

Le opere sono di Bartolomeo Bimbi, pittore toscano del XVII secolo, e sono state commissionate al medesimo dalla Corte del Granduca.

# I prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana

## Un percorso fra economia e cultura

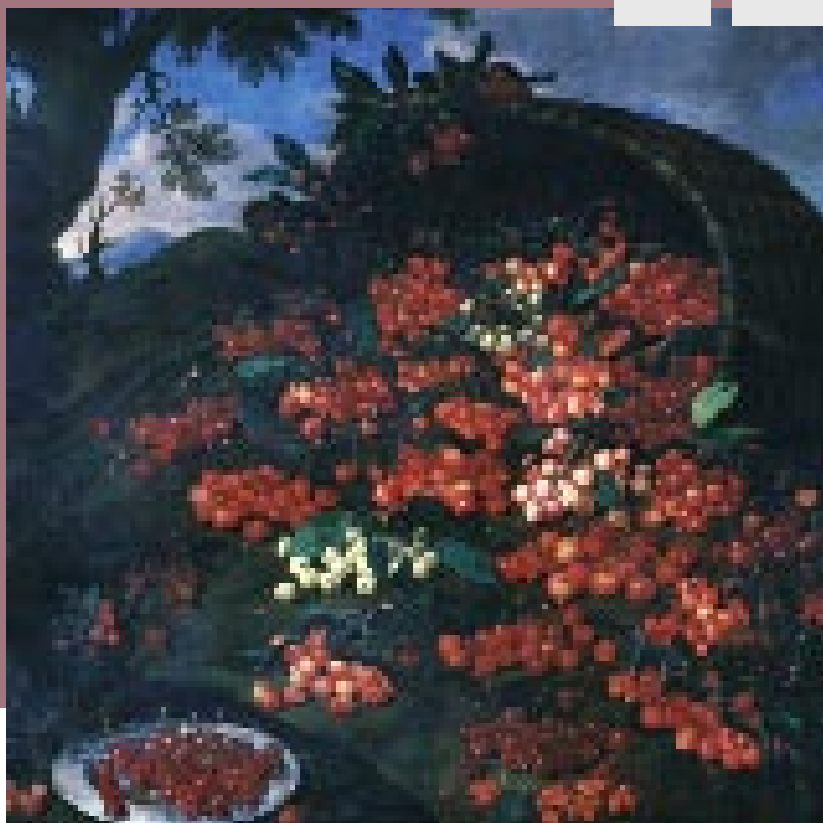
Laura Cassi e Monica Meini

### I PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA TOSCANA. UN PERCORSO FRA ECONOMIA E CULTURA

Il tema dei “prodotti tipici” è stato recentemente oggetto di grande attenzione da parte del mondo della ricerca, non solo in ambito storico economico. Il tema viene affrontato alla scala di una regione particolarmente ricca di prodotti agroalimentari come la Toscana che, grazie anche al suo grande richiamo turistico nazionale e internazionale, presta una particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti tipici.

### LES PRODUITS AGROALIMENTAIRES TRADITIONNELS DE LA TOSCANE. UN PARCOURS ENTRE ÉCONOMIE ET CULTURE

Le thème des “produits typiques” a été récemment l’objet d’une grande attention de la part du monde de la recherche et pas seulement dans le domaine historique et économique. Le thème est abordé à l’échelle d’une région particulièrement riche en produits agroalimentaires, la Toscane, qui grâce aussi à son grand attrait touristique national et international, manifeste une attention particulière à la valorisation de ses produits typiques.



Il tema dei “prodotti tipici” è stato recentemente oggetto di grande attenzione da parte del mondo della ricerca, non solo in ambito storico economico: esso rappresenta certamente un’interessante opportunità di riflessione sulle relazioni esistenti tra produzioni tradizionali e luoghi geografici; su come tali relazioni si siano modificate nel tempo; sul significato della pertinenza territoriale per l’immagine e la promozione degli stessi prodotti tipici.

La recente mappatura dei prodotti agroalimentari tradizionali toscani da parte della Regione Toscana – oltre 400 prodotti suddivisi in otto categorie - ha così offerto un’ulteriore occasione al Gruppo di ricerca “La memoria storica del territorio rurale” per riflettere sui rapporti fra economia e cultura. Tale Gruppo, nato dalla collaborazione fra l’Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione nel settore Agricolo e Forestale (AR-SIA) e il Dipartimento di Studi storici e geografici dell’Università di Firenze, ha iniziato a lavorare alcuni anni fa con la schedatura dei mestieri e attività a rischio di estinzione, oggetto della Legge Regionale n. 15 del 5 marzo 1997. In tale occasione il Gruppo ha contribuito anche alla realizzazione del sito web, predisponendo una sezione “Cultura”, intesa a offrire al vasto pubblico della rete - con un linguaggio accattivante ma rigoroso sul piano scientifico - l’illustrazione di aspetti caratterizzanti del mondo rurale toscano tradizionale. A questa ricerca ne sono seguite altre, come quella per l’impianto di una metodologia per la valorizzazione delle aree rurali attraverso le emergenze naturalistiche (la stesura definitiva è in corso di stampa) e quella relativa, appunto, ai prodotti agroalimentari tradizionali. In tale occasione, il tema in questione è stato indagato soprattutto per quanto concerne i rapporti fra prodotti e territorio di origine, con particolare riferimento al ruolo degli aspetti culturali del territorio nei moderni processi di sviluppo locale.



Opera di Bartolomeo Bimbi.

La ricerca ha dunque seguito un percorso che si articola sui seguenti nodi:

- significato della tipicità nel clima di riscoperta della cultura locale e in rapporto alle recenti trasformazioni degli spazi rurali;
- riflessione sul significato di tradizionalità;
- individuazione delle fonti per una ricostruzione della cornice geostorica delle produzioni tradizionali;
- presentazione del quadro dei prodotti agroalimentari toscani e illustrazione di ciascuna categoria di prodotti;
- percorsi di approfondimento su alcuni prodotti particolarmente significativi.

Rimandando al volume che ne è scaturito (L. Cassi e M. Meini, 2001) per un'analisi più approfondita del quadro dei prodotti tipici toscani, intendiamo qui illustrare i principali aspetti concettuali e metodologici che sono stati posti alla base dell'intera esperienza di ricerca.

## La tipicità fra economia e cultura

**In primo luogo è stato affrontato il tema della tipicità, sottolineando che le iniziative volte al censimento e alla schedatura dei prodotti agroalimentari tradizionali toscani, promosse dalla Regione e realizzate dall'ARSIA, rappresentano un chiaro esempio di cosa significhi coniugare categorie assai diverse fra loro, quali l'economia da un lato e la cultura dall'altro.** I prodotti tradizionali costituiscono un'espressione quanto mai significativa di tale binomio, la cui funzionalità oggi è pienamente riconosciuta.

Dai primi anni '80 infatti nel dibattito sullo sviluppo si è fatta strada la convinzione della necessità di considerare non solo le variabili socioeconomiche, ma anche la dimensione culturale.

Il significato e il valore della cultura locale sono stati oggetto di una vera e propria riscoperta: basti pensare alle numerose iniziative da parte degli enti locali volte al recupero della memoria storica del territorio. Quest'ulti-

ma infatti sta alla base della cultura locale, che a sua volta forma una componente di rilievo nei processi di sviluppo sostenibile. Nell'ambito della riscoperta del locale si colloca fra l'altro una più ampia apertura e una migliore comprensione dei problemi ecologici, perché la salvaguardia ambientale presuppone la conoscenza e la tutela delle

culture che hanno plasmato l'ambiente di vita delle società umane, adattandolo alle proprie esigenze. In questa cornice risalta il ruolo dei prodotti tradizionali, che costituiscono un fatto culturale ancora prima che economico. La tipicità è una delle 'rivelazioni' di questi anni. Applicata soprattutto ai prodotti agroalimentari, ha conosciuto di recente una vera e propria esplosione. Anche i cartelloni pubblicitari delle catene della grande distribuzione alimentare reclamizzano piatti e prodotti tipici e non passa giorno senza leggere sulla stampa di manifestazioni legate alla promozione di quest'ultimi.

Tali prodotti d'altra parte rappresentano un'espressione concreta e un simbolo della storia e dell'identità territoriale, vere e proprie immagini di marca destinate – se opportunamente attivate – ad assumere il ruolo di "ambasciatori" di un territorio, come siglano F. Bencardino e G. Marotta (2000). Oggi la volontà di recupero del locale e il proposito di ricostruire le radici dell'identità culturale di un territorio e dei suoi valori tradizionali sono manifesti. Il fatto poi che l'aspirazione alla salvaguardia della memoria storica del territorio e dell'identità locale sono frutto, almeno in parte, di una reazione agli odierni processi di globalizzazione lo è altrettanto.

L'Italia agricola di fine '800 era un vero e proprio mosaico di realtà economiche, sociali e produttive frazionate e diversificate per motivi storici, istituzionali, oltre che ambientali in senso stretto. Il mondo agricolo di conseguenza offriva una gran quantità di prodotti diversi. Si rifletta ad esempio sulla grande varietà del territorio toscano, in cui su una trama fisica di per sé differenziata, da una Toscana montuosa nelle aree appenniniche e interne dell'Amiata, a quella collinare, a quella delle pianure interne e a quella costiera, si è inserita fin dai tempi più antichi l'azione umana, dando luogo a una accentuata diversità produttiva e territoriale.

Superata la fase dell'economia tradizionale, come dicevamo, sono iniziati processi di uniformisation sempre più marcati, che in tempi recenti hanno suscitato interesse per il passato, per la ricerca dell'identità storica

## Opera di Bartolomeo Bimbi.

dei luoghi, assurta a componente basilare del milieu. E preme sottolineare che tale interesse non è espressione di aspirazioni nostalgiche, ma piuttosto della consapevolezza che il recupero delle tradizioni contribuisce a rendere più solida la base per lo sviluppo futuro.

Tali considerazioni inducono a ritenere beni culturali a pieno titolo i prodotti tradizionali: elementi di un mondo i cui caratteri ereditari risultano assai sfumati, meritano particolare apprezzamento oggi in quanto essi ne rappresentano le relative persistenze. Quale patrimonio culturale, i prodotti agroalimentari tradizionali vanno pertanto censiti e tutelati, valorizzandone allo stesso tempo la non trascurabile valenza economica, come del resto suggeriscono le stesse linee di politica economica comunitaria.

Non va peraltro sottovalutato il ruolo che tali prodotti possono avere nei modelli di sviluppo basati sulla sostenibilità. Da un lato, infatti, quest'ultimi sono strettamente legati all'immissione sul mercato dei prodotti da agricoltura biologica, interessata da una forte e rapida crescita. Dall'altro, le produzioni tipiche del settore agroalimentare fanno parte di quel bagaglio di attrattive locali che possono contribuire allo sviluppo turistico.

Siamo dunque di fronte, preme ribadirlo, a un'operazione culturale. È un fatto culturale schedare questi prodotti, cercarne le radici e gli ancoraggi al territorio, pur nella consapevolezza che l'agricoltura ha fatto dei passi tali su cui è difficile tornare indietro. Pomodori 'nuovi' come quello denominato *arletta*, la cui marcescenza richiede diversi giorni, hanno un potenziale commerciale ben maggiore del pomodoro *cuore di bue*, bello, saporito, con buccia tenera ma certo più facilmente deperibile.

Occorre dunque coniugare economia e cultura, come dicevamo prima. Senza persistenza culturale, infatti, non c'è spirito di comunità; se si affievolisce la memoria collettiva, si stempera anche la capacità di partecipare attivamente ai processi di trasformazione. Occorre invece che le generazioni abbiano coscienza della propria identità per far fronte alle trasformazioni e sfruttarle a proprio vantaggio. La solidarietà infra e inter-generazionale è basilare: il rapporto fra l'innovazione – che costituisce il frutto del mutamento – e la tradizione – che si esprime attraverso la persistenza culturale e il consenso fra le generazioni su valori condivisi – è inscindibile.



## Il quadro dei prodotti tradizionali toscani

**Il quadro dei prodotti agroalimentari tradizionali in Toscana è ampio e variegato.** Questa regione offre, infatti, il numero di gran lunga più elevato di prodotti tradizionali nell'intero paniere italiano, seguita dal Veneto e dalla Lombardia. Oltre 400 voci sono suddivise in otto categorie, a partire dalle bevande analcoliche, distillati e liquori, alle carni fresche e conservate, ai formaggi, ai grassi, ai prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati. Quest'ultima costituisce la categoria più numerosa, con oltre 150 elementi, fra ortaggi, frutta (castagne comprese), legumi, tuberi, fino alle marmellate. La seconda categoria più rappresentata è quella delle paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria, con più di 80 voci, seguita dalle carni fresche e trasformate. Altri gruppi infine sono quelli della preparazione dei pesci, molluschi e crostacei, e i prodotti di origine animale (miele).

Tanta varietà rappresenta solo un pallido residuo di un quadro assai più vario, com'è facilmente evincibile, tanto per citare un esempio, da una rapida scorsa agli elenchi dei frutti coltivati nei possedimenti granducali della Villa della Topaia, rappresentati pittoricamente da Bartolomeo Bimbi nelle splendide opere composte tra la fine del '600 e i primi del '700. D'altra parte, nell'ambito delle specie di base, quali le mele, le pere, le susine, le pesche, ecc., ogni coltivatore ha sempre fatto innesti e frequentemente venivano inventate e altrettanto rapidamente abbandonate delle nuove varietà. Inoltre, occorre riflettere sul fatto che in regime di sussistenza si coltivava un po' di tutto tenendo conto per quanto possibile dei vari tipi di suolo.

L'elenco delle principali cultivar di patate della Toscana, con i suoi bei nomi come Eesterling, Kennebec, Bintye, Saskia..., fa capire quanto siano cambiate le cose, e come quelle locali abbiano ceduto il passo a selezioni af-

fermate su grande scala. Certo, anche i nomi citati da Plinio, nella sua famosa *Storia Naturale*, con i riferimenti a località e zone geografiche più o meno lontane, esprimono in qualche misura lo stesso concetto, tenuto conto dei debiti rapporti di scala. Ancora oggi, tuttavia, la specificità geografica di alcuni prodotti è talvolta chiaramente riflessa nei toponimi che fanno da attributo alle singole produzioni: è il caso dell'ormai famoso lardo di Colonnata, come del meno noto arancio massese. Sorprende con piacere, infine, l'attuale elenco delle ciliegie di Lari, che rappresenta un segno evidente del passato: in un territorio ristretto come quello del comune di Lari, in provincia di Pisa, è ancora oggi possibile riscontrarne una ventina di tipi diversi, alcuni dei quali con nomi probabilmente abbastanza recenti, ma tutti espressivi di una radicata pertinenza territoriale.

## Bibliografia

- BENCARDINO F., MAROTTA G., "Sviluppo rurale e produzioni tipiche", *Economia agroalimentare*, Milano, 2000, pp. 237-253.
- BERNARDI U., *Del viaggiare. Turismo, culture, cucine, musei open air*, Milano, Angeli, 1997.
- BERTOLINO A., "Gastronomia e sviluppo turistico", in *Toscana Economica*, 20, 1975, pp. 56-59.
- CASSI L., MEINI M., *Alle radici dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana*, Firenze, ARSIA Regione Toscana, 2001.
- CHERUBINI G., "Il paesaggio agrario toscano attraverso i secoli", in REGIONE TOSCANA, *L'uomo e la terra. Campagne e paesaggi toscani*, Firenze, Archivio Fotografico Toscano, 1996, pp. 13-36.
- FLANDRIN J.L., MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1999.
- INNOCENTI P., *Geografia del turismo*, Roma, Carocci, 2000.
- MONTANARI M., "Sistemi alimentari e modelli di civiltà", in J. L. FLANDRIN e M. MONTANARI, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. 73-82.
- SERENI E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, Laterza, 1982.

cui un dato prodotto è nato o almeno si è configurato nelle caratteristiche che oggi lo fanno definire 'tradizionale'. Soglie temporali precise tuttavia è impossibile in molti casi determinarle.

Il dibattito sulla rinaturalizzazione ambientale, ad esempio, offre spunti di riflessione sui problemi della tradizionalità e della storicità: i pini via via caduti nelle pinete di pino domestico delle aree costiere fra Magra e Arno debbono essere sostituiti con le farnie e i lecci caratteristici della antica foresta planiziale o con i pini domestici piantati dai Medici e coltivati sistematicamente dai Lorena?

La suggestione suscitata dalla possibile conoscenza del-

le radici originarie di un prodotto in un dato territorio è evidente, ma lo sono altrettanto le difficoltà per raggiungerla, a meno che si tratti di casi particolari. Le varie *cultivar* infatti, oltre ad avere origine in tempi diversi, più o meno lontani, possono essere frutto di innesti e sperimentazioni succedutisi nel tempo, dei quali non si possiede documentazione certa. Ricostruirne con precisione la storia in molti casi poi è impossibile perché, mentre le caratteristiche generali si sono mantenute inalterate, gli scostamenti dalle specie base possono essere stati numerosi e non identificabili con sicurezza. Basti pensare alla frutta, alle varietà 'costruite' via via dai singoli innestatori, fin dall'antichità, come si evince dalla *Storia Naturale* di Plinio, in cui si elencano una serie di nomi di pesche e di mele 'inventate' da un agricoltore o da un altro.

Abbiamo pertanto ritenuto opportuno assumere la fine '700 come plausibile riferimento temporale per la tradizionalità, pur consapevoli che per certi prodotti può essere considerata una soglia troppo alta e per altri troppo bassa. Tuttavia essa è parsa ragionevole per la generalità delle voci elencate. Tale periodo infatti è abbastanza lontano da rivestire un indiscutibile ruolo di storicità acquisita, ma non tanto da essere poco documentato ed inoltre non completamente estraneo al quadro che si presentava ancora all'indomani della seconda guerra mondiale. Certe pagine di Marco Lastri, noto agronomo della fine del '700, riescono tuttora a suscitare suggestioni nei nostri ricordi. La documentazione poi, come dicevamo, è abbondante, grazie alla feconda opera dell'Accademia dei Georgofili. Scritti di autori come i Targioni Tozzetti, Marco Lastri, Saverio Manetti, Cosimo Ridolfi, tanto per citarne alcuni, costituiscono dei riferimenti basilari.

Pur nell'evoluzione dei modelli alimentari e del paesaggio agrario, è possibile cogliere una gradualità di passaggi tale da mettere in evidenza le caratteristiche di continuità più che le divergenze. Oltretutto, a ben guardare, anche l'attuale alimentazione, per certi versi esageratamente ricca di carne, rappresenta un'eccezione, per giunta recente, nella storia dell'alimentazione delle nostre contrade. Ancora negli anni '50 del '900, il consumo di carni bianche e rosse era piuttosto limitato, anche se gli scritti di Luigi Fiorilli, volti a stigmatizzare i lussi delle mense dei contadini ricchi, potrebbero far pensare il contrario: "Non gli agli, non le cipolle, quali nelle colazioni, pranzi, o merende facevano la delizia dei padri loro.. distribuiscono.. alla mensa. Non vi è dubbio che un qualche redivivo Giovenale gli condanni... le più ricercate ghiottonerie si sostituiscono in loro vece. Ecco tornato il Capo di Casa dallo spaccio dei generi alla città, e con il provento di questi recare... a seconda dei giorni, o Mortadella o Prosciutto o Pesce o Salume" (*Del lusso dei contadini*).

Firenze, Dipartimento di Studi storici e geografici dell'Università; Sezione Toscana.