Tra cent'anni, forse, il ristorante di Prazzo esporrà falci, martelli e tastiere del Pc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La rivista

La rivista «Antropologia museale», edita da La Mandragora e diretta da Vincenzo Padiglione, nasce nel 2002 su iniziativa della Società italiana per la museografia e i beni demoetnoantropologici (Simbdea). Il suo nuovo numero è dedicato al post-agricolo come dimensione che unisce in maniera innovativa e imprevedibile consumo, distribuzione, produzione e processi di patrimonializzazione. Un percorso che i diversi autori sviluppano utilizzando una serie di concetti

Le parole chiave

L'idea di un rinnovato ritorno alla terra passa attraverso le «Agrifeast» di cui parla Alessandra Broccolini, la riproposizione di feste del calendario agricolo; attraverso i «Cibi di strada» indagati da Flavia Cuturi, che uniscono nuove e vecchie tradizioni, dal kebab agli arancini; attraverso i «Riti di paesaggio», secondo l'arguto gioco di parole di Sandra Ferracuti, che descrive rituali festivi che hanno al centro il tema della natura. I consumatori hanno un ruolo centrale nel rimodellare le tendenze della neo-agricoltura: le «Reti alternative del cibo» descritte da Cristina Grasseni rinsaldano legami diretti e di fiducia tra chi produce, chi distribuisce e chi consuma il cibo, contrapponendosi alle rigide etichette della «Certificazione» (tema che esamina Cristina Papa), o addirittura dando vita a certificazioni alternative. Le parole d'ordine del post-agricolo, un fenomeno che non è certo esente da retoriche dell'autenticità e della tradizione, sono «Condivisione» (Matteo Aria), «Partecipazione», «Cittadinanza ambientale» (Roberto Malighetti e Manuela Tassan), «Retroinnovazione» (secondo il curioso ossimoro di Alessandra Guigoni), «Slow Food» (Tommaso Rotundo) e «Terra Madre» (Pier Carlo Grimaldi). I protagonisti della neo-agricoltura non sono tutte persone da sempre radicate nella terra, come nell'immagine standard del contadino. I neo-rurali e i «Nuovi montanari» (Paolo Viazzo) sono oggetto di interesse di sociologi e antropologi. La crisi dell'ambiente e della socialità urbana e industriale spingono molte persone verso la terra, con l'utopia e il sogno di costruire una nuova umanità, *green humanity*

Qui sotto: il Padiglione di Israele all'Expo di Milano. Tema della partecipazione «I campi di domani»: il Paese racconta ai visitatori come lavoro e ricerca possano rendere fertili molti terreni aridi. Il Padiglione si sviluppa su 2.369 metri quadrati; elemento caratterizzante, ideato dall'architetto David Knafo, è il «giardino verticale» all'esterno: una parete lunga 70 metri e alta 12 coperta di piante vive e che cambiano colore con il passare dei mesi. Con questo progetto Israele intende ribadire il suo impegno nel settore agroalimentare e nella lotta alla desertificazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.