


# Il gusto delle sagre. *Cibo e comunità nel Piemonte meridionale*

Michele Filippo Fontefrancesco

	<h2>Narrare i gruppi</h2> <p><i>Etnografia dell'interazione quotidiana</i> <i>Prospettive cliniche e sociali</i>, vol. 12, n° 2, dicembre 2017</p>	<b>ISSN: 2281-8960</b>
---	--	------------------------

Rivista semestrale pubblicata on-line dal 2006 - website: [www.narrareigruppi.it](http://www.narrareigruppi.it)

Titolo completo dell'articolo

**Il gusto delle sagre. Cibo e comunità nel Piemonte meridionale**

Autore	Ente di appartenenza
<b>Michele Filippo Fontefrancesco</b>	<i>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Bra (CN)</i>

To cite this article:

**Fontefrancesco, M.F.** (2017). **Il gusto delle sagre.** Cibo e comunità nel Piemonte meridionale. In *Narrare i Gruppi*, vol. 12, n° 2, dicembre 2017, pp. 181-194 - website: [www.narrareigruppi.it](http://www.narrareigruppi.it)

Questo articolo può essere utilizzato per la ricerca, l'insegnamento e lo studio privato. Qualsiasi riproduzione sostanziale o sistematica, o la distribuzione a pagamento, in qualsiasi forma, è espressamente vietata.

L'editore non è responsabile per qualsiasi perdita, pretese, procedure, richiesta di costi o danni derivante da qualsiasi causa, direttamente o indirettamente in relazione all'uso di questo materiale.

## gruppi nel sociale

### **Il gusto delle sagre.** *Cibo e comunità nel Piemonte meridionale*

Michele Filippo Fontefrancesco

#### *Riassunto*

Il fenomeno dei festival gastronomici è attualmente molto diffuso in Italia. L'articolo si basa sulla ricerca etnografica condotta nell'Italia nord-occidentale dal 2006. Essa mette in evidenza la storia di tali festival e il loro sviluppo moderno. Essa presenta le caratteristiche principali di queste celebrazioni e suggerisce che i festival svolgano un ruolo fondamentale nel contrastare la percezione della marginalizzazione vissuta dalle comunità locali e rurali. In questo contesto, il cibo appare essere l'oggetto in grado di ristabilire una relazione positiva tra le comunità urbane e rurali.

*Parole chiave:* cibo, etnografia, festival gastronomici, sagre, Piemonte, marginalizzazione.

#### ***The Taste of Sagre [Food Festivals]*** *Food and Community in Southern Piedmont*

#### *Abstract*

The phenomenon of gourmet festivals is quite popular in Italy at present. The article is based on the ongoing ethnographic research led in Northwestern Italy since 2006. It highlights the history of festivals and their modern development. Analyzing food productions, it presents the main characteristics of these celebrations and suggests that these festivals play a fundamental role in countering the perceived marginalization experienced by local, rural communities. In this context, food is the object able to reestablish a positive relationship between urban and rural communities.

*Keywords:* food, ethnography, food festival, *sagre*, Piedmont, marginalization.

## 1. Premessa

Festa della Birra, Sagra dello zucchini, Sagra del bufalo, Sagra del *Fiazein*, Sagra della focaccia al formaggio e delle trofie al pesto, Sagra degli agnolotti d'asino, Sagra dello gnocco... e così via fino a completare una lunga colonna all'interno della rubrica degli appuntamenti del giornale locale. È attraverso questa vertiginosa lista di feste enogastronomiche che si articola il calendario rituale (Grimaldi, 1993) di un *weekend* tipo dell'estate della provincia di Alessandria degli ultimi anni. Nei numerosi annunci che affollano quotidiani e spazi pubblicitari sulle strade dei paesi e delle città si vede il profilo di un paesaggio gastronomico, di un *foodscape*, punteggiato dai nomi di tanti piccoli comuni che si presentano al vasto mondo identificandosi con prodotti alimentari e preparazioni culinarie; elementi che attingono tanto dalla tradizione quanto dalla modernità. Il caso alessandrino è un esempio di un più ampio fenomeno culturale ed economico che caratterizza il panorama dell'intero territorio nazionale. Questo colloca l'Italia in un quadro più generale comune al mondo occidentale in cui la proposta gastronomica, in particolare quella delle sagre, è diventata centrale nello sviluppo dell'offerta turistica locale (Silkes, Cai, & Lehto, 2013). In Italia, il profilo di rassegne gastronomiche è sicuramente articolato e giustappone feste dall'antica storia in cui la proposta alimentare è frutto di una meticolosa ricerca dal sapore filologico, ad eventi in cui il cibo offerto è deterritorializzato, lontano da ogni paradigma di radicamento, spesso frutto di improvvisazione e di ricerca dell'esotico e dell'altisonante (Di Francesco, 2013). Complessivamente questi eventi, considerati nel più ampio contesto di una trasformazione delle abitudini alimentari degli italiani (Corvo & Fassino, 2015), ci parlano di un'Italia che cambia, ma soprattutto di tante piccole Italie (Borghi, 2017) che cercano attraverso la proposta gastronomica festiva una notorietà, una centralità culturale e sociale altrimenti per loro impossibile. Questo contributo esamina tale fenomeno condiviso dalle comunità rurali del nostro Paese, analizzando le forme del rito contemporaneo al fine di discutere il ruolo che il cibo occupa in queste manifestazioni.

L'articolo approfondisce il caso del Piemonte attraverso il racconto etnografico della sagra del paese di Borgonovo, quindi allargando il ragionamento sulla base della più ampia ricerca condotta sul terreno a partire dal 2006. L'indagine inquadra l'offerta gastronomica all'interno del più ampio fenomeno di marginalizzazione che avvicina i comuni minori (Fontefrancesco, 2015a) e ne fa un elemento fondamentale di ponte atto a rinsaldare la relazione tra i centri della società urbana e le comunità rurali delle aree più interne della nazione. Il contributo apre presentando la ricerca e il racconto di campo della sagra del comune piemontese. Continua enucleando gli elementi tipici di una sagra per approfondire il ruolo svolto dal cibo all'interno di questi riti contemporanei.

## 2. La ricerca

Questo contributo è il risultato di una ricerca etnografica iniziata nel 2006 mirata all'indagine delle origini storiche e folkloriche delle sagre gastronomiche nel territorio nordoccidentale dell'Italia ed in particolare in Piemonte. La ricerca è stata condotta combinando gli strumenti dell'osservazione partecipante, atta a studiare le forme e i significati della festa nel presente, e dell'analisi storica, finalizzata allo studio dello sviluppo delle sagre nell'area di interesse. In particolare, si è guardato a come oggi si sviluppa il nesso tra proposta gastronomica e territorio attraverso *food-centred interviews* (Counihan, 2009) condotte con gli organizzatori delle sagre. Le narrazioni così raccolte hanno permesso di indagare non solo le origini o le motivazioni che portano all'organizzazione di questi riti laici contemporanei, ma anche il cosmo di affettività e significati che definisce il paesaggio umano, gastronomico e naturale delle comunità. L'analisi si è arricchita attingendo ai dati raccolti nella contribuzione alla costituzione dell'*Atlante delle Feste Popolari del Piemonte* (Grimaldi & Porporato, 2015), *database* che documenta oltre millecento feste della regione, e per la realizzazione dei *Granai delle Memorie* (Grimaldi & Porporato, 2011), base di conoscenza digitale che racconta i saperi gastronomici italiani ed esteri attraverso le storie di vita di contadini, produttori locali, imprenditori, operai definendo un complesso e articolato affresco sociale della nostra realtà contemporanea.

In altre sedi ho avuto già modo di illustrare parte dei risultati della ricerca. In particolare, laddove l'immaginario corrente tende a indicare le origini di queste manifestazioni collocandole in un orizzonte storico polarizzato tra un lontano medioevo e una cogente attualità, ho posto in risalto il periodo Fascista come momento nodale per la sperimentazione diffusa in tutto il territorio nazionale di forme cerimoniali che per la prima volta compiutamente legavano il tema dello sviluppo agricolo ed economico locale, in particolare nelle zone rurali, all'organizzazione di momenti di festa comunitaria intesi come momenti di promozione turistica, di corta o lunga percorrenza (Fontefrancesco, 2014). Sulla base di quest'esperienza pluridecennale, a partire dagli anni Sessanta, anticipando il dato poi registrato in altri territori piemontesi a partire dagli anni Sessanta (Fassio, 2009) si è assistito al moltiplicarsi di feste gastronomiche sempre meno legate ai tempi e ai riti del calendario contadino locale, ma viepiù mirate a creare da un lato uno strumento di coesione sociale di fronte al progressivo spopolamento dei borghi rurali, dall'altra per offrire un nuovo elemento di promozione del territorio (Fontefrancesco, 2015b).

In questa sede, al fine di approfondire il nesso tra proposta festiva e percezione della marginalizzazione, partirò presentando un esempio di queste manifestazioni, introducendo il caso di Borgonovo attraverso il racconto etnografico, narrato nel presente comune al genere narrativo (Van Maanen, 1988). Questo comune alessandrino, il cui nome vero è stato sostituito da uno di fantasia per rispondere all'esplicita richiesta fatta dagli organizzatori della festa di riservatezza ed anonimato, è qui eletto quale *arbitrary location* (Candea, 2007), comunità

circoscritta eletta a terreno di analisi e verifica etnografica finalizzata all'individuazione dei fondamentali caratteri che definiscono da un lato l'istituto festivo della sagra e dell'altra il suo significato antropologico.

### 3. *La sagra di Borgonovo*

Estate 2015; nel comune di Borgonovo è la prima volta che si organizza la sagra. L'iniziativa nasce come risposta all'impulso dato dalla nuova Amministrazione comunale, eletta l'anno prima, e dall'impegno profuso dalla Proloco locale. La festa, spiegano gli organizzatori, vuole promuovere il piccolo comune alle porte del capoluogo provinciale per coinvolgere la popolazione locale partendo dall'organizzazione di un inedito evento festivo imperniato sulla proposta gastronomica. La sagra nasce, quindi, con un chiaro intento sociale inquadrando la pratica festiva come fondamentale tassello in una più ampia strategia per la comunità mirata ad affrontare uno dei problemi più urgenti sentiti dalla popolazione locale. Come spiega una dei residenti, proprietaria di una delle attività produttive del borgo, *“Borgonovo si sta spopolando. [...] Diventa periferia della città [...] un deserto. Dobbiamo fare qualcosa, né?”*

La sagra si colloca all'inizio di agosto, volutamente in un periodo che per i più è un periodo di ferie, di sospensione dell'attività produttiva, e ritorno e villeggiatura nel borgo natio. Infatti, durante l'anno Borgonovo è ormai per lo più vissuto da pendolari o pensionati, riducendo l'orizzonte comunitario a poche decine di persone, per lo più anziane, che si ritrovano chi al bar, chi in parrocchia, chi a casa di amici. Durante l'estate, invece, in particolare tra fine luglio e inizio agosto, il borgo riprende vita, venendo vissuto da molte famiglie originarie del paese e che qui possiedono la seconda casa. Dunque, l'agosto coincide anche con il ritorno al paese di tanti abitanti, emigrati nel corso dell'ultimo cinquantennio dalla località rurale per andare a vivere nelle città e nelle metropoli del nord Italia. La sagra, quindi, vuole coinvolgere anche questi abitanti stagionali e più in generale l'intero paese nella stagione di sua massima vitalità arricchendo il palinsesto di un periodo dell'anno altrimenti scarso di eventi, anche nel calendario rituale contadino tradizionale che scandiva la vita di Borgonovo prima della grande emigrazione del secondo Novecento.

La Proloco, organizzando la festa, ha guardato alle altre comunità della zona e il successo che mediamente vi riscuotono le sagre organizzate. Laddove l'elemento gastronomico appare di massimo traino e attenzione per il pubblico, l'associazione ha deciso di proporre anche essa una sagra gastronomica. È stata proposta una manifestazione che copre l'intero *weekend*. Per l'evento è stata allestita una tensostruttura, con cucine e tavolate. Il menù è espressione di un sostanziale *mix* culinario che presenta piatti del territorio con evidenti eterotopie gastronomiche. Con inchiostro nero su carta fosforescente gialla è presentato l'assemblaggio culinario della “Sagra di Borgonovo”: agnolotti, polenta, risotto, fritto misto di pesce, carne alla brace, vino del territorio.

Foucault (1998: 310) aveva definito eterotopie quegli “spazi che, in qualche modo, sono in contratto con tutti gli altri e che, tuttavia, contraddicono tutti gli altri luoghi”. Il menù offerto, in qualche modo, è per molti versi una proposta spaiata, contraddittoria dal punto di vista dei gusti e degli alimenti, ma che comunque risponde ad un tratto fondamentale della storia economica e agricola locale. Borgonovo è un paese di pianura, a pochi chilometri dalle colline. Le viti hanno ormai abbandonato da lungo tempo il paesaggio locale a favore di una massiccia cerealicoltura. Borgonovo a tutti gli effetti è stato uno dei tanti paesi che hanno fatto dell’alessandrino ancora negli anni Settanta del Novecento il “granaio d’Italia”, territorio di eccellenza per quantità e qualità del prodotto cerealicolo (Cassa di risparmio di Alessandria, 1992; Eco, Beltrame, & Forte, 1981). Nel nuovo millennio il grano e gli altri cereali hanno perso profittabilità, quindi spazio, e nuove culture orticole hanno iniziato a punteggiare la pianura. D’altra parte, il passato cerealicolo è diventato un elemento su cui la comunità ha iniziato ad interrogarsi, alla ricerca di una pristina tipicità ed originalità capace di distinguere il borgo sul territorio; una ricerca che non ha dato solide risposte agli occhi del mondo locale. Il grano, infatti, non appare uno strumento capace di comunicare e valorizzare la realtà di Borgonovo poiché, come spiega uno degli organizzatori: “*Non possiamo mica fare la festa del pane? Che senso avrebbe? Non abbiamo neanche più un forno qui...*” Il menù eterotopico dunque racconta di questa storia sociale, culturale ed economica; un gioco della tradizione (Artoni, 1997) che nell’elemento gastronomico si esprime e trova nuove strade per guardare al futuro. Infatti, di fronte alla difficoltà di individuare un tratto alimentare unico per il territorio per la caratterizzazione dell’evento festivo, gli organizzatori hanno deciso da una parte di copiare i menù dalle feste dei paesi vicini, dall’altra di invitare le Proloco dei paesi limitrofi a presentare le loro specialità, seguendo così in miniatura il modello celebre del “Festival delle Sagre” di Asti, manifestazione che dal 1974 coinvolge oltre 40 proloco della vicina provincia astigiana.

A completare l’offerta festiva, la Proloco di Borgonovo ha previsto un concerto di musica rock, per il pubblico più giovane, ed una serata danzante con un concerto di liscio per il pubblico più maturo. Anche la scelta della musica è stata fatta seguendo il modello ormai assodato presentato negli altri comuni.

Seppure non particolarmente innovativa, la sagra è apprezzata dalla comunità di Borgonovo e dagli avventori provenienti dai borghi e città vicine. Diverse centinaia di persone partecipano all’evento, chi incuriosito dalla novità, chi dalla possibilità di visitare un comune che per la prima volta si era fatto strada nei palinsesti pubblicitari della città. Il panorama della manifestazione è segnato dalla presenza cospicua di famiglie e compagnie di amici sedute ai tavoli a mangiare o in coda agli *stand* della cucina; dallo spartano servizio tipico delle sagre; dagli odori degli alimenti preparati, agnolotti e taglieri di formaggio, polenta e fritto di pesce, tiramisù e stufato di cinghiale, tutto inaffiato con vino rosso, bianco, coca cola e spumante: una babele di uomini e libagioni che danno il senso all’abbondanza del tempo festivo, descritta poeticamente dai versi

dell'alessandrino Giovanni Repetti (2016), “*ra fim 'd cudghein e còj vian l'èua an buca | pulèinta 'nsima dl'ass suta chi tuca*” (tr. Il fumo di un cotechino e vien l'acquolina, la polenta in cima e adesso sotto a chi tocca).

I commenti degli organizzatori nei giorni successivi sono sostanzialmente positivi, seppure non sono certi che negli anni a venire riproporranno l'evento considerata la necessità della disponibilità delle altre associazioni dei comuni vicini. In complessivo, però, si è rafforzata tra loro la “*consapevolezza che per rilanciare i nostri comuni il cibo è fondamentale,*” come spiegato da uno dei membri del comitato d'organizzazione. Un giudizio che però non s'allinea con la percezione degli avventori. Intervistando alcuni di essi, cittadini venuti per la prima volta nel paese per la manifestazione, della serata è rimasto più che altro il ricordo della piacevolezza dell'occasione e del fastidio delle zanzare, mentre di Borgonovo e della sua comunità è rimasta solo una flebile memoria.

### 3.1. Gli ingredienti della sagra

Il racconto di Borgonovo delinea nella realtà della prosa etnografica il profilo di una di quelle tante sagre gastronomiche piemontesi di cui più volte la comunità antropologica ha discusso (e.g. Bonato, 2006; Bravo, 2005; Di Renzo, 2005; Fassio, 2009; Grimaldi, 2012). Molte di queste realtà, come quella del paese alessandrino, hanno una storia recente; nate dalla replicazione di un modello ormai consolidato; innovazioni non sempre ben riuscite di un calendario rituale locale. Altre possono vantare decine di riedizioni e un'origine che affonda in un passato dal sapore mitico. L'indicativo riassunto di questo variegato panorama è fornito dall'Atlante delle Feste Popolari del Piemonte (<http://atlantefestepiemonte.it>, accesso 27/11/2016) e dalle 107 sagre da esso censite disseminate nella regione. Analizzando questa base di conoscenza è possibile allargare il ragionamento etnografico identificando un più chiaro profilo di questo istituto folklorico contemporaneo.

Prima di tutto, è chiaro che le sagre, pur avendo perso il loro carattere originario di anniversario della consacrazione di una chiesa che ancora il termine ci riporta etimologicamente, sono festa. Infatti, essere, come suggerito da Apolito (2014) è momento capace di alterare lo spazio – tempo della quotidianità su diversi piani esperienziali. In primo luogo, lo spazio urbano è trasformandone la fruizione e la geografia funzionale, adibendo aree altrimenti precluse od ordinariamente utilizzate per altre funzioni (piazze, strade, campi sportivi) a luoghi di ritrovo e commensalità, commercio, danza, fruizione artistica. In secondo luogo, la sagra impone un paesaggio esperienziale e sensoriale alterato, segnato tanto dalla cospicua presenza di persone, quanto di cibo e odori. Da ciò, in terzo luogo, la stessa esperienza e disciplina del corpo si trasforma e si adatta all'occasione, insinuandosi e interagendo tra le persone, apprezzando piatti per lo più non comuni nella propria dieta quotidiana, danzando, cantando, abbandonando la compostezza quotidiana.

Le sagre sono momenti festivi laici per lo più propri del periodo estivo. Laddove come non manchino attestazioni di sagre ancora attive al presente, quali la Fiera del Bue Grasso o la Festa di Sant'Orso (Grimaldi, 1996; Sibilia, 2001) collocate nel periodo invernale natalizio e carnevalesco, in questo si può leggere il retaggio storico che identificava questo istituto con un momento di mercato, scambio e consumo dei prodotti locali, per lo più agricoli il cui raccolto si lega al periodo che intercorre tra maggio e settembre (Di Francesco, 2013; Fassio, 2009). Inoltre, in questo dato trova risposta, come nel caso descritto di Borgonovo, la domanda contemporanea di turismo gastronomico che concentra nel periodo estivo, più caldo e dalle giornate più lunghe, il consumo all'aperto nonché la stessa predisposizione al consumo in luoghi altri rispetto a quelli del contesto di residenza.

In una sagra prevalgono i momenti laici, ma non è raro vedere essi giustapposti a funzioni religiose, quali messe, processioni e benedizioni. Questo dato distingue la contemporaneità dalla ritualità propria di quel mondo della tradizione fatto di sacro e di profano (Eliade, 1999). Soprattutto, laddove la festa contadina si caratterizzava per la partecipazione collettiva a tutti i momenti del rito e attraverso questa partecipazione era costituita l'identità comunitaria (Grimaldi, 1993; Bravo, 1984), oggi i palinsesti festivi sono percepiti e fruiti selettivamente, come, per mantenere una metafora gastronomica, un menu da cui l'uomo della contemporaneità sceglie "alla carta" a quali momenti essere presente per scrivere la propria biografia attiva. A dispetto di ciò, la sagra si caratterizza attraverso l'elemento gastronomico recuperando e riattualizzando il modello antropologico del banchetto (Dietler & Hayden, 2003) arricchendolo con altre attività religiose (e.g. messa, benedizioni, processioni) laiche, di intrattenimento (e.g. mostre, esposizioni, performance teatrali), e solenni (e.g. discorso autorità locali, premiazioni, cortei). In questo palinsesto possiamo ritrovare il retaggio del modello medievale e moderno delle fiere annuali (Cipolla, 1974) che scandivano il tempo dei raccolti e della produzione in ogni comunità. Laddove tali eventi, però, erano parte di un processo produttivo agricolo o manifatturiero profondamente ancorato nella realtà locale, le sagre del presente appaiono come eterotopie economiche, prodotti turistici atti a soddisfare la ricerca dell'altro e dell'altrove del grande pubblico urbano contemporaneo (Aime & Papotti, 2012). Esse, infatti, celebrano il cibo e le comunità, ma nella scelta dei menu, delle produzioni da valorizzare, spesso vengono selezionate preparazioni e prodotti alieni alla realtà locale, ignorando le specificità territoriali e stagionali a favore dell'attrattività mediatica. Un esempio etnografico di questa tendenza è offerta dalla Sagra della Melanzana di Quargnento, osservata tra il 2014 e il 2016. La festa fu istituita nel 2004 da parte di un comitato di cittadini al fine di creare un nuovo e inedito momento di aggregazione locale al finire dell'estate. La sagra, celebrata d'allora in continuità l'ultimo *weekend* di agosto, prevede tre giornate di appuntamenti gastronomici incentrati sull'uso di un ortaggio la cui cultura non è presente sul territorio comunale o limitrofo al borgo alessandrino. La scelta della melanzana, infatti, rispondeva alla volontà non tan-



to di raccontare le produzioni del territorio, quanto di riuscire a risultare accattivante al pubblico cittadino proponendo un prodotto ben noto al palato locale, ma non valorizzato in alcun altro comune della provincia. Arrivata alla 13<sup>o</sup> edizione nel 2017, la sagra è oggi partecipata dall'intera comunità, promossa da un coordinamento delle associazioni del territorio che attivano oltre un centinaio di volontari in una realtà comunale di poco più di 1.500 abitanti. La festa è anche rinomata a livello territoriale, vedendo turisti provenire da tutte le principali città vicine e arrivando a servire nelle tre giornate una media di oltre mille coperti.

Complessivamente questi “ingredienti” delineano i tratti fondamentali di un istituto folklorico profondamente inserito nel contesto contemporaneo e caratterizzato dall'evidente capacità combinatoria propria del mondo popolare (Bravo, 1984; Grimaldi, 1996). Nella sagra si attualizza il gioco dell'invenzione della tradizione (Hobsbawm, Terence, 1983) rispondendo alle esigenze sociali e culturali della comunità locale assemblando un istituto festivo che spesso è percepito come tratto di continuità tra il presente e l'ancestrale passato collettivo, parte della tradizione locale. In tal senso, come suggerito da Handler e Linnekin (1984: 287), tradizione non è un dato naturalistico e filologico, ma un dato semiotico in cui *“the relationship of prior to present representations is symbolically mediated, not naturally given it encompasses both continuity and discontinuity”*: un gioco semiotico che si rivolge al presente e guarda alla costruzione del futuro e non alla mera riproduzione del passato. In questo processo, il cibo svolge un ruolo fondamentale.

### 3.2. Il cibo della festa

I casi di Quargnento e di Borgonovo offrono un esempio di come nelle sagre del presente sia venuto meno il nesso forte tra territorio e scelta gastronomica (Di Francesco, 2013). Questo dato è anche comprovato dalla pubblicazione in tempi recenti del Manifesto delle Sagre Autentiche (Cavicchi, Santini, Belletti, 2013), documento di respiro nazionale atto a suggerire la necessità al ritorno di un'offerta gastronomica e folklorica più attenta alle tipicità delle comunità locali (Fontefrancesco, 2015b). Più in generale, le sagre del presente mettono in luce un ruolo complesso del cibo, in cui i suoi significati, le sue pratiche *“share a space but cannot be mapped in terms of a single set of three-dimensional coordinates.”* (Law & Mol, 2002: 1). Nello spazio discorsivo che questa complessità apre, possiamo individuare, però, alcune principali traiettorie che definiscono il ruolo che il cibo svolge per le comunità.

In primo luogo, il cibo è elemento generante e rafforzante la narrazione identitaria locale, in un fenomeno metonimico che attraverso l'offerta gastronomica fa conoscere l'area locale, le sue caratteristiche, tanto all'interno dei suoi confini, tra i membri della comunità, quanto all'esterno, tra gli abitanti degli altri comuni, avventori della festa. Organizzare la Sagra dell'Uva, come nel caso luse (Fontefrancesco, 2014), è rimarcare una particolare idea di territorio ponendo

do al centro di esso un prodotto, l'uva ed il vino, e ponendo nel silenzio della non-narrazione pubblica altri tratti significativi dal punto di vista geografico del territorio ma non identitari, come per esempio la coltura del grano. Si esprime, quindi, già nella selezione dei prodotti oggetti delle sagre la gerarchia locale del valore della comunità (Herzfeld, 2004) che analizza, seleziona ed ordina gli aspetti tangibili ed intangibili locali definendone l'immagine, l'identità pubblica all'interno di un più ampio modello dialettico che contrappone da una parte il ragionamento costi-ricavi tipici del pensiero economico, dall'altra la capacità della festa di coinvolgere, divertire e soddisfare gli organizzatori e più in generale la comunità locale nonché di attrarre potenziali turisti.

Inoltre, il cibo è chiaramente elemento aggregativo. Nelle comunità, i membri si ritrovano per preparare l'evento e per consumare il banchetto festivo. Per l'organizzazione di una sagra si mobilitano decine di persone, generalmente organizzate da un primo comitato organizzatore composto sovente dalle Proloco (Di Francesco, 2013). A partire da questo primo gruppo, la partecipazione si allarga, coinvolgendo direttamente nella preparazione degli spazi, dei cibi, del servizio e degli eventi un gruppo crescente di persone, anche diverse centinaia. Questa faticosa collaborazione non solo crea i presupposti antropologici del vivere la festa (Apolito, 2014), ma corrisponde ad una riattivazione dei legami sociali tra i diversi gruppi e membri della comunità locale, confermando il ruolo di ricostituzione sociale che era già proprio di istituti folklorici festivi tradizionali quali le questue pasquali (Grimaldi, 2012): se però nel caso di tali pratiche, la festa ricostituiva l'unità della comunità dopo la disgregazione portata dall'isolamento invernale, nel caso delle sagre la ricostituzione avviene controbilanciando gli effetti portati dal pendolarismo quotidiano o stagionale proprie del paesaggio contemporaneo (Grimaldi, 1996).

Contemporaneamente a ciò, l'afflusso alla festa di forestieri allarga idealmente i confini della comunità facendovi partecipare persone ad essa straniera. Questa partecipazione alimenta le risorse materiali ma anche immateriali del territorio. Perciò, il cibo della festa, si fa da un lato risorsa commerciale etnica, *ethno-commodity* (Comaroff & Comaroff, 2009), la cui vendita alimenta l'economia territoriale, dall'altro strumento capace di creare un contesto di relazioni che rimergono la comunità locale all'interno di un più ampio contesto sociale. Infatti, se, come suggerito da Ferguson (2002), in un mondo globale interconnesso sono significative le disconnessioni percepite da parte delle comunità, l'intento di creare attraverso una sagra una nuova e forte interconnessione tra comunità locale e vasto mondo al fine di rafforzare il contesto territoriale conferma il progressivo senso di erosione e marginalizzazione vissuto in particolare dai comuni minori (Borghi, 2017; Fontefrancesco, 2015a), come evidenziato nel caso di Borgonovo. La sagra è uno strumento comunitario usato per contrastare questo ordinario effetto (Stewart, 2007) di depotenziamento. Attraverso la creazione di un flusso turistico si crea l'occasione attraverso cui accorciare la distanza ideale tra centro e periferie, emancipando dal percepito anonimato le comunità. Quest'esigenza di rinnovata centralità non è, però, un sentire unica-

mente attinente all'attualità, considerando come sagre nate negli anni Sessanta del Novecento, quale quella dell'uva di Lu (Fontefrancesco, 2014), nascessero con questa stessa progettualità. L'ultimo ventennio con l'accelerazione dell'urbanizzazione nella Penisola ha acuito e moltiplicato il fenomeno (Grimaldi, 2012). In tale contesto è da notare, come nel caso di Borgonovo, che una sagra, nel suo enfatizzare l'elemento culinario e non una più ampia partecipazione alla vita comunitaria, rischia di essere di limitata efficacia: cibo che toglie lo sfizio, ma non la fame.

#### 4. Conclusioni

Il cibo della sagra è, quindi, una realtà complessa e mai banale. Per quanto possa apparire molte volte eterotipico, sciatto o sbagliato, esso sempre racconta della società del presente e delle sfide che le comunità locali stanno affrontando. Questo contributo ha voluto mettere in evidenza questo dato antropologico, enucleando gli elementi che caratterizzano la ritualità delle sagre e del loro cibo sulla base del lavoro di ricerca condotto nel nord-ovest italiano attraverso l'etnografia della sagra di Borgonovo, così come dalla ricerca d'archivio e dal più ampio lavoro sul campo portato avanti negli anni. Laddove il dibattito pubblico corrente ha più volte teso alla distinzione tra sagre autentiche e altre "farlocche", in questa sede si è evidenziato come il cibo delle sagre parli sempre di territorio, seppure non attraverso il lessico della prossimità o dell'aderenza alla storia. Anche le eterotopie gastronomiche, infatti, narrano di una sfida sempre più pressante per le comunità più piccole, per i comuni minori: quella di contrastare un crescente senso di marginalizzazione che in particolare i borghi rurali vivono cocentemente. Il cibo diventa lo strumento per creare un legame tra centro e periferia; uno strumento che, a tal fine, viene modulato, adattato per rispondere al bisogno sempre crescente di altro e di altrove che scandisce le nostre comunità urbane. All'osservatore del presente che si interroga sul senso di un'ammiccante "festa della patata", rispetto a quello di una "sagra del fritto misto di mare" di un comune della pianura padana, questo contributo dà una risposta: se è vero che queste sono scelte indescrivibili con l'occhio del gastronomo, l'antropologo della contemporaneità può vedere in quei cibi non solo esotici *divertissement*, ma dei beni comuni strumento di costruzione di un possibile futuro; una speranza sospesa sulla punta della forchetta.

Evidenziando questo nesso fondamentale tra festa e sguardo comunitario sul futuro emerge come la sagra sia non solo un evento festivo, mondano, bensì sia più che mai un oggetto dal profondo significato politico che si sviluppa nella non sempre lineare interazione di attori: amministratori locali, associazioni di volontariato, produttori, avventori, etc. Questa pluralità di soggetti porta con sé differenze spesso accese di istanze, volontà ed idealità e soprattutto una molteplicità potenzialmente conflittuale di istanze finalizzate al raggiungimento

dell'ideale di futuro che ogni attore si prefigge. In questo senso, la festa diventa la sintesi della molteplicità in cui la scelta gastronomica è parte integrante. Il cibo della sagra ha quindi anche un sapore politico di cui questo articolo ha offerto i primi aromi, ma che future ricerche potranno meglio caratterizzare.

### *Bibliografia*

- Aime, M., & Papotti, D. (2012). *L'altro e l'altrove*. Torino: Einaudi.
- Apolito, P. (2014). *Ritmi di festa. Corpo, danza, socialità*. Bologna: Il Mulino.
- Artoni, A. (1997). Il gioco della tradizione, ovvero la rifunzionalizzazione nella tarda modernità della festa contadina di tradizione orale. In A. Ariño & L. M. Lombardi Satriani (a cura di), *L'utopia di Dioniso. La festa nella cultura mediterranea* (pp. 123-136). Roma: Meltemi.
- Bonato, L. (2006). *Tutti in festa: antropologia della cerimonialità*. Milano: Franco Angeli.
- Borghi, E. (2017). *Piccole Italie. Le aree interne e la questione territoriale*. Roma: Donzelli.
- Bravo, G. L. (1984). *Festa contadina e società complessa*. Milano: Franco Angeli.
- Bravo, G. L. (2005). *La complessità della tradizione: festa, museo e ricerca antropologica*. Milano: Franco Angeli.
- Candea, M. (2007). Arbitrary locations: in defence of the bounded field-site. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 13, 167-184.
- Cassa di risparmio di Alessandria (a cura di) (1992). *L'economia alessandrina dal secondo dopoguerra a oggi*. Alessandria: Cassa di risparmio di Alessandria SPA.
- Cavicchi, A., Santini, C., & Belletti, E. (2013). Preserving the authenticity of food and wine festivals: the case of Italy. *Il Capitale Culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage*, 8, 251-271.
- Cipolla, C. M. (1974). *Storia economica dell'Europa pre-industriale*. Bologna: Il Mulino.
- Comaroff, J. L., & Comaroff, J. (2009). *Ethnicity, Inc*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Corvo, P., & Fassino, G. (a cura di) (2015). *Quando il cibo si fa benessere. Alimentazione e qualità della vita*. Milano: Il Mulino.
- Counihan, C. (2009). *A tortilla is like life: food and culture in the San Luis valley of Colorado*. Austin: University of Texas Press.
- Di Renzo, E. (2005). Effetto sagra. Recupero di gastronomie e sapori. In L. Barozzi (a cura di), *Storia del Lazio rurale. Il Novecento* (pp. 306-321). Roma: Regione Lazio.

- Dietler, M., & Hayden, B. (a cura di). (2003). *Feasts: Archeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*. Washington: Smithsonian Institution Press.
- Di Francesco, G. (2013). Sagre enogastronomiche e sviluppo locale. I correlati socio-antropologici. In C. Cipolla & G. Di Francesco (a cura di). *La ragione gastronomica* (pp. 261-276). Milano: Franco Angeli.
- Eco, U., Beltrame, C., & Forte, F. (a cura di). (1981). *Strutture ed eventi dell'economia alessandrina*. Milano: La pietra.
- Eliade, M. (1999). *Il Sacro ed il Profano*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Ferguson, J. (2002). Global Disconnect: Abjection and the aftermath of modernism. In J. Xavier & R. Prosaldo (a cura di), *The Anthropology of Globalization: a reader* (pp. 136-153). Malden: Blackwell.
- Fassio, G. (2009). "L'elogio del villano": le sagre in piazza, Roma: Aracne.
- Fontefrancesco, M. F. (2014). Of Grape, Feast and Community: An Ethnographic Note on the Making of the Grape Harvest Festival in an Italian Town in Piedmont. *Journal of Ethnology and Folkloristics*, 8, 75-90.
- Fontefrancesco, M. F. (2015a). Il futuro dei comuni minori. Etnografia di una trasformazione in corso. *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, 5, 161-178.
- Fontefrancesco, M. F. (2015b). Il gusto del luogo: sagre, territorio e tradizioni locali nel Nuovo Millennio. *L'immagine riflessa: testi, società, culture*, 24, 99-110.
- Foucault, M. (1998). *1978-1985. Estetica dell'esistenza, etica, politica*. Milano: Feltrinelli.
- Grimaldi, P. (1993). *Il calendario rituale contadino: il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*. Milano: FrancoAngeli.
- Grimaldi, P. (1996). *Tempi grassi, tempi magri*. Torino: Omega.
- Grimaldi, P. (2012). *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*. Palermo: Sellerio.
- Grimaldi, P., & Porporato, D. (2011). I 'Granai della memoria'. Un Percorso didattico e di ricerca. In Aa.Vv. (a cura di), *Didattica 2011. Insegnare futuro, atti del convegno annuale AICA - Associazione Italiana per l'Informatica ed il Calcolo Automatico* (pp. 1-10). Milano: AICA.
- Grimaldi, P., & Porporato, D. (2015). Atlante delle Feste Popolari del Piemonte. *L'Uomo Società Tradizione Sviluppo*, 1, 149-154.
- Handler, R., & Linnekin, J. (1984). Tradition, Genuine or Spurious. *The Journal of American Folklore*, 97: 273-290.
- Herzfeld, M. (2004). *The body impolitic: artisans and artifice in the global hierarchy of value*. Chicago: The University of Chicago Press.

- Hobsbawm, E. J., & Ranger, T. O. (a cura di) (1983). *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Law, J., & Mol, A. (2002). Complexities: an introduction. In J. Law & A. Mol (a cura di), *Complexities: social studies of knowledge practices* (pp. 1-23). Durham: Duke University Press.
- Repetti, G. (2016). Pulèinta cou sancrau. In F. Castelli, A. Emina & P. Milanese (a cura di), *Fame e Abbondanza: in cinquantacinque poesie di Giovanni Rapetti*. Alessandria: ISRAL – Centro di cultura popolare “Giuseppe Ferraro” e Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile – IRCRES-CNR
- Sibilia, P. (2001) Uomini e animali in Valle d'Aosta. *La Ricerca Folklorica*, 43, 91-101.
- Silkes, C. A., Cai, L. A., & Lehto, X. Y. (2013). Marketing To The Culinary Tourist. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30, 335-349.
- Stewart, K. (2007). *Ordinary affects*. Durham: Duke University Press.
- Van Maanen, J. (1988). *Tales of the field: on writing ethnography*. Chicago: University of Chicago Press.