

Federica Riva

## ***Frutti della memoria e agri-culture***

*La ricerca etnografica sulle varietà tradizionali di mele e pere dell'Appennino è stata svolta nel corso di due anni presso Valverde, un piccolo comune di confine tra la collina e montagna d'Oltrepò, che unisce la valle scavata dal Tidone a quella del Nizza (affluente del più conosciuto Staffora). Un paese di poco più di trecento anime che condivide la storia sociale ed economica di molti altri paesi dell'Appennino: una storia di migrazione, di allontanamento dalla terra dura e impervia della montagna per abbracciare la modernità urbana. Le varietà tradizionali di mele e pere sono state la chiave di lettura per comprendere il senso antropologico della biodiversità coltivata e "la scusa etnografica" per addentrarsi nel processo di radicale trasformazione del paesaggio rurale dell'Appennino.*

Dal punto di vista antropologico le colture tradizionali non sono riducibili al materiale genetico e non esistono in natura ma sono prodotti culturali, sono il risultato di un processo di addomesticamento generazionale. La stessa definizione di varietà o coltura tradizionale serve per tracciarne la biografia: non sono state inventate ma scambiate, riprodotte, trasmesse. Tutte azioni che implicano una dimensione vissuta e collettiva. Non sono frutto di volontà private ma di un paesaggio condiviso in cui hanno preso forma e si sono diffuse riadattandosi ai continui cambiamenti del mondo rurale. Vederle *dal di dentro* delle comunità per cui hanno assunto un senso condiviso significa essere disposti a non isolare la pianta dal tessuto sociale dal quale emerge la sua presenza e a vedere la loro storia come intrecciata alla storia del paesaggio locale, inteso come una relazione continuativa tra comunità e l'ambiente che abitano. Quando ci si avvicina da questa prospettiva alle vecchie qualità, viene da sé considerarle come prodotti culturali.

Preferisco usare il termine *vecchie qualità*, come le chiamano spesso i contadini e non *antiche varietà*. Prima di tutto la definizione di *vecchio* si addice, a differenza di ciò che è antico, alle relazioni e alla loro continuità nel tempo, e persistenza, sebbene trasformata, nel presente. *L'antico* ci riporta in un tempo altro, anacronistico, che sembra aver poco a che fare con la contemporaneità. E poi *qualità* piuttosto che *varietà*. Le varietà sembrano aver a che fare con la precisione di una tassonomia universalmente condivisa. Invece le *qualità* per cui i frutti sono collettivamente identificati riguardano per lo più la loro capacità di conservarsi nelle stagioni, il coinvolgimento sensoriale di cui diventano protagonisti, le loro risposte alla trasformazione in cucina come le reti di mercato locale. Le qualità, a differenza delle varietà, possono non avere un nome o averne diversi allo stesso tempo.

Le qualità e il loro senso condiviso sono spesso rese esplicite dai nomi che servono ad identificarle. I nomi dei “frutti della memoria” sono spesso una questione operativa utile a capirsi e a identificare un frutto per le sue caratteristiche distintive sul campo, in cucina, in cantina durante la conservazione o per le reti di mercato. Sono nomi che fanno entrare in un mondo consuetudinario e che spesso rimangono muti a chi non ne prende parte attivamente.

Un esempio è il *per strunsè* il cui nome non particolarmente lusinghiero si rifà al momento della raccolta. *Piantase* di 18-20 *passi* (unità di misura legate alla pratica di raccolta con lo *scalon*), con i rami fragili e che si rompono sotto i piedi. Frutti piccoli e che maturano tutti *d’un bot*, nella parte più alta della pianta. Come se non bastasse, hanno un periodo di conservazione limitato che arriva a una settimana. E’ comunemente definita *una pianta balorda*, ma che veniva riprodotta e mantenuta perché *mandava via i pidocchi*, infatti era la prima pera estiva che veniva venduta e che portava via un po’ di povertà.

Il *per negrè*, per la valenza dispregiativa che prendeva l’aggettivo *negrè* nel contesto rurale e che venne affibbiato a questa varietà perché rimaneva piccola e dura, ti *strozzava se la mangiavi cruda* e che era buona solo quando *nisseva* (la fermentazione interna degli zuccheri rendeva la polpa molto dolce e marrone)

Numerose sono le mele e pere con nomi di santi (es. *pum sant’Anna per Martèn, per san Giuàn* etc.). Le festività religiose erano spesso il riferimento temporale condiviso per meglio identificare i periodi di maturazione, raccolta e conservazione delle vecchie qualità di frutta.

In altri casi il nome serviva per riconoscere mele o pere a partire dalla forma o dal colore come *i pum rus, per bianchèt, per gnòc, per campana, per spadòn* o dalle loro caratteristiche sulla pianta come *i rustaiæ*, (per la caratteristica forma a grappolo, *rust*) . *I per giasæ* per esempio prendono il nome del “ghiaccio”: una denominazione che diventa un’indicazione temporale sia sul periodo della raccolta che sulle qualità stesse del frutto. Il *giasæ* viene colto *dopo i santi*, ultima pera che sfidava la brina invernale e che quindi *non soffriva il freddo*. Ma il nome si riferisce anche al fatto che il frutto rimaneva compatto sotto la buccia e si *spezzava come il ghiaccio quando lo aprivi*.

Entrare nella relazione intima delle vecchie qualità di frutta con il mondo contadino ci porta ad affrontare un’altra questione: quella dell’estinzione di molte varietà in relazione alla trasformazione del paesaggio rurale.

Quando chiedo ai contadini di queste qualità di frutta molto spesso mi rispondevano: “ah ma son mele e pere che non ci son più, si son perse tutte”. Nello stesso tempo mi indicavano il luogo dove avrei potuto trovarne una pianta. Le vecchie qualità, anche se dichiarate estinte, ci sono. Sono

presenti nei campi, con i pochi *pianton* rimasti, ci sono negli orti, a volte sul ciglio delle strade sterrate di campagna o lungo i fossi. Un paradosso che può far comprendere come l'estinzione non abbia a che fare con la scomparsa effettiva ma con la perdita di senso collettivo delle vecchie qualità. Per comprendere meglio possiamo rifarci ad un'altra espressione comunemente usata dai contadini: molte di queste varietà oggi "non hanno più senso".

"Il *travaièn* non ha più senso, non serve più" mi è stato detto più volte. Il senso del *travaièn* era quello di essere un mela tardiva, che andava colta in tardo autunno e che poteva conservarsi fino a giugno inoltrato quando si iniziava a mietere il grano (da qui il suo nome). Mele particolarmente piccole e dissetanti che stavano in una tasca. Era la mela che, grazie alla sua conservazione eccezionale, consentiva di arrivare alle estive precoci come il *per strunsè* e *pum sant'Anna*.

Il *senso* condiviso delle vecchie qualità lo troviamo spesso nello scorrere del tempo. La diversità era necessaria non tanto per assecondare una varietà di gusti quanto per coprire l'intero arco temporale annuale, per chiudere il ciclo di autosufficienza delle famiglie contadine. Alcune mele erano tenute perché si conservavano a lungo, altre perché arrivavano presto, altre ancora perché tardive.

Le celle frigorifere hanno congelato il tempo delle varietà rendendolo superfluo. La moderna tecnologia di conservazione ha reso mele e pere libere dalle leggi della stagionalità e inutili i saperi legati alla temporalità che caratterizza le diverse qualità così come le pratiche differenziate di conservazione. Non a caso le mele e pere che oggi son quasi andate perse sono proprio quelle il cui valore era esclusivamente temporale in quanto precoci o tardive e che non erano particolarmente rinomate per i loro qualità gustative.

Dal punto di vista antropologico, per comprendere come certe varietà si perdono a volte fino quasi a scomparire, bisogna riconoscere la vita sociale delle piante e dei loro frutti e come la loro presenza e diffusione siano di fatto intrecciate alla trasformazione delle tecniche di produzione e conservazione, al cambiamento delle abitudini alimentari, alle migrazioni come alle reti di mercato. Le varietà, o meglio le qualità delle piante coltivate, si estinguono quando non trovano più spazio nei paesaggi rurali, quando se ne perde il senso collettivo (senza assumerne uno rinnovato) e si allentano i legami comunitari di trasmissione delle pratiche abili che ne assicurano la continuità nel tempo.