

Il cibo come patrimonio culturale: storie di vita e di impresa di pastori e casari sardi in Umbria

Food as cultural heritage: life and work narratives of Sardinian shepherds and cheese makers in Umbria

Elisa Ascione

The Umbra Institute, Perugia

Parole chiave: Antropologia dell'alimentazione, patrimonio, casari

RIASSUNTO

Questo articolo, basato su un'indagine etnografica presso sette nuclei familiari di origine sarda residenti in provincia di Perugia, analizza le storie di vita e di impresa di pastori, allevatori e produttori di formaggio. L'osservazione del lavoro e la raccolta delle storie di vita dei produttori di origine sarda permettono di teorizzare il "prodotto locale" come una categoria che non può essere definita a priori, ma che va esplorata come esperienza e come continua negoziazione delle persone con il loro passato, con i paesaggi lasciati e con quelli di nuovo insediamento che hanno trasformato tramite le attività produttive. Per conoscere la "vita sociale" dei formaggi di origine sarda, considerati eccellenze artigianali del territorio, anche se non regolamentati da disciplinari né protetti da consorzi, occorre prendere in esame la complessità dei fattori che compongono l'esperienza di vita e di lavoro dei pastori e dei produttori: la migrazione, la memoria, le capacità professionali, il mercato, i saperi tradizionali, i cambiamenti e le innovazioni. Il formaggio di origine sarda in Umbria può pertanto essere denominato "cibo di qualità" non solo le sue proprietà organolettiche e nutrizionali, ma anche per la densa trama culturale che lo sostiene.

Keywords: Anthropology of food, heritage, cheesemakers

SUMMARY

This article is based on an ethnographic research among seven Sardinian families living in Umbria, and it analyzes life and work narratives of shepherds and cheese producers. Observing their work, interviewing family members and analyzing their products, I reconsider the notion of "local food" as a complex category that cannot be defined a priori, but that is theorized as a lived experience and as an ongoing negotiation of people with their past, with the landscape they left, the one they now inhabit and that they are transforming with their labor. In order to understand the "social life" of cheese one must take into account the complex

Autore per corrispondenza: eascione@umbra.org

interplay of the different factors that make up their experience of migration, their memories, the market, traditions, changes and innovations. Sardinian cheese in Umbria could thus be defined as “quality food” not only for its nutritional and organoleptic qualities, but also for the dense cultural patterns that sustains it.

Introduzione

Mangiare è un’attività intima e personale fondamentale per la sopravvivenza umana, e un atto sociale e culturale che determina modelli di trasformazione della natura e delle relazioni umane: l’alimentazione è infatti un ambito particolarmente interessante da esplorare antropologicamente perché si colloca tra la sfera biologica e quella culturale (1). Il cibo è anche un marcatore identitario primario, che connette le persone attraverso il tempo e lo spazio: i gruppi e gli individui ricordano le esperienze passate attraverso la gastronomia, riformulano ciò che le generazioni precedenti hanno fatto attraverso la preparazione e il consumo di determinati cibi seguendo regimi alimentari particolari, ricostruendo e riproponendo riti e abitudini alimentari (2).

In epoca contemporanea i saperi attorno all’alimentazione sono sempre più considerati come un vero e proprio patrimonio culturale, un insieme di beni da studiare e valorizzare. Ne è testimonianza, tra le altre cose, il riconoscimento UNESCO della Dieta Mediterranea come patrimonio dell’umanità (3), ed il crescente numero di musei del cibo in cui preparazioni, strumenti, tecniche e paesaggi produttivi vengono messi in mostra, ricostruiti e valorizzati. Comunemente il patrimonio è definito come un insieme di beni materiali e immateriali che si eredita dal passato, si conserva nel presente e viene trasmesso nel futuro. Analisi antropologiche contemporanee hanno tuttavia messo in evidenza la processualità dei fenomeni di patrimonializzazione dei saperi tradizionali, che sono invece in continua trasformazione (4-6). La costruzione del cibo come patrimonio avviene per motivi politici ed economici, ma anche per soddisfare bisogni e definizioni di appartenenza e auto-riconoscimento (7).

Questo articolo, basato su un’indagine etnografica presso alcuni nuclei familiari di origine sarda in provincia di Perugia, analizza i saperi e delle pratiche dei pastori, allevatori e produttori di origine sarda residenti in Umbria, le continuità e i cambiamenti rispetto al passato ¹. I formaggi di origine sarda sono considerati eccellenze artigianali del territorio

1. I dati sono stati raccolti tra il 2014 e il 2016. Sono state condotte interviste etnografiche semi-strutturate con diversi membri di sette nuclei familiari di origine sarda, e osservazione partecipante nelle loro abitazioni, negli allevamenti, nei mercati e nei caseifici. I nomi sono stati abbreviati per preservare l’anonimato delle persone. L’accesso al campo è stato facilitato dalla mediazione del Prof. Mariano Pauselli del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell’Università di Perugia, a cui va la mia gratitudine. Si ringraziano molto l’Università degli Studi di Cagliari che ha finanziato la ricerca, la Prof.ssa Maria Gabriella Da Re, il Prof. Pietro Clemente, il Prof. Filippo Zerilli, la Prof.ssa Cristina Papa, e il Dr. Lucio Pala per i consigli e il sostegno. Un ringraziamento particolare va a tutte le persone intervistate per questa ricerca che hanno condiviso il loro tempo e le loro storie e ad Alessandro Celani per le foto scattate durante il lavoro di campo.

pur non essendo regolamentati da disciplinari né protetti da consorzi in quanto fuori dalle zone ufficiali di produzione delle DOP umbre o sarde. I produttori sono però stimati dai consumatori a livello locale per la bontà dei loro formaggi, che possono essere acquistati nei mercatini biologici mensili, in quelli della Coldiretti specializzati in prodotti di filiera corta, e nei mercati settimanali dei produttori dislocati nella provincia di Perugia. Le persone intervistate allevano pecore e producono formaggio in Umbria, e a volte integrano la loro produzione con la vendita dei prodotti importati dalla Sardegna. Sono molto attivi sul territorio e producono formaggio che viene definito da loro stessi e dai consumatori come di qualità. Il lavoro dei pastori sardi può essere considerato come un vero e proprio patrimonio che concorre alla formazione dei terreni faticosamente conquistati alla selvatichezza in bei paesaggi (8). Il paesaggio è infatti costruito quotidianamente dai soggetti che lo abitano, che ci lavorano, e che hanno reti di relazioni con altre persone e con l'ambiente e gli animali circostanti. I saperi che sono alla base di questo loro agire vanno pertanto esplorati, valorizzati e sostenuti. Oltretutto la conoscenza delle storie e dei saperi di chi il cibo lo produce, ci permette di essere consumatori attenti non solo alle proprietà organolettiche del cibo, ma anche alla densa trama culturale che lo sostiene.

Memorie della migrazione: lavoro e insediamento

A partire dagli anni '60 i primi pastori sardi si sono trasferiti in Italia Centrale, soprattutto in Toscana (9-10). L'arrivo dei pastori è stato favorito da una serie di opportunità, tra cui l'abbandono dei poderi da parte dei mezzadri, la possibilità di accedere a credito e mutui a tassi agevolati per acquistare terre che non potevano essere acquistate in Sardegna. Oltre alle opportunità economiche sono state fondamentali le relazioni di parentela e amicali nel favorire l'insediamento e nel creare dei canali di comunicazione sulle terre disponibili. Con il tempo, all'attività della pastorizia molti produttori hanno affiancato l'attività agricola e l'attività agrituristica. Anche in Umbria le modalità di insediamento sono state simili a quelle toscane, alcune famiglie hanno scelto l'Umbria in un secondo momento, solo dopo un periodo trascorso in Toscana: hanno acquistato terreni e poderi abbandonati dai mezzadri del posto.

Uno studio del 1975 sui pastori sardi in Umbria (11) rilevava 97 famiglie sarde in provincia di Perugia con 83 greggi, per un totale del 26% del patrimonio ovino Umbro. Analizzando gli elenchi attuali dei produttori regionali dell'associazione allevatori si rilevano 85 allevatori ovis di origine sarda, anche se nei registri troviamo fratelli come titolari di imprese diverse che condividono lo stesso gregge. Si stima che i sardi abbiano al momento più del 80% del patrimonio ovino regionale. Le valutazioni del 1975 calcolano una media di 150-200 capi a produttore, ma attualmente c'è stata una concentrazione maggiore in qualche azienda. Un produttore intervistato possiede ad esempio 600 capi,

divisi in due aziende non molto distanti.

I primi pastori sardi in Umbria hanno scelto la migrazione per sperimentare nuove forme di imprenditorialità, per acquistare la terra, o perché “la terra era più verde”: a un brevissimo periodo di affitto ha fatto seguito l’acquisto delle terre e la ristrutturazione delle grandi case contadine umbre. Questo spostamento ha provocato cambiamenti strutturali nell’organizzazione del lavoro rispetto al contesto precedente, soprattutto il progressivo abbandono delle lunghe transumanze grazie al possesso della terra, alle coltivazioni foraggere e alla trasformazione delle aziende in moderne imprese agricole.

I migranti di prima generazione ricordano i primi periodi della migrazione come più difficoltosi rispetto al contesto precedente, nonostante l’abbandono delle transumanze. Il signor G., di quasi 80 anni, ad esempio è arrivato col fratello nel 1970:

Per chi va fuori la vita è brutta. I primi anni la Sardegna mi mancava troppo, mi mancavano le montagne, alte e belle. Era tutta una vita diversa. Non c'erano i telefoni quindi chiamavamo raramente, solo cartoline e lettere. Quando ci siamo trasferiti qua c'erano i contadini umbri, ma negli anni sono spariti tutti, tranne quei pochi che erano proprietari. Dove siamo ora in casa c'erano le stalle. In Sardegna la casa era più piccola, ed era in paese, non in campagna. Però non rientravi spesso in paese, magari stavi anche una settimana senza rientrare a casa. In inverno cercavi i pascoli per le pecore e dovevi andare lontano, ci volevano giorni di cammino. Una volta abbiamo fatto 15 giorni e 15 notti di cammino, ci fermavamo in qualche posto per mungere, vendevamo mentre eravamo in giro. Qui in Umbria di pecore ce n'erano poche. Noi siamo venuti a richiesta, i contadini erano andati via, e i padroni non sapevano che farsene del terreno, all'inizio eravamo a mezzadria, ma senza contratto scritto. Alla fine siamo andati in lite col padrone, e poi col tempo abbiamo acquistato.

Tutte le aziende visitate sono caratterizzate dall’ordine e dalla cura dei pascoli e dei campi, che sono però stati il frutto di un lavoro molto faticoso e impegnativo, come ad esempio ci raccontano il produttore M. e sua madre:

Mamma: Abbiamo tribolato un bel po' per metterla a posto, abbiamo anche speso molto, oltre al costo dell'acquisto

M.: C'era l'importanza di fare coltivazione, oltre al pascolo, per avere scorte per il bestiame; e quindi sono state fatte tutte le coltivazioni, sono stati ripuliti e rilavorati i campi, rifatte tutte le forme, le scoline, fatti i recinti per il bestiame perché c'era la necessità di contenerlo in qualche maniera, perché se no si sarebbe spostato. E poi sono state fatte nel tempo le strutture e i capannoni per tutte le esigenze del bestiame stesso.

Gli uomini sono stati i primi ad arrivare in Umbria alla ricerca di terreno e case dove

poter andare con fratelli, cugini e il gregge. Gli uomini della prima generazione sono generalmente stati più schivi rispetto alle donne durante le interviste ma hanno sempre sottolineato il cambiamento positivo nonostante gli sforzi. Le donne si sono invece focalizzate molto sul loro isolamento iniziale, poiché non avevano la possibilità di partecipare alla vita di paese e alle attività della chiesa come in Sardegna. Emerge però chiaramente la nuova centralità delle donne nella conduzione dell'azienda, oltre che nella cura della casa e dei figli.

L'adattamento alle grandi case coloniche in campagna è stato difficile, poiché in Sardegna vivevano in appartamenti più piccoli all'interno dei paesi o molto vicino ad essi. Il lavoro pastorale si svolgeva "là fuori", con la campagna e il pascolo lontano dagli spazi domestici e del paese, sebbene sempre in maniera molto fluida, come racconta il saggio di Maria Gabriella Da Re (12) "La casa e i campi". In Umbria invece la casa, il lavoro produttivo e riproduttivo, i campi e gli ovini si avvicinano in maniera inedita rispetto al contesto di provenienza.

Tra le donne di prima generazione incontrate, solo D. possiede la patente di guida: questo le ha permesso una maggiore libertà individuale e la possibilità di essere attiva anche nella commercializzazione dei formaggi. D. infatti guida un furgone e si reca direttamente a casa dei clienti, stando però attenta a non andare nelle zone già servite da altri produttori sardi. D. ha circa 60 anni, viene dalla provincia di Oristano, ed è madre di tre figli nati a Perugia che lavorano con lei e con il marito (originario invece di Orune, provincia di Nuoro): è arrivata in Umbria nel 1969 a diciotto anni, a seguito dello spostamento della sua famiglia, assieme a 200 pecore. L'intervista è stata svolta presso la sua abitazione una domenica mattina:

Io sono arrivata nel '69, ai tempi non c'era la strada. Ora c'è la strada asfaltata ma prima il mondo finiva lì, non c'era né acqua né luce. Il patimento è stato quello, perché siamo arrivati e i mezzi non c'erano. In Sardegna nelle case l'acqua e la luce già c'era, invece qui nelle campagne ancora niente. Io sono di Mogoro, mio marito invece è di Orune, e ci siamo incontrati quassù, non ci conoscevamo in Sardegna. Mio padre aveva visto un annuncio sul giornale dell'Umbria Verde e lui si era innamorato di questa Umbria Verde, ed è venuto con un amico a fare un sopralluogo, e poi ha fatto il contratto con il padrone della terra. Dopo lui è venuto in primavera, verso Ottobre, a Novembre è venuta mia madre per calcolare e vedere, al tempo le mogli andavamo davvero appresso ai mariti.

Io avevo 18 anni e non ci volevo venire francamente, quando è tornata mia madre le ho chiesto "come è questo posto?", lei mi disse "bene", ma solo per fare coraggio a me, perché a 18 anni non è che potevi dire che non volevi andare.

Quando siamo arrivati 'erano due metri di neve, la casa sporca, senza luce, senza acqua, un freddo che ti portava via. Io lì per lì l'ho presa male, io venivo da un paese di 6.000 abitanti,

avevo una bella casetta, non mi mancava niente, dicevo a mia madre che si doveva ribellare. Ma mi rendo conto che allora non erano i tempi di ribellarsi per le donne, allora quello che Dio ci dava si faceva.

Abbiamo lavorato come schiavi, abbiamo sofferto tanto, alla notte con le candele di carburo, una puzza. Dopo ho conosciuto mio marito e da lì ho avuto la carica di andare avanti, però c'è voluto. Poi al tempo c'era il banditismo in Sardegna, e quelli del posto qui non ti davano fiducia, ti parlavano però non ti sentivi a casa tua. Dopo nell'arco degli anni hanno imparato a conoscere le famiglie qui intorno. I sacrifici sono stati tanti, ma ora in Sardegna non ci tornerei, ho tutto qua. Io tornando in Sardegna ora è come quando sono venuta qua, devi ricominciare un'altra vita, non conosco più nessuno. Mio marito un po' d'anni fa diceva di tornare che quando andava in pensione voleva tornare, ma ora gli è passata la voglia.

G., di 63 anni, viene da Sarule (Nuoro), e racconta di essere venuta come giovane sposa col marito.

Solo io della mia famiglia sono venuta qui. Il primo anno sono arrivata a Villastrada, eravamo sposini, a casa del fratello di mio marito, ma avevamo ognuno il suo appartamento. Quando sono arrivata qua in questa casa avevo M. di 11 mesi. Allora la gente non era aperta, ora la gioventù è cambiata, ma le persone anziane di prima erano chiuse a riccio. Dell'estraneo avevano terrore probabilmente, ci vedevano un po', non so come, noi siamo più aperti come carattere. Ora conosciamo tutti, con tutti ho buoni rapporti. Ma il primo periodo ti guardavano, ti studiavano, nemmeno buongiorno, e io allora ne avevo bisogno di sentirmi dire buongiorno, io avevo 31 anni e avevo un bambino piccolo.

La casa non era così come la vedi ora. Qui giù dove siamo ora erano le stalle, noi stavamo su, avevamo una bella sala, con un camino enorme di quelli umbri antichi, ma la casa era fredda, non c'erano i termosifoni, il tetto non era isolato. In Sardegna la casa aveva il terzo piano non abitato ma era isolato e protetto. Qui c'erano i sassi sul tetto. Nel '95 abbiamo ristrutturato, però dal '77 siamo stati al freddo. La difficoltà per le donne è che abbiamo trovato il casolare intero da pulire, l'abbandono che c'era. Era una cosa tutta completamente diversa da noi e io mi sentivo come in un buco. Ora non ci tornerei in Sardegna, anche perché dopo quasi 40 anni, e abbiamo costruito tutto da noi, abbiamo fatto tante cose.

Il processo di adattamento e la ristrutturazione delle grandi case abbandonate dai contadini umbri viene narrato come lungo e laborioso. Le case visitate durante le interviste sono ricche di ricordi, foto, oggetti e utensili portati dalla Sardegna. Nel tempo, e attraverso le generazioni, si stratificano foto di famiglia, foto di costumi tradizionali, cartoline turistiche, calendari, icone religiose, souvenir in sughero. Segnare lo spazio significa farlo diventare casa attraverso atti e oggetti che delimitano il "dentro/fuori", e

pertanto questi oggetti e accessori non hanno mera funzione estetica ma sono parte del processo di appaesamento in un nuovo ambiente. Come propone l'antropologo Daniel Miller nel libro "Per un'antropologia delle cose" (13), nei confronti delle case le persone sono coinvolte parallelamente in processi di accomodating e di accomodation: secondo la sua teoria, l'adattamento tra oggetto e soggetto è sempre reciproco. La casa diventa un processo in cui gli abitanti sono agenti di cambiamento, ma essi stessi sono a loro volta cambiati dalla struttura e dalla materialità degli edifici. Anche in questo caso la casa è uno strumento potente di oggettivazione e radicamento, e una conquista che avviene nel tempo. Seppur cariche di segni identitari, la narrazione del proprio posizionamento nelle nuove case, e in Umbria in generale, sembra permanentemente sospesa tra ricordo del passato, a cui però non si tornerebbe, e una certa sensazione di estraneità rispetto al luogo presente, a cui non si vuole o non si può totalmente aderire. In questo cambiamento di spazi e di senso le persone del nucleo familiare e della rete parentale rinegoziano i propri poteri, il proprio ruolo economico all'interno e al di fuori della famiglia, la propria socialità.

Il racconto della sospensione e della doppia appartenenza da parte delle generazioni che sono immigrate è condivisa anche dalle generazioni nate in Umbria, che ne sono testimoni, la reinterpretono e la superano attraverso strategie individuali, l'innovazione del prodotto, e l'impegno politico e culturale nel territorio.

Né umbro né sardo ma "locale"

I produttori sardi in Umbria hanno una loro clientela affezionata, che preferisce i loro pecorini a quelli acquistabili al supermercato. I prodotti dei sardi sono apprezzati soprattutto dai consumatori attenti all'alimentazione biologica, al prodotto locale, e che attribuiscono un valore aggiunto al "chilometro zero". In passato la maggior parte dei produttori conferiva il latte all'azienda locale di trasformazione: il prezzo al litro però negli anni è diminuito e per i pastori non è stato più conveniente vendere il latte. Le aziende attive, quando hanno abbastanza manodopera, trasformano tutto il latte e vendono i formaggi direttamente. Il titolare di un'azienda, ad esempio, 25 anni fa vendeva il latte a 1.620 lire al litro a una ditta di Roma. Al momento delle interviste invece il latte veniva comprato a 80 centesimi il litro.

P. è un produttore di 35 anni. E' arrivato in Umbria da Orune (Nuoro) all'età di 10 anni, con la sua famiglia e 200 pecore. Ha preso in mano l'azienda paterna cinque anni fa, dopo anni di lavoro assieme al padre. Si è dapprima iscritto alla facoltà di farmacia, ma dopo qualche anno di università ha deciso di continuare il lavoro del padre. La sua voglia di innovare e presentare una più ampia varietà di prodotti alla sua clientela lo ha spinto ad andare a studiare diverse tecniche di caseificazione in Piemonte e in Emilia Romagna. In Sardegna, a suo parere, il suo formaggio non sarebbe accettato, perché non

sono abituati a cose nuove e “hanno la mentalità un po’ chiusa”. Durante uno scambio di battute con dei clienti al mercato P. dice: “Posso offrirvi un pezzo di provola sarda? Anzi una provola sarda fatta da un umbro, anzi da un sardo cresciuto in Umbria. Non so come dire!”. Ride per questa sua difficoltà a definire il suo prodotto e le sue origini, che rivela la complessità della definizione di località.

Per i figli e le figlie dei primi migranti, la scelta di continuare il lavoro dei genitori quando sono troppo anziani o quando non ci sono più è spesso complessa e articolata. Molti figli si sono diplomati e hanno cominciato percorsi lavorativi diversi. Ereditare il lavoro e renderlo proprio è una conquista personale, anche se emerge la pressione esercitata dai legami familiari, e la volontà di continuare ciò che i genitori hanno costruito. L., di 29 anni, nato a Perugia, ad esempio, espone ciò che lo ha spinto a continuare il lavoro: una grande passione e il senso di libertà nonostante gli orari di lavoro lunghi e difficili. Dice però: “Non pensare che chi è figlio di un pastore faccia automaticamente il pastore! Questo è il lavoro più brutto del mondo, ma anche il più bello se lo fai con passione. Io penso sempre che lavori per le pecore e non sono le pecore che lavorano per te”.

M. è un produttore nato a Perugia, di genitori della provincia di Nuoro, di quaranta anni: mentre fa il formaggio ascolta la sua collezione di cd rock e blues, perché a suo parere, ascoltando Jimi Hendrix, il formaggio viene particolarmente bene. Parla del padre che non c’è più, del suo carattere forte e autoritario, mostrando delle sue foto mentre lavorava e indicando gli oggetti che usava il padre per fare il formaggio, come la grande caldaia in rame che da piccolo gli sembrava immensa, e che lui ancora usa. M. sottolinea il fatto che in questo lavoro è padrone del suo tempo, e che, sebbene questo sia un lavoro duro, permette una certa autonomia e padronanza di sé.

Molte persone delle seconde generazioni che conducono le aziende hanno appreso dai padri e dalle madri le tecniche di caseificazione, ma anche introdotto alcune novità.

Intervistatore: Il tuo formaggio è simile o è diverso da quello che faceva tuo padre appena arrivato?

M: C’è differenza, ma non così tanta differenza. Perché già babbo quando è arrivato qui e ha cominciato a fare il formaggio era già diverso da quello che facevano gli altri sardi. Il problema col formaggio sardo è che è molto forte, molto salato, molto duro e le persone che lo compravano qui non lo volevano, ma lo volevano più dolce, più morbido. Babbo è stato tra i pochi che si è adattato al mercato, e ha fatto un formaggio sardo non sardo, cioè fatto da sardi ma diverso, con meno sale, cercando di andare un po’ incontro al gusto del posto. Noi abbiamo cercato di andare anche oltre, chi lo vuole vendere deve fare così. Ora facciamo formaggio pecorino a latte crudo, facciamo la ricotta, lo yogurt e il primo sale.

Anche P. segue essenzialmente le tecniche imparate dal padre, con alcuni adattamenti tecnologici:

I: Mi hai raccontato che le tecniche sono rimaste immutate, ma le attrezzature sono cambiate?

P.: Alcune sì, prima utilizzavamo delle forme in alluminio a tronco conico, quindi bisognava lavorare molto di mano perché non è uno strumento regolare, dovevi modellarlo proprio bene con le mani. Non sempre la superficie veniva perfetta, quindi si ritagliava finemente con il coltello, e questo io l'ho imparato a fare per eliminare le imperfezioni. Ora questo non lo faccio perché queste forme non si trovano più, quelle che ho sono tutte bucate. Le conservo per ricordo. Ora uso queste in plastica, e ci metto un'altra forma sopra per la spremitura. Questa si doveva fare a mano, e ritagliare per far sì che la superficie diventasse liscia. Adesso ho la cella frigorifera, invece un tempo si metteva in magazzino, se c'erano imperfezioni c'erano le muffe, c'erano gli insetti, poteva rovinarsi, il motivo era questo. E a termine di questa operazione si poteva immergere un attimo nel siero bollente, ci si scottava un po' le mani, diventava perfetta, la superficie si induriva e faceva da schermo per qualsiasi intrusione esterna. Prima utilizzavamo per girare la cagliata un ramo di pero e di melo, che hanno tantissimi rami, e veniva questo strumento con tante punte, ora lo chiamiamo spino in acciaio. Però ho mantenuto da mio padre un oggetto in legno che si utilizzava sopra un calderone di 60 litri, bisognava appoggiarci sopra il formaggio, si mette la forma sopra e spremi, di modo che il siero finisca di nuovo dentro al calderone. Questo sì, questo l'ho conservato e lo uso, sempre per quel motivo, per non perdere il siero.

Molti dei giovani che conducono le aziende hanno introdotto nuovi prodotti e hanno cambiato le caratteristiche del pecorino preferendone un tipo meno salato e più morbido, introducendo anche nuovi nomi. Non essendoci un consorzio di tutela o un disciplinare che protegga e valorizzi questi prodotti, i cambiamenti apportati sono frutto delle sperimentazioni individuali e della volontà di differenziarsi dagli altri sul mercato. Ad esempio M. produce un formaggio che ha chiamato il "crudolone", fa lo yoghurt di pecora con aggiunta di frutta, e così via. Nella sua azienda ha creato una iniziativa di promozione, come il progetto "adotta una pecora" e il "bee-lefono", mettendo una trasmittente sul collare di una pecora che può essere così "contattata" telefonicamente. Nonostante queste novità, A., un produttore di 36 anni che vive e lavora con i genitori e il fratello, dice:

I miei genitori sono stati i veri innovatori. Hanno lasciato tutto e sono venuti qui. Già da subito mio padre ha provato a fare un formaggio un po' diverso che piacesse agli umbri. Io penso che noi stiamo lavorando solo per mantenere e non sciupare quello che loro hanno costruito. Ora si parla tanto dei giovani in agricoltura, ma non dicono che devono essere dei

giovani milionari per entrare in agricoltura: noi abbiamo ereditato tutto ciò, non avremmo mai potuto costruirlo da soli.

Anche P., riflette su cosa voglia dire per lui fare il pastore “in chiave moderna”.

Oggi siamo la seconda generazione, facciamo questo lavoro...anche se purtroppo ahimè questo cambio generazionale in questo settore non si sta avendo del tutto, ma solo per pochi. Confrontandomi con ragazzi della mia età vedo che non sono tanti, ma solo pochi, è un lavoro che o ti piace, o non ce la fai. E' duro, ma devi creare la situazione per renderlo stimolante. Per fare il pastore oggi, lo devi fare in chiave moderna, non si può fare in chiave vecchia. Diversificare, andare sui mercati, fare vita sociale, molta vita sociale, alla fine non devi confnarti nelle quattro mura dell'azienda, ma devi misurarti col mondo che passa, non ci si può rinchiudere solo nella tradizione. Se lo rendi stimolante è un lavoro imprenditoriale come tanti altri, certo il lavoro te lo porti anche a casa, i pensieri sono tanti.

Le storie di vita e di lavoro dei produttori di origine sarda spinge pertanto a riconsiderare il concetto di “locale” come una categoria che non può essere definita a priori ma che va esplorata come esperienza e come continua negoziazione delle persone con il loro passato, con i paesaggi lasciati e quelli di nuovo insediamento che hanno trasformato con la loro attività produttiva, attraverso le innovazioni tecnologiche, le nuove forme dell'abitare e così via (14). Per quanto riguarda l'unicità e la qualità di questi formaggi, molti produttori sottolineano come l'artigianalità del prodotto crei un valore aggiunto che non può essere paragonato al prodotto industriale.

Parliamo di un prodotto artigianale. Molte volte uno parla di artigianale e vuol dire altre cose, io faccio artigianale e chiudo la filiera, dalla pecora alla vendita ci penso io. Quindi è a chilometro zero, ma soprattutto chiudo la filiera. A differenza di un prodotto di un caseificio industriale qui si tratta solo prodotto proprio, il latte è di quell'azienda, quindi le essenze, i sapori sono quelli, il prodotto poi non viene pastorizzato, non viene trattato termicamente, si lavora a latte crudo e il sentore olfattivo è particolare. Invece nell'industria arrivano tonnellate e tonnellate di latte da diversi allevamenti, messi su un contenitore, che poi viene trattato termicamente, distruggendo tutta quella flora e quei microorganismi patogeni ma anche quelli fanno venire un formaggio tipico, quindi si ammazza tutto. Poi viene aggiunto uno starter che è un fermento per l'acidificazione, quindi otteniamo lo stesso prodotto tutto l'anno, ma ormai tutti i formaggi di mucca o di pecora si assomigliano tutti quanti, le aziende che fanno i fermenti non sono molte, quindi puoi mangiare un formaggio in tutta Italia con lo stesso gusto. Un prodotto industriale e artigianale hanno differenze come il giorno e la notte. Un prodotto artigianale ha delle sfumature e dei cambiamenti, un formaggio estivo ha essenze

differenti, ad esempio, perchè l'inverno la pecora sta più dentro e mangia sostanzialmente sostanza secca, invece l'estate mangia le essenze dei pascoli.

La qualità delle materie prime, i saperi e le conoscenze ereditate dal passato da questi giovani produttori possono essere valorizzati solo attraverso rapporto diretto con i consumatori, anche se alcuni dei loro prodotti sono entrati anche nella grande distribuzione, che cerca sempre di più di inserire cibi locali e identitari nella propria offerta.

I: Quali negozi rifornite?

M.: La piccola distribuzione, per una questione quasi... come dire... etica: io preferisco il contatto con il piccolo distributore piuttosto che con il grande; perché il piccolo distributore riesce a capire quale può essere il valore del prodotto, e anche per il rapporto umano.

I: Quando dici "valore del prodotto" a cosa ti riferisci in particolare?

M: Beh il valore qualitativo; non perché la grossa distribuzione non riesca a capire il valore del prodotto, però la grossa distribuzione ti mette dei paletti: paragona il tuo prodotto a un altro formaggio; quando è nel banco, poi è formaggio. Dietro al bancone ci sta una persona che spesso non conosce davvero il prodotto: lui sta vendendo formaggio, non sta vendendo un certo tipo di formaggio, un certo tipo di qualità di formaggio; ma per una ragione molto semplice: proprio perché non conosce il prodotto non conosce la storia, come viene fatto, gli ingredienti. La difficoltà della grossa distribuzione è questa qua: che molto spesso dietro al banco ci sta una persona che fondamentalmente è solo di lì per fare delle porzioni e per vendere, quando in realtà dovrebbe conoscere quello che vende.

L'importanza del loro ruolo dei produttori di seconda generazione di origine sarda va oltre alla conservazione di tecniche e saperi artigiani, al loro adattamento a nuove esigenze di mercato e a nuove clientele, e si iscrive anche in una dimensione pubblica e politica delle loro attività (15): con la loro presenza e con il loro lavoro sono stati agenti attivi di trasformazione di territori marginali e non ritenuti interessanti dall'agricoltura industriale. Alcune delle persone più giovani sono diventate anche protagoniste di azioni politiche e eventi culturali a tutela del territorio.

M. e L., sono due produttori di circa 40 anni che hanno ereditato il caseificio e l'azienda dal loro padre originario di Urzulei (provincia dell'Ogliastra), e vivono e lavorano in famiglia con la madre. Sono due tra i principali esponenti del comitato anti-discardella della frazione dove vivono e lavorano, per contrastare l'allargamento di una discardella che il comune di appartenenza sta effettuando senza il consenso della popolazione locale, a discapito di un paesaggio rurale particolarmente suggestivo, e senza condurre le analisi sanitarie necessarie per proteggere i residenti. La discardella rischia di compromettere la loro attività produttiva biologica, costruita in oltre 20 anni dai genitori. M., con la sua

conoscenza puntuale e precisa dei luoghi, dei rilievi e dei fiumi della zona ha spesso affiancato il geologo comunale che non aveva invece alcuna conoscenza diretta dei problemi e delle criticità della zona, e non sapeva, ad esempio, dove raccogliere i campioni per analizzare i liquami prodotti dalla discarica.

P., un produttore di 38 anni che gestisce col padre e la madre l'azienda con il bestiame e l'agriturismo, è un membro del comitato direttivo di un'associazione che si è impegnata nella rivitalizzazione di spazi pubblici nella città di Perugia, organizzando giornate di eventi, musica e degustazioni di generi alimentari locali e prodotti con metodi agro-ecologici.

Molti di questi produttori sono pertanto attivi in movimenti sociali, sorti intorno alla tutela del cibo "buono, giusto e pulito". Questi movimenti sono molto vari e diversi tra loro, ma in comune hanno alcuni punti fondamentali: il rigetto della separazione tra consumo e produzione, la giusta retribuzione dei contadini e dei produttori, la creazione di mercati in cui il cibo non sia visto solo come mera merce ma come un bene comune, il cui valore venga determinato anche dalla loro attenzione ai metodi agro-ecologici, dal bagaglio di saperi che ereditano dal passato e che rielaborano creativamente nel presente (16).

Conclusioni

Dalle storie di vita e di impresa dei pastori e produttori sardi in Umbria sono emerse le memorie della Sardegna, le narrazioni dei sacrifici e dei cambiamenti incontrati durante il percorso migratorio, l'accumulazione di capitale, la rinegoziazione di ruoli sociali ed economici nella nuova regione, i modi in cui famiglia, impresa e soggettività individuali si formano e si trasformano a vicenda. Non totalmente sardo né definibile come umbro, il formaggio sardo assume una forte valenza simbolica come "prodotto locale", come sintesi creativa tra saperi, pratiche, identità, territori. Il prodotto locale infatti non è una categoria che può essere definita a priori (17), ma va esplorata come esperienza e negoziazione delle persone con il loro passato, con i paesaggi lasciati, e con quelli di nuovo insediamento che hanno trasformato tramite le attività produttive.

Le memorie e le conoscenze dei produttori di origine sarda rappresentano un patrimonio vivo, una risorsa per il presente. Essi producono alimenti unici e di grande qualità grazie a un intreccio complesso di tecniche e saperi ereditati dal passato e trasformati nel presente. Emerge, però, una domanda e una paura ricorrente da parte dei produttori: i loro figli e nipoti continueranno a fare i pastori e i produttori? Questo lavoro, e i prodotti che ne derivano, rappresentano un patrimonio per tutta la Regione Umbria, ed ha bisogno di essere valorizzato e sostenuto dai consumatori e dalle istituzioni attraverso una politica attiva di tutela nei confronti dei saperi contadini ed artigiani e dei territori in cui si collocano. Valorizzare i saperi e le pratiche che sono dietro al cibo di qualità permette di ridare centralità ai piccoli-medi produttori che da anni trasformano paesaggi a rischio di abbandono in luoghi belli e utili.

BIBLOGRAFIA

1. Seppilli T. Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico. *La ricerca folklorica* 1994; 30: 7-14.
2. Di Giovine M A, Brulotte R L. Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage, In: Di Giovine M A, Brulotte RL. (eds) *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Farnham, Burlington: Ashgate; 2014.
3. Moro E. *La Dieta Mediterranea. Mito e Storia di uno Stile di Vita*. Bologna: Il Mulino; 2014.
4. Clemente P, Mugnaini F. (eds.) *Oltre il Folklore. Tradizioni Popolari e Antropologia nella Società Contemporanea*. Roma: Carocci; 2001.
5. Dei F. *Beethoven e le Mondine. Ripensare la Cultura Popolare*. Roma: Meltemi; 2002.
6. Badii M. *Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia della Toscana contemporanea*. Perugia: Morlacchi Editore University Press; 2012.
7. Ascione E. *Food and Cultural Heritage. Preserving, Re-inventing and Exposing Food Cultures*. In: LeBesco K, Naccarato P. (eds). *The Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture*. London: Bloomsbury; 2017.
8. Papa C. *Paesaggio/paesaggi: una introduzione*. In: Papa C (ed) *Lecture di Paesaggi*. Milano: Guerini e Associati; 2012.
9. Solinas PG. *Pastori Sardi nella Provincia di Siena*. Laboratorio Etno-Antropologico, Università degli Studi di Siena; 1990.
10. Meloni B. *Pastori nella campagna toscana*. *Meridiana* 1996; 25: 167-202
11. Melelli A. *Pastori sardi nella Provincia di Perugia: un nuovo aspetto della utilizzazione delle campagne*, *Atti del Convegno Internazionale "I paesaggi rurali europei"*. Perugia; 1975.
12. Da Re MG. *La casa e i campi. Divisione sessuale del lavoro nella Sardegna tradizionale*. Cagliari: CUEC; 1990.
13. Miller D. *Per un'antropologia delle cose*. Milano: Ledizioni; 2013.
14. Papa C. *Antropologia dell'Impresa*. Milano: Guerini e Associati; 1999.
15. Pitzalis M, Zerilli F. *Pastore sardu non t'arrendas como! Il Movimento pastori sardi: alterità, resistenza, complicità*. *Rassegna Italiana di Sociologia* 2013; 3 luglio-settembre: 379-400
16. Counihan C, Siniscalchi V. Introduction. *Ethnography of Food Activism*. In: Counihan C, Siniscalchi V (eds). *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*. London: Bloomsbury; 2013.
17. Piermattei S. *Il giardino perduto. Ecologie morali di un paesaggio montano*, In: Papa C (ed) *Lecture di Paesaggi*. Milano: Guerini e Associati; 2012.

Conflitti di interesse dichiarati: nessuno