

Giulia Fassio

“L’elogio del villano”:
le sagre in piazza



Copyright © MMIX
ARACNE editrice S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Raffaele Garofalo, 133 a/b
00173 Roma
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-2904-6

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: novembre 2009

Ringrazio l'Archivio Storico del Comune di Asti, la Camera di Commercio di Asti, l'Istituto per la Storia della Resistenza di Asti per il materiale messi a disposizione; Agnese Argenta, Luisella Braghero, Vincenzo Gianotti, Angelo Ladame, il compianto Adriano Rampone, Enzo Rovero, Pippo Sacco per le informazioni e per il tempo che mi hanno dedicato.

Sono grata a Laura Bonato e Gian Luigi Bravo per la fiducia e l'aiuto accordatimi e a Pier Paolo Viazzo per i consigli e la disponibilità.

Questo lavoro non sarebbe stato possibile senza il supporto economico della Fondazione CRT, Progetto Alfieri, e dell'Ecomuseo Regionale del Basso Monferrato Astigiano, di cui ringrazio particolarmente la direttrice Elisabetta Serra.

Indice

- 7 *Premessa* di Laura Bonato
- 13 *Introduzione* di Gian Luigi Bravo
- 19 **Capitolo I**
Festa, cibo e costumi
- 1.1. Questa domenica in settembre... , 19 – 1.2. La sfilata contadina, 23
- 29 **Capitolo II**
Immagini e promozione del territorio
- 2.1. Immagini della provincia: passato e presente, 29 – 2.2. L'Unesco e il bottiglione, 35
- 41 **Capitolo III**
Fare e studiare la festa
- 3.1. Festa, tradizione, politica, 41 – 3.2. Studi sulla festa dagli anni Settanta, 45
- 57 **Capitolo IV**
Feste dell'uva e del vino ad Asti

4.1. Folklore, folklorismo e Feste dell'Uva, 57 – 4.2. Le Feste Vendemmiali di Asti, 1927, 63 – 4.3. Festeggiamenti astigiani legati all'uva e al vino dal 1928 alla Seconda Guerra Mondiale, 72 – 4.4. Festeggiamenti astigiani legati all'uva e al vino dal Dopoguerra agli anni Sessanta, 78

83 **Capitolo V**
Il Festival delle Sagre

5.1. Nascita e primi anni del Festival, 83 – 5.2. Il paese e il campanile, 90 – 5.3. Festival delle Sagre: tradizione e modernità, 100 – 5.4. Patrimonio e rievocazioni storiche, 104

111 **Capitolo VI**
Pro loco e comunità locale

6.1. Cenni sulle Pro loco, 111 – 6.2. Pro loco in Provincia di Asti, 114 – 6.3. Forme di associazionismo locale, 119 – 6.4. Pro loco e società locale, 123

127 **Capitolo VII**
Il sistema festivo astigiano

7.1. Feste nell'astigiano, 127 – 7.2. Feste e pubblici "interni" ed "esterni", 130 – 7.3. Feste, cibo, contadini 137

147 *Conclusione*

155 *Bibliografia*

183 *Allegati*

230 *Immagini*

Sagre di paese per logiche strapaesane?

Sono uno dei 3 italiani su 4 che, secondo un recente sondaggio compiuto dal sito della Coldiretti su uno degli svaghi preferiti dai turisti nell'estate 2009, nell'appena terminata stagione ha partecipato – almeno – ad una sagra, uno degli eventi del nostro paese che registra il maggiore consenso partecipazionistico, tant'è che dagli anni '70 del Novecento ad oggi il numero di questo tipo di manifestazioni è aumentato in maniera esponenziale, anche se non esiste ad oggi un calendario completo, esauritivo e soprattutto ufficiale. Pare che una maggioranza del 43% dei frequentatori di sagre spenda nell'occasione, in acquisti o degustazioni di prodotti dell'enogastronomia locale, un importo che va dai 10 ai 30 Euro a persona; il fatturato stimato per il 2009 è di 5 miliardi e sembra che questi introiti costituiscano l'unico segmento in costante e continua crescita nel panorama dell'offerta turistica nazionale (www.coldiretti.it).

È evidente che le sagre ci piacciono, malgrado spesso, per prendervi parte, siamo costretti a parcheggiare l'auto in improvvisate aree di sosta temporaneamente ricavate in mezzo ai campi, e piuttosto distanti dalla zona ristoro; si debbano fare lunghe code alla cassa e altrettanto lunghe attese per poter mangiare, seduti su scomode panche poste accanto a tavoli coperti da consuete tovaglie di plastica. Spesso, non sempre: molto dipende probabilmente dal tipo di organizzazione che sottende questo genere di eventi, cioè se sono coinvolte le amministra-

zioni locali oppure spontanei comitati di abitanti volenterosi. Comunque sia affolliamo contenti padiglioni allestiti ad hoc, guidati non solo dal piacere della tavola quanto, piuttosto, dall'idea che il consumo alimentare avvenga in compagnia: nessuno penserebbe mai di andare da solo ad una sagra, è fuori discussione parteciparvi in gruppo.

La somministrazione temporanea di alimenti e bevande che si ritrova nelle sagre ultimamente ha scatenato l'ira dei ristoratori di tutta Italia che, nel periodo di massima concentrazione di tali eventi – ovvero l'estate –, registrano un calo di clienti e di guadagni. Chiedono la verifica delle condizioni igienico-sanitarie – non garantite – del luogo in cui si svolge la festa, delle attrezzature e delle modalità di conservazione e manipolazione degli alimenti; reclamano il controllo del personale volontario e non che dovrebbe possedere l'attestato di frequenza al corso di aggiornamento periodico in materie igienico-sanitarie per tutti coloro che manipolano alimenti previsto dalle norme in vigore.

Concentrate soprattutto nel periodo estivo – o altrimenti durante il fine settimana – le sagre, proponendo scenari e atmosfere tipiche del passato contadino, pubblicizzano l'offerta – a pagamento – di piatti e ricette di dichiarata tradizione locale, presentandosi quindi come una delle «modalità più ricorrenti con cui la società urbana si rapporta al mondo delle tradizioni folkloriche, fruendone quella che ritiene essere la sua componente culturale più autentica e rappresentativa» (Di Renzo, 2005, p.306). È un fatto ormai evidente che nel nostro paese si moltiplicano e si inventano iniziative, feste e cerimonie di ispirazione locale, contadina che coinvolgono nella loro progettazione e organizzazione diversi attori sociali – impiegati, intellettuali, studenti, insegnanti, politici, Pro loco, associazioni culturali ecc. Questi, sulla base della loro pluralistica esperienza nell'ambito della società complessa, unitamente alla passata esperienza o memoria, nella loro famiglia e comunità, di feste e cerimonie tradizionali, si fanno 'portatori' della cultura locale; consapevolmente, perché spesso non esitano ad imitare, a trasferire collaudati elementi di successo da altre manifestazioni

alle proprie, diventano 'imprenditori' di cultura. Non a caso pubblicizzano l'avvenimento che desiderano comunicare all'esterno utilizzando le più recenti tecnologie, le grandi manifestazioni dello spettacolo e i circuiti commerciali: del resto una comunità con radici e tradizioni ben elaborate e comunicate è meglio in grado di attrarre risorse, a partire da quelle turistiche, e di presentare ai centri di potere esterni un'immagine, un marchio che avvantaggia tutta l'attività produttiva, ma anche l'iniziativa culturale locale; al tempo stesso è rilevabile una domanda esterna sempre più estesa che è condizione del successo del consumo festivo. È evidente che ci troviamo di fronte ad una cerimonialità che risponde a riconoscibili strategie identitarie e interessi locali, che evidenzia un'opera di adattamento e di ricreazione, che mescola l'autentico e il falso; ciononostante non ne consegue, a mio parere, uno snaturamento e un impoverimento della tradizione: al contrario, in questo doppio movimento di prospezione in avanti e di profondità riflessa, passato e presente, vecchio e nuovo, tradizione ed innovazione si influenzano reciprocamente, compenetrano in maniera scambievolmente e atteggiamenti in un processo significativamente proficuo.

In questo quadro si collocano le sagre, realtà complesse e per certi versi controverse, che hanno oramai assunto un ruolo determinante nella promozione e nella valorizzazione del territorio perché capaci di attivare ingenti flussi turistici; si possono infatti definire in termini di produzione e consumo, di nuova creazione e di offerta sul mercato del turismo e del tempo libero (Bravo, 1998). Attraverso l'offerta di prodotti locali tipici, la proposta di un turismo culturale piuttosto che di massa, le singole comunità esprimono la ferma volontà di conquistare una propria appartenenza e visibilità locale in opposizione all'esterno. Paradossalmente, manifestando l'interesse ad essere contattati dai mass-media per valorizzare i propri usi e costumi, rischiano di subire un'omologazione a fenomeni già conosciuti e affermati.

Le sagre paesane, caratterizzate da una sostanziale fissità di svolgimento per quanto concerne la collocazione calendariale e la tipologia gastronomica, fondano «la loro... fortuna sul prima-

to della funzione più generica assolta dalla festa in quanto tale: l'integrazione comunitaria» (Grimaldi, 1993, p.94): la condivisione alimentare sancisce e rinnova le relazioni sociali, «consolida i vincoli comunitari, è uno specchio delle attività artigianali e produttive locali, esprime... le aspirazioni politiche della comunità, il desiderio di "esserci" e di comunicare la propria inalienabile specificità culturale, che ormai, in tempo di globalizzazione, si gioca molto sulle pratiche culinarie» (Guigoni, 2006, p.395).

Tra i molteplici fattori che hanno determinato l'esplosione del 'fenomeno sagre' nell'ultimo trentennio dobbiamo indubbiamente considerare l'inaspettata ripresa di interesse verso il mondo contadino, con il conseguente rilancio della festa tradizionale, la proposta di cerimonie che ne traggono ispirazione ed elementi, la riaffermazione dell'appartenenza comunitaria e di particolarismi locali, e, soprattutto la rivalutazione della gastronomia locale: infatti nelle sagre «il cibo, da coesistente della festa, è diventato comprimario, anzi addirittura primario» (Carpitella, 1988, p.143) e, come acutamente osserva Vito Teti, chi nelle sagre «cerca il prodotto tipico non sempre fa operazione folkloristica, ma si misura con la propria storia, la propria cultura... propone in qualche modo fedeltà a un antico sistema, che comunque rivela solidità e capacità di persistenza, nonostante le aggressioni esterne ed interne... la ricerca della "tipicità", della "genuinità", della "naturalità", della "freschezza" dei prodotti locali, assume spesso connotazione di contrasto con modelli alimentari esterni» (1998, p.161).

Fino ad oggi, per una sorta di purismo un po' snob, gli antropologi hanno evitato di occuparsi di sagre, giustificando il loro disinteresse con il fatto che, nonostante alcune vantino un certo spessore storico, la maggior parte di esse sono nate recentemente, svilendo forse il tradizionale e significativo ruolo che in passato ricoprivano nelle cerimonie religiose: si pensi, ad esempio al consumo collettivo di cibo tipico delle feste patronali. Le sagre sono palesemente ripetitive di paese in paese e ciò sottolinea la loro natura puramente artefatta: sono state pensate nella prospettiva dell'interesse economico che se ne può trarre.

E con lo sguardo costantemente rivolto al passato non consideriamo le forme culturali nel loro farsi, quando non sono ancora diventate tradizioni; e delle sagre trascuriamo a mio parere aspetti rilevanti quali, ad esempio, il turismo e le politiche locali del patrimonio. Ciò non significa negare aderenze con le mode che indirizzano verso la tipicità, la genuinità e la tradizione, e neppure con il marketing territoriale, perché è evidente che le sagre sono vettore di promozione turistica dei prodotti locali e del territorio; né, tantomeno, intendo affermare che l'autenticità dei cibi è assicurata: in verità molti di questi appuntamenti culinari sono privi di collegamento con la produzione e la tradizione gastronomica locale. Per contro, ovviamente, ci sono le sagre che promuovono le tradizioni, anche e soprattutto enogastronomiche, delle quali le istituzioni spesso si disinteressano.

Sappiamo comunque che i parametri compresi nella distanza storica – antichità, autenticità, originalità, singolarità ecc. – sono insufficienti e inadeguati a stabilire che cosa sia puro, incontaminato, autentico. Inoltre l'idea di autenticità vive un continuo processo di ridefinizione affidato «talora alla storia, talaltra alla struttura, talaltra ancora allo stile, e ancora assai spesso alle origini» (Clemente, 1997, p.101): ciò che un tempo poteva essere considerato inautentico può quindi diventare autentico. L'inautenticità viene generalmente connessa con l'innovazione, l'invenzione, la commerciabilità; puro e autentico è invece tutto ciò che è riconducibile alla cultura popolare, portatrice di tradizioni genuine.

Ritengo che le sagre, che abbiano o meno un provato radicamento nel passato, sono «un contenitore eccellente di temi e motivi della cultura locale e un osservatorio delle attuali dinamiche socio-economiche» (Guigoni, 2006, p.395): se molti, troppi eventi vengono promossi all'insegna di una tipicità e di un legame del territorio che in realtà non hanno, rivolgiamo allora la nostra attenzione al messaggio che questi intendono veicolare invece di fossilizzarci sulla loro originalità o meno. Studiamoli nel quadro del contesto sociale, dell'individuazione dei protagonisti e promotori, della costruzione dei diversi elementi di cultura e di specifici vincoli di comunità, del rapporto tra i

centri di potere ecc., così come ha fatto Giulia Fassio nel suo lavoro, un'opera coscienziosa e critica in cui il richiamo alla tradizione locale e contadina è la cornice di un quadro estremamente composito, complesso e mutevole.

Laura Bonato

Riferimenti bibliografici

BONATO L. (2006), *Tutti in festa. Antropologia della cerimonialità*, Milano, FrancoAngeli.

BONATO L. (a cura di) (2006), *Festa viva. Tradizione, territorio, turismo*, Torino, Omega.

BRAVO G.L. (1998), *Radici e modernità, Presentazione alla ristampa di Barolo A., Folklore monferrino*, Provincia di Asti, Asti, pp. XXXIX-XLII.

CARPITELLA D. (1988), *Urbe e agro/Lazio*, in Falassi A. (a cura di), *La festa*, Electa, Milano, pp. 138-143.

DI RENZO E. (2005), *Effetto sagra. Recupero di gastronomie e sapori*, in AA.VV., *Storia del Lazio rurale. Il Novecento*, Roma, Arsial, pp. 306-321.

GRIMALDI G. (1993), *Il calendario rituale contadino*, Milano, FrancoAngeli.

GUIGONI A. (2006), *La preparazione e distribuzione pubblica del pane di patate all'interno della Sagra. Ospitalità nel cuore della Barbagia di Gavoi*, in Bonato L. (a cura di), *Festa viva. Tradizione, territorio, turismo*, Torino, Omega, pp. 389-397.

TETI V. (1998), *Le culture alimentari nel mezzogiorno continentale in età contemporanea*, in Capatti A., De Bernardi A. e Varni A. (a cura di), *Storia d'Italia. L'alimentazione*, Torino, Einaudi, vol.13, pp. 63-165.

www.coldiretti.it

Introduzione

La ricerca di Giulia Fassio si distingue per alcuni caratteri interessanti. Intanto, nel trattare del Festival delle Sagre di Asti e dei suoi antecedenti la sua analisi si avvale di una documentazione organica e molto abbondante, anche per quanto concerne i periodici locali (di tale stampa, per i decenni interessati dall'indagine, sono consultati e riportati in bibliografia ben più di 150 riferimenti). Ciò pone le basi per un approccio storico-etnografico articolato ed empiricamente fondato che le consente di delineare in modo convincente le dinamiche della manifestazione e del suo contesto sociale e culturale; dalla dimensione locale a quella nazionale, anche con l'appoggio ad altre fonti di carattere storico e antropologico, si traccia un disegno composito nel quale vengono criticamente prese in esame le vicende e l'intreccio di politiche culturali, interessi in sede provinciale, e ideologie di regime.

In effetti le proposte di organizzazione di feste vendemmiali, e manifestazioni consimili, sono analizzate già a partire dalle immagini del Paese propagandate nel periodo fascista e dalla connessa concezione della ruralità come modello di laboriosità, moralità e amor di patria, mentre le conseguenti realizzazioni locali sono narrate alla luce degli alterni rapporti con l'altra grande iniziativa festiva astigiana, che si vuole radicata in un lontano "medioevo", quella del Palio cittadino, ora promosso dal regime, ora sacrificato al primato di quello di Siena. Si concretizza così un rapporto mutevole, e ben illustrato, tra le vicende e interessi politici provinciali - tra l'altro di una provincia

che dopo laboriose trattative si costituisce proprio nel 1935 e nella cui configurazione identitaria vengono fatti pesare il Palio stesso e la sua ruralità - e gli indirizzi valoriali e comportamentali decisi per il Paese tutto intero.

Osserviamo fin d'ora come il lavoro di Giulia Fassio, per il suo scrupolo documentario, ma anche, come concisamente vedremo, per il suo impegno nella rassegna, analisi, rielaborazione critica di fonti di carattere scientifico (vedi tra l'altro la ricca bibliografia), si collochi in una dimensione che segna la maturazione di una sia pur giovane ricercatrice. Ciò è tanto più importante in un settore come quello degli studi sulla rinnovata fioritura e sulla crescente fortuna di feste ed altre "tradizioni", non meglio storicamente collocate, nel quale approssimazioni documentarie e rivisitate mitologie dell'originario e dell'"autentico" rischiano di trasparire anche in elaborazioni qualificate.

La serie attuale del Festival delle Sagre prende l'avvio nel 1973, andando regolarmente ad occupare il secondo fine settimana di settembre. La ricerca mette in luce la crescita graduale della manifestazione, sia per quanto riguarda il numero dei protagonisti, l'organizzazione, l'estensione temporale e la collocazione nel tessuto urbano, sia per l'afflusso dei partecipanti. Ne risulta ben illustrata una sinergia tra i promotori, notabili della città interessati al suo sviluppo e alla sua immagine, in particolare esponenti attivi nella Camera di Commercio provinciale tra i quali il vero e proprio ideatore, l'imprenditore Giovanni Borello, e gli attori sociali più pronti e attenti nel territorio rurale: se gli organizzatori urbani si riservano pur sempre un controllo della qualità e dell'"autenticità" delle ricette e delle rappresentazioni della campagna proposte, si trae comunque l'impressione di un reciproco stimolo tra questi e le realtà locali dei paesi, tra questi e le Pro loco, un'interazione nella quale non mancano di esprimersi creatività e fantasia, già nella scelta e preparazione dei piatti e delle bevande, come pure delle immagini di vita contadina da preparare pazientemente e poi teatralizzare nella grande manifestazione. Le Pro loco e di conseguenza i paesi ne traggono spunti di vitalità, mentre le prime

vedono affermarsi maggiormente il loro ruolo comunitario; al tempo stesso esse ne acquisiscono anche fondi, grazie allo spaccio di cibi e vini, che possono impiegare pure in altre attività. Il terzo grande attore è il pubblico, il cui favore, la cui crescita ampia e regolare, decreta il successo della macchina spettacolare ed enogastronomica e fin dall'inizio induce gli organizzatori a spostare la manifestazione dalla piazza V. Alfieri all'assai più ampio Campo del Palio, dove, a somministrare piaceri gastronomici, si erigeranno ogni anno le cosiddette "casette", un vero e proprio villaggio temporaneo.

Allo scopo di meglio chiarire l'immagine "contadina" elaborata dalle Pro loco, Giulia Fassio ha voluto analizzare i contenuti, i temi messi in scena nelle sfilate dal 1979 al 2008, in tutto poco meno di 1300: questi sono stati classificati in base al titolo proposto da ogni associazione e ricorrendo ad un thesaurus di parole chiave da me elaborato primariamente per le operazioni di catalogazione dei beni culturali demotnoantropologici (Bravo, 1996). In sintesi, i temi più rappresentati risultano quelli legati alla cerimonialità del ciclo dell'anno, di quello produttivo e di quello della vita umana, come il parto o le nozze, e al lavoro soprattutto contadino e artigiano; grazie a questo interessante procedimento l'autrice può mettere in evidenza come l'attenzione al lavoro agropastorale e preindustriale nel Festival delle Sagre corrisponda significativamente alla sua prevalenza tra i reperti esposti nei numerosi musei locali della provincia (circa 25 sui più di 200 della regione, Bravo, 2005, p. 149). Si può aggiungere che la cerimonialità e il lavoro così nettamente prevalenti nelle creazioni delle Pro loco corrispondono anche alle due linee principali seguite dalle iniziative di riscoperta e riproposta di tradizioni contadine e locali nel Basso Piemonte a partire dagli anni '60/'70. Una scenografia, dunque, non gratuita né di ispirazione occasionale.

Nell'analisi conclusiva la ricercatrice si pone infine domande quanto all'utilizzo di modelli concettuali per una lettura dell'imponente fenomeno di ritorno o di ricostruzione di elementi delle culture preindustriali o premoderne – un fenomeno cui fanno oggi (2009) riscontro in Italia pure proposte e iniziati-

ve di forze politiche quanto all'insegnamento dei dialetti o di più o meno ben intese tradizioni locali, il che rende anche più importanti elaborazioni e chiarimenti dei presupposti e modelli teorici implicati. Il fatto è che ormai i "personaggi" che interpretano ruoli attinenti al mondo contadino nelle Sagre sono sempre più raramente i testimoni originari di quel mondo, la cui schiera continua fatalmente ad assottigliarsi: ne consegue che ci si può porre la domanda se in questi casi più che di un revival folklorico non si debba parlare di vere e proprie rievocazioni storiche, non di rado realizzate con il ricorso a materiali scritti o iconografici.

In effetti ciò induce inoltre a chiederci, con la ricercatrice, se sia opportuno continuare ad usare in modo scontato e indiscriminato la brillante proposta di Hobsbawm quanto all'invenzione delle tradizioni (1987), rischiando di allentarne la presa cognitiva – in rapporto ad usi trasandati e banalizzanti si veda la moda inarrestabile di invocare ad ogni piè sospinto "non luoghi" sulla scia di Marc Augé, o una qualche "modernità liquida" à la Bauman. Il quadro, soprattutto se si accompagna ad una qualificata indagine empirica, può essere certo ripensato e complessificato; ciò implica anche una revisione del termine di "rifunzionalizzazione": di fronte alla molteplicità e varietà di eventi e realizzazioni che coinvolgono ritualità, immagini, performance "tradizionali", e dei connessi interessi e modi di presentazione e comunicazione, mi appare oggi più utile riservare il termine e il modello concettuale ai fenomeni che continuano a rientrare in misura prevalente all'interno di un contesto cerimoniale e comunicativo locale, del ciclo calendariale e di quello vitale.

Proprio nel quadro di questo ripensamento critico Giulia Fassio prende in esame la figura del contadino, di cui esamina le vicende e le diverse e successive letture nella letteratura antropologica e sociologica; propone infine (rifacendosi in primo luogo alle analisi di Bocchi e Ceruti, 1999, e Pieroni, 2008) di prendere in considerazione la possibilità che stia emergendo un "nuovo" coltivatore, in grado di organizzarsi per resistere al peso schiacciante delle imprese multinazionali nel settore agroa-

limentare, di proporre pratiche alternative e localmente radicate di mercato e di scambio e forme di consumo critico, cui farebbe da sostegno essenziale un nuovo, più vicino e cooperante rapporto con i consumatori. Anche se certo non possiamo sottovalutare il peso delle politiche agrarie regionali, nazionali, comunitarie e mondiali, e l'impatto, esiziale in Italia, dell'edilizia e della cementificazione sfrenate e inarrestabili, questa nuova cultura contadina, rimane un'ipotesi interessante da verificare e sviluppare, anche nell'ipotesi di rovesciare, dal territorio, la deleteria prospettiva.

Gian Luigi Bravo

Riferimenti bibliografici

BRAVO G.L. (1996), *Parole chiave etnoantropologiche 1995*, Torino, Università di Torino, Dip. Di Scienze Antropologiche, Archeologiche e Storico-territoriali.

BRAVO G.L. (2005), *Feste, masche, contadini: Racconto storico-etnografico sul Basso Piemonte*, Roma, Carocci.

BOCCHI G. e CERUTI M. (1993), *Origini di storie*, Milano, Feltrinelli.

HOBBSAWM E. J. e RANGER T. (1987) (a cura di), *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi (trad. it. di *The Invention of Traditions*, 1983, Cambridge, Cambridge University Press).

PIERONI O. (2008), *Presente e futuro della cultura contadina*, «Sociologia Urbana e Rurale», n. 87, pp. 206-214.

Festa, Cibo e costumi

1.1. Questa domenica in settembre...

Il Festival delle Sagre si svolge ad Asti, dal 1973, ogni secondo fine settimana di settembre: dal sabato sera oltre quaranta Pro loco¹ di altrettanti Comuni della provincia allestiscono il proprio stand in piazza Campo del Palio e preparano cibi tipici della cucina o che si richiamano alla tradizione locale; gli stand, chiamati “casette” dagli organizzatori, poiché riproducono edifici rurali tipici della zona, sono in realtà cucine molto bene attrezzate e nell'insieme costituiscono quello che è generalmente chiamato “villaggio”. Ogni Pro loco prepara solitamente due piatti, secondo gli accordi presi precedentemente con la Camera di Commercio di Asti, che vende al pubblico insieme al vino di produttori locali; il cibo e l'allestimento degli stand vengono esaminati da una giuria che attribuisce premi per la qualità e l'“autenticità” del prodotto. Gli stand rimangono in funzione a partire dal sabato sera e anche per il pranzo e la cena del giorno successivo in cui, durante la mattinata, si svolge, per le strade della città², una

¹Le Pro loco sono associazioni di volontariato di interesse pubblico, apolitiche, apartitiche e senza scopo di lucro, preposte alla promozione e alla tutela del territorio sia attraverso la conservazione di risorse ambientali e culturali, sia attraverso l'attivazione di iniziative di sviluppo turistico e sociale.

²La sfilata del Festival parte da Piazza Marconi, prosegue per Via Cavour, Piazza Statuto, Piazza San Secondo, Via Gobetti, Corso Alfieri, Piazza Alfieri, Corso Alfieri,

sfilata di figuranti³ e di carri trainati da trattori che rappresentano la vita contadina astigiana dei primi decenni del XX secolo. In questo frangente ogni Pro loco, in rappresentanza del Comune d'appartenenza, presenta un tema legato alla civiltà contadina o, in qualche caso, alla storia e alle tradizioni del Comune di riferimento, partecipando ad un concorso in cui, di nuovo, vengono premiati la cura e l'autenticità dell'allestimento.

L'insieme della manifestazione, in cui sono coinvolti migliaia di volontari fra organizzatori, cuochi, manodopera addetta a compiti vari e figuranti, appartenenti alle varie Pro loco e Comuni, richiama un pubblico vasto e differenziato; generalizzando, si può osservare che il sabato sera il Festival è frequentato perlopiù da giovani, maggiormente attratti dall'offerta enogastronomica, e in particolare dalla possibilità di consumare grandi quantità di vino e dall'atmosfera che ne consegue⁴, mentre la sfilata della domenica richiama soprattutto turisti, famiglie e persone di mezza età che rimangono poi a mangiare in piazza⁵.

La sfilata e la cucina sono due fasi non solo complementari ma, nelle intenzioni degli organizzatori, e nelle talvolta sovrabbondanti retoriche che ne derivano, rispondenti al comune intento di riproporre e valorizzare la cultura e la tradizione astigiana da un lato rappresentando vari aspetti della vita quotidiana della “civiltà contadina” e preindustriale, dall'altro offrendo piatti e prodotti locali non necessariamente e

Piazza I° Maggio, Via Calosso, Viale alla Vittoria, Via F.lli Rosselli, Corso G. Ferraris per arrivare, infine, in Piazza Campo del Palio.

³Secondo stime fornite dagli organizzatori, alla sfilata partecipano circa 3000 personaggi e vengono impiegati 250 carri.

⁴A questo proposito Maria Teresa Fiumerodo – antropologa italo americana di origini astigiane, autrice di una tesi di dottorato sul Festival delle Sagre presso l'University of California, Los Angeles – riferendosi alle dichiarazioni di un informatore, evidenzia come per le giovani generazioni la manifestazione sia «a time when *tutto è permesso* (anything goes). He describes the motivations for attendance as simply to eat and drink. He connects the Sagre to the fall season and the *vendemmia* (the grape harvest), when everyone is working together to collect the grapes, drinking together and having a good time» (M.T. FIUMERODO, *Celebrating community and cuisine: Tradition and change in the Sagre Festival in Italy*, Ph.D. University of California, Los Angeles 2008, p. 98).

⁵Cfr. *ivi*, p. 97.

non sempre appartenuti a quella civiltà ma ad essa riconducibili, per varie ragioni e attraverso processi inventivi più o meno esplicitati e dichiarati. In effetti, Piercarlo Grimaldi definisce il Festival un caso esemplare di “invenzione della tradizione”⁶ che «coinvolge tutta la città e molte migliaia di turisti attratti da questa inedita formula che riesce a coniugare attivamente la rappresentazione di eventi del passato contadino con il cibo rituale»⁷ e anche Maria Teresa Fiumerodo impiega la stessa definizione – peraltro mediata dalle riflessioni di Regina Bendix⁸ sul concetto di folklorismo – sottolineando come nelle intenzioni del suo ideatore, il Festival, pur presentandosi come una novità per la città, dovesse derivare direttamente da tradizioni festive radicate: «Giovanni Borello⁹ invented the concept of bringing local village feasts all together in one piazza. The village feasts are traditional but the Sagre venue is completely modern»¹⁰.

Se il cibo e la sfilata sono modi di inventare o evocare lo stesso passato locale, per farlo impiegano codici diversi, hanno sul pubblico un impatto differente – avendo l'uno a che fare con la sfera della partecipazione e l'altro dell'osservazione – ed hanno subito, nel tempo, un'evoluzione differente dovuta a fattori vari. La sfilata, rappresentando una realtà contadina che

⁶Per “tradizione inventata” si intende, nell'accezione di Eric J. Hobsbawm, un insieme di pratiche, in genere regolate da prassi apertamente o tacitamente accettate, e dotate di una natura rituale o simbolica, che si propongono di inculcare determinati valori e norme di comportamento ripetitive, nelle quali è automaticamente implicita la continuità con il passato. Ogni società, infatti, può disporre (e, appunto, inventare) di una riserva di materiali in apparenza antichi con i quali tenta di legittimare la propria storia presente; secondo Hobsbawm è proprio il contrasto tra l'innovazione costante, propria del mondo moderno, e il tentativo di attribuire perlomeno a qualche aspetto della sua vita sociale una struttura immobile e immutabile ciò che rende tanto interessante, in particolare agli occhi dello storico, il problema dell'“invenzione della tradizione” (E.J. HOBSBAWM, *Come si inventa una tradizione* in Id. e T. RANGER, a cura di, *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino 2002, pp. 3-17, ed.or. 1983).

⁷P. GRIMALDI, *Introduzione* a A. Barolo, *Folklore Monferrino*, Omega, Torino, 1998, I ed. 1931, pp. XXI.

⁸Cfr. R. BENDIX, *In search of authenticity: the formation of folklore studies*, University of Wisconsin press, London, 1997.

⁹Giovanni Borello, allora presidente della Camera di Commercio di Asti, fu, negli anni Settanta, l'ideatore del Festival delle Sagre.

¹⁰M.T. FIUMERODO, *op. cit.*, p. 192.

non esiste più, tende da un lato a farsi più documentata da un punto di vista storico, dall'altro più spettacolare, in linea con mode abbastanza diffuse di spettacolarizzazione della storia locale; il cibo, invece, in qualche modo rispecchia il processo evolutivo che ha investito la cucina tradizionale – per cui quasi tutti i piatti proposti, più o meno appartenuti o attribuiti alla “tradizione”, fanno tuttora parte (per conservazione, reimmissione o invenzione) dell'alimentazione locale – ed è collocabile nel quadro di un'attenzione generalizzata e crescente per il piatto ed il prodotto tipico.

La formula proposta dal Festival, che assegna ad ogni Comune una o due specialità, è stata anche, in oltre trent'anni, uno stimolo al mantenimento e allo sviluppo di una prassi festiva, riscontrabile in feste di paese, feste patronali, sagre del prodotto, in cui la cucina ha mantenuto un ruolo importante ed è entrata a fare parte di strategie di identificazione per cui ogni Comune, o quasi, dell'Astigiano è ad oggi conosciuto, o cerca di farsi conoscere, per un proprio piatto o prodotto tipico; inoltre, esiste spesso una corrispondenza fra i piatti cucinati durante il Festival e quelli preparati nelle feste dei singoli Comuni e, in alcuni casi, il piatto proposto nella manifestazione astigiana è lo stesso a cui viene dedicata una sagra o festa di paese specifica nel corso dell'anno¹¹. Il vino, all'interno della manifestazione ha un'importanza pari a quella del cibo sia da un punto di vista economico – poiché costituisce un introito per le Pro loco e per i produttori

¹¹I dati seguenti si riferiscono al calendario delle manifestazioni astigiane programmate per il 2009 (cfr. All. 2) e ai piatti proposti al Festival nello stesso anno: Antignano: “Sfojè la melia” in ottobre e maltagliati di mais otto file al sugo di coniglio al Festival; Callianetto: Sagra del fritto misto in giugno e gran fritto misto al Festival; Calliano: Sagra dell'agnolotto d'asino in giugno e agnolotti d'asino al Festival; Castellerò: Sagra della nocciola in ottobre e fondente e croccanti di nocciole al Festival; Cessole: Sagra delle frittelle in maggio e frittelle salate alla campagnola al Festival; Cortazzone: Sagra del tartufo in dicembre e tagliatelle all'uovo con tartufo; Cunico: Sagra dello gnocco in agosto e gnocchi alla cunichese al Festival; Monastero Bormida: Sagra del polentonissimo e tradizionale “polentino” in marzo e “puccia” (polenta sciolta nel minestrone) al Festival; Motta di Costigliole: Sagra del peperone in agosto e gran “bagna cauda” con peperoni e verdure di stagione al Festival; Portacomaro: Sagra del fritto misto in maggio e gran fritto misto di Portacomaro al Festival; S. Caterina di Rocca d'Arazzo: Sagra dell'agnolotto a luglio e agnolotti al sugo di carne al Festival; Villa San Secondo: Sagra del “friceu” in ottobre e frittelle di mele al Festival.

locali, che in piazza possono vendere e farsi conoscere – sia dal punto di vista simbolico, poiché, all'interno della festa, e in relazione anche con il corteo, in cui la vitivinicoltura è un soggetto ricorrente, si ribadisce e si afferma la sua posizione di “bevanda-totem” per l'Astigiano; come già accennato si tratta, inoltre, di una forte attrattiva per il pubblico giovanile.

1.2. La sfilata contadina

Per quanto riguarda la sfilata, si tratta di un sistema almeno approssimativamente documentabile, per quanto volatile, di produzione di immagini riconducibili alla cosiddetta identità locale. Una classificazione dei temi rappresentati – che fornisce qualche indicazione sui contenuti che si è scelto di privilegiare negli oltre trent'anni di vita della manifestazione – è stata effettuata da chi scrive esaminando i temi delle singole rappresentazioni dal 1979 al 2008 (in tutto 1295 soggetti, con una media di circa 43 Pro loco partecipanti ogni anno), ed utilizzando il *thesaurus* di parole chiave etnoantropologiche elaborato da Gian Luigi Bravo¹², strumento utile per una prima analisi, per quanto non sia stato concepito precipuamente per operazioni di questo genere¹³. Ciascuna rappresentazione è stata classificata in base al titolo¹⁴, poiché per la maggior parte dei casi esaminati, soprattutto i meno recenti, non si dispone di

¹²G.L. BRAVO, *Parole chiave etnoantropologiche 1995*, Dipartimento S.A.A.S.T-Università di Torino, Torino 1996.

¹³Dal *thesaurus* di 722 parole chiave di I e II livello proposte da Bravo (*Ibidem*) sono stati scelti 35 termini di primo livello, i meno specifici, mentre il secondo livello non è stato impiegato se non per articolare ulteriormente il termine di primo livello LAVORO, che è risultato il più ricorrente. I termini impiegati sono: ABBORN (abbigliamento-ornamento), ALIMENTI, AMBIENTE, ASSOC (associazionismo), BANDITI, CASA, CHIESA, CICLAN (ciclo dell'anno), CICLI, CICLVI (ciclo della vita), CONCEZIONI, DOMATT (attori sociali individuali che esercitano localmente potere), DOMINIO, EDUCAZIONE, FAMIGLIA, FIERE, GENERE, GEOECO (zone e caratteri geografici, idrografici, orografici...), GIOCO, GUERRA, INTRAT (intrattenimenti, veglie, balli), LAVORO, LAVRAP (rapporti di produzione, tipi e condizioni di lavoro), LIBERO (tempo libero), MAGIA, MEDICINA, MIGRAZIONI, MUSICA, QUOTIDIANO, REVIVAL, RITO, STRUMENTI, TEATRO, TRASPORTI.

¹⁴Cfr. All. 1.