

IOLANDA FONNESU, LEONARDO ROMBAI, PIERO PIUSSI, *Letteratura e Paesaggio in Toscana. Da Pratesi a Cassola*, Firenze, CET, 2004, pp. 570.

Quest'opera, com'è nell'intenzione degli autori, vuole essere un contributo culturale al risveglio della sensibilità riguardo al paesaggio toscano, alla formazione di una cultura ambientale e alla conoscenza del paesaggio e insieme uno strumento di riflessione per chi si occupa della elaborazione di politiche di pianificazione paesaggistica, ambientale e urbanistica.

Si tratta di un importante lavoro che rivela il lungo e scrupoloso studio affrontato per la sua realizzazione: gli autori, entrambi geografi, hanno raccolto centinaia di brani relativi al paesaggio toscano di molti scrittori vissuti tra '800 e '900, alcuni noti a tutti, altri sconosciuti persino agli addetti ai lavori. I brani raccolti diventano in questo libro dei documenti della storia dei luoghi visti attraverso la soggettività e i sentimenti degli autori, rivelandosi preziose fonti di studio e di arricchimento della geografia storica, senza alterare l'essenza della materia, anzi contribuendo ad interpretare la categoria geografica di *paesaggio*. Una categoria estremamente complessa perché è «contemporaneamente 'cosa' e 'sguardo sulla cosa', ovvero oggetto concettuale e rappresentazione culturale». Una linea di ricerca degli studi geografici aperta negli ultimi anni e particolarmente bella e ricca di spunti.

La letteratura otto-novecentesca è caratterizzata dalla descrizione della realtà fine a se stessa, non più legata alle regole dell'*epos*, né al senso della storia e a significati universali, come negli scrittori romantici, per questo le descrizioni non servono solo a ricostruire la percezione soggettiva rispetto al territorio, ma anche a rendere, con «la sorpresa di non pochi addetti ai lavori», più precisa e ricca la produzione scientifica geografica e storica. Il periodo nel quale sono state scritte le opere abbraccia diverse tendenze letterarie che influenzarono l'ambiente culturale toscano, in quegli anni particolarmente vivo: dal verismo/naturalismo della fine dell'800, all'esperienza delle avanguardie, che predilige il racconto in prima persona e l'autobiografia, fino alla letteratura privata e 'provinciale' del ventennio fascista (gli autori vengono inquadrati nel contesto letterario al quale appartengono in un capitolo introduttivo all'opera). Gli scrittori presi in considerazione conoscono profondamente il paesaggio (per la maggior parte di essi la Toscana è la terra di nascita o di adozione); i luoghi descritti hanno fatto parte della loro vita, sono per loro luoghi della memoria. Le eccezioni sono poche, tra queste Gabriele D'Annunzio, Carlo Cassola e Corrado Alvaro, che visitò la Toscana per un *reportage* giornalistico negli anni '30. Questo profondo legame li porta a interiorizzare il paesaggio, ma anche a cogliere la personalità e l'identità dei luoghi attraverso frammenti di paesaggi, di personaggi, di eventi, di scene quotidiane. Nel la-

voro di questi artisti si ritrova la creazione di un *idealtipo*, un'immagine presente nella nostra percezione e conoscenza di determinati luoghi.

Nella prima parte del libro le immagini letterarie sono raggruppate in sezioni che riguardano i caratteri del paesaggio e degli ambienti toscani, che sono frutto della plurisecolare interazione tra società e natura: il tempo, i fiumi e i fiumicelli, il bosco, la foresta, le montagne, la campagna, i lavori agricoli. Il paesaggio toscano caratterizzato da una complessa varietà riscontrabile anche all'interno delle tre grandi subregioni – la montagna, la collina interna, il litorale e le isole – dovuta ai caratteri morfologici e climatici, ma anche alla struttura produttiva, alle unità amministrative manifestatesi nell'arco dei secoli, è descritto da autori che hanno vissuto a contatto stretto con esso. Alcuni sono amanti della caccia, come Eugenio Nicolini e Renato Fucini, altri dello sport, del ciclismo, del podismo, delle lunghe passeggiate, come Bruno Cicognani, oppure hanno vissuto gran parte della loro vita in villa, tra i poderi, come Piero Calamandrei, Bruno Sanminiati, Delfino Cinelli, Giovanni Papini, Romano Bilenchì, Pietro Pancrazi e Bianca Maria Viviani della Robbia. Questa parte del libro inizia prendendo in rassegna i contenuti delle opere letterarie che riguardano il tempo: gli estremi climatici di Firenze e Grosseto, la fioritura primaverile, i temporali estivi, l'anomalo clima del Mugello, il vento del litorale. Si passa poi ai molti fiumi e fiumicelli toscani che attraggono in modo particolare i narratori: l'Arno che divide le due parti della città, la magnificenza e la povertà, descritto da Bruno Cicognani; l'Era nascosto tra le gobbe del terreno o dalla nebbia da cui era affascinato Carlo Cassola; il fiume testimone della guerra di Curzio Malaparte; le fonti del Tevere, il «fiume di confine» di Giovanni Papini e molti altri corsi d'acqua grandi e piccolissimi. I boschi, le pinete, i castagneti, i querceti con i loro abitanti veri e leggendari, come il carbonaio, il taglialegna, il brigante, il disertore, sono presenti in una grande quantità di scritti sulla Toscana. Non molte testimonianze riguardano, invece, le montagne, oggetto di pochi riferimenti letterari, ma tra questi le efficaci e bellissime immagini del viaggio del poeta Dino Campana dal suo paese natio Marradi al santuario della Verna: le «Valli immensamente aperte», le «profilate catene notturne», la Verna aggrappata allo «scoglio grottesco», le «altissime colonne di roccia tutt'intorno rinchiusa dalla foresta cupa». Tanti scrittori sono ispirati dalla bellezza dei colli, dal carattere elegante e signorile, impreziositi, come nota Aldo Palazzeschi, dalle ville e dai castelli costruiti dagli uomini, altri dal paesaggio collinare tra Firenze e il Chianti, caratterizzato da una grande varietà di aspetti. Non mancano nelle opere prese in considerazione descrizioni della campagna, segno rappresentativo della Toscana, estremamente varia nelle forme e nella qualità, nelle coltivazione e nei manufatti umani. Infine molte pagine sono dedicate alle testimonianze dedicate alle faccende quotidiane e al lavoro agricolo di tanta parte della popolazione toscana.

Nella seconda parte del libro l'antologia di testi segue una divisione per aree geografiche e città: dalle Crete senesi descritte dagli occhi di Mario Pra-

tesi, Federigo Tozzi e Romano Bilenchi, all'Elba di Pratesi e Pietro Pancrazi. Seguono poi le pagine dedicate alle città e centri minori della Toscana, di cui parlano non poche opere letterarie dell'Otto-Novecento, basti ricordare Arezzo descritta da Piero Pancrazi, la Livorno di Delfino Cinelli, Firenze luogo della memoria e ambientazione dei romanzi di Bruno Cicognani e Vasco Pratolini, la Siena di Mario Pratesi e Federigo Tozzi, la Montepulciano di Piero Calamandrei, l'Empoli di Corrado Alvaro.

Questa antologia è molto interessante per chiunque si occupi di paesaggio, di letteratura o di storia, anche come opera di consultazione seguendo un percorso personale di lettura secondo i propri studi e interessi o semplicemente la propria curiosità. La sua importanza sta, inoltre, nel sottolineare il valore che la qualità storica del paesaggio ha per la Toscana tanto da rappresentarne una delle principali risorse economiche presenti e future e nello stesso tempo nel ricordare la sua fragilità di fronte alla modernizzazione economico-sociale che ha portato a un impoverimento del paesaggio storico soprattutto per quanto riguarda le campagne, in seguito all'abbandono agricolo e al dilagare dell'urbanizzazione. Tutto ciò richiede delle politiche ambientali adeguate e un piano paesistico regionale, ancora inesistente, che renda sostenibili le trasformazioni edilizie e urbanistiche.

ALESSANDRA FRONTANI

*Atlante dei prodotti tipici*, a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, 5 voll., Roma, Agra – RAI ERI, 2000-2004.

Negli ultimi anni il sistema agroalimentare ha subito trasformazioni di notevole portata. Gli orientamenti dei consumatori hanno avuto un ruolo determinante in questa evoluzione recente, caratterizzata da cambiamenti di natura sociale e culturale. Proprio l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR) nel 1983, come ricorda opportunamente Corrado Barberis, in un convegno sul tema *Gastronomia e società* aveva posto l'attenzione sulla divaricazione tra «cibo-nutrizione e cibo soddisfazione» e tra «cibo-sostentamento e cibo-divertimento».

I prodotti tipici hanno trovato così nuove e costanti attenzioni. Il processo naturalmente ha avuto varie fasi, giunte anche ad importanti iniziative recepite dalle politiche comunitarie per la definizione delle certificazioni di origine dei prodotti. Naturalmente si è trattato di disciplinari con delimitazioni di aree geografiche e descrizione dei prodotti frutto di necessarie mediazioni, semplificazioni e «accorpamenti». La varietà delle produzioni tipiche ha pro-

porzioni di portata tale da porre molti problemi di classificazione. Tradizioni tipiche intorno ad ogni campanile, dettate da specifiche condizioni ambientali o usi determinati da particolari evoluzioni storiche e sociali. Ma al tempo stesso si verificano fenomeni di grande interesse, come le differenziazioni esclusivamente linguistiche per indicare in sostanza gli stessi prodotti. Anche questo è patrimonio culturale che appartiene a specifiche aree geografiche.

In questo contesto risultava di grande interesse l'Atlante dei prodotti tipici pubblicato dall'INSOR all'inizio degli anni Novanta. Dal momento che le prime tirature erano ormai irrimediabili, l'editrice Agra RAI-ERI ha più di recente preso l'iniziativa di ristampare i singoli volumi tematici. Così tra il 2000 e il 2004 hanno visto di nuovo la luce i volumi dell'Atlante dedicati al pane, ai formaggi, ai salumi, alle conserve e alla pasta. Si tratta di ristampe delle edizioni originali anche se con alcune aggiunte segnalate in ogni volume.

L'impianto dell'opera mantiene così la struttura già proposta, con ampie introduzioni sulla storia e la tipicità, la cartografia e le schede per ogni prodotto con la descrizione delle caratteristiche materie prime, le lavorazioni, le aree di produzione. I singoli volumi sono poi corredati dagli indispensabili indici, anche raggruppati per regioni, e appendici dedicate ad approfondimenti e ad arricchimenti di voci presenti nelle Guide gastronomiche del Touring Club Italiano. I lettori così hanno a disposizione una rassegna di circa duecento tipi di pane, oltre quattrocento formaggi, circa trecento salumi e conserve (ittiche e vegetali). Entra poi a far parte dell'Atlante il nuovo volume di grande rilievo dedicato alla pasta, pubblicato nel 2004, in cui figurano circa trecento schede corrispondenti ad oltre 1300 varianti lessicali.

Come detto ogni volume si apre con la introduzione di Corrado Barberis che evidenzia alcuni aspetti salienti della storia e della cultura dei singoli generi trattati. Come ad esempio il valore simbolico del pane o le variegate tradizioni casearie legate ai luoghi e alle culture. Nel caso dei salumi viene poi dedicata particolare attenzione all'integrazione fra la cultura latina e longobarda e al «passaggio degli insaccati da salsicce a salami, da cotti a crudi»; fino ad alcuni tratti dell'evoluzione successiva. Oltre ai cenni sugli «stadi dell'arte conserviera», sono da considerare le note sulla storia della pasta nella tradizione alimentare italica e mediterranea anche in relazione all'altro elemento basilare: il pane.

Nell'ambito delle articolate riflessioni sugli elementi caratterizzanti la tipicità, concetto correlato ma distinto al termine qualità, risultano poi interessanti anche le note curate da Graziella Picchi per il pane, i formaggi, i salumi e le conserve. Gli ingredienti o materie prime sono sempre trattate insieme agli aspetti tecnologici: lavorazione, cottura, stagionatura. Elementi che trovano sicuro interesse non solo per gli addetti ai lavori.

Con questa rassegna sia i lettori appassionati di cucina, sia gli studiosi di storia alimentare potranno certamente trovare un valido strumento di lavoro per una vasta campionatura dei prodotti tipici della nostra penisola.

Volumi pubblicati nella collana:

*Il pane*, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2000, 302 pp.

*I Formaggi*, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2001, 708 pp.

*I Salumi*, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2002, 677 pp.

*Le Conserve*, a cura di G. Picchi, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2004, 496 pp.

*La Pasta*, di O. Zannini De Vita, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2004, 520 pp.

PAOLO NANNI

