

UN SEGNO DELL'IDENTITA': IL FARRO IN VALNERINA

Cristina Papa

Università di Roma "La Sapienza"

Il termine "farro" corrisponde nelle diverse regioni italiane a cereali tra loro differenti. Più in particolare, come scrive D'Antuono (1989) con il nome generico di farro vengono indicate in Italia le tre specie coltivate di frumenti vestiti: *Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*, *Triticum spelta*, anche se nelle diverse regioni, in genere, soltanto una o due delle tre specie sono conosciute con questo nome (1).

Se è piuttosto difficile ripercorrere la storia culturale di ciascuno di essi anche per questo motivo, si può invece più in generale sottolineare che «gli sforzi di selezione degli agricoltori dell' Eurasia hanno determinato l' evoluzione dai frumenti vestiti a rachide fragile a quelli nudi a rachide resistente» (Saltini 1984: 128) con una capacità produttiva più elevata; una linea di tendenza che ha significato per i frumenti vestiti l'emarginazione produttiva.

In Valnerina, valle situata nell'Appennino umbro, con il nome di "farre" si indica il *triticum dicoccum*, una specie già in uso nell' Italia romana, mentre sconosciute sono le altre due specie di *triticum monococcum* e *spelta*.

Sembra accertato che di essa parla specificamente Plinio nella sua *Naturalis historia* chiamandola *far adorem*: «Di tutti i cereali il più duro ed il più resistente all' inverno è il farro. Sopporta terre freddissime e poco lavorate, ma anche terre caldissime e prive di acqua. Fu il primo cibo dell' antico Lazio, e ne abbiamo una buona prova nell' offerta di "adoria"» (2) (Plinio 1984: 711). Plinio aggiunge che esso non solo era una delle specie di frumento più vigorose accanto alla siligine e al tritico, ma anche una delle più diffuse. Della sua diffusione ne dà un'ulteriore conferma Columella che ne distingue addirittura quattro varietà, ma il suo uso risale ad ancora più lontane origini, infatti, come sostiene Haudricourt (Haudricourt &

Hedin 1987: 126-128), il farro (già presente nell'Egitto neolitico) è stato anche «il primo cereale con il quale si sono confezionati il pane e la birra».

La dominanza e l'antichità della sua presenza è testimoniata anche da alcune etimologie, la prima tra tutte quella del termine farina = prodotto derivato dal farro e del termine latino *farratum* che stava ad indicare la forma primitiva della *puls* composta appunto di farro.

Tuttavia la sua diffusione, ancora molto ampia nell'Italia del Medio Evo, è andata via via riducendosi a favore di altre specie "nude". Nonostante questo processo, in molte zone dell'Umbria il farro ha continuato ad essere coltivato fino a tutto il secolo scorso, come viene segnalato nei materiali preparatori dell'Inchiesta Jacini, nei territori di Perugia, Foligno, Rieti in cui si rilevava tuttavia una contrarietà a questo genere di coltura da parte dei contadini, che, come si sottolinea nell'Inchiesta, ritenevano sterilisse i loro terreni, probabilmente a causa delle modalità di rotazione utilizzate.

Oggi la Valnerina e in particolare il territorio di Monteleone di Spoleto, che si trova al confine con il reatino, è restata l'unica zona dell'Umbria e una delle poche in Italia (3) dove non risultano essersi interrotti nei secoli la coltivazione del farro e il suo uso per l'alimentazione umana (tanto che fino ai primi decenni del Novecento esso rappresentava uno dei cereali base della dieta locale delle classi più povere), anche se hanno subito nel tempo una evoluzione che li ha portati ai loro minimi storici negli anni Settanta.

Il farro veniva e viene tuttora consumato prevalentemente ridotto in piccoli pezzi e bollito a lungo in brodo o in acqua.

Si tratta di un piatto che trae la sua origine dall'antica *puls* romana, nella sua composizione primitiva a base di farro (*farratum*), che, bollito in acqua o latte, assumeva una consistenza variabile da una maggiore ad una minore liquidità.

A segnalare l'importanza e la precedenza della *puls* sul pane nella cultura romana è ancora Plinio (1984: 713): «E' noto tuttavia che per un lungo periodo i Romani si cibavano di *puls* e non di pane, dal momento che ancora adesso alcuni cibi si chiamano *pulmentaria* e che Ennio, antichissimo poeta, per descrivere la fame durante un assedio ricorda che i padri strappavano di mano le focacce di *puls* ai loro bambini che

piangevano. Ancora oggi per gli antichi riti e le celebrazioni dei compleanni si fanno dolci di *puls* e sembra che la *puls* fosse tanto ignota ai Greci quanto la farinata d' orzo all' Italia».

Plinio dunque sottolinea che già nel suo tempo la *puls* composta di cereali interi o grossolanamente frantumati e di farine non raffinate era usata come cibo rituale e appariva un piatto arcaico, un cibo povero e discriminante. Ma questa immagine doveva essersi venuta costruendo ancor prima se è vero che già Plauto riferisce che i Greci chiamavano con disprezzo i Romani *multiphagonides* cioè a dire mangiatori di *puls*. La essenzialità della *puls* sulla mensa romana dei primi secoli è denunciata anche dal termine *pulmentaria* che originariamente indicava alcuni cibi carnei che si accompagnavano alla *puls*, e che in quanto tali erano aggiuntivi e accessori rispetto ad essa, che restava invece il piatto dominante, così che il termine *pulmentaria* può dirsi l'esatto corrispondente del nostro "companatico". Non a caso è con l'affermarsi del pane che la *puls* cambiò del tutto carattere: arricchita di carni e di condimenti, composta con le farine più pure e migliori (André 1961) si trasformò essa stessa in "companatico".

Ma se questo processo di dominanza e successiva decadenza della *puls* può secondo gli storici ritenersi già compiuto all' interno della stessa epoca romana, perché esso debba essere considerato davvero esaurito, dovranno passare secoli, secoli in cui *pultes* composte di cereali diversi a seconda delle epoche e dei contesti geografici saranno indispensabili per sfamare le classi popolari in Europa.

Infatti il pane di grano per secoli fu un prodotto "fuggente" (Camporesi 1980) più desiderato che posseduto da parte di quelle classi che pure ne producevano la materia prima e che dovettero accontentarsi di pani prodotti con le più svariate misture di vegetali e di zuppe, polente, minestre bollite lungamente sul camino.

Questa funzione di cibo essenziale, sostituto totale o parziale del pane ha svolto per secoli in Valnerina anche la minestra di farro che molti anziani ricordano come un cibo per lo più serale e pressoché quotidiano della loro alimentazione e della alimentazione dei propri genitori. Mangiare farro significava poter mangiare quello che direttamente si produceva,

«quello che cacciava la casa». E il farro, che non solo veniva prodotto nell'azienda familiare, ma che poteva all'occorrenza essere consumato dopo una frantumazione grossolana con una "macinella" (4) domestica, senza neppure dover necessariamente servirsi del mulino assumeva la connotazione per eccellenza di un cibo povero e per poveri. Alcuni informatori ricordano uno strumento ancora più semplice e arcaico. «Quando ero piccolo io mi ricordo, c'era un ceppo qui davanti, un tronco d'albero grande, là 'n mezzo c'avevano fatto il buco, poi con un pezzo di legno lo (il farro) acciaccavano e scappava fuori il chicco dalla cama, un po' rotto, lo pulivano e ci facevano il farro» (Giovanni P., S. Giorgio di Cascia).

Il farro "bisognava" mangiarlo perché non c'era altro, ma appena se ne avevano le possibilità, e ciò avvenne con più frequenza a partire dal Secondo Dopoguerra, si sfuggiva dalla monotonia e dalla necessità del suo uso.

In questo contesto di trasformazione degli usi alimentari e più in generale dei modi di vita, chi continuava a mangiare farro, simbolo di una alimentazione non scelta ma subita in una economia dominata dalla pastorizia e da un'agricoltura fondata sulla piccolissima proprietà e destinata all'autoconsumo, diventava oggetto di scherno da parte di coloro che se ne erano liberati e che con esso si erano liberati anche dalla fame e dalla penuria. Vittime di questo scherno sono stati soprattutto gli abitanti di Trivio - una frazione di Monteleone situata nella parte più montuosa del comune, lontana dagli altri centri abitati e dove la coltivazione di questo cereale era più estesa - che, analogamente a quanto era già accaduto ai Romani, chiamati *pultiphagonides* dai Greci, venivano chiamati con derisione "mangiafarre" e "mangiapancotto" dagli abitanti dei paesi vicini.

Definire l'identità dell'altro a partire da una consuetudine alimentare, spesso sconveniente o disgustosa, vera o presunta che sia, nella maggior parte delle culture, come anche in questo caso, serve più che a designarlo, a denigrarlo.

L'altro può essere il popolo di una intera nazione: gli Italiani sono chiamati da Francesi e Inglesi "macaronis", così come gli Inglesi chiamano i Francesi "mangiarane"; ma anche all'interno di una stessa cultura il cibo può diventare elemento di distinzione e separazione: così è per l'appellativo di "polentoni" con cui vengono chiamati con una accezione

dispregiativa Veneti o Lombardi, dagli abitanti delle altre regioni italiane.

Ma l'altro non sempre è lontano e differente, spesso è molto vicino e molto simile ed ecco che per tornare a noi nella stessa Valnerina, gli abitanti dei paesi vicini chiamano quelli di Piedipaterno "scocciagammeri", mangiatori di gamberi, e a loro volta quelli di Scheggino, un castello lungo il fiume Nera, sono chiamati "ranocchiarì", mangiatori di ranocchie. Ma se l'altro da cui ci si vuole distinguere e separare si definisce a partire dal sé ecco che lo stesso appellativo può designare più soggetti, più insiemi diversi; è quanto accade per il termine "mangiafarre" che gli abitanti di Monteleone usano per designare quelli di Trivio, frazione dello stesso comune, e che è usato a sua volta dagli abitanti dei paesi vicini, per designare indistintamente tutti i Monteleonesi.

Tra farro e Monteleone esiste una relazione biunivoca, non solo intere comunità sono connotate dal suo uso alimentare, ma anche il farro si connota rispetto al luogo privilegiato della sua produzione e del suo uso, così che in Valnerina questo cereale è noto come il "farre di Montelione".

Il farro, cereale povero e arcaico, si discosta dalla norma, il suo uso e la sua coltivazione rappresentano più che un segno di identità un segno di alterità, che connota un luogo e i suoi abitanti.

Con l'appellativo "mangiafarre" si sottolinea ciò che si vuole esibire come più differente e lontano da sé, ciò da cui ci si è faticosamente distanziati, o piuttosto «il polo negativo e repulsivo della propria identità» (Bromberger 1985: 13), esteriorizzato e ridotto a proprio tabù alimentare, con cui non ci si vuole identificare ed essere identificati.

Ed è proprio perché questa identità alimentare, simbolicamente connota più in generale l'alterità culturale che, automaticamente si carica anche di altri stereotipi etnici ad essa coerenti il più diffuso dei quali è l'avarizia. Gli abitanti di Trivio dunque mangiano farro e sono avari o per meglio dire sono così avari da mangiare farro.

L'avarizia rafforza il significato attribuito al cibarsi di farro e insieme in qualche modo lo modifica: il farro è un cibo povero, ma chi mangia farro non lo fa solo perché povero, ma perché avaro, perché non vuole accedere a cibi più costosi, perché

riproduce colpevolmente una tradizione di penuria.

E il mangiare farro è diventato dunque colpevole e deviante rispetto allo sforzo della comunità più ampia di adottare modi di vivere e di consumare moderni e omogenei a quelli della città, di rompere con un' economia di autoconsumo, di uscire dall' isolamento proprio di questa valle montana.

Il farro non è più la norma ma l'eccezione, e anche le caratteristiche nutritive che gli sono attribuite esulano dalla norma.

Il farro è infatti connotato come scarsamente nutritivo rispetto ad altri cereali; le proprietà che gli sono riconosciute sono invece quelle di "rinfrescare"; è cibo leggero per malati, per anziani, per bambini nell' età dello svezzamento, è cibo che si digerisce facilmente.

Le rappresentazioni delle proprietà nutritive del farro risultano coerenti anche con le caratteristiche attribuite alla pianta e con le tecniche con cui è tradizionalmente coltivata nella zona. Si tratta di una pianta che si adatta all'ambiente montano per la brevità del suo periodo vegetativo che si svolge in primavera ed estate, da marzo ad agosto, sottraendosi così alle rigide temperature autunnali e invernali della montagna. Inoltre, la pianta del farro, si sostiene, preferisce terreni magri, sassosi, poveri, montagnosi, non concimati; una pianta che in terreni di questo tipo, detti "brecciole", sopporta anche un elevato livello di piovosità in primavera. Di pioggia ha bisogno anche «la terra focara, che rimane rossa e contiene pure il ferro», e «vole pure l' acqua perché è focara e se non piove diventa dura».

Al contrario, piantato sulla terra creta o cretona «terra bianca, senza scoglio, senza sasso» (Ilario S., Trivio - Monteleone di Spoleto) il farro "viene" più alto, sopporta la siccità perché è terra che "regge" ma sopporta meno una elevata piovosità.

E' in sostanza una pianta che esige poco dal punto di vista delle caratteristiche ambientali e climatiche e della qualità del terreno, una pianta di elevata rusticità con notevoli capacità di adattamento.

Una pianta dunque che da terreni poveri e sassosi fa derivare un cibo rinfrescante e leggero, una rappresentazione internamente coerente e rafforzata anche dal senso del suo uso

simbolico e rituale.

Il carattere rinfrescante del farro, non si riferisce naturalmente al suo stato termico, ma piuttosto al suo potere nutritivo e di per sé riassume anche altri tratti a cui esso allude. Il farro, come alcune erbe medicinali, rinfresca all' interno di una dicotomia in cui il caldo e il secco sono identificati con la malattia, con uno stato fisico alterato, con la sessualità.

Un cibo caloroso è cibo che si digerisce difficilmente, che apporta molto nutrimento, che «fa» sangue, che «c'ha forza», sostanza e dunque è anche un cibo che produce calore sessuale, al contrario il cibo rinfrescante è per eccellenza antiafrodisiaco, umido, scarsamente nutriente.

Si può dunque sottolineare come fa Cardona (1985: 69) che: «Anche se intuitivamente sentiamo che l' opposizione è una sola, siamo in difficoltà quando si vogliono precisare semanticamente i termini dell' opposizione ... siamo di fronte infatti ad un' opposizione non fra due singoli termini ma fra due costellazioni di tratti semantici». All' interno di questa polarità i cereali non occupano tutti la stessa posizione, non vengono riconosciute ad essi le medesime proprietà. Si collocano ai poli opposti il granoturco e l' orzo, considerati cibi calorosi, e il farro, considerato cibo rinfrescante; nel mezzo è collocato il grano, il cereale per eccellenza, punto di equilibrio fra i due estremi. Dunque soltanto al grano è riconosciuto quel posto che Detienne (1975) ha rilevato appartenere ai cereali più in generale nel codice greco, insieme botanico, alimentare e sessuale che va dagli aromi, piante solari, calde, secche, profumate e afrodisiache, alla lattuga pianta fredda, umida, cruda, «vicina alla morte e al cattivo odore». Le proprietà attribuite a questi cereali nella cultura locale emergono con chiarezza, quando essi vengono elencati, classificati e giustapposti in riferimento ad un'unica finalità, come ad esempio l'alimentazione animale. Un informatore così classifica i composti - farro, grano, granoturco - di una biada per le pecore: «Il granoturco per la bestia gli dà più sostanza, se mantiene più grassa se no, s'ammagrisce; il farro le rinfresca, il grano non rinfresca e non ingrassa» (Ilario S., Trivio - Monteleone di Spoleto).

L'equilibrio viene garantito dagli estremi che si compensano reciprocamente; in questa prospettiva l'unico

componente apparentemente inutile diventa proprio il grano e infatti lo stesso informatore ne sostiene la sostanziale inutilità, affermando di aggiungerlo nella biada soltanto perché lo possiede e per evitare di acquistare cereali diversi. Ognuno di questi cereali assolve dunque una funzione diversa ed è rispetto ad essa che viene usato anche isolatamente: «Agli abbagli si dà il grano non il farro perché gli animali non hanno bisogno di rinfrescamento perché hanno il latte stesso; si dà invece alle pecore quando hanno gli agnelli perché allora hanno più bisogno perché devono fare il latte» (Quinto M., Trivio - Monteleone di Spoleto).

La categoria del fresco viene associata direttamente alla categoria dell' umido; il farro favorisce la produzione di latte, cioè di un prodotto liquido, femminile, per eccellenza antifrodisiaco, terapeutico (simbolicamente opposto al sangue e allo sperma), nello stesso tempo il latte sostituisce il farro poiché entrambi rinfrescano.

Il farro in quanto fresco e umido è il più giusto complemento di una alimentazione animale invernale a base di foraggio secco, che produce "arsura" nell'animale, mentre invece diventa non necessario quando gli animali possono cibarsi di erba fresca.

L'uso differenziato dei diversi cereali per l' alimentazione umana e animale chiarisce meglio il significato che a ciascuno di essi viene attribuito. Il grano, che sulla scala dal fresco al caldo si situa in una posizione di equidistanza, risulta inadatto come cibo per animali, la cui alimentazione deve essere di norma ingrassante, dunque calorosa, e in circostanze particolari, rinfrescante. Al contrario il grano viene unanimemente riconosciuto come cibo nutriente per gli uomini ad un giusto livello di equilibrio, fra gli eccessi di caldo e di fresco, entrambi ugualmente da evitare.

Alla domanda su quali criteri si fondi l'uso di questo sistema classificatorio medico e alimentare così largamente diffuso (5) sono state date diverse risposte. L'ipotesi avanzata in alcune ricerche (Logan & Morrill 1979) sulle classificazioni fondate sull' opposizione tra freddo e caldo, che esse possano avere un fondamento empirico nel differente apporto nutritivo dei singoli alimenti, si scontra con la loro variabilità in diversi contesti culturali e con la non pertinenza del valore nutrizionale

per un gran numero di alimenti. Nel caso specifico, ad esempio, se l' opposizione farro/cotiche o farro/ceci e farro/fagioli (definita nell'esame degli ingredienti di diverse minestre di farro), dove l' uno è fresco e gli altri sono caldi, può avere un fondamento nei reciproci valori nutrizionali; la stessa cosa non può dirsi invece per grano e granturco, il cui contenuto calorico è simile mentre nella classificazione locale, come si è visto, l'uno viene considerato come caloroso e l'altro come neutro. Bromberger (1985:24) invece ha messo in evidenza in una ricerca condotta in Iran la molteplicità dei criteri di assegnazione degli alimenti nella scala dal caldo al freddo «molte opposizioni, alcune esplicite, altre latenti influiscono nell' assegnazione di una qualità ad un alimento». Tra esse sottolinea il grado di umidità, il gusto, il colore, il sesso (nel caso di animali). E' dalla combinazione di questi criteri non gerarchizzati e non da uno solo di essi che si definisce la classificazione di ogni singolo alimento, la cui variabilità è dovuta proprio alla molteplicità dei fattori determinanti che assumono a seconda delle situazioni un rilievo più o meno grande. Cardona (1985) sulla base dei suoi dati messicani aggiunge a questi criteri l'esposizione al sole, la produzione di sensazioni brucianti. Ma i criteri individuati si riferiscono comunque alle proprietà intrinseche dell' alimento e indipendenti dalla loro contestualizzazione. Centilivres (1985: 46) in uno studio sull'Afghanistan ha invece osservato come le ragioni della classificazione non risiedono soltanto sulle caratteristiche proprie dell' alimento, ma soprattutto nel posto che «esso occupa nel ciclo calendariale, nel modo con cui viene preparato, nella sua collocazione in un insieme alimentare in cui coesistono gradi calorici differenti o la sua posizione in un contesto di opposizione». Non dunque soltanto ciò che l'alimento è ma come e quando viene consumato. Nella spiegazione di Centilivres si complicano le basi classificatorie, ma si resta pur sempre all' interno del sistema alimentare come se fosse un sistema chiuso.

Anche nel caso del farro si può rilevare come i criteri di reassegnazione siano molteplici. Quello calorico intanto sembra influire nella diversa collocazione dei differenti cereali.

Nel confronto tra grano e farro, ad esempio, si sottolinea che «nel grano c'è più farina, mentre nel farro c'è più crusca»

(Giuseppe L., San Giorgio - Cascia) per questo si dice che il grano risulta più nutriente, mentre «il farro non ha una gran forza, non c' ha tanta sostanza» (Paola F., Trivio - Monteleone di Spoleto). Così come il colore più intenso e le maggiori dimensioni del chicco influiscono nella considerazione del granoturco come caloroso rispetto al grano e al farro. Le modalità di cottura anche in questo caso essenzialmente distinte sulla base dei grassi aggiunti in quelle di grasso (con maiale) e di magro (con olio) variano la valutazione rispetto alle diverse forme di farro cucinato: più rinfrescante quello di magro, più caloroso quello di grasso, senza tuttavia variare la classificazione dell' alimento in sé, che mentre incide sull'assegnazione del cibo, una volta cucinato, è invece indipendente rispetto ad esso.

Tuttavia questi criteri non sembrano quelli dominanti e certamente non sono gli unici nell' assegnazione classificatoria del farro.

Ciò che si vuole dimostrare qui è che il posto che il farro ha assunto storicamente nel sistema alimentare, ma anche sociale e rituale, ciò che insomma il termine farro connota e non soltanto ciò che denota ha a che fare con la sua classificazione, in un sistema come quello a cui ci si riferisce fondato sulle quattro polarità del caldo, freddo, umido e secco. In altri termini l'assegnazione classificatoria non tiene conto soltanto dei tratti della sua definizione semantica ed enciclopedica ma anche di tratti semanticamente ed enciclopedicamente contingenti a cui fanno riferimento proposizioni «che non concernono la specie o genere in ogni tempo e in ogni luogo» (Sperber 1986: 42) (6) come ad esempio, "il farro è un cibo arcaico" oppure "il farro è poco manipolabile".

Vale intanto la pena di fare una riflessione sul concetto di neutro. In Valnerina il cibo neutro per eccellenza cioè né caldo né freddo è il grano e i suoi derivati immediati: il pane e la pasta. Come ha già sottolineato Foster (1984) sulla base di una indagine comparativa in più culture, vengono generalmente considerati neutri quei cibi che si trovano nelle seguenti condizioni: o l' informatore non ne ha una esatta cognizione e nell' incertezza li classifica come neutri oppure sono cibi che costituiscono la base dell'alimentazione, quelli che Foster chiama «staple foods». Cibi base che rappresentano la norma e l'equilibrio degli opposti. Trasferendo questa riflessione al

nostro tema si potrebbe dire che la polarizzazione del farro (nel caso specifico come cibo rinfrescante) deriva non solo dalle sue caratteristiche intrinseche o dalle forme con cui viene consumato, ma anche dal suo essere divenuto coltura e cibo arcaico e residuale, da una primitiva larga diffusione come era quella che ci descrive Plinio, al cui interno esso aveva le caratteristiche di «staple food». Dunque anche il posto che un alimento ricopre nel sistema alimentare e il valore economico della coltura (come in questo caso) o in altri casi dell'allevamento e della produzione sono elementi che determinano la sua classificazione.

Strettamente legato alla diffusione è il livello di manipolabilità, di trasformabilità di un alimento. Anche tra i cereali è il più diffuso quello considerato il più manipolabile.

Nel distinguere grano e farro, cereali così simili tra loro che ad un occhio profano appaiono identici, viene sottolineato che, a differenza del farro, con il grano si possono confezionare il pane e la pasta, «pane, pasta e dolci». Si evidenzia a questo punto meglio il livello di distinzione del grano rispetto al farro e anche agli altri cereali. Il grano rappresenta il cereale più manipolabile, più capace di trasformazioni, il cereale che tramite l'intervento dell'uomo supera se stesso, si allontana dalla sua forma originaria; il grano tramite l'intervento umano diventa altro da sé, oltrepassa la sua naturalità, appare il più adatto ad essere culturalizzato e dunque umanizzato. La stessa farina, una materia prima, ancora non divenuta alimento, è già totalmente altro rispetto al grano per consistenza, colore, forma e la stessa farina sarà successivamente ancora trasformata in cibo.

Al contrario il farro resta, anche quando diventa commestibile per l'uomo, simile a ciò che era all'origine; non a caso il nome del prodotto commestibile è identico a quello della pianta.

Il farro non diventa farina e viene mangiato in piccoli pezzi, che per colore, consistenza, forma non sono molto lontani dal chicco originario. Le operazioni di vagliatura, frantumazione, "scamatura", pulitura rendono i semi commestibili - di un seme "sporco" si dice che può essere mangiato dagli animali, non dagli uomini, così il seme con la «cama e tutto» o con «lu cocciu» è dato agli animali - ma la liberazione dalle impurità rende ciò

nonostante il seme uguale a se stesso.

Il farro dunque può essere usato per l'alimentazione umana, ma questa sua prossimità rispetto alla natura lo rende un cibo rustico, poco raffinato e culturalizzato, un cibo destinato ad essere abbandonato agli animali, non appena risulta possibile utilizzare alimenti dimentichi più facilmente della loro origine naturale, da cui diventa difficile risalire alla materia prima originaria. Il farro non è il cibo per eccellenza, ruolo riservato al grano, è cibo per condizioni e categorie marginali: cibo per malati, per poveri, cibo antico e rituale, cibo per bambini e cibo per animali. Il farro non è la norma, anche sotto questo profilo ma rappresenta uno dei poli di una dicotomia. Ed è anche questo aspetto squisitamente culturale che influenza l'attribuzione classificatoria, facendo del farro non un cibo neutro, ma un cibo considerato, non solo sotto l'aspetto nutritivo un cibo povero e dunque freddo.

La classificazione del farro risulta dunque dalla combinazione di più criteri tra loro coerenti. Criteri molteplici anche in ragione del fatto che l'assegnazione è relativa non tanto ad una singola categoria (freddo) quanto piuttosto ad una classe composta da più categorie fra loro legate.

Diventa dunque impossibile individuare la totalità dei tratti che determina l'inclusione e l'esclusione nell'una o nell'altra delle due classi.

Così come insufficiente è limitarsi a considerare i criteri morfologici come gli unici pertinenti, come se si trattasse di una tassonomia scientifica (7). Al contrario la definizione concettuale e simbolica del farro è pertinente nella sua complessità. Ciò significa naturalmente che non si possono delineare con precisione i contorni di questa definizione che restano ampi e vaghi. Un'ampiezza che non implica necessariamente contraddizione, infatti per ciò che riguarda il livello di ambiguità nella classificazione del farro, non sono stati riscontrati in questo caso quei "mixed signals" (Eichinger Ferro-Luzzi 1975; Molony 1975; Anderson 1984) che determinano l'estrema variabilità nell'attribuzione nell'una o nell'altra categoria dei singoli alimenti anche all'interno della stessa cultura così che talora il medesimo informatore dà informazioni opposte nell'ambito della stessa conversazione. Mentre la classificazione del farro non risulta variare da un individuo

all'altro o da un comune all'altro, varia la classificazione dell'orzo e del granoturco, cereali in quest' area poco diffusi e che si collocano in parti deboli del sistema definite da cibi che danno "mixed signals".

La degradazione del farro dall' uso umano all' uso animale risulta coerente con la sua simbologia di cibo marginale e arcaico, di cibo più vicino alla natura che alla cultura. E tuttavia nella cultura locale se esiste differenza non esiste frattura tra i due ambiti, perché anche l'umano è assoggettato alle leggi naturali che rendono simile anche ciò che è diverso, e che costituiscono un filo conduttore dal mondo vegetale, al mondo animale, all'umano.

Per dirlo con le parole di un informatore: «Il farro se lo metti sulla terra bona è buono; la terra buona è come una bestia sostanziosa e buona, ti rende di più, la terra è come una bestia se ce lo dai te lo ridà, te dà l' abbacchi buoni, te dà lo latte, più gliene dai e più te ne ridà. Le piante è uguale, ce metti il letame, poi lo lavori bene, te rende. Le persone uguale, se mangi bene, vai vestita bene, pare che stai un po' più su».

Una concezione dell' equilibrio biologico che viene definito dal rapporto convergente tra azione umana e mondo naturale e che si riassume ancora nel detto: «Farre, farrese, somentame callese, famme na bona maese che te ripago le spese» (Farro, farrese, seminami quando è caldo, lavora e concima bene la terra che ripagherò spese e lavoro).

L'uomo deve provvedere degli strumenti necessari alla riproduzione la terra, gli animali e se stesso, le leggi naturali della riproduzione degli esseri viventi penseranno a fare il resto. Una visione in cui non esistono conflittualità tra lavoro dell'uomo e leggi naturali, in cui esiste invece complementarità. Ciò che l'uomo dà viene restituito dalla terra, dagli animali sotto forma di raccolto, di carne, di nuovi individui. Il nutrimento distribuito dall'uomo sotto forma di concimazione, di cure, di lavoro, di cibo viene assorbito e restituito. Una legge naturale accomuna uomini, piante, animali, in cui ciclicità stagionale e variazioni nella applicazione delle stesse norme (momenti di rischio e di vuoto vegetale, insicurezza sulla abbondanza o la scarsità del raccolto futuro) entrano in un ambito di conoscibilità e coerenza e vengono affrontate con forme di intervento, di propiziazione e di prevenzione. Una visione

unitaria e non conflittuale della relazione tra mondo umano (dei vivi e dei morti) e mondo della natura che trova una sua forma di espressione nel rituale che ha al suo centro il farro e che si ripete annualmente a Monteleone. La vigilia della festa di San Nicola, il 5 dicembre, il parroco fa cucinare da alcune donne nella canonica il farro con la ricetta cosiddetta di magro, i cui ingredienti sono: olio d'oliva, sedano, cipolla, pomodoro.

La preparazione inizia il giorno prima con la cottura del sugo in un capiente tegame di coccio e continua la mattina seguente con l'accensione del fuoco nel camino, dove viene posto un grande caldaio di rame pieno d'acqua. Due ore prima del pranzo vengono versati nell'acqua bollente il sugo e il farro, il tutto continuerà a bollire fino a mezzogiorno. Il farro utilizzato fino ad alcuni anni fa era l'esito della questua fatta dal parroco tra i benestanti della zona che in parte attraverso questo rituale lo redistribuivano ai poveri.

Al momento del pranzo, annunciato dal suono delle campane, gli abitanti del paese, in particolare le donne si recano nella canonica, portando con sé un contenitore per ricevere il farro benedetto da riportare a casa e mangiare in famiglia. I bambini anticipano l'uscita dalla scuola e vengono accompagnati dalla maestra alla canonica. Il loro arrivo è segnalato dal rumore che producono sbattendo i cucchiari o altri oggetti sulle ciotole che portano con sé per mangiare. Quando tutti sono arrivati, il prete, vestito con i paramenti sacri, impartisce la benedizione al farro che poi viene distribuito agli astanti che avanzano verso il caldaio in fila uno dietro l'altro, dando la precedenza ai bambini. Il farro che dopo questa prima distribuzione dovesse avanzare, viene redistribuito alle famiglie più numerose e bisognose in modo tale da essere consumato interamente.

Anche se il cibo viene distribuito a chiunque si presenti, destinatari privilegiati sono i bambini a cui in quel giorno a scuola venivano offerte fino ad alcuni anni fa anche le caldarroste, e i poveri a cui si fa riferimento diretto nel detto «San Nicola ha dato il farro ai poveri».

Quanto si è detto finora sui significati e le connotazioni del farro viene ribadito in questo rituale. Qui non viene distribuito un cibo festivo, eccezionale, ma al contrario il cibo più semplice e comune, per di più cucinato di magro, cioè senza aggiunta di

carne o di grassi animali, in un periodo come quello della vigilia destinato alla penitenza in attesa della festa. La distribuzione dunque non sancisce un'occasione straordinaria di ricchezza e abbondanza, non implica il sacrificio di qualcosa di prezioso da dividere non casualmente in parti di maggiore e minore pregio; ciò che viene distribuito qui è, invece, il segno dell'identità di una comunità che comunica egualitariamente al suo interno per mezzo di esso.

Ciò che viene distribuito è il cibo più povero e più comune nella sua versione quotidiana, un cibo leggero, rinfrescante, poco sostanzioso, dunque cibo di tutti e per tutti che unisce le generazioni, le classi sociali, i vivi e i morti. Siamo infatti di fronte a uno dei tanti rituali presenti anche in altre parti d'Italia in cui bambini e poveri assumono vicariamente il posto dei morti, diventando destinatari di doni indirizzati in realtà a quest'ultimi.

Per la posizione liminale (8) che occupano all'interno della società, essi costituiscono i soggetti sociali più adeguati per rappresentare simbolicamente i defunti di cui nelle occasioni di questua anche in quest'area si dichiarano rappresentanti. Mangiare insieme lo stesso farro alla stessa mensa è un segno di vincolo sociale, di solidarietà tra i membri della stessa comunità, che si riconosce in un rituale pubblico e collettivo nell'appellativo con cui viene designata dall'esterno: "mangiafarre".

Il rituale di redistribuzione del bene un tempo fondamentale, dal cui raccolto dipendeva la sorte dell'intera comunità, investe la comunità, dal ricco al povero e le sue istituzioni e segna un momento di pacificazione e soluzione di conflitti tra le classi sociali, tra le generazioni, tra i vivi e i morti, dove coloro che più posseggono redistribuiscono, per mezzo della Chiesa, a coloro che non hanno, nella stagione invernale che è anche di massima penuria di cibo.

S. Nicola è rappresentato qui nella sua funzione di elargitore equanime di doni e di iniziatore che gli viene tradizionalmente assegnata anche nelle sue molteplici trasformazioni subite nel tempo (9).

Il farro a Monteleone di Spoleto assolve alle funzioni che in altre parti d'Italia, in occasione della festa di S. Nicola, sono assolte da altri cibi, anch'essi poveri, vegetali, largamente diffusi

(10), come le fave a Pollutri nei pressi di Vasto, granone e semi bolliti (a cocchia) a Palmi (Lombardi Satriani 1971), mentre ciambelle e buccellati sono distribuiti a Cervicati, Sartano e in altri comuni calabresi limitrofi ai poveri (Cavalcanti 1984) e minestra e piccoli pani, "panuzzi di S. Nicola", a Palazzo Adriano in Sicilia (Pitrè 1978).

L'immagine del farro quale è stata delineata fin qui non tiene conto della sua trasformazione avvenuta negli ultimi tre o quattro anni. Una trasformazione che rappresenta in realtà una inversione di tendenza, avvenuta sulla base di una sollecitazione esterna di cui gli emigrati della Valnerina a Roma, molti dei quali impegnati nel settore alimentare, sono stati i mediatori. La riscoperta del cibo naturale e macrobiotico ha segnato la valorizzazione del farro proprio in base a quelle ragioni che ne avevano contraddistinto il suo deprezzamento: per una coltivazione estranea alle regole della più moderna agricoltura, per la sua naturalità e la quasi totale assenza di manipolazione, perché l'alimento non tradisce la sua origine.

L'introduzione del farro sul mercato urbano, a partire da quello romano, ha anche comportato una ritraduzione moderna della sua immagine tradizionale che ne evidenzia i caratteri di prodotto dietetico e dimagrante, coltivato biologicamente in assenza di concimi e diserbanti.

Il farro dunque abbandonato nel dopoguerra per cibi più costosi acquistati sul mercato, di maggior prestigio e meno segnati dall'alterità, sta diventando così un segno distintivo di identità per gli abitanti di Monteleone di Spoleto. Se "mangiafarre" aveva in passato un connotazione negativa, oggi che il farro è stato introdotto sul mercato urbano dà luogo ad una orgogliosa affermazione di identità. Ma la generazione che vive il nuovo rapporto con questo alimento non è la stessa che lo ha abbandonato e che con scetticismo osserva la sua recente fortuna.

Col cambiamento dell'immagine si vanno trasformando le condizioni del suo uso.

Da prodotto usato all'interno di una stretta economia familiare di autoconsumo, il farro ha oltrepassato i confini della Valnerina e viene distribuito attraverso il mercato in Italia e all'estero. Sono ormai poche le famiglie che consumano il farro che coltivano. E chi lo coltiva non è più in grado, anche in

seguito alla scomparsa dei molini ad acqua, di far macinare il farro che produce per usarlo e deve scambiarlo con quello di aziende che ne eseguono la lavorazione con apposite macchine.

La maggior parte dei consumatori invece sono consumatori puri e le informazioni sui modi di produzione, sulla storia, sulle origini del prodotto non vanno al di là di quelle fornite dalle etichette e dai *dépliants* pubblicitari.

Lo stesso prodotto si presenta per lo più con caratteri adeguati al consumatore urbano, in confezioni di plastica sottovuoto, complete di etichetta informativa, già pronto per la cottura.

Per le esigenze del mercato sono state inventate anche nuove tradizioni ed elaborate nuove tecniche.

All'ascetico rituale della vigilia di S. Nicola si contrappone una sagra estiva del farro, costruita *ad hoc* per il turista; accanto alle tradizionali ricette ne vengono pubblicizzate di nuove, come quelle, ad esempio, dei dolci che si fondano su un prodotto, anch'esso nuovo, rispetto alla tradizione recente, ma in realtà antichissimo come si è già ricordato, derivato dal farro e reso possibile agli standard oggi richiesti dall'adozione di innovazioni tecnologiche: la farina.

Ne deriva un prodotto per il consumatore urbano privo di spessore, in cui vecchio e nuovo si appiattiscono orizzontalmente, e che tale comincia a diventare anche per le giovani generazioni del luogo.

Ma accanto alla perdita culturale si intravedono anche esiti positivi: la valorizzazione esterna di un prodotto così carico di senso fa sì che esso stia divenendo per la comunità locale uno strumento di mediazione con l'esterno, una occasione per riconciliarsi con il proprio passato e con la propria tradizione. Una tradizione che comincia ad apparire non più fonte di marginalità e di miseria ma piuttosto di ricchezza e di sviluppo.

Note

1. Si tratta di specie differenti dal punto di vista del patrimonio genetico rispettivamente diploide, tetraploide ed esaploide. Dal punto di vista morfologico sono tutti frumenti "vestiti" in cui il chicco non si libera durante la trebbiatura dal suo involucro (glume), una caratteristica che ne rende

naturalmente più difficile l'uso.

2. Come Plinio spiega altrove l'adoria consiste in una ricompensa in farro per i soldati vittoriosi e rappresenta anche un termine latino arcaico per indicare gloria. L'etimologia della parola deriverebbe da *ador*, sinonimo arcaico di *far*.

3. Più in particolare fino al secolo scorso la coltivazione dei frumenti vestiti venne rilevata in forma più o meno estesa in tutta l'Italia (Acerbo 1934) le zone di coltivazione si sono invece successivamente limitate ad alcune zone montuose dell'Appennino centrale e meridionale e delle Alpi (D'Antuono 1989).

4. La "macinella" consiste in due pietre sovrapposte a sezione circolare, di cui quella sovrastante emisferica e munita di un asse di ferro utilizzato per la sua rotazione.

5. Anderson (1984) che lo definisce come il più diffuso sistema medico nel mondo fino all'affermarsi della moderna medicina nel secolo scorso ne sottolinea anche l'enorme variabilità e cerca di enucleare le ragioni di queste sue caratteristiche, la diffusione e la variabilità attraverso un esame comparativo dalla Cina all'India fino all'America.

6. L'importanza di queste distinzioni nell'esame di tassonomia e simbolismo nelle culture locali viene sottolineata da Sperber (1986) all'interno di una polemica con Mary Douglas sul rapporto tra anomalia tassonomica e simbolismo.

7. Una proposta di scomposizione della fasi presenti nei processi di percezione, concettualizzazione e simbolizzazione è in comune in (Ohnuki-Turney 1981). Riferendosi al pesce gatto in Giappone sottolinea come metodologie d'analisi diverse possono mettere in luce ambiti cognitivi differenti.

8. Lombardi Satriani ne *Il ponte di San Giacomo* (1982) si sofferma ampiamente su questo aspetto e sottolinea come la legittimazione culturale alla vicarietà dei morti da parte del povero si fonda sulla sua invisibilità sociale, mentre è la labilità psico-fisica del bambino, la sua prossimità alla nascita oltre che alla sua mancanza di ruoli sociali che lo rende più vicino al non esserci e dunque anche alla morte (Lombardi Satriani & Meligrana 1982:108).

9. Sulla figura di San Nicola e sulle figure ad esso assimilate Babbo Natale e Santa Claus si veda Tiberini (1987).

10. In Valnerina esistono altri rituali di redistribuzione rituale di cibo con lo stesso significato in particolare nei giorni dei Morti: a Spoleto sono distribuite le fave, pani a Scheggino e Poggiodoro.

Bibliografia

- Acerbo, G. 1934. *L' economia dei cereali nell'Italia e nel mondo*. Milano: Hoepli.
- Anderson, E.N. 1984. "Heating and cooling" foods reexamined. *Social Science Information* 23, 4/5: 755-773.
- André, J. 1961. *L' alimentation et la cuisine a Rome*. Paris:

Librairie Klincksieck.

- Bromberger, C. 1985. "Identité alimentaire et alterité culturelle dans le nord de l'Iran: le froid, le chaud, le sexe et le reste", in *Identité alimentaire et alterité culturelle*, a cura di Université de Neuchatel, Faculté des Lettres, Institut d'ethnologie. Neuchatel.
- Camporesi, P. 1980. *Il pane selvaggio*. Bologna: Il Mulino.
- Cardona, G.R. 1985. *La foresta di piume. Manuale di etnoscienza*. Bari: Laterza.
- Cavalcanti, O. 1984. *Il materiale, il corporeo, il simbolico. Cultura alimentare ed Eros nel sud*. Roma: Gangemi.
- Centilivres, P. 1985. "Hippocrate dans la cuisine: le chaud et le froid en Afghanistan du Nord ", in *Identité alimentaire et alterité culturelle*, a cura di Université de Neuchatel, Faculté des Lettres, Institut d' ethnologie. Neuchatel.
- D'Antuono, L.F. 1989. Il farro: cereali di coltivazione, caratteristiche agronomiche, utilizzazione e prospettive colturali. *L' informatore agrario* 24: 49-57.
- Detienne, M. 1975. *I giardini di Adone. I miti della seduzione erotica*. Torino: Einaudi.
- Eichinger Ferro-Luzzi, G. 1975. Temporary female food avoidances in Tailand: interpretations and parallels. *East and West* 25, 3-4: 471-485.
- Foster, G.M. 1984. The concept of "Neutral" in humoral medical system. *Medical Anthropology* 8, 3: 180-194.
- Haudricourt, A.-G. & L. Hédin 1987. *L' homme et les plantes cultivées*. Paris: Métailié.
- Logan, M.H. & W.T. Morrill. 1979. Humoral medicine and informant variability: an analysis of acculturation and cognitive change among Guatemalan villagers. *Human Organization* 38, 4: 785-802.
- Lombardi Satriani, L.M. 1971 (a cura di). *Santi streghe e diavoli*. Firenze: Sansoni.
- -- & M. Meligrana. 1982. *Il ponte di San Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*. Milano: Rizzoli.
- Molony, C. 1975. Systematic valence coding of Mexican "hot-cold" food. *Ecology of food and nutrition* 4: 67-74.
- Ohnuki-Turney, E. 1981. Phases in human perception/conception/symbolization processes: cognitive

anthropology and symbolic classification. *American Ethnologist* 8, 3: 451-467.

Pitrè, G. 1978. *Feste patronali in Sicilia*. Palermo: Il Vespro.

Plinio, G.S. 1984. *Storia naturale III Botanica*. Torino: Einaudi.

Sperber, D. 1986. *Animali perfetti, ibridi e mostri*. Roma: Theoria.

Tiberini, E. S. 1987. *Da San Nicola a Santa Claus. Un'analisi antropologica*. Roma: Bagatto Libri.

Sommario

A partire dalla classificazione del farro in Valnerina (Umbria), come alimento rinfrescante all'interno della dicotomia caldo-freddo, vengono analizzati i criteri su cui la classificazione si fonda. E in particolare viene evidenziato come essi non siano riferibili soltanto alle sue caratteristiche intrinseche o alle forme con cui viene consumato, ma anche al posto che esso ricopre nel sistema alimentare, cioè al fatto che esso è considerato cibo arcaico e residuale, cibo rustico, poco raffinato e culturalizzato. Il farro è anche cibo rituale, poiché è al centro di un rituale di redistribuzione alimentare il giorno della vigilia di san Nicola, in cui viene distribuito ai poveri che assumono vicariamente il posto dei morti.

Questi caratteri hanno reso il farro alimento, che definisce l'identità di un luogo (Monteleone di Spoleto) e dei suoi abitanti, chiamati con derisione "managiafarre", attribuendo loro una patente di alterità. Ma il segno di questa identità è in via di trasformazione. La distribuzione del farro sul mercato urbano come prodotto dietetico e naturale ha ridisegnato la sua immagine così che il farro e il suo uso stanno diventando anche in Valnerina non più simbolo di marginalità, ma di ricchezza e progresso.

Résumé

Dans la Valnerina (Ombrie), l'épeautre est catalogué

comme élément rafraîchissant à l'intérieur de la dichotomie chaud-froid. On analysera dans ce travail les critères sur lesquels cette classification se base et en particulier on mettra en évidence le pourquoi on ne peut les rapporter seulement aux caractéristiques intrinsèques de l'épeautre ou aux procédés selon lesquels il est consommé, mais aussi à la place que l'épeautre occupe dans le système alimentaire, c'est à dire au fait qu'il est considéré un aliment archaïque et résiduel, une nourriture rustique, grossière et culturalisée. L'épeautre est un aliment rituel, puisqu'il se trouve au centre d'un rituel de redistribution alimentaire qui a lieu la veille de la fête de Saint Nicolas, pendant laquelle on le distribue aux pauvres qui jouent ce jour-là le rôle des morts. Toutes ces caractéristiques ont rendu l'épeautre un aliment qui définit l'identité d'un village (Monteleone di Spoleto) et des ses habitants, qui sont appelés par dérision *mangiafarre*/mange épeautre/, en leur attribuant ainsi une qualification d'altérité. Mais le signe de cette identité est en voie de transformation. La distribution de cette céréale sur le marché urbain en tant que produit diététique et naturel a redessiné son image, de sorte que l'épeautre et son emploi ne seront plus en Valnerina un signe de marginalité, mais ils vont devenir un symbole de richesse et de progrès.

