

NAUTILUS

Navigazioni tra Locale e Globale

L'uomo artigiano

Giugno 2025 - n. 48



DIRETTORE RESPONSABILE

Monica Pierulivo

REDAZIONE

**Marco Bracci
Benedetta Celati
Marco Giovagnoli
Patrizia Lessi
Francesca Passeri
Rossano Pazzagli**

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

**Simone Baleani
Fabio Canessa
Francesca Curradi
Rossella Del Prete
Annalisa Di Nuzzo
Mauro Falciani
Angela Gavazzi
Massimiliano Moriconi
Rocco Oliveto
Michele Padovano
Rossella Schiavonea Scavello
Cristiana Torti**

**ILLUSTRAZIONE DI COPERTINA E LOGO Massimo Panicucci
GESTIONE CONTENUTI SITO INTERNET Sofia Guarnaccia**

Info: redazione@nautilusrivista.it

SOMMARIO

EDITORIALE

- 4** Saper fare artigiano: il ponte tra mente, mano e anima
di **Monica Pierulivo**
- 6** Orecchio, manualità e cuore: l'accordatore che fa musica a tutto tondo.
Intervista a **Michele Padovano**
a cura di **Monica Pierulivo**
- 9** Il lavoro artigiano secondo Richard Sennett
di **Marco Giovagnoli**
- 13** Il "saper fare" dell'artigianato tradizionale
di **Massimiliano Moriconi**
- 15** Tra teoria e pratica: il valore trasformativo dell' *hands-on experience* nei programmi di *Study abroad* a Firenze
di **Marco Bracci**
- 18** L'arte di restituire vita alle carte
di **Angela Gavazzi**
- 20** Mani in pasta, piedi in pasta: saperi incarnati, paesaggi culturali. La tradizione della pasta in Campania
di **Annalisa Di Nuzzo**
- 32** Un navicello ... carico di saperi. Smacchiatori, mastri d'ascia, calafati, carpentieri.... in Toscana tra '700 e '900
di **Cristiana torti**
- 35** Tra coltivazione e manifattura. Il lavoro femminile connesso al tabacco
di **Rossella Del Prete**
- 37** Saper fare (con) l'informatica
di **Rocco Oliveto**
- 39** Saper aiutare: il disastro del Vajont e la macchina dei soccorsi
di **Rossella Schiavonea Scavello**
- 41** Libri da mettere in pratica
di **Fabio Canessa**
- 42** Il sapere del libraio
di **Mauro Falciani e Francesca Curradi**
- 44** Pensiero e Azione
di **Simone Baleani**
- 46** NELLA STIVA
Altre letture

Saper fare: il ponte tra mente, mano e anima

Il “saper fare” rappresenta un patrimonio culturale e umano necessario, soprattutto oggi, in un’epoca in cui la manualità e i mestieri tradizionali sembrano progressivamente perdere terreno.

Prendendo spunto da *L’uomo artigiano* di **Richard Sennett**, possiamo riflettere sul valore profondo del lavoro artigianale, inteso non solo come abilità tecnica, ma come una sintesi di pensiero, sentimento e gesto manuale che costituisce un ponte tra cultura e natura, tra mente e mano.

Sennett, come racconta Marco Giovagnoli nel suo articolo in questo numero, sottolinea come l’artigiano incarni una figura che supera la dicotomia tra “homo faber” e “animal laborans” teorizzata da **Hannah Arendt**, proponendo invece un modello in cui il lavoro manuale è un atto di conoscenza e di creatività, un esercizio di empatia con il materiale e con il processo produttivo. Questo “fare” artigianale è un’attività che educa, che forma non solo competenze tecniche, ma anche valori e senso civico, in un’ottica illuministica che unisce cultura e istruzione tecnica.

In luoghi simbolo come il teatro alla Scala ad esempio, i maestri che stanno dietro le quinte tramandano ai giovani operatori gli antichi saperi dello spettacolo. Spettacolo che è una realtà fatta di cantanti, attori e musicisti, ma dietro il quale operano scenografi, falegnami, sarti, truccatori, tecnici delle luci e del suono, maestri collaboratori e così via.

Insomma *équipes* artigianali che sono le prime ad essere innamorate del loro lavoro e sanno trasmettere questa passione a tutti i loro allievi.

Si tratta quindi di un patrimonio da tutelare e valorizzare, così come lo sono le maestranze in ambito industriale, i mestieri legati al cibo e in molti altri campi dell’attività umana. Non sono solo tecniche da preservare, ma veri e propri saperi legati al territorio, alla storia e all’identità culturale.

Ma il saper fare è anche il saper aiutare, il sapere agire nei momenti di difficoltà, di emergenza: “...il popolo di soccorritori non subisce passivamente l’eco mediatica che si crea intorno a un evento tragico ma si adopera nei primissimi momenti del dramma per fornire un aiuto concreto nelle operazioni necessarie – ancorché vitali – per proteggere persone, animali, cose quando è possibile, più che è possibile” (Scavello).

La perdita di manualità oggi è pertanto una minaccia che rischia di impoverire non solo le capacità e la diversificazione produttiva, ma anche il tessuto sociale e culturale, privandoci di quella “ragionevolezza carica di risvolti educativi” che solo il lavoro manuale ben fatto può trasmettere.

La sfida è anche quella di integrare questo sapere tradizionale con le nuove tecnologie digitali, creando sinergie che permettano di valorizzare l’artigianato e di inserirlo in filiere

produttive sostenibili e innovative. La manualità, lungi dall'essere superata, può diventare un elemento distintivo e competitivo, capace di coniugare passato e futuro, tradizione e innovazione.

In conclusione, il "saper fare" artigiano è molto più di una semplice abilità tecnica: è un modo di essere e di conoscere il mondo, un patrimonio di cultura materiale e immateriale che va custodito e rinnovato.

Come ricorda Sennett, è attraverso il lavoro manuale che l'uomo diventa più sé stesso, sviluppando una cittadinanza partecipativa e una relazione autentica con ciò che produce.

In un'epoca di crescente digitalizzazione e automatizzazione, riscoprire e valorizzare la manualità significa anche riaffermare la centralità dell'umano nella costruzione di un futuro sostenibile e culturalmente ricco.

È un modo per guardare avanti con un'altra consapevolezza: quella che il lavoro non è solo mezzo per produrre beni, ma anche un modo per dare senso alla propria esistenza. Nel fare, ci si mette in gioco. E nel fare bene, si onora non solo l'oggetto, ma anche la comunità e sé stessi.

Orecchio, manualità e cuore: l'accordatore che fa musica a tutto tondo

Intervista a Michele Padovano

*Noto nell'ambiente musicale fiorentino come accordatore, conosce molto bene i segreti del pianoforte e allo stesso tempo è compositore di brani vocali e strumentali che lo hanno portato alla produzione di tre CD. Ha studiato composizione e lettura della partitura presso il conservatorio "L. Cherubini" di Firenze. Nel suo ultimo lavoro, **Quadri Musicali**, Padovano ritrova nel linguaggio strumentale del primo Novecento la sua casa naturale rifacendosi a una raccolta di poesie di **Giovanni Parrini**. Il suo repertorio è stato eseguito in concerti dell'Orchestra della Toscana e trasmessi dall'emittente toscana rete toscana classica.*

Come si diventa accordatore?

Ho avuto l'opportunità e il pregio di entrare in contatto con persone che gradualmente mi hanno introdotto a questo mestiere, bellissimo, dove la creatività va di pari passo con la conoscenza della meccanica del pianoforte. L'accordatura è un mestiere che s'impara da soli se si ha una determinata propensione alla musica, la cui conoscenza è essenziale, perché è importante sapere come si formano i suoni. Parallelamente al mestiere di accordatore, infatti, ho frequentato il conservatorio "L. Cherubini" di Firenze e ho studiato composizione per pianoforte, successivamente ho frequentato anche i corsi per direzione di coro.

La mia attività di accordatore è parallela a quella di compositore: nel '79 iniziavo il mio praticantato come accordatore e nello stesso periodo frequentavo il conservatorio che mi ha

portato a scrivere musica. Ho iniziato a fare il compositore nel '93.

Il mestiere di accordatore bisogna impararlo da soli dal punto di vista della **formazione sonora**. Le azioni meccaniche da fare sulle corde, per intonarle e stabilizzarle, si possono insegnare ma hanno comunque bisogno di un'applicazione giornaliera e di una manualità, perché i pianoforti non sono tutti uguali.

Quanto sono importanti l'intervento umano e l'orecchio per l'accordatura?

Sono fondamentali: con l'orecchio si crea un'intonazione musicale che potrà essere in simbiosi con le necessità degli interpreti pianisti. Non c'è una vera e propria nomenclatura per descrivere le fasi dell'accordatura. Ognuno ha il suo stile, la sua sensibilità. I musicisti a questo proposito sono dei collaboratori essenziali dell'accordatore perché dicono, non a parole ma ad impressioni, quello che non trova

ragione nella loro sensibilità. La collaborazione tra accordatore e musicista è un aspetto importante, è una sinergia imprescindibile e il risultato non è mai uguale. Non c'è niente di stereotipato, o meglio non ci dovrebbe essere.

Tutto questo richiede abilità e conoscenze ed esperienza. Ogni strumento ha le sue caratteristiche?

Sì, perché è materia viva. Il pianoforte è fatto di tante componenti però quello principale che crea il suono è quello delle corde e soprattutto l'abete di risonanza che dà il carattere di suono continuativo o meno. Poi c'è la qualità che stabilisce un'impronta sonora e un colore timbrico. L'accordatore ogni volta infonde la sua sensibilità nei suoni del pianoforte fino a capirne l'essenza. Tutto questo richiede molto tempo. Per fare una buona accordatura ci vogliono due o tre ore.

Da cosa si capisce che un'accordatura è conclusa?

Quando hai completato tutta una serie di armonie, di suoni in tutta la tastiera del pianoforte - che ha 88 note e circa 230 corde - e hai messo a punto tutte le note dello strumento. Adesso il pianoforte è pronto per essere provato dal pianista che per capire quello che eventualmente deve essere modificato. Fondamentali in tutto questo, una sensibilità e un'attenzione reciproca.

Non è quindi un lavoro solitario

È solitario durante la messa a punto del pianoforte e non lo è più quando arriva l'interprete.

Quindi nel suo caso fare l'accordatore significa fare musica a tutto tondo, non solo eseguirlo ma anche comporla.

È un lavoro molto bello, che si basa sulle soluzioni istintive e uditive che l'accordatore può

trovare per porre rimedio e formare l'accordatura del pianoforte.

Purtroppo, oggi molti accordatori scelgono di utilizzare apparecchiature digitali per accordare i pianoforti, principalmente per risparmiare tempo. A mio avviso, però, questa pratica è discutibile. Il suono digitale, infatti, non esiste in natura: affidarsi esclusivamente a programmi informatici o dispositivi elettronici significa rinunciare a mettere in gioco il proprio orecchio e il proprio senso musicale. È vero che questi strumenti possono velocizzare il processo di accordatura, ma il risultato finale spesso non corrisponde alle aspettative che si hanno nei confronti di un accordatore esperto, perché la macchina lavora secondo parametri che non tengono conto della complessità e della ricchezza del suono acustico. Il pianoforte è uno strumento acustico e l'orecchio umano percepisce in modo analogico: sono elementi che dovrebbero dialogare tra loro, non essere separati. Un'accordatura eseguita solo con strumenti elettronici, a mio parere, produce un suono freddo, impersonale e privo di espressività. Oggi la modernità tende a trascurare questa tradizione, ma è importante ricordare che il pianoforte fu inventato nel 1709 e che già nei secoli precedenti esistevano strumenti come le spinette, e quindi anche gli accordatori. La rapidità e l'efficienza della tecnologia moderna rischiano di cancellare un patrimonio di conoscenze e sensibilità che ha radici profonde e, secondo me, non può essere sostituito dalla sola tecnologia.

I musicisti oggi che tipo di accordatura preferiscono?

La maggior parte dei musicisti, soprattutto quelli con una formazione classica, continua a preferire l'accordatura tradizionale. Questa modalità richiede l'uso di strumenti come il diapason, le armoniche o l'accordatore a orecchio, e implica un processo più lento e

consapevole come si diceva. È un metodo che favorisce il discernimento e la sensibilità musicale, elementi fondamentali per chi vuole sviluppare un proprio stile e una profonda consapevolezza artistica.

Come già evidenziato, l'accordatura non è solo una questione tecnica, ma fa parte di uno stile di vita artistico. Per ottenere risultati duraturi e significativi, è necessario dedicare tempo e attenzione al processo. La fretta e la superficialità rischiano di compromettere la qualità musicale e la crescita personale del musicista.

D'altra parte, i musicisti più giovani e quelli che lavorano in contesti moderni o di musica pop, rock ed elettronica tendono a utilizzare accordatori digitali o app per smartphone.

Questi strumenti permettono un'accordatura rapida, precisa e comoda, ideale per chi ha bisogno di ottimizzare i tempi in prove o esibizioni. Tuttavia, questo metodo può portare a una minore attenzione al dettaglio e a una minore comprensione del processo di accordatura.

Un consiglio che si sente di dare?

Se sei un musicista o stai imparando, suggerisco di alternare l'apprendimento mediante l'ascolto dei suoni e degli intervalli che il pianoforte genera, per sviluppare sia la precisione che l'orecchio musicale. Prendersi il tempo per accordare lo strumento con calma è un investimento prezioso per la tua arte.

Il lavoro artigiano secondo Richard Sennett

In un suo straordinario lavoro del 2008, *The Craftsman*, pubblicato nel 2013 in Italia come *L'uomo artigiano*, Richard Sennett, allievo (non ortodosso) di **Hannah Arendt**, prende le mosse proprio da una critica alla sua Maestra, la quale sosteneva che le solitamente le persone che fabbricano cose non capiscono quello che fanno (il riferimento primo erano per gli esiti del Progetto Manhattan e la tragedia dell'arma atomica). Ma, ovviamente, questa dissociazione tra il fare e gli esiti del fare stesso appare in tutta la sua drammaticità nel **processo ad Eichmann**, dal quale emerge chiaramente che la *banalità del male* risiede proprio nell'ossessione nel far sì che una cosa funzioni, che il proprio lavoro venga portato a termine senza interrogarsi prima sulle sue finalità. Nei termini del ragionamento di Arendt questo è il profilo dell'*animal laborans*, l'essere umano dedito alla fatica routinaria, per il quale il mondo rappresenta un fine in sé; il suo opposto (e sottoposto) è l'*homo faber*, giudice del lavoro e delle pratiche materiali, colui che si interroga sul 'perché', mentre l'*animal laborans* concentra la sua attenzione sul 'come'. L'ossessione per il "come" esclude l'idea di pensiero, di riflessione, che si palesano solo a lavoro compiuto e quando le conseguenze dell'azione si sono sovente del tutto tragicamente dispiegate.

Sennett ha un'idea diversa: le due figure vanno riallineate secondo l'idea che "le persone possono apprendere informazioni su di sé attraverso le cose che fabbricano [e che] la cultura materiale è importante"; l'*animal laborans* rappresenterebbe, proprio attraverso

l'attenzione alla materia lavorata e alle modalità di lavorarla, una specie di guida per l'*homo faber*, o in altri termini che il processo di lavorazione sia prodromico alla consapevolezza e alla finalizzazione dell'agire. In questa riconcettualizzazione assume un rilievo assoluto il concetto di *maestria*, che l'industrializzazione ha (solo apparentemente) messo in soffitta ma che secondo Sennett mantiene del tutto intatta una assoluta centralità, in virtù di quell'impulso – o forse bisogna parlare di un *bisogno* – umano fondamentale che è la voglia di "svolgere bene un lavoro per se stesso".

Nell'idea di *maestria*, **tecnica e pensiero** vanno di pari passo e ciò adatta perfettamente alla manipolazione della materia (i liutai, i cuochi) ma altrettanto bene al lavoro del programmatore informatico (la comunità di Linux, ad esempio), del medico e degli infermieri, degli artisti. La maestria richiama all'intimo nesso che esiste tra la mano e la testa: "Ogni bravo artigiano conduce un dialogo tra le pratiche concrete e il pensiero; questo dialogo si concretizza nell'acquisizione di abitudini di

sostegno, le quali creano un movimento ritmico tra soluzione e individuazione dei problemi. La relazione tra mano e testa si mostra in ambiti apparentemente lontani come il tirare su un muro, il cucinare, il progettare una struttura ricreativa o il suonare il violoncello – ma tutte queste pratiche possono fallire o non giungere a maturazione. Non c'è niente di automatico nel diventare tecnicamente abili, così come non c'è niente di brutalmente meccanico nella tecnica in sé. La civiltà occidentale ha sempre avuto una innata difficoltà nel ricollegare mano e testa [...]. C'è in Sennett un forte richiamo agli ostacoli organizzativi e sociali al pieno dispiegamento della maestria: “le condizioni sociali ed economiche ostacolano la disciplina e l'impegno del bravo 'artigiano'; la scuola a volte non riesce a fornire gli strumenti necessari e i luoghi di lavoro non valorizzano come dovrebbero l'aspirazione alla qualità”. Eppure, la maestria dell'artigiano in quanto trasformatore della materia si è manifestata nel corso dei secoli in vario modo e lo si è visto chiaramente nel caso dei capimastri medievali, che di fatto erigevano le cattedrali al posto degli architetti. È l'esempio, citato da Sennett, della **cattedrale di Salisbury**, la cui costruzione occupa quasi tutto il Milleduecento e impegna tre generazioni di muratori e carpentieri senza un progetto esecutivo definitivo in mano.

Il ragionamento che Sennett espone nel suo libro è diviso sostanzialmente in tre parti. Nella prima, Sennett si concentra sul **laboratorio** e sulla sua natura di 'luogo sociale di apprendimento' e di trasmissione del saper fare, sul suo mutamento dall'iniziale ambito collettivo – pur nella sua struttura gerarchica – verso una sempre più spinta individualizzazione originata dalla trasformazione e dalla separazione tra l'artigiano e l'artista, tipica della cultura rinascimentale. Si discute inoltre del complicato rapporto tra l'artigiano e la macchina, partendo

dal tentativo illuministico di riconciliare le due polarità fallito con l'evolversi della società industriale e consumistico-produttivista, come ha ben descritto Thorstein Veblen.

C'è poi una seconda parte, dove Sennett sviluppa due tesi: le abilità, anche quelle più astratte, originano come **pratiche corporee**; a seguire, l'intelligenza tecnica si accresce attraverso le **facoltà dell'immaginazione**. Nel caso della dimensione corporea, caratterizzata da tatto e movimento, si sviluppa, per Sennett, la *conoscenza*, mentre nel secondo assume particolare centralità il linguaggio e le diverse modalità espressive di coordinamento dell'attività corporea. Nel lavoro artigiano resistenza e ambiguità, nella manipolazione del reale, si configurano come compagne e non avversarie del lavoro stesso, tanto da poterne trarre importanti insegnamenti e progressi come nell'utilizzo eterodosso di strumenti inizialmente dedicati ad altri compiti, o nell'apprendimento derivante dall'errore. Centrale nell'agire con maestria è proprio la gestione consapevole dell'errore, il padroneggiarlo, la capacità di non essere travolti dall'errore stesso, o averne timore, e questa è una capacità che l'artigiano sviluppa con la pratica e la ripetitività del gesto. Fortemente esemplificativo del rapporto tra abilità e pratiche corporee, da un lato, e la trasmissione delle pratiche attraverso il linguaggio e le capacità espressive dall'altro è l'attività di cucina e la definizione di “uso della forza minima” nell'uso degli utensili (in particolare i coltelli, cui Sennett dedica un preciso e vasto passaggio a cavallo tra Occidente e Cina), in particolare nell'uso di mano-polso-avambraccio nella gestione della mannaia (esempio preciso del rapporto diretto tra pratiche corporee e apprendimento) che porta il cuoco a ridurre la propria forza applicata (la mannaia “cade”) e a non danneggiare il cibo (l'ideale del taglio simmetrico del chicco di

riso bollito, standard idealtipico della cucina imperiale cinese).

Nella terza parte si discute invece dei **problemi della motivazione** (non della creatività! che Sennett taccia di un eccessivo romanticismo) e **del talento**, con la convinzione che la prima conti più del secondo, una idea chiaramente illuministica per la quale in ciascun individuo si trova un artigiano intelligente, in grado di fare bene almeno una cosa. Sennett chiarisce bene questo passaggio discutendo della gestione dell'ossessione per la perfezione, una ossessione che può anche 'perdere' il bravo artigiano, se non correttamente gestita: replicare gli *Stradivari* è impossibile (anche per l'oscurità delle regole che il loro creatore aveva portato con sé nella tomba) e se non lo si capisce l'esempio del maestro diventa paralizzante. Meglio contemplare l'esempio come l'orizzonte del possibile, dedicandosi meglio a come fare bene le proprie opere (di qui la *motivazione*). La motivazione – la *passione* – rappresenta il motore dell'apprendimento: lo si comprende bene quanto più osserviamo, nell'attività artigianale, la persistenza del richiamo al gioco, che rimanda agli elementi del divertimento, del piacere, e dell'appagamento che sono indispensabili per la riuscita professionale almeno tanto quanto la padronanza tecnica.

Sennett deriva da queste riflessioni anche una conseguenza 'sociologica': "l'arte di fabbricare oggetti fisici fornisce spunti anche sulle tecniche che possono conformare i rapporti con gli altri", il che equivale a dire che la capacità, ossia l'abilità, e la gestione delle difficoltà nella realizzazione materiale potrebbero essere funzionali alla comprensione e alla gestione delle relazioni sociali, come nel caso delle interazioni e delle resistenze tra persone. Il testo di Sennett non si occupa in particolare modo delle ricadute sulla politica delle sue riflessioni, e del resto Sennett lo dice

chiaramente, ma l'Autore traccia una direzione di approfondimento nella convinzione jeffersoniana per cui il fondamento della cittadinanza risiede nell'imparare a fare bene il proprio lavoro: "nel lavoro artigiano ci sono motivi per dar credito alla fede democratica del pragmatismo; essi risiedono nelle attitudini naturali alle quali gli esseri umani attingono nel perfezionare le proprie abilità tecniche: l'universalità del gioco, le capacità fondamentali di scendere nello specifico, di porre domande, di aprirsi all'esterno. E tali capacità non sono appannaggio di una élite, ma sono largamente diffuse tra gli esseri umani". Le conclusioni si rifanno alla dimensione più squisitamente etica del lavoro artigiano: la ricompensa dell'impegno applicato sta nell'orgoglio per il proprio lavoro, ed anche nella progressiva acquisizione di abilità e competenze, frutto del tempo lento che solo permette una competenza radicata, originale, di lunga durata. L'uomo artigiano non ama le imitazioni, magari premianti nel breve termine ma estranee al profilo sin qui delineato: "la semplice imitazione non procura una soddisfazione durevole: la bravura deve evolvere. Il tempo lento del lavoro artigiano è una fonte di soddisfazione perché consente alla tecnica di penetrare e radicarsi, di diventare un'abilità personale. E la lentezza favorisce le attività della riflessione e dell'immaginazione, impossibili sotto la pressione per ottenere risultati veloci".

Non si nasconde, Sennett, che alcuni tratti evidenti della **globalizzazione**, come l'ossessione per la produzione di massa, la mercificazione del mondo e delle relazioni sociali, la velocizzazione dello spazio-tempo, la standardizzazione dei prodotti e dei servizi, la prevalenza dei rapporti mercantili come modello relazionale anche nelle sfere non di mercato (come acutamente aveva previsto Karl Polanyi) hanno esercitato una pressione forte su alcune delle dimensioni del lavoro artigiano sopra

richiamate – ad esempio sulla prassi non imitativa e sulla capacità di lavorare in maniera collaborativa. Anche senza voler troppo generalizzare, la pressione sul lavoro – quello artigiano ma non solo – espressa dalla globalizzazione di stampo neoliberista e dall’ossessione produttivistica e per il profitto (ma l’idea di un mondo a due ‘ranghi’, quello gerarchicamente sovraordinato dell’immaterialità e quello subordinato della materialità, residuale nei paesi sviluppati e consegnata a quelli “emergenti”),

si è manifestata in vari modi, tra i quali lo sviluppo del precariato e di conseguenza la incapacità di sviluppare competenze e relazioni stabili a lungo termine. Il ricorso massiccio al lavoro precario e il continuo ricambio lavorativo delle collaborazioni rendono difficile la trasmissione tradizionale di conoscenze, il loro accumulo tipico del lavoro artigiano, l’esperienza come evento cumulativo, la trasmissione di saperi stabili.

Il “saper fare” dell’artigianato tradizionale

Stiamo assistendo oggi a cambiamenti epocali nell’ambito dell’organizzazione del lavoro e della metodologia di approccio agli **sviluppi delle nuove tecnologie**; soprattutto un cambiamento sulla tempistica con cui questi sviluppi si susseguono e ci coinvolgono.

Sicuramente, mentre per secoli alla persona dedita al lavoro è stato sufficiente conoscere una metodologia, applicarla e progressivamente, con il passare degli anni, acquisire conoscenza ed esperienza su quella tipologia di lavoro, oggi, e certamente dal secondo dopoguerra in poi, molto difficilmente una persona, nel completo arco della sua vita lavorativa, ha applicato solo ed esclusivamente un unico “modus operandi” nel suo mondo lavorativo.

Pertanto, oggi e nel prossimo futuro, è lecito chiedersi se, per approcciare in modo corretto ed esaustivo l’ambito lavorativo, sia sufficiente semplicemente il “saper fare”.

Accanto alla conoscenza di una metodologia lavorativa, sempre più spesso ci viene chiesto, e in particolare ai nostri giovani viene chiesto, di essere duttili e flessibili alle **continue evoluzioni tecnologiche**, così che ognuno di noi sia sempre pronto e in grado di modificare il suo standard lavorativo, integrandolo con nuovi approcci fino all’estremo di stravolgere quanto fatto fino a un attimo prima.

Tutto questo ha sicuramente un risvolto importante nello stato d’animo più interiore della persona, soprattutto se i cambiamenti e le modifiche di una metodologia lavorativa generano un incremento del livello di stress e sono principio di ansia e preoccupazioni.

Tuttavia, analizziamo nel dettaglio tipologie di lavoro particolari che la nuova e moderna economia, sempre più volta all’ambito tecnologico, ha cercato e sta cercando di relegare a situazioni marginali e minimali, riscontriamo che alcuni tipi di lavoro chiamati spesso “tradizionali”, a volte termine usato con un’accezione non positiva, hanno invece parametri completamente differenti che gli consentono quasi di rimanere cristallini e immutati, malgrado il passare del tempo e con tempistiche di lavorazione spesso fisse e non comprimibili.

Ci si riferisce nello specifico a quelli che anche le nostre istituzioni sovente chiamano “**mestieri tradizionali**” che sicuramente hanno caratterizzato e caratterizzano ancora la nostra storia italiana e il nostro “saper fare” strettamente connesso con la nostra arte e cultura, come il mestiere del fabbro battitore del ferro a mano, del bottaio, dell’intagliatore, del liutaio, dell’orafo, del vetraio, del ceramista e di tanti altri mestieri ricchi di storia e cultura che sono parte fondamentale e integrante del nostro patrimonio culturale, dove tradizioni

artigiane e creatività si fondono con alta qualità, unicità lavorativa e di prodotto.

Per questi mestieri, diviene fondamentale la preservazione, se non si vuole snaturare la nostra cultura, e importante diventa anche il diffondere la conoscenza tra i nostri giovani affinché, da un lato, essi restino attrattivi per chi voglia intraprenderne l'esercizio, e, dall'altro, aiutino a conoscere dettagliatamente il mondo artistico in cui viviamo e che ci caratterizza, grazie alla sua storia secolare.

Una particolarità rilevante, che accomuna quasi sempre queste tipologie di mestieri, è quella di una **differente concezione del tempo**: più dilatata. In altre parole, per questi mestieri l'introduzione di nuove metodologie lavorative o nuovi modelli organizzativi del lavoro o, più in generale, dall'introduzione di nuove tecnologie, non ha compresso i tempi di realizzazione e di esecuzione. Molti di questi lavori hanno visto trascorrere secoli senza che ciò abbia sostanzialmente modificato la loro modalità di esser svolti. A volte, le uniche modifiche apportate sono state quelle introdotte nella fase delicata del cambio generazionale, ovvero nel passaggio del laboratorio artigianale da padre a figlio.

Per chi, dagli anni del secondo dopoguerra, si occupa di assistere le piccole e medie imprese a vari livelli nel nostro territorio nazionale, come la CNA (Confederazione dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa), nel momento in cui ci si imbatte in queste forme tradizionali di imprenditoria non si può che rimanere estasiati dal conoscerle, dal relazionarsi con il lavoro artigiano e dal farsi trasmettere tanta maestria, tanta passione e tanta conoscenza. Viene naturale immergersi in questo

mondo dove la competenza concreta del "saper fare" è l'elemento imprescindibile e dove spesso si rivive il "saper fare" anche di generazioni passate e vissute in tempi lontani, come se fossero sempre presenti nel laboratorio e pronte ad aiutare l'artigiano nel creare nuove realizzazioni e risolvere fattivamente le problematiche che quotidianamente gli si presentano.

Pertanto, in queste tipologie di lavoro, un po' fuori dal tempo e cristallizzate, il concetto del "saper fare" riacquista un valore fondamentale e stravolge i nuovi parametri valutativi economico-aziendali, basati sull'efficienza e sul dualismo tempo/denaro, mentre rimette al centro della scena il concetto dell'efficacia, ovvero del riuscire a realizzare un prodotto spesso unico in grado di superare la fugacità del tempo. Si assiste in questi casi all'unione del concetto del sapere da un lato con quello del fare dall'altro, entrambi imprescindibili e magistralmente mixati dall'abilità artigianale.

Diventa dunque fondamentale che queste forme di arte pratica vengano introdotte in modo più puntuale e strutturato nelle scuole e consentano alle scuole stesse di divenire il tramite con il mondo del lavoro, di un lavoro tradizionale, artistico e ricco di cultura, per i nostri giovani e per il nostro futuro. Questa necessità di tramandare l'arte lavorativa dei nostri mestieri tradizionali anche tramite il sistema scolastico, risulta ancor più importante oggi, dove la propensione all'imprenditoria da parte dei nostri giovani non è così elevata come in passato, e dove la necessità di un cambio generazionale diviene sempre più pressante, se non si vogliono perdere conoscenze, tradizioni e, concretamente, "il saper fare".

Tra teoria e pratica: il valore trasformativo *dell'hands-on experience* nei programmi di *Study abroad* a Firenze

Nel dibattito contemporaneo sull'università e sul suo ruolo nella formazione delle nuove generazioni, il rapporto tra sapere teorico e sapere pratico viene spesso ridotto a una contrapposizione dicotomica: da un lato, l'accademia come luogo dell'astrazione; dall'altro, la realtà come spazio della manualità e dell'applicazione. Tuttavia, l'esperienza maturata nel corso degli ultimi 12 anni all'interno dei programmi di study abroad statunitensi a Firenze mi porta a sostenere un'idea diversa: teoria e pratica sono non solo interdipendenti, ma addirittura inscindibili. Non esiste autentico "fare" senza una riflessione che lo orienti; allo stesso tempo, ogni buona teoria si verifica nel mondo, si mette alla prova, si sporca le mani.

Nel mio approccio didattico, l'esperienza pratica non si esaurisce nel laboratorio o nel gesto tecnico, ma assume la forma di una relazione intensa e continua con la complessità del reale. Accompagnare studentesse e studenti statunitensi nel contesto fiorentino – con le sue stratificazioni storiche, economiche, culturali – significa per me costruire **ambienti di apprendimento immersivo** dove la città diventa estensione dell'aula, laboratorio urbano e culturale insieme. In questo senso, praticare significa leggere la realtà, comprenderla, e imparare a elaborare risposte a problemi complessi.

La metodologia del *flipping the classroom*, che adotto sistematicamente nei miei corsi, consente di ripensare i tempi e i luoghi dell'apprendimento: non più trasmissione verticale di contenuti, ma co-costruzione di conoscenze a partire da stimoli teorici che trovano senso e forma nell'esperienza. Un corso sulla comunicazione del Made in Italy, ad esempio, non si esaurisce nello studio dei paradigmi culturali, ma si sviluppa attraverso uscite didattiche nei quartieri dell'artigianato fiorentino, interviste a professionisti locali, analisi dei linguaggi visivi adottati dai brand. Gli studenti sono chiamati a fare, ma un "fare" che è sempre **riflessivo, critico, orientato**.

Nel corso "Sociology of Food Culture", offerto presso AIFS, propongo la redazione semestrale di un *Journal of Food Consumption Habits*, in cui gli studenti riflettono in modo consapevole sulle proprie scelte alimentari in relazione alla cultura gastronomica locale. Nel corso di *Service-Learning*, sempre presso AIFS, gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'UNESCO costituiscono una chiave di lettura trasversale applicata alle esperienze sul territorio. Allo stesso modo, nei corsi offerti per la University of Minnesota, la cornice degli SDGs consente di connettere i contenuti teorici all'osservazione del contesto locale e all'interazione con soggetti attivi della realtà fiorentina. Nel corso di *Intercultural Communication*, gli studenti

progettano campagne di promozione dello study abroad rivolte ai loro colleghi negli Stati Uniti: un lavoro che richiede capacità analitica, comprensione interculturale e progettualità concreta.

L'apprendimento esperienziale non si limita tuttavia al solo spazio curricolare. In molti casi, emerge da contesti extracurricolari e talvolta inaspettati, secondo il paradigma di quello che definisco il *3L student: Learning, Leisure and Landscape*. È proprio dall'interazione continua tra dimensione educativa, tempo libero e ambiente – urbano e naturale – che si genera **un'esperienza immersiva e trasformativa**, in grado di incidere non solo sullo studente, ma anche sulla realtà in cui egli si muove. Un'esperienza che attiva forme di consapevolezza e partecipazione orientate all'azione, con uno sguardo che non si esaurisce nel presente, ma si proietta responsabilmente verso il futuro.

La specificità dei programmi di *study abroad* risiede proprio nella possibilità di sperimentare in prima persona questa integrazione tra sapere e saper fare, tra analisi e azione. Vivere e studiare in una città come Firenze offre infatti un'occasione straordinaria per decostruire stereotipi, rileggere narrazioni dominanti, e confrontarsi con forme di alterità. È in questo incontro – tra locale e globale, tra teoria e pratica – che si genera un apprendimento

trasformativo, capace di incidere sulla formazione intellettuale e civile dello studente.

In definitiva, l'hands-on experience che promuoviamo nei programmi di studio all'estero non è mai un esercizio puramente tecnico, né un semplice “andare in giro”. È un esercizio di attenzione, un lavoro di scavo dentro e fuori di sé, dove la teoria agisce come lente e la pratica come verifica. L'una senza l'altra perde forza, efficacia, senso.

Firenze, in questo processo, non è solo uno scenario: è **un interlocutore**. Un sapere pratico, se è davvero tale, implica relazione, contesto, responsabilità. E ci ricorda, ogni giorno, che il sapere – tutto il sapere – è sempre, inevitabilmente, incarnato.

Infine, questa riflessione sulla circolarità tra teoria e pratica si è intrecciata, nel tempo, con un insegnamento che porto con me ogni giorno: la profonda connessione tra sapere, saper fare e saper essere. Una lezione che ho appreso e sviluppato grazie alla guida del mio maestro, il grande sociologo **Giovanni Bechelloni**, per il quale la conoscenza autentica è sempre anche responsabilità verso il mondo e verso gli altri (Bechelloni parlava del “mestiere del giornalista” come di un “artigiano delle parole”). È in questo contesto che l'insegnamento diventa ricerca in azione e incessante cambiamento, all'insegna del sapere teorico inscindibilmente legato a quello pratico.

Bibliografia consigliata

su “Flip the Classroom”: <https://www.beyondjournal.online/articles-n-3>

su SDGs: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247444>

su Study Abroad in Florence: <https://www.theflorentine.net/prodotto/study-abroad-in-florence-2023/>

Su Study Abroad in Italy e 3L student: <https://www.amazon.it/STUDY-ABROAD-ITALY-economia-conoscenza/dp/B08YS62LVP>

Su “il mestiere di giornalista”: <http://www.liguori.it/schedanew.asp?isbn=0922>

L'arte di restituire vita alle carte

Inizierei con il precisare che la figura del restauratore è un ibrido tra **l'artigiano, l'artista** e lo **scienziato**; il mestiere di restauratore è cambiato moltissimo rispetto a trentacinque anni fa, quando ho cominciato la mia professione. Oggi le nanotecnologie stanno soppiantando l'approccio empirico nonostante l'intervento manuale rimanga fondamentale e imprescindibile.

In più **la diagnostica specialistica** ci permette di non intervenire alla cieca e ci aiuta moltissimo a "prevenire" errori di valutazione e far venire alla luce aspetti impossibili da vedere a occhio nudo (spettrografia a infrarosso e ultravioletto, multispettrale, raggi x, tera hertz finanche a tomografie assiali).

Sono molteplici i settori di specializzazione nel restauro, ma ogni restauratore dovrebbe conoscere, a grandi linee, come si interviene sia su un affresco, sia su una statua in marmo o su un manufatto in bronzo, molti dei materiali per il restauro possono essere usati per vari settori specifici. Un esempio: la velina giapponese che usiamo per il restauro della carta viene usata anche per fermature provvisorie della superficie pittorica dei dipinti a olio.

Il **restauro della carta e della pergamena**, che è la mia specializzazione, mi ha portato a studiare e restaurare carte di ottima qualità fatte di "stracci" di cotone e lino che vanno dalla fine del 1300 alla metà del 1800 e carte di scarsa qualità di cellulosa di lignina che vanno dalla metà dell'800 fino ad oggi.

Sottolineo la qualità della carta perché è da quella che ne deriva il futuro di un manufatto cartaceo.

La carta può sembrare un materiale fragile, ma se è di buona qualità e soprattutto se viene ben conservata sopravvive alle prove più dure.

Vi porto l'esempio dei volumi della **biblioteca del Gabinetto G.P. Vieusseux**, dove io lavoro da trenta anni, e che hanno subito l'ondata devastante di fango misto a nafta nera e liquami dell'alluvione di **Firenze del 1966** (vedi foto). I volumi ancora oggi si presentano come mattoni di fango, accartocciati e incollati tra loro, ma non sono perduti; ci vuole un'infinita pazienza, tanta passione, dedicare ore e a volte giorni per recuperare un'unica carta, ma se si intuisce che in quel "cartoccio" illeggibile, sotto fango e muffa, c'è una lettera di Gianfranco Contini a Carlo Emilio Gadda, ci si mette tutta l'esperienza e tutta la passione possibile per riportarlo alla luce, magari spronati dalla curiosità di un illustre studioso come il prof. Dante Isella che fa capolino nel laboratorio e chiede se ci sono "novità". (vedi Link)

Ho lavorato per più di sei anni al recupero delle carte manoscritte di Carlo Emilio Gadda che l'alluvione aveva reso pacchetti tenacemente saldati dalla muffa e dal fango e, con un paziente e meticoloso intervento di distacco e pulizia sono riuscita a rendere leggibili documenti che sono stati reputati preziosi per gli studiosi dell'autore.

Il restauro non è solo maneggiare le carte storiche, e già questo è un privilegio, ma è l'emozione di vedere la **calligrafia** di un autore che hai letto "in stampa" sui banchi di scuola, scoprire la sua grafia, il suo stile di scrittura, i suoi graffi, le sue note, i suoi ripensamenti; le carte di molti autori sono dei veri campi di battaglia con cancellazioni feroci o timide aggiunte. Pratolini stracciò a pezzettini una sua durissima lettera indirizzata a sua nipote salvo poi mettere tutti questi frammenti in una busta, e consegnarli alla storia (vedi mai che ci ripenso!), oppure vedere il segno dell'unghiate

impressa da Pier Paolo Pasolini al margine di alcuni passi del volume che stava leggendo, come promemoria.

Ogni documento che sia un codice miniato in pergamena del 1400 o una fotocopia con note manoscritte di Alberto Arbasino rappresenta un mattone che compone l'immenso edificio che la cultura italiana sta costruendo da secoli e che noi semplici restauratori cerchiamo di curare e custodire per le generazioni future.

https://www.youtube.com/watch?v=TzRJc7FZiAw_restauroGadda

Mani in pasta, piedi in pasta: saperi incarnati, paesaggi culturali la tradizione della pasta in Campania

Introduzione

Il cibo, in quanto bisogno primario ed essenziale dell'uomo, ha trasceso la sua funzione di semplice fonte di nutrimento, evolvendosi in infinite plasmazioni culturali che ne hanno arricchito e continuano ad arricchire il significato. Esso si configura come un linguaggio simbolico complesso, un potente mezzo di costruzione identitaria e un luogo privilegiato della memoria collettiva. Il cibo agisce come un costante crocevia tra la dimensione più primordiale della natura e le stratificazioni elaborate della cultura. In questo scenario vasto e intricato, pochi alimenti sono riusciti a incarnare in modo così profondo e viscerale lo spirito, la storia e l'anima di un territorio come ha fatto la pasta in Campania.

La pasta, lungi dall'essere solo un alimento quotidiano per milioni di persone, rappresenta un vero e proprio racconto. È **un rituale che si ripete**, una tecnica tramandata di generazione in generazione, una memoria corporea e collettiva che affonda le radici nel profondo del substrato sociale. In questo contesto, il corpo umano emerge come il mediatore assoluto e imprescindibile tra la natura e la cultura. È attraverso il corpo che il bisogno primario del nutrirsi viene tradotto e sublimato in un complesso sistema di simboli, ruoli sociali e tecniche artigianali. Le mani che impastano, i piedi che lavorano la semola, i corpi che si

muovono al ritmo scandito di una tradizione secolare, costituiscono **un patrimonio immateriale di saperi**. Questi saperi, non scritti ma incarnati, affondano le loro radici nella storia millenaria e nella geografia peculiare di un territorio.

Nelle pagine che seguono si propone di offrire una riflessione antropologica sulla complessa tradizione della lavorazione della pasta alimentare in Campania. L'analisi si concentrerà in particolare sui gesti specifici che la caratterizzano, sui ruoli sociali che essa ha definito e definisce, sulle trasformazioni storiche che l'hanno modellata e sulle intricate implicazioni simboliche che hanno accompagnato tale pratica nel corso del tempo. A tal fine, ci addenteremo nell'esame di quattro attori e concetti chiave: il corpo come attore centrale e imprescindibile di questo processo, il paesaggio come alleato produttivo che offre le risorse essenziali, la cucina come spazio simbolico in cui si manifestano riti e identità, e la pasta stessa come oggetto culturale dotato di un senso profondo e stratificato.

I. Il corpo tra natura e cultura

Il corpo umano, nella sua duplice dimensione di entità biologica e costruzione culturale, è da sempre uno degli elementi centrali e più dibattuti della riflessione antropologica. Non è un mero involucro inerte, ma un'entità dinamica che apprende, che imita, che interiorizza

pratiche e saperi, e che attraverso i suoi gesti e posture rappresenta e performa la cultura stessa. Nella celebre analisi di **Marcel Mauss**, il corpo è descritto non solo come un'entità biologica, ma soprattutto come il veicolo principale delle "tecniche del sé".¹ Queste tecniche – un insieme complesso di gesti, abitudini e pratiche incorporate – non si limitano a riflettere passivamente la cultura d'appartenenza di un individuo, ma la costruiscono attivamente e la perpetuano nel tempo, rendendola viva e tangibile attraverso la corporeità. In questa prospettiva, il corpo è una tela su cui la cultura si iscrive e attraverso cui essa si manifesta e si riproduce.

Mary Douglas ha ampliato questa visione, argomentando che "Il corpo è usato come simbolo per pensare la società [...] le idee sul corpo umano sono un modo per pensare al sociale"². Per Douglas, il corpo non è semplicemente una metafora, ma un **dispositivo cognitivo primario** attraverso cui la società si rappresenta e si organizza. Ogni controllo, regola o ritualizzazione imposta al corpo riflette e rinforza dinamiche culturali più ampie, fungendo da specchio delle gerarchie e dei valori sociali. Non sorprende, dunque, che le pratiche alimentari – che vanno dalla coltivazione e scelta delle materie prime alla preparazione, dalla distribuzione al consumo – siano profondamente cariche di significati che vanno ben oltre la semplice necessità biologica di nutrirsi.

Il corpo che lavora, nel contesto della tradizione pastaia, si fa strumento e protagonista delle trasformazioni naturali. È attraverso le mani, i piedi e la forza muscolare che l'uomo impasta, dosa, assaggia, e cura il processo di

essiccazione della pasta. Nelle società tradizionali, il corpo dialoga continuamente con la natura, interagendo in modo intimo e profondo con gli elementi primari – l'acqua, il fuoco, il grano – filtrandone le potenzialità in funzione dei bisogni umani e culturali. Ogni singolo gesto corporeo, anche il più apparentemente insignificante, racchiude in sé una storia sedimentata di esperienza e adattamento, e ogni tecnica riflette un sapere tramandato di generazione in generazione, spesso in modo implicito e non verbale.

Utile strumento alla nostra analisi, è il concetto di "**habitus**"³ che ci offre una fondamentale opportunità per comprendere come il corpo non sia solo un mezzo d'azione, ma anche e soprattutto una sede di sedimentazione profonda di preferenze, disposizioni e visioni del mondo che influenzano il nostro agire senza che ne siamo sempre pienamente consapevoli. L'atto quotidiano del cucinare o del fare la pasta non è mai neutro: è un'espressione concreta di una cultura incarnata, un sapere pratico che si manifesta nella prassi quotidiana e una memoria condivisa che lega l'individuo alla sua comunità. In tal senso, il corpo è il luogo privilegiato di elaborazione implicita di un sapere non formalizzato, che si manifesta nella prassi quotidiana, un sapere che è "più profondamente messo in forma dalla cultura e dalla storia"⁴.

Michel Foucault, nella sua genealogia del potere, legge nel corpo il luogo per eccellenza in cui si esercita la disciplina e il controllo sociale. In "Sorvegliare e punire" egli afferma che "Il corpo umano entra in un meccanismo di potere che esplora, scompone e ricompone.

¹ Marcel Mauss, Einaudi, Torino, 2002,

² M. Douglass Purezza e Pericolo, Il Mulino, Bologna, 2003.

³ P. Bourdieu, Sociologia generale. Vol. 2: Sistema, habitus, campo, Mimesis, Milano, 2021

⁴ P. Bourdieu, Il senso pratico, Armando ed, Roma, 2003

Una ‘politica del corpo’ è costantemente in gioco nella storia”⁵ Questo concetto si applica potentemente alla storia del lavoro e della produzione, dove il corpo è stato disciplinato e organizzato in funzione di processi produttivi sempre più standardizzati, come vedremo nel caso della pasta. In questo intricato rapporto nella sua *Storia della sessualità*, sottolineava inoltre come la cura di sé – e tra queste la dieta – sia una forma di esercizio della libertà⁶. L’alimentazione, nella tradizione mediterranea, non è solo nutrizione, ma anche costruzione di un’arte di vivere. “Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei”. La pasta, in questo senso, è una cifra culturale che unisce gusto, sapere, identità. La cultura della pasta in Campania si colloca esattamente in questo crocevia. È il risultato di una sapienza tramandata, di un uso sapiente delle risorse naturali, un’ecologia della cultura che ha trasformato un prodotto agricolo in simbolo universale. Il semplice atto del nutrirsi si trasforma in un rito che lega l’individuo alla sua comunità, in una memoria storica viva che attraversa le generazioni, in un elemento fondante di un’identità condivisa. La pasta non è solo cibo, ma un’esperienza sensoriale e culturale che coinvolge il corpo in ogni sua fase.

II. Cibo, cultura e identità

L’alimentazione, non è un semplice atto biologico, ma un **"fatto sociale totale"**⁷. Questo significa che il cibo non è solo ciò che nutre il corpo, ma un complesso sistema di pratiche, simboli e relazioni che permea ogni aspetto della vita sociale. Ogni alimento, dal più umile

al più elaborato, e ogni gesto che lo accompagna – dalla scelta delle materie prime alla loro preparazione, dalla presentazione sulla tavola alla consumazione finale – racconta una storia profonda e stratificata. Nel caso specifico della pasta in Campania, questa storia è particolarmente densa di significati, intessendo insieme la storia economica, sociale, culturale e persino politica di un intero territorio.

Claude Lévi-Strauss, nella sua celebre distinzione tra “crudo e cotto”,⁸ ha individuato nella cucina un vero e proprio sistema simbolico attraverso cui ogni cultura organizza e interpreta la propria visione del mondo. Il passaggio, apparentemente semplice, da grano a pasta – che avviene attraverso l’intervento del corpo umano, l’uso dell’acqua, l’applicazione del calore e l’esaltazione del gusto – incarna in modo esemplare questa trasformazione fondamentale: da natura a cultura. Il “cotto” non è, infatti, solo una trasformazione materiale della materia prima, ma anche una profonda conversione morale, simbolica ed estetica, che eleva l’alimento a un nuovo livello di significato e valore.

Si instaura una sorta di **“dialettica diet-etica”**⁹, che produce e rende palese come le scelte alimentari non siano mai neutrali, ma riflettano intrinsecamente dimensioni etiche, estetiche ed esistenziali. In quest’ottica, la pasta, soprattutto nella sua espressione campana, diventa una vera e propria dichiarazione di identità. La cultura mediterranea – tradizionalmente comunitaria, profondamente legata alla terra e al sapere contadino, e intrisa di un’antica sapienza

⁵ M. Foucault, *Sorvegliare e punire. Nascita nella prigione*. Einaudi, Torino, 1976.

⁶ M. Foucault *Storia della sessualità, L’uso dei piaceri*, vol. II, Feltrinelli, Milano 1948;

⁷ M. Mauss, *Le tecniche del corpo*, ETS, Roma, 2018.

⁸ C. Lévi-Strauss, *Il cotto e il crudo*, Saggiatore, Milano, 2008.

⁹ M. Onfray, *Il ventre dei filosofi. Critica della ragione dietetica*, Rizzoli, Milano, 1991.

gastronomica – prende forma e si incarna in un semplice, ma al contempo complesso, piatto di maccheroni. Nella tradizione campana, la pasta ha rappresentato un punto d'incontro cruciale tra il bisogno primario e il simbolo, tra la fame quotidiana e l'esuberanza della festa. La storica dicotomia tra “mangiafoglie” e “mangiamaccheroni” testimonia eloquentemente¹⁰ il passaggio da una condizione di povertà agricola a una dignità acquisita attraverso il gesto tecnico e l'ingegno collettivo, un'evoluzione dall'indigenza all'affermazione di un'arte culinaria e sociale. Una vittoria sull'imputridire dei prodotti della terra (frutta e verdura in particolare) attraverso la conservazione di cui la pasta essiccata è un esempio straordinario.

III. La pasta come costruzione culturale: origini e trasformazioni

Le origini storiche della pasta in Campania risalgono al Medioevo. Intorno al XII secolo, a seguito di tensioni politiche e sociali nella celebre Repubblica Marinara di Amalfi, numerosi artigiani e mercanti si ritrovarono costretti a rifugiarsi nelle zone collinari circostanti Gragnano e lungo le rive di **Torre Annunziata**. In queste aree, apparentemente marginali, trovarono condizioni ambientali sorprendentemente ideali e uniche per continuare e perfezionare la produzione di pasta: acqua abbondante e purissima proveniente dalle sorgenti dei Monti Latari, venti marini asciutti che garantivano un'essiccazione naturale ottimale, e una

tradizione molitoria già sviluppata che forniva la materia prima, la semola¹¹.

Torre Annunziata, in particolare, ma anche la vicina Castellammare di Stabia, vantava un sistema di molini idraulici all'avanguardia per l'epoca, sfruttando la forza del fiume Sarno. Le sue condizioni climatiche peculiari – una combinazione unica di altitudine e salsedine, favorita dalla vicinanza al mare e dalla protezione dei monti – favorivano in modo eccezionale l'essiccazione naturale della pasta, una fase cruciale e delicata del processo produttivo che ne garantiva la qualità e la conservazione. Fu così che Gragnano e Torre Annunziata si trasformarono progressivamente in vere e proprie "città pastaie", i cui nomi sarebbero diventati sinonimo di eccellenza nel mondo della pasta. La pasta veniva stesa ad asciugare lungo le strade e sui terrazzi, creando un paesaggio urbano unico e suggestivo che generava stupore e meraviglia nei viaggiatori che descrivevano con ammirazione questa "scena urbana di maccheroni". “Chi non ha sentito parlare dei **maccheroni di Gragnano**? Fatevi una giratina per queste straducole, e non vedrete altro che maccheroni e paste, paste e maccheroni di tutte le forme, di tutte le grandezze, e di tutte le qualità, messe lì ad asciugare per terra su grandi coperte, su lunghi pali fuori le balconate, sulle terrazze, dinanzi alle case, dinanzi alle botteghe”¹².

¹⁰ E. Sereni, *I napoletani. Da mangiafoglia a mangiamaccheroni. Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, Argo edizioni, Roma 1958

¹¹ Fonti antropologiche nel distretto campano di Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata, 98-122 in Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia (CISPAI), a cura di Stefano D'Atri, Gechi edizioni, Milano 2017.

¹² Maria Cesira Angelica Filomena Pozzolini, nipote di Vincenzo Malenchini, l'uomo che resse il Governo Provvisorio della Toscana dal 1859 alla nascita del Regno d'Italia, pubblica Napoli e dintorni, impressioni e ricordi di un suo soggiorno napoletano del 1880. C. Pozzolini Siciliani, Napoli e dintorni. Impressioni e ricordi, Napoli 1880, pp.125-126

La natura offriva le risorse, ma fu la cultura locale, con la sua ingegnosità e la sua capacità artigianale, a trasformarle in un'eccellenza produttiva. I viaggiatori e la media borghesia osservano tra meraviglia, curiosità e disgusto la singolare lavorazione dell'impasto fatto con i piedi fino a quando la tecnologia ed una autentica operazione di filantropia sociale spingono **Cesare Spadaccini**¹³ a realizzare a Napoli, in strada Campo di Marte, un grande stabilimento che produce pasta utilizzando quello che venne definito **"uomo di bronzo"** costruito per "togliere l'uso abominevole d'impastare coi piedi". Si trattava di una impastatrice con pale meccaniche che con opportuni ingranaggi moltiplica la forza dell'uomo (da qui la definizione di uomo di bronzo) sostituendo la lavorazione della pasta di farina di grano duro per omogeneizzare l'impasto con i piedi, perché non è sufficiente la forza delle mani e delle braccia, anche se aumentata da una semplice leva come quella della gramola che invece può servire quando si usa farina di grano tenero.

Per la prima volta, la macchina sostituiva l'uso del corpo umano nell'impasto. Questo segnò un passaggio epocale dalla "plebe" che impastava con i piedi all'emergere della figura dell'"**operaio**" moderno. Spadaccini non si limitò a questa innovazione tecnologica, ma fondò una "fabbrica modello" dove venivano riconosciuti e rispettati i diritti, la salute e la dignità degli operai. Il salario era misto (in denaro e beni), era previsto un sistema di sostegno per malattia e persino un sistema di "maritaggio" per le figlie dei lavoratori. Questo modello virtuoso dimostrava come la pasta potesse diventare non solo un prodotto commerciale, ma anche un fattore di profonda trasformazione sociale e di crescente consapevolezza

di classe. In sintesi, "Il ciclo produttivo della pasta diventa specchio del ciclo sociale del lavoro: dalle madie ai macchinari, dal gesto manuale alla fabbrica disciplinata". Questo passaggio dalla manualità al meccanizzato non fu solo una questione di efficienza, ma un profondo cambiamento antropologico che ridefinì il rapporto tra corpo, lavoro e produzione alimentare. La pasta non era solo un alimento: era un sapere, un gesto, un paesaggio. Era il frutto dell'intelligenza collettiva di una comunità in fuga, capace di trasformare l'esilio in opportunità, la povertà in eccellenza, il bisogno in bellezza.

IV. Corpo e lavoro nella tradizione pastaia

L'espressione popolare "mani in pasta" e nel nostro caso anche "piedi in pasta," non è solo un modo di dire, ma una metafora profonda che racchiude in sé il nucleo della tradizione pastaia in Campania e, più in generale, il ruolo centrale del corpo nel lavoro artigianale. Essa evoca l'immagine vivida di intere generazioni di pastai che, per secoli, hanno impastato la semola con la sola forza fisica dei propri arti, trasferendo nel prodotto finale non solo energia meccanica, ma anche un sapere tacito, una memoria incarnata fatta di gesti, ritmi e sensazioni tramandate. Il corpo del pastaio, in questo contesto, non era un mero strumento, ma il depositario di una conoscenza sensoriale e cinestetica che sfuggiva alla formalizzazione scritta, un vero e proprio archivio vivente della tradizione.

I gesti del pastaio erano codificati e ripetuti con meticolosità rituale: mani che dosavano la semola e l'acqua con precisione empirica, guidate dall'esperienza e non da formule prestabilite; piedi che schiacciavano l'impasto con una

¹³ Cfr. C. Spadaccini, *Novello e grande stabilimento di paste con l'uomo di bronzo per togliere l'uso abominevole di impastare coi piedi, costruito da*

Cesare Spadaccini nella sua proprietà, Strada Campo di Marte in Napoli, Napoli 1833, Dante & Descartes, Napoli, 1998.

forza e una resistenza incredibili, spesso fino allo sfinimento, per ottenere la consistenza desiderata. Questi gesti, apparentemente semplici nella loro esecuzione, erano il risultato di un apprendistato lungo e faticoso, di un'osservazione attenta e di una pratica incessante che forgiava il corpo e ne faceva un tutt'uno con la materia prima. Le rappresentazioni cinematografiche e antropologiche, come la celebre scena della pasta in *Miseria e nobiltà*, hanno catturato e immortalato l'energia e la teatralità di questi processi, trasformandoli in icone culturali. Totò propone una scena iconica in cui l'attore si getta letteralmente nel piatto di spaghetti: un gesto comico, ma profondamente simbolico. Quella scena racconta la fame, il desiderio, la dignità e la disperazione del popolo napoletano. E anche lì, il corpo è tutto: mani che afferrano, bocche che si riempiono, sguardi che brillano. L'atto di mangiare pasta diventa performance di classe e di identità.

Il distretto napoletano, in particolare quello compreso tra Gragnano Torre Annunziata e Castellammare di Stabia, si configurava come un vero e proprio laboratorio di **“ecologia della cultura”**¹⁴. Qui, le condizioni naturali ideali (acqua, vento, clima) si sposavano con un sapere artigianale sviluppato nel corso dei secoli, creando un ecosistema produttivo unico nel suo genere un “agire” della comunità in sintonia con la natura e la specificità del territorio. Tuttavia, dietro l'immagine idilliaca e folcloristica del "mangiamaccheroni" e del pastaio napoletano, spesso alimentata anche da stereotipi razzisti e/o pittoreschi dell'epoca, si celavano le dure e disumane condizioni di vita della plebe pastaia. “Per avere buoni maccheroni era decisivo l'impasto di semolato ed

acqua calda che veniva lavorato con la forza delle gambe e dei piedi in una madia di legno o di ferro: un uomo in piedi sull'impasto coperto da un panno, reggendosi ad una fune per mantenere l'equilibrio, pestava con forza e velocità, con cura e competenza; erano «uomini cenciosi nel modo più ributtante, e senza alcuna cura e politezza»¹⁵. Sudiciume e corpo che secondo alcuni rendevano l'impasto un misto di sudore e di residui quasi tossici. Le riflessioni di Spadaccini appena citate segnano un importante passaggio dell'uso del corpo e del **rapporto corpo-macchina** nelle diverse trasformazioni dell'industria legata alla pasta.

La vera rottura tra il corpo del lavoratore e la pasta avvenne con l'introduzione delle macchine industriali che hanno dato vita a progressive trasformazioni. Questo passaggio dall'impasto fisico, manuale e quasi rituale a quello meccanico e automatizzato, ha segnato una trasformazione profonda non solo nel processo produttivo, ma anche nella struttura sociale. I "plebei" che impastavano con i piedi si trasformarono in "operai" di fabbrica, e il loro lavoro, sebbene meno fisicamente estenuante, logora il legame con il territorio e diviene più alienante e spersonalizzato. A voler considerare il Censimento 1874 si registra la nuova grande capacità produttiva. «Torre Annunziata ove vi sono 140 fabbriche e ove si producono paste e pastine per 250.000 quintali... si produce anche farina e semola, credo altri 250.000 quintali sicché il consumo medio di grano di detto comune è di pressoché 130.000 quintali di grano. I maggiori industriali in Torre: i fratelli Palumbo, De Simone, Cuccurullo, Massa, i signori Prisco, De Matteo, Cesaro, La Rocca, Formisano, Russo, Iennaco, Giordano. Questi

¹⁴ T. Ingold, *Ecologia della cultura*, Meltemi, Milano, 2016

¹⁵ C. Spadaccini, *Novello e grande stabilimento di paste con l'uomo di bronzo per togliere l'uso*

abominevole di impastare coi piedi, costruito da Cesare Spadaccini nella sua proprietà, Strada Campo di Marte in Napoli, Napoli 1833, Dante & Descartes, Napoli, 1998, p. 24.

sono i fabbricanti di maccheroni sebbene taluni anche di pastine. Producono queste ultime i signori Palmieri, Scala, Montella etc.»¹⁶. Il rapporto corpo, tecnologie, territorio diventa elemento di riflessione costante in Angelo Abenante, storico e sindacalista degli anni Quaranta del secolo scorso, che nel suo saggio *Maccaronari*, sottolinea come la storia di Torre Annunziata sia indissolubilmente legata a quella della pasta, offrendo una chiave di lettura privilegiata per comprendere le dinamiche sociali, economiche e culturali del territorio. "La storia di Torre Annunziata può essere letta attraverso la storia della pasta: è un sapere di corpo, un sapere di classe, un sapere di luogo"¹⁷ Questa frase cattura l'essenza dell'interconnessione tra la pratica produttiva della pasta e l'identità collettiva, evidenziando come la pasta non fosse solo un prodotto, ma un elemento costitutivo della vita e della coscienza di classe di una comunità. Abenante fa cogliere il quid della civiltà della pasta mettendo insieme in rapida successione, e spesso miscelandoli, i vari ingredienti della civiltà della pasta, la letteratura, la produzione, la tecnologia, la sapienza artigianale, il lavoro, il territorio e, quindi, spiega perché quella civiltà è scomparsa. La rapidità del racconto è essenziale per assorbire il quadro d'insieme. In *Maccaronari* c'è una domanda ricorrente che si pone l'autore e che riguarda Torre Annunziata, forse meno Gragnano, ma che vale anche per Castellammare, ossia come una mentalità ed un vissuto così pervasivo – tanto per numero di addetti quanto per numero di fabbriche – sembra essere sparito dai vissuti della città. Dal 1945 al 1970 vi è l'estinzione progressiva e completa del distretto. Le imprese sopravvissute

¹⁶ A. Betocchi, *Le forze produttive della provincia di Napoli*, Stabilimento tipografico del Cav. G. De Angelis, Napoli, 1874, p.163.

¹⁷ A. Abenante, *Maccaronari*, Libreria Dante & Decartes, Napoli 2013.,p.12

alla Seconda guerra mondiale non riescono a competere né con le imprese del Nord, avvantaggiate dalla ricostruzione, né con quelle degli altri Paesi. Oggi a Torre Annunziata sopravvive solo un opificio. Le accelerazioni produttive erano state indissolubilmente legate alla trasformazione tecnica. Nel 1933 viene depositato un brevetto che partendo dall'uomo di bronzo diventa un'unica macchina di bronzo, la pressa continua¹⁸ che dalla farina produce la pasta, mossa non più dalla forza umana e che era il frutto di ulteriore trasformazione già avvenuta intorno al 1880 con l'invenzione della pila o "apparato elettromotore" o "apparato a colonna". La vera rivoluzione antropologica, spesso silenziosa e sottovalutata, è avvenuta attraverso l'uso delle macchine. In particolare, quest'ultima trasformazione, ha permesso una produzione senza interruzioni, senza la necessità del lavoro manuale. Questo ha portato all'espulsione quasi totale del corpo umano dal ciclo produttivo della pasta, segnando un divario crescente tra l'atto di produrre e l'atto di consumare. Il profumo del grano, il calore della mada, la consistenza dell'impasto – tutte sensazioni legate al corpo del pastaio – sono state sostituite dai rumori delle macchine e dall'efficienza industriale.

V. Genere, spazi e ruoli

Nel contesto della produzione e del consumo alimentare, la divisione dei ruoli di genere nelle culture tradizionali è un tema antropologico ricorrente e assume connotati particolarmente significativi. Mentre nell'immaginario collettivo e nella narrazione storica più diffusa, il grano e la sua lavorazione (specialmente

¹⁸ Il brevetto fu depositato a Parma dagli ingegneri Mario (1896-1970) e Giuseppe Braibanti (1897-1966)

l'impasto pesante e la produzione industriale) erano spesso associati alla sfera maschile, la cucina, intesa come spazio domestico e luogo di trasformazione del cibo per il consumo familiare, rimaneva quasi esclusivamente appannaggio femminile. La pasta, in questo contesto, divenne un oggetto di sottile ma costante negoziazione culturale e un veicolo di un potere invisibile, spesso esercitato dalle donne attraverso il controllo del nutrimento familiare. Nel contesto della **produzione pastaia campana**, il lavoro del grano – dalla mietitura alla macinazione – è storicamente associato agli **uomini**. L'attività nei campi, nei molini, nei magazzini è considerata dura, esterna, legata a uno spazio pubblico. Al contrario, le **donne** occupano il **versante domestico** della catena alimentare: curano l'orto, preparano la pasta fresca, gestiscono la cucina. Il loro lavoro è altrettanto complesso, ma confinato tra le mura domestiche, in uno spazio "invisibile" e spesso sottovalutato.

Questo dualismo si riflette anche nei materiali simbolici. Il grano e il campo sono maschili; le erbe, le foglie, i cibi preparati, il "sudiciume" e la cucina sono femminili. Le donne sono associate alla trasformazione della materia più che alla sua produzione. Sono le custodi del mistero – della nascita, della morte, del nutrimento – ma spesso escluse dalla sfera del riconoscimento pubblico.

L'antropologia ha messo in luce come questi ruoli si riflettano anche in ambiti immaginari e rituali. Le donne, proprio per la loro vicinanza alla materia organica e alla cura, sono state spesso sospettate di pratiche stregonesche, di avvelenamento, di eccessiva familiarità con il

"mondo sporco". Allo stesso tempo, sono investite di un forte ruolo morale e sociale: garantire il benessere familiare attraverso il cibo, la salute, la pulizia.

Una testimonianza significativa di questi ruoli si trova nei racconti orali legati al **brigantaggio meridionale post-unitario**¹⁹. Le donne delle comunità rurali erano spesso costrette a cucinare per i briganti che si rifugiavano nei villaggi. La paura della violenza le spingeva a offrire piatti succulenti come i "cavatelli grossi grossi", nella speranza di rabbonire gli uomini armati e scongiurare saccheggi. Il gesto di cucinare, in quel contesto, diventava un atto di sopravvivenza, ma anche di negoziazione e di potere simbolico.

Lo "spazio vitale" della donna era così definito rigidamente: domestico, riproduttivo, accudente. Solo la povertà estrema poteva giustificare un'uscita da questo perimetro. E quando ciò accadeva, il contatto con lo spazio esterno produceva spaesamento, disorientamento, rischio morale. Il pane, ad esempio, era uno degli emblemi più forti della **domesticità femminile**. Fare il pane, infornarlo, dividerlo era gesto quotidiano, ma anche rituale, sociale, di buon auspicio²⁰.

Numerosi etnografi e scrittori dell'Ottocento hanno raccontato la centralità della donna nella gestione del cibo nelle società contadine italiane. Le donne "hanno pensiero del macinato", diceva uno di loro: "stacciano la farina, fanno il pane, lo infornano e cuociono l'un di

¹⁹ A. Di Nuzzo, *Il Brigante e le donne in alcuni racconti orali della Lucania* in "Quaderni del Dipartimento di Scienze dell'Educazione", 2009/2010, Univ. Di Salerno, Pensa, Lecce pp. 95-112.

²⁰ Cfr. *Vincenzo Padula, Calabria prima e dopo l'Unità*, a cura di Attilio Marinari, Ed. Laterza Bari, 1977, p.69.

per l'altro"²¹. In Calabria come in Campania, lo zappare o il mietere erano attività riservate agli uomini, ma la trasformazione e l'accudimento del cibo rimaneva dominio femminile. Le donne hanno le mani in pasta e lavorano la pasta fresca la manipolano e preparano il pane gli uomini producono in strada, all'aperto e usano i piedi la forza per un prodotto che diventa di largo consumo.

Anche nella lavorazione della pasta, quindi, si riflettono dinamiche profonde di genere. Le mani femminili sono quelle che curano, plasmano, modellano, puliscono dal sudiciume e dalle frattaglie animali. Ma spesso restano invisibili, silenziose, sommerse sotto lo sguardo dominante di una narrazione produttiva maschile.

Gli uomini erano responsabili della mietitura e dell'impasto delle grandi quantità di pasta destinate alla vendita o al consumo collettivo. Le donne, d'altra parte, si occupavano della cura dell'orto, della raccolta delle erbe, della preparazione della pasta fresca per la famiglia e della gestione quotidiana della dispensa²². Il cibo, preparato dalle mani femminili, poteva diventare persino una forma di mediazione politica o un simbolo di resistenza, come nel caso delle donne che cucinavano per i briganti o che, attraverso il cibo, tessavano reti di solidarietà e sopravvivenza.

Nonostante il ruolo fondamentale delle donne nella manipolazione del cibo e nella sua trasformazione, la narrazione dominante spesso

le ha rese invisibili o le ha relegate a un ruolo ancillare. Le figure maschili venivano celebrate come i "produttori" o gli "innovatori", mentre il lavoro femminile, sebbene essenziale e spesso più complesso nella sua quotidianità, rimaneva nell'ombra. Molti etnologi e osservatori dell'epoca non potevano²³ fare a meno di ammirare la straordinaria capacità e l'ingegno delle donne contadine e popolane, che con risorse minime riuscivano a creare piatti nutrienti e saporiti, **trasformando la povertà in arte culinaria**. Tuttavia, la storia ufficiale, quella delle grandi fabbriche e delle innovazioni tecnologiche, ha tradizionalmente affidato agli uomini il volto "produttivo" e visibile della pasta.

Ma anche nella cucina, spazio femminile per eccellenza, si manifesta la profondità del sapere incorporato. "È difficile distinguere nella cucina contadina ciò che è gesto pratico da ciò che è rito. Le donne sanno di agire, ma anche di tramandare"²⁴. Questa frase cattura la doppia natura del lavoro femminile: efficienza e praticità da un lato, ma anche trasmissione di un patrimonio culturale immateriale, di valori e identità attraverso la ritualità del cibo. Parafrasando Nietzsche, i gesti arcaici dell'atto del nutrirsi, ripetuti nel tempo, sono un "eterno ritorno" che danno forma e continuità all'identità collettiva, fornendo un senso di stabilità e continuità, che nell'alimentazione si manifesta nei cicli stagionali, nei gesti ripetuti, nei riti quotidiani. Mangiare è, ogni volta, un rito che ripete e rinnova un'appartenenza. La pasta, in

²¹ Antonio Bresciani, 1872, vol. II, p. 16,17. In Maria Gabriella Da Re, *La casa e i campi*, Cuec editrice Cagliari 1990.

²² Cfr. G. Angioni, *Il sapere della mano*, Sellerio, Palermo, 1986.

²³L. Passerini., *Storia orale: vita quotidiana e cultura materiale delle classi subalterne*, Bollati-Boringhieri, Torino, 2005

²⁴ A. Di Nuzzo, *Il Lavoro delle donne negli scritti paduliani*, in "Quaderni del dipartimento di Scienze dell'Educazione", Università di Salerno, Pensa ed., Lecce, 2008.p.41-62

Campania, parla la lingua di una cultura resiliente, della sua capacità di resistenza di fronte alle avversità, e del suo profondo radicamento nel territorio e nella storia di un popolo che ha saputo fare del cibo un baluardo di identità e un simbolo di sopravvivenza e rinascita.

Questa ambivalenza si esprime in una serie di dicotomie che attraversano la cultura alimentare e, più in generale, la condizione umana: crudo/cotto, fame/sazietà, povertà/ricchezza, ordine/caos.

La relazione con la pasta coinvolge il corpo, non solo quello che la produce, ma anche quello che la consuma. Mani che mangiano, bocche che gustano, pance che si saziano. L'atto del nutrirsi è sempre anche estetico, etico, erotico. È una forma di relazione: con il proprio corpo, con gli altri, con la comunità. Ed è anche un atto di memoria, perché ogni sapore evoca storie, persone, luoghi. Ogni piatto di pasta è una narrazione stratificata, un gesto che racchiude secoli di esperienza, di dolore e di bellezza.

VI. Modernità, crisi e riplasmazione della tradizione

Gli ultimi decenni hanno visto profondi cambiamenti nella produzione e nel consumo della pasta, influenzati da processi di industrializzazione su larga scala, globalizzazione dei mercati e l'emergere di un marketing sempre più identitario. Il passaggio da un'economia artigianale e locale a una industriale e globale ha trasformato radicalmente il rapporto dell'uomo con il cibo e, in particolare, con la pasta. Il gesto corporeo e la manualità, che per secoli avevano definito la produzione pastaia, sono stati progressivamente sostituiti dalla meccanizzazione e dalla logica del consumo veloce.

La "civiltà della pasta", così profondamente radicata nel territorio, ha iniziato a subire i colpi della modernità.

Eppure, in questo scenario di trasformazione, si è assistito anche a una sorprendente riscoperta della tradizione, soprattutto a Gragnano. Molti pastifici artigianali, pur utilizzando macchinari moderni, hanno scelto di valorizzare le tecniche antiche: la trafilatura in bronzo, che dona alla pasta una superficie ruvida e porosa ideale per assorbire i sughi; l'essiccazione lenta e a bassa temperatura, che preserva le proprietà organolettiche della semola; e l'utilizzo di semole selezionate, spesso provenienti da filiere controllate. La pasta non è più solo un prodotto, ma un oggetto di storytelling, di narrazione delle sue origini, delle sue tecniche e dei suoi valori, supportata da certificazioni come l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) che ne tutelano l'autenticità.

VII. Il futuro del corpo e le relazioni con le nuove dinamiche culturali. Per una conclusione

In un mondo sempre più dominato dalla tecnologia e dalla produzione di massa, quale sarà lo spazio futuro del corpo nella produzione alimentare e, in particolare, nella lavorazione della pasta? Il rischio tangibile è che il corpo, con le sue imperfezioni, la sua lentezza e le sue esigenze, possa essere sempre più percepito come un ingombro nella catena produttiva, un residuo anacronistico in un'epoca di efficienza e automatizzazione.

Eppure, come ci insegnano gli studi di **Tim Ingold**, "non esiste vera conoscenza senza esperienza incarnata"²⁵. Questa affermazione è particolarmente risonante quando si parla della pasta campana. Non si può comprendere

²⁵ Cfr. T. Ingold, *Ecologia della cultura*, Meltemi, Milano, 2016.

appieno il senso profondo di questo alimento se non si è mai ascoltato il rumore inconfondibile di una gramola che impasta la semola, se non si è mai sentito il profumo intenso dell'essiccazione lenta che si diffonde nell'aria, o se non si è mai percepita la resistenza ruvida e porosa di una pasta trafilata in bronzo, capace di catturare il sugo in modo inimitabile. Queste sono esperienze sensoriali che solo il corpo può registrare e trasformare in conoscenza autentica.

Nel passaggio epocale dal corpo alla macchina, dal gesto manuale al processo automatizzato, dalla lentezza meditativa all'efficienza frenetica, non perdiamo solo un'abilità artigianale o una quota di produzione. Perdiamo, in un senso molto più profondo, un rapporto sensibile e tattile con il mondo, una forma di appartenenza che si manifestava attraverso il lavoro manuale. Si dissolve il legame intimo tra chi produce e chi consuma, tra il sapere pratico che si accumula nelle mani e il sapore che si percepisce sul palato, tra l'uomo e il paesaggio da cui la materia prima proviene.

Si tratta di riconoscere il valore intrinseco di ciò che il corpo sapeva fare, prima che le sue funzioni venissero interamente delegate alla macchina. Rimettere "le mani in pasta" non è, quindi, un atto di nostalgico ritorno al passato: è, al contrario, una cura del presente, una riconnessione consapevole con il ritmo della terra e con la materia prima, un atto di opposizione alla **crescente smaterializzazione del quotidiano**.

Il futuro della pasta, e più in generale del cibo, non può che passare per una nuova alleanza tra tecnica e sensibilità, tra l'efficienza della produzione moderna e l'etica del rispetto per la tradizione e per il lavoro, tra la logica del mercato globale e le esigenze della comunità locale. La pasta non dovrebbe essere ridotta a un semplice prodotto confezionato: dovrebbe

rimanere un racconto che si dispiega in ogni suo boccone; un paesaggio che si riflette nella sua forma e nella sua consistenza; non solo un alimento da consumare, ma una vera e propria **espressione di cultura**.

In un mondo che corre freneticamente, l'atto di impastare, di plasmare il cibo con le proprie mani e il proprio corpo, è ancora un gesto radicale e, per certi versi, rivoluzionario. È un richiamo alla lentezza, alla cura, alla consapevolezza, valori che sono essenziali per il nostro benessere non solo fisico, ma anche culturale e spirituale. La pasta, in questo senso, è e rimarrà un simbolo della capacità umana di trasformare la natura in cultura, nutrendo non solo il corpo, ma anche l'anima. Attraverso la produzione della pasta, il corpo umano si è fatto ponte tra natura e cultura, trasformando un bisogno in rito, una tecnica in arte, un alimento in identità.

Abbiamo visto come la pasta sia frutto di un sapere profondo, tramandato per via corporea, rituale, silenziosa. Abbiamo analizzato la distinzione tra ruoli maschili e femminili nella produzione alimentare, i confini tra pubblico e privato, tra riconosciuto e invisibile. Abbiamo esplorato le radici storiche della pasta campana, l'interazione virtuosa tra ambiente e tecnica, l'ecologia culturale che ha reso Gragnano, Torre annunziata Castellammare di Stabia, un caso esemplare di eccellenza artigianale.

Ma soprattutto, abbiamo compreso come il cibo – e la pasta in particolare – non sia mai solo materia. È memoria, è politica, è gesto, è rito. È un sapere del corpo che resiste alle trasformazioni, che sfida l'omologazione, che celebra la vita nella sua dimensione più profonda e condivisa. In un'epoca in cui il tempo della cucina si riduce, in cui le mani non impastano più e i piedi non calcano più il grano, ricordare la lezione del passato diventa un atto di

consapevolezza. Il futuro della tradizione passa anche dalla sua riscrittura, dalla sua valorizzazione, dalla sua trasmissione attiva. E

allora, rimettere “le mani in pasta” è, in definitiva, un modo per vivere meglio.

Un navicello ... carico di saperi

Smacchiatori, mastri d'ascia, calafati, carpentieri.... in Toscana tra '700 e '900

Con o senza vele, lungo da 8 a 20 metri, chiglia piatta per navigare in acque basse, stazza anche di 20 tonnellate, dall'epoca moderna fino alla metà del Novecento in Toscana il **navicello** è stato un diffusissimo mezzo di trasporto commerciale, e ha percorso in lungo e in largo l'Arno, i suoi affluenti, i canali fino al mare. Spartano, assai economico, maneggevole, capiente, resistente, ecologico: una vela latina quando c'era vento; una pertica da premere sul fondale per spingerlo a scivolare. A ritorno, controcorrente, nei punti più difficili lo si trainava con la fune alzaia (addetti al compito i **bardotti**) o con animali da tiro che procedevano sulla via alzaia lungo l'argine.

Trasportava granaglie per i mulini, farina, alimenti; ma anche sabbia, pietrame, mattoni caricati dalle fornaci lungo il fiume; traghettava persone nei "passi di barca". Tragitti brevi o medi, fermate agli scali cittadini, soste nei piccoli porti fluviali.

Azzardava viaggi fino al porto di Livorno, attraverso il Canale dei Navicelli. Carico fino al bordo, dall'Arno sgusciava nella chiusa del Sostegno alla Porta a Mare pisana e aspettava che l'acqua salisse per accedere al canale. Quando era troppo carico di sabbia, per favorire il galleggiamento se ne travasava un po' in un piccolo navicello di supporto, e, passata la chiusa, si ricaricava.

Per la Toscana, i navicelli ebbero più o meno la funzione delle barche che Fernand Braudel chiamava "**processionarie per vocazione**"; bordeggiando le coste del Mediterraneo e

procedendo di scoglio in scoglio "come granchi di mare" "cucivano e ricucivano instancabilmente" contatti tra paesi, tra produzioni e commerci, tra l'interno e il mare. Strutturando regioni commerciali.

Alcune aree della Toscana, per esempio il comprensorio del cuoio, ebbero un forte sviluppo ottocentesco grazie alla presenza di navicellai e vetturali e di un sorprendente settore di trasporti commerciali: la concia a Santa Croce nacque per iniziativa di navicellai intraprendenti.

Quanti fossero è difficile dire. Si parla di una flottiglia di oltre 800 navicelli tra Pisa e Livorno ai primi del Seicento; sappiamo che nel 1576 alla Gabella del Callone di Castelfranco transitavano 37 navicelli al giorno, con picchi di 110 (Mugnaini, 2003).

Non c'è dunque da stupirsi se non si trova veduta dei ponti di Pisa, o stampa del Terreni, o acquaforte, o litografia dell'Arno senza navicelli; altrettanto vale per le foto degli Alinari e per i film Luce. Si dice che abbiano colpito Stendhal nel suo viaggio in Italia, certo di essi si lagnarono Ortensia e Dejanira ne La Locandiera ("Tre giorni da Pisa a Firenze? Che bestialità venire in navicello!").

Ma chi costruiva i navicelli? Come venivano prodotti? Ogni barca contiene un cumulo di mestieri, di saperi tramandati o appresi in anni di apprendistato, di sapienti incroci tra nozioni agrarie, ingegneristiche, nautiche.

Si approntava prima di tutto il disegno. Poi serviva il legno, e, dice il poeta, per fare il legno ci vuole un albero. Querce, lecci, olmi, pini. Giurano i mastri d'ascia che gli alberi vanno tagliati d'inverno "quando sono fermi", e "a luna calante". Si ottiene un legno più forte, e un navicello deve durare "da 50 a 100 anni".

La prima operazione era la **smacchiatura**. L'addetto andava alla macchia munito di **scurino**, piccola scure dotata di contrassegno, e marchiava gli alberi selezionati. Successivamente intervenivano **gli smacchiatori**: tagliavano le piante da sacrificare e caricavano i tronchi uno alla volta sul **carromatto**, pianale lungo e stretto con ruote che poteva entrare nel bosco. Fuori, i tronchi venivano caricati su normali barrocci trainati da cavalli robusti.

Arrivati al cantiere, per i tronchi cominciava la stagionatura. Acqua sole vento: "Il legno che ce la faceva era quello buono". Sul piazzale si faceva anche **lo schiocco**, operazione compiuta dalle donne che consisteva nello scortecciare i tronchi. Le cortecce finivano nel camino, e, soprattutto se erano di pino, "schioccavano".

Alla fine della stagionatura i tronchi venivano messi su apposite panche, e intervenivano i segantini per tagliare i pezzi a misura giusta, dopo aver segnato il punto del taglio con la **cordicella legnaiola** intinta in polvere colorata.

Finalmente arriva il momento di costruire lo scafo, operazione affidata ai **mastri d'ascia**, la professionalità più elevata della carpenteria. Non tragga in errore la dizione ascia, perché in questo caso si tratta di uno strumento stonato,

con il quale i mastri, con esperienza e talento, toglievano anche pochi millimetri di legno: "da tanto che erano precisi potevano fare la barba alla gente".

Si costruiva l'**ossatura**, scheletro della barca, **con la chiglia, lo spigolo e il bordo**. Poi si aggiungeva il **fasciame**, strisce di legno trasversali curvate. Assemblato il fasciame, si procedeva alla **ribollatura**, con file di bollette di rame che venivano ribattute.

A questo punto entravano in campo i **calafati**. Il loro compito era quello di rendere impermeabile lo scafo, inserendo in ogni piccolo commento uno spago o della stoppa con pece o catrame. La preparazione del catrame era affidata agli apprendisti ("avevo 14 anni, le esalazioni mi strinavano il viso").

L'inserimento avveniva battendo **le parelle**, piccoli scalpelli, con l'apposito **mazzuolo** (di legno con un anello di metallo), e il lavoro dei calafati produceva un suono profondo e ritmico. Dalla profondità del suono ("come un canto"), i calafati esperti riconoscevano il momento in cui si poteva smettere di calafatare: lo scafo era impermeabile, potevano riporre gli strumenti nella scatola che serviva da sgabello (**marmotta**).

Altri lavoratori e altri saperi contribuivano alla costruzione di barche: il fabbro per il montaggio dell'albero, i velai, i falegnami, i verniciatori ... e ognuno aveva i propri talenti e i propri strumenti, spesso autocostruiti ("non si andava mica all'Ikea!").

Ma ci fermiamo qui. Il navicello sta per essere varato.

-
- Le informazioni tecniche sono tratte da interviste al titolare e ai lavoratori del Cantiere Fontani di Marina di Pisa eseguite negli anni 2004-2005, nell'ambito del Progetto di ricerca "L'Industria della memoria", da me diretto, e da alcune interviste reperite in rete e curate dalla associazione I Ghibellini, Pisa, s.d.

Tra coltivazione e manifattura

Il lavoro femminile connesso al tabacco

La storia del lavoro femminile connesso in varie forme al tabacco è una storia che racconta insieme dell'agricoltura e dell'industria, della città e della campagna, di uomini e di donne, ma anche di adolescenti. Si tratta di una storia larga e plurale, a più dimensioni e a più voci, che a volte si incrociano e si intersecano, a volte solo si affiancano e sovrappongono.

Tra Ottocento e Novecento, le donne impiegate nel duplice ciclo lavorativo del tabacco (agricolo e industriale) costituirono una categoria di lavoratrici italiane molto particolare: quelle **impiegate nelle aziende** a concessione speciale vissero a lungo una dimensione "rurale" della loro emancipazione, restando, di fatto, nel mondo contadino, pur se addette alla fase di prima trasformazione manifatturiera; al contrario, le **tabacchine** e le **sigaraie** delle grandi manifatture urbane (Torino, Milano, Venezia, Firenze) conquistarono un'autonomia economica che presto impararono a difendere con determinazione. Proprio la **condizione di dipendenza dall'Amministrazione dei Monopoli di Stato** conferì a tabacchine e sigaraie vantaggi e diritti inesistenti per altre categorie di lavoratrici: nella Manifattura, grande fabbrica di Stato, il salario, per quanto basso, era garantito e regolarmente elargito, inoltre, la presenza di **organizzazioni sindacali**, con un elevato numero di aderenti, permetteva importanti iniziative rivendicative. Diversa fu la situazione delle **tabacchine stagionali**, soprattutto di quelle che, nel Mezzogiorno italiano, subirono abusi di ogni tipo: erano per lo più soggette alla richiesta nominativa anziché a quella numerica, osservavano

orari di lavoro imposti dal concessionario e vivevano in contesti culturali molto poveri dove, pur di guadagnare qualche soldo, si era disposti a qualunque sacrificio, nella piena incoscienza dei propri diritti e privi di qualunque strumento di emancipazione e di rivendicazione.

La lavorazione del tabacco impiegava un'altissima percentuale di manodopera nelle tre fasi della sua lavorazione. La prima, prettamente **agricola**, andava dalla preparazione dei terreni al trapianto, alla raccolta, all'infilzamento e all'essiccazione della foglia verde. Nelle concessioni speciali l'essiccazione veniva effettuata nei magazzini generali. Qui veniva realizzata la seconda fase che comprendeva le **operazioni manuali** per la lavorazione della foglia del tabacco secco allo stato sciolto e l'essiccazione della foglia verde. A questa prima manifattura furono addette le maestranze comunemente chiamate tabacchine. Le prime due fasi avevano carattere stagionale, una per i tempi biologici della coltura, l'altra perché alternata ai tempi agricoli. La terza fase era quella affidata alle **Manifatture dello Stato**, in cui personale salariato, permanente, in servizio tutto l'anno, confezionava sigarette, sigari, trinciato o tabacco da fiuto, destinato al mercato nazionale ed estero.

Non è possibile quantificare le addette ai lavori nei campi, che sappiamo essere state tante e sicuramente tutte coloro imparentate con i tabacchicoltori, mentre, nonostante l'intermittenza e la precarietà del lavoro industriale, ci risulta più facile quantificare la percentuale delle addette alla fase di prima manifattura della foglia di tabacco. Le migliaia impiegate nelle

Manifatture statali erano schedate dai registri di assunzione e dalle statistiche e rappresentavano oltre il 90% del totale degli organici. Enorme era anche la percentuale di operaie stagionali, spesso assunte col sistema del caporalato, ma è impossibile ricostruirne la reale presenza numerica a causa di un'enorme dispersione delle fonti o delle diverse inadempienze amministrative con cui venivano assunte, pur in presenza di liste di collocamento e del contratto nazionale delle tabacchine del 1950.

Tabacchine e sigaraie costituirono una **categoria di lavoratrici compatta e combattiva**, consapevole delle proprie abilità manuali e dunque del proprio valore produttivo, sempre molto orgogliose di appartenere a una categoria qualificata e per tanti aspetti anche privilegiata rispetto a tante altre lavoratrici. Si trattò di una **manodopera insostituibile**, difficile da meccanizzare, soprattutto nelle fasi più importanti della lavorazione, quali la scostolatura e la confezione del sigaro. Le sigaraie fiorentine, divenute abilissime e velocissime, incentivate

dal cottimo, riuscivano da sole a confezionare una media di tre sigari al minuto e circa un migliaio di sigari al giorno. Questa componente artigianale della lavorazione del tabacco restò inalterata fino al secondo dopoguerra, nonostante il graduale inserimento delle macchine. Negli anni Cinquanta, alla confezione del sigaro si sostituì in gran parte quella delle sigarette che definì una nuova classe operaia del settore: **la crisi dell'agricoltura** e il **conseguente inurbamento** crearono un'eccedenza di manodopera non qualificata e quindi disposta ad accettare qualsiasi lavoro anche a salari bassissimi. La componente femminile fu particolarmente coinvolta e molte si riversarono in città in cerca di occasioni di lavoro. Fu questo il momento in cui accanto alle sigaraie cominciarono a essere reclutate in fabbrica anche le tabacchine, cioè le addette alla fase agricola della lavorazione o a quella di prima manifattura.

Saper fare (con) l'informatica

Oggi “saper fare” non significa solo avere abilità manuali: significa sapersi muovere con intelligenza in un mondo dove il digitale influenza ogni gesto quotidiano. L'informatica non è più una competenza per pochi, ma una lingua universale. È la grammatica del presente: dalla vita quotidiana allo studio e al lavoro.

In un'epoca in cui l'intelligenza artificiale (IA) può scrivere testi, generare immagini o fornire consigli, le competenze digitali sono diventate una condizione fondamentale per essere cittadini consapevoli e attivi. Saper usare la tecnologia ci rende più autonomi, più critici, più liberi. In altre parole, citando Michele Mezza, o impariamo a essere *calcolanti*, cioè capaci di comprendere e governare gli algoritmi, oppure resteremo *calcolati*, guidati da logiche che non controlliamo.

Dalla patente europea al *prompt*: il nuovo saper fare

Le abilità che una volta sembravano avanzate — come quelle della storica “Patente Europea del Computer” — oggi sono solo il punto di partenza. Saper scrivere un testo, inviare una e-mail, navigare sul web o creare una presentazione è importante, ma non basta più.

Serve una nuova alfabetizzazione digitale, che unisca alle competenze operative capacità cognitive, culturali ed etiche. È qui che entra in gioco il **pensiero computazionale**: non si tratta solo di coding, ma di imparare a ragionare in modo strutturato, scomporre problemi e progettare soluzioni. Una competenza trasversale, utile in tutte le discipline, perché

sviluppa metodo e autonomia. In altre parole, insegna a pensare!

Accanto a questa capacità di “pensare digitalmente”, è sempre più urgente sviluppare consapevolezza dei rischi: gestire l'identità digitale, proteggere i dati personali, riconoscere minacce informatiche e manipolazioni algoritmiche.

L'intelligenza artificiale è senza dubbio la sfida più attuale. Il rischio maggiore non è che le macchine pensino autonomamente, ma che siamo noi a smettere di farlo, delegando alle macchine decisioni senza controllo. Come spiega il filosofo Luciano Floridi, l'IA non è davvero “intelligente”: è capace di agire, ma non di comprendere. Per questo richiede più attenzione, non meno.

Usare strumenti di IA generativa — quelli che producono testi, immagini o video su richiesta — richiede nuove abilità. Serve saper **formulare le domande** (i cosiddetti *prompt*) nel modo giusto. Serve **riconoscere i limiti** di questi sistemi, che apprendono da enormi quantità di dati, ma che possono riflettere errori, distorsioni e pregiudizi (i famosi *bias*). E serve **verificare sempre** ciò che producono: un testo può essere ben scritto, ma del tutto inventato.

In definitiva, per usare bene l'intelligenza artificiale servono **formazione, trasparenza e responsabilità**. In una parola: consapevolezza.

Il digitale non si subisce: si governa!

Educare all'informatica non significa solo insegnare a usare strumenti, ma formare menti critiche. Significa aiutare i ragazzi a

distinguere tra realtà e apparenza, tra ciò che è utile automatizzare e ciò che è meglio comprendere a fondo.

Un adolescente oggi può creare un logo con un app o scrivere un tema con un assistente virtuale. Ma sa riconoscere una fonte affidabile? Sa distinguere un'immagine reale da una generata? Sa quando può fidarsi di un algoritmo e quando no?

Per questo servono insegnanti preparati, programmi aggiornati, ma soprattutto una scuola che formi **cittadini digitali**, non semplici utenti. Una scuola che non si limiti a trasmettere competenze tecniche, ma sviluppi capacità di scelta, senso critico e responsabilità.

In fondo, l'informatica non è così distante dalle arti manuali, e così come quest'ultime richiede metodo, creatività, attenzione. Come un

falegname che progetta un mobile o un cuoco che sperimenta una ricetta, chi scrive codice, analizza dati o costruisce algoritmi è un **artigiano del pensiero digitale**.

“Saper fare”, oggi, significa anche sapersi orientare nel mondo tecnologico, capire come funzionano gli strumenti che usiamo ogni giorno e riconoscere le logiche — spesso invisibili — che li muovono.

L'intelligenza artificiale può essere un alleato straordinario, ma solo se sappiamo guidarla. Altrimenti, non è progresso: è dipendenza.

NOTA: Questo testo è stato redatto con il supporto di uno strumento di intelligenza artificiale generativa. Le idee e la visione espressa, tuttavia, sono frutto dell'umana esperienza e riflessione dell'autore.

Bibliografia

Floridi, L. (2022). *Etica dell'intelligenza artificiale. Sviluppi, opportunità, sfide*. Raffaello Cortina Editore.

INDIRE. *Il Pensiero computazionale*. Istituto Nazionale di Documentazione, Innovazione e Ricerca Educativa. <https://www.indire.it/progetto/il-pensiero-computazionale/>

Mezza, M. (2018). *Algoritmi di libertà. La potenza del calcolo tra dominio e conflitto*. Donzelli Editore.

Commissione Europea – Joint Research Centre. *DigComp 2.2: The Digital Competence Framework for Citizens*. https://joint-research-centre.ec.europa.eu/digcomp_en

Saper aiutare: il disastro del Vajont e e la macchina dei soccorsi

La catastrofe è un avvenimento che rompe il corso ordinario delle cose, interrompe il tempo umano e apre un baratro tra passato e presente. È rappresentata spesso come un evento fuori dalla storia, un evento atemporale, uno sconvolgimento statico e dinamico nello stesso tempo.

La “**catastrofe annunciata**” invece è, se possibile, ancora più tagliente: un perpetuo *déjà-vu* di discorsi, frasi dette e non dette, ipotesi fatte ancor prima di vivere l'emergenza reale della situazione. Se l'impatto emotivo iniziale investe i diretti partecipanti della catastrofe, una fetta importante di uditori terzi non resta indifferente al dramma anzi usa la sfera emozionale nell'impiantare ciò che in questa sede viene definito *saper aiutare*.

Il popolo di soccorritori non subisce passivamente la eco mediatica che si crea intorno ad un evento tragico ma si adopera nei primissimi momenti del dramma per fornire un aiuto concreto nelle operazioni necessarie – ancorché vitali – per proteggere persone, animali, cose quanto è possibile, più che è possibile.

Questo contributo non vuole essere solo un plauso ad una popolazione spesso silenziosa ma dirompente e dirimente. Vuole ancora diventare un piccolo passo verso una **memoria collettiva** non solo del disagio collettivo intrinseco ad ogni catastrofe, naturale o meno che

sia, ma anche delle persone che squarciano quella dimensione di stasi e di inerzia che perdura dopo il disastro.

Saper aiutare è una pratica storicamente messa in campo da sempre nella memoria storica: dalle pestilenze ai terremoti, dalle esondazioni ai disastri colposi, se certo è il disagio certo è anche l'aiuto.

Caso esemplificativo del riconoscimento delle buone pratiche del *saper aiutare* arriva da Longarone, provincia di Belluno. Tristemente famosa per essere stata colpita dal **disastro del Vajont** il 9 ottobre 1963 la cittadina ha elogiato i suoi “angeli custodi” inaugurando, a sessant'anni dall'accaduto, il Viale dei Soccorritori. La Giornata del Soccorritore, che precede la mesta commemorazione annuale riservata alle quasi duemila vittime di quel catastrofico quanto annunciato evento, è un modo per ricordare il valore del saper agire in situazioni estreme, del saper confortare chi in un attimo ha perso tutto (e non solo in termini economici), del saper entrare in punta di piedi in una sfera intima, privata, negli attimi di radicale mutamento personale.

Benché siano già trascorsi quasi due anni dalla titolazione del viale, il gesto esemplifica come il *saper aiutare* non viene dimenticato dai posteri, anche decenni dopo l'evento. “Il Vajont è quella tragedia che ha fatto emergere la parte

peggiore, ma anche la migliore dell'uomo" affermava per l'occasione il sindaco Roberto Padrin, affidando le sue parole al quotidiano 'L'Amico del Popolo'. "Il soccorritore" – continuava Padrin – "è un misto di sensazioni, emozioni, pensieri e soprattutto azioni che si compiono per quella parola magica che si chiama **solidarietà**, quel sentimento altamente civico e cristiano che si manifesta proprio nell'opera di soccorso. Ma non è solo esempio di efficiente macchina organizzativa, in quella parola c'è un'anima, c'è una passione, c'è senso del dovere e grande sensibilità".

Sotto l'aspetto squisitamente antropologico la reazione solidale è altamente spiegabile. Ma i meccanismi di conoscenza pratica del *saper agire* in momenti di crisi rendono i soccorritori delle persone non solo dotate di nobile senso civico e umano, ma anche pratico e razionale. Le parole di ringraziamento del Sindaco di Longarone e dell'assessore regionale alla Protezione Civile (regione Veneto) Gianpaolo Bottacin sottolineano come il *saper aiutare* equivale al *saper ringraziare* e che dalle azioni come queste nascono delle eccellenze territoriali. "Il disastro del Vajont – affermava Padrin – ha segnato la nascita del sistema nazionale di Protezione Civile, che poi di fatto ha avuto nel terremoto del Friuli il primo sviluppo concreto".

"Il sistema di Protezione Civile passa per il Vajont e oggi è un'eccellenza mondiale riconosciuta" aggiungeva Bottacin. "La cosa più importante è lo spirito di solidarietà, allora come oggi".

Il *saper agire* dunque non si configura solo come un atto di umana e naturale comprensione verso l'altro ma è un vero e proprio sistema razionale dell'azione tempestiva atta a salvare vite umane e a limitare i danni. Saper aiutare configura un *transfert* emozionale non di poco conto e uno stress fisico non indifferente. *Voler* aiutare e *saperlo* fare sono due concetti imprescindibili in situazioni di emergenza, elementi che nel tempo si perfezionano ma non smettono mai di impattare la sfera emotiva che ne esce ogni volta dilaniata ed arricchita di esperienze, storie, persone, fatti e luoghi che segnano le donne e gli uomini della macchina dei soccorsi ma che forniscono – in un momento di profonda perdita – la più alta e nobile mano tesa che l'uomo dona ad un suo simile.

In un contesto attuale profondamente segnato dai conflitti bellici non si può dimenticare chi, in piccole o grandi dimensioni, ha offerto e offre sé stesso **in nome dell'empatia collettiva**.

Libri da mettere in pratica

Niccolò Machiavelli si sforza di indagare la complessa trama dei legami che uniscono un fatto alle cause che lo hanno generato (per dimostrare quanto la storia sia maestra di vita) e incardina perciò lo stile della propria scrittura a una sintassi solidamente concatenata; **Franco Guicciardini** è convinto che la causalità sia una costruzione a posteriori che ci inventiamo per rassicurarci, a conforto del tragico sospetto che il mondo sia governato dal caso, perciò scrive per aforismi sganciati l'uno dall'altro e responsabilizza tutti a non affidarsi alla programmazione del futuro.

Entrambi però credono che la letteratura debba avere un fine pratico, che non si scrive per intrattenere il lettore o per esibirsi in un ammirevole esercizio di stile. Quello che **“Il Principe”** sostiene deve essere provato al vaglio dei fatti, va sperimentato nella politica reale, per vedere se funziona davvero. I **“Ricordi”** di Guicciardini sono pensieri affidati ai discendenti familiari per istruirli a orientarsi nell'esistenza quotidiana.

Il Cinquecento fu il secolo dei manuali, dal **“Cortegiano”** di **Baldassar Castiglione**, dialogo sul modo corretto di conversare a corte, al **“Galateo”** di **Giovanni Della Casa**, che ci raccomanda di non infilarsi le dita nel naso, non scaracchiare per terra e non sbadigliare in ghigna al prossimo. Il nostro mondo, figlio degenero del Novecento e lontano anni luce dall'Ottocento, torna ad assomigliare al Cinquecento: i lettori fanno domande su come comportarsi (per essere felici, per scoprire la propria vocazione, per gestire amore, figli, professione, per non invecchiare) e gli scrittori vendono libri se si impongono dando risposte. Al posto delle corti dei Medici, degli Este, dei Gonzaga e dei Montefeltro, ci sono i teatri, dove le tournée dei Galimberti e dei Crepet, dei Severgnini e dei Carofiglio trasformano la teoria delle pagine da maître à penser nella pratica del cachet da rockstar. Pazienza se lo stile della loro scrittura non è proprio quello di Machiavelli né di Guicciardini.

Il sapere del libraio

Cosa significa fare il libraio in questo momento storico? In un momento storico in cui l'interesse per i libri è il più basso mai riscontrato. In cui i rappresentanti dei governi del mondo libero e non libero si distinguono per la loro ignoranza.

C'è ancora bisogno dei librai. Sui social ci sono migliaia di consiglieri, blogger, bookstagrammer. Penso la media sia uno ogni 10 lettori. **E allora i librai?** A cosa servono ancora i librai... Le librerie vere, quelle indipendenti si ergono come baluardi, avamposti fortificati di carta nelle lande ostili della non conoscenza. La multinazionale del libraccio ha asfaltato decine, centinaia di piccole librerie con la benedizione di lettori e lettrici di ogni età e fede politica. Fare il libraio oggi è una cosa quasi impossibile, molte persone, le più sono lontane dal pianeta libro ere geologiche. Ma poi improvvisamente gli astri si allineano, appare una cometa, il caos partorisce una stella danzante, e qualcuno entra, chiede, ascolta, apprezza, e questa persona con cui ho parlato va via con una borsata, due borsate, tre borsate di libri...

Fare il libraio oggi per me significa proporre a lettrici e lettori curiosi e bendisposti i libri che in buona parte ho letto e scelto. Questi libri sono il nostro biglietto da visita, vogliono dire, io sono questi libri che ho letto e che ti do, che ti consegno. Vuol dire cercare continuamente libri che possano fare la differenza, che lettori e lettrici non abbiano voglia di lasciare sui nostri scaffali. Io leggo e poi ordino questi libri. E li consiglio, li metto in mano, dico prendili, fidati, se non ti piace me li riporti. Sono un lettore politicamente scorretto, cerco di leggere

altro oltre alla letteratura. Vendo moltissimi libri di storia che ho letto, che ho scovato, esposto.

Presto molta cura nel fare la vetrina, nel mettere i libri, sistemarli. Ho fatto anche delle vetrine monocolori, verde, rosso, bianco, con il tricolore. Non credo nelle ideologie e nelle religioni, a parte **la religione del leggere**. Sono in missione per conto del libro.

Sono un libraio che sta in piedi, che rompe il ghiaccio, parlo, racconto, chiedo, i libri che voglio consigliare li tengo a portata di mano, e cerco di far arrampicare i visitatori sullo scaffale della cuccagna. Perché le edizioni contano, eccome se contano. Non è solo il contenuto ad essere importante. Prova a vendere un libro bello con una grafica brutta! Noi abbiamo nuovo e usato. 33.000 libri. Quando compriamo l'usato da privati cerchiamo cose belle, argomenti interessanti, anche chicche di nicchia. Letteratura, poesia, saggistica, storia, linguistica, critica letteraria, arte, fumetti. Edizioni belle, libri tenuti bene. Negli anni 80/90 se facevi il libraio e ci sapevi fare potevi anche fare i soldi. Ora i libri li vendono tutti, su tutte le piattaforme, a tutti i prezzi. Che competenze ci vogliono adesso per fare il librario. Ci vuole **una fede incrollabile**. Ci vuole qualcuno con cui condividere la fatica, le delusioni, con cui dividersi i compiti, su cui fare affidamento sempre, ci vogliono dei gatti, e dei cani, gli animali tengono viva la tua anima, devi anche avere molti libri tuoi, belli, in edizione belle, libri che quando li leggi, li sfogli, li tocchi, ti senti subito meglio, i libri belli salvano il tuo cuore, come diceva Todorov, **la bellezza salverà il mondo**. E il mio mondo lo hanno

salvato. Nel mio mondo c'è mia moglie che lavora con me e che ha costruito tutte le scaffalature della nostra libreria. Infatti, con mia moglie l'anno scorso abbiamo chiuso la nostra libreria che allora era a Firenze, abbiamo lasciato Firenze e ci siamo trasferiti a vivere in campagna, a 2 km da **Suvereto** e abbiamo aperto una libreria in paese, a Suvereto, borgo

medievale in provincia di Livorno, un posto bellissimo, in una zona bellissima. Ecco il potere dei libri, quelli belli. Ti fa anche credere che si può cambiare vita e vivere meglio.

Con tanto spazio, alberi, gatti, cani, e un pizzico di audacia e pazzia.

Pensiero e Azione

Nasce un'idea, cresce e si moltiplica. Poi una mescolanza. Una suggestione. Visualizzo il piatto: forme e colori, consistenze. Mi arriva l'odore e un attimo dopo è come se il palato l'avesse riconosciuto e subito masticato. Devo tradurre tutto questo immediatamente in Azione. Ingredienti-Coltivatore-Pescatore-Rivenditore.

Ho quasi tutto, mi manca come realizzare il piatto. Quali le tecniche da utilizzare?

Abbattimento-Conservazione-Taglio-Cotture. Sono diverse le modalità di cottura per ottenere uno stesso risultato nel piatto. Dispongo poi accanto a me sul banco da lavoro, perché di lavoro artigianale si tratta nel senso più nobile, gli attrezzi necessari. Parola stra abusata '**Artigianale**'. Definirne il significato...Mahhhh c'è grossa confusione. Glottologi d'Italia necessitiamo del vostro aiuto. Alcuni attrezzi rimangono appesi perché serviranno dopo; intanto coltelli, cutter, roner, forni, macchine sottovuoto, griglie, frytop, salamandre, fornelli e poi la minuteria che acquisterà un ruolo decisivo per la riuscita del piatto.

Pensate all'importanza di una pinza in acciaio che occorrerà per posizionare un petalo di fiore ed una micro-foglia di timo sopra ad una pietanza. Dobbiamo fare monoporzioni e giù di stampi in silicone di tutte le forme e di tante misure. I coltelli sono certo co-protagonisti. Manico in acciaio, in polipropilene, lame damascate, alveolate. Lama dentellata per pomodoro e agrumi, ad ogni prodotto il suo coltello.

Occorrono cassette, pensili, dispense a non finire per allocare quanto sopra. E non finisce certo qui. I sifoni, ad esempio, come li impieghiamo? Ce ne sono di monta panna per le preparazioni fredde, mentre altri sono dedicati a preparazioni calde. Stesso corpo in acciaio ma la testata è diversa. Metti che cade a terra, si ammacca la testa e...per un decimo di millimetro non si avvita più bene e il prodotto sotto pressione fuoriesce quando non deve. Gli attrezzi si rompono per poca cura come pure accidentalmente. Ma a me adesso serve, ho in corso il servizio. Siccome iosòio, ne ho uno di scorta. Occorre tenere tutto doppio altrimenti metti che... I più avveduti hanno due di tutto forni compresi perché non si sa mai. È come se ci si aspettasse da un momento all'altro un imprevisto che magari tarda ad avvenire ma prima o poi te lo trovi lì accanto e dall'altra parte il cameriere (persona per bene che ha tutto il mio rispetto) che a 25 mt ha il suo/nostro cliente che lo aspetta. Metti che se la prenda a male per un ritardo di x minuti, tutti saremo dispiaciuti.

Nel 1851 **John Gorrie** attraverso una tecnica mutuata dall'industria meccanica, ha domato il cibo. In realtà aveva a cuore il refrigerio dei pazienti negli ospedali durante i mesi caldi ed invece di lì a pochi decenni il frigorifero è entrato nelle case di molti. Tecnologie, tecniche ed attrezzi tante volte sono entrati in cucina dopo essere stati persino in laboratori medicali, penso al roner. Cucinare a bassa temperatura è del nostro tempo, si è arrivati ad avere

addirittura una temperatura costante +/- 1 decimo di °C. Sai quanto è tenero un polpo dopo 18 ore di cottura (sottovuotato) a 62,30 °C. Confesso di non avere alcuna nostalgia ma la pentola di rame appoggiata sul bordo della stufa che permetteva a qualsiasi preparazione di 'croccolare' oreoreore ecco, me la ricordo eccome. Fascinazioni sì, ma con misura; tenere due roner non è come avere più pentole di rame. Magari prendiamole in acciaio se abbiamo dubbi sulla stagnatura dei tegami, e comunque non si sono intasati i pronto soccorso. Registro tra i colleghi una attenzione ritrovata alle tecniche del passato. In molti casi è tanta la smania di mettere tutto o comunque tanto, in

discussione e si va ad attingere a contemporaneità modaiole che esulano dal risultato finale che si può ottenere 'come si è sempre fatto'. Abbiamo minuteria di ogni forma e materiale, attrezzi elettrici sopra banco che per usarli bene devi necessariamente avere importanti competenze di chimica e fisica. Grandissimi colleghi hanno da anni dato ai loro menù il prefisso 'lab' e poi l'anno in cui è stato proposto.

Siamo passati forse dalla cucina ai laboratori e non ce ne siamo accorti??

Attrezziamoci a nuovi Attrezzi.

NELLA STIVA

Anna Pellegrino, *Homo faber. Mito e realtà del lavoro artigiano nella società industriale. Italia, Europa e Stati Uniti*, Franco Angeli, 2021



La famosa distinzione di Hannah Arendt fra *homo faber* e *animal laborans* era stata anticipata addirittura da Adam Smith, che aveva descritto il passaggio dal lavoro artigiano alla nuova manifattura industriale come il passaggio da un cittadino pensante a un essere “ignorante e stupido”, incapace di decidere dei destini della propria patria; una “bestia”, un animale da fatica, secondo Tocqueville. Sembrava allora inevitabile la fine del lavoro artigiano. Così non è stato: l’artigianato in parte è scomparso, in parte si è trasformato, in parte rinasce continuamente in nuove forme. Questa storia è stata tuttavia a lungo trascurata: solo relativamente tardi si sono sviluppati gli studi per comprendere quanto del patrimonio storico delle culture, dei saperi, dei modi di essere del lavoro artigiano siano giunti fino a noi, o direttamente, o trapassando attraverso le culture del lavoro industriale.

Il volume presenta nella prima parte lo stato degli studi sulla storia del lavoro artigiano, per poi ripercorrerne l’evoluzione nei principali paesi europei (Inghilterra, Germania e Francia) e negli Stati Uniti, dalla metà del XIX alla metà del XX secolo; infine, si focalizza sul caso italiano dall’unità al fascismo.

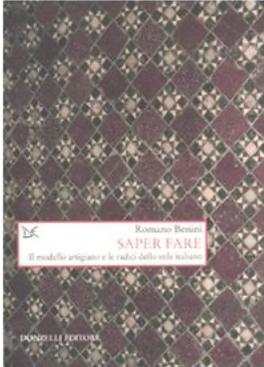
Arthur Lochmann, *La lezione del legno. Il lavoro manuale e l'etica del fare*, Ponte alle Grazie 2020

Siamo sempre più numerosi, nel corso delle nostre vite moderne, a cambiare radicalmente traiettoria. Molto spesso è per lanciarsi in un'attività artigianale». Dopo aver studiato Filosofia e Diritto, l'autore di questo libro sceglie di diventare carpentiere. Un mestiere che «procura quella sensazione unica, essenziale, dei volumi che vanno prendendo forma sotto il cielo», restituendo a chi lo pratica «una vita solida alla quale ci si aggrappa». Quella che ci racconta è una storia di formazione dove il maestro è il legno e si impara a «pensare con le mani», e protagonisti sono i profumi delle essenze, l'inclinazione del braccio nell'atto di un taglio, il prolungamento di sé negli strumenti del mestiere, la condivisione silenziosa di spazi e gesti con gli altri artigiani... ma anche l'errore, la fatica, le vertigini, la paura. Se i margini della realtà si allentano diventando inafferrabili, se il tempo accelera al punto da non offrirci più un appiglio, la vita può ritrovare un senso riagganciandosi alla concretezza del saper fare, al gusto del risultato a regola d'arte, alla condivisione di una conoscenza tramandata ma costantemente in evoluzione perché passa dai gesti, dal corpo, dai ritmi di ciascuno. Arricchito da questa esperienza, dopo dieci anni a costruire e riparare tetti, Arthur Lochmann è tornato all'università, e ora alterna la professione di carpentiere a quella di traduttore. Immergendoci in queste pagine, da cui traspaiono con la stessa limpidezza passione per il mestiere e talento di scrittore, ci pare di essere anche noi lassù, sui tetti di un castello, dentro un campanile o sulle coperture di un edificio degli anni Cinquanta, tra i membri di un'antica e stimata confraternita di artigiani.



Romano Benini,

Saper fare. Il modello artigiano e le radici dello stile italiano, Donzelli, 2010



All'inizio del terzo millennio, l'economia è in declino e il dilemma è uno solo: quale via per lo sviluppo? Il dibattito è interamente schiacciato sul presente, ma la nostra storia può spiegarci tutto. Già la civiltà romana aveva avviato un ciclo di espansione economica basato sul diritto, sulle regole del commercio e delle relazioni umane, sulle vocazioni produttive, su una prima idea di programmazione economica. Poi tutto crollò: fine di una civiltà, fine di un'economia. Di nuovo, nei primi secoli del secondo millennio, sempre dall'Italia riparte un'espansione economica che contaminerà l'Europa per altri cinque secoli, basata sulla centralità della persona, sulle comunità locali, sull'importanza del sapere pratico, sui liberi cittadini. L'artigiano e il mercante diventano portatori di un modello economico che tiene insieme ricchezza materiale e culturale,

attenzione sociale, giustizia e affermazione del merito. L'Italia, insomma, inventa il benessere: capitale economico, culturale, sociale tenuti insieme dall'etica. Finché l'artigiano viene sostituito dal cortigiano e si riavvia la decadenza. Da qui, oggi, bisogna ripartire per capire come il made in Italy e il made in Europe non derivino dalle rendite del furbo cortigiano del potere, ma dai saperi pratici, dalle comunità produttive, dalle regole condivise, dal merito. Artigiano contro cortigiano, benessere contro rendita, lavoro contro clientelismo: le soluzioni per la rinascita ci arrivano dal nostro passato.

Giuseppe Bagni, *Storia di un artigiano*, Noriplos 2025

Amilcare è un anziano ceramista che, per distaccarsi dal mondo, si è ritirato in una casa di riposo in collina. Giacomo è un ragazzo sveglio ma chiuso in se stesso e privo di amici, anche a causa di una forma di epilessia che gli provoca crisi frequenti. I due si incontrano per combinazione quando Amilcare inizia a tenere un corso serale di disegno, nella stessa scuola che Giacomo frequenta al mattino: uno scambio di biglietti lasciati sotto a un banco sarà l'inizio di un legame di affetto profondo, che donerà a entrambi rinnovata fiducia nell'umanità. Sullo sfondo, le trasformazioni di un paese toscano che perde la sua vocazione artigianale per aprirsi al commercio della grande distribuzione, e in cui la popolazione sempre più esigua deve confrontarsi con nuovi ritmi e stili di vita.



STORIA
DI UN ARTIGIANO

Giuseppe Bagni

Publicato il 30 giugno 2025