Fondazione
Scuola
Beni Attività Culturali

IL PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO

Il valore degli elementi italiani iscritti alla Lista rappresentativa

IL PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO

Il valore degli elementi italiani iscritti alla Lista rappresentativa

2022
Scuola dei beni e delle attività culturali
Via del Collegio Romano 27
00186 Roma (Italia)
www.fondazionescuolapatrimonio.it

Edizione digitale
DOI 10.53125/STRUMENTI202301ELEMENTI

L'edizione digitale del volume è pubblicata in Open Access.
L'edizione è rilasciata con licenza Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International license (CC BY-SA 4.0: https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).
La licenza consente di condividere i contenuti con qualsiasi mezzo e formato, di modificare i contenuti per qualsiasi fine, anche commerciale, purché sia inserita una menzione di paternità adeguata, sia fornito un link alla licenza, sia indicato se sono state effettuate delle modifiche e i materiali modificati siano distribuiti con la stessa licenza dei contenuti originari.

'Osservatorio per il patrimonio immateriale UNESCO'
è un progetto ideato da
Ministero della Cultura – Segretariato Generale, Servizio II Ufficio UNESCO
Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali

PROGETTO
Coordinamento Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali
Francesca Neri
Marta Chiara Olimpia Nicosia
Francesca Pajno
Michele Romano
Beatrice Tioli
Progettazione del modello di funzionamento dell'Osservatorio nazionale per il patrimonio immateriale UNESCO
Annalisa Cicerchia
Luca Dal Pozzolo
Paola Dubini
Mariangela Pira
Giovanni Trovato
Approfondimento sugli elementi italiani iscritti alla Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale UNESCO
Lina Calandra
Flavia Cuturi
Giovanni Giuriati
Francesca Sbardella
Alessandro Simonicca

VOLUME
Curatela Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali
Francesca Neri
Marta Chiara Olimpia Nicosia
Francesca Pajno
Michele Romano
Vanessa Saraceno
Beatrice Tioli
Revisione editoriale
Elena Pontelli
Progetto grafico e impaginazione
CREATION. Concept Culture Communication
Crediti fotografici
Le immagini presenti nei volumi sono di proprietà della Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali

RINGRAZIAMENTI
Ministero della Cultura – Segretariato Generale, Servizio II Ufficio UNESCO
Mariassunta Peci, Dirigente
Silvia Patrignani
Elena Sinibaldi

Un sentito ringraziamento va alle comunità che ruotano attorno agli elementi italiani iscritti alla Lista rappresentativa e che hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto.

Indice

	Prefazione	p. 4
✓	Canto a Tenore	7
✓	Opera dei Pupi	11
✓	Saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese	15
✓	La Dieta mediterranea	19
✓	Le Feste delle grandi macchine a spalla	23
✓	La pratica agricola tradizionale della coltivazione della 'vite ad alberello' della comunità di Pantelleria	27
✓	Falconeria	31
✓	L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani	35
✓	L'arte dei muretti a secco	39
✓	Alpinismo	43
✓	Festa della Perdonanza Celestiniana	47
✓	La Transumanza. Il movimento stagionale del bestiame lungo gli antichi tratturi nel Mediterraneo e nelle Alpi	51
✓	L'arte della perla di vetro	55
✓	L'arte musicale dei suonatori di corno da caccia	59
✓	Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali	63
	Elenco delle immagini	66

Prefazione

Nel 2003, con l'adozione della *Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale,* UNESCO ha portato sul palcoscenico internazionale il primo strumento per la salvaguardia e la promozione del patrimonio culturale immateriale, un patrimonio fatto di tradizioni, di manifestazioni orali, di riti sociali e religiosi, di conoscenze e di pratiche artigianali. Si tratta infatti di un patrimonio tanto unico quanto fragile, che necessita riconoscimento e tutela. L'Italia ha ratificato la Convenzione nel 2007 e, nel periodo compreso tra il 2008 e il 2021, sono stati quindici gli elementi italiani iscritti, attraverso un processo di candidatura, nella *Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale* UNESCO.

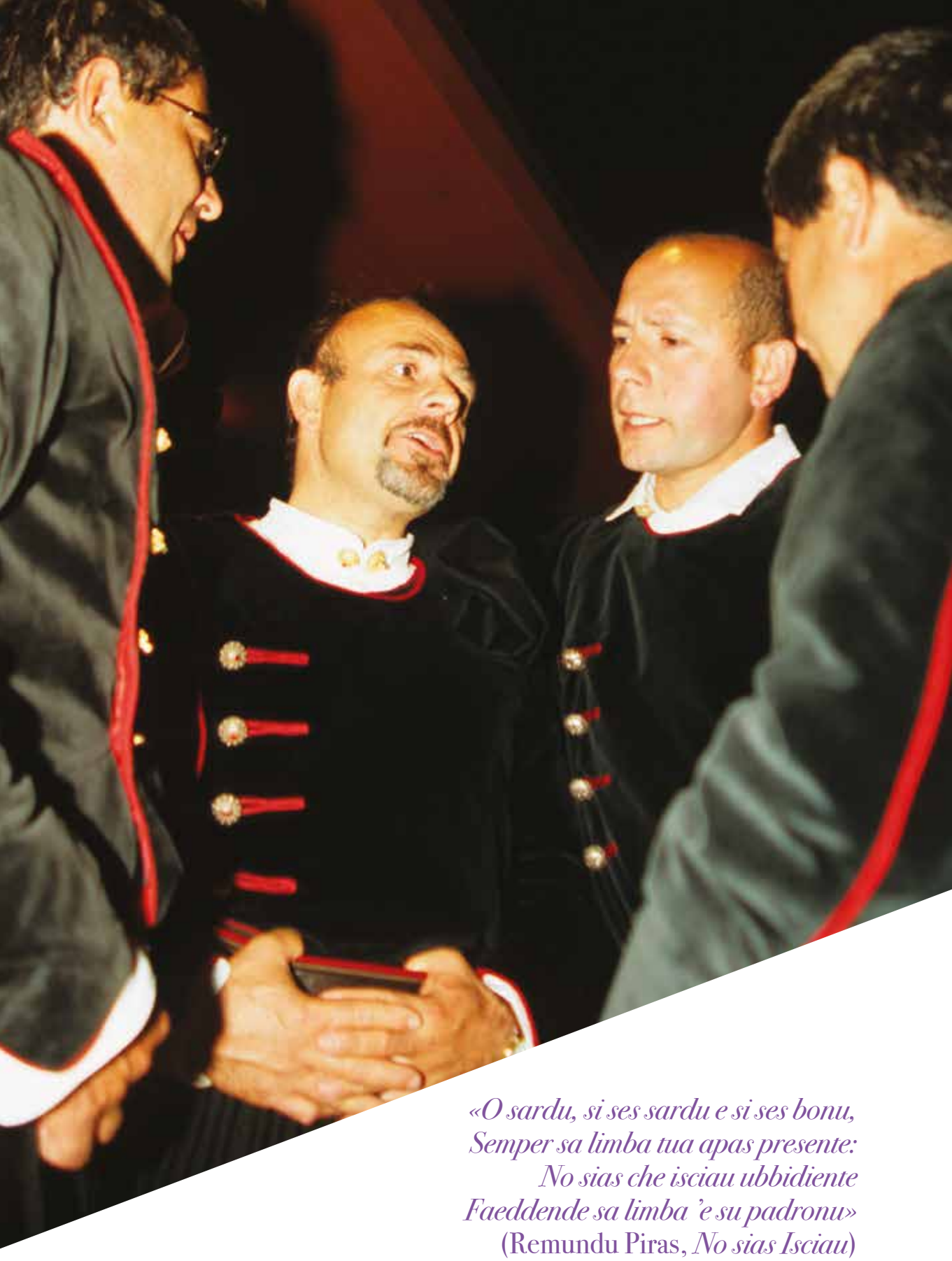
In questo contesto, la Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali, d'intesa con il Ministero della cultura, ha elaborato il *Progetto per un Osservatorio del patrimonio immateriale UNESCO*, un percorso che ha permesso di definire il modello di funzionamento e di ipotizzare le modalità operative di un Osservatorio nazionale dedicato agli elementi italiani iscritti nelle Liste UNESCO, per favorire la comprensione dell'importanza del patrimonio culturale immateriale e per promuovere la conoscenza di tale patrimonio presso i cittadini e le comunità.

Il progetto ha permesso anche di approfondire lo studio dei quindici elementi iscritti dall'Italia nella *Lista rappresentativa* UNESCO: si tratta di elementi molto diversi tra loro, afferenti non solo agli ambiti delle arti performative e dell'artigianato tradizionale, ma anche alle conoscenze e alle pratiche sociali e naturali (*Canto a Tenore*; *Opera dei Pupi*; *Saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese*; *La Dieta mediterranea*; *Le Feste delle grandi macchine a spalla*; *La pratica agricola tradizionale della coltivazione della 'vite ad alberello' della comunità di Pantelleria*; *Falconeria*; *L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani*; *L'arte dei muretti a secco*; *Alpinismo*; *Festa della Perdonanza Celestiniana*; *La Transumanza*. *Il movimento stagionale del bestiame lungo gli antichi tratturi nel Mediterraneo e nelle Alpi*; *L'arte della perla di vetro; L'arte musicale dei suonatori di corno da*

caccia; *Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali*). Da questo progetto sono nati, grazie al contributo di esperti con profili scientifici specialistici in diverse aree afferenti alla gestione del patrimonio culturale e al patrimonio culturale immateriale, due distinti prodotti editoriali: il volume *Il patrimonio immateriale UNESCO. Studio di progetto per un Osservatorio* – che presenta una proposta di impianto organizzativo di un Osservatorio per il patrimonio culturale immateriale e dettaglia una serie di attività prioritarie, suggerendo possibili strumenti da utilizzare – e il quaderno *Il patrimonio immateriale UNESCO. Il valore degli elementi italiani iscritti alla Lista rappresentativa*, che rappresenta invece un prodotto più agile, funzionale non solo a diffondere la conoscenza degli elementi del patrimonio culturale immateriale come espressione fondamentale delle comunità che li producono e li praticano, ma anche a mettere in evidenza il loro valore intrinseco e identitario, impresso nel bagaglio di conoscenze e competenze trasmesse di generazione in generazione.

Siamo certi che questo quaderno, agile e fortemente improntato alla comunicazione diretta, consentirà di diffondere e far conoscere gli aspetti peculiari degli elementi italiani iscritti alla *Lista rappresentativa* UNESCO e di far emergere, per ciascun elemento, i valori intimamente legati alle comunità, i quali meritano, per questo, di essere salvaguardati e trasmessi in futuro.

Alessandra Vittorini
Direttore Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali



«O sardu, si ses sardu e si ses bonu,
Semper sa limba tua apas presente:
No sias che isciau ubbidiente
Faeddende sa limba 'e su padronu»
(Remundu Piras, *No sias Isciau*)

Canto a Tenore

Il canto a tenore è, nella musica italiana, una delle più importanti pratiche di canto a più voci di tradizione orale. Sorto nell'ambito della cultura pastorale sarda, caratterizza in maniera fortemente identitaria soprattutto l'area centro-settentrionale della Sardegna. L'identità del canto a tenore fa riferimento a un ambito regionale, ma ogni comunità ha poi uno stile locale ben riconoscibile: lo stile che esprime le specifiche identità è denominato, in sardo, '*(su) traju*' e si caratterizza per le varie tecniche vocali utilizzate e per le possibili combinazioni delle diverse parti di cui si compone il canto. Proprio questo forte legame tra la pratica e le comunità di riferimento, costituite dai cantori e da una vasta rete di persone a questi associate, rappresenta un particolare valore aggiunto del canto a tenore sardo e ne fa un elemento del patrimonio culturale immateriale da salvaguardare.

La pratica del canto a tenore sfrutta una sapiente combinazione tra un solista (*oche*), che narra un tema di vita quotidiana (amore, lavoro, politica, ecc.), e tre commenti vocali di accompagnamento (*mesu oche*, *contra* e *bassu*), che connettono il canto tramite sillabe ritmiche (ad es. *bim-ba-rai-rom-barà*, *bim-bara-um-barà*), sulla base dell'andatura imposta dal solista. Il timbro dei tre commenti di accompagnamento è molto profondo e rauco; nel momento del canto, i cantori si dispongono in cerchio rivolti verso l'interno, così da potersi meglio ascoltare e da fondere il più possibile voce e accompagnamenti, che alla fine risultano quasi indistinguibili. Tale tipo di utilizzo armonico della voce è attualmente presente in diverse culture del mondo. Nello specifico, il canto a tenore sardo risale probabilmente al periodo nuragico (II millennio a.C.).

Questo tipo di canto è una forma di performance 'a cappella' che, tramite una rigorosa emersione degli armonici naturali della voce, un confronto bilanciato fra le parti e la posizione di raccoglimento in cerchio, esalta il carattere sociale del canto.

Il canto a tenore è strettamente legato anche alle pratiche poetiche della Sardegna: la voce solista esegue infatti poesie in musica, alcune delle quali sono opera di importanti autori della letteratura sarda del passato e dell'età contemporanea. Le forme cantate nello stile 'a tenore' sono molteplici. Tra le più diffuse si possono citare la *'boche 'e notte'* o '*boche seria'* (in tempo lento, legata a temi amorosi e, un tempo, alla connessa pratica delle serenate notturne), i '*muttos*' (improvvisazioni su temi amorosi e satirici) e la *'boghe 'e ballu'* (molto ritmata e utilizzata per accompagnare la danza).
Alla base della pratica del canto a tenore c'è una profonda conoscenza delle tecniche vocali, dei repertori, dei testi poetici e delle varianti locali. Queste competenze e conoscenze vengono trasmesse attraverso i sistemi di apprendimento tipici della tradizione orale, basati sull'imitazione e sulla partecipazione alle performance. La trasmissione orale è fondamentale per il mantenimento di questa pratica, ancora ampiamente diffusa e in continuo divenire.

Le occasioni in cui il canto a tenore viene tradizionalmente eseguito non sono esibizioni spettacolari, ma legate alle occasioni sociali proprie della comunità: nei momenti di festa, nel contesto di cerimonie, come accompagnamento alla danza o per semplice intrattenimento, quale forma di aggregazione sociale soprattutto maschile, attraverso il cantare assieme. Una dimensione sociale particolarmente diffusa e importante è quella, informale e spontanea, che si lega ai momenti di incontro, ad esempio nei bar o nei locali pubblici (*su zilleri*): in queste occasioni i gruppi si alternano e si ricombinano, senza mantenere dei ruoli prestabiliti.

Ci sono poi anche i gruppi fissi, composti sempre dagli stessi quattro cantori, che si esibiscono in concerti o altre occasioni ufficiali. Oggi, infatti, il canto a tenore è entrato a far parte a pieno titolo del mondo dello spettacolo, tanto che

lo si ritrova non solo nelle feste e rassegne locali, ma anche in contesti di rilievo nazionale e internazionale, come testimoniano la partecipazione di alcuni gruppi ad importanti festival, alcune esibizioni televisive e le collaborazioni con artisti.

L'originalità di questa forma di canto e la sua forte caratterizzazione, così strettamente legata alla cultura di un territorio, rendono il canto a tenore un elemento del patrimonio culturale immateriale da salvaguardare, soprattutto nella sua varietà e nelle sue specificità locali. Il canto a tenore è, infatti, espressione di una forte socialità e di una ricca e importante diversità culturale, in cui si riconoscono le comunità locali e che è necessario preservare e salvaguardare dagli effetti di una possibile mercificazione, soprattutto in una fase storica come quella attuale, caratterizzata da forti mutamenti sociali e culturali.

«Le donne, i cavallier, l'arme, gli amori,
le cortesie, l'audaci imprese io canto,
che furo al tempo che passaro i Mori
d'Africa il mare, e in Francia nocquer tanto»
(Ludovico Ariosto, *Orlando furioso*)

Opera dei Pupi

Il teatro delle marionette siciliane, noto come 'Opera dei Pupi', è un teatro di burattini caratteristico della tradizione siciliana. Si tratta di una forma del tutto peculiare e originale di teatro che ha avuto ampia diffusione tra Ottocento e prima metà del Novecento e che contraddistingue tuttora la cultura della Sicilia.
Si ritiene sia nato nella prima metà dell'Ottocento sulla base di preesistenti forme di teatro delle marionette diffuse in tutta Europa. Pur non avendo origini esclusivamente siciliane, quindi, questa forma di rappresentazione teatrale si consolida e si perfeziona nell'isola, diffondendosi ampiamente e restando estremamente popolare quantomeno fino agli anni Cinquanta del Novecento. Le rappresentazioni, originariamente espressione del mondo popolare siciliano, sono capaci ancora oggi di veicolare particolari messaggi, rispondendo alle esigenze della comunità contemporanea. L'attenzione riservata al teatro dei pupi travalica i confini dell'isola: questo dato si spiega con il fatto che si tratta di una forma del tutto originale di teatro delle marionette, anche a confronto con forme simili diffuse nel resto d'Italia e d'Europa.
Argomento delle rappresentazioni è, in grande prevalenza, il racconto delle storie dei paladini di Francia tratte dalla letteratura epica medievale, rivisitata attraverso le rielaborazioni dei poemi cavallereschi dell'Italia rinascimentale (Boiardo, Ariosto, Tasso) e di racconti popolari, quali le vite dei santi e le storie di banditi, redatte localmente all'inizio dell'Ottocento. In tempi recenti, alle vicende di eroi come Orlando, Angelica, Rinaldo, Bradamante, Tancredi, Clorinda e Gano, i pupari hanno affiancato storie legate a temi più contemporanei, a dimostrazione della vitalità di questo elemento.

L'opera dei pupi si caratterizza dunque per la grande prevalenza di temi cavallereschi nelle storie che vengono rappresentate, ma anche per la fattura e il movimento dei pupi, che ben si prestano alla rappresentazione di questi temi: le loro corazze metalliche, assieme ad un'innovativa meccanica in cui le braccia sono manovrate attraverso sottili aste metalliche invece che tramite fili, sono infatti particolarmente adatte a inscenare scontri armati e battaglie. Nelle rappresentazioni, caratteristica è anche la voce del puparo che anima i personaggi: differenziando codici linguistici e qualità vocali a seconda dei personaggi, egli improvvisa i dialoghi sulla base della trama della storia che vuole raccontare. Lo stesso puparo, inoltre, associa ai movimenti dei pupi e delle loro corazze metalliche effetti sonori ottenuti mediante il proprio respiro e alcuni colpi di zoccoli di legno sul pavimento, creando così negli spettacoli un particolare e coinvolgente ambiente sonoro. Tutti questi aspetti concorrono a formare l'arte del puparo, le cui tecniche si tramandano oralmente da maestro ad allievo.

L'accostamento perfetto fra voce dei pupari, racconto e fabbricazione dei pupi (frutto di una grande cura nel modellare, dipingere e abbigliare le marionette) fanno dell'opera dei pupi un patrimonio unico e originalissimo, tramandato di generazione in generazione.

Dal punto di vista del lascito storico, la tradizione del teatro delle marionette siciliano è basata su una continuità di maestranze familiari che, nonostante le crisi anti-tradizionaliste degli ultimi due secoli, hanno saputo rinascere ogni volta e interessare un pubblico sempre più ampio. Dal punto di vista ideativo, questo tipo di teatro mette in scena la rappresentazione del passato europeo e la stessa genesi della cultura europea, in termini di identificazione popolare con gli eroi e le eroine del passato.

«[Stradivari] aveva l'impressione,
parlando di violini con Corelli,
di realizzare una storia cominciata
nelle foreste del Nord con la scelta del legno.
Si sentiva rinvigorito, felice, pronto a dedicarsi a nuove
ricerche verso la perfezione»
(Jean Diwo, *Les Violons du Roi*)

Saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese

Il *Saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese* è un insieme di tecniche per la costruzione e il restauro di strumenti musicali ad arco (violini, viole, violoncelli e contrabbassi) secondo l'antica tradizione locale cremonese. La pratica dell'arte liutaria cremonese, nata nel Cinquecento grazie alla figura di Andrea Amati (Cremona, 1505/10-1577), è stata tramandata di generazione in generazione all'interno delle botteghe, mantenendo caratteristiche peculiari e modalità di costruzione esclusivamente manuale. È una forma di artigianato di altissimo livello, perché ogni strumento musicale fabbricato è un *unicum* realizzato con legno (attentamente selezionato e stagionato in maniera non artificiale), vernici, colle e pittura.

La preparazione dell'apprendista artista-artigiano che si avvia a quest'arte comprende la formazione nella Scuola Internazionale di Liuteria fondata nel 1938 a Cremona e, subito dopo, un lungo periodo di apprendistato nelle botteghe, durante il quale si instaura anche un dialogo costante con i musicisti, volto all'ascolto delle loro esigenze. Gli artisti-artigiani, inseriti nella comunità imprenditoriale locale delle tipiche botteghe artigiane del territorio, trasmettono il proprio sapere ai giovani apprendisti, permettendo così di mantenere vivo un 'sapere delle mani' altamente specializzato e creativo.

Ciascun liutaio segue in ogni fase il lungo processo di costruzione degli strumenti, a partire dalla scelta del legno per realizzarli. Ogni liutaio costruisce da tre a sei strumenti all'anno, assemblando e modellando a mano, per la realizzazione di ciascuno di essi, più di settanta pezzi di legno attorno ad uno stampo interno. Ogni parte dello strumento è realizzata con un legno specifico, ac-

curatamente selezionato e stagionato; grande attenzione è rivolta, inoltre, alla risposta acustica di ogni pezzo e all'assemblaggio.
Il saper fare legato alla produzione di questi strumenti musicali a corda, praticato nel tempo, ha permesso di mantenere vive, salvandole dal rischio di dimenticanza e dispersione, non solo le competenze di falegnameria e di intaglio del legno, ma anche i saperi legati alla costruzione dello strumento musicale e alla modulazione del suono: quest'ultimo è un aspetto di estremo interesse nell'ambito del patrimonio immateriale.
Alla base della costruzione degli strumenti musicali ad arco secondo la tradizione cremonese ci sono tecniche manuali precise che devono essere apprese attraverso la trasmissione orale e l'imitazione: la lavorazione del legno necessaria per conferirgli la forma di strumento musicale implica una serie di gesti, piccoli movimenti, tecniche di intaglio e di modellazione che formano un sistema di conoscenze difficilmente descrivibili a parole. Quello del liutaio può essere quindi definito un 'gesto di erudizione', in quanto azione complessa, minuziosa e altamente ricercata sul piano delle competenze specifiche.
L'arte liutaria richiede dunque un elevato livello di creatività, che comprende sia il mestiere di produzione (e restauro) di strumenti musicali, sia l'attività di formazione al mestiere stesso: a Cremona, la combinazione radicata di questi elementi garantisce alla città il ruolo di eccellenza a livello mondiale nella produzione di violini. Tale preminenza è dimostrata dalla presenza di più di duecento botteghe, che si pongono in continuità con la tradizione avviata dai celebri liutai cremonesi, così come dalla Scuola di Liuteria, che accoglie e forma ogni anno studenti provenienti da tutto il mondo e garantisce l'instaurarsi di legami personali e la trasmissione di competenze tra liutai e allievi, tipici di una comunità di pratiche.

«Il Mediterraneo realizza
il proprio equilibrio vitale
a partire dalla triade ulivo-vite-grano»
(Fernand Braudel,
Il Mediterraneo. Lo spazio, la storia, gli uomini, le tradizioni)

La Dieta mediterranea

La dieta mediterranea è un bene culturale immateriale relativo alla dimensione del vivere collettivo e sociale e a specifiche produzioni, preparazioni e consumi di cibo. È uno stile di vita e, al tempo stesso, un modello nutrizionale, che coniuga elementi materiali legati a specifici alimenti di un vasto e difforme territorio geo-politico con aspetti immateriali condivisi relativi a pratiche e valori culturali e simbolici.

Si tratta di un bene multinazionale, condiviso all'interno di un diversificato orizzonte geografico, territoriale e culturale, fatto di intrecci storici e composto da comunità diverse radicate ciascuna nel proprio ambiente. Il suo valore, per il quale è stato riconosciuto come elemento del patrimonio immateriale dell'umanità, non si limita al fatto di costituire un modello di alimentazione sana, basata su un insieme di alimenti attorno ai quali ruota la vita delle comunità rurali e dei pescatori dell'area mediterranea (olio, cereali, verdure e frutta fresca e secca, a fronte di un moderato consumo di cibi proteici). La sua importanza risiede infatti anche – e soprattutto, in prospettiva storica – negli sforzi fatti fino ad oggi dalle comunità mediterranee, nei passaggi di generazione in generazione per mantenere vive le diversità e le specificità degli stili di vita e delle pratiche di produzione e trasformazione degli alimenti. Non si tratta dunque solo di una dimensione nutrizionale, ma anche, più in generale, di uno stile di vita dettato dalla specificità dei territori e delle loro risorse.

Gli aspetti che caratterizzano la dimensione nutrizionale dell'elemento *Dieta mediterranea* riguardano, oltre all'equilibrio tra gli alimenti di base della dieta, anche le modalità di consumo e preparazione di tali cibi, legate alla stagionalità

e contraddistinte dalla qualità dei prodotti locali, dall'artigianalità e dalla frugalità. Questi atteggiamenti riflettono il rispetto del mondo rurale e della pesca nei confronti del cibo come bene che non va sprecato, né lasciato deperire o gettato, ma che al contrario va apprezzato in tutte le sue parti, comprese quelle solitamente considerate meno nobili.
Come accennato, anche la preparazione dei cibi è un tratto distintivo di questo elemento, che nasce dalla costante riproposizione di rapporti tra uomo e ambiente; tali legami, sperimentati nel passato dalle comunità mediterranee, sono stati acquisiti e trasmessi all'interno delle comunità stesse e vengono oggi filtrati alla luce di nuove consapevolezze. Si tratta di saperi che incarnano comportamenti virtuosi, spesso nati in conseguenza a situazioni di povertà e necessità, ma utili oggi a delineare regimi produttivi e alimentari in linea con uno sviluppo sostenibile dal punto di vista sociale, ambientale e della biodiversità.
La dieta mediterranea porta con sé anche un bagaglio di conoscenze di adattamento della produzione, della preparazione e del consumo degli alimenti al cambiamento delle condizioni geo-climatiche ed economiche. Tali pratiche, conoscenze e competenze vengono trasmesse tra le generazioni, sia oralmente sia attraverso l'imitazione dei gesti: in questa trasmissione, un ruolo importante è rivestito dalle donne, che sono in molti casi le protagoniste della trasformazione dei cibi in pietanze.

Nella dieta mediterranea è inoltre centrale la dimensione della convivialità, che si lega a cruciali aspetti sociali, linguistici e culturali fondati sull'ospitalità e sulla condivisione del piacere di mangiare stando insieme agli altri. Tale convivialità non si manifesta solo nel momento del pasto, quotidiano o festivo, ma anche durante la sua preparazione, che richiede una particolare attenzione al rispetto di una specifica dimensione 'estetica': le conversazioni che accompagnano la preparazione delle pietanze e del pasto, infatti, concorrono alla condivisione e diffusione di competenze terminologiche legate al cibo e all'organizzazione dell'esperienza gustativo-olfattiva; al tempo stesso, contribuiscono a mantenere viva la consapevolezza dell'atto del mangiare come momento identitario che rinforza sia i legami sociali di tipo familiare e comunitario, sia il legame con il territorio e con i saperi storici.

Nella complessità di questi aspetti socioculturali e di queste conoscenze pratiche relative al cibo sta l'importanza della dieta mediterranea e della sua salvaguardia. La perdita delle conoscenze legate a una dieta storica come quella mediterranea comporterebbe la scomparsa di pratiche legate alla sostenibilità ambientale, ad un consumo responsabile e a strumenti efficaci a contrastare le cosiddette 'malattie del benessere' (obesità, malattie cardiovascolari, diabete), oltre alla dispersione dei valori legati alla solidarietà e all'ospitalità.

«Ma Sisifo insegna
la fedeltà superiore,
che nega gli dei e solleva i macigni»
(Albert Camus, *Il mito di Sisifo*)

Le Feste delle grandi macchine a spalla

Le feste delle grandi macchine a spalla sono processioni cattoliche in cui strutture devozionali di ingenti dimensioni, tanto alte da sfidare le leggi della fisica, vengono portate a spalla da decine di uomini in un atto congiunto e fatte sfilare all'interno della città tra la folla di spettatori.

In Italia sono molte le processioni che prevedono l'utilizzo di grandi strutture da sorreggere – definite appunto 'macchine a spalla'. Alcune di queste feste, però, spiccano per il maggiore impatto scenico e per la grandezza e pesantezza delle strutture trasportate, la cui preparazione comporta un enorme lavoro: la complessa realizzazione delle macchine, la particolare competenza necessaria per trasportarle in processione e il sistema di valori che, legato a queste attività, è condiviso e tramandato dalle comunità, fanno di tali processioni un elemento del patrimonio immateriale dell'umanità che merita di essere salvaguardato nel tempo.

In particolare, sono state riconosciute come patrimonio culturale immateriale dell'umanità le processioni che si svolgono a Nola (con otto obelischi di legno e cartapesta in onore di San Paolino), a Palmi (con un enorme carro che rappresenta l'universo e l'Assunzione in cielo di Maria), a Sassari (con i grandi candelieri di legno) e, infine, a Viterbo (con l'altissima torre a forma di guglia illuminata da fiaccole e luci elettriche). La cooperazione comunitaria tra queste quattro città ha portato, negli anni, allo sviluppo di una consistente rete di scambio simbolico tra i diversi centri.

Come accennato, una caratteristica intrinseca di questo elemento è la capacità di ideazione e costruzione della macchina, che si basa su una serie di co-

noscenze tecniche legate alla falegnameria o alla lavorazione della cartapesta. Alla base della messa in scena delle processioni ci sono anche le competenze necessarie per la produzione degli abiti e degli accessori di chi trasporta le macchine e prende parte alla processione, così come le abilità di musicisti, cantanti e artisti di ogni genere coinvolti nella realizzazione dell'evento. Tutti i saperi necessari alla pratica dell'elemento e alla riuscita dell'evento sono condivisi dalle comunità e tramandati al loro interno di generazione in generazione.

L'eccezionalità dell'elemento va comunque riconosciuta soprattutto nell'originale competenza del 'portare' e, in particolare, del portare le macchine a spalla in maniera condivisa: per essere sorrette e spostate, tali macchine necessitano infatti di una distribuzione equilibrata dei pesi e, soprattutto, di uno sforzo congiunto dei portatori durante la processione. Se alla base di ogni cerimonia c'è l'idea del camminare come atto di devozione e forma di preghiera, nelle feste delle grandi macchine a spalla si aggiungono gli aspetti della fatica, del dolore fisico e della resistenza, che sono potenziati all'estremo proprio dalla grandezza e pesantezza delle macchine, al punto da diventare gli elementi caratterizzanti dell'evento e in grado di determinarne la buona riuscita.

La condivisione del peso delle macchine nel corso delle processioni è un aspetto particolarmente importante di queste celebrazioni perché contribuisce a definire il senso di partecipazione di tutta la comunità. La fatica e la sopportazione vengono vissute collettivamente, come un atto dal valore simbolico: che queste siano intese in senso intimistico-religioso oppure, più semplicemente, per il loro valore estetico, il portare un peso sulle spalle rimanda ad un senso comunitario, di matrice cattolica, legato alla riscoperta dell'altro, di Dio o di sé stesso.

La sopportazione condivisa del peso è quindi funzionale non soltanto alla buona riuscita del trasporto delle macchine e dell'evento, ma anche al percorso religioso-intimistico della persona che partecipa alla processione. Tale percorso si materializza nella verticalità estrema delle macchine, che tende ad annullare la distanza tra cielo e terra. L'atto del 'portare' e lo sforzo dei portatori vengono accompagnati da tutta la città in un vero e proprio rito collettivo dove il sacrificio dei portatori viene alleviato e quasi annullato dalla partecipazione della comunità.

Componenti imprescindibili di questo elemento, nonché caratteristiche che generano un valore aggiunto, sono quindi la forte compartecipazione e coordinazione comunitaria necessarie per la riuscita di un'impresa quasi impossibile, attorno alla quale si consolida l'identità della comunità.

«Se vorrai che la vite
si sostenga con le proprie forze,
lascerai come ad un alberello delle braccia
e cercherai per quanto è possibile di darle
una forma rotonda.
Costituita in questa forma la vite
acquista maggiore bellezza»
(Columella, *De arboribus*)

La pratica agricola tradizionale della coltivazione della ‘vite ad alberello’ della comunità di Pantelleria

La pratica agricola tradizionale della coltivazione della ‘vite ad alberello’ rappresenta un patrimonio immateriale di conoscenze, competenze, relazioni e manifestazioni culturali (riti, feste, canti, racconti, ecc.) custodito e tramandato di generazione in generazione da famiglie di agricoltori dell’isola di Pantelleria. Alla base di questa particolare coltivazione c’è una tecnica messa a punto nei secoli, che rende possibile la viticoltura nell’isola nonostante le condizioni climatiche sfavorevoli.

La coltivazione della vite con la tecnica ‘ad alberello’ rappresenta un forte tratto identitario degli abitanti di Pantelleria, sia a livello familiare e di comunità, sia sotto il profilo culturale, ambientale e paesistico.

Introdotta dai Fenici, la tecnica è ancora talmente viva da essere conosciuta da tutti gli abitanti dell’isola: si può dire che in ogni famiglia c’è qualcuno che la conosce e che possiede una vigna più o meno piccola destinata alla produzione, almeno per il consumo domestico. Di fatto, per le famiglie di Pantelleria la coltivazione della vite ‘ad alberello’ rappresenta una tradizione tramandata di generazione in generazione sia tramite la pratica sia oralmente, anche attraverso l’insegnamento dei termini dialettali relativi agli strumenti da utilizzare e alle varie operazioni da compiere nel terreno e sulla pianta. Accanto alle famiglie che producono per il consumo domestico, ci sono anche agricoltori che per professione si dedicano specificatamente alla viticoltura e alla produzione del vino, che viene prodotto sotto la denominazione ‘Pantelleria DOC’.

Come accennato, la tecnica ‘ad alberello’ consiste in una forma di coltivazione della vite messa a punto al fine di rendere le piante capaci di resistere e di

svilupparsi in condizioni ambientali, in particolare climatiche, piuttosto sfavorevoli. I venti forti e le scarse precipitazioni (in media, non più di 350 mm di pioggia all'anno) che caratterizzano l'isola di Pantelleria, infatti, renderebbero altrimenti impossibile la coltivazione della vite. Il particolare metodo prevede operazioni delicate e impegnative che possono essere svolte solo tramite il lavoro manuale, o eventualmente con un supporto animale (per esempio, con l'aratro trainato dall'asino pantesco), sia nella fase della preparazione del terreno sia nelle fasi di potatura delle piante e raccolta dell'uva. La soluzione ingegnosa che permette alla vite di resistere al vento e di sfruttare al massimo la scarsa umidità è quella di posizionare ogni pianta in una conca scavata nel terreno e di potarla in modo tale da farle assumere una forma bassa ('ad alberello' appunto) che permette lo sviluppo di un tronco e di rami molto resistenti. Tale soluzione è allo stesso tempo in grado di garantire la gestione sostenibile delle risorse e il mantenimento degli ecosistemi e del paesaggio.
Per la pratica di questa tecnica si utilizzano anche alcune costruzioni tipiche del territorio, come i terrazzamenti, i muri, i dammusi o i giardini panteschi realizzati tramite l'arte dei muretti a secco. Tutti questi elementi, insieme alle vigne 'ad alberello', contribuiscono a plasmare il paesaggio di Pantelleria per circa un terzo dell'intera superficie.

La tecnica 'ad alberello' presuppone anche una profonda conoscenza delle dinamiche naturali riguardanti non solo i suoli, le precipitazioni, le temperature e i venti, ma anche altri aspetti specifici come la botanica e l'influenza delle fasi lunari. La tecnica si fonda inoltre sulla condivisione e sui legami sociali che vengono rinsaldati e rinnovati annualmente nell'esercizio della stessa pratica: in occasione della raccolta che avviene tra luglio e settembre, infatti, tutta la comunità dell'isola viene coinvolta in sagre, feste e manifestazioni di vario tipo. Riconoscere il valore della pratica agricola tradizionale della coltivazione della 'vite ad alberello' di Pantelleria come elemento del patrimonio immateriale dell'umanità significa identificare e proteggere un intero mondo di conoscenze e competenze millenarie, di memorie e riti, di relazioni sociali, culturali ed economiche che sorreggono e alimentano l'identità e il senso di appartenenza della comunità pantesca; significa, inoltre, valorizzare il rapporto diretto con

la terra e il lavoro umano, che dà forma a un paesaggio unico e inimitabile e garantisce tipicità e autenticità alle produzioni; significa anche contribuire a recuperare arti e mestieri antichi. Tutelare la vite ‘ad alberello’ di Pantelleria significa, infine, promuovere una forma sostenibile di utilizzo del territorio, in grado di favorire il mantenimento degli equilibri ambientali e della biodiversità e l’adattamento ai cambiamenti climatici.

«Ci sono molti argomenti
a sostegno del carattere nobile della falconeria,
come il lettore attento di questo libro scoprirà presto,
e, allo stesso modo, verrà anche a conoscenza
dei segreti della natura»
(Federico II di Svevia, *De arte venandi cum avibus*)

Falconeria

La falconeria è l'arte dell'addestramento dei falchi e di altri uccelli rapaci e rappresenta un patrimonio immateriale di valori, conoscenze e competenze antichissime. Custodita e tramandata nei secoli da esperti falconieri, all'interno delle famiglie o di gruppi di appassionati, la falconeria era un tempo esercitata per il procacciamento di cibo; oggi, invece, rappresenta più che altro una pratica sociale e ricreativa dal valore simbolico, spesso con connotazioni ambientaliste per la tutela dei rapaci e dei loro habitat.

Conosciuta probabilmente fin dalla preistoria, la falconeria ha da sempre interessato, con tradizioni e caratteristiche diverse, numerosi popoli e culture del mondo, spaziando dal continente asiatico a quello europeo, passando per il Medio Oriente e l'Africa settentrionale. Oggi la falconeria è diffusa praticamente in tutto il mondo. In Europa, quest'arte è presente in molti Paesi e specialmente in alcune regioni di Austria, Belgio, Croazia, Francia, Germania, Irlanda, Italia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Spagna, Ungheria, nelle quali anche fonti storiche, soprattutto di epoca medievale, ne attestano la diffusione. La falconeria viene percepita dalle diverse popolazioni come un elemento del patrimonio culturale, una tradizione, una pratica simbolica, sociale e ricreativa. Essa consiste nell'addestramento di uccelli rapaci finalizzato alla cattura di prede selvatiche adottando metodi, tecniche ed equipaggiamenti che, pur cambiando a seconda dei contesti ambientali, delle estrazioni sociali e del *background* culturale dei falconieri, condividono nel complesso gli stessi valori: l'armonia tra uomo, animale e contesto naturale e il rispetto dell'animale e della natura.

L'arte della falconeria si fonda sulla conoscenza di molti aspetti: la biologia e l'etologia dei rapaci (tra le specie si annoverano ad esempio il pellegrino, il gheppio, l'astore, lo sparviere e l'aquila); l'ambiente naturale in cui questi vivono, in particolare gli spazi utilizzati per l'addestramento e l'allenamento; il tipo di preda selvatica a cui puntano (ad esempio fagiani, starne, anatre, corvidi, lepri, minilepri, conigli e piccoli passeri). La falconeria presuppone inoltre la conoscenza e la capacità pratica di applicare i metodi e le tecniche di addestramento, di volo (per esempio, alto o basso volo) e di caccia (distinguibile in base al tipo di rapace utilizzato, al tipo di preda, alla presenza o assenza del cane), nonché l'abilità di servirsi correttamente e in sicurezza degli strumenti e delle attrezzature necessarie (tra le quali si possono ricordare falconiera, voliera, posatoio, pertica, lunga, girella, geti, guanti, cappucci e radiotelemetro).
Si tratta, quindi, di un complesso di conoscenze, competenze, abilità e relazioni grazie alle quali il falconiere riesce, con il tempo e con pazienza, a condizionare il comportamento del suo rapace nel volo e nella caccia, ma soprattutto a prendersene cura quotidianamente, instaurando con l'animale – e con il suo contesto naturale – un rapporto di conoscenza, rispetto e armonia. Questo insieme di tradizioni viene acquisito dai falconieri, che lo tramandano da una generazione all'altra e lo diffondono tra le diverse realtà territoriali. La trasmissione e la pratica avvengono in famiglia, tramite il tutoraggio di un mentore, o ancora grazie a corsi organizzati a livello locale, nazionale o persino internazionale presso scuole specializzate, oppure tenuti da associazioni di appassionati o da professionisti del settore.
Attorno alla falconeria si sviluppano rapporti sociali ed eventi che contribuiscono a mantenere viva la pratica e il legame con le comunità: hanno ad esempio luogo manifestazioni venatorie, esibizioni, competizioni, ma anche celebrazioni, rievocazioni storiche, festival e feste, fiere e rassegne, oltre che seminari e incontri sul tema.
Il valore della falconeria come elemento del patrimonio immateriale da salvaguardare e proteggere risiede dunque nell'insieme di memorie, simboli e tradizioni che nutrono l'identità di popoli, culture e territori in tutto il mondo e nei principi condivisi da tutte le comunità di falconieri, quali il rapporto diretto con la natura, il rispetto degli animali, l'armonia tra uomo, animale e natura

circostante. Salvaguardare la falconeria significa anche valorizzare conoscenze, competenze, abilità e relazioni sociali, culturali ed economiche in grado di favorire il mantenimento degli equilibri ambientali e della biodiversità.

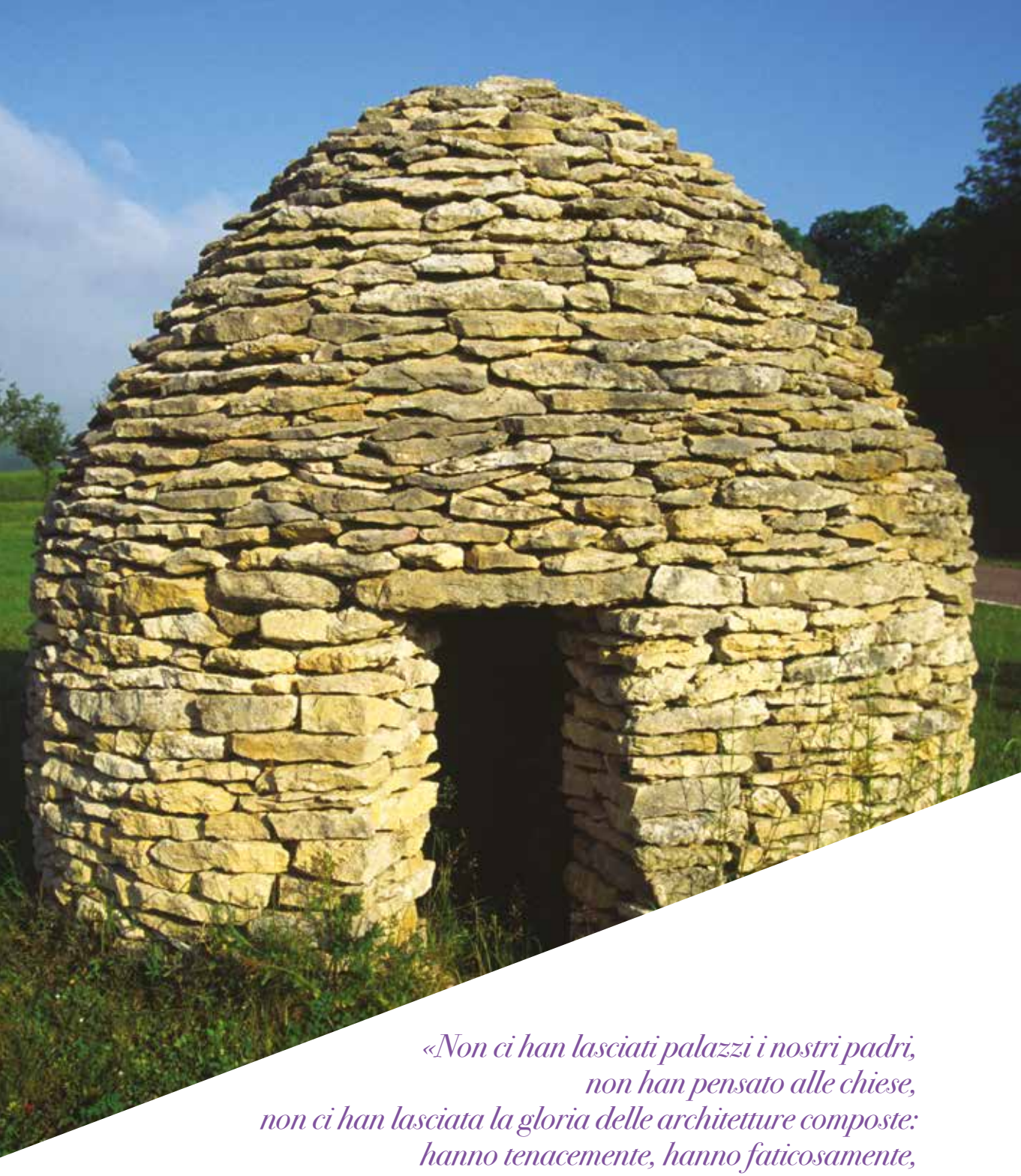
«Prendete un pezzo di pasta,
allargatelo o distendendolo col matterello o
percotendolo colle palme delle mani,
metteteci sopra quel che vi viene in testa,
conditelo di olio o di strutto, cocetelo al forno, mangiatelo,
e saprete che cosa è una pizza»
(Francesco de Bourcard,
Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti)

L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani

L'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani è stata riconosciuta come uno dei simboli della cucina nazionale italiana. Si tratta di una pratica culinaria che comprende diverse fasi della preparazione della pizza, per la cui realizzazione sono fondamentali la manualità e l'abilità del pizzaiolo, oltre che la dimensione della performance in cui il pizzaiolo stesso si 'esibisce'. La comunità attribuisce a quest'ultimo, per le sue abilità pratiche, un ruolo storicamente nevralgico in termini sociali e identitari, tanto che egli viene percepito nel mondo come rappresentativo dell'identità italiana.
L'arte tradizionale dei 'pizzaiuoli' napoletani non può essere separata dalle pizzerie di Napoli, la cui diffusione segue l'evoluzione dalla storia urbana e socio-economica cittadina: dai quartieri affollati, dove la pizza ha rappresentato un cibo a basso costo per masse di cittadini economicamente precari o modesti, le pizzerie di Napoli sono arrivate alla progressiva conquista – a partire dalla fine dell'Ottocento – di sempre più vaste aree della città e di relative porzioni di popolazione che in precedenza, per ceto, l'avevano disdegnata.

L'aspetto della performance dell'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani, componente fondamentale dell'arte stessa, nasce anche dalla conformazione degli spazi delle pizzerie dove si preparano e cuociono le pizze, spesso talmente angusti da costringere i pizzaioli a lavorare a vista, nello stesso ambiente degli avventori-consumatori, diventando così essi stessi protagonisti di quello spazio di aggregazione per la comunità. Questa condizione ha permesso ai pizzaioli di sviluppare nel tempo una consolidata esperienza di 'spettacolarità' e di cri-

stallizzare nei gesti la tecnica per ottenere una pizza dalla qualità garantita, alimentando il senso del dialogo con il pubblico ed esprimendo negli spazi pubblici il valore di comunità condivisa.
In questo contesto vanno inquadrate l'arte del pizzaiolo, la sua professionalità e l'esibizione dei suoi gesti: il pubblico non è dunque solo consumatore di pizza, ma anche 'giudice' e 'fruitore' di quei gesti e di quelle azioni, fatte di linguaggi e simboli che rimandano all'appartenenza ad una collettività.
L'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani viene trasmessa di generazione in generazione, ma si apprende anche tramite scuole e accademie. Gli stessi pizzaioli si riconoscono all'interno di un corpo professionale che si autoregola mostrando un atteggiamento di responsabilità nei confronti della storia e del valore sociale che la loro professione rappresenta. Anche se storicamente l'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani è sempre stata appannaggio di soli uomini, negli ultimi tempi si è rilevata la presenza sempre più ampia di donne pizzaiole, il cui ruolo in passato era stato invece unicamente legato alla preparazione e alla vendita di un altro tipo di prodotto culinario, cioè la pizza fritta.
Oltre a quelli appena descritti, ci sono anche altri aspetti che, anche se non menzionati nella candidatura per l'iscrizione alla lista UNESCO, concorrono a formare il valore complessivo dell'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani. Tra questi, ad esempio, c'è la dimensione comunicativa, linguistica e canora: i termini in lingua napoletana che gli artisti-pizzaioli tramandano di generazione in generazione e l'arte verbale che si manifesta nel rapporto con il pubblico contribuiscono a rafforzare il senso di comunità e di identità. Non a caso, l'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani viene definita come una forma di artigianato alimentare sostenibile socialmente e culturalmente.
Un ultimo aspetto, raramente considerato ma che concorre alla formazione del valore di questo elemento, è l'importanza della continuità tra le generazioni di quest'arte, che garantisce la trasmissione del sapere e il legame con il territorio. L'arte dei 'pizzaiuoli' napoletani non può infatti essere considerata separatamente dal suo contesto imprenditoriale, familiare, territoriale, urbano, cittadino e sociale.



«Non ci han lasciati palazzi i nostri padri,
non han pensato alle chiese,
non ci han lasciata la gloria delle architetture composte:
hanno tenacemente, hanno faticosamente,
hanno religiosamente costruito dei muri,
dei muri a secco come templi ciclopici,
dei muri ferrigni a migliaia,
dal mare fin in su alla montagna!»
(Giovanni Boine, *La crisi degli olivi in Liguria*)

L'arte dei muretti a secco

L'arte dei muretti a secco, praticata fin dalla preistoria, caratterizza molte aree rurali del mondo, dando vita a paesaggi che testimoniano la fatica con cui le comunità, per vivere, hanno imparato a modellare la superficie terrestre con perizia e cura.

Praticata fra comunità rurali da famiglie e da singoli individui, essa consiste in un patrimonio immateriale di conoscenze, metodi, tecniche e strumenti per la costruzione, tramite l'utilizzo di sole pietre da incastrare l'una con l'altra senza alcun tipo di malta o legante, di strutture diffuse sul territorio e funzionali a rispondere a diverse esigenze abitative e produttive (dimore, ricoveri, recinti, forni, canali, muri di contenimento, di confine e di divisione). Più in generale, le costruzioni realizzate con questa tecnica vengono utilizzate per gestire e organizzare il territorio in spazi funzionali alla vita quotidiana e al lavoro. Si tratta di un'arte che dà conto della capacità, da parte delle comunità, di interagire con l'ambiente in maniera sostenibile, di comprendere e governare elementi e fenomeni naturali al fine di ottimizzare l'utilizzo delle risorse ambientali, di gestire e manutenere il territorio prevenendo il dissesto idrogeologico e l'erosione e desertificazione dei suoli, oltre che garantendo gli equilibri microclimatici, della microfauna, della flora e degli uccelli.

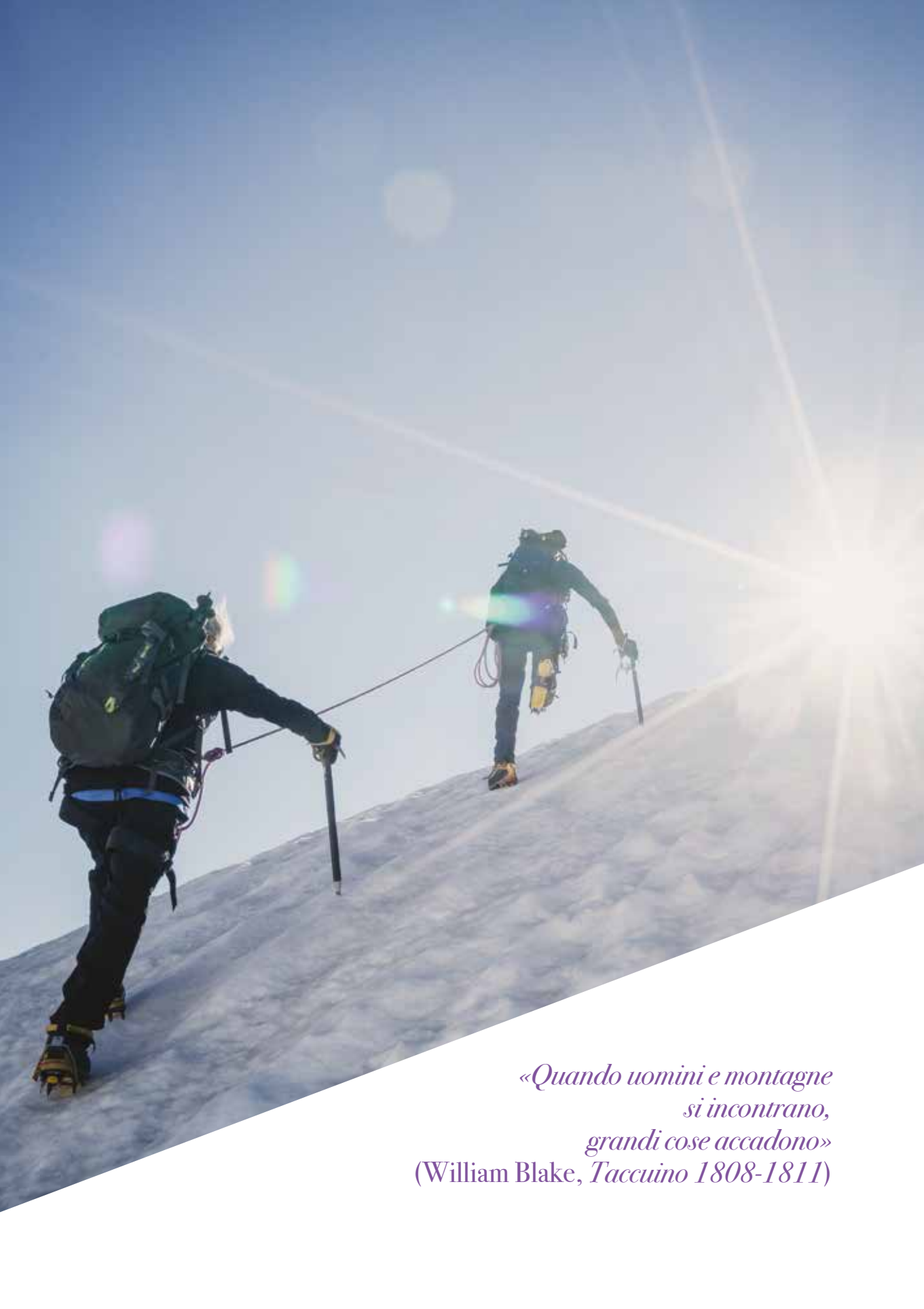
L'arte dei muretti a secco presuppone diverse abilità: quella, ad esempio, di riconoscere e reperire localmente la pietra dotata delle giuste caratteristiche fisiche e chimiche, nonché quella di manipolare e adattare manualmente la materia prima al fine di realizzare artefatti solidi, stabili e duraturi. Tali abilità si fondano su un insieme di conoscenze dell'ambiente naturale riguardanti, per

esempio, la natura e la localizzazione delle rocce, l'instabilità dei versanti, il ruscellamento delle acque, la natura dei suoli, le dinamiche locali dei venti, delle temperature, delle precipitazioni, dell'insolazione. Un ruolo altrettanto rilevante hanno le competenze pratiche che riguardano la manipolazione e l'adattamento delle pietre, le regole e le tecniche costruttive, l'uso degli strumenti. Le strutture realizzate applicando l'arte dei muretti a secco racchiudono ingegnose ed efficaci soluzioni architettoniche e ingegneristiche capaci, per esempio, di rendere coltivabile e stabile un terreno, di regolare il vento, le precipitazioni e le acque, di mantenere livelli costanti di umidità e temperatura, di conservare e incrementare la biodiversità.

Si tratta, nel complesso, di un'arte che fa ricorso a un bagaglio di saperi empirici custodito e tramandato nei secoli oralmente, ma soprattutto tramite la pratica, sotto la guida di muratori locali esperti. Questa prevede, tra le altre cose, l'acquisizione di un vocabolario specifico e comporta il coinvolgimento, in fasi e ruoli diversi, dell'intera comunità. Le attività di costruzione e manutenzione di manufatti realizzati con muri a secco, infatti, comportano fatica e tempo e, pertanto, richiedono molte energie e il reciproco aiuto tra le persone della comunità. Esse presuppongono quindi la presenza di saldi legami sociali e di un attivo tessuto produttivo.

Oggi, in particolare nei contesti dove se ne è persa maggiormente la quotidianità, l'arte dei muretti a secco è oggetto di studio e pratica da parte di architetti e ingegneri, ma anche argomento di ricerca da parte di studiosi di altri ambiti disciplinari (archeologia, antropologia, biologia, idrologia, ecc.).

L'arte dei muretti a secco porta dunque con sé un bagaglio di saperi empirici che hanno plasmato e plasmano tutt'ora paesaggi di vita e di lavoro, relazioni sociali, culturali ed economiche, così come il senso di appartenenza e di identità territoriale. È un elemento del patrimonio immateriale che deve essere salvaguardato per garantire la continuità nella costruzione di questo tipo di strutture, anche in considerazione dell'aiuto che offrono nel contrastare il dissesto idrogeologico e l'erosione dei suoli, nel mitigare gli effetti del cambiamento climatico e nel mantenere la biodiversità e gli equilibri ecologici.



«Quando uomini e montagne
si incontrano,
grandi cose accadono»
(William Blake, *Taccuino 1808-1811*)

Alpinismo

L'alpinismo è un insieme di pratiche e tecniche culturali relative al camminare, all'arrampicarsi e allo scalare quale è andato definendosi in età moderna e contemporanea nei complessi montuosi delle Alpi italiane, francesi e svizzere. Questa disciplina racchiude in sé due diverse tensioni che lo caratterizzano: da una parte l'opposizione fra conoscenza scientifica e passione, dall'altra quella fra conquista e difesa delle Alpi. Tali tensioni sono condensate nelle imprese storiche rappresentate dalle salite rispettivamente al Monte Bianco, nel Settecento, e al Cervino, nell'Ottocento.

Sul Monte Bianco, nel 1786, avviene la prima ascensione alpinistica d'Italia: la spedizione viene portata a termine da due persone, il cercatore di cristalli e guida Jacques Balmat e il medico Michel Gabriel Paccard. I due incarnano le componenti culturali che, a partire dalla loro impresa, caratterizzano l'alpinismo: la spinta alla conoscenza scientifica di matrice illuministica e la passione per l'assoluto nell'ascensione alla vetta, parallela a quella interiore, da alcuni definita «l'insensata pratica di scalare le montagne».
Nella scalata del Monte Cervino si manifesta, invece, l'opposizione tra il modello della conquista e il modello della difesa delle Alpi. In occasione di quest'impresa si consuma, infatti, la prima drammatica competizione per il primato esplorativo, in cui il primo a conquistare la vetta perse poi quattro dei suoi compagni durante la discesa. Tale episodio evidenzia la miopia di chi sminuisce le difficoltà proprie dei sistemi ecologici alpini e ripropone l'antica inibizione dei montanari per le alte vette.

L'iscrizione dell'Alpinismo nella Lista rappresentativa UNESCO e la sua identificazione come elemento del patrimonio immateriale da salvaguardare sono dovute agli aspetti sociali e culturali dell'originale pratica alpinistica, che riconosce l'importanza dell''arte dello scalare' con un particolare riguardo ai suoi valori: il fatto di essere rispettoso dell'ambiente e ispirato ai principi universalistici della libertà e della solidarietà.

L''arte dello scalare' è dunque una disciplina corporea tradizionale che possiede una storia e valori che si manifestano nella padronanza nell'arrampicarsi, nell'ancorarsi e nell'utilizzo delle attrezzature di roccia, così come nell'acquisizione diversificata di conoscenze riguardo ai territori, ai climi e ai fenomeni naturali. Le conoscenze e le tecniche costituiscono dunque l'ossatura portante dell''arte dello scalare': le prime, più generali, si riferiscono alla conoscenza dei climi e delle stagionalità e soprattutto alle modalità dell'arrampicata (in solitaria, in gruppo o cordata), all'uso degli scarponi, alla natura delle funi e alla padronanza di tutte le attrezzature (sci, attacchi, racchette, abbigliamento); le tecniche hanno invece a che vedere con l'impatto che le condizioni metereologiche hanno sul terreno, a seconda che sia costituito da roccia, ghiaccio o ghiaccio misto.

Tale complessa 'arte dello scalare' si trasmette in due modi: attraverso l'esperienza sul campo, i dialoghi e i racconti (dunque per via informale e scambio personale) o tramite l'istruzione tecnica e i corsi, i quali vanno a costituire una serrata filiera formativa.

L'aspetto sociale dell'alpinismo, che lo rende aperto e inclusivo, è un'altra componente che contribuisce al suo riconoscimento di elemento del patrimonio culturale immateriale. Tale caratteristica è basata sulla socialità condivisa dei rifugi, dove gli alpinisti condividono racconti di 'veglia' al rientro dalla salita, ma soprattutto sullo 'spirito di cordata', legame fisico che incarna un senso di solidarietà che impone comprensione reciproca e condivisione delle responsabilità, in quanto pratica priva di qualsivoglia spirito di emulazione.

I rifugi costituiscono una parte fondamentale dell'alpinismo. In queste strutture e nella vita che si svolge attorno ad esse, si vengono infatti a condensare tutte le qualità della disciplina: il senso del gruppo, la tensione a scalare e all'andare in alto, la conoscenza profonda dei contesti in cui si agisce, l'abitu-

dine a una valutazione rigorosa del rapporto fra mezzi (tecnici e psicologici) e fini (raggiungimento degli obiettivi).
L'alpinismo può quindi considerarsi una cultura vera e propria, in cui anche l'estetica degli itinerari e l'eleganza dei movimenti del corpo giocano un ruolo importante. È un patrimonio di conoscenze ed esperienze che rispecchia severi principi etici, quali il rigore nell'impegno, l'essenzialità dei mezzi, il rispetto dell'ambiente naturale, la responsabilità nell'assunzione del rischio, la collaborazione e il mutuo soccorso.
In questo contesto, l'alpinismo si pone nella prospettiva di avanzare proposte e azioni di nuove alleanze fra montagna e praticanti, fra sviluppo economico e cultura della montagna, fra fenomeni demografici negativi e nuovi presidi territoriali.

«A ogni peccatore
si debbe perdonar pel primo tratto:
s'io ho fallato, perdonanza chieggio;
quest'altra volta so ch'io farò peggio»
(Luigi Pulci, *Il Morgante*)

Festa della Perdonanza Celestiniana

Il 'Rito del perdono' (poi 'Perdonanza', sulla scia di Gabriele d'Annunzio che opta per il ricorso all'originaria formula medievale) è un particolare e solenne rito che vede i credenti recarsi ogni anno, a fine agosto, alla basilica di Santa Maria di Collemaggio dell'Aquila per ottenere la remissione dei peccati e l'assoluzione dalla relativa pena, riattualizzando così la concessione della prima indulgenza plenaria accordata a tutti i fedeli nel 1294 da Papa Celestino V.

Nella bolla pontificia *Inter sanctorum solemnia* (nota come *Bolla del Perdono*) emanata da questo pontefice veniva infatti concessa un'indulgenza plenaria a tutti i credenti che fossero entrati nella basilica di Santa Maria di Collemaggio «dai vespri della vigilia della festività di San Giovanni fino ai vespri immediatamente seguenti la festività», vale a dire tra la sera del 28 e quella del 29 agosto di ogni anno, anniversario dell'investitura di Celestino. Altra condizione per ricevere l'indulgenza era che il fedele fosse «veramente pentito e confessato». Nella *Bolla del Perdono* non viene menzionata la porta della basilica di Collemaggio – oggi al centro della celebrazione, ma che a quel tempo non esisteva ancora – ma viene genericamente espressa la necessità di recarsi all'interno della chiesa per ricevere il perdono.
Il Papa, che di lì a poco avrebbe dismesso la tiara pontificia, aveva agito in maniera radicalmente difforme rispetto alle consuetudini del tempo, concedendo cioè l'indulgenza plenaria non solo ai crociati e ai pellegrini in partenza per la Terra Santa – in cambio di sostanziose elemosine – ma anche ai poveri e alla plebe.

Nella celebrazione moderna della tradizione, che si rinnova ogni anno, l'apertura della Porta di Collemaggio è preceduta da riti e celebrazioni che si svolgono nei giorni precedenti, tra cui il cosiddetto 'cammino del Fuoco del Morrone', una forma di pellegrinaggio che simboleggia l'entrata trionfale all'Aquila, in sella a un asino, di Celestino V (al secolo Pietro Angelerio, soprannominato Pietro da Morrone). Il giorno dell'apertura della porta si svolge il 'corteo della Bolla', una parata storica a cui partecipa tutta la comunità e in cui il documento originale della *Bolla del Perdono*, custodito dalla città, viene fatto sfilare fino alla porta, davanti a tutta la cittadinanza.

La festa della Perdonanza è dunque un patrimonio immateriale di conoscenze e di competenze che vengono tramandate e mantenute vive tramite le celebrazioni annuali: pratiche liturgiche, nozioni storiche e di storia del costume, comprensione del significato della simbologia del fuoco e della fiaccolata, preparazione tecnica degli sbandieratori e di chi organizza e realizza la parata.

Valore aggiunto della festa della Perdonanza, tale da renderla indiscutibilmente un elemento del patrimonio immateriale universalmente riconosciuto e meritevole di essere salvaguardato, è il suo concorrere alla costruzione identitaria della comunità del territorio aquilano, la quale partecipa e si riconosce nella celebrazione rinnovata ogni anno. La festa della Perdonanza, con tutto il suo bagaglio storico e simbolico, agisce sulla comunità a due livelli diversi di percezione. Da una parte, mette in scena – e quindi fa conoscere – un importante momento della storia ecclesiastica cattolica, esplicitando il valore del documento stesso e di alcuni episodi di storia locale e rafforzando così il legame della comunità con il territorio. Dall'altra, ricordando il sentimento/atto del perdono, agisce sulla rappresentazione del sentire religioso dei fedeli e, più in generale, sulla rappresentazione del sentire etico di tutti i partecipanti alla festa. Le pratiche dell'assoluzione dei peccati e del perdono sono centrali nella costruzione della relazione uomo-Dio nella tradizione cattolica, ma permettono anche, per il loro carattere etico-sociale di largo respiro e di facile riconoscibilità e accettabilità, lo sviluppo di un senso di appartenenza anche per le persone di altre fedi e per i non credenti. Il rito infatti, negli ultimi decenni rivisitato e rivalorizzato, assume oggi un forte significato universale, che passa dal campo etico-religioso a quello etico-politico e diviene il luogo e il mezzo

per promuovere, in un linguaggio tutto francescano, un atto solenne annuale di pace, solidarietà, riconciliazione, coesione sociale e integrazione, con cui rinsaldare i valori della condivisione, dell'ospitalità e della fraternità.

«Settembre, andiamo. È tempo di migrare.
Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori
lascian gli stazzi e vanno verso il mare:
scendono all'Adriatico selvaggio
che verde è come i pascoli dei monti»
(Gabriele D'Annunzio, *I pastori*)

La transumanza. Il movimento stagionale del bestiame lungo gli antichi tratturi nel Mediterraneo e nelle Alpi

La pratica della transumanza caratterizza diversi popoli e regioni del mondo. In Europa, le regioni interessate sono quelle alpine e appenniniche, oltre ad alcune altre regioni mediterranee, per esempio di area greca. Praticata da famiglie, comunità e aziende, essa consiste in una forma di allevamento estensivo o semi-estensivo capace di assicurare la redditività dell'attività, il benessere animale, la qualità e la tipicità dei prodotti, la gestione sostenibile delle risorse naturali (in particolare le praterie, l'acqua, il bosco) e il mantenimento degli ecosistemi e dei paesaggi rurali e montani. Percorrendo storiche rotte migratorie, i pastori e allevatori si spostano periodicamente con i loro animali da una regione geografica a un'altra (transumanza orizzontale) e/o da un'altitudine a un'altra (transumanza verticale) per alternare, a seconda della stagione, la modalità di gestione degli animali: in stalla nei mesi freddi e al pascolo nei mesi caldi.
Si tratta di una pratica che ha alle spalle un patrimonio immateriale di conoscenze custodito e tramandato nei secoli da famiglie e comunità di pastori dedite all'allevamento, in continuità con una propria tradizione familiare o come forma di recupero di una tradizione locale storica.

La transumanza presuppone una raffinata abilità di conduzione, custodia e ricovero degli animali che si fonda su un complesso insieme di competenze e conoscenze. Essa ha alla base la padronanza dei saperi riguardanti la salute e la protezione degli animali da agenti patogeni, traumi e rischi legati a fattori climatici e idrogeologici, oltre che al possibile incontro con grandi carnivori; un

ulteriore bagaglio di nozioni riguarda inoltre la produzione di latte, carne, lana, pelle e/o formaggi freschi e stagionati. Come accennato, nella sua esperienza il pastore è anche in grado di prevenire e gestire i rischi, non solo perché conosce e comprende i suoi animali, ma anche perché ha maturato una profonda esperienza dei luoghi, dei paesaggi e delle dinamiche naturali e ambientali, in particolare legate a flora, fauna, suolo, acqua e clima. Chi pratica la transumanza, insomma, deve sapere e saper fare, essere flessibile, sapersi adattare ed essere sempre pronto ad affrontare minacce e imprevisti; deve saper utilizzare tecniche e strumenti di vario tipo, da quelli funzionali a proteggere gli animali dalla fauna selvatica tramite cani pastore, a quelli utili alla produzione di alimenti e altri prodotti.
Si tratta, nel complesso, di competenze e conoscenze che i pastori acquisiscono e si tramandano da una generazione all'altra principalmente attraverso l'esperienza, la trasmissione di uno specifico vocabolario, la condivisione delle tecniche, il mantenimento e rinnovamento nel tempo di rapporti e relazioni. La pratica della transumanza, infatti, presuppone l'esistenza di saldi legami sociali, sia tra le varie figure che intervengono con ruoli e compiti diversi nella conduzione degli animali e nella produzione e commercializzazione dei prodotti, sia tra i praticanti della transumanza e gli amministratori locali, i professionisti, gli artigiani e il resto delle comunità con cui i pastori necessariamente si relazionano. Di fatto, la pratica della transumanza alimenta la costituzione di strutture sociali, culturali ed economiche multifunzionali. In effetti, nelle diverse epoche essa ha sempre dato vita anche ad un ampio e variegato insieme di manifestazioni ed eventi: fiere e rassegne commerciali, festival, feste laiche e religiose che scandiscono i momenti più significativi della pratica, rievocazioni storiche, canti, musiche, danze, racconti.

L'iscrizione della transumanza nella Lista rappresentativa UNESCO garantisce la salvaguardia di un intero universo di competenze e conoscenze, di storie e memorie, di canti e danze. Un conglomerato di relazioni sociali, culturali ed economiche che sorreggono e alimentano le identità di comunità e territori, la coesione sociale e il senso di appartenenza, rendendo possibile la comunicazione, la collaborazione e l'innovazione nel solco della tradizione.

Il valore della transumanza come elemento del patrimonio immateriale risiede anche nell'essere una forma sostenibile di gestione del territorio e di tutela dei paesaggi, tale da favorire il mantenimento degli equilibri ambientali e della biodiversità, contribuire all'adattamento ai cambiamenti climatici e promuovere in tutta la popolazione modelli di alimentazione e stili di vita sani.

«Zampilli
di matasse radiose
spioventi
in masse sinuose
di perle»
(Giuseppe Ungaretti, *Alba*)

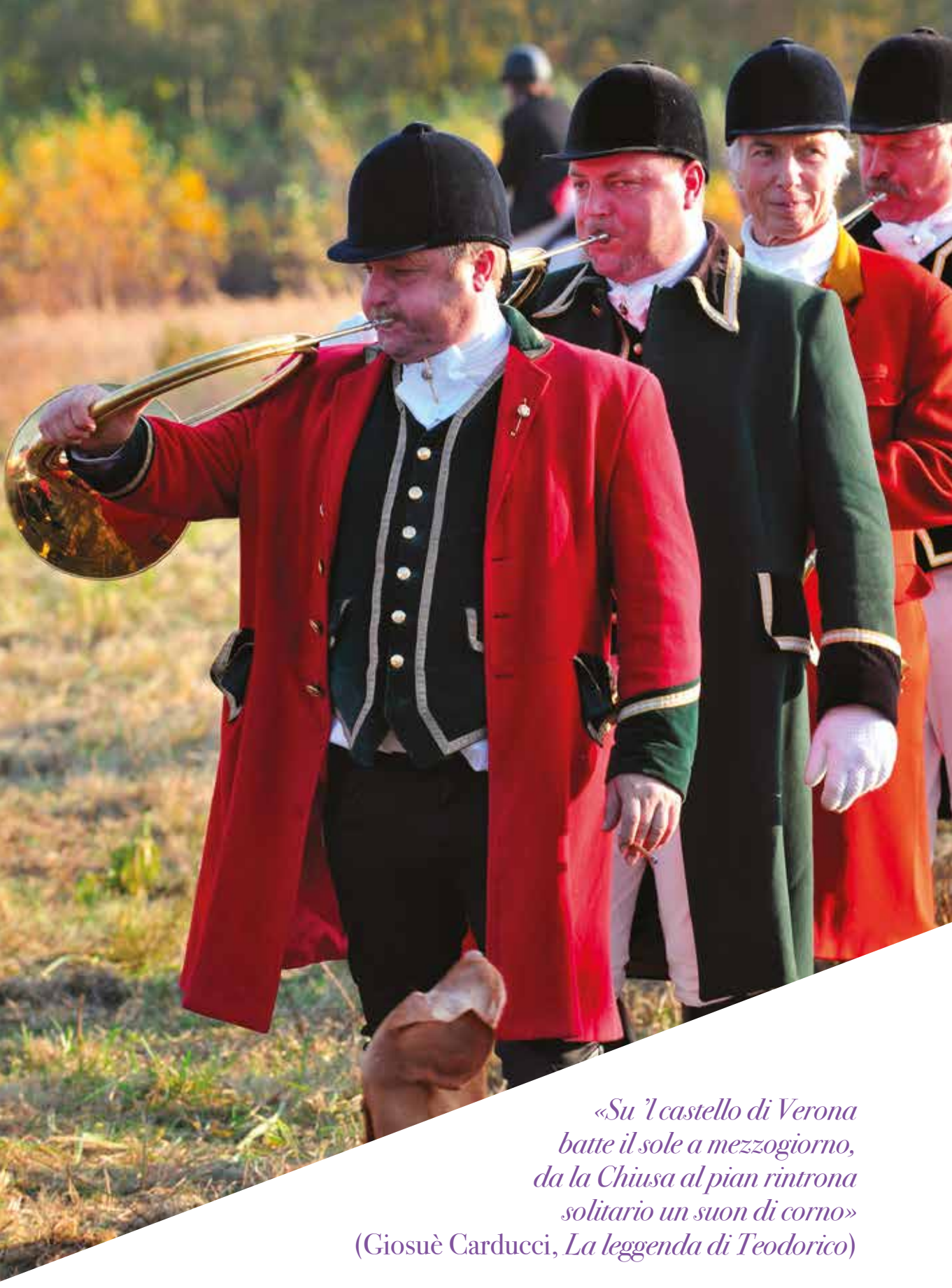
L'arte della perla di vetro

L'arte della perla di vetro è un antichissimo insieme di saperi artigianali, documentati a Venezia a partire dal XIV secolo e dal XV secolo in Francia, che danno vita ancora oggi ad un'abile padronanza di vetro e fuoco per la creazione delle perle.

La candidatura di questo elemento alla Lista UNESCO è stata proposta congiuntamente da Italia e Francia, le due comunità detentrici del sapere e unite da numerosi scambi culturali, artistici e tecnici sin dall'Ottocento. In entrambi gli Stati, infatti, le perle di vetro hanno un valore e un significato importante da un punto di vista storico e dell'artigianato contemporaneo; la tradizione artigianale francese, per molti aspetti affine a quella veneziana, è nata proprio grazie all'esportazione del sapere artigianale sviluppatosi in Laguna.
In Italia l'arte della perla di vetro è una pratica particolarmente legata alla città di Venezia e alle isole di Murano, Burano e Torcello. Qui le perle di vetro sono state per secoli una solida merce di scambio e di esportazione in tutto il mondo: particolarmente richieste dalle colonie veneziane dell'Africa occidentale, delle Americhe e in India, venivano trasportate su navi di compagnie straniere e diffuse come moneta preziosa, con cui acquistare oro, spezie e altri materiali di pregio. Il periodo aureo della produzione si situa tra la metà dell'Ottocento e la Prima guerra mondiale. In seguito, le perle persero la funzione di forma-denaro, per divenire progressivamente soltanto oggetti d'arte, gioielli e ornamenti personali, anche grazie a nuove qualità tecniche ed estetiche che le resero conosciute in tutto il mondo.

Quest'arte è dunque un patrimonio immateriale di saperi condivisi, gesti e conoscenze specifiche per la realizzazione e l'utilizzo delle perle di vetro.
A Venezia tali saperi si riferiscono soprattutto alle cosiddette perle 'a lume' (ottenute dalla fusione di bacchette massicce di vetro alla fiamma o 'lume', avvolte attorno a tondino di ferro o 'mandrino') e alle perle 'da canna' (ottenute attraverso taglio, molatura e lucidatura di canne forate, composte da diversi strati di vetro). Il patrimonio delle esperienze tecniche sviluppate in Francia riguarda invece per lo più le 'perle in vetro pieno' (realizzate alla fiamma fino a quando assumono, per rotazione e gravità, una forma rotonda) e alle 'perle cave' (create su mandrino, montando e unendo due dischi paralleli di vetro, oppure soffiando in una canna vuota). La particolare trasformazione del vetro in 'murrine' è invece comune ad entrambi i Paesi ed è la tecnica più elaborata, in quanto richiede di assemblare intorno ad un nucleo centrale sezioni di canne di vetro multicolore.
Tali saperi si basano sullo scambio di conoscenze tra le due comunità e su una tradizione condivisa e tramandata, rappresentata dall'uso congiunto di tecniche, strumenti e termini tecnici. Questa è un'arte che, come espresso nella stessa candidatura, protegge e incoraggia l'amore e la passione del 'saper-fare' come condizione sociale e culturale e non focalizzata sull'oggetto creato.
Come riconosciuto anche nel processo di candidatura, il valore di questo elemento non risiede soltanto nelle conoscenze tecniche e tradizionali, ma anche in tutto il bagaglio che quest'arte porta con sé: un mondo fatto di un linguaggio particolare (spesso legato ai luoghi, alle mansioni e agli strumenti), di territori/ambienti/spazi e di ricordi che impregnano ancora oggi la vita e la quotidianità dei veneziani.
L'arte della perla di vetro, mettendo in luce e valorizzando i saperi tramandati da secoli relativi a processi e strumenti artigianali, crea infatti un legame intimo e di prosperità tra la comunità e il territorio.
Il mestiere legato all'arte della perla di vetro nutre un forte senso di appartenenza e di identità culturale nell'area veneta e sono numerose le iniziative cittadine e regionali che promuovono il continuo arricchirsi di conoscenze, invenzioni e innovazioni tecniche. A testimonianza di questo solido legame con il territorio, si è sviluppata negli anni un'importante tendenza ad aprire i laboratori/atelier

storici della città per favorire visite immersive, approfondire la conoscenza dei mestieri e dei saperi di quest'arte, vedere da vicino il lavoro di perlai e perlaie e partecipare alle fasi tradizionali di lavorazione delle perle.



«Su 'l castello di Verona
batte il sole a mezzogiorno,
da la Chiusa al pian rintrona
solitario un suon di corno»
(Giosuè Carducci, *La leggenda di Teodorico*)

L'arte musicale dei suonatori di corno da caccia

L'arte musicale dei suonatori di corno da caccia è un insieme organico di tecniche con cui gruppi di operanti usano particolari strumenti a fiato (*trompe d'Orléans*, corno barocco e *Parforcehorn*), emettendo un suono vibrato, che suscita forti emozioni negli ascoltatori e fa risuonare gli spazi della convivialità, come le occasioni festive pubbliche e private, le manifestazioni all'aperto, i matrimoni.

Maggiormente diffusa in Francia e Belgio, quest'arte è presente in vari Paesi europei. La sua pratica in Italia presenta un valore aggiunto di apertura nei confronti degli altri Paesi, per via della condivisione di tecniche musicali e di conoscenze specifiche.

Questa pratica musicale viene realizzata da complessi strumentali formati da un numero variabile dai sei ai venti suonatori di corno e trae origine dagli *ensembles* di questo strumento che si esibivano per accompagnare le battute di caccia, soprattutto in ambito nobiliare e cortese.

Il corno da caccia, di cui esistono diverse tipologie, è costituito da un tubo metallico ritorto, di forma conica al suo interno, che termina con una campana funzionale ad amplificare il suono. Questo strumento sembra attestato per la prima volta tra la fine del XVII e gli inizi del XVIII secolo, anche se un'analoga tecnica esecutiva caratterizza anche numerosi altri strumenti antichi (corni e trombe) in diverse parti del mondo. La caratteristica peculiare del corno da caccia – a cui si deve la definizione alternativa di 'corno naturale' – consiste nel fatto di essere privo dei fori o pistoni per la modulazione del suono, di cui sono invece dotati i corni moderni che suonano nelle orchestre sinfoniche.

Le differenti altezze del suono sono prodotte dal suonatore esclusivamente modificando la tensione delle labbra sull'imboccatura. Proprio queste caratteristiche nella fattura e nella difficoltà del modo di suonare lo strumento rendono quest'arte ormai rara e meritevole di essere salvaguardata.
Una caratteristica ulteriore di questo elemento è la trasmissione del sapere, che si sviluppa tra oralità e scrittura, con una certa prevalenza dell'insegnamento diretto da maestro ad allievo, spesso organizzato in forme collettive. Un aspetto peculiare della trasmissione di quest'arte è l'uso della voce per riprodurre il suono dello strumento nella fase di apprendimento.
Nell'Ottocento, soprattutto in Francia, si sono formati complessi strumentali che, ormai slegati dalla funzione originaria del corno, hanno iniziato ad esibirsi nel corso di feste e in concerti pubblici, dando luogo a un repertorio specifico che è andato progressivamente arricchendosi di nuovi brani e che si tramanda ancora oggi. Nondimeno, tali *ensembles* di trombe da caccia continuano ad esibirsi in occasione di eventi legati al loro passato funzionale, ovvero feste che si svolgono in ambienti naturali e spesso legate ad eventi equestri. Le loro performance sono prevalentemente associate agli spazi aperti e ad ambienti rurali, dove si rafforza l'evocazione per un suono antico e il coinvolgimento di pubblico e suonatori. La principale occasione di esibizione, soprattutto in Belgio e Francia, è la festa di Sant'Uberto, primo vescovo di Liegi e patrono dei cacciatori, che si svolge ogni anno nel mese di giugno. In occasione di questa festa i gruppi musicali prendono parte alla funzione religiosa suonando i loro strumenti ed esibendosi successivamente in un concerto pubblico.
Il caratteristico suono di questi strumenti è forte e penetrante, soprattutto nel registro acuto, ed è in grado di percorrere lunghe distanze all'aperto: proprio a questa capacità si lega la fortuna del corno nel suo contesto originario di utilizzo, ovvero come accompagnamento delle battute di caccia in ampi spazi aperti.

Il valore dell'arte musicale dei suonatori di corno da caccia si rivela dunque sfaccettato. In particolare, da un lato esso consiste nell'eccellenza del musicista che, riprendendo una tecnica del passato, produce il suono attraverso la 'semplice' immissione del respiro nello strumento a spire circolari; dall'altro,

invece, si rivela nell'effetto di estetica ambientale: l'arte crea infatti un forte legame con gli spazi aperti, rafforzando la sonorità naturale in luoghi in cui l'eco ha particolare risonanza, come le chiese oppure le grotte e le colline.

«Il tartufo è un essere misterioso,
che rende misteriosi anche gli uomini
nell'andarne a caccia»
(Guido Piovene, *Viaggio in Italia*)

Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali

La raccolta del tartufo è una pratica culturale complessa, tramandata per via orale e con una lunga storia; essa prevede che i raccoglitori (tartufai), in genere durante le ore notturne e con l'aiuto di un cane addestrato, ricerchino i tartufi e poi li estraggano, adoperando uno speciale strumento.

Le pratiche culturali connesse al tartufo e ai tartufai accompagnano tutta la storia dell'umanità. Il tartufo è un fungo sotterraneo che vive in simbiosi con diversi tipi di piante, tra cui la quercia, il nocciolo, il pioppo e il tiglio: è un frutto della terra estremamente raro e assai ricercato, un alimento nobile per il proprio particolare, inconfondibile profumo. Ritroviamo il tartufo nel profondo della tradizione mitologica greco-romana, dove questo fungo dall'odore inebriante è descritto come il prodotto di una saetta scagliata da Giove in prossimità di una quercia; in questo contesto, essendo il padre degli dei famoso per la sua prodigiosa attività sessuale, il tartufo diviene un potente afrodisiaco e cibo degli dei. Nel Medioevo, per contro, inizia ad essere considerato velenoso cibo del diavolo, elemento vicino al male e ai riti infernali delle streghe, spesso associato ad animali cercatori (cane, maiale), ma anche a santi protettori come Sant'Antonio Abate. In età moderna diventa poi un cibo aristocratico e infine, nel mondo contemporaneo, è considerato un alimento di lusso, utilizzato soprattutto nell'alta cucina.

La cerca e cavatura del tartufo è condivisa da interi gruppi di praticanti, i tartufai, che detengono una serie di conoscenze che riguardano la vegetazione, il suolo, il clima, il rapporto con il cane e le tecniche di estrazione. Tali conoscenze, antichissime, vengono trasmesse attraverso tradizioni orali, fra cui rac-

conti, favole, aneddoti e modi di dire che, riflettendo le varie identità culturali locali, creano un senso di solidarietà all'interno delle comunità dei raccoglitori. In queste storie ritorna spesso la medievale natura luciferina del tartufo e, in particolare, del cercatore di tartufi: quest'associazione è alimentata dall'immaginario dell'uomo con il suo bastone e il suo cane che ripete un rito notturno, muovendosi al riparo da occhi indiscreti. Il tartufaio diventa quindi una figura quasi mitologica, al confine fra mondo naturale e mondo della socialità, mondo diurno e mondo notturno, mondo della razionalità e mondo della magia.

Le pratica culturale della cerca e cavatura del tartufo garantisce, nel suo complesso, il rispetto e il mantenimento dell'equilibrio ecologico e della biodiversità vegetale, consentendo la rigenerazione stagionale delle specie tartufigene e, dunque, una gestione sostenibile dei sistemi naturali. Nella medesima ottica, anche la legislazione italiana contribuisce al mantenimento dell'equilibrio ecologico, vietando ad esempio la raccolta dei tartufi con animali diversi dai cani addestrati (come ad esempio i maiali, abili cercatori ma dannosi per l'ambiente) e autorizzando la raccolta del fungo unicamente con il vanghetto, strumento che consente di non rovinare il terreno e le radici delle piante che circondano il tartufo.

Nonostante sia un prodotto assai ricercato e di lusso, il tartufo conta su un gran numero di cercatori in Italia, mossi da una grande passione (da alcuni definita addirittura 'malattia ereditaria') ed entro una vivace vita istituzionale, che vede la presenza di numerose associazioni, istituzioni e università. Si collega alla filiera enogastronomica e spesso anche alle feste popolari locali che segnano l'inizio e la fine della stagione classica del tartufo, tra ottobre e novembre. Uno degli aspetti più interessanti è l'esistenza, dietro la pratica della cerca e cavatura del tartufo, delle comunità di tartufai che conferiscono a quest'arte una forte valenza identitaria.
La cultura in cui si riconoscono tali comunità è finalizzata a salvaguardare lo stile di vita dei tartufai e a collegare la 'cerca' al territorio: la relazione fra tartufai e cane si intreccia, in maniera complessa e talvolta non priva di conflitti, con il destino del territorio e della comunità stessa.

L'antica pratica di 'cerca e cavatura' del tartufo in Italia, tramandata tramite espressioni e tradizioni orali che rispecchiano l'identità culturale locale, costituisce di fatto un sistema bio-eco-antropico capace di diventare presidio dell'ambiente rurale e naturalistico e di evitare la scomparsa delle specie tartufigene.

ELENCO DELLE IMMAGINI

Canto a Tenore
p. 6:
Le quattro voci del canto a tenore
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Nick Haslam/Alamy Stock Photo)];
p. 9:
Supramonte di Dorgali, esibizione di canto a tenore
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Attila Kleb/Alamy Stock Photo)].

Opera dei Pupi
p. 10:
Acireale, due pupari manovrano i pupi durante uno spettacolo
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Universal Images Group North America LLC/ DeAgostini/Alamy Stock Photo)];
p. 13:
Pupi siciliani
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: astore/iStock)].

Saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese
p. 14:
Cremona, un liutaio al lavoro
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: zodebaia/iStock)];
p. 17:
Liutaio che intaglia un riccio di violino
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: A. Columbo/iStock)].

La Dieta mediterranea
p. 18:
Alimenti della dieta mediterranea
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Artsyslik/iStock)];
p. 21:
Caltabellotta, raccolta delle olive
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Arghman/iStock)].

Le Feste delle grandi macchine a spalla
p. 22:
Viterbo, Macchina di Santa Rosa
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Alberto Gagliardi/iStock)];
p. 25:
Sassari, la discesa dei Candelieri
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Fabiano Caddeo/iStock)].

La pratica agricola tradizionale della coltivazione della 'vite ad alberello' della comunità di Pantelleria
p. 26:
Pantelleria, vigne terrazzate in contrada Kattibuale
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Universal Images Group North America LLC/ DeAgostini/Alamy Stock Photo)];
p. 29:
Pantelleria, un momento della vendemmia
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Hemis/Alamy Stock Photo)].

Falconeria
p. 30:
Un falco durante la caccia
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Steve Mcsweeny/iStock)];
p. 33:
Uomo che tiene un falco sul braccio
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: coscaron/iStock)].

L'arte dei Pizzaiuoli Napoletani
p. 34:
Un pizzaiuolo fa roteare in aria l'impasto della pizza
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Karzof Pleine/iStock)];

p. 37:
Lavorazione dell'impasto della pizza
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: teresadiemme/iStock)].

L'arte dei muretti a secco
p. 38:
Riparo agricolo in pietra a secco
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Johnny Jones/Alamy Stock Photo)];
p. 41:
Apprendisti costruiscono un muro in pietra a secco
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Richard Gill/Alamy Stock Photo)].

Alpinismo
p. 42:
Scalatori su pendio innevato
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: acavalli/iStock)];
p. 45:
Arrampicata su roccia nelle Alpi
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Dieter Meyrl/iStock)].

Festa della Perdonanza Celestiniana
p. 46:
L'Aquila, Perdonanza Celestiniana. La processione lascia la Basilica di Santa Maria di Collemaggio
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Andrea Sabbadini/Alamy Stock Photo)];
p. 49:
L'Aquila, Perdonanza Celestiniana. La bolla di Celestino V
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: MARKA/Alamy Stock Photo)].

La Transumanza. Il movimento stagionale del bestiame lungo gli antichi tratturi nel Mediterraneo e nelle Alpi
p. 50:
Gregge al pascolo sul pendio del Gran Sasso
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Vic2911)];
p. 53:
Due pastori con il loro gregge
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: gmalandra/iStock)].

L'arte della perla di vetro
p. 54:
Murano, lavorazione del vetro
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: EM_prize/iStock)];
p. 57:
Una fase della produzione delle perle di vetro in officina
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Yury Karanmanenko/iStock)].

L'arte musicale dei suonatori di corno da caccia
p. 58:
I suonatori di corno da caccia durante la festa di Sant'Uberto
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Arterra Picture Library/Alamy Stock Photo)];
p. 61:
Cacciatore con corno da caccia nel giorno di Sant'Uberto
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Leoniek van der Vliet/iStock)].

Cerca e cavatura del Tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali
p. 62:
Tartufi neri di San Giovanni
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: Liubov Mernaya Charignon/iStock)];
p. 65:
Un tartufaio con il suo cane
[Fondazione Scuola dei beni e delle attività culturali (foto: giorgio1978/iStock)].