

CAPITOLO VI

PROGETTARE IL TERRENO: ASPETTI DEL TERRITORIO CHE SI RIFLETTONO SUI CARATTERI DEGLI ABITANTI E IL RIUSO DELLO STESSO ATTRAVERSO L'INDIVIDUAZIONE DEI BISOGNI

VI.1 Progettare il paesaggio

Questa ricerca si basa sull'opportunità di indagare sulla fondazione di una tecnica progettuale per la trasformazione del paesaggio antropogeografico da un punto di vista multidisciplinare.

Una forma di progetto e di esperimento che parte dal tentativo di strutturare in senso significativo l'insieme dello spazio fisico che l'uomo abita sulla terra, non solo lavorando ed operando in modo estetico nella costruzione del manufatto, ma conferendo senso estetico anche ad insiemi la cui presenza al mondo è, per così dire, antecedente alla nostra azione diretta¹.

E' storicamente risaputo che il primo settore disciplinare che si sia occupato della descrizione dell'ambiente fisico riprodotto su scala è la geografia.

La geografia però non costruisce proposte, essa è per così dire una scienza del presente spaziale anche se indaga relazioni e processi storici di costruzione, inoltre essa sembra disinteressarsi degli aspetti formali dello stesso, vale a dire, per usare una terminologia semiologia, pur lavorando sul segno ambientale in senso sia sintagmatico che paradigmatico sembra non attribuire ad essi valore di comunicazione estetica.

Il secondo settore disciplinare cui prestare attenzione esamina le modificazioni degli strumenti di rappresentazione e comunicazione nonché le nuove possibilità di strutturazione della forma, proposte dagli artisti moderni, spesso interpretative della stessa dimensione geografica. L'indagine in questo settore prende senso a due condizioni: la prima è quella di ritenere che in una qualche forma il paesaggio

¹ V. GREGOTTI, [1991], *Progetto di Paesaggio* in Casabella, *Il disegno del Paesaggio Italiano*, *Rivista Internazionale di Architettura*, Gennaio/Febbraio 1991, Elemond Periodici, Milano, p. 2.

antropogeografico possa essere oggetto estetico; la seconda è l'accertamento delle differenze in quanto specificità, tra le operazioni estetiche che riguardano la forma del territorio ed indagini puramente visuali.

Come per il linguaggio, il senso dell'ambiente circostante è il prodotto degli sforzi trasformativi volti ad un fine, su cui agisce l'immaginazione e la memoria collettiva che si esplicano con le opere che il soggetto costruisce in quanto incontro con il mondo.

Tale problema è stato affrontato dal punto di vista estetico da Rosario Assunto il quale ci dice che occorre fare innanzitutto, "la distinzione fra i paesaggi il cui esserci materiale è il risultato di un processo operativo umano al pari del loro essere estetico, e i paesaggi il cui essere estetico risulta non da un processo produttivo ma da quello che si potrebbe chiamare un conferimento di senso rispetto al quale il loro esserci materiale era preesistente: da una scoperta, come si suol dire, per effetto della quale diventano oggetti estetici quelli che prima erano pure e semplici cose di natura"².

Ma come avviene che la percezione del paesaggio si trasforma in percezione estetica?

Essenzialmente, può avvenire in due diversi modi. Al primo, assai raro, appartengono tutti i modi diretti che possono venire condensati dall'idea di mito: ogni qualvolta cioè che un gruppo sociale elegge un sito a luogo simbolico vi riconosce un valore, distinto dalla natura anche se ad essa è dedicato, che avvia il luogo a divenire riconoscibile a definirsi come figura rispetto al circostante. Sia che esso si presenti come un monumento, come un bosco sacro o addirittura come luogo proibito, testimonia, col suo essere in quel luogo specifico in mezzo ai possibili, un particolare rapporto col territorio oltre che col suolo, rende diversamente visibile l'intero circostante geografico.

Il secondo modo, ossia quello indiretto, è costituito dalle testimonianze che estraendo pezzi di paesaggi dal contesto, rappresentandolo attraverso particolari strumentazioni, lo caricano di una quasi-oggettività che lo fa riconoscere come figura. Ci riferiamo qui al ruolo che gioca la rappresentazione del paesaggio come qualità e quindi evidenza, e come quantità e quindi comune conoscenza. La pittura, la fotografia, la cinematografia, la fotogrammetria sono strumenti fondamentali di conoscenza del paesaggio, in quanto rappresentazione. Esse tendono a rilevare i caratteri strutturali per mezzo dell'interpretazione o dell'eccezionalità della visione, ma anche in quanto riproduzione e diffusione quantitativamente numerosa.

² R. ASSUNTO, [1994], p. 9.

La riproduzione del paesaggio come oggetto estetico nel quadro, nel romanzo, nella poesia, colloca la conoscenza del paesaggio stesso ad un livello diverso che copre, devia, ma anche interpreta e disvela.

Il terzo gruppo di studi si è occupato di problemi e di esperimenti di strutturazione formale dell'architettura e dell'urbanistica a grande scala e ha fundamentalmente svolto la propria attività attorno ai problemi della pianificazione, che è stata soprattutto pianificazione della forma urbana. D'altra parte la città rappresenta lo sforzo più notevole operato dalla civiltà umana di una trasformazione completa dell'ambiente naturale, il passaggio più radicale dello stato di natura allo stato di cultura, la costruzione globale di un paesaggio.

In questa ricerca ci siamo già occupati della città e da un punto di vista abbastanza particolare ossia per quello che essa rappresenta sia come elemento della figura del territorio che nel caso particolare del problema della costituzione della figura del paesaggio. Oltretutto sappiamo che "l'insieme dei segni operati dall'uomo sulla superficie delle cose in un certo territorio non cesserà comunque di strutturarsi alla fine come linguaggio significante della collettività, per presentarsi poi come forma della memoria collettiva del gruppo sociale, della sua capacità d'immaginazione"³.

Gli elementi di trasformazione nel tempo della figura del paesaggio vanno dalla variazione climatica e stagionale ai sistemi di colonizzazione, dallo sfruttamento delle risorse e delle energie alla messa a cultura, fenomeni di ritorno dell'elemento naturale (il deserto che seppellisce intere città o l'allagamento di grandi spazi territoriali), dalla guerra di distruzione ai cambiamenti politici, economici, amministrativi, ma in modo più ampio, alle figure che, del tutto preterintenzionalmente, l'utilizzazione produttiva introduce a partire dall'intervento tecnologico modificatore.

Tale movimento ha subito negli ultimi cento anni non solo un moto di espansione spaziale quanto di particolare accelerazione temporale. In pochi anni si costruiscono i polder olandesi, si colonizza il deserto, un bacino idroelettrico configura un'intera valle, è possibile trasportare energia ovunque e tutto avviene in tempi brevissimi, imitati e omogenei. La popolazione inoltre può spostarsi, conoscere e paragonare con rapidità sempre maggiore, ma non esiste soprattutto più, come nelle civiltà agricole, un rapporto diretto, coincidente, necessario tra luogo, produzione, consumo. Noi ci dobbiamo

³ V. GREGOTTI, [1991], p. 3.

muovere quindi dalla constatazione di una situazione di progressiva riduzione da parte dell'uomo della natura a cultura, nell'intento di sfruttare funzionalmente e produttivamente la natura stessa, dalla constatazione quindi della conseguente e progressiva universalizzazione dei sistemi di valori da essa coinvolti, dalla collocazione del valore stesso della natura naturale come patrimonio da lucrare, dalla riduzione dell'importanza del luogo per la costituzione del valore collettivo, attraverso la tecnologizzazione del paesaggio, cioè attraverso la trasformazione dal punto di vista operativo dei caratteri del luogo connessi sempre più ad economie sovralocali.

Assistiamo ad un aumento delle aree investite dall'operazione antropo-geografico anche quando si concentrano i sistemi insediativi ed aumentano i spazi residui da fruire; sino al problema delle conseguenze certo anche non solo di figura di questo atteggiamento sulla riconoscibilità del paesaggio stesso, persino sulla stessa possibilità della sua esistenza come concetto. A questa espansione spaziale e accelerazione temporale dei processi non corrisponde, sino ad ora, un'adeguata e specifica strumentazione a livello formale delle tecniche di strutturazione ed intervento a grande scala, se non per mutazione, somiglianza o ingrandimento⁴. Fare un discorso su chi si è occupato, con un ottica specifica e non come puro sfondo per la strutturazione delle proprie figure, del problema del paesaggio significherebbe compiere un'operazione troppo ampia per i limiti di questo lavoro. Conviene tuttavia ricordare che la nozione di paesaggio come materiale operabile per l'architettura, che superi la nozione di "giardino", viene fondata alla fine del cinquecento e potentemente usata come elemento di strutturazione della città barocca. Qui pertanto non siamo di fronte all'idea di natura regolata dal disegno come prolungamento dell'architettura o come luogo estetico e simbolico completamente oggettualizzato attraverso il disegno ma ad un elemento dialettico alla costruzione dove porsi in sé come operabile.

Sostanzialmente a questa idea, in un contesto ideologico naturalmente diverso, si connette la fondazione del "*Landscape*" come disciplina. Esso ha le sue origini in senso moderno dalla polemica condotta dalla cultura anglosassone contro il "*formal garden*" nel XVIII secolo.

Questa polemica, che fornirà gli elementi per operare su vasta scala in epoca romantica, è alimentata da molti canali: dall'illustre mito del buon selvaggio, dalla scoperta

⁴ V. GREGOTTI, [1991], p. 3.

culturale del mondo orientale cinese e giapponese, dalla letteratura di viaggio, e dallo stesso colonialismo che ricarica di una soprannaturalità (il ricordo della foresta, del luogo selvaggio) la stessa natura domestica, dal riconoscimento del valore del “*genius loci*” di ciò che è del luogo singolare e caratteristico, del pittoresco, del tipico. Su questo riconoscimento si inserisce quello di espansione e trasformazione della città storica ad opera dell’età industriale. Lo spazio, il verde, mancano nella città e questo contribuisce ad accrescerne il valore. Da un lato la natura diventa parco pubblico, dall’altro la città immagina anche utopicamente di immergersi per rigenerarsi idealmente oltre che igienicamente nella natura. Lungo l’esame di questo atteggiamento culturale si fonda, contro la speculazione edilizia e fondiaria sollecitata dagli spostamenti di massa come il turismo e villeggiatura, l’esigenza pubblica di difesa del paesaggio con l’articolarsi di una legislazione di caratterizzazione, distinzione e protezione dell’esistente. L’atteggiamento della natura distinta porta così sovente alla sua operabilità solo in senso conservativo. Se ci si colloca poi ad una grande distanza, nella sintesi cartografica, nella visione aerea delle cose per esempio, esse perdono la loro riconoscibilità, aumentando tuttavia le nostre possibilità di conoscenza delle loro strutture. Vi sono infine elementi del paesaggio che, per il loro carattere di preminenza e di localizzazione rispetto all’intorno o per la loro eccezionalità, accolgono una particolare densità di significato. Gli elementi totemici naturali, l’atollo vulcanico, l’acropoli, il nocciolo di un sistema radiale di strade sono oggetti sui quali la ragione mitologica e la ragione tecnologica hanno istituito e distribuito i loro significati. Oggi essi dipendono soprattutto dall’uso pubblico dei luoghi, da ciò che la cultura di massa vi proietta, in quanto con esso muta il loro senso tradizionale. In ogni caso, poiché non si tratta nel progetto di paesaggio della manomissione totale dell’ambiente ma della riassunzione totale di esso in funzione della formazione di senso in un campo determinato, si tratterà di operare con il minimo degli spostamenti possibili, con il massimo cioè dell’economicità figurativa dell’intervento⁵.

La natura è stata per l’uomo una indomabile forza da cui difendersi, madre ed irragionevole nemica, furia ignota ed altrettanto ignota benefattrice da cui bisogna procurarsi i favori; poi soprattutto ha coinciso con la terra, col suolo come produttore di sostentamento diretto nei confronti della comunità che quel suolo occupava; è divenuta

⁵ V. GREGOTTI, [1991], p. 4.

quindi misura di fertilità, stabile legame tra abitante e luogo: l'agricoltura è stata il modo fondamentale di regolare ed assegnare una forma razionale alla natura. Infine nell'età industriale anche se l'uomo seguita a scavare la terra per ricavarne beni, produzione e consumo si sono distaccati dal luogo; lo sfruttamento tecnologico costruisce ed eleva secondo proprie razionalità e relazioni, secondo scopi il cui fine è sempre altro dal circostante in cui sorgono.

Combattere la natura o farsene abito fino a penetrarla, lucrarne gli aspetti dialettici rispetto alla concentrazione, ordinarla in geometrie o farne la coltivazione del giardino natura ideale, eletta, recinto cosmologico, paradiso terrestre, natura propizia al vivere umano contro la natura selvaggia o a questa invece appellarsi pedagogicamente come specchio della verità e bontà dell'uomo, sono atteggiamenti a cui volta per volta hanno corrisposto in senso architettonico precise e differenziate risposte. Questa idea di paesaggio come insieme ambientale totale che abbiamo cercato in questo lavoro di offrire deve muovere, invece che verso la conservazione o ricostruzione dei valori naturali separati, verso la identificazione della materialità dell'intero ambiente antropogeografico come operabile e continuamente intensionabile, e fare riferimento alla sua fruibilità totale come ad un valore essenziale.

Il paesaggio in positivo tanto celebrato ai giorni nostri, come quello storico italiano che più degli altri ha ispirato l'immaginario e l'espressione moderni, non è generato da volontà paesaggistica ma da progettualità. In tal senso esso contiene l'anacronismo malato della forma marxiana in cui la intenzionalità paesaggistica del passato non si è tradotta nel valore di scambio paesaggistico del presente. E' dunque curioso che spesso si attribuisca coscienza paesaggistica a quelle epoche trascorse che hanno a tutti gli effetti disegnato il territorio ottenendo il paesaggio ma a questo non pensando in quanto tale.

Solo una natura che può sbagliare (al di là del principio di responsabilità ma spesso per colpa umana) e solo un paesaggio che grida i sintomi della crisi, permettono di immaginare un loro progetto. Primo segno di salute sarà allora quando il paesaggio tornerà nell'ombra parlando dimesso il linguaggio della quiete, non urlando in un ambiente da rissa⁶.

⁶ V. GREGOTTI, [1991], p. 4.

VI.2 Pianificazione e gestione del territorio

La pianificazione ambientale è un'attività vetusta quanto l'uomo, difatti, l'adattamento del territorio all'uso umano è forse l'aspetto primario della civiltà; ogni individuo, ogni gruppo umano, ogni governo, progetta e pianifica lo spazio in base alla propria cultura, ai propri codici, alle proprie capacità tecnologiche.

Se questo è vero, c'è anche che la pianificazione territoriale è una disciplina scientifica di formazione abbastanza recente e che ha una sua struttura molto complessa, comprendendo sia aspetti naturalistici, che coinvolgono la geologia, la geografia, la biologia, e sia aspetti sociali, economici e, più in generale, culturali.

Difatti, a fronte di una sempre maggiore complessità della realtà, tra la fine del secolo scorso e gli inizi di quello che stiamo vivendo, il processo delle singole discipline ha reso più evidente la necessità di interventi specialistici e scientifici, anche per quanto riguarda la pianificazione urbana e territoriale.

Una figura tipica della spinta verso tale evoluzione concettuale è Patrick Geddes, il quale propone di fondare la “Scienza della progettazione urbana e regionale” partendo proprio dalle scienze sociali, demografiche, economiche e politiche. Seguendo la sua scia si trovano tanti altri studiosi e così, a partire dagli anni '20, l'urbanistica si propone come una scienza sì complessa ed interdisciplinare, ma che si avvia a rappresentare - tra gli anni 1950-70 - per una serie di fattori socio-economici e culturali, l'unica possibile progettazione urbana, regionale e territoriale.

Tuttavia mutano le enfasi, gli oggetti, le finalità: la città, oggetto eponimo dell'urbanista, è vista non più come la suprema espressione dello spirito, ma come abietta metastasi della biosfera; scopo della pianificazione diventa lo sviluppo dei sistemi umani ma nel rispetto degli equilibri ecosistemici⁷.

Come si è visto nei paragrafi precedenti, i diversi provvedimenti e le varie iniziative per la tutela dell'ambiente tenevano conto anche di aspetti sociali o politici, ma in genere il senso conservazionistico aveva principalmente carattere naturalistico: le riserve avevano lo scopo di conservare la vita selvaggia a cui si potesse rivolgere la ricerca scientifica.

⁷ S. STRASSOLDO, [1988], *Scienze sociali e progettazione ecologica*, in F. VIOLA, (a cura di), [1988], p. 171

La tutela dell'ambiente era considerata un problema che riguardava esclusivamente i naturalisti, anche se non mancavano le contrapposizioni derivanti dalla necessità dell'integrazione interdisciplinare.

È noto che il progresso delle scienze naturali, piuttosto che portare concordia, ha quasi reso impossibile il dialogo tra botanici e zoologi, biologi e naturalisti, geologi e geografi, entomologi e ittiologi.

D'altronde anche oggi la stessa ecologia, come scienza pluridisciplinare, stenta ad essere pienamente accettata nelle istituzioni scientifiche e nella burocrazia accademica e ciò serve a dimostrare come anche le scienze sociali abbiano trovato difficoltà ad essere ammesse negli studi ambientali.

Negli ultimi anni poi ci si è resi conto della difficoltà reale di istituire parchi e riserve in paesi di antica antropizzazione e di densa popolazione, non essendo possibile trovare aree veramente naturali, vergini, e senza tracce dell'intervento umano. E ciò ha spinto a considerare che anche l'uomo è una componente importante dell'ambiente e che perciò i parchi e le riserve non possono essere visti come vincoli frenanti lo sviluppo socio-economico locale.

Le differenti istituzioni che si occupano dell'ambiente si sono viste costrette a ripensare la presenza dell'uomo e delle sue attività nei parchi e nelle zone protette, mettendo lo sviluppo socio-economico delle popolazioni tra i loro obiettivi. Perfino l'U.I.C.N., che pure è stata l'ultima ad arrendersi a questa concezione, nel 1980, ha accettato l'idea dello sviluppo socio-economico locale, tra le finalità non ultime ed intrinseche dei parchi.

Infatti, va detto che già nel 1962 il Consiglio d'Europa ha istituito un Comitato per la salvaguardia della natura e delle risorse naturali, promuovendo anche una serie di iniziative con le quali si è sempre tenuto conto dell'aspetto socio-economico e culturale ivi ricadente.

La circostanza decisiva, forse, che ha portato a riconsiderare l'idea di parco, è stata proprio la constatazione che non esiste più - come già si accennava prima - un aspetto, un luogo o un ciclo della biosfera che non risentano della presenza dell'uomo e delle sue attività. Non è accettabile un atteggiamento protezionistico di tipo isolazionistico, che si concentri su isole di naturalità abbandonando il resto del territorio ad usi indiscriminati e distruttivi. La tutela dell'ambiente deve essere un principio valido per la

gestione dell'intero territorio, con una varietà di modi e gradualità di intensità, fino alla totale esclusione delle attività umane nelle riserve integrali. Parchi, riserve e aree protette si pongono come punti forti esemplari di una politica generale del territorio.

Dichiarazioni come queste sono ormai largamente condivise ed accettate. A sostegno delle stesse vi è anche l'affermazione di A. Moroni, il fondatore della Società Italiana di Ecologia il quale sostiene:

gli uomini sono parte della natura, non sono fuori o al di sopra di essa [...] L'uomo ha sviluppato un comportamento consapevole con la natura, cui corrisponde la responsabilità di una gestione libera ma corretta di essa [...] Natura e ambiente umano sono due facce di una stessa realtà: l'ambiente⁸.

Per quanto riguarda, in modo particolare, i parchi e le altre aree protette esiste un insieme di teorie e di concetti largamente acquisiti.

A questo proposito, l'espressione forse più autorevole è quella dell'architetto Giacomini, che ha curato insieme a Romani il volume *Uomini e parchi*, in cui si esplicita un approccio per molti versi integrato e multidisciplinare.

La grande ed evidente apertura alle scienze umane fa sì che tutta la problematica della progettazione e della gestione delle aree a parchi e a riserve naturali diventino un aspetto della più generale problematica della progettazione e gestione del territorio.

Quindi tutte le attività di pianificazione e di progettazione dei parchi e delle aree protette dovranno inevitabilmente coinvolgere le popolazioni locali, mentre la valutazione dell'impatto ambientale dovrà caratterizzarsi e distinguersi rispetto ad altre procedure di progettazione proprio perché si richiederà, prima di tutto, uno studio approfondito degli aspetti socio-economici della popolazione locale, al fine anche di attivare ulteriori processi di comunicazione e di partecipazione.

Questo nuovo modo di ragionare sulla pianificazione e gestione del territorio è il cosiddetto approccio integrato secondo cui anche le popolazioni umane vanno considerate parte della natura e dell'ambiente che si vuole pianificare, ed è per questo motivo che in qualche misura non si può che renderle partecipi e, addirittura, soggetti dei vari processi di progettazione.

Oltretutto non va dimenticato che l'economia è da molto tempo riconosciuta come una componente essenziale sia della pianificazione che della programmazione e che altre

⁸ S. STRASSOLDO, [1988], p. 175.

scienze umane, come l'antropologia e l'etnologia, vengono giustamente considerate scienze ausiliarie per lo studio della realtà antropica. Cosa questa che è ancor più vera soprattutto nel caso dei parchi naturali e delle zone protette in ambiti meno sviluppati o pre-moderni.

In realtà l'ecologia ha cercato di integrare l'uomo e la società nell'intero processo dell'evoluzione della natura e dell'ecosistema, mettendo in risalto che la società è, appunto, solo un ecosistema particolare fra quelli più generali. La centralità dell'uomo è, in primo luogo, il frutto di una constatazione realistica sulla configurazione strutturale della biosfera e sulle finalità che ogni intento di protezione dell'ambiente naturale deve porsi per essere credibile e funzionale⁹.

In tal modo salvaguardare la natura e le sue risorse non può che voler dire considerare sia la realtà passata che quella futura dell'uomo come vissuto all'interno della natura medesima, proprio perché la protezione attiva della natura deve essere giustificata da motivazioni legate allo stesso progredire della specie umana.

L'uomo, in effetti, è responsabile della sua centralità funzionale e strutturale, e si pone come creatore del proprio habitat; è inserito nella natura ed inevitabilmente la varia o la stravolge. Infatti, allo stato attuale, le modifiche sull'ambiente esterno per ragioni e valori unicamente utilitaristici e consumistici, sono state tutte negative, nel senso che l'uomo ha creato una serie infinita di guasti, alcuni dei quali del tutto irreversibili o quasi.

Sciaguratamente esistono una serie infinita di problemi che riguardano direttamente la vita odierna dell'uomo, ma non si può non pensare al futuro, considerare che i giovani di oggi vivranno domani con i guasti che l'ambiente attuale sta patendo.

La pianificazione ed i progetti ambientali devono essere protesi nel futuro, anche se si tratta di un futuro non facilmente prevedibile e/o facilmente determinabile. Un futuro pieno di incognite e che pone sempre problemi nuovi e di non facile risoluzione.

Sembra che per fortuna si sia allontanato il rischio di un conflitto atomico che distruggerebbe l'intero ecosistema e metterebbe, simultaneamente, in ginocchio tutta l'umanità, ma le emergenze compaiono sempre più frequentemente e l'incremento demografico nel giro di un paio di generazioni, porterà la popolazione mondiale ad un totale di circa 13-14 miliardi di esseri umani e questo, ovviamente, implicherà un

⁹ V. GIACOMINI, V. ROMANI, [1982], p. 47.

rimodellamento dei rapporti fra gli uomini, ed ancora di più, tra questi e la natura; nei paesi industrializzati, nonostante l'inquinamento ambientale, la vita media si allunga e la generazione più giovane diventa meno numerosa, con la conseguenza che bisognerà vedere come sia possibile contemperare il mantenimento di schiere sempre maggiori di anziani ed una forza lavoro sempre più limitata; l'assistenza medica e lo studio delle malattie dell'età avanzata richiederanno, insieme, maggiore impegno e spazi più salubri; l'abuso di farmaci e di sostanze psicotrope hanno già inquinato il tessuto sociale ed in qualche modo vi si dovrà porre rimedio; la tragedia dell'AIDS ha minata profondamente i rapporti umani, in special modo fra i giovani, e rischia di generalizzarsi con conseguenze ancora inimmaginabili, per cui correre ai ripari, con l'impegno di tutti, diventa un imperativo categorico.

Ed ancora la fame nel mondo, il problema energetico, il buco dell'ozono, sono situazioni di crescente preoccupazione e, proprio per questo, costringono a riconsiderare da una parte l'attuale modello di sviluppo, e dall'altra la salvaguardia dell'ecosistema.

Le offerte di protezione della natura possono essere concepite solamente se si pongono come fine ultimo la salvaguardia dell'uomo nel suo habitat.

La più progredita concezione di tutela della natura, è certamente quella che pone l'uomo al centro delle sollecitudini ecologiche, poiché egli è l'essere che, oggi più che mai, richiede protezione e conservazione anche e soprattutto da se stesso¹⁰.

Occorre quindi, conservare con l'uomo e per l'uomo, eliminando i compromessi e le affermazioni di principio, imboccando, invece, la strada della conservazione nel suo insieme a partire dal comportamento dei singoli per arrivare ad una generale revisione ed attuazione di una vera pianificazione territoriale.

È necessario inoltre, avviare con gradualità una sperimentazione che tenga conto del mutare dei tempi e che rappresenti l'occasione per apportare tutti gli aggiustamenti che, ormai, si rendono indispensabili.

In quest'ottica il parco acquista una sua logica, grazie al fatto che è soprattutto rivolto all'uomo.

Naturalmente ciò è possibile se si definiscono le tappe operative sul territorio, a contatto diretto con i problemi che scaturiscono dal conflitto fra sviluppo e tutela, fra produttività e conservazione, tra uso e rispetto della risorsa.

¹⁰ V. GIACOMINI, V. ROMANI, [1982], p. 49.

Ciò tenendo conto che l'uomo deve lottare per una migliore qualità della vita, pur senza pregiudicare l'integrità e l'efficienza dei vari processi biologici che sono alla base del perpetuarsi della vita stessa.

Pertanto, se un parco viene istituito ed amministrato in modo da ricercare comportamenti *compatibili*, non può intendersi che come strumento di conservazione, e, particolarmente, come possibile sviluppo e promozione sociale, per tutte quelle comunità che vi risiedono. Ciò in pratica, vuol dire che un parco si deve considerare come un *lungo di attività pianificata* allo stesso modo di qualsiasi altra pianificazione economico-sociale ed urbanistica.

Per fare questo un parco non può essere inteso come isola, ma deve rientrare in un piano di gestione territoriale, nel senso che deve essere visto in termini di programmazione ed amministrazione del territorio in generale.

Quindi, territorialmente, il parco non è un semplice tracciato di confini e di zonizzazioni, esso rientra, e con tutti i diritti, nel campo della pianificazione in senso lato, collaborando ad estenderne i compiti e le responsabilità e proponendo, soprattutto, una conseguente integrazione tra le leggi che regolano l'uso del suolo e le leggi che tutelano l'ambiente¹¹.

È una progettazione che deve anche esprimersi per mezzo di continue verifiche, e' ovvio però che una tale impostazione comporta che la elaborazione tecnica progettuale sia attuata con il coinvolgimento di tutte le popolazioni locali, mentre fino ad ora i vari progetti relativi ai parchi sono sempre stati redatti dal potere politico centrale.

I parchi, con i vincoli e l'alienazione dei diritti ai quali erano sottoposti, potevano essere progettati solo dall'amministrazione centrale e imposti alle popolazioni, per cui la maggior parte dei comuni, rurali e montani, non accettavano di buon grado di vedere trasformato il proprio territorio in un parco, specialmente quando ciò doveva significare bandire o comunque limitare tutte le attività umano.

Per questa ragione, in passato, sono state rifiutate varie proposte di parco e si sono verificati malcontenti e diffidenze anche in materia di salvaguardia ambientale e paesistica.

Adesso, però, che un parco, alla luce di motivazioni strettamente ecologiche può assumere in sé i significati prevalenti dello sviluppo umano, sia pure con i connotati

¹¹ V. GIACOMINI, V. ROMANI, [1982], p. 55.

della compatibilità oltre che della salvaguardia delle risorse, nulla dovrebbe più ostacolare, se non vecchi pregiudizi, la realizzazione dei parchi a partire anche e soprattutto dagli individui, oltre che dai biotipi, seguendo l'iter degli altri strumenti della pianificazione territoriale¹².

D'altra parte questo è l'unico modo per ottenere interventi di tutela, non solo utili a tutti, ma anche efficaci.

La valutazione delle popolazioni che utilizzano il territorio quali destinatarie della salvaguardia ed insieme protagoniste dello sviluppo economico in loco, sarà sicuramente una maggiore garanzia per la finalità globale dell'istituzione di un parco.

Vi è pure da dire che nel processo di creazione di un parco, molto importante è l'autonomia locale e le conseguenti deleghe che dal centro devono essere date alle amministrazioni periferiche, proprio per renderne possibile e più agevole l'attuazione.

Questo perché l'attuazione di un piano-parco è un'operazione molto complessa ed ha bisogno di poteri e responsabilità decentrate che, dal punto di vista amministrativo, debbono essere facilmente individuabili, oltre che articolate in vari settori, come quello idrogeologico, o la forestazione, o la salvaguardia del patrimonio storico, o la normativa sulla caccia, e via dicendo.

VI.3 La Nascita dei Patti Territoriali e la loro funzione

I patti territoriali rappresentano uno degli strumenti più innovativi della cosiddetta "programmazione negoziata" sperimentata in Italia a partire dalla metà degli anni novanta.

Lo scopo degli stessi è quello di promuovere progetti che valorizzino le risorse dei territori puntando ad una stretta integrazione tra investimenti imprenditoriali e interventi infrastrutturali.

Per perseguire quest'obiettivo è necessaria la responsabilizzazione e la collaborazione dei soggetti pubblici e privati, ed è per questo che i patti privilegiano il capitale sociale come strumento di sviluppo locale.

¹² V. GIACOMINI, V. ROMANI, [1982], p. 56.

Tuttavia non sono mancati i problemi, nell'attuazione emerge infatti un quadro in cui accanto a importanti successi a volte conseguiti in contesti di forte disagio economico e sociale, si possono constatare alcuni fallimenti. Da quest'esperienza a volte anche negativa si può apprendere molto, soprattutto per mettere a punto politiche di sviluppo locale più efficaci, di cui non solo questo territorio esaminato ma tutto il paese ha bisogno per misurarsi con le sfide dell'innovazione e per valorizzare una risorsa fondamentale rappresentata dai suoi territori.¹³

Dal punto di vista legislativo il patto territoriale nasce nel 1998 quando i Ministeri del Tesoro e del Bilancio furono unificati e fu creato il Dipartimento per le Politiche di Sviluppo e Coesione (DPSC) al quale fu affidata la missione di accelerare e innalzare la qualità della spesa in conto capitale del paese, specie nel Mezzogiorno e ci si trovò subito a governare uno strumento di politica economica assolutamente atipico: "il Patto Territoriale".

Il Patto Territoriale era stato inventato alcuni anni prima da Giuseppe De Rita, sperimentato in diversi territori grazie a un'originale e proficua collaborazione tra pubblico e privato, e all'impegno di nuove classi dirigenti locali.

In seguito fu pensato di utilizzare questo strumento per tutto il territorio nazionale e in particolar modo per il Mezzogiorno, così già dalla primavera del 1998 fu evidente che tale patto costituisse una grand'opportunità.

Opportunità data dalla modernità dello strumento. Si tratta, infatti, di un intervento territoriale che integra con incentivi alle imprese, gli svantaggi localizzativi del territorio e attraverso infrastrutture materiali e immateriali, migliora i servizi e rimuove strutturalmente quegli svantaggi.

Il metodo in cui si arriva, o si dovrebbe arrivare, al progetto integrato, ossia la forte cooperazione fra soggetti locali, privati e pubblici, dovrebbe consentire di consolidare istituzioni e sistemi di relazioni indispensabili allo sviluppo.

Accanto all'opportunità, in un secondo momento, apparve anche il rischio legato alla piega che l'attuazione dei patti aveva preso.

Prima di tutto, non era chiaro come lo Stato potesse decidere se finanziare o no un patto e poi ci si trovò con competenze assai valide nel controllare la redditività dei progetti di investimento privato, ma non nel valutare in quale misura i due principali ingredienti

¹³ F. BARCA, in P. MAGNATTI, F. RAMELLA, C. TRIGILIA, G. VIESTI, [2005], *Patti Territoriali, Lezioni per lo sviluppo*, Società editrice Il Mulino, Bologna, pp. 1-5.

del patto, ossia la cooperazione e la progettazione infrastrutturale fossero effettivamente soddisfatti.¹⁴

L'idea principale era quella di promuovere lo sviluppo attraverso interventi che stimolino, con incentivi finanziari, gli attori locali (pubblici e privati) a cooperare per mettere a punto progetti integrati, da sottoporre a procedimenti di valutazione. Pertanto la cooperazione appare necessaria per creare quelli che si potrebbero definire come "beni collettivi dedicati", cioè calibrati su specifiche esigenze e risorse dei sistemi locali.

Si noti poi, come vuole far emergere questa ricerca, che la cooperazione tra soggetti pubblici e privati è indispensabile anche per la valorizzazione di un territorio con particolari qualità ambientali, storico o artistiche. Si tratta di risorse comuni che sono sfruttabili da tutti i soggetti locali ed esterni, ma che possono anche deperire se il consumo non è regolamentato¹⁵.

La valorizzazione di tradizioni in campo agricolo, di risorse ambientali e storico-artistiche richiede progetti con un'elevata capacità di realizzare beni collettivi dedicati. Alla luce delle considerazioni fatte finora si potrebbe leggere il patto territoriale come "espressione di un fenomeno più generale, che si va diffondendo in Italia, ma anche in Europa che è stato definito come "contrattualizzazione delle politiche"¹⁶.

I patti di fatto rispondono ad una logica più complessa della contrattazione tra interessi pubblici e privati che si incontrano e definiscono gli obblighi reciproci.

Questa ricerca ha nello specifico come obiettivo l'analisi dei rapporti tra istituzioni ed economia in un'area del Mezzogiorno e in particolare della Calabria.

L'intento è quello di verificare il modo in cui il sistema istituzionale influisce sullo sviluppo. Particolare attenzione è stata rivolta alla programmazione negoziata e alle modalità di attuazione di un patto territoriale, vale a dire quello dell'Alto Tirreno Cosentino.

I patti territoriali s'inseriscono nei processi di cambiamento in atto del territorio nazionale da più di un decennio. Le vicende che hanno interessato il sistema politico

¹⁴ C. TRIGILIA, in P. MAGNATTI, F. RAMELLA, G. VIESTI, [2005], *Patti Territoriali (...)*, op. cit., p. 13.

¹⁵ E. OSTROM, [1990], *Governing the Commons: The evolution of institutions for collective action*, New York, Cambridge University Press.

¹⁶ L. BOBBIO, [2000], *Produzione di politiche a mezzo di contratti nella pubblica amministrazione italiana*, in *Stato e Mercato*, Vol. n° 1, pp.111-141.

italiano negli anni '90, il processo di trasferimento di sempre maggiori competenze dal centro alla periferia, i mutamenti in atto a livello europeo, sono alcuni dei fattori principali che si sono verificati negli anni più recenti.

Gli esiti generati dall'intervento straordinario nel Mezzogiorno hanno portato ad un ripensamento del sistema di progettazione delle politiche pubbliche. A ciò hanno anche contribuito le esperienze fatte in alcune regioni d'Italia che hanno visto lo sviluppo della piccola e media impresa e l'affermazione di nuovi modelli interpretativi dei processi di sviluppo.

Tutti questi processi hanno indotto l'affermazione di un nuovo modo di pensare le politiche pubbliche, maggiormente orientate ai contesti territoriali locali, alla valorizzazione delle potenzialità presenti, alla responsabilizzazione degli attori locali.

I patti territoriali s'inseriscono in questa azione di promozione allo sviluppo locale. Essi sono definiti dal legislatore come "accordi tra soggetti pubblici e privati per l'individuazione, ai fini di una realizzazione coordinata, di interventi di diversa natura finalizzati alla promozione dello sviluppo locale"¹⁷.

In altri termini, questo strumento si propone, così com'è stato pensato dal legislatore, di inventare la creazione di relazioni tra attori pubblici e privati per l'individuazione di un comune obiettivo di sviluppo.

Attraverso la concertazione poi, le istituzioni, il sistema politico locale, i sindacati, gli imprenditori, sono chiamati ad individuare le priorità dell'area ed ad ottenere gli interventi previsti.

Questa ricerca si propone inoltre, di verificare se gli intenti espressi a livello normativo si sono realizzati nell'area presa in esame o se anche questi nuovi strumenti, come accade spesso soprattutto nel Sud, hanno riproposto le dinamiche esistenti a livello locale. Gli intensi flussi di denaro verso le regioni meridionali hanno favorito comportamenti clientelari che hanno indebolito la fiducia nelle istituzioni ed ha comportato l'assenza di regolazione istituzionale. In una tale situazione i nuovi strumenti della programmazione negoziata, e in particolare i patti territoriali, potrebbero rappresentare una via per lo sviluppo. Per meglio comprendere queste dinamiche si è cercato di dare un'idea dell'iter normativo che ha caratterizzato la programmazione

¹⁷ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, [2000], *I rapporti tra agire economico e agire politico in Calabria: l'esperienza dei patti territoriali nell'Alto Tirreno Cosentino*, Corso di Laurea in Discipline Economiche e Sociali, Unical, Rende (CS), Tesi di laurea N°4659, anno accademico 2000/2001, p. 6.

negoziata. Particolare attenzione è stata data alle caratteristiche espresse nella normativa che riguarda l'argomento di questa ricerca. Essendo il patto territoriale uno strumento che si propone di valorizzare le risorse del territorio, si è cercato di ricostruire il contesto territoriale di riferimento attraverso l'utilizzo di dati statici disponibili. A tal proposito sono stati utilizzati dati relativi alla popolazione residente, a quella attiva, si è verificata la situazione occupazionale ed è stata ricostruita la composizione delle imprese.

Si è proceduto con la ricostruzione del percorso seguito dal patto territoriale dell'Alto Tirreno Cosentino, utilizzando il documento ufficiale del patto presentato al Ministero del Bilancio per l'approvazione, insieme ad altro materiale informativo su riviste specializzate o internet.

Infine è stato ricostruito il contesto economico, demografico e politico dei comuni coinvolti nel patto e le proposte.

VI.3.1 I Patti Territoriali e le proposte di sviluppo ad esse collegate

La precedente politica basata sugli investimenti a pioggia è risultata fallimentare ed ha creato nelle diverse realtà locali del sud fenomeni di coinvolgimento politico, non solo di tipo elettorale¹⁸.

Sopraggiunto il problema dell'enorme deficit pubblico e del continuo divario tra Nord e Sud, s'inizia a cambiare la politica economica, soprattutto nel Mezzogiorno, "tramonta velocemente l'intervento straordinario, ma con la sua fine (1992) si apre una lunga fase d'incertezze e ritardi. Solo nel 1995/96 si cominciano a vedere politiche d'intervento più incisive con l'entrata in vigore della 488 sull'incentivazione agli investimenti e con l'apparire di nuovi strumenti (patti territoriali e contratti d'area)"¹⁹.

Seguendo questa linea di analisi si comincia a prendere coscienza degli errori precedenti e si cerca di attuare un programma politico indirizzando la legislazione verso forme d'incentivazione economica, tuttavia si deve far fronte a diversi problemi, "in primo luogo la forte caduta nell'operatività della complessa legislazione per il Mezzogiorno,

¹⁸ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, [2000], p. 56.

¹⁹ A. SALGHETTI, [1985], *Potenziali di sviluppo industriale endogeno del Mezzogiorno d'Italia*, Marsilio Editore, Padova, p. IX.

con il rallentamento sia delle procedure decisionali che degli stanziamenti e delle erogazioni al Sud. L'intervento straordinario è soppresso con la legge 488/92, ma la nuova normativa di incentivazione delle aree depresse non è completata che nel 1996. Si ha un grande vuoto d'intervento. Si diffonde la percezione sempre più netta che la legislazione di sostegno al Mezzogiorno sia tanto generosa nella forma quanto vuota nella sostanza. Questo avviene tra l'altro proprio nel periodo in cui più importante diventava l'intervento nel Mezzogiorno dei fondi comunitari, con l'attuazione del quadro comunitario di sostegno (Q.C.S.) 1989/93 e la progettazione per l'avvio del Q.C.S. 1994/99²⁰.

Questo ritardo legislativo causa non pochi problemi nell'utilizzare i fondi comunitari, infatti "i fondi del primo periodo sono spesi con ritardo e con una forte perdita di coerenza rispetto ai programmi iniziali, i fondi per il secondo sono stati finora erogati in maniera risibile"²¹.

In questo quadro si cerca di sviluppare nuovi programmi legislativi per contrastare questi sistematici ritardi e s'iniziano a concepire nuovi strumenti capaci di generare sviluppo affidandosi ad una nuova proposta che sono i patti territoriali.

Dopo la fine degli interventi straordinari nel Sud, i patti territoriali vengono proposti come strumenti di progettazione dal basso, in modo da dare maggiore attenzione al problema dello sviluppo meridionale.

"In sintesi: da una fase in cui il destino del Mezzogiorno era affidato al solo intervento straordinario, si è passati alla logica di favorire quanto più possibile la promozione dal basso degli investimenti, e ad una fase di stremata ricerca di nuovi modelli e strumenti"²².

Ai patti territoriali viene affidato il compito di rafforzare la classe politica dirigente in modo da valorizzarla in base alla capacità di concertazione che unisce i sindaci, i presidenti delle province ed i rappresentanti delle comunità locali, ma anche nazionali,

²⁰ M. FRANZINI, [1996], *Meno trasferimenti più sviluppo? Politici, istituzioni e ritardo nel Mezzogiorno*, in *Meridiana, Rivista di storia e scienze sociali*, n° 26-27, pp. 103-104.

²¹ L'utilizzo dei fondi comunitari con eccessivo ritardo e in modo errato fa in modo da bloccare lo sviluppo recessivo del Mezzogiorno, che non riuscendo a sfruttare i fondi comunitari rispetto agli altri paesi dell'Europa ne perde il vantaggio, in M. FRANZINI, [1996], p. 104.

²² A. D'AMATO, [1997], *Mezzogiorno risorsa nascosta*, Sperling & Kupfer Editori, Milano, p. 91.

infatti “esperienze di patti territoriali tra regioni, province e comuni del Nord e del Sud sono già maturate e hanno dato buoni risultati”²³.

I patti si presentano quindi come l’unica risposta per la creazione di reti interconnesse che consentono agli attori locali di agire in una dimensione collettiva che va oltre la visione individualistica che fino a qualche tempo fa era presente nel Mezzogiorno, “lo sviluppo dal basso avverrebbe in modo spontaneo, inconsapevole, attraverso una serie di corsi d’azione che gli attori locali adottano singolarmente, la cui razionalità è leggibile solo ai posteri, come risultato “non intenzionale” di un agire complessivo”²⁴.

La proposta dei patti territoriali genera fiducia in quanto favoriscono una cultura della responsabilità tale da rispondere in modo corretto alle recenti tendenze di autonomia che si stanno creando, “lo sviluppo dall’alto, invece, riguarda il modo in cui il mutamento è stato indotto dall’esterno, dalla mano pubblica, che ha programmato l’attuazione, intenzionalmente in modo razionale e a priori rispetto ad alcuni obiettivi sociali ed economici già prefissati”²⁵.

Attraverso la mobilitazione di risorse locali, con i patti territoriali, s’incoraggia una cultura del progettare secondo le necessità locali, rafforzando le forze sociali ed amministrative, avendo come requisito principale la coesione sociale ed istituzionale dettata da una logica di collaborazione, “i patti territoriali tra istituzioni pubbliche e formative, associazioni imprenditoriali e sindacali del Nord e del Sud costituiscono un veicolo immediatamente praticabile per favorire una mobilità guidata della forza lavoro, in grado di alleggerire gli squilibri del mercato del lavoro al Nord e al Sud e di capitalizzare esperienze di lavoro riutilizzabili dagli stessi lavoratori meridionali nelle loro aree di origine”²⁶.

Le esigenze di sviluppo prestano comunque maggiore interesse ad un miglioramento programmato dal basso, contrapposto ad un modo di investire dall’alto senza analizzare le caratteristiche territoriali delle aree dove si vuole investire. A tal proposito, si afferma che “così le categorie analitiche usate per definire il modello di trasformazione della società meridionale hanno finito per riflettere un approccio dicotomico, laddove lo sviluppo dall’alto viene generalmente contrapposto ad uno sviluppo dal basso. Le due

²³ A. MUTTI, [1996], *Programmi per il Mezzogiorno*, in *Il Mulino*, N°2, Bologna, p. 314.

²⁴ P. DE VIVO, [1997], *Sviluppo locale e modernizzazione*, F. Angeli Editore, Milano, p. 32.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ A. MUTTI, [1996], p. 314.

logiche che guidano i percorsi di sviluppo sarebbero così differenti e per certi versi antitetiche²⁷.

I patti territoriali oltre a coinvolgere gli attori nazionali, comunitari e locali, si avvicinano al sistema creditizio in modo da mediare i fabbisogni economici degli investitori. Ma non mancano gli aspetti negativi che si potrebbero produrre da una concertazione priva di obiettivi soddisfacenti, oppure da una logica locale che mira ad una corsa ai finanziamenti senza concreti progetti di sviluppo²⁸.

Inoltre la possibilità di mettere in contrasto gli attori locali con le istituzioni provinciali e regionali potrebbe creare un sistema lento o inesistente di sviluppo in quanto non sostenuto in modo completo, da parte di tutti gli attori.

Spostando il ragionamento su base locale invece abbiamo la programmazione negoziata, che riguarda, “interventi differenziati, mirati su aree specifiche (a scala provinciale e sub-provinciale) e i cui contenuti sono definiti attraverso la concertazione di obiettivi di sviluppo comuni fra i diversi attori locali, pubblici e privati”²⁹.

La realizzazione dei patti territoriali non mira a creare infrastrutture in eccesso, ma a realizzare infrastrutture di qualità, o necessarie agli obiettivi progettuali, “il principale tratto positivo diretto dei patti è la crescita dell’accumulazione di capitale e della base occupazionale locale. Ciò è particolarmente importante perché l’area territoriale e la popolazione complessiva coinvolta nei patti sono rilevanti, perciò gli impatti economici potranno essere, oltre che interessi in termini di espansione del reddito e dell’occupazione, territorialmente estesi”³⁰. Da questo ne deriva che un altro obiettivo dei patti territoriali è quello di salvaguardare l’ambiente.

Negli ultimi anni la crisi occupazionale e dell’intera economia ha portato le istituzioni a concentrare maggiore attenzione sulla possibilità di attivare programmi di sviluppo sostenuti, valorizzando i potenziali imprenditoriali locali, soprattutto attraverso processi di sviluppo endogeno.

“Il patto territoriale è lo strumento cardine di questo nuovo approccio, che tende a esaltare il ruolo degli attori locali, favorire complessi integrati di investimenti sia economici che socio istituzionali, incentivare la creazione di economie esterne

²⁷ C. TRIGILIA, [1992], *Sviluppo senza autonomia. Effetti perversi delle politiche del Mezzogiorno*, Il Mulino, Bologna, p. 92.

²⁸ G. SETTEMBRE - P. FANTOZZI, p. 59.

²⁹ A. SALGHETTI, [1985], pp. 48-49.

³⁰ D. CERSOSIMO, C. DONZELLI, [2000], *Mezzogiorno*, Donzelli, Roma, p. 227.

permanenti. I “patti territoriali”, ed in parte, altri strumenti della programmazione negoziata, come i “contratti d’area” e i “contratti di programma”, assumono un modello che tende implicitamente a ricreare nei contesti locali meridionali, e nelle altre aree meridionali in difficoltà economica, alcune delle logiche strategiche del modello distrettuale: aiutare a fare sistema, a interconnettersi, a interpenetrarsi con il territorio, espandendo lo stock di fiducia e di capitale sociale e, nel contempo, riducendo i cosiddetti “costi di transazione” (cioè tutti quei costi che non sono direttamente connessi con il ciclo produttivo, ma che riguardano l’acquisizione di condizioni di contesto favorevole per l’operatività delle imprese), e penalizzando i comportamenti opportunistici”³¹.

VI.3.2 Quadro normativo e procedurale

Nel caso dei patti territoriali la continua evoluzione della normativa di riferimento, e quindi l’assetto procedurale e organizzativo, ha giocato un ruolo molto importante circa l’attuazione di questa politica di sviluppo.

La frequente alternanza di norme e regole sostanzialmente diverse che ha caratterizzato la vita degli stessi è risultato essere un problema particolarmente gravoso.

La scarsa stabilità del quadro di riferimento, aggiunta al frequente aggiustamento delle procedure, si è intersecata ad una continua espansione applicativa che ha portato ad avere 230 patti attivati in un quinquennio (1997 al 2001), con il coinvolgimento in esperienze pattizie dell’80% della popolazione del Mezzogiorno.

La nascita dei patti territoriali in Italia trova un’importante premessa nell’accordo di concertazione per lo sviluppo del Sud siglato l’8 Marzo 1991 dal governo e dalle parti sociali meglio noto come “Patto per il Sud”: tale accordo sancisce la centralità del metodo della concertazione nel governare le variabili macroeconomiche e introduce i nuovi temi di riflessione legati alla valorizzazione delle risorse locali.

Nella primavera del 1995, su pressione dei movimenti spontanei e, soprattutto, di quelli organizzati dal Cnel, che nella fase di ritiro della politica economica tenta la carta della rappresentanza istituzionale delle aree in ritardo di sviluppo, il patto territoriale

³¹ D. CERSOSIMO, C. DONZELLI, [2000], p. 189.

comincia a delinearsi come un oggetto giuridico. Bisognerà tuttavia aspettare la delibera delle Cipe del 21 Marzo 1997 per arrivare ad una definizione normativa di una qualche compiutezza degli strumenti della “nuova programmazione” e del patto territoriale e al “Programma di sviluppo del Mezzogiorno 2000-2006”, approvato nella primavera del 2000 dalla Commissione Europea, per un più nitido inquadramento teorico del patto nelle più generali “Politiche per la competitività territoriale” e per lo sviluppo economico meridionale”³².

Per quanto concerne i patti territoriali la deliberazione fornisce “una disciplina unitaria sostitutiva di tutte le precedenti disposizioni” alla luce anche dei rilievi avanzati dalla corte dei conti sulla deliberazione precedente sono state introdotte alcune significative novità.

Nella stessa infatti si definisce il patto territoriale come “l’accordo tra i soggetti sottoscrittori per l’attuazione di un programma d’interventi nei settori di industria, servizi, turismo ed in quello dell’apparato infrastrutturale, tra loro integrati. Il patto territoriale deve essere caratterizzato da obiettivi di promozione dello sviluppo locale in ambito subregionale compatibili con uno sviluppo ecosostenibile”³³.

Inoltre l’elenco dei sottoscrittori del patto è stato integrato introducendo i seguenti soggetti:

- Banche finanziarie regionali;
- consorzi di garanzia collettiva fidi;
- consorzi di sviluppo industriale operanti nel territorio;
- Regione o Provincia autonoma nel cui territorio ricadono gli interventi.

Ai fini della nostra ricerca interessa ciò che è contenuto nella successiva deliberazione Cipe dell’11 Novembre 1998, “Estensione degli strumenti previsti dalla programmazione negoziata all’agricoltura e alla pesca, attuazione dell’art.10 del decreto legislativo del 30 Aprile 1998, n°173”³⁴, l’inserimento dell’agricoltura, della pesca e dell’acquicoltura tra i settori finanziabili previsti dalla programmazione negoziata e finalizzato a:

- garantire una partecipazione adeguata e duratura dei produttori dei prodotti di base ai vantaggi economici che da essi derivano;

³² D. CERSOSIMO, C. DONZELLI, [2000], p. 211.

³³ Deliberazione CIPE del 21 Marzo 1997, *Disciplina della programmazione negoziata*.

³⁴ (G.U. n. 4 del 07-01-1999).

- alla partecipazione del settore agricolo e della pesca al processo di sviluppo economico locale;
- favorire l'integrazione economica di filiera e l'organizzazione dell'offerta;
- accrescere l'orientamento competitivo e le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare, anche attraverso la valorizzazione delle produzioni tipiche di qualità, al fine di produrre miglioramenti nella bilancia commerciale;
- incentivare e salvaguardare l'occupazione il lavoro nella filiera agroalimentare e della pesca, con particolare riferimento al ricambio generazionale;
- favorire la tutela delle risorse naturali forestali, della biodiversità ed il mantenimento del paesaggio;
- favorire l'offerta di servizi collettivi a beneficio di tutti gli utenti nello spazio rurale;
- incentivare l'utilizzo ai benefici energetici delle produzioni agricole.

L'elenco dei settori ammissibili ai finanziamenti è aggiornato con l'inserimento di: agricoltura, pesca, acquicoltura, produzione di biomasse, movimentazione e magazzinaggio del terminal e dei container, confezionamento, imballaggio, reimpaccaggio, pesatura, campionatura delle merci, alimentari e non.

Lo schema di decreto contiene alcune tabelle nelle quali sono indicate le diverse tipologie di investimento agevolabili:

- investimenti strutturali nella produzione primaria³⁵;
- investimenti destinati al miglioramento delle condizioni di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti agricoli³⁶;
- aiuti alle associazioni di produttori³⁷;
- aiuti a favore della pubblicità dei prodotti agricoli.³⁸

³⁵ (Reg. Cee 950/97 art.12).

³⁶ (Decisione 96/C29/03/).

³⁷ Documento relativo agli aiuti nazionali a favore delle organizzazioni di produttori- VI/503/88.

³⁸ Regolamentazione degli aiuti di stato in materia 87/C3 02/06.

VI.3.3 I Patti Territoriali in Calabria: l'esperienza dell'Alto Tirreno Cosentino

I patti territoriali realizzano uno strumento innovativo sul piano delle politiche pubbliche poiché promuovono lo sviluppo dal basso e rappresentano un tentativo di coinvolgere numerosi attori sociali e locali, stimolando nuove forme di responsabilizzazione degli stessi.

Il numero dei patti approvati, e di quelli ancora in corso, attesta l'importanza che in questa regione è stata attribuita a questo strumento. Elemento questo che per alcuni versi indica un nuovo impegno da parte degli attori locali, ma per altri potrebbe rappresentare il ricorso a nuove forme di finanziamento in sostituzione a quelle previste dall'intervento straordinario.

I patti territoriali, come nuovo modello e metodo di sviluppo, si affermano in Calabria già dal 1997, con l'approvazione di uno dei primi patti territoriali in Italia: il patto di Vibo Valentia. Da allora questa nuova strada sembra creare nuove speranze di sviluppo, proponendosi di fare "patti" in nuovi territori con un insieme di progetti e di proposte di sviluppo economico, che sembra abbiano un senso di sviluppo concreto³⁹.

Fra i territori in Calabria che hanno presentato la proposta sono stati definitivamente approvati e finanziati, nove patti territoriali (Fig.4.1): Cosenza, Lamezia Terme, Locride, Catanzaro, Vibo Valentia, Alto Tirreno Cosentino, Sud Tirreno Cosentino, Soveratese, Vibo Valentia Turismo.

In Calabria sono stati approvati anche tre patti "specialistici" e numerose sono le iniziative in via di definizione.

I patti "specialistici" approvati con il bando del 15 Maggio 2000, sono: Agricoltura e pesca provincia di Vibo, Protekos- Eusibarys, Agrolametino. Vi sono, inoltre, i patti dell'area boschiva delle serre calabre, dell'area dello stretto Silano che hanno avviato l'istruttoria già dal Maggio del 2000 e sono adesso in attesa di approvazione.

Il patto territoriale dell'Alto Tirreno Cosentino ha come soggetto inizialmente il comune di San Nicola Arcella, successivamente si è creata una società di tipo consortile, denominata "Alto Tirreno Cosentino", l'area delimitata come area di interesse del patto comprende 13 comuni, le caratteristiche economiche del patto riguardano 20 iniziative

³⁹ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, pp. 111-112.

attive, per un investimento di 55 milioni di euro, e si prevede un numero di occupati di 703 unità, di cui 451 nuovi occupati.

Comuni interessati: Aieta, Buonvicino, Orsomarso, Papasidero, Praia a Mare, San Nicola Arcella, S. Domenica Talao, Santa Maria del Cedro, Tortora, Verbicaro, Grisolia, Maierà, Scalea.

Soggetto Responsabile: Alto Tirreno Cosentino S.p.a.

Caratteristiche del patto:

N° 20 iniziative attive;

investimenti pari a 55 milioni di euro

agevolazioni 43 milioni di euro

703 occupati a regime di cui 451 nuovi occupati.

VI.3.3.1 Il Contesto demografico, politico, ed economico

Proporre un patto territoriale significa valutare innanzitutto le potenzialità imprenditoriali dell'area interessata, ma anche il contesto sociale e politico-istituzionale, poiché come strumento concertativo ha come base la mutua collaborazione dei soggetti coinvolti.

Il territorio interessato dal patto presenta problemi simili ad altre aree depresse del Sud, anche se nell'area dell'Alto Tirreno Cosentino si rilevano alcune esperienze pregresse⁴⁰.

I punti di forza del patto, secondo quanto affermato nel documento ufficiale, sono da ricercare nella presenza di una cultura imprenditoriale presente nel territorio, la possibilità di potenziare e valorizzare attività produttive già presenti nel territorio, come i residence e gli alberghi, ma anche l'esistenza di manodopera adatta o adattabile alle diverse attività previste dal patto.

I punti su cui intervenire sono invece la lentezza burocratica nell'iter procedurale del patto e nell'adeguamento da parte del sistema creditizio alle nuove forme di erogazione dei finanziamenti.

Nella tabella seguente sono riportati i principali indicatori socio-economici che riguardano l'area del patto, rilevabili dal censimento ISTAT del 2001.

⁴⁰ Intervista all'allora sindaco di San Nicola Arcella, promotore del patto, in G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, [2000], p. 121.

Il patto interessa il 5,84% della popolazione residente nell'intera provincia. Gli occupati ammontano a 206.456 unità ed il tasso d'attività è pari al 43,42 %. Questo valore esprime una propensione al lavoro vicino alla media dell'intera provincia cosentina e dell'intera regione Calabria, il tasso di disoccupazione dell'area è fra i più alti d'Italia (35%) che segnala un rapporto negativo tra occupati e disoccupati, la situazione peggiora se si tiene conto del fatto che lo strato maggiormente colpito della disoccupazione è composto perlopiù da giovani e da donne.

Nel territorio interessato dal patto vi sono diverse attività commerciali, artigianali, ma lo sviluppo dell'area è concentrato soprattutto sul turismo, benché non manchino anche progetti di tipo agricolo, floreale e infrastrutturale.

Maggiore concentrazione è rivolta al turismo proprio perché in questo settore il territorio presenta ottime prospettive di sviluppo, lo stesso insieme all'indotto assorbe tra alberghi, ristoranti e stabilimenti balneari oltre il 10% degli addetti.

La presenza turistica nell'area del patto è molto alta soprattutto se rapportata al numero degli abitanti dell'intera Regione e al flusso turistico provinciale (si parla di 613.000 nel 2002 che rappresentano ben il 23% dei flussi turistici provinciali).

Vista la grande presenza turistica e la scarsità dell'offerta, con il patto si è voluto innanzitutto aumentare la disponibilità di posti letto e di servizi al turismo, e sono nate in questi ultimi anni diverse strutture ricettive e alcuni mega- alberghi in molti dei paesi interessati al patto.

L'opportunità data dal patto è oltretutto, secondo le intenzioni dei promotori, un'ottima occasione per sopperire alle inefficienze del sistema istituzionale e creditizio, un modo nuovo per coinvolgere questi enti e gli imprenditori.

Questi ultimi infatti, spesso lamentavano un'inefficienza degli istituti di credito locali e affermavano di essersi recati ad altri istituti di credito.

La poca collaborazione fra gli attori locali ha provocato negli anni passati un fallimento nella gestione, e nell'utilizzo degli strumenti agevolativi proposti in queste aree, non si sono mai riusciti a realizzare investimenti produttivi, come invece era stato programmato⁴¹.

Le difficoltà maggiori sono da attribuire ai ritardi nel rilascio delle concessioni, autorizzazioni, nulla-osta, pareri vincolanti da parte delle pubbliche amministrazioni,

⁴¹ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, [2000], p. 126.

nonché ai mancati accordi con i sindacati e le parti sociali, e spesso per l'inefficienza del sistema istituzionale.

Attraverso il patto territoriale si vogliono superare gli ostacoli sopra richiamati, cercando di coinvolgere tutti, parti sociali ed attori costituzionali, dando agli imprenditori la possibilità di presentare progetti in grado di cambiare le cose, liberandosi da numerosi vincoli che li hanno frenati, nel proporre investimenti di una certa entità. L'obiettivo di integrare la zona d'interesse, così come è scritto nel documento del patto, è legato soprattutto al fatto di creare una rete, che permetta al territorio di operare nel campo degli investimenti in modo concertativo, con la dovuta collaborazione di tutti gli attori, fin dalle prime riunioni che sono state fatte per la costituzione.

“Nel costituire il territorio oggetto del patto territoriale, si sono considerate le condizioni socio-culturali che l'area presenta, concepita come un comprensorio, dove i diversi interessi oltre che a convergere si devono legare insieme”⁴².

Il territorio coinvolto dal patto territoriale e l'area individuata per la costituzione del patto riguarda 13 comuni tutti appartenenti alla provincia di Cosenza. Essi coprono circa il 7% della superficie dell'intera provincia e rappresentano il 6% della popolazione, la delimitazione del territorio è stata effettuata in base all'adesione dei suddetti comuni alla Comunità Montana con sede a Verbicaro tranne che per i comuni di Scalea e Santa Maria del Cedro che pur essendo compresi nel complesso delle aree della stessa non ne fanno parte⁴³.

Per quanto riguarda l'aspetto sociale, economico e orografico questi comuni sono abbastanza omogenei, oltre ad un particolare andamento collinare e montuoso di alcuni comuni interni, esiste un problema di fondo rappresentato dalla mancanza di collegamento tra mare e monti, ma non si è mai cercato di individuare quale potesse essere la soluzione definitiva. Quest'area infatti presenta una zona estesa a ridosso della costa che comunque non è ancora completamente sviluppata e una superficie rurale che potrebbe essere un valore aggiunto per il turismo⁴⁴.

⁴² Documento di Costituzione del Patto Territoriale Alto Tirreno Cosentino.

⁴³ Questi due comuni sono stati inseriti perché interessati come gli altri comuni alle opere di ricostruzione a seguito del sisma del 21 Marzo 1982 così come rilevato dal presidente Società A. Ti. Co.

⁴⁴ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, [2000], pp.127-129.

L'area considerata presenta una ricca dotazione di risorse naturali (ancora per poco se continuano con gli incendi devastanti di questi ultimi anni) che si dividono fra il mare e il promontorio collinare e montuoso che il territorio presenta. Sembra rilevante inoltre l'interesse per investitori privati a promuovere progetti di sviluppo.

La zona compresa nel patto è collegata oltretutto, direttamente con l'area centrale della regione grazie ad un sistema infrastrutturale abbastanza efficiente.

Gli obiettivi del patto nella zona dell'Alto Tirreno Cosentino sono rivolti principalmente alla promozione della crescita del fattore imprenditoriale.

La valutazione dei progetti viene effettuata inizialmente nella fase di concertazione, dove è possibile vedere la parte di capitale proprio che le imprese possono apportare, e dove si valuta inoltre, per quanto possibile, la loro compatibilità urbanistica comunale.

Di rilevante importanza risulta nel patto il fattore occupazionale che mira a creare nuovi posti di lavoro, guardando alle esigenze produttive della zona, creando il giusto grado di specializzazione attraverso progetti di formazione.

Il patto viene proposto in modo da far coincidere gli obiettivi con gli interventi produttivi previsti cercando di integrarli con le altre attività economiche presenti nei programmi.

I punti di forza del patto territoriale in quest'area sono mirati al conseguimento di quelle capacità produttive necessarie per lo sviluppo dell'area proposta, e che maggiormente riguardano la vocazione turistica presente nel territorio, la disponibilità di manodopera, l'esistenza di una marginale cultura produttiva, la presenza di attività che hanno bisogno solo di una trasformazione per essere produttive ai fini degli obiettivi che lo stesso si propone.

“La linea portante di tutto il patto è la valorizzazione del territorio, finalizzata allo sviluppo qualitativo del settore turistico e degli altri settori e attività connesse. Proprio per questo motivo la progettazione delle infrastrutture è principalmente indirizzata al turismo, le iniziative intraprese infatti mirano a far diventare questo territorio un distretto del turismo, ma anche dell'agricoltura e dell'allevamento”⁴⁵.

Nel patto ci si è concentrati molto sul turismo, in quanto la zona costiera si presta assolutamente ad uno sviluppo ecosostenibile.

⁴⁵ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, [2000], p. 133.

Il turismo inoltre, rappresenta una risorsa che guarda anche alla presenza internazionale come fonte economica, in quanto le industrie locali non possono competere con le industrie già sviluppate del Nord Italia o delle multinazionali estere e devono necessariamente avere un mercato interno. Lo stesso genera oltretutto un indotto che riguarda settori di notevoli dimensioni (agricoltura, pesca, servizi, industria alimentare, costruzioni, artigianato).

Per non parlare poi di quello che viene definito come turismo culturale, pensiamo per esempio all'indotto generato dai soli convegni (servizi di traduzione, organizzazione di congressi, agenzie promo-pubblicitarie, ecc.) oppure a tutta quella serie di attività quali: visite guidate, spettacoli, manifestazioni culturali o sportive.

Il marketing turistico del patto prevede di offrire infatti:

- incentivi a congressi;
- ambiente familiare;
- ambiente giovane;
- sole, mare;
- sport dell'acqua;
- attività culturali;
- attività legate alla salute e al riposo;
- attività legate alla religione;
- enogastronomia.

Gli altri settori d'intervento in cui si collocano le diverse attività ricadenti nel patto sono:

- agricoltura e pesca;
- attività manifatturiere;
- industrie alimentari delle bevande;
- industrie tessili e dell'abbigliamento;
- fabbricazione di prodotti della lavorazione di materiali non metalliferi;
- fabbricazione di metallo e di prodotti in metallo;
- fabbricazione di mezzi di trasporto;
- attività legate ai servizi pubblici, sociali e personali⁴⁶.

⁴⁶ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, p. 34.

La forza lavoro disponibile nell'area costituita dagli occupati, dai disoccupati in senso stretto e da coloro che sono in cerca di prima occupazione, registra un incremento del 78 %, dovuto per la maggior parte al consistente contributo delle donne, le quali hanno preso coscienza delle loro potenzialità e si sono proposte nel mondo del lavoro in maniera più consistente. Accanto a questo dato potenzialmente positivo, si registra un forte incremento della disoccupazione. Il dato medio indica, per la provincia di Cosenza, una percentuale di disoccupati di oltre il 30 %, che diventa di oltre il 60 % se si considerano i dati riferiti al mondo femminile.

L'area del Patto Alto Tirreno Cosentino si inserisce in tale contesto ed è, pertanto, caratterizzata da un forte tasso di disoccupazione, attenuato durante i periodi estivi dal notevole aumento del flusso turistico che interessa la zona.

Nell'ambito dell'azione di sviluppo sostenuta dal Patto Territoriale Alto Tirreno Cosentino è emerso con evidenza un fabbisogno formativo strettamente legato alle iniziative promosse dal Patto stesso il quale si propone la realizzazione di corsi di formazione professionale per la creazione di specifiche figure collegate direttamente alle esigenze dei soggetti attivi del Patto ed indirettamente agli indotti che il Patto stesso si propone di innescare sul territorio.

I soggetti attivi nel Patto hanno quindi messo a punto una strategia che, attraverso specifici interventi formativi, destinati sia a disoccupati di lunga durata che ad innocupati, mira alla qualificazione delle risorse umane necessarie alla implementazione dei programmi di sviluppo delle imprese e del territorio.

Gli ambiti di sbocco occupazionale dell'intervento formativo sono sostanzialmente tre:

- Turismo, con l'intento di fornire professionalità da inserire nei processi produttivi dei servizi turistici ed in grado di assecondare lo sviluppo dell'offerta innovativa vincente nel mercato locale, nazionale ed internazionale.

- Industria e artigianato, concentrandosi su professionalità per funzioni specialistiche attinenti le tecnologie ed il processo produttivo del settore tessile e per professionalità tecniche per gli altri settori del comparto.

- Infrastrutture, al fine di soddisfare il fabbisogno di professionalità espresso dai progetti di infrastrutture finanziati attraverso il Patto e dall'indotto atteso da queste iniziative.

L'intervento formativo complessivo coinvolgerà un numero di beneficiari pari 394 unità, di cui 364 relativi al fabbisogno di nuove risorse umane da parte di imprese private dei

settori servizi turistici, industria e artigianato, e le restanti 30 da inserire nelle nuove infrastrutture previste dal Patto.

Caratteristica degli imprenditori è il fatto che provengono per la maggior parte (95 %) da esperienze ben consolidate nello stesso settore ove s'intende intervenire, con alle spalle una tradizione, back-ground e una certa solidità finanziaria. Sono ricercati imprenditori che abbiano una certa esperienza nella scelta d'investimento e nella gestione delle aziende.

Dei 125 imprenditori e imprese coinvolte nel patto la maggior parte (89,6 %) è costituita da operatori locali. Rilevante è anche la presenza di investitori del Nord d'Italia in termini economici anche perché si cerca di creare attraverso il patto un'esperienza di cooperazione Nord-Sud. Infatti, a tal proposito, sono presenti 15 iniziative su 125 (10,4 %) con però un investimento pari al 69,5 % dell'investimento totale. Il patto rappresenta quindi la possibilità di attuare quello che viene definito come "federalismo solidale"⁴⁷, dando la possibilità di investire risorse del Nord al Sud, evitando tutti i vincoli e i limiti del passato.

Si mira ad un turismo medio-alto sia per seguire le direttive dell'U.E., sia perché questo è il tipo di turismo che produce reddito e non come è stato fatto finora in questo territorio dove esiste ormai da anni un turismo di massa che porta solo affollamento, disagio, e intasamento delle strutture ricettive, senza benefici o risultati economici evidenti. La ricca offerta di proposte del patto s'inquadra perfettamente in quelle che sono le direttrici del marketing turistico previste per il turismo medio-alto che consentono di allungare la stagione turistica offrendo prodotti non solo "stagionali", e di internazionalizzare lo stesso anche grazie ai possibili collegamenti non solo commerciali ma anche trasportistico attraverso i collegamenti offerti dall'aviosuperficie di Scalea che purtroppo ancora stenta ad affermarsi.

Altri settori d'intervento che si collocano nelle attività ricadenti nel patto sono:

- florovivaismo, agricoltura, agroalimentare;
- tessile e abbigliamento;
- attività manifatturiere;
- servizi.

⁴⁷ G. SETTEMBRE, P. FANTOZZI, [2000], p. 136.

Per quanto riguarda l'analisi dell'ecosostenibilità, la delibera CIPE del 21 Marzo 1997 stabilisce che: il patto territoriale deve essere caratterizzato da obiettivi di promozione dello sviluppo locale in ambito sub-regionale compatibili con uno sviluppo ecosostenibile⁴⁸.

Le caratteristiche dello sviluppo ecosostenibile all'interno del patto territoriale possono essere individuate analizzando:

- gli strumenti e metodi d'indirizzo programmatico che il patto si è dato anche attraverso le procedure concertative (protocolli d'intesa, ecc.) che possono fare riferimento a diversi sistemi interpretativi e metodologici dell'ecosostenibilità, quale per esempio Agenda 21 Locale o la carta di Aalborg;
- le caratteristiche rilevanti di compatibilità con lo sviluppo ecosostenibile delle singole iniziative aderenti al patto siano esse iniziative imprenditoriali che infrastrutturali.

Dalle informazioni desunte, dai dati e dalla disamina dei progetti sono stati poi decisi i parametri da seguire che riguardano:

- il contenimento e la riduzione dell'impatto ambientale;
- il contenimento e la riduzione dell'inquinamento e dei consumi delle risorse naturali;
- la tipologia da seguire;
- la tipologia d'intervento.

Il patto ha come obiettivo quello di creare un programma che riesca, attraverso opere portanti, a creare un indotto tale da generare ulteriori flussi di reddito da altre attività che si andranno a legare a quelle portanti previste dallo stesso.

Gli interventi di programmazione regionale, su cui interviene il patto riguardano principalmente il settore dell'industria e dell'artigianato, hanno come obiettivo principale la formazione professionale dei lavoratori, creare maggiore specializzazione nei vari settori d'interesse, valorizzare il know-how, consolidare la produzione sul mercato nazionale ed estero, l'innovazione tecnologica, la promozione di zone turistiche e collegate, dare servizi informatici innovativi di supporto, sviluppare la viabilità

⁴⁸ Nel punto 2.5 (primo comma lettera f) per le iniziative imprenditoriali e come alla lettera e per le iniziative infrastrutturali del Comunicato CIPE del 9 Luglio 1998.

regionale, migliorare la viabilità dei centri urbani⁴⁹. Quindi gli obiettivi fatti propri dai promotori del patto appaiono in linea con gli indirizzi programmatici della regione.

La linea d'intervento seguita mira a coordinare ed integrare iniziative che si presentano più congrue nel promuovere uno sviluppo locale duraturo.

In particolare nel patto si evidenziano una serie di linee d'intervento, che segue gli indirizzi di programmazione regionale, orientata verso:

- l'utilizzo di tecnologie avanzate;
- l'innovazione di prodotto;
- l'innovazione di progresso;
- il consolidamento della produzione nei mercati sia nazionali che esteri;
- la valorizzazione del know-how esistente, attraverso l'utilizzo sia della coltura produttiva diffusa sul territorio, sia attraverso l'aggiornamento professionale;
- il consolidamento dell'attività turistica nei mercati.

L'interesse per lo sviluppo economico del territorio delimitato dal Patto è concentrato soprattutto sul turismo (60 %), dove il campeggio rappresenta il 5 % del totale, mentre la restante parte è composta dal settore manifatturiero (40 %), di cui la manifattura generica raggiunge il 5 %, quella del legno il 10 %, la manifattura tessile il 5 %, l'abbigliamento il 10 %, e i mobili il 5 %.

I progetti del patto territoriale Alto Tirreno Cosentino sono per la maggior parte ad un buon stadio di avanzamento dei finanziamenti previsti. Gli interventi progettati nello stesso, che riguardano gli interventi agricoli dell'acquicoltura e floreali, mirano a valorizzare l'aspetto naturale del territorio avviando comunque un sistema produttivo capace di creare occupazione.

I progetti dedicati alla salvaguardia dell'ambiente sono legati anche alla vicinanza dell'area del Pollino, che presenta zone protette e non protette, nella considerazione della fattibilità ambientale. L'Alto Tirreno S.p.a. infatti, ha redatto progetti analizzandone la fattibilità in relazione dei fabbisogni infrastrutturali dell'area, ma anche in relazione ai fattori ambientali al fine di programmare un Piano Integrativo Territoriale (PIT) che è stato presentato alla Regione Calabria per essere inserito nei fondi strutturali del POR 2000-2006.

⁴⁹ Documento ufficiale del *Patto Territoriale Alto Tirreno Cosentino*.

Con il PIT, proposto mediante i fondi strutturali, si cerca di raggiungere come obiettivo finale quello di integrare i vari comuni appartenenti al patto territoriale, lo sviluppo si basa su un'idea di iniziative turistiche e montane, dando la possibilità ai territori a ridosso del mare di svilupparsi economicamente. L'integrazione fra le due fasce, quella montana e quella marittima è stata fatta grazie ad una buona omogeneità delle risorse, valutate attraverso la possibilità d'intervenire, indirizzando gli investimenti sia sulle attività consolidate potenziandole, che su quelle di nuova entità.

I soggetti coinvolti in questo patto di cui promotore è il comune di San Nicola Arcella sono molti e sono di tipo pubblico e privato:

- Associazione degli industriali di Cosenza;
- Confcommercio Cosenza;
- Associazioni sindacali provincia di Cosenza;
- La cassa di mutualità dell'alto Tirreno Cosentino;
- La Carical (oggi Carime).

Il patto territoriale dell'Alto Tirreno Cosentino è stato promosso attraverso un protocollo d'intesa stipulato tra i seguenti soggetti:

- Comuni aderenti al patto;
- Comunità Montana Alto Tirreno Cosentino;
- Associazione Industriali Cosenza;
- GCIL, CISL, UIL;
- Cassa di Mutualità Alto Tirreno Cosentino;
- Carical.

Tale risultato si è raggiunto soprattutto grazie alla concertazione, visto che essa rappresenta all'interno del patto la possibilità di rendere esplicito il rapporto tra soggetti sociali, economici e istituzionali. La possibilità d'interazione fra i vari soggetti locali attraverso la concertazione permette di creare una forma di regolazione, impedendo di privilegiare interessi particolari, dando spazio invece alle idee progettuali basate su progetti collettivi.

Nel Patto Territoriale Alto Tirreno Cosentino la concertazione ha avuto un decorso di circa due anni, durante i quali i diversi attori hanno cercato di individuare obiettivi comuni al fine di garantire uno sviluppo concreto dell'area. In questo modo si ha la possibilità di coinvolgere tutti attraverso la fase di concertazione, creando un equilibrio

fra le forze economiche ed imprenditoriali, del luogo dove il ruolo di intermediazione è affidato alla società di gestione del Patto. Importanti sono le forme di collaborazione che si sono create con le cooperative degli albergatori, che prima mancavano, visto che in Calabria sono possibili, così come afferma il promotore del Patto forme di cooperazione, solo se si abbandona la visione campanilistica e di appartenenza politica.

I punti deboli riscontrabili nel Patto, a parere degli interessati, sono tutti o quasi superabili con la possibilità offerta proprio dalle caratteristiche istitutive del patto stesso: la corresponsabilità dei sottoscrittori e la comune volontà di unirsi in un patto.

Oltretutto alla concertazione viene affidato il compito di velocizzare i tempi burocratici collaborando in un progetto comune per affrontare i problemi e i possibili punti di debolezza in modo collettivo e concertato. I vari interessi mirano quasi tutti a trovare un accordo basato sulla fiducia, sulla capacità a portare avanti gli impegni e le responsabilità che si presentano.

In definitiva “l’idea del patto nasce con avvio di questo strumento inizialmente privo di normativa, ma l’idea di fondo era la concertazione fra le parti sociali e gli altri attori, che dovrebbero partecipare attivamente allo sviluppo di un’area”⁵⁰.

“Il patto territoriale continua ad essere un esempio di concertazione duratura visto che continua ad esserci una concertazione stabile che ha permesso di portare avanti un altro programma inserito nei fondi strutturali POR Calabria, il piano integrato territoriale, il quale mira a concertare una serie di iniziative collegate fra di loro sempre per lo sviluppo della zona”⁵¹.

Infatti in base a quanto si legge nel documento ufficiale della Regione Calabria riguardante il PIT 1 Alto Tirreno Cosentino, “l’idea di forza alla base del PIT 1 Alto Tirreno Cosentino si fonda sulla trasformazione dei singoli elementi caratterizzanti del territorio in un sistema locale di offerta turistica (SLOT). La strategia mira a colmare il gap di sviluppo esistente fra i comuni litoranei e quelli interni. In particolare si punta ad aumentare il livello di target dell’offerta turistica delle località costiere e a convogliare parte della domanda turistica sulle aree interne, interrompendo così il fenomeno dello spopolamento”⁵².

⁵⁰ Documento Ufficiale del *Patto Territoriale Alto Tirreno Cosentino*.

⁵¹ Promotore Patto Alto Tirreno Cosentino.

⁵² Documento Ufficiale della Regione Calabria riguardante il *PIT 1 Alto Tirreno Cosentino*, reperibile sul sito *www. Regione Calabria. It/ piani integrativi territoriali/*

I comuni che fanno parte del PIT 1 Alto Tirreno Cosentino sono gli stessi che sono interessati dal Patto Territoriale con la sola aggiunta del Comune di Diamante.

Il PIT 1 Alto Tirreno Cosentino si colloca nella parte nord-occidentale della provincia di Cosenza, consta di 14 Comuni e di una popolazione pari a 49.459 abitanti.

Sull'area è presente un "distretto latente" in due accezioni: 1) Area a prevalente vocazione naturalistica (Pollino), 2) Alto Tirreno, distretto latente posizionato caratterizzato da intrattenimento notturno e da turismo da irradiazione, con forte presenza di seconde case. Elevato livello di risorse naturali costiere: Isola di Dino, Isola di Cirella; collinari e montane: Valle del fiume Argentino e del fiume Lao; riserve naturali statali inserite nella rete europea Natura 2000.

Inoltre è rilevante il patrimonio artistico: chiese, palazzi, castelli, centri storici.

Importante anche il patrimonio archeologico e rurale, ossia l'insieme delle usanze, tradizioni, delle popolazioni contadine, la presenza di prodotti di nicchia derivanti dall'artigianato tradizionale artistico e dalla trasformazione di prodotti tipici dell'agricoltura (cedro), il patrimonio enogastronomico.

Scopo principale del PIT 1 Alto Tirreno Cosentino è quello di creare le condizioni per lo sviluppo dell'area mediante l'uso razionale e l'incremento delle risorse naturali, culturali e turistiche del territorio, promuovendo la nascita e la localizzazione di nuove iniziative imprenditoriali, irrobustendo e finalizzando in direzione turistica le filiere produttive esistenti.

Nella considerazione che il rispetto per l'ambiente, l'integrazione informativa della P.A. e la riqualificazione dei contesti urbani siano gli elementi per combattere la marginalità sociale.

Lo stesso si propone inoltre:

- la tutela e riqualificazione ambientale delle aree rurali/interne e costiere e lo sviluppo di sistemi di imprese legati alla gestione del patrimonio naturalistico;
- la salvaguardia del patrimonio archeologico, architettonico, storico-artistico e paesaggistico e valorizzazione dei beni di interesse culturale mediante lo sviluppo dell'imprenditorialità privata e dei servizi pubblici connessi;
- la riqualificazione delle strutture turistiche mediante incremento e qualificazione delle presenze turistiche;

- l'incremento e qualificazione delle presenze turistiche attraverso azioni di marketing dei sistemi turistici;
- lo sviluppo, aumento di competitività e di produttività di iniziative imprenditoriali;
- lo sviluppo dei territori rurali e valorizzare le risorse agricole, forestali, ambientali e storico-culturali;
- il miglioramento dell'articolazione funzionale e della qualità del sistema urbano dell'area;
- di sostenere e diffondere la società dell'informazione con particolare riferimento ai settori della pubblica amministrazione, dell'educazione pubblica e dei sistemi produttivi.

VI.4 Paesaggio agrario e alimentazione in Calabria

La rivoluzione neolitica aveva portato un netto spostamento del *modus vivendi* da un nomadismo volto esclusivamente all'utilizzazione delle risorse presenti in quel determinato posto attraverso la caccia e la raccolta verso la sedentarietà e lo sfruttamento del suolo con la pastorizia e l'agricoltura, elementi che crearono una vera e propria crisi dell'alimentazione. La coltivazione delle graminacee, così evidente negli scavi di Favella della Corte, presso Corigliano Calabro, ci informa delle abitudini alimentari di queste popolazioni, votate alla pastorizia ed all'agricoltura. Essi si muovevano in un paesaggio ancora "naturale" nel quale tuttavia le azioni umane volte al sostegno di un miglioramento delle colture ne aveva iniziato una notevole umanizzazione⁵³. Emilio Sereni ricorda che forse già nella prima età del bronzo, dalla foresta che copriva completamente il territorio italiano, prese origine il primo paesaggio agrario, quello cosiddetto "a campi d'erba", spesso intervallato dal "debbio". Certamente esso fu il più primitivo dei sistemi di conduzione della terra che comportò vere e proprie modificazioni del paesaggio mediante incendi e dissodamenti a zappa, sfruttamento del suolo per qualche anno, per cui una volta esaurita la fertilità naturale nel corso di uno o pochi cicli produttivi, i terreni vennero abbandonati al ripullare della

⁵³ G. LENA, C. MAGLIOCCO, [1985], *Il Paleolitico in Calabria: aree, ambiente, clima*, in *Miscellanea di studi storici*, Quaderni del dipartimento di Storia dell'Università della Calabria, Vol. V, Rende (CS), pp.163-188.

vegetazione spontanea; solo più tardi alla zappa si sostituì una sorta di aratro rudimentale⁵⁴. Ma l'entità dei dissodamenti e delle arature lungo i pendii argillosi calabresi, già compromessi da una precaria stabilità provocarono fin dall'età del bronzo i primi movimenti del suolo con vere e proprie frane come quelle scoperte recentemente negli scavi degli insediamenti dell'età del bronzo sulle colline dell'area alto ionica cosentina.

Questi tipi di colture e di utilizzazione del suolo si prolungarono comunque fino all'arrivo dei primi coloni greci, alla fondazione delle città magnogreche ed alla suddivisione delle terre limitrofe alle città in lotti regolari. Tipo di utilizzazione che risulta estremamente evidente nella cosiddetta "tavola di Eraclea", dove nella quale compare una "forma geometrica regolare a campi, serviti da strade pubbliche e vicinali e dei minori appezzamenti destinati alla coltura della vite". In pratica uno spazio agricolo esistente immediatamente a monte delle città venne coltivato secondo campi di forma regolare.

La modificazione successiva del paesaggio a campi di forma geometrica, suddivisi fra i vari eredi del primo proprietario creò appezzamenti di forma irregolare nei quali i vari spazi furono distribuiti in base ad un ordine quasi razionale. Vi si trovava quello per i cereali ma anche quello per la vigna ed i legumi, mentre, sparsi per l'estensione del campo, si trovano olivo e alberi da frutta. Il lotto di forma irregolare era recintato per salvare dal morso degli animali le colture erbacee e dai furti campestri i frutti degli alberi (il cosiddetto "giardino mediterraneo" di Sereni)⁵⁵.

Il clima delle pianure permetteva la presenza di alcune piante caratteristiche allora conosciute del giardino mediterraneo: peri, melograni, fichi, meli e melo cotogno, raramente noci e mandorli.

Dalla guerra contro Mitridate in poi il frutteto si arricchì anche del ciliegio. Tutti elementi che ben si adattarono al clima violento della regione calabrese fatto d'inverni lunghi e piovosi e da estati calde e siccitose. Tuttavia in età greca e romana il paesaggio non doveva essere così violento come lo è ora, se viene tramandata l'esistenza del bosco fin quasi a riva del mare in aree assolate. Forse anche il clima non era così proibitivo se Plinio osservava con grande meraviglia, dando consistenza alla leggenda di una

⁵⁴ E. SERENI, [1972], pp. 29.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 42.

Calabria felice, la presenza di un melo che nella campagna cosentina fruttificava tre volte all'anno, e di cavoli dal sapore acuto che prosperavano con il freddo.

Le zone costiere e vallive consentirono la coltivazione della vite; sulle colline di *Thurio* si coltivavano le uve *capnios*, *buconaties*, *tharrupia*. Anche la vinificazione subì nel corso dei secoli una lenta e costante evoluzione. In età greca essa era piuttosto rudimentale: per stabilizzare i vini e per togliervi imperfezioni del gusto o dell'odore si usava spesso l'acqua di mare in proporzione fino ad un terzo o il miele fino ad un quarto. Spesso i mosti erano trattati con la resina e la pece. Le metodologie di vinificazione cambiarono con l'età romana, e fra i vini che la Calabria produceva in grande quantità vi furono citati ampiamente da Plinio e Strabone, i vini di *Lagaria* e di *Thurio*, di *Consentia* e di *Tempsa*.

Nel paesaggio agrario intanto, al di là dei campi coltivati, dapprima solo in pianura ed in seguito estesi alle colline retrostanti iniziava il *saltus*, zona boschiva dalle caratteristiche non ben definite ma ricche di erbe dove gli animali venivano portati al pascolo.

Capre e pecore, bovini transumanti dalle pianure ioniche alle foreste silane, dettero origine ad una cultura gastronomica che prevede ancora oggi un notevole uso di latticini e formaggi che resteranno famosi nei secoli successivi. L'utilizzazione del maiale nell'alimentazione delle popolazioni collinari e montane risale certamente al periodo Neolitico. Resti di maiale sono infatti presenti negli scavi di Favella della Corte e della Grotta della Madonna a Praia a Mare⁵⁶. Ma è il medioevo, quando i boschi di faggi e di querce del *saltus* divennero luogo di allevamenti bradi di questo animale che rese possibile il suo completo sfruttamento; esso assicurava "alle popolazioni", come scrive Sereni, "quelle essenziali risorse alimentari di grassi che la decaduta della coltura dell'olivo non può loro generalmente fornire"⁵⁷.

Dopo la macellazione nelle famiglie, dove la stessa dà origine ad una festa domestica, si fanno salsicce piccanti, soppressate, capicolli, prosciutto, cotiche, salsicce di fegato con pepe rosso e aglio, "*nnuglia*" (dal francese "*andouille*") confezionata con carne, lardo, fegato e pepe rosso piccante, ed ancora sanguinaccio, "*sugna*", pancetta e "*scarafogli*"⁵⁸.

⁵⁶ S. DURANTE, F. SETTEPASSI, [1972], *I molluschi del giacimento quaternario della grotta della Madonna a Praia a Mare (Cosenza)*, in *Quaternaria*, Vol. XVI, Roma, pp.255-269.

⁵⁷ E. SERENI, [1972], p. 45.

⁵⁸ O. CAVALCANTI, [1983], *Il calore del "cucinatu"*, in *Itinerari per la Calabria*, Guida de l'Espresso, Roma, pp.148-172.

Cambiamenti sostanziali del paesaggio calabrese sembrano tuttavia avere origine con il tardo Rinascimento: la Calabria *felix* divenne via via sempre più povera e tale da suscitare il *Calabriae planctus* del Barrio. Non è questa la sede per ricercare le cause di tutto ciò alle quali concorsero sicuramente svariati fattori economici, sociali e secondo studi recenti, climatici. L'abbandono dei campi e il taglio dei boschi, furono fattori principali di un degrado economico ed ambientale dal quale la regione non si sollevò più. Le frane divennero più frequenti ed estese, mentre le alluvioni acquisirono una peridicità che le ha contraddistinte fino al decennio scorso. L. Gambi fa rilevare a questo proposito che mentre le prime alluvioni vennero registrate dai cronisti locali (a Cosenza, nel corso di una di esse, avvenuta verso la fine del XVI secolo, il Crati “abbatté li mura delli giardini e tutti li pignatari affogò nelle botteghe”) segno di evento non frequente, quelle che successivamente si abatterono su tutto il territorio regionale non vennero più citate⁵⁹.

In questa fase di degrado ambientale e di inasprimento climatico giunsero i semi di essenze vegetali sconosciute, destinati col tempo a produrre profonde trasformazioni nel paesaggio e nelle abitudini alimentari. Fra quelli destinati a maggiore fortuna la patata, il pomodoro, il fagiolo comune, il mais. E' proprio questo a creare le più profonde trasformazioni agrarie. Sereni scrive infatti, “nella seconda metà del XVI e più nella prima metà del XVII, la coltura del granturco comincia ad essere già largamente praticata nelle province venete e nelle province meridionali”. Per qualcuno esso sarà l'unico alimento. Solo più tardi arriveranno la melanzana, il peperone ed il pomodoro i quali riusciranno ad infondere un'impronta durevole in tutte le cibarie calabresi.

Il mondo moderno non risente certamente più né dell'ambiente né dalla storia. Anche la Calabria con la sua apertura al turismo di massa si avvia all'omogeneizzazione alimentare: inizia l'era dei *Fast food*⁶⁰.

⁵⁹ L. GAMBI, [1965], *La Calabria*, UTET, Torino, p.18.

⁶⁰ G. LENA, [1996], Ambiente ed alimentazione in Calabria, in *Ambiente, Salute, Territorio, Rivista di Educazione Ambientale e Sanitaria*, Anno X, N°1, Loffredo Editore, Napoli, p. 27.

VI.5 L'Agricoltura Locale, i Prodotti Tipici e la Gastronomia

VI.5.1 L'Agricoltura Locale

L'agricoltura locale è basata sull'unità produttiva domestica: nell'azienda lavorano il titolare e i suoi familiari, saltuariamente possono essere impiegati lavoratori stagionali.

Essa si sviluppa su estensioni limitate, con colture diversificate e legate alle stagioni, ciò contribuisce a disegnare un paesaggio agrario articolato, caratterizzato dalla ricchezza di colture e di varietà, dove convivono frutteti vigneti, cereali e orticole, boschi e pascoli.

Le tecniche di produzione dell'agricoltura locale si basano preferibilmente su varietà e razze tradizionali, adattate al territorio grazie alla pressione ambientale unita con la selezione curata dai contadini nel tempo e nelle generazioni. Sono caratterizzate dall'uso non erosivo e non inquinante delle risorse locali, il lento adattamento rende le varietà e le razze tradizionali più resistenti al clima, alle malattie e ai parassiti locali, da questo ne deriva la minor necessità di trattamenti con sostanze chimiche, tossiche e nocive.

Esse si fondano su un patrimonio di storia, tradizioni, consuetudini, forme di conoscenza e modi di produzione, che conservano e tramandano l'identità delle comunità locali che le hanno elaborate nel corso del tempo, permettendo così la continuità del legame storico tra il luogo di provenienza e la comunità che lo abita.

Le stesse sono caratterizzate da un'elevata diversità, non sono standardizzate e non sono anonime come i prodotti dell'agroindustria che sono slegati da un luogo e da un tempo;

- Vivono grazie all'uso di risorse ambientali locali e ai particolari sistemi di relazioni sociali e scambi che fanno vivere una comunità;
- Sono "eredità" e rappresentano un patrimonio collettivo di saperi, tecniche e sapori per le comunità che mantengono viva la tradizione e ne tramandano la preparazione.

VI.5.2 I Prodotti Tipici

Da qualche anno la qualità locale dei prodotti agroalimentari (e non solo di quelli) viene veicolata da una parola divenuta ben presto luogo comune, cioè "tipico". La tipicità è il nuovo surrogato della qualità e da sola basta a evocare valori che stimolano

la nostalgia per le "buone cose di una volta" e sollecitano il bisogno di genuinità. Ci sono trasmissioni televisive, riviste e manifestazioni che di questa parola hanno fatto una bandiera e ne hanno abusato fino a svuotarla di significato, perché se tutto è "tipico" allora niente lo è. Ma non è l'unica parola che traduce un'idea di qualità con leggerezza, al secondo posto di un'ideale classifica dei più gettonati luoghi comuni sulla presunta genuinità dei prodotti possiamo senz'altro considerare l'aggettivo "tradizionale". E anche qui l'incauto uso diviene presto abuso ed erode il senso delle parole, riducendo il valore di ciò che vogliono significare. L'uso corrente degli aggettivi connessi alle produzioni di qualità è quanto meno disorientante: "tradizionale", "tipico" e "locale", non solo si ripetono con sempre maggiore frequenza, ma spesso vengono impropriamente usati come sinonimi⁶¹.

Pertanto è opportuno distinguere con chiarezza i prodotti locali da quelli che di consueto, a "torto o a ragione", si definiscono "tradizionali" o "tipici"⁶².

Questa riflessione nasce in occasione di un convegno che si è svolto ad Arles, durante le giornate di fondazione del *Conservatoire des produits et des cuisines méditerranéennes*, quando si è cercato di chiarire quali prodotti meritino una politica di promozione, e non ci sono stati di certo dubbi che debbano essere i prodotti "locali", così intesi non in senso generico e puramente evocativo, ma in base a precisi elementi di qualificazione⁶³.

Il concetto di "tradizione" invece rinvia alla continuità nel tempo e riguarda una trasmissione diretta di informazioni che non ha subito interruzioni.

Laddove è una riscoperta di cose dimenticate è improprio parlare di "tradizione": un piatto di cui si è persa la memoria pratica, ma riscoperto su un ricettario di pochi decenni o molti secoli fa, potremo forse definirlo "antico" o come altrimenti si voglia, ma non "tradizionale". Si è parlato, non a caso, di "memoria pratica" perché la

⁶¹ M. ANGELICI, [1999], *I prodotti che conservano la terra e la memoria*, in *Caseus*, VI, 3, pp. 44-48.

⁶² La definizione di territorialità dei prodotti agroalimentari è stata al centro di recenti studi mirati a riconoscerne gli elementi di carattere storico, economico e sensoriale; a tale proposito, si vedano gli esiti (in corso di pubblicazione) della ricerca promossa dall'Unione Europea intitolata: *Les produits de terroir en Europe du Sud* condotta da Ph. Marchenais e L. Bérard del CNRS insieme a istituti universitari catalani, francesi, italiani e portoghesi. Tra i partners italiani lo studio coordinato da D. Moreno, presso l'Università di Genova - Il Polo di etnobotanica e storia hanno studiato attraverso i metodi dell'ecologia storica gli aspetti di caratterizzazione etnobotanica dei *produits de terroir* e le loro relazioni ambientali.

⁶³ Per un'ampia riflessione su questo tema, si veda l'introduzione di E. J. HOBSBASN, *The Invention of Tradition*, ed. E.J. Hobsbawm & T. Ranger, Cambridge 1983 (trad. it. *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino, 1987).

trasmissione di un sapere pratico, qual' è quello necessario per la preparazione di un cibo, è refrattaria alla carta scritta e non vive sui ricettari. I gesti, il ritmo, le pause, spesso anche le dosi, la raccolta e la stessa manipolazione degli ingredienti, così come la sequenza dei gesti e il loro significato (sociale, talora rituale o scaramantico) non si prestano a essere riprodotti da alcuna descrizione o ricetta, ma solo visti, condivisi, sperimentati. La ricetta scritta è l'ombra del prodotto o del piatto che racconta, ne offre la traccia ma - a rigore - non ne permette la riproduzione. Per questo chiamiamo "tradizionale" solo ciò che viene trasmesso, "tradito" di persona in persona, di generazione in generazione. Dove il flusso delle informazioni e l'osservazione della pratica si interrompono, non è più lecito parlare di "tradizione", sarà altro⁶⁴.

Per quanto riguarda la "tipicità", occorre notare che il suo riconoscimento implica l'esistenza di caratteristiche di produzione costanti e uniformi.

Questo è il duplice requisito che permette ai prodotti considerati "tipici" di essere assunti come tali nei limiti definiti da un disciplinare e, così, divenire visibili sul mercato. La "tipicità" fa riferimento al "tipo", cioè al "modello", ma i prodotti non sono modelli, essi hanno caratteristiche specifiche legate a un contesto di tempo, luogo e relazioni. Tutt'al più si potrebbe dire che sono interpretazioni storiche e locali di un modello.

Con il mutare del contesto (e, di luogo in luogo o di tempo in tempo, il contesto muta incessantemente) mutano anche i prodotti e, del modello (se ce n'è uno), divengono varianti. Astrarli dal loro contesto e dalla loro variabilità per ricondurli a un modello unico significa eliminare i caratteri di luogo, tempo e relazioni che li rendono specifici e ne fanno un documento; e quando il prodotto-documento diviene prodotto-merce, non restano - forse, ma è lecito dubitare anche di questo - solo che le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

I prodotti "locali" sono un'altra cosa. Ci sono almeno tre aspetti che aiutano a distinguerli e su cui vorremmo in questa ricerca richiamare l'attenzione: i nessi con il territorio; la stagionalità; la variabilità.

I prodotti locali sono connessi a un territorio - esteso come una regione o ridotto come una parrocchia - caratterizzato da una specifica identità culturale e/o da un'elevata omogeneità ambientale, sono connessi a quel territorio per ragioni di carattere sociale,

⁶⁴ M. ANGELICI, [1999], pp. 44-48.

ambientale e storico, e sono connotati (o connotabili) dal suo nome. Esistono poi i nessi sociali ed economici. Sussistono in quanto un prodotto contribuisce a mantenere in vita - e simbioticamente viene mantenuto in vita da - un circuito comunitario di produzione, distribuzione e consumo. Si pensi, per esempio, alla fertilità delle sementi mantenuta attraverso il loro continuo scambio fra cascine, paesi o valli; oggi, invece, le sementi sono distribuite dai consorzi agrari e non serve più alcun circuito di scambio, né servono i saperi e le pratiche locali di riproduzione e conservazione del seme, in realtà non serve più neppure una comunità. Altri esempi potrebbero essere suggeriti dalle forme di scambio del latte e dei lieviti o dalle pratiche collettive legate alla cottura del pane, alla macellazione del maiale o alla produzione del vino; certo, il latte conferito alla centrale è omogeneizzato e batteriologicamente sano, il pane industriale ha un basso contenuto di ceneri e il vino delle grandi cantine è probabilmente limpido e impeccabile: ma spesso sono solo prodotti anonimi, senza storia e senza anima.

Il venire meno dal circuito comunitario e la verticalizzazione dei rapporti di mercato definiscono un processo di erosione della memoria.

Anche la filiera della distribuzione locale rappresenta un archivio di pratiche e saperi e costituisce un elemento determinante per la definizione di un prodotto. Non è indifferente infatti che la distribuzione avvenga attraverso una bottega di villaggio o un supermercato di città (i passaggi di scala non sono mai neutri e generano ripercussioni e ricadute che non sono solo di ordine quantitativo). Talvolta il supermercato chiude la bottega, ma spesso l'esistenza della bottega segna il confine tra la vivibilità e l'assenza di vivibilità di un villaggio e determina la sopravvivenza dello stesso prodotto. Mentre i nessi ambientali sussistono in quanto le produzioni dipendono dall'uso delle risorse ambientali locali e, nello stesso tempo, le mantengono in vita⁶⁵.

In tal senso non hanno lo stesso valore due formaggi prodotti l'uno con latte di vacche tabulate tutto l'anno e alimentate con insilati provenienti da regioni distanti, e l'altro con latte di vacche lasciate al pascolo per una frazione dell'anno e alimentate con il foraggio proveniente dal taglio di prati locali. Nel primo caso non sussiste alcun rapporto con le

⁶⁵ Su questo punto, con un taglio analitico basato sull'Etnobotanica si veda D. MORENO, G. POGGI, [1996], *Ecologia histórica, caracterización etnobotánica y valorización de los "productos de la tierra"*, «Agricultura y Sociedad», 80-81, pp. 169-180. Anche a partire dalla stessa prospettiva nel 1998 la società Charta s.r.l. (Servizi e sistemi per il territorio e la storia ambientale), su incarico della Provincia di Genova, ha curato un corso sulla Caratterizzazione etnobotanica e storica delle produzioni agroalimentari locali rivolto ai produttori e agli operatori del settore agroalimentare attivi nelle valli dell'entroterra genovese.

risorse ambientali locali, nel secondo l'attività produttiva implica l'uso e un'attività di manutenzione del territorio. Infine vi sono i nessi storici. Alcuni prodotti realizzati con ingredienti provenienti da aree esterne alla zona di produzione rappresentano un documento di storia locale e un punto di riferimento identitario. E' il caso di alcune ricette diffuse nell'entroterra del Levante ligure, come la "Torta di riso" e l'"Asàdo": la prima testimonia il lavoro delle donne che, dalla metà del secolo XVIII fino ai primi anni del Novecento, si recavano ogni anno alla monda e alla raccolta del riso; l'"Asàdo", introdotto nel secondo dopoguerra dagli emigrati tornati dall'Argentina, e oggi correntemente preparato come piatto della festa, resta come documento della grande emigrazione.

Nel corso dell'anno i prodotti non sono costanti né per produzione, né per qualità, ma variano secondo un criterio stagionale. Ciò significa che il carattere locale delle ricette proposte dagli operatori della ristorazione dovrebbe essere definito, oltre che dall'origine degli ingredienti, anche dalla loro stagionalità (a meno che non si tratti di ingredienti conservati).

La variabilità è un aspetto al quale indirettamente abbiamo già accennato nei punti precedenti.

A differenza di quelli "tipici", i prodotti e i piatti locali, proprio perché sono legati a un territorio specifico e preparati con ingredienti stagionali, non sono uguali nel corso dell'anno né restano uniformi dovunque siano prodotti. Spesso variano sensibilmente di paese in paese - talvolta anche di famiglia in famiglia - senza che sia lecito considerare un prodotto "più autentico" degli altri.

La differenza di ingredienti, dosi e tecniche di preparazione forma un patrimonio che non va disperso e annullato (o sacrificato all'uniformità della "vera ricetta tipica") ma al contrario enfatizzato. A tale proposito si può confrontare la straordinaria molteplicità di sfumature dei piatti più comuni rilevata nel corso di una recente ricerca, svolta in una valle poco distante da Genova⁶⁶. Potremmo andare avanti con altri aspetti caratterizzanti i prodotti locali.. Pensiamo alla notorietà, cioè al fatto che le caratteristiche e la qualità di un prodotto o di un piatto siano confermati e garantiti non

⁶⁶ La ricerca, commissionata dalla Provincia di Genova per il costituendo Conservatorio delle cucine e dei prodotti del Mediterraneo, è stata realizzata nel corso del 1998 da Charta s.r.l. in Valgraveglia, dove - su un territorio di 6000 ettari e circa 30 frazioni - sono state rilevate 24 varianti di pesto, 18 di torta baciocca, 16 di salsa di noci, 8 di ravioli, ecc.

dagli assaggiatori di mestiere o dai disciplinari di produzione, ma da coloro che li hanno conservati, che li conoscono nel lungo periodo, che ne detengono le ricette e la memoria, che sanno distinguere quando sono preparati «come Dio comanda».

Un richiamo alla mente va fatto anche alla loro produzione limitata, ovvero alla soglia che segna

il limite quantitativo di produzione, oltre la quale vengono meno la sostenibilità ambientale, il controllo comunitario e gli equilibri economici locali.

Su questo punto è appena il caso di notare che esiste un problema di scala da capire e rispettare: i prodotti locali vengono dal tessuto rurale (non dall'industria alimentare) e nel tessuto rurale trovano identità e legittimazione storica (e pure il loro gusto particolare, le loro qualità organolettiche e nutrizionali); vivono- come già abbiamo osservato - grazie a risorse ambientali locali e a sistemi di relazione ed economie comunitarie che a loro volta fanno vivere; vivono grazie a un circuito complesso in cui la relazione fra gli elementi è persino più importante degli stessi elementi presi singolarmente, dà loro senso e lo dà all'intero circuito. In altre parole: nel passaggio da un modo di produzione rurale e artigianale a uno industriale muta la qualità complessiva del prodotto, è dubbio che si conservino i sapori, certamente si perdono saperi e nessi che a quel prodotto danno un senso profondo, così profondo che per comprenderlo non bastano più il palato né il ventre.

L'opzione per i prodotti (e i piatti) locali, letta alla luce delle definizioni proposte implica una scelta di qualificazione del territorio che va oltre la semplice valorizzazione turistica. Potremmo inoltre dire che produzione, distribuzione e consumo - in quanto sono legati a una comunità, a un dialetto, a un ambiente e a una storia particolari - non possono divenire *tout court* oggetto di esportazione (se non per fini conoscitivi e promozionali). Poiché assaggiare un prodotto colto nella sua interezza significa "assaggiare" un territorio e una cultura, ne consegue che lo sforzo di qualificazione deve puntare all'incentivazione del consumo sul luogo di produzione piuttosto che all'esportazione degli stessi prodotti su un mercato esterno.

Questa non è una verità da assumere acriticamente e senza mediazioni; è l'orientamento per una strategia di valorizzazione economica del territorio e una *chance* per lo sviluppo sostenibile della montagna e delle aree interne meno agiate, comunque non destinabili a colture intensive e ad elevato apporto tecnologico.

VI.5.2.1 I Prodotti Tipici in Calabria

Posta al centro di un'area che per millenni ha rappresentato un punto di passaggio obbligato ma anche uno dei poli di formazione e sviluppo della civiltà, la Calabria è stata attraversata da una molteplicità di culture che ne hanno scandito l'evoluzione storica, sociale, i costumi le produzioni e il patrimonio agroalimentare. Colture come quella dell'ulivo, degli agrumi, della vite, degli ortaggi e del grano, o la produzione del miele e del formaggio, così come attività quali la pesca, la pastorizia e la caccia, hanno finito col costruire un' "ossatura" di tradizioni che oggi grazie alla ripresa di alcuni processi di lavorazione e alla riscoperta di sapori, profumi e colori genuini, si offre al mondo come uno dei più autentici e preziosi patrimoni della Calabria. Dall'olio d'oliva ai vini, dal bergamotto al cedro, dalle clementine ai formaggi, a straordinari ortaggi quali le cipolle di Tropea o i pomodorini di Belmonte, le tradizioni alimentari calabresi si stanno affermando come prodotto ad altissimo valore aggiunto: un valore culturale la cui origine in molti casi si perde nella notte dei tempi quando addirittura non scaturisce dal mito. Nelle zone costiere e sui monti della Sila e del Pollino, delle Serre e dell'Aspromonte abbiamo numerosissimi "giacimenti gastronomici" che in molti casi per fortuna hanno raggiunto fama internazionale ma in larga parte restano ancora da scoprire. A tal proposito la Regione Calabria ha cercato di individuare, censire e promuovere questo eccezionale "paniere" di prodotti. e il risultato che si è ottenuto da tale operazione è l'inserimento di ben 207 prodotti calabresi nell'elenco nazionale delle produzioni alimentari tipiche⁶⁷.

In effetti scoprire e valorizzare non è sufficiente per chi amministra se non si riesce a promuovere ed affermare quel che si produce. Così si spiegano investimenti regionali, di portata senza precedenti, la partecipazione a fiere, mostre, iniziative di promozione e di approfondimento scientifico. E' interessante osservare a tal fine la straordinaria presenza calabrese tra le "eccellenze" agroalimentare tradizionali italiane. Infatti nella classifica nazionale dei prodotti alimentari da tutelare siamo testa a testa con le ragioni più blasonate. La seconda revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentare tradizionali premia ancora una volta la Calabria, che vede inseriti nella lista 207

⁶⁷ G. DIMA, [2003], *Un patrimonio prezioso da salvaguardare e promuovere*, in *Calabria*. Mensile di notizie e commenti del Consiglio Regionale, Grafiche Abramo, Catanzaro, p. 3.

prodotti. Tale numero è in assoluto tra i più alti d'Italia: basta scorrere l'elenco per constatare che la Calabria, quanto a prodotti agroalimentare supera il Lazio (che ne conta 201) e supera nettamente la Puglia che resta a quota 123. Ad essere premiato e anche il lavoro di mappatura della Regione e delle agenzie pubbliche e private che hanno redatto le schede sintetiche di descrizione dei prodotti, delle materie prime utilizzate, delle tecniche impiegate, nonché la ricostruzione della storia produttiva e culturale, perché l'istruttoria prevede che di ogni prodotto deve essere dimostrata la specificità territoriale e devono essere documentati almeno 25 anni di vita produttiva. La Calabria attraverso il riconoscimento di questi prodotti tipici, quasi tutti secolari e alcuni anche millenari si pone in netta antitesi rispetto alle tendenze degli OGM, dei transgenici e della globalizzazione alimentare⁶⁸.

Come l'archeologia, i beni culturali, la lingua e il folklore anche coltivazioni e cultura del cibo testimoniano compiutamente che in Calabria si sono stratificate e mescolate influenze, culture, gusti e tradizioni, certo soprafatte e minacciate d'estinzione, ma ancora in buona parte vivaci e persino in qualche caso tutte da scoprire.

Questa scoperta deve avviarsi dai prodotti tipici per eccellenza che sono in Calabria i salumi e i latticini. La suinicoltura calabrese ha infatti origini antichissime e i suoi prodotti sono da tempo rinomati. La preparazione dei salumi calabresi è di tipo tradizionale. Le valli ricche di boschi, fresche d'inverno, se non innevate degli Appennini calabresi si prestano bene all'allevamento dei suini e alle successive delicate fasi della lavorazione e della stagionatura delle carni. Salubrità dell'aria, condizioni climatiche favorevoli, disponibilità di alimentari naturali come le ghiande, le castagne, i ceci ricavati dalla terra coltivata dalle famiglie contadine rappresentano le condizioni ottimali per la preparazione di capicolli, pancette, salsicce e soppressate, gli stagionati più rinomati che hanno ottenuto la denominazione di origine protetta (DOP). Sono preparati con l'aggiunta di ingredienti aromatici naturali come il cumino, il pepe nero, il pepe rosso e il peperoncino. I salumi più conosciuti sono: la soppressata di Decollatura, la 'nduja di Spilinga e Robiolo, il salame crudo di Albidona quello salato di Crotone e il crudo di San Lorenzo Bellizzi. Le stesse condizioni climatiche che hanno favorito la suinicoltura hanno permesso l'allevamento di animali da latte e lo stesso vale per la lavorazione effettuata con latte sano proveniente da allevamenti alimentati

⁶⁸ G. MANFREDI, [2003], *I nostri magnifici 207 "giacimenti" inimitabili*, in *Calabria*. Mensile di Notizie e Commenti del Consiglio Regionale, Grafiche Abramo, Catanzaro, pp. 4-5.

correttamente in ambienti asciutti, riparati dai venti e dal sole. La qualità dell'acqua di lavorazione, conferiscono un sapore particolare ai latticini delle terre bruzie, prodotti con caratteristiche di genuinità invariate dalle loro antiche origini greche. Insieme al caciocavallo Silano, il primo prodotto calabrese ad aver ottenuto la DOP, e al caciocavallo di Ciminà, sono diversi e apprezzati i latticini calabresi, dal caciotto di Cirella di Platì al "musulupu" dell'Aspromonte e alla mozzarella e al butirro silani, dal caprino dell'Aspromonte e della Limina, al pecorino crotonese, del Pollino, della Iocride, della vallata dello Stilaro-Allaro e del monte Poro.

Parliamo adesso dei frutti della terra calabrese che grazie ad un microclima particolare ha una produzione vastissima, con coltivazioni che forniscono prodotti prelibati molti dei quali tipici o presenti solo ed esclusivamente in questa regione, come il cedro. Troviamo oltretutto le straordinarie e già citate cipolle di Tropea che rappresentano la Calabria in tutto il mondo. Leggere, delicate e coltivate da quattromila anni soprattutto sulla costa vaticana del Poro tra Pargheria, Tropea, Ricadi. Usate nelle diete, sono da qualche tempo inserite nei menù dei più grandi cuochi del mondo. L'irrigazione assicurata dall'acqua incontaminata di copiose falde sorgive e da ruscelli, che sfrutta le tecniche tradizionali a scorrimento, i suoli ubertosi e leggermente acclivi e una seminazione fatta a mano che richiede il tempo e il lavoro di tutta la famiglia contadina, conferiscono al fagiolo poverello bianco e al fagiolo di Caria un delicato sapore. L'origano selvatico è in Calabria oggetto di un vero e proprio culto della raccolta e dell'uso, esso cresce allo stato spontaneo nelle radure soleggiate comprese tra i mari e i primi acclivi delle montagne. Il periodo di fioritura va da luglio a settembre e si raccoglie tra giugno e agosto. La lavorazione dell'origano selvatico è di tipo tradizionale, conservato in mazzetti, viene essiccato all'ombra in locali ventilati. Si conserva in recipienti di vetro o di porcellana che ne racchiudono l'intenso aroma. Aiuta la digestione, ed è usato per aromatizzare diversi tipi di piatti tipici regionali, nelle conserve, nella profumeria e nell'industria medicinale per le sue proprietà antisettiche. Passiamo ora alla descrizione di quello che viene definito il Re della gastronomia calabrese e che è un prodotto tipico calabrese dalle mille virtù salutari, ossia il peperoncino piccante calabrese, che insieme al peperoncino di Spilinga e il peperone roggianese caratterizzano le ricette dei piatti tipici delle terre bruzie, con il loro potere afrodisiaco e curativo, protagonisti di riti magici.

Dal 1523 proveniente dal Perù, sbarca nel vecchio continente il pomodoro. Nel XVII secolo inizia ad essere coltivato anche in Calabria per diventare, nel tempo, tipico delle nostre coltivazioni come i super pomodori di Belmonte, dal colore rosso vivo e dalle grosse dimensioni, dolci e polposi, gustosissimi e inimitabili, usati per condire insalate, affasciano e stupiscono la vista e il palato.

Occorre però fare ancora molto per valorizzare i prodotti eno-gastronomici visto che tale valorizzazione significa la riscoperta di quel prezioso patrimonio di culture e di tradizioni che hanno caratterizzato la storia di questa regione per secoli e che ancora oggi potrebbe essere, se associata al turismo e ad una buona agricoltura, il volano per un futuro migliore della stessa.

Valorizzare significa conoscere un territorio a cui sono strettamente legate le produzioni di punta dell'agroalimentare calabrese. Gli ulivi, gli agrumi, le viti, gli ortaggi o il grano caratterizzano infatti un paesaggio ed un ambiente che è reso unico dalla presenza di colture e di attività che consolidatesi o trasformatesi col tempo, hanno finito per qualificare una regione dai prodotti di qualità ed eccellenza. I prodotti calabresi, pertanto, oltre a rappresentare una garanzia per il consumatore perché realizzati nel rispetto di antiche tradizioni che ne salvaguardano la bontà e la genuinità, sono la più evidente testimonianza dell'esistenza di un indissolubile legame con il territorio che può. Alla valorizzazione pertanto deve seguire la tutela di queste produzioni come risorsa di eccellenza e di qualità, per cui il riconoscimento di ben 271 prodotti come tradizionali da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali rappresenta un punto di partenza concreto sul quale innestare politiche regionali di rilancio del settore. Puntare sulla gastronomia e sulle attività collegate significa non solo riscoprire il valore della terra, il rispetto per l'ambiente, la bontà dei prodotti tipici, ma anche rilanciare l'immagine di una regione che può attraverso questo settore, affermarsi nei mercati nazionali ed internazionali.

VI.5.3 La Gastronomia

Storico crocevia tra Oriente e Occidente e tra Nord e Sud, la Calabria si rivela una millenaria tappa obbligata, una terra di transito d'Italia, d'Europa, del Mediterraneo. Forse in nessun'altra regione greci, romani, arabi, normanni, bizantini, spagnoli, e francesi, ma anche albanesi e piemontesi, hanno lasciato in un ambito così relativamente ristretto tante tracce della loro presenza.

Sono innumerevoli, infatti, le sollecitazioni che hanno modificato, arricchito e affinato la cucina calabrese in origine essenzialmente contadina e pastorale, dai sapori netti, intensi, decisi, non facili come il territorio che esprime. Di recente sono comparsi poi i prodotti del mare, un tempo rarissimi in una Calabria immersa tra Ionio e Tirreno ma fino a pochi anni fa prevalentemente introversa, chiusa nell'entroterra. La Calabria si dimostra dunque, anche dal punto di vista gastronomico terra di contrasti e di sorprese e riserva, nonostante agiscano anche qui spinte verso l'omologazione, non poche occasioni di meraviglia. Grazie alla gelosia e alla testardaggine proverbiale nei calabresi si conservano intatte antiche tradizioni, mentre altre si rinnovano. Ci sono promettenti segnali, più che indizi, speranze che non prescindono in genere dalle risorse gastronomiche locali, un ricco paniere di golosità spesso sconosciute fuori dall'ambito locale. Partendo dal peperoncino (secondo alcuni il vero protagonista della gastronomia regionale) all'olio extravergine d'oliva (come quello prodotto nella Iocride inserito insieme ad altri tre oli nell'elenco dei prodotti tipici nazionali), ai vini blasonati come il Cirò e il Greco di Bianco e i nuovi prodotti frutto di una ricerca enologica rigorosa come il Rosso di Verbicaro. Poi ci sono particolari varietà di ortaggi, basti pensare alle famose cipolle di Tropea, leggere e delicate, entrate di prepotenza nei menu dei cuochi di tutto il mondo e nelle diete dei più accorti dietologi, con il loro sensazionale "appel" di dolcezza⁶⁹.

Nello stesso paniere ci sono anche i meno noti pomodori di Belmonte, dolci e polposi, che affascinano, stupiscono prima l'occhio e poi il palato. Questi sono super-pomodori quanto a dimensioni e si presentano turgidi e costoluti, dal colore rosso vivo, con venature violacee e parti più chiare e verdastre in genere intorno al peduncolo. Un capitolo a parte andrebbe fatto per i formaggi, con denominazioni ormai entrate nel

⁶⁹ G. MANFREDI, [2003], *La straordinaria presenza calabrese tra le eccellenze agroalimentare*, in *Calabria*. Mensile di Notizie e Commenti del Consiglio Regionale, Grafiche Abramo, Catanzaro, p. 5.

gotha del buongusto: il Caciocavallo podolico, il Pecorino Crotonese e quello del Poro, la Giuncata, i caprini e il Musulupu dell'Aspromonte, le ricotte di pecora, di capra, nelle diverse versioni fresche e affumicate. Mentre per quando riguarda i prodotti ittici, come non ricordare un' eccezionale preparazione come quella della sardella di Crucoli, dal gusto forte e antico, che unisce la neonata di sardine col sale, peperoncino e aromi selvatici. Giacimento gastronomico, ma anche culturale la sardella rimanda a profumi, sapori, che ne fanno un archetipo alimentare, un gusto che rimanda a sensazioni antiche, a un Sud "della memoria" ormai a rischio d'estinzione. Prodotta nella zona fra Cariati e Cirò Marina, e in un breve tratto di litorale ionico-cosentino e nel crotonese dove ogni villaggio, e forse ogni famiglia, ha le proprie varianti nelle modalità di preparazione e nelle dosi degli ingredienti, è una perla del patrimonio agroalimentare del Sud, e una squisita "nicchia" di cultura gastronomica. Classificata da anni come "caviale calabrese" e inserita tra i principali giacimenti gastronomici da valorizzare e conferma anche dei trascorsi marinareschi e la spiccata proiezione verso l'Oriente del litorale ionico calabrese⁷⁰.

Ma brillano anche altre preparazioni gastronomiche sempre legate nella loro denominazione alla provenienza geografica a testimonianza del legame indissolubile che lega il territorio e di come si possa promuovere il territorio anche e soprattutto attraverso i prodotti. A tal proposito come dimenticare il tonno di Pizzo e la Nduja di Spilinga (un insaccato di maiale cremoso e piccantissimo) o la liquirizia⁷¹.

Ma oltre alle squisitezze fin ora elencate, abbiamo ben 11 nuovi ingressi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentare tradizionali. Della locride abbiamo il pane di segale di Canolo, definito da qualche esperto emozionante per la sua capacità di suscitare sensazioni gustative uniche, e lo stocco di Mammola, la cui notorietà ha varcato ormai da tempo i confini locali e regionali. Per finire, *dulcis in fundo*, c'è il miele di montagna, di corbezzolo, i fichi del cosentino, il miele di fichi o frutti straordinari come il bergamotto e una schiera interminabile di dolci: dalla Pitta 'mpigliata al sanguinaccio, dalle Nacatole alle susumelle, a gelati come il Tartufo di Pizzo, o il pezzo duro.

Sono tanti inoltre i gusti calabresi da assaporare nei giorni di festa: dal pan di spagna di Dipignano, un dolce alto e soffice, tondo o rettangolare, si apprezza così com'è, oppure

⁷⁰ G. MANFREDI, [2003], pp. 6-7.

⁷¹ *Ibidem*, p. 8.

farcito di crema, al pane al miele di Cerreto, e a quello di segale di Canolo, di castagne calabresi, tipico della Sila, preparato con farine di frumento per due terzi e di castagne per l'altro, lievitato naturalmente e cotto al forno a legna; di forma tonda o a filoncino, generalmente pesa da mezzo chilo ad un chilo ed è ottimo con formaggi locali.

La conoscenza della gastronomia parte innanzitutto dall'assaggio e allora come non assaggiare gli artistici mostaccioli di Soriano Calabro? Sono dolci durissimi a base di farina e miele d'api. Come non degustare poi il Pezzo duro di Gioiosa Ionica, un raffinatissimo gelato, per i palati più esigenti invece le gelaterie artigianali di Pizzo offrono il famoso Tartufo di Pizzo, ricoperto da un velo di cioccolato bianco o nero, dove nel gelato trova posto un cuore di cioccolato fuso. I maestri gelatai di Pizzo si tramandano gelosamente questa ricetta da padre in figlio. Da provare è inoltre, sempre a Pizzo, la nocciola imbottita, ottima quanto il tartufo.

La Calabria dolciaria è famosa soprattutto per il torrone e in particolare quello di Bagnara Calabria, dove fin dai primi anni dell'Ottocento operano diversi maestri artigiani. I pregiati torroncini della Costa Viola sono ancora oggi lavorati con antica fattura; importanti riviste specializzate lo hanno definito "il Re dei Torroni". Tagliato a barrette è ricoperto da cioccolato bianco aromatizzato all'arancia, al cedro, al bergamotto.

Un altro elemento della tradizione gastronomica calabrese sono le conserve. I prodotti conservati della Calabria rappresentano una grande risorsa per la filiera agroalimentare. Le peculiarità della tradizione tipica locale sono rappresentate da amarene sciroppate, involtini di melanzane, pomodori secchi, sott'oli di cicorie selvatiche, cipolline, funghi porcini e rositi provenienti dai boschi calabresi, germogli di pungitopo, melanzane, peperoncini, zucchine, confetture di pomodori rossi, marmellate di arance, bergamotto, cipolla rossa di Tropea, clementine, limoni, mandarini, uva, conserve di pomodori verdi e tritato di peperoncino. Le lavorazioni sono accurate per preparare conserve genuine dagli ingredienti naturali, senza conservanti e additivi. Spezie ed aromi di queste terre si amalgamano così in maniera perfetta per esaltare i sapori forti e decisi della gastronomia calabrese⁷².

⁷² D. GUZZARDI, L. LUCIANI, S. VECCHIONE, [2004], *Calabria. Sapori di una terra antica. Le specialità enogastronomiche regionali d'eccellenza ed i prodotti tipici di qualità*, Assessorato Agricoltura Caccia e Pesca, Regione Calabria, Catanzaro, p. 17.

L'aspro rilievo delle montagne calabresi, dalla catena costiera ai monti dell'Orsomarso ed ai massicci del Pollino e della Sila, dalla fascia pedemontana e collinare del marchesato alle Serre e alla penisola del Poro e quindi all'Aspromonte, si fonde con l'azzurro intenso del cielo e dei mari Ionio e Tirreno. Dal clima mite delle lunghe estati di sole, si passa nel periodo invernale alle abbondanti nevicate che offrono paesaggi sorprendenti. E' una natura incontaminata, con un sistema di aree protette costituito da tre parchi nazionali del Pollino, della Sila e dell'Aspromonte e numerose riserve botaniche e naturalistiche. Suggestive foreste dalle forti gradazioni di verde costituito da boschi secolari di faggio, pini larici e loricati, castagni giganteschi e querce costituiscono un ottimo habitat per i prodotti del sottobosco come i funghi e i tartufi.

Il sole disegna in questi luoghi netti contorni di luce e di ombre che accentuano un'altra importante produzione definita anche come "l'albero del pane" ossia il castagno. Una luce dorata e intensa permea la sequenza degli avvenimenti umani e climatici con gli uomini preistorici che si cibavano dei frutti di questo albero che consumavano in grande quantità, conservandoli nelle caverne. Successivamente sulle coste giungono i greci d'Occidente e lasciano un altro segno tangibile del loro splendore, portano frutti e piantine di castagno in grande quantità nelle selve pedemontana bruzie, che si rivelano terre ideali per la castanicoltura. Sviluppano, coltivano selezionano nuove varietà di castagno e utilizzano i frutti per preparare il pane, le sfarinate e la zuppa di castagne. Come l'ulivo anche il castagno caratterizza la civiltà bruzia, su di esso e sul suo frutto si basa gran parte dell'economia familiare. Dalla provvista di castagne che ogni famiglia usa per l'inverno, allo scarto che è utilizzato per fare una farina scura dal profumo intenso e che serve per preparare i pani e le focacce che sono consumati insieme ad uova, fichi secchi, olive ed erbe odorose⁷³.

Le castagne di Calabria che esaltano la frugalità e la sobrietà, sono le regine dell'autunno. Hanno un uso variegato in gastronomia, usate allo stato fresco e secche. Una tradizione calabrese le vuole preparate con mosto cotto o asciugate al sole dopo la raccolta e quindi infilate con un filo fino a formare una lunga collana ed infornate. Assumono così un caratteristico colore dorato. I boschi di castagno rappresentano oltretutto, l'habitat naturale dei frutti di bosco e degli apprezzati funghi porcini silani (sillo), che insieme al rosito riescono a nobilitare con un gusto caratteristico ogni

⁷³ D. GUZZARDI, L. LUCIANI, S. VECCHIONE, [2004], pp. 24-25.

pietanza. Negli stessi sono raccolte amarene e bocche di prugnolo, (che probabilmente sono stati il più antico nutrimento dell'uomo), bacche di rosa canina, corniole, fragoline, lamponi, mirtilli, more, sorbi tutti delicati frutti del sottobosco utilizzati per preparare gradevoli marmellate con zucchero e succo di limone in aggiunta alla frutta. Le caratteristiche di qualità di queste marmellate sono legate alla produzione artigianale che consente di ottenere prodotti genuini dal colore rosso intenso o violaceo, con un delicato sapore di frutto selvatico e a consistenza gelatinosa.

In Calabria assumono una notevole importanza per la gastronomia, i frutteti e soprattutto gli agrumeti.

Henry Swinburne, nelle sue cronache di viaggio ci parla a tal proposito di una Calabria bellissima: “coperta di aranci, di limoni, cedri, ulivi, mandorli e di altri alberi da frutto che, per le contrastanti macchie di verde e per la varietà della loro altezza e forma offrivano uno dei più vari ed intensi panorami che avessi mai visto anche in Italia che pure è paese di meravigliosi paesaggi. Rimasi incantato dalla stupenda vista e quasi inebriato dai profumi”⁷⁴.

Gli agrumi calabresi sono apprezzati in tutto il mondo, sia quelli in grandi quantità come le arance ed i mandarini, che il particolare cedro delle valli del Lao, del Corvino e dell'Abatemarco, le clementine della piana di Sibari, la limetta della provincia di Cosenza, i limoni di Rocca Imperiale ed il bergamotto di Reggio Calabria. La qualità di questi agrumi è legata a fattori naturali come il caratteristico clima costiero calabrese che non registra forti sbalzi di temperatura, ed è caratterizzato dalla presenza di falde acquifere copiose per le abbondanti precipitazioni alla base di rilievi calcarei. E' calabrese l'ultima coltivazione italiana di cedro con il “liscio di Diamante” conosciuto per la produzione di essenze, liquori, marmellate, dolci e la famosissima cedrata. Duemila anni di coltura del cedro caratterizzano l'Alto Tirreno Cosentino che proprio dalla presenza del frutto prende il caratteristico nome di Riviera dei Cedri.

Sulla terra dei greci d'Occidente, dei sibariti, tra lo Ionio, la Sila Greca e la bastionata meridionale del massiccio del Pollino, sono coltivate dalla metà del XIX secolo le clementine; se ne raccolgono ogni anno circa quattro milioni di quintali e rappresentano

⁷⁴ H. SWINBURNE, *Travels in the two Sicilies in the Years 1777, 1778, 1779, 1780*, London 1783-85; trad. it. Parziale, *Viaggio in Calabria. 1777-1778*, a cura di S. COMI, Effe Emme, Chiaravalle Centrale 1977.

il 54% delle clementine italiane. Ed è l'unico prodotto calabrese ad Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Particolarmente gradito e facile da sbucciare, il dolcissimo agrume è caratterizzato da assenza di semi, dal colore arancio intenso e dalla polpa succosa e aromatica.

La limetta, invece è una specie di limone molto rara in Italia è coltivata quasi ed esclusivamente in alcune aree delimitate della provincia di Cosenza. Il prodotto non raggiunge grandi quantità e la qualità più diffusa è quella dolce. Si distingue, in particolare, per l'aroma assai gradevole ed inebriante della buccia, e la tecnica di coltivazione non si discosta molto da quella del limone.

La limetta è utilizzata per i canditi e l'estrazione della buccia permette di ricavarne dei liquori aromatici.

Abbiamo inoltre un'altra particolarità agrumicola ossia i limoni di Rocca Imperiale che hanno la particolarità di fiorire più volte durante il corso dell'anno. I frutti sono di buona pezzatura, succosi e dal profumo gradevolissimo. Sono ottimi anche per l'aroma, sapore e contenuti di oli e acido citrico. Infine godiamo in Calabria un'altra particolarità agrumicola, vale a dire il bergamotto visto che l'unico luogo nel mondo dove questo agrume fruttifica ottimamente è il tratto della fascia costiera reggina tra Villa San Giovanni e Gioiosa Ionica.

I fiori di bergamotto, le zagare, dall'arabo zagara, sono profumati, di colore bianco con corolla a cinque petali. I frutti presentano una lunga persistenza sulla pianta, il tempo di raccolta è da novembre a marzo. L'origine del bergamotto è incerta e non è da escludere che sia proprio nativo della Calabria, derivando per mutazione da altre specie agrumarie come la limetta o l'arancia amara.

L'estrazione dell'essenza del bergamotto risale alla metà del XVII secolo; esso è ingrediente fondamentale dell'acqua di colonia brevettata nel 1704. Con i suoi 350 componenti chimici, il bergamotto di Reggio Calabria olio essenziale DOP, è indispensabile per fissare il bouquet aromatico dei profumi ma anche di armonizzare le altre essenze contenute esaltando le note di freschezza e di fragranza. L'essenza viene impiegata anche nell'industria farmaceutica per il suo potere antisettico e batterico, alimentare e dolciaria come aromatizzante nei liquori, the, caramelle, canditi, gelati e bibite.

Oltre agli agrumi e ai frutti appena elencati vi è in Calabria un altro tesoro della gastronomia: il fico.

I fichi calabresi racchiudono tutto il sapore derivato dal sole mediterraneo. Le terre bruzie e soprattutto il cosentino, per il clima temperato, dalle lunghe estati dagli inverni miti, ha permesso generose coltivazioni di fichi. Da sempre legato alla tradizione agricola e gastronomica calabrese, l'estate è la stagione del fico fresco e l'inverno la stagione dei fichi secchi. Tesoro che la regione ha ereditato dalle millenarie tradizioni che provengono dal Medio Oriente. Presi dalla pianta con molta cura ed esclusivamente a mano, i fichi sono raccolti maturi da giugno all'autunno inoltrato in base alle diverse varietà. Sono scelti di grossa pezzatura, buccia chiara, polpa morbida, semi piccoli e sapore zuccherino. Per secoli invece i fichi secchi, dalla lunga e delicata lavorazione, sono l'alimentazione povera e tipicamente contadina (a volte usati come companatico assieme al pane), tramandata di generazione in generazione. L'essiccazione avviene con la consueta stesura al sole su brande, "cannizzi" e tavole di legno, ma anche al forno o in appositi essiccatoi ad aria calda. Una volta essiccati sono accuratamente selezionati per preparare coroncine di fichi secchi al mirto, confezioni di fichi secchi, trecce di fichi o vengono aperti e farciti con noci e pezzettini di cedro, bucce di arancia e pressate per poi ricavarne le famose crocette di fichi. Se cotti a fuoco lento si può ricavare dagli stessi un miele che è alla base della farcitura di alcuni dolci tipici calabresi. Infine, farciti, infornati e cotti, i fichi sono ottimi anche per la glassatura, ricoperti a mano con finissimi e selezionati cioccolati o con il miele.

Dal punto di vista dolciario, aromatico e medico viene analizzata la già citata liquirizia, usata in Calabria fin dall'antichità per le sue proprietà curative. Glycer-rhiza, il suo nome scientifico della pianta che deriva dal greco e significa radice dolce. Ne esistono varie qualità, quelle calabresi più diffuse sono la chinata e la glabra. La produzione della liquirizia inizia intorno al XIV secolo e si sviluppa fino a rappresentare il 70% della produzione italiana tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo. Gli stoloni e le radici sono trasformati in pasta da due aziende della provincia di Cosenza che vantano una lunga attività che si perpetua da diverse generazioni. Già intorno al 1500 la famiglia Amarelli di Rossano commercializzava questa pianta erbacea perenne che prospera lungo il litorale ionico cosentino. Nel 1731 fondarono un impianto proto-industriale, detto concio, per l'estrazione del succo delle radici delle piante. Nascono così le

liquirizie, nere, brillanti, seducenti, gioia dei bambini ma anche degli adulti. Dopo tre secoli la Amarelli, produce ancora con metodi esclusivi liquirizia di altissima qualità: pura, gommosa, e confettata sottoforma di delicato aroma per torroncini, grappa, e liquori. Esiste poi la Nature Med di Castrovillari, una realtà giovane nel settore ma che si rifà alle tecniche utilizzate in un'altra storica realtà industriale la Zagarese di Cosenza attiva sin dal 1886⁷⁵.

Un altro percorso che riguarda la gastronomia in Calabria è quello della pesca.

La pesca in Calabria è rimasta una straordinaria avventura, un amore arcaico per mari generosi ricchi di pesce azzurro. Per alcuni versi è una pesca uguale a quella di ieri, un incontro tra passato e presente. Tradizionale, scarsamente dannosa, con l'uso di un gozzo da parte di uno, due, tre, pescatori che non si allontanano dalle cale antistanti il borgo dove vivono. Il pescatore "se alza gli occhi vede casa sua", gli sono noti tutti i punti dove è possibile trovare cernie, orate, sogliole, triglie, cefali, naselli, e sa quando al largo si pescano le sardine e le acciughe che serviranno anche da esca per il tonno. Tutti prodotti utilizzati nella cucina calabrese insieme con quello che viene definito il re del pesce ossia il pesce spada ancora pescato con un metodo tradizionale attraverso l'utilizzo delle spadare che solcano i vorticosi mari tra Scilla e Cariddi nella costa compresa tra Cannitello, Scilla, Bagnara, e Palmi⁷⁶, mentre nel tratto di mare che va tra Pizzo e Tropea si pesca il già citato, e non meno importante per l'alimentazione calabrese e non solo, tonno.

Per conoscere la Calabria enogastronomica con le sue specialità di eccellenza occorre avviarsi sulle tracce di greci, saraceni e normanni, verso un percorso di conoscenza delle culture, degli usi e delle consuetudini del mondo rurale locale. Quella calabrese è una cucina dai sapori tradizionali, di terre dall'identità antica, rappresentativa dell'ospitalità della civiltà greca, dello spirito conviviale romano e della benevolenza dei monaci basiliani. Colture e culture che hanno arricchito e affinato sapori intensi, "non facili, come il territorio che esprime". Una Calabria che come già è stato detto si trova tra Oriente e Occidente, tra Nord e Sud, che vede offrire alimenti alle divinità perché si rinsaldi il rapporto con i fedeli, con il vino, il pane e l'ulivo al centro di mille riti. Sotto questa luce vanno visti i 271 prodotti tipici di qualità, quasi tutti secolari e

⁷⁵ D. GUZZARDI, L. LUCIANI, S. VECCHIONE, [2004], p. 13.

⁷⁶ R. SISI, [1992], *La pesca nell'area dello stretto di Messina nell'antichità. Continuità tra presente e passato*, in *Atti della V Rassegna di archeologia subacquea*, Messina, pp. 127-146.

spesso millenari, riconosciuti nell'elenco nazionale delle produzioni alimentari tradizionali italiane, si possono gustare in compagnia, in ambienti tranquilli, gradevoli, sereni e conviviali, con la serenità e la gioia di vivere della vecchia saggezza di pastori e contadini⁷⁷. La scelta è varia, da gustare secondo le ricette della tradizioni rurali delle diverse aree geografiche e culturali della Calabria, gradevoli e fantasiose, aiutano il corpo e la mente. Ci si accorge così della sacralità dell'ospite e si scopre una cucina contadina, fragrante di spezie e aromi.

⁷⁷ D. GUZZARDI, L. LUCIANI, S. VECCHIONE, [2004], p. 12.