

# Le Feste del Fieno

tra rievocazione e (sana) provocazione

di Michele Corti

(pubblicato in *Caseus. Arte e cultura del formaggio*, anno XIII (2008), n. 5, pp.22-25)

Nel mondo industrializzato si moltiplicano gli eventi di ‘celebrazione della vita rurale’. Si tratta di manifestazioni che si sviluppano a partire da sagre/feste a contenuto alimentare o religioso e che si evolvono in vere e proprie rievocazioni celebrative della vita e del lavoro rurali preindustriali. Sull’onda di questo *revival* vengono organizzati eventi delle più varie tipologie, alcuni smaccatamente finalizzati a scopi di promozione turistica, altri di trasmissione un’immagine rassicurante (e mistificata) delle attività agroalimentari, altri ancora, al contrario, sorgono sulla base di dinamiche interne alle comunità locali, per rispondere alle esigenze identitarie delle stesse e affrontare questioni ben concrete che riguardano la gestione del territorio e il suo rapporto con la produzione agricola e alimentare.

## *Nascita e “moltiplicazione” di un evento (neo)rurale: le Feste del Fieno*

In questo contesto si collocano le “Feste del Fieno”. Nel Sudtirolo le gare di falciatura sono quasi uno “sport nazionale” (come in Scozia le gare dei cani pastore). Può destare stupore, però, sapere che nelle vallate alpine della Lombardia stanno riscuotendo un grande successo le “Feste del Fieno”. Nate nel 2000 a Piatta di Valdisotto (un villaggio a un tiro di schioppo da Bormio, in alta Valtellina), le Feste del Fieno lombarde sono salite quest’anno a tre, con la prima edizione della FenFesta a Monno (Valcamonica, Bs) e la Festa del Fieno in Valle Sabbia (sempre in provincia di Brescia).

Nelle Feste del Fieno il momento agonistico-sportivo rappresenta una componente molto secondaria; nella “gara” viene premiata l’eleganza dei movimenti più che la “quantità” di erba falciata e si tiene conto anche della “coerenza” dell’abbigliamento dei concorrenti. Quello che conta è la rivendicazione orgogliosa dell’identità rurale, far sapere che il mondo rurale è ancora vivo e non accetta una montagna in bilico tra *wilderness*, musealizzazione, luna park, che saper usare la “ranza” (falce fienaiia) è ancora utile e necessario e degno di considerazione sociale.

La componente di ritualità alimentare (pasto collettivo a base di prodotti “identitari”) oltre a quella del corteo processionale riprendono motivi della festività contadina e sono elementi essenziali della festa. La differenza delle “Sagre”, con il loro *clichè* di “polentate” e abbuffate di carne, però, non potrebbe essere più netta. Si inizia alle 6.30 con la “colazione del *Pradèir*” (con degustazione della *rosumàda*, a base di uova sbattute) per arrivare alle 12.00 (*de meśdì inànz*) [da mezzogiorno in poi] al “Pranzo del *Pradèir*” e si continua alle 16.30 con “La merenda nel mondo alpino” per finire alle 20.00 con “La cena della *Reštelögna*” [donna addetta a radunare il fieno con il rastrello]. L’attenzione posta nella “filologia alimentare” è puntigliosa, sia nel richiamo a preparazioni ed ingredienti tradizionali che nell’uso della parlata locale per descriverle. Anche la FenFesta di Monno è molto attenta a questi aspetti. La “merenda del *segadùr* [falciatore]” si è svolta in piazza dopo la gara di falciatura e, alla sera, è seguita la “cena del *contadì*”, nel corso della quale sono state effettuate le premiazioni. Sobrietà e creatività gastronomica contadina. Ma il senso delle Feste del Fieno risiede nel portare la fienagione al centro dell’attenzione; nel porre al centro del “discorso sociale” il problema della cura, dell’identità e del futuro di un territorio che rischia di non essere più tale a seguito di una “rinaturalizzazione” imposta (e tanto più inaccettabile in quanto è sostenuta gli stessi processi e interessi che accentuano l’artificializzazione del vivere e la manipolazione del vivente).

*Vivere della montagna o consumarla?*

Il fieno e la sua raccolta sono il simbolo dell'utilizzo di energie rinnovabili, della cooperazione tra uomo e uomo e tra uomo e l'aspetto luminoso della natura. Sfalciare significa tenere "pulito", allontanare l'oscurità, il caos dalla comunità (nella società tradizionale il piano sociale e quello "naturale" coincidevano).

Nelle Alpi dell'orso usato per il marketing del turismo insostenibile i moderni riti del fieno assumono un forte significato sociale di riaffermazione di una montagna viva e produttiva (in senso bioeconomico) che resiste all'industrialismo, alla globalizzazione, all'ecologismo e a tutti i colonialismi urbani, ritrovando la gioia di essere comunità, di vivere in montagna della montagna, senza sfruttarla. Va anche detto che intorno allo "sfalcio" si misurano anche le questioni di un territorio rurale che da utile ed "edule" diventa di "consumo".

Ci si dimentica che l'erba si produce per fare fieno (o farla pascolare alle bestie) e che con il fieno, in definitiva, si fa il latte. Oggi le aziende agricole sono "imprese" e tanto spazio diventa "residenziale". Una polarizzazione che annulla lo spazio rurale. Cittadini "in fuga" o abitanti del luogo, che hanno assimilato lo stile di vita urbano, hanno trasformato gli edifici rurali in "case di vacanza" o "villette residenziali". L'erba si sfalcia solo per una ragione estetica, la si distrugge tagliandola con i decespugliatori (che provocano un non indifferente inquinamento acustico); niente profumo inebriante (curarine) dell'erba tagliata con la falce; quella spappolata dai decespugliatori è rifiutata dagli animali, diventa un "rifiuto", marcisce e viene bruciata. A volte, però, il fieno tagliato viene distrutto perché gli "imprenditori agricoli" preferiscono l'erba medica disidratata, i surrogati del fieno proposti dai mangimisti. C'è n'è abbastanza per capire come, parlando di sfalcio, si possa andare molto lontano e mettere il dito nella piaga di molti problemi della nostra società.

*Alle Feste del Fieno, però, non ci si piange addosso ....*

Durante i discorsi in piazza e quelli in occasione delle premiazioni, gli oratori fanno riferimento esplicito alla necessità di creare una mobilitazione (locale e non) per "aggredire" il problema di una montagna sempre meno pulita, falciata, sempre più coperta di boscaglie che arrivano ad assediare i paesi, portando la dimensione "selvatica", caotica, oscura, distruttiva sino al limitare dell'abitato. Che non si tratti solo di aspetti psicologici lo dimostrano le notizie di cronaca degli orsi che penetrano nei villaggi attratti dai cassonetti, dalle stalle e dai pollai; lo dimostra l'assedio di cervi e cinghiali, che costringono a "blindare" orti e frutteti. Il montanaro si sente assediato, a ragione.

Diversi anni fa, un antropologo inglese nell'ambito di una ricerca su una comunità della Carnia (P.Heady, *Il popolo duro. Rivalità, empatia e struttura sociale in una valle alpina*, Udine, 2001) registrava con chiarezza i termini del conflitto tra le gente di montagna e una "coscienza ambientalista" che plaude all'avanzata dei boschi e al ritorno dei lupi e degli orsi indifferente alla scomparsa delle piccole comunità insediate e dei valori contadini. Oggi quello che sembrava l'incubo di un futuro remoto si è già materializzato.

Le Feste del Fieno hanno il significato di un segnale preciso. Le comunità rurali si sentono sì assediate, ma non un "residuo del passato", rassegnato. C'è anche una "retorica rurale" che passa al contrattacco, che rivendica nel recupero della tradizione e nei valori rurali la soluzione di quei problemi di "insostenibilità" ambientale, economica e sociale creati dallo "sviluppo". Tutto ciò sta emergendo ad un livello di consapevolezza sempre più elevato. A Piatta, quest'estate, c'è stata una interminabile ma appassionata "Tavola rotonda" (protrattasi sino alle 14.30 con il pranzo in piazza che aspettava...e qui si mangia alle 12!). C'erano tutti i sindaci della zona, il direttore del Parco (dello Stelvio), esperti ed esponenti politici locali. Si è parlato di problemi concreti, di quella metà della superficie a prato attualmente non falciata, delle grandi aziende zootecniche che importano il fieno, ritengono di "scarsa qualità" quello prodotto localmente e ... non sanno più dove smaltire i liquami. Si è parlato (dati forniti dal Parco) di una produzione di fieno che per 2/3 (non è un errore di stampa!) viene "utilizzata" dai cervi che sono proliferati al di là di ogni criterio naturalistico "sano". Questa tavola rotonda ha comunque messo in moto idee e progetti. A seguito di essa si sono svolti degli incontri in cui si è impostato un progetto per creare una "banca del fieno" ed incentivare gli allevatori ad utilizzare il fieno locale.

*Ecco il legame con le latterie e con "quale formaggio?"*

Attraverso il recupero del legame con il territorio (mediato dall'uso del fieno) della produzione del latte locale si porrebbe pensare di rilanciare la storica latteria sociale di Bormio (500 anni di storia!), di

riutilizzare i fienili storici delle magnifiche case rurali dei paesi del comprensorio ecc. Occasioni di turismo, cultura, gastronomia, moltiplicatori di valore aggiunto (in opposizione al fieno importato e ai formaggi venduti a basso prezzo ai circuiti della “distribuzione moderna” che il valore aggiunto lo demoltiplicano). Si aggiunga che il “Gruppo tradizionale S. Anna” , che organizza la Sagra del *Pradèir*, con le sue attività “folkloristiche” sostiene la latteria turnaria del paese e che, nelle attività da esso svolte in villaggi vicini è andato a toccare il tema delle latterie di paese chiuse in nome della “razionalizzazione” (sollevando il fatto che le latterie erano anche un luogo di socialità e “producevano” legame sociale oltre a formaggio). E’ un modo di contestare, attraverso il richiamo ad una cultura rurale troppo frettolosamente liquidata, una razionalizzazione che ha significato “globalizzazione locale” (lo *scimudin*, formaggella tipica dell’alta Valtellina a crosta fiorita è ora prodotto dalle più grosse latterie della media e bassa Valtellina), che ha comportato la standardizzazione delle produzioni (con tanto di pastorizzazione del latte). Dalla Festa apparentemente folkloristica alle questioni della tipicità casearia, del recupero del legame della produzione zoocasearia con il territorio, delle “supermucche” (che in montagna non devono starci). Cultura, politica, tecnica si mescolano in modo inedito, d’“avanguardia”. C’è bisogno di altre prove per dimostrare che la ruralità è viva e vegeta e che ha molto da dire alla società nel suo complesso?