



Associazione Culturale Antonella Salvatico
Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali
Sistema Culturale Integrato Langhe Roero



Langhe Roero Monferrato

CULTURA MATERIALE - SOCIETÀ - TERRITORIO

2021

primo e secondo semestre

17

ISSN 2282 - 6173

Anno XII, numero 17 - Pubblicazione semestrale - Autorizzazione del Tribunale di Alba n. 4/2010.

Direttore responsabile: Emanuele Forzinetti

La Morra - Palazzo Comunale - Via San Martino 1



Associazione Culturale Antonella Salvatico
Centro Internazionale di Ricerca sui Beni Culturali
Sistema Culturale Integrato Langhe Roero



Langhe Roero Monferrato

CULTURA MATERIALE - SOCIETÀ - TERRITORIO

2021

primo e secondo semestre

17

ISSN 2282 - 6173

Anno XII, numero 17 - Pubblicazione semestrale - Autorizzazione del Tribunale di Alba n. 4/2010.

Direttore responsabile: Emanuele Forzinetti

La Morra - Palazzo Comunale - Via San Martino 1

LANGHE, ROERO, MONFERRATO CULTURA MATERIALE - SOCIETÀ - TERRITORIO

ISSN 2282 - 6173

Periodico on-line dell'Associazione Culturale Antonella Salvatico
© Proprietà letteraria riservata

DIRETTORE RESPONSABILE: Emanuele Forzinetti.

DIRETTORE SCIENTIFICO: Elisa Panero.

COMITATO SCIENTIFICO: Enrico Basso, Claudia Bonardi, Laura Bonato, Emanuele Forzinetti,
Paolo Gerbaldo, Giuseppe Gullino, Diego Lanzardo, Enrico Lusso, Lorenzo Mamino,
Viviana Moretti, Irma Naso, Marco Novarino, Elisa Panero, Cristina Trincherò, Micaela Viglino.

REDAZIONE: Damiano Cortese, Viviana Moretti, Patrizia Petitti, Ludovico Scaglione.

Autorizzazione del Tribunale di Alba n. 4/2010 del 12 marzo 2010
Sede legale: Palazzo Comunale, via San Martino 1, 12064, La Morra (Cuneo)
Sede della redazione: via Richieri 1, 12064, La Morra (Cuneo)

In riferimento al Peer Review Process la Rivista si avvale per ogni articolo della valutazione di tre componenti del Comitato scientifico o di componenti esterni

Per comunicazioni: info@associazioneacas.it

Sommario

<i>Editoriale</i>	7
SAGGI	9
<hr/>	
ECONOMIE IN MUTAMENTO: VINO E PANE. SCRITTI IN RICORDO DI ANTONELLA SALVATICO	
<i>L'economia dell'alteno in area subalpina: una riflessione a partire dagli studi di Antonella Salvatico</i> di FRANCESCO PANERO	9
<i>Cerealicoltura e viticoltura nel Cuneese tra le due guerre</i> di EMANUELE FORZINETTI	19
<i>Di vino e di nocciole. Cinzano e Ferrero: dalle Langhe verso il mondo</i> di ENRICO MILETTO E MARCO NOVARINO	31
<i>«Accounting in History»: modelli di business e strategia nella contabilità di Fontanafredda (1858-1932)</i> di DAMIANO CORTESE	45
<i>Riconversione strategica di un sito industriale e di un borgo di montagna: marketing insediativo nel settore della panificazione</i> di FILIPPO MONGE	51
<i>Differenziazione e valorizzazione del paesaggio vitivinicolo di Langhe e Roero. Tappe e percorsi per la costruzione di itinerari culturali</i> di VIVIANA MORETTI	59
ITINERARI	
<hr/>	
<i>Un menù non sempre perfetto. Pane, vino e non solo per i viaggiatori del XVIII e XIX secolo</i> di PAOLO GERBALDO	79
RECENSIONI	93
<hr/>	

Editoriale

EMANUELE FORZINETTI

Questo numero della rivista “Langhe, Roero, Monferrato” raccoglie le relazioni presentate il 4 dicembre 2021 a La Morra nella giornata di studio dedicata al tema “Economie in mutamento. Scritti in ricordo di Antonella Salvatico” (Chiesa della Confraternita di San Sebastiano). Scomparsa prematuramente nel 2005, Antonella Salvatico aveva conseguito il dottorato di ricerca all’Università statale di Milano e insegnava nel master in Promozione e organizzazione turistico-culturale del territorio promosso dalla Facoltà di Lingue e Letterature Straniere dell’Università di Torino. I suoi studi furono dedicati prevalentemente alla Storia della cultura materiale – nella scia degli orientamenti della sua maestra, Anna Maria Nada Patrone, con la quale si era laureata – e alla storia economica. In tre libri affrontò queste tematiche e in particolare con il saggio intitolato *L’economia dell’alteno* ha avviato le ricerche sul nesso tra la viticoltura e la cerealicoltura nelle Langhe e nel Roero fra medioevo ed età moderna, che hanno in gran parte indirizzato gli studi presentati al convegno (cfr. il contributo di Francesco Panero).

In una prospettiva di lungo periodo, e con un taglio decisamente storico-economico, si colloca il saggio di Emanuele Forzinetti su *Cerealicoltura e viticoltura nel Cuneese fra le due guerre*. Se tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento molti mezzadri e fittavoli riescono a diventare piccoli proprietari, la terra a disposizione di queste famiglie non sempre è adeguata per organizzare impianti viticoli

che vadano al di là delle esigenze dell’autoconsumo. La proprietà della terra tiene radicate molte famiglie nel luogo di origine, ma non permette un salto qualitativo della viticoltura: infatti la crescita della superficie vitata fra i due secoli è spesso ancora intervalata a superfici coltivate a cereali e legumi, come avveniva nei secoli precedenti con la coltivazione promiscua dell’alteno. I mutamenti avvengono gradualmente tra le due guerre, sebbene con molte contraddizioni sul piano economico e su quello sociale. I fermenti del primo dopoguerra, la “battaglia del grano” promossa nel 1925, la crisi del 1929 e la fillossera, l’autarchia e i “segnali di promozione” della viticoltura negli anni venti e trenta del Novecento sono i principali momenti di riflessione dell’autore.

Nel saggio di Enrico Miletto e Marco Novarino vengono affrontati i problemi dello spopolamento delle Langhe – illustrato magistralmente da Nuto Revelli – e i primi passi dell’industrializzazione fra Langhe e Roero nell’immediato dopoguerra. Al periodo caratterizzato dall’esodo di massa, dalla campagna verso la città, che porta “allo sfilacciamento di un tessuto sociale fortemente radicato”, segue a partire dal 1946-47 un periodo di crescita economica graduale, che sfocia poi nel boom economico degli anni sessanta. I protagonisti di questa crescita economica furono Pietro Ferrero e Piera Cillario partendo da un’impresa artigianale (la pasticceria di via Urbano Rattazzi di Alba), da un lato, e un’impresa con una lunga tradizione

nella produzione di *vermouth* a Torino, che alla metà dell'Ottocento impiantò il suo stabilimento per la produzione di spumante a Santa Vittoria d'Alba, riorganizzato e potenziato nel secondo dopoguerra: la Cinzano.

Damiano Cortese, con il contributo "*Accounting in History*": *modelli di business e strategia nella contabilità di Fontanafredda (1858-1932)* segue le tappe principali della tenuta dal momento in cui Vittorio Emanuele II acquista la proprietà, registrandola a nome dei due figli - Emanuele Alberto Guerrieri e Maria Vittoria - nati dall'unione con Rosa Verzellana, fino al fallimento dell'azienda vitivinicola nel 1931. I documenti contabili sono la fonte principale che consente di seguire gli investimenti, i lavori richiesti dalle vigne da valorizzare, i contratti di vendita del vino prodotto, fino alla costituzione nel 1919 della Società Anonima per Azioni "Mirafiore-Vini Italiani" e poi al declino di Fontanafredda nel decennio 1920-1930. Nel 1932 la banca Monte dei Paschi di Siena "acquisisce l'impresa e il *brand* viene venduto alla famiglia Gancia".

Il saggio di Filippo Monge affronta il tema del marketing insediativo studiando due casi di riconversione strategica di imprese: uno riguarda il sito industriale di PaneAlba (Cherasco), l'altro il borgo di Ostanta e l'apporto economico per la comunità rappresentato dall'apertura di un nuovo negozio, "Quel Po di Pan".

Al di là delle singole storie, è interessante il metodo di studio seguito dall'autore, il quale scrive: «La finalità della ricerca risiede nel processo di indagine delle capacità di una comunità locale di promuovere lo sviluppo delle potenzialità innovative del territorio verso traiettorie di accessibilità e attrattività... La scelta del *double case-study* è dovuta alla capacità di due sistemi territoriali (Cherasco e Ostanta, in provincia di Cuneo) di

aver iniziato a rivitalizzare il tessuto imprenditoriale e l'economia locale attraverso lo sviluppo di percorsi emblematici per generare e diffondere l'innovazione economica e sociale ...».

Alla valorizzazione del territorio è anche dedicato lo scritto di Viviana Moretti sul paesaggio vitivinicolo di Langhe e Roero, analizzato in chiave storico-economica e storico-artistica. Se la storia del paesaggio è il prodotto di stratificazioni di interventi da parte dell'uomo nel lungo periodo, le iniziative di valorizzazione non possono fermarsi soltanto alla promozione economica, ma devono innanzitutto illustrare il nesso esistente fra territorio e beni culturali con indagini di tipo filologico. Pertanto non si possono tralasciare né le indagini sulla documentazione scritta e, ovviamente, attraverso quella iconografica, artistica e architettonica. Attorno a questi problemi, affrontati criticamente dall'autrice si dipana tutto il saggio, che mira anche a evidenziare le tappe e i percorsi per la costruzione di itinerari culturali nella zona.

Collegato ai saggi precedenti - ma con una riflessione che unisce soprattutto l'interesse per la cultura materiale a quello dell'antropologia storica - il contributo di Paolo Gerbaldo si sofferma sull'ospitalità e il cibo offerto ai viaggiatori che vengono in Italia nei secoli XVIII e XIX. Nel "viaggio materiale" si evidenziano, accanto alle descrizioni artistiche, gli strumenti necessari per viaggiare, i mezzi di trasporto e l'ospitalità. Osti, albergatori e vetturini sono i personaggi che interagiscono con i viaggiatori, che spesso (anche condizionati dall'umore e dalla stanchezza) esprimono giudizi non sempre lusinghieri su coloro che li ospitano. Gli itinerari materiali si coniugano così a un itinerario culturale che si inserisce a pieno titolo nel tema del *Grand Tour*.

L'economia dell'alteno in area subalpina: una riflessione a partire dagli studi di Antonella Salvatico

FRANCESCO PANERO

Considerazioni introduttive

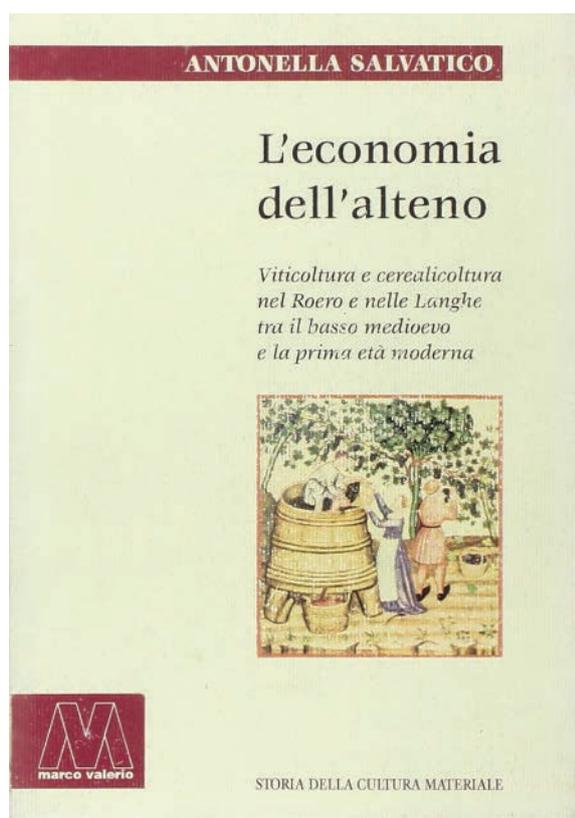
L'economia dell'alteno è il titolo di un volume pubblicato per le Edizioni Marco Valerio alla fine del 2004 da Antonella Salvatico¹, la quale pochi mesi dopo ci avrebbe purtroppo lasciati. La studiosa aveva continuato a fare ricerca e a svolgere attività didattica nel master in «Promozione e organizzazione turistico-culturale del territorio» fino all'ultimo. Era una donna coraggiosa ed era impegnata a tempo pieno negli studi per la valorizzazione del territorio subalpino nei suoi risvolti economici e sociali. Infatti il sottotitolo dell'opera che ho citato suona così: «Viticoltura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna».

Questa ricerca si colloca nella scia degli studi di storia economica e di storia dell'alimentazione iniziati a partire dalla sua tesi di laurea discussa con Anna Maria Nada Patrone e Irma Naso presso l'Università degli Studi di Torino e poi nella sua tesi di dottorato, discussa con Patrizia Mainoni presso l'Università Statale di Milano. Oltre a diversi saggi pubblicati in occasione di convegni svolti negli anni novanta del XX secolo e nei primissimi anni del XXI, sono importanti due monografie, che hanno fatto il punto su un settore significativo delle ricerche condotte dai medievisti francesi e italiani in quegli anni. La prima è intitolata *Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*², un libro che, edito da Paravia nel

1999, ha avuto un notevole successo ed è esaurito ormai da tempo.

La seconda monografia porta il titolo *Crisi reali e carestie indotte. La produzione cerealicola nelle castellanie sabaude del Piemonte occidentale tra la metà del Duecento e il 1348*³: con questo lavoro, pubblicato dalle Edizioni dell'Orso, Antonella Salvatico ha dimostrato che molte delle crisi granarie documentate prima della Peste Nera erano frutto di evidenti speculazioni da parte dei grandi proprietari terrieri – nel caso studiato, da parte dei Savoia – i quali non immettevano immediatamente sul mercato il grano prodotto sulle terre a gestione diretta o incamerato sotto forma di canone fondiario, ma lo immagazzinavano per alcuni mesi o anche per più di un anno, per poi venderlo prima del raccolto dell'anno successivo o nel momento in cui i prezzi aumentavano. Dunque, accanto alle carestie effettivamente documentabili nei primi decenni del Trecento a causa dei cambiamenti climatici, emergono da questa ricerca dati importanti per capire le oscillazioni dei prezzi del grano già a partire dalla metà del Duecento, quando il trend economico era positivo.

Nella monografia che ho citato in apertura, *L'economia dell'alteno*, la studiosa ha invece inteso approfondire lo studio di un sistema di coltivazione della vite, applicato soprattutto dai piccoli coltivatori diretti e dai medi proprietari terrieri, con riferimento alla policoltura parcellare basata sulla coltivazione in uno stesso appezzamento di cereali, di le-



gumi (la cui coltivazione era introdotta nelle forme di rotazione triennale) e della vite abbarbicata ad alberi tutori – olmi, aceri campestri, salici, pioppi, mandorli e altri alberi da frutto – che, oltre a sostenere la vite e a fornire materiali per legare i tralci, consentivano di produrre legna da ardere, fronde per l'alimentazione animale o frutti per l'alimentazione umana.

Il sistema produttivo dell'alteno negli ultimi due secoli del medioevo e per buona parte dell'età moderna finì per diffondersi in tutte le aree piemontesi di pianura e di collina, tanto da condizionare qualche volta anche gli impianti viticoli predisposti dai grandi proprietari, quantunque questi ultimi alla fine del medioevo fossero soprattutto orientati verso la coltivazione specializzata della vite, che però dall'alteno mutuò il sistema della coltivazione alta della vite, su spalliere costituite da tutori secchi⁴.

Partendo dai tanti spunti interessanti di questa ricerca, dedicata ad alcune località del Roero e delle Langhe, cercherò confrontarmi

con la documentazione di altre subregioni dell'area subalpina per tentare di appurare quale fu l'estensione, territoriale e cronologica, dell'applicazione del sistema colturale dell'alteno, attorno al quale ruotava l'economia di tante famiglie contadine, dal momento che oltre alla necessità primaria di produzione del grano – innanzitutto per l'autoconsumo, ma pure per un limitato smercio sui mercati urbani e rurali – rispondeva anche all'esigenza di produrre vino, che rappresentava non solo una bevanda energetica ma, per così dire, un integratore alimentare. Come ebbe più volte a sottolineare Anna Maria Nada Patrone, a partire dall'opera fondamentale *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*, «Dalla fine del Duecento il vino si ritrova abitualmente non solo sulle mense signorili ... o nei rendiconti finanziari di tutti gli enti ecclesiastici, maschili e femminili, ma anche in quelli degli enti assistenziali, nelle distribuzioni periodiche di vitto ai poveri ed agli ammalati ... Il vino è costantemente presente anche nei lasciti vitalizi annuali per gli alimenti che i mariti lasciano per testamento alle proprie vedove, nel vitto quotidiano che i proprietari agrari si impegnano a fornire ai propri salariati, insieme con le consuete razioni di pane e companatico»⁵.

Dunque, anche nell'economia delle famiglie contadine che miravano all'autosufficienza, la produzione di vino non era solo rivolta al consumo familiare – in particolare il secondo vino, quello annacquato, la *pusca* o *picheta* – ma guardava soprattutto al mercato, con una proporzione inversa rispetto alle considerazioni che venivano fatte per i cereali.

Poiché la costante crescita demografica, iniziata in area subalpina almeno a partire dalla metà del secolo XI⁶, aveva dapprima portato a ridurre drasticamente gli spazi incolti a seguito della continua messa a coltura di nuove terre e nel Duecento aveva avuto come conseguenza un'accentuata parcellizzazione delle terre cerealicole, il sistema dell'alteno conciliava in qualche modo le due esigenze primarie delle famiglie conta-

dine – come abbiamo detto, quella di produrre grano (prevalentemente per l'autoconsumo) e quella di produrre vino, soprattutto per il mercato – in particolare per quelle che disponevano di superfici da coltivare appena bastanti per l'autosufficienza economica.

Il lessico di una combinazione policulturale nella piccola e nella media proprietà contadina: "altenum", "autinum", "terra altenata"

Uno dei primi studiosi a interessarsi della coltivazione altenata della vite fu Ferdinando Gabotto, il quale in suo studio sull'agricoltura nel Saluzzese fra XI e XV secolo ritenne che l'*altenum* citato nei documenti tardomedievali indicasse la coltivazione "alta" della vite, in contrapposizione alla coltivazione bassa – a cespuglio – e a quella "ad alberello" basso (documentata alla metà del Cinquecento nella pianura torinese)⁷. Va però sicuramente a Rinaldo Comba il merito di aver chiarito che se la vite era coltivata "in alto", per permettere di arare, concimare, seminare e raccogliere i grani prodotti all'interno degli spazi delimitati dalle piantate perimetrali o dai filari, il termine *altenum* indicava tuttavia l'insieme della combinazione policulturale. Infatti anche dalla descrizione della qualità degli appezzamenti dichiarati a catasto risulta chiara la diffusione dell'alteno, negli ultimi due secoli del medioevo, talvolta come coltura "assiale" e spesso in seconda o in terza posizione per applicazione nelle piccole aziende agricole dei coltivatori diretti e anche in quelle di possessori di media importanza⁸.

Come è documentato a Barolo all'inizio del Cinquecento, la coltura dell'alteno aveva una diffusione preminente rispetto alle altre coltivazioni, probabilmente perché la qualità del suolo e l'esposizione dei terreni produttivi erano particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite e così inducevano ben il 98% dei possessori terrieri che denunciavano beni a catasto a coltivare viti e cereali su uno stesso appezzamento⁹.

Se dalle dichiarazioni catastali dell'ultimo medioevo e della prima età moderna è chiara l'importanza delle parcelle fondiari destinate alla combinazione colturale di cereali, vite, alberi tutori e da frutto, non era invece stato così nei secoli compresi tra il IX e l'inizio del XII. Infatti un importante studio di Gianfranco Pasquali, pubblicato nel 1990 negli atti del convegno su «Vigne e vini nel Piemonte medievale», ha registrato la presenza di vigne (*vinee*) ma non di alteni¹⁰: quindi in quei secoli, essendo molto più elevata la disponibilità pro capite di terra coltivabile rispetto al periodo successivo alla metà del Duecento, le vigne erano coltivate in terreni separati da quelli destinati alla cerealicoltura, fatte salve alcune presenze sporadiche di viti nei cortili, negli orti o in prossimità di case. Si trattava di colture specializzate della vite? La risposta può essere positiva da un punto di vista tecnico (visto che sullo stesso appezzamento non è solitamente documentata la coltivazione di altri prodotti o del prato), senza che per questo si possa però parlare di una coltivazione di tipo intensivo, comprovata solitamente dalla presenza di recinzioni con siepi vive o steccati, per segnalare concretamente il divieto di accesso alle persone o agli animali che potevano arrecare danni alla coltura.

Lo storico bolognese ha poi cercato di stimare, attraverso i dati relativi alle superfici fondiari attestata, la percentuale degli ap-





pezzamenti coltivati a vite rispetto alle altre coltivazioni predominanti. Ne è emerso un quadro solo in parte ovvio per i secoli centrali del medioevo: infatti la maggior parte degli appezzamenti erano coltivati a cereali, che insieme ai prati occupavano tra il 46% e il 50% delle proprietà documentate negli atti di compravendita e di donazione (va tenuto presente che il lemma *pratium* indicava spesso l'appezzamento lasciato temporaneamente a riposo nel quadro della rotazione delle colture). La vigna (*vinea*) invece occupava mediamente solo dal 9% al 17% delle terre coltivate, con punte del 20% in poche aree territoriali dove probabilmente era diffuso il vigneto effettivamente specializzato (per esempio, a Ghemme e a Gattinara)¹¹. Ciò che è invece particolarmente interessante per i due secoli a cavallo dell'anno Mille è il fatto che erano oggetto di transazione commerciale anche appezzamenti incolti, da dissodare, che arrivavano a toccare dal 32% al 37% delle superfici fondiarie.

Tutto questo ci porta fare a due considerazioni. Prima della metà del secolo XI nel mondo contadino prevaleva – ovviamente, verrebbe da dire – la produzione cerealicola, che insieme a una ancora moderata attività di allevamento ovino, bovino ed equino (indubbiamente documentato dalla presenza di prati) rappresentava il tipo di attività agricola principale. Del resto, la produzione cerealicola dominante (frumento, segale, orzo, avena) è attestata anche dai canoni d'affitto portati dai coltivatori dipendenti ai grandi

proprietari, nonché dalle attività svolte sulle terre signorili a gestione diretta, dove le *corvées* richieste ai massari dipendenti consistevano perlopiù in opere di aratura, semina e mietitura.

L'elevata presenza di appezzamenti incolti oggetto di transazioni – insieme alla documentazione di estese foreste che dall'area alpina si spingevano fino alla pianura padana centrale e che furono oggetto di diboscamento progressivo fra XII e XIII secolo – ci induce a ritenere che, oltre a costituire il luogo ideale per l'allevamento suino allo stato brado, attestino un orientamento generale verso la valorizzazione dell'incolto e alla sua trasformazione in terre da cereali di fronte alle crescenti richieste da parte di città, borghi dalle caratteristiche semiurbane e nuovi villaggi in crescita numerica costante a partire dalla seconda metà del secolo XI, ma soprattutto nel XII e nel XIII¹². Infatti per questo periodo la maggior parte degli incolti documentati era destinata all'arroncamento e alla messa a coltura di cereali, che dunque confermano, se ve ne fosse bisogno, una prevalenza della cerealicoltura rispetto alle altre esigenze produttive.

Il lessico sembra cambiare tra la metà del secolo XII e i primi decenni del XIII. Infatti data al 1147 un atto di vendita in cui si fa riferimento a dieci *vialia* o filari di *vineas et plantatos* nella località di Costaberardo presso il lago di Viverone¹³. L'abbinamento della coltura della vite (*vinea*) e della piantata a filari prefigura un sistema di coltivazione diverso da quello che fa solitamente riferimento, in quegli stessi anni e ancora nei decenni successivi, a *pecie vinee*, cioè ad appezzamenti coltivati a vigna. Per quel che mi risulta, è però solo dal quarto decennio del secolo successivo che si definisce meglio la sperimentazione o la ripresa della coltivazione della vite a piantata (*l'arbustum gallicum* di età antica?)¹⁴, allorché comincia a essere attestato nell'Italia nord-occidentale il lemma *altenum* o *autinum*. Infatti nel 1242 sono documentati due appezzamenti di alteno a Pollenzo¹⁵ e già prima del 1254 nella piana di Monticello



d'Alba si era diffusa la coltivazione della vite ad alteno, dal momento che una località prediale della zona è denominata *in Altinis* in un documento di quell'anno¹⁶. Allo stato attuale delle ricerche, questo tipo di coltura promiscua nel Roero e nelle Langhe sembra prendere piede inizialmente nelle terre di pianura e solo in un secondo momento si diffonde nelle aree collinari, quantunque sulla collina albese siano attestati nel corso del Duecento appezzamenti di *terra et vinea simul tenens* dati in affitto a coltivatori diretti, che potrebbero già indicare le prime sperimentazioni di coltivazione della vite in piccoli appezzamenti dedicati principalmente alla cerealicoltura¹⁷.

Ma anche nelle proprietà delle castellanie di Macello e Moretta vi erano, tra la fine del secolo XIII e l'inizio del XIV, coltivazioni promiscue di viti, cereali, leguminose e rape su uno stesso appezzamento, denominato *plantatum*, termine che anche Maria Clotilde Daviso ritrovava già nel più antico catasto di Chieri del 1253¹⁸. Le attestazioni di queste forme di policoltura, pur essendo presenti anche nelle grandi proprietà, non sembrano però caratterizzarle significativamente, come del resto conferma anche la struttura della grangia di Fontanaspersa acquisita da Guglielmino Roero nel 1369, dove su una super-

ficie complessiva di mille giornate – circa 360 ettari di terra, distribuita fra Cavallermaggiore, Racconigi, Caramagna e Sommariva del Bosco, e coltivata prevalentemente ad arativo e prato – appena lo 0,025% della proprietà era destinata all'*altenum* insieme con qualche altra piccola parcella di terra alternata presente nella *Brayda altini*¹⁹. In altre parole, l'alteno non caratterizzava le grandi proprietà, bensì le proprietà contadine medio-piccole o piccolissime.

La policoltura dell'alteno come risposta all'elevata parcellizzazione dei terreni di piccoli e medi proprietari

Come già aveva rilevato il Gabotto all'inizio del Novecento, anche nel Saluzzese gli alteni più antichi furono impiantati, a partire dal secolo XIII, in aree di pianura²⁰, dove la coltivazione alta della vite, o "vite alberata"²¹, abbarbicata ad alberi tutori consentiva una buona maturazione dell'uva, una maggior protezione dalle gelate primaverili e non sottraeva alle famiglie contadine terreni indispensabili per la cerealicoltura, che peraltro continuavano a produrre in modo soddisfacente, se adeguatamente concimati con stallatico e con il sovescio di piante leguminose e delle stoppie degli spazi interfilari.



L'elevata parcellizzazione dei terreni nel periodo precedente le crisi del Trecento – connesse con la costante crescita demografica nel corso del Duecento – a partire dagli anni trenta del Quattrocento da un lato registrò un processo opposto di ingrossazione fondiaria da parte di signori eminenti, spesso attraverso il recupero di terre già assegnate in concessione a tempo indeterminato a coltivatori o cedute per enfiteusi a *cives* e a *burgenses*²². Ma oltre alle iniziative di acquisto e riaggregazione di appezzamenti fondiari alla grande proprietà, alla fine del medioevo si avviò anche un processo parallelo di acquisizione di piccoli appezzamenti terrieri per allodio da parte di contadini a tempo pieno e di coltivatori part-time che abitavano in città o nei borghi più popolosi, gli stessi piccoli e medi proprietari che poi dichiaravano a catasto i loro possessi fondiari destinati a forme diverse di policoltura per rispondere alle esigenze di autoconsumo e di mercato, che seguivano logiche molto diverse da quelle delle grandi proprietà.

Non per tutti i suoli erano tuttavia sufficienti queste pratiche per ottenere una produzione

sostenibile. Infatti nel Chierese, per le carenze idriche estive, non era sempre possibile individuare terreni adatti alla coltura promiscua e infatti nel 1289 appena lo 0,05% della terra era destinato all'alteno, mentre oltre il 10% era coltivato a *vinea*, che dobbiamo presumere fosse in questo caso una coltura specializzata. La diffusione dell'alteno nelle piccole e medie proprietà, attestate nelle dichiarazioni catastali, fu molto lenta e prima che diventasse significativa nel territorio si registrò una graduale riduzione della *vinea* a vantaggio della *terra agriciata*, vale a dire una policoltura di cereali e viti allevate su sostegni secchi²³. Come ha scritto Rinaldo Comba, «Nel 1437, nel momento in cui il griciato era all'apogeo come policoltura sostitutiva della vigna (ridotta al 2,91 %), l'alteno costituiva appena l'1,94% delle terre dichiarate al *registrum*, ma passava al 4,13% nel 1466, al 12,80% nel 1514, al 16,89% nel 1578»²⁴.

Anche nell'area suburbana e collinare di Torino l'alteno, che occupava appena 1,36 % delle terre coltivate nel 1363, salì nelle dichiarazioni d'estimo dei cittadini al 3,8% nel 1415 e al 13,9% nel 1485, mentre la *vinea* impiant-

tata in forme tradizionali scese nello stesso arco cronologico dal 6,6% al 3,18%²⁵. E ad Alba nel registro catastale del 1560 l'*altinum* e le *terre altinate* della collina occupavano circa il 20% degli appezzamenti iscritti a catasto²⁶.

Invece a Pinerolo intorno alla metà del XVI secolo la contaminazione tra la vigna coltivata su spalliera e l'alteno aveva prodotto una forma caratteristica di coltivazione «su doppio pergolato pensile costituito da pertiche orizzontali appoggiate ciascuna a un albero tutore»²⁷.

Non è dunque un caso che queste trasformazioni si realizzassero nel periodo di ripresa economica successivo alle crisi di mortalità e di sussistenza, protrattesi peraltro fino al primo quarto del Quattrocento²⁸.

A Bra, come emerge da diversi studi di Giuseppe Gullino dedicati all'analisi degli estimi, la superficie delle terre coltivate ad *altinum* e dichiarate a catasto era di appena l'8% nel 1393 e sfiorava l'11% nel 1415. Tuttavia in quest'ultimo estimo tra il 65% e l'83% dei proprietari medio-piccoli (a seconda delle classi di proprietà) praticavano ormai la coltivazione della vite in forma policulturale e più in generale, considerando anche la presenza di piccole parcelle di terra altenata combinate con altre colture, la percentuale arrivava a toccare il 90%²⁹. Passando poi ad analizzare gli estimi del 1501 e del 1542 lo studioso ha rilevato un ulteriore incremento della policoltura dell'alteno, la cui presenza è documentata rispettivamente nel 91% e 92% delle proprietà, insieme con un incremento parallelo delle superfici destinate a tale coltura (15% del suolo nel 1542)³⁰.

Quantunque queste percentuali, relative alla presenza dell'alteno in tutte classi di proprietà (medie, piccole e piccolissime), non vadano confuse con la percentuale di terre destinate alla medesima coltura – per citare un altro esempio, a Costigliole Saluzzo nel 1515 mentre l'83% delle famiglie praticavano questa policoltura, meno del 25% del suolo era destinato all'alteno, contro il 34% seminato unicamente a cereali – è evidente l'inte-

resse, soprattutto dei proprietari medio-piccoli, per questa coltivazione, che indubbiamente offriva la possibilità di far fruttare meglio i possessi fondiari più frazionati e di valorizzare gli allodi dei piccoli proprietari terrieri nel periodo successivo alle crisi³¹.

Osservazioni conclusive

Dal confronto dei risultati degli studi finora condotti sugli estimi tardomedievali del Piemonte occidentale, si può osservare che la preferenza per la coltura promiscua dell'alteno da parte delle famiglie dei *cives* di Torino e Alba e dei *burgenses* – per esempio, quelli di Cherasco (1395), di Bra (1415), di Pinerolo (1428), di Cuneo (1447-1448), di Chieri (1514), di Saluzzo (1528) o di Dronero (1536) – oppure dei contadini a tempo pieno di villaggi come Scarnafigi, Moretta, Verzuolo, La Morra, Costigliole Saluzzo, Barolo, Barbaresco, Guarene, Trinità, Margarita, Martiniana Po, si manifesta sin dalla fine del Trecento/inizio Quattrocento, ma è netta nelle scelte colturali dichiarate in particolare negli estimi compresi fra il 1477 (La Morra) e il 1542 (Bra)³².

La presenza di questo tipo di policoltura nelle proprietà medio-piccole, pur non implicando sempre una percentuale importante di terre destinate alla coltivazione – che comunque a Barolo nel 1524 interessava oltre il 47% dei terreni dichiarati ad estimo, a Dronero nel 1536 superava il 36% delle terre coltivate e a La Morra il 26% di quelle registrate a catasto nel 1505³³ –, soprattutto nella prima metà del Cinquecento coinvolgeva la stragrande maggioranza delle famiglie contadine, con punte che superavano il 90% delle unità familiari. Nel sistema economico di produzione di grano e di uva nei sessanta/settant'anni a cavallo del 1500 l'alteno si poneva quindi molto spesso come coltura "assiale", attorno alla quale ruotavano altre coltivazioni in posizione secondaria, come l'arativo, il prato artificiale, la canapaia, l'orto, la *vinea* coltivata bassa a cespuglio (per esempio, a La Morra nel 1477) oppure



ad alberello (nella pianura torinese)³⁴, la *terra affilariata* (forse simile al vigneto specializzato coltivato a filari a Barolo nel corso del XV secolo)³⁵, per non parlare della presenza del bosco e dell'incolto produttivo (*gerbidum*), sia nelle aree collinari sia in quelle pre-montane. Alla diffusione dell'alteno in area subalpina, tra la fine del medioevo e l'inizio dell'età moderna, fanno tuttavia riscontro, già a partire dalla seconda metà del Cinquecento, delle oscillazioni nelle scelte colturali delle famiglie contadine: per esempio se a Guarene nel 1575 la policoltura altenata era applicata dal 97% delle famiglie (con il 49% delle terre destinate a questa coltivazione), a Barbaresco nel 1560 la percentuale non toccava il 74% delle proprietà, anche se era ancora la forma preponderante di coltivazione della vite, considerate le pochissime attestazioni di *vinee* e *terre vineate*³⁶. A Saluzzo nel 1577 l'alteno occupava oltre il 20% dei suoli coltivati, ma anche la posizione della vigna specializzata non era trascurabile dal momento che si avvicinava al 5%³⁷. Se però si guardano sia l'area suburbana di Saluzzo sia le località minori del Saluzzese due secoli dopo, la superficie occupata dall'alteno scendeva nel capoluogo a meno del 15% e nel territorio oscillava tra il 19,42% di Manta e l'1,27% di Paesana; solo in tre località supe-

rava il 20% (Costigliole Saluzzo, Moretta e Lagnasco) e solamente a Villanovetta sfiorava il 33%³⁸.

L'analisi delle fonti scritte e figurative fatta da Paola Sereno, soprattutto per il secolo XVIII, ha indotto la studiosa a individuare due grandi settori regionali con differenze ormai piuttosto marcate: quello orientale del Piemonte, in cui nel Settecento è documentata una prevalenza di *vinee* (addirittura in modo esclusivo nel Casalese e nell'Astigiano), e quello occidentale, in cui da Ivrea fino a Cuneo e Alba prevaleva invece la coltivazione dell'alteno; un'esclusiva presenza di questa coltura promiscua è però attestata anche nell'estremo settore sud-orientale del Piemonte, il Tortonese³⁹.

Come spiegare queste difformità e a quando risalgono queste differenziazioni subregionali? Allo stato attuale delle ricerche non credo sia possibile dare delle risposte nette al quesito. Ma sicuramente nel prosieguo degli studi bisognerà riflettere sul tema della diffusione delle piccole proprietà allodiali (che per esempio sono ben documentate già nel basso medioevo nel Cuneese, nell'Albese, nel Torinese e nel Tortonese), dove le forme di policoltura erano praticate abitualmente⁴⁰, e invece sulla prevalenza di grandi proprietà di origine ecclesiastica nella Pianura padana

(in particolare nell'Astigiano, nel Casalese, nel Vercellese e nel basso Novarese), più interessate alle colture specializzate e in grado di condizionare anche le forme di produzione delle terre frazionate e assegnate a coltivatori diretti in locazione a lungo e a breve termine.

Ma, come suggeriscono anche le conclusioni di Paola Sereno, in età moderna l'alteno e la vigna finirono per assomigliarsi molto, in quanto nel primo gli alberi tutori furono gradualmente sostituiti da tutori secchi, mentre nelle vigne i pochi casi di coltivazione della vite a cespuglio o ad alberello furono soppiantati dal "griciato" (per esempio, nel Chierese, a Santa Vittoria d'Alba e a Verduno), ossia dalla coltivazione a spalliera, anche se qualche salice e qualche albero da frutto o da foraggio continuò a essere presente negli appezzamenti di *terra cum vitibus*, dove si coltivavano anche cereali, legumi, ortaggi e canapa.

Nel Settecento le differenze morfologiche tra alteno e vigna consistevano ormai soprattutto nel fatto che l'alteno - anche quando era sostenuto da tutori secchi e disposto a filari come la vigna a spalliera - diversamente da quest'ultima manteneva ancora la potatura lunga dei tralci, che in origine aveva consentito di collegare le viti sorrette da due alberi contigui, e poi da pertiche, fino a formare dei festoni, ben riprodotti nella cartografia del Cinque-Settecento⁴¹.

Del resto, per i contadini piemontesi il nome *autin*, *utin* (< *autinum*, *altenum*), se indica tuttora l'appezzamento con viti, salici e alberi da frutto, non richiama più la funzione che gli alberi tutori avevano avuto nella coltivazione della vite, anche se una reminiscenza di tale pratica si coglie ancora nel proverbio «Venta pròpi voghi i sarz a fé l'uva!» («Bisogna proprio vedere i salici a far l'uva!»), che è come dire «Bisogna proprio vedere delle cose impossibili!»: una suggestione che fra Quattro e Cinquecento doveva verosimilmente colpire il viaggiatore che alla fine dell'estate avesse attraversato il paesaggio della coltura promiscua delle terre altenate⁴².

¹ A. SALVATICO, *L'economia dell'alteno. Viticoltura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna*, Torino 2004.

² A. SALVATICO, *Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*, Torino 1999.

³ A. SALVATICO, *Crisi reali e carestie indotte. La produzione cerealicola nelle castellanie sabaude del Piemonte occidentale tra la metà del Duecento e il 1348*, Alessandria 2004.

⁴ R. COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua: alteni, "gricie" et terre altenate nel Piemonte rinascimentale*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 17-36.

⁵ A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1989, p. 384.

⁶ R. COMBA, *Metamorfosi di un paesaggio rurale. Uomini e luoghi del Piemonte sud-occidentale fra X e XVI secolo*, Torino 1983, pp. 25-102.

⁷ F. GABOTTO, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV*, in *Miscellanea saluzzese*, Pinerolo 1902 (BSSS, 15), p. LXVI sgg. Per la coltivazione "ad alberelli" bassi, che arrivavano appena alla cintura dell'uomo, cfr. COMBA, *Paesaggi cit.*, p. 30.

⁸ Il metodo di studio della classificazione delle colture, non tanto per importanza quantitativa, ma soprattutto per diffusione nelle aziende contadine, è stato ideato da G. DURAND, *Vin, vigne et vigneron en Lyonnais et Beaujolais (XVI^e-XVIII^e) siècles*, Lyon 1979, ed è stato adattato alla realtà tardomedievale piemontese da R. COMBA, *Industria rurale e strutture agrarie: il paesaggio del Pinerolese nella prima metà del XV secolo*, in «Annali dell'Istituto A. Cervi», 10, pp. 187-196.

⁹ SALVATICO, *L'economia dell'alteno cit.*, p. 72 sgg.

¹⁰ G. PASQUALI, *Viti e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a c. di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 17-33.

¹¹ *Ibid.*, p. 24 sg.

¹² F. PANERO, *Comuni e borghi franchi nel Piemonte medievale*, Bologna 1988, p. 23 sgg.

¹³ *Le carte dell'archivio capitolare di Vercelli*, a c. di D. ARNOLDI - G.C. FACCIO - F. GABOTTO - G. ROCCHI, Pinerolo 1912 (BSSS, 70), p. 163, doc. 132, 31 mar. 1147: «hec sunt vigalia de vineis inter vineas et plantatos decem vialia».

¹⁴ E. SERENI, *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino

1981, p. 148 sg. Cfr. anche P. BRACONI, «In vineis arbustisque». *Il concetto di vigneto in età romana*, in *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, a cura di A. CIACCI - P. RENDINI - F. ZIFFERERO, Siena 2012, pp. 291-306.

¹⁵ *Appendice documentaria al «Rigestum Comunis Albe»*, a c. di F. GABOTTO, Pinerolo 1912 (BSSS, 22), p. 115, doc. 104, a. 1242.

¹⁶ *Cartario dell'abazia di Casanova fino all'anno 1313*, a c. di A. TALLONE, Pinerolo 1903 (BSSS, 14), p. 290, doc. 362, 27 apr. 1254.

¹⁷ F. PANERO, *Strutture del mondo contadino. L'Italia subalpina occidentale nel basso medioevo*, Cavallermaggiore 1994, p. 57 sgg.

¹⁸ M.C. DAVISO DI CHARVENSOD, *I più antichi catasti del comune di Chieri (1253)*, Torino 1939 (BSSS, 161), p. 420; COMBA, *Paesaggi cit.*, pp. 24, 91 sgg.

¹⁹ SALVATICO, *L'economia dell'alteno cit.*, p. 30 sgg. Il documento è edito in R. FRESIA, *I Roero. Una famiglia di uomini d'affari e una terra: le origini medievali di un legame*, Cuneo 1995, p. 148 sgg.

²⁰ GABOTTO, *L'agricoltura cit.*, p. LXVI sgg.

²¹ H. DESPLANQUES, *Il paesaggio rurale della coltura promiscua in Italia*, in «*Rivista geografica italiana*», LXVI (1959), pp. 31-42, a p. 32.

²² G. CHERUBINI, *Signori, contadini, borghesi*, Firenze 1974.

²³ E. BERTANI - P. GRILLO - M. PICCO, *Viticultura e vocazioni policolturali del Chierese nella prima metà del Quattrocento*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a c. di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 163-176, a p. 168.

²⁴ COMBA, *Paesaggi cit.*, p. 19.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ R. FRESIA, *Viticultura e proprietà cittadina: Alba nella seconda metà del Cinquecento*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a c. di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 165-186, a p. 174.

²⁷ COMBA, *Paesaggi cit.*, p. 30.

²⁸ R. COMBA, *La popolazione in Piemonte sul finire del Medioevo*, Torino 1977; A.M. NADA PATRONE - I. NASO, *Le epidemie del tardo medioevo nell'area pedemontana*, Torino 1978. Per la ripresa economico-demografica alla fine degli anni venti e negli anni trenta del Quattrocento cfr. F. PANERO, *Patti agrari e strutture poderali nel basso Vercellese (secoli XIV e XV)*, in *Vercelli fra Tre e Quattrocento*, a c. di A. BARBERO, Vercelli 2014, pp. 385-399, a p. 391 sg.

²⁹ G. GULLINO, *Viti e viticoltori sui colli braidesi del primo Quattrocento*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a c. di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 137, 142 sg.

³⁰ G. GULLINO, *Trasformazioni del paesaggio agrario. Viticultura e cerealicoltura nel Piemonte sud-occidentale (secoli XII-XVI)*, Cavallermaggiore 2001, p. 112 sg.

³¹ *Ibid.*, p. 164.

³² COMBA, *Paesaggi cit.*, p. 18 sgg.; FRESIA, *Viticultura e proprietà cittadina cit.*, p. 166 sgg.; GULLINO, *Trasformazioni cit.*, p. 114.

³³ V. CHIARLONE POGGIO, *La coltivazione della vite a La Morra e Barolo vista da due estimi dei primi decenni del Cinquecento*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a c. di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 154 sg., 161. Per Dronero cfr. COMBA, *Paesaggi cit.*, p. 18.

³⁴ COMBA, *Paesaggi cit.*, p. 30; F. PANERO, *Le trasformazioni della viticultura e del paesaggio viticolo in Piemonte fra medioevo ed età contemporanea*, in *Beni culturali e paesaggio tra Langhe, Roero e Monferrato. Dalla ricerca alla valorizzazione*, a cura di E. LUSSO - V. MORETTI, La Morra 2016, pp. 9-23, a p. 19 sgg.

³⁵ PANERO, *Strutture cit.*, p. 62 sgg.

³⁶ FRESIA, *Viticultura e proprietà cittadina cit.*, pp. 174, 183.

³⁷ A. DE ANGELIS - D. FANTINO, *Agricoltura e viticultura nel Saluzzese fra Cinque e Settecento: un primo tentativo di analisi*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a c. di R. COMBA, Cuneo 1992, pp. 357-376, a p. 364.

³⁸ *Ibid.*, p. 372. Secondo C. ROTELLI, *L'economia agraria di Chieri attraverso i catasti dei secoli XIV-XVI*, Milano 1967, p. 61 sg., il declino della coltura promiscua in alcune aree del Piemonte (per esempio nel Chierese) iniziò già nella seconda metà del Cinquecento.

³⁹ P. SERENO, *Vigne e alteni in Piemonte nell'età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a c. di R. COMBA, Cuneo 1992, pp. 19-46, a p. 19 sgg.

⁴⁰ Diversi spunti interpretativi in questa direzione sono stati espressi da COMBA, *Paesaggi cit.*, p. 26 sg.

⁴¹ SERENO, *Vigne e alteni cit.*, p. 35.

⁴² In buona sostanza il suo significato è analogo a quello del proverbio milanese «A Milan anca i moron fann l'uga» («A Milano anche i gelsi fanno l'uva»).

Cerealicoltura e viticoltura nel Cuneese fra le due guerre

EMANUELE FORZINETTI

L'eredità del passato

Il primo dopoguerra eredita dai decenni precedenti alcune problematiche, inasprite dal conflitto appena concluso. Tra fine Ottocento e inizio Novecento parte dei salariati, braccianti, mezzadri e fittavoli diventano piccoli proprietari, ma con terre appena sufficienti per l'autoconsumo. Le condizioni strutturali rendono difficile il salto qualitativo della viticoltura¹.

L'affermazione della piccola proprietà non comporta un deciso rinnovamento tecnico, anzi spesso è fattore di rallentamento. Continua a rispondere più a esigenze di sussistenza o di scambio ravvicinato che di profitto, conformemente alla tradizionale cultura contadina. La proprietà della terra è ritenuta l'elemento che evita lo sradicamento, tiene unita la famiglia e valorizza la capacità di provvedere a se stessi. Il timore delle operazioni arrischiate e il rifiuto di dover dipendere da altri completano il quadro di riferimento. Si tratta di elementi di coesione che anche il fascismo utilizzerà come modello di riferimento.

Sopravvivono nel Novecento anche nel Cuneese aziende piccolissime, fino a mezzo ettaro, ridotte all'autoconsumo. Non si separa bilancio familiare da quello aziendale, con connotati prevalentemente non capitalistici. L'introduzione di nuovi macchinari, indispensabili per non rimanere ai margini del mercato, risulta assai lento ed è più difficile nelle zone collinari².

Alla crescita a cavallo tra i due secoli della superficie a vite, spesso ancora intervallata a cereali e legumi, corrisponde un ritorno della fillossera, della peronospora e della *diaspis* del gelso che accentua la crisi della seta dovuta alla grande presenza di prodotto giapponese³.

Nascono le prime esperienze delle cantine sociali, anche se poche durano nel tempo. Nel 1914 in Provincia di Cuneo ne risultano nove (a Barbaresco, Monforte d'Alba, Santo Stefano Belbo, Barolo, «Ai vini delle Langhe» di Alba, La Morra, Rocca Cigliè, Mango, Castiglione Falletto, per un totale di circa 350 associati); quattro le società di viticoltori del saluzzese, due quelle ortofrutticole (l'orticola di Vezza d'Alba del 1906 e quella di uva da tavola a Sommariva Perno, dello stesso anno)⁴. Si assiste intanto alla crescita di alcune imprese agricole-industriali che puntano su prodotti specializzati (Martini e Rossi, Cora, Cinzano, Carpano, Opera Pia Barolo, Fontanafredda) e sui mercati internazionali⁵. Seguono numerose aziende di medie e piccole dimensioni⁶.

La guerra ha investito in modo particolare le campagne, con la chiusura di manifatture rurali non funzionali all'industria bellica e le requisizioni di prodotti agricoli. Pochi in Piemonte i contadini esonerati, mentre la maggior parte abbandona i campi per il fronte e le famiglie si trovano nell'impossibilità di mantenere lo stesso livello produttivo, nonostante la conversione in massa di donne al lavoro. Da non dimenticare che Cuneo avrà

il più elevato tasso di caduti non solo del Piemonte ma dell'intero Regno, quasi l'1,9% degli abitanti, il 70% dei quali contadini⁷.

La campagna cuneese vive, inoltre, anche di traffici illegali, mentre incettatori senza scrupoli moltiplicano i loro guadagni. Mercato nero, rincaro dei prezzi, scarsità di raccolti caratterizzano quegli anni. In particolare, il settore zootecnico è gravemente in crisi, per le conseguenze delle requisizioni di guerra, la scarsità di prati, trasformati in campi di frumento, il ridotto utilizzo di fosfati, l'elevato costo dei mangimi.

Negli anni della guerra le annate del vino sono comunque buone, con grande ascesa dei prezzi, fino a triplicarli. Naturale che le famiglie contadine vi riversino molte risorse. Ma a fine 1917 ritorna l'incubo della fillosera. Altro dato di rilievo, già nel 1918 la produzione di frumento supera i valori dell'anteguerra.

I fermenti del primo dopoguerra

Il primo dopoguerra è caratterizzato da un ulteriore frazionamento della proprietà fondiaria. Dal 44% di contadini proprietari nel 1911, il Piemonte passa al 65,6% nel 1921⁸. Si rileva una maggiore presenza in pianura delle medie proprietà e dell'affittanza. Nella plaga pianeggiante non mancano aziende a conduzione capitalistica, con manodopera salariata (con figure miste di piccoli conduttori che in qualche periodo dell'anno, fienagione, mietitura, diventano salariati). Altrove non esiste «proletariato rurale»⁹.

Il Cuneese non conosce gli scontri sociali della Pianura Padana. Prevalgono piuttosto le richieste di mezzadri e coloni per una più favorevole ripartizione dei prodotti e le istanze dei piccoli proprietari per la riduzione delle tasse e le opere di bonifica. Scarsa la penetrazione del socialismo, mentre ampi strati del mondo contadino sono organizzati nelle leghe e cooperative ispirate dal Partito Popolare¹⁰.

La produttività complessiva del settore agricolo rimane scarsa. Nell'agosto del 1919 la

Commissione per la ricostruzione postbellica è chiamata a presentare al Consiglio provinciale una analitica relazione. Per l'agricoltura, constatati i limiti della produzione, inferiore sino al 50% rispetto a province territorialmente analoghe, segnala come urgenti l'introduzione della rotazione, una concimazione più razionale, attrezzi più adeguati¹¹. Ma gli interventi governativi di sostegno sono ancora troppo episodici.

La provincia aveva toccato nell'anteguerra il picco demografico, con oltre 646 mila abitanti nel 1911. Il declino del dopoguerra è costante. Si passa dai 623 mila del 1921 ai 619 mila del 1931 (nel 1961 si toccherà il livello minimo di 533 mila). Cuneo è in controtendenza rispetto al Piemonte. Se nell'intera regione nel ventennio 1921-1940 emigrazione e immigrazione tendono ad equilibrarsi, il saggio negativo della provincia è superiore al doppio di quello nazionale. Una tendenza che è determinata dai dati delle zone alpine e, in misura minore, da quelli dei territori delle Langhe¹².

Non mancano le novità in ambito politico. Nel 1919 la grande proprietà fondiaria si riorganizza nel Partito Agrario Economico, antigiolittiano, che ha come leader l'ex ministro Tancredi Galimberti e il conte Gastone di Mirafiori, nipote di Vittorio Emanuele II. L'unico eletto alla Camera è però il farmacista Carlo Bianchi, fondatore di un'azienda del settore vitivinicolo attiva tra Torino e Bra¹³.

Parallelamente si sviluppano movimenti contadini autonomisti, con programmi profondamente corporativi, come il Partito dei contadini, nato nel 1921 a seguito del malessere provocato dall'introduzione di una nuova tassa sul vino ad opera del Governo Nitti nel 1919, estesa retroattivamente alle giacenze dell'anno precedente. Nel 1921 elegge al Parlamento l'albese Urbano Prunotto, mentre il partito eguaglia i suffragi dei socialisti, penalizzati dalla scissione comunista. Il futuro leader astigiano, Giacomo Scotti, era già entrato in Parlamento tra le file dei Popolari nel 1919 e 1921. Si tratta di un

partito fortemente incentrato sui valori patriottici, che rimarrà sempre nei suoi principali esponenti su posizioni dichiaratamente antifasciste, ottenendo tre seggi nell'intero Piemonte nel 1924, per partecipare poi alla protesta dell'Aventino. Avrà nuova breve vita nel secondo dopoguerra¹⁴.

Con l'affermarsi del regime, nel 1925 vengono sciolte le cooperative libere e nel 1926 nasce l'Ente Nazionale Fascista della Cooperazione¹⁵. Diventa un ramo, a dire il vero poco rilevante, dello Stato corporativo, che si costruisce nel tempo con un «artificioso e rigido impianto»¹⁶. La cooperazione, inglobata nello Stato corporativo, perde la sua ispirazione originaria, obbligata a «indossare la camicia nera»¹⁷. Il punto d'approdo della politica di accentramento, con tutte le nomine calate dall'alto, sarà nel 1936 l'unificazione di tutti i consorzi nell'unico Consorzio Agrario Provinciale, secondo le direttive del ministro dell'agricoltura Rossoni¹⁸.

La battaglia del grano

La "battaglia del grano", promossa nel 1925, è il primo grande traguardo nazionale sul quale il fascismo riesce a coagulare il consenso della Nazione. Obiettivo è ridurre drasticamente la dipendenza, come si diceva all'epoca, dalla «schiavitù del pane straniero»¹⁹. In effetti l'Italia importava un terzo del frumento di cui aveva bisogno. Prevede imposizione di dazi doganali, con la contemporanea abolizione del dazio sul prodotto nazionale, l'obbligo per i mulini di macinare il 90% di grano nazionale, la diffusione di trebbiatrici e concimi chimici, la selezione delle sementi, il controllo della commercializzazione.

Almeno inizialmente, il fronte dell'informazione non è affatto compatto, nonostante le direttive del governo. Numerosi i distinguo dei giornali cattolici e liberali superstiti, anche se ormai vicini alla totale omologazione. Particolarmente agguerrito il «Corriere di Saluzzo» che così sintetizza l'operazione voluta dal regime, in un articolo ampiamente

censurato: «come spesso accade, un gran nome per una cosa piccola», dalle conseguenze negative per i consumatori, con l'aumento dei prezzi²⁰. D'altra parte, è noto come i difensori del liberismo guardino con sospetto all'operazione che prevede l'introduzione di nuovi dazi doganali. Aveva già stigmatizzato la decisione lo stesso Luigi Einaudi, in uno degli ultimi articoli scritti per il «Corriere della Sera»²¹.

Parte da Cuneo il 10 settembre 1925 il primo appello della Commissione provinciale per l'incremento della produzione frumentaria, presieduta dal conte Mario Bianchi di Roascio²². Per la formazione dei coltivatori, viene dato un ruolo preminente alle già esistenti cattedre ambulanti di Cuneo, Alba (prof. Emanuele Ferraris), Saluzzo (prof. Giovanni Lissone) e Mondovì (prof. Alessandro Gioda)²³.

I giornali pubblicano veri e propri decaloghi per il miglioramento produttivo. Rivolgendosi direttamente all'agricoltore, innanzitutto si richiede di «coltivare il frumento sulla massima superficie che la tua azienda consente, evitando però il ristoppio», cioè non seminare un campo dove è rimasta la stoppia della coltivazione dell'anno precedente. «Devi proporti di migliorare la produzione, per unità di superficie, che media-





mente hai raggiunto sinora nel tuo terreno». «Provvediti subito dei concimi che ti abbisognano», senza lesinare sulla quantità. Seguono indicazioni tecniche sui concimi stessi e sull'aratura, volte a introdurre nelle scelte del contadino una nuova mentalità "imprenditoriale". «Semina soltanto grani ottimamente selezionati, purissimi, ben nutriti. Non limitarti ad una sola varietà, adottane almeno due e preferisci sempre le razze

elette». «Semina appena il terreno è in giusta tempera, e anticipa la semina più che puoi». L'uso della seminatrice e il rispetto delle distanze tra le file sono fondamentali. «Preoccupati della purezza del grano che destinerai alla semina l'anno successivo». Particolare attenzione, infine, ai tempi della mietitura²⁴. Ampio spazio viene dato ai «campi dimostrativi» per far toccare con mano agli agricoltori i vantaggi delle novità da intro-



durre²⁵. Numerosi i corsi di coltivazione attivati, mentre vengono promesse facilitazioni per il credito agrario.

Significativo che a volte le giornate di propaganda, nelle quali sono particolarmente attive anche alcune sezioni dell'Associazione Combattenti, abbiano inizio con un corteo al locale monumento ai caduti, a individuare una precisa relazione tra le due "battaglie"²⁶. Ma l'appoggio si estende ben al di là di questo ambito. Ad esempio, il settimanale cattolico «Gazzetta d'Alba» nell'avvicinarsi della ricorrenza del 4 novembre del 1925 individua accostamenti che diventeranno nel tempo sempre più consueti: «Si trattò un giorno di dare agli Italiani i confini, le terre e la libertà loro assegnata dalla natura e da Dio! Si tratta oggi di dare agli Italiani specialmente ai poveri, agli inabili, ai bambini, il pane quotidiano, la libertà di mangiare nella propria casa, e quella ricchezza che per noi è in prima linea cioè l'agricoltura. [...] In questa buona e geniale battaglia non vi siano disfattisti, non vi siano dei semplici spettatori,

non vi possono essere neppure degli indifferenti. [...] Il contadino è il soldato in questa battaglia: e la classe degli agricoltori fu sempre la più docile alle esortazioni del Clero; lo sarà anche ora»²⁷.

L'anno dopo lo stesso giornale ribadisce: «Nessun neghittoso, nessun disfattista, nessun sfruttatore; ma uniti, ma operosi, ma saldamente disciplinati a chi la Provvidenza ci ha dati per guida. Così arriverà anche altra, anzi altre vittorie arriveranno a questa cara Italia: la vittoria del grano, la vittoria della lira, la vittoria della morale, la vittoria della pace e prosperità, la vittoria della civiltà cristiana»²⁸. La propaganda del «ritorno alla campagna» contrapposto «all'inurbamento selvaggio» è componente essenziale dell'ideologia fascista, che mette in sintonia regime e clero, che, anche a livello locale, non fa mancare il suo appoggio²⁹. La retorica dell'obiettivo dell'autosufficienza italiana passa attraverso un linguaggio di impostazione militaresca che equipara soldato e contadino.

Tra fine 1925 e 1926 ha una grande diffusione nell'intera provincia il film di propaganda *La battaglia del grano*, su iniziativa delle locali sezioni dei Combattenti³⁰. Particolarmente curate e seguite in ambito cattolico le cerimonie della benedizione del grano. Il canonico albese C. Pozzetti ricorda come «saranno più italiane le nostre campagne, se vedremo sovr'esse distendersi il gesto benedicente e propiziatorio nelle forme bellissime della tradizione cristiana»³¹. Ma, secondo i periodici del regime, la massa contadina rimane sostanzialmente amorfa³².

Intanto si procede con interventi concreti di bonifica di pagliai (macchine imballatrici) e letamai, con nuove strutture adeguate. L'aratura meccanica con trattrici ha costi che sono ancora proibitivi e poco convenienti nelle piccole proprietà. La battaglia del grano finisce per privilegiare il coinvolgimento delle proprietà medio-grandi, nell'area pianeggiante tra Saluzzo, Savigliano e Fossano, dove gli agricoltori sono in genere benestanti o medi proprietari, disponibili a investimenti continui. I piccoli proprietari sono, invece, scarsamente coinvolti. Possono investire poco in concimi e macchinari, si limitano a piccoli accorgimenti con spese contenute. Nel tempo non mancano gli effetti positivi nelle aziende capitalistiche della pianura, dove cerealicoltura, foraggi e allevamento s'intrecciano e sostengono a vicenda³³. Come è stato notato, sono sempre costoro a vincere i numerosi concorsi promossi dalle istituzioni³⁴.

L'area destinata al frumento rimane stabile: 97.700 ettari nel 1926, 104.000 nel 1930, 86.000 nel 1936. La crescita della produzione, quindi, non è dovuta allo scalzamento di altre colture, ma ad un effettivo aumento produttivo per ettaro.

La superficie dell'intera provincia era di 688.206 ettari, 400.000 circa dei quali, quasi il 60%, sono territori di montagna. Le Langhe occupano il 19% del territorio, la pianura il 22%³⁵. Il grano è coltivabile sino a 900/1.000 metri. Dunque, buona parte delle valli è esclusa.

L'incremento della produzione non deve avvenire attraverso l'estensione della superficie destinata a coltivazioni, ma attraverso l'intensificazione e la razionalizzazione delle colture: potenziamento della resa unitaria, attraverso utilizzo di strumenti meccanici, intensificazione dei fertilizzanti, adozione di sementi selezionate, diffusione di sistemi di rotazione colturali.

I dati ISTAT relativi al Catasto agrario del 1929 danno per la Provincia di Cuneo i seguenti valori: 23% di aziende piccolissime, 67% piccole (2 ettari), 9% medie (tra 2 e 5 ettari), 1% grandi (anche se occupano il 33% del territorio, con ampie aree montagnose e improduttive).

Quelle medie salgono al 17% in pianura. Il 73% del territorio agricolo è gestito in economia diretta, con il 75% di conduttori di terreni propri, che salgono al 79% in collina all'88% in montagna³⁶. Indiscutibile la permanenza del volto prevalentemente agricolo della provincia. A Cuneo nel 1936 gli addetti all'agricoltura sono il 64,9% della popolazione attiva, la più alta in Piemonte, dato poco dissimile dal 69,1% del 1911. Il 18,3% sono addetti dell'industria, 16,8% del terziario³⁷.

Tra 1919 e 1922 la produzione media di grano si era assestata in provincia su 11,3 quintali per ettaro. Dopo un faticoso rodaggio iniziale, tra 1925-1927, con incrementi minimi, la produzione raggiunge i 17 quintali nel 1929, prima di risentire degli effetti della crisi internazionale che riporta la produzione a 13,8 quintali nel 1930. La piena ripresa è del 1933, con 19 quintali, cifra che rimarrà pressoché invariata alla vigilia della guerra, nel 1938, con un positivo 18,4 quintali. In mezzo però vi sono due picchi particolarmente negativi nel 1934 e 1936³⁸. Segno che gli eventi atmosferici sono ancora determinanti per la produzione agricola.

Anche se la nazione non diventa autosufficiente, le importazioni passano da 25 milioni di quintali dei primi anni venti a meno di 8 negli anni trenta. Dal 1932 la bilancia del commercio agricolo italiano diventa attiva.

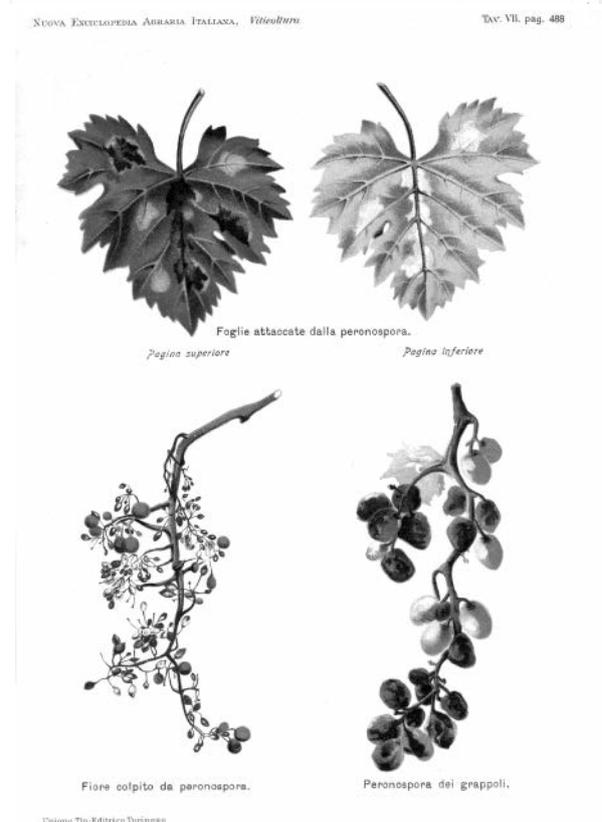
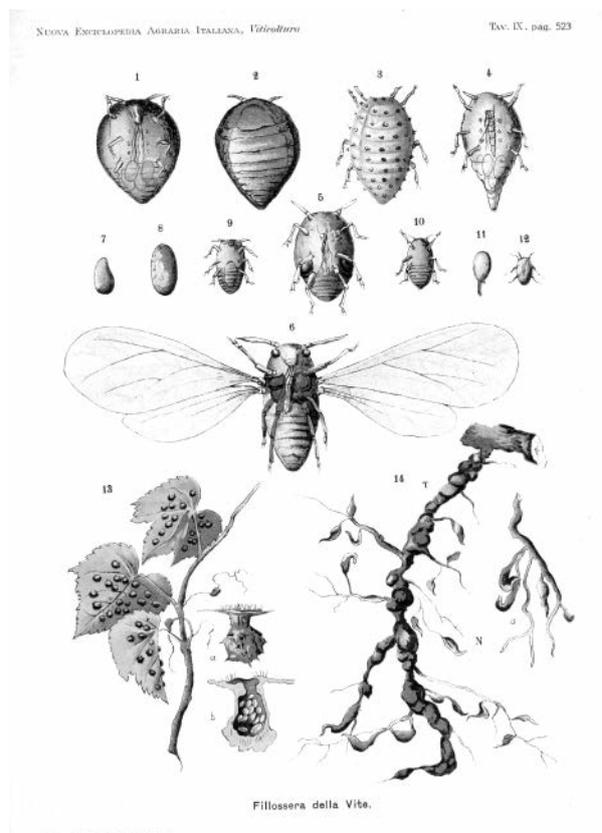
La fillossera e la crisi del '29

Nel 1927 si assiste a una prima battuta d'arresto dell'espansione economica piemontese, con la rivalutazione della Lira a Quota novanta nel tasso di cambio con la Sterlina³⁹. La stabilizzazione della moneta porta al peggioramento della competitività delle attività esportatrici, mentre è valutata positivamente dai produttori che guardano soprattutto al mercato interno.

Segue a breve la crisi del '29, che colpisce prima l'agricoltura che l'industria, per via del ruolo che avevano le esportazioni Usa. La caduta dei prezzi falciò i già modesti redditi di aziende a conduzione familiare e dei mezzadri. In Piemonte, nonostante le tariffe doganali, ne risente anche il settore cerealicolo. Nella regione tra 1922 e 1925 vi era stata una crescita della produzione di 2,2 quintali per ettaro⁴⁰. La crisi agraria, con la caduta dei prezzi, incide sui redditi di coltivatori diretti e mezzadri. Dal 1926 al 1932 il prezzo del grano in Piemonte si riduce del 40-45%, mentre è dimezzato quello del vino. Restano invece sempre cari i concimi e gli anticrittogamici.

Una fotografia ufficiale del mondo contadino cuneese emerge dall'*Indagine sulle condizioni di vita dei contadini italiani* del 1930, promossa dalla Confederazione Nazionale dei Sindacati Fascisti dell'Agricoltura, che attenua, ma non può nascondere, la gravità della situazione cuneese⁴¹. La pulizia delle abitazioni lascia molto a desiderare. Le stanze sono piccole, mancano di aria e luce, scarsi i servizi igienici, frequente l'inquinamento dei pozzi. L'alimentazione risulterebbe decisamente migliorata rispetto al recente passato, idem il vestiario. Sono ancora presenti tifo e tubercolosi. In montagna «la vita è dura e i guadagni sono scarsi», fattori da cui dipende il fenomeno dell'emigrazione. «I matrimoni sono sempre fecondi, abbastanza ma la fecondità va declinando nelle zone più ricche», le scuole rurali sono poco frequentate⁴².

Il quadro generale del settore vitivinicolo



Fillossera e Peronospora, da Nuova Enciclopedia Agraria Italiana, Viticultura, Torino s.d., tav. IX, pag. 523

presenta una stagnazione della produzione tra le due guerre, con l'intrecciarsi di elementi sfavorevoli (fillossera, crisi del '29, autarchia, annate sfavorevoli). Risulta pesante anche la situazione dei piccoli proprietari di fondi vitati e arborati, che si erano appena risollepati da stagioni inclementi e dalle devastazioni portate dalla fillossera.

I focolai di fillossera, dal nome dell'insetto che la causa, identificato verso il 1865, sono ancora numerosi. In Piemonte era comparsa nel 1886 nel novarese, seguita da una recrudescenza durante il primo conflitto mondiale, tra 1916 e 1917 anche a causa dell'abbandono delle coltivazioni. Contemporaneamente era comparsa la peronospora, un fungo che si diffonde sulle foglie e i grappoli, combattuta con la cosiddetta «poltiglia bordeaux», una soluzione ideata a fine Ottocento da un agronomo francese⁴³.

Nel 1919 la fillossera è segnalata tra i vigneti di Neive, Treiso e Barbaresco⁴⁴; segue una rapida diffusione sino al 1925. Consorzi e cattedre ambulanti promuovono l'opera di ricostruzione dei vigneti, con la riduzione della superficie e la specializzazione degli stessi. Sono le basi per l'affermarsi del vigneto specializzato, con perdita di rilievo della coltura promiscua⁴⁵.

Il prof. Emanuele Ferraris, tenace divulgatore della lotta contro la diffusione della malattia, dà riscontro su «Gazzetta d'Alba» dei primi tentativi di ostacolarla, grazie all'azione del Consorzio Antifillosserico del Circondario di Alba, insistendo in particolare sulla «istituzione di scuole pratiche di innesto e coltivazioni di viti americane; e specialmente l'impianto di estesi vivai di piante madri e barbatelle»⁴⁶. Ma mette anche in guardia contro la credulità e vere e proprie forme di superstizione, fino ad arrivare alla truffa, come nel caso di un celebre settimanale che girava per il circondario di Alba «maledicendo la fillossera», naturalmente dietro l'esborso di «libere offerte», promettendone la scomparsa in tre anni⁴⁷. La collaborazione di Ferraris con il settimanale dura oltre dieci anni, con puntuali articoli sulla lotta alla ma-

lattia. Da tener presente che la fillossera non colpisce i frutti (come la peronospora), ma le radici, quindi non compromette immediatamente la produzione, anche se dà un prodotto di qualità inferiore. Gli effetti sono ritardati e per questo i contadini hanno la tendenza a procrastinare gli interventi. La situazione nelle Langhe peggiora tra 1923 e 1924⁴⁸. Gli interventi sono pochi e frammentari, nonostante le sollecitazioni degli esperti. Anche nel Monregalese il prof. Gioda denuncia la sciagura che incombe e l'assenza di nuovi innesti⁴⁹.

Gli aiuti economici degli istituti bancari sono assai limitati, quando non inesistenti. «Gazzetta d'Alba» del 25 febbraio 1927 pubblica un intervento sulla ricostruzione viticola dello studioso Arturo Marescalchi, deputato eletto nel Listone, che dal 1929 al 1935 sarà sottosegretario all'Agricoltura. Essa è resa difficile anche perché dall'alto arrivano precise indicazioni ad abbandonare la coltivazione viticola. Il politico riconosce lucidamente che «nelle zone sacre da secoli alla vite, com'è dei colli del Monferrato e dell'Astigiano, dove la viticoltura ha per sé tutte le ragioni storiche, tecniche, economiche; dove questa coltivazione, se razionalmente fatta e ben condotta, significa l'unico mezzo di mantenere attaccata la popolazione al suolo e di combattere il triste esodo dai campi; dove la vite dà prodotti di qualità e di marca atti ad affrontare con onore anche le vie dell'estero con beneficio della bilancia commerciale, si venga a consigliare di "cambiar coltura" è semplicemente una leggerezza pernicioso»⁵⁰.

Gli inviti verso una produzione di qualità rimangono in gran parte sulla carta. Peggiora la situazione, sino al 1934, la crisi del '29. Secondo le stime dello stesso Ferraris del 1934, dei 23 mila ettari di vigneto dell'Albese, 5.000 sono andati completamente distrutti, 4.000 dei quali ricostruiti; 6.000 danneggiati; 12 mila ancora immuni. I danni complessivi sono stimati in 50 milioni di Lire dell'epoca, 60 quelli spesi per rifare i vigneti. La tendenza in atto è di aumentare la coltivazione

delle più robuste viti di barbera, diminuendo quelle di nebbiolo. Un grave errore da evitare, sottolinea Ferraris⁵¹. Analoghe le considerazioni del preside del regio Istituto Tecnico Agrario di Alba Giuseppe Tedeschini sul quotidiano del regime «Sentinella d'Italia»: «Alla base di ogni risoluzione sta pur sempre la conservazione del vitigno tipico», obiettivo a cui dovrebbero puntare i Consorzi della Viticoltura⁵².

Conoscenze tecniche e disponibilità finanziarie sono ormai indispensabili per la lotta alla fillossera. Chi non ne dispone percorre la via, irrazionale quanto vana, di una ulteriore intensivizzazione⁵³. Da sottolineare come tra 1913 e 1936 la zona vigneti-frutteti aumenti in provincia da 14.000 a 43.400 ettari, dunque quasi triplicata⁵⁴. Già il vino era stato colpito dal deprezzamento a causa della rivalutazione della Lira; seguono riduzione della produzione e caduta dei prezzi per la diminuzione dei consumi e delle esportazioni, per le misure protezionistiche e l'antiproibizionismo. Solo alla vigilia del conflitto mondiale la viticoltura si risollewa, senza però mai raggiungere i picchi del 1922-1925. Scarsi sono gli interventi incisivi dei primi Consorzi per la promozione dei vini tipici.

Timidi segnali di promozione

Tra i primi interventi legislativi a favore del settore, un regio decreto del 1924, convertito in legge due anni dopo, per la salvaguardia dei «vini tipici di pregio»⁵⁵.

Nel 1928 il podestà di Alba Giulio Cesare Moreno istituisce la Fiera Vendemmiale⁵⁶, gestita da un comitato presieduto da Gastone di Mirafiori. All'interno della manifestazione l'albergatore e ristoratore Giacomo Morra presenta un'esposizione di tartufi. L'anno successivo le due manifestazioni si svolgono in contemporanea ad ottobre⁵⁷; dal 1930 la Mostra del tartufo è spostata a fine novembre, un mese dopo la Fiera Vendemmiale, per favorire l'ottimale maturazione del fungo ipogeo⁵⁸. Nel 1933 la Fiera del Tartufo soppianta definitivamente la Festa Ven-



La Fiera del tartufo ad Alba nel secondo dopoguerra

demiale che non viene più realizzata come manifestazione autonoma, mentre è la prima a inglobare la presentazione dei prodotti vinicoli⁵⁹.

L'anno successivo nasce il primo Consorzio dei Vini con sede in Alba, con il compito di definire il contesto produttivo (zona di origine, uve e caratteristiche del vino), vigilare contro frodi, adulterazioni e sleali concorrenza, promuovere la conoscenza dei vini, oltre a difenderne nome e qualità nelle sedi più opportune⁶⁰. Presidente è l'onnipotente senatore Gastone di Mirafiori. Un ente di cui, di fatto, l'attività è assai ridotta e che si scioglie con la guerra. La sezione di Dogliani del Comizio Agrario di Mondovì è intanto impegnata nell'aumento della produzione frumentaria e nella valorizzazione della produzione vinicola del territorio⁶¹. A Mondovì si tiene nel 1929 la prima Fiera del Dolcetto⁶². Nel complesso, pur nella discontinuità, si segnalano alcune annate veramente felici per i



vini: eccezionali quelle del 1922 e 1931, grandi il 1927, 1929, 1934. Tra le peggiori il 1933 e il 1939⁶³.

L'autarchia: verso la guerra

Tra 1935 e 1936 le misure dell'autosufficienza granaria confluiscono nella più ampia scelta autarchica, a seguito delle sanzioni per la guerra d'Etiopia⁶⁴. Il prevalere degli indirizzi autarchici fa passare in seconda linea la valorizzazione della piccola proprietà. Si abbandonano due tradizionali rimedi: lo sviluppo del credito agrario verso i piccoli proprietari e la promozione di forme associative e di cooperazione. Viene incoraggiata la massima diffusione della mezzadria. Il «ritorno alla terra» comporta la riorganizzazione autarchica, basata sull'accentramento degli investimenti.

In campo vinicolo si procede verso la concentrazione degli esercizi; ad esempio, nell'Astigiano la Gancia rafforza le proprie posizioni. Le colture viticole vengono limitate e una consistente parte della produzione si indirizza verso prodotti per il consumo locale. Non riprende quota l'economia agraria delle province sud-occidentali. La bachicoltura è alle prese con la concorrenza delle sete artificiali e l'inasprimento dei dazi esteri. La produzione vinicola è oscillante anche per le mutevoli condizioni climatiche.

Cantine F.lli Gancia - Canelli

I due territori dell'agricoltura piemontese si differenziano sempre più: impoverimento per le aree depresse, crescita delle pianure. La situazione del Cuneese appare più problematica che dell'Alessandrino: stato deplorabile delle abitazioni, condizioni di vita stentate nelle montagne, aumento dei disastri e dei protesti cambiari⁶⁵.

Nell'ottobre 1939 lo scrittore Elemo d'Avila elabora sulla «Sentinella d'Italia» un arduo parallelo tra la malattia della vite e la politica francese, definita «gallica fillossera», malattia devastatrice ormai sotto controllo: «Il terreno della politica europea si va disinfettando giorno per giorno, grazie all'Asse Roma - Berlino con grande tortura del vermetto gallico. Ma la realtà d'acciaio dell'Asse non teme aculei, perché la carne ha la sua corazza contro la quale sono destinati a fallire tutti gli assalti dei senza fede e anche dei senza patria»⁶⁶.

Sono i venti di guerra che preparano il dramma della Seconda guerra mondiale, che torna a sconvolgere l'economia come la vita quotidiana⁶⁷. Solo la fine del conflitto farà rinascere speranze e progetti, ma ci andrà ancora parecchio tempo perché le campagne cuneesi possano uscire dalla "malora" di fenogliana memoria.

- ¹ V. RAPETTI, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da metà Ottocento agli anni Trenta*, Alessandria 1984, p. 67.
- ² F. ZAMPICININI, *Fra tradizione e meccanizzazione agricola: l'avvio della trebbiatura meccanica in Piemonte*; ID., *L'aratro in Italia dal periodo postnapoleonico agli anni Trenta del Novecento* in R. COMBA - F. PANERO (a c. di), *Il seme, l'aratro, la messe. Le coltivazioni frumentarie in Piemonte dalla preistoria alla meccanizzazione agricola*, Cuneo 1996, pp. 177-204 e 261-282.
- ³ V. CASTRONOVO, *Il Piemonte*, Torino 1977, pp. 230 sgg.
- ⁴ C. NAN, *La nascita dell'Associazione Agrario nella Provincia di Cuneo*, in AA. VV., *Agricoltura e mondo rurale nella storia della Provincia di Cuneo*, «Bollettino della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo», n. 85 (1981), pp. 360-361. Sulla cooperazione in provincia cfr.: A. IANNIELLO, *Tra utopia e pratica quotidiana. La cultura cooperativa nella provincia cuneese*, Cuneo 2008; G. GRISERI, *Agricoltura e "Piccolo Credito": Storia della banca Cooperativa di Cuneo (1900-1929)*, Cuneo 2009; A. IANNIELLO, *Mutualità e cooperazione piemontese d'ispirazione cristiana. Dalle Unioni Cattoliche Operaie a Confcooperative Piemonte*, Torino 2010; ID., *Il lavoro associato nel cuneese: dalle prime cooperative all'Ente Bilaterale*, Cherasco 2020.
- ⁵ CASTRONOVO, *Il Piemonte* cit., pp. 237-238.
- ⁶ L. TABLINO, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine*, Savigliano 2004; M. ODDERO - M. ODDERO (a c. di), *Oddero, una storica cantina italiana*, Cuneo 2016.
- ⁷ P. CAMILLA - G. RAIMONDI, *Evoluzione e sviluppo dell'economia provinciale dal 1862 al 1962*, in *1862-1962, Un secolo di vita economica*, I, Cuneo 1963, pp. 72-73.
- ⁸ CASTRONOVO, *Il Piemonte* cit., p. 308.
- ⁹ E. MANA, *La società rurale cuneese tra le due guerre* in AA. VV., *Agricoltura e mondo rurale nella storia della Provincia di Cuneo* cit., pp. 397-398.
- ¹⁰ E. FORZINETTI, *Il Partito Popolare (1919-1926)*, in M. CALANDRI - M. CORDERO (a c. di), *Novecento a Cuneo. Studi sull'ottavo secolo della città*, Torino 2000, pp. 29-53; B. GARIGLIO (a c. di), *Un partito di popolo. Il Partito Popolare in Piemonte e la sua classe dirigente*, Torino 2020, pp. 149-195.
- ¹¹ A.A. MOLA., 1981, *Le campagne cuneesi nella politica della dirigenza locale dall'età napoleonica a metà Novecento*, in AA. VV., *Agricoltura e mondo rurale nella storia della Provincia di Cuneo* cit., pp. 441-442.
- ¹² CAMILLA - RAIMONDI, *Evoluzione e sviluppo dell'economia provinciale* cit., pp. 59 sgg. e 80 sgg.
- ¹³ E. MANA, *La professione di deputato: Tancredi Galimberti fra Cuneo e Roma, 1856-1939*, Paese 1992; A.A. MOLA - L. BERARDO (a c. di), *Storia di Bra. Dalla rivoluzione francese al terzo millennio*, 2 voll., Savigliano 2002, ad indicem.
- ¹⁴ G. DE LUNA, *Alessandro Scotti e la storia del partito dei contadini*, Milano 1985; R. GREMMO, *La rivolta politica delle campagne. Il "partito dei Contadini" e l'autonomia del mondo rurale (1919-1968)*, Biella 2018.
- ¹⁵ Sul Ventennio a Cuneo cfr. L. BERNARDI, *Gli anni del regime*, in CALANDRI - CORDERO (a c. di), *Novecento a Cuneo* cit., pp. 54-104.
- ¹⁶ L. ORNAGHI, *Corporativismo*, in V. DE GRAZIA - S. LUZZATTO S. (a c. di), *Dizionario del fascismo*, vol. I, Torino 2002, p. 363.
- ¹⁷ IANNIELLO, *Tra utopia e pratica quotidiana* cit., pp. 88 sgg.
- ¹⁸ A. IANNIELLO, *Il Consorzio Agrario delle Province del Nord-Ovest*, Cuneo 2006, pp. 43 sgg.
- ¹⁹ A. NÜTZENADEL, 2002, *Battaglia del grano*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), *Dizionario del fascismo* cit., vol. I, p. 149.
- ²⁰ «Corriere di Saluzzo», 25 luglio 1925.
- ²¹ «Corriere della Sera», 27 luglio 1925.
- ²² «Il progresso», 12 settembre 1925.
- ²³ A. IANNIELLO, *Il Cattedratico Ambulante del Comizio Agrario di Mondovì. Alessandro Gioda: una biografia*, Acqui Terme 2017.
- ²⁴ «Sentinella delle Alpi», 1° settembre 1925.
- ²⁵ «Il Saviglianese», 22 ottobre 1925.
- ²⁶ M. RUZZI, *A colpi di spighe. Note a margine della Battaglia del grano nel Cuneese (1925-1933)*, in A. IANNIELLO (a c. di), *"Per un fazzoletto di terra". Studi sul mondo rurale cuneese nel Novecento*, «Il presente e la storia», n. 95 (2019), p. 161.
- ²⁷ «Gazzetta d'Alba», 25 ottobre 1925.
- ²⁸ «Gazzetta d'Alba», 5 novembre 1926.
- ²⁹ P. BEVILACQUA, *Ruralismo*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), *Dizionario del fascismo* cit., vol. II, pp. 558-562.
- ³⁰ «Eco della Zizzola», 4 dicembre 1925.
- ³¹ «Gazzetta d'Alba», 29 ottobre 1926.
- ³² RUZZI, *A colpi di spighe* cit., pp. 164-165.
- ³³ Sulle peculiarità della pianura cuneese cfr. F. GREGOLI ENRICO, *L'azienda agricola dei pianalti cuneesi*, in AA. VV., *Agricoltura e mondo rurale nella storia della Provincia di Cuneo* cit., pp. 279-288.
- ³⁴ MANA, *La società rurale cuneese tra le due guerre* cit., pp. 400-401.
- ³⁵ CAMILLA - RAIMONDI, *Evoluzione e sviluppo dell'economia provinciale* cit., p. 77.
- ³⁶ ISTAT, *Catasto agrario 1929*, vol. VIII, in MANA, *La società rurale cuneese tra le due guerre* cit., pp. 394-396.
- ³⁷ RAPETTI, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte* cit., p. 191.
- ³⁸ E. CAMPAGNOLI - L. CONTERNO, *Per uno studio degli aspetti economici, sociali e sindacali del mondo operato e contadino in Provincia di Cuneo nel periodo fascista (1925-1939)* Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino, facoltà di Magistero, a.a. 1972-73, pp. 302 sgg.; RUZZI, *A colpi di spighe* cit., pp. 198 sgg.
- ³⁹ G. FEDERICO, *Quota novanta*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), *Dizionario del fascismo* cit., vol. II, pp. 454-457.
- ⁴⁰ CASTRONOVO, *Il Piemonte* cit., p. 397.
- ⁴¹ *Indagine sulle condizioni di vita dei contadini italiani del 1930*, in IANNIELLO, *Il Consorzio Agrario* cit., pp. 149-151.
- ⁴² Sul tema cfr. P. GARELLI, *L'altra battaglia. Le scuole rurali tra realtà e mito fascista della ruralizzazione*, in IANNIELLO. (a c. di), *"Per un fazzoletto di terra"* cit., pp. 205-225.
- ⁴³ A. IANNIELLO, *Vignaioli piemontesi. Dall'associazionismo alla cooperazione: un trentennio di solidarietà tra i filari*, Cuneo 2008, p.15.
- ⁴⁴ «Gazzetta d'Alba», 16 e 23 agosto 1919.

⁴⁵ RAPETTI, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte* cit., pp. 220 sgg.

⁴⁶ «Gazzetta d'Alba», 16 dicembre 1921.

⁴⁷ «Gazzetta d'Alba», 19 maggio 1922.

⁴⁸ «Gazzetta d'Alba», 13 aprile 1923; 12 giugno 1924.

⁴⁹ «Unione Monregalese», 29 agosto 1925.

⁵⁰ «Gazzetta d'Alba», 25 febbraio 1927.

⁵¹ «Gazzetta d'Alba», 13 dicembre 1934.

⁵² «Sentinella d'Italia», 22 febbraio 1935.

⁵³ RAPETTI, *Uomini, collina e vigneto in Piemonte* cit., pp. 236-237.

⁵⁴ CAMILLA - RAIMONDI, *Evoluzione e sviluppo dell'economia provinciale* cit., p. 140.

⁵⁵ G. MONTALDO, *Il settore vitivinicolo in Langa e Roero e la sua evoluzione dagli anni Venti al Duemila*, in AA. VV., *Appunti per una storia del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero e del suo territorio*, Alba 2009, p. 74.

⁵⁶ «Gazzetta d'Alba», 20 aprile 1928.

⁵⁷ «Gazzetta d'Alba», 17 ottobre e 31 ottobre 1929.

⁵⁸ G. PARUSSO, *Alba. Il Novecento*, Boves 2005, pp. 51-52. Cfr. anche «Sentinella d'Italia», 29 novembre 1930.

⁵⁹ «Gazzetta d'Alba», 2 novembre e 12 novembre 1933.

⁶⁰ «Gazzetta d'Alba», 5 luglio 1934; L. TABLINO, *Note sulla storia del Consorzio*, in AA. VV., *Appunti per una storia del Consorzio* cit., pp. 21 sgg.

⁶¹ A. IANNIELLO, *Storia di uva, di colli e di vini. Il Comizio Agrario di Mondovì e lo sviluppo della viticoltura locale*, Acqui Terme 2018, pp. 103 sgg.

⁶² «Unione Monregalese», 7 settembre 1929.

⁶³ MONTALDO, *Il settore vitivinicolo in Langa e Roero* cit., p. 76.

⁶⁴ G. FEDERICO, *Autarchia*, in DE GRAZIA - LUZZATTO (a c. di), *Dizionario del fascismo* cit., vol. I, pp. 116-120.

⁶⁵ CASTRONOVO, *Il Piemonte* cit., pp. 498-499.

⁶⁶ «Sentinella d'Italia», 10 giugno 1939.

⁶⁷ M. CALANDRI - M. RUZZI (a c. di), 2016, *Con la guerra in casa. La Provincia di Cuneo nella Resistenza 1943-1945*, Cuneo 2016.

Di vino e di nocciole. Cinzano e Ferrero: dalle Langhe verso il mondo

ENRICO MILETTO - MARCO NOVARINO

*Le Langhe dallo spopolamento
al boom economico*

«I giovani scendono a battaglioni dalle valli, accorrono dalla campagna povera e meno povera a cercare un inserimento qualsiasi nel mondo degli altri. L'esodo, grandioso e caotico, ricorda l'emigrazione antica. Adesso la Francia e le Americhe, le abbiamo in casa. [...]. Senza i giovani, il mondo contadino non ha più un domani»¹.

Così Nuto Revelli racconta il lento spegnersi del mondo rurale nelle sue Langhe, percorse in lungo e in largo nella prima metà degli anni Settanta per raccogliere testimonianze e frammenti di vita contadina confluite ne *Il mondo dei vinti*, nelle cui pagine si può cogliere – tra le righe – più di un accenno al declino e alla scomparsa dell'universo contadino, spazzato via dall'industrializzazione della pianura, che negli anni del *boom* vide fabbriche come la Miroglio e, soprattutto, la Michelin «strappare braccia alla collina»², trasformando migliaia di contadini e montanari in manovali dell'industria.

Un esodo di massa che portò allo sfilacciamento di un tessuto sociale fortemente radicato e alla cancellazione, nel giro di un decennio, di un mondo che da decenni aveva caratterizzato questo territorio. Anche qui, la fabbrica e lo stipendio sicuro divennero, soprattutto per le giovani generazioni, sirene potentissime capaci di esaurire, strappandola a una *malora* di fenogliana memoria³,

l'epoca di stentata sopravvivenza dei propri padri.

Sono gli anni del boom economico, per utilizzare la nota espressione con la quale, in una corrispondenza del 25 maggio 1959 il quotidiano londinese «Daily Mail» certificava il livello di efficienza e potenzialità raggiunto dall'economia italiana⁴. Un paese sempre più a trazione industriale e sempre meno agricola, se è vero che tra il 1951 e il 1965 l'agricoltura perse quattro milioni di occupati⁵. Si può quasi dire che l'Italia dismise gli abiti del contadino per indossare la tuta dell'operaio.

Gli anni del boom rappresentano un periodo di grandi trasformazioni, economiche, culturali, sociali e alimentari, nel senso che la rivoluzione dei consumi, passò anche dalla tavola, non soltanto grazie all'impennata di frigoriferi, forni e altri elettrodomestici da cucina, diffusi in misura sempre maggiore nelle abitazioni degli italiani, ma anche per via dell'industria alimentare che in questi anni consolidò la sua presenza incidendo notevolmente sul mutamento di abitudini e consumi⁶.

Le spese alimentari degli italiani si rivolsero infatti, oltre che ai prodotti freschi, anche a quelli industriali la cui disponibilità aumentava grazie a un'industria in grado di proporre prodotti nuovi, capaci di rispondere ai cambiamenti sociali e culturali dovuti alla crescente urbanizzazione, all'abbandono delle campagne e alla crescita del lavoro femminile extradomestico.



Si verificò quindi una vera e propria invasione di cibi pronti, prodotti su scala industriale. In tale scenario fu l'industria dolciaria a ricoprire un ruolo di primo piano. Sono questi gli anni che videro comparire sul mercato le merendine già pronte (Motta), i biscotti Pavesi, i budini Elah e, da Alba, la Supercrema, una pasta dolce con nocciole, zucchero e poco cacao. A crearla fu Pietro Ferrero che iniziò proprio da Alba la sua straordinaria parabola imprenditoriale verso il mondo⁷.

Sopra. L'antica confetteria di Pietro Ferrero e Piera Cillario ad Alba

Sotto. La confezione di Giandujot del 1946 (Archivio Ferrero, Alba)

I primi passi della Ferrero: il Giandujot

Facciamo un passo indietro e torniamo ad Alba, nell'immediato dopoguerra. Nel 1945 la città contava poco più di 15.000 abitanti, il cui reddito pro-capite era tra quelli più bassi





Camion della Ferrero alla fine degli anni quaranta del Novecento (Archivio Ferrero, Alba)

dell'Italia del nord⁸. Molto elevati erano anche i livelli di disoccupazione, acuiti dalla mancanza di un sistema industriale in grado di assorbire la forza lavoro.

Il futuro appariva incerto e per sfuggirvi per molti non c'era che una strada: partire. Centinaia di giovani albesi finirono così tra le braccia delle grandi fabbriche di Genova, Milano e Torino, passando dalla condizione contadina a quella di operaio industriale.

Ma Pietro Ferrero, nato nel 1898 a Farigliano nella Valle del Tanaro, decise di non partire e di provare a dare seguito alla sua intuizione. In realtà Pietro era già partito qualche anno prima, verso la fine degli anni Trenta, per raggiungere Torino. Qui, nel popoloso rione di San Salvario, che la prossimità con la stazione di Porta Nuova aveva reso un'area dalla forte vocazione commerciale, aveva infatti aperto in via Berthollet insieme alla moglie Piera Cillario una pasticceria, chiusa però a seguito dei danni provocati dalle incursioni alleate del 1942, anno in cui la coppia decise di rientrare ad Alba avviando un laboratorio di pasticceria artigianale⁹.

E fu proprio nella sua pasticceria di via Urbano Rattazzi, che impiegava poco più di

una dozzina di operai, che nel 1946 Ferrero riuscì a dare forma alla sua idea, che non risultò banale, anzi.

Un'idea destinata a irrompere nei consumi dell'Italia della ricostruzione, basata su un concetto semplice e innovativo: riuscire a introdurre nel maggior numero possibile di famiglie italiane il consumo di cioccolato, fino ad allora considerato un bene di lusso e quindi riservato alla tavola di una ristretta cerchia di privilegiati.

Per realizzare l'intento era necessario ridurre non solo i costi di produzione e distribuzione, ma anche quelli della materia prima. Ferrero ci riuscì, creando con un'impastatrice e una raffinatrice quello che per molti italiani sarebbe diventato il cioccolato del dopoguerra: il *giandujot*, e cioè una pasta di color marrone chiaro, fatta di glucosio e nocchie delle Langhe, capace non solo di ridurre sensibilmente i costi, ma anche di mantenere inalterato il sapore del cioccolato puro e le sue proprietà nutritive.

Una marmellata solida, avvolta in fogli di stagnola e venduta a peso che, messa sul mercato, raccolse in breve tempo un successo strepitoso¹⁰.

*La svolta industriale:
dalla Supercrema alla Nutella*

Le prime forniture non riuscirono a tenere il ritmo della domanda, sempre più pressante, che arrivava dai negozi della zona. Occorreva produrre di più. Fu la svolta: la pasticceria di via Rattazzi smise di essere un laboratorio artigianale e si trasformò in industria. A consolidare l'espansione, l'acquisto, alla fine del 1946, di una nuova struttura capace di impiegare 50 operai e raggiungere livelli di produzione sorprendenti: nel 1947 furono circa 2.850 i quintali di *giandujot* usciti dallo stabilimento, che occupava ora un centinaio di dipendenti.

L'utilizzo da parte dell'azienda di una grande quantità di nocciole nella lavorazione del cioccolato, favorì nell'albese il rilancio di questa antica coltivazione, lasciata morire dai contadini locali durante il periodo bellico, sia perché poco remunerativa, sia perché soggetta all'ammasso obbligatorio imposto, come per altre colture, dal regime fascista. Acquistando, ed esaurendole in breve tempo, le scorte accumulate nelle cascine della zona, la Ferrero incentivò i contadini a riprendere la coltura che divenne così un'importante risorsa per l'intera economia del territorio.

Il cioccolato Ferrero era oramai un prodotto di successo: richiesto in quantità sempre maggiori da grossisti e negozianti, portò l'azienda a conoscere una fase di rapido sviluppo. Nel solo marzo 1948, ad esempio, dai reparti, che occupavano 200 operai, in larga parte donne (120 donne e ottanta uomini) uscirono 5.500 quintali di prodotto¹¹.

Il 1948 fu però un anno difficile per le sorti dell'azienda, che rischiò di essere inghiottita dalle acque del torrente Talloria dopo un'alluvione che colpì Alba il 4 settembre di quell'anno. L'acqua invase i reparti della fab-

brica, danneggiò i macchinari e i prodotti. Si temette il peggio, ma grazie al fondamentale contributo dato dai lavoratori nelle operazioni di deflusso delle acque e di rimessa in moto degli apparati produttivi, lo stabilimento riuscì in dieci giorni a riprendere le lavorazioni.

Alla ripresa della Ferrero dopo i disastrosi eventi del settembre 1948, contribuì in maniera decisiva, all'inizio degli anni Cinquanta, il lancio di un nuovo prodotto, la *Supercrema* e cioè una crema di cioccolato alla nocciola, versione liquida e cremosa dell'ormai celebre *giandujot*¹².

Saranno però gli anni del boom a consolidare la presenza del prodotto nelle case degli italiani grazie a Michele, figlio di Pietro, che decise di commercializzare su vasta scala il prodotto che muterà la sua denominazione. Il 20 aprile 1964 dalla fabbrica Ferrero di Alba uscì infatti il primo barattolo di *Nutella*, una golosità destinata – è il caso di dirlo – a spalmarsi sulla vita di intere generazioni, attraversando indenne i mutamenti di costume che hanno investito l'Italia nell'ultimo – quasi – sessantennio dalla sua comparsa¹³. Un ulteriore incentivo al consumo popolare di cioccolato arrivò dal fatto che la *Supercrema* prima e la *Nutella* poi permisero alla Ferrero di raggiungere un'importante fetta di mercato, quella dei bambini. La cremosità, sua caratteristica principale, consentì al prodotto di poter essere spalmato sul pane. La *Supercrema* si diffuse rapidamente non solo in Liguria, Veneto e Piemonte, ma anche nelle regioni del sud, soprattutto nella zona di Napoli, dove i negozi misero in pratica un singolare metodo di vendita, la "spalmata". Un sistema semplice e ingegnoso: i bambini entravano nelle botteghe con un fetta di pane su cui il commerciante spalmava un velo di prodotto, con una generosità direttamente proporzionale all'offerta: cinque o dieci Lire e la "spalmata" diventava più o meno generosa¹⁴.

Oltre alla qualità dei prodotti, la Ferrero dovette il proprio successo anche a una rete commerciale organizzata nei minimi dettagli

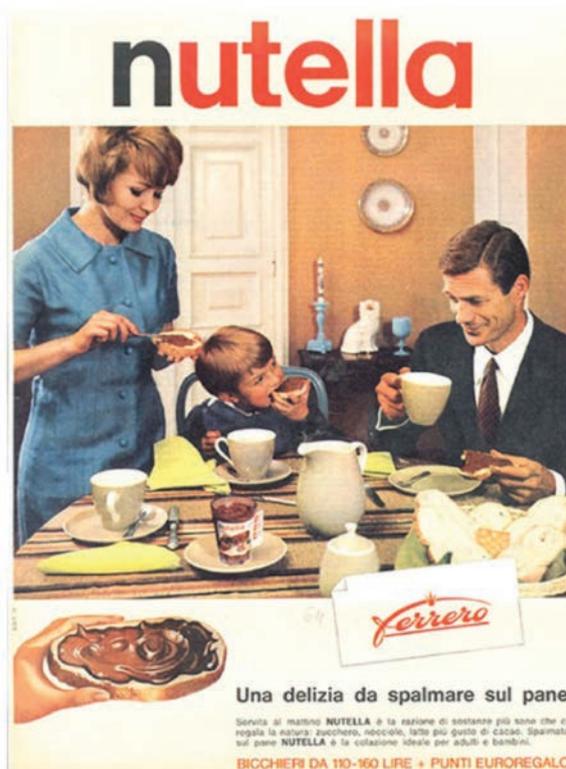
che, penetrando in maniera capillare, le permise di conquistare, su scala nazionale, fette di mercato sempre nuove.

Il sistema Ferrero, messo a punto da Giovanni, fratello di Pietro, si presentava come un metodo assolutamente innovativo che riduceva i costi, praticando un prezzo finale di vendita molto basso. Un processo che aveva la sua figura chiave nel rappresentante, al quale l'azienda affidava l'automobile, rimborsava le spese vive (diaria e benzina) e offriva uno stipendio sulla percentuale delle vendite effettuate. Una modalità che consentiva di instaurare un rapporto diretto con ogni singolo cliente e nel quale il venditore non si limitava soltanto a consegnare la merce, ma visitava periodicamente l'acquirente, informandosi sull'andamento dei suoi affari e monitorando l'indice di gradimento dei prodotti Ferrero, che arrivavano così in tutta Italia.

Le strade d'Italia iniziarono così a essere percorse da camioncini giallo crema con la targa CN, le fiancate a strisce marroni e l'inconfondibile ritratto di un Gianduja sorridente. In pochi anni la flotta Ferrero, che ogni anno percorreva in media 26 milioni di chilometri, aumentò vertiginosamente: i 41 automezzi del 1948 divennero 154 nel 1950, 804 nel 1955, 1624 nel 1960, e 2.000 nel 1967. Un parco automezzi di assoluta rilevanza, per il mantenimento del quale l'azienda spendeva, tra carburante e manutenzione, circa 800 milioni all'anno¹⁵.

Dall'Italia all'Europa

Tra gli anni Cinquanta e Sessanta la Ferrero era una realtà oramai consolidata, che attraversava un periodo di floridità e sviluppo, culminato con l'apertura di nuovi stabilimenti in Italia e all'estero. Nel nostro paese l'azienda impiantò due nuove strutture che affiancarono quella di Alba, dove, nel 1960, erano impiegati 2.125 lavoratori. La prima aveva sede a Pozzuolo Martesana, in provincia di Milano, ed era adibita alla lavorazione di prodotti da forno, succhi di frutta e sci-



Sopra. Il lancio pubblicitario della Supercrema nel 1948 (Archivio Ferrero, Alba)

Sotto. Il manifesto pubblicitario della Nutella del 1964 (Archivio Ferrero, Alba)

roppi, mentre nella seconda, a Lauro di Nola, nell'avellinese, si eseguiva la raccolta e la successiva lavorazione delle nocciole¹⁶.

Nel 1967, il gruppo Ferrero, che produceva giornalmente dai due ai tre mila quintali di cioccolato e dolci, impiegava complessivamente seimila dipendenti, 3.115 dei quali occupati nel solo stabilimento di Alba¹⁷.

Tale periodo coincise con l'inaugurazione del Centro Ferrero di Pino Torinese, alle porte di Torino, una struttura all'interno della quale convogliarono gli uffici responsabili delle statistiche e delle analisi di mercato, i laboratori per la ricerca scientifica e quelli per l'analisi, poi abbandonati nel 2015¹⁸.

Un polo fortemente voluto da Michele Ferrero, figlio di Pietro, morto nel 1949, cui si dovette il merito di aver fatto affacciare l'azienda, già un decennio prima, alla finestra dell'Europa.

Era arrivato il tempo di cambiare immagine e cercare nuovi mercati: primo tra tutti quello europeo. Nel 1956, dopo un periodo di studi e riflessioni, Michele Ferrero individuò la Germania come luogo idoneo per iniziare la nuova avventura. Più precisamente ad Allendorf, un piccolo centro di poco più di quattromila abitanti, immerso nella foresta dell'Assia a circa centocinquanta chilometri da Francoforte. La produzione Ferrero iniziò in sordina: in un capannone di duemila metri quadrati, erano impiegati cinque operai, direttamente giunti da Alba, diventati sessanta dopo appena sei mesi. Lo stabilimento tedesco, che impiegava una forza lavoro proveniente sia dalle zone limitrofe sia dall'Italia, legò la propria fortuna alla fabbricazione del *Mon Cheri*, un moderno preferito al rhum che in pochi mesi conquistò il mercato tedesco¹⁹.

In pochi anni Allendorf conobbe un rapido sviluppo: nel 1961 occupava 1.200 operai, 300 uomini e 600 donne. Dall'Italia (Sardegna, Puglia, Campania erano le regioni più rappresentate) proveniva più della metà di queste ragazze, ospitate all'interno di Villa Piera (denominazione scelta in onore di

Piera Cillario, vedova di Pietro Ferrero), una palazzina costruita dall'azienda, dotata di dormitori, refettorio, docce, sale di ritrovo e cinema²⁰. Dalla Germania all'Europa il passo fu breve: in poco tempo la Ferrero conquistò, insieme a quello tedesco, una buona fetta del mercato francese, belga, austriaco e dei paesi del nord.

Un successo che non rescisse il rapporto tra la Ferrero e Alba²¹. Un legame forte, che vedeva la città gravitare intorno alla fabbrica: era sufficiente, così raccontano le cronache, bussare alle porte della Ferrero per essere assunti. Una prassi seguita da molte famiglie, anche da quella di Ettore, il partigiano ribelle e senza mestiere protagonista de *La paga del sabato* di Beppe Fenoglio, che «seppe, a tavola, che gli era stato trovato un posto nella fabbrica di cioccolato»²². Lui in fabbrica decise di non andarci, preferendo dedicarsi con Bianco, altro suo compagno durante la Resistenza, in attività ai margini della legalità, ma questa è un'altra storia.

La presenza dell'azienda ha avuto riflessi diretti sul territorio albese, modificandone prospettive economiche e demografiche. Oltre all'impulso dato alla coltivazione delle nocciole, l'azienda contribuì alla crescita demografica della città che nel 1951 contava 16.466 abitanti, diventati 21.110 dieci anni dopo²³. Numeri che evidenziano l'attrazione esercitata dall'azienda su quella parte di popolazione attiva che, non trovando più sufficiente il reddito agricolo, non solo abbandonava la campagna per la grande fabbrica, ma mirava a trasferirsi in città.

Analizzando la provenienza dei nuovi albesi, si nota come dall'inizio degli anni Sessanta soltanto un numero modesto provenisse dai tradizionali bacini dell'immigrazione (Italia del Sud e Veneto), visto che la maggior parte era originaria dei comuni delle Langhe, da sempre tradizionale serbatoio di manodopera²⁴.

Ciononostante il legame tra i lavoratori e la campagna non si spezzò del tutto, come dimostra il permanere della pratica, molto diffusa, di integrare il bilancio familiare con il



reddito dei lavori sui fondi coltivati nelle ore libere. Prassi resa possibile dalla stessa azienda i cui turni erano organizzati in maniera tale da garantire ai lavoratori il tempo libero necessario da dedicare alla produzione agricola i cui ritmi influenzavano in parte anche le politiche di assunzione.

Infatti la Ferrero, seguendo una linea comune nell'industria dolciaria, si avvale della collaborazione di un certo numero di lavoratori stagionali, assunti con contratti a termine nei periodi morti della stagione agricola, incoraggiando così il cosiddetto *part-time farming* che consentiva ai lavoratori di svolgere l'attività agricola in combinazione con altre attività che esulavano dal lavoro dei campi e che garantiva all'azienda di limitare gli indici di assenteismo, soprattutto in determinati periodi dell'anno e cioè in corrispondenza con la mietitura, della vendemmia o del taglio del fieno²⁵.

Stato sociale

Alla Ferrero si verificava anche una piena convergenza tra gli interessi dell'azienda, che richiedeva un numero crescente di ma-

Gli stabilimenti della Ferrero ad Alba (Foto E. Lusso)

nodopera, e quella delle giovani generazioni, desiderose di abbandonare la campagna per entrare in fabbrica. Tale processo, caratterizzato da una produzione altamente automatizzata, portò in breve in tempo all'assorbimento massiccio di manodopera non qualificata.

Una manodopera che la Ferrero andava a prendere direttamente a casa, organizzando un trasporto gratuito affidato a pulmini dall'inconfondibile color nocciola che si arrampicano sulle collinose strade delle Langhe per raccogliere i dipendenti e trasportarli davanti ai cancelli dello stabilimento, per poi riaccompagnarli alla fine del turno lavorativo. Una pratica che sottendeva anche altri due elementi di fondo a totale appannaggio dell'azienda che, agendo in tal modo, evitava che i dipendenti ritardassero il loro ingresso lavorativo (con conseguenti ripercussioni sulla produzione) ed entrassero in contatto con alcune "tentazioni" extra aziendali (alle ragazze non era consentito rinunciare al pullman per il ritorno a casa).



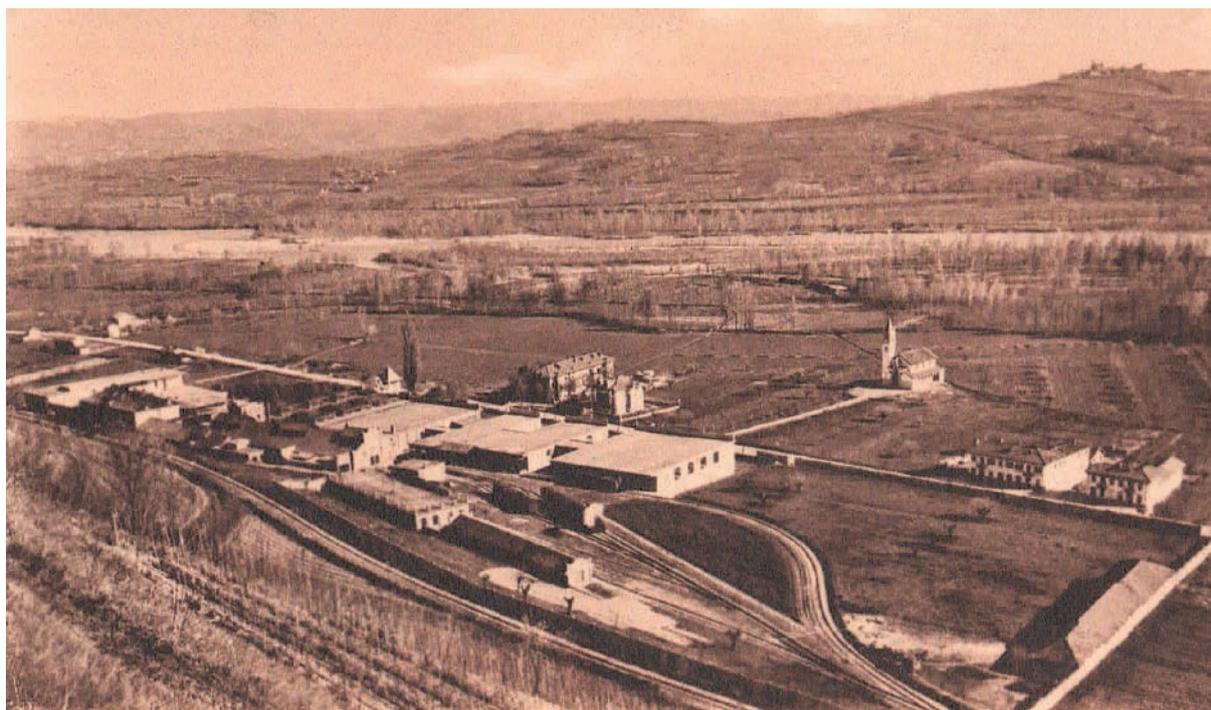
Il nuovo Centro Ricerche della Ferrero ad Alba
(Foto E. Lusso)

Nel corso degli anni la proprietà creò anche un vero e proprio sistema di welfare aziendale capace di seguire i lavoratori non solo all'interno dei reparti ma anche al di fuori della vita produttiva. Realizzazioni sociali che raggiunsero i loro livelli più elevati con la costruzione del Villaggio Ferrero (214 appartamenti sorti nel 1953 in regione Moretta alla periferia di Alba), la creazione del CRAL aziendale (dotato di campi da tennis, pallavolo, basket, sala biliardo e biblioteca), le colonie marine (Spotorno) e montane (Valdieri) per i figli dei dipendenti, l'organizzazione di gite e pellegrinaggi (una volta l'anno al santuario di Lourdes) e l'esistenza nello stabilimento di Alba di servizi sanitari e sociali²⁶.

La storia della Ferrero continua ancora oggi. Secondo «Il Sole - 24 Ore», il Gruppo Ferrero si colloca al 3° posto per fatturato fra le industrie dolciarie mondiali. Nel mondo occupa trentamila dipendenti, in 22 stabilimenti produttivi. I suoi prodotti i più noti dei quali sono Kinder, Nutella, Estaté e Tic Tac, sono distribuiti in oltre 160 paesi²⁷.

Il vino, un affare di famiglia: i Cinzano

Dalle Langhe, oltre alla Ferrero, iniziò un'altra storia di grande imprenditoria italiana e cioè quella della Cinzano. Una vicenda imprenditoriale di grande successo e di lungo periodo, che originariamente partì da Pecetto, località della collina torinese, nota per la produzione di alberi da frutto, soprattutto di ciliegie. La particolare posizione geografica che le ripara dal vento e la espone ai raggi del sole, diffonde in queste terre anche la coltivazione della vite, dalla quale vengono ricavati elisir dai sapori aromatici e dai benefici collaudati. Estratti che ebbero nei Cinzano una delle principali famiglie di produttori e commercianti. Un nome, Cinzano, legatosi al territorio di Pecetto fin dal 1568 come dimostrano le carte conservate negli archivi parrocchiali del borgo, che attestano proprio in quell'anno il matrimonio di Antonio Cinzano, proprietario di vigneti e distillatore di professione. Vigneti che si estendevano su una superficie di molti ettari, tale da essere indicata sulle mappe catastali dell'epoca con la denominazione, ancora oggi in vigore, di Regione Cinzano²⁸.



Le vigne dei Cinzano davano frutti pregiati: i loro prodotti divennero ben presto rinomati e uscirono dai confini di Pecetto spingendosi fino a Torino. Un successo che valse, nel 1703 la concessione alla famiglia, nella persona di Giovanni Battista Cinzano (nato nel 1674) della licenza governativa per la vendita di elisir e distillati nella zona di Pecetto. Un passaggio cruciale, che segnò ufficialmente per i Cinzano l'inizio della loro attività di fabbricanti di vino.

Spinti dal desiderio di migliorare la produzione e accrescere la loro professionalità, Carlo Stefano e Giovanni Giacomo, figli di Giovanni Battista nati, rispettivamente nel 1719 e nel 1725, si iscrissero nel 1757, alla prestigiosa Università dei Maestri Acquavitai e Confettieri del capoluogo sabauda, diventandone prima consiglieri e poi sindaci²⁹. Dopo aver ottenuto la Regia patente di Maestri distillatori e confettieri, i Cinzano decisero di affacciarsi sul mercato torinese. Carlo Giuseppe Cinzano, figlio di Giovanni Giacomo, aprì una bottega in via Dora Grossa, attuale via Garibaldi, una delle principali arterie del centro cittadino. Poco lontano dal negozio i Cinzano impiantarono un labora-

Stabilimento Cinzano nel 1884.

Sulla destra la Chiesa di Santa Paola dedicata alla memoria di Paola Marone Cinzano.

(Foto per gentile concessione di Renato Galizio)

torio, all'interno del quale poter ideare e sperimentare nuove e gustose miscele, che conquistarono i gusti raffinati dei borghesi e degli aristocratici torinesi.

Tra le diverse misture prodotte, particolarmente apprezzata fu quella denominata *vermouth*, e cioè un vino bianco aromatico a base di spezie ed erbe ideato nel 1786 dal torinese Benedetto Carpano, che si guadagnò rapidamente i favori del mercato. I Cinzano, così come altri produttori vinicoli, riservarono alla bevanda cure e attenzioni particolari con l'obiettivo di perfezionarne gusto e aromaticità. L'originalità e la qualità dei prodotti consentì all'azienda di ampliare i propri orizzonti: le bottiglie marchiate Cinzano iniziarono a varcare i confini nazionali dirigendosi non solo verso Nizza e la Savoia, ma anche oltreoceano. Un successo che raggiunse il proprio apice nel 1786, quando ottennero l'ambito riconoscimento di "Servitori della Real Casa di Savoia"³⁰.



Successi e prestigio che non lasciarono indifferente Carlo Alberto, il quale, nel 1830, affidò alla famiglia Cinzano l'incarico di eseguire nuove sperimentazioni enologiche con l'obiettivo di giungere a produzioni italiane di champagne in grado di competere con la vicina Francia, detentrica del monopolio del commercio e della produzione del pregiato prodotto. Ricerche e tentativi che i Cinzano effettuarono insieme a tecnici e a esperti vinificatori francesi sulle colline di Santa Vittoria d'Alba, nel cuore delle Langhe, dove sorgeva la tenuta Muscatel (che derivava il proprio nome dal termine latino *Moscatellum* che segnala la presenza di vigne coltivate a moscato) divenuta, dopo la Restaurazione, proprietà dei Savoia.

Dopo esserne entrato in possesso, Carlo Alberto apportò alla tenuta significative modifiche strutturali consistenti in un ampliamento degli spazi e nella costruzione, a una profondità di circa trenta metri, di locali destinati alla produzione dello champagne, cui partecipò, dal 1859 Francesco che, dopo aver sostituito il padre Giovanni Francesco, decise di stabilirsi definitivamente a Santa Vittoria per sottendere in prima persona ai lavori delle cantine di sua maestà.

Pochi anni più tardi, nel 1867, Francesco Cin-

Le cantine dello stabilimento Cinzano a Santa Vittoria d'Alba.
(Foto per gentile concessione di Renato Galizio)

zano siglò con la Real casa Savoia un contratto di locazione della durata di trent'anni, diventando affittuario delle cantine di Santa Vittoria d'Alba³¹. Fu l'inizio della svolta industriale

Per molti ma non per tutti: lo spumante

A partire da questo periodo la Cinzano assunse i connotati di una vera e propria impresa a carattere industriale, i cui sforzi erano sostenuti da un mercato, come quello enologico, in costante espansione. Un'azienda che sotto la guida di Enrico, figlio di Francesco II, non si limitò alla produzione di *vermouth* ed elisir, lavorazioni tramandate di padre in figlio da intere generazioni, ma avviò quella, assolutamente innovativa, di champagne italiano, il cosiddetto vino spumante, ottenuto attraverso il sapiente intreccio di uve pinot e moscato. Spumante che conobbe ben presto il sapore del successo: inviato insieme al vermouth come prodotto da degustazione, affrontò il giudizio di una clientela sempre più vasta



che allargò i propri orizzonti su scala europea. I prodotti Cinzano non arrivarono soltanto sugli scaffali di caffè e ristoranti italiani, ma anche su quelli di Friburgo, Berna, Losanna, Parigi, Cannes, Lione, Mentone e Bucarest, segnando la crescente espansione commerciale dell'azienda che intanto, nel 1868, assume la denominazione di Francesco Cinzano & C³².

Il progressivo aumento del volume di affari rese necessaria una ristrutturazione delle unità produttive. Al primo passo consistente nell'ampliamento e nell'ammodernamento del complesso di Santa Vittoria d'Alba, attrezzato per la produzione industriale di vermouth, seguì la costruzione a Santo Stefano Belbo, nel 1863, del primo stabilimento italiano per la spremitura delle uve che sostituì torchi e pigiatrici manuali con moderni mezzi meccanici giunti appositamente dalla Francia. Un complesso che impiegava circa un centinaio di dipendenti, in grado di lavorare, giornalmente, 250.000 mg. di uva, inviata alle cantine del Muscatel attraverso la ferrovia Cavallermaggiore - Alessandria³³.

Sede storica dello stabilimento Cinzano a Santa Vittoria d'Alba

Contemporaneamente, nei possedimenti reali di Chambéry si avviarono i lavori per la costruzione di un nuovo stabilimento: grazie alla posizione favorevole rispetto ai mercati europei, l'antica capitale del regno sabauda fu scelta dalla Cinzano come strategica sede commerciale.

La base industriale dell'azienda era così consolidata: tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento la Cinzano distribuì la propria produzione sui tre stabilimenti di Santa Vittoria d'Alba (che nel 1895 impiegava circa 250 operai e un centinaio di stagionali), Santo Stefano Belbo, che si estendeva su una superficie di 10.000 metri quadri, e Chambéry, confezionando, annualmente, sedici milioni di litri di vermouth, due milioni di spumanti e centinaia di ettolitri di vini ed elisir. In concomitanza con il decollo industriale e con la penetrazione sui mercati mondiali, l'azienda consolidò e ampliò il proprio marchio attraverso due canali: la co-

stante partecipazione a fiere ed esposizioni (Firenze, Vienna, Filadelfia, Parigi, Melbourne, Milano e Torino nel 1911) che consentirono di allargare il bacino di utenza e la diffusione del prodotto attraverso una rete di viaggiatori di commercio.

Dopo essersi avvalsa dei servizi dei fratelli Carpaneto di Genova, mediatori tra l'azienda e le compagnie di navigazione, la Cinzano affidò la gestione delle vendite a Giuseppe Lampiano, che contribuì in maniera decisiva alla conquista dei mercati internazionali, diffondendo il marchio non solo sui paesi affacciati sulle vicine sponde del Mediterraneo, ma spingendosi in Africa e nel Centro e Sud America.

Lampiano toccò complessivamente cinquanta stati, nei quali la Cinzano impiantò strutture autonome nei punti nevralgici del mercato: la prima nacque in Germania, nel 1893, seguita poi da quelle sorte in Argentina, nel 1898, a Barcellona, Bruxelles, Parigi e Nizza³⁴. Maggiore artefice di tale ciclo espansivo fu Enrico Cinzano, morto nel 1902 senza lasciare eredi maschi.

L'epopea del conte Marone

Al timone dell'azienda gli successe così Alberto Marone, marito di Paola, la sua unica figlia. Alberto Marone, sulla scia del suocero, rafforzò la presenza sui mercati internazionali: nacquero le filiali del Messico, del Puerto Rico (San Juan) e del Cile (Valparaiso) in Sudamerica e quella africana di Tripoli, nel 1911. Con lo scoppio del primo conflitto mondiale la Cinzano inaugurò strategie rivelatesi vincenti: dopo aver centralizzato la produzione nella struttura di Santa Vittoria, cedendo ad altre aziende il complesso di Santo Stefano Belbo, aprì stabilimenti nei paesi la cui legislazione offriva maggiori garanzie di tutela protezionistica in campo produttivo e commerciale, attuando così le difficoltà legate al proibizionismo e consolidando il proprio ruolo di azienda mondiale. Il 1918 segnò l'atto costitutivo della nuova società in nome collettivo Ditta Francesco

Cinzano & C. di Alberto ed Enrico Marone, la cui guida, dopo la morte di Alberto, fu assunta dal figlio Enrico Marone al quale in virtù della madre, Paola Cinzano, venne riconosciuto il diritto di fregiarsi del doppio cognome Marone-Cinzano³⁵.

Personaggio carismatico ed eclettico, Enrico Marone avviò, a partire dal 1922, un'opera di riorganizzazione della struttura produttiva dell'azienda, costituendo una serie di società autonome con sede all'estero raccolte, nel 1927, in una delle prime holding italiane denominata Cinzano Limited, la cui gestione fu affidata, nel 1928, al finanziere Riccardo Gualino³⁶. Tassello principale del mosaico era la Cinzano Italia, nata nel 1922 e seguita, a breve tempo, da altre sorte in Argentina, Uruguay (Montevideo), Spagna (Barcellona e Bilbao), Cile e Germania.

Sulla scia dell'espansione, negli anni Trenta Enrico Marone acquisì il controllo della Savi e Florio, società siciliana specializzata nella produzione di marsala e di vini liquorosi. Nello stesso periodo fu avviata l'attività della Cinzano Brasile, della Cinzano Australia (1932) e, nel 1935, della Cinzano Perù.

Diventato presidente del Torino Calcio nel 1924, che al suo nome legò i primi successi³⁷, Enrico Marone provvide l'anno successivo a rinnovare il marchio dell'azienda: nel 1925 fu presentato il logo rosso, scelto per indicare la passione e l'orgoglio, e blu, in riferimento alla nobiltà, alla tradizione e alla profondità del mediterraneo, tagliato da una diagonale, segno dello slancio dell'azienda verso il futuro. L'immagine come tratto distintivo del marchio e come suo strumento di penetrazione, costituì una priorità per l'azienda di Santa Vittoria, che si avvalse di strumenti comunicativi di vario livello, dall'inserzione sui quotidiani (la prima, sulle pagine del quotidiano livornese «Il Telegrafo», è datata 1887) e sui periodici, alla realizzazione di manifesti e cartelloni la cui grafica, affidata ad alcune tra le firme più prestigiose dell'intero panorama artistico del Novecento, segna in maniera inconfondibile lo stile Cinzano³⁸. Con lo scoppio del secondo conflitto

mondiale, perseguendo l'obiettivo di affermare il proprio marchio sui mercati che meno risentivano della saturazione e dei blocchi commerciali, l'azienda spostò gran parte delle proprie attività in Inghilterra, Stati Uniti, Svizzera e Portogallo. Ma l'ombra della guerra calò sull'azienda: dopo aver trasferito a Montreal la propria sede, la Cinzano Limited fu sequestrata come proprietà di cittadini di uno stato nemico dell'Italia. L'aviazione alleata fece il resto: l'11 marzo 1943 gli ordigni della RAF distrussero quasi completamente lo stabilimento della Florio a Marsala; una sorte simile conobbe quello di Santa Vittoria d'Alba, i cui impianti, bombardati, subirono pesanti danneggiamenti.

Fu questo il periodo nel quale maturò nella coscienza di Enrico Marone, nominato conte nel 1940, la volontà di aderire alla resistenza al nazifascismo, partecipandovi attivamente con la creazione della *Glasse Cross*, un organismo di collegamento tra i comandi alleati e il Comitato di Liberazione Alta Italia che aveva come compito principale la raccolta di fondi in favore delle formazioni partigiane impegnate nella lotta di liberazione³⁹.

Al termine del conflitto la Cinzano riprese la produzione nello stabilimento di Santa Vittoria, al centro di un ampliamento e di un ammodernamento degli impianti. Oltre al corpo produttivo, il processo di ristrutturazione investì i terreni limitrofi lo stabilimento, dove fin dalla fine dell'Ottocento sorse il Villaggio Cinzano, cresciuto fino a diventare una comunità autonoma e autosufficiente. Oltre al corpo residenziale vero e proprio dove le palazzine degli impiegati si distinguevano da quelle, separate, degli operai, il Villaggio presentava un complesso sanitario per l'assistenza medica (offerta gratuitamente agli abitanti), negozi e attività commerciali, una scuola per i figli dei dipendenti, un circolo aziendale (all'interno del quale sorgevano campi da tennis, bocce e calcio, biblioteca, sale da gioco e un bar) e un cinema con una capienza di cinquecento posti a sedere. Infine, nel cuore della zona residenziale del Villaggio, sorse la chiesa gotica



Alcuni prodotti del marchio DIAGEO

di Santa Paola, progettata nel 1912 dall'architetto Angelo Ceresa, e dedicata alla memoria di Paola Marone Cinzano, la cui figura, ricordata con un busto commemorativo davanti all'edificio, è stata fondamentale per lo sviluppo edilizio e sociale del Villaggio⁴⁰.

Uno sguardo al tempo presente

Alla sua morte nel 1968 Enrico Marone lasciò al primogenito Alberto un gruppo industriale che contava 22 società estere ed era presente con proprie filiali in 65 Paesi. Tra gli anni Ottanta e Novanta del XX secolo la Cinzano visse una fase di minor vitalità, e con l'uscita di scena di Alberto nel 1989, l'azienda fu acquistata dalla multinazionale IDV (oggi Diageo). Nel 1999 il gruppo Campari acquisì il marchio Cinzano, risollelandone le sorti. Nel 2017, in occasione del 260° anni di fondazione, il marchio si rinnovò nello stile e nelle linee, cui seguì l'inaugurazione di nuovi prodotti più vicini alle mutate esigenze di gusti e tendenze. L'anniversario fu celebrato da una mostra a Torino nella quale vennero esposte bottiglie, articoli e opere storiche e, naturalmente, manifesti che negli anni poterono contare su firme d'autore tra le quali possiamo citare Edward Erlihk, Angela Bornia, Alessandra Scandella e Ugo Nespolo⁴¹.

¹ N. REVELLI, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina*, Torino 1977, pp. XXIV-XXV.

² M. PAGELLA - F. PICCINELLI, *Alba e le Langhe: tra vino e cioccolata*, in C. BARBERIS - G. DELL'ANGELO (a c. di), *Italia Rurale*, Roma-Bari 1988, p. 77.

³ Cfr. B. FENOGLIO, *La malora*, Torino 2014.

⁴ Cfr. M. INNOCENTI, *L'Italia del dopoguerra, 1946-1960*, Milano 1995, p. 212.

⁵ G. CRAINZ, *Storia del miracolo italiano. Cultura, identità trasformazioni tra anni Cinquanta e Sessanta*, Roma 2005, p. 91.

⁶ Su questo aspetto, cfr. P. GABRIELLI, *Anni di novità e di grandi cose. Il boom economico tra tradizione e cambiamento*, Bologna 2011.

⁷ Cfr. E. SCARPELLINI, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Roma-Bari 2012, pp. 176-177.

⁸ ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, *Comuni e loro popolazione ai censimenti dal 1861 a 1951*, Benevento 1960, p. 26.

⁹ Cfr. M. BIANCO - M. SCAGLIONE, *San Salvario*, Torino 2011, p. 95.

¹⁰ Cfr. E. MILETTO, *Da Alba verso il mondo: Ferrero e Miroglio*, in «Langhe Roero Monferrato. Cultura materiale-società-territorio», 10 (2014), pp. 11-12.

¹¹ I dati relativi alla forza lavoro e alla produzione si trovano in G. SUBBRERO, *Ferrero. Storia*, Torino 2009, in <storia.industria.it>, visitato il 20 gennaio 2022.

¹² E. MAZZOLINI - A. MELDOLESI, *L'Italia del cioccolato*, Milano 1999, p. 99.

¹³ Sulla storia della Nutella e sul suo impatto nella società italiana, cfr. G. PADOVANI, *Mondo Nutella: 50 anni di innovazione*, Milano 2014.

¹⁴ Ivi, p. 161.

¹⁵ M. SIGLIOCOLO, *Case study Ferrero*, in A. SIANO - P. PICIOCCHI et al. (a c. di), *Corporate Communication Management*, Torino 2015, p. 205.

¹⁶ V. CASTRONOVO, *I cavalieri del lavoro: cent'anni di imprenditoria italiana*, Roma 2001, p. 573.

¹⁷ SUBBRERO, *Ferrero. Storia* cit.

¹⁸ *Ferrero addio, per Pino perdita grave*, «La Stampa», 16 dicembre 2015.

¹⁹ F. CHIAPPARINO - R. ROMANO, *Il cioccolato italiano: industria, mercato e società in Italia e in Svizzera (18-20 sec.)*, Milano 2007, pp. 188-189.

²⁰ Su Villa Piera e l'emigrazione italiana ad Allendorf legata alla Ferrero, cfr. J. SCHROEDER, *Stadallendorf - Eine Kleinstadt auf dem Lande mit Migrationshintergrund*, in M. GAG - J. SCHROEDER - C. ZACCAI (a c. di), *Die Pralinen pendler innen*, Munster-New York 2004, pp. 74-81.

²¹ Cfr. *Una famiglia, una città: i Ferrero ad Alba*, «La Gazzetta del Popolo», 18 dicembre 1977.

²² B. FENOGLIO, *La paga del sabato*, Torino 1969, p. 18.

²³ ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, *Comuni e loro popolazione ai censimenti dal 1861 a 1951* cit., p. 26.

²⁴ Cfr. G. BRACCO, *Una interpretazione dello sviluppo dell'industria cuneese*, Cuneo 1985, pp. 43-56.

²⁵ Cfr. V. CASTRONOVO, *Il Piemonte*, Torino 1977, p. 653.

²⁶ Sul welfare alla Ferrero e, più in generale, nell'industria agroalimentare, cfr. T. BOCCHI, *Il Welfare nel settore agroalimentare: un importante sostegno per circa tre milioni di persone*, in M. MINESSO (a c. di), *Welfare donne e giovani in Italia e in Europa nei secoli XIX-XX*, Milano 2015, pp. 265-274.

²⁷ *Ultime notizie dal Gruppo Ferrero*, «Il Sole - 24 ore», 16 marzo 2017.

²⁸ N.M. CUNIBERTI, *Pecetto, paese delle ciliegie*, Torino 1962, p. 87.

²⁹ D. CERCHIO, *Il caso Diageo*, in A.C. PELLICELLI (a c. di), *Marketing strategico e Branding. Cases studies*, Torino 2021, p. 63.

³⁰ Cfr. CINZANO, *La storia del brand*, in <<https://cinzano.com/it/it/storia/>>, visitato il 22 gennaio 2022.

³¹ Cfr. E. MILETTO, *Tra seta e vino: produzione e lavoro nella provincia di Cuneo tra fine Ottocento e inizio Novecento*, in «Langhe Roero Monferrato. Cultura materiale-società-territorio», 13 (2017), p. 13.

³² Cfr. G. DALMASSO, *Cinzano - le origini di un nome che si è imposto nel mondo*, in «L'Italia Agricola» 1 (1969), p. 16.

³³ CENTRO ON-LINE STORIA E CULTURA DELL'INDUSTRIA, *Cinzano. Storia*, in <www.corsi.storiaindustria.it>, visitato il 20 gennaio 2022.

³⁴ Cfr. F. MOSSO, *Cinzano, spumanti e vermouth: una storia piemontese*, Torino 2009, pp. 19-20.

³⁵ Cfr. «Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia», 207 (1921), p. 16.

³⁶ Sulla vicenda biografica e imprenditoriale di Gualino, cfr. G. CAPONETTI, *Il grande Gualino. Vita e avventure di un uomo del Novecento*, Torino 2018.

³⁷ Sull'esperienza di Marone alla presidenza del Torino cfr. F. OSSOLA - R. TENIVELLA, *Il romanzo del Grande Torino*, Roma 2015.

³⁸ Cfr. ARCHIVI STORICI DI SANTA VITTORIA, *Cinzano, Santa Vittoria d'Alba* 1994.

³⁹ P. MOMIGLIANO LEVI, *Aosta «carrefour»*, in E. ALESSANDRONE PERONA - A. CAVAGLION (a c. di), *Luoghi della memoria, memoria dei luoghi nelle regioni alpine occidentale 1940-1945*, Torino 2005, p. 30.

⁴⁰ Cfr. *Un villaggio fatto di vermouth*, «La Gazzetta del Popolo», 7 ottobre 1957.

⁴¹ Cfr. CINZANO, *La storia del brand* cit.

«Accounting in History»: modelli di *business* e strategia nella contabilità di Fontanafredda (1858-1932)

DAMIANO CORTESE

La natura sociale dell'Economia

L'importanza socioeconomica della Storia e tema, nonché fattore di creazione di conoscenza, indubbio, sul quale non occorrono premesse o argomentazioni, nemmeno nell'ambito dello studio delle imprese¹. Giova, tuttavia, ricordare, per quanto sovente omessa o trascurata, la natura di scienza sociale dell'Economia. Il contributo storico consente, in tal senso, di esaminare i fenomeni in atto o di tracciare tendenze e delineare scenari futuri grazie alla solida base – che include fattori e combinazioni di elementi di successo, ma anche quadri negativi – offerta dal passato. L'esplorazione del panorama presentato dalla Storia è preziosa per la contestualizzazione dell'analisi economica nella più ampia cornice delle scelte umane e sociali.

Nel campo economico-aziendale, in particolare, le ricerche storiche si focalizzano, per via dei contenuti scientifico-disciplinari, sulla contabilità, proponendo, in sostanza, due linee principali.

Da un lato, si studia l'evoluzione dell'aspetto tecnico, di rilevazione dei conti, materia nella quale sin dal Medioevo, per molti secoli, fino all'adozione di principi internazionali maggiormente confrontabili a livello globale, l'Italia ha fatto scuola² ed è stata emblema nel mondo. Indagare l'evoluzione ragionieristica e riflettere su un aspetto di descrizione socioeconomica: la contabilità nasce con la scrittura e intende restituire un'im-

agine consapevole delle risorse disponibili, in una chiave primigenia, ancorata al concetto aristotelico di *oikonomia*, gestione della casa, amministrazione delle risorse.

L'evoluzione della scrittura dei conti e quindi evoluzione di linguaggio, stratificazione formale di un approccio rappresentativo. Dall'altro, la Storia della Ragioneria – o, inserendola nel panorama internazionale, l'*Accounting History* – applica teorie di ampio respiro sociale ed economico alla descrizione di casi di contabilità: a fronte di un determinato contesto, le evidenze contabili rendono lampante una lettura, confermando, in modo misurabile³, quanto ipotizzato a livello teorico. C'è poi una terza via, emergente: quella dell'«Accounting in History»⁴, ovvero l'osservazione, nei conti e attraverso i conti, di fenomeni storici. Ciò con l'obiettivo di concorrere alla contemporaneità, alle sue sfide⁵, nel solco – più sopra brevemente accennato – della *historia magistra vitae* e con un orientamento narrativo⁶.

In questa direttrice, nella consapevolezza del valore dell'interdisciplinarietà e del potenziale dell'applicazione metodologica a campi differenti⁷, il presente contributo intende analizzare l'evoluzione del modello di *business* e le scelte strategiche che affiorano dalla contabilità di Fontanafredda. Il noto marchio vitivinicolo, legato, nell'immaginario odierno, a una concezione imprenditoriale solida, offre una stimolante lettura longitudinale ricca di “lezioni” che si possono desumere per la l'età presente.

Fontanafredda: testimonianze documentali e tappe imprenditoriali

La scelta dell'oggetto della ricerca nasce dall'interesse sempre considerevole che l'impresa suscita in ambito scientifico, in particolare economico-aziendale⁸, e da uno studio precedentemente effettuato dall'autore⁹ sulla cantina di Serralunga d'Alba. Le fonti utilizzate includono numerosi documenti della Sovrintendenza, Patrimonio Particolare di Sua Maestà¹⁰, fino al Verbale di fallimento del 1931, che determinerà la prima grande evoluzione gestionale, ovvero il passaggio al patrimonio dell'istituto Monte dei Paschi di Siena. Si sono poi consultate alcune fonti secondarie, in particolare – ma non esclusivamente – i lavori di Tablino¹¹, che ha dipinto in più volumi la storia della tenuta. I documenti permettono di ricostruire molte evidenze contabili che sottolineano la relazione tra l'impresa e l'ambiente esterno, da cui si generano movimenti economico-finanziari degni, quindi, di nota per la ragioneria e segni, in alcuni casi, di pietre miliari nella storia aziendale.

Di seguito si riportano, sempre grazie alla contabilità, le principali tappe, che hanno inizio nel 1858, anno in cui Vittorio Emanuele II – futuro re d'Italia – acquista la proprietà e la registra, due anni dopo, nel proprio patrimonio privato, a nome di Emanuele Alberto Guerrieri, Conte di Mirafiori e di sua sorella, Maria Vittoria, nata dai rapporti morganatici con Rosa Vercellana. Per l'anno successivo (1861) sono riportate varie spese, che servono a migliorare la proprietà. Tra le uscite, si segnalano parecchi acquisti di viti, poi messe a dimora. Nel 1863, una fattura per l'opera di Paolo Gallo, maestro muratore a Fontanafredda, che ha lavorato alla «cascina», alla «casa padronale» e alla «loggia», nonché al canale, all'acquedotto e a una nuova strada, inquadra un'espansione in pieno fermento. La quantità di spese, in questi primi anni, è talmente ingente che le continue richieste di pagamento di conti, per le quali serve autorizzazione a procedere da

parte del Re, porta quest'ultimo a incaricare, dal 1864, un contabile, Giovanni Quaglia, come amministratore. Sono del 1872 le prime vendite di vino: nella tenuta si cerca di innovare le metodologie di coltivazione: si annotano lavori di potatura, di scavo di fossi, l'assunzione di uno specialista – Giuseppe Raimondo – per governare le coltivazioni. La produzione cresce in quantità e qualità: il re, che si fa inviare un grande quantitativo di bottiglie nella residenza di Sant'Anna di Valdieri, ama particolarmente Barbera e Grignolino.

La prima analisi sensoriale dei vini di Fontanafredda si trova in un documento (datato 10 aprile 1876), che conferma quanto l'azienda stia operando per migliorare la qualità dei propri prodotti.

Nel 1878 Alberto Emanuele, Conte di Mirafiori, figlio del Re e di Rosa Vercellana, fonda la cantina «E. di Mirafiori», poi intestata al figlio Gastone, in realtà interessato alla politica più che all'attività imprenditoriale. A partire dal 1880, la produzione è ampiamente acclamata e premiata: a Bruxelles (1888), a Colonia (1889), a Edimburgo (1890), a Chicago (1892), a San Francisco (1894) e a Londra (1904). Nel 1919 viene costituita la Società Anonima per Azioni «Mirafiori - Vini Italiani» il cui Presidente è Gastone di Mirafiori. Dopo un periodo di espansione (1900-1914), il decennio 1920-30 è una fase di declino, in cui Fontanafredda è descritta come «dominata da esperti finanziari, speculatori terrieri e intermediari con il solito entourage di cambiali, promesse verbali, false speranze e truffe»¹². Il 18 gennaio 1927 ad Alba, Gastone lascia definitivamente l'azienda durante un incontro straordinario di «Mirafiori vini italiani». Dal verbale risulta: «il venditore, Conte di Mirafiori rilascia una ricevuta completa e definitiva e riconosce che, per effetto di questo contratto di vendita, non ha più alcun diritto alla proprietà di questo immobile, terreno o fabbricato facente parte di Fontanafredda»¹³.

L'azienda viene dichiarata fallita nel dicembre 1930. Nel 1932 la banca Monte dei Paschi



Ingresso e cantine Fontanafredda

di Siena acquisisce l'impresa e il *brand* venduto alla famiglia Gancia. Anche in questo caso la direzione non riesce a riposizionare la cantina, fino a quando, nel 2008, viene acquistata da Oscar Farinetti e Luca Baffigo Filangieri, titolari di Eataly, catena di media e grande distribuzione focalizzata sulla vendita di cibo di qualità.

*La lezione aziendale:
l'importanza della purpose*

Nel suo intervento al TEDxCharlottesville 2013¹⁴, R. E. Freeman dichiara con forza che fare impresa e scrivere pagine di una nuova storia relativa al *business* implica «being on fire, having passion about starting something and keeping that passion alive», accendersi, ardere di passione nell'iniziare un'attività e mantenere viva quella passione. E l'innescò di tanta partecipazione è la *purpose*, lo scopo che orienta il fine dell'istituto economico. Esso è fondante e fondamentale,



poiché garantisce – o può re-indirizzare, nel tempo – la polarizzazione di fondo dell'“intrapresa”, che vi si riconosce e che da essa trae la propria riconoscibilità.

Fontanafredda nasce sicuramente da una scelta di passione: la relazione tra Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana, per la quale il Savoia acquista e fa crescere la tenuta. È dunque parallelo il trasporto sentimentale e imprenditoriale, che rende indissolubile il legame tra le vigne di Serralunga d'Alba e il

rapporto tra i due personaggi: Fontanafredda è pegno d'amore per la "Bela Rosin" e, emblematicamente, un'impresa che deve essere mantenuta e alimentata. La vera attività di Gastone, invece, è la politica: la tenuta è attività secondaria, mai realmente trascinate.

La Scheda Senatore, contenuta nell'archivio del Senato della Repubblica¹⁵ lo ricorda deputato per il collegio di Alba a partire dal 1913 (XXIV legislatura) e nel collegio unico nazionale per la XXVII e XXVIII legislatura, quindi senatore dal 1934. Il fine degli azionisti della Società Anonima per Azioni «Mirafiore - Vini Italiani», creata l'anno seguente la guerra del 1915-1918, nella quale il Conte ha prestato servizio, è invece la remunerazione del capitale: il tipo di impresa risulta essere irrilevante e l'interesse rispetto al territorio pressoché nullo. Non stupisce, quindi, l'uscita del fondatore dalla Società, che avrà vita breve, fallendo dopo soli undici anni di attività. Non differente è l'orientamento – la *purpose* – di Monte dei Paschi, i cui risultati gestionali vitivinicoli in terra pedemontana non rivelano un reale luogo di produzione, una vera "impresa", ma piuttosto un possesso, un luogo e un *business* "altro" rispetto al proprio. Il coinvolgimento è, pertanto, limitato, anche in questo caso.

È chiaro in letteratura come molteplici siano i fattori e in particolare i tratti personali dell'imprenditore che determinano il successo aziendale¹⁶, ma è al contempo indubitabile che le fasi di vita di Fontanafredda siano rappresentative di stili e implicazioni personali e manageriali.

Paradossalmente – almeno in apparenza, dal momento che è nella profondità del tempo osservato che si ricercano gli insegnamenti imprenditoriali –, la grande lezione della tenuta albese giunge dalla gestione odierna, che sembra voler recuperare quanto perduto, dimenticato o trascurato negli anni, che pure, per molti aspetti, avrebbero dovuto porsi come una sorta di "età dell'oro" per una simile attività economica. Alcuni elementi della visione attuale si pongono come

innovativi e al contempo conservativi: «da sempre siamo una comunità, unita intorno al rispetto della terra, oggi con 120 ettari certificati a biologico», riporta il sito Web¹⁷ e ancora «il nuovo per noi è rimettere la terra al centro, questo sarà il nostro grande obiettivo dando vita così a una grande comunità mondiale costruita sulla fiducia negli altri. Il nostro strumento sarà il vino, il vino verde. Verde dentro, perché sostenibile, ma anche fuori».

Si tratta di una concezione che si volge innanzitutto a ciò che interessa il cliente – il suo bisogno e desiderio¹⁸ –, che sicuramente è di tendenza, ma che, di fatto, riprende e rivitalizza la radice economica, di amministrazione delle risorse. E la risorsa alla base del vino è la terra, il territorio, il patrimonio culturale di conoscenza che attiva e alimenta una produzione di qualità crescente. E, da Serralunga, l'impresa conquista e acquisisce molte altre cantine, diffondendo un modello di gestione e valorizzazione efficace e consapevole.

Quello di Fontanafredda è una grande insegnamento sulla motivazione per cui si fa impresa, sul fine – la *purpose* – che guida l'imprenditore e l'azienda e sulla comprensione che solo un indirizzo sostenibile è efficace: non per pretendere una sensibilità morale (*non solum, sed etiam*), ma perché è di sicuro successo economico¹⁹, come i risultati dell'attuale *management* confermano. L'etica aziendale sottesa può anche essere compresa, nella peggiore delle ipotesi, successivamente: può essere colta – utilizzando la metafora settoriale – dopo la "maturazione", al momento della valorizzazione della gestione, anche in senso commerciale. E, tuttavia, come noto, quando si intuisce quale possa essere la tecnica migliore, difficilmente si torna a scelte precedenti, meno efficaci. Al contrario, come per una botte, si attuano accomodamenti e manutenzione, per conservare quanto di prezioso si è acquisito e per mantenere il valore del contenuto, anche grazie alla continuità e durevolezza del contenitore.

¹ Si veda, per una descrizione del ruolo della contabilità nella storia economica: F. MELIS, *Storia della ragioneria: contributo alla conoscenza e interpretazione delle fonti più significative della storia economica*, Bologna 1950.

² Il riferimento, universalmente riconosciuto, è al lavoro di L. PACIOLI, *Summa de arithmetica, geometria, proportioni et proportionalita*, Venezia 1494.

³ Si considerano rappresentazioni numeriche veritiere. In caso contrario, la restituzione artata è, essa stessa, evidenza gestionale, ma getta luce su una condizione differente, rispetto alla quale subentrano altre considerazioni.

⁴ C. S. McWatters, *Historians but not necessarily so*, in «Accounting History Review», 27 (2017), pp. 219-221.

⁵ Y. LEVANT - H. ZIMNOVITCH, *Epistemology and management science: Is accounting history still a legitimate subject of study?*, in «Accounting History», 22 (2017), pp. 450-471.

⁶ G. D. CARNEGIE - C. J. NAPIER, *The accounting, auditing & accountability journal community in its 30th year*, in «Accounting, Auditing & Accountability Journal», 30 (2017), pp. 1642-1676.

⁷ R. BASKERVILLE - N. CARRERA - D. GOMES - A. LAI - L. PARKER, *Accounting historians engaging with scholars inside and outside accounting: Issues, opportunities and obstacles*, in «Accounting History», 22 (2017), pp. 403-424; D. GOMES - G. D. CARNEGIE - C. J. NAPIER - L. D. PARKER - B. WEST, *Does accounting history matter?*, in «Accounting History», 16 (2011), pp. 389-402.

⁸ Si vedano, in particolare: M. GROMIS DI TRANA - F. BAVA - P. PISONI, *A sustainable value generator in the Italian wine industry: Casa E. di Mirafiore e Fontanafredda winery*, in «British Food Journal», 122 (2020), pp. 1321-1340; V. CANTINO - E. GIACOSA - D. CORTESE, *A sustainable perspective in wine production for common-good management: the case of Fontanafredda biological "reserve"*, in «British Food Journal», 121 (2019), pp. 259-274.

⁹ V. CANTINO - M. POLLIFRONI - D. CORTESE, *Branding Strategies and Accounting in Wine Production: A Historical Analysis of Fontanafredda (1858-1932)*, in M. SARGIACOMO, L. D'AMICO, R. DI PIETRA (a c. di), *Accounting and Food*, Londra 2016, pp. 45-63.

¹⁰ Attestazione di passaggio di proprietà dall'Istituto di Credito Fondiario Monte dei Paschi di Siena; Emanuele Guerrieri Conte di Mirafiore e Fontanafredda, Testamento; Sovrintendenza Generale del Patrimonio Particolare di S. M. (1810-1865) (1831-1865), Fontanafredda: Miscellanea; Sovrintendenza Generale del Patrimonio Particolare di S. M. (1816-1875), Pratiche riguardanti affitti, vendite, acquisti e permutate di beni immobili tra i privati e la Real Casa; Sovrintendenza Generale del Patrimonio Particolare di S. M. (1824-1865), Acquisti e permutate in Pollenzo e vicinanze

nell'interesse dell'azienda del Patrimonio Particolare di S.M.; Sovrintendenza Generale del Patrimonio Privato di S.M. (1866-1887, 1920-1946) (1872-1878), Contabilità delle vigne di Barolo e Fontanafredda; Sovrintendenza Generale del Patrimonio Privato di S.M. (1866-1887, 1920-1946) (1872-1878), Documenti contabili relativi alla R. tenuta di Fontanafredda; Tribunale Civile di Cuneo, 1931. Fallimento Società Anonima Mirafiore - Vini Italiani con sede in Alba. Stabilimenti di Fontanafredda d'Alba e Magazzeno [sic] annesso di Alba. Verbale di inventario.

¹¹ L. TABLINO, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine. Testimonianze, immagini, documenti*, Siena 2004; L. TABLINO, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine. Immagini e documenti*, Siena 2005; L. TABLINO, *Fontanafredda. 125 anni tra vigneti e cantine (1922-1973). Testimonianze, immagini, documenti*, Siena 2006. Si ricordano anche: G. FARINETTI, *Regina di cuori: la donna che Vittorio Emanuele amo tutta la vita*, Venezia 2011; MONTE DEI PASCHI DI SIENA, *Le aziende agricole del Monte dei Paschi di Siena*, Milano 1953.

¹² TABLINO, *Fontanafredda. 125 anni*, cit. (2006), p. 109.

¹³ *Ivi*.

¹⁴ Al link: <https://www.youtube.com/watch?v=7dugfwjthBY>. Si vedano anche: R.E. FREEMAN - K. GINENA, *Rethinking the purpose of the corporation: Challenges from stakeholder theory*, in «Notizie di Politeia», 31 (2015), pp. 9-18; R.E. FREEMAN - B. L. PARMAR, *Managing for Stakeholders and the Purpose of Business* <<https://ssrn.com/abstract=3042721>>, 2021.

¹⁵ Consultabile al link: <https://notes9.senato.it/Web/senregno.NSF/a04d83b9abb14b3ec125711400382f82/57c77e3bfbbeb09b4125646f005b3e18?OpenDocument>

¹⁶ Si vedano, in generale: G. T. LUMPKIN - K. H. BRIGHAM - T. W. MOSS, *Long-term orientation: Implications for the entrepreneurial orientation and performance of family businesses*, in «Entrepreneurship and Regional Development», 22 (2010), pp. 241-264; G. T. LUMPKIN - G. G. DESS, *Clarifying the entrepreneurial orientation construct and linking it to performance*, in «Academy of Management Review», 21 (1996), pp. 135-172; D. MILLER, *The correlates of entrepreneurship in three types of firms*, in «Management Science», 29 (1983), pp. 770-791.

¹⁷ Consultabile al link: <https://www.fontanafredda.it/>

¹⁸ P. KOTLER - K. KELLER - F. ANCARANI, *Marketing Management*, London 2019; P. CAPALDO, *L'azienda. Centro di produzione*, Milano 2013.

¹⁹ Si veda, in generale: D. CORTESE, *Business ethics: etica e impresa*, Torino 2022.

Riconversione strategica di un sito industriale e di un borgo di montagna: marketing insediativo nel settore della panificazione

FILIPPO MONGE

Premessa

Il marketing territoriale si è sviluppato, in sede accademica, come disciplina di matrice pratica a seguito dell'osservazione di prassi iterative e diffuse che avevano come attori e promotori i territori¹. Convenzionalmente, viene fatto risalire agli ultimi anni del XX secolo².

Dopo il «fervore pionieristico» iniziale caratterizzato da un acceso dibattito tra ricercatori di numerose discipline (urbanistica, economia d'impresa, comunicazione etc.) sono seguiti tentativi di sistematizzazione ed approfondimento di specifiche tematiche legate al marketing nella sua peculiare applicazione ai sistemi territoriali³. Nonostante l'interesse palesato in letteratura, non esiste una misura standardizzata del livello di *brand* territoriale che consenta confronti e comparazioni. Nel corso del tempo si sono però andate intensificando le ricerche sul tema, a dimostrazione dell'importanza che il concetto assume a livello sia economico che politico-istituzionale.

Lo sviluppo economico del territorio viene spesso associato all'azione e interazione delle imprese locali in un contesto specifico e alla capacità degli enti locali di assicurare semplificazione e tempestività nei processi di insediamento. Il territorio è in grado di attivare politiche di marketing poiché genera scambi sia al suo interno che all'esterno (cioè con altre aree geografiche), con l'obiettivo di creare valore per la comunità di riferimento.

Secondo tale prospettiva, il marketing territoriale insediativo intende valorizzare le potenzialità di un sistema locale che necessita di esprimere sé stesso culturalmente ed economicamente, basandosi sull'identificazione dell'insieme dei valori e di vocazioni caratterizzanti un territorio.

La vocazione di un sistema territoriale è determinata dalle sue risorse, secondo una prospettiva statica⁴. Secondo il Global Urban Competitiveness Project, forum internazionale di esperti del settore, la competitività urbana è «il grado in cui una città o regione urbana, in confronto con altre città con le quali "compete", è in grado di fornire i posti di lavoro, il reddito, le attrattive ricreative e culturali, la coesione sociale, la capacità di governance e l'ambiente urbano al quale aspirano i propri residenti e quelli che si intende attrarre nel futuro»⁵.

L'attenzione dell'economia mondiale e degli studiosi è stata attratta, da tempo, da città globali, mega-città, *world cities* e regioni urbane globali; ci sono, tuttavia, studiosi, come Kotkin⁶, che sostengono come le città di medie e piccole dimensioni siano degne di interesse così come le più grandi e abbiano anche specifici vantaggi competitivi⁷.

Metodologia

La finalità della ricerca risiede nel processo di indagine delle capacità di una comunità locale di promuovere lo sviluppo delle potenzialità innovative del territorio verso tra-

iettorie di accessibilità e attrattività (es. marketing insediativo nel comparto della panificazione). Considerando il fenomeno in modo olistico, è stato adottato l'approccio del *case-study*⁸ per presentare le caratteristiche più significative delle dinamiche riscontrate. La tecnica dei casi, comunemente ed impropriamente chiamata "metodo dei casi", è in assoluto la tecnica più antica, che possiamo far risalire persino alla Sorbona del Medioevo, impiegata nell'insegnamento, sia per mettere in evidenza qualche punto difficile, sia per chiarire l'applicazione di leggi o di principi in caso di problemi complessi⁹. Il *case-study* nasce, quindi, dall'obiettivo di capire i fenomeni complessi ed è adottato nelle ricerche qualitative che indagano le relazioni inter-organizzative¹⁰. La scelta del *double case-study* è dovuta alla capacità di due sistemi territoriali (Cherasco e Ostana, in provincia di Cuneo) di aver iniziato a rivitalizzare il tessuto imprenditoriale e l'economia locale attraverso lo sviluppo di percorsi emblematici per generare e diffondere l'innovazione economica e sociale. I casi si fondano su un processo di osservazione e sull'esame di alcune interviste (o evidenze) rintracciabili nella pubblicistica corrente.

Un overview di comparto: il mercato del pane

Con uno spazio di mercato di 1.600.000 tonnellate, è fresco e artigianale l'85% del pane consumato in Italia¹¹. A evidenziare il dato è una ricerca elaborata da Cerved e promosso dall'Associazione Italiana Bakery Ingredients (Aibi)¹² che fotografa un settore da oltre ventimila panetterie (8% gestito da stranieri) con una diversità di proposta di pani multicereali nel rispetto della qualità e sulla base di una richiesta degli italiani che chiedono un "pane nuovo dal sapore antico"¹³. La domanda di pane realizzato con ingredienti selezionati registra una crescita dell'8-10% l'anno dal 2012 per un 22% di rappresentanza della domanda di pane artigianale e un ritorno, tra le tendenze food, alla pagnotta tradizionale perché si conserva più a

lungo e può essere impiegata per usi diversi. Dal report emerge inoltre che la tipologia di produzione a valore aggiunto riguarda il 35% del fatturato dell'intera panificazione italiana e tocca il 50% dei volumi nelle panetterie all'avanguardia con una crescita, soprattutto al Nord Italia, del modello di offerta del bakery - bistrot, luogo d'incontro tra caffetteria, pasticceria, pizzeria e cucina. Il 70% del lavoro degli artigiani, sempre più preparati e che arrivano spesso da percorsi formativi lontani dall'arte bianca e da esperienze in cucine stellate, riguarda il pane, ma è in crescita la produzione di pizza e focacce (23,5%) e dolci (6,2%), in particolare quelli da ricorrenza e le brioches. Il 16% del consumo di pane, secondo i dati Cerved, si registra fuori casa¹⁴.

Da uno studio condotto dall'American Bakery Association, pubblicato su *Food Beverage Insider*¹⁵, è emerso come nel mercato americano le vendite siano aumentate del 62,3% con il diffondersi della pandemia, con una crescita del 44,3% soltanto per crackers e biscotti. A guidare la classifica è però il pane, che ha raggiunto circa 1,2 miliardi di dollari. A sottolineare questo boom dei consumi è stata, inoltre, una recente ricerca di *Market Watch*, società di ricerca in campo economico, che ha mostrato come il mercato globale dei prodotti da forno raggiungerà i 339,3 miliardi di dollari entro il 2026, con un tasso di crescita annuo del 3,54%.

Il futuro del mercato del *bakery* sembra essere sempre più orientato al mondo della sostenibilità, non solo in termini di packaging. Da una recente ricerca segnalata da *Food Beverage Insider* è infatti emerso come il 56% dei consumatori ponga maggiore attenzione all'origine dei prodotti, soprattutto per quanto concerne quelli da forno, analizzando le etichette e le proprietà nutritive.

Le economie di agglomerazione

Le economie di agglomerazione possono essere definite come benefici in termini di incremento di efficienza e risparmio di costi

che derivano alle imprese (e più in generale, ai soggetti economici) dalla concentrazione delle loro attività in una data località. Seguendo Ohlin¹⁶, le economie di agglomerazione possono essere interne o esterne all'impresa: nel primo caso si attivano fattori di integrazione intra-impresa spazialmente vincolati che spingono alla co-localizzazione delle attività e unità della stessa impresa mentre, nel secondo caso, agiscono esternalità a loro volta spazialmente vincolate che inducono la co-localizzazione di imprese distinte, con attività simili, dissimili o ad un certo grado complementari. Assieme, queste forze orientano le decisioni di insediamento di nuove attività sul territorio, con effetti che possono essere sia *centripeti*, sia *centrifughi*, rispetto ai precedenti assetti territoriali. Si consideri, in particolare, un'impresa le cui attività componenti la catena del valore (produzione, R&S, logistica e marketing, servizi, ecc.) siano distribuite in una o più località all'interno di un paese: se la distribuzione corrente delle attività non assicura all'impresa le esternalità potenzialmente disponibili per una data funzione (ad es., di produzione), l'insediamento di una unità addizionale (di produzione) sarà guidato da una forza centrifuga che porterà l'impresa a ricercare altrove tali benefici esterni. Per converso, se queste esternalità sono assicurate dalle località di pre-esistente insediamento, la presenza di economie interne produrrà un effetto centripeto, favorendo scelte insediative geograficamente prossime alle precedenti. Le forze dell'agglomerazione interna ed esterna potranno agire nella stessa direzione, ad esempio quando gli insediamenti correnti sono già nelle aree migliori per la cattura delle esternalità ma, in generale, l'impresa fronteggerà un trade-off¹⁷: rimanere in prossimità di una località sub-ottimale, al fine di beneficiare di economie interne, ovvero insediare le nuove attività in una località alternativa, al fine di accedere alle esternalità ivi disponibili.

In ogni caso, sia che le forze dell'agglomerazione siano allineate, sia che non lo siano, la

mancata considerazione congiunta delle due diverse fonti di economie e delle loro interazioni porta ad una errata interpretazione della natura e delle determinanti delle scelte di localizzazione.¹⁸

Il caso PaneAlba - Cherasco

A diciannove anni, nel 1969, Aldo Tesio partì da Cherasco, in provincia di Cuneo, per impiegarsi in un'azienda di Torino che vendeva grissini: c'erano da rifornire osterie, negozi di alimentari, salumerie e latterie. Poco più di dieci anni di esperienza e, nel 1982, con il sostegno della moglie Caterina fondò Panealba. L'idea fu semplice e vincente: sfondare nel settore dei sostitutivi del pane perché, ai tempi, la domanda era alta e latitava offerta di qualità.

Da realtà locale, il marchio si è sviluppato prima nel Nord Italia, poi verso Sud: una crescita forsennata che, dalla metà degli anni '90 in poi, con l'ingresso dei figli Giorgio e Gabriele è proseguita fino a conquistare i mercati esteri.

L'azienda ha una forte vocazione all'export: il 30% del fatturato è sviluppato all'estero, soprattutto in Francia, Germania, Olanda, Polonia e Regno Unito.

Con l'idea di rinsaldare la presenza nel comparto dei prodotti da forno dolci in Italia, Panealba ha comprato, da un fondo di *private equity*, una azienda di Pietrasanta, realtà dalla produzione locale. Si tratta di una PMI, da circa 13 milioni di ricavi, ma il suo prodotto è di fascia alta: una seconda acquisizione di livello, dopo aver già incorporato (2007) la storica Campiello di Cavallermaggiore, realtà all'epoca in crisi ma con un prodotto di punta, il biscotto Novellino, «... lo stesso da 50 anni».

Nonostante il Covid il fatturato di Panealba ha chiuso il bilancio 2020 con un aumento del 15% sul 2019. Con una novità: l'accentramento nella nuova sede di Cherasco, nell'ex area Sire (fronte autostradale, foto 1): 205 mila metri quadrati, dei quali più di 40.000 coperti, e tre anni di adempimenti ammini-



strativi, prima di concluderne l'acquisto e partire con i lavori. La prima fase ha riguardato il versante produttivo del cosiddetto "salato" (con due linee ex novo) e il centro logistico per le spedizioni in tutto il mondo, realizzato secondo i dettami dell'industria 4.0, con un magazzino automatizzato e una capacità di stoccaggio di più di 11.000 posti pallet. Il prossimo passo, da completare entro il 2022 sarà lo spostamento delle linee della Campiello: uno sforzo da 30 milioni di euro per un'azienda che, con una forza lavoro di 260 dipendenti, punta su un prodotto da consumare slow ma non conosce altri significati del termine rallentare¹⁹.

Il caso Quel PO di Pan - Ostana

Ostana è un piccolo borgo di montagna in provincia di Cuneo. Uno di quei tanti luoghi dell'Italia meravigliosi, ma isolati, che vive di seconde case e di turismo in qualche mese

Foto 1 - PaneAlba, nuovo plant di Cherasco, ex area Sire Spa (fronte autostrada TO-SV, uscita Marene-Cherasco), archivio PaneAlba

all'anno. Borghi bellissimi in contesti naturalistici spettacolari che però sono molto più difficili da abitare delle grandi città. La storia di Flavio e di Chiara, due giovani originari di Carmagnola, è quindi la storia di due ragazzi, di un progetto di vita, di un paese e di scelte all'apparenza rischiose e che nascondono invece tante opportunità.

Tutto è cominciato per caso, durante una vacanza nell'estate 2017. Arrivano ai piedi del Monviso, in campeggio, per una corsa sportiva. Ci tornano dopo poche settimane e scoprono un bando del comune di Ostana. In cinque mesi si sono informati su come procedere, hanno elaborato un business plan con il supporto dello sportello MIP (Programma

Mettersi in Proprio)²⁰ della Regione Piemonte e si sono trasferiti prima della fine di quell'anno. La loro storia è un caso di studio e in tanti ora decidono di salire fino a 1250 metri di altitudine per comprare il pane da loro prodotto nel laboratorio intitolato *Quel Po di Pan* o per provare a trasferirsi su quel territorio. Dopo 40 anni di assenza, riapre dunque un nuovo negozio (una nuova impresa), all'interno (foto 2) dell'edificio comunale *Mizoun de la Villo*, struttura realizzata dalla cuneese FARM S.a.s grazie al finanziamento del "Programma 6000 campanili"²¹ indetto dal Ministero delle Infrastrutture. Il concept è ben definito: il piccolo panificio apre e rimane aperto per offrire un servizio per il territorio, in una nuova dimensione di valle dove le vendite di quei prodotti riscuotono successo anche nelle rivendite e negli agriturismi (B2B)²².

*Attrattività, accessibilità:
il modello dello smart - village*

In vista del consolidamento degli approcci legati all'introduzione degli *smart-village* nella nuova Politica Agricola Comune, la Commissione Europea ha finanziato un'azione preparatoria sulle aree rurali intitolata Smart Rural 21. L'obiettivo è quello di accompagnare un numero sempre più consistente di amministratori, funzionari e comunità locali verso l'adozione di approcci integrati che combinano diverse fonti di finanziamento e interventi in settori diversi, dalla mobilità all'efficienza energetica passando per la governance e il turismo sostenibile, ma che possono giocare un ruolo decisivo per ridare centralità al mondo rurale. Attraverso la definizione di un set di strumenti che favoriscono la pianificazione efficace degli interventi, ventuno piccoli Comuni europei vengono accompagnati in tutte le fasi di definizione e attuazione di una *smart strategy*. Le esperienze che emergono a livello europeo dimostrano la varietà delle sfide affrontate dai piccoli comuni (cfr. Cherasco e Ostana) che scelgono di puntare su una go-

vernance innovativa e su azioni-pilota per agganciare il treno dell'innovazione mutuando il modello della pianificazione smart city che negli ultimi anni si è concentrata prevalentemente su medie e grandi città. Ad esempio, in Francia il comune di Mouans - Sartoux si è reso protagonista di una innovativa strategia per la sostenibilità alimentare attraverso la creazione di serre comunali che garantiscono prodotti a chilometro zero per le mense comunali, con un'azione diffusa di promozione della sostenibilità alimentare che coinvolge bambini e famiglie ma contribuisce allo stesso tempo a innovare le filiere produttive di questo centro posizionato a pochi chilometri da Nizza e da Cannes. In Grecia l'isola di Kythera sta invece puntando sulla creazione di una strategia per favorire la visibilità sul mercato turistico, valorizzando le tipicità del suo contesto rurale, mentre in Irlanda il comune di Dingle ha elaborato un percorso che coniuga la creazione di nuovi servizi all'organizzazione di eventi e attività culturali per contrastare lo spopolamento, in particolare della fascia di popolazione più giovane. L'Italia è il paese europeo che ha espresso il più alto numero di candidature; tra le oltre 180 domande pervenute a Bruxelles ha visto emergere proprio il caso di Ostana, comune oggi di 89 abitanti, che rappresenta una delle esperienze più interessanti di ripopolamento di una zona montana che rischiava l'abbandono. Grazie ad una serie di politiche innovative avviate negli anni Ottanta da una comunità di abitanti che da Torino e dagli altri capoluoghi di provincia ha scelto di tornare al paesino delle proprie origini, Ostana è rinata attraverso una serie di interventi di bioarchitettura premiati a livello internazionale che hanno favorito la creazione di piccole imprese e di nuovi servizi (tra questi, il Rifugio La Galaberna e la nuova Biblioteca Aperta e la *Mizoun de la Villo* ovvero la casa del welfare che fa parte di un percorso di rigenerazione urbana) capaci di attrarre turismo generando una comunità accogliente che, negli ultimi anni, si è distinta anche per progetti



innovativi di inclusione di richiedenti asilo e rifugiati. La partecipazione a Smart Rural 21 consente ad Ostana di confrontarsi con altre realtà europee di simili dimensioni e di individuare una serie di interventi che puntano a favorire una nuova residenzialità e migliori collegamenti con i centri vicini²³.

Considerazioni conclusive

Cosa hanno in comune i comuni di Ostana e di Cherasco? Una importante cultura del marketing territoriale: non solo turistico, ma anche insediativo. Sulla base di queste considerazioni e per quanto emerge dal lavoro di ricerca è possibile identificare alcuni temi che risultano meritevoli di ulteriore approfondimento. In primo luogo, appare necessario un ampliamento dell'analisi empirica indagando su casi di reti per il marketing territoriale, al fine di verificare e di testare nuovamente la prospettiva evolutiva qui descritta. A tale scopo si configurano come oggetto di analisi privilegiato (benchmark) le

Foto 2 – Quel PO di Pan, Ostana, archivio F.M.

reti territoriali (cfr. Sportelli Unici per le Attività Produttive) più strutturate ed esistenti da più tempo rispetto a quelle indagate nel presente contributo. In secondo luogo appare interessante l'identificazione di strumenti idonei atti a descrivere ed interpretare il ruolo degli attori territoriali nonché le relative modalità di relazione, interazione ed interdipendenza. In terzo luogo, si ritiene utile uno sforzo finalizzato alla messa a punto di un set di indicatori per la misurazione dell'efficacia ed efficienza delle azioni di marketing che tenga conto delle peculiarità di ciascuna fase evolutiva dei network.

Per quanto riguarda le principali implicazioni manageriali, emerge anzitutto, l'importanza dell'adozione da parte dei decisori del marketing territoriale di una logica di pianificazione a lungo termine, che tenga anche conto delle possibili economie di agglomerazione e delle contestuali ricadute ad esse riferibili²⁴.

¹ M.J. BAKER, *Macmillan Dictionary of Marketing and Advertising*, London 1998.

² C. GILODI, *Territorio e marketing, tra letteratura e nuovi percorsi di ricerca*, in "Liuc Papers", Serie Economia e Istituzioni, 149 (2004).

³ E. VALDANI - F. ANCARANI (a c. di), *Il marketing territoriale nell'economia della Conoscenza*, Milano 2000.

⁴ C. CANTÙ - A. BERNARDI, *Marketing territoriale: lo sviluppo di potenzialità innovative latenti attraverso il networking*, in "Micro & Macro Marketing, Rivista quadrimestrale" 1 (2019), pp. 159-184.

⁵ <http://www.gucp-us.org/we-are/>

⁶ J. KOTKIN, *The New Geography. How the Digital Revolution is reshaping the American Landscape*, in «Geotema», 57, 31, New York 1990.

⁷ D. IETRI, *La competitività delle città di piccola e media dimensione e il riordino territoriale: casi di studio europei in aree transfrontaliere*, in "Geotema", 22, 57 (2018), pp. 25-31.

⁸ R.K. YIN, *Case Study Research: Design and Methods*, London 2003.

⁹ P. GOGUELIN - J. CAVOZZI - J. DUBOST - E. ENRIQUEZ, *La formazione psicosociale nelle organizzazioni*, tr.it., Torino 1972, p. 150.

¹⁰ «Il Coronavirus ha dato grande visibilità al pane diventato tra gli alimenti simbolo del lockdown: gli italiani in clausura hanno passato parte del loro tempo a riscoprire pane, torte e pizze. Dopo aver impastato a casa per settimane, oggi ci chiedono di più»: Bizzarri (AIBI) in G. DELL'OREFICE, *Funzionale o di prossimità: il pane tra i prodotti simbolo del lockdown*, in «Agrisole - Il Sole 24 ore», 26/10/2020.

¹¹ AIBI, l'Associazione italiana bakery ingredients si allea con Fedima, la federazione europea dei produttori e fornitori degli ingredienti della panificazione e pasticceria per una filiera sempre più sostenibile. La Fedima, alla quale aderisce la stessa AIBI, ha reso pubblico il suo "Position paper" per la sostenibilità, che accoglie e sostiene gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu (SDGs). Il documento individua sei diversi temi, su cui le aziende sono chiamate a concentrare i loro sforzi: promuovere l'alimentazione salutare, creare ambienti di lavoro sostenibili, ridurre lo spreco alimentare ed il packaging, accrescere il ricorso alle rinnovabili, sostenere le comunità locali e puntare sull'approvvigionamento responsabile delle materie prime: G. DELL'OREFICE, "Pane: Aibi affianca Fedima per rafforzare la sostenibilità di filiera" in «Agrisole - Il Sole 24 ore», 21/9/2021.

¹² M. MALTESE, *Documento di ricerca - AIBI/CERVED*, 2019.

¹³ B. FORESTI, *Pane, grissini, biscotti: boom di vendite per i prodotti da forno*, in «La Repubblica», 09/06/2021.

¹⁴ <https://www.foodbeverageinsider.com/>, 2020.

¹⁵ B. OHLIN, *Interregional and Internal Trade*, Cambridge 1993.

¹⁶ J. ALCÁ CER - M. DELGADO, *Spatial Organization of Firms and Location Choices through the Value Chain*, in «Management Science», 62, 11 (2016), pp. 3213-3234.

¹⁷ S. MARIOTTI - M. MUTINELLI - L. PISCITELLO, *Le scelte localizzative delle imprese multinazionali in Italia: agglomerazione interna vs. agglomerazione esterna*, in "Scienze Regionali", Fascicolo 2, maggio-agosto 2017.

¹⁸ F. FERRERO, *Panealba si regala un nuovo stabilimento per i biscotti Campiello*, in «Corriere della Sera», ed. Torino, 2/12/2020.

¹⁹ Con il programma MIP - Mettersi in proprio, l'aspirante imprenditore o lavoratore autonomo ha l'opportunità di trasformare l'idea in un vero e proprio progetto: dopo una prima valutazione delle attitudini, è accompagnato in un percorso a tappe, in cui una rete di professionisti accreditati e di servizi saranno a sua disposizione, gratuitamente, per definire, sviluppare e realizzare un'impresa o un'attività professionale (www.regione.piemonte.it).

²⁰ Programma di finanziamento pubblico (2013) destinato ai Comuni sotto i 5.000 abitanti, per costruire infrastrutture, ristrutturare edifici pubblici e costruirne di nuovi, realizzare reti telematiche, mettere in sicurezza il territorio.

²¹ «Faccio sempre il fornaio come prima, ma qui è tutto diverso. Per i clienti, il flusso di lavoro, ma soprattutto perché lavoro con lievito madre, la farina macinata a pietra, i cereali locali. Uso la segale a km zero di una ragazza che la coltiva, e se non cresce, uso altro. Ora ho cominciato a fare anche i grissini e la pizza a domicilio! Ma non è come in città: io ti dico a che ora sarà pronta, e tu la passi a prendere, tutto al contrario che con il delivery»: F.A. in M. SCHACHTER, *Quel Po di Pan, vado a viver in montagna e apro un panificio*, in «La Cucina Italiana», novembre 2020.

²² S. D'ANTONIO, *Smart Village, il supporto della UE alle comunità rurali che innovano*, in "Pratica Amministrativa", 21/1/2021.

²³ D. RAFFAELE - G. AIELLO, *L'evoluzione dei network per il marketing territoriale e l'attrazione degli investimenti*, in "Mercati e competitività", 1 (2007).

Differenziazione e valorizzazione del paesaggio vitivinicolo di Langhe e Roero.

Tappe e percorsi per la costruzione di itinerari culturali

VIVIANA MORETTI

Premessa

Nel corso degli anni, numerosi sono gli elementi che hanno contribuito a differenziare il paesaggio vitivinicolo di Langhe e Roero, offrendo così spunti per itinerari diversificati in grado di soddisfare esigenze, preferenze e interessi di turisti e visitatori. Il riferimento non è limitato a fattori naturali o variazioni delle condizioni geomorfologiche del terreno, ma si estende anche – e soprattutto – al risultato dell'azione antropica nelle sue diverse accezioni, che vanno dal disboscamento all'impianto di nuove colture, o alla costruzione di edifici dalla volumetria più o meno rilevante, come strutture per la vinificazione o cappelle campestri.

Per quanto riguarda quest'ultimo caso, che contempla edifici di culto integrati tra i filari o collocati nei pressi, gli esempi sono molteplici: si pensi, fra tutti, al campanile romanico di Neive, uniche vestigia della chiesa di Santa Maria del Piano, o alla cappella di Santo Stefano a Monforte d'Alba, sulla sommità di un colle i cui declivi sono coltivati a vite¹. La presenza di costruzioni non legate alla sfera produttiva si scontra, tuttavia, con una premessa basilare: se, infatti, il rapporto che lega la vigna con cantine o strutture per la vinificazione è ovvio e stringente, addirittura tautologico, non così quello con un edificio di culto o senza finalità agricole. In genere, infatti, le ragioni che avevano portato alla realizzazione di questi ultimi non avevano nulla a che fare con l'intento di sorve-

gliare la vigna, la quale, a sua volta, veniva impiantata con finalità del tutto estranee alla struttura. In molti casi, anzi, quei vitigni non erano ancora presenti, o perlomeno non lo erano in quella forma, poiché la coltivazione a vite non seguiva né le stesse regole né la medesima distribuzione rispetto a oggi. Per quanto già in essere ampie aree in cui erano messi a dimora vitigni, la pervasiva diffusione della coltivazione della vite non precede l'età moderna e, così come la conosciamo oggi, si deve perlopiù all'intensa fase di espansione agricola successiva ai processi di meccanizzazione e industrializzazione del XX secolo.

È in ogni caso evidente come, per quanto nati da esigenze differenti e non accomunabili, cappelle più o meno risalenti, antiche strutture per la produzione e la conservazione del vino e nuovi edifici biosostenibili realizzati con il fine di ospitare cantine condividono senza attrito aspetti afferenti alla medesima tematica di valorizzazione non soltanto enogastronomica, ma anche – e soprattutto – architettonica, artistica e culturale del paesaggio vitivinicolo. A ciò si aggiunge la sempre più frequente presenza di installazioni contemporanee nate espressamente per essere collocate nelle vigne, assicurando una sinergica corrispondenza tra edifici, opere e colture. In sostanza, si assiste a una tangenza tra le esigenze di valorizzazione e visibilità di numerose recenti cantine, nate per la produzione, lo stoccaggio e la vendita dei prodotti ma intese come strutture archi-



tettoniche di avanguardia in grado di essere di per sé meta turistica e polo attrattivo per il proprio valore progettuale, e quelle legate all'integrazione e alla sintesi tra l'opera d'arte e la vigna. Quest'ultima diventa, così, essa stessa opera da fruire, al di là della sua finalità produttiva, e si fa destinazione per appassionati di arte contemporanea o anche semplicemente di curiosi, in virtù dell'indissolubile compenetrazione che si attua tra il progetto di un architetto, di un artigiano o di un artista e i filari di vite, quasi a far sembrare le opere uno stravagante frutto germinato dallo stesso terreno che ha dato origine al vitigno. Tutti questi elementi contribuiscono così ad arricchire, ognuno a modo loro, l'offerta degli itinerari, rendendoli più attraenti e poliedrici.

L'antichità

Come si è anticipato poc'anzi, dunque, Langhe e Roero fanno parte di un territorio che, per quanto da sempre connotato dalla presenza di vitigni², non ha previsto sin dalle

origini una coltura estensiva della vite, né tantomeno una sua coltivazione nelle modalità che delineano il paesaggio odierno in modo così caratterizzante; ma che aspetto hanno assunto le colline del Piemonte meridionale nel corso dei secoli?

Il tema è stato trattato in modo approfondito negli studi di autori che, in particolare negli ultimi decenni, ne hanno analizzato nel dettaglio i diversi aspetti³. Dalle fonti scritte è noto come già in epoca romana alcune aree comprese tra le propaggini occidentali della Pianura Padana e la fascia ligure-subalpina fossero destinate alla coltivazione della vite. Lo riportano, tra gli autori più noti, Strabone e Plinio, e lo confermano le testimonianze epigrafiche: proviene forse da Cherasco la stele di Veiquasius Optatus, liberto, nella quale sono scolpite a bassorilievo raffigurazioni legate alla produzione e al trasporto del vino, e dall'area di Pollenzo quella in cui l'attività commerciale di Lucretius Chrestus, *merkator vinarius*, attesta la presenza di un mercato vinicolo di non secondario rilievo, se il titolare volle essere ricordato sulla sua

lapide proprio con tale ruolo⁴. Come ampiamente analizzato dalla storiografia precedente, la crisi politica, sociale e demografica avviatasi con il IV secolo d.C. ebbe evidenti ricadute anche sul popolamento, che iniziò un generale processo di *restrictio* in aree di altura. Numerosi edifici di culto, quali chiese e poli monastici dispersi sul territorio, divennero allo stesso tempo punti di riferimento per zone meno densamente abitate; nei pressi, accanto a strutture ricettive per viandanti e pellegrini, si misero così a coltura aree più o meno estese, funzionali e necessarie all'autosostentamento. Non si ha precisa cognizione di quanto fosse diffusa la coltivazione della vite; è tuttavia certo che la descritta dispersione demografica ebbe ricadute evidenti anche dal punto di vista della messa a coltura dei terreni, cedendo il passo a un progressivo e consequenziale rimboschimento⁵.

Il medioevo

Tra tarda antichità e alto medioevo, dunque, le aree coltivate subirono una progressiva ma rapida recessione, complice anche una meno attenta manutenzione dei terreni; fino all'incirca all'XI secolo, un viaggiatore che si fosse trovato a transitare in queste zone le avrebbe trovate in larga parte dominate da superfici incolte, in particolare boschive. Per le aree da mettere a coltura ci si affidava soprattutto a cereali e legumi, preferiti per resa produttiva e apporto proteico in un'alimentazione in genere assai povera. La progressiva presa di possesso delle aree da parte di boschi e paludi si deduce anche dai toponimi rilevati negli estimi, toponimi che talora permangono anche a seguito della bonifica condotta all'incirca proprio tra XI e XIII secolo: è questa la fase in cui a intensive opere di valorizzazione seguì, tra gli effetti più immediati ed evidenti, la messa a coltura dei terreni così rinnovati⁶. Ne consegue che la nuova, sebbene quantitativamente modesta, rinascita costruttiva partì con buona certezza proprio da strutture strettamente funzionali

alla messa a coltura delle aree presso cui erano fabbricate: è verosimile immaginare un territorio punteggiato di edifici in materiali spesso deperibili, destinati alla residenza di contadini e fattori o al ricovero di bestiame – che spesso ne condivideva gli spazi abitativi –, attrezzi agricoli ed eccedenze produttive⁷. Non sempre, infatti, ci si limitava alla mera autosussistenza: il *surplus* era messo in commercio, favorendo così una circolazione, per quanto modesta, di alcuni generi di consumo⁸.

È altresì noto come il processo aggregativo di *restrictio* demografica determinò, parallelamente, una revisione politica ed ecclesiastica; l'organizzazione territoriale andò a sovrapporsi a quella diocesana, la quale, a sua volta, ricalcava in parte i frazionamenti già legati agli antichi *municipia* romani. A questa revisione diocesana e amministrativa si accompagnò la nascita di nuove fondazioni monastiche, generalmente volute da famiglie importanti (si pensi a Spigno, di origini aleramiche⁹), cui veniva affidata la gestione del territorio circostante sin dal momento dell'istituzione, a cui si sommarono legati fondiari, contestuali o successivi alla loro nascita. Il controllo su più o meno ampie porzioni di territorio favorì così la gestione – anche produttiva – delle aree circostanti, giustificando la presenza degli edifici di culto che ancora esistono, legati a poli monastici o di culto che necessitavano di risorse per la propria sussistenza. La crescita di importanza di alcuni di questi enti ne favorì, parallelamente, il radicamento sul territorio, ampliando così le aree sotto il loro controllo e agevolando, come immediata conseguenza, il riordino insediativo; si pensi, per esempio, ai casi in cui alcune cappelle già di gestione diocesana vennero assorbite da fondazioni monastiche¹⁰. Tracce di queste sussistono ancora, per quanto spesso frammentarie o impiegate con funzioni che ne hanno obliterato il passato culturale. Tra gli esempi, si pensi a San Martino a Castino, già monastero benedettino femminile, la cui origine è assestabile alla prima metà dell'XI secolo: il legame con



Rocche di Pocapaglia

il territorio circostante è ribadito dai possedimenti incamerati nel corso del tempo, tra cui Albaretto e Treiso, come conferma un documento del 1205, favorendo un radicamento in zona che consentì all'abbazia di assumere una crescente importanza nella gestione fondiaria e agricola locale¹¹.

Un simile ruolo di controllo e gestione fu svolto dall'abbazia di San Gaudenzio a Santo Stefano Belbo, di cui non restano che le tre absidi e parte della navata centrale, conclusa da una facciata eretta in un'epoca successiva all'accorciamento della chiesa. Per quanto la più risalente citazione del complesso dati forse al 1111, la prima sicura attestazione della sua esistenza è del 1216, nel giuramento di fedeltà del marchese di Busca Rai-

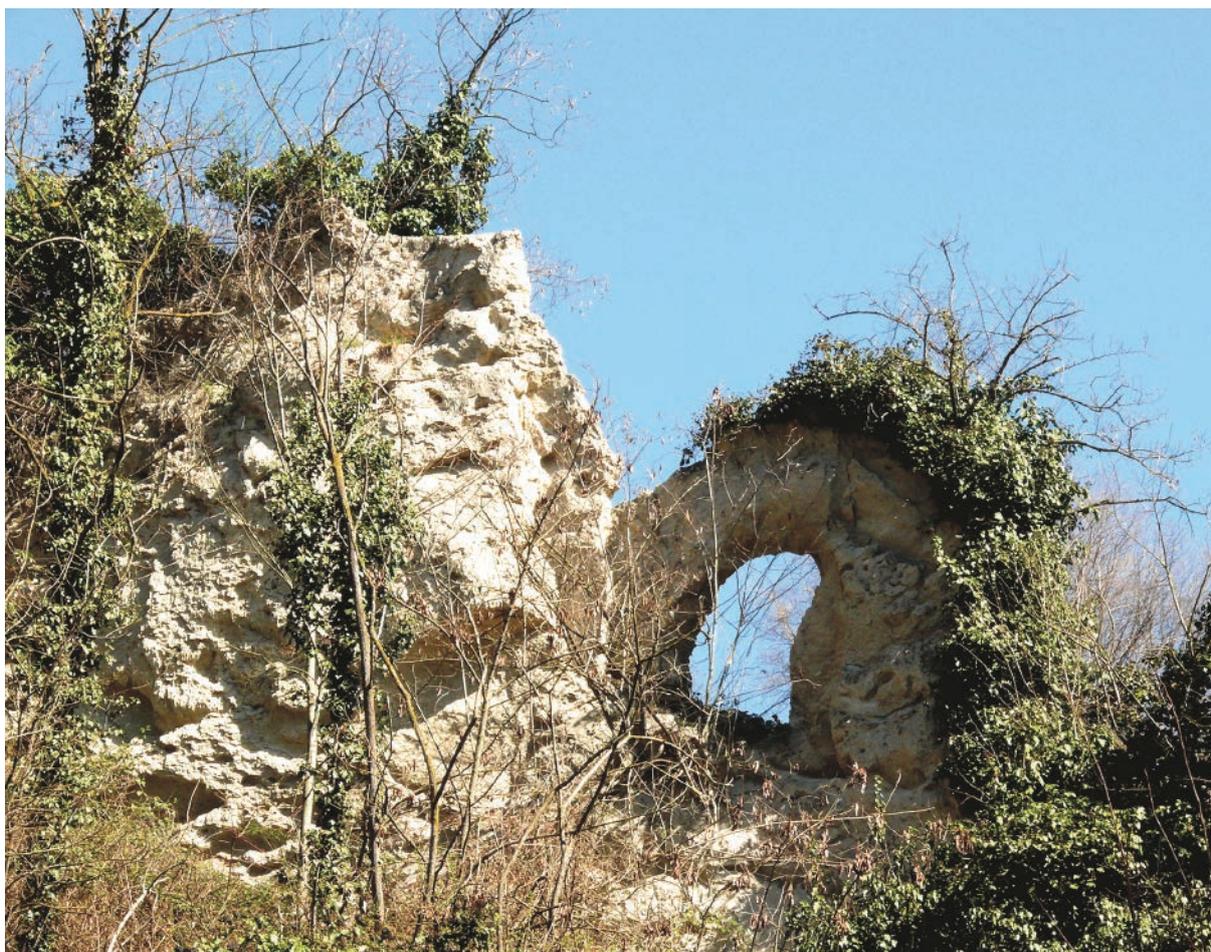
mondo al comune di Asti. San Gaudenzio ebbe un immediato e duraturo controllo sul territorio; un documento del 1325 ricorda che a quella data alle sue dipendenze erano sottoposte cappelle a Biestro, Castiglione, Cossano, Mango e Sale Langhe, e alla sua gestione spettavano certamente anche possedimenti fondiari nei dintorni: nella relazione di visita di monsignor Marino, datata 1576, sono ricordati di pertinenza dell'abbazia la chiesa di San Nazario e almeno 400 giornate circa di terra a Castiglione Tinella, dato che conferma il significativo ruolo di acquisizione e controllo di edifici di culto e di beni fondiari assunto dagli enti monastici nel corso del medioevo e dell'età moderna¹².

Le migliori condizioni generali legate alla

descritta fase di lenta ma progressiva stabilità agevolatarono – e furono, d’altro canto, da esso agevolate – lo sviluppo dei mercati, cui si assistette in particolare dalla fine del XII secolo (è del 1188 la testimonianza di un *forum* a Bra), che costituirono un’occasione fondamentale non solo per il commercio e la diffusione dei prodotti, determinante per la crescita dell’economia, ma anche per il rinnovamento urbanistico¹³.

I sintomi di questa ripresa generalizzata ebbero ripercussioni anche sulla gestione fondiaria; l’accresciuta densità demografica e la conseguente necessità di autosussistenza determinarono il frazionamento dei terreni, ampliando l’eterogeneità di colture all’interno di appezzamenti ridotti¹⁴. Ancora è lontano il concetto di monocultura estensiva della vite; tra VIII e XII secolo, tuttavia, compaiono nei documenti espliciti riferimenti a *vinee*, da intendersi come lotti di terra di limitata estensione destinati specificamente alla coltura della vigna, spesso contigui anche quando detenuti da diversi proprietari. Gli appezzamenti connotati con tale appellativo potevano essere gestiti dagli stessi proprietari terrieri che ne avevano il possesso oppure dati in affitto a contadini¹⁵; è comunque rilevante notare come, in tutti i casi, si prediligeva la sistemazione di queste *vinee* in adiacenza non solo a prati e corti, ma anche ad aree boschive o incolte, dalle quali era ricavabile ciò che poteva essere utile per la produzione e la conservazione del vino, primi fra tutti i legni dai quali ottenere le doghe per botti e tini o i pali da impiegare in funzione di tutori, o i rami di salice per legare le piante di vite. Soltanto tra XI e XII secolo, con alcune sporadiche attestazioni nel X, sono testimoniati vitigni impiantati – in genere *ex novo* – all’interno o in immediata adiacenza di campi caratterizzati da colture di una o più diverse qualità, indizio che il meticciamiento tra esse sarebbe stato il passo successivo nella sperimentazione di nuovi metodi di sfruttamento del terreno¹⁶. Tali sperimentazioni si possono considerare quali prodromi dell’alteno che, dalla metà

del XIII secolo¹⁷ e con un deciso radicamento tra la seconda metà del XIV e soprattutto del primo XV, nelle zone di Langhe e Roero – e non soltanto – sarebbe diventata la varietà di messa a coltivo più diffusa, poiché consentiva di ottenere il massimo rendimento grazie all’occupazione razionalizzata e intensiva del suolo¹⁸. L’alteno prevedeva, infatti, un’organizzazione dello spazio tesa a massimizzare le possibilità di sfruttamento del terreno e degli arbusti qui messi a dimora: nei filari di vite, le cui uve erano impiegate per la produzione del vino, erano utilizzati tutori vivi, utili non solo per i frutti che producevano, ma anche per ricavarne legname¹⁹. Lo spazio risultante tra i filari era ottimizzato grazie alla coltivazione di altri prodotti, nella maggior parte dei casi cereali o legumi; nemmeno l’erba che cresceva spontaneamente andava sprecata, ed era, in genere, reimpiegata come fieno per provvedere all’alimentazione del bestiame²⁰. Ciò favoriva sia l’autosufficienza dei contadini e dei coltivatori più modesti, i quali riuscivano così a ricavare tutto ciò che serviva per la sopravvivenza propria e del bestiame, sia una produzione in grado di ottimizzare costi e benefici da parte dei più ricchi possidenti. Nel frattempo, con la crisi sopraggiunta a seguito del dilagare dell’epidemia di peste nella metà del Trecento, un significativo decremento della popolazione aveva comportato la cessione, quando non il repentino abbandono, di molti spazi coltivati; ciò determinò un’inversione di tendenza nella distribuzione dei terreni, che finirono per concentrarsi nelle mani di pochi proprietari. La fisionomia della zona iniziò a essere caratterizzata da lotti sempre più grandi che, soprattutto nel corso del XV secolo, vennero posti sotto il controllo di cascinali costruiti nei pressi. L’alteno rimase la varietà colturale più diffusa ancora – come si vedrà – in età moderna; si iniziò tuttavia a praticare una timida, circoscritta specializzazione colturale, limitata alla monocultura di determinati appezzamenti particolarmente favorevoli a determinati tipi di piantumazione, e alcuni



pendii di Langhe e Roero vennero affidati con sempre maggiore frequenza alla coltivazione delle viti²¹, visto anche il sempre più ingente consumo di vino²².

Dall'epoca moderna verso la contemporaneità

Accanto a una maggiore diffusione dei processi di appoderamento, favoriti *in primis* da una progressiva tendenza all'accentramento e all'accorpamento fondiario, il periodo tra la fine del medioevo e l'inizio dell'età moderna vide, in parallelo, una frantumazione e una conseguente parcellizzazione della piccola proprietà contadina²³, agevolata senza dubbio da una significativa dispersione insediativa. Oltre alla realizzazione di nuove cascine funzionali alle attività produttive, anche strutture abitative di natura fortificata già esistenti, in genere di origine nobiliare, vennero adeguate e rifunzionalizzate

per essere allo stesso tempo sfruttate come tenute agricole²⁴.

Nel Piemonte sud-occidentale permase, come anticipato, l'alteno, la cui ormai stabile diffusione sembra avere in qualche misura inibito la coltivazione estensiva di monocultura a vitigni: ancora nella metà XVI secolo a quest'ultima erano destinate superfici circoscritte, perlopiù appezzamenti di limitate dimensioni in aree scelte per le favorevoli condizioni del suolo o dislocate al confine di appezzamenti già coltivati o lasciati a maggese. Significativi sono i casi di La Morra, nel cui estimo della seconda metà del Cinquecento non sono registrati lotti coltivati a vigneto ma soltanto ad alteno, di Bra, dove a metà dello stesso secolo la convivenza tra le due tipologie colturali favoriva comunque una predominante presenza di quest'ultima, e di Alba, che tra Cinque e Seicento contava rilevanti estensioni di terre altenate, e le mono-

colture di viti erano relegate – come dimostra la situazione di Guarene tra la metà XVI e la metà XVIII secolo – ai margini di lotti pratici o arativi²⁵.

Sebbene non ovunque, la predominanza dell'alteno, in molte zone del Piemonte così come nelle Langhe e nel Roero, è tale ancora nel Settecento: a Barbaresco, a inizio secolo, la coltivazione della vigna è affidata a terre altenate²⁶. In alcune zone si assiste, in sostanza, al perfezionamento della situazione che si era venuta a creare nel corso del medioevo, favorita senza dubbio dalla nuova frammentazione dei possedimenti terrieri legata a un progressivo incremento demografico²⁷. L'alteno, in ciò, si dimostra dunque una soluzione adattabile e funzionale per garantire almeno un minimo di sussistenza²⁸, per quanto alcune innovazioni sembrano farsi gradualmente strada, perlopiù in merito alla possibilità di salvaguardare la resa produttiva dei terreni. Ai tutori vivi, in genere alberi da frutto scelti per la propria produttività, progressivamente nel corso dell'età moderna si sostituirono semplici pali per evitare di sottrarre risorse alla vite, che stava diventando sempre più importante nel panorama (figurato e letterale) agricolo: gli arbusti ad alto fusto infatti, crescendo accanto ai vitigni, permettevano sì la massimizzazione della resa di ogni singolo elemento della coltura, fornendo frutti e legname, ma acceleravano l'impoverimento del suolo e, con la loro mole, impedivano un corretto soleggiamento delle uve, rallentandone sviluppo e maturazione²⁹.

In determinate aree del Piemonte, tuttavia, inizia a diffondersi con sempre maggior evidenza la coltura della vite attraverso esplicite superfici vitate, pur senza portare a un drastico e immediato abbandono dell'alteno, per quanto a tutori morti: si assiste infatti, per lungo tempo, alla convivenza tra terre altenate e superfici coltivate a vigna, e in alcuni casi diverse varietà di coltivazioni invadono i filari di appezzamenti a monocultura³⁰. Significative differenze si colgono osservando il panorama culturale destinato



Vigneti a Barbaresco

alla vite nella metà del XVIII secolo: se nel Piemonte sudoccidentale l'alteno occupava l'80-99% di superficie terriera, nella provincia di Alba e di Acqui si limitava al 50-79%, per recedere a una pressoché assoluta predilezione per la superficie vitata in quelle di Asti e Casale³¹.

La crescente attenzione rivolta alla coltura della vite in appezzamenti affidati alla sua monocultura è legata *in primis* alla produzione vinicola, nei confronti della quale, proprio in età moderna, si inizia a guardare a Langhe e Roero come zone di provenienza di vini di particolare pregio, tanto da essere oggetto di un commercio florido e piuttosto ambito. È dei primi anni cinquanta del XVIII secolo la relazione fornita dal conte di Brandizzo del mercato che si svolgeva a Cuneo, la cui collocazione geografica, in un punto di snodo tra le vie di comunicazione da e verso il mare, le valli e la pianura, lo rendeva luogo



Vigneti nel Roero

di commercio di non secondaria importanza. Il conte ricorda, in merito, l'arrivo dei «mullattieri colle robbe che portano da Nizza, e per la scala di mare, vengono tutti i negozianti dalle Città vicine, per provvedersi di que' generi che sono portati dal mare, e vi conducono canape, o risi, o altre cose di cui abbonda la loro patria. Vengono in folla dalle Langhe e dall'Astigiana i padroni di quelle vigne a condurvi i loro vini, dei quali se ne consuma una quantità molto ragguardevole»³². È particolarmente indicativo leggere come già a metà Settecento arrivassero "in folla" da Langhe e Roero per vendere vini, il cui consumo in «quantità molto ragguardevole» presuppone una altrettanto ragguardevole produzione e, di conseguenza, una significativa presenza di territori coltivati a vitigni in quelle zone.

È quanto confermano, d'altronde, le relazioni degli intendenti: le colline delle Langhe sono tratteggiate nelle descrizioni, tra cui quelle allegate al *Theatrum Sabaudiae*, come terre in cui si produce un vino «generosis-

simo, [...] molto ricercato dai forti bevitori quasi fosse nettare», in quantitativi tali da poter essere «esportato all'estero con ragguardevole guadagno degli abitanti»³³.

Le descrizioni erano spesso corredate da dati sulla conformazione del territorio e sulle sue possibilità di gestione, particolarmente utili per un riscontro sulle varietà delle coltivazioni e sulla loro diffusione; ne emerge che, alla metà del Settecento, la maggior parte dell'area collinare di Roero e bassa Langa era impiegata per utilizzi agricoli, fatta eccezione per le zone a rischio esondazione o di quelle la cui natura eccessivamente impervia o rocciosa ne rendeva difficile la messa a coltura. Il successo della produzione vinicola, tuttavia, non aveva ancora dato origine a estese monoculture della vite; coltivazioni specificamente destinate a quest'ultima iniziavano a essere dichiarate soltanto nell'area di Govone e Priocca, mentre nei pressi di Pocopaglia si registrano limitate aree ancora destinate ad alteno con tutori vivi. Ancora differente era il discorso per la Langa monregalese e la bassa Langa, più diversificate a livello di morfologia del territorio: la propaggine sud, più brulla e rocciosa, era per la maggior parte boschiva, e soltanto la fascia a nord, dove più dolci erano i declivi, offriva la possibilità di mettere a dimora con successo coltivazioni di vite e cereali. Anche in questo caso, tuttavia, non si trattava ancora di una predominanza monocolturale della vite: permaneva, infatti, la tendenza alla massimizzazione di una produzione diversificata che non aveva abbandonato l'alteno o, comunque, una soluzione policolturale. Particolarmente significativo il passo degli *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* del 1883, in cui il commissario Francesco Meardi riporta che, per quanto concerne la situazione colturale della collina piemontese, «si può affermare che in questa zona nessuna pianta ha predominio; nemmeno la vite nei terreni che le sono più adatti, perché trovasi ovunque sparsa e coltivata promiscuamente insieme ad altre piante, negli interfilari»³⁴. Alla specializza-



Pollenzo. Porte di accesso all'antico ponte sul Tanaro

zione della coltura della vigna si inizia, lentamente e per gradi, ad assistere soltanto nel XIX secolo, e in modo piuttosto disomogeneo nelle varie aree delle Langhe³⁵.

A partire soprattutto dal XVIII secolo, un ritratto piuttosto indicativo ed eloquente della situazione agraria si ricava dalle fonti cartografiche, quali per esempio cabrei e catasti figurati. Poiché venivano prodotti per motivi prevalentemente legati alla gestione amministrativa ed economica di un territorio, era importante rendere riconoscibili tanto le proprietà di enti o di privati quanto le varie aree coltivate con segni diacritici specifici, in genere lasciati alla libera scelta del singolo operatore incaricato del rilievo. Tali indicazioni non si limitavano a segnalare le aree coltivate ma, in alcuni casi, specificavano la varietà colturale dei singoli lotti, permettendo di conoscere cosa producevano i diversi terreni³⁶. Se, complice la necessità di stilizzazione grafica, le modalità di rappresentazione di superfici vitate e alenate non erano sempre chiaramente distinguibili tra loro, o

non risultavano caratterizzate in modo sufficiente, nei casi di migliore efficacia descrittiva si ha la conferma di una presenza di alteni per tutta l'età moderna, per quanto sempre più spesso sostenuti da tutori morti³⁷.

I documenti figurati non si limitano a registrare la situazione di possedimenti e di aree coltivate, ma denotano un peculiare interesse descrittivo nel modo in cui venivano tenuti in conto i risultati dei processi di antropizzazione: accanto alla sintesi grafica che rendeva riconoscibili campi e confini, infatti, si individuano anche strutture edilizie e manufatti produttivi. Sebbene la primaria attenzione sia – inequivocabilmente – data a costruzioni funzionali al profitto, come canali per l'irrigazione, chiuse, edifici rurali, *casi* da terra o cascine, si riconoscono chiaramente anche strutture non legate ai lavori agricoli, tra le quali sono individuabili cappelle o complessi monastici, per quanto segnalati spesso in modo estremamente sintetico e stilizzato. Sebbene ancora lontani dall'interesse attuale che caratterizza cappelle e cantine,

oggi incluse nel panorama vitivinicolo quali snodi focali di un percorso articolato per turisti e visitatori, traspare evidente l'intento di rappresentare anche edifici non funzionali ai lavori agricoli, per quanto insistendo sul loro significato pratico: scveri di qualsivoglia valenza edilizia o storica, considerata assolutamente ininfluente ai fini del rilievo, con la loro presenza costituiscono agli occhi degli estensori un punto di riferimento preciso per la misurazione, per una più facile suddivisione o per l'organizzazione territoriale³⁸. Per quanto ancora spogli dell'interesse per cui oggi sono tenuti in considerazione e rivalutati, edifici produttivi e di culto iniziano dunque, timidamente, ad assumere un valore nuovo, che li coinvolge andando oltre le motivazioni per le quali erano stati costruiti³⁹. Con l'epoca moderna, d'altronde, ha avvio una nuova attenzione per l'estetica, e non soltanto la funzionalità, delle strutture per la vinificazione, la lavorazione e lo stoccaggio del prodotto finito, e non solo in Piemonte: si pensi alla Vigna del Cardinale, oggi nota come Villa della Regina, che il principe Maurizio di Savoia fece realizzare sulla collina torinese su progetto di Ascanio Vitozzi a partire dal 1615⁴⁰, o alle celeberrime barchesse del nord-est italiano, in cui il connubio tra estetica ed efficienza è requisito imprescindibile per la loro realizzazione. Anzi: spesso, come dimostra la barchessa di villa Thiene, progettata da Palladio intorno alla metà del Cinquecento in località Cicogna di Villafranca Padovana⁴¹, i committenti si rivolgevano deliberatamente ad architetti importanti e richiesti, in grado di regalare prestigio alla propria tenuta, facendole assumere – in modo più o meno consapevole – un certo impatto sul territorio circostante. È proprio legato agli aspetti territoriali e paesaggistici anche l'interesse che, in particolare in epoca post-rivoluzionaria e napoleonica, avrebbe poi colpito i viaggiatori del *Grand Tour*, con i primi turisti che scesero in Italia e si lasciarono affascinare dal *coté* romantico di panorami bucolici e agresti; limitato fu, tuttavia, l'interesse per il Cuneese, visto più

come snodo di passaggio per chi proveniva da nord-ovest che non come tappa di interesse cui dedicare tempo, descrizioni e disegni di viaggio. Anche viaggiatori come l'archeologo francese Aubin-Louis Millin o l'agronomo inglese Arthur Young, per quanto interessati alle specificità – anche territoriali – dei luoghi, non indugiarono a lungo nel Cuneese, sebbene fosse una delle tappe del loro percorso nella Penisola⁴².

Nonostante un iniziale, esitante interesse per gli aspetti edilizi e paesaggistici di Langhe e Roero, dunque, siamo lontani dall'attuale riqualificazione turistica o ricreativa dell'area: sarebbero dovuti trascorrere decenni difficili, sui quali ha gravato, in aggiunta, un difficile riscatto dal concetto di *malora* di fenogliana memoria, ancora vivo e radicato ben oltre il 1954, anno della pubblicazione del romanzo.

Il paesaggio vitivinicolo oggi: l'integrazione delle preesistenze per una differenziazione del panorama

Si sarebbe dovuta attendere la contemporaneità perché la vite acquisisse il primato tra le coltivazioni di Langhe e Roero; la tendenza alla monocoltura che ne è conseguita ha condotto, con il tempo, all'esigenza di differenziare le varie zone di un paesaggio vitivinicolo divenuto piuttosto omogeneo, in cui le varie strutture – funzionali e non – disseminate sul territorio hanno gradualmente assunto un ruolo caratterizzante per la diversificazione del panorama collinare.

Un primo passo è stato fatto con l'integrazione delle strutture preesistenti, in genere cappelle ed edifici di culto, che nel corso dei secoli avevano perso la loro destinazione originaria e sono oggi inserite in itinerari turistici per il loro interesse architettonico o artistico oppure rifunzionalizzate. Si pensi, per esempio, ai citati casi di San Martino a Castino, al campanile romanico di Neive o alla cappella di Santo Stefano a Monforte d'Alba, talvolta scelta come sede per concerti o installazioni temporanee; nonostante la diversa attenzione con cui gli edifici vengono



conservati e mantenuti, rientrano in molti percorsi turistici della zona, oppure sono proposti quali mete di itinerari di privati o creati *ad hoc* per appassionati.

In altri casi, la preesistenza è stata integrata tramite la riconversione o l'assimilazione in un'azienda vinicola o in una cantina, sfruttando così il rapporto di prossimità e inclusione con il vigneto circostante. È quanto avvenuto con il già citato complesso abbaziale di San Gaudenzio a Santo Stefano Belbo: la *vulgata* locale sostiene che proprio i monaci abbiano dato avvio alla coltivazione della vite nei terreni circostanti; vero o no il mito delle origini, è significativo di quanto profondamente l'edificio si sia integrato con il territorio, tanto da essere attualmente all'interno di una cantina che ha assunto il significativo nome di Abbazia.

La rifunzionalizzazione di una struttura preesistente può passare anche attraverso la riconversione in centro benessere, alberghiero o di ristorazione, come dimostra, nei pressi dello stesso abitato di Santo Stefano Belbo, il *relais* nato nel 2002 in quella che è una struttura di epoca moderna, i cui vari annessi ospitano attualmente ambienti legati ai molteplici aspetti che connotano un albergo di lusso⁴³. La possibilità di integrare ogni elemento preesistente del complesso nell'ottica di un suo globale riutilizzo ha portato alla necessità di agire su spazi che, in alcuni casi, erano già più o meno fortemente

connotati: si pensi alla chiesa, oggi sconosciuta e impiegata per ospitare eventi, la cui ampia aula è coperta da una volta a botte decorata da specchiature geometriche policrome di epoca moderna. Nel 2019 si scelse di affidare la ridecorazione delle pareti, fino a quel momento rivestite da un'omogenea stesura di bianco, all'artista britannico David Tremlett⁴⁴; egli optò per la messa in opera di pannelli in cartongesso che, in linea con le sue tipiche modalità esecutive, decorò con grandi riquadri monocromatici accostati l'uno all'altro. L'opera si inserisce nel solco di una più articolata idea di riqualificazione di edifici di culto preesistenti che, sebbene non portata avanti secondo un concetto coordinato e unitario, negli anni ha visto Tremlett tornare a più riprese nei territori di Laghe e Roero e, come si vedrà con Coazzolo, nelle zone limitrofe. L'archetipo di questi lavori di ridecorazione risale al 1999, quando all'artista britannico venne commissionata, in collaborazione con lo statunitense Sol LeWitt, la policromia interna ed esterna della cappella delle Brunate, detta del Barolo, presso La Morra. Con le medesime tecniche di esecuzione, analoghe a quelle poi impiegate a Santo Stefano Belbo e in altri contesti, i due artisti reinventarono la decorazione dell'edificio, eretto nel 1914 e mai consacrato, dipingendo grandi campiture di colore piatto estremamente intense, con accostamenti talora imprevisi e cromaticamente di-

scordanti, che staccano in modo energico dalle vigne in cui la cappella è inserita. In un'intervista, Tremlett ha dichiarato che il suo intento era stato quello di «realizzare qualcosa per far venire la gente, per starci bene: un posto dove sedersi, bere un bicchiere di vino, leggere un libro, conversare... magari anche pregare»⁴⁵. Un concetto che, in fondo, non si dissocia molto da quello della cappella di strada e campestre così come era concepita nel medioevo: un luogo sempre aperto, in cui viandanti e pastori avrebbero potuto trovare rifugio in caso di condizioni climatiche avverse e riparo dalla calura estiva, rivolgere una preghiera o affidare la propria anima transitandovi accanto in occasione di un viaggio.

Tremlett sarebbe stato successivamente coinvolto nella decorazione di altri edifici di culto preesistenti, sia integrati nel paesaggio vitivinicolo, come la cappella della Beata Vergine del Carmine a Coazzolo, integralmente ridipinta nel 2017, sia in centri abitati, come la cappella di San Michele di Serravalle Langhe. La decorazione di quest'ultima, conclusa nel 2020 grazie all'ausilio di Ferruccio Dotta, incaricato di parte dell'esecuzione del progetto nei mesi in cui l'artista non poteva recarsi nelle Langhe a causa delle restrizioni agli spostamenti imposte dalla pandemia di Covid-19, riprende e amplifica un concetto già affrontato, per quanto sottotono, in occasione della cappella del *relais* San Maurizio: quella del dialogo e dell'integrazione con una decorazione pittorica già esistente⁴⁶. Se, tuttavia, nel caso della cappella del *relais* si trattava di una policromia geometrica di epoca moderna, a Serravalle l'artista si è trovato a misurarsi con affreschi di secondo Quattrocento, distribuiti sugli sganci delle finestre tamponate e su vele e costoloni della volta a crociera dello spazio absidale⁴⁷, i quali hanno determinato specifiche esigenze di conservazione e salvaguardia, non facili né a livello materiale né, tantomeno, di impatto visivo e di dialogo tra la fase decorativa medievale e quella contemporanea.

Tra archistar, nuove cantine e installazioni

Se le preesistenze hanno un ruolo "passivo" nella differenziazione del panorama, poiché già in essere e inglobate a posteriori (come il campanile di Neive) o a posteriori legate a una finalità produttiva o ricettiva (come gli esempi di Santo Stefano Belbo), negli ultimi anni si è andati verso una scelta consapevole di arricchimento del paesaggio vitivinicolo con la progettazione e la costruzione di cantine avveniristiche e, parallelamente, la realizzazione di strutture e installazioni di arte o artigianato.

L'impatto più significativo ed evidente sul territorio, anche a grandi distanze, è certamente dato dalle nuove cantine, che si configurano – in qualche modo – come le eredi delle barchesse e delle grandi strutture per la produzione e la conservazione del vino di epoca moderna. La loro presenza ha un indubbio e imprescindibile valore funzionale ma, rispetto al passato, tali strutture si sono arricchite di un elemento di novità, ignoto all'epoca moderna: quello di essere oggetto di interesse per il semplice valore progettuale che rivestono, legato non solo alla loro bellezza e alla notorietà dei progettisti che le hanno ideate ma anche alla sostenibilità ambientale. La maggior parte delle strutture sorte in questi anni dedicano, infatti, grande attenzione al tema della biosostenibilità, grazie all'utilizzo di materiali non inquinanti e di origine naturale e all'installazione di macchinari produttivi pensati nel rispetto dell'ambiente. A ciò si aggiunge l'intento di interessare e colpire l'osservatore: nascono così edifici dalla struttura inedita, con espliciti riferimenti alla sfera della produzione e del commercio del vino, come capannoni che si fingono giganti scatole per il trasporto delle bottiglie o acini d'uva stilizzati, integrati in un paesaggio da cui emergono e, per la loro appariscente evidenza, non possono sfuggire a viaggiatori e residenti. Spesso, anzi, si pongono in punti panoramici da cui non chiedono che di essere visti, creando scorci inediti, caratterizzati e caratterizzanti, di in-

dubbia efficacia dal punto di vista della comunicazione pubblicitaria e di quella legata ai *social media*, oggi tra i canali di promozione più influenti.

Il secondo aspetto di differenziazione e di arricchimento, altrettanto influente e *social-friendly*, è dato dalle installazioni contemporanee che sono state inserite nei vitigni, direttamente tra i filari stessi o nei loro pressi, in linea con la prassi dell'arte ambientale *site-specific*. È interessante notare come molte delle installazioni sfruttino come peculiare carattere distintivo, più o meno esplicito ed esplicitato, il riferimento al concetto di ritorno all'infanzia: la maggior parte di esse impiega oggetti appartenenti a un vocabolario concettuale che rimanda all'età scolare, come altalene o articoli di cancelleria, soprattutto pastelli, trasposti in formato gigante e caratterizzati da colori assai intensi, affidati a campiture cromatiche piatte, elementari ed estremamente sgargianti, come anche un bambino con un pennarello potrebbe concepire in un suo disegno.

L'atto di nascita di questa serie di installazioni potrebbe essere individuato nel Big Bench Community Project, ideato nel 2009 da Chris Bangle, il quale, lasciato l'impiego di *designer* automobilistico in America, si stabilì a Clavesana e, nel 2010, realizzò la prima panchina gigante: la rossa Big Bench di borgata Gorrea, accanto a quella che nel frattempo era diventata la sua casa. Il riferimento al concetto di "tornare bambini" è dichiarato sin dalla targa apposta sullo schienale dell'installazione: "S'i t'è dabsògn ëd tirè un po' ël fià... set-te s'ènsima e... it sentirè torna masnà" ("Se hai bisogno di tirare un po' il fiato, siediti qui sopra e ti sentirai di nuovo bambino"). Fondamentale è il concetto di legame con i luoghi: Bangle chiarisce sin da subito i suoi intenti e le sue finalità, configurandosi come semplice iniziatore di un progetto che avrebbe dovuto essere portato avanti non da *designers* o da artisti estranei, ma da coloro che in quel territorio vivono e abitano. Egli ha, a tale scopo, definito una sorta di "regolamento", un prontuario

contenente precise indicazioni su come costruire una panchina gigante: dai colori, alla forma, all'ubicazione da scegliere, alla condizione che non ci debba essere scopo di lucro legato alla realizzazione né, tantomeno, alla fruizione. Colui che decide di realizzare una di queste panche, sia esso un singolo, un ente - pubblico o privato - o un Comune, deve dunque provvedere a fabbricarla secondo i criteri guida che, se rispettati, concedono alla struttura di fregiarsi dell'appellativo ufficiale di Big Bench e di entrare nel circuito autorizzato. Il fenomeno ha avuto un eccezionale successo, valicando rapidamente il confine piemontese, e al febbraio 2022 le Big Benches presenti in Italia sono 192: dato già vecchio al momento in cui è registrato, se si considera che il numero cresce di qualche unità ogni mese⁴⁸. Ciò ha dato vita a una serie di operazioni di *marketing* in grado di incentivare la pubblicizzazione, tra cui la messa in commercio di *gadgets*, o la visita delle numerose strutture, come il passaporto del Big Bench Community Project: un passaporto dal *design* simile a quello vero, ma con il logo del progetto in copertina, da far timbrare da uno degli esercenti convenzionati che si trovano nei pressi di ogni panchina⁴⁹. La valorizzazione passa anche attraverso l'impatto sul territorio circostante, che è andato arricchendosi di una pannellistica specifica volta a fornire indicazioni su come e dove trovare le installazioni. Anche in questo caso, l'iniziativa legata al posizionamento dei pannelli indicatori, per quanto in accordo con i regolamenti comunali, è spesso lasciata alla responsabilità del singolo ideatore: le zone circostanti le Big Benches sono così disseminate di cartelli dei più disparati colori, forme e tecniche di realizzazione. Il progetto ha dato presto origine a emuli, come la Big Family di Cossano Belbo (2017), che riunisce su un palco rivolto verso il panorama collinare tre grandi sedie lignee con il sedile impagliato: una scelta consapevole, quella del modello di seduta, poiché coniuga lo straniante gigantismo con la struttura familiare di un elemento di uso comune in

case, osterie e ristoranti da decenni e ormai entrato nella memoria visiva collettiva. Da qui è nato il progetto Big Chair Tour, un itinerario che lega una serie di siti caratterizzati dalla presenza di sedie o simili installazioni “giganti” nei dintorni⁵⁰.

Il carattere ereditario più evidente che Bangle ha contribuito a trasmettere in zona è, forse, proprio il gigantismo, ripreso dai molteplici elementi di cancelleria che punteggiano numerosi vigneti di Langhe e Roero e diventano vere e proprie opere *site-specific*: matite colorate mastodontiche compongono staccionate, sedute e altalene (Cossano Belbo⁵¹), si trasformano in tutori per filari di vite o pali di segnalazione (in vigne di cantine a Castellinaldo, Mombaruzzo e Coazolo) e diventano talora elemento chiave su cui un’azienda vinicola che ha scelto di caratterizzare i vitigni tramite simili installazioni decide di basare la propria politica pubblicitaria.

Uno dei più iconici e noti precedenti per l’inserimento di opere *site-specific* in vigneti e cantine nell’area di Langhe e Roero è l’Art Park La Court di Castelnuovo Calcea, inaugurato nel 2003 con il coinvolgimento di artisti affermati nel panorama dell’arte contemporanea, tra i quali Emanuele Luzzati, Ugo Nespolo e Giancarlo Ferraris, e andato arricchendosi nel corso degli anni di nuove strutture. Sul territorio dell’azienda agricola sono dislocate quattro tappe tematiche dedicate agli elementi (Aria, Terra, Fuoco e Acqua), identificate da installazioni specifiche collocate in punti panoramici del percorso. Le installazioni degli elementi non sono, tuttavia, punti focali isolati sull’area circostante la cantina, poiché l’itinerario stesso si snoda tra installazioni nelle vigne che vanno dalle teste segnapalo, poste sulla sommità dei tutori, a selve di lance che infittiscono i filari, passando per fantasiose porte aperte sulle colline⁵². Il punto di forza dell’Art Park è proprio il *site-specific*, e la possibilità di mutare la forza suggestiva a seconda del variare delle condizioni atmosferiche e illuministiche: particolarmente d’effetto è il sito del

Fuoco, composto per gran parte di elementi bronzei, che al tramonto si scalda dei riflessi rossastri del sole calante, enfatizzando giochi di controluce grazie a vuoti e sporgenze che si stagliano nel vuoto.

Gli effetti di luce sono spesso volutamente ricercati e ricreati in alcune installazioni: è il caso di Flat Earth, ideata nel 2019 dall’artista canadese Paul Kneale tra le vigne di Guarone su un progetto della Fondazione Sanderotto Re Rebaudengo, che si incentra su una serie di antenne paraboliche scarnificate e puntate verso il cielo. Se di giorno le antenne si presentano in modo estremamente stilizzato, accompagnate da altre installazioni che rimandano a sintetiche recinzioni e reti divisorie, di notte sono illuminate dal neon rosso che percorre il bordo della parabola, diventando uno dei più evidenti elementi attrattori nel paesaggio⁵³.

L’idea di poter caratterizzare un panorama in modo insolito di giorno come di notte è anche alla base di Share (2018), già torre dell’acquedotto oggi dismessa, su una delle colline adiacenti l’abitato di Castellinaldo. Sulle pareti esterne dell’edificio, dipinte di un uniforme verde militare, il bernese Saverio Todaro ha tracciato il simbolo – tre sfere unite da due tratti che le dispongono a “V” – che sul web indica la condivisione, *share* in inglese, ma che nell’idea dell’artista vogliono anche essere un rimando alla stilizzazione estremizzata degli acini d’uva in un grappolo, in ossequio al legame con i vitigni circostanti, o delle molecole d’acqua. L’integrazione con il paesaggio si rafforza non solo grazie alla scelta di riqualificare un elemento preesistente collocato in una posizione panoramica estremamente efficace, ma anche in virtù della possibilità di non rescindere il legame con il panorama nemmeno al buio: i simboli di condivisione sono tracciati con vernice fosforescente, in grado di assorbire luce diurna e ritrasmetterla di notte, armonizzandosi senza eccesso di enfasi all’interno del cielo stellato⁵⁴.

Gli articolati progetti finora descritti non sono gli unici a movimentare i vitigni di Lan-

ghe e Roero: si pensi alle installazioni, come erme antropomorfe e sculture astratte, disposte tra i vitigni di Serralunga alla fine degli anni dieci del Duemila, o al Museo a cielo aperto di Camo, avviato nel 2013, che oggi conta numerose opere *en plein air* e ha inserito nel circuito anche la Pinacoteca civica⁵⁵. O, ancora, alla Strada del Barbera, caratterizzata da steli litici che segnano i filari di vite tra le vigne di Castellinaldo, punto di approdo di un'installazione i cui elementi, realizzati su disegno dello scultore Riccardo Cordero da botteghe artigiane della valle Infernotto, sono stati in prima battuta oggetto di un'esposizione itinerante per i comuni aderenti al progetto Vite a Oriente, volto a valorizzare e rafforzare i rapporti con il mercato vitivinicolo orientale poi concretizzato con il gemellaggio con Siping, in Cina⁵⁶.

Per quanto parziale e, a causa dell'ampiezza del tema, necessariamente incompleta, l'analisi fin qui condotta dipinge l'articolata ricchezza di un paesaggio vitivinicolo che, per quanto dominato da un'estesa coltivazione della vite, non è mai monotono: esso cambia non solo a seconda delle specificità del terreno, ma anche grazie alla presenza di edifici che, opportunamente valorizzati e coinvolti, si inseriscono e si integrano nel panorama. L'idea di valorizzazione nasce, soprattutto nelle sue fasi più pionieristiche, dall'intuizione delle potenzialità culturali di una preesistenza: un elemento già presente, dunque, visto non più come fabbricato funzionale ma come plusvalore per un territorio. Le capelle che punteggiavano le colline, e fungevano, soprattutto in epoca medievale, non solo da luogo di meditazione o preghiera ma anche da polo di riferimento territoriale, sono così recuperate in qualità di solido anello di una catena da legare a itinerari turistici, da arricchire con installazioni o da far diventare un'articolata opera d'arte, come nel caso delle chiese decorate da Tremlett, tappe di un itinerario ricco e in grado di soddisfare molteplici esigenze.

All'interno del medesimo territorio sono poi nate, man mano, nuove strutture e installa-



zioni, che non hanno nessuna funzione se non quella di arricchire e connotare in modo unico e caratterizzante un paesaggio. Il ruolo di tappa precorritrice, sebbene – per certi versi – rudimentale, per la presa di coscienza dell'importanza non solo produttiva, ma anche estetica, di un luogo sono alcuni degli edifici realizzati in età moderna per la lavorazione e la conservazione del vino, come barchesse e grandi tenute agricole: essi fungono da progenitori morali delle grandi cantine odierne, progettate con la deliberata finalità di coniugare innovazione, sostenibilità e funzionalità, non dimentiche del ruolo sociale che esse rivestono in qualità di spazio di incontro.

Arricchimento e valorizzazione del territorio vitivinicolo non interessano solo la sfera architettonica, per quanto questa sia la più evidente a livello paesaggistico; la possibilità di creare punti di interesse nel panorama è vista come opportunità anche dall'ambiente dell'arte contemporanea e, in quanto tale, sfruttato – lo dimostra il coinvolgimento di fondazioni, come la Sandretto Re Rebaudengo nel caso di Guarene – per promuovere opere e artisti e per sensibilizzare al tema anche il grande pubblico, facilitando l'accessibilità e il dialogo con le installazioni.

¹ Per riferimenti sulle strutture citate e per indicazioni più approfondite su altri edifici legati al tema indicato, cfr. G. CONTERNO, *Pievi e chiese dell'antica diocesi di Alba*, in «Bollettino della Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo» (d'ora in avanti SSSAACn), 80 (1979), pp. 55-88; A. CROSETTO, *Indagini archeologiche alla chiesa di Santo Stefano di Perno nel territorio di Monforte d'Alba*, in «Alba Pompeia», II (1981), pp. 21-26; ID., *Monforte d'Alba. Chiesa di Santo Stefano di Perno*, in «Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte», I (1982), pp. 157-159; ID., *Monforte d'Alba. Chiesa di Santo Stefano di Perno*, in «Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte», II (1983), pp. 160-161; W. ACCIgliaro, *Tra architettura ed arte*, Cuneo 1991; W. ACCIgliaro - G. BOFFA - B. MOLINO, *Repertorio storico delle parrocchie e delle parrocchiali nella diocesi di Alba*, Alba 2001; F. PANERO, *Insedimenti umani, pievi e cappelle nella diocesi di Alba e nel Roero fra alto medioevo ed età comunale*, in *Insedimenti umani e luoghi di culto fra medioevo ed età moderna: le diocesi di Alba, Mondovì e Cuneo*, atti del convegno (La Morra, 7 maggio 2011), a cura di E. LUSSO - F. PANERO, La Morra 2011, pp. 31-89; E. LUSSO, *Dalla cattedrale romanica alla ricostruzione del vescovo Novelli: l'architettura*, in *La cattedrale di Alba. Archeologia di un cantiere*, a cura di E. MICHELETTI, Firenze 2013, pp. 61-81 (in part. 61-67); S. CALDANO, *Nuove ricerche sull'architettura religiosa nella diocesi di Alba (secoli XI-XII)*, in «Bollettino della Società Piemontese di Archeologia e Belle Arti», 2014-2017 (n.s., LXV-LXVI-LXVII-LXVIII), pp. 7-37. Per una panoramica, inoltre, P. SAPIENZA, *Langa medievale. Dalla cattedrale di Alba alle pievi di Albese e Monregalese*, Cuneo 2016. Un utile strumento per l'analisi e la conoscenza degli edifici della zona in età moderna è costituito da *La visita pastorale del vescovo Vincenzo Marino nella Diocesi di Alba (1573-1580)*, a cura di B. MOLINO, Bra 2008.

² A. SALVATICO, *L'economia dell'alteno. Viticoltura e cerealicoltura nel Roero e nelle Langhe tra il basso medioevo e la prima età moderna*, Torino 2004, p. 26.

³ In particolare, si fa riferimento ai lavori di Annamaria Nada Patrone, Francesco Panero, Rinaldo Comba, Paola Sereno, Antonella Salvatico, Enrico Lusso, Elisa Panero, Giuseppe Gullino, ai quali si rimanda nelle note seguenti. Il presente lavoro si configura come una semplice panoramica riassuntiva che, ripercorrendo gli studi precedenti, tenta di tracciare un profilo di come si presentavano i paesaggi collinari di Langa e Roero in vista di un'analisi dei territori al giorno d'oggi, e di come gli attuali tentativi di valorizzazione si pongano in più o meno manifesta continuità o distacco dalla fisionomia assunta nei secoli passati.

⁴ S. RODA, *Stratificazione sociale e ceti produttivi nel Piemonte sud-occidentale romano*, in *Agricoltura e mondo rurale della storia della Provincia di Cuneo*, «Bollettino della SSSAACn», 85 (II semestre 1981), pp. 299-313; 303-307; E. PANERO, *L'organizzazione agraria del territorio*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, La Morra 2008, pp. 34-41. Rinvenimenti pollinici

di vite risalenti all'età del Bronzo suggeriscono, inoltre, la presenza di tale coltivazione sin dalla fase di insediamento preromano; cfr. EAD, *Scenari artigianali e produttivi*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, La Morra 2008, pp. 44-51: 48.

⁵ E. PANERO, *Paesaggi tardoantichi e altomedievali*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, La Morra 2008, pp. 54-55 (nello stesso volume cfr. anche EAD., *L'abbandono di strutture e spazi pubblici e tracce delle origini del Cristianesimo*, pp. 64-71), con indicazioni bibliografiche.

⁶ G. GULLINO, *Le bonifiche dei secoli centrali del medioevo*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, La Morra 2008, pp. 126-129; E. PANERO, *Un paesaggio di boschi e foreste*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, La Morra 2008, pp. 74-77.

⁷ Per strutture di servizio e accessorie, cfr. - per quanto l'analisi sia legata ai territori del Pinerolese e della valle di Susa - D. BOARINO, *Organizzazione e costi dei lavori nelle vigne sabaude di Pinerolo e di Susa fra XIII e XIV secolo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 37-49: 43. Ai luoghi di conservazione e stoccaggio sono inoltre da aggiungere i locali in cui si procedeva a vinificazione e pigiatura, che "si svolgeva senza dubbio in luogo diverso dalla cantina" (A. DAL VERME, *Vendemmia e vinificazione in Piemonte negli ultimi secoli del medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 51-67: 56).

⁸ G. GULLINO, *Viti e viticoltori sui colli braidesi del primo Quattrocento*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 131-148: 144; SALVATICO, *L'economia dell'alteno cit.*, Torino 2004, pp. 9-11.

⁹ L. USSEGLIO, *I marchesi di Monferrato*, Casale Monferrato 1926 (Biblioteca della Società Storica Subalpina, 100), pp. 29-36; B. BOSIO, *La 'charta' di fondazione e donazione dell'abbazia di San Quintino di Spigno. 4 maggio 991*, Visone 1972, pp. 18-22; G. PISTARINO, *Il millenario di San Quintino di Spigno: cronaca e analisi del convegno*, in *San Quintino di Spigno, Acqui Terme e Ovada: un millenario. Fondazioni religiose ed assetto demo-territoriale dell'alto Monferrato nei secoli X e XIII*, a cura di A. LAGUZZI - P. TONIOLO, atti del convegno (Ovada, 27 e 28 aprile 1991), Alessandria 1995, pp. XV-XXX.

¹⁰ Per quanto riguarda la gestione di un territorio da parte di un ente monastico, si veda il caso di Santa Maria del Piano presso Neive, la cui prima citazione documentaria risale al 1014; sul tema, E. LUSSO, *La distribuzione nel territorio di pievi e insediamenti monastici*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, La Morra 2008, pp. 92-95. Cfr. anche i riferimenti indicati nella nota 1 e ID., *Nuovi castelli per nuovi assetti territoriali*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO

- E. PANERO, *La Morra* 2008, pp. 110-115.

¹¹ G. COCCOLUTO, *40 anni per la Granda. Il territorio*, III, *Saluzzo, Fossano e la Langa*, Cuneo 2020, pp. 166 sgg.

¹² Sebbene l'abbazia a quel tempo fosse già "totam dirrutam", come dichiara la visita di monsignor Marino: cfr. *La visita pastorale del vescovo Vincenzo Marino* cit., pp. 137-138; COCCOLUTO, *40 anni per la Granda* cit., pp. 157 sgg. Sul tema si rimanda, inoltre, a PANERO, *Insediamenti umani, pievi e cappelle nella diocesi di Alba* cit., p. 73, e ai testi citati alla nota 1.

¹³ SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., pp. 97-102; E. LUSSO, *La città delle oligarchie*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, *La Morra* 2008, pp. 104-107.

¹⁴ G. GULLINO, *Il territorio al tempo della Peste Nera*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, *La Morra* 2008, pp. 132-135.

¹⁵ Sul tema della gestione della proprietà, cfr. i numerosi studi di Francesco Panero; nello specifico, sull'area dell'Albese, cfr. F. PANERO, *L'evoluzione dei patti agrari e la viticoltura nell'Albese fra la metà del secolo XII e la metà del Quattrocento*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 113-141.

¹⁶ G. PASQUALI, *Vite e vino in Piemonte (secoli VIII-XII)*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 17-33: 22 sgg.; SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., pp. 15 sgg.

¹⁷ L'alteno non sembra essere registrato sul territorio in date precedenti la metà del XIII secolo: segnalava Antonella Salvatico che "per la pianura fra Alba, Monticello e Pollenzo (Bra), disponiamo di alcuni documenti della metà del Duecento che fanno espresso riferimento - se non ci inganniamo, per la prima volta - alla coltivazione dell'alteno" (SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., p. 16); i primi studi sul tema si devono a Rinaldo Comba: cfr. R. COMBA, *Industria rurale e strutture agrarie: il paesaggio del Pinerolese nella prima metà del XV secolo*, in "Annali dell'Istituto Alcide Cervi", X (1988), pp. 187-205; V. CHIARLONE POGGIO, *Proprietà contadina e paesaggio viticolo nell'Albese medievale: La Morra nel XV secolo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 177-192; R. COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua: alteni, "gricie" e terre altenate nel Piemonte rinascimentale*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 17-36. Sulla diffusione di *vinee* e terre altenate, in particolare nelle zone di interesse del presente saggio, cfr. PANERO, *L'evoluzione dei patti agrari* cit., pp. 128 sgg.; PASQUALI, *Vite e vino in Piemonte* cit., p. 27, in cui si specifica che per i secoli anteriori al Duecento non si registrano "segni della comparsa della piantata, caratterizzata, come è noto, da filari di vite maritati a sostengi [sic.] vivi", e che lo "stesso silenzio è riservato, almeno stando alle fonti qui consultate, agli 'alteni" (p. 27). Sulla situazione complessiva, cfr. inoltre F. PANERO, *Strutture del mondo contadino: l'Italia subalpina occidentale nel basso medioevo*, Cavallermaggiore 1994, pp. 58 sgg.; R. COMBA, *Contadini, signori, mercanti nel Piemonte medievale*, Milano 2018.

¹⁸ Il consumo del vino aumenta significativamente dal XIII secolo, comportando in parallelo una maggiore coltivazione della vite; ne consegue che "i suoli *vineati* o *altinati* siano andati gradualmente aumentando nel corso dei secoli XIII-XIV"; cfr. G. GULLINO, *La vite negli statuti comunali dell'Albese medievale*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990, pp. 91-109: 91-92 (la citazione è a p. 92).

¹⁹ Sulle considerazioni in merito alla presenza di tutori vivi e sull'eventualità di impiego anche di pali secchi, cfr. SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., pp. 19 sgg.; l'importanza di potersi approvvigionare di materiale utile alla coltivazione e alla messa a dimora delle piante di vite emerge anche da indicazioni desunte dalla legislazione coeva, che tendeva a salvaguardare tutto ciò che serviva per la filarizzazione (GULLINO, *La vite negli statuti comunali* cit., pp. 94, 100).

²⁰ G. GULLINO, *La viticoltura tra vigne e alteni*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, *La Morra* 2008, pp. 162-165. Per la definizione di alteno cfr., nuovamente, SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., p. 17, che ne fornisce una descrizione nitida e precisa: «L'alteno (*altenum*, *autinum*) [...] è una policoltura parcellare nella quale convivono la coltivazione della vite (per lo più abbarbicata ad alberi, quali l'olmo, l'acero campestre o il salice) con quella dei cereali e delle leguminose e talvolta anche con la canapa [...], permettendo la produzione di una gamma di beni tra i quali primeggiavano ovviamente l'uva per la vinificazione e i cereali per la panificazione». Sulle possibilità di massimo sfruttamento da parte dell'alteno, cfr. inoltre V. CHIARLONE POGGIO, *Viticoltura e proprietà fondiaria a La Morra nella seconda metà del XVI secolo*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, II, Cuneo 1992, pp. 299-312: 299.

²¹ GULLINO, *Il territorio al tempo della Peste Nera* cit., pp. 132-135; GULLINO, *La viticoltura tra vigne* cit.; cfr. anche E. LUSSO, *La dispersione dell'habitat*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, *La Morra* 2008, pp. 144-147. Come ricorda Panero, è «possibile affermare con sicurezza che nel Duecento era ben conosciuta e sfruttata la posizione vocazionale della collina albese per la viticoltura [...]. Ciò non significa, tuttavia, che la coltura prevalente sulla collina albese fosse quella viticola» (PANERO, *L'evoluzione dei patti agrari* cit., pp. 126-127). Per la diffusione di terre altenate tra i secoli finali del medioevo e il rinascimento, si veda COMBA, *Paesaggi della coltura promiscua* cit., pp. 17-36.

²² R. GRECI, *Il commercio del vino negli statuti comunali di area piemontese*, e A. NADA PATRONE, *Il consumo del vino nella società pedemontana del basso medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1990, rispettivamente pp. 245-280 e 281-299.

²³ Si veda, per esempio, il caso di Bra, indagato in G. GULLINO, *Strutture agrarie e viticoltura nel Braidese alla metà del Cinquecento*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, II, Cuneo 1992, pp. 279-297: 281 (si assiste infatti a un "incremento percentuale del numero

dei piccoli contribuenti in un rapporto di gran lunga superiore rispetto a quello della superficie da essi coltivata”), confermato altrove, come a La Morra (CHIARLONE POGGIO, *Viticultura e proprietà fondiaria a La Morra* cit., pp. 306 sgg.). La tendenza prosegue nei decenni successivi, come dimostra lo studio di R. FRESIA, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticoltura nell'Albese in età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, II, Cuneo 1992, pp. 313-356: 314 sgg.

²⁴ LUSSO, *La dispersione* cit. Sulle modalità di coltivazione e di gestione territoriale (affidata in genere a mezzadria) in questo periodo, cfr. F. PANERO, *Viticultura, patti mezzadrili e colonia parziaria nel Piemonte centro-meridionale*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 105-129. Cfr. inoltre FRESIA, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticoltura* cit., p. 333, per il proliferare di cascine e hameaux.

²⁵ R. FRESIA, *Viticultura e proprietà cittadina: Alba nella seconda metà del Cinquecento*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 165-186, in particolare 171 sgg.; SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., pp. 33 sgg. e, per il XVI secolo, pp. 72 sgg. (nello specifico: La Morra, p. 84; Alba: pp. 91-96); GULLINO, *La viticoltura tra vigne* cit. Per un'analisi più dettagliata, che ad approfondimenti sulle località citate in testo aggiunge una panoramica sul territorio, cfr. *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, II, Cuneo 1992, in particolare GULLINO, *Strutture agrarie e viticoltura nel Braidese* cit., 1992 (pp. 285-289, 292-293 sull'estensione dell'alteno); CHIARLONE POGGIO, *Viticultura e proprietà fondiaria a La Morra* cit. (in particolare pp. 304 sgg.); FRESIA, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticoltura* cit. Per un confronto con la situazione precedente, e a conferma della diffusione dell'alteno, cfr. inoltre V. CHIARLONE POGGIO, *La coltivazione della vite a La Morra e Barolo vista da due estimi dei primi decenni del Cinquecento*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 149-164.

²⁶ GULLINO, *La viticoltura tra vigne* cit.; FRESIA, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticoltura* cit., pp. 336-339; Fresia conferma inoltre che anche in altre zone di Langhe e Roero (come l'Albese: cfr. pp. 314 sgg.) la bilancia percentuale tra *vinee* e *alteni* pendeva in favore di questi ultimi, nonostante una certa ampiezza e sovrapposibilità semantica presente in alcuni documenti (cfr. p. 329).

²⁷ Emerge, in alcuni casi, una distinzione tra grande e piccola proprietà, indagata in P. SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte nell'età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, I, Cuneo 1992, pp. 19-46: 40.

²⁸ SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte* cit., pp. 38-39; GULLINO, *Strutture agrarie e viticoltura nel Braidese*, cit., pp. 292, 294 per la produzione legata all'autoconsumo di vino.

²⁹ GULLINO, *La viticoltura tra vigne* cit., p. 164; sul processo di sostituzione di tutori morti ai tutori vivi, cfr. SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte* cit., pp. 25-27, 41 (p. 26: "All'inizio del secolo XVII [...] l'alteno piemontese è dunque ancora prevalentemente arborato, ma

forse sta entrando in una fase metamorfica, lenta e topograficamente discontinua”).

³⁰ SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte* cit., pp. 22, 35-37 («l'alteno prevale sulla vigna [...], anche se quasi mai [...] si fa unica assoluta forma di sistemazione della vite, ma si mescola, spesso nello stesso comune, con la vigna [...]. Il modello d'uso del suolo incentrato sulla viticoltura resta in Piemonte largamente caratterizzato dalla coltura promiscua. Alteni e terre altenate, ma anche vigne portano nella stessa parcella più ordini culturali»).

³¹ SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte* cit., pp. 20-23.

³² Il passo della relazione dell'intendente Bonaventura Ignazio conte di Brandizzo è pubblicato nella trascrizione pubblicata con il titolo *Cuneo, anno 1752. Statistica della Provincia. Testo: Bonaventura Ignazio Conte di Brandizzo. Relazione che il Conte di Brandizzo fa di ogni Città e Terra posta nella provincia di Cuneo da lui amministrata in qualità d'Intendente negli anni 1750-1751 e 1752*, a cura di C. BIANCO, Saluzzo 2014, p. 51; cfr. R. COMBA, *Le campagne cuneesi e il mare fra l'età medievale e la prima età moderna: alcune riflessioni preliminari sulla base di due documenti inediti*, in *Agricoltura e mondo rurale della storia della Provincia di Cuneo*, «Bollettino della SSSAACn», n. 85 (II semestre 1981), pp. 225-232. Sebbene non si limiti ai territori di Langhe e Roero, sul commercio dei vini piemontesi si veda inoltre C. ROSSO, *Un altro Portogallo? I tentativi settecenteschi di esportare i vini piemontesi in Inghilterra*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, II, Cuneo 1992, pp. 507-546.

³³ Si fa riferimento al testo pubblicato in L. BERTELLI, *Relazioni. Traduzione*, in *Theatrum Sabaudiae. Teatro degli stati del duca di Savoia*, a cura di L. FIRPO, II, Torino 1985, pp. 139-277, che riporta le descrizioni a corredo delle singole tavole del *Theatrum Statuum regie celsitudinis Sabaudiae ducis*, 1682. Numerose sono le citazioni legate alla produzione vitivinicola di Langhe e Roero, in particolare per le località di Cherasco (BERTELLI, *Relazioni* cit., p. 199: «la campagna non è seconda a nessun'altra: produce frumento soprattutto nel piano e vino sulle colline, che da ogni parte interrompono e rendono vario il paesaggio. Il raccolto di questi due prodotti è così abbondante e pregiato, che viene esportato di continuo all'estero con ottimo guadagno»), Cortemilia (*ibid.*, p. 234: «merita il primo posto sugli altri il vino generosissimo e delicato»), Asti (*ibid.*, p. 193, da cui è tratta la prima delle due citazioni in testo: «Il territorio di Asti produce inoltre in grande abbondanza vino generosissimo, il quale, molto ricercato dai forti bevitori quasi fosse nettare, è esportato dagli Astigiani con grande guadagno anche in lontane regioni ed è apprezzato dai Piemontesi, Padani e Liguri nel modo in cui un tempo i Romani apprezzavano i vini di Creta e di Falerno»), Bene Vagienna (*ibid.*, p. 205: «è talmente ricco di tutti i prodotti necessari all'uomo - frumento in particolare, ottimo vino e seta - che può esportare giornalmente con buon guadagno le eccedenze nella vicina regione ligure per alleviarne la penuria di vettovaglie»), Alba (*ibid.*, p. 208, da cui è tratta la seconda delle citazioni in testo: «Qua e là meno ferace di grano, tuttavia produce

vino generoso in grande quantità, che viene esportato all'estero con ragguardevole guadagno degli abitanti»).

³⁴ Il passo è citato in SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte* cit., p. 37.

³⁵ FRESIA, *Proprietà fondiaria, paesaggio rurale e viticoltura* cit., pp. 345 sgg.; T. MALANDRINO, *L'immagine del paesaggio agrario*, in *Langhe e Roero. Storia e trasformazione di un paesaggio tra antichità ed età moderna*, a cura di E. LUSSO - E. PANERO, La Morra 2008, pp. 182-185.

³⁶ Precedono i citati rilievi e catasti figurati le opere che, sin dalla metà del Cinquecento, vengono prodotte da alcuni cartografi attivi sul territorio (E. BREZZI ROSETTI, *La vite e il vino nella cultura figurativa quattro e cinquecentesca del Piemonte e dell'immediato oltralpe*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 91-102: 99 sgg.). Di particolare utilità si rivelano inoltre, per tardo medioevo e prima età moderna, non solo i consegnamenti catastali delle parcelle fondiarie, ma anche i contratti agricoli, nei quali sono descritti terreni e colture oggetto della compravendita: si vedano CHIARLONE POGGIO, *Proprietà contadina e paesaggio viticolo* cit., PANERO, *L'evoluzione dei patti agrari*, cit., numerosi dei saggi raccolti in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, I, Cuneo 1992, *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, II, Cuneo 1992, e SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., pp. 25-26. In merito all'applicazione del metodo di studio in esame nel contesto piemontese, cfr. COMBA, *Industria rurale e strutture agrarie* cit.; SALVATICO, *L'economia dell'alteno* cit., pp. 13 sgg.

³⁷ SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte* cit., pp. 27-33.

³⁸ P. CARITÀ, *I cabrei settecenteschi: contributi per la storia degli aspetti figurativi del paesaggio agrario in provincia di Cuneo*, in *Agricoltura e mondo rurale della storia della Provincia di Cuneo*, «Bollettino della SSSAACn», 85 (II semestre 1981), pp. 495-521, in particolare 504 sgg.; SERENO, *Vigne ed alteni in Piemonte* cit., pp. 27 sgg.; C. GHI BAUDI, *L'immagine della vite e del vino nella cultura aulica della corte sabauda durante il XVII e il XVIII secolo*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, I, Cuneo 1992, pp. 109-128: 120-121.

³⁹ M.G. VINARDI, «*Vigne, crotte, tinaggi, bassi uffici*»: i locali per la produzione e la conservazione del vino nel Piemonte moderno, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, I, Cuneo 1992, pp. 71-90. Per un'analisi delle cantine e dei luoghi di stoccaggio e conservazione dei prodotti vitivinicoli nella fase precedente, tra medioevo ed epoca moderna, cfr. C. BONARDI, *Cantine da vino in Piemonte: note di architettura nei secoli XV e XVI*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 55-69; I. NASO, *Cantine signorili: vini, botti e recipienti vinari in Piemonte tra medioevo ed età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. COMBA, I, Cuneo 1992, pp. 49-69: 50-52.

⁴⁰ C. ROGGERO BARDELLI, *Vigna del Cardinal Maurizio di Savoia*, in *Ville sabaudes, II, Piemonte*, a cura di C. ROGGERO BARDELLI - M.G. VINARDI - V. DEFABIANI, Milano 1990, pp. 172-199.

⁴¹ D. BATTILOTTI, *Villa Thiene*, in *Andrea Palladio*, a cura di L. PUPPI - D. BATTILOTTI, Milano 1999, p. 42; H. BURNS, *Palladio's Designs for Villa Complexes and their Surroundings*, in *Architecture, Jardin, Paysage. L'environnement du château et de la villa aux XV^e et XVI^e siècles*, Atti del colloquio internazionale (Tours 1992), Paris 1999, pp. 45-74: 50-53.

⁴² P. GERBALDO, *Dove l'autenticità è possibile. Società dei viaggiatori moderni e identità del territorio tra La Morra e Santa Vittoria*, in *Creare valore per il territorio*, a cura di E. PANERO, La Morra 2007, pp. 73-87; su Millin: *Viaggi e coscienza patrimoniale: Aubin-Louis Millin (1759-1818) tra Francia e Italia/Voyages et conscience patrimoniale: Aubin-Louis Millin (1759-1818) entre France et Italie*, Roma 2012, con bibliografia.

⁴³ <https://www.relaisanmaurizio.it/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁴ <https://www.davidtremlett.com/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁵ <https://www.targatocn.it/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/david-tremlett-ricevera-la-cittadinanza-onoraria-di-la-morra-durante-la-ristrutturazione-della-capp.html> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁶ Le informazioni riportate sono state fornite da personale presente sul posto nel corso di un colloquio avvenuto in occasione di una visita all'edificio. Vista la recente esecuzione dell'opera e le difficoltà di comunicazione legate alla pandemia, poche sono le notizie a riguardo, e nemmeno il sito del comune di Serravalle è aggiornato in merito; alcuni dettagli sono reperibili sulla pagina web <https://www.travelonart.com/viaggi/arte-contemporanea-nelle-langhe-itinerario/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁷ SAPIENZA, *Langa medievale* cit., pp. 84-85.

⁴⁸ Il dato è ricavato dal counter dedicato sulla homepage del sito <https://bigbenchcommunityproject.org/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁴⁹ G. DEGIORGIS, *Arte, ambiente e sviluppo turistico. I casi dei paesaggi di Langhe, Roero e Monferrato*, in «Langhe, Roero, Monferrato. Cultura materiale, società, territorio», 14 (2018), pp. 29-51: 37-42; <https://bigbenchcommunityproject.org/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵⁰ <https://bigchairstour.com/>; <https://www.apuntamentoweb.it/big-chairs-tour/sedie-giganti-the-big-family/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵¹ <https://www.ehabitat.it/2021/05/06/altalena-gigante-delle-langhe-cossano-belbo/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵² DEGIORGIS, *Arte, ambiente e sviluppo turistico* cit., pp. 42-48; <https://www.michelecharlo.it/art-park-la-court/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵³ <https://www.parcuarte.fsrr.org/guarene-alba-paul-kneale>; <http://www.contemporarytorinopiemonte.it/featured/flat-earth-visa-a-guarene-2/> (ultima consultazione: febbraio 2022); secondo gli intenti dell'artista, l'opera affronta il tema delle sempre più fitte comunicazioni, rappresentato dalle antenne, e quello dei muri, delle barriere sociali e territoriali.

⁵⁴ <https://www.creativamenteroero.it/share/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵⁵ <https://www.museoacieloapertodicamo.it/> (ultima consultazione: febbraio 2022).

⁵⁶ <https://www.ideawebtv.it/2020/11/21/castellinaldo-dalba-arte-e-paesaggio-un-nuovo-progetto-sulle-vie-del-vino-barbera> (ultima consultazione: febbraio 2022). La recente realizzazione delle installazioni

e delle strutture citate, come anticipato alla nota 46, determina la difficoltà di reperire bibliografia specifica, decisamente scarsa quando non inesistente; sopperiscono parzialmente, almeno in alcune occasioni, i siti internet che riportano informazioni in merito, talora anche aggiornati dagli stessi artisti, come segnalato nelle note precedenti.

Un menù non sempre perfetto. Pane, vino e non solo per i viaggiatori del XVIII e XIX secolo

PAOLO GERBALDO

*Sulle strade del Grand Tour:
un cibo dalla qualità variabile*

C'è un periodo fondamentale per la formazione di un gentiluomo europeo del Settecento: quello dedicato al *Grand Tour*. Il lungo viaggio attraverso l'Europa che, una volta valicate le Alpi, trova la sua ragion d'essere nella possibilità offerta al gentiluomo di percorrere, apprendendo così progressivamente anche tutti i segreti dell'arte di viaggiare, le strade della desiderata Italia: un Paese disseminato di testimonianze artistiche e culturali uniche che i viaggiatori dell'epoca incontrano quasi ad ogni angolo¹.

Nel lungo arco temporale che racchiude il *Grand Tour* s'inserisce quindi l'ampio capitolo del viaggio materiale²; si tratta di un variegato insieme di dense pagine vergate dai viaggiatori che riportano, accanto alle descrizioni artistiche, anche quelle relative agli strumenti necessari per mettersi in cammino: dai mezzi di trasporto all'ospitalità. Come protagonisti di questo capitolo del *Grand Tour* si stagliano così osti e vetturini.

Nell'orizzonte descritto dai viaggiatori molteplici altri aspetti destano perciò la loro attenzione nel momento in cui, muovendo i loro passi esplorativi all'interno di una stazione di posta, di una locanda, di un albergo cittadino o di una trattoria sono costretti a confrontarsi con le insidie del viaggio materiale.

Tra queste il primo motivo d'interesse, e d'inquietudine, lo fornisce, naturalmente,

l'attenzione all'ambiente, all'arredamento e alla relativa pulizia, quest'ultima più assente che presente, di questi luoghi deputati all'ospitalità. Si tratta perciò, in tanti casi, di uno sguardo d'insieme che rivela, con molta frequenza, un'impressione sconcertante. Il secondo motivo, altrettanto prosaico e generatore, sovente, dello stesso stato di sconcerto, lo offre invece quanto, dal vino al pane, compare sui non sempre lindi tavoli delle locande. Di fronte a queste situazioni, la penna dei viaggiatori non può quindi esimersi dal fornire delle informazioni proprio sul cibo, indulgiando su particolari relativi all'aspetto qualitativo e quantitativo, consumato nel corso dei pasti.

Con l'aprirsi del Settecento, lungo le strade europee disegnate dagli itinerari che si erano definiti fin dalla prima età moderna, ospitalità e cibo definiscono infatti un binomio inscindibile per la storia del viaggio materiale; si tratta di un binomio che, come già detto, sfocerà nella grande esperienza del *Grand Tour* con cui François Maximilien Misson (1650-1722) con il suo *Voyage d'Italie* pone, allo scadere del Seicento, uno degli snodi chiave. Il *Voyage d'Italie*, dato alle stampe a Den Haag nel 1691, accoglie infatti la visione, destinata a divenire un classico, del Misson: «Un protestante ugonotto che compie il suo viaggio nel 1688; poligrafo di vastissimi interessi, con una mediocre educazione storico-artistica, una discreta informazione dei fatti storici e con una intelligenza curiosa volta a non trascurare nessuno degli

aspetti del paese che attraversa. Il suo testo si impose come un vero e proprio best-seller a scala internazionale [...]»³.

Fino alla seconda metà del Settecento, l'itinerario disegnato dal Misson è quindi un modello da imitare per chi si accinge ad intraprendere l'avventura del *Grand Tour*. Seguiamo allora, in modo rapido, le tappe principali del cammino delineato da François Maximilien.

Misson [...] parte dall'Inghilterra, attraversa Olanda e Germania e giunge in Italia dal Trentino, punta su Venezia e di lì percorre la linea adriatica fino ad Ancona, attraversa diagonalmente l'Appennino centrale fino alla valle del Tevere; da Roma compie l'escursione a Napoli; risale la penisola toccando la costa tirrenica a Pisa e a Livorno per raggiungere Firenze e Bologna, e quindi dalla Padania giunge a Milano; con una diversione a Genova risale a Torino e di qui riprende la strada di casa passando per la Svizzera⁴.

In un'opera che molti viaggiatori del *Grand Tour* porteranno sotto il braccio, Misson offre, compendiando l'esperienza fatta dell'Italia, anche un efficace quadro d'insieme della cucina della Penisola colta nel tornante tra il Seicento ed il Settecento.

Rien n'est si pitoyable que les repas d'auberges dans les petites Villes, particulièrement en de certaines routes. Leur entrée de table, qu'ils appellent *Antipasto* est une assiette de gésiers, ou de partes & d'ailerons bouillis avec du sel & du poivre, & quelque blanc d'œuf mêlé. Après cela viennent l'un après l'autre, deux ou trois plats de differens ragoûts, & le tout en petite mesure. En allant de Rome à Naples, on est quelque fois régalé de buffles & de corneilles; est-on tous heureux d'en trouver. Le buffle est une viande noire, puante; & dure [...]»⁵.

Scorrendo allora le pagine dei resoconti, emerge perciò, in maniera sempre più nitida, il rapporto che lega il cibo alla mobilità: per i

viaggiatori si connoterà infatti, al pari di un dovere morale da espletare, la necessità di far trapelare, dai loro diari, le informazioni sulle diverse opportunità presenti per rifocillarsi sia lungo il cammino che nelle città di sosta. Nel metro di valutazione di locande ed alberghi entrerà quindi, in modo progressivo, il bisogno di stilare una sorta di classifica della qualità, e della quantità, dei pasti che è possibile consumare nel corso del viaggio in Europa, in generale, e, in particolare, in Italia.

Per saperne allora di più in merito a questa multiforme offerta gastronomica non ci rimane altro da fare che interrogare alcuni di tali viaggiatori. Per procedere in questa ricognizione, circoscriveremo però l'interesse a quelli settecenteschi, e non necessariamente ai più noti, cogliendoli nel momento in cui saranno impegnati a muoversi nel grande e variegato palcoscenico offerto dagli stati italiani.

L'Italia è infatti un centro fondamentale dal quale s'irradia l'arte di viaggiare settecentesca⁶. Allo stesso tempo, però, la trama di itinerari che solcano la Penisola richiede ai viaggiatori di confrontarsi continuamente con i classici temi connessi al viaggio materiale, dall'ospitalità alle condizioni delle strade e dei mezzi di trasporto, senza però tralasciare gli aspetti igienici e climatici. In questa scala di valori, il cibo assume così una funzione non di poco conto nella costruzione dell'esperienza del viaggio in Italia⁷. Nel passare in rassegna gli eterogenei, e non sempre invitanti, sapori che scaturiscono dalle cucine disseminate lungo le strade peninsulari emerge un tratto sostanzialmente unificante sul quale indulgono volentieri le penne dei viaggiatori: le meschine condizioni del cibo servito nelle stazioni di posta e nelle locande dei centri minori. Una situazione che, peraltro, riflette perfettamente le condizioni generali dell'ospitalità professionale presenti nella Penisola in età moderna. In cerca di riposo dopo una tappa dell'itinerario che, tra condizioni viarie e dei mezzi di trasporto, lo mette a dura prova, chi viaggia

in Italia si attende infatti ben poco dalle locande ed osterie di passo collocate negli snodi chiave di un percorso di fatto obbligato. La sicurezza di un letto, scomodo, e di un pasto, spesso poco invitante, sono solo il primo di una serie di inconvenienti riscontrabili in un sistema ricettivo, ancora deficiente, sviluppatosi frettolosamente come risposta alla domanda dei viaggiatori, ma con un'offerta sottodimensionata in rapporto alle reali esigenze. Un problema che risulta essere decisamente sentito da chi sosta nei piccoli centri; questi ultimi, una volta elevati al rango di tappe obbligate degli itinerari offrono infatti un servizio qualitativamente scadente che, però, ha come effetto quello di consegnare il nome della località nel novero di quelle capaci di turbare a lungo il sonno di chi viaggia in Italia.

Una situazione diversa il viaggiatore la incontra invece nel momento in cui si affaccia su centri abitati medi e grandi che, essendo provvisti di alberghi urbani, sono in grado, in larga parte, di proporre un'accoglienza decisamente più confortevole.

Dalla seconda metà del Settecento, l'ospitalità urbana è infatti andata definendosi a partire da città come Roma e Venezia. In questo quadro, un'importante distinzione tra il vitto e l'alloggio non deve perciò essere trascurata; il primo trova una sua precisa collocazione, in forma indipendente dal secondo, in quel luogo di somministrazione del cibo noto poi come trattoria: uno spazio nel quale, ai forestieri, pranzo e cena sono serviti in forma autonoma dal pernottamento. In generale, le annotazioni presenti nei resoconti si fanno perciò meno critiche nel momento in cui apriamo le pagine dedicate ai pasti consumati durante le più lunghe soste cittadine: i veri e propri snodi nevralgici del viaggio in Italia⁸.

Occorre però osservare, poste queste premesse, che, nel corso del XVIII secolo, siamo in presenza di una situazione mutevole sia geograficamente che cronologicamente. Dalle tante annotazioni su queste tematiche disseminate sulle pagine scritte dai viaggiatori

ne traiamo quindi alcune a partire da quelle, decisamente critiche, ma non del tutto affidabili, formulate dallo scrittore scozzese Tobias Smollett (1721-1771), in viaggio nell'Italia del 1765. La sua prima annotazione riguarda proprio una famigerata locanda di passo della Toscana: Radicofani, in val d'Orcia.

Quella notte la passammo in un posto che si chiama Radicofani, un villaggio e una fortezza sulla sommità di un monte molto alto. La locanda è situata più in basso rispetto alla città. È stata costruita a spese dell'ultimo granduca di Toscana: è molto grande, molto fredda e scomoda. Ci si potrebbe immaginare che sia stata progettata in modo da esser molto fresca, anche se è così in alto che perfino in piena estate un viaggiatore sarebbe contento di avere del fuoco in camera. Ma pochi locali, per non dire nessuno, hanno il caminetto e non c'è letto con cortine o baldacchino in tutta la casa⁹.

Ma già fin dal momento del suo affacciarsi sulla Penisola, nel 1764, anno d'inizio della sua esplorazione dell'Italia, lo scrittore, proveniente da Nizza, dipinge un quadro poco edificante dell'ospitalità nei territori genovesi lasciandoci una dettagliata descrizione di una locanda sanremese e del cibo somministratogli.

E così sbarcammo e fummo condotti alla stazione di posta che il nostro gondoliere ci assicurava essere la migliore locanda dell'intera Riviera di Genova. Per una scala buia, stretta e ripida salimmo fino a una specie di stanza comune, con un tavolo lungo e delle panche così sporche e squallide che avrebbero fatto fare una figuraccia anche alla peggiore birreria d'Inghilterra. Non venne anima viva ad accoglierci. Questo è un tipo di cerimonia che non ci si deve aspettare in Francia e, ancor meno, in Italia. Il nostro capitano, andato in cucina, chiese a un servitore se la comitiva poteva esser alloggiata nella casa; ma gli fu risposto che «non si sapeva, il padrone non era in casa». Quando volle sapere dove era il padrone, l'altro disse: «È andato a passeggiare».

Nel frattempo fummo costretti a sedere nella stanza comune assieme a barcaioli e mulattieri. Infine il padrone arrivò e ci diede a intendere che aveva delle camere disponibili. In quella in cui fui sistemato io v'era solo spazio per due letti, senza cortina o lettiera, un vecchio tavolo di legno marcio coperto di fichi secchi e un paio di sedie assurde. Una volta le pareti erano bianche di calce, ma ora erano ornate di ragnatele pendenti e macchiate di ogni sorta di sporcizia; per di più credo che il pavimento di mattoni non fosse stato scopato da mezzo secolo. Cenammo in una stanza che dava verso l'esterno ed era in ogni rispetto degna della camera da letto. Mangiammo abominevolmente: il cibo era condito malissimo e servito con grande sciatteria. Non ci si deve aspettare né pulizia, né comodità di sorta in questo paese. Pagai come se fossi stato ospitato principescamente nel migliore albergo di Francia o d'Italia¹⁰.

Nel viaggio di ritorno, Smollett si dimostra però molto più indulgente nei confronti della stessa locanda trasmettendoci così qualche legittimo dubbio sulla sua effettiva attendibilità: «Infine arrivammo alla nostra vecchia locanda a San Remo che ritrovammo imbiancata e ordinatissima. Rimanemmo soddisfatti della cena, dormimmo bene e non avemmo ragione alcuna di lamentarci d'esser stati truffati quando si trattò di pagare il conto»¹¹.

Di un altro aspetto delle locande, per rimanere ancora lungo l'itinerario da Nizza a Genova, fa invece esperienza il ginevrino Horace-Bénédict de Saussure (1740-1799)¹² che, un quindicennio dopo Smollett, incontriamo a Spotorno; per lui, la sosta nella locanda della Riviera non è certo da ricordare positivamente. Il Ginevrino, in viaggio da Genova a Nizza, arriva infatti a Spotorno nella notte dell'11 ottobre 1780 lamentandosi subito per il cibo e l'alloggio. Al giudizio negativo dà un contributo decisivo il contesto che lo Svizzero ammira nel momento in cui ha la malaugurata idea di affacciarsi sulla cucina. In questo antro oscuro, si palesa infatti «notre vieille & hideuse hôtesse, qui, en cheveux

épars, à la clarté d'une petite lampe, avec des mains noires & décharnées, paitriffoit sur un billot des débris de viande hachées, qui devoient faire tout notre soupé: aussì en partant, répêta-mes-nous de bon cœur, le proverbe connu dans le pays: *Spiotorno, mai più non vi torno*. Au reste, je vois sur les cartes, *Spotorno*; mais comme dans le pays tout le monde dit *Spiotorno*, je l'écris comme on le prononce»¹³.

Sono solo questi due esempi nei quali vediamo dei viaggiatori stranieri aggirarsi, dimostrando un tasso di gradimento variabile, nei meandri dell'ospitalità e della ristorazione dispensata negli stati italiani settecenteschi.

Ad Ottocento ormai inoltrato, l'indicatore determinato dalla disomogeneità del livello dell'ospitalità e della refezione tra le locande di passo e gli alberghi urbani, lo troviamo ancora come un dato ben presente; di questa discrepanza ci informa, ad esempio, la parte introduttiva di una guida di viaggio dedicata al Piemonte.

Non deesi mai prendere alloggio (salvo il caso di necessità) in bettole o piccole osterie sul riflesso della economia; perciocché anche i meno facoltosi sono serviti nei buoni alberghi soventi al prezzo medesimo che nei cattivi: tutto dipende dal sapersi sottomettere alle proprie facoltà nel comandare. Che se anche il pasto od il letto dovesse costare qualche soldo di più, si sarà bene spesso in guadagno col andar esente da cibi malsani, da vini perniciosi, da sozze lenzuola, da cattive compagnie, e da altri inconvenienti talora peggiori. Gli alberghi migliori sono quelli ove prendono alloggio i migliori vetturini¹⁴.

Tale situazione di difformità trova eco anche nelle pagine dell'esperto viaggiatore piemontese Giuseppe Filippo Baruffi (1801-1875)¹⁵ impegnato, nei suoi numerosi resoconti, a dar conto delle trasformazioni attraversate durante il viaggio in Europa nella prima metà dell'Ottocento. Nel luglio del 1840, in assonanza con la visione prevalente che coglie le precarie condizioni del cibo e

dell'ospitalità, presenti nelle località più remote, egli non manca di analizzare, con attenzione, il pasto consumato nell'osteria incontrata lungo il cammino che lo conduce alle terme di Valdieri¹⁶.

Il luogo detto i tetti di Babau ha un aspetto miserabile, e per darvi un'idea della meschinità de' suoi pochi abitanti, bastivi il sapere che nella breve stazione fatta ivi, avendo chiesto due uova a bere in quel simulacro di magra osteria, ed un altro viaggiatore mio compagno amando meglio le uova al butirro, quella buona donnicciuola dopo averci fatto aspettare un pochino, ci prepara sotto il tetto un grosso pane con un po' di cacio e vino sulla nuda tavola, e quindi ci presenta le uova desiderate; ma indovinate un po' l'abilità della nostra ostessa? Per contentarci tutti e due, avendole io chieste cotte col guscio, ci diede appunto quattro uova cotte in uno stesso recipiente col butirro e con tutto il guscio rotto!¹⁷

Torniamo però alla stagione del *Grand Tour* settecentesco. Andremo ora a conoscere un viaggiatore che, un secolo dopo Misson, vedremo impegnato a muoversi sulle migliorate strade italiane: Giovanni Battista Balbis; la sua penna, e il suo spirito d'osservazione, saranno infatti delle guide preziose per esplorare il variegato ventaglio dei pasti proposti ai viaggiatori nelle diverse località dell'Italia.

*A tavola con un viaggiatore
del Grand Tour: Giovanni Battista Balbis*

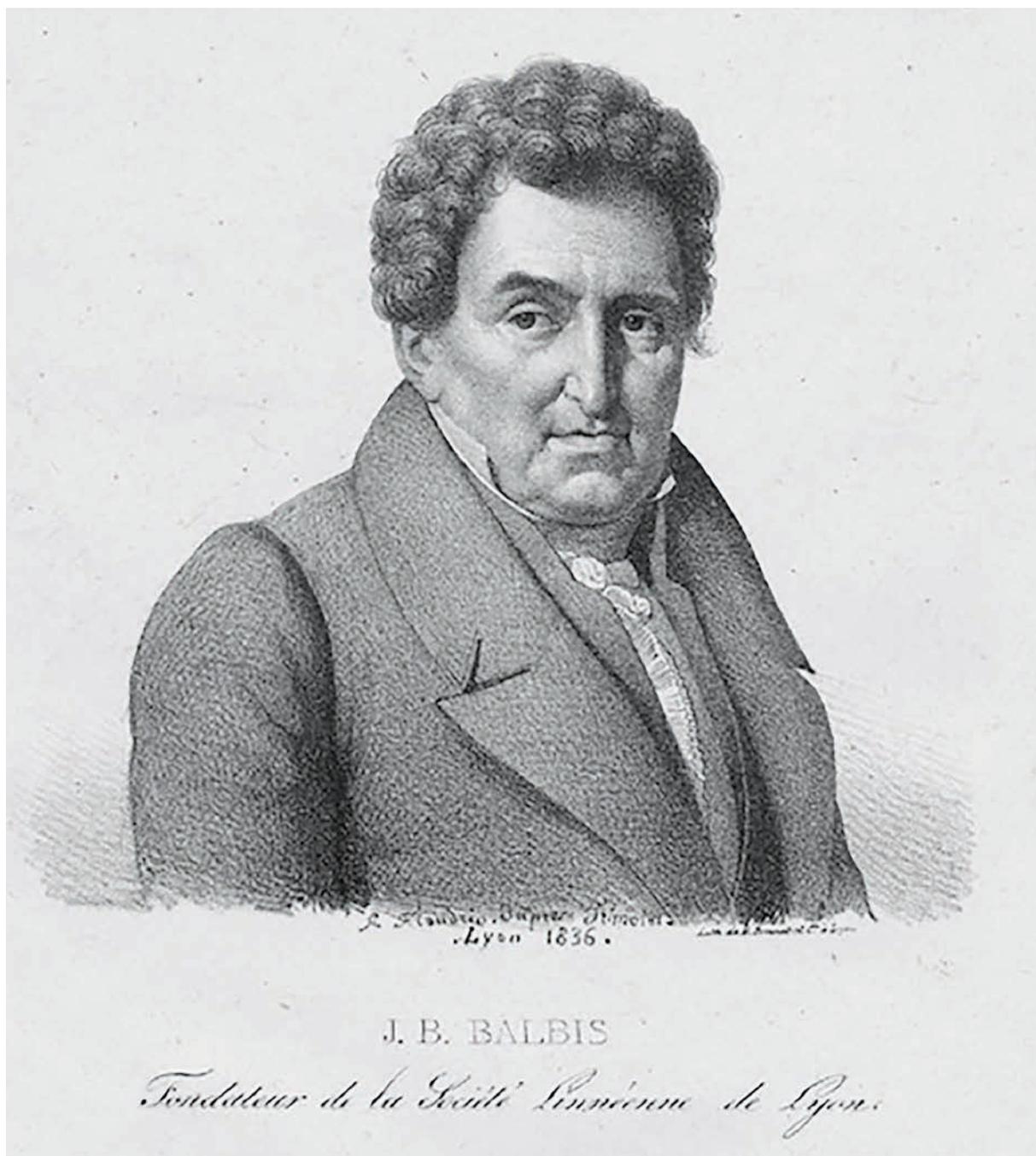
Estasiato dall'infinito ventaglio di beni artistici è anche, al pari dei viaggiatori del *Grand Tour*, il medico e botanico Giovanni Battista Balbis: un gentiluomo piemontese impegnato a vivere pienamente quest'esperienza culturale e formativa ormai avviata alla sua fase crepuscolare. Nato a Moretta il 17 novembre 1765, Giovanni Battista, dopo i primi studi nella patria natia, si trasferisce a Torino dove, al Collegio delle Provincie, prosegue gli studi di Filosofia e Medicina laureandosi,

in quest'ultima disciplina, nel 1786, per poi essere proclamato, nel 1788, dottore del Collegio di Medicina. Dopo una vita dedicata all'insegnamento universitario e allo studio della botanica, interrotta solo da una breve parentesi d'impegno politico, Giovanni Battista si spegne, a Torino, il 13 febbraio 1831¹⁸. Una parentesi significativa nella vita di Giovanni Battista si apre allo scadere del Settecento, allorché il Medico percorre l'Italia offrendo, tra le tante informazioni scientifiche ed artistiche, anche diverse annotazioni sul viaggio materiale: spunti che contengono una prospettiva visuale completa, critica ed equilibrata sullo stato della refezione che accoglie i viaggiatori nel loro periplo della Penisola.

Il Botanico, avventore di numerose locande ed alberghi, non manca infatti di riassumere, nel suo dettagliato resoconto, le diverse esperienze avute con il vino, il pane ed il companatico. Dalle sue pagine, emerge così una sorta di geografia culinaria il cui centro di gravità oscilla tra i tavoli della città e quelli delle osterie di posta.

Prima di conoscere i sentieri gastronomici percorsi da Giovanni Battista ripercorriamo però, brevemente, le tappe generali che scandiscono il suo viaggio in Italia e di cui molte cose ci dice il resoconto intitolato: *Viaggio del Medico Collegiato Giambattista Balbis di Moretta fatto nell'Italia e Regno di Napoli nel 1793*¹⁹.

Se per il giovane aristocratico, il *Grand Tour* rappresenta un momento di apprendistato alla vita futura, per Balbis la possibilità di allontanarsi dall'Università di Torino, chiusa nell'ottobre 1792 in quanto ritenuta pericolosa per la diffusione delle idee rivoluzionarie, è invece un'occasione da cogliere al volo per completare la sua formazione medica e botanica. Naturalmente, anche per lui, i mesi trascorsi lontano dal Piemonte sabauda, si riveleranno essere un periodo determinante della vita che gli consentirà di entrare in contatto diretto con le opere artistiche ed architettoniche ammirate dagli adepti del *Grand Tour*. Allo stesso tempo, al pari dei viaggiatori



tori del periodo, egli usufruisce dell'indispensabile rete di contatti che gli offre, tramite le diverse lettere di presentazione, la possibilità di entrare in relazione diretta con gli ambienti culturali, scientifici e medici più significativi dell'Italia attraversata, prima dal pensiero riformatore dei lumi e poi, dagli effetti della bufera scatenata della Rivoluzione francese.

È quindi con queste premesse che, all'inizio

Fig. 1. Ritratto di Giovanni Battista Balbis, litografia, 1836

di dicembre del 1792, il medico di Moretta si lascia alle spalle la capitale del Regno di Sardegna per raggiungere, il 6 dicembre, Pavia: città della Lombardia austriaca che risulterà straordinariamente cara al Botanico dato che vi farà ancora ritorno, al termine dell'itinerario italiano, dal 21 al 23 agosto 1793.

A Pavia, Balbis trascorre l'inverno dedicandosi allo studio della medicina e delle scienze naturali; sempre a Pavia, germoglia però anche l'idea che, nei mesi primaverili ed estivi, lo avrebbe condotto ad indossare, trovandosi perfettamente a proprio agio, i panni del viaggiatore del *Grand Tour* sorretto dall'intento di andare a conoscere i principali centri della Penisola interessati sia dalle riforme che dai progressi del sapere scientifico.

Dopo una sosta a Piacenza, l'11 aprile, il Medico raggiunge quindi Parma; tappa successiva è Modena a cui segue, il 15 aprile, Bologna. Da qui un lungo itinerario attraverso lo Stato pontificio, con una significativa sosta ad Ancona, conduce il Botanico ad affacciarsi, il 30 aprile, sulla Città Eterna; nella Roma di Pio VI, egli si ferma per tutto il mese di maggio. In seguito, un itinerario noto per non essere privo di difficoltà per i viaggiatori, lo introduce nel Regno di Napoli. Dopo una seconda sosta a Roma, caratterizzata dall'udienza privata con Pio VI del 26 giugno, Giovanni Battista vive giorni intensi percorrendo le moderne strade del Granducato di Toscana; da Siena a Firenze per poi approdare a Livorno, Pisa e nella Repubblica di Lucca per giungere, infine, il 7 agosto, a Mantova. Pochi giorni dopo Balbis arriva a Milano; è questa l'ultima e intensa tappa del suo viaggio in Italia che si conclude, dopo nove mesi trascorsi lontano dal Regno di Sardegna, con il ritorno a Torino il 27 agosto 1793.

Le annotazioni raccolte dal Medico lungo le diverse soste previste dall'itinerario appena descritto, pur trasmettendo, come prevedibile, delle immagini disomogenee, contribuiscono a delineare in modo organico un affresco vivace e significativo dei piaceri, e dei dispiaceri, riservati dal cibo somministrato a chi viaggia in Italia.

Con le sue attente, chiare e sintetiche annotazioni, il nostro viaggiatore rimescola però l'identità cristallizzata di un percorso gastronomico scandito dalle molteplici osservazioni dei tanti viaggiatori che, tra il XVIII e il

XIX secolo, scoprono gli stati italiani. Nella visione che scaturisce dal resoconto del Botanico permangono infatti gli elementi di difformità generati da un panorama complessivo della ristorazione, e non solo di quella, territorialmente variegato. Scompare però, nei suoi giudizi sui pasti, la cesura netta tra il cibo consumato nelle locande di passo che punteggiano gli itinerari, ritenuto sempre pessimo dai viaggiatori, e quello degli alberghi e ristoranti urbani, giudicato invece costantemente buono e ottimo; per Balbis, la qualità del cibo varia invece, registrando come naturale picchi e cadute, da un locale all'altro indipendentemente se questo sia un'osteria di posta o un ristorante cittadino. Non appena iniziato il viaggio, scortati da Giovanni Battista Balbis scendiamo allora, mercoledì 10 aprile 1793, all'albergo della *Croce bianca* di Borgo San Donnino (Fidenza); nell'albergo non sono certo pochi gli elementi che lo mettono subito in apprensione disvelandogli, fin dal primo approccio, uno dei volti meno graditi, sia per quanto riguarda il cibo che per il livello dell'ospitalità, prospettato ai viaggiatori chiamati a confrontarsi con l'accoglienza settecentesca: «Ho cenato la sera al detto albergo dove si mangia mediocrementemente, si beve molto male, e vi vuole gran cautela pella biancheria del letto che sovente ha già servito per altri»²⁰. Il 23 aprile, ad Ancona, il nostro viaggiatore, soggiornando all'albergo di *Natalino*, trae però un'esperienza maggiormente positiva: «La detta locanda è assai graziosa con belle camere, buoni letti, si mangia bene ed a prezzo discreto sendovi la tassa»²¹.

Pochi giorni dopo, percorrendo le strade dell'Umbria e del Lazio, Giovanni Battista può ben sintetizzare, avendolo testato personalmente, il tenore decisamente altalenante del cibo, e dell'ospitalità, offerti dalle diverse locande locali sia di passo che urbane. Innanzitutto, venerdì 26 aprile, dopo una sosta per una breve visita a Tolentino, la vettura si arresta a Valcimarra (nell'attuale comune di Caldarola); qui, come annota Balbis, «[...] pranzammo assai mediocrementemente alla lo-

canda della posta»²². Dopo un intenso giorno di viaggio, alle sei del pomeriggio, la sosta per la notte non è certo in grado di allietare il sonno nostro viaggiatore: «[...] A Serravalle piccolo ed orrido paese situato in mezzo alle montagne sempre colla pioggia che ci perseguitava alloggiammo alla posta ove si sta malamente di tutto»²³.

La conferma del teorema dell'ospitalità che la identifica come pessima nelle locande di passo e buona nei centri urbani trova comunque una conferma nella sosta del giorno seguente: Spoleto. L'accoglienza lo ristora infatti completamente grazie a quanto gli offre la locanda delle posta dove «l'alloggio è stato buono tanto per la cena che per il resto»²⁴.

Un'ospitalità di livello decisamente accettabile attende Giovanni Battista pure a Terni dove, il 28 aprile, scende al Moro: «Locanda nuova e molto bella ove fummo bene trattati a pranzo»²⁵. Anche nella successiva tappa umbra, Narni, Balbis trova nuovamente il conforto offertogli dalla locanda *Alle vigne* in cui, come ricorda, «[...] cenammo piuttosto bene [...], e fummo ben alloggiati di camera»²⁶. Le gioie dell'ospitalità si arrestano però una volta entrato nel Lazio. A Civita Castellana, il Viaggiatore riapre così le pagine del suo resoconto per descrivere un quadro poco lieto dell'accoglienza; non rinunciando ad un tocco ironico, Giovanni Battista ben immortala la sua pessima esperienza: «Noi pranzammo all'albergo molto mediocrementemente per non dir meschinamente il vino era acido, l'acqua convenne comprarla dallo speciale»²⁷.

Nonostante questi abituali disagi, Balbis raggiunge indenne la tappa focale non solo del viaggio in Italia: «Ma la meta principale del *Grand Tour*, solitamente raggiunta dopo la sosta a Firenze, rimaneva Roma, capitale dell'antichità e della cristianità, che rievocava nelle sue rovine la grandezza perduta, quando aveva dominato il mondo. Tutti i viaggiatori, cui era familiare la sua storia, ricevevano immancabilmente una forte impressione [...]»²⁸.

Dal provare questa forte impressione non è certo estraneo il Medico nel momento in cui il suo sguardo, il 30 aprile, si posa su Roma; la Città Eterna non lo entusiasma però sotto il profilo della ristorazione: «Andai poi a pranzo ad una locanda in piazza di Spagna dove servono mediocrementemente con tovaglie sporche, salviate già usate e dove non ho potuto trattenermi dall'esclamare e far osservare al Sig. Rolando architetto torinese la differente pulizia tra Roma e Torino, e la diversità nel prezzo ne' pasti»²⁹.

Sofferamoci però ancora sulla ristorazione romana ed apriamo una fugace digressione che ci proietterà mezzo secolo dopo le annotazioni del Balbis. Ad offrirci quest'intermezzo è il viaggiatore americano William Mitchell Gillespie (1816-1868) che, dal suo soggiorno romano, trae: *Rome: as seen by a New Yorker in 1843-4*. Tra le pagine della sua opera, ritroviamo anche una testimonianza piuttosto variegata della ristorazione che ha concentrato in un capitolo apposito: *A roman dining-house and cafe*³⁰.

Innanzitutto, Gillespie sottolinea l'importanza del cibo per i viaggiatori: «Some travellers are most interested in Antiquities; others in Painting and Statuary; others again in Palaces or Churches; but all agree in having one taste in common, and in appreciating the importance of one matter which comes home every day to the bosom of all, in the shape of Dinner»³¹.

In seguito, il viaggiatore americano offre un significativo spaccato delle trattorie locali classificandole sia per i loro piatti più noti sia per chi, nel cosmopolita mondo che affolla Roma, le frequenta.

The Roman *trattorie*, or eating-houses, are inferior to those of most continental cities, but still the experienced traveller will find them quite competent to satisfy his daily needs. The most showy one is *Bertini's*, in the *Corso*; the best national cookery is found at the *Falcone*, near the Pantheon; and Englishmen find the best steaks at the *Gabbione*, a dark den, near the fountain of Trevi; but the English artists dine at the *Scalinata*; and the younger artists of

all nations, English, French, German, and American (who of themselves can fill quite a table), may be found towards sunset, calling for *Macaroni*, *Mauzo*, and *Cignale*, at the *Lepre*, in the Via Condotti. The *Lepre* is the most extensive trattoria in Rome, and each of its numerous rooms is usually occupied, almost exclusively, by visitors of some one nation, and is named accordingly³².

Ristorati da questa parentesi sulle trattorie di Roma, torniamo però a riprendere, sempre giovandoci della compagnia di Giovanni Battista Balbis, il nostro cammino settecentesco. Una volta esaurite le ampie parentesi romane e napoletane, ritroviamo così il Medico, il 6 luglio, a Siena. Assai documentati sono due dei suoi pasti i cui giudizi sono però in forte contrasto tra loro; la pausa per il pranzo, come ci rammenta il Botanico, non è infatti priva di soddisfazioni gastronomiche: «Andai a pranzo alla Vetturina da me solo in camera e per quattro piatti buoni assai, minestra e frutta pagai paoli sei per giorno con camera solo»³³. Il ricordo impresso dalla cena nella mente del Balbis è invece arricchito da particolari volti a sconsigliare gli altri viaggiatori dall'imitarne l'esperienza: «[...] Poi cenai malamente e sporcamente giacché ho trovato nella pietanza delle mosche, e de' capegli, e poi passai al riposo»³⁴.

Di un altro aspetto legato ai pasti fa ancora pratica il nostro viaggiatore una volta entrato, il 7 agosto, a Mantova. Con la sua acuta osservazione, il Botanico dimostra infatti quanto, nell'ambito dell'arte dell'ospitalità, abbia un valore, non certo di poco conto, il modo di servire i piatti a tavola: «Di là mi recai alla locanda dove fui servito molto malamente da quei camerieri sebbene il pranzo fosse buono e numeroso di piatti»³⁵.

Quando, nel pomeriggio del 13 agosto 1793, Giovanni Battista Balbis si affaccia sulla milanese Porta Romana ha ormai accumulato una notevole esperienza dell'Italia, compresi i molteplici aspetti dell'arte di viaggiare. Approssimandosi perciò alla fine dell'itinerario, il medico di Moretta, sempre attento a soffer-

marsi su ogni dettaglio inerente il viaggio materiale, dimostra di apprezzare il cibo consumato a Milano; del pranzo del 14 agosto, egli riporta quindi un'accattivante ed invitante descrizione dipingendo, di fatto, un pasto, servito alla francese, ricco di portate: «Il pranzo consistette in fritto, lesso, umidi, arrosto, erbaggio, insalata, frutta e dolci, pane e vino quanto basta [...]»³⁶.

Detto, grazie alla compagnia di Giovanni Battista Balbis, delle numerose varianti presentate dalla qualità del cibo di cui un viaggiatore del Settecento poteva usufruire sulle strade e nelle città italiane, non ci rimane che aprire uno spiraglio, proprio riallacciandoci all'osservazione del Medico, sul servizio e sulle sue mutazioni nel tornante tra il XVIII e il XIX secolo.

Informare il convitato: il menù

Nella cangiante trama del viaggio materiale, il menù compare nelle mani dei viaggiatori, e di chi si siede genericamente al tavolo di un ristorante, solo dall'aprirsi dell'Ottocento. A segnarne il debutto è infatti il passaggio dal «servizio "alla francese", in cui tutte le vivande erano esposte sulla tavola fin dall'inizio del pranzo, al servizio "alla russa", che prevede invece l'entrata delle portate secondo una rigida successione»³⁷.

Fino allo scadere del Settecento, il servizio alla francese indica la strada maestra da seguire nella ristorazione, a partire da quella di livello più elevato, che è in via di affermazione. La presentazione contemporanea di diversi dei piatti previsti per il pasto offre così ai convitati, in modo scenografico e visivamente accattivante, la possibilità di conoscere tutto le portate che attendono di essere consumate. Analizzando più attentamente quanto si materializza sul desco apparecchiato per l'occasione, scopriamo quindi i canoni su cui si regge il servizio alla francese: «[...] Quando i convitati prendevano posto trovavano le portate del primo servizio (*potage, entrées, hors d'oeuvre*) già disposte in tavola [...] successivamente faceva il suo in-

gresso il secondo servizio (gli arrostiti e gli *entremets*) e infine i dolci e dessert»³⁸.

Nel corso dei primi decenni dell'Ottocento, il modello di servizio alla francese viene però progressivamente sostituito da quello definito alla russa. Al di là della sua origine, che lo colloca comunque nel periodo napoleonico, lo snodo chiave di questo passaggio lo offre una maggiore attenzione ai piaceri del gusto che si sommano a quelli della vista: «[...] All'inizio del pranzo la tavola è allestita esclusivamente con i piatti, i bicchieri, le posate, le saliere e tutt'al più con gli antipasti freddi, mentre le altre portate vengono servite dai camerieri in successione, secondo un ordine preciso»³⁹.

L'affermarsi del servizio alla russa, data la necessità di proporre i piatti ai convitati in successione, in modo tale che possano giungere in tavola caldi, richiede però, per prima cosa, una riorganizzazione del servizio del ristorante.

Per prima cosa gli addetti al servizio, ora più numerosi e coordinati dal *maitre* che sovrintende alla sala, sono chiamati a descrivere ai convitati, con efficaci pennellate, ogni singolo piatto prima che sia loro offerto; la presentazione del piatto delizia quindi, come nel servizio alla francese, la vista del commensale prima dell'imminente degustazione. Tale pratica necessita però di togliere il piatto vuoto della portata precedente in modo tale da preparare la tavola per accogliere quello seguente. La maggior complessità del servizio alla russa, che si perfezionerà nel corso del XIX secolo, richiede anche di fornire i convitati della lista, inizialmente in francese, dei piatti previsti: il menù; la lista assume quindi «la funzione di un programma che offre la possibilità agli invitati di conoscere in anticipo i piatti e quindi di accettare o rifiutare le portate offerte dai camerieri»⁴⁰.

Giunti ormai a metà Ottocento, il passo successivo sarà quello della sempre più attenta preparazione dei tavoli presenti nei ristoranti e nei banchetti: una scenografia adeguata per far sfilare le diverse, e sempre più

elaborate, portate.

Con queste osservazioni siamo però approdati in un mondo ormai lontano da quello dei tavoli in legno, più o meno rozzi, sui quali venivano serviti i pasti ai viaggiatori del *Grand Tour*.

Ma il momento del pasto è anche un cardine attorno al quale ruota la vita sociale.

Cibo e vita sociale: la table d'hôte

Un menù unico, servito ad un orario fisso, regge l'ordito della *table d'hôte*: essa prevede, come dato di base, che i vari commensali, senza troppo badare ai vicini, trovino posto attorno ad un'unica tavola preparata per consumare il pasto. Il ritardo nell'accomodarsi comporta infatti una sequela di rischi che spaziano dal salto del pasto al doversi accontentare di attingere a piatti già abbondantemente apprezzati dagli altri convitati. Dobbiamo poi evidenziare che la *table d'hôte* è una pratica connotata per regolare e favorire l'interazione sociale tra i convitati. A partire dalle locande di passo per proseguire negli alberghi cittadini, il momento conviviale segna l'annullamento, seppur temporaneo, delle distanze sociali esistenti tra i viaggiatori: le disuguaglianze si arrestano infatti sulla soglia della sala da pranzo. Agendo in uno spazio ristretto, caratterizzato da una forzata intimità, i viaggiatori hanno perciò la possibilità di sperimentare una maggiore eguaglianza e mescolanza sociale.

Allo stesso tempo, anche gli alberghi, chiamati sovente a ridefinire, dato il loro differente costo, una disuguaglianza, finiscono però per essere, nel momento del pasto consumato alla *table d'hôte*, dei luoghi deputati per le relazioni interpersonali.

La funzione livellatrice della tavola è quindi un dato ben presente in età moderna. Erasmo da Rotterdam, ad esempio, nel 1523, ne parlerà in *Diversoria*, uno dei suoi *Colloquia* dedicato alle locande; come annota Erasmo, nel momento in cui gli avventori prendono posto a tavola, «quelli che conoscono i patri costumi si siedono, ciascuno dove preferisce.

Non c'è infatti nessuna differenza tra povero e ricco, tra padrone e servo»⁴¹.

Guardando invece all'interno dei *Grand Hôtels* ottocenteschi, qui, in continuità con il secolo precedente, si affina maggiormente il modello base della *table d'hôte*, ormai inteso come una sorta di rituale collettivo vissuto attorno ad un unico, lungo ed ampio tavolo attorno al quale tutti i clienti prendono posto sistemandosi secondo l'importanza sociale o l'anzianità di presenza nell'albergo. I pasti, come sappiamo, sono serviti, seguendo un menù prestabilito, ad ore fisse.

Questo tipo di servizio traduce così, in forma concreta, un'idea dell'ospitalità che armonizza e unifica, seppur in presenza di una sorta di gerarchia dei posti occupati attorno al tavolo, i diversi commensali considerandoli tutti semplicemente ospiti. La *table d'hôte* permette lo sviluppo di una socializzazione intensa che avviene stando seduti attorno ad un ampio tavolo di una cinquantina di coperti. Per il viaggiatore c'è quindi un rischio insito nella disposizione prevista dalla *table d'hôte*; l'accettare tale rischio testimonia però che si è mentalmente preparati a consumare il pasto stando accanto a persone sconosciute avendo anche, allo stesso tempo, l'opportunità di conoscerne di nuove. In tal modo tutti i commensali si sentono inclusi nella società dei viaggiatori.

Altri due aspetti non devono però essere trascurati in relazione al momento del pasto. Per prima cosa, quest'ultimo è inteso come una festa nel corso della quale sfoggiare l'abito migliore. In secondo luogo, esso offre, ai singoli commensali, l'occasione di «examiner les nouveaux venus et d'échanger leur

impressions réciproques, tout en sachant que le repas peut permettre d'étaler ses relations, comme ce locataire qui a invité un "noble"»⁴².

La *table d'hôte* si rivela quindi uno strumento di uniformazione sociale che, dalla metà del XIX secolo, inizia però a registrare diversi segnali d'insofferenza. A generarli non è tanto il menù fisso quanto la condivisione del cibo con sconosciuti. Allo stesso tempo, non è certo d'aiuto l'esistenza di un dato costante la cui percezione non sfugge neanche al più distratto degli osservatori: il rumore; la presenza di un alto numero di commensali impegnati a consumare il cibo e a conversare tra loro rende infatti le grandi sale, preparate per il rituale dei pasti ad orari fissi, dei luoghi fondamentalmente inadatti alla tranquillità. Il progressivo sgretolamento della solidarietà tra i viaggiatori, presente a partire dalle non certo lussuose locande di passo del *Grand Tour*, conduce infine alla comparsa di un nuovo modello di ristorazione basata sulla presenza di tavoli separati.

L'introduzione del cambiamento segue però un ritmo lento che, fino allo scadere del XIX secolo, lo fa coesistere con la *table d'hôte*. La scelta offerta da un albergo per consumare i pasti finisce perciò per essere triplice: nei propri appartamenti; in un ristorante *à la carte*, spesso con prezzo fisso; alla *table d'hôte*, anch'essa a prezzo fisso ma più economica⁴³. Quest'ultima soluzione, non giudicata però più all'altezza dalla clientela, declina così progressivamente smarrendo a poco a poco il fascino che aveva acquisito all'interno della società dei viaggiatori plasmatasi tra il XVIII e il XIX secolo.

¹ Data la vasta bibliografia disponibile, sul tema del *Grand Tour*, ci limitiamo a fornire solo alcune indicazioni relative ad opere di sintesi: C. HIBBERT, *The Grand Tour*, Weidenfeld & Nicolson, 1969; C. DE SETA, *L'Italia nello specchio del «Grand Tour»*, in C. DE SETA (a c. di), *Il paesaggio*, Storia d'Italia, Annali 5, Torino 1982, pp. 127-262; J. BLACK, *The British abroad. The Grand Tour in the Eighteenth century*, Stroud, New York, 1992; A. BRILLI, *Quando viaggiare era un'arte. Il romanzo del Grand Tour*, Bologna 1995; R. Mazzei, *Per terra e per acqua. Viaggi e viaggiatori nell'Europa moderna*, Roma 2013, in particolare: pp. 225-273; C. DE SETA, *L'Italia nello specchio del Grand Tour*, Milano 2014; F. MAZZOCCA, S. GRANDESSO, F. LEONE (a c. di), *Grand Tour. Sogno d'Italia da Venezia a Pompei*, Milano 2021.

² Sui temi principali del viaggio materiale vedi A. MACZAK, *Viaggi e viaggiatori nell'Europa moderna*, Roma-Bari 2002 (ed. or. polacca 1978, trad. di R. PANZONE e A. LITWORNIA); A. BRILLI, *Arte del viaggiare. Il viaggio materiale dal XVI al XIX secolo*, Firenze, 1992; A. BRILLI, *Viaggi in corso. Aspettative, imprevisti, avventure del viaggio in Italia*, Bologna 2004.

³ DE SETA, *L'Italia nello specchio del «Grand Tour»* cit., p. 184.

⁴ Ivi, p. 217.

⁵ F. M. MISSON, *Nouveau Voyage d'Italie. Avec un Mémoire contenant des avis utiles à ceux qui voudront faire le même voyage*, Tome III, IV ed., La Haye 1702, p. 54.

⁶ Sul viaggio in età moderna vedi: D. ROCHE, *Viaggi*, in V. FERRONE - D. ROCHE (a c. di), *L'illuminismo. Dizionario storico*, Roma-Bari 1997, pp. 351-360; M.N. BOURGUET, *Voyages et voyageurs*, in M. DELON (a cura di), *Dictionnaire européen des Lumières*, Paris 1997, pp. 1092-1095; D. ROCHE, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris 2003; P.Y. BEAUREPAIRE - P. POURCHASSE (a cura di), *Les Circulations internationales en Europe (années 1680-années 1780)*, Rennes 2010; P.Y. BEAUREPAIRE, *L'Europe des Lumières*, Paris 2018, in particolare: *L'Europe des Lumières: un espace de circulations et d'échanges*, pp. 43-82.

⁷ A. BRILLI, *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale*, Bologna, 2006; A. BRILLI, *Il grande racconto delle città italiane*, Bologna 2016.

⁸ Sul tema vedi: E. ZANIBONI, *Alberghi italiani e Viaggiatori stranieri. Sec. XIII - XVIII*, Napoli, 1921. Per uno sguardo d'insieme sul tema mi permetto di rinviare a P. GERBALDO, *L'ospitalità nel viaggio moderno. Evoluzione, sociabilità, risorsa*, Perugia 2006.

⁹ T. SMOLLETT, *Viaggio attraverso l'Italia. Disavventure, pregiudizi e fugaci consolazioni di un romanziere scozzese nel Bel Paese*, Roma 2003 (trad. ital. P. SAITTO-BERNUCCI e P. SPADACCINI), p. 57.

¹⁰ Ivi, pp. 18-19.

¹¹ Ivi, p. 125.

¹² R. SIGRIST (a c. di), *H.B. de Saussure (1740-1799). Un regard sur la terre, Chêne-Bourg*, Paris, 2001. In particolare: R. SIGRIST, *La géographie de Saussure à l'horizon des savoirs du XVIIIe siècle*, pp. 215-248.

¹³ H-B DE SAUSSURE, *Voyages dans les Alpes*, t. V, Neuchâtel, 1796, pp. 276-277.

¹⁴ M. NICOLASINO, *Guida del viaggiatore in Piemonte*, Torino 1831, p. 22.

¹⁵ Su Giuseppe Filippo Baruffi mi permetto di rinviare, anche per la bibliografia, a: P. GERBALDO, *Un paesaggistico fondale romantico: le Alpi nei viaggi di Giuseppe Filippo Baruffi*, in AA.VV., *Sguardi sulle Alpi. Storia, percezioni, rappresentazioni*, numero monografico «Il presente e la storia», I, giugno 2021, pp. 139-155.

¹⁶ In merito alle terme di Valdieri rinvio a: P. GERBALDO, «Maison de premier ordre». *Percorsi piemontesi dell'alta hôtellerie alpina: storia, immagini, scenari, conservazione e valorizzazione dal turismo elitario a oggi*, in F. PANERO (a c. di), *Beni e risorse delle comunità alpine. Tra storia e valorizzazione*, Cherasco 2019, pp. 19-39. In particolare: pp. 19-30.

¹⁷ G.F. BARUFFI, *Pellegrinazioni Autunnali ed Opuscoli*, Torino 1842, 2 voll., vol. II, pp.1185-1186.

¹⁸ Sulla vita di Giovanni Battista Balbis vedi: G. FORNERIS, A. PISTARINO, *Note biografiche e attività scientifica di Giovan Battista Balbis (1765-1831): opere, erbario e documentazione bibliografica*, in «Museologia Scientifica», 7, 1990-1991, 3-4, pp. 201-25; L. COLLA, *Elogio Storico dell'Accademico Professore Giovanni Battista Balbis*, Torino, 1832, p. 129; G. CRAVERI, *Biografie di morettesi illustri*, Torino 1893, pp. 21-33; G. LOCOROTONDO, *Balbis Giovanni Battista Ugone*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, DBI, vol. 5, Roma 1963, pp. 393-394.

¹⁹ *Viaggio del Medico Collegiato Giambattista Balbis di Moretta fatto nell'Italia e Regno di Napoli nel 1793*, Biblioteca Reale Torino, Storia Patria 839. Il manoscritto contenente il resoconto dei viaggi di Giovanni Battista Balbis dei quali tratteremo è contenuto in un codice rilegato che risulta attribuito al padre: il medico Spirito Giuseppe Balbis. Si tratta, con ragionevole certezza, della trascrizione, in bella copia, fatta dal padre del diario di viaggio del figlio. Il manoscritto consta di 331 pagine non numerate.

Sul viaggio di Balbis mi permetto di rinviare a P. GERBALDO, *Un gentiluomo di provincia al tramonto del Grand Tour. Il viaggio in Italia del medico e botanico Giovanni Battista Balbis di Moretta*, Perugia 2020. Sullo stesso tema vedi anche: S. MONTALDO, *Medici e società. Bartolomeo Sella nel Piemonte dell'Ottocento*, Torino 1998, pp. 41-44.

²⁰ Per le citazioni del resoconto faremo riferimento a quanto riportato in: GERBALDO, *Un gentiluomo di provincia* cit. p. 97.

²¹ Ivi, p. 151.

²² Ivi, p. 155.

²³ Ivi, p. 156.

²⁴ Ivi, p. 157.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ Ivi, p. 158.

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ F. MAZZOCCA, *Le capitali del Grand Tour*, in MAZZOCCA - GRANDESSO, LEONE (a c. di), *Grand Tour. Sogno d'Italia da Venezia a Pompei* cit., pp. 36-73. Per la cit.: p. 38.

²⁹ GERBALDO, *Un gentiluomo di provincia* cit., p. 175.

³⁰ W.M. GILLESPIE, *Rome: as seen by a New Yorker in 1843-4*, New York & London 1845, pp. 126-136.

³¹ Ivi, p. 126.

³² Ivi, pp. 126-127.

³³ GERBALDO, *Un gentiluomo di provincia cit.*, p. 226.

³⁴ Ivi, p. 229.

³⁵ Ivi, pp. 329-330.

³⁶ Ivi, p. 346.

³⁷ L. MANZO (a cura di), *Invito a pranzo in archivio*, Torino 2016, p. 5.

³⁸ Ivi, p. 7.

³⁹ *Ibidem*.

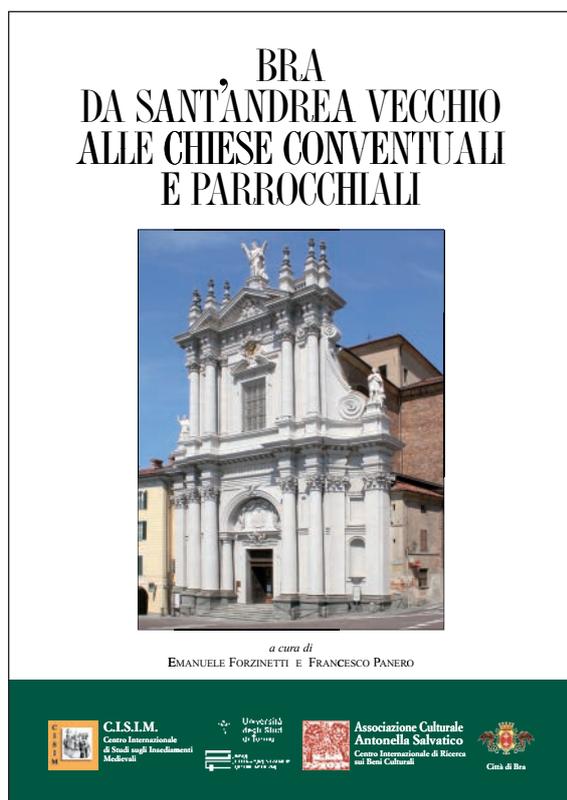
⁴⁰ Ivi, p. 5.

⁴¹ ERASMO DA ROTTERDAM, *Colloquia*, introd. di A. PROSPERI, cura di C. ASSO, Torino 2002, pp. 459 e 461.

⁴² J.M. LESUR, *Les hôtels de Paris. De l'auberge au Palace, XIX^e-XX^e siècles*, Neuchâtel 2005, pp. 147-148.

⁴³ M. DE FERRIÈRE LE VAYER, *Art de la table et restauration dans hôtellerie de luxe du XIX^e au XX^e siècle*, in N. MAILLARD (direction), *Beau-Rivage Palace. Histoire*, Lo-sanna 2008, pp. 130-149. Per la citazione: p. 134.

Bra. Da Sant'Andrea Vecchio alle chiese conventuali e parrocchiali. Itinerario fra luoghi di culto ed espansione urbana, a cura di E. FORZINETTI e F. PANERO, CISIM, Cherasco 2020, pp. 178, con ill. b/n e colori.



Brayda oppidum, historicis monumentis illustratum, questo il titolo di un libriccino di J.B. Bonino, storico braidese vissuto nel Settecento, e pubblicato a Saluzzo, presso la nota officina tipografica Lobetti-Bodoni nel 1864, per cura e prefazione del Prof. Gio. Bernardino Borri in occasione delle nozze di G.B. Gandino-Orsi (su questo illustre braidese v. le ampie note biografiche in Antonio Mathis, *Storia dei monumenti sacri e delle famiglie di Bra*, Alba, Tip. Sansoldi, 1888, p. 30 ss; su tale edizione v. Agostino Mathis, *Gli scrittori braidesi. Contributo alla storia letteraria del Piemonte*, Bra, Tip. Racca, 1903, p. 22). La pubblicazione a stampa, ancorché postuma, è

stata limitata ad un primo libro (dei cinque capitoli originali) e sarebbe rimasta obliata se non vi fosse stato l'omaggio in occasione delle nozze di Gandino-Orsi, come era in uso nelle famiglie borghesi e titolate nell'Ottocento. Dalla *Bibliografia storica degli Stati della Monarchia di Savoia*, compilata da Antonio Manno, (Torino, Bocca, 1891, III, 252, sub 13133), apprendiamo, però, che un manoscritto di memorie braidesi dello stesso Bonino, datato 1715 ed esistente presso l'Archivio parrocchiale di S. Andrea in Bra, era stato dal nipote del Bonino, il canonico omonimo, integrato ed arricchito con notizie sulle parrocchiali di S. Andrea e S. Antonino e S. Giovanni, sulla chiesa di S. Vincenzo dei Domenicani e sulla chiesa dei cappuccini di Santa Maria del Castello.

Questo semplice richiamo bibliografico ci aiuta a capire quanto importante sia stata l'attenzione posta già nel passato dagli storici braidesi per la ricostruzione delle vicende di Bra nella sua evoluzione fortemente contrassegnata dalla presenza culturale fin *ab antiquo* con una struttura pievale e successivamente dalla diffusione delle diverse istituzioni parrocchiali e conventuali (alle quali avevano dedicato attenzione alcuni storici già nello scorso secolo v. G. Burzio, *Appunti di storia braidese*, Alba, 1921; nonché B. Brossa, *L'antica parrocchia territoriale di Bra. La pieve di S. Giovanni Battista (anticamente S. Vittore di Pollenzo, 410 circa-1938) di fronte alle chiese regolari di S. Andrea e S. Antonino*, Chieri, G. Astesano, 1938.

Queste presenze importanti, che hanno particolarmente plasmato il tessuto urbano ed extraurbano di Bra, non sono risultate sconosciute ai più noti apporti storiografici dell'antica Bra quali già B. Tesio (*Alcuni cenni su Bra antica*, Bra, Tip. Racca, 1874), quindi F. Gabotto (*Ricerche e studi sulla storia di Bra*, Bra, Tip. Racca, 2 voll. 1892-1894), nonché E. Mosca (*Storia di Bra. Dalle origini alla fondazione di Cherasco 1120-1243*, Bra, 1961), per non trascurare contributi collettanei più recenti, con saggi critici documentati, il riferimento va a F. Panero (*Storia di Bra. Dalle ori-*

gini alla Rivoluzione francese, Savigliano, 2007) e a A.A. Mola e L. Berardo (*Storia di Bra. Dalla rivoluzione francese al Terzo millennio*, Savigliano, 2002).

Contributi più direttamente dedicati alle presenze storiche ed architettoniche delle chiese braidesi e delle testimonianze artistiche in esse contenute sono stati i testi raccolti da padre Ettore Molinaro nel bel volume *Tesori d'arte in Bra*, (con saggi di Lidia Botto, Silvio Brizio, Giovanna Cravero, Emanuele Forzinetti, Edoardo Mosca, Savigliano, 2009). In occasione dei novecento anni dalla fondazione dell'originaria chiesa di Sant'Andrea, il CISIM di Cherasco e l'Associazione Antonella Salvatico di La Morra, sotto l'impulso di Emanuele Forzinetti e di Francesco Panero, hanno organizzato sabato 3 ottobre 2020 a Bra presso l'Auditorium "Giovanni Arpino" un convegno dal titolo "*Bra da Sant'Andrea vecchio alle chiese conventuali e parrocchiali*", onde ulteriormente approfondire e proporre i risultati più recenti di ricerca sui legami tra queste presenze culturali e l'espansione e l'assetto del territorio urbano. Il Convegno e gli Atti che oggi vengono, con tempismo, pubblicati seguono un ordine storico-cronologico, volto a delineare l'evoluzione dell'*oppidum* di Bra, dal Medioevo all'Età moderna, a partire dai documenti che attestano, dall'inizio del XII secolo, l'esistenza della prima chiesa di Sant'Andrea, di cui non rimane oggi che il cam-

panile. Apre il volume il documentato contributo di Francesco Panero (*La donazione della cappella "Sancti Andreae de Braida" intorno al 1120 nel quadro dei più antichi luoghi di culto cristiano del Braidese*), segue lo studio di Enrico Lusso (*La parrocchia di San Giovanni e la vecchia chiesa di Sant'Antonino nel borgo medievale di Bra*), e di Enrico Basso (*L'espansione urbana del Cinquecento, le nuove chiese di San Giovanni e di Sant'Antonino e le confraternite*). Altri contributi sono dedicati all'età moderna e all'incidenza che la presenza culturale ha avuto sul tessuto urbano di Bra, in particolare Luca Pier Giorgio Isella (*La chiesa di Santa Maria degli Angeli e i frati Cappuccini sulla Rocca di Bra*), Viviana Moretti (*La chiesa di Santa Chiara nel contesto dello sviluppo urbanistico di Bra*), Emanuele Forzinetti (*La Chiesa del Santissimo Sacramento nuova sede della parrocchia di Sant'Andrea*) ed infine, non ultime le relazioni delle competenti ed appassionato studiose dell'arte braidese Lidia Botto (*I dipinti nella chiesa parrocchiale di Sant'Andrea: provenienze e committenze*) e Silvia Brizio (*Opere scultoree in Sant'Andrea*). Chiude il volume un secondo contributo di Padre Isella dedicato a *La chiesa della Trinità. Uno scrigno per l'itinerario della fede*.

Tutti questi diversi contributi contribuiscono, a vario titolo e con nuove prospettive, a costituire un ulteriore tassello che si aggiunge anche a recenti studi con cui gli amici braidesi hanno inteso tenere accesi i riflettori sul ricco patrimonio storico-artistico della città, non ultimo il volume collettaneo di *Studi di storia, arte, museologia a Bra. Omaggio a Padre Ettore Molinaro* (a cura di A. Bianchi, E. Forzinetti, F. Panero, CISIM, Cherasco, 2016). Tutte queste iniziative, non possono che fare onore alla città e ai suoi cittadini, in una prospettiva sia di tutela che di valorizzazione, come giustamente auspicato anche dal nostro legislatore negli artt. 3 e 6 del noto Codice dei beni culturali e del paesaggio di cui al Decreto Legislativo n. 42 del 2004 (dalla *Presentazione* del volume).

ALESSANDRO CROSETTI



Gli Statuti di Caramagna Piemonte del 1431, a cura di Giuseppe Gullino, Comune di Caramagna Piemonte - Associazione Carabiblioteca, Caramagna 2020, pp. 232, con ill. a colori



La Provincia di Cuneo si presenta ricca di fonti statutarie, anche grazie al variegato territorio, caratterizzato da differenti tipologie di comuni: dai comuni di pianura ai comuni montani, da quelli di valle a quelli collinari, ciascuno con particolari esigenze nei settori della vita civile, economica e religiosa, ognuno dei quali è disciplinato con apposite norme. Gli Statuti costituiscono, come è ben noto, una fonte importantissima per la conoscenza degli aspetti giuridici ed organizzativi delle diverse comunità locali, ma anche di quelli sociali, economici, demografici, antropologici, civili e religiosi.

Le ricerche nel settore hanno avuto negli ultimi anni nuovo stimolo grazie all'iniziativa dal Consiglio regionale del Piemonte, nell'ambito dell'attività di promozione della storia e della cultura piemontese con il Centro studi e documentazione per le autonomie locali, in collaborazione con la Biblioteca della Regione Piemonte, in particolare con la mostra itinerante e il relativo "tascabile" dal

titolo *L'alba delle autonomie. Statuti medievali in Piemonte*, a cura di Rinaldo Comba (Torino, 2015). Alla recente edizione degli Statuti di Sommariva Del Bosco e di La Morra, segue ora il volume sugli *Statuti del Comune di Caramagna Piemonte del 1431*, trascritti, tradotti e commentati dal prof. Giuseppe Gullino, già docente di Storia medievale dell'Università di Torino, curatore degli analoghi documenti del Comune di Saluzzo, di Dronero e della Valle Maira Superiore.

Il volume, pubblicato grazie al generoso contributo di Gino Osella, all'interessamento dell'associazione Carabiblioteca e al patrocinio del Comune, porta a compimento un'operazione iniziata oltre dieci anni fa con l'ex sindaco Mario Riu, quando il cittadino onorario Piero Concio donò al Comune di Caramagna Piemonte la copia degli Statuti del 1562, reperita sul mercato, "misteriosamente" scomparsa negli anni Sessanta, unica documentazione esistente in materia. Una vicenda ad oggi non ancora completamente chiarita, che lo stesso Concio dipana nell'introduzione al volume, che si apre con le presentazioni del sindaco Maria Coppola e di Daniela Oddenino, presidente dell'Associazione Carabiblioteca, che ha fortemente voluto la pubblicazione. Nella prima parte compare la trascrizione del testo degli Statuti, autenticata nel 1562 dal notaio Ludovico Sertorio, riproduzione dello Statuto approvato il 2 agosto 1431 da Ludovico I marchese di Saluzzo, che esercitava in quel momento la signoria sul territorio di Caramagna. Seguono nella seconda parte la versione italiana e nella terza un approfondito saggio, sempre di Gullino, su *Economia, società e amministrazione in una comunità del tardo Medioevo*, dal quale emergono in particolare "le disposizioni che attestano la volontà delle autorità di tutelare le produzioni delle campagne - seminativi, prati, vigne, alteni, boschi - e l'allevamento". Valorizzano il volume numerose illustrazioni a colori del codice trascritto e analizzato.

EMANUELE FORZINETTI

