

# MODULO 7

## L'ANIMA POPOLARE

### Tradizioni, feste, vita quotidiana

---

#### 1. TEMA CENTRALE

##### **L'Italia dal basso: tradizioni popolari tra continuità e trasformazione**

Quando i giovani che hanno attraversato i primi sei moduli arrivano al Modulo 7, hanno già percorso un viaggio lungo attraverso l'anima italiana delle élite: hanno camminato tra le rovine del Foro Romano dove i senatori decidevano le sorti dell'impero, hanno contemplato gli affreschi di Giotto ad Assisi, hanno studiato i capolavori di Michelangelo a Firenze, hanno ammirato le chiese barocche romane, hanno sostato nei palazzi veneziani, hanno visitato i musei del Risorgimento. Hanno visto l'Italia dei potenti, dei santi, degli artisti, degli intellettuali, dei patrioti. Ma questa è soltanto una faccia dell'Italia, forse neppure la più vera.

Esiste un'altra Italia, meno visibile nei libri di storia e nei musei, ma non meno reale: l'Italia del popolo, quella che per secoli ha vissuto ai margini dei grandi eventi storici, che ha continuato a zappare la terra mentre gli eserciti attraversavano la penisola, che ha celebrato le proprie feste mentre i governi cadevano e si ricostituivano, che ha tramandato le proprie tradizioni oralmente mentre le élite scrivevano libri che il popolo non poteva leggere perché analfabeta. È l'Italia dei contadini, degli artigiani, dei pescatori, delle donne che cucinavano e filavano, dei venditori ambulanti, dei suonatori di piazza, dei cantastorie.

Il Modulo 7 porta i giovani a scoprire questa Italia popolare che non si trova nei palazzi storici ma si trova nei mercati rionali, nelle osterie di paese, nei borghi dell'entroterra, nelle botteghe artigiane che sopravvivono ancora, nelle piazze durante le feste paesane. È un'Italia che sta scomparendo rapidamente sotto i colpi della modernizzazione, della globalizzazione, dello spopolamento delle aree interne, della standardizzazione dei consumi. Ma dove sopravvive – e sopravvive ancora in molti luoghi, specialmente al Sud e nelle isole – offre una testimonianza preziosa di modi di vivere diversi da quelli dominanti nella società contemporanea.

Questa Italia popolare aveva (e ha ancora, dove resiste) caratteristiche proprie che la distinguevano nettamente dalla cultura delle élite. L'antropologo Alberto Mario Cirese le chiamava "culture subalterne" non per svalutarle ma per indicare che erano subordinate alla cultura egemonica delle classi dominanti, che non avevano accesso ai mezzi di produzione culturale ufficiali (scuole, università, accademie, case editrici), che venivano spesso disprezzate come ignoranti o superstiziose dagli intellettuali illuminati.

Ma queste culture subalterne avevano una ricchezza propria che le culture egemoniche non avevano. Erano radicate nel territorio concreto, conoscevano intimamente i cicli delle stagioni e i segreti dei mestieri, mantenevano vive forme di solidarietà comunitaria che la società moderna individualista ha largamente perduto. Non erano culture arretrate destinate a essere superate dal progresso: erano culture diverse, con valori diversi, con una diversa concezione del tempo, dello spazio, delle relazioni umane.

##### **Le caratteristiche della cultura popolare tradizionale**

###### *Radicamento locale e identità comunitaria*

Per il contadino o l'artigiano tradizionale, l'identità primaria non era nazionale ma locale. Prima dell'unificazione italiana, la maggior parte degli italiani non si sentiva italiana: si sentiva napoletana, toscana, lombarda, siciliana. Ma anche queste identità regionali erano spesso troppo

ampie. L'identità concreta era quella del paese, del borgo, della contrada, del quartiere. "Noi" significava la comunità che si conosceva faccia a faccia, dove tutti sapevano chi era chi, dove le genealogie familiari erano note a tutti, dove le alleanze e le inimicizie si tramandavano di generazione in generazione.

Questo radicamento locale non era soltanto sentimentale: era anche economico e sociale.

L'economia preindustriale era largamente autosufficiente a livello locale. Il paese produceva ciò di cui aveva bisogno: grano, olio, vino, legname, ferro lavorato, tessuti. Gli scambi con l'esterno erano limitati. Il mercato settimanale era il momento in cui si compravano le poche cose che non si producevano localmente: il sale, lo zucchero, qualche attrezzo. Ma la maggior parte della vita economica si svolgeva all'interno della comunità locale.

Anche le relazioni sociali erano chiuse localmente. Ci si sposava quasi sempre all'interno del paese o al massimo con paesi vicini. Le amicizie, le alleanze, le solidarietà erano tutte locali. Questo creava comunità molto coese ma anche molto chiuse: lo straniero – anche se veniva dal paese dieci chilometri più in là – era guardato con sospetto, doveva guadagnarsi l'accettazione attraverso anni di prove. L'apertura cosmopolita che oggi consideriamo un valore era praticamente assente nella cultura popolare tradizionale.

### *Oralità e trasmissione dei saperi*

La cultura popolare era cultura orale, non scritta. Fino all'unificazione italiana, l'analfabetismo riguardava l'80-90% della popolazione. I contadini non sapevano leggere né scrivere. Anche molti artigiani erano analfabeti. La cultura si trasmetteva oralmente: attraverso i racconti degli anziani, i proverbi, le canzoni, le filastrocche, le formule magiche, le ricette di cucina che le nonne insegnavano alle nipoti.

Questa oralità non significava semplicità o povertà culturale. La cultura orale aveva una ricchezza e una complessità proprie. I cantastorie sapevano a memoria poemi epici lunghissimi che recitavano nelle piazze. Le donne conoscevano centinaia di canzoni per le diverse occasioni: canti di lavoro per la mietitura o la vendemmia, ninne nanne per addormentare i bambini, canti d'amore per corteggiare, lamenti funebri per piangere i morti. I proverbi sintetizzavano secoli di saggezza pratica accumulata.

Ma l'oralità aveva anche dei limiti. Ciò che non veniva tramandato andava perduto. Non c'erano archivi, non c'erano biblioteche. Quando moriva l'ultimo cantastorie che conosceva una certa canzone, quella canzone spariva per sempre. Questo rendeva la cultura popolare insieme resistente (perché non dipendeva dai libri che potevano essere bruciati o proibiti) e fragile (perché bastava l'interruzione della catena di trasmissione per far scomparire interi repertori).

L'avvento della scolarizzazione obbligatoria dopo l'unificazione italiana fu vissuto in modo ambivalente dalle comunità popolari. Da un lato era un'opportunità: imparare a leggere e scrivere significava poter accedere a saperi prima riservati alle élite, poter migliorare la propria condizione sociale. Dall'altro era una minaccia: la scuola insegnava l'italiano mentre a casa si parlava dialetto, insegnava la storia nazionale mentre le comunità avevano le proprie memorie locali, insegnava valori borghesi-nazionali che potevano entrare in conflitto con i valori comunitari tradizionali.

### *Ritualità e tempo ciclico*

La vita delle comunità tradizionali era scandita da feste, riti, cerimonie collettive che segnavano il tempo e lo spazio. Il tempo non era lineare e progressivo come nella concezione moderna ("dal passato verso il futuro sempre migliore") ma era ciclico, seguiva il ritmo delle stagioni e del calendario liturgico.

L'anno agricolo cominciava a San Martino (11 novembre), quando scadevano i contratti agrari e si decideva se i contadini rimanevano a lavorare lo stesso campo o si spostavano. Poi veniva l'inverno, tempo di riposo relativo, di lavori domestici, di veglie serali attorno al fuoco dove gli anziani raccontavano storie. La primavera vedeva la ripresa dei lavori nei campi: aratura, semina, potatura

delle viti. L'estate era il periodo più intenso: mietitura del grano, trebbiatura, vendemmia. L'autunno vedeva la raccolta delle olive, la semina del grano invernale, la preparazione per l'inverno.

Su questo ciclo agricolo si sovrapponeva il calendario liturgico cristiano: l'Avvento e il Natale, il Carnevale prima della Quaresima, la Quaresima con le sue privazioni, la Settimana Santa con le sue drammatiche rappresentazioni della Passione, la Pasqua con la gioia della Resurrezione, le feste dei santi patroni in estate, i morti commemorati a novembre. Ogni festa aveva i suoi riti, i suoi cibi speciali, i suoi canti, i suoi divieti e permessi.

Questo tempo ciclico creava una sensazione di stabilità e di continuità. L'anno ritornava sempre uguale, le feste si ripetevano identiche, i ritmi della vita erano prevedibili. Questo poteva essere rassicurante (si sapeva cosa aspettarsi) ma anche oppressivo (nulla cambiava mai, non c'era spazio per l'innovazione o per la scelta individuale). La modernità ha sostituito il tempo ciclico con il tempo lineare del progresso, ma ha anche distrutto quella sensazione di appartenenza a un ordine naturale e divino che il tempo ciclico garantiva.

### *Solidarietà comunitaria e mutuo soccorso*

In assenza di stato sociale, le comunità popolari si organizzavano autonomamente per far fronte alle necessità e alle emergenze. Quando un contadino si ammalava e non poteva lavorare i propri campi, i vicini andavano a lavorarli per lui perché sapevano che un giorno potrebbero essere loro ad avere bisogno. Quando una famiglia aveva un lutto, le altre famiglie portavano cibo per il funerale.

Quando si costruiva una casa o si riparava una stalla, tutti partecipavano al lavoro collettivo.

Questa solidarietà non era altruismo gratuito: era un sistema di reciprocità obbligatoria. Chi riceveva aiuto contraeva un debito che prima o poi doveva restituire. Le reti di mutuo soccorso erano anche reti di controllo sociale: chi non rispettava le regole della reciprocità veniva escluso, marginalizzato, punito con il disprezzo collettivo. La comunità poteva essere molto solidale verso chi ne faceva parte rispettando le regole, ma poteva essere spietata verso chi le violava.

L'arrivo dello stato moderno con i suoi servizi (ospedali pubblici, pensioni, assicurazioni sociali) ha sostituito progressivamente queste forme di mutuo soccorso comunitario. Da un lato questo è stato un progresso: lo stato sociale garantisce diritti universali indipendentemente dall'appartenenza a una comunità particolare. Dall'altro si è perso qualcosa: la solidarietà calda delle relazioni faccia a faccia è stata sostituita dalla fredda burocrazia dei servizi pubblici.

### **La modernizzazione come sradicamento**

La modernizzazione dell'Italia – che comincia timidamente dopo l'unificazione ma accelera drasticamente nel Novecento con l'industrializzazione, l'urbanizzazione, lo sviluppo dei mezzi di comunicazione di massa – ha profondamente trasformato o distrutto queste culture popolari tradizionali.

L'emigrazione è stata il fenomeno più drammatico. Tra il 1870 e il 1970, più di venti milioni di italiani emigrarono: prima verso le Americhe (Stati Uniti, Argentina, Brasile), poi verso il Nord Europa (Germania, Svizzera, Belgio, Francia), infine dal Sud verso il Nord Italia durante il miracolo economico degli anni Cinquanta-Sessanta. Interi paesi si svuotarono. I giovani partivano in cerca di lavoro, lasciavano gli anziani e i bambini. Molti non tornarono mai. Quelli che tornarono portavano con sé esperienze, valori, aspettative diverse che entravano in conflitto con la cultura tradizionale.

L'industrializzazione spostò milioni di contadini dalle campagne alle fabbriche. Il lavoro agricolo seguiva i ritmi delle stagioni e permetteva una certa autonomia. Il lavoro in fabbrica seguiva i ritmi della macchina e imponeva una disciplina rigida: entrare all'ora fissata, lavorare per otto ore senza sosta, obbedire al caposquadra, produrre al ritmo stabilito. Questo cambiamento antropologico fu traumatico per la prima generazione di operai-contadini.

La televisione, diffusasi capillarmente negli anni Sessanta, portò nelle case più remote modelli di vita urbani, borghesi, moderni. I giovani vedevano sullo schermo un mondo diverso da quello del loro paese: automobili, elettrodomestici, abbigliamento alla moda, svaghi urbani. Questo creò aspettative e desideri nuovi che la vita tradizionale non poteva soddisfare.

La scolarizzazione obbligatoria e l'alfabetizzazione di massa fecero recedere i dialetti a favore dell'italiano. I giovani che andavano a scuola imparavano che il dialetto era "sbagliato", che bisognava parlare italiano "corretto". Tornando a casa si vergognavano del dialetto dei genitori. Nel giro di due generazioni, molti dialetti scomparvero o divennero lingue di vecchi che i giovani non capivano più.

Questo processo di modernizzazione è stato vissuto in modo contraddittorio. Da un lato ha portato indubbiamente benefici: meno povertà, più istruzione, più opportunità, più libertà individuale (soprattutto per le donne che nella società tradizionale erano fortemente subordinate). Dall'altro ha distrutto forme di vita che avevano una loro dignità e una loro saggezza, ha creato sradicamento e perdita di identità, ha sostituito le comunità calde con la società fredda dell'individualismo di massa.

### **La domanda esistenziale: è possibile recuperare la dimensione comunitaria?**

Il Modulo 7 pone ai giovani contemporanei una domanda esistenziale profonda: oggi, nell'epoca dell'individualismo, della mobilità continua, dei social media che sostituiscono le relazioni faccia a faccia – è ancora possibile vivere in comunità? O siamo condannati all'isolamento, all'anomia, alla solitudine di massa?

La nostalgia per le comunità tradizionali è diffusa e comprensibile. Molti rimpiangono i tempi in cui "si conoscevano tutti", "ci si aiutava", "le porte rimanevano aperte". Ma questa nostalgia rischia di essere romantica se dimentica gli aspetti oppressivi di quelle comunità: il controllo sociale soffocante, l'esclusione dei diversi, la subordinazione delle donne, la mancanza di libertà individuale, la povertà materiale.

La domanda seria non è se dobbiamo tornare al passato (non possiamo e probabilmente non dovremmo) ma se è possibile costruire nuove forme di comunità che mantengano ciò che era buono nelle comunità tradizionali (la solidarietà, il mutuo aiuto, le relazioni autentiche) senza riprodurre ciò che era oppressivo (il conformismo, l'esclusione, la chiusura). È una domanda a cui non ci sono risposte facili, ma è una domanda che vale la pena porre.

---

## **2. LUOGHI PRINCIPALI**

### **Il mercato di Ballarò a Palermo: il teatro della vita popolare**

Chi arriva al mercato di Ballarò nelle prime ore del mattino, quando i venditori stanno ancora allestendo le loro bancarelle e i primi acquirenti cominciano a girare tra i vicoli, entra in un mondo che sembra sospeso nel tempo. Non è un mercato turistico ripulito e organizzato per i visitatori: è un mercato vero, dove i palermitani dei quartieri popolari fanno ancora la spesa quotidiana, dove si grida, si contratta, si discute in dialetto stretto che gli italiani del Nord faticano a capire.

Ballarò è uno dei mercati storici di Palermo, insieme alla Vucciria e al Capo. Si estende nel cuore del centro storico, tra via Ballarò e piazza del Carmine, in un dedalo di vicoli stretti dove i palazzi nobiliari barocchi fatiscenti convivono con le case popolari, dove le chiese monumentali si affacciano su strade piene di spazzatura, dove la miseria e la bellezza si mescolano inestricabilmente. È un quartiere popolare nel senso più profondo del termine: abitato da famiglie che vivono lì da generazioni, con reti di parentela e di vicinato che si intrecciano, con codici sociali non scritti ma rigidamente rispettati, con una propria economia informale che sopravvive ai margini o contro la legge.

Il mercato occupa le strade. Non ci sono edifici dedicati, non ci sono strutture permanenti: ogni mattina si montano le bancarelle, ogni sera si smontano. I venditori occupano sempre lo stesso posto da anni o da generazioni, hanno diritti consuetudinari rispettati da tutti anche se non sanciti da nessuna legge scritta. Vendono principalmente prodotti alimentari: frutta, verdura, pesce, carne, formaggi, pane, dolci. Ma c'è anche abbigliamento usato, oggetti per la casa, pentole, scarpe, bigiotteria.

La caratteristica più impressionante di Ballarò è l'abbanniata, il richiamo cantato dei venditori. Non gridano semplicemente "Comprate le arance!", gridano in dialetto con inflessioni melodiche particolari, quasi cantando: "Cchiù bella è a picciuttedda, cchiù belli sunnu i puma!" (Più bella è la ragazza, più belle sono le mele!). È un'arte orale che si tramanda, con formule fisse che ciascun venditore personalizza. L'abbanniata serve a attirare i clienti ma è anche performance teatrale, affermazione di identità, continuità con una tradizione secolare.

L'educatore dovrebbe portare i giovani a Ballarò nelle prime ore del mattino (dalle sei alle nove) quando il mercato è al suo massimo di vitalità. Non si tratta di fare turismo folcloristico ma di osservare antropologicamente come funziona ancora oggi una forma di commercio tradizionale. Si può proporre un esercizio: scegliere un venditore e osservarlo per mezz'ora. Come richiama i clienti? Come contratta? Quali rapporti ha con i clienti abituali (che conosce per nome, che tratta diversamente dai turisti)? Quali rapporti ha con i venditori vicini (alleanze, rivalità, aiuto reciproco)?

È importante anche osservare chi compra. Non sono turisti: sono anziane del quartiere con la borsa della spesa, casalinghe che fanno la spesa quotidiana, cuoche di piccoli ristoranti che comprano gli ingredienti freschi. Molte contrattano duramente sul prezzo: "Troppo cari, i limoni! L'altro giorno li ho pagati la metà!" Il venditore risponde, finge di offendersi, alla fine cede un poco sul prezzo. È un rituale di contrattazione che entrambe le parti conoscono e apprezzano. Nei supermercati moderni i prezzi sono fissi e non si può contrattare: si guadagna in efficienza ma si perde in relazione umana. Camminando tra le bancarelle si vedono prodotti che nei supermercati non si trovano: le frattaglie (milza, trippa, interiora), i pesci poveri (sardine, alici, sgombri) accanto ai pesci nobili (tonno, pesce spada), i formaggi artigianali fatti dai pastori delle Madonie, le verdure selvatiche (borragine, cicoria, cardi) che le vecchie conoscono e usano ma che i giovani non riconoscono più. È un patrimonio di biodiversità alimentare che rischia di scomparire quando scomparirà la generazione che ancora lo conosce.

Ballarò è anche luogo di incontro e di socialità. Le donne si fermano a chiacchierare tra una bancarella e l'altra, si scambiano notizie, pettegolezzi, consigli. Gli uomini anziani stanno seduti sugli scalini delle chiese a guardare e commentare. I bambini giocano per strada perché le case sono piccole e affollate. È una vita di strada che la modernità ha in gran parte cancellato: nelle città moderne ciascuno vive nella propria casa, nella propria automobile, collegato agli altri attraverso schermi ma non attraverso la presenza fisica condivisa.

Ma Ballarò mostra anche le contraddizioni della sopravvivenza del mondo popolare tradizionale nella modernità. Il quartiere è povero: disoccupazione alta, case fatiscenti, servizi pubblici insufficienti, criminalità diffusa. Molti venditori lavorano irregolarmente, senza licenze, senza pagare tasse, in una economia informale tollerata dalle autorità perché l'alternativa sarebbe la disperazione sociale totale. La vita di comunità che può apparire affascinante agli occhi esterni è vissuta dagli abitanti anche come trappola: è difficile uscire dal quartiere, accedere a opportunità migliori, immaginare un futuro diverso.

Dopo la visita al mercato, vale la pena camminare nel quartiere circostante. Si vedono i segni della povertà ma anche segni di resistenza e di orgoglio: i murales che decorano i muri, le iniziative di associazioni che cercano di recuperare ragazzi dalla strada, le botteghe artigiane che sopravvivono ancora (il falegname, il fabbro, il ciabattino). E si vedono anche i segni di un possibile futuro diverso: qualche bar moderno aperto da giovani che vogliono riqualificare il quartiere, qualche palazzo restaurato, qualche turista che comincia ad arrivare attratto proprio dall'autenticità popolare. L'educatore deve aiutare i giovani a evitare due sguardi opposti e ugualmente sbagliati: lo sguardo romantico che idealizza la vita popolare ignorandone la durezza, e lo sguardo spregiativo che la disprezza come arretratezza da superare. Ballarò non è né un museo vivente da conservare imbalsamato né un problema sociale da risolvere cancellando la cultura popolare. È un luogo dove persone reali vivono vite complesse, tra continuità e trasformazione, tra tradizione e modernità, cercando di mantenere dignità e identità pur nelle difficoltà.

## **Una sagra paesana: la festa come cuore della comunità**

Le sagre paesane sono diffuse in tutta Italia, soprattutto nei borghi dell'entroterra. Ogni paese ha la sua festa patronale, la sagra del prodotto tipico locale (la sagra della castagna, del fungo, del tartufo, della salsiccia, del vino), le celebrazioni delle tappe dell'anno agricolo. Alcune di queste feste sono diventate eventi turistici con migliaia di visitatori esterni. Ma molte rimangono feste autentiche, celebrate principalmente dagli abitanti del paese per se stessi, dove i turisti sono ospiti tollerati ma non sono il centro dell'attenzione.

Per comprendere che cos'è davvero una sagra paesana, bisogna parteciparvi non come spettatori ma come ospiti che cercano di entrare nella vita della comunità. L'educatore deve organizzare il modulo in modo da coincidere con una festa in un borgo piccolo (possibilmente non più di duemila-tremila abitanti), preferibilmente dell'entroterra appenninico o insulare, dove la comunità è ancora coesa e la festa mantiene significato autentico.

Prendiamo come esempio una festa patronale in un paese dell'Appennino tosco-emiliano. Il santo patrono è San Rocco, che si festeggia il 16 agosto. Per il paese questo non è un giorno qualsiasi: è la festa dell'anno, quella per cui si preparano da mesi, quella per cui tornano gli emigrati che lavorano nelle città, quella in cui il paese riafferma la propria identità collettiva.

La preparazione comincia settimane prima. Il comitato della festa – composto da volontari del paese, tradizionalmente uomini ma negli ultimi anni anche donne – organizza tutto: monta le luminarie nelle strade, prepara il palco per l'orchestra, prenota la banda musicale, ordina i fuochi d'artificio, allestisce gli stand gastronomici dove si serviranno i piatti tradizionali. Non è un'organizzazione professionale: è volontariato che si basa sulla reciprocità. Chi lavora per la festa quest'anno può contare sull'aiuto degli altri quando avrà bisogno.

Le donne preparano i dolci tradizionali che si fanno soltanto per la festa di San Rocco: i "rocciata", biscotti ripieni di noci e miele la cui ricetta è tramandata oralmente da generazioni. Ogni famiglia ha la sua versione con piccole variazioni, e c'è una rivalità bonaria su chi fa i rocciata migliori. Queste ricette non sono scritte: si imparano guardando le nonne che le preparano, provando e sbagliando, memorizzando i gesti e le proporzioni a occhio. Quando muore l'ultima donna che sa fare un certo dolce tradizionale, quel dolce scompare per sempre.

Il giorno della festa comincia con la messa solenne nella chiesa parrocchiale. La chiesa è gremita: ci sono i vecchi che non mancano mai, ci sono le famiglie con i bambini vestiti bene, ci sono i giovani che durante l'anno non vanno mai in chiesa ma che per la festa del patrono si sentono obbligati a partecipare. È un momento di riaffermazione della comunità: si guarda chi c'è e chi non c'è, si vedono gli emigrati tornati che si salutano con abbracci, si nota chi ha portato fiori per l'altare e chi no.

Dopo la messa c'è la processione. La statua di San Rocco viene portata in spalla per le strade del paese, seguita dai fedeli che cantano litanie. Il percorso è sempre lo stesso da generazioni: si passa davanti a tutte le case, il santo "benedice" ciascuna. Quando la processione passa, le famiglie escono sulla porta, si fanno il segno della croce, alcuni gettano petali di rose. È un rito che sacralizza lo spazio del paese: il santo protettore cammina per le strade, le rende sacre, protegge gli abitanti dai mali.

Nel pomeriggio cominciano i giochi tradizionali: l'albero della cuccagna (un palo di legno unto di grasso che bisogna scalare per prendere i premi appesi in cima), la corsa dei sacchi, il tiro alla fune tra le diverse contrade del paese. Sono giochi che oggi possono sembrare infantili o folkloristici, ma che tradizionalmente avevano funzioni importanti: creavano competizione amichevole tra le diverse parti del paese, permettevano ai giovani di mostrare forza e abilità davanti alle ragazze, distribuivano piccoli premi (salami, formaggi, vino) a chi ne aveva bisogno mascherandoli da vincite ludiche per non umiliare i poveri con la carità diretta.

La sera c'è la cena comunitaria negli stand gastronomici. Si mangiano i piatti tradizionali del luogo: tagliatelle fatte a mano, arrosto di maiale, patate al forno, insalata dell'orto. Il vino è quello prodotto dai contadini del paese. Si mangia seduti ai tavoli lunghi dove si mescolano famiglie diverse, vecchi

e giovani, paesani e ospiti. È un momento di convivialità che ricrea simbolicamente l'unità della comunità attraverso il cibo condiviso.

Dopo cena suona l'orchestra (di solito musica da ballo tradizionale: liscio, mazurca, polka) e si balla nella piazza. I vecchi ballano con le mogli con cui sono sposati da cinquant'anni, i giovani ballano goffamente, i bambini corrono tra i ballerini. Non è la discoteca con musica assordante e luci psichedeliche dove ciascuno balla da solo immerso nella propria bolla: è il ballo come evento sociale dove ci si tocca, ci si guarda, ci si parla.

A mezzanotte i fuochi d'artificio chiudono la festa. Tutti si radunano a guardare il cielo illuminato, i bambini gridano di gioia, gli anziani commentano se quest'anno i fuochi sono stati più belli o meno belli dell'anno scorso. Poi lentamente la piazza si svuota, la gente torna a casa, il paese si addormenta. L'indomani si smontano le luminarie, si puliscono le strade, si torna alla vita quotidiana. Ma qualcosa è accaduto: per un giorno il paese ha riaffermato la propria esistenza collettiva, ha celebrato la propria continuità con il passato, ha creato memorie che verranno raccontate per tutto l'anno.

L'educatore dovrebbe preparare i giovani a partecipare a una sagra non come turisti che osservano dall'esterno ma come ospiti che cercano di capire i significati profondi. Prima della festa, si può visitare il paese, incontrare gli organizzatori, chiedere di poter aiutare nei preparativi (montare i tavoli, decorare le strade, preparare i cibi). Durante la festa, partecipare attivamente: andare alla messa anche se non si è credenti (come gesto di rispetto), camminare nella processione osservando i volti delle persone, mangiare alla cena comunitaria cercando di conversare con i paesani, ballare anche se non si sa ballare.

Dopo la festa, discussione: che cosa vi ha colpito? Avete sentito un senso di comunità diverso da quello che vivete abitualmente? La festa religiosa vi è sembrata sinceramente devota o vi è sembrata più una tradizione sociale svuotata di significato religioso profondo? E più in generale: feste come questa hanno ancora senso nel XXI secolo o sono residui di un passato che sta giustamente scomparendo?

### **Un borgo dell'Appennino: dove la vita tradizionale resiste per necessità**

I borghi dell'Appennino centrale – quelli di montagna, lontani dalle città, raggiunti da strade tortuose – sono laboratori involontari di antropologia. Lì la vita tradizionale non sopravvive perché qualcuno ha deciso di conservarla per interesse culturale o turistico: sopravvive per necessità, perché le alternative moderne non sono facilmente accessibili o perché gli abitanti, in maggioranza anziani, continuano a vivere come hanno sempre vissuto.

Prendiamo come esempio un borgo dell'Appennino marchigiano o abruzzese: cinquecento abitanti in inverno (in maggioranza sopra i sessant'anni), forse mille in estate quando tornano gli emigrati e arrivano qualche turista. Il paese è aggrappato a un crinale, le case di pietra sono costruite una sopra l'altra seguendo il pendio. La chiesa e il municipio stanno nella piazza centrale, dove c'è anche l'unico bar, aperto soltanto alcune ore al giorno. Ci sono due negozi di alimentari, una macelleria, un forno che fa ancora il pane nel forno a legna. Non c'è farmacia (il farmacista passa due volte alla settimana), non c'è medico residente (il medico di base sta nel paese più grande venti chilometri più a valle), non c'è scuola (i pochi bambini vengono portati con lo scuolabus al paese valle).

La vita in un borgo così è completamente diversa dalla vita urbana moderna. Il tempo scorre lentamente. Non ci sono orari rigidi: si mangia quando si ha fame, si dorme quando si ha sonno, si lavora quando serve lavorare. Non ci sono svaghi organizzati: non cinema, non teatri, non centri commerciali. Lo svago è la conversazione, il gioco delle carte al bar, la passeggiata nel paese dove si incontra sempre qualcuno e ci si ferma a parlare.

L'economia è ancora in parte di sussistenza. Molti abitanti hanno un orto dove coltivano verdure per il consumo familiare, alcune galline che danno uova, forse un maiale che viene macellato in inverno e diventa prosciutto, salame, salsicce per tutto l'anno. Si fa la conserva di pomodoro in estate, si mettono sott'olio i peperoni e le melanzane, si fanno le marmellate con la frutta degli alberi. Non si compra al supermercato ciò che si può produrre in casa.

C'è ancora una forte economia del dono e della reciprocità. Chi ha fatto il vino lo regala ai vicini, chi ha ammazzato il maiale distribuisce un pezzo di carne fresca, chi va a fare legna nel bosco ne porta un po' anche per la vecchia che abita da sola e non può andare a tagliarle. Non sono transazioni di mercato con prezzi e pagamenti: sono scambi di doni che creano obbligazioni reciproche. Chi riceve sa che dovrà ricambiare in qualche modo, non necessariamente con la stessa cosa ma con qualcos'altro che può dare.

La socialità è faccia a faccia, diretta, continua. Tutti conoscono tutti, sanno chi è chi, conoscono le genealogie familiari, sanno chi è parente di chi, chi è in buoni rapporti con chi e chi è in conflitto. La privacy praticamente non esiste: se qualcuno ha un problema di salute, tutti lo sanno nel giro di poche ore; se una coppia litiga, i vicini sentono; se un giovane torna a casa tardi la notte, la nonna che non dorme lo sente e l'indomani ne parla. Questo può essere rassicurante (si sa che se si ha bisogno qualcuno aiuterà) ma può anche essere oppressivo (non si può fare nulla senza che tutti lo sappiano e lo commentino).

Gli anziani sono rispettati e hanno un ruolo sociale importante. Sono i custodi della memoria, quelli che ricordano come erano le cose "una volta", che conoscono i confini dei terreni, che sanno quando cadono le feste, che tramandano le storie del paese. In una società orale come quella tradizionale, gli anziani sono l'archivio vivente della comunità. Quando muore un anziano, muore una biblioteca, si dice in Africa, e lo stesso vale per i borghi italiani.

Ma la vita in questi borghi è anche durissima, soprattutto per gli anziani che ci vivono tutto l'anno. L'inverno è lungo e freddo, le strade ghiacciano e diventano impraticabili, le case non sono ben riscaldate, i servizi sono scarsi. Molti anziani vivono soli perché i figli sono emigrati in città e tornano soltanto in estate per le vacanze. La solitudine, la fatica fisica, la mancanza di assistenza sanitaria adeguata rendono precaria la vita in montagna per chi non è più giovane.

E il futuro di questi borghi è incerto. I giovani se ne vanno perché non c'è lavoro, non ci sono opportunità, la vita sociale è troppo limitata. Rimangono gli anziani che prima o poi moriranno. Molti borghi dell'Appennino si stanno spopolando progressivamente: case abbandonate, negozi chiusi, scuole vuote. Tra vent'anni alcuni di questi paesi saranno probabilmente completamente abbandonati, diventeranno "paesi fantasma" come ce ne sono già molti in Italia.

L'educatore dovrebbe organizzare un soggiorno di almeno due notti in un borgo così, ospitando i giovani in case di famiglie locali o in piccole pensioni a conduzione familiare. L'obiettivo non è fare turismo ma fare esperienza concreta di un modo di vivere diverso. Durante il giorno, partecipare alle attività quotidiane: aiutare nell'orto, andare a raccogliere legna, preparare il pane, dare da mangiare agli animali. Parlare con gli anziani, farsi raccontare storie del passato, del paese come era cinquant'anni fa quando c'erano ancora molti abitanti, quando c'era la scuola, quando c'era lavoro. La sera, veglia attorno al camino o attorno al tavolo della cucina. Niente televisione (o meglio, spegnerla deliberatamente per creare uno spazio diverso). Conversazione, racconti, magari qualcuno suona uno strumento tradizionale (la fisarmonica, la zampogna, l'organetto), qualcuno canta le canzoni che si cantavano durante il lavoro nei campi. Lasciare che il silenzio e la lentezza agiscano: non c'è bisogno di riempire ogni momento con parole o con stimoli. Imparare ad annoiarsi, che è il primo passo per imparare a stare con se stessi.

Dopo l'esperienza, discussione: come vi siete sentiti vivendo senza gli stimoli continui della vita urbana moderna (internet, telefono, televisione, negozi, locali)? Vi è mancato qualcosa o avete trovato una qualità di vita diversa? La vita nel borgo vi è sembrata autentica e piena o vi è sembrata povera e limitata? E pensate che questi borghi debbano essere salvati dall'abbandono o che il loro spopolamento sia processo inevitabile e forse anche giusto?

### **Le botteghe artigiane: saperi che si tramandano di mano in mano**

L'artigianato tradizionale italiano è riconosciuto in tutto il mondo per la qualità e la maestria. Ma dietro gli oggetti belli che si vendono nei negozi eleganti c'è un mondo di saperi tecnici, di gesti precisi, di conoscenze tramandate oralmente da maestro ad apprendista, che sta scomparendo rapidamente. Visitare una bottega artigiana tradizionale – dove ancora lavora un maestro anziano

che ha imparato il mestiere da giovane e che forse non ha più apprendisti che continueranno dopo di lui – è entrare in contatto con una dimensione del lavoro completamente diversa da quella industriale o post-industriale.

Prendiamo come esempio la bottega di un liutaio a Cremona. Cremona è la città dei liutai dal Cinquecento: qui lavorarono Andrea Amati (che inventò la forma classica del violino), Antonio Stradivari (i cui violini sono considerati i migliori mai costruiti), Giuseppe Guarneri del Gesù (il cui violino suonava Paganini). Oggi a Cremona ci sono ancora un centinaio di liutai che costruiscono violini, viole, violoncelli, contrabbassi a mano, seguendo metodi tradizionali.

La bottega è piccola: una o due stanze al massimo. L'odore del legno permea tutto. Sugli scaffali ci sono pezzi di legno stagionato: abete rosso per la tavola armonica (la parte superiore del violino), acero per il fondo e i fianchi, ebano per la tastiera. Questi legni devono stagionare per anni o decenni prima di poter essere lavorati: il liutaio non compra il legno e lo usa subito, lo compra giovane e aspetta che maturi. Un liutaio che oggi ha settant'anni sta ancora usando legni che comprò cinquant'anni fa.

Gli attrezzi sono pochi ed essenziali: seghe, scalpelli, pialle, lime, pennelli. Molti sono antichi, tramandati dal maestro, o sono stati costruiti dal liutaio stesso adattandoli alle proprie mani. Non ci sono macchine industriali: tutto è fatto a mano. Costruire un violino richiede circa duecento ore di lavoro distribuite su mesi (perché bisogna aspettare che le colle si asciughino, che le vernici si induriscano).

Il maestro liutaio spiega i vari passaggi della costruzione mostrando violini a diversi stadi di lavorazione. Prima si taglia il legno grossolanamente con la sega, seguendo la venatura. Poi si scolpisce con gli scalpelli, assottigliando progressivamente fino a raggiungere lo spessore giusto che deve essere diverso in parti diverse del violino: più spesso al centro, più sottile ai bordi. Come si sa quale spessore è giusto? Non c'è un manuale scritto con misure precise: si impara toccando, pesando, ascoltando il suono del legno quando lo si bussa con le nocche. È una conoscenza incorporata, che sta nelle mani e nelle orecchie più che nella testa.

Poi si incollano le parti (fondo, tavola, fianchi) usando colla animale che si scioglie con il calore. Si scava dentro la tavola il diapason (le due fessure a forma di e), si applica il manico con la tastiera, si inserisce l'anima (un piccolo cilindretto di abete che sta incastrato tra tavola e fondo senza essere incollato e che trasmette le vibrazioni). Ogni violino è unico: anche se il liutaio cerca di replicare la stessa forma, ci sono sempre variazioni perché il legno è diverso, perché le mani quel giorno si muovono leggermente diversamente.

La fase più delicata è la verniciatura. I grandi liutai del passato usavano vernici il cui segreto è andato perduto. Stradivari portò nella tomba la sua ricetta. I liutai contemporanei sperimentano continuamente cercando di ricreare quelle vernici leggendarie: usano resine naturali, gommalacca, oli, pigmenti, le applicano in strati sottilissimi, le lasciano asciugare al sole. La vernice non è soltanto estetica: influenza il suono dello strumento perché aggiunge peso e rigidità al legno. Quando il violino è finito, bisogna "suonarlo in" – cioè suonarlo per centinaia di ore perché il legno si assesti, le vibrazioni aprano il suono, lo strumento maturi. Un violino nuovo suona sempre meno bene di un violino antico perché il legno ha bisogno di tempo per sviluppare la propria voce. I violini di Stradivari hanno trecento anni e sono ancora migliorati con il tempo.

Il liutaio racconta di aver imparato il mestiere da ragazzo entrando come apprendista nella bottega di un maestro. Per i primi anni faceva soltanto lavori umili: spazzava, andava a comprare materiali, preparava le colle. Poi gradualmente il maestro gli insegnò a usare gli attrezzi, a tagliare il legno, a scolpire. Non c'erano lezioni teoriche: si imparava guardando il maestro lavorare e imitandolo, provando e sbagliando, facendo aggiustare gli errori. Dopo dieci anni di apprendistato, il liutaio era pronto a costruire il suo primo violino da solo.

Oggi questo sistema di trasmissione del mestiere è in crisi. I giovani non vogliono più fare l'apprendistato lungo e mal pagato. Preferiscono andare a scuola, prendere un diploma, trovare un lavoro impiegatizio con stipendio fisso e orari regolari. Costruire violini è lavoro bellissimo ma economicamente incerto: ci vogliono mesi per costruirne uno, e non è detto che si riesca a venderlo

a un prezzo che ripaghi il lavoro investito. Molti liutai anziani non hanno successori: quando moriranno, i loro saperi moriranno con loro.

L'educatore dovrebbe organizzare visite a diverse botteghe artigiane in varie regioni italiane: un ceramista a Faenza o a Deruta (dove si fa ceramica artistica da secoli), un tessitore in Sardegna (dove ancora si tessono i tappeti tradizionali al telaio a mano), un costruttore di maschere veneziane (le maschere tradizionali del Carnevale, fatte in cartapesta), un coltellinaio a Scarperia in Toscana (dove si fanno coltelli a mano forgiati). L'importante è che siano botteghe autentiche dove ancora si lavora secondo metodi tradizionali, non negozi turistici che vendono oggetti prodotti industrialmente altrove.

Durante la visita, osservare non soltanto il prodotto finito ma soprattutto il processo di lavoro: i gesti del maestro, la lentezza necessaria, l'attenzione ai dettagli, il rapporto sensoriale diretto con i materiali (toccare, annusare, ascoltare). Fare domande: come ha imparato il mestiere? Quanto tempo ci è voluto? Ha apprendisti che continueranno? Come vede il futuro del suo mestiere?

Se possibile, proporre un laboratorio pratico dove i giovani provano a fare qualcosa con le proprie mani sotto la guida del maestro: modellare un pezzo di argilla, tessere alcune file su un telaio, intagliare un pezzo di legno. Non si tratta di produrre oggetti finiti (che richiederebbero anni di esperienza) ma di fare esperienza diretta della difficoltà e della bellezza del lavoro artigianale. Dopo dieci minuti passati a cercare di tessere alcune file, si capisce il valore di un tappeto tessuto a mano che richiede mesi di lavoro.

Discussione dopo le visite: il lavoro artigianale vi è sembrato più soddisfacente del lavoro industriale o impiegatizio? Oppure vi è sembrato faticoso, ripetitivo, economicamente incerto? Pensate che questi mestieri tradizionali debbano essere salvati o che sia inevitabile e forse anche giusto che scompaiano sostituiti dalla produzione industriale? E voi personalmente: fareste un lavoro artigianale o preferite lavori più moderni?

### **Una trattoria popolare: il cibo come comunità e memoria**

La cucina è probabilmente l'aspetto della cultura popolare tradizionale che ha resistito meglio alla modernizzazione. Mentre molte altre tradizioni sono scomparse, l'Italia ha mantenuto una cucina regionale ricchissima, con ricette che si tramandano di generazione in generazione, con prodotti locali che ancora si producono artigianalmente. Ma anche la cucina è minacciata: la grande distribuzione vende prodotti standardizzati, le ricette tradizionali vengono dimenticate perché nessuno ha più tempo per prepararle, i giovani mangiano sempre più spesso fuori casa o cibi precotti.

Le trattorie popolari tradizionali – quelle dove ancora si cucina secondo ricette familiari tramandate, dove i prodotti sono locali e spesso autoprodotti, dove si serve ai tavoli con tovaglie a quadri e si mangia ciò che c'è quel giorno senza avere scelta da un menu di venti pagine – sono oasi di resistenza della cultura gastronomica tradizionale. Visitarne una non è fare turismo enogastronomico alla ricerca dello stellato Michelin: è fare esperienza di come si mangiava tradizionalmente, di cosa significa il cibo come elemento di identità e di comunità.

Prendiamo come esempio una trattoria in un paese dell'entroterra toscano, gestita dalla stessa famiglia da tre generazioni. Il locale è semplice: una grande sala con tavoli di legno, pareti con fotografie in bianco e nero che mostrano il paese com'era mezzo secolo fa, una vetrina con salami e formaggi locali. Non c'è arredamento di design, non ci sono luci soffuse, non c'è musica di sottofondo: è un luogo funzionale dove si viene per mangiare e per stare insieme.

La cucina è gestita dalla nonna settantenne che cucina dalla mattina alla sera come ha sempre fatto. La figlia la aiuta, la nipote serve ai tavoli. Gli uomini della famiglia non cucinano ma gestiscono la cantina (il vino è produzione propria dalle vigne di famiglia), fanno la spesa al mercato, si occupano delle riparazioni. È una divisione di ruoli tradizionale che oggi può apparire superata ma che in questa trattoria funziona ancora perché tutti hanno i propri compiti e li svolgono con competenza. Non c'è menu scritto. La cameriera arriva al tavolo e dice: "Oggi abbiamo i picci fatti a mano con il ragù di cinghiale, le pappardelle al sugo di lepre, la ribollita, e poi come secondo il coniglio arrosto

o la trippa alla fiorentina". Si mangia ciò che c'è, preparato quella mattina con i prodotti disponibili. Se il cacciatore del paese ha portato un cinghiale, si fa il ragù di cinghiale. Se è stagione di carciofi, si fanno i carciofi. La cucina segue le stagioni e le disponibilità locali, non le richieste individuali dei clienti.

I picci sono pasta fatta a mano dalla nonna: farina, acqua, sale, nient'altro. Si impasta, si lascia riposare, poi si tirano a mano formando spaghetti spessi e irregolari. Ci vuole forza nelle braccia e tecnica nelle mani. La nonna li fa da cinquant'anni e ancora si alza alle sei del mattino per prepararli freschi ogni giorno. Quando lei non ci sarà più, chi li farà? La figlia sa farli ma non ha la stessa mano della madre. La nipote lavora in trattoria ma studia anche all'università e forse quando si laureerà vorrà fare un altro lavoro.

Il ragù di cinghiale è fatto secondo la ricetta tradizionale: il cinghiale viene marinato due giorni nel vino rosso con carote, sedano, cipolle, alloro, ginepro. Poi viene cotto per ore nel vino finché la carne si sfarina. Non c'è pomodoro (aggiunta più recente): è ragù di carne scura, sapido, con il sapore forte della selvaggina. Si mangia con il pane fatto nel forno a legna del paese.

La ribollita è la minestra toscana per eccellenza: pane raffermo, fagioli, cavolo nero, altre verdure, tutto ribollito insieme finché diventa una pappa densa. È piatto povero nato per utilizzare gli avanzi (il pane raffermo che non si butta mai), ma è anche piatto ricchissimo di sapore se fatto bene. La chiave è usare il pane giusto (pane toscano senza sale, ben secco), i fagioli giusti (cannellini toscani, meglio se autoprodotti), il cavolo nero di stagione.

Mentre si mangia, si osserva chi altro c'è nella trattoria. Ci sono i paesani che vengono regolarmente, che hanno il loro tavolo abituale, che la cameriera serve senza che debbano ordinare perché sa già cosa prendono. Ci sono famiglie del paese che portano i parenti venuti da fuori a mangiare qui perché "qui si mangia come una volta". Ci sono qualche turista consapevole che ha trovato questo posto attraverso il passaparola, non attraverso TripAdvisor.

Ai tavoli si parla, ci si conosce, ci si saluta. Il proprietario passa tra i tavoli a chiedere se va tutto bene, si ferma a chiacchierare, racconta di dove vengono i prodotti (il cinghiale l'ha portato Gigi che fa il cacciatore, i fagioli li ha coltivati lui stesso nell'orto, il vino è della vigna di famiglia). C'è una trasparenza sulla provenienza dei cibi che nei ristoranti moderni non c'è più: non si sa da dove viene ciò che si mangia, non si conosce chi lo ha prodotto.

Dopo il pranzo, la nonna esce dalla cucina e viene salutata con affetto dai clienti abituali. Qualcuno le chiede la ricetta: lei sorride e dice "Eh, la ricetta... bisogna averla nella testa e nelle mani! Non si può scrivere!". È vero: le sue ricette non sono scritte, sono state tramandate oralmente dalla sua nonna, sono fatte a occhio senza pesare gli ingredienti, cambiano leggermente ogni volta a seconda di cosa c'è disponibile. Non sono replicabili da uno chef professionista che segue ricette scritte con grammature precise.

L'educatore dovrebbe organizzare non soltanto un pranzo in una trattoria così ma possibilmente anche un laboratorio di cucina dove la nonna o la cuoca insegna ai giovani a preparare un piatto tradizionale. Può essere la pasta fatta a mano, può essere un dolce tradizionale, può essere una conserva. L'importante è che i giovani mettano le mani in pasta (letteralmente), provino a impastare, a tirare la sfoglia, a formare le forme.

Si scopre che è difficile. La nonna fa sembrare facile ciò che facile non è: tira la sfoglia sottilissima con il mattarello, forma i tortellini con gesti rapidi e precisi, sa quando l'impasto ha la consistenza giusta soltanto toccandolo. I giovani impastano goffamente, la loro sfoglia viene spessa e irregolare, i tortellini si aprono quando li buttano nell'acqua. Ma l'importante non è il risultato: è capire che dietro un piatto che si mangia in dieci minuti ci sono ore di lavoro e anni di esperienza.

Dopo il laboratorio, discussione: la cucina tradizionale vi sembra qualcosa che vale la pena conservare o è nostalgia inutile? È possibile mantenere queste cucine in un mondo dove tutti hanno poco tempo, dove le donne lavorano fuori casa e non possono passare ore ai fornelli, dove i prodotti tradizionali costano più di quelli industriali? E voi personalmente: cucinate? Avete imparato ricette tradizionali dalle vostre nonne o dalle vostre madri? O mangiate soprattutto cibi precotti, da asporto, al ristorante?

## **La Settimana Santa in Sicilia: il sacro e il profano che si intrecciano**

Le feste religiose popolari sono forse il luogo dove la cultura popolare tradizionale si manifesta nella sua forma più potente e più complessa. Non sono feste "religiose" nel senso che le intenderebbe un teologo: sono eventi totali dove si mescolano devozione autentica e rituale sociale, fede personale e tradizione comunitaria, sacro ufficiale della Chiesa e sacro popolare fatto di credenze, pratiche, emozioni che spesso la Chiesa guarda con sospetto.

La Settimana Santa in molti paesi siciliani offre uno degli esempi più impressionanti di religiosità popolare italiana. Prendiamo come esempio la processione del Venerdì Santo in un paese dell'entroterra siciliano (ce ne sono decine simili: Enna, Caltanissetta, Trapani, Aci Reale e molti altri). La processione dura tutta la notte, dalle otto di sera fino all'alba, e coinvolge praticamente tutto il paese.

La preparazione comincia settimane prima. Le confraternite – associazioni laicali di devoti che hanno origine medievale – preparano i simulacri che saranno portati in processione: il Cristo morto nella bara di cristallo decorata con fiori, la Madonna Addolorata vestita di nero con sette spade conficcate nel cuore (simbolo dei sette dolori), le statue dei Misteri (scene della Passione: Gesù nell'orto, la flagellazione, la crocifissione). I simulacri sono opere d'arte, alcuni antichi di secoli, conservati gelosamente nella chiesa durante l'anno e esposti soltanto per la Settimana Santa.

I confrati che porteranno i simulacri in processione fanno "voto": promettono di portare il Cristo o la Madonna per devozione, per chiedere una grazia, per ringraziare di una grazia ricevuta. Non sono retribuiti: è servizio gratuito alla comunità e al santo. Si preparano fisicamente perché portare un simulacro di legno e metallo che pesa anche duecento-trecento chili sulle spalle per ore è fatica estrema. Alcuni fanno preparazione spirituale: confessione, digiuno, preghiera.

Il Venerdì Santo alle otto di sera le campane suonano a morto. Le statue escono dalle chiese portate a spalla dai confrati che indossano i caratteristici cappucci (il cappuccio nasconde il volto perché la devozione deve essere anonima, non ostentata). Camminano a piedi nudi o in calzini nonostante il freddo di marzo. Il passo è lento, cadenzato, accompagnato dalle bande musicali che suonano marce funebri. Ogni pochi passi si fermano, depositano il simulacro, riposano qualche minuto, poi ripartono.

La processione segue un percorso prestabilito che tocca tutte le strade principali del paese. Le famiglie escono sulle porte, si fanno il segno della croce quando passa il Cristo, alcuni si inginocchiano, altri piangono. Molte donne anziane vestite di nero seguono la processione pregando il rosario ad alta voce. I giovani stanno ai margini, guardano, partecipano con atteggiamento misto di devozione (molti sono sinceramente commossi anche se durante l'anno non vanno mai in chiesa) e di evento sociale (la Settimana Santa è anche occasione per vedersi, parlare, corteggiare).

Le vie sono illuminate soltanto dalle torce e dai lampioni normali: non ci sono luminarie di festa. L'atmosfera è cupa, drammatica, quasi lugubre. La musica funebre suonata dalle bande crea un'emozione profonda, quasi ipnotica. Alcuni momenti sono particolarmente intensi: quando il simulacro del Cristo morto passa davanti alla casa di qualcuno che è morto durante l'anno, la famiglia esce piangendo; quando la Madonna Addolorata "incontra" il Cristo sulla piazza (in alcune processioni le statue dei due sono portate separatamente e si incontrano a un certo punto), c'è un momento di commozione collettiva.

La processione finisce all'alba con il ritorno dei simulacri in chiesa. I confrati sono esausti, hanno le spalle doloranti, i piedi gonfi. Ma molti dicono che è esperienza che rifaranno l'anno prossimo, che il dolore fisico è unito a una gioia spirituale, che sentono di aver fatto qualcosa di importante. Dopo la processione, tradizionalmente si mangia insieme: la comunità si ritrova a tavola, si rompono le fave secche (simbolo di lutto), si beve il vino, si commenta come è andata la processione di quest'anno rispetto agli anni precedenti.

Questa religiosità popolare è molto diversa dalla religiosità istituzionale della Chiesa. Il prete partecipa alla processione ma non la guida: la guidano le confraternite laicali secondo tradizioni che vengono da lontano e che la Chiesa ha dovuto accettare anche quando non le approvava

completamente. Ci sono elementi che ai teologi possono sembrare superstizione o idolatria: la venerazione quasi fanatica per le statue (che sono soltanto immagini, ricorda la dottrina, non sono il santo stesso), le promesse fatte alla Madonna quasi come scambi contrattuali (io ti porto in processione, tu mi fai la grazia), le pratiche penitenziali estreme (alcuni confrati si flagellano, altri camminano scalzi sui sassi aguzzi).

Ma ridurre questa religiosità popolare a superstizione sarebbe sbagliato. C'è devozione autentica, c'è fede sincera, c'è ricerca di senso. E c'è anche una funzione sociale importante: la processione ricrea l'unità della comunità, riafferma i valori condivisi, offre uno spazio dove esprimere emozioni (dolore, commozione, speranza) che nella vita quotidiana devono essere represses, consola chi soffre facendogli sentire che non è solo.

L'educatore dovrebbe preparare i giovani spiegando che cosa vedranno ma invitandoli a sospendere il giudizio. Per chi non è credente o per chi è credente in modo diverso, una processione così può sembrare strana, eccessiva, quasi pagana. Ma bisogna cercare di capire cosa significa per chi ci crede, quale funzione svolge nella vita della comunità. Durante la processione, stare in silenzio, osservare i volti delle persone, lasciare che l'atmosfera agisca. Dopo, discussione: che cosa vi ha colpito? Vi è sembrata esperienza religiosa autentica o teatro folkloristico? E più in generale: questo tipo di religiosità popolare – molto emotiva, molto legata al corpo e ai sensi – vi sembra valida o vi sembra infantile?

---

### **3. ESPERIENZE PROPOSTE**

#### **Laboratorio di cucina tradizionale con donne anziane del luogo**

**Obiettivo pedagogico:** Imparare concretamente a preparare un piatto tradizionale; capire che la cucina è sapere pratico che si tramanda attraverso il fare; creare relazioni intergenerazionali; riflettere sul significato del cibo come patrimonio culturale.

**Modalità di realizzazione:** L'educatore prende contatto con donne anziane del luogo (possibilmente nonne di sessanta-settanta anni che ancora cucinano secondo tradizione) e organizza un laboratorio in una cucina privata o in uno spazio comunitario. Si sceglie un piatto simbolico della cucina locale che richieda manualità: pasta fatta a mano (orecchiette in Puglia, trofie in Liguria, pici in Toscana), pane tradizionale, dolci delle feste.

Le nonne mostrano e i giovani provano a replicare. Non ci sono ricette scritte: si procede a occhio, a tatto, a sensazione. "Si impasta finché l'impasto ha la consistenza giusta" – ma come si sa quando ha la consistenza giusta? Soltanto provando, sbagliando, rifacendo. Le nonne correggono, incoraggiano, raccontano mentre lavorano: quando loro erano giovani facevano sempre questa pasta, la facevano con la nonna, la facevano per le feste.

Dopo aver preparato, si mangia tutti insieme ciò che si è cucinato. Si condivide il cibo, si conversa, si ascoltano le storie delle nonne. Poi discussione: quanto è difficile preparare un piatto che pensavate fosse semplice? Capite perché le cucine tradizionali stanno scomparendo (richiedono tempo, fatica, esperienza)? Voi cucinate? Pensate che cucinerete quando sarete adulti o comprenderete cibi pronti?

#### **Serata di musica e canti popolari**

**Obiettivo pedagogico:** Scoprire la musica popolare come patrimonio orale tramandato; partecipare attivamente invece di ascoltare passivamente; capire il significato sociale della musica nelle comunità tradizionali.

**Modalità di realizzazione:** Si organizza una serata con musicisti popolari del luogo: suonatori di organetto, fisarmonica, zampogna, tamburello. Non concerto formale con pubblico seduto in silenzio, ma serata conviviale dove si suona, si canta, si balla insieme.

I musicisti insegnano alcuni canti tradizionali: canti di lavoro (che si cantavano durante la mietitura, la vendemmia), ninne nanne, canti d'amore, canti di protesta. Molti sono in dialetto. Si insegnano i ritornelli, si invita tutti a cantare insieme. Poi si balla: tarantella al Sud, pizzica in Puglia, monferrina in Piemonte. Sono balli di gruppo, non individuali, dove ci si tiene per mano, ci si muove insieme seguendo il ritmo.

Non importa se i giovani sono stonati o goffi: importa partecipare, rompere l'inibizione, accettare di fare qualcosa di diverso dalle discoteche o dai concerti a cui sono abituati. Dopo l'esperienza, discussione: come vi siete sentiti cantando e ballando insieme? Vi è piaciuto o vi siete sentiti in imbarazzo? Capite la differenza tra musica come ascolto passivo (CD, Spotify) e musica come pratica attiva condivisa?

### **Incontro con anziani del luogo per raccogliere storie di vita**

**Obiettivo pedagogico:** Praticare la storia orale; ascoltare voci che di solito non sono ascoltate; creare ponte intergenerazionale; capire come era la vita prima della modernizzazione.

**Modalità di realizzazione:** L'educatore organizza incontri con anziani del luogo (preferibilmente sopra i settant'anni, che possano raccontare della vita prima del miracolo economico degli anni Sessanta). Gli anziani raccontano le loro vite: l'infanzia, il lavoro, le feste, le difficoltà, i cambiamenti che hanno visto.

I giovani ascoltano e fanno domande. L'educatore prepara alcune domande-guida: "Come era la vita nel paese quando Lei era giovane?" "Quanti abitanti c'erano?" "Che lavoro facevano le persone?" "Come ci si divertiva?" "Quali erano le feste importanti?" "Come è cambiato il paese negli ultimi cinquant'anni?" Ma le domande devono essere aperte, devono lasciare spazio alle divagazioni, alle associazioni libere, ai racconti che emergono spontaneamente.

Se possibile, registrare audio (con permesso) o prendere appunti scritti. Le storie orali degli anziani sono patrimonio prezioso che rischia di andare perduto quando moriranno. Raccoglierle è lavoro importante che gli storici professionisti non sempre fanno perché concentrati sui documenti scritti ufficiali.

Dopo gli incontri, discussione: che cosa vi ha colpito dei racconti? La vita di una volta vi è sembrata migliore o peggiore di quella attuale? Gli anziani vi sono sembrati nostalgici o realisti? E voi: parlerete con i vostri nonni quando tornerete a casa? Farete loro queste domande prima che sia troppo tardi?

### **Partecipazione ai preparativi di una festa locale**

**Obiettivo pedagogico:** Non essere spettatori turistici ma partecipanti attivi; capire il lavoro collettivo che sta dietro le feste; sentirsi parte (anche temporaneamente) della comunità.

**Modalità di realizzazione:** Se il modulo coincide con una festa locale, l'educatore chiede agli organizzatori se i giovani possono aiutare nei preparativi. Può essere montare le luminarie, preparare gli stand gastronomici, decorare le strade, allestire il palco per l'orchestra, pulire la piazza, cucinare i piatti che saranno serviti.

Non è lavoro qualificato: è lavoro manuale che chiunque può fare. Ma è lavoro necessario, e facendolo i giovani entrano nella logica della festa non come consumatori esterni ma come partecipanti interni. Lavorano insieme ai paesani, conversano, scherzano, si stancano fisicamente. Alla fine, quando la festa avviene, la vedranno con occhi diversi: sapranno quanto lavoro c'è voluto, apprezzeranno di più ciò che sembrava spontaneo.

Importante: non fare questo come "volontariato compassionevole" dove i giovani ricchi del Nord aiutano i poveri del Sud. Fare questo come scambio reciproco: i giovani offrono le braccia, i paesani offrono l'accoglienza e l'insegnamento. Si impara insieme, ci si conosce, si creano relazioni.

---

## 4. TESTI DI RIFERIMENTO

### Per gli educatori

**Ernesto De Martino, *Sud e magia* (1959)** De Martino fu l'antropologo italiano che per primo studiò seriamente la cultura popolare meridionale senza pregiudizi illuministi. *Sud e magia* studia le pratiche magiche nel Sud (fatture, malocchio, esorcismi) non come superstizioni da deridere ma come sistemi di significato che servivano a dare senso alla vita in condizioni di estrema precarietà. Quando un contadino pugliese stava male e diceva di essere stato affascinato (colpito da malocchio), non era semplicemente ignorante: stava dando nome a un malessere esistenziale reale attraverso le categorie culturali disponibili.

**Carlo Levi, *Cristo si è fermato a Eboli* (1945)** Levi era medico e pittore torinese, intellettuale antifascista confinato dal regime in un paese della Lucania (oggi Basilicata) nel 1935-1936. Il libro racconta quell'esperienza: l'incontro traumatico tra un intellettuale nordico e il Sud contadino arcaico. I contadini lucani vivevano in condizioni di miseria estrema, ma Levi capì che non erano semplicemente arretrati: avevano una cultura propria, una visione del mondo propria, una dignità propria. Il titolo viene da una frase che i contadini gli dissero: "Cristo si è fermato a Eboli", cioè la civiltà cristiana non è mai arrivata fino a qui, siamo rimasti pagani, dimenticati da Dio e dagli uomini.

**Piero Camporesi, *La terra e la luna* (1989)** Camporesi studiò la cultura materiale del mondo contadino: il cibo, il corpo, le pratiche quotidiane. *La terra e la luna* analizza l'alimentazione contadina nell'Italia premoderna: cosa mangiavano (polenta, pane nero, verdure, pochissima carne), come il cibo scarso influenzava il corpo e la psiche, come la fame cronica creava allucinazioni e visioni che poi venivano interpretate come esperienze religiose. È storia materiale che fa capire che la cultura non è soltanto idee astratte ma è radicata nei corpi, nei bisogni fisici, nelle condizioni materiali di vita.

**Alberto Mario Cirese, *Cultura egemonica e culture subalterne* (1973)** Cirese teorizzò il concetto di "culture subalterne" per indicare le culture popolari subordinate alla cultura egemonica delle élite. Analizzò i meccanismi attraverso cui le élite controllavano e svalorizzavano le culture popolari (definendole ignoranti, superstiziose, arretrate) ma anche come le culture popolari resistevano, si adattavano, trovavano spazi di autonomia.

### Per i partecipanti

**Italo Calvino, *Fiabe italiane* (1956)** Calvino raccolse duecento fiabe popolari italiane da raccolte ottocentesche e le riscrisse in italiano moderno mantenendo la struttura narrativa originale. Sono fiabe diverse da quelle tedesche dei Grimm o da quelle francesi di Perrault: più ironiche, più concrete, meno moralistiche. Riflettono la cultura popolare italiana: furbizia, arrangiarsi, relativismo morale, sospetto verso i potenti.

**Canti popolari italiani (registrazioni audio)** Esistono molte raccolte di canti popolari registrati da etnomusicologi: canti di lavoro (mietitori, vignaioli, filatrici), ninne nanne, canti d'amore, canti di protesta politica (canti anarchici, socialisti, partigiani), lamenti funebri. Ascoltarli permette di capire la musicalità della cultura popolare orale, diversa dalla musica colta scritta.

**Ricette regionali tradizionali** Libri di cucina regionale che spiegano non soltanto come si preparano i piatti ma anche la loro storia, il loro significato sociale, le varianti locali. Per esempio: Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), il primo libro di cucina nazionale italiana; oppure libri di cucina regionale specifica (cucina siciliana, toscana, piemontese).

### Cinema

**Ermanno Olmi, *L'albero degli zoccoli* (1978)** Film di tre ore sulla vita contadina in una cascina lombarda alla fine dell'Ottocento. Girato in dialetto bergamasco con attori non professionisti (veri contadini), ritmo lentissimo che segue i ritmi della vita agricola. Mostra la povertà, la fatica, la

religiosità semplice, la solidarietà tra le famiglie coloniche, lo sfruttamento da parte del padrone. Vincitore della Palma d'Oro a Cannes.

**Fratelli Taviani, *Kaos* (1984)** Quattro novelle di Pirandello ambientate nella Sicilia contadina di fine Ottocento. Mostrano un mondo arcaico dove convivono fede cristiana e credenze magiche, dove la violenza è quotidiana, dove le donne sono subordinate ma trovano spazi di resistenza. Bellissimo dal punto di vista visivo: la campagna siciliana arida, i volti dei contadini, la luce abbagliante.

---

## 5. DOMANDE PER LA RIFLESSIONE

### **Sulla modernizzazione e la perdita**

La vita tradizionale era più autentica della vita moderna o era semplicemente più dura? Molti rimpiangono i tempi passati quando "si viveva meglio", "c'era più comunità", "la gente era più felice". Ma questa nostalgia è realistica o è romantica? Le persone che vivevano in quelle condizioni – povertà materiale, lavoro durissimo, mancanza di libertà individuale (soprattutto per le donne) – erano davvero più felici? O semplicemente non conoscevano alternative e si rassegnavano?

Che cosa si è guadagnato con la modernizzazione? Meno povertà, più istruzione, più opportunità, più libertà individuale, più sicurezza sociale (sanità, pensioni). Questi sono guadagni reali che non vanno sottovalutati. Ma che cosa si è perso? Senso di comunità, ritmi di vita più lenti, rapporto diretto con la natura e con i cicli stagionali, saperi pratici tramandati, economia della reciprocità invece che economia del mercato.

È possibile recuperare ciò che si è perso senza rinunciare a ciò che si è guadagnato? O bisogna scegliere? E chi sceglie per chi? I giovani che se ne vanno dai borghi di montagna per cercare lavoro in città stanno facendo scelta legittima o stanno tradendo le proprie radici? Gli anziani che rimangono nei borghi stanno conservando una tradizione preziosa o stanno aggrappandosi ostinatamente a un passato morto?

### **Sulla comunità: solidarietà o oppressione?**

Le comunità tradizionali erano più solidali delle società moderne individualistiche? Sì: c'era aiuto reciproco, mutuo soccorso, reti di relazioni calde. Quando qualcuno aveva bisogno, la comunità interveniva. Nessuno era lasciato completamente solo (anche se poteva essere lasciato povero). Ma questa solidarietà aveva un prezzo: il controllo sociale soffocante. Tutti sapevano tutto di tutti. La privacy non esisteva. Chi si comportava in modo diverso dalle norme veniva sanzionato (con il pettegolezzo, con l'esclusione, con la violenza). Le donne erano particolarmente controllate: dovevano essere vergini prima del matrimonio, fedeli dopo, rispettose delle gerarchie familiari. Oggi abbiamo più libertà individuale ma meno comunità. Ciascuno può vivere come vuole senza che i vicini lo giudichino (o almeno, li giudicano meno). Ma ciascuno è anche più solo: se hai un problema, non è detto che qualcuno ti aiuti. Lo stato sociale dovrebbe sostituire la solidarietà comunitaria, ma la burocrazia statale è fredda, impersonale, spesso inefficiente.

È possibile costruire nuove forme di comunità che mantengano la solidarietà senza l'oppressione? Comunità scelte invece che subite, comunità aperte invece che chiuse, comunità dove si entra e si esce liberamente invece che essere intrappolati dal luogo di nascita? Esistono esperimenti contemporanei: ecovillaggi, cohousing, comunità intenzionali. Ma sono ancora marginali. La maggioranza delle persone vive nell'individualismo atomizzato della società moderna.

### **Sulle tradizioni: conservare o trasformare?**

Ha senso cercare di conservare le tradizioni popolari in un mondo globalizzato? O le tradizioni vivono soltanto se si trasformano adattandosi ai tempi nuovi? Chi decide quali tradizioni conservare

e quali lasciare morire? E soprattutto: conservare per chi? Per i turisti che vogliono vedere il folklore pittoresco? Per gli antropologi che vogliono studiare culture diverse? Per le comunità stesse che vogliono mantenere la propria identità?

Molte tradizioni sono state "museificate": si conservano come spettacolo per turisti, svuotate del loro significato originario. La festa paesana che un tempo era momento di riaffermazione identitaria della comunità diventa evento turistico dove vengono migliaia di estranei, dove si vende folklore confezionato, dove i paesani stessi si sentono attori in uno spettacolo invece che partecipanti a un rito collettivo. È tradimento della tradizione o è sua evoluzione inevitabile?

Altre tradizioni si trasformano spontaneamente: la cucina tradizionale viene reinterpretata dagli chef moderni che la contaminano con influenze esterne; i canti popolari vengono ripresi da musicisti contemporanei che li arrangiano con strumenti moderni; le feste religiose cambiano nelle forme (meno partecipanti, processioni più brevi, meno penitenze fisiche) ma mantengono il significato. È perdita di autenticità o è vitalità che permette la sopravvivenza?

### **Sul valore del lavoro manuale**

Il lavoro artigianale è più soddisfacente del lavoro industriale o impiegatizio? Dal punto di vista della realizzazione personale, probabilmente sì: l'artigiano vede il risultato concreto del proprio lavoro, controlla l'intero processo produttivo, mette la propria creatività nel prodotto. L'operaio in fabbrica o l'impiegato in ufficio fa lavoro frammentato, ripetitivo, dove il senso del proprio contributo è oscuro.

Ma dal punto di vista economico e sociale, l'artigianato è precario. Richiede investimento lungo (anni di apprendistato), i guadagni sono incerti (non si sa se si riuscirà a vendere il prodotto a prezzo che ripaghi il lavoro), non ci sono tutele sociali (niente stipendio fisso, niente ferie pagate, niente pensione garantita). Molti artigiani vivono al limite della povertà, lavorano sessanta ore alla settimana, non possono permettersi di ammalarsi o di andare in vacanza.

Ha senso incoraggiare i giovani a intraprendere mestieri artigianali tradizionali? O sarebbe irresponsabile spingerli verso lavori economicamente insostenibili? E la società dovrebbe sostenere l'artigianato tradizionale (con sovvenzioni, con sgravi fiscali, con politiche che favoriscano il piccolo artigiano contro la grande industria) o dovrebbe lasciare che il mercato decida, anche se questo significa la scomparsa di molti mestieri?

---

## **6. FIGURE-CHIAVE DA INCONTRARE**

*Nota: In questo modulo, diversamente dai precedenti, le "figure-chiave" non sono grandi personaggi storici ma persone comuni che incarnano la cultura popolare tradizionale. Sono figure tipo, non individui specifici, perché cambieranno a seconda di dove e quando si svolge il modulo.*

### **Un artigiano anziano custode di un mestiere tradizionale**

Potrebbe essere un liutaio a Cremona, un ceramista a Faenza, un tessitore in Sardegna, un coltellinaio in Toscana, un costruttore di maschere a Venezia. Ha più di sessant'anni, ha imparato il mestiere da giovane entrando come apprendista nella bottega di un maestro, lavora da quarant'anni, probabilmente non ha figli o apprendisti che continueranno dopo di lui.

La sua storia è tipica: proveniva da famiglia artigiana (il padre o lo zio facevano lo stesso mestiere), a quattordici anni ha lasciato la scuola ed è entrato come apprendista. I primi anni faceva lavori umili: pulire, preparare materiali, portare oggetti. Poi gradualmente il maestro gli ha insegnato. Non lezioni teoriche: guardare, imitare, provare, sbagliare, riprovare. Dopo dieci anni si sentiva pronto a lavorare autonomamente. Ha aperto la propria bottega, ha lavorato duramente, ha cresciuto famiglia con i guadagni incerti del mestiere.

Oggi continua a lavorare perché è ciò che sa fare, ciò che ama fare. Ma è anche amareggiato: il mestiere sta morendo, i giovani non lo vogliono più imparare, i prodotti artigianali non riescono a

competere con i prodotti industriali che costano meno. Quando lui morirà, probabilmente il mestiere morirà con lui, almeno in quel luogo. I suoi saperi – accumulati in una vita di pratica – andranno perduti.

**Domande da porgli:** Come ha imparato il mestiere? Quali sono le difficoltà maggiori? Ha provato a insegnare a qualcuno? Come vede il futuro del suo mestiere? Se potesse tornare indietro, rifarebbe la stessa scelta?

**Che cosa rappresenta:** La trasmissione orale dei saperi pratici; il lavoro come realizzazione personale non soltanto come guadagno; la crisi dei mestieri tradizionali nella società moderna.

### **Una donna anziana custode di ricette e racconti familiari**

Potrebbe essere una nonna di settanta-ottant'anni che ha passato la vita in cucina preparando i pasti per la famiglia allargata, che conosce tutte le ricette tradizionali a memoria, che ricorda storie e aneddoti di tre generazioni. Ha lavorato duramente per tutta la vita: nei campi quando era giovane, in casa sempre, allevando figli e accudendo genitori anziani.

Non è andata a scuola o al massimo ha fatto le elementari. Non sa leggere ricette scritte: le sue ricette stanno nella memoria e nelle mani. Cucina a occhio, senza pesare gli ingredienti. Sa quando l'impasto ha la consistenza giusta semplicemente toccandolo. Sa quando il sugo è pronto semplicemente assaggiandolo. Sono saperi incorporati, accumulati in sessant'anni di pratica quotidiana.

È custode della memoria familiare: ricorda chi sposò chi, quando nacquero i figli, quali erano i conflitti e le alleanze tra le famiglie del paese. Racconta storie del passato: come era la vita quando lei era giovane, la guerra, la miseria, le feste, i lutti. I nipoti spesso non l'ascoltano: sono impegnati con i cellulari, non hanno tempo, pensano che siano "storie vecchie" che non interessano. Lei a volte è ferita da questa indifferenza: sente che la propria vita, i propri saperi, non sono valorizzati.

**Domande da porle:** Come ha imparato a cucinare? Chi le ha insegnato? Quali ricette prepara oggi che non prepara più nessuno? Che differenza c'è tra il cibo di oggi e quello di quando lei era giovane? Ha insegnato alle figlie o alle nipoti? Loro cucinano come lei?

**Che cosa rappresenta:** Il lavoro domestico femminile invisibile che ha sostenuto le famiglie; la cucina come patrimonio culturale tramandato oralmente; la rottura della trasmissione intergenerazionale nella società moderna.

### **Un organizzatore di festa paesana**

Potrebbe essere un uomo di cinquanta-sessant'anni che da vent'anni fa parte del comitato della festa patronale o della sagra del prodotto locale. Lavora durante l'anno (probabilmente è artigiano, commerciante, o pensionato), ma dedica molte sere e molti weekend a organizzare la festa: riunioni del comitato, ricerca sponsorizzazioni, contatti con le autorità per i permessi, organizzazione logistica.

Non è retribuito: è volontariato puro. Lo fa per passione, per senso di appartenenza alla comunità, per mantenere viva una tradizione che rischia di scomparire. Racconta di quando lui era ragazzo: la festa era l'evento dell'anno, ci lavorava tutto il paese, venivano migliaia di persone. Oggi è più difficile: i giovani se ne sono andati, gli anziani non possono più aiutare, serve sempre più denaro per assicurazioni e burocrazia.

Ma lui continua, insieme agli altri del comitato. Perché se loro smettessero, la festa non ci sarebbe più. E senza la festa, il paese perderebbe qualcosa di essenziale: quel momento dell'anno in cui la comunità si ritrova, riafferma la propria identità, celebra la propria continuità con il passato.

**Domande da porgli:** Perché dedica tanto tempo alla festa? Che significato ha per lei? Come è cambiata la festa negli anni? I giovani partecipano ancora o è solo per i vecchi? Pensa che tra vent'anni ci sarà ancora?

**Che cosa rappresenta:** Il volontariato comunitario; la festa come momento di riaffermazione identitaria; la lotta per mantenere vive tradizioni in una società che si trasforma rapidamente.

### **Un venditore di mercato storico**

Potrebbe essere un venditore del mercato di Ballarò a Palermo, di Porta Palazzo a Torino, del mercato coperto a Firenze. Ha cinquanta-sessant'anni, vende frutta e verdura o pesce da trent'anni, ha ereditato il posto dal padre che lo aveva ereditato dal nonno. Conosce tutti i clienti abituali per nome, sa cosa piace a ciascuno, dà consigli su come cucinare, regala qualche frutto ai bambini. Lavora sei giorni alla settimana, dodici ore al giorno. Si alza alle quattro del mattino per andare al mercato ortofrutticolo all'ingrosso a comprare la merce, torna al suo banco, allestisce, vende fino al pomeriggio, smonta, pulisce, va a casa stanco morto. Guadagna il giusto per vivere, non di più. Non va mai in vacanza perché se non vende non guadagna.

Ma ama il suo lavoro. Gli piace il contatto con la gente, gli piace l'atmosfera del mercato, gli piace vendere prodotti buoni a persone che apprezzano. È orgoglioso del proprio ruolo: non è solo venditore, è consulente alimentare, è informatore sociale (dal mercato passano tutte le notizie del quartiere), è animatore (con le sue grida e le sue battute rende vivo il mercato).

Teme che il mercato storico scompaia. La grande distribuzione vende più economico (anche se la qualità è inferiore). I giovani non vogliono più fare questo lavoro durissimo. Il quartiere si sta gentrificando: arrivano persone nuove che fanno la spesa al supermercato invece che al mercato. Fra vent'anni forse il mercato sarà diventato attrazione turistica invece che luogo di vita quotidiana.

**Domande da porgli:** Come ha imparato il mestiere? Che differenza c'è tra vendere al mercato e vendere in un negozio? Conosce personalmente i suoi clienti? Come è cambiato il mercato negli anni? Pensa che sopravviverà?

**Che cosa rappresenta:** Il commercio tradizionale basato sulle relazioni personali; il mercato come spazio pubblico di socialità; la crisi del commercio di prossimità schiacciato dalla grande distribuzione.

### **Un musicista popolare**

Potrebbe essere un suonatore di organetto in Emilia, di fisarmonica in Veneto, di launeddas in Sardegna, di zampogna nell'Appennino centro-meridionale. Ha sessant'anni, suona da quando ne aveva dieci, ha imparato dal nonno o da uno zio, non ha mai studiato musica formalmente (non legge gli spartiti), suona a orecchio avendo memorizzato centinaia di melodie tradizionali.

Suona per le feste paesane, per i matrimoni, per le veglie. Non ne vive: ha un altro lavoro (contadino, artigiano, pensionato) e la musica è passione che coltiva nel tempo libero. Non suona per soldi ma per il piacere di suonare, per mantenere vive le melodie che rischierebbero di scomparire, per far ballare la gente.

Conosce il repertorio tradizionale locale: mazurche, valzer, polke, tarantelle. Sa quali brani si suonano per quali occasioni, sa quando si accelera il tempo e quando si rallenta, sa come rispondere ai commenti del pubblico. È deposito di un patrimonio musicale orale che rischia di andare perduto: quando lui morirà, molte di quelle melodie moriranno con lui perché non sono state trascritte, non sono state registrate, esistono soltanto nella sua memoria e nelle sue dita.

**Domande da porgli:** Come ha imparato a suonare? Chi glie lo ha insegnato? Ha mai pensato di trascrivere le melodie? Ha allievi che impareranno da lui? Che differenza c'è tra la musica popolare tradizionale e la musica moderna?

**Che cosa rappresenta:** La musica come pratica collettiva non come consumo individuale; la tradizione orale musicale; la crisi della trasmissione dei repertori tradizionali.

---

## **7. ITINERARIO DETTAGLIATO**

[Nota: L'itinerario del Modulo 7 è necessariamente flessibile perché dipende dalla stagione e dalle feste locali disponibili. Quello che segue è un esempio possibile, da adattare.]

**Esempio: 7 giorni in Sicilia tra Palermo e l'entroterra (estate/autunno)**

### **Giorno 1 – Arrivo a Palermo, immersione nei quartieri popolari**

Arrivo a Palermo. Sistemazione in alloggio nei quartieri popolari (Ballarò o Borgo Vecchio), non in hotel turistico del centro elegante. Primo impatto con l'atmosfera popolare palermitana: voci che gridano in dialetto, motorini che sfrecciano, bambini che giocano per strada, vecchie sedute sulle sedie davanti alle case.

Pomeriggio: prima esplorazione del quartiere a piedi. Osservare la vita di strada, i negozi di vicinato, i venditori ambulanti. Introduzione dell'educatore: questo modulo è diverso dai precedenti, qui non vedremo monumenti e musei ma vita quotidiana popolare. L'obiettivo è capire come vive la gente comune, non le élite.

Sera: cena in trattoria popolare del quartiere. Discussione introduttiva: quali sono le vostre aspettative? Che idea avete dell'Italia popolare? Venite da famiglie popolari o borghesi? Conoscete ancora tradizioni nella vostra famiglia?

### **Giorno 2 – Il mercato di Ballarò e laboratorio di cucina**

Mattina presto (ore 6): visita al mercato di Ballarò. Osservare l'allestimento delle bancarelle, ascoltare le abbaniate, vedere chi compra. L'educatore distribuisce schede di osservazione: scegliere un venditore, osservarlo per mezz'ora, annotare come richiama clienti, come contratta, che rapporti ha con i clienti abituali. Poi confronto di gruppo: che cosa avete osservato?

Tarda mattina: incontro con un venditore disposto a raccontare. Conversazione sul mestiere, sulla vita del mercato, sui cambiamenti negli anni. Acquisto collettivo di ingredienti per il laboratorio del pomeriggio.

Pomeriggio: laboratorio di cucina con una signora del quartiere. Preparazione delle arancine (o delle panelle, o di un altro piatto popolare palermitano). Imparare facendo: impastare, friggere, condire. Poi mangiare insieme ciò che si è preparato. Conversazione con la cuoca sulle ricette familiari, sui piatti tradizionali che oggi non si preparano più.

Sera: passeggiata serale nel quartiere. Il mercato è smontato, le strade si puliscono, la vita rallenta. Osservare le differenze tra giorno e sera.

### **Giorno 3 – Viaggio in un borgo dell'entroterra, sagra paesana**

Mattina: viaggio in pullman verso l'entroterra siciliano (Madonie o Sicani), verso un borgo dove si svolge la festa patronale o una sagra. Arrivo al paese (massimo tremila abitanti). Sistemazione presso famiglie del paese che ospitano i giovani (non albergo).

Pomeriggio: partecipazione ai preparativi della festa. Aiutare a montare le luminarie, decorare la piazza, preparare gli stand gastronomici. Lavorare insieme ai paesani, conversare, conoscersi.

Sera: inizio della festa. Messa solenne (partecipare anche se non credenti, per rispetto), processione, cena comunitaria, ballo in piazza. Immergersi nell'atmosfera della festa, parlare con i paesani, ballare anche se non si sa ballare.

Notte: per chi vuole, la festa continua fino a tardi. Fuochi d'artificio a mezzanotte.

### **Giorno 4 – Vita nel borgo: esperienza della lentezza**

Mattina: sveglia senza sveglia (chi si sveglia quando vuole). Colazione con la famiglia ospitante.

Poi attività con membri della famiglia: andare nell'orto, dare da mangiare agli animali, fare qualche lavoro domestico. Esperienza del tempo lento, dei ritmi non meccanici.

Pomeriggio: incontro con anziani del paese per raccolta di storie orali. Gruppo diviso in sottogruppi di tre-quattro, ciascuno con un anziano. Gli anziani raccontano, i giovani ascoltano e fanno domande. Se possibile, registrare audio.

Sera: veglia in casa ospitante. Niente televisione. Conversazione, racconti, forse qualcuno suona uno strumento. Esperienza del silenzio e della noia produttiva.

### **Giorno 5 – Visita a botteghe artigiane**

Mattina: ritorno a Palermo o visita ad altra località dove ci sono botteghe artigiane significative. Visita a un ceramista, un tessitore, un liutaio, un costruttore di strumenti tradizionali. Osservare il lavoro, fare domande, capire il processo di apprendimento del mestiere.

Pomeriggio: laboratorio pratico in una bottega. Provare a modellare l'argilla, a tessere alcune file, a intagliare il legno. Fare esperienza diretta della difficoltà del lavoro manuale qualificato.

Sera: discussione sul valore del lavoro artigianale. È più soddisfacente del lavoro industriale o impiegatizio? È economicamente sostenibile? Voi fareste un lavoro così?

### **Giorno 6 – Serata di musica e canti popolari**

Mattina: visita a una Chiesa popolare barocca (non monumentale ma di quartiere) durante una funzione normale, non turistica. Osservare la devozione popolare: come pregano le vecchie, quali ex voto sono appesi, quali santi sono venerati.

Pomeriggio: tempo libero per esplorazioni individuali o riposo.

Sera: serata di musica e canti popolari con musicisti locali. Imparare alcuni canti, ballare la tarantella o altre danze popolari. Partecipare attivamente, non guardare passivamente.

### **Giorno 7 – Sintesi e partenza**

Mattina: laboratorio di rielaborazione collettiva. Che cosa avete imparato in questa settimana? Quali esperienze vi hanno colpito di più? Come vedete ora l'Italia popolare, diversamente da come la vedevate prima? La vita popolare tradizionale vi sembra qualcosa da conservare o qualcosa destinato giustamente a scomparire?

Costruzione collettiva di una mappa concettuale: i temi emersi (comunità, tradizione, modernizzazione, perdita, resistenza), i luoghi visitati, le persone incontrate, le domande rimaste aperte.

Pomeriggio: tempo per completare il diario, per salutare le persone conosciute, per preparare le partenze.

Sera: partenze o pernottamento finale.

---

## **8. APPROFONDIMENTI TEMATICI**

### **A. Il sacro e il profano nelle feste popolari: quando si mescolano religione e società**

Le feste religiose popolari sono fenomeni complessi dove si intrecciano dimensioni apparentemente contraddittorie: devozione sincera e rituale sociale, fede personale e tradizione collettiva, sacro ufficiale della Chiesa e sacro popolare fatto di credenze, pratiche, emozioni che la teologia non sempre riconosce come legittime.

Prendiamo l'esempio delle processioni della Settimana Santa al Sud. Per la Chiesa ufficiale, sono celebrazioni della Passione e della Resurrezione di Cristo: mistero centrale della fede cristiana che ogni anno viene commemorato liturgicamente. Ma per le comunità popolari che le celebrano, sono molto di più: sono momenti di riaffermazione identitaria, occasioni di solidarietà comunitaria, spazi dove esprimere emozioni represses nella vita quotidiana, manifestazioni di devozione che coinvolgono il corpo oltre che l'anima.

La teologia cattolica insegna che le statue dei santi sono soltanto immagini: servono a ricordare il santo, a facilitare la preghiera, ma non sono il santo stesso. La venerazione passa attraverso l'immagine verso la persona rappresentata. Ma la devozione popolare spesso ignora o dimentica questa distinzione: la statua viene trattata come se fosse il santo stesso. Si parla alla statua come si parlerebbe a una persona, la si veste con abiti preziosi, la si porta in processione con reverenza quasi esagerata, talvolta la si "punisce" (girandola contro il muro, non portandola in processione) se non ha concesso le grazie richieste.

Questa relazione quasi personale con le immagini sacre scandalizza i teologi razionalisti ma riflette una concezione del sacro molto antica, pre-cristiana, che il cristianesimo ha incorporato senza eliminarla completamente. Nelle religioni antiche, gli dei abitavano letteralmente le loro statue. Il cristianesimo ha teorizzato che Dio non abita le statue, ma la pratica popolare mantiene tracce di quella concezione: la statua non è soltanto immagine, è presenza.

Anche il rapporto con i santi è diverso nella religiosità popolare rispetto alla teologia ufficiale. La teologia insegna che i santi sono intercessori presso Dio: si prega il santo perché preghi Dio per noi. Ma la devozione popolare spesso salta questo passaggio: si chiede direttamente al santo la grazia, quasi fosse lui stesso a concederla. E si fa spesso sotto forma di scambio contrattuale: "San Rocco, se mi guarisci porto la tua statua in processione a piedi scalzi". È un rapporto *do ut des* (do perché tu dia) che ha più a che fare con la religiosità antica che con il cristianesimo teologico.

Le feste religiose popolari hanno anche una funzione sociale importante che va oltre la dimensione propriamente religiosa. Sono momenti in cui la comunità si ritrova, riafferma la propria unità, ricrea i legami sociali che la vita quotidiana tende a sfilacciare. Durante la processione, tutti sono uguali: ricchi e poveri, nobili e plebei (nelle società tradizionali), imprenditori e operai (nella società moderna) camminano insieme seguendo il santo. Le gerarchie sociali vengono temporaneamente sospese o almeno attenuate.

Le feste sono anche valvole di sfogo emotivo. Nella vita quotidiana bisogna controllare le emozioni, non si può piangere o gridare in pubblico, bisogna mantenere il contegno. Durante le feste religiose popolari questi controlli vengono allentati: si piange durante la processione del Cristo morto, si grida durante quella della Resurrezione, si esprime commozione, dolore, gioia in modi che normalmente sarebbero considerati eccessivi. È una forma di catarsi collettiva che ha funzione psicologica importante.

C'è anche una dimensione di spettacolo, di teatro, che non va negata ipocritamente. Le processioni sono anche belle da vedere: le statue decorate, le bande musicali, i costumi dei confrati, le luminarie, i fuochi d'artificio. C'è un piacere estetico che non toglie nulla alla devozione sincera ma la accompagna. Anzi, si potrebbe dire che la bellezza sensibile dello spettacolo è proprio il modo attraverso cui il sacro si manifesta al popolo: non attraverso concetti teologici astratti che richiederebbero studio, ma attraverso immagini, suoni, odori (incenso), emozioni che tutti possono cogliere direttamente.

La Chiesa gerarchica ha sempre avuto un rapporto ambivalente con queste forme di religiosità popolare. Da un lato le tollera o addirittura le incoraggia perché mantengono viva la fede nelle masse. Dall'altro le guarda con sospetto perché teme che sfuggano al controllo, che degenerino in superstizione o addirittura in paganesimo mascherato. Periodicamente ci sono stati tentativi di "purificare" la religiosità popolare, di eliminare gli aspetti considerati superstiziosi, di razionalizzarla secondo i canoni della teologia ufficiale. Ma questi tentativi hanno sempre avuto successo limitato: la religiosità popolare resiste, si adatta, riafferma le proprie forme.

Oggi, con la secolarizzazione avanzata, molte feste religiose popolari sono in crisi. I giovani non partecipano più con la stessa devozione dei vecchi. Le processioni diventano sempre più piccole, animate principalmente da anziani. Ma in alcuni luoghi resistono vitali: diventano momenti in cui gli emigrati tornano al paese, in cui si riaffermano identità locali minacciate dalla globalizzazione, in cui si cerca di mantenere una continuità con il passato che altrove è stata spezzata.

## **B. I mestieri tradizionali e la loro crisi: dall'artigianato alla produzione industriale**

L'artigianato tradizionale italiano è riconosciuto nel mondo per la qualità e la maestria. Ma è anche in crisi profonda: molti mestieri stanno scomparendo, molti artigiani anziani non hanno successori, la produzione industriale e la concorrenza internazionale rendono difficile la sopravvivenza economica.

Questa crisi non è recente: comincia con la rivoluzione industriale dell'Ottocento che introduce la produzione in serie, meccanizzata, standardizzata. Ciò che l'artigiano produceva in una settimana, la

fabbrica lo produce in un'ora. Ciò che l'artigiano vende a prezzo alto (per coprire le molte ore di lavoro), la fabbrica lo vende a prezzo basso (perché le economie di scala riducono il costo unitario). Molti mestieri artigianali scompaiono già nell'Ottocento schiacciati dalla concorrenza industriale. Ma alcuni mestieri sopravvivono, quelli dove la qualità artigianale non può essere replicata industrialmente: la liuteria (i violini fatti a macchina non suonano come quelli fatti a mano), la ceramica artistica, la sartoria su misura, la gioielleria, la restaurazione artistica. Questi mestieri mantengono nicchie di mercato: clienti disposti a pagare di più per avere un prodotto artigianale unico, fatto su misura, di qualità superiore.

Nel secondo dopoguerra, durante il miracolo economico degli anni Cinquanta-Sessanta, l'Italia conobbe uno sviluppo economico straordinario basato sulla piccola e media impresa, spesso a conduzione familiare, che combinava innovazione tecnologica e tradizione artigianale. Il "modello italiano" divenne celebre: non grandi fabbriche fordiste ma distretti industriali dove piccole aziende artigiane-industriali si specializzavano in produzioni di nicchia di alta qualità (moda, design, meccanica di precisione, agroalimentare).

Ma dagli anni Ottanta in poi anche questo modello entra in crisi per varie ragioni. La globalizzazione permette a paesi con costo del lavoro molto inferiore (prima i paesi asiatici, poi la Cina) di produrre a prezzi con cui l'artigianato italiano non può competere. La grande distribuzione schiaccia i piccoli produttori imponendo prezzi molto bassi. I giovani non vogliono più fare lavori artigianali faticosi, lunghi, incerti economicamente: preferiscono studiare e trovare impieghi più sicuri anche se meno creativi.

Oggi molti mestieri tradizionali sopravvivono soltanto grazie a maestri anziani che continuano a lavorare per passione più che per guadagno. Quando moriranno, probabilmente quei mestieri scompariranno almeno in molte località. Alcuni mestieri sono già praticamente estinti: il caldaio ambulante che riparava pentole, il ramaio che lavorava il rame, il cestaio che intrecciava cesti di vimini, il ciabattino che risuolava le scarpe (oggi si buttano e si comprano nuove), lo stagnino che stagnava pentole.

Ci sono tentativi di salvare i mestieri tradizionali attraverso scuole di artigianato, marchi di qualità (DOC, IGP), turismo culturale che valorizza i prodotti artigianali locali. In alcune regioni (soprattutto al Centro-Nord) questi tentativi hanno avuto qualche successo: l'artigianato di qualità riesce a sopravvivere servendo nicchie di mercato di alta gamma. Ma in molte altre aree (soprattutto al Sud) l'artigianato tradizionale è in via di estinzione.

C'è anche una questione più profonda: ha senso cercare di conservare mestieri artigianali tradizionali in una società post-industriale? Non è forse inevitabile e anche giusto che tecnologie obsolete vengano sostituite da tecnologie più efficienti? Il progresso tecnico ha sempre eliminato mestieri vecchi creandone di nuovi. Perché dovremmo rimpiangere il ciabattino quando abbiamo scarpe industriali che costano poco e durano abbastanza? Perché dovremmo rimpiangere il tessitore a mano quando abbiamo tessuti industriali di buona qualità a prezzi accessibili?

La risposta non è semplice. Da un lato è vero che non possiamo e non dobbiamo fermare il progresso tecnico. Dall'altro, con i mestieri tradizionali si perdono anche saperi, valori, modi di lavorare che avevano dignità propria. L'artigiano aveva controllo completo sul processo produttivo, vedeva il risultato del proprio lavoro, metteva creatività personale nel prodotto. L'operaio industriale è alienato (nel senso marxiano): non controlla il processo, fa soltanto un pezzo del lavoro, produce oggetti standardizzati identici. C'è una perdita di senso del lavoro che ha conseguenze psicologiche e sociali.

Forse la soluzione non è conservare i mestieri tradizionali esattamente come erano (cosa impossibile e forse anche inutile) ma è reinterpretarli in forme nuove: artigianato che usa tecnologie moderne ma mantiene la logica della produzione personalizzata di qualità; "maker" contemporanei che combinano saperi tradizionali e tecnologie digitali (stampa 3D, taglio laser); recupero di mestieri antichi per nicchie di mercato specifiche (restauro, produzioni di lusso).

## **C. La cucina come patrimonio culturale: cosa si perde quando si perdono le ricette tradizionali**

L'UNESCO ha riconosciuto la "dieta mediterranea" come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Ma la "dieta mediterranea" non è soltanto una lista di alimenti da mangiare (olio d'oliva, pesce, verdure, legumi, poca carne): è un insieme di pratiche sociali, di saperi culinari, di modi di stare a tavola che costituiscono una cultura vera e propria.

La cucina tradizionale italiana è una delle più ricche e diversificate del mondo. Ogni regione ha le proprie ricette, ogni provincia ha le proprie varianti, ogni famiglia ha i propri segreti tramandati. Questa ricchezza culinaria riflette la storia italiana di frammentazione politica: ogni piccolo stato aveva sviluppato la propria cucina di corte e la propria cucina popolare, e questa diversità si è mantenuta anche dopo l'unificazione.

Ma la cucina tradizionale italiana è oggi minacciata da vari fattori. La grande distribuzione vende prodotti standardizzati, spesso di qualità inferiore, che sostituiscono i prodotti locali tradizionali. La pasta industriale sostituisce la pasta fatta a mano, il pane del supermercato sostituisce il pane del forno a legna, i formaggi industriali sostituiscono i formaggi artigianali di malga. Questi prodotti industriali costano meno e sono più facili da reperire, ma hanno perso le qualità organolettiche e nutrizionali dei prodotti tradizionali.

Anche le ricette tradizionali si stanno perdendo. Molte richiedono tempo lungo e manualità che oggi pochi hanno: fare la pasta fresca a mano, fare le conserve estive, fare il pane in casa, fare i dolci tradizionali delle feste. Le donne che lavorano fuori casa (giustamente) non hanno più tempo per cucinare come facevano le loro nonne casalinghe a tempo pieno. I giovani mangiano sempre più spesso fuori casa o cibi precotti da scaldare nel microonde.

Ma con le ricette si perdono anche saperi più profondi. La cucina tradizionale incorporava conoscenze accumulate in secoli di prove ed errori: quali erbe selvatiche sono commestibili e quali velenose, quali parti degli animali si mangiano e come si cucinano, come si conservano i cibi senza frigorifero (essiccazione, salatura, sott'olio, sott'aceto), come si recuperano gli avanzi (la ribollita toscana è nata per utilizzare il pane raffermo, la panzanella pure).

La cucina tradizionale era anche espressione di saggezza nutrizionale empirica. Le nonne sapevano quali cibi dare ai bambini, ai malati, alle partorienti, agli anziani. Sapevano che dopo una malattia bisogna mangiare brodo di carne per riprendersi, che ai bambini bisogna dare latte e uova per crescere, che le donne incinte devono mangiare verdure a foglia verde. Non sapevano perché (non conoscevano le vitamine, le proteine, i minerali) ma sapevano che funzionava, e la scienza moderna ha poi confermato che quella saggezza empirica era corretta.

La cucina era anche momento di socialità e di trasmissione culturale. Si cucinava insieme: nonna, mamma, figlie, nipoti. Mentre si impastava si chiacchierava, si raccontavano storie, si tramandavano tradizioni. La cucina era scuola di vita dove le ragazze imparavano non soltanto a cucinare ma imparavano valori, comportamenti, ruoli sociali. (Certo, questo aveva anche lato negativo: la segregazione delle donne nel ruolo domestico. Ma non si può negare che quella trasmissione intergenerazionale avesse anche lati positivi.)

Il pasto era momento centrale della giornata. La famiglia si riuniva a tavola, si mangiava insieme, si conversava. Non si mangiava frettolosamente davanti alla televisione o al computer, si dedicava tempo al cibo e alla compagnia. Il cibo non era soltanto nutrimento: era piacere, era relazione, era rito. Ogni pasto aveva le sue regole: cosa si mangiava in quali giorni (il venerdì pesce, la domenica carne se ci si poteva permettere), come ci si comportava a tavola, chi serviva (le donne) e chi era servito (gli uomini, i vecchi, i bambini).

Oggi il movimento "Slow Food" e altri tentativi di recupero delle tradizioni gastronomiche cercano di contrastare questa perdita. Difendono i prodotti tradizionali, promuovono l'agricoltura di qualità, insegnano le ricette antiche, valorizzano i piccoli produttori. Ma è battaglia difficile contro tendenze economiche e sociali molto più forti.

La domanda è: ha senso questa battaglia? O è nostalgia inutile per un passato che non può e non deve tornare? Forse la risposta è che non si tratta di tornare al passato ma di recuperare selettivamente ciò che era buono: la qualità dei prodotti, il tempo dedicato al cibo, il pasto come momento di relazione, la biodiversità alimentare. Ma tutto questo richiede cambiamenti strutturali: lavoro che lasci tempo per cucinare, educazione alimentare nelle scuole, sostegno economico ai piccoli produttori, ridimensionamento della grande distribuzione. Non sono cambiamenti facili.

---

## 9. STRUMENTI PEDAGOGICI PER L'EDUCATORE

### **Preparare il gruppo: come partecipare con rispetto**

Il Modulo 7 richiede una preparazione diversa dai moduli precedenti. Non si tratta di visitare musei o monumenti ma di entrare nella vita di comunità reali, di interagire con persone, di partecipare a eventi che hanno significato profondo per chi li celebra. Questo richiede rispetto, sensibilità, capacità di mettersi in ascolto.

**Primo incontro preparatorio:** Spiegare che la cultura popolare tradizionale non è folklore pittoresco per turisti ma è (o era) modo di vivere concreto di milioni di persone. Ci sono aspetti che possiamo ammirare (solidarietà, saperi pratici, senso di comunità) e aspetti che possiamo criticare (subordinazione delle donne, chiusura verso i diversi, superstizioni). Ma bisogna cercare di capire prima di giudicare.

Spiegare cosa significa partecipare con rispetto: non fotografare continuamente (soprattutto durante momenti religiosi), non commentare ad alta voce, non ridere di cose che possono sembrare strane, ascoltare molto e parlare poco, accettare di fare cose che normalmente non si farebbero (andare alla messa anche se non credenti, ballare anche se si è impacciati, mangiare cibi che non si conoscono).

**Secondo incontro:** Esercizio di osservazione antropologica. Si mostra un breve documentario su una festa popolare o su un mercato tradizionale. Si chiede di osservare: quali sono i rituali? Chi fa cosa? Quali sono i ruoli (di genere, di età, di status sociale)? Quali emozioni si esprimono? Poi discussione su cosa si è visto, allenandosi a guardare senza giudicare prematuramente.

**Terzo incontro:** Preparazione pratica. Se si farà laboratorio di cucina, si guarda insieme un video di come si fa pasta a mano (per avere un'idea prima di provare). Se si parteciperà a una festa con processione, si spiega come si svolge e cosa significa. Se si incontreranno anziani per raccogliere storie, si preparano le domande-guida.

### **Scheda di osservazione per mercati e feste**

Durante le visite ai mercati o la partecipazione alle feste, può essere utile avere una scheda di osservazione che guidi l'attenzione su aspetti significativi.

#### **Per i mercati:**

- Chi vende? (Età, genere, provenienza apparente)
- Cosa vende? (Prodotti locali o importati? Freschi o confezionati?)
- Come richiama i clienti? (Grida, abbaniate, cartelli scritti?)
- Come contratta? (Prezzi fissi o trattativa?)
- Chi compra? (Età, genere, classe sociale apparente)
- Che rapporto c'è tra venditore e clienti abituali? (Si conoscono? Si chiamano per nome?)
- Che atmosfera c'è? (Caotica, vivace, tranquilla?)
- Annotare una conversazione o uno scambio che vi ha colpito

#### **Per le feste:**

- Chi partecipa? (Età, genere, locali o esterni?)
- Quali sono i momenti principali? (Messa, processione, cena, ballo, fuochi)
- Come si manifesta la devozione? (Preghiere, pianti, silenzio, gesticolazioni?)
- C'è differenza tra anziani e giovani nel modo di partecipare?

- Quali sono gli elementi di spettacolo? (Musica, costumi, luci, decorazioni)
- Come si mescolano sacro e profano? (Momenti religiosi e momenti di festa)
- Che emozioni avete provato voi stessi?

### **Guida alla raccolta di storie orali dagli anziani**

Raccogliere storie orali è arte che richiede pazienza, rispetto, capacità di ascolto. Non è intervista giornalistica dove si fanno domande precise e si vuole risposta breve. È conversazione aperta dove si lascia che l'anziano racconti come vuole, seguendo associazioni libere, divagando.

#### **Prima dell'incontro:**

- Preparare alcune domande-guida generali, ma essere pronti a abbandonarle se la conversazione prende altre direzioni
- Decidere se registrare audio (sempre con permesso esplicito) o prendere appunti
- Spiegare all'anziano che le sue storie sono importanti, che vogliamo imparare da lui/lei

#### **Durante l'incontro:**

- Cominciare con domande generali: "Può raccontarmi di quando era giovane?" "Come era la vita qui quando lei era bambino/a?"
- Ascoltare molto più di quanto si parla. Non interrompere. Lasciare silenzi: spesso dopo un silenzio l'anziano riprende con ricordi più profondi
- Fare domande aperte: "E poi cosa successe?" "Come si sentiva?" "Può descrivere quel momento?"
- Evitare domande che suggeriscono la risposta: "Allora era tutto più bello, vero?" No.

Invece: "Com'era?"

- Mostrare interesse: annuire, sorridere, reagire emotivamente quando appropriato
- Se l'anziano dice qualcosa che non capite (un dialettismo, un riferimento oscuro), chiedere spiegazione

#### **Dopo l'incontro:**

- Ringraziare calorosamente
- Se avete registrato, riascoltare e trascrivere (almeno le parti più significative)
- Condividere con il gruppo: cosa avete imparato? Quali storie vi hanno colpito?

### **Valutazione qualitativa dell'esperienza**

Alla fine del modulo, l'educatore valuta qualitativamente (non con voti numerici) l'esperienza del gruppo:

- I giovani sono riusciti a superare lo sguardo turistico superficiale ed entrare nella comprensione antropologica della cultura popolare?
- Sono riusciti a partecipare attivamente invece che rimanere osservatori distaccati?
- Si sono creati ponti intergenerazionali? I giovani hanno realmente conversato con gli anziani o è rimasto incontro formale?
- Sono emerse domande esistenziali autentiche o il modulo è rimasto a livello di curiosità folcloristica?
- Qualcuno ha avuto momenti di insight che hanno cambiato il suo modo di vedere la cultura popolare?

Questa valutazione serve all'educatore per capire se il metodo pedagogico ha funzionato e cosa migliorare nelle edizioni future del modulo.

## **10. COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI**

### **Antropologia culturale: il concetto di cultura e di identità**

Il Modulo 7 è essenzialmente un modulo di antropologia culturale applicata. Introduce i giovani ai concetti fondamentali di questa disciplina: cultura, tradizione, identità, comunità, rituale, simbolo. La cultura non è soltanto l'alta cultura delle élite (arte, letteratura, filosofia) ma è l'insieme di pratiche, credenze, valori condivisi che danno senso alla vita di un gruppo umano. In questo senso antropologico, i contadini analfabeti hanno una cultura tanto quanto gli intellettuali laureati. La loro cultura è diversa, è trasmessa oralmente invece che per iscritto, è incorporata nei corpi e nei gesti invece che codificata in libri. Ma è cultura a pieno titolo.

L'identità culturale si costruisce attraverso pratiche condivise: mangiare certi cibi e non altri, celebrare certe feste, parlare una certa lingua o dialetto, rispettare certi valori. Queste pratiche creano senso di appartenenza: "noi siamo quelli che fanno così, che parlano così, che credono così". L'identità è relazionale: si definisce per contrasto con gli altri ("noi non siamo come loro").

Le tradizioni non sono immutabili: si trasformano continuamente, anche se molto lentamente. Ogni generazione trasmette alla successiva ciò che ha ricevuto, ma lo trasmette già leggermente modificato. La tradizione è come un fiume che scorre: sembra sempre lo stesso ma l'acqua è sempre diversa. Le tradizioni "inventate" (concetto dello storico Eric Hobsbawm) sono quelle che si presentano come antichissime ma in realtà sono recenti: molte tradizioni "immemorabili" sono state in realtà codificate nell'Ottocento o nel Novecento.

### **Sociologia: comunità tradizionali vs società moderna**

Il sociologo tedesco Ferdinand Tönnies (1855-1936) distinse tra *Gemeinschaft* (comunità) e *Gesellschaft* (società). La comunità è aggregato sociale basato su legami personali diretti, su conoscenza reciproca, su valori condivisi, su solidarietà organica. La società è aggregato sociale basato su legami impersonali, su contratti formali, su divisione del lavoro specializzata, su solidarietà meccanica.

Il passaggio dalla comunità tradizionale alla società moderna è uno dei processi fondamentali della modernità. Comporta guadagni (più libertà individuale, più mobilità sociale, più opportunità) e perdite (meno senso di appartenenza, più solitudine, più anomia). La sociologia contemporanea studia se è possibile ricreare forme di comunità nella società moderna, o se siamo condannati all'individualismo atomizzato.

### **Economia: l'economia del dono vs l'economia di mercato**

L'antropologo francese Marcel Mauss scrisse nel 1925 un saggio fondamentale: *Saggio sul dono*. Studiando società tradizionali di varie parti del mondo, Mauss mostrò che l'economia non è sempre stata economia di mercato basata sullo scambio monetario. Nelle società tradizionali dominava l'economia del dono: si dava senza aspettarsi pagamento immediato, ma creando obbligazione di reciprocità. Chi riceveva un dono contraeva un debito morale che doveva prima o poi restituire, non necessariamente con la stessa cosa ma con qualcos'altro di valore equivalente.

Questa economia del dono creava legami sociali forti: donare, ricevere, ricambiare erano atti che costruivano e mantenevano relazioni. L'economia di mercato, al contrario, spezza i legami: pago, ricevo la merce, siamo pari, non ho più obbligazioni. È più efficiente ma è anche più fredda.

Nelle comunità popolari tradizionali italiane sopravvivevano forme di economia del dono: il vicino che aiutava a riparare il tetto, la famiglia che portava cibo per il funerale, il contadino che regalava verdure dell'orto. Queste pratiche stanno scomparendo sostituite dall'economia di mercato.

### **Linguistica: i dialetti come patrimonio culturale**

L'Italia ha una ricchezza dialettale straordinaria: ogni regione ha il proprio dialetto (spesso diversi dialetti in province diverse), molti dei quali sono lingue vere e proprie con grammatica e lessico propri, non semplici varianti dell'italiano. Il napoletano, il siciliano, il veneto, il piemontese sono lingue romanze alla stessa stregua dell'italiano, del francese, dello spagnolo.

Ma i dialetti sono in via di estinzione rapida. L'unificazione italiana impose l'italiano come lingua nazionale, la scuola insegnò che il dialetto era "sbagliato", la televisione diffuse l'italiano in ogni

casa. In due generazioni, i dialetti sono passati da lingue parlate quotidianamente dalla maggioranza della popolazione a lingue parlate soltanto dagli anziani in famiglia. Con i dialetti si perde anche patrimonio culturale: modi di dire, proverbi, canzoni, storie che esistevano soltanto in dialetto e non sono traducibili pienamente in italiano. Si perde anche diversità linguistica: ogni lingua incarna un modo particolare di vedere il mondo, di categorizzare l'esperienza. Quando muore una lingua (o un dialetto), muore un modo di pensare.

---