Il frutto della memoria

Storie di mele e pere a Valverde (Appennino pavese)

Federica Riva

"Non ci sono più, sono qualità che si son perse tutte". Questa è la risposta che comunemente ci veniva data dalle persone a cui chiedevamo delle antiche varietà (d'ora in poi chiameremo "vecchie qualità" usando l'espressione più comune tra i contadini) di mele e pere che nel tempo erano state selezionate, scelte, innestate e lasciate crescere nei campi. Piante che sono testimoni di un cambiamento del mondo rurale cui, se si prendono alla lettera le affermazioni delle persone intervistate, sembrano non essere sopravvissute. Questa è anche la prima cosa che abbiamo imparato: non è la presenza fisica della pianta a farla esistere; non c'è banca genetica che possa in qualche modo "riportare in vita" le vecchie varietà senza strapparle al contesto quotidiano in cui assumevano un valore condiviso, produttivo ma anche affettivo, famigliare e comunitario. Le qualità vecchie ci sono ancora: basta osservare le piante che interrompono testardamente le distese coltivate a monocoltura di grano ed erba medica; oppure bisognerebbe ripartire dai margini degli spazi produttivi e commerciali, visitando gli orti famigliari dove nella scelta delle qualità, nella selezione dei semi e delle marze per gli innesti, intervengono logiche che esulano dal mercato e che rispondono piuttosto a memorie del gusto e al sapore delle storie vissute.

Perché dagli anziani intervistati ci veniva messa di fronte l'inesistenza di queste piante mentre ci davano le coordinate per trovarle in mezzo ai campi, negli orti o in qualche antro del bosco? Come possiamo conciliare le dichiarazioni di estinzione - "non ce

ne sono più" - con i gesti che ce le indicavano in lontananza? La presenza o inesistenza delle vecchie qualità sembra intrecciarsi a mappe intime alla comunità, fatte di relazioni più che di evidenze concrete, di un radicato senso condiviso più che effettivo affondare delle radici nella terra.

Per uscirne può essere utile fare un passo indietro e cercare di intuire che cosa possa significare "vecchia qualità" all'interno del mondo contadino dove l'innesto era un'arte diffusa e non da specialisti. "Addomesticare una pianta selvatica" significava privilegiare alcune caratteristiche e qualità rispetto ad altre perché meglio rispondevano ai bisogni e alle risorse disponibili, ai gusti e alla disponibilità stagionale di cibo, alle reti di mercato locale e alle ricette che accompagnavano alcune occasioni rituali. I contadini sanno che le varietà non esistono in natura ma che, piuttosto, sono sempre il risultato di un processo di addomesticamento che si prolunga e si trasforma nel tempo lungo delle generazioni. Tutt'altro che riconducibili al loro materiale genetico, le varietà sono un prodotto culturale; fanno talmente parte del paesaggio rurale in cui prendono forma che un cambiamento radicale di quest'ultimo le può destinare all'estinzione, alla loro perdita di senso collettivo, all'invisibilità percettiva. Proprio come se non esistessero.

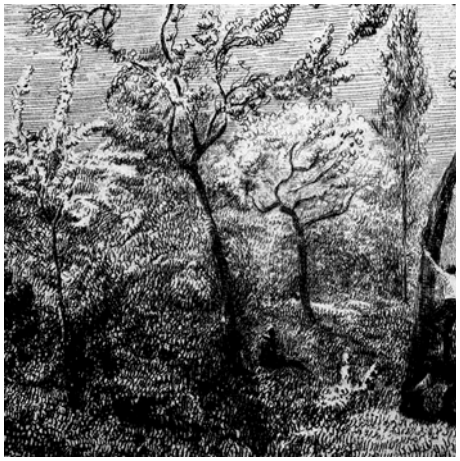


"Pere e mele, castagne e patate davano da mangiare alla gente". Numerosi sono i racconti delle colazioni fatte con *pan e pér cavgion* o *pan e pum frascon,* dei pasti a *pér giasö* e castagne lasciate cuocere lentamente sulle stufe accese, o dei *pum da lira* cotte nel forno del pane prima che si spegnesse. E ancora, si parla di frutta come di *companatico* o *pietanza* il cui gusto era reso particolrmente gustoso dalla mancanza di cibo. Nello stesso tempo si fa anche riferimento al valore economico che nel mondo rurale dell'Appennino assumeva l'eccedenza di frutta che si poteva destinare alla vendita. Le mele e le pere hanno reso un po' meno dura una vita di stenti: erano attese e conservate con cura; intorno alla loro maturazione, selezione, disponibilità e in alcuni casi vendita, si percepiva lo scorrere del tempo collettivo e delle stagioni agricole. Il tempo era anche cruciale nella scelta delle qualità da innestare: il progetto che sottostava le attività di manipolazione umana del selvatico si accordava soprattutto ad una disponibilità temporale.

In un'economia di sussistenza i contadini diventavano veri "appassionati" della diversità, unica condizione per assicurarsi cibo attraverso le stagioni. Si addomesticavano piante non solo affinché appagassero i gusti o i bisogni individuali. La qualità di pera o mela era identificata come quella che arrivava prima o dopo, che bruciava velocemente la maturazione e che diventana *niis* (la fermentazione interna degli zuccheri rendeva la polpa molto

dolce e marrone) o che poteva sfidare le leggi del marciume per tutto l'inverno, fino a primavera inoltrata.

La parola "varietà" non fa parte del linguaggio dei contadini quando parlano di piante da frutta. Piuttosto sembra che sia prediletta la denominazione di "qualità", sia nel caso di piante "vecchie" che di quelle "moderne". La qualità sembra rimandare ad un sistema di classificazione intimo, implicitamente riconosciuto e condiviso da chi le ha scelte e innestate, mantenute e conservate. Le "varietà" sembrano riportarci alla precisione di una potenziale tassonomia universalmente condivisa, una "pomologia" basata sulle caratteristiche oggettive e uniche di ogni pianta. Le qualità, invece, sembrano aver più a che fare con una classificazione interna a una comunità di pratica: seguono la variabilità di un gusto culinario riconosciuto localmente, la specificità dei mercati che intorno ad esse si sono costruiti, dissolti o trasformati nel corso del tempo collettivo; il loro destino intrecciato alla trasformazione del paesaggio rurale, delle colture quanto delle pratiche agricole. Inoltre, le qualità riconosciute delle piante sono intrecciate alla socializzazione delle percezioni sensoriali come il profumo, il gusto, la vista e il tatto tra le persone che condividono quotidianamente l'esperienza di uno stesso luogo. Parlare di qualità ci rimanda ad una dimensione vissuta delle piante che lascia spazio all'indeterminatezza delle percezioni e storie individuali, famigliari quanto collettive. La qualità, a differenza della varietà, non sempre ha un nome oppure ne può avere molti allo stesso tempo.



"La frutta la chiamavamo con una lingua da bambini". Con "lingua da bambini" l'anziano agricoltore ci è sembrato voler dire che era quasi un gioco linguistico nominare la frutta che non aveva la "serietà" delle denominazioni in italiano delle diverse varietà. Quando chiedevamo di definire il nome di una qualità, spesso ci davano la riposta anticipandola da un "tra noi si dice", come per sottolinearne il carattere famigliare e consuetudinario delle denominazioni usate. E questo non sorprende: il nome usato è una sorta di descrizione locale del frutto che si distanzia dalla definizione scientifica o da quella destinata al consumatore. Il nome è una questione operativa; serve per capirsi e identificare un frutto per le sue caratteristiche distintive sul campo, in cucina, durante la conservazione o per le reti di mercato. Quando le caratteristiche distintive di una qualità si confondono con quelle di altre, spesso anche i nomi perdono in precisione e determinatezza.

I nomi di una stessa qualità cambiano spesso da una frazione all'altra (per esempio *pér russett* o *pér ruslen*, i *travaiin, tra-*

vaien o *travaio*) seguendo le numerose inflessioni del dialetto usato. Alla denominazione dialettale si associavano a volte degli altri nomignoli che non avevano diffusione d'uso se non tra gruppi famigliari o di vicinato. I nomi dati alle vecchie qualità ci fanno entrare in un mondo intimo e consuetudinario, non immediato; si tratta di definizioni fatte con "lingua da bambini", ci possono confidare molto più di una nomenclatura. I nomi detti con lingua da bambini sono una questione intima. Difficilmente ci venivano comunicati nei primi incontri ma a volte ci sono stati rivelati presi dall'entusiasmo del racconto. In alcuni casi ci si vendicava di una pianta particolarmente difficile da cogliere e che faceva frutti piccoli affibbiandole nomi poco lusinghieri, come per quella *piantasa* del *pér stronsè*.

"I *travaien* non servono più". Queste parole che ci sono state dette da un anziano che, nonostante la sua carriera da guardia forestale, "non ha mai smesso di fare il contadino", ci hanno fatto riflettere. Perché dire che i travaien *non servono più* e non semplicemente che *non ci sono più*? Chiaramente le varietà sopravvivono per le loro qualità e rispondenze al gusto ma possono sparire anche perché diventano ridondanti, fuori luogo e senza senso in contesti lavorativi, sociali, economici profondamente mutati. Il "senso" e la "funzione" del *travaien* era quello di essere tra le "ultime mele ad essere colte prime delle gelate" e quello di poter essere conservato in soffitta a lungo, per tutto l'inverno, fino a giugno inoltrato, quando la frutta scarseggiava. A differenza delle mele più rinomate, i *travaièn* avevano "la pelle dura" e non si ammaccavano facilmente, anche grazie al letto di foglie che si formava a terra prima della loro maturazione tardiva.



Ancora, la sua utilità era legata al taglio manuale del grano al quale veniva associato e dal quale ha ereditato il nome. La mietitura infatti rappresentava il lavoro agricolo (*travai*) più intenso, sia fisicamente che affettivamente: da lì dipendeva in gran parte il futuro di sussistenza della famiglia per l'anno a venire. Il *travaien* "non era una mela da mettere a tavola", "era l'ultima nella graduatoria": era piuttosto una mela da lavoro, da portare sui campi. Grazie alle sue piccole dimensioni, tali da potersene tenere un paio nelle tasche, era apprezzata per le sue qualità dissetanti soprattutto durante un lavoro intensivo come la mietitura.

Vorremmo sottolineare un aspetto che testimonia il carattere anche identitario di questa vecchia qualità di mela: tutti gli intervistati, che per lo più hanno vissuto il cambiamento dell'agricoltura almeno dagli anni '40, non solo la conoscevano ma erano profondamente colpiti dal fatto che anche noi, "giovani e in parte forestiere", chiedessimo di descrivercele. Parlare del *travaien* abbatteva un muro che ci divideva durante le interviste, testimoniato dal cambiamento del registro linguistico. Si trattava, infatti, dell'occasione in cui ritornavano al dialetto, come per riportare la mela alla dimensione vissuta del quotidiano. Per questo motivo, il *travaien* ha assunto per noi un valore tutto particolare: non perché non c'è più e quindi è "raro", né in quanto veramente tradizionale o puramente locale o simbolo di una cultura autentica. Piuttosto si tratta di una mela che ci racconta del cambiamento e del valore che una qualità può assumere all'interno di relazioni generazionali. Infatti, il *travaien* a noi è sembrato un testimone che non poteva essere passato alle nuove generazioni: il suo senso nella quotidianità non poteva essere riconosciuto perché molto di ciò che lo circondava e lo rendeva "sensato" era inevitabilmente e radicalmente cambiato.

Vogliamo condividere, un po' a conclusione di questo articolo sulle piante sparse, un gesto che ci ha restituito il senso del nostro lavoro "sulla tradizione". Un anziano agricoltore, incontrato da noi diverse volte, è andato nel bosco dove, sotto la vitalba, sapeva di poter ritrovare una pianta di *travaien* e ne ha prese delle brocche che ha innestato sui selvatici. È stato un bel regalo, che ci ha restituito il senso intimo ed affettivo del "passaggio di testimone" e ci ha confermato il senso di continuità che le vecchie varietà, e il mondo rurale che intorno a loro ruotava, possono assumere per un rinnovato sguardo sul paesaggio di oggi.

Testo estratto da un articolo proposto da Federica Riva per l'Almanacco etnografico 2012.

Le immagini che accompagnano l'articolo sono tratte da internet: i due particolari raffiguranti frutteti sono, il primo, opera di Vincent Van Gogh mentre il secondo di Antoine Chintreuil; l'immagine alla precedente pagina raffigura l'affilatura delle falci durante i lavori di fienagione.