

Un pezzo di castagnaccio, una manciata di castagne.

Storia agraria e paesaggio montano nell'Alessandrino tra sviluppo, interruzione e possibile ripresa.

Michele F. Fontefrancesco

Introduzione

Nel nostro paesaggio gastronomico affollato, un cibo può scomparire. Può farlo d'improvviso o lentamente, senza far rumore. Queste scomparse, però, solo poche volte attraggono l'attenzione del pubblico. Per lo più succedono nel turbinio di affetti ed eventi che scandiscono il quotidiano.¹ In queste scomparse si possono leggere esperimenti di mercato andati a mala fine, trasformazioni e riposizionamenti aziendali, ovvero il progressivo cambio di consumi della società. In un'era di catene globali del valore,² però, queste scomparse possono essere il bandolo da afferrare per ripercorrere il cambiamento di un territorio, delle sue filiere, del suo incatenarsi di produzioni, luoghi e genti, e il punto di partenza per interrogarsi su quali strategie mettere in campo per disegnare un futuro. Queste pagine si muovono in questa direzione, partendo da un dolce per interrogare le trasformazioni agrarie che si concatenano a quest'assenza; ripercorrono strade e sentieri un tempo frequentati da mercanti e contadini, oggi quasi abbandonati; guardano ai boschi oggi inselvaticiti esplorando modelli per riattivarli facendone di nuovo territorio antropico; provano a riallacciare un nodo tra passato e futuro attraverso cui dare risposte a quel fenomeno di margina-

lizzazione rurale che erode il Paese; fanno questo muovendosi nel territorio dell'Alessandrino, seguendo la via Salaria fino al confine con la Liguria, non smettendo di guardare a quei monti che tratteggiano l'orizzonte e danno senso al nome di questa regione.

Questo contributo si pone in continuità con le ricerche etnografiche volte all'analisi dello stato di salute delle filiere agroalimentari minori in Italia³ e quelle etnobotaniche completate in val Borbera a partire dal 2021⁴ e che continuano al presente nell'ambito del progetto "NODES-Nord Ovest Digitale e Sostenibile", finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca nell'ambito del PNRR, che approfondisce le possibilità di accelerazione e sviluppo legate a diverse filiere produttive, tra queste quella della frutta. Questo articolo fa parte del progetto NODES che ha ricevuto finanziamenti dal MUR-M4C2 1.5 del PNRR con il numero di accordo: ECS00000036. Il suo contenuto rappresenta unicamente il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità; non può essere considerato come riflesso delle opinioni della Commissione Europea e/o del MUR. La Commissione Europea e il MUR non si assumono alcuna responsabilità per l'uso che potrebbe essere fatto delle informazioni contenute nel presente articolo.

Vestigia

Disponete in una conca la farina di castagne e versate poco per volta l'acqua e l'olio, aggiungete il pizzico di sale, lo zucchero e impastate sino a ottenere un composto liscio ma fluido. Unite i pinoli e l'uvetta e mescolate ancora. Tritate grossolanamente gli aghetti di rosmarino [...]. Ungete una tortiera dai bordi bassi (circa tre centimetri), distribuite un velo di pane grattugiato e versate il composto formando uno strato di 2 centimetri circa. Distribuite gli aghetti di rosmarino sulla superficie che irrorerete con gocce d'olio. Infornate alla temperatura di 220° e cuocete per una decina di minuti indi abbassate il forno e proseguite la cottura per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare nella teglia...⁵

La ricetta del castagnaccio, qui descritta da Luigi Bruni, evidenzia la semplicità di questo dolce, incastonato nella tradizione gastronomica di una società contadina localizzata tra montagna e mare, che trovava nel bosco una fondamentale risorsa alimentare per il quotidiano.⁶ La tradizione di questo dolce descrive un areale che abbraccia i territori degli Appennini centro-settentrionali e delle Alpi Marittime, tra Toscana e Piemonte. All'interno di questi confini, il castagnaccio poteva assumere nomi diversi, da *patona* a *castagnasu*, da *toppone* a *migliaccio*. Tutte queste torte condividono la stessa ricetta, basata sull'uso di farina di castagne essiccate e impreziosita con l'aggiunta di prodotti di raccolta, quali noci e pinoli. Fino alle radicali trasformazioni alimentari degli anni Settanta e Ottanta,⁷ questo è stato uno dei principali dolci (se non il principale dolce) del periodo autunnale e invernale nel mondo popolare, fatto in casa ovvero comprato al trancio prodotto dagli artigiani locali.

Nel Piemonte meridionale, questo dolce è presente nella memoria gastronomica con continuità nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria. In quest'ultima, la tradizione si attestava soprattutto nella sua parte centro-meridionale della provincia che si estende dai territori dell'Appennino alla pianura della Fraschetta. Qui, ricorda Bruni, «sino alla metà del secolo scorso, i bambini si recavano alla scuola con una fetta di castagnaccio e al momento della “ricreazione” estraevano il loro cartoccio (ben unto!) facendo una ghiotta colazione. Anche nei bar e locande dei paesi della zona non mancava mai sul bancone di servizio una cupola d'organza che celava fette di castagnaccio destinate ad aperitivo o a merenda che i clienti consumavano con un bicchiere di vino bianco fresco e giovane».⁸ Nelle città della provincia, la vendita del castagnaccio si associava a quella della farinata; una schiacciata di farina di ceci cotta al forno, la cui tradizionale gastronomia si concentra in un areale sovrapponibile con quello del castagnaccio. In Alessandria, Novi, Ovada e Acqui, infatti, i locali specializzati nella produzione di questo cibo erano usi infornare anche il castagnaccio che servivano come dolce all'interno di un menù che presentava solo pochissime scelte: farinata e castagnaccio, appunto, eventualmente con pizza al tegamino come avveniva nel capoluogo in locali della memoria, quali Savino, in via Bergamo, o il Buco, quando ancora incideva su via Merula.⁹

Il castagnaccio, quindi, era cibo del quotidiano la cui presenza permeava tanto lo spazio urbano, quanto quello rurale. Di questa presenza, oggi, resta per lo più il ricordo, laddove altri dolci hanno assunto centralità, a partire da brioches e torte a base di farina di frumento. Questa trasformazione gastronomica racconta non solo di un cambio di consumi, ma soprattutto dell'avverarsi di una nuova geografia economica figlia di una trasformazione agraria recente che ha interrotto quelle antiche filiere commerciali e produttive che legavano i territori montani alle città in valle e che si esprimevano nell'economia della castagna.

Il nome castagna comprende i frutti di qualsiasi specie del genere *Castanea*, alberi decidui della famiglia *Fagaceae* ampiamente distribuiti nell'emisfero settentrionale. Sono alberi dal legno poroso, ma molto resistente nel terreno, popolare per la produzione di pali, travi e traversine. In Europa, è diffusa la specie eurasiatica (*C. sativa*), che produce frutti a guscio sottile, dolci e commestibili portate in un riccio ispido. Il castagno è attestato in tutto l'Appennino Ligure,¹⁰ sia nel versante ligure sia in quello piemontese. La presenza di queste piante si diffonde in epoca storica, diventando una risorsa importante per le economie locali a partire dal periodo romano.¹¹ È con il basso medioevo che la presenza di queste piante assume caratteri indicativi dell'attuale. Infatti, «a partire dal XII secolo, soprattutto il castagno ricoprì enormi superfici, divenendo da più parti dominante nella distribuzione delle colture: ancor più che in alcune località alpine, prese vita una forma di civiltà del castagno».¹² A partire dal secondo millennio, quindi, il mondo popolare della provincia di Alessandria è stato parte di questa “civiltà del castagno”, di una società la cui economia di sussistenza si basava sulla raccolta, consumo e vendita delle castagne oltre che all'uso del legno della pianta per uso edilizio e produzione di oggetti. Laddove a cavaliere dell'anno Mille, si attestavano ampi castagneti anche in pianura, con l'espansione antropica del Tredicesimo secolo inizia una trasformazione che modellò la geografia del territorio facendo dei castagneti realtà prevalentemente di collina e montagna. Infatti, a partire da quel periodo iniziarono i disboscamenti nelle aree pianeggianti e di fondo valle, richiesti da un lato per acquisire suolo all'espansione delle produzioni coltivate nonché per acquisire materiali di costruzione per lo sviluppo dei centri urbani. Seppure queste operazioni non eliminarono

completamente la presenza del castagno nelle altitudini minori,¹³ le fustaie maggiori vennero mantenute soprattutto oltre i 300 metri, ovvero dove la coltura cerealicola o della vite iniziava a diventare incerta.¹⁴ In queste aree, il castagno svolse in epoca medievale e moderna ruolo centrale di risorsa economica fornendo materie prime e la base alimentare per la popolazione.¹⁵ Questo ruolo è mantenuto almeno fino in età contemporanea, considerando come ancora nel Settecento nei territori di Oltregiogo i canoni di affitto erano comunemente pagati in castagne, piuttosto che in moneta.¹⁶ A partire dal finire dell'Ottocento, con l'inizio dell'esodo dalla montagna, questa geografia cambia segnando il progressivo abbandono delle fustaie e più in generale del territorio alto collinare e montano. Gli anni del boom segnarono il punto di svolta in questo percorso, laddove l'abbandono rurale raggiunse la sua massima velocità.¹⁷ Laddove boschi e terrazzamenti furono abbandonati e dimenticati,¹⁸ declinò la civiltà del castagno indebolendo tratti salienti della realtà gastronomica del territorio. Infatti, laddove il castagnaccio poteva leggersi come l'esito a valle di una diffusa economia basata sullo scambio e trasformazione delle castagne essiccate, il recedere della presenza di questo prodotto, il suo lasciar il posto ad altri facendosi più memoria che quotidiano, appare essere sintomo sì di un cambio di consumi legato a un processo di ammodernamento del gusto,¹⁹ ma anche della crisi della filiera della castagna e, più in generale, di un territorio rurale profondamente afflitto dai processi di marginalizzazione rurale.

Fine?

Per comprendere questo fenomeno è utile approfondire le trasformazioni occorse in uno dei principali areali storici di produzione castanicola in provincia; la val Borbera e, in particolare, l'alta valle. La valle, incuneata tra il monte Carmo e il monte Antola, è un territorio prevalentemente montuoso in cui ancora oggi i boschi di castagno dominano il paesaggio fino a 1.000 metri, mentre le alture più elevate (1.100-1.700 m s.l.m.) sono coperte da boschi di conifere e prati.²⁰ Qui si producevano varietà, quali la *Tempurja*, *Serviasca* e *Russainna*, che offrono frutti piccoli storicamente essiccati e macinati per la produzione

di farina. Il territorio dell'alta valle è area protetta dal 2005, parco regionale dal 2019, ed è compresa pressoché interamente nel comune di Carrega Ligure: una delle municipalità più vaste territorialmente della provincia, con i suoi 55 Km², e una delle meno popolate, con i suoi 88 residenti nel 2022.

Carrega Ligure storicamente è stato un centro economico vivace e dalla posizione strategica nell'articolazione dei traffici commerciali tra Genova e Milano, data la sua posizione sulla medievale Via Salaria in prossimità al passo della Capanne di Carrega. Ancora oggi la ricca architettura degli abitati che formano il comune (ad es. la rocca Malatestiana così come la Chiesa di Giovanni Battista a Magioncalda o quella della Madonna Assunta a Vegni) raccontano di questa vitalità economica che andò a declinare nell'Ottocento in seguito alla costruzione delle nuove e più veloci vie di comunicazione nella parallela valle Scrivia, che spostarono l'asse dei commerci interregionali lontani dalla val Borbera, e quindi dell'industrializzazione di Genova e della valle Scrivia che offrì agli abitanti di Carrega e della valle un'alternativa lavorativa alle incertezze dell'economia contadina portando a una crescente emigrazione.²¹ Per questa ragione, il processo di emarginazione economica diede il via a un processo di progressivo spopolamento del territorio di Carrega e della valle.

A fronte di ciò, però, tale territorio, ancora negli anni Cinquanta del Novecento, si presentava come una vitale area vocata all'agricoltura e alla silvicoltura, in cui la quasi totalità della popolazione era occupata nel settore primario.²² All'interno di quest'economia locale i castagneti avevano un ruolo fondamentale procurando legname e castagne commerciate con le comunità a valle nonché parte integrante dell'alimentazione locale, essendo mangiate intere in zuppe ovvero sottoforma di farina usata per la preparazione di gnocchetti oppure del castagnaccio.

La centralità economica e la diffusione della castanicoltura sono testimoniate non solo dalla massiccia presenza di selve di castagni, ma soprattutto di quella sul territorio di metati, edifici di piccole dimensioni, generalmente sviluppati su due piani dove venivano essiccate le castagne su di un soppalco in legno. Questi edifici, che si ritrovano con le stesse caratteristiche architettoniche in tutto l'arco dell'Appennino set-

tentrionale e delle Alpi Occidentali, con nomi diversi quali quelli di *al-bergu*,²³ *scanu*²⁴ o *tecciu*,²⁵ nel comune di Carrega possono essere visti ancora ai margini dei diversi paesi abitati, ovvero all'interno delle selve, generalmente abbandonati o utilizzati come locali di ricovero; ultima traccia materiale di pratiche produttive interrottesi negli anni del boom economico.²⁶

Gli anni del boom, tra anni Cinquanta e Sessanta, videro il radicale cambiamento dell'economia della valle, marcata da un'accelerazione al processo di abbandono rurale che raggiunse la sua velocità massima negli anni Settanta.²⁷ In parallelo, si vide il declino dell'agricoltura con l'abbandono dei terrazzamenti e l'avanzamento della selva a fronte di una comunità i cui membri diventavano sempre più pendolari tra il comune e i centri economici vicini, progressivamente diradando la loro presenza e azione antropica sulla valle.²⁸ Da qui, il farsi del paesaggio del presente in cui l'agricoltura trova spazio solo in prossimità degli abitati, laddove le fustaie di castagneti si sono inselvatichite, i mulini chiusi e i mateti spenti, vedendo la raccolta di castagne diventare una pratica hobbistica priva di sostanziale valenza economica per il territorio. Così si interrompeva una filiera produttiva che legava la montagna alla valle, ed è possibile indicare questo fenomeno, le sue cause ed effetti, con una certa accuratezza in Carrega grazie alla documentazione etnobotanica costituita nell'arco dell'ultimo quarantennio, che a partire dagli studi di Enrico Martini,²⁹ hanno permesso di tracciare il processo di svincolamento delle conoscenze e delle pratiche ambientali della comunità rispetto al territorio a fronte delle trasformazioni del tessuto economico locale e del declino della popolazione residente.³⁰ Da qui, anche le piccole-grandi ripercussioni sulla gastronomia quotidiana che vede anche nel paese il castagnaccio essere torta non più quotidiana, spesso fatta con farina acquistata nei supermercati prodotta con castagne diverse da quelle locali.

Esempi

A fronte di questo quadro di trasformazione, distacco e abbandono, si aprono domande di un'antropologia impegnata, coinvolta e applicata,³¹ di nature diverse e complementari, tanto di carattere gastronomico quanto di sviluppo locale; domande che guardano a Carrega come simbolo di una comunità che, più di altri comuni minori,³² vive l'incertezza creata dai fenomeni di marginalizzazione rurale e interrogano le possibilità offerte dalla riattivazione di una storia agricola oggi apparentemente tramontata. Questi interrogativi si fanno concreti considerando due fondamentali elementi di contesto.

In primo luogo, la complessiva propositività della comunità espressa nell'arco degli ultimi decenni nell'ottica della valorizzazione e recupero dei patrimoni materiali e immateriali locali in chiave turistica. Si nota, infatti, come a partire da iniziative legate a progettualità dal basso si siano portate avanti alcune azioni volte alla tutela della biodiversità locale (ad esempio la costituzione nel 2005 dell'area protetta a salvaguardia del territorio comunale, quindi diventata parco regionale nel 2019) e della cultura materiale della comunità (come la ristrutturazione e riattivazione dei mulini di Magioncalda nel 2019 e di Berga nel 2020), inserendo queste azioni in una progettualità più ampia volta ad attestare la comunità all'interno di percorsi turistici ed escursionistici (come l'inserimento del paese all'interno di sentieri, quali "il Cammino del Ribelle" avvenuta nel 2019). Queste iniziative rispondono a un'esigenza di aggregazione locale motivata in un contesto di desertificazione commerciale,³³ incertezza del mercato agricolo fattasi particolarmente marcata con la pandemia, e alle difficoltà infrastrutturali che affliggono l'abitato (quali la recente prolungata chiusura della SP 147 iniziata nel maggio 2022 e protratta ancora nel 2023).

Questo dato locale, si può legare alla luce di un dato specifico del mercato castanicolo. Seppure la produzione italiana tra gli anni Novanta del Novecento e il primo decennio del Duemila abbia conosciuto un lento declino,³⁴ accelerato a cavallo degli anni Dieci a causa del diffondersi del cinipide del castagno (*Dryocosmus kuriphibilus*), oggi vede una fase di crescita iniziata con l'efficace introduzione a metà anni Dieci dell'antagonista naturale (*Torymus sinensis*) del cinipide.³⁵ In particolare,

in questa ripresa si legge il successo di realtà locali in cui è forte il nesso tra prodotto e territorio, e in particolare in cui è stato possibile attivare reti di «relazioni orizzontali e non gerarchiche tra operatori, basate sulla condivisione delle conoscenze, dei mercati, delle informazioni, delle risorse, ecc.».³⁶ Queste realtà locali, oggetto di approfondite analisi tra il 2020 e il 2021,³⁷ offrono possibile ispirazione per definire linee di azione necessarie per un rilancio della coltura e con essa del territorio.

Il primo caso è quello di Garessio (CN) e della castagna garessina.³⁸ Con la denominazione Castagna Garessina si fa riferimento ai frutti freschi, secchi e le farine ottenute da varietà di castagne tradizionalmente coltivate nel territorio boschivo dell'Alta Valle Tanaro, Valle Mongia e Val Casotto. In tale area, il castagno ha giocato un ruolo storico fondamentale per le comunità, in particolare quella di Garessio³⁹ ma questo ruolo scema e quasi si estingue a partire dall'Ottocento data la progressiva marginalizzazione dell'agricoltura e contrazione della popolazione, oggi un quarto rispetto agli oltre 11.000 residenti di inizio Novecento.⁴⁰ Il rilancio della castanicoltura inizia al finire del Novecento, come azione coordinata tra mondo associativo locale, guidato da Slow Food, e istituzioni comunali. La progettualità ha avuto come obiettivo la preservazione delle pratiche tradizionali di gestione dei castagneti, e il recupero delle 29 varietà locali di castagna censite a inizio Novecento sul territorio volti al rallentamento dei fenomeni di abbandono del territorio e di disboscamento dei castagneti. Oggi questa realtà vede il suo fulcro nella collaborazione tra comune di Garessio, che nel 2019 ha istituito un marchio di Denominazione Comunale (De.Co.) "Castagna di Garessina" utilizzabile dai produttori locali per la commercializzazione del prodotto fresco, essiccato o sfarinato, al fine di migliorarne la riconoscibilità, e Slow Food, che nello stesso anno ha costituito la Comunità Slow Food Custodi dei castagneti delle Alpi Liguri, che comprende i produttori dell'alta val Tanaro. Complessivamente sono 20 le aziende agricole coinvolte (di cui due si dedicano anche alla trasformazione del prodotto) e 5 i laboratori artigianali di trasformazione tra pasticcerie e marmellatiere. Grazie alla pluralità degli attori coinvolti, la realtà garessina è riuscita a diversificare il prodotto penetrando così il mercato e creando un network commerciale che si estende all'intera Italia settentrionale e Francia sud-occidentale. A

fronte di ciò, il rilancio della castanicoltura è riuscito a rafforzare l'identità turistica di Garessio legandolo fortemente al paesaggio castanicolo e sviluppando una serie di eventi e servizi di accoglienza e ristorazione capaci di mantenere forte la connessione tra prodotto e territorio. A fronte di questo, questa realtà ha evidenziato come sia possibile un rilancio della castanicoltura basato sulla piccola impresa capace di fare di un processo di sviluppo economico un servizio ecosistemico atto a preservare specificità e biodiversità del paesaggio.

Un secondo caso che offre indicazioni in questo senso è quello delle castagne delle Prealpi varesine, prodotte nel comune di Brinzio (VA) nel territorio del Parco regionale Campo dei Fiori.⁴¹ In questo territorio storicamente vocato alla castanicoltura, l'allevamento del castagno è tradizionalmente di tipo estensivo e si è caratterizzato per un limitato livello di meccanizzazione. Centrale nella vita della comunità, fino al primo dopoguerra, questa pratica conosce un progressivo declino fino agli anni Novanta del Novecento quando si giunse al quasi totale abbandono dei castagneti e al loro uso unicamente finalizzato alla vendita del legname e all'estrazione del tannino. La ripresa della coltura si colloca nei primi anni Duemila legandosi a progettualità nazionali ed europee volte alla preservazione dell'habitat specifico del parco.⁴² In tal senso, è attiva la comunità e specialmente gli agricoltori del territorio che hanno fondato nel 2009 il Consorzio Castanicoltori di Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio che coinvolge attualmente trenta soci, di cui solo dieci aziende agricole laddove la restante parte è composta da privati e hobbisti. Il Consorzio nell'arco dell'ultimo decennio diventa il principale propulsore delle attività di costruzione e promozione della filiera castanicola promuovendo da un lato il recupero ambientale di numerosi castagneti, anche in collaborazione con il Parco, il coinvolgimento comunitario, soprattutto nell'ambito della raccolta, dall'altra una modernizzazione dei processi di trasformazione delle castagne, abbandonando le pratiche tradizionali di essiccazione nei matati a favore dell'uso di essiccatori elettrici, e la strutturazione di una filiera di trasformazione e commercializzazione del prodotto, coinvolgendo aziende a cui il Consorzio affida la produzione di birra, pasta fresca e prodotti di pasticceria.⁴³ A dispetto di queste collaborazioni e a differenza del caso garessino, dove la parte principale del prodotto è essiccato e trasformato, nel caso di Brinzio la valorizzazione

si lega principalmente al prodotto fresco commercializzato localmente attraverso vendita diretta ai consumatori, *farmers' markets* e gruppi di acquisto solidale e rifornendo le sagre del territorio. Anche qui, a fronte di questa limitata estensione commerciale, il Consorzio ha sviluppato una strategia commerciale indirizzata al turismo, facendo della castagna un elemento attrattivo attraverso l'organizzazione di eventi gastronomici, ovvero attività escursionistiche nel paesaggio attraverso la visita a castagneti e strutture di trasformazione.

Il caso di Brinzio mostra le possibilità offerte dalla collaborazione istituzionale tra comune, ente parco e privati, nonché indica una traiettoria di valorizzazione locale incentrata in primo luogo sul recupero del patrimonio naturale che abbraccia i processi di modernizzazione della produzione. Di diversa natura è l'ultima esperienza che ha posto al suo centro il recupero e la valorizzazione delle pratiche e delle strutture tradizionali di produzione. Questo è il caso di Calizzano e Murialdo, in val Bormida, nel Savonese. Anche in questa realtà, il castagno ha rappresentato una delle principali risorse economiche e di sussistenza per le comunità locali fino al primo Novecento, fornendo materiali da costruzione e un prodotto centrale per la sussistenza soprattutto degli strati meno abbienti della popolazione.⁴⁴ Soprattutto, il prodotto essiccato nei mateti che localmente sono chiamati *tecci*, rappresentava una risorsa economica fondamentale per la valle essendo usata come merce di scambio venduta in Piemonte e Liguria ed esportato.⁴⁵ Il declino della castanicoltura si lega al secondo Novecento, fino agli anni Novanta in cui iniziarono una serie di azioni di valorizzazione promosse dal governo regionale, come l'inclusione della locale varietà di castagne, la *gabbina*, nella lista dei prodotti agroalimentare tradizionali della Regione Liguria, sia dalla comunità, come l'istituzione nel 2002 del Presidio Slow Food della "Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo". Quest'associazione ha avuto ruolo centrale nel recupero e promozione delle pratiche di castanicoltura tradizionali, oltre che nell'implementazione di azioni di valorizzazione paesaggistica e territoriale. Funzionale a questo processo fu la formulazione del disciplinare di produzione del Presidio che definiva le modalità di produzione e trasformazione delle castagne, identificando la centralità dell'uso dei

tecci per l'essiccazione e affumicatura, quindi, interdichendo l'uso di tecniche e tecnologie più moderne in questo passaggio, così come nella macinazione, permessa solo con mulini a pietra in Piemonte e Liguria.⁴⁶ A fronte di queste limitazioni fatte nel senso del mantenimento delle specificità storiche e locali, gli aderenti al Presidio sono autorizzati a trasformare e commercializzare alimenti quali paste fresche, creme, paste secche, torte, frutta scioppata, gelati in cui la materia prima di base è rappresentata da farina di castagne secche e confettura di castagne essiccate: una ampiezza di gamma che ha permesso numerose sperimentazioni gastronomiche, tra le quali la creazione di birre e nuovi prodotti di pasticceria, nonché l'allargamento della filiera a nuovi soggetti, costituendo una filiera profondamente incorporata nel tessuto economico locale e capace di estendere la sua rete commerciale su scala sovragregionale

Gli esempi oggi in atto di pratiche di valorizzazione aprono alla riflessione indicando la possibilità di una ripresa della castanicoltura capace di esprimere un equilibrio tra salvaguardia ambientale, valorizzazione della specificità culturali locali e innovazione tanto di prodotto che di servizio. La creazione di una nuova filiera legata alla castagna suggerisce, inoltre, un percorso volto alla creazione di coesione territoriale capace di creare sinergie tra iniziative pubbliche e private, tra centro e periferia.⁴⁷ Questo orizzonte suggerisce come quella che oggi può sembrare una storia agricola arrivata al suo termine, superata dalle trasformazioni vissute dalla comunità nel corso dell'ultimo secolo, possa essere fuoco sotto la cenere; risorsa riattivabile in un contesto differente che vive il bisogno di riscoprire le specificità alimentari, biologiche e culturali proprie della tradizione gastronomica locale.⁴⁸ In tal contesto, la riattivazione di una filiera diventa strumento di creazione di nuovi tessuti economici capaci di contrastare, almeno in parte, i fenomeni di marginalizzazione rurale in corso, nonché esempio per altri territori per intraprendere percorsi analoghi volti a salvaguardare tanto i paesaggi quanto le comunità che li vivono. Seppure i centri analizzati possano apparire distanti dalle specificità di Carrega e delle comunità montane alessandrine, alcuni elementi sono già realtà in questi territori (e.g. dall'accesso a progettualità finanziate, alla sinergia tra comune e ente parchi, dalla presenza di aziende agricole e hobbisti sul territorio

interessati alla capacità di creare collaborazione extra-territoriali con enti di ricerca e aziende di trasformazione) e possono quindi essere sfruttati all'interno di un disegno di riattivazione di una filiera.

Possibilità

Queste pagine si aprivano interrogandosi sulle ragioni della scomparsa del castagnaccio all'interno del paesaggio gastronomico del territorio. La scomparsa di questo prodotto quotidiano fino a pochi decenni fa è stato in queste pagine utile strumento per guardare alle trasformazioni del paesaggio della provincia e per mettere a fuoco le sfide vissute e ancora vive che caratterizzano i territori montani. Laddove a livello italiano ci si interroga sul futuro di queste aree, in un precario equilibrio tra utopia riabitativa⁴⁹ e rassegnazione,⁵⁰ in queste pagine si è volute indicare la presenza di una possibilità. Come insegna Miyazaki,⁵¹ questa consapevolezza è ingrediente necessario per attivare quel processo di comunitaria attivazione che si esprime con il nome di speranza. La speranza, d'altro canto, è necessariamente percorso proattivo che passa attraverso il coinvolgimento dal basso della comunità e dal confronto con le istituzioni. Questo appare il necessario sentiero per guardare al futuro potendo dire che la storia dei nostri paesi non è ancora finita e per riappalesare prodotti oggi ridotti a memoria di nuovo nelle nostre città e sulle nostre tavole.

Note

1. K. Stewart, *Ordinary affects*, Durnham, London, Duke University Press, 2007
2. S. Miroudot, K.D. Backer, *Mapping global value chains*, in «Supply Chain Management Journal», 2015.
3. M. F. Fontefrancesco, D.M. Zocchi (a cura di), *La condizione delle filiere corte: studio pilota sul territorio italiano*, Bra, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Associazione Filiera Futura, 2021.
4. Idem; M. F., Fontefrancesco, D.M. Zocchi (a cura di), *Atlante delle filiere. Ana-*

lisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale, Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 2021

5. L. Bruni, *Storia della cucina delle terre alessandrine dalle origini ai giorni nostri*, Tortona, Vicolo del Pavone, 2019, pp. 115-116.

6. F. Castelli, *Un paese nella memoria: le poesie dialettali di Giovanni Rapetti*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1984.

7. C. Spinelli, *Ottantafame. Ricettario sentimentale degli immortali anni '80*, Venezia, Marsilio, 2020.

8. L. Bruni, *Storia della cucina delle terre alessandrine dalle origini ai giorni nostri*, cit., p. 115.

9. L. Bruni, *Alessandria gastronomica. Storie e immagini della nostra cucina*, Tortona, Vicolo del Pavone, 2022, pp. 143-145.

10. G. Abbà, *Contributo alla flora dell'Appennino piemontese*, in «Rivista Piemontese di Storia Naturale», Vol. I, n.1, 1980, pp. 17-67.

11. P. Squatriti, *Landscape and Change in Early Medieval Italy: Chestnuts, Economy, and Culture*, Cambridge, Cambridge University Press, 2013, pp. 27-54.

12. R. Rao, *Una civiltà del castagno nomini e boschi nell'Appennino ligure-piemontese durante l'apogeo del medioevo (secoli XII - metà XIV)*, in «Archivio storico italiano», Vol. CLXXI, n. 2, aprile-giugno 2013, p. 208.

13. *ivi*, p. 214.

14. R. Cevasco, D. Moreno, R. Balzaretto, *Historical chestnut cultures, climate and rural landscapes in the Apennines* in D. Harvey, J. Perry (a cura di), *The Future of Heritageas Climates Change: Loss, Adaptation and Creativity*, London, Routledge, 2015, pp. 130-148.

15. P. Squatriti, *Landscape and Change in Early Medieval Italy: Chestnuts, Economy, and Culture*, cit., pp. 164-197.

16. G. Doria, G. Sivori, *Nell'area del castagno sulla montagna ligure: un'azienda tra la metà del Seicento e la fine del Settecento*, in «Quaderni Storici», vol. XIII, n. 39, 1978 (3), pp. 937-954.

17. De Rubertis, S., *Dinamiche insediative in Italia: spopolamento dei comuni rurali*, in «Perspectives in rural development», n. 3, 2019, pp. 71-96.

18. M.F., Fontefrancesco, *L'ultimo terrazzo di Borgalto. Etnografia della marginalizzazione dei centri rurali nel Piemonte meridionale*, in «Narrare i Gruppi» [e-journal], vol. XIV, n. 1.

19. L. Vercelloni, *Le abitudini alimentari in Italia dagli anni Ottanta agli anni Duemila*, in «Sociologia del lavoro», vol. LXXXIII, n. 3, 2001, pp. 141-149.

20. G. Abbà, *Contributo alla flora dell'Appennino piemontese*, cit.
21. F. Barbera, E. Sinibaldi, *La Val Borbera*, in «Il Mulino», vol. LXVI, n. 6, 2017, pp. 1018-1021.
22. M.F. Fontefrancesco, D.M. Zocchi, R. Cevasco, R. Dossche, S. Abidullah, A. Pieroni, *Crumbotti and rose petals in a ghost mountain valley: foraging, landscape, and their transformations in the upper Borbera Valley, NW Italy*, in «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», vol. XVIII, 2022, pp. 42.
23. L. Bruni, *Storia della cucina delle terre alessandrine dalle origini ai giorni nostri*, cit.
24. D.M. Zocchi, C. Palandri, R. Cevasco, *Castagna Garessina*, in M. F. Fontefrancesco, D. M. Zocchi (a cura di), *La condizione delle filiere corte: studio pilota sul territorio italiano*, cit., pp. 169-179.
25. D.M. Zocchi, *Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo*, in M. F. Fontefrancesco, D. M. Zocchi (a cura di), *Atlante delle filiere. Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale*, cit., pp. 69-78.
26. M. F. Fontefrancesco, D. M. Zocchi, A. Pieroni, *The Intersections between Food and Cultural Landscape: Insights from Three Mountain Case Studies*, in «Land», vol. XII, 676 (3), 2023 pp. 1-25.
27. F. Barbera, E. Sinibaldi, *La Val Borbera*, cit.
28. M.F. Fontefrancesco, D.M. Zocchi, R. Cevasco, R. Dossche, S. Abidullah, A. Pieroni, *Crumbotti and rose petals in a ghost mountain valley: foraging, landscape, and their transformations in the upper Borbera Valley, NW Italy*, cit.
29. E. Martini, *Popular phytotherapy in Val Borbera (Ligurian Apennines)*, in «Webbia», vol. XXXV, n. 1, 1981, pp. 187-205.
30. Per un'analisi della letteratura e del territorio: M.F. Fontefrancesco, D.M. Zocchi, R. Cevasco, R. Dossche, S. Abidullah, A. Pieroni, *Crumbotti and rose petals in a ghost mountain valley: foraging, landscape, and their transformations in the upper Borbera Valley, NW Italy*, cit.
31. A. L. Palmisano, *Committed, Engaged e Applied Anthropology*, in «Dada. Rivista di Antropologia post-globale N.S.», vol. II, 2014, pp. 13-24.
32. M.F. Fontefrancesco, *Il futuro dei Comuni minori. Etnografia di una trasformazione in corso* in «Dada Rivista di Antropologia post-globale», vol V, n. 2, 2015, pp. 161-178.
33. G. Bolatto, *Desertificazione come e perché*, in *Luoghi della comunità. Ripartire dai paesi per rigenerare i territori*, UNCEM Piemonte, 2022.
34. T. Castellotti, *Luci e ombre della castanicoltura italiana nel commercio internazionale*, in «Agriregionieuropa», vol. VI, n 22, 2010; T. Castellotti, G. Grassi, *Situazione e prospettive della castanicoltura da frutto in Italia*, in «Agriregionieuropa», vol. VII, n. 24, 2011.
35. T. Castellotti, P. Doria, *La castanicoltura da frutto in Italia. Caratteristiche strutturali, risultati economici e politiche pubbliche*, Roma, CREA, 2016.
36. T. Castellotti, G. Lo Feudo, *Tradizione e innovazione per la valorizzazione della castanicoltura da frutto: dal legame con il territorio al panel di assaggio*, in «Agriregionieuropa», vol. XII, n. 45, 2016.
37. Fontefrancesco, D.M. Zocchi (a cura di), *Atlante delle filiere. Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale*, cit.; M. F. Fontefrancesco, D.M. Zocchi (a cura di), *La condizione delle filiere corte: studio pilota sul territorio italiano*, cit.
38. D.M. Zocchi, C. Palandri, R. Cevasco, *Castagna Garessina*, in M. F. Fontefrancesco, D. M. Zocchi (a cura di), *La condizione delle filiere corte: studio pilota sul territorio italiano*, cit.
39. M. Agnoletti, *Storia del bosco. Il paesaggio forestale italiano*, Roma-Bari, Laterza, 2018.
40. G. Galante Garrone, A. Griseri, S. Lombardini, L. Mamino, A. Torre (a cura di) *Le risorse culturali delle valli monregalesi e la loro storia*, Vicoforte, L'artistica, 1999.
41. D. M. Zocchi, *Castagna delle Prealpi varesine*, in M.F. Fontefrancesco, D. M. Zocchi (a cura di), *Atlante delle filiere. Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale*, cit., pp. 57-68.
42. Aa.Vv., *Progetto Interreg. I Castagneti dell'Insubria: il percorso, le esperienze, le opportunità*, Sole di Vetro, 2014.
43. Aa.Vv., *Progetto Interreg "I Castagneti dell'Insubria". Sperimentazione raccolta castagne per valorizzazione varietale autunno 2011 - autunno 2013*, Consorzio Castanicoltori di Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio, 2014.
44. R. Cevasco, D. Moreno, R. Balzaretto, *Historical chestnut cultures, climate and rural landscapes in the Apennines*, cit.
45. Balbis, G. (a cura di), *Calizzano e il suo passato. Momenti di storia e di cultura: Dal Risorgimento all'età contemporanea*, Genova, Consorzio per la tutela del sottobosco, 2015.
46. Slow Food, *Guida ai presidi Slow Food*, Bra, Slow Food Editore, 2012.
47. C. Lamine, L. Garçon, G. Brunori, *Territorial agrifood systems: A Franco-Italian contribution to the debates over alternative food networks in rural areas*, in «Journal of Rural Studies», vol. LXVIII, 2019, pp. 159-170.

48. R. Sassatelli (a cura di), *Italians and Food*, London, Palgrave, 2019.
49. A. De Rossi (a cura di), *Riabitare l'Italia. Le aree interne tra abbandoni e riconquiste*, Roma, Donzelli, 2018.
50. G. Macchi Janica, A. Palumbo (a cura di), *Territori Spezzati. Spopolamento e Abbandono nelle Aree Interne dell'Italia Contemporanea*, Roma, Centro Italiano per gli Studi Storico-Geografici, 2019.
51. H. Miyazaki, *The method of hope : anthropology, philosophy, and Fijian knowledge*, Stanford, Stanford University Press, 2004.

La forza dirompente di Lorenzo Milani nella scuola italiana¹

Luciana Ziruolo

A partire dagli anni Sessanta del secolo scorso, l'istruzione non è più soltanto, come nel tardo Ottocento, uno strumento di *nation building*, ma si configura come uno strumento di ascesa sociale, utilizzato dal basso per aprire nuove e migliori prospettive occupazionali.

La scuola media nel 1945-'46 aveva poco più di 500.000 iscritti, dieci anni dopo ne aveva 905.000. La legge del 31 dicembre 1962 n. 1859 sulla scuola media unica (senza il latino obbligatorio) elimina l'avviamento professionale. L'avviamento era al lavoro e sanciva precocemente il destino dei ragazzi, a chi lo frequentava era preclusa l'iscrizione all'istruzione superiore (con qualche eccezione per l'istruzione tecnica tramite esami). La media unica obbligatoria – che tanto unica non era perché prevedeva comunque, nella terza classe, un'opzione per il latino facoltativo – amplifica il numero delle iscrizioni che alla fine del decennio (1972) superano i due milioni. Gli insegnanti sono passati dai 43.000 dell'anno scolastico 1945-'46 a poco meno di 200.000 alla fine degli anni Sessanta. Il tasso di scolarizzazione nella media era del 28%, dopo l'introduzione della media unica, nel 1965-'66, supera il 76%.² Tuttavia nel censimento del 1971 ancora quasi il 50% della popolazione non ha terminato l'obbligo scolastico. Questo anche perché la scuola media unica, entrata in vigore dall'anno scolastico 1963-'64, specialmente nei primi anni dalla sua istituzione, è rimasta fortemente selettiva, numerosi i ritiri e le bocciature. Non va dimenticato poi che la legge non prevedeva l'assolvimento dell'obbligo: il proscioglimento dall'obbligo avveniva compiuti i quindici anni, anche senza aver conseguito il titolo di licenza.

A ben vedere, vi fu un eccesso di fiducia nella capacità dell'istru-