

Paolo Passano

MEMORIE DI FUTURO

LA TRADIZIONE AGROALIMENTALE DI
LAVAGNA IERI, OGGI E DOMANI

Panesi Edizioni

MEMORIE DI FUTURO. *La tradizione agroalimentare di Lavagna ieri, oggi e domani* di Paolo Passano

©2014 Panesi Edizioni, Cogorno (Ge)

I edizione digitale: dicembre 2014

ISBN 97888289058

I edizione cartacea: marzo 2014, Gammarò Editore - Sestri Levante (Ge)

Progetto grafico di copertina: Vicente Pincay per Gammarò Editore. Tutti i diritti sono riservati.

Foto di: Mauro Caveri, Luigi Passano, Paolo Passano, Massimo Rivara. Tutti i diritti sono riservati.

Riproduzione vietata.

Cartine: Biblioteca Civica Berio - Genova

Realizzato con il contributo dell'Azienda Agricola "La Bilaia" di Paolo Passano, Salita San Rocco 11A - Lavagna (Ge), cell. 389 3430779, e-mail: info@labilaia.com

Questa opera è protetta dalla Legge sul diritto d'autore. È vietata ogni duplicazione, anche parziale, non autorizzata.

www.panesiedizioni.it

Segui Panesi Edizioni anche su Facebook, Twitter, Google+ e LinkedIn.

Indice

MEMORIE DI FUTURO

PREFAZIONE

1. INTRODUZIONE

2. STORIA DI LAVAGNA

2.1 Profilo di Lavagna

2.2 Inquadramento storico

2.2.2 La famiglia Fieschi

2.2.3 I Fieschi a Lavagna e sviluppi della città

2.3 Inquadramento agricolo

2.4 Conclusione

3. LUNGO L'ENTEELLA

3.1 Introduzione

3.2 Storia e geografia

3.2.2 L'Entella e la comunità

3.3 Agricoltura e allevamento

3.4 Pesca e caccia

3.5 L'influenza dell'entroterra

3.6 Bio-etnodiversità del lungo Entella

4. CAVI

4.1 Storia e Geografia

4.2 Agricoltura

4.3 La comunità di Cavi e la figura del mezzadro

4.4 Pesca e caccia

4.5 Bio-etnodiversità

5. L'ENTROTERRA DI LAVAGNA

5.1 Geografia

5.2 La cultivar Lavagnina

5.3 Agricoltura

5.4 La comunità dell'Entroterra

5.5 Bio-etnodiversità

6. TRATTI DI BIO ED ETNODIVERSITÀ LAVAGNINA

6.1 Introduzione

6.2 Pratiche

6.2.2 Attività Produttive

6.2.2.1 Agricoltura

6.2.2.2 Caccia

6.2.2.3 Pesca

6.2.3 Feste, fiere e sagre: Il Calendario lavagnino

6.2.3.1 Fiera dell'Ascensione

6.2.3.2 Festa della SS Trinità

6.2.3.3 Andar di Gusto*

6.2.3.4 Processione del Corpus Domini

6.2.3.5 Festa Nostra Signora del Carmine

6.2.3.7 Festa della Madonna dell'Immacolata Concezione

6.2.3.8 Festa patronale di Santa Giulia

6.2.3.9 Sagra della Focaccia con la Salvia*

6.2.3.10 Festa patronale di Santo Stefano

6.2.3.11 La festa della Torta dei Fieschi*

6.2.3.12 Festa patronale di Nostra Signora Assunta

- 6.2.3.13 Sagra della frittella*
- 6.2.3.14 Sagra delle melanzane ripiene*
- 6.2.3.15 Festa patronale Nostra Signora del Ponte
- 6.2.3.16 Pesto e dintorni*
- 6.2.3.17 Fiera dell'agricoltura*
- 6.2.3.18 Benedizione del pane
- 6.2.3.19 Processione del Cristo Morto

6.3 Colture

- 6.3.2 Cavolo broccolo lavagnino
- 6.3.3 Cavolo Gaggetta
- 6.3.4 Pisello di Lavagna
- 6.3.5 Vitigno Albarola di Lavagna
- 6.3.6 Vitigno Barbarossa di Cavi
- 6.3.7 L'olivo lavagnina
 - 6.3.7.2 Le origini della Cultivar Lavagnina
 - 6.3.7.3 Le caratteristiche qualitative
 - 6.3.7.4 L'olio varietà Lavagnina
- 6.3.8 La melanzanina genovese

6.4 Le ricette

- 6.4.2 Ciuppin
- 6.4.3 Acciughe al limone
- 6.4.4 Focaccia con la salvia
- 6.4.5 Pesto avvantaggiato
- 6.4.6 La torta Lavagnexe
- 6.4.7 Polenta con i cavoli
- 6.4.8 Cavoli ripieni
- 6.4.9 Melanzanine sott'olio
- 6.4.10 Melanzanine ripiene
- 6.4.11 Stoccafisso bollito con l'olio
- 6.4.12 Stufato di capra
- 6.4.13 Prebugiun
- 6.4.14 Testaroli

6.5 Conclusione

7. DA MEMORIA A MEMORIA DI FUTURO: UN PIANO DI SVILUPPO PER LAVAGNA

7.1 De.Co.

- 7.1.2 De.Co. Olio varietà Lavagnina
- 7.1.3 De.Co. dei prodotti o piatti di Lavagna

7.2 Ristoranti

7.3 Educazione del gusto

- 7.3.2. Mensa scolastica
- 7.3.3. Itinerari didattico-culturali

7.4 Mercati della Terra

7.5 Il turismo eno-gastronomico lungo la piana dell'Entella

7.6 Conclusione

8. CHIUSURA

BIBLIOGRAFIA

RINGRAZIAMENTI

NOTA BIOGRAFICA

1. INTRODUZIONE

*Ma chi scrive una storia, scrive per i futuri che per i presenti,
e le generazioni passano con rapidità e le cose ora attuali scorrono velocemente,
fansi antiche,
e presto ne passa perfin la ricordanza.
1879, Giuseppe Ravenna [1]*

La città di Lavagna è stata famosa, dal Medioevo fino al XX secolo, per le sue terre coltivate, caratterizzate da una cultura promiscua dove si associava la produzione orticola alla vite e agli ulivi [2]. Oggi la realtà è assai diversa. Si notano la forte cementificazione, iniziata dagli ultimi Sessant'anni, un allontanamento progressivo delle terre coltivate, ed un più generale abbandono del territorio agricolo, poiché le nuove generazioni hanno trascurato questa attività, considerata faticosa, poco remunerativa e socialmente screditante. Questi fattori hanno fatto sì che si siano perse in buona parte le tradizioni agroalimentari [3] della città: tecniche, prodotti, ricette, modi di vivere in cui gli stessi lavagnini non si riconoscono.

Non vi è però una sola e semplice interpretazione della parola tradizione ma diverse all'interno del mondo antropologico. È sapere tramandato, come ricorda Randal [4], da una generazione a quella successiva, attraverso un'educazione informale, di gesti e parole [5]. Tuttavia, questo sapere prevede un insieme complesso di relazioni tra il passato e il presente, in cui il passato crea un precedente e il presente riflette il passato nella sua aderenza ad una particolare tradizione [6].

La tradizione va intesa anche come un insieme di valori preesistenti e di materiali particolari a un genere, rappresentando sia la continuità nel tempo che l'innovazione all'interno di particolari prestazioni. La continuità della tradizione, conosciuta anche con il termine "sedimentazione" [7] si manifesta attraverso caratteristiche identificabili all'interno della tradizione e attraverso il ripetersi dei gesti e delle parole che la tradizione esprime. Per creare questa continuità, però, è necessaria una connessione nella catena delle generazioni: tra presente e passato. In tal senso la tradizione può essere interpretata come un modo di esprimere il legame tra passato e presente. La continuità, non implica però pedissequa

ripetizione: infatti è innovazione in quanto si manifesta in ogni singola performance, per sé momento unico e particolare, in cui certe deviazioni dalla tradizione sono consentite e perfino previste entro gli standard normativi di gruppo. Ricorda lo storico dell'alimentazione Montanari, che

non esiste innovazione senza tradizione e non esiste tradizione che non si rinnovi di continuo, altrimenti è cosa morta e da tradizione, diventa museo.[8]

Laddove la parola "tradizione" rimanda a un senso di passato, non è universale e cronometrico il tempo necessario perché una pratica venga accettata come tradizione [9]. Questo tempo dipende dalle dinamiche del gruppo sociale preso in esame e da come queste pratiche siano accettate e comprese anche se Bauman sottolinea che le credenze non devono essere coerenti per essere accettate [10]. Vi sono quindi modi diversi di intendere la tradizione, che sollevano problemi metodologici ed euristici differenti. In tale sede, io considererò "tradizione" un insieme di pratiche o credenze basate su una connessione tra pratiche e credenze presenti e passate, accettato da un gruppo sociale, da una comunità, come proprio elemento identitario.

Oggi le tradizioni hanno acquisito una maggiore importanza nel mondo occidentale non solo dovuta al fenomeno della globalizzazione, destando l'urgente problema della definizione di una nuova cultura globale, intesa come accettazione delle diversità e affrancamento dai vincoli territoriali oppure come stimolo all'uniformità e radicamento in uno spazio circoscritto [11]. Per Bauman è difficile definire precisamente cosa sia, cosa significhi "globalizzazione", parola che più che chiarire, confonde e annulla le distinzioni; infatti, nell'introduzione cerca di spiegare come il fenomeno si presenti negli aspetti più diversi e all'apparenza inconciliabili.

Se nell'accezione più in voga, "globalizzazione" e "localizzazione" sembrano fenomeni opposti, l'analisi del sociologo mostra come in realtà siano due facce della stessa medaglia. La globalizzazione, nei suoi principali aspetti finanziari ed economici si nutre della localizzazione e della debolezza degli Stati nazionali [12], generando a livello locale e globale nuove disuguaglianze sociali e la formazione di due nuove classi sociali, distinti da reddito e dalla capacità di movimento nel mondo globalizzato. Laddove, quindi, Bauman legge la globalizzazione in chiave politico-economica, invece, Tassinari consiglia una lettura della globalizzazione con strumenti scientifici e attraverso una visione olistica e non parcellizzata in

tematiche, quali la politica, economia, sociologia, storia e cultura [13]. Infatti, sottolinea che:

Lo sviluppo di un mercato planetario implica una tendenza all'integrazione, e forse alla omogeneizzazione, che è solo apparentemente contraddetta dal persistere di difese culturali e dalla restaurazione di tradizioni particolari. Lungi dall'essere uniforme, il mondo tende alla multipolarità e alla multiculturalità. La difesa della specificità è solo una reazione all'immissione delle culture in un sistema di scambio integrato, fatto che, invece di contraddirlo, conferma il fenomeno di planetarizzazione. [14]

Milanaccio vede la globalizzazione come un'occasione storica per riflettere sulle proprie radici [15]. Quindi, dato che la globalizzazione ha portato ad un rinvigorismento delle localizzazioni, le tradizioni stanno diventando un oggetto importante di studio.

Per i motivi sopra citati la conoscenza della tradizione si sta riaffermando come una questione prioritaria a livello globale ed è sempre più riconosciuta come patrimonio materiale ed immateriale dell'umanità. Come spiegano Grimaldi et al., le comunità locali e globali stanno vivendo una perdita di conoscenze tradizionali e di valori, assieme ad un declino della diversità culturale e dello svilimento dell'idea di comunità [16]. Questo processo di impoverimento delle tradizioni si riflette nel sistema alimentare globale che, basandosi sull'idea che l'agricoltura locale deve essere al servizio del mercato globale, trasforma il cibo in una merce e costringe il consumatore a conformarsi a un unico modo di produzione e di consumo del cibo, con costi sociali e culturali alti. Per questo il cibo dovrebbe essere valorizzato e non ridotto a un mero prodotto commerciale, e quindi è importante promuovere un sistema alimentare locale e artigianale fondato sulla sostenibilità ecologica e socio-economica, riportando al centro del sistema cibo anche l'uomo. In questo mutato scenario globale, la conservazione della biodiversità, culturale e biologica, il restauro e la protezione di esso devono diventare priorità presente. Questo perché la cultura globale sta intaccando la memoria locale, le memorie dei territori: non vi è infatti continuità tra le esperienze delle generazioni che si susseguono né è presente il ricordo di personaggi che hanno rappresentato svolte fondamentali per la storia collettiva [17].

Esempio del fenomeno globale è Lavagna. Il suo territorio era caratterizzato da una consistente biodiversità ed etnodiversità [18], che stanno scomparendo. Infatti, buona parte dei lavagnesi crede che la propria terra d'origine sia ormai lontana dal mondo agricolo della prima metà del Novecento. L'agricoltura sembra ormai essere un mondo dimenticato, non ultimo, perché, come alcuni miei informatori oggi, trenta e quarantenni, mi sottolinearono, nessuno ha mai insegnato loro il valore di questa attività, seppure avendo ancora diversi contadini anziani che mantengono queste pratiche. Come l'agricoltura, molte tradizioni rituali e alimentari si sono perse nel tempo a causa della mancata trasmissione.

Alla luce del dibattito disciplinare ancora in corso, e guardando al locale e al dissipamento della memoria lavagnina, ho voluto realizzare questo libro avendo come scopo la riscoperta e valorizzazione della memoria delle tradizioni agricole ed alimentari della città: elementi del territorio ignorati dalla letteratura attuale sul paesaggio ligure e lavagnino, nello specifico. Infatti, questa si è focalizzata esclusivamente su beni materiali, come se solo questi fossero la tangibile evidenza di un complesso sistema di norme e valori [19]

tralasciando i valori dei beni immateriali come il gesto e la parola che sono un patrimonio intangibile dell'umanità in via di sparizione. [20]

Il libro tratterà particolarmente i valori immateriali per studiare la città sotto un'altra prospettiva con una visione storico-antropologica. Le tradizioni e le culture contadine di Lavagna saranno così analizzate e ricostruite alla luce della letteratura e del materiale raccolto durante il lavoro sul campo, in particolare interviste a testimoni della tradizione [21]. In questo modo si vuole collezionare e salvare i frammenti della cultura orale del territorio lavagnino: un patrimonio identitario cruciale per questo territorio [22]. L'identità di un popolo si basa principalmente sulla memoria che esso ha di sé [23] quale filo conduttore con il presente capace di trasmettere un sentimento di appartenenza [24]:

Le culture sono dinamiche, vibranti e in continua evoluzione ma diventano fragili di fronte ai cambiamenti politici, sociali ed economici che si trovano ad affrontare oggi. In un mondo che è sempre più conforme alle forze della globalizzazione e dell'omogeneizzazione; un mondo in cui la ricerca dell'identità culturale a volte è perseguita con nazionalismo aggressivo e la soppressione delle culture e delle minoranze è ormai la norma,

salvaguardare le culture indigene e la diversità culturale si configura come un obiettivo estremamente importante; poiché la diversità culturale contribuisce a rendere il mondo più ricco e vitale. [25]

L'Unesco dichiara che il Patrimonio culturale immateriale fornisce alle comunità e ai gruppi interessati un senso d'identità e continuità, promuovendo così il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana [26]. I beni immateriali sono feste, ricette, canti, riti; ma lo sono anche gli spazi culturali (antropologicamente intesi come luoghi in cui si concentrano le attività popolari e tradizionali e tempi in cui ricorrono determinati eventi [27]) e le abilità artigianali che sono profondamente condizionati dai sistemi simbolici tradizionali e che non avrebbero significato al di fuori di tale contesto. In quanto specifici delle singole culture i beni immateriali sono trasmessi di generazione in generazione e costantemente ricreati da queste in risposta alla loro interazione con l'ambiente, con la natura ed alla loro storia [28]. In tale senso, possiamo dire che i beni immateriali sono (parte de) la memoria di una comunità.

Parlando di memoria e comunità è necessario sottolineare la memoria del territorio, intesa come l'integrazione dello stratificarsi dei mutamenti fisici del paesaggio con il patrimonio culturale della comunità che lo vive [29]. Questo è, in effetti, lo scopo precipuo del mio lavoro. In particolare, pur offrendo un quadro storico dello sviluppo della città sin dal medioevo, mi concentrerò sulle trasformazioni avvenute negli ultimi due secoli (XIX e XX secolo).

La prospettiva di questo testo è da considerarsi all'interno del più ampio indirizzo scientifico proposto dal progetto "Granai della memoria" attivato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn) [30] per la salvaguardia della memoria delle comunità del cibo del mondo, attraverso la creazione di un archivio multimediale globale.

L'idea di fondare questo granaio digitale è nata da una constatazione, spiega Petrini:

Sappiamo tutti che c'è una perdita della trasmissione orale fra padri e figli, per una crisi dei rapporti intergenerazionali. Fra i giovani c'è la convinzione che ascoltare gli anziani non serva più a nulla, perché tanto su Google c'è tutto. [31]

Le nuove generazioni sono quindi il punto di arrivo di questo progetto che guarda al passato per migliorare il futuro. La struttura dei granai pone l'uomo al centro della società, soprattutto al cuore della comunità, luogo dove giornalmente la gente è parte attiva di una memoria condivisa che in quanto a tale ri-pensa e ri-modella il futuro che costruisce e ri-costruisce identità [32]. I "granai della memoria" sono costituiti e si alimentano attraverso interviste, testimonianze in video di persone che possiedono narrazioni, saperi, forme e pratiche della tradizione [33].

Seguendo lo stesso spirito scientifico, questo progetto mira alla salvaguardia della memoria di una comunità, quella di Lavagna. Per far questo, si è guardato come modello metodologico ed euristico al modello de "il calendario rituale contadino" [34] proposto da Grimaldi. Nel suo studio di Mongardino (AT), l'antropologo ha presentato e documentato un caso simile a quello di Lavagna in cui una comunità tradizionale ha subito un profondo cambiamento, negli anni Cinquanta, che l'ha portata a dimenticare parte della sua memoria [35]. Infatti, il sapere contadino, che si conformava al tempo naturale assieme a una vasta e complessa cerimonialità che ne scandiva il fluire ciclico e ripetitivo, collegato ai ritmi stagionali e biologici, fu considerato come un retaggio del passato non più in sintonia con l'attuale società industrializzata e mediatizzata. Grimaldi, trent'anni dopo questa trasformazione, propose un modello di ricerca capace di ricostruire questa memoria dimenticata, riconsiderando alla luce delle memorie degli anziani della comunità i ritmi delle colture, assieme allo scandirsi del tempo lavorativo e festivo, ricostruendo in questo modo, il calendario contadino, ovvero un modo di vivere il tempo ed il mondo che era quello del mondo della tradizione. Il calendario contadino era l'espressione della memoria di un territorio, un elemento formulare e rituale capace di promuovere sentimenti di appartenenza ed identità, elementi unificanti di una comunità ed elementi di cui appare privo il calendario contemporaneo, in cui il tempo è scandito come realtà lineare dai ritmi del commercio globale e dell'industria.

Alla luce degli esempi e dell'orizzonte scientifico di questi progetti si è sviluppato il mio lavoro, e il mio tentativo di ricostruire la memoria di un territorio quale Lavagna. Il mio studio si sviluppa considerando tre aree specifiche di Lavagna che per le loro caratteristiche possono essere considerate aree dotate di una propria distinta bio-etnodiversità: la piana del fiume Entella, la zona costiera della frazione di Cavi, e l'entroterra collinare e montagnoso lavagnino. Queste aree

sono state scelte seguendo uno studio svolto da Liguria Biologica: *La tradizione agricola nella piana di Lavagna e sul litorale di Cavi (secoli XIX – XX)*. Questo studio, però, aveva individuato solo due aree: il lungo Entella e a Cavi. Ho aggiunto l'entroterra di Lavagna perché è una zona importante per la memoria della città come per la produzione dell'olio e del vino come attestano documenti di archivio, stampa e letteratura scientifica [36]. In ogni area ho intervistato cinque testimoni della tradizione. Gli intervistati sono persone tra i quaranta e gli ottant'anni che come prima attività hanno quella del contadino. Seppure gli intervistati abbiano offerto materiali per la ricostruzione della memoria locale, non mi hanno permesso di filmare le interviste, né registrarle. Infatti, le interviste non sono state semplici. I contadini intervistati erano restii e diffidenti; inoltre, rimanevano sbalorditi dalle domande che ponevo sul tema agricolo. Alcuni mi dissero che non si sarebbero aspettati tanto interesse da parte di un giovane, altri invece pensavano che volessi spiarli o semplicemente sapere come lavoravano per imitarli[37]. Alcune interviste sono avvenute nelle loro case, seduti attorno a un tavolo, altre nei campi camminando e seguendo gli agricoltori che mentre parlavano lavoravano: ed in certi casi mi sono impegnato ad aiutarli; altre ancora furono fatte in compagnia dei familiari e/o con amici. Spesso per alleviare il disturbo offrivo una bottiglia di vino, della frutta e della verdura del mio orto, così che mi potessero considerare uno di loro.

Le persone intervistate non sempre però avevano un ricordo chiaro e completo delle tradizioni passate. Questo appare un segnale evidente di come già oggi stiano cambiando. Come sottolineano Fabietti e Matera, la memoria non è un dato naturale ma una costruzione culturale che si acquisisce con il tempo ed all'interno della comunità [38]. La memoria

è serie di rappresentazioni tra loro collegate che il più delle volte hanno a che vedere con l'identità, propria e altrui, e quindi con i discorsi che le comunità producono in relazione a tali identità. [39]

Però il progetto di salvaguardia della memoria era già stato iniziato da alcuni lavagnesi come Giuseppe Ravenna nel XIX secolo:

volendo dunque presentare ai lavagnesi questo tenue mio lavoro, che non ha altro merito se non che quello, che parla della nostra terra natale...

e Francesco Dallorso nel 1998:

Queste mie pagine vogliono essere un segno di amore alla mia città, amore che mi è nato da bambino [...]. Ho scritto quello che la mia memoria mi ha saputo suggerire; ho cercato di ricordare il più possibile nel desiderio di poter tramandare a chi verrà ricordi del passato. [40]

Ravenna ricostruì la storia di Lavagna indicando in alcuni paragrafi anche alcuni aneddoti sull'agricoltura. Dallorso, altro erudito locale, invece, capì il problema della possibile perdita di memoria e decise di trascrivere tutto ciò che si ricordava delle tradizioni contadine e non della sua Lavagna nel testo *Lavagna. Piccola storia-folclore-vita popolare*. Vi sono pochi passaggi su questi testi, però, si riscontrano le tradizioni, gli usi ed i costumi delle comunità contadine. Altre notizie le ho avute attraverso le interviste. Questi contadini, come suggerisce Petrini, si sono rivelati protettori delle tecniche tradizionali e dei saperi popolari, depositari di conoscenze che svolgono un'importante funzione di conservazione della diversità naturale e culturale [41]. Partendo da questi saperi, questa tesi ricostruisce la memoria del territorio, articolata in cinque capitoli, che si dipanano partendo da un'ottica geografica del territorio, per poi approfondire l'aspetto rituale della comunità.

Il mio studio è strutturato nel seguente modo: introduzione, profilo e storia di Lavagna (Cap 1), il Lungo Entella (Cap 2), Cavi (Cap 3), l'entroterra di Lavagna (Cap 4), bio-etnodiveristà (Cap 5) e da memoria a memoria di futuro (Cap 6). Il capitolo 1 offre alcune informazioni fondamentali sulla città e la sua storia. I capitoli 2, 3, 4 rappresentano le aree di mia analisi dove ho condotto le interviste delle comunità e caratterizzate da testimonianze orali e scritte che attestano l'importanza agricola di queste aree. Il capitolo 5 propone i risultati di uno studio sulle festività di Lavagna legate al mondo contadino ed alimentare alla luce di uno studio delle colture e dei ricettari liguri su Lavagna. Pur se la mia ricerca è stata mirata alla salvaguardia della memoria del territorio, risulta anche mossa dalla convinzione che la memoria, seguendo l'esempio di Slow Food, possa essere una risorsa economica per lo sviluppo del territorio.

L'ultimo capitolo ha lo scopo di delineare delle linee guida, non solo per la salvaguardia delle tradizioni agricole, ma anche l'obiettivo di fomentarle ed alimentarle cercando di renderle risorsa per il lavagnese, proponendo un piano

di sviluppo per la città. Sono certo e cosciente che questo libro, che propone Lavagna in vesti inusuali, potrà essere sottoposto a critiche di vario genere; spero però che siano costruttive e che i lettori tengano presente l'amore e la coscienza di un neo laureato titolare dell'azienda agrituristica «La Bilaia» in Lavagna, località San Rocco, che ha elaborato un testo per invitare i lavagnesi a rispettare, ricordare ed promuovere il proprio territorio. Inoltre, se questo mio lavoro sarà migliorato da altri, sarebbe per me motivo di grande orgoglio.

Mi piace ricordare, infine, che attraverso questo studio ho voluto dimostrare che con i fondamentali del cibo si possono studiare anche i fondamentali della vita, che la scienza e la storia del cibo possono diventare anche storia di un territorio: perché è vero che mangiare è un atto agricolo [42], ma è altrettanto vero che coltivare è un atto gastronomico [43]. Mantenendo la memoria della tradizione è possibile proiettare così una comunità verso il futuro perché, come disse Euripide: "Chi perde il passato è morto per il futuro" [44]. Per questo motivo il titolo del mio libro è "Memorie di futuro".

Note

[1] Ravenna, G., 1879, *Memorie della Contea e del Comune di Lavagna*, Tipografia Ligure, Chiavari, p. 5.

[2] Moggia, C., 2004, "Olea prima omnium arborum est." *Olio e olivicoltura in Liguria: Il Tigullio medievale (Sec XIII)*, in *Rivista di storia dell'agricoltura*, Firenze, Accademia dei Georgofili.

[3] Da Georgofili.info: "[...] Rileviamo ancora una volta l'improprietà del termine "agroalimentare" che può indicare soltanto quel settore dell'agricoltura che si dedica alla produzione di alimenti primari. L'agricoltura è ovviamente il primo gradino obbligato di qualsiasi filiera alimentare, ma è pleonastico e quindi scorretto parlare di "filiera agroalimentare", in quanto qualsiasi cibo ha sempre origine agricola. È quindi sufficiente e più corretto parlare di "Filiera dell'alimentare" oppure di "Filiera agroindustriale". Ancor peggio quando si parla di "prodotto agroalimentare italiano" (o si usa il marchio "Made in Italy") che può indurre i consumatori a considerarlo come ottenuto con materie prime nazionali, anche quando queste sono state invece importate. Non si tratta evidentemente di semplice questione lessicale, ma talvolta le parole possono nascondere strumentalizzazioni". In questa ricerca però verrà utilizzato il termine agroalimentare pur tenendo presente questa citazione.

[4] Randal, S. A., 1997, "Tradition", in *Folklore – An encyclopedia of beliefs, customs, tales, music, and art*, a cura di T.A., Green, Santa Barbara CA, p. 801.

[5] Crf. Leroi-Gourhan, A., 1977, *Il Gesto e la Parola*, Torino, Einaudi.

- [6] Randal, S. A., 1997, *op.cit.*, p. 802.
- [7] Ricoeur, P., 1990, "Action, Meaning, and Text", in *Reading Material Culture: Structuralism, Hermeneutics and Post-Structuralism*, ed. Christopher Tilley, Oxford: Basil Blackwell.
- [8] <http://www.ogigia.com/2011/05/14/il-gusto-della-natura-in-cucina/>
- [9] Randal, S. A., 1997, *op.cit.*, p. 801.
- [10] Bauman, Z., 1999, *La solitudine del cittadino globale*, Feltrinelli Editore, Milano, p. 9.
- [11] Corvo, P., 2005, *I mondi nella valigia – Introduzione alla sociologia del turismo*, Scienze del turismo – Materiali didattici, Milano.
- [12] Bauman, Z., 2002, *Dentro la globalizzazione. Le conseguenze sulle persone*, Edizioni Laterza, Roma, p. 67.
- [13] Tassinari, G., 2009, *Globalizzazione*, Alpha test, Milano.
- [14] *ibid.*, p. 20.
- [15] Milanaccio, A., 2007, *Globalizzazione e sociologia - sfide e opportunità*, in *Sociologia e globalizzazione*, Mimesis Edizioni, Milano.
- [16] Grimaldi, P. et. al., 2011, "Conoscenze tradizionali, le questioni di genere e valori immateriali", in *Politiche Alimentari e Sostenibilità*. Slow Food Editore, Bra.
- [17] Corvo, P., 2005, *op. cit.*, p. 69.
- [18] Ovvero specificità locali culturali che caratterizzavano e rendevano unica e riconoscibile la comunità locale. Cfr. Grimaldi, P. et. al., 2011, *op. cit.*
- [19] D'Ambrosi, L., 2008, *I beni immateriali*, in "Antracom", vol. 4, n. 1, p. 59.
- [20] Leroi-Gourhan, A., (1977), *op. cit.*
- [21] Grimaldi, P., Porporato, D., 2011, *I "granai della memoria". Un Percorso didattico e di ricerca*, Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo.
- [22] *ibid.*
- [23] Fabietti, U., Matera, V., 1999, *Memorie e identità – Simboli e strategia del ricordo*, Meltemi, Roma, pp. 9-15.
- [24] Fabietti, U., Matera, V., 1999, *op. cit.*, p. 25.
- [25] D'Ambrosi, L., 2008, *op. cit.*, p. 61.
- [26] <http://www.unesco.it/cni/index.php/cultura/patrimonio-immateriale>
- [27] D'Ambrosi, L., 2008, *op. cit.*, p. 61.
- [28] D'Ambrosi, L., 2008, *op. cit.*, p. 60.
- [29] Si veda Turri, E., 2002, *La conoscenza del territorio. Metodologia per un'analisi storico-geografica*, Marsilio, Venezia.
- [30] Nasce una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità: l'Università licenzia infatti i futuri esperti di comunicazione, divulgatori e redattori multimediali in campo

enogastronomico, addetti al marketing di prodotti d'eccellenza, manager di consorzi di tutela o di aziende del settore agroalimentare o di enti turistici. Gli studenti, provenienti da ogni parte del mondo, acquisiscono una formazione attiva e dinamica, grazie alla complementarità tra formazione umanistica e formazione scientifica, al forte training sensoriale, all'esperienza diretta (attraverso i viaggi didattici nei cinque continenti) dei processi artigianali e industriali di produzione e di elaborazione del cibo.

[31] http://www.terranauta.it/a2192/cultura_ecologica/il_granaio_della_memoria_il_nuovo_progetto_slow_food.html

[32] Grimaldi, P., e Porporato, D., 2011, *The granaries of memory*, Slow Food e Università di Scienze Gastronomiche, Bra.

[33] Il tutto verrà poi reso accessibile tramite una banca dati sul web dove chiunque può usufruire di questi saperi. Il progetto è realizzato dagli studenti dell'Università che durante i loro stage didattici hanno filmato e rielaborato i video. Inoltre, al prossimo incontro di Terra Madre, incontro mondiale delle comunità del cibo, realizzato a Torino, Petrini vorrebbe consegnare 1000 telecamere agli indigeni e ai contadini del mondo perché loro stessi raccontino la loro memoria, la loro vita, la saggezza e i drammi del passato. Sono state scelte le telecamere perché si cercherà di registrare anche riti, dialetti e musiche, perché "L'universo non può essere raccontato nella monocultura del linguaggio scritto."

[34] Cfr., Grimaldi, P., 1993, *Il calendario rituale contadino - il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*, FrancoAngeli Edizioni

[35] *ibid.*

[36] Moggia, C., 2004, *op cit.*; Casini, A., 1989, *Storia di Lavagna*, Casa Editrice Marinetti S.p.a., Genova; Balletto, L., 1987, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, in "Quaderni della rivista di Storia dell'Agricoltura", Accademia dei Georgofili di Firenze.

[37] In tal senso la mia avventura ricalca l'esperienza di altri ricercatori, quali Angelini (Angelini, M., 1999, *Le patate tradizionali della montagna genovese - La strategia di qualificazione di un prodotto locale tra storia, cultura rurale e recupero varietale*, Quaderni del Co.Re.Pa.) che ricorda: "Sono un ricercatore", ma non è mai così evidente cosa faccia un ricercatore; sapevo che, per poco o per tanto, mi toccava essere osservato con santa diffidenza, ché neppure è facile spiegare perché t'interessi di vecchie patate. Poi, terminate le presentazioni, le diffidenze e le cortesie di rito, emergevano lenti i nomi delle varietà, il loro aspetto, i modi della semina e della raccolta, ma anche qualche spiraglio sulla guerra e sul tempo prima della guerra, giù nell'imbuto della memoria fino ai ricordi d'infanzia."

[38] Fabietti, U., Matera, V., 1999, *op cit.*, p. 15.

[39] Fabietti, U., Matera, V., 1999, *op cit.*, p. 9.

[40] Dallorso, F., 1998, *Lavagna. Piccola storia-folclore-vita popolare*, Edizioni Tigullio-Bacherontius, Santa Margherita, Introduzione.

- [41] Petrini, C., 2009, *Terra Madre – Come non farci mangiare dal cibo*, Giunti Editore e Slow Food Editore, p. 49.
- [42] Berry, W., 2006, *La risurrezione della rosa – Agricoltura, luoghi e comunità*, Slow Food Editore, Bra.
- [43] Petrini, C., 2005, *Buono, Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Giulio Einaudi Editore.
- [44] D'Ambrosi, L., 2008, *op. cit.*, p. 66.