



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL



PSR  
LAZIO  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
2014 - 2020



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA

# SAPERCI FARE

Capitale culturale  
e Biodiversità agraria del Lazio

a cura di Vincenzo Padiglione  
(*Sapienza - Università di Roma*)

CASE STUDIES



# INDICE

## **Presentazione**

Claudio Di Giovannantonio (Arsial) .....

## **Biodiversità, etnografia, patrimonio. Una introduzione**

Vincenzo Padiglione (Sapienza Università di Roma) .....

1. La campagna come luogo profetico .....
2. Saperci fare, una conoscenza incorporata .....
3. Il post-agricolo .....

## ***Lénte alla terra e caréche alla pigna***

### **La lenticchia dell'altopiano di Rascino e le nuove comunità "patrimoniali" della biodiversità coltivata**

Alessandra Broccolini (Sapienza Università di Roma) .....

1. Saperi, biodiversità e patrimonio:  
alcune domande prima di iniziare a parlare di lenticchia .....
2. Il contesto e la ricerca .....
3. Il sondaggio etnografico e la documentazione audiovisiva .....
4. Interlocutori, relazione con il bene e trasmissione .....
5. Descrizione della pianta nelle varie fasi vegetative e delle sementi .....
6. Storia della coltivazione e strategie di selezione .....
7. Emergenza biodiversità e rischio erosione genetica .....
8. Ciclo della coltivazione, semi, terreni. ....
9. Tecniche colturali .....
10. Tecniche di cura .....
11. Produzione .....
12. Distribuzione commerciale .....
13. Scambio o regalo .....
14. Consumo .....
15. Capitale sociale .....

16. Antropomorfizzazione e usi linguistici .....
17. Immaginando un futuro da sviluppare .....
18. Per non finire: la biodiversità coltivata per lo sviluppo della montagna?.....

### **Rilevamento delle pratiche e dei saperi locali legati alla biodiversità**

Giulia Bevilacqua (EtnoMuseo Monti Lepini di Roccaporga)

1. Introduzione .....
2. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica animale.  
Capra Bianca Monticellana, Asino Grigio Viterbese e Asino di Allumiere.....
3. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica vegetale arborea.  
Pere di Valle Imperiale e Ciliegie di Maenza .....
4. Saperi e pratiche legati ad una risorsa genetica vegetale erbacea.  
Lenticchie di ventotene .....
5. Conclusioni .....

### ***Noi qui si fa l'aio da sempre***

#### **Aspetti simbolici e pratici della coltivazione dell'aglio rosso a Proceno e Castelliri**

Marco D'Aureli (Museo della terra di Latera).....

1. I contesti della ricerca .....
2. La ricerca.....
3. Il report.....
4. Il ciclo colturale dell'aglio rosso .....
5. La scelta dei suoli .....
6. Il clima e le stagioni .....
7. L'aglio e la Luna .....
8. La questione delle origini.....
9. Tra genetica popolare ed estetica vernacolare.....
10. Vita sociale dei semi di aglio rosso .....
11. Il seme e la semina .....
12. La raccolta .....
13. L'intrecciatura, ovvero forme tradizionali del packaging.....
14. *Una delle cose più difficili che c'è*.....
15. Diventare coltivatori d'aglio .....
16. Situazione attuale e scenari futuri .....
17. Ulteriori possibili approfondimenti .....

### **Le schede etnografiche**

Vincenzo Padiglione (Sapienza Università di Roma) e Giulia Bevilacqua (EtnoMuseo Monti Lepini di Roccaporga) .....

### **SKD-VE: Lenticchia di Rascino**

Alessandra Broccolini (Sapienza Università di Roma).....

**SKD-A: Capra Bianca Monticelliana**

Giulia Bevilacqua (EtnoMuseo Monti Lepini di Roccagorga).....

**SKD-VE: Aglio Rosso di Proceno**

Marco D'Aureli (Museo della terra di Latera).....

**Postfazione**

Massimo Tanca (Arsial).....



# Biodiversità, etnografia, patrimonio. Una introduzione

■ Vincenzo Padiglione *Sapienza, Università di Roma*

## 1. La campagna come luogo profetico

*Dai diamanti non nasce niente, dal letame nascono i fiori*<sup>1</sup>. Una tensione messianica non ha mai finito di trarre alimento da luoghi oscurati dalla storia, dai boschi e dalle sperdute campagne rendendo protagonisti persone capaci di mobilitare un potente immaginario grazie alla loro marginalità, alla alterità culturale di cui erano testimonianza vivente. Questo nucleo figurale ci serve ancora per capire alcuni tratti della nostra storia recente? Il mondo rurale, oggi che stenta ad essere identificabile nella differenza con il mondo urbano, mantiene un denso statuto simbolico e morale? È legittimo ricercare in nicchie extraurbane il senso di una comunità futura, l'alimento della diversità culturale e della giustizia sociale? Mi servirò di una nozione minore di Walter Benjamin per segnalare come la marginalità e l'arretratezza, che – a livello delle rappresentazioni – il moderno ha attribuito al mondo agropastorale, abbiano favorito che lì vi si insediassero attese di effervescenza sociale, che si riattivasse l'idea di una seconda vita non solo per quei territori, per quelle genti. Riflettendo sul collezionismo o sul surrealismo, Benjamin prefigurò per le persone, ma anche per gli oggetti, una liberazione da un destino già fissato nelle loro storie passate. Interrogando gli spazi berlinesi della sua infanzia, ricordava un luogo trascurato dello zoo dove egli passava ore a «gettare lo sguardo oltre l'orlo di una vasca» (2007:42). Aspettava che affiorasse di colpo da una pozza nera una lontra. Quell'angolo di mondo proprio perché oscuro e negletto rivelava per incanto uno stravolgimento, «mostrava già i tratti dell'avvenire» (p. 41). Era un "luogo profetico". L'improvviso guizzo del luccicante animale appariva un'apertura inedita di possibilità, uno scarto rispetto a una storia anonima e negativa: un meraviglioso risarcimento da un destino apparentemente chiuso. Per Benjamin gli spazi antichi, abbandonati, degradati dove «è come se tutto ciò che propriamente deve accaderci fosse già passato», avrebbero «il potere di lasciare scrutare nel futuro» (p. 42). Il divenire, in quanto lì presupposto inattivo, scontato nella sua assenza, si rivela fatalmente

<sup>1</sup> *Via del campo*, Fabrizio De André, Enzo Jannacci, Dario Fò 1967

atteso. È dunque inedita e sorprendente la sua irruzione: in grado di far immaginare effetti di liberazione più generale. Ebbene, è mia convinzione che la nozione di luogo profetico percepito si presti per interpretare la forza propulsiva e messianica proiettata su spazi decaduti e marginali. Riesca cioè ad intercettare domande di riscatto e redenzione: quelle idealizzazioni che hanno investito il mondo rurale nell'ultimo secolo e che in qualità di dispositivi dell'immaginario sono apparsi capaci di aprire alla storia nuovi orizzonti, di mettere in circolazione poetiche popolari e culte, sensibilità locali e globali, come quelle che oggi investono la rinascita dei saperi tradizionali per realizzare agricoltura di qualità.

Le campagne sono oggi diventate un paesaggio instabile e lacerato tra monoculture e nuova agricoltura, relitti di illusioni industriali e degrado, aree abbandonate alle ragioni della natura spontanea. Molto di questo processo è cominciato negli anni Cinquanta allorché si attendeva anche dall'agricoltura il contributo a qualcosa di radicalmente innovativo (benessere e liberazione per tutti, non solo redenzione per gli ultimi della terra). Gli anni che seguirono confermarono le trasformazioni radicali ma non risposero alle istanze di giustizia sociale. La redistribuzione della terra perseguita dalla Riforma Agraria si rivelò del tutto interna ad una logica di depotenziamento del movimento delle campagne. Incapace di far sperimentare nuovi rapporti di produzione, frammentò il latifondo in piccole aziende familiari di pochi ettari, creando un soggetto sociale isolato e dal debole potere contrattuale. Sempre in quegli anni fu poi promessa e avviata anche in Italia la Rivoluzione Verde. La sua retorica assicurava che ci sarebbe stata una crescita esponenziale della produzione agricola sostituendo agli uomini e agli asini i trattori e facendo ricorso a varietà vegetali geneticamente selezionate, a fertilizzanti e fitofarmaci (Barberis 1973). Anche questa profezia solo in minima parte si verificò. Tanti contadini furono costretti ad emigrare, ad abbandonare terreni considerati ormai improduttivi secondo una logica imprenditoriale. Altri sopravvissero nelle zone montuose e interne grazie ai sacrifici e all'agricoltura di sempre. Nelle aree pianeggianti dove l'innovazione fu radicale crebbe di certo maggior benessere ma si resero piano piano palesi molteplici effetti dirompenti.

A risollevarlo dalla condizione marginale e residuale nella quale era caduto il ruolo morale ed estetico dei contadini (che nel passato aveva avuto non pochi cantori tra i intellettuali e politici sensibili al populismo rurale) ci provò un'invenzione ribelle. Nel 1973 a San Marino di Bentivoglio in Emilia saranno dei contadini, per l'esattezza "ex", ex mezzadri, che insieme a ricercatori fonderanno il primo *Museo della Civiltà Contadina*: un luogo profetico per le discontinuità che introdusse nell'idea di museo e di patrimonio; storie di vita di anonimi contadini acquistavano dignità di narrazione istituzionale; strumenti di lavoro e oggetti quotidiani ormai abbandonati trovavano un'inedita messa in valore<sup>2</sup>.

L'alterità antagonista dei contadini e dei mezzadri ormai vinta incominciava a ricevere l'*omaggio del ricordo*: un riconoscimento inattuale e privo di intenti pragmatici, ovvero svincolato da ogni intenzione di mobilitazione delle campagne. L'iniziativa di San Marino

---

<sup>2</sup> Dietro quel nome così potente e mitico di *Civiltà contadina* era ravvisabile, nel riferimento all'opera di Carlo Levi, uno strappo rispetto all'accademia e alla retorica dell'unità del proletariato (e fu per ciò oggetto di critiche quel suo indugiare sulla autonomia della cultura popolare contadina, cfr. Cirese 1977).



di Bentivoglio ebbe ben presto vasta risonanza e divenne modello esemplare di un riconoscimento – politicamente allora significativo – del ruolo fondamentale svolto dai lavoratori della terra nella storia dell’umanità e, più in particolare, nel paesaggio e nella cultura del territorio. Nella gran parte dei casi queste istituzioni locali si eressero a resilienti eredi dell’alterità del mondo agricolo tradizionale: la loro stessa immagine di artefatti miseri e patetici radicati in aree marginali, affermava ad un tempo *una domanda non altrimenti espressa di democrazia patrimoniale* e una profonda estraneità rispetto al moderno e alla pompa crescente della scena museale (Padiglione 2008). I musei della condizione agricola agirono per decenni come se non esistessero più coltivatori della terra e pastori. Resero cioè sfuocata l’immagine (deprimente?) del presente per narrare il passato, per raccontare il primo Novecento e di esso una storia epica di fame e fatica, di astuzie e lotte sociali dove i contadini erano (stati considerati) i protagonisti. Evidentemente era la memoria di una generazione, ormai fuori dal ciclo produttivo che reclamava di essere messa in valore nello scontro epocale che la modernizzazione aveva aperto nelle nostre campagne e nelle famiglie contadine. Ben pochi avrebbero però scommesso che di lì a pochi decenni molte di queste istituzioni considerate estranee ad ogni innovazione, e dove il divenire era raccontato come già accaduto, avrebbero resistito alle sferzate della crisi e manifestato spesso uno scatto in avanti divenendo agente nella formazione di comunità e identità locali (ibidem; cfr. anche Lattanzi, Padiglione, D’Aureli 2015).

Negli ultimi decenni del XX secolo lo scenario culturale mutò ulteriormente. La bellezza migrò lontano dalle città e dalle opere dell’uomo. Un diverso *verde* colorò di sé orientamenti politici, sensibilità culturali, progetti urbanistici. Si trasformò in parola magica incaricata di annunciare – ogni volta che veniva ripetuta – *la profezia ecologica*: non più lo sfruttamento intensivo della terra (perpetrato dalla stessa agricoltura industriale della Rivoluzione Verde) bensì un rinnovato equilibrio dell’uomo con l’ambiente, questa volta nettamente sbilanciato a favore del rispetto della natura (Lanternari 2003). Boschi, campagne incolte, montagne selvagge conquistarono nell’immaginario allora contemporaneo un forte appeal estetico e salutistico. Certo questi ambienti dovevano apparire il più “wild” possibile, epurati della presenza umana, rappresentati come opera esclusiva della natura. Verso la fine degli anni Ottanta Fulco Pratesi, allora Presidente del WWF Italia, proponeva sulle pagine di «Nuova Ecologia», il periodico più seguito dal movimento verde, le condotte più coerenti con il nuovo credo, allora in piena diffusione. L’*homo ecologicus* avrebbe dovuto rifiutarsi di percorrere boschi o di scalare montagne per non disturbare gli abituali siti di cinghiali, cervi e rapaci. In quei luoghi residuali del moderno vivevano comunità biotiche che dovevano essere conservate nella loro integrità, stabilità e bellezza. Alla loro permanenza era affidata l’unica possibilità di nostra sopravvivenza. Il comportamento prudente ed empatico del visitatore dei parchi, quel piacere di osservare e di contemplare la natura più che di manipolarla, si sarebbe dovuto diffondere e soprattutto generalizzare sino a costituire l’esperienza mentale paradigmatica, il modello ideale da seguire per un buon rapporto con l’ambiente. La quota in percentuale di aree verdi protette divenne un indice della salute di un territorio e di conseguenza di una nazione.

Una variante o evoluzione della profezia ecologica si ebbe con l’entrata in campo

dell'arte, resa ormai ingenua e inefficace la tesi della pura wilderness, della natura incontaminata, assai ardua da esperire in un territorio da secoli antropizzato quale l'Italia. Del resto la tradizione ereditata dal Rinascimento ed espressa nel giardino all'italiana prevedeva una compenetrazione di natura e cultura. Dunque oggi è anche dall'arte che si prende ispirazione per dare forza ai ruoli della marginalità rurale. Una variante ambientalista di recente sempre più dotata di appeal culturale.

*Arte Sella* nel Trentino ([www.artesella.it](http://www.artesella.it)) e *Opera Bosco* nel Lazio ([www.operabosco.eu](http://www.operabosco.eu)) ne sono esempi significativi: due parchi che accolgono al loro interno opere di artisti intenti a eseguire performances o interventi di *land o organic art*. La presenza di attività produttive e segni di culture/colture antiche che pure in quei luoghi ebbero rilevanza e segnarono il paesaggio oggi compaiono innominate come sfondo di opere. L'uomo contadino o allevatore ha ceduto il posto all'artista, all'architetto del paesaggio, al creatore. *Opera Bosco* situato nel comune di Calcata (VT), villaggio intellettuale non molto lontano da Roma, è un oggetto artistico, merita una piccola digressione in quanto ci aiuta a sgombrare il campo da un possibile equivoco romantico, in cui per fortuna non cadono i promotori. Sarebbe infatti ingenuo considerare questo bosco nella valle del Treja uno spazio del tutto naturale, in quanto da secoli è stato oggetto di modellamento e uso, manutenzione e memoria, da parte degli abitanti di Calcata. Del resto anche se fosse totalmente naturale non sarebbe possibile pensarlo come tale da noi. È infatti un grave errore prospettico attribuire al visitatore una mente e uno sguardo sgombri di preconcoscenze, aperti ad un contatto diretto e immediato con la Natura. Le lenti con cui vediamo le cose sono state molate da generazioni e tradizioni e risentono fatalmente del nostro posto nel mondo, da interessi sociali e sensibilità coltivate. Come dire che la natura anche se fosse realmente irrelata rispetto alla società dell'uomo non lo diventa dal momento in cui viene osservata, pensata e vissuta, ovvero fatta rientrare da noi, più o meno a forza in progetti e rappresentazioni, in relazioni e memorie. Ma è pur vero che la cultura, con tutta la sua potenza e autoreferenzialità, trae anch'essa origine dalle forme viventi e non può che essere considerata, in ultima istanza, come epifenomeno, espressione della natura. Così ciò che incontra il visitatore è un palinsesto dell'intrecciarsi ibrido di opere della natura e della cultura, non sempre separabili. È questo gioco mobile e sempre rovesciabile di matrische tra natura e cultura, che *Opera Bosco* sembra evocare fissandolo in vedute. È questa dinamica di differenze e complementarietà, di slanci mimetici e radicali alterità che si rende esperibile in questo *living museum open air*. Il disseminare, in un habitat segnato da alberi imponenti, rocce affioranti, selve, grotte e dirupi, interventi espressivi che ne riprendono le forme e i materiali, che introducono circoscritte alterazioni nel tempo destinate ad esser dal luogo riassorbite e comunque dagli artisti stessi – nelle vesti di neorurali – curate nella manutenzione, rende il gesto culturale ad un tempo prudente e spavaldo, comunque assai bene sbilanciato nel dialogo con l'ambiente. Le opere sembrano proporsi come potenziamento espressivo della natura, che – anche quando è null'altro che decorazione – agisce da *device* comunicativo: introduce effetti di straniamento facendoci scoprire camere delle meraviglie sospese tra rami cadenti, intrecci di liane e roseti, rendendo ad un tempo distinti e confusi la cornice naturale e l'oggetto artistico, ovvero la cornice culturale e il bene naturale, allestendo come dovrebbe fare il buon dio o

un Stato saggio e armonioso, un *artscape* dove godere di arte e natura e dove interrogarsi sui loro reciproci camuffamenti.

Il bosco come luogo che la modernità ha caricato di contropoteri, rendendolo irrelato e contrapposto alla civiltà delle buone maniere e dell'urbanizzazione. È in questo spazio eccessivo, ad un tempo reale e immaginario, che hanno trovato rifugio e libertà reietti e marginali, sopravvivenza carbonai e bracconieri, regni e repubbliche autonome, briganti del calibro di Tiburzi (Re del Lamone). *Location* ideale di fiabe e incubi gotici, di tesori ritrovati e disperate imprese, di *girovaghi*, *vagabondi*, *wanderes* alla ricerca di senso e di se stessi, il bosco ritrova la sua mai dismessa valenza epica e il suo valore contro culturale grazie alla comunità degli artisti di Calcata, al loro impossibile museo. Luoghi come questo formano spesso il palcoscenico ideale di azioni teatrali che mettono in scena miti antichi per rievocare il profondo legame con la natura rivisitato in chiave ambientalista (si veda l'Associazione Culturale O Thiasos TeatroNatura). Altre volte e più di recente gli interventi artistiche mitigano l'enfasi in direzione della *wilderness* favorendo incontri sulla biodiversità coltivata e allestendo un ibrido tra arte colta e contadina, con giardini che diventano stupefacenti orti. Furono questi spazi residuali extra urbani, pre o post rurali ad assumere lo statuto di profetici (subentra in anni appena successivi e conquisterà una crescente attualità anche la nozione di *terzo paesaggio* di Gilles Clément; cfr. Clément 2005 e Breda - Lai 2011), in quanto appariva allora legittimo coltivare lì un rinnovamento etico e culturale.

Se lo scenario immaginato come edificante dai "verdi" rimetteva in discussione poteri e diritti di uso nei boschi e nelle campagne, e trattava con sospetto i contadini e in generale tutti coloro che in campagna e in montagna avevano le loro radici culturali ed esistenziali, la situazione attuale vede un maggior riequilibrio, ovvero la constatazione che la profezia ecologica si è in parte affermata venendo a patti con le forze sociali locali e reinvestendo la sua forza innovativa in un'attenzione inedita verso la produzione alimentare tradizionale e di qualità. Negli anni '70 e '80 raramente i contadini riuscirono a trarre riconoscimenti culturali e vantaggi economici dal movimento ambientalista. In Toscana o in Umbria le terre e i casali venduti acquisirono valore dopo aver subito un *restyling green* per effetto di gentrificazioni. Ma dagli anni '90 la situazione si presenta diversa. Insieme con il crescente processo di appropriazione e di privatizzazione delle terre si affermano nuove forme di turismo (es. agriturismo) che sembrano mettere a sistema (e a profitto) estetiche ambientaliste, ricerca di prodotti "genuini", sostenibilità economica, radicamento nella memoria e nel territorio. In tal modo – pur tra ambiguità e fattibili infingimenti – si rende possibile recuperare la centralità dei contadini e reinsediare l'azienda agricola nell'immaginario contemporaneo tra i luoghi dotati di *agency*, che hanno cioè il potere di trasformarci, di farci pensare diversamente.

I luoghi profetici sono in prima istanza spazi simbolicamente densi, segnati dalla diversità rispetto all'egemonia, *eterotopie*, situazioni concrete di vita che rendono relativo ciò che altrimenti appare scontato. Luoghi che aggregano, che condensano idee e desideri di trasformazione, dilatano l'angusto orizzonte offrendo un altrove rispetto sia al vuoto di senso che alle visioni apocalittiche che si fronteggiano nel presente culturale. Di questi luoghi è possibile farne diretta esperienza all'interno del paesaggio rurale contem-

poraneo, che chiamiamo *post-agricolo*, per la metamorfosi radicale che sta vivendo. Un paesaggio che nel giro di un paio di decenni – ovvero da quando si riteneva che ormai l'agricoltura industriale fosse vincente e senza più ostacoli – ha visto convergere sulla terra e l'agricoltura movimenti di risonanza locale e internazionale impegnati a sperimentare e verificare le alternative ambientali, economiche, sociali, morali, filosofiche ai processi di globalizzazione, di centralizzazione economica e di egemonia culturale. Chi lo avrebbe mai detto che il più forte avanzamento nella battaglia per i diritti (si veda la costituzione dell'Equador e il dibattito al parlamento inglese) sarebbe venuto in questi anni proprio dalla “Via Campesina”, rete dei piccoli minoritari mondi contadini con la tesi della sovranità alimentare (1996)<sup>3</sup>.

Nel sito web [mierdadevacas.com](http://mierdadevacas.com) si predica l'agricoltura organica, si offrono consigli su come conservare l'humus della terra e si segnalano statistiche che invitano a modificare abitudini consoli-date: il 75% dei contadini in America Latina usa il letame per arricchire il terreno e non fa ricorso alla chimica che con l'idea di curarlo lo impoverisce. In altri tempi avremmo parlato di un ritorno al fascino del terzomondismo, di populismo rurale o della capacità del movimento contadino di farsi egemone anticipando forme di relazione e di vita “liberate” dall'oppressione. Oggi vi possiamo cogliere la perdurante intenzionalità di fare della terra agricola un luogo profetico, dal quale immaginare al meglio il futuro.

## 2. Saperci fare, una conoscenza incorporata

È necessario ridonare valenza morale ed epica di civiltà alla battaglia per la diversità, intesa come spazio del vivente. Dal punto di vista antropologico non è pensabile la vita senza riconoscere nella diversità l'ingrediente di base: un organismo, una persona, una società, una cultura – ammesso l'artificio che le fa immaginare come entità distinte – si definiscono, si articolano e si modificano grazie alla diversità esterna ed interna. Sempre come antropologi abbiamo appreso dal nostro Gregory Bateson la ridefinizione in termini di comunicazione della nozione di “differenza” e da Marshall Sahlins a coltivare riserve e critiche verso un'immagine fagocitante del biologico, terreno fertile di produzione di miti. Per cui quando si parla di biodiversità, invece di collocarci in difensiva (per lesa culturalismo) ci sentiamo *in the field*, perché comunque vale la pena di affrontare i temi dove il culturale, il sociale e il biologico si incontrano in modi, in mondi da continuare a conoscere e interpretare (che è poi la lezione di Darwin e dell'evoluzionismo). Questo terreno etnografico, lo si scopre un po' ovunque, dalla biopolitica alle nuove parentele che la genetica lascia immaginare ai popoli e agli individui. Ma soprattutto invita a ritornare ad investigare in modo sistematico e profondo i saper fare tradizionali, che fanno ancora la differenza tra territori e tra prodotti. Saperi della differenza che per la

<sup>3</sup> Riassumibili nei seguenti punti: “Diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo” (Desmarais 2009:49 e segg.).

loro natura incarnata e non testuale vivono nelle biografie dei loro portatori, si riproducono spesso in famiglia e nei vicinati per apprendimento mimetico.

Agli agricoltori e agli allevatori si deve un patrimonio di diversità ad un tempo genetica e culturale, che contribuisce in modo rilevante a dare senso alla nostra esistenza ma che oggi – ne siamo consapevoli – sta progressivamente svanendo in quanto esposto a gravi rischi da dinamiche di globalizzazione e processi di razionalizzazione produttiva e commerciale. A differenza dei saperi tecnico-scientifici standardizzati, uniformati, formalizzati in procedure, modelli e voci di enciclopedie, i saper fare tecnici popolari, naturalistici e agronomici sono localizzati, contestualizzati, empirici, tramandati oralmente e in ogni passaggio generazionale in parte rimodellati. Prefigurano tratti culturali che, segnalando un rapporto privilegiato nel tempo (permanenza) con una località da parte di un gruppo umano (comunità), hanno significativamente interessato l'ambiente circostante e altri aspetti della vita economica, sociale e culturale.

Si tratta di saper fare tecnici di lunga durata, *habitus* interpretativi/manipolativi: un bagaglio di conoscenze concrete ed operative, di consuetudini codificate nella tradizione orale, apprese nell'esperienza della pratica lavorativa (produzione, distribuzione, scambio e consumo) senza essere talora distinte, focalizzate, tematizzate, verbalizzate nei modi della cultura scritta, ovvero delle *literacy*. Vi partecipano conoscenze ecologiche (dalla gestione delle acque alla pedologia, dalla climatologia alla salute, dall'etnobotanica all'etnozooologia), storie delle origini delle specie e dei trattamenti che attengono la sfera economica ma anche quella sociale, morale ed estetica. Nozioni e pratiche che vengono a riguardare ciò che è bello, efficace, vero e salutare. La complessità dell'indagine sui saperi tecnici popolari (vedi Olivier de Sardan 2008) risiede anche nel fatto che si deve essere in grado di riabilitare questo settore spesso denigrato o reso invisibile, eppure strategicamente rilevante nel salvaguardare in modo attivo per lungo tempo la biodiversità.

La familiarità riguardo alle esigenze colturali (lavorazioni della terra, irrigazione, altri accorgimenti di natura simile) di determinate piante o animali acquisita con l'esperienza diretta, la pratica quotidiana prolungata nel tempo, la condivisione di saperi ed acquisizioni empiriche, tutto questo ha contribuito a far sedimentare saperi e saper fare fortemente connotati sul piano locale; saperi e pratiche grazie alle quali quelle stesse piante e quegli stessi animali hanno finito con l'adattarsi a determinati contesti, fino, spesse volte, ad assumere essi stessi i connotati della località (la lenticchia *di* Onano, l'aglio rosso *di* Proceno). La scomparsa della risorsa, dovuta alla caduta della domanda, comporta la scomparsa dei saperi e delle pratiche che la comunità ha accumulato nel corso del tempo. Viceversa, la scomparsa delle pratiche, dovuta all'abbandono di determinate coltivazioni, comporta come conseguenza la potenziale erosione di risorse genetiche. Il secondo rischio si argina con la documentazione. Il primo tramite l'attivazione di politiche di sostegno (tecnico, economico) capaci di invogliare nuovi attori (o i vecchi) a proseguire.

Il rispetto nei confronti delle precedenti e future generazioni, la consapevolezza del valore specifico che il paesaggio italiano presenta proprio in virtù della sua intima varietà, la possibilità di salvaguardare specifiche colture e prodotti di qualità, invitano a porci il problema di intervenire con una campagna di conoscenza puntuale e allargata,

la cui urgenza non può far abbassare – come spesso avviene – il livello di rigore scientifico e di accuratezza nella documentazione.

Solo una prospettiva metodologicamente olistica riesce a darne una non riduttiva configurazione, trattandosi di pratiche che incorporano visioni del mondo, classificazioni dell'ambiente strutturate in concezioni o semplicemente agite dalle popolazioni locali, e che costruiscono radicamento e senso di identità, ovvero modi di percepire e di organizzare in unità discrete il mondo della natura, così che possa risultare significativo, produttivo, morale, estetico, ecc.

L'etnografia quale strategia di ricerca di campo intensiva, dialogica e partecipata si è dimostrata da tempo assai efficace ad esplorare dall'interno le conoscenze locali, ad individuare il senso che un gruppo umano attribuisce alle proprie credenze, anche a quelle che dall'esterno appaiono bizzarre e irrazionali, vantaggi dell'etnografia consistono nell'attitudine a individuare i saperi e i commenti degli stessi attori, spesso incorporati nelle azioni, e a produrre artefatti culturali (descrizioni e teorie) poco collusivi con le retoriche della globalizzazione, con quell'immaginario dei *non luoghi* e delle *persone liquide* così carico di violenza simbolica per i tanti agricoltori e pastori che partecipi di mondi diversi non vi si vedono per nulla rappresentati.

E soprattutto l'etnografia si è rivelata nel Novecento uno strumento ineludibile per tradurre in resoconti, ad un tempo simpatetici e defamiliarizzanti, mondi culturali marginali, refrattari, resistenti all'egemonia moderna. Ricerca collaborativa, approccio contestuale e simpatetico di documentazione, interpretazione e traduzione culturale di mondi locali: l'etnografia costituisce un antidoto *contro* la perentorietà di paradigmi economicisti, che non hanno previsto l'attuale crisi, *contro* analisi formali e modelli generalisti che pongono ai margini i fattori sociali e culturali qualitativamente specifici nelle realtà locali, *contro* sviluppi immaginari sulla base di immaginate comunità.

Sul piano territoriale l'etnografia connette punti di vista e soggetti diversamente posizionati, distinti ordini di esperienza sociale, distinte nozioni in uso per definire una data località. Ad esempio *Paesaggio*, *Territorio*, *Habitat*, *Terra*, possono indicare la stessa porzione di spazio ma, incorporando prospettive specifiche, ne offrono versioni divergenti. Laddove con *Paesaggio* si dà risalto alla qualità estetica e si intende nella grande maggioranza dei casi il complesso stratificato di immagini artistiche che sono divenute stabile e convenzionale icona della rappresentazione della natura interpretata di quel luogo (si veda il paesaggio della Maremma o quello mediterraneo), con *Territorio* si indicano mappe, tabelle e resoconti di risultanze provenienti dalla conoscenza geografica come dall'ordinamento amministrativo. Con *Habitat* risulta centrale la focalizzazione ecologica ovvero l'interazione del territorio con le specie e il loro dinamico equilibrio. Infine se ricerchiamo il modo in cui la gente del luogo chiama e convoca in maniera familiare, densa ed affettiva il rapporto che intrattiene con una località di cui rivendica la proprietà culturale allora la nozione di *Terra* diviene quella specifica e ritorna in discorsi, narrazioni, liriche, saperi e pratiche che identificano la cultura locale (Padiglione 2008). L'antropologo opera per ricostruire la complessità dei distinti saperi, poteri e discorsi che si danno in un luogo collocandosi però da osservatore partecipante, da etnografo nel livello più basso, più debole, nel punto di vista meno rappresentato: quello familiare a contadini e

pastori, laddove la cultura è stata spesso negata, dall'esterno, nella specificità e coerenza, ed il lascito del passato non ha avuto negati la dignità e il valore di un bene patrimoniale.

I vantaggi dell'etnografia – Le conoscenze agropastorali in grado oggi di produrre un'agricoltura di qualità costituiscono un capitale simbolico (capitale sociale, economico culturale e espressivo) che è possibile impegnare e rendere protagonista per lo sviluppo locale in un rapporto inedito con moderne tecnologie e nuovi linguaggi. Queste conoscenze incorporate nelle pratiche offrono nuclei affettivi densi di simbolizzazione, utili per l'autoriconoscimento culturale da parte di comunità rurali che la globalizzazione mette a dura prova: spingendole a reinventare il senso e la forma della vita locale, a selezionare il possibile dal lascito specifico del passato per meglio favorire un ancoramento né labile né estemporaneo al territorio.

L'etnografia si configura inoltre come prospettiva di ricerca idonea a riconoscere la vitalità culturale dei mondi locali oggi esposti a flussi globali devastanti e/o rigenerativi. È ottimale avvalersi delle competenze di etnoantropologi nelle fasi di documentazione e interpretazione, nei progetti di valorizzazione del patrimonio immateriale locale a fini di sviluppo rurale, come in un qualsiasi intervento che intenda promuovere non in astratto la partecipazione diretta delle comunità locali. Forti di questa ormai consolidata certezza della letteratura scientifica, agenzie internazionali e ONG ormai da vari decenni fanno stabilmente affiancare sul campo – nell'opera di documentazione, salvaguardia e rivitalizzazione – antropologi ad agronomi. Delle loro complementari e incrociate competenze non è possibile prescindere sul terreno, nel processo di rilevazione, come in un qualsiasi progetto di intervento che intenda promuovere non in astratto la partecipazione diretta delle comunità locali.

È sullo sfondo di queste acquisizioni che l'Università degli Studi di Roma "Sapienza Università di Roma" e l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del Lazio (ARSIAL) hanno stipulato una convenzione di ricerca fondata sull'assunto che favorire la tutela e la conservazione della biodiversità di interesse agrario, quale presupposto delle produzioni di qualità, significhi in primo luogo conoscere nei modi metodologicamente più adeguati, e salvaguardare con strategie pertinenti, la cultura di coloro che mantengono vitali e fruttuose tali risorse con i relativi prodotti.

Obiettivo della collaborazione è quello non di rilevare dei saperi astratti bensì dei *savoir-faire* (saperci fare) che indicano i modi in cui l'esperienza diventa conoscenza e la teoria locale si fa pratica agropastorale.

La ricerca ha sviluppato le seguenti direttrici:

**a.** Elaborazione di un quadro interpretativo centrato sul campo semantico riferibile alla nozione di *capitale simbolico*, uno strumento concettuale e interpretativo pensato per documentare e diagnosticare potenzialità e fragilità nelle aziende che praticano agricoltura di qualità, che agiscono a favore della biodiversità. Si intende per capitale simbolico la somma del *capitale economico*, del *capitale sociale*, di quello *culturale* e di quello *espressivo*. Il primo è dato dalla proprietà di beni tangibili frutto di investimenti realizzati nel settore della produzione e della distribuzione. Il capitale sociale è dato a) dalle relazioni interpersonali che fondano la cooperazione e presentano un impatto nella

crescita economica, b) dai soggetti del sistema di relazioni che insistono all'interno della società locale, c) dalla loro consolidata struttura, capace di incoraggiare forme di reciprocità tra di esse, ma anche di incentivare atteggiamenti fiduciosi tra i diversi attori del contesto sociale (Barbagli - Santoro 2004), nonché d) dalle "reti che rendono possibile l'azione collettiva" (definizione della Banca Mondiale). Nel capitale culturale si è inteso annoverare i saperi e i saper fare di natura tecnica precedentemente descritti. L'indagine sul capitale culturale, per prima cosa, deve essere in grado di riabilitare questo settore spesso denigrato o reso invisibile, eppure in grado di salvaguardare in modo attivo per lungo tempo la biodiversità. In questa prospettiva i saper fare tradizionali vengono riconosciuti come "beni immateriali" demotnoantropologici, patrimonio culturale da schedare in modo scientifico, salvaguardare, valorizzare e da porre al servizio dello sviluppo del territorio ad esso pertinente e della società nel suo complesso. Per capitale espressivo, invece, si intende a) l'innovazione linguistica e cognitiva, la capacità e l'attitudine degli attori a investire in risorse comunicative e di promozione, b) la creatività culturale e l'aggiornamento in grado di valorizzare quanto prodotto come simbolo del territorio e/o di patrimonializzarlo come bene identitario, c) l'attitudine a intercettare la potenziale domanda del bene. Quest'ultima categoria ci serve per documentare i modi in cui conoscenze tradizionali, anche veicolate come saperi incorporati, possono incontrare un successo e un futuro nel momento in cui attivano un incentivo non generico né fortuito ma progettato grazie a linguaggi contemporanei per la domanda e un pubblico. Come nel capitale simbolico è opportuno immaginare azioni specifiche di attivazione e mobilitazione delle comunità dei produttori (è il caso del lavoro svolto dall'ARSIAL per valorizzare le comunità dell'aglio rosso a Proceno, VT e Castelliri, FR).

**b.** Messa a punto di schede di rilevazione del capitale sociale e simbolico in possesso di imprese agricole inerenti la biodiversità coltivata, strumenti il cui uso è finalizzato a incentivare strategie di sviluppo locale tramite la rilevazione di potenzialità inespresse, rischi, fragilità e la cui applicazione prevede rilevatori attivi sul campo che seguano standard comuni su tutto il territorio regionale. Elaborazione di strumenti per il rilevamento etnografico delle pratiche e dei saperi locali relativi alle risorse genetiche agrarie (vegetali e animali) esposte a rischio di erosione. Si segnala che l'area dei saper fare tradizionali più esposti al rischio di erosione è individuato nei territori marginali delle aree interne caratterizzate da una popolazione spesso senilizzata e aziende di assai ridotte dimensioni. Tutti questi fattori hanno nel tempo reso ardua la partecipazione di queste imprese alla richiesta di bandi e quindi hanno ancor di più esposto a declino questi saperi e i loro prodotti.

**c.** Realizzazione di ricerche etnografiche sul campo aventi per oggetto alcuni prodotti agro-alimentari tradizionali riconducibili a risorse genetiche animali e vegetali iscritte nel Registro Volontario Regionale (strumento previsto nella L.R. 15/2000 per la tutela della biodiversità di interesse agrario) come ad esempio la Capra bianca Monticellana, le Mele e Pere di Valle Imperiale (presso il comune di Monte San Biagio, LT), la lenticchia di Onano ed alcune varietà di ciliegia di Celleno (VT). La documentazione anche audiovisiva ha permesso di ricostruire il rapporto stretto esistente tra le caratteristiche della risorsa vegetale/animale e gli stili di vita locali, nonché di individuare il ruolo fondamentale che i



saperi locali hanno nella definizione di un patrimonio culturale immateriale.

La ricerca etnografica di sfondo condotta in maniera preliminare che ha preceduto la messa a punto della visualizzazione del capitale simbolico ha consentito di mettere in evidenza alcuni scenari significativi.

Uno dei risultati più sorprendenti conseguiti durante la ricerca, per esempio, è che anche la zampogna incrementa la produzione del latte nelle capre monticelliane. Nel repertorio musicale in possesso del ceto agro-pastorale di Monte San Biagio (LT) vanno segnalate le *craparesche: sonata per mandare le capre al pascolo, sonata per farle mangiare* usata quando fa caldo, *sonata pe fa n'gosta le capre, sonata pe' i crapitti*. Abbiamo potuto constatare che la padronanza tecnica ed estetica delle qualità timbrico-sonore risulta inscindibile dalle pratiche di allevamento e dal loro ottimale esito. Da qui la scoperta che anche si mantiene la biodiversità salvaguardando il repertorio della zampogna come patrimonio immateriale locale.

In conclusione dal punto di vista antropologico i *saper fare* locali, naturalistici e agronomici, presentano delle peculiarità che solo l'indagine etnografica consente di conoscere e valorizzare in modo partecipato, inclusivo, pertinente ed efficace. Il loro repertorio una volta rilevato e schedato scientificamente individua un patrimonio di beni immateriali (cfr. Conventions UNESCO “for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage” and “on the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expression”) meglio salvaguardabile e puntualmente valorizzabile (fattoria didattica, agriturismo, ristorazione e mense, reti dei custodi del sapere, turismo sostenibile, sistema Demos...). Un tratto patrimoniale che individua vocazioni culturali specifiche, risorse tipicizzanti per il marketing territoriale, destinazioni attraenti per il turismo. Ancor più rilevante è il contributo che la ricerca su questi beni immateriali può apportare all'elaborazione di un senso di identità locale, travagliato frutto della contemporaneità. Queste conoscenze incorporate nelle pratiche offrono nuclei affettivi densi di simbolizzazione, utili per l'autori-conoscimento culturale da parte di comunità rurali che la globalizzazione mette a dura prova: spingendole a reinventare il senso e la forma della vita locale, a selezionare il possibile dal lascito specifico del passato per meglio favorire un ancoramento né labile né estemporaneo al territorio.

### 3. Il post-agricolo

Va detto che la domanda di conoscere meglio il lavoro dei contadini non si sarebbe data se non fossimo ormai dentro un contesto di natura post-agricola. Il post-agricolo è per noi soprattutto una nozione *passé-partout* grazie alla quale accedere alla visione della matassa multicolore che si è andata a formare intrecciando in modi inediti e bizzarri il rurale con l'urbano, l'agricolo con l'industriale, il finanziario con il produttivo, il tecnologico con il tradizionale, il locale con il globale. Un groviglio dal quale in evidenza compaiono nodi e lacerazioni a segnalare contrapposizioni dall'incerto esito. Quale ad esempio il conflitto sotto gli occhi di tutti tra l'egemonia delle multinazionali del cibo contemporaneo – protese a definire insieme al gusto contemporaneo gli scenari mondiali del paesaggio,

della ricchezza, della povertà e della salute – e un attivismo etico-politico di resistenza e creatività che cerca di aprirsi una strada nella distribuzione (es. commercio equo e solidale) ma opera soprattutto a livello locale dimostrando inedite potenzialità di mobilitazione e penetrazione.

Buon ultimo, dopo i tanti prefissi “post” cresciuti a dismisura nella fretta di dare un nome ad esperienze di mutazione vissute come epocali e non governate dai contemporanei, arriva il post-agricolo. Lo proponiamo con evidente azzardo e indubbia fragilità per segnalare l’apertura di un nuovo orizzonte culturale che solo in questi ultimi anni sta prendendo consistenza. Ci appoggiamo a una scansione temporale per immaginare una qualche convergenza, o semplice simpatia, in una congerie di fenomeni assai diversi. In comune avrebbero il riferimento privilegiato al paesaggio agrario come contesto economico, tecnologico, sociale, estetico e morale. Siamo testimoni di un ritorno alla centralità della questione agraria del tutto inimmaginabile sino a poco tempo fa e che comunque rappresenta una sfida per noi antropologi abituati a frequentare con più assiduità di altri ricercatori i terreni extraurbani.

Punto di partenza nella elaborazione di questa categoria sono stati i musei etnografici (demologici o etnologici). La loro gran parte ha tratto origine, ispirazione e alimento dal passaggio radicale e traumatico alla modernità che le aree rurali hanno vissuto. Gli allestimenti, gli archivi e i magazzini hanno consentito di documentare fenomeni di lunga durata – paesaggi, assetti tecnologici, complessi sociali, tratti psicoculturali – che il Novecento ha radicalmente messo in crisi. In pochi decenni i mutamenti interscambi hanno reso lontana e arcaica la memoria narrata dai musei. Le forme di vita evocate sono diventate fatalmente distanti rispetto all’esperienza sociale di quanti sono rimasti nelle aree rurali e tanto più di quanti abitano i centri urbani o abbiano deciso di ritornare a vivere con nuovi atteggiamenti e strumenti nelle campagne. Pur essendo l’etnografia una prospettiva che, a differenza della storia, documenta soprattutto la contemporaneità, i musei etnografici raramente oggi riescono a stare al ritmo del cambiamento, a narrare storie che si sintonizzano con l’esperienza attuale, ad individuare e valorizzare le forme della vitalità culturale dei mondi locali, oggi esposti a flussi globali devastanti e/o rigenerativi.

La nozione di post-agricolo si presta a fornire una cornice concettuale che consente di inquadrare le trasformazioni in atto nelle realtà locali e il protagonismo particolare delle nuove generazioni rispetto alla memoria – talora resa monumento e identità tout court – di quelle precedenti. Mostrare come si produca e come si viva oggi – talvolta resistendo e innovando – nei territori rurali e montani.

Decadute le illusioni della modernizzazione automatica e dell’industrializzazione univoca – non sono più presenti nell’immaginario contemporaneo come il fanalino di coda della Storia, come isole di arretratezza rispetto ai centri urbani. Sono luoghi dove si danno innovative sperimentazioni in ambito produttivo e in termini di cittadinanza, luoghi dove è legittimo pensare il divenire. Non con l’astratta attitudine del futurologo ma con la postura operativa di un ‘contadino’ ormai sempre meno isolato, sempre più a diversi livelli connesso a reti sociali, a vecchie e nuove comunità.

Qui entra in ballo il post-agricolo (e non post-rurale), neologismo di nostra artigianale fattura 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 autenticazione); il suo farsi contenitore slargato di narrative, di rappresentazioni e pratiche di cui è esempio strabordante la crescita in presenza e in densità simbolica del cibo, ingrediente base di nuovi fenomeni sociali totali (EXPO 2015 docet).

## Bibliografia

- Barberis, C. (1973) *Sociologia rurale*, Bologna, Edagricole
- Benjamin, W. (2007) *Infanzia berlinese intorno al millenovecento*, Torino, Einaudi
- Desmarais, A.A. (2009) *La via campesina. La globalizzazione e il potere dei contadini*. Pref. J. Bovè. Introd. W. Bello, Milano, Jaka Book
- Cirese, A.M. (1977) *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, Torino, Einaudi
- Clément, G. (2005) *Manifesto del Terzo paesaggio*, Macerata, Quodlibet
- Clemente, P. (1996) *Graffiti di museografia antropologica italiana*, Siena, Protagon
- Breda, N. - Lai, F., a cura (2011) *Antropologia del Terzo paesaggio*, Roma, Cisu
- Lanternari, V. (2003) *Ecoantropologia. Dall'ingerenza ecologica alla svolta etico-culturale*, Bari, Dedalo
- Lattanzi, V. - Padiglione, V. - D'Aureli, M. (2015) *Dieci, cento, mille musei delle culture locali*, in P. Clemente, a cura, *Culture*, vol. III de *L'Italia e le sue regioni* a cura di Mariuccia Salvati e Loredana Sciolla, Roma, Enciclopedia Italiana Treccani, pp. 153- 173
- Olivier de Sardan, J.-P. (2008) *Antropologia e sviluppo. Sguardi sul cambiamento sociale*, Milano, Raffaello Cortina Editore
- Padiglione, V. (2008) *Poetiche dal museo etnografico. Spezie morali e kit di sopravvivenza*, Imola, Editrice La Mandragora
- Shiva, V. (2014) *Campi di battaglia. Biodiversità e agricoltura industriale*, Milano, Edizioni Ambiente

# *Lénte alla terra e caréche alla pigna....*

## La lenticchia dell'altopiano di Rascino e le nuove comunità “patrimoniali” della biodiversità coltivata

■ **Alessandra Broccolini** *Sapienza, Università di Roma*

### 1. Saperi, biodiversità e patrimonio: alcune domande prima di iniziare a parlare di lenticchia

In che modo la biodiversità “coltivata” può giocare un ruolo in quanto patrimonio consapevole in un processo di risignificazione dei luoghi e servire a territori e comunità, in particolare di montagna, a frenare lo spopolamento e a ricostruire un senso di appartenenza ai territori? Quali sono i suoi punti di forza e quali esempi possiamo trarre dall’esperienza degli ultimi anni? Che ruolo giocano in questo senso i saperi “tradizionali”, intesi come saperi stratificati e sedimentati nel lungo periodo e trasmessi nella memoria e nella pratica? E quali nuovi saperi la biodiversità coltivata produce? Queste alcune delle domande che hanno fatto da filo conduttore alla ricerca i cui primi risultati presento in questo testo dedicato<sup>4</sup>.

La nozione di “biodiversità” e in special modo quella di “biodiversità coltivata” (agrobiodiversità) non esisteva nel linguaggio e nella percezione comune fino agli anni Novanta del Novecento. Era infatti il 1992 quando fu approvata la *Convenzione sulla Biodiversità*. È quindi da circa 25 anni che l’idea della “diversità” biologica, in quanto patrimonio del pianeta e “dell’umanità”, ha iniziato a dare forma ad un immaginario patrimoniale mondiale e ad alimentare rappresentazioni e progetti, sia istituzionali che non. In particolare, la Convenzione ha connesso la diversità genetica alla storia, quella umana dei territori e delle comunità, perché ha introdotto un elemento importante che insiste sull’idea che questa diversità genetica, anche quando è di interesse agricolo, debba essere conservata *in situ*, cioè nei territori e negli ambienti (anche umani) che li hanno storicamente prodotti.

A questo riconoscimento portato dalla Convenzione si è affiancato su scala planetaria, come è noto, un vasto movimento di riappropriazione etico e politico che ha connesso i diritti dei piccoli agricoltori, ai quali è associata la nascita di un movimento di neoruralismo<sup>5</sup>, con quelli delle comunità indigene nella preservazione delle terre e delle specie viventi, contro l’omologazione genetica e i poteri delle multinazionali dei semi. Ma se agronomi, genetisti, agricoltori

<sup>4</sup> Vedi anche come prima riflessione sul contesto: Broccolini (2017)

<sup>5</sup> Ploeg Van der (2009).

e militanti hanno sviluppato in tutto il mondo molti progetti e azioni che vanno in questa direzione<sup>6</sup>, non sono state ancora esplorate a sufficienza e riflessivamente le esperienze locali in un'ottica patrimoniale ed etnografica per ragionare sulle strade percorse, quali soggetti, quali nuove "comunità patrimoniali"<sup>7</sup> siano nate intorno alla biodiversità coltivata e capire se queste abbiano inciso sul piano locale con effetti di ricaduta sulla coscienza del luogo e sul "restare". Da questo punto di vista il paradigma patrimoniale ci consente di vedere la connessione forte che esiste tra biodiversità coltivata, "patrimonio culturale immateriale"<sup>8</sup> e "comunità patrimoniali", attraverso le pratiche sociali, i saperi e i saper fare tradizionali. Non solo conservazione genetica *in situ* per ragioni puramente conservative o economiche, ma l'idea che più che la salvaguardia della diversità biologica conti la diversità culturale che l'ha generata, che ha bisogno di una trasmissione attiva per salvaguardare territori, saperi e identità locale, non in una prospettiva puramente conservativa, ma aperta sul futuro e sul cambiamento.

Le varietà agricole locali non possono quindi competere con i prodotti industriali sul piano strettamente economico, ma proprio in virtù del paradigma patrimoniale, assumono un valore sul piano simbolico in quanto produzioni locali, connesse a pratiche sociali e a saper fare radicati e di lungo periodo, spesso rispettosi dell'ambiente. Conviene quindi seguire i processi di patrimonializzazione che si vanno attivando in questo ambito e vederne le connessioni con le vecchie e nuove forme di comunità che si vanno definendo, in particolar modo nelle aree più soggette all'abbandono, i nuovi processi dal basso o dall'alto che si attivano, le certificazioni, le autocertificazioni, le narrazioni e le criticità. E soprattutto è necessario riflettere sulle progettualità più ampie e gli effetti che questi processi producono sui territori e sul restare nei luoghi.

## 2. Il contesto e la ricerca

Questo testo si iscrive in un progetto di ricerca promosso negli anni 2010/2011 e 2015/2016 dall'ARSIAL, l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura della Regione Lazio con la Sapienza Università di Roma (coordinamento di Vincenzo Padiglione), il cui obiettivo era quello di lavorare sulla connessione tra i saper fare tradizionali in agricoltura come patrimonio culturale immateriale e le comunità locali nelle esperienze di valorizzazione della biodiversità "coltivata" delle specie vegetali e animali a rischio erosione genetica<sup>9</sup>. La ricerca, di taglio etnografico e documentale audiovisivo ha avuto come fine l'osservazione e la partecipazione ad alcune fasi di produzione di varietà vegetali presenti in alcune aree del Lazio e iscritte nel registro dell'Arsial delle specie a rischio erosione genetica, e la loro documentazione

<sup>6</sup> Shiva (2001; 2003); De Boef et alii (2015)

<sup>7</sup> La definizione di *heritage community* è contenuta nella *Convenzione Quadro sul Valore del Patrimonio Culturale per la Società* (Consiglio d'Europa, Faro 2005). "Comunità patrimoniali" (communautés patrimoniales): «Una comunità di eredità è costituita da un insieme di persone che attribuisce valore ad aspetti specifici dell'eredità culturale, e che desidera, nel quadro di un'azione pubblica, sostenerli e trasmetterli alle generazioni future» (art. 2b).

<sup>8</sup> La definizione di "patrimonio culturale immateriale" è contenuta nella *Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale* (UNESCO, 2003).

<sup>9</sup> Cfr A+U (2013-2014). Si rimanda alle note introduttive del volume per un inquadramento della ricerca e dei suoi componenti. Per questo articolo ma anche per l'ospitalità e il supporto ringrazio tutti gli amici dell'altopiano di Rascino e di Fiamignano, in particolare Settimio Adriani, Pietro Calderini, Riccardo Giuliani e Simona Rossetti, Pasquale Benedetti, Ruggero di Giampasquale e Antonio di Paolantonio.

audiovisiva. In particolare si è lavorato sulla lenticchia di Onano nel viterbese, su alcune varietà di ciliegia di Celleno nella medesima area e sulla lenticchia di Rascino nel reatino, ambito sul quale si concentrerà questo contributo.

La lenticchia dell'Altopiano di Rascino (provincia di Rieti) è una varietà di lenticchia a seme piccolo che anticamente veniva coltivata diffusamente sull'Altopiano di Rascino e in aree limitrofe (Cicolano), in un'area che si trova in zona montana a 1200 metri di altitudine, entro un sistema di sussistenza legato prevalentemente alla pastorizia e che vedeva nella coltivazione di grano e lenticchia i principali complementi alimentari. A partire dal 1972, per opera dell'attuale Pro Loco di Fiamignano molto attiva nell'area, questa varietà di seme, che era a rischio estinzione perché posseduto solo da alcuni anziani di Fiamignano (principale comune dell'area), viene inserito in un processo di recupero attraverso l'istituzione di una festa alimentare, la "Sagra della Lenticchia". Una iniziativa locale nata quasi per gioco che tuttavia ha innescato negli anni un processo di crescente valorizzazione che oltre alla nascita di una produzione finalizzata al mercato con l'emergere di aziende specializzate nella produzione della lenticchia, ha prodotto anche un percorso riflessivo di consapevolezza storica del quale alcuni membri della Pro Loco si sono fatti carico attraverso un più ampio recupero della memoria e della cultura del territorio (es. Adriani, 2015; 2011;2014; 2010; 2013). Da allora, sia la produzione in termini quantitativi, che la visibilità sul piano simbolico e identitario di questa varietà di lenticchia locale sono cresciuti, fino all'inserimento del seme nell'anno 2010 nel "Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a rischio di erosione genetica (L.R. 15/2000ARSIAL) da parte di ARSIAL, al quale ha fatto seguito nel 2014 l'istituzione di un presidio Slow Food. Nel 2014 nasce anche l'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino, che vede iscritti circa 20 produttori, il cui scopo principale è quello di favorire la valorizzazione del prodotto con l'istituzione di logo e di un Disciplinary di produzione per la semina e la raccolta che si basa su tecniche e saperi "tradizionali", fatta eccezione per la meccanizzazione del lavoro. Nel 2015 all'Associazione si è aggiunta la nascita di una Cooperativa di produttori (della quale fanno parte le stesse aziende che compongono l'associazione) il cui fine è quello di sostenere collettivamente produzione e commercializzazione.

Attualmente l'area coltivata a lenticchia sull'Altopiano, a fronte dei circa 300 ettari coltivabili (vedi la Carta dei Suoli dell'Altopiano di Rascino, 2011), è di circa 150 ettari, superficie dovuta alla necessità delle rotazioni e agli usi civici di pascolo. I terreni coltivati sono molto frammentati con estensioni che vanno dalle poche migliaia di metri, più spesso 1-2 ettari, fino ai 5-6 ettari per un totale di 300 quintali di produzione totale di lenticchia all'anno, quantità variabile a seconda delle stagioni. I terreni sono di proprietà o in affitto; più spesso si segue una modalità locale che consiste nell'uso del terreno con la restituzione al proprietario della quantità di seminato, sulla parola.

La lenticchia preferisce terreni scoscesi e scheletrici per via del ristagno dell'acqua. Sull'altopiano di Rascino viene seminata in primavera (tra marzo ed aprile), quando i terreni di montagna sono completamente asciutti e liberi dalla neve dell'inverno. Dopo una prima aratura dei terreni a fine estate/inizio autunno, dopo la raccolta, il terreno viene lasciato riposare durante l'inverno. In primavera prima della semina i terreni vengono lavorati con una erpicatura. A volte prima di questa fase viene effettuata una "spietatura" fatta a mano per togliere dal terreno i sassi più grandi che potrebbero risultare dannosi alle macchine nel momento della

raccolta (sfalcatura). Dopo l'erpatura si procede alla semina con la seminatrice (circa 80/100 kg di seme per ettaro), si prosegue poi con una rullatura e si lascia crescere senza nessun altro intervento fino alla raccolta. Si può quindi dire che la lenticchia di Rascino è un prodotto assolutamente naturale perché sia il terreno che la pianta non sono sottoposti ad alcun trattamento chimico. Non si procede né al trattamento dei terreni contro le infestanti e neppure ad una zappatura manuale dei terreni. La pianta esce dal terreno dopo circa 20 giorni/un mese (a seconda della stagione), mentre la fioritura è a giugno e la raccolta ad agosto. Si raccoglie falciando delicatamente con motofalciatrice a lame basse in ore notturne o all'alba (in passato si "carpiva" a mano), per evitare che il seme rimanga sul terreno. Si procede poi ad una ranghinatura (in passato di facevano a mano delle "andane", cioè mucchi di piante, prima di portarle all'aia per la "trita"). E successivamente il prodotto si porta a Colfiorito per la pulitura, dove viene anche trattato con l'azoto per evitare "le ferelle" (tonchio).

La meccanizzazione della produzione della lenticchia se da un lato ha comportato la possibilità di coltivare estensioni maggiori di terreno rispetto al passato (quando ogni famiglia coltivava poche migliaia di metri quadrati di terreno, che veniva quantificato per "coppe" - recipiente contenente circa 25 chili di seme per la semina), ha anche comportato una notevole perdita di prodotto nella fase della raccolta, che viene stimata localmente intorno al 30/40% rispetto a quando la lenticchia veniva "carpita" a mano, soprattutto dalle donne. Un lavoro molto faticoso, che veniva svolto prevalentemente in ginocchio, in quanto la pianta della lenticchia è bassa (circa 30 cm) e per "carpirla" bisognava procedere di notte con molta delicatezza per evitare la caduta del seme sul terreno. Un lavoro manuale che nessuno oggi è più in grado o disposto a fare, anche perché essendo aumentate le superfici coltivate sarebbe un lavoro molto complesso da svolgere. Attualmente le macchine per la raccolta/sfalcatura (falciatrici, mietitrebbiatrici, ecc.) non riescono ad effettuare la sfalcatura in modo delicato e ciò comporta una notevole perdita di prodotto. Anche la pulizia dalle infestanti in passato veniva effettuata a mano (zappatura), mentre oggi le infestanti vengono lasciate sul terreno affidandosi alla pulitura meccanizzata a Colfiorito.

A causa di questa perdita alcuni produttori manifestano l'intenzione di effettuare (e hanno saltuariamente sperimentato) in via sperimentale alcune fasi in modo manuale, ad esempio la zappatura o la raccolta in piccoli appezzamenti. La stessa semina a mano viene saltuariamente effettuata da alcuni coltivatori per parti del terreno non adatte alla macchina, con effetti molto soddisfacenti per la produzione (dove si semina a mano si raccoglie di più). La giusta quantità di seme da seminare sul terreno è infatti spesso oggetto di dibattito tra i produttori (che appartengono quasi tutti ad una generazione giovane che non ha vissuto l'epoca della produzione manuale della lenticchia) con diverse interpretazioni circa la "taratura" della seminatrice e la giusta quantità di seme da disperdere sul terreno (aprire la seminatrice a 3, a 4, a 3 e mezzo o a 4 e mezzo), con una continua sperimentazione, interpretazione e variazione a seconda delle diverse condizioni climatiche e del terreno.

Un altro elemento di forte discontinuità rispetto al passato, legato soprattutto alla meccanizzazione della produzione, è la totale scomparsa delle donne dal ciclo di produzione, prima invece fondamentali, in quanto le donne in passato erano impiegate soprattutto nella delicata fase della "zappatura" dalle infestanti, della "carpitura" e nella pulitura con il "corvelli" e con il "capischieru", mentre gli uomini erano addetti alla semina e alla "trita" sull'aia. Rispetto

al passato infatti sembra che la produzione della lenticchia sia andata incontro ad un processo di “maschilizzazione”, in quanto l’uso delle macchine agricole è oggi gestito totalmente dagli uomini, mentre in passato le fasi manuali nella produzione vedevano il fondamentale apporto delle donne.

Attualmente l’associazione dei produttori di lenticchia lavora sulla valorizzazione del prodotto e sul rispetto di un disciplinare per evitare l’introduzione di seme commerciale turco o canadese (pericolo rappresentato da alcuni proprietari locali che hanno tentato di spacciare il seme commerciale per lenticchia di Rascino), ma non lavora sulla commercializzazione unificata del prodotto che è affidata ai singoli produttori in modo autonomo. Ogni produttore infatti procede alla vendita attraverso propri canali (ristoranti, mercati, negozi, ecc.). Uno degli obiettivi futuri dell’associazione, ma soprattutto della recente cooperativa, è infatti quello di lavorare sulla commercializzazione del prodotto e su un aumento del prezzo, che attualmente per il prodotto al dettaglio è di circa 9/10 euro al chilo. La lenticchia viene considerata dai produttori un’attività molto redditizia in quanto una volta seminata non ha bisogno di alcun trattamento e intervento prima della raccolta. Molti sono coloro che producono e commercializzano la lenticchia senza appartenere all’associazione dei produttori e molti continuano o hanno ripreso a produrla per bisogni personali seminando piccolissimi appezzamenti.

Nella produzione è forte il legame personale, amicale e familiare, tra produttori e tra costoro e coloro che seminano la lenticchia pur non rientrando nella categoria delle “aziende”. Sono forti la solidarietà, lo scambio di attrezzi e l’aiuto reciproco nelle varie fasi della “spietatura” dei terreni, erpicatura, semina, rullatura, sfalcatura, ranghinatura, trebbiatura e aratura per l’anno successivo (con l’organizzazione di pranzi amicali e tutti maschili durante queste fasi). Le macchine sono in parte possedute dai produttori e vengono scambiate di frequente (trattori, aratri, erpici, rullatori, morgani, ranghinatori, falciatrici), mentre per alcune lavorazioni ci si affida a terzisti a pagamento (semina con la seminatrice, trebbiatura...). Se questo legame non ci fosse e se non si procedesse alla reciprocità nelle prestazioni e nell’aiuto, forse la produzione della lenticchia non sarebbe così redditizia e appetibile per questi giovani produttori.

### 3. Il sondaggio etnografico e la documentazione audiovisiva

Dopo una prima fase di contatti iniziali e di reperimento della letteratura, il sondaggio etnografico è stato svolto attraverso interviste con produttori e rappresentanti rilevanti della produzione della lenticchia di Rascino e con l’osservazione e il monitoraggio (etnografia di primo livello) degli eventi e delle comunità patrimoniali che si muovono intorno al progetto “lenticchia di Rascino”, compresa l’osservazione di tutte le fasi della produzione (padiglione 1997). Sono stati incontrati sia i produttori rappresentati dall’Associazione dei Produttori e dalla nascente Cooperativa, che le comunità preposte alla valorizzazione del prodotto sul piano culturale e simbolico, come la Pro Loco e la Comunità Montana Salto Cicolano. In una seconda fase si è proceduto all’osservazione e documentazione delle fasi di lavorazione (semina-aprile, crescita fioritura-maggio/giugno, “spietatura”, sfalcatura, ranghinatura, trebbiatura-agosto, pulitura) e della Sagra della Lenticchia di agosto. Il periodo della ricerca ha riguardato i mesi tra agosto 2015 e settembre 2016<sup>10</sup>. Il lavoro ha prodotto 3 schede sperimentali (Scheda-saperi tradi-



zionali legati ad un vegetale erbaceo) relative a 3 produttori e/o detentori di saperi con le relative trascrizioni integrali delle interviste. Le schede avevano lo scopo di documentare i saperi di testimoni privilegiati relativamente al bene. Pertanto le informazioni relative agli informatori e alla relazioni di questi con il bene è contenuta nelle schede prodotte.

La documentazione audiovisiva di alcuni saperi e tecniche locali di coltivazione è stata prodotta a partire dall'individuazione di alcuni "custodi di saperi" legati al bene, provenienti dal mondo contadino e della produzione locale. Il lavoro ha permesso di esplorare e ricostruire il rapporto stretto esistente tra la produzione del bene, le caratteristiche della pianta, il contesto culturale territoriale e la costruzione di una memoria identitaria e affettiva nei confronti del luogo e della sua geografia, nonché di individuare il ruolo fondamentale che i saperi locali hanno nella definizione di un patrimonio culturale immateriale, negli attuali processi di conservazione, salvaguardia e valorizzazione delle specie dal rischio scomparsa.

## 4. Interlocutori, relazione con il bene e trasmissione<sup>11</sup>

### 4.1 Settimio Adriani [SA]

Naturalista di formazione, insegna Biotecnologie Agrarie presso l'istituto Tecnico Agrario di Rieti, è professore a contratto presso l'Università degli Studi della Tuscia, storico locale della cultura del territorio e promotore con la Pro Loco di numerose ricerche sulla cultura del territorio e la biodiversità coltivata<sup>12</sup>. Adriani è un profondo conoscitore dei saperi e delle pratiche relative alla produzione della lenticchia, sia per via familiare che per ricerche condotte di suo conto e come volontario della Pro Loco. Adriani è l'ultimo di tre figli maschi nati da Fausto Adriani, pastore di Fiamignano, "casaro" in Sardegna e contadino, produttore di grano e lenticchia per uso familiare. Nella sua vita ha condotto lunghi periodi di residenza con la famiglia, sia in Sardegna, quando il padre ha lavorato come "casaro" presso stabilimenti caseari, che all'estero, in Kenya, dove il padre è stato impiegato in una azienda, tra gli anni '40 e '70. I saperi relativi alla produzione del bene Adriani li ha appresi sia in famiglia, che nel lavoro che ha iniziato a svolgere a partire dagli anni '70 con gli anziani nei Centri di Educazione Permanente dell'area, luoghi nati per la lotta contro l'analfabetismo, dove è venuto a contatto con una generazione di anziani che gli ha trasmesso saperi, storie e memorie relative al territorio. Documenti orali che hanno dato luogo a numerose pubblicazioni patrocinate e finanziate dalla Pro Loco. Fa parte di queste pubblicazioni, anche il volume sulla lenticchia di Rascino, che

<sup>10</sup> La ricerca è stata condotta tra agosto 2015 e settembre 2016. Sono state prodotte 7 interviste di profondità rivolte ai seguenti interlocutori: Pietro Calderini, all'epoca della ricerca presidente dell'Associazione Produttori lenticchia di Rascino; Settimio Adriani, membro della Pro Loco, naturalista e studioso della storia e cultura locale; Pasquale Benedetti, anziano produttore di lenticchia insieme al figlio e proprietario dell'agriturismo/ristorante La Tracerna di Rascino; Ruggero di Giampasquale, anziano contadino, ex guardia forestale in pensione e conoscitore dei saperi tradizionali sulla coltivazione della lenticchia; Fausto Adriani, anziano pastore, *casaro* e padre di Settimio Adriani; Riccardo Giuliani, giovane produttore di lenticchia e membro dell'associazione produttori; Antonio di Paolantonio, produttore di lenticchia e membro dell'associazione produttori. La documentazione audiovisiva si compone di: 15 ore di registrazione video; 624 fotografie e 7 interviste.

<sup>11</sup> Nelle pagine seguenti i nomi degli intervistati saranno citati con i seguenti acronimi: Settimio Adriani (SA, Ruggero di Giampasquale (RDG) / Pasquale Benedetti (PB) / Riccardo Giuliani (RG).

<sup>12</sup> Vedi: Adriani (2003; 2010; 2014; 2015), Adriani & Sarego (2010); Adriani et alii (2013).

contiene numerose storie, proverbi e poesie popolari dedicate alla lenticchia, che Adriani ha registrato negli anni (Adriani 2015). Oltre a questo materiale, sta svolgendo ricerche specifiche sulla biodiversità coltivata con gli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Rieti.

#### 4.2 Ruggero di Giampasquale [RDG]

Pensionato, è stato contadino e forestale e attualmente è volontario della Pro Loco. Di Giampasquale è detentore dei saperi esterno all'attività produttiva vera e propria, in quanto non ha un'azienda di produzione della lenticchia, come ne esistono a Fiamignano. Attualmente produce la lenticchia su terreni di proprietà di famiglia che però fa coltivare ad altri. Da questi terreni (circa 2-3 ettari da dividere con i cugini) ricava ogni anno lo stesso quantitativo corrispondente al prodotto seminato, secondo una procedura locale di "affitto" del terreno che non passa attraverso procedure formali o monetarie. Nato a Fiamignano, Di Giampasquale è figlio di pastori e contadini. Anche suo padre per molti anni ha svolto attività di "casaro" in Sardegna, come molti pastori/contadini di Fiamignano; partiva a dicembre per tornare in paese a giugno. Fino agli anni '60 è stato un coltivatore di lenticchia per usi familiari nell'ambito delle attività condotte sulla montagna (grano, lenticchie, pecore); successivamente è entrato nella Forestale di Cittaducale. È stato tra i volontari della Pro Loco che ha istituito la Sagra della lenticchia nel 1972 ed è tra i volontari della Pro Loco che ha contribuito alla valorizzazione di questo prodotto. È un profondo conoscitore dei saperi relativi alla produzione della lenticchia, saperi che ha appreso dal nonno materno con il quale ha passato numerose stagioni in montagna durante la fasi della semina, della raccolta, dell'aratura dei terreni e del legnatico:

[RDG] «[Vengo da una famiglia] de contadini. I terreni ce li abbiamo una parte de proprietà e una parte veniva lavorata questi dei signori che lo davano a mezzadria, come abbiamo detto prima, che poi è 'na mezzadria un po' particolare. Io le dirò so' stato più co' mio nonno che con papà, perché papà come tutti qui, quando che era dicembre andavano in Sardegna, facevano i caciari co' la Galbani, la Locatelli, tutte queste grandi fabbriche per i formaggi e ritornavano a fine giugno. Io stavo col nonno, il padre de mamma e seminavamo; io seminavo con lui, seminavamo il grano. Ho cominciato da che andavo a scuola. Quando si chiudeva la scuola, quando uscivi da scuola il sabato dovevi andà in montagna, la domenica sera ritornavo giù, a piedi, solo, di notte. Perché lunedì dovevi andà a scuola. Dovevi sta' appresso alle vacche perché loro c'avevano altri problemi. Poi quando s'era chiusa la scuola stavi in montagna fino a che non avevi finito. E si cominciava col fieno, poi la mietitura del grano, poi le lenticchie, poi se ricominciava a riarà, finché non avevi riseminato e riscendevi a ottobre. E poi facevi la legna. Allora si lavorava per lavorare. Lì la mattina ti alzavi alle 4 alle 5, quando cominciava i fieno, perché se cominciava prima la falciatura il fieno. T'alzavi la mattina 4 e mezzo, cinque e andavi a falcià, finché non usciva il sole che aveva asciugato il fieno. Poi dovevi rastrellallo. poi si facevano le "riti"; qui da noi non è che ci stava la pressa, si facevano dei grandi fasci di fieno, che poi le accoppiavi [...] e se mettevano sopra le mule [...]. Da Rascino due viaggi, tre ore di cammino, a pieni a veni giù perché le mule erano cariche col fieno non è che..poi scari-cavi, dovevi sciogliere queste reti nel fienile, nel pagliaro. Sarei contento dei chilometri che ho fatto a piedi, sarei contento di una lira a passo».

[RDG] «Mio nonno, più di papà, perché lui stava fisso qui. Invece papà, come tutti qui, se li andiamo a contare. Erano più quelli che andavano in Sardegna che quelli che stavano qui a quei tempi. Perché era l'unico sostenimento che poteva tornare. Non è che ce stanno fabbriche, che qualcuno lavora in fabbrica. Niente. Ecco, questi come noi, se rimediava qualcosa, quando che s'apriva l'uso civico, qui, il legnatico per le legna, fa la legna pel foco; quelli che non c'avevano che se la potevano fare da loro, glie portavamo noi e ci pagavano. Qualche soma de legna.»

Il testimone e il precedente non sono produttori di lenticchia per scopo commerciale e non hanno un'azienda di produzione, ma ciascuno di essi possiede alcuni piccoli terreni di famiglia di pochi ettari che dividono con cugini o fratelli, terreni che fanno coltivare ad altri senza affitti formali, ma sulla parola con la consuetudine della restituzione della quantità di seminato. Si tratta di un interessante sistema informale a fiducia che non utilizza il circuito formale dello scambio monetario (l'affitto) ma che consente a molti piccolissimi proprietari di non abbandonare i terreni, con l'obbligo poi di doverli dissodare di nuovo nel momento in cui li si volesse riarare, nonché di riavere una consistente quantità di prodotto utile sia per l'alimentazione durante l'anno e sia come prodotto di scambio (vedi oltre). Si tratta di terreni sia di fondovalle che di montagna che vengono destinati a lenticchia o a pascolo (o lasciati incolti) a seconda delle necessità. In passato si lavoravano o terreni di proprietà o a mezzadria (sistema detto #alle cinque# o #alle tre#, a seconda delle percentuali da dividere con il padrone):

[RDG] «Noi adesso queste che m'ha ridato Ettore; [...] che me l'ha ridate significa che c'ha seminato le lenticchie in un terreno mio e me n'ha ridate una certa quantità. Praticamente ridanno la quantità della semina. Se seminano un quintale di lenticchie ridanno un quintale di lenticchia. Come un quintale di grano, così, se usa ccosì, ma più de tutto uno lo fa peccché, per non tenere il terreno abbandonato, perché poi se nel terreno dovessero nascere dei cespugli, dei ginepri, che viene ricoperto, dopo devi fare la domanda di dissodamento, robba varia. Difatti io l'ho fatto riarare apposta perché...c'è stato un collega, l'ho fatto uno pe' mantenello pulito, poi è terreno mio seminativo. Lo Stato che fa tanti problemi pe' l'agricoltura, poi se un terreno resta abbandonato per cinque, sei anni, sette anni nascono 30-40 ginepri, devi fare la domanda di dissodamento sennò non lo poi riarare.»

#### 4.3 Pasquale Benedetti [PB]

Nato a Fiamignano (RI), l'intervistato è stato per molti anni ragioniere in una ditta edile di Milano, poi sindaco di Fiamignano negli anni '80. Ha contribuito a reintrodurre, a partire dagli anni '80, la coltivazione della lenticchia di Rascino. Negli anni '80 ha costituito un consorzio di produttori dedicato alla lenticchia che non ha avuto successo. Attualmente conduce con il figlio un'azienda agricola di produzione di lenticchie e con la moglie una azienda agrituristica e fa parte dell'Associazione Produttori di Lenticchie di Rascino. L'intervistato ha appreso il suo sapere sulla lenticchia dal padre che coltivava la lenticchia per uso familiare, ma è un sapere che ha ri-appreso anche in età adulta, in quanto in giovane età è emigrato a Milano. Quando alla fine degli anni '70 è tornato ed ha deciso di riprendere la coltivazione del seme che si stava perdendo, si è fatto insegnare dal padre il modo di coltivarla, ed ha preso il seme

originario che stava scomparendo da un anziano:

[PB] «Cioè è mio padre che praticamente m'ha insegnato; io le prime lenticchie le ho piantate a mano, come il vecchio seminatore (fa il gesto)...e riuscivo bene a seminarle perché m'aveva insegnato quante ne dovevo prendere nel pugno perché è una semina un po' particolare, perché deve essere una semina.... larga.»

Per la coltivazione della lenticchia l'azienda possiede circa 20 ettari di terreno, sia di fondovalle che in montagna. Considerate le dovute rotazioni e gli usi civici di pascolo, ogni anno può disporre di circa 5-6 ettari per la lenticchia. Tuttavia, oltre ai suoi terreni di proprietà, il testimone prende altri terreni, non in affitto, ma secondo la pratica della "restituzione del seminato" già illustrata. L'intervistato afferma di essere stato il primo a Fiamignano ad essersi dotato per la sua azienda di mezzi meccanici per la semina:

[PB] «Sono stato il primo che praticamente coltivo e raccolgo con dei mezzi meccanici. Ho comprato una mietitrebbia. Ho la mietitrebbia fatta apposta per le lenticchie, cioè per raccogliere sul campo. C'è un pick up davanti che è fatto apposta proprio per raccogliere sopra al terreno. Perché la lenticchia va prima falciata e finisce di seccare sul terreno due tre giorni e poi va trebbiata.»

#### 4.4. Riccardo Giuliani [RG]

L'intervistato ha un'azienda agricola a Fiamignano (Azienda Agricola Giuliani - FB) di circa 50 ettari frammentati e sparsi nel territorio, che gestisce insieme alla moglie. Produce lenticchia, grano della varietà locale *biancòla* e farro; possiede anche un allevamento di circa 20 vacche fattrici di razza chianina, più alcuni maiali. È socio dell'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino, nata nel 2014 e membro della omonima cooperativa nata nel 2015. È nato e vive a Fiamignano (RI) ed è un giovane produttore di lenticchia. Appartiene ad una generazione di giovani fiamignamesi (di età compresa tra i 35 e i 44 anni) che tra gli anni 90 e il 2000 hanno iniziato a coltivare la lenticchia per scopi commerciali:

[RG] «Io so' agricoltore di professione. Pianto le lenticchie, altre cose e in più c'ho gli animali, c'ho mucche, cavalli, maiali [...]. Mio padre c'aveva un bar. Il bar questo di Fiamignano era il nostro. Poi noi i figli ci siamo stufati di avé 'sto bar e abbiamo venduto. Però i nonni facevano agricoltura a livello familiare, nel senso mettevano le cose indispensabili per loro. [Le lenticchie] mio padre le metteva per casa, le metteva.»

L'intervistato ha appreso il suo sapere dal nonno e dal padre, che seminavano la lenticchia per uso familiare, anche se il padre di professione faceva il commerciante (proprietario dell'unico bar di Fiamignano). Ma soprattutto l'intervistato ha appreso i suoi saperi dal cognato che negli anni '90 aveva iniziato a seminare la lenticchia per scopi commerciali:

[RG] «Io nasco come produttore; c'avevo mio cognato che metteva le lenticchie e.. me so' incuriosito 'n'attimo. Parliamo de 20 anni fa. Me so 'n'curiosito e je so' stato un po' dietro

a daje 'na mano e alla fine ho aperto un'azienda mia e me le so' messe a fa' da solo. [...] Mio cognato le ha cominciate a mettere per rivenderle, per facci una vendita. [...] "Come attività [nasce] nel 2000. Quindici anni fa.»

Oltre a terreni di proprietà, il testimone lavora anche terreni che prende in affitto; mentre alcuni di minore estensione (al di sotto dell'ettaro) li prende da altri proprietari secondo la già descritta pratica della "restituzione del seminato". Questo sistema era più diffuso in passato quando la lenticchia aveva costi ancora contenuti. Oggi sopravvive solo per terreni di minore estensione poiché non è più conveniente per il produttore restituire al proprietario del terreno la quantità di seminato che in alcuni casi verrebbe ad avere un costo superiore all'affitto del terreno o in alcuni casi all'acquisto stesso di quel terreno. Considerate le dovute rotazioni e gli usi civici di pascolo, ogni anno l'intervistato può disporre di circa 5-6 ettari di terreno per la lenticchia per un totale di circa 30 quintali di lenticchia prodotta ogni anno, a seconda delle stagioni:

[RG] «Ho acquistato dei terreni, parecchi in affitto, mo' c'ho una cinquantina d'ettari di terra e giro 'sti 50 ettari, faccio le rotazioni, nel senso che metto le lenticchie e poi l'anno dopo magari metto il farro, poi lo faccio riposare e giro ccosì. [Di lenticchie] ne metto intorno ai 4-5 ettari, perché ne vanno intorno a 90 chili l'ettaro. [Metto] Il farro, il grano, che è un grano tipico de qua si chiama la biancòla. Non è che viene proprio in quantità, come gli altri grani, ne viene de meno, però è ...è molto buono. È resistente all'allettamento, è resistente alla ruggine. Non c'ha bisogno praticamente de ramati pe', per la ruggine. Perché de solito se mette, per esempio noi pel farro, trattiamo il farro col ramato per evitare la ruggine. Invece 'sto grano non c'ha bisogno de gnente. [...] [Ne produco] "intorno ai 30 quintali, dipende dalla stagione.»

## 5. Descrizione della pianta nelle varie fasi vegetative e delle sementi

Tradizionalmente la lenticchia coltivata sull'altopiano di Rascino non aveva una denominazione particolare e ancora oggi localmente viene chiamata #lenticchia#. A partire dal 1972, quando la varietà locale era quasi scomparsa, l'istituzione della "Sagra della lenticchia" da parte della Pro Loco ha avviato un processo di valorizzazione del prodotto che ha portato nel tempo alla denominazione peculiare del legume come #Lenticchia di Rascino#. Questo è il nome che compare nella denominazione dell'Associazione dei Produttori di Lenticchia, nata nel 2014 e questo è il nome della varietà di lenticchia riconosciuta da Slow Food, che nel 2014 ha istituito il presidio.

La lenticchia di Rascino è una lenticchia a seme piccolo, di colore scuro e non omogenea:

[RDG] «La differenza non è tanto a occhio ma al sapore. È un sapore particolare che te da gusto a magnallo (ride). Non se può descrivere.» [SA] «Per esempio quando vanno in cottura non se perde la buccia, non trovi la buccia in giro». [RDG] «Non se perde la buccia. Oltre al sapore alla cottura la lenticchia rimane intera pure co' la buccia che è fina fina fina. Facendo riferimento a quelle commerciali, o a quelle di Castelluccio (mima) se ne

esce [la buccia]. I semi c'hanno delle varietà. Ce sta quello che è più scuro, quello che è 'n po' più chiaro.»

[RG] «Intanto non c'è una lenticchia uguale all'altra. Sono molto piccole e poi se distingue dal sapore, dal gusto proprio se distingue. C'ha la buccia fina fina, cuoce subito, immediatamente cuoce. [...] Si riconosce alla vista perché dicevo non c'è una lenticchia uguale all'altra. Ce 'sta la lenticchia magari rossa proprio, poi ce n'è un'altra che è puntinata de nero, è una popolazione di semi che l'Arzial proprio me disse, non me ricordo se erano 16 qualità de lenticchie, proprio me disse, mo non me ricordo bene. Perché all'epoca i vecchi non è che si mettevano da parte il seme, magari, che ne so, lo rimediavano, chi lo sa da do' veniva e lo buttavano per terra, così, assieme a quello che c'avevano loro. Alla fine Arzial ha scoperto che ce stanno 16 qualità de lenticchie dentro una lenticchia.»

La lenticchia ha un ciclo vegetativo abbastanza rapido; dopo due settimane dalla semina esce dal terreno e dopo un mese circa copre il terreno. La pianta è piccola ed arriva ad una altezza di circa 20/25 centimetri, La fioritura avviene a giugno/luglio e il baccello matura ad agosto.

[RG] «Viene la piantina, diciamo che quando s'è alzata un po', a giugno, la fine de giugno comincia a mette dei fiori e 'sti fiori alla fine se trasformano in baccelli. Poi i baccelli non è che se riempiono subito. Diciamo rimangono...esce il baccello però dentro sembra vuoto. Poi co' un'altra mesata so' pronte pure le lenticchie dentro il baccello. Dentro il baccello ce stanno de media due; diciamo dove ne trovi una, dove ne trovi tre, de media so' due lenticchie a baccello.»

[RDG] «La lenticchia a nasce ce mette poco, quindici giorni massimo esce. E poi se la terra è umida anche meno. Poi se deve aspettare luglio agosto che veniva carpita. [...] [a coprire il terreno ce mette] un mese, un mese e mezzo, due, quello dipende dalla stagione, dipende dalla secca, dipende il terreno pure.[...]. [La pianta] mah, arriverà a 20 centimetri, 25. Ce stanno certe stagioni che è pure molto più bassa, è piccolina. Perché se fa la secca, Rascino non è che la puoi innacquare. Là devi esse fortunato che la stagione, per lo meno quando che sta alla fioritura, gli faccia una bell'acqua.»

## 6. Storia della coltivazione e strategie di selezione

I custodi non conoscono l'origine della lenticchia coltivata a Rascino, ma alcuni di loro ritengono che si tratti di una lenticchia "originaria" mediterranea e adducono come prova gli esami scientifici che sono stati effettuati sulla lenticchia:

[PB] «Abbiamo dei riconoscimenti anche dal punto di vista delle analisi. Addirittura le nostre lenticchie erano migliori, sono attualmente migliori di quelle di Castelluccio. [...] E noi pare che abbiamo, pare che il nostro seme è proprio il seme originale mediterraneo, il seme non so, proprio venuto dall'Asia Minore, e questo è un seme che si perde proprio nei secoli, questa coltivazione di lenticchia, s'è sempre coltivata questa lenticchia.»

Alla fine del ciclo di coltivazione viene riutilizzato lo stesso seme, in genere dell'anno precedente, senza una particolare selezione, ma anche il seme di alcuni anni precedenti è considerato buono.

[RDG] «Il seme lo puliscano, glie danno una pulita [...]. Una parte ne prendi, e via, so' tutte uguale.»

[PB] Noi quello che praticamente il seme che noi commercializziamo bello pulito, ne lasciamo un quantitativo per la semina.»

[RG] Noi praticamente portiamo a puli 'ste lenticchie dopo la raccolta, dobbiamo andà a Colfiorito perché il macchinario sta lì. E lasciamo da parte quei quintali che ci servono di lenticchie pulite" [...] senza una particolare selezione, lasciamo le lenticchie.»

Attualmente, da quando (a partire dagli anni '70) si è avuta consapevolezza del valore del seme originario e sono nati produttori di lenticchia molti temono che il seme originario venga "inquinato" con il seme della varietà commerciale, sia attraverso frodi che sono state individuate dai produttori dell'associazione (vendita della varietà commerciale coltivata a Rascino al posto del seme originario, o frodi commerciali vere e proprie) sia attraverso i rischi che comporta la pulitura meccanizzata che viene effettuata negli impianti di Colfiorito, dove la lenticchia viene portata dai produttori in assenza di macchine proprie in loco. Il timore diffuso infatti è che a lungo andare, a causa della pulitura effettuata nelle macchine che puliscono la lenticchia di Colfiorito, possa capitare nel prodotto del seme non originario. Per questo motivo l'associazione dei produttori sta cercando di raggiungere l'autosufficienza (chiudere la filiera) non solo nell'insacchettamento, ma anche nella pulitura. E attualmente alcuni produttori preferiscono effettuare la pulitura a mano in modo da evitare contaminazioni:

[RDG] «Difatti questi adesso che le portano a puli lì a Colfiorito, qualche seme di quelli più grandi lo stanno pigliando pure loro. Nel macchinario qualche seme ci capita, resta dentro e si immischia.» [SA] «L'obiettivo [dell'associazione] sarebbe quello di fare la pulitura sul posto. È anche vero che sui grandi numeri si perde poi.» [RDG] «Questi che se so' iscritti, che hanno fatto 'sta associazione coltivatori, Slow Food col Presidente, stanno a vedé de fallo 'sto macchinario. Perché se vogliono mantenere proprio il prodotto quello nostro devono fa' 'sto lavoro perché sennò a lungo andare, perché pigli dieci semi oggi, dieci semi domani, piano piano viene contaminata. Perché poi si riproduce sempre.»

[SA] «C'è invece qualcuno che non fa la pulitura meccanizzata in Umbria. [RDG] «Se la fa a mano col corvello.» [SA] «Ma è la pulitura, l'ultima fase. Gli altri la portano in Umbria mentre una persona se la pulisce a mano. Con calma, durante l'inverno, pulisce e vende, pulisce e vende. Infatti se gliela chiedi, ti dice: "aspetti, ti metti in fila".»

Si può quindi dire che per alcuni produttori, attualmente le strategie di selezione della lenticchia di Rascino sono connesse al pericolo di erosione genetica, della quale i produttori sono consapevoli. Tuttavia, a parte la conservazione del proprio seme per la semina dell'anno successivo, oggi le strategie di selezione sono dettate dal disciplinare dell'Associazione Produttori di Lenticchia di Rascino.

[PB] «Mio figlio è uno pignolo: “me le cambiano, me le cosano, ce debbo stare io quando le fanno, perché questi poi se fregano pure qualche sacchetto, qualche sacco di 25 chili se lo mettono da parte”. Quindi...[...] teme che venga scambiato o che non vengano pulite bene le macchine se hanno fatto un altro prodotto. Mo' se sia di Rascino uno può pure continuare, però se è di un'altra località e allora s'ammischia tutto perché basta poco seme che s'immischia. Nel giro degli anni poi se moltiplica se moltiplica... [...] e allora lui dice: “ci debbo stare io”. [...] Per il momento diciamo che l'associazione si attiene a un disciplinare, de semina. Difatti noi all'inizio della semina dobbiamo dare il campione, dobbiamo dare i terreni dove piantiamo, tutto quanto. E poi quando si raccoglie si deve ridare un'altra volta il campione..per garantire che sia quel seme [...] Il bello è che tutti quelli che facciamo parte di questa associazione, è tutta gente seria e gente che ci tiene, tutto lì. Forse vale più questo che una cosa....scritta [...] Noi ogni tanto ci vediamo, 2-3-4-5 volte l'anno, si discute sul prezzo, si discute questo quell'altro, insomma tutte queste cose...e poi ognuno controlla l'altro.»

## 7. Emergenza biodiversità e rischio erosione genetica

La lenticchia è stata “salvata” dall'estinzione a partire dalla prima Sagra della lenticchia che fu organizzata a Fiamignano dalla Pro Loco nel 1972. In quella occasione fu recuperato il seme di un anziano contadino di Fiamignano, Gennaro Calabresi, ma dopo la prima edizione altri anziani contadini recuperarono il “loro” seme e iniziarono a darlo ad altri in modo da ricostituire una produzione, la quale ha dato vita in 40 anni a numerosi produttori, aziende, ad una associazione di produttori (2014) e ad una Cooperativa (2015). Da allora, sia i produttori che coloro che coltivano la lenticchia ad uso familiare sanno a chi appartiene il seme originario dal quale hanno iniziato a riavviare la produzione. Si è creata così una sorta di genealogia di 4-5 detentori del seme originario che ha generato l'attuale produzione. Di conseguenza, lo scambio di seme è sempre stato poco praticato, anche in passato in quanto alcuni produttori ieri come oggi sono gelosi del loro seme che considerano il migliore:

[RDG] «Il baratto qualcuno lo faceva pure, se scambiavano 'ste cose, però a casa mia né mio padre né mio nonno non lo facevano. C'avevano la roba loro e basta. Molta gente era pure gelosa dei prodotti propri.» [SA] «Ognuno pensava di avere il seme migliore. E quindi anche gli scambi erano fatti il meno possibile, solo quando erano inevitabili.» [RDG] «Se proprio non se ne poteva fare a meno che c'era una certa amicizia, ad esempio un parente. Perché, che ne so, il grano gli era andato a male, allora sì. Sennò difficile che se scambiavano il grano. Erano gelosi del loro seme.» [SA] «Ma anche adesso a quelli che producono. Se gli dici: ma le lenticchie tue...di chi sono? E ti dicono: “le mie so' quelle de Gennaro”, “so' quelle di Ettore”. Ancora adesso sanno da dove proviene il seme. Tranne i più giovani che sono più scellerati, ma quelli che sono un pochino più attempati, tu gli puoi chiedere: ma le lenticchie tue de chi so'?; cioè da dove proviene il seme? So' tre o quattro, cinque persone. Dice: “le mie so' de Pichichio”, “le mie so' de Gennaro”. Le più



vecchie so quelle de Gennaro, quello che l'ha riprese all'inizio. Poi ci sta Cesarini, Mario Cesarini, che c'ha le sue vecchie, dei suoi vecchi, che l'ha conservate con grande rigore.» [RDG] «C'è pure Ettore e Toto Rossi. Non so se pure, Claudio quello de Corso, Angelini. Non so se lui, aveva pigliato la semina da Toto Rossi.» [SA.] «Ma sono sempre di queste persone qua.» [RDG] «Infatti questi che hanno fatto 'sta specie de cooperativa, so' quelli che c'hanno la semina originale di Rascino.» [SA] «E comunque ognuno sa da dove proviene il loro seme. In passato era praticamente sparita. Allora la prima sagra, '71-72 è stata fatta, praticamente le lenticchie erano sparite. La Pro Loco decise di fare questa cosa, ma per un fatto turistico, più che di conservazione del germoplasma. All'epoca non ci si pensava proprio. Un socio, uno dei primi soci della Pro Loco mise a disposizione 5 chili di lenticchie, regalò alla Pro Loco questi 5 chili di lenticchie e lì nasce tutto, da questi 5 chili messi a disposizione da Gennaro. Da Gennaro parte poi tutto il lavoro. E appresso a lui si comincia a sapere: 'si Gennaro ce l'ha, però un pochette ce l'ha anche Ettore che ancora le semina, un pochino ce l'ha ancora Toto Rossi che ancora le semina". E vennero fuori queste 5-6 figure. Pure Mario Ciarini. Vennero fuori queste 5-6 persone che ancora coltivano piccole, piccolissime quantità e da lì parte tutto. Quelle che si conoscono e ammesso che siano reali. Ipotizziamole reali, sono 4-5 linee. E ognuno, ripeto i più anziani, i più giovani un po' meno; i più anziani sanno, o almeno ritengono di sapere da dove proviene il loro seme. Diciamo che è memoria. Di storia c'è il verbale della prima Sagra della Lenticchia, dove c'è scritto, dove i soci fondatori di questa piccola associazione, scrivono nel verbale: facciamo la prima sagra della lenticchia con 5 chili di lenticchia che ci regala Gennaro Calabrese. E lì c'è il documento. Che è stato il primo, che ha regalato al paese questi 5 chili, perché il primo anno fu fatta per i paesani. 5 chili di lenticchie è una quantità, in una famiglia se ne consumano 2-3, 4 chili l'anno. E fu fatta così più per prova. Da quella poi venne fuori che ce l'aveva Ettore, il papà di Ettore all'epoca. Che ce l'aveva Mario Cesarini, che ce l'aveva Antonio. E così, da lì, "dammene un chilo, prestamene due chili, ce provo pure io"....C'è voluto tempo, non è accaduto immediatamente, però da lì, piano piano con gli anni, chi s'è preso un po' di seme da uno, chi s'è preso un po' di seme da un altro, poi l'hanno cominciata a riprodurre, a conservare ed è ripartita così».

Un altro rischio è rappresentato dalle frodi e dalle truffe:

[RDG] «Ce so' stati e ce stanno ancora. Hanno messo pure quelle de Castelluccio di Norcia, che so' grandi come le cicerchie.» [SA] «Al di là di Castelluccio c'è gente che semina notoriamente varietà commerciali, canadesi, turche e non si riesce a fargli capire il problema che creano e il rischio che mettono in giro. Però loro puntano molto più alla quantità perché si nascondono dietro all'ambiguità dell'etichetta. Loro scrivono: "Lenticchia coltivata sui piani di Rascino". E la gente che compra, legge Rascino, non studia, non sa; però queste varietà che loro seminano sono maggiormente produttive e quindi a parità di appezzamento hanno grandi produzioni; loro non spuntano prezzi alti come quella tipicamente di Rascino, perché si trovano in giro anche a 3 euro e 50, 4 euro, mezzo chilo. Spuntano un pò di meno, ma hanno produzioni molto più alte. E fanno un grande danno all'immagine. [...] E poi c'è gente che imbroglia in modo ancora diverso. Perché addirittura compra quelle com-

merciali all'ingrosso e le rivende come quelle di Rascino. Questa è frode. Sono stati anche individuati. Però, voglio dire, è che non è illegale. O almeno non lo era almeno fino a quando non è stato registrato il marchio. E adesso lo è.» [RDG] «Sì, però loro fanno quel prodotto e dicono: coltivata a Rascino, non “prodotta” e questa è la parola che cambia tutto.» [SA] «Loro scrivono: “Coltivata sui piani di Rascino”, che è vero, loro dichiarano la verità. Non dichiarano la tipologia di seme. Adesso però col doppio marchio, si dovrebbe quantomeno provare a...perché adesso quelle riconosciute devono avere il marchio dell'associazione produttori e di Slow Food. Quindi questo doppio marchio dovrebbe dare un minimo di garanzia. Dovrebbe, speriamo. Però questo problema della frode non è di adesso; è degli ultimi 20 anni buoni; da quando, la Sagra stava più o meno intorno alla ventesima edizione, erano passati già 20 anni, già iniziava a prodursi e il prezzo era già diventato interessante. E c'è chi ha approfittato di questa situazione. E c'era qualcuno dei nostri paesani che se n'era pure accorto e l'aveva pure scritto. Mastro Gigi no; questo nostro pastore, poeta, in un suo componimento evidenzia una ventina di anni fa questo problema. Lui scrive che questo è un paese di acqua, ma beviamo l'acqua di un paese abruzzese. E dice: “l'acqua non è più nostra, i boschi l'han tagliati tutti e le lenticchie sono de Magliano, perché a Magliano” dei Marsi, ci sono i grandi magazzini. dove questi imbroglioni vanno a fare acquisti. Mastro Gigi saranno 20 anni fa buoni». [RDG] «Però co' quella dicitura non glie poi fa' niente, perché loro dicono: coltivata a Rascino. Gli producono di più, perché se queste nostre fanno 7 quintali, sei, cinque, quelle gli arrivano a 10-12 per ettaro. Però poi magari le vendono a un euro in meno e dicono: so' de Rascino lo stesso.»

[PB] «Sì, ci stano quelli che non ne vogliono sentire dell'associazione. Anche perché so' quelli, almeno io ritengo che so quelli che praticamente se vendono la lenticchia nostra, tutta quanta, e poi il seme non è il nostro. Capisce che vende la lenticchia 8 euro, 9 euro al chilo e se la vende tutta. E poi quel quintale, quintale e due che gli serve per piantare lo va a comprare ai grossisti dove costa un euro e venti, un euro e trenta, che è quella canadese.... [...] E certo quelli che non sono entrati c'hanno fatto piacere proprio [ride]. Perché poi c'è stato qualcuno che voleva entrare e gli è stato detto di no...per il momento.»

Alcuni testimoni riconoscono a sé stessi un ruolo nel processo di salvaguardia del seme originario della lenticchia contro il rischio erosione genetica e nel passaggio alla commercializzazione della lenticchia:

[PB] «Io so' nato in questo territorio, nel comune di Fiamignano e poi....praticamente ho fatto l'impiegato, sono ragioniere come titolo di studio. Ho fatto l'impiegato in una grossa ditta di costruzioni di Milano e poi so' ritornato qui giù e...mi so' dato un po' alla politica, so' diventato sindaco per due volte al comune di Fiamignano e però già da quando so' ritornato giù da Milano ho avuto, praticamente il pallino di fare qualcosa e di portare avanti un discorso che non c'era più, che ormai si stava perdendo e ho individuato nelle lenticchie praticamente un prodotto che si stava estinguendo. Però era un prodotto de una certa valenza. Tanto più che gli antichi, diciamo i più anziani coltivavano queste lenticchie solo per il sostentamento. Non è che le commercializzavano oppure le scambiavano. Gli serviva solo per il fabbisogno familiare per tutto l'anno. E questo veniva associato, lenticchie, fagioli, ceci e la cicerchia.

Però ecco, quella che è sopravvissuta di più sono le lenticchie. Io ho cominciato a coltivarle nel 1977. Ho ripreso il seme originale da un anziano che ce l'aveva, poco seme, me ne dette addirittura due chili. Di questi due chili, il primo anno ne ho fatti quindici chili, il secondo anno ne ho fatte quasi un quintale. E poi so' andato a una produzione abbastanza sostenuta, ecco da produrre 10-15 quintali ogni stagione. Sono stato il primo a commercializzarla un po' fuori. Ecco, il mio prodotto già dal secondo anno era arrivato a Milano, non so come, ma.....in casa Celentano per dire una cosa. Il quale.....ha telefonato per dire che voleva ancora questo prodotto. Questo parlo del 1977, 78, 79. Poi appresso a me ho cercato di fare un consorzio, e questo consorzio non è stato possibile perché qui ancora c'è la mentalità che il cooperativismo non rende, qui ognuno vuole fare per conto suo, ognuno la vuole commercializzare per conto suo. Adesso si sta riprendendo questo discorso, grazie pure all'Arsial e grazie pure a Slow Food che c'è il presidio Slow Food che si sta unendo, tanto più che si è arrivati ad una produzione di più di 300 400 quintali l'anno.»

Secondo altre fonti locali, invece, il processo di salvaguardia del seme dal rischio erosione genetica ha avuto inizio prima del 1977, con la prima Sagra della lenticchia organizzata dalla Pro Loco a Fiamignano nel 1972:

[RG] «La sagra della lenticchia ha dato una bella mano a ricreare il seme, in modo che tutti quelli che c'avevano il seme lo continuassero a coltivare, altrimenti sarebbe sparita. [...] Attualmente il rischio non c'è più. C'è più il rischio de enfestà la lenticchia nostra, diciamo proprio tramite i macchinari de Colfiorito. C'è 'sto rischio qua; poi magari c'è qualche furbo che compra le lenticchie a 1 euro e le rivende come quelle di Rascino a 9-10 euro (ride).»

## 8. Ciclo della coltivazione, semi, terreni

La lenticchia di Rascino viene seminata in primavera, tra marzo e aprile; in genere dopo il 15 marzo giorno della Fiera di Fiamignano. La data della semina è decisa dalla stagione, in quanto trovandosi l'altopiano di Rascino ad un'altitudine slm di 1200 metri, i terreni non sono praticabili durante l'inverno per via della neve e solo dopo lo scioglimento della neve e il giusto drenaggio naturale dei terreni si può intervenire con le macchine per la semina. Poiché i terreni non sono irrigui, ma ci si deve basare solo sull'acqua piovana, una volta seminata la lenticchia viene lasciata crescere senza alcun intervento e senza alcun concime o prodotto di sintesi. La pianta esce dal terreno dopo circa due settimane dalla semina ed arriva a coprire il terreno dopo un mese e mezzo circa. La fioritura avviene a luglio, mentre la raccolta è ad agosto.

I semi sono oggetto di un particolare riguardo e di pratiche connesse alla recente patrimonializzazione della lenticchia. Nel trattamento dei semi alcuni intervistati riconoscono infatti fattori apparentemente contraddittori, che caratterizzano il processo determinando le relazioni tra i produttori. Il primo è un fattore di solidarietà che caratterizza le relazioni tra i produttori che appartengono all'associazione, i quali non temono a loro avviso di scambiarsi il seme perché sono certi della reciproca qualità e fedeltà al disciplinare. Il secondo è invece un fattore di gelosia che caratterizza il possesso dei semi:



■ Altopiano di Rascino: settembre 2015. Preparazione dei terreni (foto: A. Broccolini).



■ Altopiano di Rascino: settembre 2015. Preparazione dei terreni (foto: A. Broccolini).





■ Altopiano di Rascino: aprile 2016. "Spietratura" manuale (foto A. Broccoli)



■ Altopiano di Rascino: aprile 2016. Ercatura (foto A. Broccoli)

[RG] «[Il seme] viene scambiato tra i produttori che fanno parte dell'associazione produttori della lenticchia de Rascino. Tra noi viene scambiato, che siamo sicuri, ce conosciamo, siamo sicuri che le lenticchie sono veramente quelle. A me Il seme originario me lo diede un signore di qua, Gennaro si chiama. Sì, me lo diede questo signore qua. Me ne diede poco, non è che ce n'aveva tanta tanta. Me ne diede, non me ricordo se erano una ventina de chili. Io ho cominciato così per scherzo; ho messo 'sti 20 chili". [...] Un po' de gelosia c'è nel seme, cioè nel senso che ...io lascio sempre qualche quintale. Se io quest'anno devo mettere 4 quintali de lenticchie ne lascio 6 perché se non me dovessero venì quei 4 quintali, io non è che vengo da te e te dico: me presti 4 quintali de lenticchie o te le compro. Perché effettivamente sì, se riconoscono, però io so' un po' geloso del seme mio e allora vorrei rimette quello mio. Infatti quando me succede una cosa de queste, io metto questi due quintali che me so rimasti da una parte e quelli che me danno li metto da un'altra parte.»

Oggi, come in passato il seme utilizzato per la semina è quello della produzione dell'anno precedente. Il seme viene conservato dentro sacchi dopo un trattamento di azoto per evitare la formazione del tonchio, detto localmente #ferelle#. In passato, quando ogni famiglia produceva per uso familiare solo alcune decine di chili di lenticchie l'anno, il seme veniva conservato dentro fiaschi di vetro con le foglie di alloro poiché si riteneva che il vetro chiuso riuscisse ad impedire la formazione delle #ferelle#; da qui il verbo locale #ferellare#:

[RG] «È un animale, un animale volatile, non è neanche una farfalla, non so spiegarti che è. E comunque je piacciono 'ste lenticchie talmente tanto che (ride) banchettano.»

[RDG] «[In passato la lenticchia] veniva conservata nei vasi di vetro, damigiane, fiaschi. E basta. Per non fare fare le ferelle, ma pure i fagioli.»

[RG] «Le mettevano dentro i barattoli de vetro, anche se qualcuna se...se ferellava sempre. Qualche barattolo se ferellava sempre. Invece noi oggi facciamo dei trattamenti all'azoto e non se ferellano.»

[PB] «E poi, poi visto che noi non siamo attrezzati in zona, praticamente portiamo tutto a Colfiorito o nella zona dell'Umbria, dove la puliscono, la trattano. Gli facciamo il trattamento per non farla attaccare dai parassiti. Un trattamento che non è con gas, non so se è l'azoto una cosa del genere.»

Non sempre però questo sistema funzionava:

[PB] «Ci mettevano il barattolo che c'avevano per conservarsela d'inverno. Ci mettevano il lauro...dice che le farfalle non ci facevano. [...] Perché mi hanno detto che venivano conservate nel vetro. Ma...non funzionava perché vedevi il barattolo pieno de farfalle.»

La lenticchia non vuole terreni di fondovalle a causa del ristagno dell'acqua, ma preferisce terreni scoscesi e scheletrici, cioè non grassi e poco sodi. Nell'area di Fiamignano infatti i terreni di fondovalle, che erano considerati "migliori", erano lasciati per la coltivazione del grano, in passato più importante e rilevante rispetto alla lenticchia, mentre i terreni più poveri erano (e sono) destinati alla lenticchia:



■ Altopiano di Rascino: aprile 2016. La semina (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: maggio 2016. La crescita (foto A. Broccolini)





■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Sfalciatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Ranghinatura (foto A. Broccolini)





■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Ranghinatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)

[RDG] «La lenticchia non la mettono nei terreni tanto forti a valle. Il terreno pe' la lenticchia è un terreno più leggero, più povero diciamo. Il terreno buono se lasciava pel grano.»

Secondo alcuni testimoni tuttavia, il terreno più adatto per la lenticchia dipende dalla stagione. Se la stagione è piovosa è adatto un terreno scheletrico, se la stagione è secca è adatto un terreno grasso o sodo:

[RG] «Allora, prima, una volta se diceva, se parli co' qualche anziano del posto, loro te dicevano de mette la lenticchia sulla breccia, do' c'è la breccia. Ma era solo un fatto perché loro prima mettevano il grano e il grano sulla breccia non veniva. Allora siccome le lenticchie ne mettevano poche perché era per uso familiare le mettevano sulla terra...qua se chiamava "rimasiccìa", la terra rimasiccìa. , quella che praticamente non ce facevano niente. E ci buttavano 'ste lenticchie, quelle che venivano. Perché prima il grano, ce dovevano fa' mangià le bestie, ci dovevano mangià loro, la lenticchia era una cosa in più; se venivano venivano, sennò...amen. Invece ci siamo accorti che dipende dalla stagione. Diciamo, sulla breccia vengono bene se è una stagione, diciamo, piovosa, insomma che fa tanta acqua. Però se è una stagione de secca non viene niente. E praticamente sul terreno buono vengono anche se c'è secca. [...] Noi infatti quando prendiamo i terreni sodi, non è che li sgrassiamo prima co' qualcos'altro; che poi mo' ci arriveremo a questo, che sarebbe un controsenso pure. Però ci siamo accorti, siccome la lenticchia caccia l'azoto, tu dovresti prima sgrassà, perché la lenticchia ridà l'azoto al terreno. Allora teoricamente si dovrebbe prima sgrassà il terreno e poi mettece la lenticchia. Invece ci siamo accorti che sulla terra soda vengono meglio le lenticchie. Quindi ci metti subito le lenticchie e poi sgassi l'anno dopo" [...] Questo dall'esperienza s'è capito". [...] Tutti i manuali dicono il contrario. Però ecco io tutti gli anni rimedio qualche terreno a sodo proprio pe' mette le lenticchie. E vengono, le migliori lenticchie. Vengono alte, belle.»

Sia oggi che in passato il terreno viene preparato a settembre, subito dopo la raccolta, con una prima aratura che viene lasciata per l'inverno. In primavera si procede alla semina, che in passato avveniva a mano con aratro e vacche "a spaglio" mentre oggi è meccanizzata con seminatrice o spandiconcime. Dopo la semina sia oggi che in passato si procede con una erpicatura per spianare il terreno. I terreni non vengono concimati, mentre è fondamentale la rotazione, che sia oggi che in passato vedevano l'alternanza tra legumi (lenticchia) e cereali (grano, orzo, segale). Oggi si sta diffondendo sull'altopiano anche la coltivazione del farro, che rappresenta una buona alternativa per le rotazioni e per il riposo del terreno:

[RDG] «Il lavoro della lenticchia di prima rispetto a oggi, era molto più faticoso di adesso, era molto diverso la semina, perché allora se faceva co' le vacche, non è che ce stavano i trattori. Era tutto a mano e se cominciava da questo periodo, verso settembre ottobre, se preparava il terreno. Dopo la semina del grano se preparava il terreno per seminare le lenticchie che veniva seminata a marzo, pure aprile, secondo come era la stagione invernale. La semina, massimo che se seminava, co' le vacche, un giorno una "coppa". Noi diciamo



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)





■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)



■ Altopiano di Rascino: agosto 2016. Trebbiatura (foto A. Broccolini)

una “coppa” che a quanto corrisponde, forse 18 chili/20 chili perché la lenticchia pesa un po’ più del grano. Col grano, 6 coppe de grano sono 102 chili per la misura standard che era da noi qui. E allora la semina veniva fatta a mano co’ l’aratro, le vacche e poi se dà una spianata co’ l’erpice, chi ce l’aveva. Pecché non tutti se possedeva l’erpice pe’ spianallo. [Il terreno viene preparato a settembre ] Perché sennò era dura dopo no ? Da noi volgarmente si dice “il terreno è sodo”. E invece veniva arato e quando c’annavi a seminà era più morbida la terra. Prima si seminava a spaglio, co’ le mano, se faceva ‘na bisaccia appesa alla spalla, poi col grano se pigliava a mano piena (mima il gesto), facendo in questa maniera. Co la lenticchia, pecché ce n’andavano più lente, doveva usci a tre dita (mima il gesto).» [SA] «Stessi passi del grano, ma meno seme. Quindi da cinque dita a mano piena a tre dita.» [RDG] «Sì. Perché la lenticchia deve essere seminata più lenta, più rada. Perché sennò – dicevano – la pianta s’infittisce e non produce (mima). Praticamente se faceva più ombra, piglia meno sole. Poi veniva arato co’ le vacche, col solco (mima), co l’aratro. Due strumenti da noi: l’aratro e la pertica. L’aratro è co’ due orecchie ccos’ (mima) che fa il solco. E poi c’è la pertica da una parte sola. Se facevano i solchi e la terra veniva rigirata per coprire il seme. Poi per renderla un pò più cosata, dicevo chi c’aveva l’erpice, legavi co’ le vacche l’erpice e tiravi e spianavi, sennò si tagliavano dei “spini”, il biancospino (mima), rami di biancospino, si spianavano, se legavano co’ due bastoni. Se mettevano le pietre sopra se trascinavano pe’ spianare il terreno. [il biancospino lo chiamiamo] lo #spino redice#. Che la punta se lei lo prende è nera, proprio nera. Se ti pungi con quella, se fa infezione subito. E poi ecco la semina delle lenticchia veniva svolta in questa maniera.» [RDG] «La rotazione si fa sempre. [...] Perché i terreni nostri di montagna so’ alti perché superano i 1000 metri, siamo a 1100, 1200, proprio la piana di Rascino siamo a 1180, i terreni so’ poveri e se non li metti a rotazione e li semini tutti gli anni, li devi gonfiare di concime». [SA.] “Ma qui grazie a Dio non si usa.» [RDG] «No. Qua no. Qualcuno per il grano, ma pe’ le lenticchie niente, non ce mettono niente. Queste so’ naturali al 100 per 1000. La rotazione è per il grano, pure pe’ le lenticchie perché se le metti sempre nello stesso posto.» [SA] «Se non è grano è orzo, è segale, ma è comunque un cereale. [RDG.] Dove c’hanno messo il grano non è che ce rimettono il grano pure l’anno dopo. A qualche parte glie può pure capità, però se il terreno è un po’ più sostanzioso, sennò cambiano il terreno, cambiano seme.»

[PB] «Dunque i terreni si preparano, ecco settembre ottobre si fa l’aratura. Perché praticamente innanzitutto a marzo non ci permette qua a questa altitudine di arare, perché dovrebbe essere proprio asciutto asciutto se no non riesci ad arare. E poi ecco anche l’aratura andrebbe meglio anzi di agosto perché brucerebbe tutto il seme, le radici delle erbe infestate che poi magari viene su.»

[RG] «Allora il terreno si prepara in autunno; in autunno verso settembre incomincia l’aratura. Poi bisogna fare una smorganatura sul terreno, che praticamente scioglie tutte le zolle che stanno sopra. E poi in primavera se dà, diciamo, una “graffiata” co’ l’erpice e poi passa la seminatrice. Perché praticamente il gelo dell’inverno scioglie, scioglie meglio le zolle. Le zolle se gelano e se sgretola la terra. Viene più piano, e poi c’ha il tempo, siccome sotto i 40 centimetri non ci stanno più batteri nel terreno, c’ha il tempo il batterio de risalì a sopra. Dunque se preparano, bastano 3-4 mesi pe’ quello.»

**La pioggia, il gelo e le fasi di crescita della pianta.** Poiché la crescita della pianta dipende totalmente dalle condizioni climatiche e dalle piogge, è importante che la pioggia si verifichi in momenti particolari della crescita. In particolare la pioggia alla fioritura è considerata fondamentale per la crescita della pianta:

[RDG] «Perché allora viene la maturazione, come a tutti i sementi. Quando che sta in fioritura gli serve che sia bagnata, o che piova o che uno lo possa annacquà. Perché il baccello se riempie, viene robusto e il seme viene leggermente più grande.» [SA.] Perché è capitato degli anni che il baccello viene, ma era vuoto.» [RDG] «Era voto, oppure coi semi piccoletti piccoletti. [...] Il gelo, fa male pure il gelo, però il gelo è meno, perché se gela quando la semini, poi si va verso la primavera. L'acqua invece è un problema pe' giugno luglio quando che nella pianta fiorisce (mima) e allora glie serve l'acqua.» [SA.] «E invece nelle terre di fondo, dove la terra è grassa, che succede se dovesse piovere troppo?» [RDG] «Se l'acqua è tanta è peggio pure, se l'acqua ristagna è male.» [SA.] «Tant'è vero che in passato le terre non venivano utilizzate tutte per le lenticchie. Quelle più povere.» [RDG.] «Quelle più povere pe' le lenticchie peccché a fondovalle la lenticchia ce la mettevano raramente, proprio per questo problema per il ristagnarsi dell'acqua.» [RG] «I rischi climatici sono grandine, troppa acqua o magari troppa secca. Perché noi non c'abbiamo neanche come annaffià. È tutto naturale. Ecco, grandine. Poi qualche gelata. Il momento peggiore per la secca è giugno. Giugno è il momento peggiore, quando gli servirebbe quella poca de acqua; se fa la secca giugno è il momento peggiore. [...] L'anno scorso la grandine (ride), a qualcuno tipo a me, m'ha massacrato la grandine. L'hanno scorso ha grandinato poco prima del raccolto, me sa luglio, il 20 luglio, intorno alla fine de luglio ha grandinato.»

La necessità della rotazione viene indicata da alcuni produttori come un problema perché essendo oggi la lenticchia molto redditizia, il riposo del terreno costringe i produttori a disporre ogni anno di una quantità di terreno per la lenticchia inferiore rispetto alle loro disponibilità:

[PB] «Però ecco c'è difficoltà perché i terreni debbono avere una rotazione, sia per l'uso civico di pascolo su in montagna e sia perché i terreni già al terzo anno, [...]dovrebbero essere o coltivati o a grano o a farro, per due o tre anni, per poi ritornare. Oppure lasciarli sodi a riposo e dopo due-tre anni ripiantare di nuovo. Questo è il problema.»

I terreni o sono di proprietà, molto raramente in affitto. Più spesso vengono lavorati terreni che vengono dati in uso secondo una modalità locale non scritta che prevede a fine raccolto la restituzione al proprietario della quantità di seminato:

[PB] «Sì, o l'affitto, oppure qui c'è un uso che praticamente si restituisce al proprietario del terreno il quantitativo che si è piantato praticamente. Se io su quel terreno ho piantato un quintale, alla raccolta darò un quintale di prodotto [...] Si basa sulla parola. Poi se il prodotto non c'è è il proprietario del terreno che deve venire incontro.»

[RG] «Prima si usava la semina, nel senso che tu proprietario a me me dai un terreno

dove ce vanno 90 chili de lenticchie, tu a me che sono il proprietario me devi ridare questi 90 chili de lenticchie. Adesso non se usa più la lenticchia, se usa con il grano, con il farro, però con la lenticchia no, perché la lenticchia costa talmente tanto, che se io te dovessi ridare 90 chili de lenticchie a te, per come stanno i prezzi qui attualmente qui a Rascino, ce lo compro un terreno, capisci?»

[RG] «Si, se usa; anch'io lo faccio. C'ho qui un vicino de casa che c'ha un terreno buttato, tutti gli anni viene a comprare le lenticchie da me e m'ha detto: ma perché non te semini questo, questi terreni qua ? E infatti io gli semino questi terreni e gli ridò, 16-17 chili di lenticchie l'anno. Gli ridò il valore dell'affitto, diciamo ccòsi". [...] Però se io, ipotesi, prendo un ettaro di terreno, e io ti devo ridare un quintale di lenticchie, un quintale di lenticchie adesso costa 900 euro. Io co' due anni mi sono comprato quel terreno tuo a come stanno i prezzi adesso. [...] Intorno ai 2000 euro l'ettaro. [...] Adesso, da quando c'è questa cosa delle lenticchie, stanno aumentando i prezzi, diciamo che la gente non è che vende più. Prima perché erano tutti terreni abbandonati, tutti non sapevano che facce, allora vendevano, svendevano no vendevano. Adesso invece adesso sembra che c'è 'sta ripresa dei prezzi.»

## 9. Tecniche colturali

La lenticchia di Rascino ha una crescita rapida, anche se risente delle stagioni e delle piogge, poiché dipende dall'acqua piovana; non necessita di tecniche colturali particolari, ma viene lasciata crescere in modo naturale. Oggi non ci sono più fasi di coltivazione che vengono eseguite a mano, ma la produzione è tutta meccanizzata.

### Trattamento e lavorazione del prodotto

#### Semina

In passato la semina avveniva a mano, con una tecnica detta "a spaglio", simile alla semina del grano, ma non a mano piena, bensì a tre dita perché doveva andare "più lenta" sul terreno:

[RDG ] «Prima si seminava a spaglio, co' le mano, se faceva 'na bisaccia appesa alla spalla, poi col grano se pigliava a mano piena (mima il gesto), facendo in questa maniera. Co la lenticchia, pecché ce n'andavano più lente, doveva uscì a tre dita" (mima il gesto).» [S.A.] «Stessi passi del grano, ma meno seme. Quindi da cinque dita a mano piana a tre dita.» [RDG.] «Sì. Perché la lenticchia deve essere seminata più lenta, più rada. Perché sennò – dicevano – la pianta s'infittisce e non produce (mima). Praticamente se faceva più ombra, piglia meno sole, tutta questa produzione ccòsi. Poi veniva arato co' le vacche, col solco (mima), co l'aratro. Due strumenti da noi: l'aratro e la pertica. L'aratro è co' due orecchie ccòs' (mima) che fa il solco. E poi c'è la pertica da una parte sola. Se facevano i solchi e la terra veniva rigirata per coprire il seme. Poi per renderla un pò più cosata, dicevo chi c'aveva l'erpice, legavi co' le vacche l'erpice e tiravi e spianavi, sennò si tagliavano dei "spini", il biancospino (mima), rami di biancospino, si spianavano, se legavano co' due bastoni. Se mettevano le pietre sopra se trascinavano pe spianare il terreno. Lo

#spino redice#. Che la punta se lei lo prende è nera, proprio nera. Se ti pungi con quella se fa infezione subito. E poi ecco la semina delle lenticchia veniva svolta in questa maniera. In passato così. In passato se faceva uso famiglia. Proprio chi ne poteva metteva tante tante ne poteva mettere due coppe, che sarebbe stato 35-40 chili massimo. Piccoli appezzamenti, però in tanti. Ognuno la seminava per conto proprio, appunto la famiglia.»

[PB] «Cioè è mio padre che m'ha insegnato; io le prime lenticchie le ho piantate a mano, come il vecchio seminatore (fa il gesto) ...e riuscivo bene a seminarle perché m'aveva insegnato quante ne dovevo prendere nel pugno perché è una semina un po' particolare, deve essere una semina.... larga. Si diceva qui che tra un seme e un altro ci doveva stare un palmo della mano, perché la lenticchia fa...dei ricacci, chiamiamoli, non so come chiamarli in italiano e si allarga tranquillamente a ricoprire tutto il terreno, tanto che c'era un detto che *"la lenticchia va larga sul campo e stretta alla pigna"*, cioè dove si cuoce, hai capito? (ride). [...] È logico che si dovevano mettere sul terreno dei segnali, dei bastoncini (fa il gesto) per andare dritti, perché se no poi perdi l'orizzonte (ride). Praticamente ne deve prendere un mezzo pugno e buttarlo a raggiera...così (fa il gesto). Poi fare all'incontrario, a ritornare in giù, all'incontrario fa l'altra mezza raggiera e copre tutto il terreno. Adesso viene fatto con la seminatrice.»

La lenticchia di Rascino viene seminata in primavera, nel mese di marzo, al massimo ad aprile:

[PB] «L'ideale sarebbe seminarla a marzo, però chiaramente neve permettendo, terreni asciutti. Se no ecco il massimo tempo è il 20, fine di aprile, se no poi non viene a maturazione. [...] perché la fiera di marzo a Fiamignano è il 15 mi pare. È quel periodo ideale per la semina. 15 di marzo, fine di marzo insomma. Ecco la fortuna qui è che gli bastano due giornate di sole e il vento che tira asciuga subito il terreno.»

[RG] «A marzo. La semina a marzo, se se n'è andata la neve, altrimenti se ne parla pe' aprile.[...] Il terreno deve esse asciutto altrimenti vengono, ci siamo accorti anche da questo, che se lavori il terreno minimamente bagnato, vengono le margherite, altro che margherite vengono.»

Attualmente per la semina si procede prima con una erpicatura, poi si semina e poi si procede con una rullatura:

[PB] «Poi viene seminata, si fa l'erpatura, e si semina. Poi si rulla il terreno, perché per falciarla almeno c'ha il terreno bello compatto e liscio. Anche perché ci stanno parecchi sassi nei nostri terreni. E questo è tutto quello che è la semina [...] Si fa l'erpatura, si spiana il terreno, poi si semina e poi si rulla.»

La quantità di seme è di un quintale per ettaro. In passato si utilizzava l'unità di misura della #coppa# che corrisponde a circa 18 chili. Con tale semina "a spaglio" si riusciva a seminare una coppa al giorno. Oggi la semina, come le altre fasi, è meccanizzata con seminatrice o spandiconcime:



[RDG] «Oggi seminare co' le mezzi, anche se sti mezzi da noi so' arrivati un pò tardi rispetto alla pianura de Rieti o altre parti d'Italia. Adesso se divertono; vanno in montagna, seminano du' quintali de lenticchie col trattore e poi se ne tornano. Vanno co' la mietitrebbia, trebbiano e ritornano.»

[RG] «Seminiamo sempre lenti, per questo so' 90 chili lenta. Qualcuno ne usa 120-130, ma non va bene. Ma è solo un motivo per cui non va bene, perché se le piante stanno tanto vicino crescono però poi non ramificano, non se ramificano. Invece se stanno a una distanza equa, cresce e ramifica e fa più lenticchie. Solo per questo se mettono lente.»

### Raccolta/#Carpitura#

In passato la raccolta, come tutte le altre fasi della produzione veniva effettuata a mano:

[RDG] «Se carpiva a mano (mima), piano piano, ccosi. E poi se facevano dei mucchietti per il terreno. Poi la portavano all'ara e veniva tritata co' le mule o co' le vacche, secondo il bestiame che uno c'aveva. E poi veniva scamata.» [SA] «Scamata, cioè togliere la cama.» [RDG] «Togliere la pula. Ce stavano, la 'credenza' se chiamava (mima), diciamo come una forca, però co' quattro corna così (mima) e se la sollevi per aria il vento porta via e la lenticchia resta. Poi veniva corvellata, tutte 'ste operazioni ccosi. [...] La #carpitura# [veniva effettuata la mattina. La mattina [...] proprio a durà tanto, dieci e mezzo, undici. La mattina presto se raccoglieva, perché quando che era caldo se la toccavi, il baccello della lenticchia se aprivano e perdevi il seme. Allora quella veniva colta, carpita maggiormente umida. E poi quando veniva portata all'aia, la asciugavano, facevano seccà bene e poi veniva tritata [...] Non è che facevano tanto veloci perché c'avevano paura che si aprisse, facevano piano. Era un pò faticoso perché stavi piegato, addirittura le donne s'inginocchiavano pure perché la piantina è così (mima), non è che è [alta].» [SA] «E i maschietti gli facevano pure le satire.»

[PB] «A mano, tutto a mano. La carpivano a mano... era tutto un lavoro. Erano dei piccoli appezzamenti. [...] I primi anni l'ho fatto, che misi i miei figli e altri ragazzini lì...gli promisi tanti soldi, ma alla fine, dice non vogliamo niente perché devi sta' inginocchiato lì a carpire a mano e fare tutti mucchietti [...] L'ho fatto per due anni. [...] Le radici della lenticchia so' poco profonde, vengono bene a tirarle su, se uno le prende al di sotto del prodotto, alla base vengono prese e se tira tutto quanto, vengono solo le radici praticamente [...]. pure la falciatura si fa la mattina presto perché c'è, noi la chiamiamo l'acqua riccia qua... mattutina. E praticamente si lavora fino alle 10 di mattina. Poi quando comincia ad asciugarsi devi lascià perde perché sennò le butta tutte per terra. Il periodo giusto per la #carpitura# è la fine di luglio. Dunque fine luglio. Il baccello alla fine luglio è pronto.»

Una volta raccolta, la lenticchia in passato veniva portata all'aia per #la trita#, cioè per la trebbiatura e la pulitura. Tale operazione veniva compiuta subito; si riteneva infatti che se la lenticchia lasciata sul campo avesse preso l'acqua della pioggia non si sarebbe più cotta:

[RDG] «Sul terreno, appena l'avevi finita di carpire veniva subito portata via, anzi addirittura se c'era pericolo di pioggia veniva coperta, facevano dei mucchi più grandi; veniva coperta

perché i vecchi dicevano che se pigliava l'acqua sul terreno era più difficile a cuocersi per la cottura.»

Un'altra variante relativa al rischio che la lenticchia non cuocesse era legata alla opinione secondo la quale la lenticchia seminata in un terreno inadatto, ovvero un terreno di fondovalle, al di là dei rischi provocati dal ristagno dell'acqua, non cuocesse, diventando inutile sul piano alimentare:

[SA] «Un altro rischio secondo il pensiero dominante è che nel terreno di fondo si rischia che non cuociono.»

Altri testimoni ritengono invece che la difficoltà di cottura delle lenticchie nel passato fosse causata non dalla pioggia presa dalle lenticchie quando era ammucchiata #carpita# sul campo, ma dall'uso di coprire i mucchi con i teli:

[PB] «Normalmente veniva lasciata un giorno o due sul terreno, però poi venivano fatti dei mucchi per cui queste lenticchie.. la maggior parte non cuocevano perché sotto il telo, dove si mettevano dei teli, sotto il telo se creava come un foco dentro. Cioè l'umidità della pianta, il caldo... se ci mettevi la mano dentro te la scottava. E questo che faceva? Cuoceva mezzo seme, gli dava una mezza cottura, per cui poi non se cuocevano. [...] Mo' se cuociono tutte quante. Prima c'era quella che: ah, a me non me se cuoce! Allora, e non ce pianto. Oggi invece in tutti i terreni se cuociono.»

[RG] «A me non m'è mai successo. Una volta, io penso almeno che sia così, perché è successo a qualcuno che l'ha lasciate coperte con un telone e non se so' cotte più le lenticchie. Una volta succedeva che facevano i vandi grossi di lenticchie e poi pe' paura della pioggia la sera li coprivano co' 'sto telone, prima de raccoglierle. Poi il sole della mattina picchiava su 'sto telone insomma e non so quello che succedeva, forse le lessava e non se cuocevano più 'ste lenticchie. Mo' noi adesso non è che le copriamo. Passiamo co' 'sta trebbia e le mettiamo dentro i sacchi, i sacchi di juta e le riportiamo a casa. Una volta portati a casa 'sti sacchi de juta bisogna aprire le lenticchie perché so' calde, so' caldissime; apriamo tutti i sacchi. Infatti non le mettiamo dentro i sacconi da 10 quintali, perché sennò in mezzo rimarrebbero calde lo stesso. Chi le mette dentro i sacconi da 10 quintali poi dopo le deve spandere dentro una cantina, dentro qualcosa pe' falle freddare. Secondo me è questo, perché a me non è mai successo. Cioè ce sta 'na differenza tra un terreno e un altro de due minuti de cottura, però non m'è mai successo che non se cuocevano.»

### #La Trita# (trebbiatura)

[SA] «Invece la trita se faceva quand'era più caldo. Perché lì si dovevano aprire i baccelli. [RDG.] Le vacche o le mule camminando sopra (mima) la squagliavano e doveva essere asciutta, secca bene, perché se era umida, il bacello della lenticchia non s'apri.»

### #Scamare# la lenticchia (pulitura)

[RDG] «La parola volgare è scamare. [Dopo la trita la lenticchia veniva #scamata#] con

un affare di legno, come fosse una forcina, solo a 4 corna, la #crenza# si chiamava, così (mima), #crenza# (ride). E sollevava l'aria (mima) e il vento portava via la cosa. Poi col corvello (mima) corvellavano pe' pulì tutte le cose.»

### Uomini e donne

In passato la trebbiatura (#carpitura#) e la pulitura si faceva a mano ed era un lavoro che svolgevano principalmente le donne:

[PB] «Si facevano dei mucchi e poi o venivano battute con un bastone... particolare [fa un gesto prendendo due sigarette], legato con uno spago qua e qua, per cui con questo [gesto] e l'altro bastone cascava, era mobile, ma bisognava sta' attento che tanti se lo davano in testa. [...] Praticamente diciamo che la donna c'aveva il maggiore compito, specialmente per raccogliarla, per carpirla, cioè per pulire prima il terreno dalle piante infestanti, erano maggiormente le donne che facevano questo lavoro. Poi quando si batteva, praticamente era la donna che se metteva sull'aia [gesto] co' 'sti così quando tirava il vento. [...] La prima pulitura ... erano dei corvelli, che specialmente in un posto come questo sopra a questo colle che ci tira sempre il vento. E queste se mettevano, chiappavano tutto 'sto prodotto e il vento separava la lenticchia dai...baccelli, dai residui" [...] la pulla, 'na cosa del genere. E quello già era un lavoro. E poi il lavoro grosso prima de mangiarla, perché io me ricordo se mettevano [gesto] e noi regazzini per fa' i dispetti andavamo lì a rimuove tutto quanto e se remmischiava tutto. Però il lavoro grosso, vedevo 'ste donne [gesto] ta-ta-ta... [...] Pe' pulirla, mo' glie dico 'na parola, i #capischieri#, i #capischieri# erano delle tavole con dei bordi scolpiti, e se mettevano sopra 'ste cose. [...] L'uomo era quello che arava, o zappava, perché non tutti c'avevano la possibilità di arare coi buoi, per cui c'era pure chi lo faceva co' la zappa. Cioè diciamo i lavori più pesanti. [...] La semina la faceva l'uomo. Poi gli altri lavori erano più...delle donne.»

[RDG.] «A carpirla maggiormente erano le donne perché gli uomini stavano con i mietitori a miete il grano, a fare tutti questi altri lavori. E poi quando veniva portata all'ara la trita la facevano gli uomini, ma ci stavano pure le donne perché allora lavoravano tutti. Pure i regazzini tenevano (mima) le mule o le vacche in mezzo alla trita, pe' falle girà [...] il corvello, lo usavano uomini e donne. Questi piccoli, pure le donne. Poi molte famiglie come lui, mio nonno, c'avevano quelli grandi per il grano, l'attaccavano e lo muoveva l'uomo.» [SA] «Quelli piccoli erano da interno. Poi c'erano dei corvelli molto grandi che erano appesi a tre funi.» [RDG] «Ma quelli le donne non je la facevano a muoverli, ce la facevano gli uomini. Comunque era un lavoro molto più faticoso rispetto ad oggi.»

### La produzione oggi

Oggi la produzione è totalmente meccanizzata, nelle fasi dell'aratura in autunno, della semina a marzo (fatta con spandiconcime o con seminatrice), dell'ercatura (fatta con trattori) e della raccolta, fatta con la motofalciatrice o con la barra falciante del trattore. Anche le fasi di pulitura vengono eseguite con macchinari, ma non sul posto, bensì a Colfiorito in Umbria, dove le lenticchie vengono portate dai singoli produttori per essere pulite ed insacchettate. Pochissimi (un produttore individuato) eseguono ancora la pulitura a mano con i #corvelli# e la pulitura

a vista. Interessante nell'attuale produzione meccanizzata è la relazione tra alcuni produttori nel prestito (o affitto) delle macchine, per quei produttori che ne hanno di proprie; altrimenti si fa ricorso a terzisti:

[SA] «[Sulla semina]. Due opzioni si possono verificare: la semina con lo spandiconcime, che è una cosa un po' posticcia, o con la seminatrice. Queste due cose; chi fa una e chi fa l'altra. [...]. In genere sono terzisti. Chi ha le macchine proprie se le usa, ma la maggior parte le macchine non ne ha, perché dal trattore, fino ad arrivare alla trebbia ci sono i terzisti. Allora alcuni hanno il trattore e fanno il proprio e a pagamento fanno anche per gli altri, tot. l'ettaro. Poi nel momento della raccolta ci sono un paio che hanno la trebbia di proprietà, però vengono da fuori dei trebbiatori terzisti, conto terzi, perché qui la raccolta avviene molto tardi, quando nella Campagna Romana, o nel viterbese la raccolta è già finita. Cioè loro riescono, venendo a fare queste piccole produzioni, a prolungare la stagione che qui è più tarda. Quindi quando giù nella bassa, nel reatino è già tutto finito e la trebbia andrebbe riposta nel capannone fino all'anno successivo. Loro invece prolungano un pochino la stagione venendo su e raccolgono a chi glielo chiede, un tot al quintale, una trentina di euro al quintale, credo che vogliano per le lenticchie. [Le trebbie] sono un paio che ce l'hanno, che fanno solo per loro e magari fanno un favore a un amico lì vicino, ma non fanno i terzisti, non a pagamento. Se aiutano qualche amico, qualche parente glielo fanno così. I trattori ce n'è qualcuno in più, ma più per la preparazione. Il trattore è per la preparazione; per la raccolta invece ci vogliono le trebbie e quindi i terzisti. Ce n'erano due quest'anno, una da Frosinone e una mi pare da Viterbo.»

La raccolta, invece, oggi viene eseguita con la motofalciatrice, o con la barra falciante, ma tra le due la migliore secondo gli informatori, è la prima perché andando più lenta ed essendo più piccola minimizza la perdita di semi sul terreno durante questa delicata fase. Con la barra falciante bisogna stare attenti infatti a "tirlarla" sui lati per evitare che le ruote del trattore la schiaccino:

[PB] «È la falciatrice che ci si fa il fieno praticamente. È una barra falciante che poi si deve tirare per non passarci sopra con le ruote del trattore o della motoretta che c'ha la lama».

Al contrario la motofalciatrice:

[RDG] «È più piccola, va più lenta.» [SA.] «Più piccola è importante perché l'attrezzo più è piccolo e meno perdi baccelli. Stranamente deve essere piccolo più possibile l'attrezzo. La motofalciatrice c'avrà 'na barra di un metro, un metro e dieci, ed è più autonoma. Invece col trattore la barra falciante sarà un metro e mezzo. La barra falciatrice invece scuote di più e non dovrebbe scuotere invece, ma non è facile. La maggior parte delle aziende hanno la barra falciante; la motofalciatrice ce l'hanno due-tre persone. Poi fanno spesso anche che se la prestano. Fra parenti e amici si fa. Chi invece non produce fa con i terzisti. Paga per l'aratura, paga per la semina, paga per la raccolta.»

[RG] «Per la raccolta allora c'è la falciatura, la ranghinatura, poi passa la trebbia che la rac-

coglie e poi portiamo tutto a Colfiorito. [...] [La falciatura si fa] con una barra falciante attaccata al trattore, oppure la classica BCS a tre ruote. E se passa, praticamente se taglia la pianta, se taglia la pianta a raso terra in modo che sei sicuro che prendi tutto, perché la lenticchia...[...] la pianta de lenticchia sarà intorno a una ventina de centimetri. Quindi il primo ramo incomincia intorno ai 5 centimetri. Dunque se vai più su [a falciare] de cinque centimetri rischi de lasciare la lenticchia là. Allora devi cercà, magari noi prepariamo bene il terreno col rullo, lo spianiamo bene e poi magari non stiamo a fa' caso se c'è un sassetto che potrebbe rompe il dente della barra falciante perché alla fine non è quello. Dunque cerchiamo de andà più bassi possibile a costo anche de rompe qualche dente. Il dente se rimette. [...] La ranghinatura. È un altro attrezzo che s'attacca o dietro sempre la BCS a traino, o dietro al trattore e fa dei vandi de lenticchie. Praticamente accosta le lenticchie, stringe le lenticchie una con l'altra. Ammucchia le lenticchie e dà la possibilità alla trebbia de passa' e de non lasciale lì. Perché la trebbia c'ha un raccogliitore a sua volta e non è che può andà troppo bassa, perché se je entra un sasso grosso rischia de fa' i danni seri. Allora dobbiamo cercà di alzà noi alla trebbia e un modo pe' alzallo è proprio 'sto ranghinatore. Perché lui non va proprio a toccare per terra, rimane 5 centimetri dal terreno, passa col pick up della trebbia e 'sto pick up manda tutto dentro la trebbia.»

Tutte le operazioni di falciatura e ranghinatura vengono effettuate preferibilmente di notte; solo la trebbiatura viene effettuata con il caldo:

[RG] «Possibilmente è meglio falle de notte tutte queste operazioni, perché poi verso le 9.30-10, alle dieci de mattina devi lascia' perde, non poi più toccà gnente perché cade tutto. Diciamo la notte scende la guazza e s'attaccano i baccelli, i baccelli se richiudono pure se so' secchi e ne cascano de meno de lenticchie. [...] La trebbiatura va fatta invece quando ha scaldato bene, perché se il baccello rimane chiuso poi non esce la lenticchia".[...] la trebbiatura la devi fa' col caldo.»

La lenticchia di Rascino non viene né concimata né trattata e dopo la semina viene lasciata crescere senza alcun intervento, confidando solo nel clima favorevole:

[PB] «Siccome questa è una lenticchia che viene coltivata, chiamiamola, anche se non c'è riconoscimento, però è un prodotto biologico a tutti gli effetti. Noi la seminiamo e poi ci ritorniamo quando la dobbiamo raccogliere, quindi non viene diserbata [...] Poi lasciamo lì in attesa che il Padre Eterno faccia una bella stagione, acqua per i primi di giugno, la prima decade di giugno, poi sole... Per esempio quello che è successo quest'anno, perché il raccolto è scarso? Perché praticamente la lenticchia mette i fiori di luglio, ha fatto quel solleone di luglio pazzesco, ha bruciato quei fiorellini per cui i baccelli non hanno legato tutti, ha legato solo quelli che stavano sotto nell'ombra, sotto proprio alle piante di lenticchie. La parte sopra non c'era niente ed è venuto un prodotto piccolo piccolo piccolo. Mentre l'anno scorso è stato un buon raccolto. Ci stanno degli anni che il raccolto è... favoloso.»

## 10. Tecniche di cura

La lenticchia di Rascino è un prodotto assolutamente naturale, in quanto né i terreni né la pianta vengono trattati durante le fasi di coltivazione e di crescita. I terreni non sono irrigui, quindi anche l'irrigazione si basa sulle piogge naturali. La pianta non è soggetta a particolari malattie; il problema principale è invece rappresentato dalle infestanti, quali il #papavero#, la



■ La lavorazione manuale. Altopiano di Rascino. Anni '50. Lavorazione del grano (fonte Adriani/Internet)



■ La lavorazione manuale. Pulitura con il "capischieru" (fonte S. Adriani)



■ Gli oggetti tradizionali. Il "corvellu" per la pulitura della lenticchia (propr. Adriani, settembre 2016. Foto A. Broccolini)





■ Gli oggetti tradizionali. Il "capischieru" per pulire le lenticchie ( propr. Adriani, agosto 2016, foto A. Broccolini)

#veccia# e le #rapacciole#. Tuttavia tali infestanti oggi non vengono sradicate dal terreno prima della raccolta, come in passato, ma vengono lasciate crescere insieme alle lenticchie, elemento questo che a giudizio locale è una chiara dimostrazione della "bontà" e della "naturalità" della coltivazione. All'epoca della fioritura, infatti, è spesso difficile individuare la lenticchia nel terreno perché il terreno è ricoperto di piante e di fiori di diverso tipo:

[SA] «Al di là del nostro campanilismo, il discorso della bontà è un discorso soggettivo, perché i prodotti buoni sono dappertutto. Il discorso secondo me è della qualità; cioè della tipicità e della qualità. Le nostre, io non andrei sul fatto della bontà, le nostre sono sane; questo noi lo possiamo garantire. Le nostre non sono neanche biologiche; le nostre sono naturali, cioè non c'è nessun apporto di chimica di sintesi, nessuno. Si seminano e si raccolgono, con tutte le infestanti. Se uno va sul campo quando sono mature, dice: ma qua le lenticchie do' stanno? Sono di più le infestanti che le lenticchie. Quello però è un punto de forza. Noi dobbiamo puntare sulla qualità, non sulla bontà»

[RG] «Le infestanti sono le margherite, e le rapacciole; non so come se chiamano, noi le chiamiamo le rapacciole. Qualcuno se li mangia pure, le foglie dicono che so come le rape selvatiche. So' queste qua le infestanti. [Le rapacciole] è un seme talmente piccolo, che..., è 'na punta d'ago. Pure la veccia è infestante; è come la lenticchia, solo che è squadrata.»

In passato, quando le fasi della coltivazioni e venivano eseguite tutte e mano o con uso di forza animale, prima della raccolta veniva a volte effettuata una pulizia a mano del terreno

dalle infestanti, tipo sarchiatura. Quando ciò non era possibile perché il terreno era troppo esteso, la pulizia dalle infestanti veniva effettuata al momento della raccolta #carpitura#. La #carpitura# era infatti un momento molto delicato in quanto con abilità e perizia bisognava #carpire# (strappare) le piante di lenticchia stando attenti a non far cadere il seme dai baccelli, ma anche a non cogliere le infestanti che rimanevano sul terreno:

[RDG] «La pianta veniva seminata e restava ccosi, quello che cresceva cresceva, come è tuttora. Quando che veniva carpita, carpivano solo la lenticchia; le erbaccia che c'era, la veccia o le altre cose restavano lì, non è che le carpivano. All'aia veniva portata pulita, perché più la portavi pulita e meno fatica era pe' pulilla dopo. Perché adesso la trebbiano ccosi, poi la portano coi macchinari e la puliscono.» [SA] «Però oggi c'è uno scarto almeno del 30 40 per cento perché ci stanno tutti i semi delle infestanti.» [RDG] «Ma anche oggi quando esce dal macchinario de robbaccia ce ne sta tanta. Invece allora era pulita. Quando che dall'aia la mettevano nei sacchi, era pulita, la pigliavi e la mettevi nella pigna a cuoce. [A pulirla prima] Non gliela facevano perché non c'avevano neanche tempo. Allora era gente che quando che avevano seminato, come adesso, potevano pensare a tutto il resto perché avevano le bestie, dovevano pensare al fieno. Ce stava qualcuno che pure la puliva. Raramente. Veniva pulita quando veniva raccolta, quando veniva carpita. Le piante infestati restavano lì sul terreno, non è che le carpivano. Poi ce poteva pure stare qualcuno, ma raramente, che l'annava a monnà. [...] Gli infestanti, le erbe più che uscivano, erano la veccia, i papaveri, le rapacciole. Malattie della pianta no. Malattie che possono determinare la raccolta scarsa o abbondante sta tutta nel (guarda in alto) Padre Eterno. Perché se è secca... nun cresce.»

Mentre alcuni produttori parlano della presenza delle infestanti in termini positivi, perché è una presenza che dimostra la naturalità del prodotto (vedi l'immagine del campo pieno di fiori colorati), altri non condividono la retorica del prodotto organico, ma sostengono che le infestanti rappresentino un problema:

[PB] «Il peggiore infestante sono le margherite bianche. Ecco quelle le soffocano. Poi i papaveri. Poi ci stanno dei fiori violacei, poi ci stanno tipo margherite quelle gialle. Insomma è tutto un coso di colori. [...] E incide tanto perché i semi che se scartano diciamo che è il 30%. Poi c'è la veccia pure. La veccia è come se fosse una pianta rampicante che va in mezzo [fa il gesto] al terreno, s'allunga. È bassa bassa. Il seme della veccia è nero e tondo.»

In passato, quando le fasi della coltivazioni venivano eseguite tutte a mano o con uso di forza animale, prima della raccolta veniva a volte effettuata una pulizia a mano del terreno dalle infestanti, tipo sarchiatura, possibile anche perché i campi erano piccoli, ad uso di fabbisogno familiare:

[PB] «Gli antichi che facevano? Gli antichi, siccome che il campicello era piccolo, se mettevano lì e levavano l'erba che non era lenticchia praticamente.»

[RG ] «Una volta, ecco, andavano a carpire le erbacce da in mezzo al campo, se c'anda-



vano. Mo' logicamente i terreni sono talmente tanti che lo puoi fa' su un pezzo, ma tutto non lo puoi fa'.»

Le infestanti non solo determinano una minore resa produttiva dei terreni, ma comportano anche un problema nella pulitura delle lenticchie. Ciò vale soprattutto per la “veccia”, perché è una pianta che ha la stessa dimensione della lenticchia di Rascino e i macchinari di Colfiorito non la riconoscono come infestante. Oltre a ciò c'è anche il problema del lettore ottico del macchinario di Colfiorito, che è tarato su una tipologia di lenticchia chiara e rischia quindi di individuare come “infestante” anche la lenticchia di Rascino che è piccola e scura come la veccia:

[RG] «Qualcuna ce rimane sempre dentro, perché è proprio grande come la lenticchia e la macchina non je la fa a pulì, cioè la riconosce come lenticchia”. Poi loro c'hanno un macchinario per le loro, se chiama “l'ottica”. Però le loro sono chiare, quelle di Colfiorito parlo, sono lenticchie chiare, quindi riconosce la veccia che è scura dalla lenticchia chiara e manda via la veccia. Però le nostre sono lo stesso colore, quindi se dovesse accendere l'ottica manderebbe via tutto. Allora l'ottica la devono spegne quando andiamo. E dunque qualche cosa ci rimane sempre».

## 11. Produzione

La lenticchia di Rascino non ha una resa a ettaro pari alle varietà commerciali, come la Eston canadese o la varietà turca, ma inferiore. Se la stagione è buona (e ciò dipende dalle piogge, dal gelo e dalla siccità) può rendere dai 7 ai 10 quintali per ettaro, a fronte di una semina di un quintale di seme per ettaro. Tuttavia, alcuni testimoni ritengono si tratti comunque di una produzione molto redditizia perché il prezzo di vendita (ca. 9 euro al chilo) è molto conveniente. Ciò è dovuto anche al fatto che i produttori vendono il loro prodotto direttamente, spesso senza intermediari e quindi possono avere un margine di guadagno maggiore:

[PB] «Adesso le lenticchie danno un buon reddito perché il seme, un quintale di seme può dare 10-12 quintali di lenticchie e al prezzo attuale è un bel reddito perché le spese di aratura e di raccolta e di pulitura non sono così eccessive, perché praticamente viene sulle 800-900 euro a quintale, alla fine. Quindi è un buon reddito. E tanti, anche se c'hanno un lavoro si piantano il suo campicello, chiamamolo orto e ....arrotondano bene.»

La meccanizzazione della produzione viene indicata da alcuni produttori come una causa della perdita del seme e della resa scarsa della lenticchia. Secondo alcuni, infatti, in passato, la produzione della lenticchia per ettaro era molto maggiore. A fronte degli attuali 8 quintali per ettaro, in passato la resa era di circa 20 quintali per ettaro. Ciò era dovuto alla manualità della raccolta, che impediva una eccessiva perdita di prodotto sul terreno. Oggi non è più possibile eseguire manualmente queste fasi perché i campi sono troppo estesi, ma per evitare o ridurre questo problema alcuni produttori cercano di adattare i mezzi meccanici alla natura dei terreni e della coltivazione:

[RG] «In passato, 'sti anziani raccontano che facevano dalle 20-25 quintali per ettaro. [...] Perché loro raccoglievano tutto a mano, tutte le fasi che noi facciamo meccanizzate loro le facevano a mano [...] In passato mettevano una coppa; un coppa che so' 2500 metri de terra. [...] [Oggi] Per fare tutto il ciclo ci vuole un aratro, un morgano, un erpice e una seminatrice. Si semina, poi ci vuole una falciatrice e la trebbia. La falciatrice e il ranghinatore, perché poi bisogna pure restringere un po'. Qua qualcuno ancora lo fa a mano, perché lì c'è lo spreco vero. Sul ranghinatore c'è lo spreco vero della lenticchia. Perché quando noi le falciamo sono belle secche. Già con la falciatrice si apre il baccello e cascano, tu immagina col ranghinatore a girello, che gira, gira forte, così c'è lo spreco. Però poi è impensabile per me, che io metto pure 5 ettari de lenticchie, è impensabile falle a mano, me serve qualcosa.... Per esempio per quanto riguarda la falciatura. Siccome noi c'abbiamo 'sti trattori grandi, che poi alla fine non so' neanche tanto grandi, 80-90 cavalli, pure qualche 100 cavalli c'abbiamo, allora c'hanno le ruote larghe. Co' 'ste ruote tu rischieresti de passà sopra a tante lenticchie. Tu immagina fai una passata, pesti le lenticchie da qua a 100 metri, immagina quante ne hai sprecate. Allora abbiamo cercato de adattà; abbiamo comprato delle ruote da orto, praticamente sono ccosì larghe e ne pisti de meno. E abbiamo fatto una modifica alla falcia; praticamente la falcia c'ha una (gesto) bandiera de lato ccosì alla fine della falcia, che serve a stinge il fieno. Noi l'abbiamo messa un'altra de qua. Praticamente tu quando passi (gesto) la falcia taglia e stringe leggermente le lenticchie e dunque tu quando ti rigiri non pisti le lenticchie; pisti solo la prima passata. Usiamo questo metodo qua.»

Nonostante questi limiti la produzione della lenticchia di Rascino è molto redditizia:

[RG] «Sì, è redditizio perché il lavoro è pochissimo, non è che c'è un lavoro grosso da fare. Una volta che hai arato e hai fatto tutte le fasi dell'aratura, la semina tutto quanto, poi bisogna raccogliere e la lenticchia noi ce la vendiamo a 9 euro al chilo; insomma è più che redditizio. [...] So' vendute benissimo».

## 12. Distribuzione commerciale

Storicamente nell'area dell'altopiano di Rascino quasi tutte le famiglie avevano terreni in montagna che usavano per coltivare le lenticchie, insieme al pascolo delle pecore sui terreni adibiti ad uso civico di pascolo. Si trattava tuttavia di una produzione familiare, di sussistenza. Negli ultimi anni sono nate diverse aziende, circa 30, che tentano di commercializzare il prodotto per vie individuali e senza intermediari (amici, ristoranti, negozi dell'area ecc.). Tuttavia, fino ad oggi, la lenticchia di Rascino non è ancora stata inserita in una distribuzione commerciale vera e propria, ma rimane un prodotto fortemente locale. I tentativi di distribuzione commerciale sono stati fatti dai singoli produttori, che l'hanno portata di persona nei paesi vicino Fiamignano, fino a Rieti. Per questo essa si presenta come un prodotto fortemente di nicchia; una caratteristica che è confermata anche dal prezzo superiore alle varietà commerciali (circa 9 euro al chilo). L'istituzione nel 2014 dell'Associazione dei Produttori della Lenticchia di Ra-

scino e del Presidio Slow Food e nel 2015 della Cooperativa dedicata ha portato all'avvio di una politica di valorizzazione del prodotto sia sul piano commerciale che simbolico/culturale. Attualmente i produttori (e l'associazione) non dispongono di macchine per la pulitura della lenticchia, che viene infatti portata ogni anno a Castelluccio di Norcia. Da quest'anno l'Associazione dei produttori ha acquistato una macchina per l'insacchettamento, in modo che questa fase sia svolta in modo collettivo per tutti i produttori:

[PB] «Il problema adesso è la commercializzazione, è trovare degli sbocchi praticamente per poterla commercializzare, perché se non muore qui Roma, Rieti, Avezzano, L'Aquila, ma è un circuito chiuso. [...] Abbiamo partecipato a delle trasmissioni televisive dove abbiamo avuto dei riconoscimenti come Uno Mattina. [...] Adesso si spera degli sbocchi commerciali, che ci sono...bisogna cercarli. [...] Io ho, praticamente c'ho dei commercianti che c'hanno prodotti di nicchia, che non gli interessa nemmeno se io gliela metto 8 o 9 euro. Tanto loro la rivendono 14, 15, 16 euro. Maggiormente c'ho due o tre negozi a Roma, uno a Rieti e poi ecco, la gente che frequenta il mio agriturismo ne compra tanta. [...] Però bisogna trovare dei canali.»

[RG] «La distribuzione della lenticchia, noi la vendiamo sia in sacchi da 25 chili che in sacchetti da mezzo chilo. E la vendiamo nei ristoranti, negli alimentari, macellerie e la vendiamo anche al pubblico. Poi di tanto in tanto, quando ce stanno queste fiere andiamo anche per fiere, per falla conosce un po' de più. Diciamo, non è che vai alle fiere qua attorno perché la conoscono tutti, anche perché ce l'hanno tutti la lenticchia qua attorno, perché magari la mette il nonno e gliene da un chilo al nipote, la mette lo zio; quindi qui la conoscono tutti. [...] Noi per esempio quest'anno abbiamo fatto due manifestazioni a Roma per cercare de fa' conosce un po' questo prodotto. [...] Io la vendo ai negozi principalmente; poi ci stanno anche dei rappresentanti, che me vengono anche loro per fare i regali di Natale, se ne prendono uno o due quintali per uno ci fanno tutti questi regali di Natale. [...] A Roma, io non è che so' pratico. Io porto la lenticchia a un paio di negozietti a Centocelle verso via Frigento. E ce stanno lì un paio de negozi che le prendono da me. Quindi contatti personali.»

La nascita dell'associazione e della cooperativa dovrebbe permettere di superare la frammentazione nella distribuzione e l'individualismo dei produttori, portando anche ad una politica comune del prezzo, nonostante alcune resistenze. Ma l'associazione ha innescato anche un controllo reciproco tra produttori:

[RG] «L'associazione, sono un paio d'anni che nasce questa associazione, siamo 17 soci attualmente. È partita così, quasi per gioco, parlando con il presidente, con il vicepresidente, dice: "sarebbe il caso di fare un qualcosa per questi prodotti". Perché qui non è che c'è; c'era chi cercava di valorizzare la lenticchia di Rascino e chi magari c'aveva paura che gli rimaneva e la svendeva. E allora abbiamo cercato de mette tutti un po' allo stesso prezzo. E quasi per gioco è nata questa associazione che ci impone il prezzo della lenticchia de Rascino. [...] Lavora sul controllo; facciamo degli autocontrolli, nel senso che, quelli dell'associazione, se io sto a seminare le lenticchie, viene un altro dell'associazione,

e vede quale lenticchia io sto effettivamente a seminà e quante ne sto a seminà. Poi [...] dobbiamo dichiarare all'associazione quanta ne seminiamo e quanta ne raccogliamo, proprio pe' evità il problema che te dicevo prima che qualche furbo magari va a comprare le lenticchie da qualche parte a 1 euro e magari le rivende come quelle de Rascino a 9-10 euro. Allora pe' evità 'sto problema l'associazione sa più o meno quante lenticchie c'ha ognun produttore. [...] Quindi c'è un controllo reciproco. Stiamo cercando con la cooperativa de fare anche questo [...] nel senso che la cooperativa dovrebbe ritirare tutte le lenticchie e poi ci pensa lei, anche se noi invece che a 9 euro gliele diamo a 7, sarebbe ottimo se ritirasse tutto la cooperativa.»

Il maggiore problema che l'intervistato individua nell'attuale produzione della lenticchia sul piano commerciale è la presenza di produttori estranei alla mentalità cooperativa che ha dato origine all'associazione e alla cooperativa, i quali non sostengono le politiche economiche del gruppo di produttori provocando un abbassamento dei prezzi e facendo concorrenza sleale:

[RG] «I punti deboli è che praticamente qualcuno c'ha paura che je rimangono le lenticchie dentro la cantina e allora le svende. Perché non tutti gli agricoltori stanno dentro la cooperativa, c'è qualcuno che non è voluto entrà, è rimasto fuori e quello le continua a svende. Ma è un problema più suo che nostro, perché c'è qualcuno qui che le vende pure a 5 euro, vojo di'. Io me sto a guadagnà 400 euro in più a quintale e lui ci va a rimette. L'unica cosa che magari lui quando arriva novembre già ha finito le lenticchie perché le mette talmente a poco che già l'ha finite. E io le comincio a vende da novembre in poi, che poi finiscono pure le mie. Noi come cooperativa stiamo puntando a quello; stiamo puntando proprio ad un aumento del prezzo.»

### 13. Scambio o regalo

In passato e fino agli anni '80, la lenticchia a Rascino non era oggetto di produzione, ma veniva prodotta solo per uso familiare da chi aveva terreni, o li lavorava a mezzadria. Pertanto, non essendo un prodotto commerciale, era un bene inserito in un circuito di regali o di scambio non di tipo materiale, ma immateriale. Veniva cioè regalata dai contadini ai notabili del paese per ottenere favori o benevolenza:

[RDG] «E si veniva regalata. Questi alla raccolta lasciavano quello che dovevano seminare e poi la consumavano in famiglia e qualcosa regalavano, a un amico, a un parente, al prete, allu medico, alli carabinieri, ai forestali. Insomma alle autorità del paese, sempre a qualcuno veniva dato qualcosa.»

[PB] «E veniva usata anche in questa cosa, che quello che aveva bisogno di un favore, o al Comune o ai Carabinieri, o dalla Forestale o dal prete, o dal medico o dal farmacista doveva portà quel chilo di lenticchie, di fagioli, o di ceci, accompagnato da 10-20 uova..fresche.»

In realtà, visto che ancora oggi molti abitanti di Fiamignano possiedono terreni per uso fami-

liare che spesso fanno arare ad altri con il sistema della restituzione del seminato, molte famiglie possiedono quantità di lenticchie che potenzialmente possono essere oggetto anche di regalo/scambio, oltre che destinate esclusivamente ad un uso alimentare.

### Scambio di lavoro nella produzione della lenticchia

In passato, quando la produzione era totalmente manuale, rispetto al grano che venendo seminato in grandi quantità richiedeva una manodopera esterna nella mietitura (ma non per la trebbiatura che veniva eseguita in famiglia, o tra parenti), la produzione della lenticchia non richiedeva l'impiego di manodopera a pagamento esterna, ma veniva eseguita in famiglia, con forzalavoro di parenti o amici.

[RDG] «C'erano scambi di lavoro, si univano al lavoro, si aggregavano.» [SA] «Allora facciamo il grano tuo e poi facciamo quello mio; facciamo l'aratura tua e poi facciamo l'aratura mia.»

[RDG] «La fatica più grande era quando se doveva tritare il grano, perché il grano era tanto; "la Trita" si chiama. Venivano messi quattro covoni di grano (mima), comunemente da noi se dicono i "manocchi", al centro e poi cominciavano a mette tutti quanti intorno, dritti, finché facevano un cerchio, ma de 40 metri di diametro.» [SA] «Dipende da quante bestie avevi a disposizione.»

[RDG] «E poi si facevano salire le vacche sopra, a girà; legate tre quattro, cinque e giravano. Quella che era più buona, diciamo più mansa era quella che tenevi al guinzaglio, vicino all'uomo che la teneva e tutte l'altre giravano intorno intorno. Finché lo squagliavano 'sto grano. Poi la fatica era "a rompe la trita" se diceva. Quando che dovevi sciogliere tutti i covoni, levare il grano che era calato sotto e allora la polvere era quella che te si mangiava. non trovavi uno che non portava il fazzoletto legato per respirare (mima) meno possibile, però lì la fatica sotto al sole; ad agosto il sole in montagna picchia. E poi se faceva o co' le cavalle o co' le mule che camminavano più forte per troncane la paglia. Era una fatica, però era pure un'occasione pe' stare tutti insieme e fare festa. Si faticava, però s'era tutti contenti. Co' la famiglia, con gli amici, coi parenti che te venivano a da' 'na mano.»

[SA] «Se necessario. Perché se uno aveva piccole quantità e aveva le bestie sue faceva da solo. Se uno aveva un raccolto abbondante, che magari aveva bisogno di altri animali, altre bestie, insomma, non c'è 'na regola, a seconda delle necessità.»

[RDG] «La lenticchia no, era 'na quantità. De grano, chi ne seminava poco ne seminava 3-4 quintali.» [SA] «Quindi ne raccoglieva 35-40 [quintali]. Se c'era aiuto c'era nella raccolta, perché è faticoso, lungo, allora si veniva, ma roba di parenti, amici e poi magari si ricompensavano con un sacchettino de lenticchie, non è che se pagassero. Nella raccolta un po' d'aiuto serviva, anche nelle piccole quantità. Il momento critico era la carpitura, faticosa. Faticosa perché stavi sempre piegato o inginocchiato perché questa è la piantina (mima l'altezza). E poi l'erba doveva restare lì [...] Ma poi la lavorazione nell'aia era poca roba. Perché si seminava una coppa di lenticchie, ne potevi raccogliere un quintale, un quintale e mezzo. Un quintale di lenticchie sono due sacchetti, ma non troppo grandi perché sono pesanti.»

[PB] «C'era solidarietà qui, c'era molto aiuto, uno aiutava l'altro. E questa solidarietà contadina che adesso non c'è più. Si chiedeva l'aiuto dei parenti, l'aiuto del compare, l'aiuto dell'amico.»

### Scambio di oggetti e di lavoro nella produzione della lenticchia

Anche se non esistono più quelle dense relazioni parentali e amicali sulle quali si basava la produzione manuale della lenticchia e del grano, con scambi regolari di manodopera, oggi tra diversi produttori vige l'uso di prestarsi gli attrezzi, che non tutti possono permettersi per via della esiguità della loro produzione:

[PB] «[Le macchine] più che altro vengono scambiate. Magari quello che c'ha il trattore non c'ha tutti gli attrezzi. Dice: "vabbé io te vengo a arare e tu mi erpici oppure mi semini", hai capito? Ci sta questo interscambio. [...] C'è un po' di solidarietà, non tanta. Come 'na volta no. Prima bastava che passavi sotto la casa del compare: 'compà, domani mattina me devi venì a aiutà'. [...] Per esempio la trebbiatura, noi facciamo le nostre chiaramente. Le mietitrebbie vengono da fuori. Addirittura viene uno da Roccasecca provincia di Frosinone. co' la trebbia. Poi c'è uno di Rieti lo stesso che viene su. Ecco questa è una delle maggiori spese per chi non c'ha la mietitrebbia perché se pigliano 30-40 euro al quintale, sporche così. Un quintale di raccolto...»

La base amicale che caratterizza le relazioni tra molti produttori produce forme di cooperazione che non si esprimono solo nella costituzione della recente associazione e cooperativa, ma anche in pratiche di lavoro comune di tipo informale. Alcuni testimoni sottolineano infatti con forza la reciprocità e la solidarietà che caratterizza le relazioni tra alcuni produttori, rovesciando l'immagine espressa da alcuni anziani che raccontano di un passato solidale e cooperativo opposto ad un presente individualista ed egoistico:

[RG] «Siamo molto uniti tra noi agricoltori, allevatori, siamo tutti amici. Poi qui è un piccolo centro ci conosciamo tutti. Allora non è che io compro, per dire, aratro, falciatrice e compro tutto io. Magari compro l'aratro io, tu prendi un altro attrezzo, tu prendi un altro attrezzo, poi ce li scambiamo tra noi, proprio pe' evità de spende tutti 'sti soldi. Anche perché quando vai a mette mano al portafoglio lì se parla de 3-4000 a attrezzo. Dunque prendiamo un attrezzo per uno e poi ce li giriamo tra di noi. [...] Noi ci aiutiamo. Almeno per quanto riguarda me, noi siamo 4-5 amici, ti parlo di questi 4-5 che siamo proprio più uniti degli altri. [...] E niente, pe' ditte, io c'ho un bell'aratro..e io sto usando 'st'aratro, serve una mano a un amico, vado lì a da una mano a lui, lui magari riviene a damme 'na mano a me dopo. Poi magari, che ne so, serve il mio aratro, se l'attacca, poi a me me serve il morgano e vado a prende il morgano suo. [...] Io c'ho un aratro e un erpice. [...] Noi per esempio quest'anno, anche l'anno scorso, siamo tre persone, siamo due ragazzi e un altro signore, che stiamo a cercà proprio de fa' una cosa assieme, nel senso che abbiamo arati quest'anno intorno ai 40 ettari de terra, tutti e tre e i raccolti ce li dividiamo per tre. Abbiamo cercato de fa' questa cosa. [...], terreni magari se io ce l'avevo discretamente più buoni, pure per non da' fastidio agli allevatori, dunque abbiamo cercato anche di rispettare un po' le veci; dunque se io c'ho un terreno "a vece", un ettaro in più "a vece" e lui ce l'ha un ettaro in meno, non è cha siamo stati a vedé i terreni de chi erano. [...] Qui ci diamo tutte le forme di aiuti. Qua noi siamo 1000 abitanti in tutto il comune di Fiamignano, divisi per 36 frazioni; dunque siamo proprio 4 gatti per paese, dunque d'immagini lei, siamo

più che fratelli (ride). [...] Per quanto riguarda l'esperienza mia, io telefono a 'n'amico e lui corre; lascia de fa' il suo e viene da me.»

## 14. Consumo

La lenticchia era ed è tuttora un alimento quotidiano, legato ad un'alimentazione povera; era infatti denominata la "carne dei poveri" (Adriani 2015:35).

[RDG] «Come minimo [si mangiava] una volta alla settimana le facevano, o con le patate o con la pasta, le facevano pure in umido, ma era un pasto quotidiano, nel senso che se faceva tutte le settimane. [...] L'alimentazione, oltre che era più sana era più variata. Adesso, tutti i giorni pasta, tutti i giorni pasta, ma la pasta a quei tempi.» [SA] «Era poca. minestre, minestre, minestre. La pasta era giorno di festa. Minestre minestre perché l'orto favoriva le minestre.» [RDG] «Facevano pure la pasta, ma più de tutto facevano la pasta fatta in casa, perché tutte quante c'avevano le galline, allora le uova le donne c'avevano la farina propria e la facevano fatta in casa. Difficilmente la gente a quei tempi comprava qualcosa, perché nelle famiglie i contadini il grano lo rimettevano, rimettevano il vino, rimettevano le patate, i fagioli, granturco.»

Il consumo della lenticchia nell'area di Fiamignano/Rascino era legato al pasto quotidiano ed è ancora rimasto tale. L'unica occasione pubblica di consumo è legata alla Sagra della lenticchia che si svolge ogni anno nella seconda domenica di agosto e vede la partecipazione di quasi mille persone. Nel consumo viene preferita localmente una preparazione come minestra o in umido con le salsicce. Esiste ancora poi la pratica di un vecchio piatto detto la "regolatura", a base di pane, lenticchie e acqua di cottura:

[RG] «Noi la mangiamo tutto l'anno, qui a casa mia. Anche perché a me me piace molto cucinà, quindi faccio delle minestre...minestre, che poi è difficile pure chiamalle minestre perché sono talmente dense che alla fine. Ci metto, farro, sempre farro di produzione nostra, patate de produzione nostra, lenticchie, ce metto un po' de pancetta e alla fine è un piatto eccezionale, fai un primo e un secondo che è buonissimo. [...] Qua se usa molto in umido co' le salsicce. [...] Poi c'è la regolatura, qualcuno ancora la fa, fanno bolli 'ste lenticchie e poi se mette 'na fetta de pane dentro al piatto e coll'acqua de cottura e un po' de lenticchie s'ammolla 'sto pane. È 'na cosa semplicissima.»

## 15. Capitale sociale

La ripresa della produzione della lenticchia di Rascino si deve all'istituzione della prima Sagra nel 1972 ad opera della Pro Loco. Questa è la rappresentazione più diffusa localmente a Fiamignano e condivisa della relazione che la lenticchia intrattiene con l'universo sociale. Da allora la sagra è molto cresciuta in partecipazione esterna e da bene di sussistenza si è





■ Fiamignano e La Sagra della Lenticchia (agosto 2016). Foto A. Broccoli



■ Fiamignano e La Sagra della Lenticchia (agosto 2016). Foto A. Broccoli



trasformato in bene economico, con una ripresa della produzione e la nascita di produttori. Non sempre tuttavia i rapporti tra produttori e Pro Loco sono sereni:

[RDG.] «Tutto, tutto sto boom che ha avuto negli ultimi anni. E questo molti produttori lo devono alla Pro Loco, che gliel'abbiamo portato ad un certo livello e quando facciamo la sagra se degnassero di dire: "offriamo 10 chili de lenticchie per fare la sagra».

Un altro aspetto relativo alla valenza sociale della lenticchia si può vedere nel processo di valorizzazione della montagna che la lenticchia ha attivato; fino agli anni '70 luogo abbandonato, con i vecchi casali in rovina e oggi luogo vivo, ripopolato, con alcune attività turistiche e naturalistiche, dove nonostante le trasformazioni, è stato riannodato il filo tra le attività tradizionali e il territorio. In particolare l'informatore individua un nesso tra la ripresa della lenticchia e il restauro delle vecchie "casette" sulla montagna, luogo di ricovero delle greggi e dei pastori, un tempo abbandonate e oggi invece restaurate:

[SA] «La montagna era stata abbandonata; a cavallo tra il '60 e il '70 era proprio abbandonata e queste casette, molte erano state abbandonate, la nostra era andata in malora, era crollato il tetto. Ma chi c'avrebbe mai speso una lira su un casaleto del genere? Soprattutto chi non aveva i figli. Poi piano piano le lenticchie hanno dato una bella spinta a questa cosa, è ripresa questa passione. La storia delle casette è una storia bellissima. Erano dei ricoveri in muratura, di una tipologia particolare; in genere una stanza, raramente più di una stanza. Sopra l'alloggio dei pastori, sotto la stalla per gli animali e intorno un recinto in muratura antilupo. Muro alto più di due metri con delle coronature in pietra sopra sporgenti sui due lati, antiscavalamento, perché lì col lupo hanno avuto sempre a che fare. Poi recentemente c'è stato un finanziamento a fondo perduto per il recupero e ne sono stati recuperati una quarantina buoni, per non andare tutti in malora. E sono stati ricostruiti. Era il ricovero delle greggi de notte. Ed è tipico proprio di questa zona.»

## 16. Antropomorfizzazione e usi linguistici

Essendo nella zona un prodotto di uso quotidiano legato ad una cultura pastorale e contadina, la lenticchia, nelle sue caratteristiche peculiari e nelle sue fasi di coltivazione, è entrata nel linguaggio popolare e nella memoria del territorio, dando luogo a numerosi proverbi, indovinelli e modi di dire popolari, a sfondo sociale, satirico, erotico e ludico. Questa produzione orale di poesia e di letteratura popolare molto ricca, che documenta bene molti dei saperi popolari del passato relativi alla lenticchia, è stata documentata nell'arco di circa 30 anni di attività da Settimio Adriani, che li ha riportati nella sua recente pubblicazione dedicata alla lenticchia di Rascino (Adriani, 2015).

Di seguito alcuni esempi, che meriterebbero in altra sede di essere commentati:

### Proverbi

- *Fra cici faciòli e lenticchie i meglio legumi so' le sargicce*

- *Finché Re ciancica carne, brignte non s'apaga de lenticchie*
- *E' lenticchie: lénte alla terra e caréche alla pigna*

### Filastrocche

- *E' lenticchie de Rascinu / te ne fà nu buccu pinu / se lu manni a sòr Colonna / piglia 'n culu te ci manna / se le offri a Barberini / preferisci li quatrini / se alla porta bussi 'è Sciarra/non ci paghi la caparra / Senti a me compà cafò / te la 'mparo la leziò / lassa perde la lenticchia/ota i porci pe' la macchia.*
- *Se col gel voi far la pacchia / lo san tutti, è cosa vecchia / di Rascino la lenticchia / co' u sole che sconocchia/sistemar devi in gran mùcchia / Ma sta attentu alle ruelle/se no' scappan le ferelle.*

### Quartine

- *Maria 'ncuccata le lenticchie carpe / vedo 'e leàcce e me parte 'u core / 'ntornu li ronzo come fussi serpe / se potesse 'a picciu, fecerria 'e lure.*
- *E lenticchie nostre le orrianu tutti / lénte alla terra e careche alla pigna / Se non ne va più chi somenta e carpe/'e lenticchie nostre le troanu 'n fregna.*

### Stornelli

- *La donna quando carpe la lenticchia/i pili 'ella patonza 'n terra tocca.*

### Poesie

- *Ni, i vecchi non so' fessi / se gli andùni 'a terra ha 'nfussi / tu è inutile 'lle lissi / è come se cosissi gli ossi / più rebullu e più so' sassi / Non ci crii ma è la lenticchia / che tra le canasse scrocchia.*

### Ottava Rima

- *Quando de recòglie è l'ora / fà i manocchi e le ruelle / porta i primi svertu all'ara / e quell'atre alle soelle / Giustu è che te salle l'ira / se po' se ci fau 'e ferelle / non so' mai le cose certe / pur se fai a regola d'arte.*

### Indovinelli

- *Quello 'ssé soménta a spagliu / e se remette passa' lugliu / 'mpo 'e battutu e gnente ogliu / pe lu nonno e pe lu figliu / sénti un po', tu che si svegliu / se recala da Rascinu / che po' esse, tu ch'è finu?*
- *Vidi 'mpo se tu sa' illa: / biancu fiore e non se crulla / saccu curmu non se 'ncolla / messa all'acqua non vè' 'a galla / ben reposta non ferella / No' è de mo', è cosa vecchia / e se chiama la...?*

## 17. Immaginando un futuro da sviluppare...

### 17.1 La patrimonializzazione della lenticchia e la nascita di una comunità di produttori: certificazione e autocertificazione

La lenticchia di Rascino in passato non era prodotta per scopi commerciali. Contrariamente a quanto è accaduto ad altre varietà di lenticchia del Lazio come ad Onano (VT), dove già in epoca antica e fino al secondo dopoguerra, la lenticchia era prodotta a scopi commerciali, con il raggiungimento anche di un certo grado di notorietà, nell'altipiano di Rascino fino agli anni 70/80 del Novecento la lenticchia viene prodotta solo per uso familiare, con la coltivazione di piccoli appezzamenti di terreno, tanto che alle soglie degli anni '70 i terreni risultano quasi tutti abbandonati e la lenticchia è pressoché scomparsa, conservata solo da alcuni anziani. Si deve alla Pro Loco di Fiamignano l'avvio nel 1972 di un primo processo di patrimonializzazione attraverso l'istituzione della prima Sagra della Lenticchia – quando il seme autoctono era quasi del tutto scomparso – che ha iniziato ad avviare un processo virtuoso di valorizzazione e di ripresa della coltivazione. Nel corso degli anni la lenticchia di Rascino ha avuto un incremento nella produzione con la nascita di veri e propri produttori che hanno investito in attrezzature agricole e comprato e preso in affitto (o con la pratica informale della restituzione del seminato) terreni abbandonati. A questa prima fase di patrimonializzazione sul piano commerciale e culturale ha fatto seguito negli ultimi anni una seconda fase di patrimonializzazione più incisiva sul piano simbolico/culturale e commerciale, che ha proceduto attraverso alcuni step, quali: un tentativo fallito negli anni '90 di costituzione di un consorzio, l'iscrizione nel 2010 della lenticchia nel registro ARSIAL, la realizzazione nel 2011 della Carta dei Suoli (2011); la costituzione del presidio Slow Food nel 2014, la costituzione nel 2014 dell'Associazione produttori e la nascita nel 2015 della cooperativa. Oggi i 20 produttori dell'associazione e della cooperativa sono tutti piuttosto giovani, con un'età compresa tra i 35 ed i 44 anni. Si tratta di una produzione ancora in espansione, in quanto a fronte di una superficie coltivabile sull'altipiano di circa 300 ettari, la produzione reale di lenticchia si estende su una superficie dimezzata, sia a causa di terreni ancora abbandonati, ma anche a causa degli usi di pascolo e delle rotazioni. Questa comunità “di eredità” di piccoli produttori risulta proprietaria di un forte capitale sociale radicato in relazioni amicali e familiari antiche di lunga durata (vedi l'affitto informale con la restituzione del seminato o lo scambio degli attrezzi e della manodopera). Questo capitale sociale ha rappresentato il vero perno sul quale è stato possibile il processo di patrimonializzazione anche sul piano commerciale benché ciò non abbia portato a politiche commerciali unitarie. Il capitale economico pare invece ancora modesto e il capitale simbolico in forte espansione, a causa delle iniziative legate alla nascita dell'associazione dei produttori e al Presidio Slow Food. È comune percezione da parte dei produttori che la coltivazione della lenticchia offra notevoli possibilità di reddito a fronte di investimenti economici modesti e di un modesto impiego di lavoro. La “messa in valore” della lenticchia di Rascino è stato un processo attivato dal basso (la locale Pro Loco e la Sagra) sul quale si è innestato un processo dall'alto dato dal movimento “globale” di valorizzazione delle produzioni locali (vedi l'iscrizione ARSIAL/La Carta dei Suoli e il Presidio Slow Food) che a sua volta pare aver dato impulso ad un processo “glocale” di nuova valorizzazione dal basso che ha portato alla nascita di un'associazione e di una cooperativa, che si muovono in un'ottica di dialogo con lo

scenario azionale e internazionale più ampio (es. con la partecipazione ad Expo 2015, ecc...). Nell'analisi del fenomeno-lenticchia di Rascino bisognerà quindi ricostruire e riflettere sul ruolo esercitato dai diversi attori sociali coinvolti e sui diversi processi attivati. Innanzitutto bisognerà analizzare la presenza preesistente di un tessuto sociale rappresentato da vari soggetti collettivi come la Pro Loco, la Comunità Montana e la pratica tradizionale della "socceta" su base amicale e parentale (mutuata dal mondo pastorale). I processi attivati sono stati invece di certificazione esterna dalle valenze simboliche (Registro ARSIAL, Presidio Slow Food, Carta dei Suoli) e di autocertificazione interna (Associazione, Cooperativa) con una attivazione di pratiche forti sul piano simbolico come ad esempio la Sagra e forme di narrazione e di auto-narrazione (es. il testo di Adriani 2015).

### **17.2 Il ruolo dei saperi tradizionali nella produzione attuale e il rapporto tra le generazioni (contadini anziani e giovani produttori)**

I giovani produttori di lenticchia mostrano di conoscere sia il modo in cui la produzione della lenticchia si svolgeva nel passato quando era totalmente manuale e di sussistenza, che le caratteristiche della pianta, dell'ambiente geomorfologico e dei terreni. Ognuno di essi ha infatti in famiglia un parente (genitori, nonni, zii), o un amico che in passato produceva la lenticchia per uso familiare e molti di loro da piccoli hanno fatto esperienza e partecipato o assistito fin da tenera età alla lavorazione dei terreni. Essi, tuttavia, a differenza dei loro nonni o genitori, si muovono in un'ottica di produzione di tipo prevalentemente commerciale. È da capire quindi se essi vivono i saperi degli anziani solo come "valore aggiunto" sul piano simbolico (da spendere eventualmente nella promozione commerciale del prodotto), se li considerino per se stessi come dei "saperi d'affezione" con i quali stabilire un radicamento al territorio, o piuttosto se questi saperi/saper fare tornano utili anche nella produzione e nella risoluzione dei problemi che essi incontrano via via, a seconda delle varie tipologie di terreni e di condizioni climatiche che le stagioni e la varietà morfologica dell'ambiente pongono.

### **17.3 Meccanizzazione vs. manualità. Mutamenti, vantaggi e svantaggi nel passaggio dalla produzione manuale alla produzione meccanizzata.**

Un aspetto importante relativo ai saperi che andrà approfondito e che rappresenta uno dei maggiori elementi di interesse antropologico, insieme ai processi di patrimonializzazione, riguarda il delicato passaggio e rapporto tra la produzione manuale e la produzione meccanizzata. Il passaggio alla meccanizzazione ha infatti modificato molto sia la produzione in sé (approdata a quantità commerciali consistenti di diverse decine di quintali per azienda), che le relazioni di produzione, facendo slittare questa su un piano totalmente maschile/amicale e sottraendolo alla tradizionale divisione di genere del lavoro all'interno della famiglia contadina, come era in passato. Tutte le fasi della produzione sono eseguite infatti da macchine, che sono possedute, gestite, scambiate e guidate da uomini locali (fatta eccezione per i terzisti e la pulitura della lenticchia che è effettuata a Colfiorito), mentre in passato sia la zappettatura, la carpitura che la pulitura venivano eseguite dalle donne, tanto che si può ben dire che in passato la lenticchia era una produzione più femminile che maschile, rispetto ad esempio alla produzione del grano che comportava un lavoro soprattutto maschile.

Un punto cruciale riguarda la grande dispersione del prodotto sul terreno in seguito alla sfal-

ciatura meccanizzata e alla trebbiatura del prodotto. In passato, quando le estensioni di terreno erano esigue per ogni famiglia e la produzione di lenticchia doveva soddisfare le necessità familiari, la lenticchia veniva “carpita” delicatamente a mano dalle donne; così facendo si riusciva a contenere la caduta del seme sul terreno. Oggi, invece, l'uso di mezzi meccanici comporta una perdita di prodotto pari a circa il 30/40% (stima locale) e ciò viene notato dai produttori, i quali proprio perché conoscono le modalità tradizionali di raccolta/”carpitura” (e di zappatura e semina) riflettono continuamente su questa differenza tra passato e presente. Per questo motivo durante la fasi della lavorazione dei terreni, semina e raccolta (che sono svolte in forma collettiva, come si è avuto modo di osservare) e presumibilmente in altre occasioni, viene spesso discussa tra produttori, amici e semplici coltivatori, la possibilità di tornare ad una manualità per alcune fasi di produzione o per alcuni terreni dove è più difficile l'uso delle macchine.

Un altro aspetto cruciale della meccanizzazione è dato dalla natura dei terreni che sono molto scheletrici e pietrosi. Proprio per fare fronte a queste problematiche prima dell'epicatura e della semina viene eseguita una “spietatura” dei terreni per eliminare i massi più grandi che vengono ammassati ai lati dei terreni. Tale lavoro informale e improvvisato al momento, viene eseguito a mano (e con l'aiuto di diverse persone/amici che collaborano ) al fine di evitare che al momento dello sfalcio con la falciatrice (taglio delle piante di lenticchie) le lame possano rompersi incontrando i massi. Poiché la pianta delle lenticchie è molto bassa (i baccelli si trovano già ad una altezza di pochi centimetri da terra) è inoltre necessario abbassare le lame delle falciatrici che altrimenti rimanendo alte taglierebbero la pianta troppo alta lasciando attaccata alla pianta una notevole quantità di baccelli. Tale abbassamento aumenta tuttavia il rischio di rompere le lame per via dei sassi, motivo per cui alla fase della “spietatura” è dedicato molto lavoro “manuale” (e collettivo) prima della semina, che al contrario è totalmente meccanizzata e rapida.

Altro motivo di discussione tra i produttori è dato dalla giusta “taratura” della seminatrice perché secondo alcuni una seminatrice messa “a tre” (quantità di seme che fuoriesce dai bocchetti) rischia di spargere poco seme sul terreno, mentre è più giusta una taratura “a quattro”. Per altri, al contrario, una taratura “a quattro” rende eccessivamente fitta la lenticchia sul terreno con il rischio di limitare la nascita dei baccelli. In passato la lenticchia seminata a mano veniva lasciata “lenta sul terreno”, ma non è ancora chiaro per questi giovani produttori in che modo il “saper fare” della semina manuale si debba tradurre nel “fare” della macchina. Il buon esito di una semina, tuttavia, dipende anche dalle condizioni climatiche della stagione e dalla natura contestuale dei terreni; per questo motivo l'adattamento della macchina ha bisogno di essere continuamente verificato e reinterpretato sul terreno. Questo continuo adattamento della macchina alla natura dei terreni e alle condizioni morfologiche è un aspetto interessante che innesca un continuo processo interpretativo da parte dei soggetti, il quale contraddice l'idea che il passaggio alla meccanizzazione oltre ad aver cancellato i saperi tradizionali, abbia anche omologato le produzioni agricole ed i saperi ad esso connessi.

#### 17.4 Proprietà e rapporti di produzione

Altro aspetto che andrà approfondito è la forma delle proprietà rispetto al passato (quando sembra prevasse una forma di conduzione mezzadrile detta “alle cinque”) per comprendere

come si è arrivati all'attuale polverizzazione delle proprietà. Oggi la modalità prevalente è la proprietà dei terreni o l'affitto informale (con la restituzione del seminato), reso possibile dalla base amicale, mentre i rapporti di produzione poggiano su basi paritarie e solidali/familiari, che solo in minima parte hanno bisogno di forza lavoro dipendente retribuita, ma vedono piuttosto o amici/parenti scambiarsi aiuto e manodopera o l'intervento di terzisti autonomi. Le fasi della produzione poggiano infatti su momenti collettivi maschili (amicali/familiari), che vanno dalla pulitura dei terreni alla semina. Anche laddove infatti, lavorano dei terzisti (lavoratori autonomi con propri mezzi agricoli, come le seminatrici, ecc.), intorno a questi momenti si sviluppano lavori collaterali (pulizia dei terreni, merende collettive) svolti da un gruppo amicale di uomini legati ai produttori, anche "migrando" con i mezzi agricoli nella stessa giornata di terreno in terreno (di diversi proprietari) per svolgere insieme le fasi preliminari alla semina (spietatura, erpicatura, ecc.). Ciò è possibile perché le estensioni dei terreni sono comunque limitate e non superano i 5 ettari.

### 17.5 Retoriche del gene: purezza vs ibridazione

Altro elemento interessante da approfondire riguarda le retoriche e l'immaginario sulla tipicità della lenticchia di Rascino in relazione all'immaginario "genetico" introdotto dalle analisi genetiche. L'ipotesi di partenza da verificare è che mentre per gli anziani coltivatori la tipicità della lenticchia di Rascino è associata ad una idea di purezza del seme (percezione di un seme omogeneo, puro, antico, autoctono), per i produttori giovani, al contrario, il seme è autoctono ed originario (e quindi tipico) perché eterogeneo (percezione di un seme eterogeneo, ogni seme diverso dall'altro, popolazione di semi, bouquet di colori, seme non selezionato). Questa differenza è probabilmente da attribuire ai diversi orizzonti valoriali e retorici ai quali i due gruppi di interlocutori sono stati familiarizzati; il primo si rifà ad una idea di "purezza" associata alla tipicità (secondo un modello che segue a livello popolare una vecchia retorica della "razza"), mentre il secondo si richiama alle retoriche dell'ibridazione come sinonimo di una tipicità opposta all'omologazione industriale.

### 18. Per non finire: la biodiversità coltivata per lo sviluppo della montagna?

In Italia, come è noto, il problema dello spopolamento della montagna, soprattutto dell'Appennino Centro Meridionale è un fenomeno che possiamo considerare ormai "antico", risalente già alla fine dell'800, ma che benché sia ancora in corso, ha avuto il suo picco massimo dopo la seconda guerra e poi negli anni 60/70 del Novecento<sup>13</sup>. Attualmente sono circa 180 in Italia i paesi della montagna completamente abbandonati, ma molti altri se non tutti, vivono problemi di spopolamento. A fronte di una crescita negli ultimi 60 anni della popolazione italiana (1951-2011) di circa 12 milioni di individui, vediamo che la montagna si è spopolata di circa 1 milione di abitanti. Le cause sono ambientali, ma anche socio economiche e soprattutto strutturali legate all'assenza di infrastrutture e servizi, segno di una politica che ha sempre privilegiato altre politiche di sviluppo – industriali e agricole intensive – che non hanno riguardato le aree montane, le quali pertanto sono diventate aree marginali dal punto di vista pro-

<sup>13</sup> Vedi Teti (2004); Clemente (2017); Cerea - Marcantoni (2016)

duktivo, demografico e “sociale”, con il conseguente abbandono delle attività produttive tradizionali (pastorizia e agricoltura di montagna) ed emigrazione verso i centri urbani. Questo abbandono delle attività tradizionali, insieme allo spopolamento, ha provocato la perdita di molti dei saperi legati al territorio e delle conoscenze puntuali e articolate sulla natura che pastori e contadini avevano prodotto nei secoli in queste aree. La riconversione turistica di molte di queste località, senz'altro positiva per far “rivivere” la montagna nei confronti di una fruizione esterna legata al binomio natura/cultura ha prodotto una riconversione delle attività economiche dalle attività produttive ai servizi turistici, contribuendo a mantenere in vita, soprattutto nei mesi estivi (almeno per le località non sciistiche), i paesi di montagna dell'Appennino e contribuendo anche ad una trasformazione evidente delle sue espressioni culturali legate al calendario, con la ripresa di feste locali e l'invenzione di sagre e forme di socialità fortemente connesse al “ripopolamento” estivo di questi luoghi.

In che misura la biodiversità coltivata e quindi la ripresa e la valorizzazione delle specie vegetali (ed anche animali) legate alla storia di questi territori, biodiversità che oggi più che mai è investita di un valore simbolico riconosciuto sul piano nazionale e internazionale, può contribuire ad un ripopolamento delle aree di montagna dell'Appennino, o almeno a frenarne lo spopolamento? La Politica Agricola Comune (PAC) da diversi anni ha intrapreso programmi a sostegno dell'agricoltura di questi territori. Si può dire tuttavia che fino ad oggi queste azioni – che si sono sostanziate in sussidi economici – non sono state in grado, nella maggior parte dei casi, di rallentare lo spopolamento e di rilanciare l'agricoltura delle montagne in modo tale da offrire una opportunità economica e “identitaria” valida per motivare la gente a rimanere. È evidente che la politica dei sussidi non è sufficiente ma che bisogna lavorare su una reale ripresa – almeno nei territori che ne hanno le potenzialità – delle attività produttive, ma questa ripresa – almeno questo è il caso della lenticchia di Rascino – ha bisogno di un tessuto sociale e di un processo “identitario” localmente governato che ha bisogno di processi di certificazione, di autocertificazione e di pratiche di “resistenza” che ne definiscano il valore simbolico. Certamente le specie vegetali di montagna che vengono definite “a rischio erosione genetica” e che vengono formalmente collocate nell'ambito della biodiversità coltivata (varietà di grano, legumi, ecc.), non sono competitive sul piano economico con le varietà commerciali perché hanno una resa produttiva inferiore per ettaro e perché l'ambiente stesso non permette uno sfruttamento intensivo di queste risorse. Esse tuttavia possiedono un valore aggiunto sul piano simbolico che ne rappresenta il vero valore perché si tratta spesso di risorse “genetiche” che oltre a possedere caratteristiche nutrizionali importanti e ad essere storicamente “sostenibili” per quei territori (rispetto per le rotazioni, per i diritti di pascolo, coltivazioni senza uso di sostanze chimiche di sintesi, ecc.) possiedono un valore identitario sul piano simbolico perché sono connesse alla memoria dei luoghi ed ai saperi che le generazioni passate hanno sviluppato sull'ambiente e che ancora ne rappresentano un potenziale orizzonte di riappropriazione attraverso le generazioni nei termini di un patrimonio culturale materiale e immateriale. Un altro elemento importante di questi elementi della biodiversità coltivata, che si aggiunge al loro valore simbolico e identitario, è dato dal tessuto sociale e di relazione che ancora molti paesi di montagna possiedono e che può rappresentare una buona base per una ripresa.

Il caso della lenticchia di Rascino nel reatino si può prendere come caso di studio interessante per comprendere il processo di patrimonializzazione e di riappropriazione di un prodotto che



da elemento di sussistenza – tutto sommato marginale per le famiglie rispetto ad altri prodotti come il grano – è diventato simbolo identitario, nonché risorsa economica. Un processo di lungo periodo, avviato 45 anni fa e ancora in itinere, che ha visto la presenza di più attori sociali interni ed esterni alla comunità di Fiamignano e di Petrella Salto e di diverse fasi e processi di certificazione e di autocertificazione, ora provenienti dalle istituzioni, ora dalla comunità. Certamente il successo attuale della ripresa di questo legume, che ha determinato la nascita di un nuovo soggetto collettivo rappresentato dai produttori come trasformazione dei vecchi contadini, è dato anche dall'esistenza locale di una rete di relazioni e di pratiche solidaristiche più antiche – il modello rappresentato dalla locale “soccéta” della quale abbiamo parlato – che hanno reso possibile attuare delle scelte solidali e “intime”, necessarie per superare i costi e i rischi della produzione in rapporto al rispetto delle normative.

Bisogna quindi studiare approfonditamente, e con approccio etnografico, il caso di Rascino per capire se possa rappresentare un modello anche per altri ed analizzarne le diverse fasi di patrimonializzazione sul piano pratico e simbolico, fasi di lungo periodo ma acceleratesi negli ultimi 5 anni, che hanno visto processi di certificazione esterna e istituzionale, processi di autocertificazione, definizione di spazi narrativi autodiretti, pratiche sociali e momenti rituali.

I paesi di Fiamignano e di Petrella Salto, coinvolti nell’“areale” della lenticchia di Rascino, sono paesi del Cicolano caratterizzati da un tasso di spopolamento piuttosto evidente che ha portato entrambi i centri a perdere negli ultimi 60 anni i 4/5 della popolazione, riducendosi a poche centinaia di abitanti. Attualmente non siamo in grado di dire se la produzione della lenticchia sull’altopiano di Rascino abbia generato una inversione di tendenza. Gli abitanti locali riferiscono la percezione di un freno allo spopolamento motivato dall’incentivo determinato dal successo “identitario” della produzione della lenticchia, alla quale è associata la ripresa produttiva -ancora nella fase iniziale- di una varietà locale di grano di montagna (la *biancòla*) e di una produzione di farro che viene messo a rotazione con le lenticchie.

### Riferimenti Bibliografici

- A+U, (2013-2014), “Saperci Fare”, in *Antropologia Museale*, a. 12, n. 34-36, pp.146-148 (la sigla A + U corrisponde a Arsiat + Università)
- Adriani, S., *Quartine & quartucci. Suoni, immagini e fantasticherie di un mondo in via di estinzione*, Roma, Tip. Facciotti, 2003
- Adriani, S. *Racconti di briganti. I ribelli del Cicolano nella tradizione orale*, Rieti, Tip. Artigiana (Pro Loco Fiamignano), 2010
- Adriani, S., *La biancòla. Sulle tracce di un grano autoctono*, Rieti, Tip. Artigiana, 2014 (Pro Loco Fiamignano; Associazione Coltivatori Lenticchie di Rascino; Slow Food)
- Adriani, S., *La lenticchia di Rascino. Storia e tradizione di un ecotipo*, Rieti, Tipografia Artigiana, 2015.
- Adriani, S. & L. Sarego, *Il corredo della sposa. Tradizione degli anni 1950-1970 nel Cicolano*, Rieti, Tip. Artigiana, 2010 (Pro Loco Fiamignano)
- Adriani, S. et alii, *Centocinque. Alla luce del focolare affiorano i ricordi*, Rieti, Tip. Artigiana, 2013.
- Broccolini, A., La nuova ‘comunità’ della lenticchia. Rascino e il rilancio della montagna sull’Appennino Centrale”, in *Dialoghi Mediterranei*, n. 28, 2017
- Cerea, G., & M. Marcantoni, *La montagna perduta. Come la pianura ha condizionato lo sviluppo italiano*, Milano, Angeli, 2016

Clemente, Pietro, "Piccoli paesi decrescono. Una rete per una battaglia di generazione", in *Dialoghi Mediterranei*, n. 27, 2017 (<http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/piccoli-paesi-decrescono-una-rete-per-una-battaglia-di-generazione>)

De Boef, W.S. (et alii)(a cura), *Community Biodiversity Management. Promoting Resilience and the Conservation of Plant Genetic Resources*, Routledge, 2015

Padiglione, V. Interpretazione e differenze. La pertinenza del contesto, Roma, Kappa, 1997

Ploeg, J.D. van der, *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Roma, Donzelli, 2009 (ed. or. 2008)

Shiva, V., *Campi di battaglia: biodiversità e agricoltura industriale*, Milano, Ambiente, 2001

Shiva, V. (a cura), *Biodiversity: social and ecological perspectives*, London, Zed Books; Penang, World Rainforest Movement, 2003

Teti, V., *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*, Roma, Donzelli, 2004