



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRENTO

**Dipartimento di Sociologia
e Ricerca Sociale**

Corso di laurea magistrale in gestione del territorio e dell'ambiente

La Via degli Dei: un percorso socio-antropologico tra
enogastronomia e turismo lento

Relatrice: Prof.ssa Marta Villa

Laureando: Giovanni Feninno

Correlatrice: Prof.ssa Giovanna Rech

Correlatrice: Prof.ssa Chiara Bassetti

Anno accademico 2021/2022

Indice

Capitolo 1 Introduzione. p.6

1.1 Presentazione dell'elaborato: Via degli dei e domanda di ricerca; p.6

1.2 Motivazioni che hanno portato alla scelta di questa tesi; p.7

1.3 Presentazione generale dell'elaborato - breve descrizione dei capitoli successivi; p.9

Capitolo 2 La teoria socio-antropologica: enogastronomia e turismo lento. p.12

1 L'enogastronomia; p.12

1.1 Cibo e identità: una risposta sociale ad un bisogno biologico; p.16

1.2 Alcune tendenze enogastronomiche; p.21

1.2.1 La mcdonaldizzazione: un ritorno al locale; p.21

1.2.2 La decrescita: dicotomia fast-slow; p.24

1.2.3 La sostenibilità e l'importanza della produzione a Kilometro Zero; p.27

1.3 Il turismo enogastronomico: il caso Italia; p.35

1.4 Il turismo enogastronomico in zone di montagna; p.43

2 Il turismo lento; p.48

2.1 Un turismo attivo; p.51

2.1.1 Il turista lento; p.58

2.2 Il turismo dei cammini; p.63

2.2.1 Il trekking; p.68

2.2.2 Il camminatore; p.70

Capitolo 3 La metodologia. p.73

1 Introduzione teorica; p.74

- 1.1 Il contributo di Max Weber e la sociologia comprendente; p.74
- 1.2 Malinowski e il concetto di osservazione partecipante; p.76
- 1.3 Clifford Geertz e la *thick description*; p.79
- 1.4 L'etnometodologia e la ricerca sul campo; p.82
- 2 La metodologia: triangolazione di metodi qualitativi; p.85
 - 2.1 Periodo pre-partenza; p.87
 - 2.1.1 Accumulazione di materiale e analisi documentale; p.88
 - 2.1.2 Conversazioni e interviste esplorative; p.91
 - 2.1.3 Dati statistici; p.94
 - 2.2 Periodo in loco – triangolazione di metodi qualitativi; p.95
 - 2.2.1 Interviste semistrutturate; p.96
 - 2.2.2 Osservazione partecipante e la partecipazione osservante; p.101
 - 2.2.3 Autoetnografia – partecipazione osservante; p.104
 - 2.2.4 Diario di campo; p.110
 - 2.2.5 Materiale fotografico e video; p.112
 - 2.3 Periodo post-rientro; p.116
 - 2.3.1 Il rientro e le conversazioni; p.116
 - 2.3.2 Il completamento del piano d'interviste; p.117
 - 2.3.3 Le storie social; p.118
 - 2.3.4 L'analisi dei dati; p.119
- Capitolo 4: Analisi dei dati qualitativi. p.121
 - 1 La Via degli Dei – presentazione; p.122
 - 1.1 La Via degli Dei tra storia, mistero e ricchezza enogastronomica; p.122
 - 1.2 La Via degli Dei – le ragioni del successo: non solo trekking e visione del futuro; p.128

1.3 La Via degli Dei – enti, amministrazioni attive e comunità: l'importanza del concetto di rete; p.136

2 La Via degli Dei: l'enogastronomia; p.143

2.1 Via degli Dei ed enogastronomia: un percorso che ingrassa; p.143

2.2 Via degli Dei ed enogastronomia: tradizioni e prodotti locali; p.154

2.3 Via degli Dei ed enogastronomia: prodotti trasversali lungo il cammino; p.164

2.4 Via degli Dei ed enogastronomia: i cavalli di battaglia; p.171

2.5 Via degli Dei ed enogastronomia: convivialità e senso di comunità nell'atto di mangiare insieme; p.176

2.6 Via degli Dei ed enogastronomia: il rapporto tra camminatori e ristoratori; p.180

2.7 Via degli Dei ed enogastronomia: differenze tra pranzo e cena per i camminatori; p.185

3 La Via degli Dei: il Turismo lento; p.187

3.1 Via degli Dei e Turismo lento: un'importanza crescente; p.187

3.2 Via degli Dei e Turismo lento: i camminatori e le loro motivazioni; 194

3.3 Via degli Dei e Turismo lento: i due effetti "opposti" del Covid-19 sul cammino; p.203

3.4 Via degli Dei e Turismo lento: la crescita esponenziale delle presenze; p.209

3.5 Via degli Dei e Turismo lento: un cammino sottovalutato? p.218

3.6 Via degli Dei e Turismo lento: criticità; p.225

4 Conclusioni. p.232

Capitolo 5: Conclusioni. p.234

Appendice (allegati 1,2,3,4) p.244

Ringraziamenti p.247

Bibliografia p.250

Sitografia p.254

• Capitolo 1: Introduzione

1.1 • Presentazione e domanda di ricerca

Il turismo lento è un fenomeno che negli ultimi anni sta avendo un grande successo in Italia e sempre più persone scelgono questa modalità per passare le proprie vacanze. Tra le varie tipologie di turismo lento, per la mia ricerca socio-antropologica, ho deciso di concentrarmi su quello dei cammini, prendendo in considerazione per il mio lavoro la Via degli Dei, che si snoda in 120 chilometri circa da Bologna a Firenze. Questo itinerario sta vivendo una fase di grande crescita ed è il cammino italiano che ha fatto registrare in assoluto il più alto aumento di presenze dal 2016 ad oggi. È un cammino che, salendo da Bologna, attraversa l'entroterra appenninico, valica il confine tra Emilia Romagna e Toscana e che dopo Fiesole scende verso Firenze.

Come verrà esposto successivamente, la mia decisione di intraprendere questo cammino è dovuta a vari fattori, ma sicuramente il più importante riguarda il voler unire una mia grande passione – il trekking – con ciò che più mi è piaciuto studiare all'università – l'antropologia culturale e i metodi qualitativi; ho quindi programmato il viaggio e dal 16 al 26 maggio 2021 ho camminato lungo la Via degli Dei assieme al mio compagno di viaggio Riccardo Corda, all'epoca laureando in Arti Visive all'Università IUAV di Venezia. Anche grazie al suo valido aiuto, ho potuto affrontare la Via degli Dei entrando nella parte del ricercatore socio-antropologico intervistando molte persone, accumulando dati e osservando il più possibile ciò che mi circondava. La scelta di questo itinerario in particolare è dovuta innanzitutto alla crescente popolarità che sta avendo negli ultimi anni, e al fatto che a causa del Covid-19, nel 2021 non si potesse viaggiare all'estero. Inoltre, documentandomi durante la fase di

ideazione della ricerca, ho compreso la ricchezza e il fascino del patrimonio naturale e di quello enogastronomico dei territori appenninici.

Gli argomenti su cui mi sono concentrato nella mia ricerca sono relativi all'enogastronomia delle due regioni appenniniche e al turismo lento; la decisione di focalizzarmi su questi due elementi è dovuta al fatto che in primis i territori attraversati dalla Via degli Dei – a cominciare dalle città di partenza e di arrivo – sono rinomate in ambito enogastronomico; in secondo luogo la scelta di focalizzare la mia attenzione su di un fenomeno come il turismo lento è stata dettata dal crescente successo che sta avendo e dal fatto che, partecipando attivamente al viaggio in quanto camminatore, avevo scelto io stesso di essere quel tipo di turista.

Questo elaborato si pone quindi l'obiettivo di essere una ricerca socio-antropologica sul campo che, grazie all'utilizzo di diverse metodologie qualitative, mira all'obiettivo di analizzare i possibili legami che intercorrono tra il percorso della Via degli Dei, l'enogastronomia territoriale e il turismo lento in Emilia Romagna e Toscana. Questa ricerca punta a rispondere alla seguente domanda di ricerca: La Via degli Dei può essere intesa come un percorso enogastronomico? Quali sono le ragioni del grande successo che sta avendo, anche in periodo pandemico?

1.2 • Motivazioni

La scelta di questo oggetto di ricerca è dovuta a vari fattori. Innanzitutto questo percorso può sicuramente essere considerato come uno degli itinerari di trekking più frequentati in Italia, ed in costante crescita a livello di partecipazione: basti pensare che dal 2017 – in cui 8000 camminatori avevano percorso la Via – l'affluenza di camminatori è cresciuta di 2000 unità all'anno, e anche nel periodo pandemico il numero di persone sul cammino è aumentato

ugualmente – nel 2020 è stata percorsa da 14 mila camminatori, nel 2021 da 17.500 camminatori (dati di Appenninoslow). Inoltre secondo i dati riportati da Okmugello! il 41% dei camminatori del 2020 era composto da giovani under 30, i quali hanno sostituito, a livello di partecipazione, la presenza di camminatori europei, impossibilitati vista la chiusura dei confini nazionali causa Covid.

Un secondo motivo relativo la scelta di questo percorso si rifà al discorso politico-culturale italiano degli ultimi anni: dopo il 2016 anno dei Cammini, il 2017 anno dei Borghi e il 2018 anno del cibo, il 2019 è stato l'anno nazionale del turismo lento, come deciso dal ministro della cultura Dario Franceschini. Riportando le sue parole alla presentazione del portale dei Cammini d'Italia, *“è una scelta strategica da compiere per il futuro - spiega il ministro - Nei prossimi anni il turismo internazionale crescerà enormemente, perché ci sono paesi che per la prima volta stanno immettendo milioni di nuovi viaggiatori nel mondo. E tutti hanno l'Italia tra le mete da sogno. O cerchiamo di governare questa crescita o rischiamo di essere travolti”*. È quindi importante far sì che itinerari come questo vengano conosciuti e possano diventare nuovi modi di vivere il turismo e trascorrere le vacanze, con uno sguardo in più all'ambiente, alla storia, all'alimentazione e al benessere psico-fisico. L'aumento della popolarità di questi percorsi deve essere però gestito in maniera sana e rispettosa degli equilibri umani e paesaggistici del territorio, senza andare poi a degradare e a sollecitare duramente quei luoghi che fanno del turismo lento e dell'incontaminatezza alcune delle loro caratteristiche principali. Il turismo lento è in una fase di brillante crescita anche nel nostro paese, ed è da questa moda crescente che si è originata la mia idea di affrontare un viaggio di questo tipo con scopo osservativo e analitico.

In terzo luogo, ma non meno importante vi è il discorso storico: uno dei fattori davvero affascinanti di questo percorso riguarda il fatto che ci si trova costantemente immersi nella storia del nostro paese e delle regioni che tocca. La cosa ancor più intrigante è però che non

ci si trova innanzi a una sola storia, ma a storie diverse, di epoche diverse. Ad esempio già solo nella parte emiliana della Via degli Dei si incontrano castelli e santuari medievali (alto e basso medioevo); si cammina in molti punti lungo la via Flaminia militare di epoca romana – repubblicana e si passa per la linea di difesa gotica (costruita durante la seconda guerra mondiale) e il cimitero germanico. Questo testimonia come l’itinerario possa essere visto e percorso anche con una particolare attenzione alla storia e alla cultura italiana, e da qui proviene la voglia di valorizzare un itinerario che appunto non è solo da percorrere, ma anche da osservare, studiare e conoscere, vista la ricchezza che offre.

Un ulteriore motivo che mi spinge ad affrontare questo progetto – come accennato in precedenza – è squisitamente personale: il trekking è infatti una delle mie più grandi passioni. Unendo ciò all’antropologia culturale (forse la materia che più mi affascina), l’idea è venuta praticamente da sé: percorrere un itinerario e osservarlo attraverso una ricerca socio-antropologica. Dal mio punto di vista, la possibilità di poter lavorare in quest’ambito, cercando di valorizzare il turismo e la cultura del nostro paese, sarebbe davvero un sogno. La speranza è infatti che questi percorsi possano crescere sempre di più: questo tipo di turismo è oltretutto formativo (proprio dal punto di vista pedagogico) per un viaggiatore-turista che è solitamente più informato, più rispettoso dell’ambiente e più sano, oltre al fatto che grazie al turismo lento possono essere valorizzate delle aree interne molto meno conosciute rispetto alle grandi mete turistiche, generando un indotto non indifferente che permette agli abitanti di sostentarsi proprio grazie al turismo lento.

1.3 • Presentazione generale dell’elaborato – breve descrizione dei capitoli successivi

Questo paragrafo è dedicato alla presentazione generale dell’elaborato attraverso una breve descrizione dei capitoli che seguiranno.

Il secondo capitolo è dedicato alla teoria socio-antropologica di cui mi sono servito per ideare ed affrontare questo viaggio di ricerca. Verranno quindi illustrate quelle che posso definire le due colonne teoriche portanti di questo elaborato: l'enogastronomia e il turismo lento. Questa dissertazione teorica sarà utile al lettore per comprendere il senso della terminologia utilizzata. Il capitolo è ripartito in due grandi sezioni; la prima andrà ad approfondire il concetto di enogastronomia, le sue principali caratteristiche e alcune delle tendenze che la riguardano. Successivamente, potendo intendere quello enogastronomico come un tipo di turismo, mi collegherò alla seconda sezione, relativa al turismo lento. In tal caso verrà definito il concetto, esaminandone le varie caratteristiche, fornendo una panoramica generale; una volta presentato il concetto, andrò più approfonditamente a discutere la tematica del turismo dei cammini e del trekking, come forma di turismo slow che più si avvicina – assieme con la ricerca enogastronomica – all'esperienza di ricerca socio-antropologica avuta durante l'attraversamento della Via degli Dei nel maggio 2021.

Il terzo capitolo della ricerca socio-antropologica è relativo alla metodologia utilizzata durante la mia ricerca. Si partirà da una breve rassegna teorica, attraverso alcuni dei teorici "classici" che hanno influenzato il mio percorso di studi e su cui ho basato parte del lavoro di ricerca sul campo; tra i concetti introdotti vi saranno ad esempio quello di avalutatività delle scienze sociali di Max Weber e quello di descrizione densa proprio di Clifford Geertz. In secondo luogo verrà descritta più propriamente la metodologia utilizzata, differenziandola su base temporale in tre momenti: periodo pre-partenza, periodo in loco e periodo post-rientro. Il lavoro metodologico si è basato su una triangolazione di modalità di approccio qualitativo; all'interno del capitolo verranno descritti e spiegati i vari strumenti qualitativi utilizzati, come l'etnografia, interviste qualitative e analisi documentale, oltre che all'utilizzo di alcuni dati quantitativi secondari. Una volta descritte le tecniche usate, verrà introdotto il successivo capitolo relativo all'analisi dei dati.

Il quarto capitolo concerne l'analisi delle interviste, svolta con il supporto del software Atlas.ti; essa ha permesso l'individuazione di alcune tematiche principali strettamente connesse alla domanda di ricerca. Dalle 15 interviste svolte, compresa la mia auto-intervista – oltre che dalla mia esperienza personale sul campo, sono emersi elementi importanti riguardanti la Via degli Dei. La struttura del capitolo è tripartita: la prima parte viene dedicata ad un lavoro descrittivo di presentazione generale della Via degli Dei grazie all'aiuto di testimonianze di esperti; la seconda e la terza sezione invece sono più propriamente relative all'analisi delle interviste, attraverso l'approfondimento della tematica enogastronomica e di quella riguardante il turismo lento. In queste due sezioni verranno esposti i pareri e i punti di vista degli intervistati – camminatori, ristoratori e Host – attraverso una serie di tematiche che ho trovato ricorrenti nelle parole delle persone con cui mi sono confrontato e nel mio diario di campo.

Il quinto capitolo, quello conclusivo, si concentra sulla continuità tra il lavoro di ricerca teorica, le testimonianze degli intervistati e la mia esperienza auto-etnografica. In esso verranno esposte quelle che sono state le regolarità e le evidenze scientifiche emerse dal lavoro di analisi delle interviste. Anche in questo caso il capitolo è bipartito in due sezioni, una relativa all'enogastronomia e una relativa al turismo lento, anche se tra i due non mancano dei possibili punti di contatto.

Capitolo 2 • La teoria socio-antropologica: enogastronomia e turismo lento

In questo secondo capitolo verranno illustrate le due colonne portanti per la teoria del mio lavoro di ricerca. Ciò risulterà utile affinché il lettore riesca a comprendere il senso dei termini che verranno utilizzati, alla luce di una dissertazione teorica che mira a chiarire e sviscerare i concetti ricorrenti dell'esperienza vissuta sul campo. Ho deciso di strutturare il capitolo in due grandi sezioni. La prima, innanzitutto, descriverà il concetto di enogastronomia, le sue caratteristiche principali e le tendenze attuali che la riguardano. Potendo considerare quello enogastronomico come un tipo di turismo, mi collegherò alla seconda sezione del capitolo: quella che concerne il turismo lento (o *slow*). Anche in questo caso si definirà il concetto, esaminando i vari tratti che lo caratterizzano e le tipologie. Una volta fornita una panoramica generale, andrò più approfonditamente a discutere il tema del turismo dei cammini e del trekking – protagonista anch'esso dell'esperienza di turismo lento – come la forma di turismo *slow* che più si avvicina – di pari passo con la ricerca enogastronomica – all'esperienza socio-antropologica avuta nel maggio 2021 durante l'attraversamento della Via degli Dei.

1 • L'enogastronomia

La prima delle due sezioni di questo capitolo è dedicata ad uno dei principali punti di forza del nostro paese e che ci distingue nel mondo: l'enogastronomia. È sicuramente utile partire da alcune definizioni, per delimitare in campo teorico i confini del concetto. Una prima definizione del dizionario Garzanti, forse eccessivamente “*mainstream*”, definisce l'enogastronomia come “*l'insieme delle conoscenze e delle tecniche relative alla produzione*

dei vini e dei cibi". Guigoni (2019, p. 71) la definisce invece in maniera più esaustiva, affermando che per enogastronomia *"si intende la cultura della buona cucina associata alla conoscenza dei vini e al loro corretto abbinamento"*. Quest'ultimo contributo arricchisce quello precedente: non sono solo conoscenze e tecniche, ma lo sono della "buona cucina" e non solamente della "produzione di cibi", inoltre si parla di abbinamento corretto tra cibo e vino, tracciando quindi un rapporto fatto di equilibri, sapori, profumi ed accostamenti che si valorizzano a vicenda. Nell'arco di tutta la sezione ad essa dedicata, vedremo come enogastronomia e cultura sono interconnesse e interdipendenti. Infatti, come sostiene Niola (2015, p. 21) *"i gusti non hanno niente di naturale: ci piace ciò che la nostra cultura ci ha abituato a trovar buono e viceversa"*. Seguendo un'ulteriore definizione data da Petrini (2009, p. 72) l'enogastronomia viene descritta come *"una scienza multidisciplinare che coinvolge e interseca tutte le conoscenze relative al cibo (e al vino) in quanto elemento materiale – dal momento in cui si coltiva o si alleva al momento in cui si consuma – e in quanto elemento culturale, trasformato secondo tradizione o no, scambiato in maniera equa oppure no, raccontato o analizzato in maniera più o meno scientifica, scelto"*. Parlando nello specifico di "nuova gastronomia" Petrini (2009, p. 73) inoltre va al di là del cibo in quanto alimento, dando peso anche ai modi di produzione: *"la nuova gastronomia promuove a sua volta una nuova agricoltura, perché si rende conto che la sostenibilità è imprescindibile. La nuova gastronomia realizza il piacere sobrio, persegue quella sobrietà che è dettata da una completa percezione della realtà attraverso i sensi ri-allenati, da una cultura del cibo profonda e informata, che sa scegliere cosa è meglio per il singolo e per la comunità. Una sobrietà che si accompagna alla ricerca e alla rivendicazione del piacere, perché è un elemento fondante di una nuova sostenibilità, di un nuovo umanesimo"*.

Per addentrarci nella sezione successiva, che tratta di enogastronomia come componente culturale, è utile dire che, come riporta Petrini (2005, pp. 32-33) *"il cibo è il principale*

fattore di definizione dell'identità umana, poiché ciò che mangiamo è sempre un prodotto culturale. Se accettiamo una contrapposizione concettuale tra Natura e Cultura [...], il cibo è la risultante di una serie di processi (culturali, nel senso che introducono elementi artificiali nella naturalità delle cose) che lo trasformano da base completamente naturale (la materia prima) a prodotto di una cultura (ciò che si mangia)". Petrini prosegue il suo discorso riportando un'espressione di Montanari che dal mio punto di vista è esemplificativa: la metafora delle radici della nostra identità. L'uomo reinterpreta la natura ogni qual volta si nutre, utilizza processi diversi per procurarsi il cibo, per coltivarlo e ovviamente anche per cucinarlo e mangiarlo. Tutti questi processi sono frutto di continui scambi, innovazioni e conflitti. *"Se proprio di radici vogliamo parlare, usiamo fino in fondo la metafora e raffiguriamoci la storia della nostra cultura alimentare come una pianta che si allarga e mano a mano affonda nel terreno... Il prodotto è alla superficie, visibile, chiaro, definito: siamo noi. Le radici sono sotto, ampie, numerose, diffuse: è la storia che ci ha costruiti"* (Montanari, 2004, p. 159).

L'enogastronomia può essere vista come una disciplina che studia sì i cibi e i vini, la loro produzione e il loro stile di consumo, ma essa va anche oltre: si occupa del mantenimento, della spiegazione e della valorizzazione di una importantissima componente culturale per l'uomo. *"L'uomo in quanto si nutre è cultura: la gastronomia è cultura, prima materiale e poi immateriale"* affermava Carlo Petrini (2005, p. 51). Come sostenuto da Feuerbach, noi uomini *"siamo quello che mangiamo"* e il cibo *"è il prodotto di un territorio e delle sue vicissitudini, dell'umanità che lo popola, della sua storia e delle relazioni che ha instaurato. Si può parlare di ogni luogo parlando del cibo che vi si produce e vi si consuma"* (Petrini, 2005, p. 33). Per concludere questa sezione iniziale, credo sia utile ricordare un'ultima cosa: la gastronomia non è d'élite, non dev'essere intesa solamente come l'arte di ben preparare i cibi e le vivande, ma anche come processo di trasformazione della natura in alimenti da

mangiare. Non c'è quindi differenza tra cucina ricca e cucina povera: *“spesso per render buoni, e non semplicemente mangiabili, certi cibi le cosiddette cucine di sussistenza mettono in campo quella che è in realtà l'arma decisiva del grande cuoco: il contrappunto tra la semplicità degli ingredienti – spesso di un solo ingrediente – con risorse quali la modalità di scelta dei tempi di cottura che trasformano anche una zuppa di pane raffermo in un gran piatto”* (Niola, 2009, pp. 13-14).



Fotografia 1 La farina di castagne, uno degli ingredienti locali più importanti nel paese di Madonna dei Fornelli. Foto di Riccardo Corda

1.1 • Cibo e identità: una risposta sociale ad un bisogno biologico

Come sostenuto in precedenza, il cibo è un'importante componente culturale per l'uomo: essa racconta la storia dei territori, le contaminazioni avvenute con altre culture, tratti sociali che col passare del tempo si costruiscono e sovrappongono, in una continua evoluzione culturale a cui l'uomo è soggetto ogni giorno della sua vita. L'alimentazione in questo caso si pone come *“uno degli ambiti privilegiati di espressione dell'identità sia a livello individuale che in ambito sociale. Il cibo, quale frontiera culturale simbolica è il medium attraverso il quale l'individuo esprime se stesso, e allo stesso tempo, si differenzia dagli altri”* (Zago, 2009, p. 50). È quindi lampante come l'alimentazione sia per l'uomo un bisogno fisico e biologico, da soddisfare per sopravvivere. D'altro canto la risposta che l'uomo dà a questo bisogno va oltre il semplice soddisfacimento di una necessità: la risposta è di tipo sociale, ed è in questo caso che interviene la cultura. *“I comportamenti connessi alla nutrizione assumono cioè, nell'uomo, forme complesse, volta a volta diverse, che travalicano largamente gli schemi biologici di semplice risposta al bisogno di cibo [...] La risposta comportamentale istintuale al bisogno biologico risulta insomma fortemente modificata, nell'uomo, dall'intermediazione di un insieme di processi, attinenti alla sfera del sociale, i quali definiscono in forme volta a volta diverse sia la quantità e la qualità degli alimenti disponibili sia le modalità e i significati del loro consumo. È in questo senso, appunto, che tale risposta si pone come una risposta sociale”* (Seppilli, 1994, p. 8). Considerando quindi l'enogastronomia come una risposta socialmente costruita che l'uomo ha dato nel corso del tempo per distinguersi dagli altri e in qualche modo anche per inscrivere la propria cultura con e attraverso il cibo, il contributo di Bourdieu è sicuramente d'aiuto. Egli intende il gusto come *“una categoria culturale naturalizzata, ossia incorporata a tal punto nelle pratiche degli attori sociali da essere percepita come un fenomeno naturale. Ed*

è, il gusto, al tempo stesso una categoria che fonda l'appartenenza a gruppi e classi, da una parte, e l'esclusione degli stessi dall'altra. il gusto unisce e diversifica, crea inclusione e disuguaglianza” (Koenler, Meloni, 2019, p. 74). Il gusto, sostiene Bourdieu, funziona come *habitus*: a partire dalla diversità culturale si può comprendere come il gusto vada inteso come categoria costruita, *“ossia in grado di definire i comportamenti di un individuo in modo che egli li recepisca come naturali. Il cibo si presta molto bene a questo gioco della distinzione, manifestando al tempo stesso una forte componente di inclusione/esclusione e un alto grado di irriflessività”* (Koenler, Meloni, 2019, pp. 74-75). Riflettendo direttamente sul concetto di *habitus* Meloni riporta il caso del vino come esemplificativo: *“il vino è certamente un oggetto complesso, nel senso che è soggetto a un alto grado di interpretazioni e risemantizzazioni che sono alla base della definizione dei gruppi sociali e delle identità collettive e individuali. Il vino interessa l'alimentazione quotidiana, la religione, la coesione sociale, la convivialità, i riti come anche aspetti rischiosi come la dipendenza, la violenza, la morte. Il vino è a tutti gli effetti un denso oggetto culturale (Black, Ulin, 2013)”*, in qualche modo anche metafora della vita.

L'uomo, quando si tratta di alimentazione, mette quindi in campo tutta una serie di conoscenze e competenze, alcune delle quali insite e tramandate nella cultura da cui egli proviene, partendo dal “cosa” si mangia – e ovviamente da cosa non si mangia – ai processi di preparazione e di cottura di un cibo. In tal modo l'uomo afferma quella che è la sua propria cultura, rimarcando inoltre il confine che lo separa dalle altre. Sassatelli (2004, p. 478) ricorda come *“le appartenenze nazionali ed anche le distinzioni etniche tendono a consolidarsi attraverso la cucina”*, questo perché, utilizzando le parole di Seppilli (1994, p. 11) *“la pratica dell'alimentazione, insomma, risulta nel suo insieme investita, attraverso simboli complessi e contraddittori processi culturali, di significati simbolici e di valori di vario segno”* che identificano i tratti propri di un certo gruppo culturale, ponendo una linea

di confine tra ciò che è interno e ciò che è esterno e in qualche modo “estraneo” alla propria identità. L’importanza culturale che riveste l’alimentazione si manifesta anche attraverso tutta quella serie di simboli e riti che sono collegati al cibo, religiosi e non, come ad esempio tutte le attività connesse al procacciamento, alla preparazione e alla conservazione degli alimenti, che hanno portato allo sviluppo di funzioni secondarie, vissuti psichici, connotazioni simboliche, valori e significati culturali: *“la centralità e la problematicità della alimentazione sono sempre state profondamente avvertite [...] dando luogo a rappresentazioni sacrali e a rituali magico-religiosi riferiti a processi di produzione sociale del cibo”* (Seppilli, 1994, p. 11). Le religioni fanno del cibo una questione identitaria, che come sostiene Niola (2015, p. 111), diventa *“uno strumento per costruire comunità. Divieti prescrizioni, scelta dei cibi consentiti, tabù alimentari, sono il linguaggio concreto di tante confessioni. Soprattutto di quelle più ritualiste, che usano tradizioni e cerimonie per creare legame comunitario. Per riconoscersi. Per distinguersi”*.

L’ambito medico è anch’esso da includere nella cerchia di settori in cui l’enogastronomia ha una certa influenza, infatti storicamente il cibo ha *“sempre avuto una connotazione medica, in tutte le culture, a partire da quelle più primitive”* (Petrini, 2005, p. 51). Basti pensare ad esempio come veniva inteso lo zafferano, che in antichità era conosciuto più per le sue qualità medicinali che per quelle culinarie, mentre in epoca medievale veniva utilizzato anche come colorante per capelli. Ancora, ripensando al mio viaggio ricordo come una ristoratrice mi abbia confessato che le sue tagliatelle alle erbe – la *Silene* in particolare – erano fatte apposta per aumentare l’apporto vitaminico nel piatto, vista la situazione di povertà che imperversava nell’entroterra dell’Appennino emiliano dopo la seconda guerra mondiale.



Fotografia 2 Le tagliatelle alla Silene appena tagliate. Foto di Riccardo Corda

Al giorno d'oggi alimentarsi nella modalità corretta, seguendo un giusto equilibrio e strutturando bene il numero di pasti giornaliero fa sì che anche il benessere fisico aumenti. Un insegnamento che tutti noi dovremmo portarci dietro è quello di Ippocrate: *“Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo”*, soprattutto dopo gli anni in cui il concetto di *cibo fast* era più in voga. Ora che stiamo progressivamente tornando a dare importanza alla componente *slow* dell'alimentazione e di ciò che le sta attorno – il rispetto per l'ambiente, per i produttori e per la tradizione dei prodotti – è fondamentale pensare che il cibo possa essere inteso sì come cura per l'animo, ma anche come cura nel senso più medico del termine, visto che si è ormai compreso come debba esserci un equilibrio e compenetrazione tra attività fisica, alimentazione e cura del corpo, oramai interdipendenti per lo *“stare bene”*.

Cibo e cultura sono complementari, influenzandosi a vicenda e raccontando molto l'uno dell'altra, tanto che si potrebbe sostenere che in base a cosa *“bolle in pentola”* si possa comprendere se si tratta di una giornata come le altre, oppure una giornata di festa. Niola (2009, pp. 53-54) sostiene come *“la variazione del regime alimentare è tanto intimamente legata alla festa, alla celebrazione delle occasioni più solenni della vita individuale e collettive che è possibile, anche per chi non conosce il calendario di una società, riconoscere una situazione festiva proprio dalle variazioni alimentari. [...] Nella festa vengono abbattute le separazioni quotidiane anche se su un altro piano si rafforzano e si confermano le gerarchie e le distinzioni che articolano l'ordine sociale.”*

1.2 • Alcune tendenze enogastronomiche

Il cibo e l'alimentazione sono mutati significativamente negli ultimi decenni, basti pensare alla veloce espansione a macchia d'olio di McDonald's e altre grandi catene di *fast food* in tutto il mondo, o ancora alla più recente messa alla gogna dell'olio di palma a causa dello sfruttamento dei terreni nei paesi di produzione. La storia, il clima, la politica e molti altri settori influenzano in maniera importante ciò che poi si porta in a tavola. In questa sezione cercherò di descrivere alcune delle tendenze che hanno influenzato l'ambito enogastronomico, cercando di mantenere un fil rouge che – partendo da una tendenza fast come la mcdonaldizzazione – progressivamente giunga ad un'impronta sempre più slow: quella che sembra essere la nuova dimensione dell'enogastronomia, e che ho voluto ricercare nel mio lavoro di tesi, con l'obiettivo di valorizzarla attraverso un rapporto complementare che la leghi al turismo lento e ancor di più a quello dei cammini italiani.

1.2.1 • La mcdonaldizzazione: un ritorno al “locale”

Nel giro di quarant'anni *McDonald's* è passato dall'essere un misero chiosco di hotdog a gestione familiare ad essere la seconda (da poco è stata superata da *Subway*) catena di *fast food* per numero di punti vendita e ad un fatturato di quasi venti miliardi nell'anno 2020. Varie possono essere le motivazioni di questa rapida espansione, dall'emulazione della cultura americana alla sfiziosità dei prodotti venduti, alla sicurezza di poter mangiare lo stesso identico panino in qualunque angolo del mondo: sta di fatto che in qualsiasi città medio-grande oggi possiamo andare a mangiare da *McDonald's*. Nell'analisi di questo fenomeno, alcuni sociologi prendono spunto dal lavoro di Max Weber sulla

razionalizzazione. Per il sociologo tedesco la burocrazia era vista come il processo dell'Occidente regolato da principi di massima efficienza, prevedibilità e controllo, utilizzando dispositivi tecnologici dati dalla rivoluzione industriale per sorvegliare gli individui. Tra questi, alcuni studiosi sostenevano che *“la McDonaldizzazione del mondo, quindi, non è altro che un'estensione dello stesso pensiero, che vede però nei ristoranti fast food il proprio modello (la catena McDonald's è presa come esempio principale, ma si riferisce anche a tutte le altre). Nei McDonald's, infatti, c'è efficienza nel soddisfacimento del cliente, la quantità è sinonimo di qualità, i prodotti sono prevedibili, come anche i tempi e le interazioni, e non si percepisce controllo da parte di consumatori e dipendenti. Il fast food e la sua organizzazione, quindi, sono l'interpretazione di un grande sistema burocratico (Degli Esposti, 2004)”* (Zanatta, 2019, p. 12). Infatti in questo tipo di strutture si ritrova un modello di lavoro Tayloristico. Non vengono solamente offerti dei pasti, ma si soddisfa con efficienza un bisogno primario: nutrirsi. Il fast food e la sua organizzazione permettono di proiettare l'individuo da un momento in cui ha appetito ad uno stato di sazietà dopo aver soddisfatto il bisogno. Il McDonald's è un luogo dove si esalta l'individualismo alimentare e si contravviene a una delle convenzioni sociali storicamente più classiche: se il momento conviviale del pasto è da sempre un qualcosa di collettivo, nel fast Food si può mangiare sia da soli che in gruppo. *“Oltre a ciò, si può dire con certezza che il consumatore di hamburger è un uomo senza storia, che non mangia più per rispondere ad un bisogno di appetito, ma per impulso o imitazione”* (Zanatta, 2019, p. 12). Il fenomeno della *mcdonaldizzazione*, secondo questi studi, si può quindi intendere come la perdita di personalità, che nella cultura massificata contemporanea si caratterizza per un'omologazione dei prodotti come risultato della rivoluzione industriale, che viene ora a colpire anche una componente di importanza culturale fondamentale come l'alimentazione e la gastronomia, collegate e rappresentative anche della nazione/regione d'appartenenza. D'altro canto oggi

con uno spostamento di pochi minuti possiamo mangiare lo stesso panino che sta per addentare uno statunitense dall'altra parte del globo.

La tendenza alla *mcdonaldizzazione* sta però vivendo – un sociologo weberiano dovrebbe astenersi dal porre giudizi di valore – la sua fase discendente, e una tra le motivazioni più rilevanti è – attenzione – di stampo culturale: per motivi etnici/culturali e religiosi non tutte le civiltà possono alimentarsi con qualsiasi cibo; cultura che vai usanza che trovi, e se per noi il maiale è spesso protagonista dell'alimentazione, mentre solamente il pensiero di mangiare carne di cane ci fa rabbrivire, per altri potrebbe non essere così. Le stesse catene di fast food si sono quindi dovute immergere e adattare maggiormente nelle culture in cui sono presenti, dovendosi in certi casi adeguare alle usanze, allo stile di vita, alla cultura: *“i McDonald's si sono dovuti adattare ovunque ai gusti locali spesso influenzati da norme religiose: in Israele, per esempio, si vendono Big Macs senza formaggio per non contravvenire alle norme kosher della cucina ebraica che richiedono la separazione di carne e latticini; in India si servono soprattutto Maharajah Mac, con carne di montone, che possono essere consumati sia dai Musulmani che non mangiano maiale, sia dagli Hindu che non possono cibarsi di carne bovina. Le appartenenze nazionali ed anche le distinzioni etniche tendono a consolidarsi attraverso la cucina”* (Sassatelli, 2004, pp. 478). Anche in Italia si è assistito ad alcuni cambiamenti a livello di menù: al giorno d'oggi viene sempre più marcata la presenza di “carne 100% italiana” all'interno dei panini; altri vengono ideati con al loro interno prodotti fortemente identificativi della cultura italiana, come ad esempio il “My selection Asiago DOP & bacon”. Pur all'interno di un mercato globalizzato, si cerca di riavvicinare i consumatori al proprio territorio. Che poi questa possa essere vista come una mossa di marketing è un altro discorso – anche se fondato – ma d'altro canto è comunque importante che i prodotti del territorio e delle realtà locali vengano valorizzati.

1.2.2 • La decrescita: dicotomia fast-slow

La spasmodica ricerca di profitto e di crescita economica sta, negli ultimi anni, venendo a fare i conti con una realtà molto diversa. La crescita incontrollata non porta a benessere, sfrutta invece il nostro pianeta diminuendo progressivamente le sue riserve naturali. Un dato allarmante potrà facilmente chiarire la situazione attuale: nell'anno 2021 il 29 luglio ha segnato *l'overshoot day*, il giorno cioè in cui l'uomo esaurisce le risorse terrestri disponibili per l'anno corrente. Ciò significa che vi sono cinque mesi – da agosto a dicembre – scoperti e privi di risorse. Nel 1972, primo anno di misurazione dell'*overshoot day*, il giorno di esaurimento delle risorse fu il 10 dicembre. Questo agghiacciante dato chiarisce come l'uomo abbia pensato di poter sfruttare la Terra senza causare nessuna conseguenza: *“da questa prospettiva la lentezza non è semplicemente un'opposizione alla velocità, piuttosto un orientamento che ha prodotto significativi cambiamenti della quotidianità a livello individuale (Osbladiston, 2013) ovvero una filosofia che “riflette uno stile di vita che si discosta dalle norme associate al capitalismo sfrenato e che è, invece, espressione di grande valore e significato” (Parkins, Craig, 2006).”* (Tocci, 2017, p. 115). Infine, Petrini – fondatore di Slow Food – sottolinea il rapporto ambivalente che lega attualmente l'uomo al cibo: *“diventando consumatori del cibo, in realtà ci lasciamo consumare da esso. Come spiega Zygmunt Bauman a proposito del consumismo “chi fa parte della società dei consumatori è a sua volta un prodotto di consumo e ciò succede anche con il cibo che fa parte di questo sistema”* (Petrini, 2009, pp. 55-56).

Alla ricerca di un diverso tipo di modello di economia, e forse di vita in generale, alcuni studiosi – su tutti Serge Latouche – hanno proposto il concetto di decrescita felice. Latouche, in *Il tao della decrescita* (2021, pp. 13-14) esemplifica il concetto di decrescita, distanziandolo innanzitutto da un concetto di parvenza positiva, ma che nasconde in se stesso

un ossimoro: lo sviluppo sostenibile. *“Abbiamo iniziato a utilizzare la parola decrescita [...] per contrastare un altro slogan [...]. Lo slogan in questione era quello di sviluppo sostenibile. Si tratta di un ossimoro, perché lo sviluppo non è palesemente sostenibile. La società di consumo di massa globale è una strada senza uscita: si basa su una crescita senza limiti, mentre la realtà fisica, biologica e geologica gli impediscono di continuare su questa strada perché il pianeta ha dei limiti, è finito”*. Il concetto di decrescita non è quindi da considerarsi come una privazione, una diminuzione di ricchezza: la ricerca è quella di un modo possibile e sostenibile per una crescita economica. Tocci (2017, p. 115) la intende come *“un vero e proprio percorso di decrescita da intendersi però, non come crescita negativa, bensì nel significato di “acrescita”, concepita come posizione opposta al modello economico dominante del progresso e dello sviluppo. Così intesa, l’acrescita individua la risposta e la soluzione nella valorizzazione delle risorse tangibili e intangibili del territorio, ponendosi come concetto che afferma la necessità e l’urgenza di contemplare la natura, le relazioni sociali, i ritmi e i modi di vivere quali essenziali indicatori del benessere e della qualità della vita (Gallegati, 2016)”*. Si può notare come la volontà contemporanea sia in qualche modo quella di frenare la crescita imposta dal capitalismo, rallentandola, portandola ad essere consapevole e sostenibile, dandogli un’impronta che da *fast* passi progressivamente allo *slow*. Corvo (2017, pp. 100-101) ragiona su questa dicotomia introducendo innanzitutto la dimensione temporale. Essa *“discopre un’antinomia che bisogna sottolineare, collegata alla rilevanza attribuita all’atto di mangiare nella vita di tutti i giorni, che si estende tra fast e slow food. La dicotomia fast/slow non si limita al cibo. Essa permea invece ogni dimensione della società contemporanea: lo stile di vita prevalente, specialmente nelle aree urbanizzate, è caratterizzato dalla velocità, mancanza di tempo, una frenesia costante che spesso impedisce alle persone di godere e gustare gli incontri e le situazioni. Sembra difficile proporre un’altra modalità di vita quotidiana,*

spesso ci si sente schiavi di un meccanismo che regola tutto nel nome del mito della velocità. Lo slow diverge da questa pratica usuale, è un modo di pensare che trova nella vita slow una chance di ottenere il tanto desiderato benessere (Menetrey & Szerman, 2013)”. In alcune circostanze il fast food sembra non avere rivali, basti pensare al momento del pranzo nelle grandi città: con il poco tempo a disposizione un pranzo fast è qualcosa di indispensabile; d’altro canto quando si comincia a pensare agli effetti sulla salute iniziano i problemi: anche per questo motivo lo slow food sta acquisendo sempre di più una crescente popolarità, come approccio differente verso il cibo e la cultura culinaria. Riportando le parole di Koensler, che presenta l’associazione Slow food, ente per la promozione e la tutela dell’enogastronomia locale: “a partire dagli anni ottanta è diventato uno dei maggiori punti di riferimento per chi si pone in modo critico di fronte alla grande distribuzione dell’agribusiness. Fondata in Piemonte nel 1986 da Carlo Petrini, personaggio eclettico e abile comunicatore, Slow food diviene una rete internazionale a partire dagli anni novanta, presentandosi come “Movimento per la tutela e il diritto al piacere”. I suoi obiettivi politici combinano l’attenzione alla qualità alimentare e all’origine degli alimenti con una più ampia critica politica allo stile di vita contemporaneo” (Koensler, Meloni, 2019, p. 145).

Seguendo il motto di Slow food, si introdurranno ora brevemente i principi della nuova gastronomia fondata sul modello slow, basato sulla grande importanza dei prodotti locali, la sostenibilità delle materie prime e l’assenza di implicazioni sociali negative: il prodotto enogastronomico deve essere buono, pulito e giusto. La bontà, la pulizia e la giustizia sociale sono i tre principi cardine dell’attività di slow food, che verranno poi trattati con maggiore rilievo nella sezione successiva dedicata al concetto di sostenibilità. Il bisogno fondamentale è quello di restituire centralità al cibo: se pensiamo alla “soddisfazione del bisogno primario del cibo e lo analizziamo in un’ottica di lungo periodo, la sete produttivistica ha prodotto

*più danni che benefici” (Petrini, 2005, p. 20). L’idea di sconfiggere la povertà e la scarsità di cibo nel mondo si è rivelata insostenibile, attraverso l’uso di metodi di produzione fortemente impattanti sull’ambiente esterno: il mito della produttività ha fatto sì che il settore agroalimentare si sia allontanato dalla realtà delle persone, consumatori che – nella media – non si chiedono cosa stanno mangiando oppure hanno grande difficoltà a reperire informazioni che possano spiegarli. Petrini in Buono, Pulito, Giusto (2005, p. 21) lancia un messaggio importante: *“invece il cibo e la sua produzione devono riottenere la giusta centralità tra le attività umane e i criteri che guidano le nostre azioni vanno ridiscussi. Il punto infatti, da ormai troppo tempo, non è più la quantità di cibo prodotto, bensì la sua qualità complessa, che va dal gusto alla varietà, dal rispetto per l’ambiente, gli ecosistemi e i ritmi della natura in generale, a quello per la dignità umana. Lo scopo è quello di migliorare concretamente la qualità della vita di tutti, ma senza più subire un modello di sviluppo ormai incompatibile con le esigenze del pianeta”*.*

1.2.3 • La sostenibilità e l’importanza della produzione a Kilometro Zero

L’alimentazione oggi sta vivendo un progressivo ritorno al locale, con una maggiore attenzione alla qualità e alla storia del prodotto. Le tendenze alimentari attuali rispecchiamo i cambiamenti avvenuti – grazie anche alla popolarità raggiunta da numerosi foodbloggers, ma soprattutto dal “cibo” in quanto tale come un “prodotto digitale” nei social network e in Tv – e testimoniano un’inversione di tendenza, se si pensa al boom dei fast food solo poche decine d’anni fa. Infatti, come ricorda Guigoni (2019, p. 69) *“in questo moltiplicatore di desideri, bisogni, esigenze, piaceri, il ruolo della Rete, dei social network e dei suoi “sacerdoti”, ossia opinion leader, influencer, personaggi pubblici, è centrale, perché possono trasformare un manufatto artigianale in un oggetto di largo consumo, una*

destinazione minore del fenomeno estivo, un'immagine o un video di una località in un fenomeno virale, attraverso la condivisione dei "mi piace" sui social media". In generale le persone ricercano sempre più cibi salutari – o *healthy*, sia dal punto di vista della salute, sia che rispondano all'esigenza di sostenibilità ambientale e sociale. Sempre di più si diffondono – e diventano cibi di tendenza – alimenti sani e molto poco lavorati (si pensi ad esempio a cereali come farro, orzo, avena), come anche quelli a base vegetale. Un ulteriore importante fattore riguarda la politica del "no waste", che cerca di eliminare gli sprechi, abbassare il livello di obesità, implementare le mense scolastiche e ridurre lo zucchero all'interno dei cibi. Una diretta conseguenza di questa rinnovata attenzione verso la sostenibilità in ingresso e in uscita concerne l'aumento dei prezzi e la riduzione della capacità d'acquisto di molti consumatori. Questo ha portato di nuovo alla luce altre pratiche e modalità che sembravano scomparse, come la coltivazione diretta dei prodotti nel proprio orto oppure l'acquisto diretto dai produttori locali. Ciò è molto importante perché conferma una tendenza verso il locale che sta partendo dai consumatori – tutt'ora attori in un mercato globalizzato – che però consapevolmente ritornano più vicino al territorio e ai suoi frutti più genuini. Negli ultimissimi anni si sta lavorando sempre di più per ampliare il concetto di sostenibilità, che deve comprendere di tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto: dalla raccolta dal terreno, alla vendita in negozio, per poi spostarsi sulla tavola e ancora nella spazzatura, fino alla rinascita sotto un'altra forma. In questo caso il packaging ha anch'esso un ruolo fondamentale: recentemente l'Italia ha vietato la vendita dei sacchetti di plastica, cambiandole nei supermercati con buste biodegradabili che si possono utilizzare anche come contenitore di rifiuto organico. Questi accorgimenti non sono abbastanza, ma di pari passo ad uno studio – anche a livello di marketing – sulla presentazione dei prodotti e delle loro confezioni – più minimal nell'uso di plastica per garantirne la corretta differenziazione senza troppi sprechi – sarebbero già delle ottime iniziative per far fronte al problema. Un'ulteriore sfida da

affrontare è quella di aumentare la consapevolezza dei consumatori: la situazione tragica dei rifiuti potrebbe sicuramente migliorare se ogni individuo si impegnasse di più, anche se siamo a conoscenza del fatto che l'impronta ecologica di ognuno, la cosiddetta *personal carbon footprint* (il totale di Co2 prodotto da ognuno di noi in un anno), non è nulla se messa a confronto con l'impronta prodotta dalle grandi aziende. È quindi essenzialmente errata l'idea che l'individuo possa in qualche modo cambiare e migliorare la situazione climatico-ambientale da solo: è certamente importante che la consapevolezza nei confronti della salute del nostro pianeta cresca e che sempre più persone ne siano a conoscenza, ma è dall'alto – dalla politica in primis e dai grandi produttori – che dipende il risultato della più grande sfida che l'uomo abbia mai affrontato: salvare il pianeta dall'uomo stesso.

Come accennato nel paragrafo precedente, l'associazione Slow Food Italia ha contribuito grandemente a riportare al centro del discorso alimentare i concetti di sostenibilità, kilometro Zero e qualità. È sicuramente utile in questo caso spiegare brevemente il motto di Slow Food, un manifesto sulle caratteristiche del cibo. Utilizzo direttamente le parole di Petrin per riportare i tre valori che un cibo deve avere per caratterizzarsi come sostenibile. Esso deve essere:

- *Buono: l'attenzione alla qualità organolettica, al piacere (personale, condiviso, conviviale), al gusto inteso anche in termini culturali (ciò che è buono per me può non essere buono in Africa, in Sud America, in estremo Oriente, e viceversa).*
- *Pulito: la sostenibilità, durabilità, di tutti i processi legati al cibo, dalla semina nel rispetto della biodiversità, passando per la coltivazione, alla raccolta, dalla trasformazione ai trasporti, dalla distribuzione al consumo finale, senza sprechi e attraverso scelte consapevoli.*

- *Giusto: senza sfruttamenti, diretti o indiretti, di chi lavora nelle campagne, con retribuzioni gratificanti e sufficienti, e mantenendo al contempo il rispetto per le tasche di chi compra, valorizzando equità, solidarietà, dono e condivisione (Petrini, 2013, pp. 26-27).*

Per creare un sistema alimentare che abbia le caratteristiche di bontà, pulizia e giustizia sociale, emerge la necessità di promuovere e conservare la biodiversità degli ecosistemi, che richiedono importanti investimenti in termini di mutazioni radicali nei modelli di sviluppo e nelle pratiche economiche di tutto il mondo. In quest'ambito sicuramente il consumatore ha una grande importanza poiché *“grazie alle sue abitudini, ai suoi comportamenti e alle sue priorità può riuscire ad aprire la strada alla sostenibilità in quanto questi fattori guidano e indirizzano il mercato grazie alle loro preferenze e scelte”*; infine, di fondamentale importanza riguardo il tema della sostenibilità è la preservazione delle tradizioni locali e familiari, infatti i saperi tradizionali *“stanno emergendo nuovamente come priorità globali in quanto si riconosce il loro valore come patrimonio tangibile e intangibile dell'umanità (Slow Food, 2013)”* (Zanatta, 2019, p. 44).

Per concludere questa sezione sulla sostenibilità mi pare indispensabile riportare un importante contributo di Petrini sui vantaggi dell'economia locale, inserito in Terra Madre (2009). Petrini inizia a discutere i vantaggi di questo tipo di economia partendo dalla fase della produzione, che in ambito locale predilige la scelta di varietà da coltivare che siano il più autoctone possibile, questo perché esse si sono adattate maggiormente al clima e alle condizioni geomorfologiche dei terreni: essendo varietà più forti avranno meno bisogno di sostanze esterne che possano aumentarne la produttività. *“La produzione locale favorisce anche il mantenimento delle tradizioni agricole e dei saperi legati a questo tipo di agricoltura. I prodotti locali infatti crescono meglio se allevati nel solco della tradizione,*

senza chiudersi alle innovazioni, ma sempre seguendo quello spirito evolutivo fatto di un mix vincente tra natura e mano dell'uomo, insomma senza stravolgere il tipo di agricoltura praticato per secoli. Anche le tradizioni locali ne guadagneranno, perché la produzione locale è naturalmente predisposta per ottenere i migliori risultati nella trasformazione dei prodotti secondo le usanze locali” (Petrini, 2009, p. 137). Il secondo passaggio dell'analisi di Petrini riguarda la distribuzione delle materie prime, molto facilitata dall'economia locale, che permette di evitare i molti intermediari tra produttore, rivenditore e consumatore. Si possono in questo modo creare tipi di agricoltura di prossimità nelle città e forme di vendita diretta in campagna: “con questo tipo di attività si ricostruisce il rapporto città-campagna, uno degli aspetti cardine del processo di ridefinizione e riorganizzazione del sistema globale del cibo. Per tutte queste tipologie di distribuzione l'economia locale è fondamentale: oltre all'evidente, duplice vantaggio di avere prezzi migliori sia per chi produce che per chi compra, è essenziale che i due soggetti siano prossimi e abbiano la possibilità di conoscersi” (Petrini, 2009, p. 142). La conoscenza diretta del produttore è la migliore garanzia di qualità del prodotto, e inoltre permette di stabilire dei rapporti umani di conoscenza molto significativi. Il terzo passaggio dell'analisi sui vantaggi dell'economia locale riguarda il momento del consumo, che all'interno di un'economia di tipo locale si trasforma. “L'atto del consumo – impersonale, sprecone, mai realmente soddisfacente – [si trasforma] in una scelta attiva, grazie alla quale il consumatore diventa co-produttore. La vicinanza (fisica o virtuale) con gli uomini e i luoghi della produzione aiuta a sentirsi partecipi del processo che porta il cibo sulla nostra tavola, favorisce la circolazione delle informazioni e insegna ad apprezzare un cibo diverso rispetto a quello che ci arriva attraverso i canali del sistema mondiale dell'industria agro-alimentare” (Petrini, 2009, p.142). Per concludere la panoramica sui numerosi benefici dell'economia di tipo locale non può che mancare il concetto protagonista di questa sottosezione: quello di sostenibilità, che

certamente è uno dei vantaggi che questo modello economico presenta. *“In un’economia locale anche la sostenibilità ci guadagna. I metodi di distribuzione che limitano l’intermediazione e fanno percorrere minori distanze al cibo consentono un’evidente limitazione delle emissioni di CO2 e di tutti gli inquinamenti.”* Oltre al discorso dei trasporti ve n’è uno relativo al territorio, che non avrà bisogno di prodotti chimici come i fertilizzanti, con il vantaggio di non immettere sostanze tossiche in natura e di sprecare meno acqua nel processo di produzione, che porterà benefici alla biodiversità di un ambiente. Petrini, infatti, conclude così: *“l’economia locale ha bisogno della biodiversità e proprio per questo abbiamo maggiori garanzie che essa sia tutelata e sfruttata in maniera sostenibile. La stagionalità dei prodotti non è soltanto un piacere e una fonte di educazione, ma un’esperienza per rendere più efficiente la produzione, a tutto vantaggio dei cicli naturali. Anche la riduzione delle tecnologie invasive, tipiche delle industrie agro-alimentari, avrà un suo effetto benefico sulla salubrità degli ambienti e sulla vitalità dei processi naturali. L’efficienza dei processi produttivi sarà misurata anche sulle ricadute negative che può avere sul territorio. Con un maggiore controllo, la popolazione sarà in grado di denunciare chi inquina o attua processi non sostenibili”* (Petrini, 2009, p. 146).

Il ritorno al locale, la maggiore attenzione alle materie prime e alle tradizioni ad esso collegate sta riscuotendo grande popolarità come fonte di appropriazione e condivisione culturale nell’ambito alimentare: come sostiene Niola (anno, pp. 127-128) *“si rispolverano le ricette di una volta, abbandonate per risparmiare tempo e ora riscoperte per occupare il tempo. E risparmiare denaro. Al punto da sfiorare l’autarchia alimentare: autoproducendosi lo yogurt, preparando conserve e marmellate, piantando germogli sul davanzale e pomodori in terrazzo. Quel che si dice curare il proprio orticello; che è anche un modo per trasformare le tradizioni, frettolosamente dismesse negli anni dello sballo*

dissipativo, in beni rifugio cui tornare ad aggrapparsi in momenti difficili come quello che stiamo vivendo. Km 0, casa, famiglia, dimensioni concentriche di una località intesa come porto sicuro e che si rivela come l'unico welfare aperto sette giorni su sette, h24. È in questo quadro sociale che nasce la fortuna, anche mediatica, dieta mediterranea e, in senso lato, delle cucine povere.” Ripensando al mio viaggio di ricerca lungo l'Appennino tosco-emiliano, mi viene in mente una conversazione avuta con un ristoratore durante un'intervista, il quale cercava di spiegarmi i cambiamenti nella cucina familiare e il ritorno dell'attenzione al locale attraverso una metafora: il passaggio dalla farina doppio zero a quelle integrali e meno raffinate: “C'è stato come dico io no, un' mm inversione della tendenza, i nostri genitori hanno buttato via l'integrale per prendere la 00 di farine, e ora c'è un ritorno alle farine invece più strutturate, un pochino più complete, via”.



Fotografia 3 I formaggi di capra prodotti da una giovane allevatrice emiliana. Foto di Riccardo Corda

1.3 • Il turismo enogastronomico: il caso Italia

La cultura enogastronomica italiana è celebre in tutto il mondo, tant'è che per gli italiani è motivo di orgoglio e di distinzione culturale. Per Zago (2009, p. 51) infatti, *“i popoli necessitano di una cucina tipica come strumento di affermazione della propria identità”*, e ciò affascina moltissimo italiani e non, basti pensare al grande successo di un turismo relativamente recente come quello enogastronomico, volano di crescita economica anche e soprattutto a livello locale. Per definire il turismo gastronomico si può affermare che riguardi varie attività, come *“la visita a produttori di alimenti, festival gastronomici, ristoranti e luoghi specifici per i quali degustare e/o sperimentare i manufatti alimentari tipici della regione di produzione [che] sono il principale fattore motivante del viaggiare.”* Il turismo enogastronomico si può quindi considerare tale se e solo se costituisce la motivazione primaria del viaggio. Come sostiene Roberta Garibaldi (2019, p. 14) *“nel corso di questi ultimi anni, il ruolo dell'enogastronomia nel turismo è profondamente cambiato, ha assunto una nuova centralità, articolandosi sempre di più e facendo registrare numeri sempre maggiori di turisti interessati. L'enogastronomia nel turismo non si limita più esclusivamente all'acquisto di prodotti locali o il mangiare piatti tipici; ma si allarga andando a comprendere le visite ai luoghi di produzione, il recarsi in ristoranti gourmet e storici, acquistare cibo presso food truck, partecipare a cooking class, food tour ed eventi a tema cibo, vino, birra. Una pluralità di esperienze in cui il coinvolgimento dei sensi è qualificante, attraverso cui fruire del patrimonio culturale del luogo in modo attivo e coinvolgente arricchendosi di valore nella condivisione”*.

Il trend di crescita del turismo enogastronomico segna un forte aumento: *a scegliere la vacanza incentrata sul food è il 22,3% dei turisti italiani e il 29,9% dei turisti stranieri. L'interesse è talmente alto da indurre il 23,8% dei viaggiatori ad informarsi sui ristoranti*

prima della partenza e una volta a destinazione quasi il 30% trascorre il tempo a scegliere locali in cui gustare le eccellenze italiane (ENIT, 2019). Da quanto emerge dai dati forniti dall'ENIT i turisti enogastronomici sono anche disposti a spendere: dal 2013 al 2017 i consumi per l'esperienza di tipo enogastronomico sono aumentati del 70%, con una spesa pro-capite di circa 150 euro al giorno; comparando questo dato con gli altri tipi di vacanza turistica si dimostra che è la più alta spesa internazionale pro-capite, inoltre ogni anno circa un miliardo di persone viaggia per turismo, e il turismo enogastronomico è uno dei motivi progressivamente più importanti per cui le persone si spostano. Partendo – come sostiene Guigoni (2019, p. 65) dall'essere un tipo di turismo ricercato e di nicchia, si sta pian piano massificando diventando un fenomeno *mainstream*: una massa di nicchie. Un esempio del progressivo aumento di popolarità del tema enogastronomico è la decisione dei Ministeri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei beni culturali e del turismo hanno deciso di inaugurare nel 2018 l'anno nazionale del cibo italiano, attraverso moltissimi eventi ed iniziative per celebrare uno dei grandi tesori nazionali italiani che hanno avuto come filo conduttore il tema del cibo, ma che si sono collegate ad altre meraviglie del nostro paese, come l'arte, la cultura e il paesaggio, sempre più importanti a livello turistico per gli italiani e non. La gastronomia italiana, sta assumendo un ruolo sempre più importante, e sta prendendo sempre più coscienza delle sue potenzialità. Come afferma il Rapporto UNIONCAMERE (2018), *“la domanda turistica dell'Italia gastronomica si dimostra oltre che in crescita, di portata prevalente: si sta verificando una trasformazione del momento della ristorazione da bisogno primario a prima motivazione del viaggio, soprattutto per i turisti stranieri. [...] La vacanza è sempre più improntata alla scoperta del territorio. Tra le attività più praticate nel corso della vacanza ben il 13,1% dei turisti partecipa alle degustazioni di prodotti enogastronomici locali e l'8,6% effettua acquisti di prodotti artigianali ed enogastronomici tipici del territorio della destinazione. Inoltre, il 6,6% dei*

turisti partecipa agli eventi enogastronomici durante il soggiorno". Un successo senza precedenti: basti pensare che negli anni più recenti le presenze legate al turismo enogastronomico sono state di oltre 110 milioni e la loro spesa supera i 12 miliardi, e cioè il 15,1% totale del turismo in Italia. Ciò risulta ancora più incredibile se si pensa al fatto che non molti anni fa il turismo enogastronomico era essenzialmente una nicchia. Guigoni (2019, p. 72) ricorda come anni fa i turisti enogastronomici fossero quasi esclusivamente intenditori ed appassionati, che viaggiavano alla ricerca della cucina locale, avendo la possibilità di conoscere il territorio e le sue produzioni d'eccellenza, oltre che le aziende locali. Oggi ormai tutto è cambiato, infatti secondo l'Organizzazione Mondiale del Turismo (UNWTO): *"il turismo enogastronomico è un segmento in forte crescita e uno dei più dinamici del settore. Nel 2016 in Europa sono circa 600 mila le vacanze all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni i viaggi che hanno incluso attività enogastronomiche. La vacanza enogastronomica attira anche gli italiani: secondo la World Food Travel Association, l'interesse verso le esperienze enogastronomiche è in forte ascesa rispetto agli anni scorsi e ben il 92% dei turisti ha preso parte ad attività legate al food & beverage nel biennio 2016. Per il 21% le attività enogastronomiche hanno rappresentato il principale motivo di viaggio. [...] Non solo l'interesse, ma anche la percezione della rilevanza di questo aspetto nella scelta della destinazione è cresciuta: il 58% considera oggi l'enogastronomia più importante rispetto a quando viaggiava 5 anni fa. Non è quindi un caso che il 69% degli intervistati dichiarino che le proposte enogastronomiche di una destinazione siano state da stimolo alla visita."* L'importanza della cultura culinaria ha inoltre la potenzialità di poter attrarre i turisti non solo nei periodi di alta stagione, ma anche durante la bassa stagione, attraverso altre attività complementari e *"coniugando con naturalezza il consumo di specialità locali con gli altri segmenti turistici quali: terme, attività sportive, escursionismo, visite alla città, shopping, ecc"* (Zago, 2009, p. 52).



Fotografia 4 Degustazione di formaggi di pecora (pecorini, ricotte), con prosciutto crudo, miele e vino toscano. Foto di Riccardo Corda

Negli ultimi anni il successo del turismo enogastronomico, e anche del turismo di prossimità in generale è stato evidente: il ritorno alle origini, la riscoperta delle tradizioni, dei luoghi e dei sapori di una volta sono l'esempio di come una forma di turismo anche più sano, improntato alla sostenibilità, stia progressivamente arrivando ad avere una posizione di primissimo piano. Due sono, dal mio punto di vista, le motivazioni principali che hanno portato a questo nuovo modo di fare turismo: la prima riguarda la pandemia di Covid-19 che dal febbraio 2020 ha modificato grandemente il nostro stile di vita, mentre la seconda è insita nel turista enogastronomico, e più in generale nel turismo lento (slow). Partendo dall'effetto del Covid sul turismo italiano, è fondamentale affermare che esso abbia riavvicinato l'uomo alla natura e al paesaggio "fuori porta", facendo del vivere all'aria aperta una delle attrazioni fondamentali, dopo un periodo di chiusura forzata in casa, quarantene, regioni divise per colore sulla base dei contagi. Come riporta il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2021 *"la pandemia ha modificato le scelte del consumatore, che vuole vivere da protagonista le esperienze a diretto contatto con la natura. Alle tradizionali visite in cantina [...] e all'approccio passivo, si sostituisce la volontà del turista enogastronomico di prendere attivamente parte alla visita, per esempio, dell'azienda vitivinicola, diventando egli stesso un elemento di quella comunità agricola (ad es. vendemmia attive) e agendo in sintonia con la natura [...]. I mesi passati in casa durante i lockdown spingeranno i viaggiatori a vivere sempre più all'aria aperta. Il turista apprezza e richiede molteplici azioni relative alla sicurezza"*. Un dato molto importante evidenziato dal Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2021 afferma che il 64% dei turisti enogastronomici vorrebbe praticare attività sportiva all'aperto: yoga, palestra, trekking, bici *"assumono particolare importanza nelle decisioni di visitare territori e imprese del f&b (food & beverage)"*.

La seconda motivazione è invece una importante componente insita nel turista enogastronomico: la dimensione esperienziale. Il viaggio turistico di tipo enogastronomico è un'esperienza legata ai sensi, alle emozioni e al paesaggio legati al tipo di cucina che si sta per assaggiare. Un passaggio esemplificativo è quello riportato da Petrini in *Cibo e libertà* (2013, p. 13): *“Camminavamo le campagne d'Italia, e godevamo della loro cultura materiale. Bere e mangiare nei luoghi di produzione, con le persone che ne erano gli artefici, cambiava la prospettiva”*. La ricerca di un punto di vista diverso da quello del turista classico è proprio uno degli aspetti aggiuntivi che arricchiscono il turismo enogastronomico. Guigoni (2019, p. 74) sostiene che *“nel turismo enogastronomico la dimensione esperienziale è fondamentale e lega a volte per sempre il turista ai luoghi, ai prodotti e alle comunità del cibo visitate, perché il suo coinvolgimento diretto, dell'olfatto, del palato come del tatto, creano memorie e ricordi che perdurano e portano, ad esempio, il turista tornato a casa ad acquistare i prodotti assaggiati in vacanza nei mesi o anche anni successivi: la convivialità, la serenità della tavola e della socialità durante i pasti fanno il resto. Per questo il cibo è uno dei prodotti più fotografati e condivisi sui social, da Instagram, a Twitter a Facebook”*. Da quanto detto finora si può comprendere come il turista enogastronomico non sia esattamente uguale al classico turista di città. Una prima differenza la si trova sicuramente nelle motivazioni che spingono a viaggiare: *“a spingere i turisti nel verde c'è, da un lato, la volontà di trascorrere il tempo libero all'aria aperta, lontano dal caos delle città e, dall'altro lato la voglia di riscoprire le tradizioni alimentari realizzate con ricette uniche e ingredienti sani [...], infine l'esistenza di programmi ricreativi come l'osservazione naturalistica, l'equitazione, il trekking”* (Zago, 2009, p. 53). Il turista enogastronomico è un turista più preparato, esigente e selettivo rispetto ad anni fa: è un turista consumatore, che prima di partire si informa sulla storia e la cultura dei luoghi; Moreno Zago (2009, p. 54) riporta un identikit del turista enogastronomico che a mio parere è in grado di fornire una

panoramica sulle caratteristiche generali di questo tipo di turista, che viene sintetizzato come *“un soggetto con un livello culturale elevato, abituato ad organizzare autonomamente le proprie vacanze perché scettico sulle competenze specifiche dei tour operator, esigente nei confronti dei territori visitati in cui cerca bellezza, qualità professionalità, accoglienza e un flavour caratteristico e inequivocabile, desideroso di trascorrere momenti di esperienza educativa, curioso di entrare in contatto diretto con la filiera produttiva del cibo gustato a tavola e predisposto a considerare questo come un mezzo per comprendere un’identità culturale, al pari di un’opera d’arte”*. Non è un caso che la figura del turista venga utilizzata da Bauman come metafora della vita postmoderna, che si basa sulla continua ricerca di diversità, di esperienze nuove e sul rifiuto di legarsi ad identità stabili. Guigoni (2019, p. 71) parla di *“Wow factor”*, come di situazioni, momenti, paesaggi, emozioni che producono sensazioni di stupore, di meraviglia, incanto, entusiasmo e di sorpresa che sembrano essere molto ricercate dei turisti enogastronomici, ma non solo: come vedremo nella sezione successiva, il turismo enogastronomico può essere inteso – all’interno del turismo sostenibile - come parte complementare di un tipo di turismo chiamato turismo *slow*, o turismo lento. Esso è considerato la seconda colonna portante della mia esperienza di viaggio di tesi. Collegandosi ad aspetti comuni tra il turista enogastronomico e il turista lento, Albanese (2013, p. 489) afferma che *“tra le caratteristiche del turista slow si deve infatti includere quella del rispetto nei confronti di ambiente e paesaggio; di popolazione, tradizioni e usi locali; delle tipicità gastronomiche e dei modi di vita. Il viaggio diviene lento, i luoghi si raggiungono per conoscerli, viverli, assaporarli, assimilarli e nello stesso tempo tutelarli in quanto patrimonio di inestimabile valore; ricchezza da salvaguardare per il benessere comune”*. Turista enogastronomico e turista lento hanno molto da condividere, e ne vedremo nel prossimo paragrafo gli aspetti comuni, andando a descrivere in maniera esaustiva l’ambiente, seppur attraverso un contributo ancora teorico, in cui ho vissuto durante il mio

progetto di tesi lungo la Via degli Dei nel maggio 2021, un ambiente in cui ho potuto, immergendomi completamente, godermi l'esperienza da turista lento, oltre che enogastronomico.



Fotografia 5 I tortelli mugellani conditi con il ragù di cinghiale. Foto di Riccardo Corda

1.4 • Il turismo enogastronomico in zone di montagna

Il turismo enogastronomico, come detto in precedenza, sta vivendo una fase di grande crescita, tanto da diventare progressivamente una delle motivazioni principali che portano alla scelta di una determinata esperienza turistica fuori porta. Per quanto concerne il mio viaggio lungo la Via degli Dei nel maggio 2021, la scelta di questo cammino è stata legata in particolare agli aspetti enogastronomici propri delle zone dell'Appennino tosco-emiliano: ero molto curioso di scoprire – oltre ai classici tortellini e alla fiorentina – quali altri piatti e prodotti tipici si nascondessero nell'entroterra montuoso di Emilia Romagna e Toscana. La questione enogastronomica sta diventando uno dei punti fondamentali dell'offerta turistica italiana e vi sono settori che la vedono come fondamentale e come un momento importante dell'esperienza turistica, in grado di regalare emozioni. Inoltre in questo modo è possibile poter differenziare l'offerta, rendendola più affascinante. Uno dei settori che più d'altri si sta concentrando sull'aspetto enogastronomico è quello del turismo di montagna: riportando le parole di Villa (in Guigoni, 2019, p. 228) *“le Alpi da qualche decennio stanno assistendo ad una rinascita dell'interesse per l'alimentazione tradizionale. Molti sono gli esercenti che per attivare un turismo diverso da quello legato allo sci invernale o a scalate estive propongono piatti della cucina locale rivisitati secondo un nuovo stile, spesso legato anche al benessere, valorizzando le produzioni del territorio biologiche, biodinamiche e kmzero”*. Una delle motivazioni principali del successo di questo settore nel turismo di montagna, come accennato poco sopra, è legato all'ampliamento dell'offerta, originata – tra le altre cose – dai cambiamenti climatici che condizionano le nostre vite. L'obiettivo in tal caso è quello di far diventare il cibo un'attrazione turistica oltre al territorio e al paesaggio. Villa (in Guigoni, 2019, p. 241) sostiene che *“vi sono alcune vallate che avendo perso da tempo le precipitazioni nivali invernali si sono reinventate: hanno infatti riesumato tradizioni*

gastronomiche che stavano andando scomparendo e rivitalizzandole si sono imposte su altre località invece conservatrici sul piano della risposta turistica. Il cambiamento climatico è sicuramente un momento delicato di instabilità che porta con sé distruzioni devastanti, specialmente in luoghi rischiosi come i versanti montani che vivono grazie ad un equilibrio fragile: sapere però seguire i tempi e non contrastare la dinamica ciclicità naturale potrebbe rendere questi territori un laboratorio di sostenibilità e di ricerca utile anche per il resto dell'Europa". L'importanza data all'aspetto enogastronomico può davvero essere fonte di valore e di guadagno per un tipo di offerta turistica che deve essere in grado di resistere ai cambiamenti climatici, forieri di imprevedibili accadimenti che condizionano negativamente gli esercenti, come ad esempio i lunghi periodi senza neve, la scomparsa progressiva dei ghiacciai e le estati piovose. Si tratta quindi di reinventarsi attraverso una cultura dello star bene che *"da almeno un trentennio è stata importata anche in altre regioni delle Alpi italiane e straniere [e che] sembra essere la possibilità vincente per permettere al turismo alpino di resistere ai cambiamenti climatici"* (Villa, in Guigoni, 2019, p. 227).

Fare turismo enogastronomico in montagna è però profondamente diverso che farlo in pianura, ed è facilmente comprensibile attraverso questo esempio: durante il mio viaggio lungo la Via degli Dei mi è stato più volte detto che in Emilia Romagna il settore turistico più sovvenzionato è stato quello marittimo della riviera romagnola, a discapito delle zone dell'entroterra, rimaste più povere, ma anche più integre. Vardanega (in Guigoni, 2019, p. 262) conferma questo punto ricordando che *"il turismo del mare è stato a lungo protagonista non solo sulle coste laziali, ma anche nelle Marche e in Abruzzo. Di conseguenza [...] la gran parte dei posti letto si concentra sulla costa, mentre il turismo enogastronomico viene frequentemente considerato quale leva di sviluppo delle aree interne e del settore agroalimentare"*. Per la zona appenninica lo sviluppo del settore enogastronomico, di pari passo con quello del turismo lento, sono stati fondamentali fattori di crescita economica: *"lo*

sviluppo di queste nuove culture del cibo ha incrociato la nascita e la crescita del movimento agriturismo e delle altre forme di turismo lento che hanno modificato in profondità il panorama turistico dell'Appennino centrale. In particolare, l'offerta di servizi agrituristici e di ristorazione è stato un fattore di rivitalizzazione dell'enorme patrimonio economico, culturale e gastronomico dei territori, specialmente in aree precedentemente poco frequentate" (Vardanega, in Guigoni, 2019, p. 271). Come ricorda Vardanega poco sopra, le aree appenniniche poco conosciute hanno beneficiato grandemente di questo sviluppo: l'Appennino, anche a detta di molte persone con cui mi sono confrontato durante il viaggio, è una zona misteriosa, segreta, ancora non danneggiata così profondamente dall'impronta ecologia umana, e attraverso la valorizzazione di questo tipo di turismo – che può essere definito green, lento, consapevole – si sta creando un indotto economico importante. Il settore enogastronomico in questi casi può davvero fare da traino per interi territori che non hanno conosciuto il turismo mainstream – in cui tutto è subito – e attraverso un turismo sostenibile e più informato, mirare a conservare il proprio patrimonio naturalistico e a valorizzarlo tramite i propri prodotti tipici. Nel turismo *"la dimensione relazionale è fondamentale nel creare valore, in special modo per i turisti enogastronomici (Richards, 2015, Spillare, 2015). L'incontro con i prodotti e la gastronomia locale diventa sempre più ravvicinato, dalle visite ai luoghi di produzione, ai corsi di cucina in loco, alla dimensione conviviale delle diverse e controverse forme di social eating. Le nuove pratiche turistiche sono insomma estremamente differenziate, flessibili e mutevoli, anche e soprattutto perché il turista vuole essere sempre più attivo nella produzione del senso e del luogo e dell'esperienza (Edensor, 2000, 2001): non più passivo spettatore, sight seer, ma attore partecipe di una messa in scena turistica"* (Vardanega, in Guigoni, 2019, p. 278). La montagna, intesa come ambiente segreto e "puro", ha sicuramente delle potenzialità importanti per quanto riguarda la possibilità di offrire al turista un'ampia gamma di attività,

che possono andare dalla degustazione, alla visita in azienda, fino alla lavorazione attiva dei prodotti. Il turista enogastronomico ha come obiettivo quello di conoscere i prodotti del territorio che sta visitando, si assaggiandoli, ma anche vedendoli nelle varie fasi della loro produzione: emerge anche da qui la grande importanza data alle produzioni kmzero, sempre più valorizzate dai ristoratori. Come riporta Villa (in Guigoni, 2019, p. 236), infatti *“una parte della produzione valorizzata per il turismo è quella definita a kmzero: sono molti i ristoratori, in questo caso, che propongono menù con ingredienti che soddisfano questo requisito. Il cliente può così assaggiare piatti confezionati secondo ricette tradizionali e con prodotti che vengono coltivati o allevati nel territorio”*. Inoltre, *“nel contempo i produttori delle zone montane stanno riscoprendo coltivazioni antiche (progetti sui grani antichi, banca dei semi, coltivatori custodi, associazioni di valorizzazione dei frutti dimenticati), gli allevatori stanno reintroducendo razze del passato (bovini, ovini e animali da cortile), i trasformatori si stanno specializzando sulla riproduzione di alimenti confezionati da un lato secondo le normative europee e dall’altro cercando di rispettare ricette tramandate e modalità di preparazione semplici”*. La produzione kmzero è quindi in grado, oltre che di garantire la qualità dei prodotti che vengono serviti nelle tavole, di avvicinare il turista alla realtà di un dato territorio, facendo sì che egli viva in prima persona l’autenticità dell’ambiente e dei suoi prodotti. Quello enogastronomico è infatti un tipo di turismo solitamente più informato, che richiede “capitale culturale”: non è tanto la possibilità di accedere a tutta una serie di prodotti, quanto la capacità di apprezzarli e selezionarli che fanno sì che l’esperienza possa definirsi “vera”. In questa ricerca di autenticità, il turista enogastronomico non deve però farsi ingannare da quella che Vardanega (in Guigoni, 2019, p. 269) chiama *“trappola del pensare come non-autenticamente-autentico l’autentico in quanto “brandizzato”, l’illusione cioè della possibilità di una esperienza autentica, più autentica di quella turistica. Se infatti l’incontro produce spazio turistico, esso produce allo*

stesso tempo anche la sua separazione dagli spazi non-turistici: “forestieri” e “locali” non si incontrano se non nello scambio turistico (economico, restando per il resto dotati della magica invisibilità reciproca creata dal condividere un luogo senza dividerne i significati”.

Andando a concludere questo paragrafo sul turismo enogastronomico in montagna si può evidenziare come questo tipo di turismo possa essere visto come maggiormente autentico in zone montuose: questo perché è un ambiente ancora poco antropizzato, nel quale l'impronta ecologica umana è meno pesante e che gode ancora di quell'aura di “mistero” che oramai le città e le pianure hanno perso da tempo: in un ambiente del genere è più facilmente possibile vivere un'esperienza “vera”. L'incontro tra turismo lento e turismo enogastronomico può originare esternalità positive, in quanto – avendo la possibilità di vivere un dato ambiente con lentezza, seguendo il ritmo della vita del territorio – si può provare un'esperienza intensa, potendo apprezzare maggiormente ciò che ci circonda. L'aura di mistero che ancora circonda le zone montuose, e in particolare quelle appenniniche, origina una questione problematica legata alla possibilità di scoprire territori, prodotti, tradizioni che sono nascoste in piccoli borghi, territori e luoghi isolati. D'altro canto può essere anche considerato come un fattore positivo di conservazione di quest'aura: *“la pratica più difficile per questa tipologia di territorio è certamente la ricerca di queste prelibatezze chiuse in minuscole vallate, originare di paesini sperduti, pubblicizzate pochissimo: sapere dove trovare il caffè di luppolo o la pera pala, il mangalica o l'olio di semi di corniolo oggi è un'impresa più difficile di quella della scoperta dell'America cinquecento anni fa, ma forse proprio in questa caccia al tesoro sta la forza della sopravvivenza di un turismo speciale nell'arco alpino [e in quello appenninico], lontano dalla dozzinale ricerca di piatti spacciati come tradizionali nei bar lungo le piste da sci o nei rifugi a cinque stelle dove si arriva anche con l'automobile”* (Villa, in Guigoni, 2019, p. 234). Ricordando quanto detto poco sopra, il

turismo lento può essere in grado di valorizzare grandemente quello enogastronomico: ad esempio, nel turismo dei cammini – come vedremo in seguito – la dimensione esperienziale è fondamentale. Avendo la possibilità di attraversare territori sconosciuti e che probabilmente non si sarebbero mai visitati in altri modi, vivendoli al ritmo giusto – a passo d'uomo – e godendone i frutti, il turista enogastronomico/lento può davvero essere in grado di vivere un'esperienza autentica all'interno di un ambiente ancora integro che può farle perfettamente da sfondo.

2 • Il turismo lento

Il turismo lento sta ormai emergendo come una componente sempre più importante del turismo a livello nazionale, tanto che l'allora ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del turismo Dario Franceschini ha deciso, nel 2019, di istituire l'anno del turismo lento, dopo che il 2016 era stato l'anno nazionale dei cammini, il 2017 dei borghi e il 2018 l'anno del cibo. Il ministro ha dichiarato che *“sarà un ulteriore modo per valorizzare i territori italiani meno conosciuti dal turismo internazionale e rilanciarli in chiave sostenibile, favorendo esperienze di viaggio innovative, dai treni storici ad alta panoramicità, agli itinerari culturali, ai cammini, alle ciclovie, ai viaggi a cavallo.”* (da www.beniculturali.it). Come è stato sostenuto in precedenza, il turismo lento può essere considerato come parte di un tipo di turismo che si riconosce nella denominazione di sostenibile. A ciò corrispondono differenze radicali nei modi di passare il tempo, in luoghi diversi e nello stile di vita, rispetto ai turisti di massa, infatti Calzati (2016, pp. 12) sostiene che *“i nuovi turismi evidenziano alcuni elementi chiave comuni quali: rispetto e salvaguardia dell'ambiente (in particolare ecosistema e biodiversità) e riduzione dell'impatto ambientale delle attività legate al turismo, rispetto e salvaguardia della cultura tradizionale, se possibile partecipazione attiva*

delle popolazioni locali nella gestione delle imprese turistiche e condivisione dei benefici socio-economici derivanti dal turismo". Tra le principali forme di turismo lento vi sono infatti il trekking, l'escursionismo, il cicloturismo, il birdwatching, le ippovie, il turismo fluviale e acquatico, il turismo enogastronomico, la mobilità slow. Per introdurre il concetto di turismo lento e delimitarne il campo teorico è importante offrire alcune definizioni, la prima delle quali è riportata da Vincenzo Mini (2020, pp. 108), in cui vengono messe in luce le sei caratteristiche del turismo lento. Esso viene inteso come *"un approccio all'offerta e alla fruizione di prodotti turistici che stimolano le interazioni con la comunità ospitante (contaminazione), esaltano le specificità dei luoghi (autenticità), minimizzano l'impatto sull'ambiente (sostenibilità), richiedono una programmazione rivolta al miglioramento della qualità (tempo), privilegiano ritmi non frenetici (lentezza) e coinvolgono in un'esperienza plurisensoriale (emozione)"* (Figura 1, pp. 51).

Un'altra definizione in grado di chiarire il concetto di *slow tourism* è quella che viene fornita dall'organizzazione mondiale del turismo (UNWTO, 2012, pp. 24), che così lo definisce: *"slow tourism allows a different set of exchanges and interactions than those available in the hurried contexts of mainstream tourism, economic benefits to the host and cultural benefits to the tourist"*. Questa definizione evidenzia la distinzione tra turismo lento e quello di massa, in cui non è così evidente la dimensione esperienziale. Essa è invece fondamentale per quanto riguarda il turismo lento, tanto da poter diventare – in alcuni casi – addirittura una moda, originata da questioni come il narcisismo sociale, che può portare ad una iper narrazione della dimensione esperienziale, svuotandola di contenuti per renderla "commerciale". Calzati (2016, pp. 11) sottolinea come *"le tendenze verso modelli alternativi di turismo rappresentano una risposta alle sfide lanciate dai flussi globali e rientrano nell'ambito del paradigma della mobilità fisica, culturale e simbolica che coinvolgendo*

l'esperienza quotidiana degli individui, soprattutto in relazione ai consumi, coinvolge anche il turismo nell'ottica di consumo esperienziale. L'evoluzione postmoderna dei consumi costituisce parte del frame utile per comprendere il turismo sostenibile e l'emergere di nuovi consumatori definiti nuovi turisti o turisti responsabili.” Albanese (2013, pp. 489) è ancora più diretta: “le tendenze omologanti cui ha portato un consumismo di massa, ormai consolidato, hanno favorito la diffusione di una nuova tipologia di turismo, lo slow tourism. Essa rappresenta una delle risposte possibili alla ricerca di evasione dalle quotidiane esperienze di consumo. Tutto ciò che si contrappone alla freneticità, standardizzazione e superficialità della maggior parte dei vissuti urbani, oggi si riassume tout court nel concetto di lentezza. La ricerca della lentezza come esperienza alternativa alla quotidianità si riscontra non solo in ambito turistico, ma anche in campo gastronomico – si pensi al fenomeno dello slow food (Miani e Albanese, 2012) – e in campo urbano – le città lente. “Lentezza” diviene così il concetto emblematico di una opposizione a modelli di consumo e di vita da tempo acquisiti.” Mondula e Spagnoli (2019, pp. 118) affermano infatti che il turismo lento “non può coincidere con un'offerta di massa. È un turismo legato al territorio in termini di paesaggio e di punti di interesse che possono essere sia di tipo materiale (paesaggi, monumenti, musei, borghi) sia di tipo immateriale (tradizioni, religioni, sapori). Il turista lento vuole vivere se stesso, il territorio, la cultura, la società che lo circonda con nuova consapevolezza del momento intrinseco in cui si trova a viverlo, prendendosi il tempo necessario per farlo”. Infine, un ulteriore contributo che può essere d'aiuto nella comprensione del fenomeno e che unisce un po' le due macro-sezioni di questo capitolo parla del turismo lento come diretta derivazione dal movimento Slow food: “il concetto di turismo lento è nato in Italia come un caso speciale di turismo sostenibile che contrappone le pratiche tradizionali e di massa del turismo attraverso la promozione di forme di trasporto ecocompatibili che comportano viaggi più brevi e soggiorni più lunghi (Dickinson et al.

2011). *La filosofia alla base del turismo lento, in coerenza con il movimento “slow” punta a ridefinire i concetti di tempo, produttività ed efficienza nel rispetto della persona e dell’ambiente, imparando a conoscerlo e assaporando ogni momento. Persegue quindi il godimento del territorio sottolineando allo stesso tempo quanto sia essenziale rispettarlo”* (Mundula, Spagnoli, pp. 118).

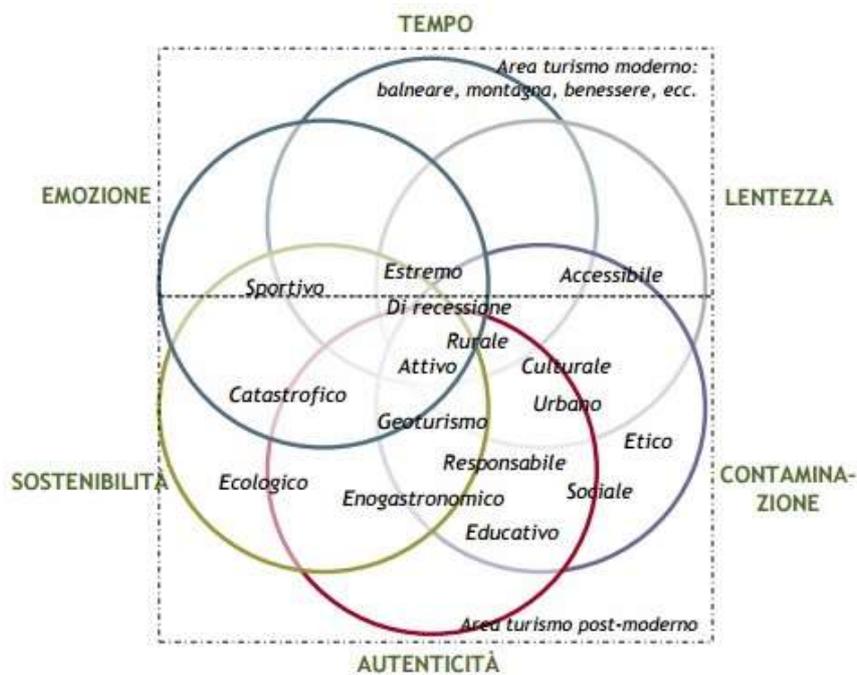


Figura 1 Le dimensioni dello Slow Tourism e i tipi di turismo post-moderno. Immagine tratta da nuoviturismi.com

2.1 • Un turismo attivo

In campo turistico, distinguendo tra turismo lento e turismo di massa, si crea una vera e propria rivoluzione paradigmatica, che influenza praticamente ogni aspetto del turismo: basti pensare “solamente” alla questione ambientale, che è una sfida importantissima per il turismo lento, o ancora alla partecipazione attiva del turista, così diversa tra turismo massificato e turismo lento. Questo cambio di prospettiva ci permetterebbe di ritrovare una

migliore qualità della vita, grazie a ritmi che consentono di godere più lentamente di ciò che ci sta attorno. Come sostiene Mini (2020, pp. 108) la lentezza è possibile configurarla *“come un nuovo modello di comportamento che segna il passaggio da un turismo mordi-e-fuggi a uno fatto di comportamenti volti a percepire diversamente, con maggior intensità e calma, i luoghi attrattivi. Questo nuovo modello culturale, spinto sia dall’attuale emergenza sanitaria, sia da quella già presente, ambientale-sostenibilità, ha prodotto non solo una percezione dei beni di consumo differente ma anche un concetto nuovo di qualità della vita”*. Quest’ultimo contributo teorico mette in luce un altro grande avvenimento storico dei nostri giorni, che ha profondamente modificato i nostri modi di vita: il Covid-19. Questo, unito all’accelerazione dei ritmi della vita, sia sul piano lavorativo, che in ambito relazionale, ha prodotto delle ripercussioni contrarie sul benessere fisico e psicologico delle persone. È possibile però affermare – grazie a contributi teorici e anche grazie ad evidenze raccolte nella mia ricerca - che il turismo lento abbia avuto in qualche modo una spinta dalla pandemia, che essa ne abbia favorito l’aumento di popolarità. Mini (2020, pp. 109) mette a confronto due Report della Fondazione *UniVerde*: nel 2018, alla domanda: *“cosa attrae nella scelta di una meta turistica?”* Il 61% degli intervistati ha risposto natura e paesaggi. Nel rapporto successivo alla prima ondata della pandemia la stessa risposta ha avuto un incremento, inoltre nel rapporto 2020 per il 74% degli italiani il turismo lento è quello più sicuro a livello ambientale e anche per quanto riguarda la pandemia. Tra le tendenze del 2020 – e il Covid-19 può essere stato involontariamente d’aiuto, *“i turisti hanno riscoperto la possibilità di vivere esperienze diverse, soprattutto dopo lunghi mesi passati in quarantena: attività sportive, escursioni e degustazioni, solo per citarne alcune, hanno rappresentato una fascia sempre più ampia di viaggiatori la scelta della propria meta del viaggio. Inoltre, si è verificato un aumento anche dei viaggi verso mete meno note”* (Mini, 2020, pp. 108), le quali affascinano ora quanto una grande metropoli turistica: il bisogno di

distinguersi porta quindi anche a riscoprire luoghi sconosciuti, segreti e poco affollati. Per terminare la descrizione del concetto e delle sue dimensioni è utile riportare ancora qualche dato di un questionario gestito dal Touring club Italia nel 2019 sul turismo attivo, cioè “l’insieme di tipologie di fruizione del territorio che implicano un impegno attivo” (Mini, 2020, pp. 109), tra gli intervistati che hanno svolto un tipo di turismo attivo, ben il 67% ha affermato di preferire le vacanze a mobilità lenta (escursioni, trekking, cammini).



Fotografia 6 Camminatori conosciutisi lungo il tragitto della Via degli Dei. Hanno poi continuato insieme per il resto del loro cammino. Foto di Riccardo Corda

Il turismo sta quindi mutando pesantemente e le due crisi sopracitate – quella ambientale e quella pandemica – stanno accelerando questo cambio di paradigma, nel quale significati e motivazioni delle esperienze mutano profondamente. Il turismo di massa è in decrescita e per Savelli (2007, pp. 243) “l’annullamento dell’individuo nella massa non ha più senso perché è la massa che perde di senso, perde la sua efficacia simbolica. L’individuo non sa

più che significato abbia confondersi con gli altri; al contrario, intraprende percorsi ed esperienze che lo differenzino dagli altri e gli conferiscano un'identità che non può più attingere dalla sua collocazione in un preciso ordine sociale". La crisi del turismo di massa non è però portata dalla mancanza di turisti: anzi, questi crescono di anno in anno. Il problema reale è motivato dalle modalità di esplicazione dell'attività del turista. Esempi possibili sono l'abbreviazione del viaggio, la decrescita nelle prenotazioni, il turismo del "sacco a pelo". *"La dimensione magica del turismo non appartiene più all'oggetto, vale a dire al luogo ed al momento in cui si fa vacanza (Rimini a Ferragosto, ad esempio), ma viene riassorbita nella sfera del soggetto, nell'attività dell'individuo stesso che parte."* C'è però bisogno di fare chiarezza, perché, come sostiene Savelli (2007, pp. 210) non è il turismo, ma la sua massificazione ad essere vilipesa. Il turismo è sempre visto come una cosa buona e fruttuosa, ma esagerando (ad esempio massificando una meta di destinazione) quello stesso ambiente potrebbe risentirne e degradarsi, a causa anche di una minore consapevolezza rispetto alla tutela dell'ambiente e del pianeta da parte di quel tipo di turisti. I turisti attivi, lenti, sono solitamente molto più consapevoli e cercano di non lasciare la loro impronta ecologica nel territorio che vivono. La passività del turista decresce e scompare nel momento in cui sono in gioco gli interessi vitali dell'individuo: Savelli (2007, pp. 211) riporta di Burgelin, la quale *"reintroduce l'ambivalenza del turismo e dimostra che c'è sempre quale via d'uscita dal sight seeing [il classico giro turistico], attraverso percorsi che consentono di stabilire con l'oggetto una relazione autentica e soddisfacente in un quadro che può continuare a qualificare come turistico"*. Emerge in tal caso come sia necessario, nell'ambito del turismo lento, che il fruitore sviluppi una sorta di connessione con l'ambiente, le persone e le tradizioni del luogo in cui si trova: lasciandosi influenzare da tutte le componenti sensoriali il turista diventa parte dell'ambiente e immergendosi completamente è maggiormente in grado di comprenderlo; infatti, come sostiene Mini

(2020, pp. 108) *“la lentezza consente, pertanto, di riscoprire il territorio e le popolazioni che lo abitano attraverso un nuovo atteggiamento mentale che recupera antichi valori e i profondi legami con la terra e con gli uomini”*.



Fotografia 7 L'immagine mi ritrae mentre sto leggendo una tabella informativa che parla della Via Flaminia minor (i basolati si vedono in primo piano), via militare romana datata 187 a.C. Foto di Riccardo Corda

Come è stato affermato poco sopra – e grazie al contributo fotografico di Riccardo Corda, il “viaggiare lenti” consente tutta una serie di approfondimenti, i quali possono riguardare gli aspetti culturali dei luoghi e delle popolazioni che si vengono a conoscere, ma anche gli aspetti personali, sensoriali e mentali che un’esperienza densa a contatto con la natura può suscitare nella mente di ognuno. In questo ragionamento manca però una componente fondamentale che consente di poter comprendere al meglio ciò che accade durante un viaggio lento: la dimensione temporale. Essa infatti muta pesantemente durante un viaggio di questo tipo; ad un tempo misurato con l’orologio si sostituisce un tempo personale, guidato dalle sensazioni, dagli accadimenti e dall’ambiente in cui il soggetto si trova. Howard (2012, pp. 13) descrive grazie ad alcuni episodi storico-filosofici la distinzione tra un tempo cronometrato e un tempo mitico: *“Although time in late modernity is almost incontrovertibly accepted as simply what the clock reads, looking to the ancient Greeks and subsequent philosophers, along with various Indigenous cultures around the world, we can see a vast multiplicity of understandings (Adam, 1994, 2004; Fabian, 2002; Melucci, 1998; van Loon, 1996). The Greeks, for instance, distinguished between two distinct types of time – chronos and kairos. In Physics, Aristotle and Jowett (2004) describes chronos as precise, quantifiable time, as in the passing of time in successive readings of a clock, or what Heidegger (Heidegger et al., 2006: 458) refers to as the uniform and homogenous ‘time of everyday’. Kairos, on the other hand, represents a time outside of such time, or moments when the ordinary flow of chronos is ruptured and things come into focus in a unique way. Mythical ‘sacred time’ is similarly depicted by Eliade (1954, 1957) as a timeless, eternally reoccurring present (illo tempore) in which all divisions between space, time and subject ultimately disintegrate”*. La distinzione tra *Chronos* e *kairos* può essere rapportata alla differenza – nell’ambito del turismo lento – tra il tempo nella vita normale e quello inteso durante un viaggio di questo tipo. In questo caso è fondamentale riportare il contributo di

Ladwein (2005, pp.210) che descrive perfettamente il coinvolgimento dell'individuo nell'ambito del turismo lento, in particolare del trekking: *“sostanzialmente un'esperienza di questo tipo [di turismo lento] comporta che l'individuo sia coinvolto, dal punto di vista sia fisico sia emozionale, nell'attività che pratica. Ciò porta ad importanti distorsioni nella percezione del tempo: nel momento in cui la prova diventa troppo difficile, la persona ha l'impressione che la scalata o il cammino durino un tempo infinito. Al contrario, quando l'individuo domina la prova, egli è in sintonia con la natura e non si accorge del passare del tempo. L'esperienza di consumo, insomma, qualsiasi configurazione assuma, è una vera immersione nell'ambiente naturale”*. A conferma delle distorsioni temporali che un turista lento vive, posso riportare parte della mia esperienza sul campo: l'idea di viaggiare camminando a una velocità massima di 5,5 chilometri orari consente di riappropriarsi dei propri ritmi e del proprio equilibrio, sia fisico che mentale. Si ha il tempo di osservare, comprendere, ricordare e pensare a ciò che sta accadendo o a ciò che è accaduto: esternamente – nei confronti dell'ambiente – ma soprattutto internamente, ovvero la possibilità di ascoltarsi, di ragionare su di sé e, perché no, di conoscersi meglio. La bassa velocità, che permette di muoversi all'interno di uno spazio che è altrettanto lento, consente di accorgersi e di sviluppare una connessione con l'ambiente, infatti, come ricorda Ladwein (2005 pp. 209), più che un approccio contemplativo alla natura focalizzato sulle emozioni che essa suscita, in questo caso troviamo una spinta all'azione: *“è l'interazione tra l'individuo e l'ambiente che conferisce all'esperienza tutto il suo significato, e il carattere dell'autenticità dell'esperienza sta proprio nella resistenza che la natura oppone all'azione dell'individuo”*. Tale resistenza ambientale produce i cambiamenti all'interno dell'individuo, che vive in questo modo più intensamente il rapporto che ha con lo spazio che lo circonda.

2.1.1 Il turista lento

Il turismo lento, come si è descritto finora, ha caratteristiche diverse dalle tipologie di turismi più convenzionali e anche il turista lento è fondamentalemente differente dal turista medio, è già che si passi da un turista globale a uno locale è un'evidenza importante. Legambiente (2020) definisce infatti il turista lento come un turista che *“predilige luoghi poco affollati e immersi nella cultura locale, per conoscere le tradizioni, gli usi, i costumi e vivere intensamente ogni singolo istante del proprio viaggio”*. Il turista lento si caratterizza innanzitutto per una connessione particolare con lo spazio e con il tempo nel suo viaggio, in quanto non è il soggetto ad agire sulla natura, ma viceversa sono l'ambiente e la natura ad agire sull'individuo, che rispettosamente osserva e gode i frutti di questa interazione. Come ricorda Albanese (2013, pp. 489) *“tra le caratteristiche del turista slow si deve infatti includere quella del rispetto nei confronti di ambiente e paesaggio; di popolazione, tradizioni e usi locali; delle tipicità gastronomiche e dei modi di vita. Il viaggio diviene lento, i luoghi si raggiungono per conoscerli, viverli, assaporarli, assimilarli e nello stesso tempo tutelarli in quanto patrimonio di inestimabile valore; ricchezza da salvaguardare per il benessere comune”*. La componente della responsabilità è quindi molto importante quando si parla di turista lento, un turista che, come sottolinea Calzati (2016, pp. 13) è *“caratterizzato dall'essere esperto, molto informato, sensibile e rispettoso nei confronti delle persone che incontra e del luogo che visita, desideroso di conoscere nuove culture e sostenitore del benessere della comunità locale ospitante”*. Un'ulteriore caratteristica da approfondire brevemente, che è già emersa dal contributo del ministro Franceschini riguarda il fatto che una prerogativa del turista lento è quella di essere attratto da spazi e luoghi locali, lontani dalla massa e anche sconosciuti, che vengono in questo modo ri-valorizzati. I turisti, infatti, seguendo il contributo di Mini (2020, pp. 110) *“privilegiano una promozione e*

un'offerta di servizi e prodotti che attraverso l'imperativo slow li coinvolgano in un'esperienza profonda e appassionante che gli permetta di assimilare progressivamente i legami con la realtà locale". Tocci (2017, pp. 127) riporta infatti come il ritmo lento del turista *"assume un significato particolare non solo come strada per la tutela e la conservazione delle risorse naturalistiche, ma soprattutto come opportunità per la diversificazione e la legittimazione del turismo in ambienti fragili quali le aree rurali o di montagna"*. Sottolineando come la politica si sia accorta di questo fenomeno in grande crescita, attraverso l'implementazione di nuove politiche a riguardo, Rabbiosi (2021, pp. 2) testimonia come – nell'ambito del turismo dei cammini *"with this aim a range of policies have been implemented that seek to exploit lesser-known tangible heritage sites, such as 'minor' monuments and examples of vernacular infrastructure, and intangible heritage, such as rituals, working traditions and everyday community life, in order to decrease the pressure of tourism in certain areas and support the local economy in socially and economically deprived areas through walking tourism."* Come è già stato evidenziato nella sezione riguardante l'enogastronomia locale questo settore sta passando dall'essere un ambito di nicchia ad una massa di nicchie, e ciò riguarda anche l'ambito del turismo lento, testimoniato dal fatto che a queste tematiche sia stato dedicato loro rispettivamente un anno di approfondimenti ed eventi. Inoltre, a dimostrazione di questo progressivo interessamento, v'è un dato prodotto dal rapporto UNIONCAMERE del 2018 che sottolinea come la vacanza sia sempre più improntata alla scoperta del territorio e della natura: tra le attività più svolte durante la vacanza figurano le escursioni e le gite al 51,4% e le attività sportive al 28,6 %; il 13,1% infine ha partecipato alla degustazione di prodotti enogastronomici locali. Ciò dimostra come il turista lento sia assetato di contributi culturali, di informazioni e sensazioni appartenenti ad ambienti locali prima lontani, ed ora ricchi di imprevedibilità e di fascino.

Un'interessante analisi di Calzati e De Salvo (2012, pp. 162-163) mette in luce alcune dimensioni che possono contribuire a delineare il profilo caratteristico di un turista lento.

Eccole descritte di seguito:

- La dimensione della pratica sportiva, per la quale il soggiorno, breve o lungo che sia, è inteso come *“un’occasione per liberare le proprie energie e ritrovare il proprio equilibrio psico-fisico”*. In quest’ambito vengono comprese attività sportive slow d’acqua (es. nuoto, vela), di terra (es. trekking, cicloturismo), e d’aria (es. deltaplano, parapendio);
- La dimensione del contatto con la popolazione e la cultura locale, in cui *“il turista locale viene sedotto dai ritmi e dai valori della vita di paese o di campagna, si lascia tentare dai sapori dei prodotti tipici gustati presso cantine vitivinicole o agriturismi”*;
- La terza dimensione è quella dell’immersione nella natura *“selvaggia o antropizzata con un’andatura lenta”*, nella quale il turista, muovendosi solamente con i propri piedi, può spingersi ad osservare piante e animali selvatici, che fanno di questa la componente più “naturale” dell’esperienza di turismo lento;
- La dimensione della conoscenza delle tradizioni, delle storie e del passato del luogo che si sta visitando, significa per il turista *“visitare il patrimonio vernacolare costituito dalle chiese, dai castelli, dalle rovine, dagli stili architettonici”*;
- La quinta è la dimensione della lentezza, da cui tutto il settore turistico prende il nome. Il turista si lascia coinvolgere dai ritmi imposti da uno spazio dove le pratiche e i mezzi veloci sono assenti. Alloggia in strutture ricettive non alberghiere come agriturismi, rifugi, campeggi, ecc. e il suo tempo è scandito dalla velocità del suo

passo o, al massimo, da quello della sua pedalata.

Nell'analisi riportata poco sopra viene esposta un ventaglio di quelle che possono essere le caratteristiche del turista lento: certamente non tutti i turisti lenti soddisferanno tutte le dimensioni dell'analisi di Calzati e De Salvo, ma sicuramente potranno riconoscersi in molte di queste. Per concludere la sezione relativa al turismo lento credo sia importante fornire un altro contributo che descrive in maniera più sostantiva chi può essere un turista lento. Con il decalogo del Turista Slow pubblicato da *Hotelkinik*, una società di consulenza alberghiera e turistica del Trentino, viene fornita una panoramica delle peculiarità del turista lento, riportate di seguito:

- I turisti lenti non sono solo giovani o viaggiatori che devono spendere poco, il target è in tal caso trasversale e accomuna tutti coloro i quali condividono i valori di questo modo di viaggiare, lontani dalla vita frenetica e dal consumismo;
- La destinazione del viaggio è scelta oculatamente: i turisti lenti infatti si documentano molto prima della partenza, e lo fanno in molti ambiti: culturale, storico, delle tradizioni e dell'enogastronomia del luogo. Caratteristica del turista lento è proprio quella di documentarsi in prima persona, per cercare di essere il più pronto possibile ad un viaggio non (soprattutto se fosse la prima esperienza) convenzionale;
- Il turista lento solitamente viaggia da solo o in coppia, alla ricerca di avventura e possibilità di auto-analizzarsi profondamente, contrapponendo ciò alla chiassosità e al rumore del gruppo turistico;
- Il turista lento si sposta anche al di fuori dei confini tradizionali della destinazione, avendo la possibilità di fare soste per conoscere e farsi conquistare dai luoghi e dagli

ambientanti, assecondando completamente i propri ritmi;

- Prediligono trasporti, strutture ricettive e in generale attività che siano sostenibili, ancor di più se gestite e inserite in una rete locale di produttori e rivenditori;
- Il turista lento sente l'importanza di avere un contatto profondo con chi vive nella sua destinazione, per poter conversare e imparare davvero le tradizioni e la cultura direttamente da chi le ha sempre vissute;
- I turisti lenti hanno solitamente la voglia di ampliare il proprio bagaglio culturale personale, immergendosi nella località visitata e vivendo esperienze dirette che possano accrescere il proprio sapere;
- In riferimento al supporto dell'economia e della tradizione locale, i turisti lenti acquistano prodotti per favorire l'artigianato locale e valorizzare l'identità sociale di questi territori;
- I turisti lenti non amano le vacanze frenetiche, preferiscono dedicare il loro tempo alla visita di pochi luoghi, per poterli assaporare in toto;
- Una volta rientrati a casa, i turisti lenti solitamente riflettono sulla loro esperienza, sulle persone conosciute e sulle fasi salienti del viaggio e sugli elementi culturali scoperti e sulle sensazioni provate, condividendo queste informazioni con persone simili a loro.

Come sottolineato nel paragrafo precedente, anche in questo caso l'analisi delle caratteristiche e delle componenti che definiscono il turismo lento non può essere comprendente di tutte le dimensioni e le specificità che possono distinguere un turista da un altro, ma attraverso questi due elenchi si è sicuramente più in grado di delineare il profilo di

come potrebbe essere un turista lento. Nella sezione successiva si andrà ad approfondire con maggiore dettaglio una branca del turismo lento che sta diventando ormai un capitolo a parte in ambito turistico: il turismo dei cammini. Con quest'ultima parte si concluderà il capitolo sulle basi teoriche del mio lavoro di ricerca, che partendo dalla discussione generale su enogastronomia e turismo lento, passa ora – entrando specificatamente nell'altro argomento centrale della mia esperienza sul campo – alla base teorica riguardo il turismo dei cammini, protagonista principale – assieme alla componente enogastronomica – della mia ricerca socio-antropologica.

2.2 • Il turismo dei cammini

Il turismo dei cammini, protagonista centrale del mio lavoro di ricerca sul campo, vive ogni anno un aumento nel numero di turisti che affrontano questo tipo di viaggi, un aumento qualitativo e quantitativo nelle strutture ricettive pronte ad accogliere sempre meglio i molti turisti e per tutto l'indotto locale che circonda il cammino in questione. Il successo di questo tipo di turismo porta benefici anche a livello globale, basti pensare alla nascita ad esempio della community “camminiditalia.org”, che si occupa della valorizzazione dei principali percorsi e itinerari italiani. Uno dei sintomi di questa crescente popolarità – che sta facendo diventare l'Italia uno degli stati europei con più cammini nazionali e camminatori che li percorrono – riguarda sicuramente l'importanza data ai cammini negli ultimi anni, tant'è che nel 2016, nell'ambito del Ministero per i beni e le attività culturali è stato istituito l'anno nazionale dei cammini: *“Per il 2016 è indetto l'Anno dei cammini d'Italia, al fine di valorizzare il patrimonio costituito dagli itinerari escursionistici pedonali o comunque fruibili con altre forme di mobilità dolce sostenibile, di livello nazionale e regionale, che rappresentano una componente importante dell'offerta culturale e turistica del Paese. Ai fini*

della presente direttiva, sono considerati "cammini" gli itinerari culturali di particolare rilievo europeo e/o nazionale, percorribili a piedi o con altre forme di mobilità dolce sostenibile, e che rappresentano una modalità di fruizione del patrimonio naturale e culturale diffuso, nonché una occasione di valorizzazione degli attrattori naturali, culturali e dei territori interessati". Inoltre, alla ricerca della promozione di nuovi tipi di mobilità slow, il Ministero per i beni e le attività culturali e il turismo ha elaborato una piattaforma online chiamata l'*Atlante dei cammini d'Italia*, "un contenitore che raccoglie ad oggi 44 – ve ne sono inoltre altri 72 sotto esame – itinerari, rispondenti alle linee guida dettate dalla direttiva ministeriale. Si tratta di cammini percorribili a piedi o con altro sistema di mobilità dolce sostenibile, ognuno dei quali è caratterizzato da un'offerta turistica differente" (Mundula, Spagnoli, 2019, pp. 118), come ad esempio un ricco patrimonio enogastronomico, o una grande ricchezza storica o religiosa, o ancora peculiarità ambientali. Il cammino che – tra tutti i cammini italiani – sta vivendo la sua stagione più rosea è La Via degli dei, un percorso di trekking che congiunge Bologna a Firenze in 130 km circa, protagonista del mio viaggio di ricerca. Anche se negli ultimi due anni la pandemia ha condizionato molto le vite di tutti, questo tipo di turismo assicura quasi sempre il distanziamento sociale che il periodo impone; in ogni caso la Via degli Dei sembra non aver risentito di questo: "dal 2016, e ancora di più nel 2020 a seguito dell'emergenza Covid e della conseguente necessità di rimanere in Italia e non varcare i confini, il target di riferimento si è decisamente ampliato includendo appassionati di outdoor neofiti, pronti a partire senza le attrezzature adeguate, senza alcun tipo di esperienza e senza la consapevolezza dei chilometri, della fatica ma anche delle eccellenze che avrebbero incontrato" (Biagi, 2020, pp. 2). A conferma di questa importante crescita vi sono alcuni dati, frutto dello studio di Francesca Biagi, responsabile della comunicazione di *Appenninoslow*. Un primo dato descrive la crescita nella domanda di carte escursionistiche

nel comune di Sasso Marconi dal 2013 al 2020: in otto anni si è passati dalle 1850 carte vendute a circa 6000 vendite; in secondo luogo è utile citare un dato che non riguarda i camminatori, o meglio li riguarda indirettamente: la questione delle strutture ricettive. Riportando le parole di Biagi (2020, pp. 9) *“era il 2012 e andammo a conoscere circa 60 strutture, tra ricettività e ristorazione, oggi ce ne sono più di 150”*. L’economia locale di questi luoghi sta quindi avendo una crescita importante grazie alla Via degli Dei e ciò è dimostrato anche dal fatto che se nel 2017 l’indotto stimato sul territorio complessivo era di poco più di due milioni e mezzo di euro, nel 2019 aveva superato i quattro milioni di euro, sintomo che oltre a preservare l’ambiente, questo tipo di turismo è in grado anche di arricchire economicamente i territori. Infine il dato più importante, che testimonia come – anche con la pandemia di Covid-19 in corso – la Via degli dei e i cammini in generale stanno vivendo una crescita importante: l’aumento del numero di camminatori nelle vie di trekking, che hanno reso quello che è stato fino a pochi anni fa un turismo di nicchia, un tipo di turismo in espansione, come una massa di nicchie – basti pensare che ogni anno vengono inaugurati nuovi cammini: nella Via degli Dei, dalle 8000 presenze del 2017 si è arrivati alle 14.000 del 2020 e alle 15.000 circa del 2021, a testimonianza del fatto che la pandemia non ha intaccato grandemente il flusso di persone: soprattutto se si pensa che in entrambi questi ultimi due anni, i mesi di marzo/aprile e in parte maggio sono stati vissuti in lockdown e in zona rossa.



Fotografia 8 Cartelli del CAI che indicano la direzione da seguire. Da notare in particolare la scritta "slow down", cioè rallentare. Foto personale



Figura 2 La mappa dei cammini d'Italia elaborata dal Ministero dei Beni culturali e del Turismo

2.2.1 • Il trekking

Per dare maggiore chiarezza è utile provare a definire il fenomeno nelle sue origini e caratteristiche principali. Il significato di trekking si fa risalire al verbo inglese *to trek*, che significa fare un viaggio lungo. Innanzitutto il trekking può essere inteso come uno sport – oltre che una passione – accessibile a tutti e che può essere praticato da soli, in coppia o in gruppi, che si colloca a metà tra l’arrampicata e l’escursionismo, ed è l’ideale per chi ama passeggiare in mezzo alla natura. Il camminatore – colui che si dedica all’attività di trekking – è solito fare passeggiate nei boschi scoprendo sentieri e attrazioni naturalistiche. Durante le escursioni ha spesso il tempo per fermarsi e rilassarsi, ammirare tutto ciò che lo circonda – profumi, suoni, rumori, sensazioni: non bisogna dimenticare che il trekking è un’attività lenta, che permette di ascoltare l’ambiente come non sarebbe possibile nella frenetica vita quotidiana. Per i turisti di questo tipo perciò è davvero fondamentale creare una connessione con l’ambiente esterno, cercando di conoscerlo e facendosi influenzare da esso, creando un legame positivo che possa rendere migliore l’esperienza. Proprio per questo, secondo Mini (2020, pp. 110) i turisti *“privilegiano una promozione e un’offerta di servizi e prodotti che attraverso l’imperativo slow li coinvolgano in un’esperienza profonda e appassionante che gli permetta di assimilare progressivamente i legami con la realtà locale”*. Infatti, come sostiene Ladwein (2005, pp. 209) *“il trekking, come le altre attività sportive di questo tipo, ha la peculiarità di non essere ben collocato nel tempo e nello spazio”*: il tempo è rallentato, si misura con la velocità dei propri passi, e ciò consente di poter osservare, notare con maggiore spirito e con più attenzione a ciò che accade. Ancora Ladwein (2005, pp. 209), parla dell’esperienza del trekking come una ricerca di autenticità: *“questa è legata alla scoperta di paesaggi che dovrebbero provocare emozioni molto forti. Nonostante la loro intensità, la gamma delle emozioni è finemente variegata. Lo stupore provocato da paesaggi*

nuovi, dai colori mattutini, sono esperienze estetiche che spesso gli intervistati riportano. L'individuo si pone in una posizione contemplativa davanti alla ricchezza della natura che gli fa provare un senso di serenità".

L'approccio non è esclusivamente di contemplazione, infatti è proprio la natura interazionale del rapporto tra individuo e natura a fare sì che l'esperienza di trekking acquisisca il suo significato e *"il carattere di autenticità dell'esperienza sta proprio nella resistenza che la natura oppone all'azione dell'individuo"*. L'autenticità richiama anche un altro fattore: la vita essenziale, più vera: i camminatori in viaggio solitamente lasciano molti dei loro averi a casa, portandosi con sé solo lo stretto necessario per affrontare il cammino, avendo come mi piace dire *"la propria casa sulle proprie spalle, all'interno dello zaino"*, inoltre, alla ricerca di un'esperienza veramente autentica cercano di adattarsi il più possibile – secondo quanto sono in grado di farlo – alle condizioni di minor comfort che si possono trovare lungo queste vie di trekking. Essi infatti solitamente dormono in stanze comuni, rifugi, ostelli, B&b, ospitalità religiose; è inusuale che scelgano una camera d'albergo. Può essere utile in questo caso riportare un passaggio di Savelli (2007, pp. 247) che ben descrive, chiamandolo *"il turismo del sacco a pelo"*, il turismo dei cammini: *"non si presenta soltanto, né tanto, come richiesta di aree attrezzate (acqua, servizi, prezzi contenuti, sicurezza); queste vengono a costituire prevalentemente delle risposte alle conseguenze che il sacco a pelo genera nelle località investite, e non all'esigenza che lo motiva. Il sacco a pelo è innanzitutto contrapposizione polemica, domanda di permeabilità di un tessuto urbanistico e sociale percepito come chiuso e precodificato nelle modalità di accesso; è volontà di bruciare le tappe nel passaggio dalla scena al retroscena, il cui effetto provocatorio è direttamente proporzionale al vuoto di comunicazione culturale che il mercato turistico ha creato; è domanda di angolazioni nuove, sempre nuove, da cui cogliere e scegliere modalità di*

rapporto con l'ambiente e di un uso delle risorse in un percorso di riappropriazione di tempo e spazio".

2.2.2 • Il camminatore

Il camminatore, principale soggetto del turismo dei cammini, ricerca l'autenticità e la connessione con l'ambiente e le persone che lo circondano. È possibile considerarlo come *“un turista vacanziale, attento alla sostenibilità e alla responsabilità. È preparato, si informa sul percorso prima di partire su siti internet e riviste specializzate oltre che (oggi) su social network, blog e scaricando applicazione ad hoc. Ha la necessità e la voglia di scoprire ogni segreto di un territorio, cerca un'Italia minore, distante dalle mete del turismo di massa, tiene conto del rispetto dell'ambiente e riconosce la centralità della comunità ospitante”* (Biagi, 2020, pp.2). Un questionario elaborato da Terre di Mezzo, tra i principali editori di guide trekking, consente di dare un'ottima panoramica di chi e come può essere un camminatore. Nel sondaggio 2020 emerge come il 46,2% dei camminatori ha meno di 50 anni e sono in prevalenza uomini (56 %). In secondo luogo, tra i nuovi camminatori (persone che hanno fatto il loro primo cammino l'anno scorso) ci sono più under 30 rispetto allo stesso sondaggio del 2018: si è passati dal 7,9% al 21 %; inoltre si può notare come il titolo di studio di chi cammina sia mediamente alto: il 51% è laureato e il 41% ha il diploma di scuola superiore. Per quanto riguarda infine la percorrenza dei cammini la stragrande maggioranza delle persone ha percorso a piedi il proprio cammino (92,5%), il 60% degli intervistati ha percorso tutte le tappe del proprio cammino e un camminatore su tre ha fatto l'esperienza di un cammino in solitaria. Per fornire altri dettagli utili alla composizione del profilo di un camminatore può essere utile descrivere lo studio di Mini (2020, pp. 114) che fornisce dati interessanti sulle motivazioni dei camminatori ad intraprendere un cammino. Le più

importanti attestano che nell'87 % del campione di camminatori è motivata dalla natura e dal paesaggio; il benessere psico-fisico è al secondo posto con il 69,3%; il 47,5% intende intraprendere un viaggio introspettivo e 42,6% è motivato dai beni storici e culturali lungo il cammino. Questi dati fanno emergere una nuova componente ancora non trattata: quella spirituale. Il fatto che sia una delle motivazioni più importanti tra quelle esposte nello studio sopracitato è una conferma del fatto che le persone che si accingono a percorrere un cammino, sia esso religioso o laico, lo scelgono per poter riequilibrarsi, provare ad ascoltarsi e a comprendersi, acquisire i propri ritmi, conoscere il proprio corpo. L'introspezione è tutto questo e il cammino lascia molto spazio alla persona – si ritorna alla componente temporale – che vive una percezione distorta del tempo, data dal fatto che si muove a velocità contenuta, alla velocità propria dell'uomo, quella dei suoi piedi. Il tempo dell'uomo, che sembra inizialmente dilatato, è quello dove meglio si riesce a percepire cosa c'è dentro di sé.

Ricordo con il sorriso quando un giorno Riccardo, mio compagno di viaggio e di ricerca, mi dice che ha iniziato a pensare il tempo in km, e io gli rispondo che anche per me (lo era stato già dall'inizio, avendo già percorso altri cammini) è così dopo più di cento km a piedi. Ripensando a quello che mi aveva detto, i giorni successivi mi sono accorto che il fatto di non dover più guardare l'orologio per capire a che ora sarei arrivato in un certo punto mi aveva tolto un sacco di pressioni: avevo compreso che bastava ascoltare se stessi per capire ogni cosa. Un cammino permette tutto questo, in un tempo dilatato che permette di muoverci e ascoltarci allo stesso tempo.



Fotografia 9 Questa foto, scattata da un camminatore, mi ritrae in un momento di pausa ad ora di pranzo, dopo aver camminato circa quattro ore la mattina.

Capitolo 3 • La metodologia

Come ho sostenuto in precedenza, l'idea di fare ricerca lungo un cammino come la Via degli Dei è nata principalmente per un motivo: volevo unire una mia grande passione personale, il trekking, con una grande passione accademica: ho imparato, dopo cinque anni di studi nel campo sociologico, che una delle materie che più mi appassiona è l'antropologia culturale. Approfondendola ulteriormente negli anni mi sono appassionato anche a quelle che sono le sue origini e credo sia utile partire da una breve rassegna teorica, per introdurre poi gli strumenti metodologici impiegati.

In questo capitolo si andrà a descrivere la metodologia che ho utilizzato prima, durante, e dopo il mio viaggio. Si introdurranno innanzitutto alcuni concetti teorici che mi hanno influenzato: la visione weberiana sull'avalutatività delle scienze sociali, il concetto di osservazione partecipante, la *thick description* propria di Geertz e l'etnometodologia di Garfinkel. Successivamente si andrà a descrivere la metodologia, distinguendola in tre momenti: pre-partenza, in loco e post-ritorno. La tesi metodologica sostenuta sarà quella di una ricerca frutto di una triangolazione di metodi qualitativi: etnografia, interviste qualitative e analisi documentale, oltre all'utilizzo di alcuni dati quantitativi secondari (dati di contorno per conoscere l'ambiente in cui mi sarei poi immerso). Posso in questa sede sostenere di aver utilizzato, in base ai diversi momenti e alle diverse necessità, vari metodi qualitativi. Per ogni momento si andranno a descrivere le tecniche usate, finendo con l'introdurre il capitolo successivo sull'analisi dei dati.

1 • Introduzione teorica

1.1 • Il contributo di Max Weber e la sociologia comprendente

Per iniziare questo momento descrittivo delle varie teorie e posizioni sociologiche che mi hanno influenzato a livello metodologico credo sia doveroso partire da una delle grandi colonne portanti della sociologia classica, Max Weber, illustrandone alcuni dei concetti che hanno successivamente influenzato lo sviluppo dell'antropologia culturale. La sociologia weberiana si definisce anche sociologia "comprendente", questo perché lo scienziato sociale che si approccia ad un fenomeno deve cercare di conoscerlo e comprenderlo sotto tutti i punti di vista, potendo in tal modo descriverlo e commentarlo in maniera quanto più oggettiva possibile. Da questo punto di vista, Weber introduce un concetto importante ai fini della ricerca, quello di idealtipo: *"Esso ha, in primo luogo, un'utilità pratica – la possibilità stessa di una ricerca sociologica o storica – , date le premesse teoriche in base alle quali, per costruire una sezione finita della cultura, cioè della realtà frutto delle azioni umane mosse dai valori degli uomini, bisogna risalire, appunto, alle motivazioni degli uomini"* (Rutigliano, 2001, pp. 182). Citando direttamente *Il Metodo delle scienze storico-sociali* di Max Weber: *"Esso, il tipo ideale, rappresenta un quadro concettuale, il quale non è la realtà storica, e neppure la realtà "vera e propria", ma tuttavia serve né più né meno come schema in cui la realtà deve essere sussunta come esempio; esso ha il significato di un puro concetto-limite ideale, a cui la realtà deve essere misurata e comparata, al fine di illustrare determinati elementi significativi del suo contenuto empirico"*. L'idealtipo non è quindi un concetto reale, ma una costruzione frutto del lavoro del sociologo, che cerca di rimuovere, durante la sua ricerca, i giudizi personali e tutte quelle che sono le caratteristiche proprie del ricercatore, al fine di perseguire la maggiore oggettività possibile. Infatti, come sostenuto da Augè e Colleyn (2006; pp. 28), *il ricercatore deve mettere continuamente in discussione i*

propri a priori e mettersi nella posizione di chi apprende. [...] L'etnografo deve pertanto gestire due posizioni contraddittorie: impedirsi di appiccicare alle sue osservazioni idee preconcepite in funzione della propria cultura, pur mantenendo una certa distanza al fine di mettere tali osservazioni in prospettiva con informazioni rilevanti desunte da altri contesti.

Da questo primo passaggio deriva poi il concetto portante di tutta la sociologia weberiana: l'importanza e la continua ricerca di "avalutatività delle scienze sociali". Secondo Weber tutti noi siamo frutto delle nostre esperienze valoriali e sensoriali, e un ricercatore che si appresta a studiare un fenomeno non può essere in grado di farlo oggettivamente fintanto che non si priva di quelli che sono i suoi valori, i suoi pregiudizi, le sue caratteristiche personali. Le scienze sociali devono essere – come riportato dalla definizione di avalutatività nell'enciclopedia Treccani delle scienze sociali – wertfrei "ossia libere dai "giudizi di valore" – giacché la loro validità dipende soltanto dai "giudizi di fatto" sui fenomeni indagati. Weber riconosce che lo scienziato sociale, nella scelta degli argomenti oggetto delle sue indagini, è influenzato dai propri orientamenti di valore: ma questa "relazione di valore" non va confusa con il giudizio di valore su quei medesimi argomenti". Weber però comprende che agire senza giudizi di valore non può avvenire durante la scelta dell'oggetto di ricerca, che viene effettuata grazie ai valori propri del ricercatore. "L'oggettività può esistere solo nel procedimento di ricerca, nella sua trasparenza, per dir così; e allora insiste sulla probità intellettuale del ricercatore, problema questo che non può essere risolto in modo scientifico, bensì etico" (Rutigliano, 2001, pp. 184). Per comprendere e ricostruire il significato di un fenomeno o di un'azione delle persone bisogna risalire a quello che è il senso che essi hanno dato a queste azioni. Il ricercatore allora può e deve lavorare su di sé, cercando – mentre osserva un fenomeno – di non sovrapporre i suoi giudizi personali a ciò che sta studiando, per rendere la sua ricerca quanto più avalutativa possibile. "Per evidenziare questo problema Weber usa una coppia di categorie: la relazione ai valori e i

giudizi di valore. Per comprendere i valori degli attori sociali, il ricercatore deve porsi in relazione a quei valori, ma è possibile che questo sforzo lo porti pericolosamente vicino a esprimere giudizi di valore. Porsi in relazione ai valori significa infatti rendersi conto che all'origine delle domande che ci poniamo sulla realtà vi sono valori e valutazioni.” (Rutigliano, 2001, pp. 183).

Per quanto riguarda il mio percorso di ricerca, ho sempre cercato di porre le mie idee e i miei giudizi in secondo piano, affinché non influenzassero la raccolta dati e l'analisi. L'avalutatività e l'assenza di giudizi di valore hanno riguardato l'aspetto sociologico della ricerca; d'altro canto – pur essendoci una storica complementarietà delle due materie – per caratteristiche proprie la parte antropologica e a maggior ragione quella auto-etnografica sono ricche di giudizi, sensazioni e visioni personali su ciò che mi stava accadendo. Ad oggi la sociologia e l'antropologia si muovono spesso sullo stesso campo e l'incrocio di queste due metodologie produce la triangolazione di metodi qualitativi di ricerca, utile per poter comprendere meglio l'oggetto di studio.

1.2 • Malinowski e il concetto di osservazione partecipante

Il secondo contributo teorico su cui vorrei portare l'attenzione è quello di Bronislaw Malinowski, ritenuto un rivoluzionario della ricerca etnografica grazie all'introduzione di un'innovativa tecnica di ricerca, quella dell'osservazione partecipante. *“L'origine della moderna tradizione di ricerca etnografica viene fatta risalire a Malinowski. Il suo lavoro sul campo nelle isole Trobriand, dal giugno 1915 al maggio del 1916 e fra il 1917 e il 1918, rappresenta per la tradizione antropologica una sorta di esperienza archetipica, oggetto di una considerevole elaborazione mitopoietica. In base a essa Malinowski è divenuto il*

protagonista di una rivoluzione metodologica sia all'interno che all'esterno dell'antropologia arrivando a simboleggiare il prototipo dell'antropologo, l'incarnazione di un ideale professionale fondato sulla conoscenza diretta e personale dell'oggetto di studio e sulla duplice caratteristica di teorico e ricercatore sul campo." (Malighetti, Molinari, 2016, pp. 89). Come scrisse Geertz, inaugurò *"il mito dello studioso sul campo, simile al camaleonte, perfettamente in sintonia con l'ambiente esotico che lo circonda un miracolo vivente di empatia, tatto, pazienza e cosmopolitismo"* (Geertz, 1983, p.71). Da questa citazione emergono vari importanti spunti sul lavoro di ricerca. Innanzitutto si assiste alla figura nuova di un ricercatore teorico, lontana dagli antropologi *armchair* dell'antropologia degli albori (che non lavoravano mai direttamente sul campo, ma dal loro studio in università, commentando il lavoro di chi, seppure inesperto, era stato sul campo a raccogliere dati) ma anche in grado di interpretare scientificamente ciò che osservava direttamente sul campo. *"Osservazione e interpretazione scientifica non sono dunque separabili, e anzi l'una ha bisogno dell'altra. L'etnografo sul campo non riesce a descrivere adeguatamente se non possiede una serie preparazione scientifica; e il teorico non capirà mai fino in fondo una cultura senza averla conosciuta in modo diretto e ravvicinato"* (Dei, 2012, pp. 68). Malinowski è riuscito a operare una vera e propria rivoluzione nel campo antropologico, attraverso l'inserimento di una metodologia scientifica. Questa si basa in primo luogo su due aspetti caratterizzanti: il decentramento e il coinvolgimento personale: *"per studiare adeguatamente una cultura occorre viverla, cioè immergersi in essa e condividere per un periodo abbastanza lungo la vita quotidiana, le attività, il modo di pensare dei nativi"* (Dei, 2012, pp. 69). Nell'introduzione agli Argonauti del pacifico occidentale – parlando della sua esperienza – si legge infatti che *"le condizioni appropriate per il lavoro etnografico consistono principalmente nel tagliarsi fuori dalla compagnia di altri uomini bianchi e nel restare in contatto il più stretto possibile con gli indigeni, ciò che può veramente ottenersi*

solo stabilendosi nei loro villaggi” (Malinowski, 1922, pp. 16)”. Egli descrive come vi siano tre fattori, chiamate “*pietre angolari del fieldwork*”: innanzitutto l’etnografo deve aver conosciuto e studiato i moderni principi della ricerca scientifica; in secondo luogo deve essere inserito nell’ambiente e tra le persone oggetto di studio: si comincia a parlare di immersione nel campo di ricerca; infine, per elaborare e raccogliere i dati, si deve affidare ad alcuni metodi di ricerca specifici. “*Dunque, non basta essere solo viaggiatori o solo scienziati: nel buon etnografo l’esperienza soggettiva e l’elaborazione teorica devono combinarsi e fecondarsi a vicenda*” (Dei, 2012, pp. 70). In questo modo – come sostiene l’antropologo polacco – è possibile l’obiettivo primario della ricerca etnografica: “*afferrare il punto di vista dell’indigeno, il suo rapporto con la vita, di rendersi conto della sua visione del mondo*” (Malinowski, 1922; trad. it 1978, p. 49). L’esperienza etnografica è quindi complessa: “*in etnografia l’autore è cronista e storico allo stesso tempo, mentre le sue fonti sono indubbiamente di facile accesso ma anche estremamente ambigue e complesse, perché non sono fissate in immutabili documenti materiali ma incarnate nel comportamento e nella memoria di uomini viventi*” (Malinowski, 1922; trad. it 1978, p. 11).

Per comprendere una cultura altra, quindi, bisogna studiare e capire il punto di vista dell’indigeno: è da questa prospettiva che si possono comprendere i motivi per cui una cultura si struttura e influenza tutti gli aspetti di una società. Per Malinowski il concetto di cultura è olistico: “*Malinowski considera la cultura come un tutto integrato o globale, del quale i singoli elementi culturali sono le parti costitutive. Solo l’analisi funzionale è in grado di scoprire e di capire i significati dei singoli elementi culturali, perché li vede nel loro rapporto con il tutto della cultura*” (Bernardi, 1974, pp. 180).

Pur essendo stato aspramente criticato dai pensatori post-colonialisti per i suoi atteggiamenti nei confronti dei nativi, non si può negare l’importanza teorica e pratica del lavoro di Malinowski. Doverosa è stata la lettura dell’introduzione degli Argonauti del pacifico

occidentale, un testo che, anche se ormai datato, offre ancora oggi spunti importanti. Ritenerne la cultura come un tutto è un concetto che diverrà poi fondamentale per la nascente antropologia culturale – la quale troverà in Geertz uno dei maggiori esponenti. Osservare direttamente il comportamento delle persone nell’ambiente di studio senza far pesare la propria condizione di ricercatore, e applicare una metodologia il quanto più possibile rigorosa sono stati insegnamenti di grande importanza, che durante il periodo della mia ricerca si sono rivelati essenziali al fine di poter comprendere il più possibile il mio oggetto di ricerca.

1.3 • Clifford Geertz e la *thick description*

Il terzo contributo teorico riguarda quello che ancora oggi è considerato uno dei più importanti antropologi culturali, lo studioso americano Clifford Geertz, padre dell’approccio interpretativo, che ha apportato delle sostanziali innovazioni, sia per quanto riguarda il concetto di cultura sia per quello di antropologia. Molto influenzato dal pensiero di Franz Boas, padre del relativismo culturale e del particolarismo storico, anche Geertz guarda con sospetto qualsiasi pretesa di fornire leggi universali in campo culturale. Egli cercava di vedere il mondo dal punto di vista dei nativi: *“ciò non vuol dire tanto immedesimarsi psicologicamente in essi, ma capire il significato di ciò che dicono e fanno. La questione del significato è cruciale”* (Dei, 2012, pp. 97). In un importante passaggio di *Interpretazioni di culture*, Geertz definisce l’uomo come un animale sospeso fra ragnatele di significati che egli stesso ha tessuto. La cultura è quindi intesa come un complesso sistema di segni, un linguaggio. Da questa considerazione l’antropologo americano muove una distinzione importante tra l’approccio interpretativista e quello strutturalista di Levi-Strauss: Geertz non

intende la cultura come un perfetto e simmetrico insieme di costruzioni logiche come gli esponenti dello strutturalismo. Sostituisce a questa concezione l'idea delle ragnatele, *“imperfettamente geometriche e soprattutto fragili e volubili, pronte a rompersi non appena si tenta di toccarle”* (Dei, 2012, pp. 97). C'è quindi bisogno, secondo Geertz, di descrivere ciò che si osserva in maniera profonda, su più piani. Da qui l'origine di una delle colonne portanti dell'antropologia geertziana, cioè la descrizione densa, o *thick description*: *“l'antropologia consiste nell'esaminare gli strati incorporati in una particolare cultura e nello svelarli attraverso livelli di descrizione”* (Barnard, 2002, pp. 217). La descrizione densa viene definita come una *“forma di etnografia estremamente sensibile ai simboli, al loro contesto e a come i membri di una cultura li interpretino. Geertz attribuiva al filosofo britannico Gilbert Ryle l'espressione “descrizione densa”, di cui prese a prestito la distinzione tra strizzata d'occhio e tic involontario per spiegare la differenza tra comportamento simbolico e comportamento non simbolico”* (Hatch, 2013, pp. 204). L'esempio classico utilizzato è quello di un ragazzo che fa l'occholino ad un amico, il quale può comprendere questo gesto attraverso tutta una serie di informazioni di contorno, senza le quali l'azione potrebbe essere intesa come un tic involontario. Il movimento della palpebra è lo stesso, però da una parte si ha un comportamento volontario simbolico, mentre dall'altra ve n'è uno involontario non simbolico. L'etnografia si occupa di comportamento simbolico e deve saper rappresentare la ragnatela di significati intersoggettivi propri degli attori sociali che vengono studiati. Ciò significa rendere esplicite le interpretazioni che i soggetti in esame danno alle proprie azioni in quei contesti ambientali e sociali. Da qui le possibili diverse interpretazioni di uno stesso gesto, a fronte però di una componente culturale che potrebbe pesare sul valore e sul significato che gli viene attribuito. A livello antropologico Geertz descrive molto bene questa sua concezione di descrizione densa attraverso il suo studio sui Balinesi. Descrivendo un momento tipicamente sociale della società balinese, quello del

combattimento tra galli, egli si rende progressivamente conto (in base al suo livello di immersione in quell'episodio socio-culturale) che quello che lui inizialmente vedeva come un momento di scommesse confusionario era invece un importante evento culturale per i cittadini balinesi, svelando così il “gioco profondo” sottostante ad un evento apparentemente di poca importanza: secondo Geertz vi sono differenti livelli di profondità nella lettura nell'analisi di un episodio, i quali possono essere compresi in base al grado di inserimento del ricercatore e alla fiducia guadagnata all'interno della cultura ospitante. Dopo aver assistito ad un combattimento di galli, e dopo la fuga dalla polizia che tentava di bloccare la continuazione della competizione, Geertz venne accettato dalla popolazione locale per essersi comportato come si sarebbe comportato un vero balinese.

Passando a considerare il ruolo cruciale della scrittura, Geertz considera l'etnografia a metà tra scienza e letteratura. *“Ciò non significa affatto sminuire il ruolo della ricerca e del rigore metodologico. [...] Il rigore si gioca però sull'accentuata consapevolezza dei complessi processi attraverso i quali si costruisce il dato etnografico. [...] Per Geertz i problemi interpretativi sono già interamente presenti nella descrizione, cioè nella costituzione dei dati – in altre parole, nel rapporto tra esperienza di ricerca e scrittura”* (Dei, 2012, pp. 98).

Comprendere le forme culturali non significa quindi solo viverle, ma *“in-scriverle in un testo”* (Geertz, 1998, p. 12). Questo perché dal suo punto di vista la cultura è vista come un testo, scritto dai nativi, che l'antropologo si sforza di interpretare, ovviamente senza prescindere dalla loro interpretazione. Da qui la concezione che l'antropologo interpreti le interpretazioni che i nativi danno delle loro forme di vita. *“Considerando la pratica etnografica nel senso etimologico del termine, Geertz sottolinea che l'etnografia non definisce solo una peculiare esperienza sul campo, condotta mediante prolungati periodi di permanenza a diretto contatto con l'oggetto di studio, oppure il metodo di ricerca che combina elementi personali e codici disciplinari. Designa, altresì, la restituzione testuale di*

tali prassi. La scrittura è posta al centro dell'analisi come elemento indispensabile per organizzare l'esperienza sul campo, ordinare gli eventi e i testi e restituirne il senso in un resoconto finale” (Malighetti, Molinari, 2016, pp. 171-172).

L'importanza di Geertz per l'antropologia culturale è tutt'oggi innegabile: la definizione di cultura intesa come rete e la descrizione densa dei fenomeni, per andare a fondo il “non detto”, hanno pesantemente influenzato il mio lavoro. Ho cercato di inserirmi nella ragnatela di significati culturali appartenenti all'ambiente che stavo studiando. Di fondamentale importanza è stata anche la concezione di non generalizzabilità dei risultati, tornando alla definizione di antropologia in Geertz, secondo il quale l'antropologia non è una scienza oggettiva alla ricerca di leggi, ma una scienza interpretativa alla ricerca di significato.

1.4 • L'etnometodologia e la ricerca sul campo

Il quarto ed ultimo contributo teorico-metodologico che andrò a presentare in questa sezione riguarda l'etnometodologia di Harold Garfinkel e i suoi sviluppi moderni. È utile innanzitutto partire dalla definizione del termine: come riporta Fele (2002, pp. 9): *“l'etnometodologia è un campo della sociologia che studia le risorse, le pratiche e le procedure di senso comune attraverso le quali i membri di una cultura producono e riconoscono oggetti, eventi e corsi d'azione in modo mutualmente intellegibile (Heritage, 1992, pp. 546). [...] “Etnometodologia” dunque per prima cosa non designa un metodo di ricerca sociale, come possono esserlo l'osservazione partecipante, l'etnografia, l'intervista. Il termine “etnometodologia” si riferisce invece a un preciso fenomeno sociale, che deve diventare oggetto di analisi, prima di designare (come seconda accezione del termine) un orientamento di ricerca, non proprio una “scuola”, all'interno della tradizione*

sociologica”. L’etnometodologia è quindi una pratica che si rivolge allo studio dei fenomeni, alle pratiche sociali, a ciò che le persone fanno materialmente e culturalmente. “Per Garfinkel non c’è alcun bisogno di “guardare dentro al cranio delle persone” o di impelagarsi in fumose speculazioni teoriche sul funzionamento della psiche umana, perché le competenze sociali ed i ragionamenti pratici del senso comune, con cui si produce metodicamente il carattere ordinato e significativo della vita sociale, sono fenomeni pubblici e quindi ampiamente rinvenibili all’interno delle attività concrete svolte dalla gente” (Caniglia, Spreafico, 2011, pp. 13-14). Dopo queste precisazioni credo che la definizione che quindi si possa utilizzare per circoscrivere al meglio questo tipo di approccio sia quella che la considera “lo studio dei metodi della gente [etno-metodi, da cui l’espressione etnometodologia], attraverso i quali si realizzano continuamente ed in modo concertato il carattere significativo, oggettivo, naturale, autoevidente, fattuale o, per dirla più sinteticamente, la natura ordinata della vita sociale, tanto nei suoi aspetti quotidiani quanto di altro genere (professionali, lavorativi, creativi ecc.)” (Caniglia, Spreafico, 2011, pp. 15). Emerge quindi in Garfinkel la grande importanza data a quella che è l’interazione umana come fonte produttrice di realtà culturale e di fenomeni, e come essa, a sua volta, sia frutto dell’ambiente e delle dinamiche all’interno delle quali è inserita. Il sociologo statunitense in qualche modo si sforza di comprendere come le persone creino strutture sociali grazie alle loro interazioni, quindi producano in continuazione la realtà. Poiché secondo questa prospettiva la realtà non è mai una, ma è sempre incerta, le persone sono continuamente alla ricerca di un significato per la vita che sperimentano. Per spiegare questo ai suoi studenti Garfinkel proponeva una tecnica basata sulla rottura delle regole, sulla violazione delle aspettative delle persone. Ad esempio invitò i suoi studenti a provare ad andare al supermercato e, nel momento di pagamento alla cassa, provare a contrattare il prezzo dei

prodotti. Ciò confondeva molto le persone che ricevevano questo tipo di messaggi, andando a mettere, per un attimo, in crisi il proprio sistema di credenze e valori.

Un ulteriore contributo di Garfinkel riguarda quella che viene chiamata la riflessività, per cui gli attori attribuiscono un senso al loro agire o dialogare sulla base del proprio fare parte di un determinato orizzonte interpretativo: in tal modo le azioni sociali non possono quindi essere slegate dal loro senso e contesto. Secondo Fele (2002, p. 56), *“riflessività è sinonimo di carattere incarnato, incorporato. La riflessività indicherebbe così le pratiche incarnate attraverso cui i membri sociali producono prospettivamente e retrospettivamente corsi d’azione riconoscibilmente ordinati, spiegabili, normali, naturali (Lynch, 2000b). Sono le azioni stesse che eseguono le persone a mostrare “riflessivamente” il loro carattere di azioni significative e ordinate”*. La riflessività produce quindi una nuova forma di discorso etnografico, come riportato da Giglioli (1993) – alla voce “Etnometodologia” nell’Enciclopedia Treccani delle scienze sociali online: *“il modo più semplice per abordare il tema della riflessività è partire da quello che Garfinkel, sulla scorta di Karl Mannheim, chiama “metodo documentario di interpretazione”, intendendo con tale termine un processo interpretativo che tratta ogni particolare concreto come un documento di una configurazione sottostante, come qualcosa che rimanda ad essa: “Non solo la configurazione sottostante è derivata da questi particolari documenti concreti, ma essi a loro volta sono interpretati sulla base di ciò che sappiamo della configurazione sottostante. Ognuno dei due è usato per elaborare l’altro” (Garfinkel, 1967, p.78).”*. L’etnometodologia, quindi, non seleziona, partendo da un’ipotesi teorica, i fenomeni, ma si confronta con i fenomeni naturali in modo tale da scoprire come le persone li hanno realizzati.

Osservatore e oggetto osservato si trovano quindi in un continuo scambio; infatti, come riporta Cardano (2001, pp. 186-187) *“la rappresentazione, nel linguaggio, di ciò che sta là*

fuori, o meglio, di un aspetto finito di quella realtà, si costruisce all'interno di una relazione osservativa nella quale l'osservatore, con le proprie categorie concettuali e con gli strumenti empirici che adotta mette in forma l'oggetto. L'oggetto, tuttavia, proprio in ragione dei margini di autonomia dall'osservatore che questa prospettiva gli riconosce, può ribattere, replicare, può negare – se gliene si dà modo – il proprio consenso alla rappresentazione costruita dall'osservatore.

Al di là dell'importante rassegna teorica, la lettura di alcuni articoli riguardanti l'etnometodologia, come quello di Spreafico e Caniglia mi hanno dato l'idea di utilizzare altre tecniche per la raccolta dei dati, come ad esempio la registrazione di moltissimi audio e l'utilizzo di fotografie e riprese video, e l'analisi delle interviste. *“Foto, immagini, trascrizioni consentono al lettore una sorta di accesso diretto ai fenomeni sociali investigati, dato che sono catturati nel corso del loro svolgimento e con una grande ricchezza di particolari”* (Spreafico, Caniglia, 2011, pp. 17).

2 • La metodologia – triangolazione di metodi qualitativi

Entrando ora più specificatamente in ambito metodologico è utile esporre la scelta metodologica che ha contraddistinto questa esperienza di ricerca sul campo. Durante l'ideazione di tutto il progetto di tesi mi sono sempre chiesto in che modo avrei dovuto agire una volta immerso nel mio campo; ho pensato quindi di utilizzare alcuni strumenti qualitativi che fossero funzionali al mio lavoro di ricerca: le interviste semi-strutturate, l'osservazione partecipante, l'autoetnografia, il diario di campo e materiale fotografico e video. Devo dire che nel momento in cui – dopo un paio di giorni di esperienza e vari accorgimenti adottati –

ho iniziato ad accumulare testimonianze, interviste, registrazioni e materiale audiovisivo, il lavoro di ricercatore, seppur intenso, è diventato piuttosto piacevole.

La scelta di utilizzare i metodi qualitativi è stata motivata da vari fattori. In primo luogo, per ragioni personali: nel corso dei miei studi, fin dal liceo, l'antropologia mi ha sempre molto affascinato: leggere e studiare di ricercatori che passavano anni immersi in altre realtà culturali, e il modo in cui narravano le loro esperienze di osservazione e gli episodi salienti mi ha fatto interessare sempre di più a questa materia. Ovviamente i corsi universitari di antropologia e di metodi qualitativi non hanno fatto altro che aumentare questo mio interesse. Avendo poi fatto esperienza come ricercatore qualitativo durante l'anno accademico 2020/2021 nell'ambito del corso di metodi qualitativi non ho più avuto dubbi: l'utilizzo di tecniche qualitative dà la possibilità di ricercare con maggiore profondità i tratti culturali di un ambiente sociale circoscritto, avendo la possibilità di osservare tratti e dettagli profondi, che con tecniche quantitative non è possibile cogliere. In secondo luogo per un motivo che definirei logistico: avevo deciso appunto di provare a lavorare come ricercatore sul campo lungo la Via degli Dei, quindi l'immersione all'interno di questo ambiente ci sarebbe stata per forza: per undici giorni mi sarei mosso lungo l'Appennino tosco-emiliano, e quindi la scelta di utilizzare delle tecniche qualitative mi è sembrata necessaria. Questa situazione è stata privilegiata perchè, come sostiene Babbie (2008, pp. 327), *“uno dei principali punti di forza della ricerca sul campo è la flessibilità”*: utilizzando tecniche quantitative non sarebbe stato possibile l'adattamento continuo che invece l'utilizzo di tecniche qualitative ha permesso. Poter modificare il disegno della ricerca nel tempo, in base agli accadimenti, è stato molto importante. A livello metodologico vi è stata una triangolazione tra differenti metodi qualitativi, alcuni di origine sociologia e altri di origine antropologica. Questa non è però una distinzione di ambiti di ricerca: le differenti tecniche già da molto tempo vengono utilizzate nella ricerca sul campo perché complementari, ed è

quindi stato vantaggioso potersi servire di differenti tecniche in diversi momenti. In terzo luogo, dato che oltre all'esperienza del viaggio e alla ricerca sul campo, avrei – con Riccardo Corda – coltivato anche un profilo social del nostro lavoro, mi è sembrato utile conversare e ascoltare le varie personalità informate che abbiamo incontrato (ristoratori, cuochi, gestori di ricettività, politici), intervistandoli e parlando approfonditamente con loro. Per riuscire nell'obiettivo di rendere interessante e affascinante la nostra pagina instagram, l'utilizzo di dati quantitativi e la somministrazione di questionari non si sarebbe rivelata altrettanto utile, e anche per questo motivo la scelta è stata diretta verso l'utilizzo di metodologie qualitative, sicuramente più in grado di cogliere aspetti umani e utili ad approfondire la ricerca in un ambiente contenuto come può essere inteso quello che ho scelto di prendere in esame. Infine, per un fattore di costi economici: utilizzando le parole di Babbie (2008, pp. 357): *“la ricerca qualitativa è relativamente poco costosa. Altri metodi potrebbero richiedere attrezzature costose o un'equipe di ricerca molto ampia, ma questo tipo di ricerca, può essere intrapreso anche da un solo ricercatore”*.

Per esporre in maniera più strutturata la metodologia che ho adottato per la realizzazione di questo progetto di ricerca, ho deciso di suddividere in tre fasi – ognuno contraddistinto dall'utilizzo di vari metodi – la descrizione di questo lavoro che ha accompagnato il mio cammino lungo la Via degli Dei nel maggio 2021.

2.1 • Periodo pre-partenza

Questo progetto di ricerca è iniziato nei primi giorni di gennaio del 2021, mentre camminando nelle montagne vicino casa cominciavo a pensare alla tesi. Perché non unire la mia grande passione per il trekking a quello che sto studiando? Ho quindi pensato di

percorrere un cammino italiano come la Via degli Dei – dopo aver fatto il cammino di Santiago nel 2019 – facendo però al contempo una ricerca socio-antropologica sul campo. Una volta ideata una proposta riassuntiva della mia idea, ne ho discusso con alcune docenti del Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università degli Studi di Trento che si occupano di questi settori di indagine. Di seguito sono elencati i principali momenti della preparazione del progetto di tesi.

2.1.1 • Accumulazione di materiale e analisi documentale

Fin dall'inizio è cominciato quello che ho deciso di definire il periodo dell'accumulazione di materiale e dati secondari riguardanti la Via degli Dei e relativi alla ricerca sul campo. Ho deciso di unificare questi due momenti di conoscenza di nuove informazioni perché entrambi hanno risposto alla domanda: come devo agire una volta immerso nel mio campo di studi? Ho successivamente letto molti articoli e libri che descrivono ricerche antropologiche e sociologiche sul campo che mi hanno aiutato a capire come porsi nei confronti dell'ambiente e delle persone che avrei poi incontrato. Il contributo di queste letture è stato poi fondamentale per quanto concerne la componente enogastronomica e turistica del percorso. Come sostenuto in precedenza questa ricerca si pone l'obiettivo di indagare la realtà enogastronomica della Via degli Dei, ed è anche grazie ai vari articoli concernenti tematiche come lo slow food, lo slow tourism, il turismo enogastronomico e la sostenibilità ambientale che la mia cultura e le mie conoscenze in questo campo sono aumentate.

Dal punto di vista invece del trekking, anche in questo caso – non appena ho realizzato che sarei partito per questo viaggio – ho cominciato ad informarmi riguardo la Via degli Dei e sulle sue caratteristiche principali. Prima di partire per un'esperienza di questo tipo, un

cammino di più giorni, è sempre utile – anche se non tutti lo fanno – informarsi bene sul percorso, sulle caratteristiche fisiche del tracciato e del terreno, sui punti acqua, i luoghi di ristoro e di ricettività, sui luoghi da visitare e sugli importanti luoghi e ambienti di carattere storico e culturale. Programmare, anche per motivi di ricerca, le tappe e le giornate in base al lavoro da fare è stato davvero molto utile per riuscire poi a concludere il viaggio e la ricerca con successo. Per questo motivo ho comprato le due guide principali sulla Via degli Dei, entrambe ricche di informazioni utili che sono state essenziali ai fini del viaggio, oltre alla lettura di qualche libro e articoli di giornale che parlassero di questo percorso. Inoltre, attraverso internet e i social network, informarsi sui diversi aspetti di questo interessante cammino è stato relativamente semplice. Di seguito un breve elenco dei vari materiali utilizzati:

Per quanto riguarda la parte relativa alla ricerca sul campo:

- Articoli sociologici e antropologici di carattere metodologico, riguardanti la ricerca sul campo;
- Articoli sociologici e antropologici che si riferiscono al turismo slow, al turismo enogastronomico e al territorio montano;
- Libri di antropologia contemporanea inerenti alle nuove prospettive della materia;
- Libri di sociologia del turismo e del territorio;
- Manuali universitari di sociologia, di antropologia, e di ricerca sociale;
- Conversazioni orali con le professoresse;

Per quanto riguarda il cammino della Via degli Dei:

- Guide sul cammino della Via degli Dei (vedi foto n.10);
- Video su youtube;

- Pagine instagram di trek-influencer che hanno percorso il cammino (vedi foto n.11);
- Gruppi Facebook sulla Via degli Dei (vedi foto n.12);
- Forum sulla Via degli Dei;
- Articoli di giornale online;
- Il sentiero degli dei di Wu Ming 2;



Fotografia 10 Le due guide tecniche utilizzate per percorrere la Via degli Dei. Foto del ricercatore



Fotografia 11 Screen di un profilo Instagram di un "trek-influencer", visionata durante il periodo di analisi documentale



Fotografia 12 Screen della home di un gruppo Facebook riguardante la Via degli Dei, visionato durante la fase di analisi documentale

2.1.2 • Conversazioni e interviste esplorative

In un secondo momento potrei dire di essere passato “all’azione” nel senso che da semplice lettore di libri, guide e articoli, ho davvero iniziato a fare il ricercatore. Quando ancora tutto questo progetto era agli albori, ho deciso, pubblicando una storia su Instagram, di chiedere ai miei social friends se qualcuno di loro avesse già percorso la *Via degli Dei*, chiedendo anche di poter parlarne con loro. Avendo ricevuto due risposte ho deciso di procedere con delle riunioni zoom (l’andamento della pandemia non permetteva incontri fisici) in cui ho parlato informalmente con questi due amici (vedi foto n.13): è stato sorprendente vedere come mi abbiano dato pareri abbastanza opposti rispetto a questo cammino. Uno mi ha rivelato di essere stato molto soddisfatto di com’era stato il suo viaggio, di aver conosciuto persone interessanti e di aver mangiato bene. L’altra invece mi ha raccontato di un’esperienza difficile e di un rapporto complesso con la sua compagna di viaggio, tanto che

alla fine si è scusata dicendomi che sperava di non avermi influenzato negativamente. Queste conversazioni informali con due persone che già conoscevo sono state davvero molto utili, ho raccolto ulteriori informazioni rispetto alle guide: dei consigli logistici del tipo: “non ti portare la (torcia) frontale che se non sei esperto di Appennini le camminate in notturna non le puoi fare”, oppure consigli riguardo prodotti tipici e luoghi di ristoro da provare. Anche grazie a questi accorgimenti il viaggio è andato a buon fine. Le conversazioni amicali hanno certamente aiutato a strutturare l’esperienza sul campo, ma le prime quattro interviste semi-strutturate sono state fondamentali sia a livello informativo, sia per quello che è stato il mio primo inserimento nell’ambiente di studio. L’idea di intervistare qualche “personalità informata”, come le ho poi definite, è nata grazie ad un primo contatto fornitomi da una delle mie relatrici. La possibilità di confrontarmi con questa persona molto interessata alla *Via degli Dei* ha dato il via ad una sorta di campionamento a valanga, nel quale sono riuscito a trovare e ad intervistare quattro persone esperte in vari ambiti inerenti al cammino:

- L’ambito politico, grazie all’intervista ad un sindaco del territorio;
- L’ambito “sportivo” grazie all’intervista con una guida ambientale escursionistica;
- L’ambito di gestione grazie all’intervista con un dirigente di unione dei comuni;
- L’ambito promo-turistico grazie all’intervista con il coordinatore di una società di promozione turistica.

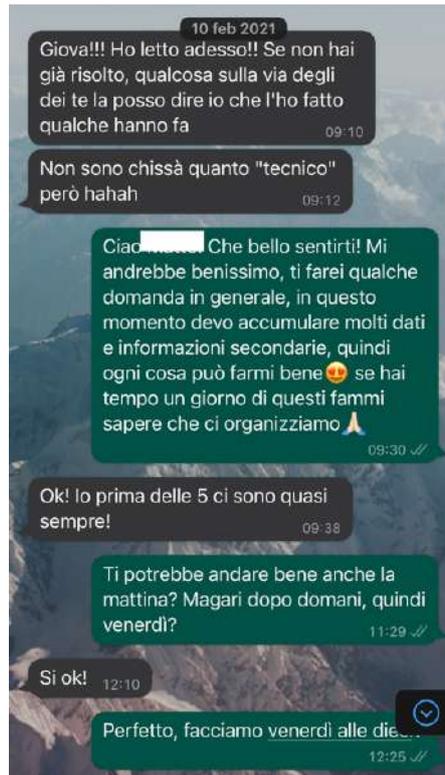
Queste quattro interviste sono andate a comporre parte del mio background culturale sulla *Via degli Dei*, e inoltre sono state utili per conoscere persone e ottenere contatti che si sono rivelati essenziali durante la ricerca. In questo caso la traccia di intervista è stata strutturalmente la stessa – quella che ho chiamato “traccia d’intervista per gli enti del turismo locale tosco-emiliano”: l’ho modificata in alcune sezioni in base alla persona che dovevo intervistare. Ad esempio per l’intervista con la guida ambientale ho approfondito sugli

aspetti legati alla tutela dell'ambiente e nell'ambito sportivo, dando invece meno peso alla sezione "politica".

Le prime quattro interviste sono state importanti al fine di conoscere maggiormente l'ambiente in cui mi stavo per addentrare. D'altro canto, hanno riservato alcuni problemi, vista la modalità d'incontro online su Zoom. Le principali problematiche emerse sono state le seguenti:

- La mancanza di una contestualizzazione spazio-temporale e la conseguente difficoltà nello stabilire una connessione a livello empatico tra ricercatore e intervistato;
- Le problematiche relative alla connessione internet;
- La propensione dell'intervistato a performare e a limitare la sua spontaneità di fronte alla proiezione della propria immagine su uno schermo. Questo è successo solo in alcuni casi, dato che molti degli intervistati hanno una certa esperienza con le riunioni online;
- La mancanza, in certi casi, di molto tempo a disposizione: è capitato – in un caso – che l'intervistato mi desse l'impressione di avere fretta.

Le interviste e la loro ideazione saranno discusse più dettagliatamente durante il paragrafo centrale di questo capitolo, dedicato ai metodi qualitativi misti utilizzati durante la ricerca sul campo, nel quale verranno esposte in maniera particolareggiata le basi teoriche da cui sono partito per l'attuazione delle varie tecniche qualitative che ho utilizzato.



Fotografia 13 Screen di una conversazione avuta con un amico riguardo un possibile confronto informale sulla Via degli Dei, che lui aveva già percorso in precedenza

2.1.3 • Dati statistici

Durante la fase preparatoria ho avuto bisogno di conoscere anche tutta una serie di dati statistici che potessero essermi d'aiuto per comprendere al meglio l'ambiente: mi sono quindi interessato a dati sull'affluenza di persone lungo il cammino, alla partecipazione di genere a questo tipo di turismo, alla comparazione con gli anni precedenti per scoprire se il cammino fosse in crescita. Inoltre ho ricevuto da Appenninoslow – la società che si occupa della gestione promo-turistica della Via degli Dei – un documento che riporta diverse statistiche riguardanti l'evoluzione di questo cammino, come ad esempio quelle sulla vendita di carte escursionistiche nell'arco degli anni, degli operatori economici coinvolti lungo la via, dell'indotto complessivo generato sul territorio. Un ulteriore documento è stato invece

in grado di fornirmi dei dati ancora più importanti: oltre alla percentuale di genere che frequenta il cammino, ho potuto conoscere le preferenze riguardo al come percorrere il cammino – se a piedi o in bici e se in solitaria, in coppia o in gruppo; le preferenze rispetto a dove dormire – ostelli, alberghi o tenda; e infine anche una statistica riguardo ai tempi di percorrenza di ogni tappa del percorso.

Grazie a questo tipo di informazioni sono riuscito a farmi un'idea più precisa sull'ambiente in cui mi stavo per immergere. Mi sono state utili perché grazie ad esse sono riuscito progressivamente a ricalibrare me stesso nella maniera corretta di affrontare l'esperienza. Avendo percorso il cammino di Santiago due anni fa, una delle mie più grandi preoccupazioni metodologiche riguardo l'osservazione partecipante – come del resto verso tutto il resto del lavoro – era quella di confrontare la Via degli Dei con il Cammino di Santiago, e di giudicare la prima con gli occhi del secondo. Leggere questi dati statistici e cercare di comprendere i comportamenti che tendenzialmente le persone tengono in questo ambiente mi ha aiutato a mantenere l'assenza di giudizi aprioristici che andassero a incidere sulla mia ricerca sul campo e a calibrare le mie aspettative.

2.2 • Periodo “in loco” – triangolazione di metodi qualitativi

Una volta che le preparazioni teorico-metodologica e fisico-sportiva sono state portate a termine, è giunto il momento di partire per la ricerca sul campo. Negli undici giorni di viaggio, in cui progressivamente migliorato le mie abilità di ricercatore, ho utilizzato vari metodi qualitativi, come ad esempio l'etnografia, le interviste semi-strutturate, l'autoetnografia. La scelta di utilizzarne più di una è relativa al fatto che ogni momento aveva una sua prerogativa, una sua importanza e fattori ambientali diversi. Perciò ho deciso di

utilizzare tecniche socio-antropologiche: in molti casi, senza osservare in maniera scoperta – registrando l’audio di ciò che accadeva – non sarei riuscito a carpire le informazioni che andavo cercando. Viceversa, se non avessi intervistato in profondità uno degli attori e avessi scelto invece di osservarlo e basta, avrei perso molte delle informazioni che mi premeva ottenere. Innegabile infine il valore della continua analisi documentale svolta attraverso materiali fotografici e video, grazie ai quali si è potuto accumulare informazioni altrettanto importanti.

2.2.1 • Interviste semi-strutturate

Questa tecnica, insieme all’osservazione partecipante, è la principale protagonista del mio progetto di ricerca. La scelta di proporre ai miei soggetti interviste semi-strutturate è motivata dal fatto che, diversamente da quelle strutturate, esse garantiscono un certo coinvolgimento e connessione reciproca tra intervistatore e intervistato. Come scrive Bassetti: *“l’intervista qualitativa può essere intesa come una forma specializzata di interazione, prevalentemente ma non esclusivamente verbale, centrata su una particolare area di contenuto, che può essere più o meno ampia, in base agli obiettivi di ricerca”* (Corso di metodi qualitativi, lezione 17, a.a. 2020/2021). Ho dovuto, per eseguire al meglio le interviste, cercare di rispettare alcuni punti fondamentali, che cercherò di sintetizzare brevemente. Innanzitutto l’aspetto e la condotta: vestito da camminatore, ero completamente inserito nell’ambiente di studio e anche con i ristoratori, abituati ai camminatori, non ci sono stati problemi; in secondo luogo è stata importante la familiarità con le tracce d’intervista: per uniformare le risposte e non perdere tempo prezioso, ricordavo a memoria le domande, avendole rilette innumerevoli volte; in terzo luogo è stato utile e funzionale seguire sempre

la stessa formulazione delle domande: le domande formulate erano le stesse e formulate in egual modo per tutti i soggetti; è capitato che vista la risposta dell'intervistato io abbia domandato di conseguenza qualcos'altro per approfondire una data tematica; un ulteriore punto importante ha riguardato il riportare con precisione le risposte: ogni intervista è stata registrata e successivamente interamente trascritta; infine è corretto riportare il concetto di probing: per probing *“si intendono domande aggiuntive che hanno lo scopo di motivare il soggetto a comunicare e a concentrare la sua attenzione sul contenuto della domanda, senza però influenzarlo”* (Babbie, 2008, pp. 302). È capitato alcune volte che l'intervistato non rispondesse precisamente alla domanda e allora ho cercato, partendo da lontano per non influenzarlo, di dirigere la sua risposta verso la tematica che volevo affrontare. Inoltre, di fondamentale importanza è stata anche la guida per la riflessione critica sull'intervista di Bassetti. Essa, nella fase successiva all'intervista, ha permesso di chiarire dubbi e di suggerire miglioramenti per perfezionare la conduzione delle interviste e il rapporto con l'intervistato.

Le domande che ho posto – attraverso tre tracce di intervista – sono state standardizzate rispetto alla “categoria” di persone che ho avuto davanti, anche se – ogni qual volta è emerso un tratto interessante – ho lasciato da parte la traccia per qualche minuto, per poter approfondire l'informazione che mi era sembrata importante: da qui la semi-strutturazione delle interviste.

Le interviste svolte, in totale, durante la mia esperienza sul campo, sono 10:

- 6 interviste a ristoratori e a gestori di B&b, Home restaurant e Camping. Per quanto riguarda il genere, ho intervistato 4 uomini e 2 donne; per quanto riguarda invece il

loro ruolo, ho intervistato 3 ristoratori, 1 proprietario di camping, 1 proprietario di Bed & Breakfast e 1 proprietario di Home restaurant;

- 4 interviste ai camminatori: in questo caso ho intervistato 1 camminatore giovane – under 30, e una camminatrice anziana – over 65, a cui sono da aggiungere altre due interviste fatte una volta rientrato dal viaggio: una ad un camminatore adulto – over 40, e ad una giovane camminatrice – under 35.

Per la conduzione delle interviste sono state ideate – ovviamente prima della partenza – tre tracce d'intervista, tutte allegate in appendice (allegati n. 2,3,4):

- traccia d'intervista per i camminatori: essa pone maggiore attenzione sugli aspetti tecnici relativi al Via degli Dei e alle motivazioni e considerazioni personali del camminatore intervistato;
- traccia d'intervista per le attività enogastronomiche e di ricettività: concentrata più approfonditamente sulla cucina e la tradizione enogastronomica del territorio toscano-emiliano;
- traccia d'intervista per enti del turismo locale toscano-emiliano: con un focus relativo alla gestione e alle attività collegate al percorso della Via degli Dei.

Queste tracce, che per certi aspetti – anche ovvi – affrontano delle tematiche simili, si differenziano principalmente nel come sono state poste le domande: ad esempio le domande relative al cammino erano tendenzialmente più personali quando le rivolgevo ai camminatori; d'altro canto più esterne e strutturali e di gestione quando rivolte a persone appartenenti ad enti o a amministratori locali. Come avevo accennato precedentemente, la ricerca qualitativa permette di essere più flessibili e – adattando le proprie tecniche in base all'ambiente e agli attori – di essere in grado di carpire maggiori informazioni, semplicemente coltivando la conversazione con l'intervistato.

Infine, le interviste sono sempre state precedute dalla consegna da parte mia del protocollo sulla gestione della privacy (allegato n.1) e non ho mai riscontrato problemi nel farle firmare agli intervistati. Il rispetto dell'aspetto etico e privato dell'accumulazione dei dati è stato centrale nel mio lavoro, infatti ho sempre avuto cura di non divulgare informazioni sensibili, né sulle persone che ho incontrato durante il cammino, né su chi ci ha ospitato durante gli undici giorni di viaggio di ricerca. Queste importanti considerazioni vengono esplicitate da Villa (2016, pp. 96), la quale ricorda che *“il codice etico si pone degli importanti obiettivi per garantire che gli effetti delle diverse ricerca siano meno impattanti possibile nei confronti della comunità o società studiate preservando da un lato il diritto alla proprietà dei dati da parte dei popoli indigeni e dall'altro chiedendo agli studiosi cautela e onestà intellettuale al fine di non destabilizzare le società tradizionali allontanandole dalle loro consuetudini e dai loro stili di vita scelti. Il codice inoltre vuole porsi come un vademecum per indirizzare la condotta dei membri della Society soprattutto nel momento della raccolta dei dati e quindi del lavoro sul campo (per quanto concerne l'aspetto della metodologia antropologica e etnologica)”*.

Le otto interviste sono risultate importanti per la quantità di dati qualitativi che sono riuscito a raccogliere. Le varie testimonianze spaziano dall'enogastronomia all'ambiente, dalla situazione pandemica ad un ritrovato senso di libertà. Le interviste hanno avuto molti risvolti positivi sia ai fini dell'analisi che per la mia esperienza personale, ma hanno nascosto alcune problematiche. Ecco le principali:

- possibile distorsione legata alla nostra presenza: oltre la presenza del ricercatore, che può inevitabilmente alterare l'ambiente, in molti casi l'intervista si è svolta a tre – con me che intervistavo il soggetto e Riccardo Corda che faceva delle riprese – è

possibile che le risposte possano essere state influenzate e corrette, nella ricerca da parte dell'intervistato di voler sembrare migliore;

- condizioni climatiche: in un paio di occasioni le interviste sono state fatte all'esterno di sera, e il freddo e il vento possono aver condizionato parzialmente l'intervista, rendendo l'intervistato più frettoloso nel rispondermi. In un caso il vento ha reso confusionario l'audio, ed è stato più complesso poter trascrivere l'intervista;
- interventi esterni: alcune volte è capitato che l'intervistato venisse chiamato, che dovesse rispondere al citofono e altri episodi che hanno interrotto brevemente l'intervista. Non ho riscontrato problemi di sorta nel momento in cui ricominciavo a fare le domande ai soggetti intervistati;

È utile infine fare una piccola precisazione per quanto riguarda le interviste ai camminatori, che hanno avuto delle problematiche diverse. Nel corso del viaggio ho riscontrato più difficoltà ad avvicinarmi con i camminatori al fine di intervistarli – questo anche perché avevo già contattato precedentemente gran parte dei ristoratori intervistati. Per questo motivo le interviste in loco sono state solo due. Ho successivamente proceduto, una volta rientrato a casa, ad intervistare altri due camminatori sia per avere una sorta di completezza a livello di genere ed età, sia per ottenere delle testimonianze di persone che avevano terminato il Via degli Dei e quindi anche rielaborato tutta l'esperienza a freddo. Un'ulteriore importante motivazione è la seguente: ho scoperto, con il passare dei giorni, che con i camminatori aveva per me più senso non utilizzare esclusivamente la tecnica dell'intervista semi-strutturata, ma soprattutto quella dell'osservazione partecipante e della partecipazione osservante – che verranno spiegate successivamente. In questo modo, partecipando da camminatore alla vita dei camminatori durante le camminate, i pranzi, le cene i momenti

conviviali, ho potuto approfondire maggiormente alcune tematiche, come ad esempio quella sulle motivazioni a partire per un cammino e riguardo le dinamiche di gruppo.



Fotografia 14 Questa fotografia è stata scattata da Riccardo mentre intervistavo un camminatore a Madonna dei Fornelli. Foto di Riccardo Corda

2.2.2 • Osservazione partecipante e la partecipazione osservante

Come sostenuto in precedenza l'osservazione partecipante e la partecipazione osservante sono state grandi protagoniste della metodologia che ho utilizzato per portare a compimento la mia ricerca etnografica. Riprendendo per un attimo la teoria, torno a definire

l'osservazione partecipante, quella tecnica metodologica che *“mira a cogliere “il punto di vista dell'indigeno” a partire da un'esperienza empatica immediata e soggettiva, successivamente tradotta nel linguaggio impersonale e neutrale proprio della scienza. [...] Malinowski invita a dirigere “l'osservazione reale, priva di pregiudizi e imparziale” dei comportamenti reali degli attori sociali a quei fenomeni che chiama “gli imponderabili della vita reale”. [...] Il “punto di vista del nativo”, secondo Malinowski, è il prodotto di un'astrazione intellettuale che trascende le opinioni dei soggetti e la variabilità del loro posizionamento. Per suo tramite si raggiunge il terzo obiettivo della ricerca etnografica, lo studio dei “modi di pensare e sentire stereotipati” (Malighetti, Molinari, 2016, pp. 103, 106, 107). Con l'osservazione partecipante, quindi “l'interazione sociale viene osservata, in un contesto naturale, nel contesto dove abitualmente prende forma. Sotto questo profilo l'osservazione partecipante si distingue da tutte le tecniche di osservazione dell'interazione sociale che hanno il proprio paradigma nell'esperimento di laboratorio, nel quale il ricercatore ha sì modo di osservare nel suo farsi l'interazione sociale, ma al prezzo di una pesante modifica del contesto entro cui prende forma” (Cardano, 2011, pp. 94).*

Negli undici giorni di esperienza etnografica ho cercato di osservare, documentare, fotografare e riprendere tutti quei tratti culturali e sociali che mi sono sembrati importanti tra le varie classi di persone analizzate: un esempio chiarificatore di un episodio di osservazione partecipante può essere questo: la mattina del 16 maggio, giorno della partenza, ho iniziato ad osservare l'ambiente circostante. Piazza del Nettuno a Bologna è il punto di partenza della Via degli Dei, e fermandomi lì, vestito da camminatore, ho avuto modo di poter registrare il numero, l'età e il genere delle persone che quella mattina stavano partendo.

L'osservazione partecipante è stata resa possibile dall'utilizzo di alcuni accorgimenti fondamentali, il principale dei quali è stato il diario di campo, assieme alla redazione delle note di campo; in secondo luogo si è rivelato fondamentale l'utilizzo delle registrazioni per appuntare in tempo reale e velocemente ciò che stava succedendo; importanti infine sono state le fotografie e i video, utili per documentare a livello visivo ed estetico l'ambiente in cui mi sono immerso.

L'osservazione partecipante non è una tecnica uniforme, ci possono essere infatti differenti gradi di immersione, e in alcuni casi ho dovuto modificare il grado per avvicinarmi meglio alla ricerca. Per questo motivo sono dovuto passare dall'osservazione partecipante coperta – quando ho guardato la partenza dei camminatori da Bologna – all'osservazione partecipante scoperta, ad esempio nei momenti in cui mi sono rapportato con i proprietari di strutture di ricettività, che mi hanno permesso di osservare direttamente il loro lavoro e la loro cucina. In alcuni casi le persone con cui mi trovavo erano a conoscenza del fatto che io fossi un ricercatore, quindi la copertura dell'osservazione perdeva di senso, ed era più utile assumere una posizione di osservazione scoperta.



Fotografia 15 L'immagine immortala me (a sinistra) - in un momento di osservazione partecipante - durante una chiacchierata con altri camminatori. In quel momento stavo registrando la conversazione con il telefono in tasca. Foto di Riccardo Corda

2.2.3 • L'auto-etnografia – partecipazione osservante

L'auto-etnografia, assieme alle interviste semi-strutturate e all'osservazione partecipante, è l'altra delle tecniche di metodologia qualitativa che ha avuto un ruolo da protagonista durante la mia immersione nel campo di studi della Via degli Dei. Grazie ad essa, non solo

ho potuto fare etnografia su me stesso, ma ho anche potuto rendere rilevante ai fini della ricerca tutti gli episodi e gli accadimenti vissuti durante gli undici giorni di viaggio. Se l'etnografia è emersa inizialmente come metodo per lo studio e la comprensione dell'altro, l'auto-etnografia si distingue da essa per *“l'autocoscienza e il resoconto delle proprie esperienze e introspezioni come fonte primaria di dati”* (Patton, 2003, pp. 1). L'indagine auto-etnografica si distingue quindi in modo importante dall'etnografia: se in quest'ultima il ricercatore pone un focus esclusivo verso l'esterno, verso l'ambiente, la cultura, la società che sta osservando, *“al contrario, un'indagine auto-etnografica chiede quanto segue: in che modo la mia esperienza della mia cultura offre intuizioni sulla mia cultura, situazione, evento e/o stile di vita? L'auto-etnografia solleva la questione di come un etnografo possa studiare la propria cultura senza l'onere o la pretesa del distacco (Patton, 2002)”* (Patton, 2003, pp. 1).

Nel momento in cui ho iniziato a pensare a come avrei potuto agire durante la mia esperienza di ricerca mi è subito sembrato scontato che avrei dovuto utilizzare e alternare vari metodi qualitativi per riuscire a estrapolare più informazioni e testimonianze possibili sul mio oggetto di ricerca. Mi sono detto a un certo punto che in qualche modo anche io, nella veste di camminatore, avrei fatto parte dell'ambiente che stavo per studiare. Per questo motivo in effetti fin dai giorni prima della partenza, fino a qualche giorno dopo il rientro a casa, sono stato oggetto e ho effettuato, un'auto-etnografia su me stesso, di pari passo con la ricerca etnografica svolta sul campo. Come ricorda Patton (2003, pp. 2): *“l'auto-etnografia integra l'etnografia con la storia personale, una manifestazione specificamente autobiografica di una svolta più generale ai metodi biografici delle scienze sociali, che si sforza di “collegare i livelli macro e micro di analisi [e] fornire un sofisticato stock di procedure interpretative per mettere in relazione il personale e il sociale”*.

Durante l'esperienza di ricerca etnografica è stato inevitabile affrontare anche una forma di partecipazione osservante, dovuta al fatto che, modificando leggermente le parole di Bassetti (2009, pp. 327), *“ciò che più caratterizza il mondo [del trekking] è il fatto che il corpo costituisce la sede e lo strumento privilegiato di apprendimento, di socializzazione e di lavoro”*. Essendo stato un camminatore lungo la Via degli Dei, sono stato io stesso oggetto della mia ricerca, in quanto facente parte di uno dei gruppi scelti per lo studio in questa analisi. Credo sia quindi giusto, almeno per quanto riguarda il mio lavoro di ricerca, aggiungere un'ulteriore qualifica al ruolo dell'etnografo secondo Cardano (2001, p. 175), il quale sosteneva che *“il primo aspetto su cui merita soffermarsi riguarda il ruolo dell'etnografo che è, ad un tempo, osservatore e strumento osservativo. È la persona dell'etnografo (le sue conoscenze teoriche ma anche la sua competenza relazionale) e non solo la sua “conoscenza personale” (Polanyi 1958; trad. it. 1990) a mediare la costruzione del linguaggio di una rappresentazione della cultura ospite”*. Ampliando la citazione soprastante, il ricercatore, oltre che essere osservatore e strumento osservativo, è anche auto-osservabile. Come sostiene Bassetti (2021, pp. 28) *“la questione riguarda l'aspetto autobiografico della ricerca etnografica e la riflessività che gli etnologi dovrebbero esercitare rispetto alla propria esperienza sul campo. Convengo con Atkinson (2006, 401) quando sostiene che “l'elemento autobiografico è stato proprio dell'immaginazione etnografica quasi sin da quando gli scienziati sociali hanno intrapreso questo tipo di lavoro”, e “il tipo di riflessività impiegata dall'autoetnografia è stata riconosciuta quale centrale per l'impresa etnografica [...] per molti anni” (ivi, 400). Tale impresa “è sempre, in qualche grado, autoetnografica, poiché il self dell'etnografo è sempre implicato nel processo di ricerca” (ivi, 403). In altre parole, l'iniziazione a un mondo sociale e le connesse auto-riflessione e riflessività sono elementi chiave di qualunque etnografia e aspetti ineliminabili del lavoro sul campo”*.

Per tutta la durata del viaggio di ricerca ho vissuto con l'etichetta di camminatore, mentre solamente nel momento in cui lo decidevo io, scoprendo l'altra identità, assumevo anche il ruolo di ricercatore. Questo è dovuto sicuramente anche al fatto che, essendo ogni giorno "di passaggio", non incontrassi quasi mai le stesse persone che già avevano conosciuto lo scopo della mia Via degli Dei. Per questo, durante questi undici giorni, da camminatore e da frequentatore di luoghi di ristoro e di ricettività ho potuto provare sulla mia pelle quanto accade ad un camminatore qualsiasi quando affronta un viaggio itinerante come la Via degli Dei. In tal modo, non ho avuto bisogno di qualche informatore privilegiato che mi facesse inserire nell'ambiente che sarei andato ad analizzare. Sono bastati dei vestiti tecnici, un pesante zaino e una guida escursionistica e il gioco è stato semplice: sono diventato un classico camminatore inserito nell'ambiente senza difficoltà. Riportando questo discorso alla teoria, credo sia utile citare un passo della sezione metodologica di "Corpo, apprendimento, identità" di Chiara Bassetti (2021, pp. 39-31): *"Come rileva ten Have (2002), un etnometodologo deve "comprendere" le pratiche studiate prima di analizzarle e, per farlo, fa uso della "conoscenza dei membri" (membership knowledge), riguardo la quale, se già non la possiede, deve acquisire una quantomeno "volgare" competenza [...]. L'habitus, d'altra parte, è sia oggetto che strumento di ricerca (Wacquant, 2009). Una delle strategie individuate da ten Have (2002) tra quelle utilizzate in etnometodologia per gestire questo duplice statuto e risolvere il cosiddetto "problema dell'invisibilità del senso comune" è proprio quella di "diventare il fenomeno"*.

Le tecniche della partecipazione osservante e dell'auto-etnografia riflessiva hanno quindi trovato fondamento nell'ambivalenza del ruolo che ho ricoperto, e hanno permesso al lavoro di ricerca sul campo di essere più completo, visto che ho provato ad intendere me stesso come una sorta di informatore privilegiato in quanto camminatore che si avvicina per la

prima volta alla Via degli Dei, *“qualcuno che era sul campo e ne faceva pienamente parte”* (Bassetti, 2021, pp. 30).

In conclusione, vorrei introdurre un termine che mi è sembrato anch'esso davvero utile per mettere a fuoco gli aspetti metodologici: quello di osservazione partecipante nei termini di osservazione della partecipazione. Attraverso il concetto di incorporazione delle pratiche, l'esperienza e la partecipazione del ricercatore-antropologo possono essere oggetto di analisi, e non solamente variabili da controllare utilizzando la riflessività analitica. *“Il concetto di osservazione della partecipazione sposta l'attenzione dal modello osservativo sperimentale del binomio osservazione-partecipante malinowskiano alla riflessione sul posizionamento dell'antropologo e dei suoi interlocutori all'interno di un processo continuo di negoziazione di significati”* (Matera, 2020, pp. 5).

Durante gli undici giorni di esperienza sul campo ho progressivamente immagazzinato le mie sensazioni – che molto spesso erano contenute nelle registrazioni poi trascritte del diario di bordo, ma non solo. Attraverso le fotografie, i video, e altre registrazioni ho potuto accumulare molte mie impressioni, pareri, sensazioni rispetto all'ambiente e alle persone. Inoltre sono stato in grado di effettuare delle constatazioni sicuramente attendibili per quanto riguarda la componente specificamente fisica del cammino: impressioni sul mio stato di salute, sulle difficoltà del percorso, riguardo l'alimentazione. La componente fisica non è stata l'unica a poter essere approfondita attraverso la tecnica dell'auto-etnografia. Essa è stata fondamentale anche per il problema della riflessività etnografica, e quindi raccogliere le mie sensazioni e i miei stati d'animo rispetto alla ricerca sul campo vera e propria: dalle iniziali preoccupazioni rispetto alla metodologia e alla raccolta dei dati, sono passato ad una piacevole consapevolezza dei miei mezzi e dei momenti in cui dovevano essere utilizzati. Infine essa è stata particolarmente utile per le considerazioni personali riguardo le altre

persone che ho incontrato e ciò che loro hanno suscitato in me: l'esperienza di un cammino di più giorni permette alle persone di non essere sotto pressione come nella vita quotidiana. Da quel che ho potuto sperimentare, ad esempio, le persone sono in qualche modo più disponibili e aperte al dialogo. Queste sensazioni intense hanno reso più aperto e più comprensivo anche me, e mi hanno permesso di vivere in modo veramente positivo il viaggio di ricerca. In questo caso l'auto-etnografia è quindi servita a raccogliere i miei pensieri e la mia testimonianza anche rispetto alle relazioni sociali e le interazioni che vivevo in ogni momento del percorso lungo l'appennino tosco-emiliano.

Dal mio punto di vista quando si procede a intraprendere un'esperienza di ricerca sul campo di questo genere, nella quale si è inevitabilmente soggetto e oggetto della ricerca, la tecnica dell'auto-etnografia è essenziale: non parlare di sé e di ciò che ci succede nell'arco dell'esperienza di studi equivarrebbe a perdere molta della sostanza del viaggio. Come avrei potuto riferire delle complessità di un cammino ricco di dislivelli, o ancora della bontà e della storia di alcuni dei piatti tipici che ho avuto il piacere di mangiare? La ricerca ne avrebbe risentito: sarebbe stato molto più complesso, riguardo certe tematiche, andare più in profondità e comprendere i tratti più specifici della cultura e dell'ambiente in cui ero immerso, e che mi coinvolgeva direttamente. Infine, un'ulteriore fortuna è legata al fatto che durante la ricerca fossimo in due: in questo modo ho potuto osservare da vicino l'esperienza del mio compagno di viaggio, che per la prima volta si avvicinava ad un cammino di più giorni. Ho avuto perciò la possibilità di registrare le sue sensazioni fisiche e le emozioni psicologiche che il cammino gli ha fatto vivere. Dal mio punto di vista questa osservazione è stata importante per poter vedere da vicino le reazioni di un camminatore alle prime armi nel campo dei cammini, in modo tale da poter anche confrontare i suoi pensieri con i miei.

Considerando che avevo paura di confrontare la Via degli Dei con il Cammino di Santiago la sua presenza mi è stata di grande aiuto.



Fotografia 16 Un momento auto-etnografico. Foto di Riccardo Corda

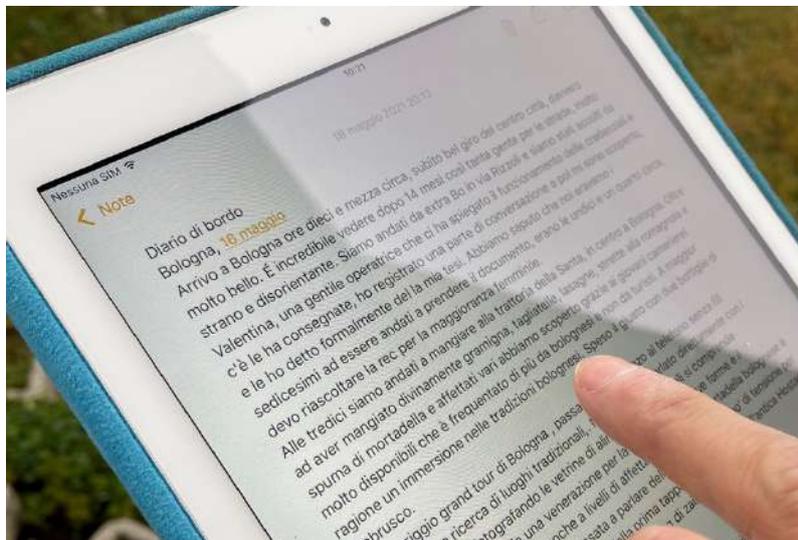
2.2.4 • Diario di campo

La redazione del diario di campo è stata molto importante per riportare gli stati d'animo, gli aspetti personali dell'esperienza di ricerca, le riflessioni e gli accadimenti di ogni giorno. Questi elementi sono molto utili per ricostruire "l'equazione personale del ricercatore", vale a dire le sue emozioni, i pensieri e la relazione privata con la cultura e l'ambiente di studio. La redazione del diario di bordo è iniziata prima dell'inizio del viaggio di ricerca. Già alcuni giorni prima ho cominciato ad annotare prima su carta e poi su un ipad le mie sensazioni, i

miei pensieri e le paure su ciò che mi stava aspettando. Una volta in viaggio ho modificato ulteriormente il metodo di redazione del diario di bordo. Il diario di bordo è stato quasi esclusivamente redatto di sera, in maniera tale da poter raccontare tutta la giornata e riportare tutto ciò che ho provato. Inizialmente l'ho scritto sull'ipad che ho portato con me. Dopo qualche giorno però, ho cominciato a scoprire il grande valore aggiunto dell'applicazione di messaggistica "Telegram": questa permette di poter registrare per lunghi periodi senza impattare grandemente sulla memoria del telefono; inoltre permette di potersi auto-inviare le registrazioni e i messaggi in una chat singola e privata. In questo modo la chat con me stesso è diventata il contenitore di tutte le registrazioni, i commenti, le note di campo, le interviste, e anche del diario di bordo: ogni sera mi allontanavo per qualche momento e registrando cominciavo a "raccontarmi" le esperienze che avevo vissuto, le sensazioni positive e negative, gli accadimenti del giorno, sia a livello di cammino che a livello di ricerca. A queste clip audio aggiungevo ciò che mi ero scordato di riferire scrivendo dei brevi messaggi e collegandoli con dei riferimenti specifici alla registrazione per non perderli di vista. Il fatto di registrare le proprie parole per redigere il diario di bordo ha dal mio punto di vista vantaggi importanti:

- Ha permesso innanzitutto di non arrestare il flusso di pensieri. Nei momenti in cui mi concentravo sul diario di bordo, moltissimi pensieri mi balenavano in testa. Scrivere tutto quello che mi passava per la testa era davvero difficile, e ho pensato che registrando la mia voce sarei stato in grado di aggiungere più elementi alla stesura del diario. Ne ho avuto la conferma, è stato molto più semplice, e anche se questo ha comportato – una volta rientrato – un'ulteriore trascrizione, ha fatto sì che il mio diario potesse essere più ricco e approfondito.
- Un'ulteriore motivazione che ha reso la redazione del diario di bordo importante riguarda il fatto che, grazie ad esso, una volta tornato a casa è bastato riascoltare

quelle clip audio per ricordare profondamente i giorni del viaggio di ricerca. Ciò mi permette, ogni qual volta io li riascolti, di potermi reimmergere nei luoghi e tra le persone che vivono la Via degli Dei ogni giorno – cosa fondamentale per mantenere attiva la memoria di ciò che ho vissuto. Da non dimenticare è inoltre l'importanza dello riascoltare la propria voce piuttosto che ciò che è stato scritto: ascoltando come *dicevo* i pensieri che *pensavo* – osservando la cadenza, le pause, il tono – è ancora più semplice comprendere il mio stato d'animo di quel momento.



Fotografia 17 Il diario di bordo, utile strumento di rendicontazione degli accadimenti quotidiani, è stato giornalmente scritto nel mio Ipad. Foto personale

2.2.5 Materiale fotografico e video

Per poter descrivere e riosservare al meglio le esperienze vissute, io e Riccardo Corda abbiamo fotografato e ripreso i vari momenti delle giornate passate lungo il cammino, dal trekking ai paesaggi, dai piatti tipici alle persone che abbiamo incontrato. Per quanto riguarda la variabilità delle tecniche di accumulazione, pur avendo un telefono in grado di

registrare, riprendere e fotografare, l'aiuto del mio compagno di viaggio è stato fondamentale. La cooperazione sviluppata è stata importante, in quanto – utilizzando le parole di Bernardi (1974, pp. 119) – *“essa consente un'estensione più vasta e forse più approfondita della ricerca, ma offre occasione e opportunità di regolari o informali discussioni per la messa a punto della ricerca.”*

Come ho ricordato in precedenza, ho avuto infatti la fortuna di aver percorso questo itinerario di trekking accompagnato da un mio caro amico, il quale era rimasto affascinato dalla mia idea di tesi – e che a sua volta ha scelto di dedicare la sua tesi di laurea triennale alla Via degli Dei. Riccardo Corda – laureatosi in arti visive e multimediali recentemente, con una tesi intitolata: *“La Via dei sensi”* – mi ha fornito dei documenti davvero preziosi, come ad esempio una ricca raccolta di immagini (non solo relativa ai paesaggi, ma anche alle persone, alle strutture, ai momenti di vita quotidiana) e le riprese video delle interviste da me effettuate durante il cammino.

Avere la possibilità di poter accumulare non solo registrazioni e appunti, ma anche fotogrammi e riprese è stato di enorme aiuto ai fini della comprensione e anche per l'emersione dei temi ricorrenti. *“Per Bateson – scrive George Marcus – le immagini sono le prove più convincenti che si possano portare, superiori perfino alle descrizioni verbali, ed esse subentrano nel testo esattamente nel punto in cui le descrizioni verbali diventano più problematiche, cioè all'interno delle descrizioni quasi letterarie dell'ethos. E questo il punto in cui Bateson si sente metodologicamente più debole, e così egli comincia a citare le fotografie nel testo come prove [...]. Bateson sperimenta in questo modo un tipo di descrizione che contraddice la sua attitudine empirista, e fa il possibile per alleviare il disagio che ne deriva. Il più potente rimedio sono appunto i dati fotografici, simbolo della rappresentazione pura. Ma di fatto le immagini non parlano da sole, di qui la necessità di rafforzarle con didascalie narrative.”* (Ricci, 2006, pp. 16). Questo contributo bibliografico

spiega quindi la motivazione per cui è stato scelto di utilizzare anche questa tecnica di documentazione e accumulazione di materiali. Inoltre giustifica la presenza in questo elaborato di contributi fotografici che vanno a documentare diversi aspetti dell'esperienza vissuta sul campo, a partire, in questo capitolo, dai materiali utilizzati concernenti la metodologia. Durante l'esperienza di ricerca sul campo io – e soprattutto Riccardo Corda – abbiamo assunti i ruoli di antropologi-fotografi, le cui caratteristiche sono ben spiegate da Couniham e Sordi (1980, pp. 29-30): *“questi [l'antropologo-fotografo] è particolarmente interessato a raccogliere dati con l'obiettivo, a raccogliere elementi di realtà che presentano fatti rilevanti per i suoi scopi di ricerca. Questi elementi fotografici hanno una loro forza e hanno carattere visivo: essi raccolgono e documentano una scena così come essa è; essi convincono l'osservatore proprio perché egli può vedere l'evidenza. Essi convincono per la loro apparentemente irrefutabile oggettività, un carattere che essi possiedono grazie al carattere meccanico, fisico-chimico del mezzo di fissare una scena attraverso la luce da essa riflessa”*.

La fotografia come metodologia antropologica ha sicuramente avvantaggiato e reso più completo il mio lavoro di ricerca. Io con il telefono e Riccardo Corda con la macchina fotografica, abbiamo scattato un numero considerevole di immagini (circa 2000) e registrato molti minuti di video (circa un centinaio di minuti). Un vantaggio importante offerto dalla fotografia è quello di andarsi ad affiancare in maniera complementare all'osservazione partecipante, rendendola più ricca e aiutando il ricercatore a poter esemplificare al meglio ciò che ha studiato. Come ricordano Couniham e Sordi (1980, pp. 30) *“l'uso della fotografia nella ricerca e nella presentazione delle nostre osservazioni può per certi aspetti riprodurre una importante dimensione della ricerca in modi impossibili per la parola, e ampliare così il nostro messaggio. La natura visiva della fotografia le fa acquistare una particolare forza e una particolare importanza. [...] La percezione visiva possiede una immediatezza e una*

totalità che nella fotografia risultano accentuate perché essa non è soltanto un fatto visivo ma anche un fatto di incorniciamento”.



Fotografia 18 Riccardo Corda, mio fedele compagno di viaggio, che fotografa le freschissime tagliatelle alla Silene

2.3 • Periodo post-rientro

2.3.1 • Il rientro e le conversazioni

La mia esperienza sul campo, iniziata il 16 maggio, è terminata con successo il 26 maggio – almeno per quanto riguarda la percorrenza del cammino – quando dopo aver passato una notte a Firenze, ci siamo diretti in stazione per intraprendere il viaggio di ritorno in treno. Lasciare il campo, traducibile in inglese con il termine “disengagement” è il processo di uscita dai field settings, le impostazioni del campo, nel quale ci si disimpegna dalle relazioni sociali coltivate e sviluppate durante l’atto di ricerca (Gallmeier, 2003, pp. 1).

I primi giorni dopo il rientro sono stati “confusionari”, nel senso che sentivo di essere veramente saturo di informazioni, testimonianze, dati: avevo bisogno di “sfogare” ciò che avevo immagazzinato. Per questo motivo ho deciso di registrare una parte di una conversazione informale avuta con un amico, davanti ad una birra, nella quale ho spiegato com’era andato il viaggio, alcune sensazioni personali riguardo la percorrenza, la convivenza con Riccardo Corda, l’importanza dell’enogastronomia ogni giorno e in ogni città o paese diverso. Questo tipo di conversazioni si è rivelato un ottimo strumento per riuscire a esplicitare le vicende che avevo vissuto negli undici giorni di viaggio. Le conversazioni con amici e familiari sono state sicuramente importanti per il mio lavoro, grazie ad esse, oltre che poter esprimere ciò che ho sentito e vissuto, sono servite molto per poter dare progressivamente una struttura all’idea di lavoro che avevo in mente: ho notato, durante il procedere delle conversazioni con alcune persone, che vi erano dei punti focali che ritornavano costantemente nei miei racconti, come ad esempio la poca preparazione, in parecchi casi, dei camminatori per affrontare le tappe, sia a livello fisico che di attrezzatura. Comprendendo che – avendo raccontato questi episodi più volte – evidentemente si trattava

di fattori importanti frutto della ricerca sul campo, ho iniziato ad appuntarmi tutte quelle confessioni, o racconti di episodi che sono tornati spesso nelle conversazioni avute con persone a me vicine.

2.3.2 • Il completamento del piano d'interviste

Dopo essere tornato a casa ho avuto la fortuna di poter completare il mio piano di interviste, attraverso le conversazioni che ho avuto con due camminatori qualche settimana dopo la fine del loro viaggio. Le due persone che ho intervistato una volta tornato a casa erano state individuate in quanto avrebbero esaurito il numero di interviste che mi ero prefissato durante il viaggio. In questo modo, oltre al camminatore giovane e alla camminatrice anziana, mi sono potuto confrontare anche con un camminatore adulto e una camminatrice giovane. Le interviste che ho svolto con queste due persone sono state somministrate via web, grazie all'ausilio della piattaforma Zoom, come del resto le quattro interviste precedenti al viaggio. Queste interviste, sono state fondamentali: alcune domande anziché essere poste al presente sono state poste al passato – passando ad esempio dalla domanda: “quanto durerà il tuo viaggio?” alla domanda: “quanto è durato il tuo viaggio?”. In secondo luogo, gli intervistati, tornati a casa da almeno un paio di settimane, hanno avuto tempo per rielaborare psicologicamente e far sedimentare le esperienze vissute. In questo modo ho potuto registrare anche delle testimonianze “a freddo”, oltre che quelle “in diretta”.

Queste due interviste hanno, a causa della modalità di riunione online, avuto bene o male le stesse problematiche precedentemente riportate per quanto è riguardato le quattro interviste del periodo pre-partenza. A queste, infine, si è aggiunta un'ulteriore problematica che avevo invece riscontrato durante le interviste in loco. In un caso le condizioni climatiche hanno

reso difficile la connessione tra me e l'intervistato, che mi stava parlando da sotto una tettoia mentre pioveva copiosamente. Infine, grazie all'aiuto di una compagna di corso e ad una traccia d'intervista fornitami da una delle relatrici, mi sono fatto intervistare riguardo alla mia esperienza. Questo fatto è stato molto positivo perché mi ha consentito, qualche tempo dopo la conclusione del mio viaggio, di ricordare e di conversare con una persona esterna relativamente alla mia ricerca sul campo.

2.3.3 • Le storie social

Un ulteriore momento, che mi ha permesso di poter rielaborare una volta rientrato l'esperienza di ricerca e le varie peripezie ad esso collegate, sono quelle ho chiamato le "storie social". Grazie all'aiuto di Riccardo Corda – che ha selezionato le foto più pertinenti rispetto a ciò che andavo raccontando – per quattro settimane, e solitamente di mercoledì, ho pubblicato quattro storie riguardanti ciò che mi era successo durante il viaggio di ricerca. L'esempio che potrà sicuramente essere più comprensibile è quello che riguarda la prima storia, intitolata "Mente e corpo", nella quale ho cercato di spiegare come queste due componenti del nostro essere debbano andare a braccetto per poter consentire ad una persona di portare a termine l'obiettivo prefissato. Ho spiegato questo ripensando a vari momenti della prima tappa, che doveva durare meno del previsto, in cui pur avendo le gambe e i piedi che andavano molto bene, la mia mente era invece spaesata e piena di sconforto. Sicuramente è un ricordo e un aspetto auto-etnografico per me molto importante, ma avere avuto la possibilità di poter ridiscutere a freddo quegli attimi, attraverso la redazione di varie storie, ha fatto sì che io sia stato in grado anche di comprendere meglio ciò che avevo vissuto.



Cammina di gusto

Pubblicato da Giovanni Feninno · 17 giugno ·



Mangiando si impara!

(tempo di lettura: 4 minuti)

La protagonista in assoluto di questo nuovo racconto è la cucina, e come poteva non esserlo! Nei giorni in cui abbiamo camminato lungo gli appennini siamo rimasti continuamente sorpresi da tutti i prodotti della terra che abbiamo visto e ritrovato nei piatti. La storia di oggi in poche parole parla proprio di cibo, e di come possa essere visto come parte integrante di una cultura locale.... Altro...



Fotografia 19 Screen della nostra pagina Facebook "Cammina di gusto". Nello specifico si tratta di una delle quattro storie-social, che ho pubblicato settimanalmente dopo il nostro rientro

2.3.4 • L'analisi dei dati

Per concludere la sezione metodologica, è necessario introdurre quella che sarà poi la protagonista del capitolo successivo: l'analisi dei dati. *“Sul piano metodologico l'analisi qualitativa mediante l'uso di programmi informatici aumenta la precisione e l'attendibilità delle classificazioni del ricercatore, migliora la rigosità dei suoi ragionamenti e garantisce l'ispezionabilità dei dati, considerata una delle carenze storiche della ricerca qualitativa (Ricolfi, 1985)”* (Dovigo, 2005, pp. 9). Attraverso il software di codifica Atlas.ti

tutto ciò che ho scritto, registrato e trascritto è stato analizzato in profondità attraverso l'assegnazione di codici categoriali specifici. I codici, appunto, sono categorie analitiche, concetti, temi, per cui uno spezzone di trascrizione si distingue da altri. Ad esempio si ritroverà il codice “camminatore”, che si differenzia da “ristoratrice” o “albergatore”. Gli stessi codici si sono potuti poi trasformare, nel corso dell'analisi tematica delle interviste, passando dall'intendere categorie ampie e vaghe ad identificare categorie più precise e specifiche. In questo modo dall'analisi potranno scaturire i tratti davvero essenziali e ricorrenti che andranno a comporre poi l'insieme dei punti salienti emersi dalla ricerca socio-antropologica sul campo.

Capitolo 4 • Analisi dei dati

L'analisi delle interviste, svolta con il supporto del software Atlas.ti, ha permesso di individuare alcuni temi principali strettamente connessi alla domanda di ricerca; dalle interviste – 6 a ristoratori/albergatori, 4 a camminatori e 4 ad esperti del settore – oltre che dalla mia esperienza auto-etnografica e dal diario di campo, ho potuto far emergere elementi importanti riguardanti il percorso della Via degli Dei, concentrandomi soprattutto sui due argomenti principali che ho voluto trattare in questa tesi: l'enogastronomia e il turismo lento. Durante lo svolgimento dell'analisi si noterà la presenza di molti aspetti utili alla comprensione del fenomeno della Via degli Dei, sulla base delle tematiche emerse dalla letteratura di riferimento; d'altro canto sono presenti anche aspetti critici relativi ad alcuni altri fattori.

La struttura del capitolo è tripartita: una prima sezione ha caratteristiche descrittive e viene dedicata ad una presentazione della Via degli Dei attraverso le testimonianze di alcuni professionisti che ho avuto la possibilità di intervistare prima della partenza per Bologna. In questo caso si descrive il percorso, la sua storia e le caratteristiche generali che hanno portato questo cammino ad avere successo negli ultimi anni; la seconda e la terza sezione invece riguardano più propriamente l'analisi delle interviste, attraverso la discussione dei due temi fondamentali – enogastronomia e turismo lento. In ognuna delle due sezioni vengono esposti i vari punti di vista degli intervistati – compreso, in molti casi, il mio – attraverso una serie di temi emergenti che ho trovato ricorrenti nelle parole degli intervistati e nel mio diario di campo.

1 • La Via degli Dei – presentazione

1.1 • La Via degli Dei tra storia, mistero e ricchezza enogastronomica

La prima sezione del capitolo di analisi, quella descrittiva, ha la pretesa di presentare in maniera generale le origini di questo cammino e le storie ad esso collegate. La Via degli Dei, come spiegato in precedenza, è un itinerario di trekking che si snoda per poco più di 120 chilometri tra le città di Bologna e Firenze, da 6-7 anni ormai in continua crescita, come testimoniato da uno degli esperti intervistati:

“Si parla appunto della Via degli Dei, di cosa abbiamo fatto in questi anni per fare diventare il secondo cammino d'Italia più frequentato, dopo la Via Francigena nel tratto Lucca-Siena, perché parti della Via Francigena hanno numeri molto più bassi della Via degli Dei”

(Esperto, 65 anni)

Un cammino che sta riscuotendo enorme successo innanzitutto grazie all'importanza delle due città che connette: Bologna e Firenze. E non è tutto: di fondamentale importanza sono anche gli aspetti storici che vengono coinvolti in questo percorso. Una delle prime cose che ho notato documentandomi su questo cammino è la presenza di innumerevoli “storie” di epoche diverse. Dalla testimonianza di un esperto del settore emerge come:

“La cosa incredibile è che si parte dalla città medievale di Bologna, si arriva alla città rinascimentale di Firenze, si passa dal cimitero germanico della Futa dove sono sepolti migliaia di soldati tedeschi morti nella seconda guerra mondiale, si attraversano i luoghi di Osteria Bruciata dove il banditismo in una certa epoca dettava legge, ci sono gli attraversamenti della strada romana, della Flaminia, eh come vedi ho già parlato di tante epoche storiche e in ognuna di queste situazioni c'è una storia”.

(Esperto, 62 anni)

L'importanza della storia è confermata anche da un estratto del mio diario di campo:

“Allora la tappa di oggi è stata a livello storico forse la più importante, nel senso che abbiamo camminato per molto tempo anche lungo la via, il basolato della via Flaminia militare, e quindi abbiamo camminato davvero nella storia, siamo poi capitati al cimitero germanico della Futa, e anche quello davvero toccantissimo [...], per cui la cosa bella di questo cammino è che va ad unire, oltre al trekking solamente, tutta una serie di altre cose, che possono essere la storia, un mix di storie, una cosa bella, solamente oggi abbiamo fatto praticamente 2000 - 1800 anni di storia con, con la nostra tappa insomma”.

(Diario di campo)

Tornando alle origini della Via degli Dei, vi sono due vicende molto interessanti per spiegare la nascita di questo cammino lungo l'Appennino tosco-emiliano. La prima delle due storie riguarda la Via Flaminia minor, una via romana militare e più veloce collegamento antico tra Bologna e Fiesole. Essa fu riscoperta da due personaggi poi diventati simboli della Via degli Dei, che per molti anni scavarono fino a far riemergere il basolato romano datato 137 a.C.

“La storia della Flaminia romana, è una cosa impressionante, perché è la storia della Via degli Dei per certi aspetti. Perché questo signore che si chiamava Cesare Agostini, un avvocato, per più di vent'anni quasi tutti i giorni — aveva trovato prima una moneta romana — e ha cominciato a scavare, a scavare, guardate che scavare in montagna così in mezzo ai boschi non è una cosa semplice, ha scavato per vent'anni e l'ha trovata, ha trovato la strada, c'è già questa è una cosa miracolosa. Cioè questo signore era convinto che lì passasse una strada militare romana, la Flaminia, aveva trovato solo una moneta, che in qualche maniera gli ispirava, aveva fatto degli studi, ma andava così molto... tutto il mondo accademico gli aveva detto che non passava da lì e ancora oggi hanno dei dubbi. E lui ha detto no, passa da qui, e per vent'anni tutti i giorni ha scavato: l'ha trovata. Quindi cosa vuol dire, già questo è una storia meravigliosa. I basolati della Flaminia Minor trovati da Cesare, l'avvocato Cesare Agostini, sono di per sé una grande storia, se si fa Madonna dei Fornelli, che è una delle tappe che si deve fare, si parla appunto di Cesare Agostini,

vedi le persone che inevitabilmente sono affascinate dal racconto di quest'uomo che purtroppo è morto mi pare l'anno scorso”.

(Esperto, 62 anni)

La seconda storia è più recente e riguarda da vicino la Via degli Dei, spiegando le origini dell'itinerario di trekking:

“La Via degli Dei nasce da un'idea di questa associazione del professor Manaresi dell'Università di Bologna, che negli anni 80, assieme al suo gruppo, che si chiamava “du pass na gran magnè”, che già vi dovrebbe dire di che cosa si occupavano, c'è, facevano due passi, ma una grande mangiata, quindi andavano più in giro per osterie e per trattorie, che per sentieri, e loro avevano disegnato, partendo da Badolo - fino a Fiesole - questo cammino, che mm passa anche attraverso la Flaminia militare, che diciamo combacia questo cammino per gran parte, soprattutto per la parte alta, di questa via storica. Quindi direi che una volta che loro, come associazione hanno un po' cessato l'attività, il CAI se n'è preso carico facendo la manutenzione, ma poi non c'era nessuno che faceva l'operazione di promuoverlo, come spesso succede nei cammini, c'è: mettono i cartelli, disegnano l'itinerario storico, ma poi dopo non si trova da dormire perché chi l'ha fatto era uno del CAI, quindi dorme anche sotto un albero, non si preoccupava di creare anche un prodotto turistico”.

(Esperto, 65 anni)

Quest'ultima frase è interessante dal punto di vista turistico e testimonia il fatto che prima della promo-commercializzazione di Appennino slow, la Via degli Dei gestita dal CAI non offriva i comfort – come ad esempio la ricettività e l'accoglienza per dormire. Essa era una via di trekking percorsa da camminatori esperti che quindi si adattavano più facilmente alle difficoltà del percorso.

Un cammino, un itinerario di trekking è solitamente sinonimo di natura. La Via degli Dei conferma anch'essa questo legame, ed anzi ne fa uno dei suoi punti di forza: innanzitutto per la grande varietà naturalistica che accoglie – in termini di flora e fauna – ma ancor di più per il mistero che la avvolge. Per mistero viene inteso il fatto che il territorio percorso da questo cammino è ancora per la maggior parte poco antropizzato, la natura è ancora protagonista e

l'impatto umano sul territorio è meno evidente rispetto alle Alpi. Due testimonianze di esperti confermano questo aspetto:

“Forse uno dei motivi per cui il cammino piace è anche questi aspetti, c'è un aspetto naturalistico, con la natura che cambia tutti i giorni, e questo secondo me è un aspetto secondo me importante, perché tu parti da, da la, dal basso Reno, quindi cammini lungo un fiume, arrivi al contrafforte pliocenico, che è tutta nella zona di monte Adone, dove anticamente erano, son terre emerse, nell'era appunto del pliocenico, quattro milioni e passa di anni fa, e voi camminate, sulla sabbia, c'è proprio la sabbia che si è sgretolata, e in alcune pareti, anche per terra, ci sono un sacco di conchiglie, fossili, infilate nella roccia, quindi è palese che... Ma la cosa anche carina è che lì cresce il leccio, ci son dei lecci che han dei tronchi così (allarga le braccia), quasi da abbracciare, il leccio è una pianta mediterranea, si trova lungo la costa da Viareggio a Grosseto, in Corsica, in Sardegna, all'Isola d'Elba, ma non lì. Quindi altro microclima particolare, poi si sale e c'è tutta la parte diciamo più dedicata alla nostra storia, quindi piante autoctone, tipo il castagno eccetera eccetera, per arrivare anche a parte più alta con faggi e abeti. Sbarchiamo in Toscana e troviamo l'ulivo, quindi, c'è proprio anche dal punto di vista naturalistico è un cammino che cambia”.

(Esperto, 65 anni)



Fotografia 20 La Via Flaminia Minor, datata 187 a.C. Foto di Riccardo Corda

Il secondo contributo illustra invece l'aspetto naturalistico "misterioso" degli Appennini, che tanto affascina chi percorre queste zone, mettendo in evidenza come siano dei territori meno toccati dalla mano dell'uomo:

"La sorpresa più grande è che l'Appennino è un luogo che sorprende. Eem io sono nato qua quindi, però sono ancora stupito, perché a differenza magari di altre zone di montagna, anche le Alpi che sono molto state colonizzate, nonostante siano meravigliose bellissime, molto più belle del nostro Appennino, le cime, le crode incredibili, però c'è molta presenza diciamo così che ha portato, non

dico ad addomesticare, perché le Alpi sono sempre le Alpi, però insomma c'è proprio una presenza molto significativa delle diciamo così dell'attività umana in ambito turistico. L'Appennino invece ha ancora degli spazi immensi in cui non c'è niente, è ancora un'idea di affrontare la frontiera americana per certi aspetti, anche se non ha niente a che vedere con quel paesaggio, è il mistero, ecco l'Appennino è misterioso. E quindi inevitabilmente dobbiamo preservare questa sua dimensione, cioè il mistero dell'Appennino, i grandi spazi, i grandi silenzi, i luoghi dove non incontri nessuno, o i paesi disabitati che noi speriamo non lo rimangano”

(Esperto, 62 anni)

Per concludere brevemente questa prima parte di presentazione del percorso e delle sue peculiarità, è indispensabile parlare anche della protagonista del mio viaggio: l'enogastronomia; in questo caso emergono una dimensione storico-culturale con la differenza tra strutto e olio, e una più godereccia. Uno degli esperti che ho intervistato ha dato una risposta che dal mio punto di vista spiega perfettamente la ricchezza culinaria di queste terre:

“È un cammino che parte dai luoghi in cui si usa lo strutto, o si usava, ai luoghi in cui c'è l'olio, quindi è un collegamento tra due grandi culture attraverso la dorsale appenninica”

(Esperto, 62 anni)

Ancora, un altro esperto mette in luce anche alcuni dei piatti tipici che si incontrano lungo il cammino. La scelta di un itinerario posto tra due regioni come l'Emilia Romagna e la Toscana dal punto di vista enogastronomico è stata davvero molto fortunata, vista l'immensa varietà di prelibatezze:

“Si mangia veramente bene e noi spesso e volentieri ci giochiamo un po' sulla diversità delle due cucine, tra l'Emilia e la Toscana, proponendo anche di sfide, a volte così anche nei social, o per fare (breve pausa) gli stupidi, passatemi il termine, però facciamo delle sfide, tra la mortadella e la

finocchiona, c'è vi è piaciuta di più la mortadella bolognese o la finocchiona? Preferisci i tortellini o i tortelli mugellani, mm abbiamo sempre giocato su questi temi, gli zuccherini montanari o i cantucci, mm poi vuoi non parlare del vino pignoletto, poi invece c'è il rosso toscano, carmigliano, c'è insomma non c'è una gran produzione. Sostanzialmente l'abbiamo sempre un po' diviso tra un tema che ci abbiamo giocato parecchio è la civiltà del lardo, e la civiltà dell'olio. La civiltà del lardo più tipica dell'Emilia, maiale, tutto quello che c'è, e quella toscana che è la civiltà dell'olio perchè ovviamente loro avendo un clima più favorevole, em vedrete veramente anche tanti uliveti, subito dopo il Castel del Trebbio e nella zona appunto di Fiesole.”

(Esperto, 65 anni)

1.2 • La Via degli Dei – le ragioni del successo: non solo trekking e visione del futuro

La Via degli Dei, da 6-7 anni a questa parte, sta vivendo un momento di crescita esponenziale, che nemmeno il Covid-19 è riuscito a frenare. Come vedremo in seguito, La pandemia può essere considerabile come uno dei fattori motivazionali che hanno spinto le persone a partire per un viaggio di questo tipo. Vi sono però degli altri motivi per cui il Cammino degli Dei sta godendo di questa popolarità, che sono imputabili alle strategie utilizzate dagli enti che si occupano della gestione del cammino. Ciò che più ha premiato finora questo cammino è stata la volontà degli enti gestori di differenziare l'offerta – ad esempio grazie al trasporto degli zaini – in maniera tale da poter ampliare la gamma di clienti che potessero usufruire di questo tipo di prodotto turistico. In questo caso denomino il cammino un “prodotto turistico” perché così mi è stato descritto da alcuni intervistati:

“Noi abbiamo cercato di lavorare sull'ampliare questo tipo di frequentatori mi spiego. [...] Quindi questo tipo di cammino ovviamente, che vi dicevo prima, ha solo un tipo di cliente: l'escursionista, quello che va in giro con lo zaino, dieci kili, dodici al massimo, che se trova da dormire bene, se no si mette sotto una panca e compagnia bella, quelli che erano un po' i turisti, gli escursionisti, di quindici, vent'anni fa. Però sulla Via degli Dei abbiamo cercato di, proprio perché lo crediamo un

prodotto turistico di offrire dei servizi, e di conseguenza avere una gamma di clienti molto più ampia, perché se tu hai la possibilità di dormire ogni dieci chilometri, se tu fai il servizio trasporto bagagli da una tappa all'altra, è chiaro che non hai più solo l'escursionista, ma hai le famiglie, hai la giovane coppia che vuole vivere un'esperienza diversa, abbiamo avuto anche persone che si sono sposate lungo la Via degli Dei e hanno fatto il viaggio di nozze sulla Via degli Dei, c'è ma perché? Ma perché avevano questi servizi, ma non solo, noi abbiamo la possibilità, come vi dicevo prima, che i ragazzi lo possono fare in tenda, ma abbiamo anche, con qualche piccolo accorgimento, qualche piccola deviazione con un pulmino, la possibilità di farlo fare in alberghi quattro stelle con piscina, quindi diventa difficile andare a definire il, il... cliente tipo, proprio perché abbiamo lavorato per averne di più”.

(Esperto, 65 anni)

Il successo di questa differenziazione si può notare osservando le diverse tipologie di persone che percorrono il cammino durante l'anno: non solo escursionisti esperti, ma anche giovani che lo vivono come un'avventura, donne che possono camminare in completa sicurezza e ancora persone con disabilità: un cammino sempre più inclusivo. Di seguito un frammento d'intervista che conferma la riuscita di questo obiettivo, cioè quello di offrire a tutti la possibilità di poterlo percorrere: sia per quanto riguarda il livello di esperienza e di sicurezza dei camminatori e camminatrici, sia per quanto concerne la percorribilità anche per le persone che soffrono di disturbi, come ad esempio la cecità:

“La Via degli Dei è ad esempio stato il cammino anche per le signore anche per le ragazze, ci son dei gruppi di donne che hanno camminato la Via degli Dei. Perché hanno camminato? Per la sua sicurezza, per il piacere di camminare fra donne anche, e hanno proprio scelto guide donne, che gli hanno accompagnato, ci sono proprio degli esempi ecco che si ripetono peraltro. La Via degli Dei ha avuto anche un altro gruppo significativo, un altro esperimento. È stata una via inclusiva, è stata fatta per gli ipovedenti, quindi è stata camminata da persone che avevano problemi di vista. Ee con tutto quello che voleva dire questo insomma. (silenzio). La Via degli Dei è stata anche la via degli adolescenti, dei ragazzi che per la prima volta avevano il permesso da papà e mamma di fare un'avventura”.

(Esperto, 62 anni)

Lungo la Via degli Dei non si trovano solo camminatori. L'ampliamento dell'offerta turistica ha portato nuove tipologie di clienti lungo i sentieri tosco-emiliani. Oltre al trekking sta avendo un grande successo il cicloturismo, che grazie all'importante sviluppo della pedalata assistita ha visto un aumento importante; o ancora di anno in anno crescono le iscrizioni all'Ultra trail, una gara in cui i corridori partono da Bologna e arrivano a Fiesole; ciò si può notare in questo frammento d'intervista:

“Sì, sì sì, lo fanno a piedi, in bici, pezzi a cavallo, mm quindi sì, o di corsa anche... fanno l'Ultra trail, della Via degli Dei, per cui percorrono, si percorre la via in modi diversi, con altri mezzi.”

(Guida GAE, 32 anni)

Differenziare l'offerta non significa solamente aprirsi ad una gamma maggiore di clienti che possono frequentare il percorso, ma vuol dire anche creare attività extra, dei focus su alcune tematiche, iniziative originali. Come vedremo nei seguenti stralci d'intervista la Via degli Dei, oltre che non essere solamente un percorso da fare a piedi, offre (o ambisce ad offrire, per attività non ancora messe in atto) ricordi indimenticabili a chi la percorre. Il primo frammento descrive un'attività che non ho avuto la fortuna di vivere, ma che mi ha molto affascinato; si tratta di performance artistiche e culturali lungo le tappe della Via degli Dei:

“Succede che dei gruppi di persone, già pensato questo progetto per far fronte alla pandemia, massimo 20 persone, con una guida professionale, distanziati partono da un luogo e cercano di raggiungere magari lungo la Via degli Dei [...]. Cosa fanno camminano e non sanno né dove né come né quando lungo il cammino, apparirà, ci sarà un incontro, un'emozione, un dono, incontreranno un artista, che regalerà al gruppo la sua performance musicale, teatrale, circense, poi ci sono i tematismi. Poi i camminatori continueranno e partirà un altro gruppo che arriverà un

pochino dopo e il nostro artista verrà spostato, verrà messo su un faggio, su un castagno, spostato una radura e questo momento di incontro, di confronto, è fra l'artista che non è lì a fare un'operazione di repertorio, ma che ha letto quel territorio lì e si è ispirato nella sua performance che regala a quei camminatori che non sono lì soltanto per raggiungere da una località A a una località B, ma nell'attraversamento e fare un attraversamento della storia, della cultura, delle sensazioni, della narrazione di quel luogo”.

(Esperto, 62 anni)

Questa tipologia di attività, come sottolineato dall'intervistato, non saranno scollegate dalla tradizione del percorso, ma parleranno invece delle tradizioni di questi territori. In tal caso è indispensabile evidenziare come l'enogastronomia tosco-emiliana sia uno dei fattori su cui si punta maggiormente: per questo motivo alcune iniziative sono proprio legate all'alimentazione e alla cultura culinaria di queste due regioni così ricche, in modo tale da informare i turisti anche in ambito enogastronomico, trattando questa tematica come fosse la storia, la cultura di un territorio, e non solamente concentrandosi sull'aspetto conviviale. Di seguito, due frammenti d'intervista illustrano alcune iniziative davvero interessanti: la spesa con la guida e la bisaccia del viandante.

*“Una delle cose che abbiamo visto che è piaciuta abbastanza, è quella che la guida la mattina invece che andare a dire portatevi i cestini, no, vi porto in un negozietto di quelli che si diceva prima, un po' carini, e si fa la spesa, quindi io prendo il salame, l'altro prende il pane eccetera eccetera, poi quando si arriva nel luogo all'ora di pranzo, deputato per la merenda, la guida tira fuori la tovaglia, e si mangia quello che si è comprato, ovviamente lì si acquistano prodotti del posto, c'è non è che andiamo a comprare le buste, di plastica con dentro il prosciutto della coop c'è [...]. Ecco noi queste cose le facciamo con la guida, perché riteniamo che sia il valore aggiunto diciamo al viaggio, poi se uno lo vuol fare da solo mi chiede dove posso andare a mangiare o a vedere il buon formaggio ti dico bene vai a Gaggio Montano un'azienda ***, hanno dei formaggi straordinari, ecco, questo sì... ma come proposta la facciamo sempre con la guida, perché crediamo che il valore della guida che è una guida locale, che conosce il territorio, ti possa dare un'esperienza maggiore che non se ci vai da solo, c'è è come andare in un museo, tu vai in un museo, vedi i quadri, ma se ci vai con la guida, quando esci qualcosa in più l'hai capito.”*

(Esperto, 65 anni)

Quest'ultima frase sovra-riportata è molto interessante e dimostra come l'enogastronomia possa essere vista come una componente culturale importante; la guida che consiglia quali prodotti comprare e ne racconta la storia, l'origine e gli usi agisce come la guida di un museo: è in grado di trattare la componente enogastronomica al pari di quella artistica, entrambe parte della cultura di un popolo.

Un'ultima proposta che vorrei riportare è un'idea che a causa della pandemia non è ancora partita, ma dal mio punto di vista potrebbe essere una formula vincente per trasformare ancor di più l'enogastronomia in un fattore centrale per questo cammino, un ulteriore tassello per identificare l'enogastronomia come parte fondamentale di questo percorso, raccontandola e spiegandola:

“Si chiama "la Bisaccia del viandante", voi sapete che nel 90% dei casi chi cammina, mm a pranzo fa mangia il panino [...] E quindi diciamo che l'idea del pranzo al sacco è quella più gettonata. Allora si deve poi da lì valorizzare i prodotti locali e di fornire a mm chi fa il cammino un, un cestino, una bisaccia che aveva anche una forma grafica con scritto Bisaccia del viandante, quindi uno di quei cestini di tela con il cordino no? [...] Quindi... che sicuramente detto così è un progetto bellissimo, c'è tu vieni qua, cammini, ma ti faccio gustare non solo a tavola la sera che magari è più facile farlo, ma anche durante il pranzo quando sei in mezzo alla natura, non la scatoletta del tonno o la simmenthal comprata alla coop, ma il formaggio fatto dal pastore che sta lì a due chilometri. Quindi questa era l'idea. Con anche però, realizzare tutta una parte di storytelling da inserire all'interno della bisaccia, perché se non ti racconto che cos'è non serve.”

(Esperto, 65 anni)

Per ultimare questa parte introduttiva sulla Via degli Dei credo sia utile presentare qual è, per gli esperti intervistati, la visione del futuro. Ciò è utile per comprendere quali sono le prospettive future per un cammino italiano che sta vivendo negli ultimi anni il suo boom. Ciò si può ben riassumere attraverso una frase: il desiderio è quello di una presenza di

persone importante, ma discreta. Di seguito vengono presentati degli stralci che consentono di comprendere questa espressione.

“Parlo proprio di attualizzare una proposta turistica che entra in punta di piedi sull'ambiente, e non lo modifica e lo stravolge. Quindi penso a strutture ricettive piccole, penso a strutture ricettive che rigenerano edifici che sono stati abbandonati. Vorrei che quella forma di turismo fosse la forma di turismo che incontra anche l'esigenza dei locali. Vorrei che si guardasse alla gallina domani e non all'uovo oggi, cioè che si cercasse di pensare non ad un grande guadagno immediato che poi si sperpera, ma una ricchezza che, costante, che permette anche alle persone di rimanere a vivere in montagna, presidiarla, difenderla, e a gestirla”

(Esperto, 62 anni)

Da questo punto di vista, anche un'amministratrice intervistata è della stessa idea:

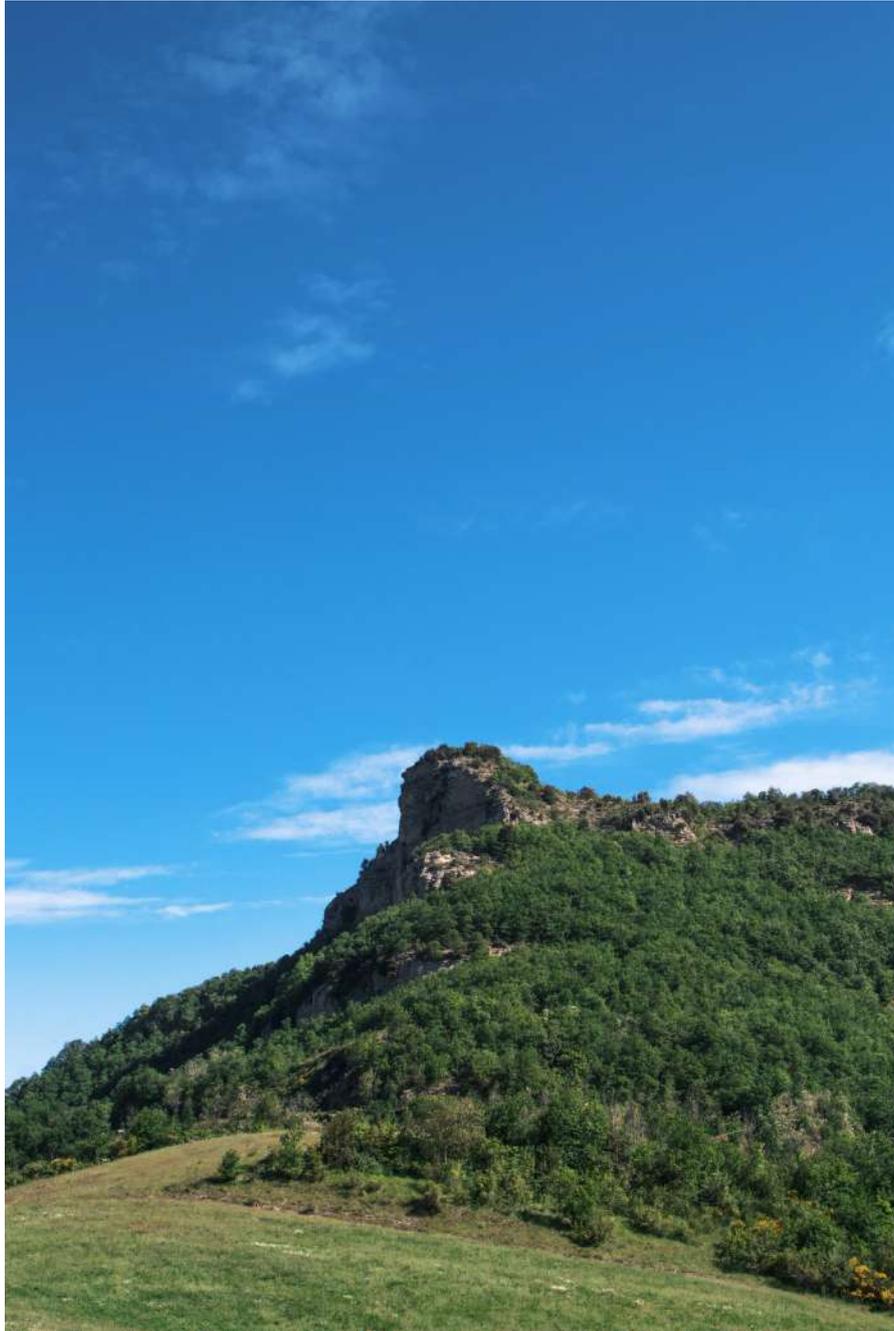
“Bah, allora a me piacerebbe rimanesse un po' così, un po' selvaggia, non troppo costruita, perché come dire non mi piacerebbe che venissero fatti, mm perché abbiamo già avuto eh alcune richieste, per fare dei, mega rifugi, o dei posti tappa, che in qualche modo si fanno perdere un po' il territorio così libero com'è ora. Quindi a me piacerebbe ecco vederla nel futuro, continuare a vederla in questo modo”.

(Amministratrice, 63 anni)

La volontà che emerge è quindi quella di preservare il cammino da una crescita troppo esagerata. Dalle testimonianze raccolte ho compreso come non si voglia trasformare la Via degli Dei in un cammino di Santiago italiano; anzi, l'obiettivo primario è far sì che l'ambiente non risenta eccessivamente dell'aumento delle presenze. Per concludere è importante proporre un concetto emerso in maniera decisa nelle interviste pre-partenza: destagionalizzare le presenze, in maniera tale da far rimanere il Cammino degli Dei com'è oggi, misterioso e sorprendente. Nell'ultimo stralcio d'intervista che inserisco in questa parte introduttiva si fa riferimento proprio a questo concetto:

“[L’idea] è quella di riuscire a destagionalizzare sempre di più, per cui pensarla dodici mesi all’anno e non tre o quattro, e quindi diluendo le presenze. E incentivando le presenze nei periodi di gennaio, febbraio, marzo, perché dopo da maggio, giugno, luglio, agosto, quindi più ottobre novembre dicembre, gennaio, febbraio, marzo, questo è la prima situazione. Con tutti gli strumenti insomma, guarda com’è bello camminare nei colori dell’autunno, con il foliage autunnale in Appennino. Guarda che bellezza è fare una tappa o due invece che cinque con le ciaspole, nel, nel periodo invernale se c’è neve. Oppure anche attraverso la valorizzazione del circuito che ormai hai creato: hai fatto la Via degli Dei? eh, prova a fare la via della lana e della seta che è parallela e scopri un altro territorio. Hai fatto la via della lana e della seta? Vuoi provare il Mater Dei che è un’altra via? O la Linea Gotica? Ecco, incentivare questo tipo di sistema, per cui il turista viene messo nella condizione di poter scegliere e di non affollarsi, d’altra parte la ricettività è quello che è, è molto buona sulla Via degli Dei, però insomma abbiamo dovuto dire nel 2020 “guardate non venite perché non sappiamo dove mettervi”. ”

(Esperto, 62 anni)



Fotografia 21 Vista vicino Monzuno. Foto di Riccardo Corda

1.3 • Via degli Dei – enti, amministrazioni attive e comunità: l'importanza del concetto di rete

Il cammino degli Dei vede la partecipazione di molti attori per quanto riguarda gli aspetti gestionali, di promozione e di commercializzazione. Gli enti che si occupano strettamente di promuovere, valorizzare e commercializzare la Via degli Dei sono principalmente Appenninoslow, l'Unione dei comuni dell'Appennino bolognese, il CAI, il Tavolo dei comuni ed in particolare il comune di Sasso Marconi. Qui di seguito cercherò di presentare alcuni di questi enti, evidenziando l'importanza del concetto di rete tra attori, fondamentale per collaborare in maniera fruttuosa e portare benefici su larga scala. Cominciando da Appenninoslow, faccio riferimento alle parole di uno dei responsabili dell'ente, che ho avuto la fortuna di intervistare prima del mio viaggio, ma che ho anche ritrovato lungo il cammino:

“Appenninoslow è una società che si occupa di promo-commercializzazione nell'appennino tosco-emiliano, in un'area abbastanza vasta. Nasciamo in provincia di Bologna, venti due anni fa, quindi è un po' che siamo sul pezzo e ci siamo sempre occupati appunto di promozione di questo territorio. Poi dopo, una decina di anni fa, abbiamo, anzi quindici, abbiamo iniziato a lavorare sulla Via degli Dei, come progetto e abbiamo anche molto virato tutta la nostra attività promozionale sul tema appunto del cammino, in quanto abbiamo sempre ritenuto un aspetto molto importante per un turismo sostenibile per i nostri territori. Abbiamo avuto ragione per fortuna, perché adesso il tema del turismo outdoor, del turismo lento sta andando veramente forte”

(Esperto, 65 anni)

L'importanza di Appenninoslow per la Via degli Dei si può comprendere anche dal fatto che anche altri “esperti” intervistati me ne abbiano parlato in maniera più che positiva. Questo ente è stato in grado nell'arco di pochi anni di trasformare il cammino, rendendolo fruibile a tutti: inizialmente questo percorso era frequentato quasi esclusivamente da escursionisti esperti. Oggi invece, come conferma lo stralcio seguente, è un cammino che è mutato in un

prodotto turistico che vuole essere adatto a tutti. In che modo? Variando l'offerta e inserendo maggiori servizi.

“Noi quello che abbiamo fatto in questi quindici anni, abbiamo creato un prodotto turistico, fruibile dall'escursionista che vuole andare in giro con lo zaino da solo, fino alla famiglia con bambini che magari se lo fa in otto nove giorni a dieci km al giorno, ma trova le strutture, trova i servizi, eccetera eccetera. [...] (La Via degli Dei) È un prodotto maturo, ma bisogna poi mantenere alto il livello perché altrimenti tutti i prodotti maturi dopo un po' ovviamente scendono, quindi noi abbiamo, stiamo cercando appunto di uscire sempre con innovazioni, cercando di targettizzarlo un po' di più. Ad esempio nei nostri cammini abbiamo messo l'under 30, e quindi facciamo dei gruppi sotto i trent'anni. Oppure l'over 50, l'over 60, abbiamo visto che funziona.”

(Esperto, 65 anni)

La conferma sulla lungimiranza di quest'organizzazione mi è giunta poi durante il cammino, dialogando con una guida ambientale escursionistica. Inizialmente – mi spiegava – il camminatore non era visto di buon occhio: un cliente che spende poco, con i vestiti sporchi, che rimane solamente una notte a pernottare. Appenninoslow però è stata lungimirante:

“Assolutamente sbagliata come mentalità, Appenninoslow in questo ha avuto un ruolo veramente importante dopodiché una volta capite le potenzialità del cammino, allora ... anche le amministrazioni pubbliche come sempre succede no che arrivano sempre dopo allora si sono mosse, e hanno cominciato a stanziare un pochettino di fondi, però non c'è una gestione locale [...] Appenninoslow ha partecipato a dei bandi per la gestione e la manutenzione del cammino, c'è sempre stata una gestione un pochettino centralizzata per quello che riguardava i fondi no, qui ci sono un sacco di unioni dei comuni, ee che si occupano un pochettino di questa attività, il singolo comune è troppo poco, forte”.

(Guida GAE, 48 anni)

Questo stralcio di conversazione, registrata durante un viaggio in auto verso una cantina vitivinicola, evidenzia alcune tematiche di vitale importanza. Emerge innanzitutto una

problematica legata alle amministrazioni comunali: non tutte sono attive allo stesso modo, ve ne sono alcune davvero molto attente alla Via degli Dei, mentre altre sono meno coinvolte. Come mi è stato confermato da un'amministratrice comunale:

“A livello istituzionale noi ripeto ci crediamo molto tant'è che abbiamo subito detto sì alla convenzione tra tutti i comuni, ma non solo in qualche modo eem sono credo per lo meno per la Toscana, il sindaco che più ci punta sulla Via degli Dei. Nel senso che vedo che purtroppo altri sindaci li dobbiamo un po' trascinare, tirare dentro un po' con la forza, ee a partire da Firenze, che chiaramente, magari ha soltanto l'arrivo e che chiaramente punta forse su un altro tipo di turismo, ma anche stranamente gli altri comuni che da qui vanno a raggiungere poi l'Emilia insomma. [...] Purtroppo, c'è tutti dobbiamo essere, io penso dobbiamo essere consapevoli che il lavoro si deve fare insieme, ovvero, se esistono chiaramente delle, dei punti che mancano, ovvero un comune che non aderisce eccetera, non riusciamo a fare quello che ci vogliamo prefiggere, e quindi c'è da lavorarci, però io credo che appunto i comuni possano servire a promuovere questo percorso”.

(Amministratrice, 63 anni)

Un'ulteriore conferma della presenza di alcune amministrazioni attive arriva da questa testimonianza, che mette in luce cosa significa avere attenzione per la questione del turismo sostenibile:

“Be il comune di San Benedetto credo che insomma faccia e abbia fatto e continui a fare tanto per i camminatori e per noi insomma che lavoriamo su questo insomma, non da ultimo la fontana su a Pian di Balestra che abbiamo una fontana che si chiama fonte della strada, il comune di San Benedetto l'ha fortemente voluta e l'ha fatta, la rete wifi in piazza.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Questi ultimi stralci evidenziano come sia fondamentale una buona collaborazione tra enti, siano essi comuni, organizzazioni promozionali (es. Appenninoslow) o ancora le singole persone. I seguenti frammenti confermano quanto affermato poco sopra. Il primo contributo

è la risposta alla domanda: “Cosa servirebbe alla Via degli Dei per migliorarsi?”. Ecco come ha risposto l’intervistata:

“Una promozione più ampia, ee la, quindi appunto di questo abbiamo bisogno di essere uniti fra comuni, e di coinvolgere maggiormente anche la città metropolitana di Firenze e la città metropolitana di Bologna, e le due regioni. Quindi un, ma soprattutto un’unione maggiore fra i comuni, io spero che presto si possa ripartire con questi, tavoli di confronto, per e si possa soprattutto fare un po' di iniziative. Ee nel, fino ad ora, devo dire che i due comuni che si sono un po' più sentiti sono stati Monzuno per l'Emilia e Fiesole per la Toscana. Ecco, io vorrei, davvero, spero che si riesca a coinvolgere maggiormente anche Vaglia, ee Borgo e San Piero, insomma, i comuni nostri e poi e che Monzuno riesca a contattare anche gli altri comuni. Negli altri comuni dell'Emilia, sono sicuramente tenuti più, insieme, anche da Appenninoslow, Appenninoslow è molto forte in Emilia, e meno forte da noi, da noi c'abbiamo il CAI, e ora il nuovo presidente che è arrivato a fine 2019 per cui ha avuto poco modo di lavorare sul percorso, però anche lui è una persona che conosce bene la Via degli Dei ee conosce bene anche gli altri nostri percorso, quindi con cui spero di collaborare, spero che possa essere al nostro fianco, perché il CAI, è un altro soggetto importante”.

(Amministratrice, 63 anni)

Il secondo stralcio evidenzia l’importanza del concetto di rete sociale e di comunità; per questi territori la Via degli Dei rappresenta un indotto economico di grande rilevanza e in qualche modo ogni persona è coinvolta in questo cammino, fosse anche solo per dare un consiglio ad un’escursionista che non sa più che strada percorrere. In questo caso, durante il nostro incontro l’intervistato stava parlandomi di un cammino più recente denominato Via della Lana e della Seta, che si incrocia con la Via degli Dei:

“I territori hanno capito, avendo un esempio vicino, che è quello della Via degli Dei che effettivamente si può fare, di conseguenza c'è anche un'attenzione maggiore, un interesse maggiore, sia da parte dell'amministrazioni pubbliche, ma anche da parte della comunità, perché il tema di lavorare sulla comunità è fondamentale. Ma poi dopo voi che la farete mm ci potranno essere casi strani eeem, ma vi renderete conto che la comunità è coinvolta, cioè tutti sanno che da lì passa il

cammino, cioè il benzinaiolo deve sapere che c'è la Via degli Dei, perché uno se gli va a chiedere informazioni questo cade, casca dal pero chiaramente l'escursionista dice "ma dove son finito?" Cioè, e invece (breve pausa) lo vedrete sulle vostre spalle, lo vedrete con l'esperienza, che effettivamente c'è una comunità che non dico lavora in funzione di quello, perché ognuno c'ha il suo lavoro, però è ben cosciente dell'importanza di questo cammino perché anche se non ci lavora direttamente magari ha la figlia, la nonna, la zia che sono impegnate in attività ee, sono direttamente connesse al cammino, o gestiscono un albergo, o fanno piccoli gadget, insomma, su questo qui un po' è nato anche per caso, ma un po' ci abbiamo anche lavorato parecchio perché, torno a dire, se non c'è la comunità in un cammino fa più fatica a partire”.

(Esperto, 65 anni)

La costruzione di una rete di attori per la buona riuscita di un progetto non è però scontata. Infatti – come dimostrato dal successivo stralcio d'intervista – vi sono state delle difficoltà da parte degli enti che gestiscono il cammino, soprattutto legate al convincere gli abitanti di questi territori. Essi, grazie ad un duro lavoro, hanno contribuito alla strutturazione di una rete per favorire la collaborazione tra gli attori sul campo:

“Difficoltà sono state di creare questa rete come dicevo all'inizio, cioè di cercare di coinvolgere più persone possibili, e di spiegare che passa questo cammino, che poteva essere una risorsa, e quella indubbiamente è stata la fase più difficile. Insomma c'è voluto tempo, perché noi siamo montanari quindi duri di comprendonio, ma bisognava anche spiegare le finalità, le motivazioni, quindi viaggi a parlare con gli operatori, serate dove spieghiamo magari alla cittadinanza, insomma c'è stato veramente un lavoro importante dietro.”

(Esperto, 65 anni)

Per evidenziare ancor di più l'importanza del concetto di rete tra individui, enti o amministrazioni presenterò alcuni frammenti d'interviste che chiariscono come per funzionare in maniera armoniosa un cammino abbia bisogno di unità d'intenti, comunicazione e collaborazione. Grazie alle interviste e alle registrazioni sul campo sono riuscito a comprendere come anche tra gli stessi Host vi sia un rapporto che deve essere

coltivato, in modo tale da portare beneficio a tutti. Infatti la crisi di uno può lasciare strascichi anche sugli altri:

“Tra Host ci sono buoni e cattivi rapporti, come tutte le cose, come la vita normale, pensa che abbiamo anche un gruppo di Host che insomma dove cerchiamo di comunicare più o meno, poi ancor di più chi ha le stanze saccopelisti abbiamo un gruppo, un sottogruppo, perché cerchiamo comunque di dare continuità a chi cerca una determinato tipo di alloggio e magari non sa che in tutte le tappe della Via degli Dei c'è questa possibilità di utilizzare il sacco a pelo insomma più economico insomma, è un discorso diverso quindi cerchiamo di far rete, poi i problemi ci sono e cerchiamo di risolverli giorno per giorno e speriamo anche di essere bravi a risolverli, creare una bellissima rete e di far gruppo, anche se ripeto: la realtà del gruppo c'è”.

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Continuando a riportare frammenti d'intervista, in questo caso viene preso in considerazione anche il Covid-19 – che ha segnato profondamente il Cammino degli Dei negli ultimi due anni. Uno degli effetti negativi più significativi è stata la chiusura di alcune attività lungo la Via e ciò viene vista come una sconfitta per tutti:

“Si mm soprattutto quelle gestite da persone magari un po' più grandi che giustamente, o chi aveva dei genitori anziani, o genitori con problematiche eccetera, qualcuno so che ha dovuto chiudere, speriamo solo volontariamente perché anche sulla Via degli Dei basta che chiuda un'attività ed è un disastro per tutti. [...] Bisogna che remiamo tutti nella stessa direzione perché se no la Via degli Dei finisce nel senso che se ognuno rema per il suo andare non funzionerà mai, però insomma”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Per concludere questa seconda sottosezione della parte introduttiva sulla Via degli Dei, credo sia utile riportare ancora due stralci d'intervista che mettono in luce un fattore importante: la Via degli Dei deve il suo grande successo anche ad alcuni personaggi – ristoratori o Host – nel senso che lungo la Via si incontrano delle persone che con il loro lavoro tengono in piedi il cammino e contribuiscono al suo successo. Ad esempio il primo frammento descrive

un momento tipico nella vita di un camminatore: quello della cena conviviale insieme agli altri camminatori. Dopo una lunga giornata di trekking per un camminatore è di fondamentale importanza anche l'aspetto della convivialità:

*“Oltre che poi a fare l'unità, l'allegria, le famose serate di convivialità dove ci si racconta, ee, esperienze di viaggio, ad esempio un'altra cosa molto carina che fa ***, è che lei la sera si mangia alle sette e mezza, ed è un tavolo unico con tutti i suoi, avventori, e si mangia quello che c'è”*

(Esperto, 65 anni)

Il secondo frammento relativo all'importanza di alcune personalità “illuminate” proviene dal mio diario di campo registrato e trascritto: con questo contributo viene messa in evidenza la buona volontà e l'operosità di alcuni individui, grazie al quale il cammino vive e prospera. D'altro canto si può notare la difficoltà ad adeguarsi della politica, molte volte rallentata dalla burocrazia:

*“Un paesino piccolo, però ricco di servizi insomma, per i camminatori c'è tutto di quello che uno ha bisogno, e si vede comunque che lavora con la Via degli Dei parecchio, ee l'abbiamo visto sia a cena da ***, e sia a pranzo da *** oggi che veramente emm ci tiene. Soprattutto *** ci tiene veramente a tutto questo, quindi davvero mm è bello vedere, oggi ci raccontava *** che alcuni segnali del percorso li ha messi proprio lui, ee quindi vuol dire che anche le attività del posto sanno che possono beneficiare di questo tipo di, di cammino e di turismo, ee ci tengono e quindi aiutano anche se non dovrebbero essere loro ecco a farlo. Vista la lentezza della politica, perché è emerso anche oggi dall'intervista con *** del *** che la politica viaggia a metà velocità rispetto a quello che dovrebbe essere, che soltanto per mettere delle strisce pedonali in strada provinciale se è provinciale se ne deve occupare la provincia [...]. E quindi davvero, bisognerebbe che ci fosse meno burocrazia e uno farebbe prima – come diceva *** – a stendersi da solo le strisce ecco”.*

(Diario di campo)

2 • La Via degli Dei: l'enogastronomia

La Via degli Dei, come sostenuto in precedenza, è un cammino che, attraversando la dorsale appenninica, collega la regione Emilia Romagna alla Toscana, e più direttamente le città di Bologna e di Firenze. La dimensione enogastronomica qui conta moltissimo: queste zone sono famose in tutto il mondo per le loro prelibatezze. In questa sezione dell'analisi dei dati si discuteranno alcune tematiche relative all'enogastronomia della Via degli Dei. La mia ricerca etnografica ha avuto questa tra le tematiche principali: un modo di valorizzare il territorio, una motivazione che può spingere a partire, una fonte di guadagno per le persone che abitano queste terre.

2.1 • Via degli Dei ed enogastronomia: un percorso che ingrassa

La Via degli Dei è il cammino italiano che più di tutti sta vivendo un aumento delle presenze durante tutto l'anno. Ciò è sicuramente imputabile alla bellezza dei panorami che progressivamente s'incontrano, all'organizzazione delle tappe e ai servizi presenti, che permettono a chiunque di poterla percorrere e alla bellezza delle due città che congiunge. Un'ulteriore fattore – che ho scoperto avere un'importanza fondamentale – è quello enogastronomico: esso differenzia il cammino degli Dei da altri percorsi in cui l'aspetto alimentare non è centrale. Come sostiene uno degli intervistati:

“L'aspetto enogastronomico sta dentro nel paniere delle offerte, con le stesse considerazioni quasi dell'aspetto ambientale. Ecco, ci sono delle via meravigliose dove si mangia molto male. Mm nel percorso, ad esempio la più bella che io abbia fatto in vita mia, il Gran Randonet, in Corsica, è una, un percorso straordinario, ma si mangia malissimo.”

(Esperto, 62 anni)

La componente enogastronomica è quindi fondamentale per il successo di questo percorso, tanto da essere parificata all'aspetto ambientale. Intervistando alcuni ristoratori e Host ho ricevuto molte conferme su questo aspetto, che viene considerato quasi come decisivo per il successo di questo cammino. Puntare sui prodotti locali tipici di queste terre si rivela continuamente una formula vincente, che affascina i camminatori e valorizza questi ambienti. Di seguito alcuni stralci d'intervista che supportano questo discorso:

“Assolutamente, credo che la Via degli Dei sia diventata importante, anche per il mangiare bene, anzi, io penso che sia una delle componenti che ha dato diciamo così via a questo cammino così bene, l'enogastronomia, sull'Appennino, sia in Toscana che in Emilia è molto forte, ovunque vai mangi bene, io credo che sia molto importante e non è che vengono a mangiare un piatto di pasta non gliene frega niente, va che ci guardano, va che cosa si mangia, e vogliono mangiare bene giustamente”.

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

“Ti ho detto poi ci si affaccia ad una clientela più variegata, c'è di tutto, c'è arrivata la massa e da la vedi di tutto, trovi quello che apprezza la cucina e capisce quello che gli stai offrendo, non sempre riesci ad accontentarlo, perché magari son gusti, però cerchi di rapportarti e di rendere... per esempio gli affettati per dirti ci sono affettati quelli normali che si possono trovare cotto, crudo queste cose qui, però ci sono gli affettati tipici di zona, come la soppressata, la finocchiona, finocchiona proprio tipica dell'area fiorentina, col finocchio”.

(Host/Ristoratore, 65 anni)

“Il camminatore cerca almeno sulla Via degli Dei, prodotti tipici, piace vedo che insomma, uno dei fattori che è, che ha portato la Via degli Dei a questi numeri, oltre al bel cammino, oltre che parte e arriva in due città che comunque sono raggiungibili facilmente da tutte le parti d'Italia se non del mondo, penso sia anche il mangiare, perché comunque, arrivare alla sera e mangiar bene eee ti rimane, ti rimane e ha fatto sviluppare secondo me questo cammino”.

(Ristoratore, 49 anni)

La buona enogastronomia è quindi una componente aggiuntiva di estrema importanza, basti ricordare il nome “Du pass e na gran magnè” (Due passi e una gran mangiata) di quel gruppo di amici che originariamente iniziò a percorrere i sentieri tra Bologna e Firenze. Le regioni Emilia Romagna e Toscana hanno una grandissima tradizione culinaria che le ha rese famose in tutto il mondo. Inizialmente nella mia ricerca pensavo che l’enogastronomia fosse uno degli aspetti contingenti al cammino, ma mi sono progressivamente reso conto del legame indissolubile che intercorre tra il cammino, l’ambiente e il cibo che viene proposto. In questo frammento d’intervista viene dato un parere per certi versi ovvio, ma che fa capire soprattutto quanto gli abitanti di queste regioni vadano fieri della loro cultura enogastronomica:

“Un aspetto enogastronomico di cui stiamo parlando, diciamo che vede degli alfieri in questo territorio particolarmente abili insomma. In Italia si mangia bene quasi dappertutto, però è chiaro che tra Emilia e Toscana c’è una tradizione culinaria molto importante, che ovviamente si coglie e. Mangiare i tortellini da una parte e dell’altra parte invece concentrarsi su altri piatti tipici della cultura toscana, e dei sapori toscani è di per sé un’esperienza.”

(Esperto, 62 anni)

L’incontro-scontro tra cammino ed enogastronomia viene sottolineato anche dai prossimi due stralci d’intervista – i quali evidenziano come la componente alimentare caratterizzi la Via degli Dei – che in qualche modo rinominano la Via degli Dei, in maniera simpatica ma veritiera, il cammino che ingrassa. La diversità tra le due cucine regionali è inoltre un aspetto che viene preso in considerazione anche per la promozione commerciale della Via degli Dei:

“È un cammino importante perché [...] cambia anche nel cibo, lì arriviamo a quello che secondo me è il piatto forte, perché io lo dico sempre a tutti, i nostri clienti, dico guarda quando arrivi a Firenze vi pesate e siete un kilo in più, "ee impossibile ho fatto 130 chilometri" e invece no, c’è purtroppo, facendo questo cammino si mangia, e si mangia anche bene, insomma è ben difficile trovare quella che si chiama fregatura, c’è si mangia veramente bene.”

(Esperto, 65 anni)

“Allora la Via degli Dei, lo dico sempre cammina, forse è l’unico cammino dove si ingrassa, c’è si arriva a Firenze e invece di aver perso un kilo si è preso, perché dovunque ti fermi penso si mangi bene, questo l’apprezzano, noi appunto, anche essendo pizzeria, è difficile che un camminatore prenda la pizza, cerca di più il prodotto locale sì, quindi si penso di sì, c’è la ricompensa del cammino, durante il giorno magari mangiano il panino, la frutta, poi si dovrebbe cercare di star leggeri, quindi la sera (non si capisce), qualche prodotto e sicuramente è locale e buono”.

(Ristoratore, 49 anni)

Grazie a quest’ultimo frammento emerge un ulteriore aspetto saliente e cioè la differenza nell’alimentazione dei camminatori, i quali durante la giornata di cammino mangiano relativamente poco – solitamente panini con affettati e formaggi – e che invece la sera si possono concedere una cena più sostanziosa, anche come premio dopo aver camminato per delle ore.

Avendo compreso l’importanza della componente culinaria per questo cammino, negli ultimi anni si sta puntando – anche in ambito amministrativo e di commercializzazione turistica – a promuovere e valorizzare gli alimenti e i prodotti locali dei quali si sta riscoprendo il fascino e l’importanza a livello culturale. Come si potrà osservare dai prossimi stralci d’intervista vi sono modi diversi di rendere l’enogastronomia e le tradizioni locali degli elementi che affascinano e portano turisti in questi territori. Un primo esempio di valorizzazione concerne le attività di raccolta delle materie prime durante le escursioni, visite in azienda e – come riportato in precedenza – fare la spesa con la guida. Queste iniziative mirano a far toccare con mano le prelibatezze che questo territorio regala:

“L’enogastronomia è uno dei temi a noi cari, è abbastanza difficile però noi abbiamo diverse proposte che valorizzano anche i prodotti locali nostri tipo le castagne, tipo il tartufo, noi proponiamo spesso e volentieri escursioni dove si va a raccogliere le castagne, ma soprattutto poi

la sera si va nel ristorante che magari fa alcuni piatti a base di castagna, [...] ma anche le esperienze di visita, che è il nostro prodotto per le, le escursioni giornaliere e le suggestioni, e lavoriamo su quello. Emm ad esempio una delle cose che abbiamo visto che funzionano, un prodotto nuovo che abbiamo lanciato l'anno scorso in epoca Covid e quindi, ma che quest'anno lo cureremo di più, la cosa che ha funzionato molto è quella di andare con la guida a fare la spesa, è quel prodotto che dicevo che di solito si rivolge alle coppie, ai gruppi di amici, comunque micro gruppi, quindi due barra quattro persone, la famiglia, insomma non di più. Ee dove la guida è un valore aggiunto perché ti porta a vivere un'esperienza particolare che tu hai scelto in base alle tematiche proprio in cerca di un benessere.”

(Esperto, 65 anni)

Un altro modo che è stato sottolineato da un'intervistata per valorizzare la risorse di un territorio così ricco di risorse agroalimentari è stato quello di creare un distretto biologico, in questo caso a Fiesole, che attraverso un patto tra agricoltori, cittadini, amministrazione e altri attori punta alla valorizzazione e alla gestione sostenibile del territorio, tutelando la produzione biologica degli alimenti: il più importante in tal caso è l'olio extravergine di oliva. Ciò non ha direttamente a che fare con la Via degli Dei; ciò che si osserva in tal caso è la volontà degli attori locali di promuovere e valorizzare i propri prodotti enogastronomici tipici.

“Abbiamo questo distretto biologico, che ha all'interno 15 aziende biologiche, che principalmente fanno olio. Il nostro olio, è, l'olio di Fiesole, è uno dei migliori oli appunto, del Mugello, oli della zona, emm allora i, i toscani ci tengono molto all'olio. [...] Noi riusciamo proprio a tastare e a sentire (sorride) e quindi ecco quella è una delle nostre punte di diamante, e abbiamo poi all'interno del distretto biologico c'è anche qualche azienda che ha cominciato a fare vino. Il vino non è proprio tipico di Fiesole, ma qualche azienda ci si sta buttando, e poi abbiamo lo zafferano che inizia invece ad essere un prodotto che, molto di nicchia, però è prodotto qua e il miele, queste proprio come tipicità locali”.

(Amministratrice, 63 anni)

Come evidenziato in precedenza, la Via degli Dei è un percorso in cui è difficile mangiare male, nel senso che solitamente le cucine locali offrono appunto prodotti tipici del territorio valorizzando la propria cultura enogastronomica. Non sempre però accade ciò e – come mi ha confessato un intervistato – anche in questo caso sarebbe importante il concetto di rete tra attori sul campo, che dovrebbe portare alla collaborazione anziché alla concorrenza. In questo modo si potrebbe creare ufficialmente un vero percorso enogastronomico, ma la strada è ancora complessa. Infatti – da quanto mi è stato riferito – non tutti i ristoratori guardano all’effettiva qualità del cibo che offrono ai propri clienti, diventando quelle che il ristoratore intervistato chiama le “trappole per turisti”, attività che comprano prodotti più scadenti per guadagnare di più.

“Molti posti diventano un po’ quello che noi chiamiamo trappole per turisti. Camminatori no? Ed è un peccato, però facendo una cucina del territorio seria, una gastronomia seria del territorio, secondo me potrebbe dare tantissimo, e sarebbe anche molto interessante, che anche quella è una cosa che purtroppo con la vecchia, la vecchia mentalità purtroppo è difficile fare, ma sarebbe anche molto bello fare una sorta di collaborazione di percorso no? Di tutti i ristoranti che ci sono già a Bologna e a Firenze, che ogni ristorante nel suo territorio ha le proprie caratteristiche, magari collaborare e fare un percorso anche gastronomico. E i camminatori possono seguire, però purtroppo, c’è gli altri vengono ancora visti spesso come concorrenza, invece secondo me è una cosa un po’ vecchia, è sbagliato, bisognerebbe soprattutto in questo periodo diciamo vedere un po’ di più come collaborazione perché insieme si potrebbero fare delle cose”.
(Ristoratore, 40 anni)

Il concetto di rete, che si dimostra continuamente fondamentale per il successo di progetti articolati come può esserlo la Via degli Dei, ritorna anche nella testimonianza di una Guida GAE, che oltre a sottolineare il valore aggiunto dell’aspetto culinario nelle escursioni che organizza, evidenzia l’importanza di una filiera corta, una rete che parte dal produttore locale

e – passando per il rivenditore – arriva al consumatore. Assaporare un alimento che pur essendo buono non proviene dal territorio in cui ci si trova è un qualcosa dal mio punto di vista limitante e che non permette sviluppo e valorizzazione della cultura – in questo caso – tosco-emiliana. Il seguente stralcio mette ben in evidenza questo passaggio: valorizzare i prodotti locali per mostrare – attraverso i piatti – l’ambiente che ci circonda:

“Ti dirò, mm quando faccio le camminate giornaliere lego tantissimo il pranzo, il buon cibo, e quelle funzionano di più rispetto a quelle in cui c'è solo natura. Per cui ti potrei dire che si se lavorassimo un po' di più sulla qualità, e sul (breve pausa) sui prodotti di zona, sicuramente funziona meglio. Io vado a mangiare all'osteria la carne, magari quel che prendo, deve venire dall'allevamento da quelle vacche che vedo pascolare in Appennino no? Per esempio, non che mi provengono da altri paesi, va bene? Poi è logico che loro no, fanno “mh costa meno”, e quindi, però dovremmo lavorare un po' di più sul casa-territorio nostro, quindi mostrare anche attraverso il piatto quello che ci circonda.”
(Guida GAE, 32 anni)

L’ultima testimonianza riporta il successo che la componente enogastronomica può avere collegandola alle escursioni nel territorio tosco-emiliano; d’altro canto evidenzia anche come in alcune occasioni si scelgano prodotti non del territorio, o comunque di minor qualità. Questo – unito allo stralcio precedente – mette in luce un aspetto critico relativo all’enogastronomia, e cioè che non proprio tutti – io non ne ho avuto la prova pratica in quanto ho sempre mangiato molto bene – utilizzino prodotti del territorio e di prima qualità, approfittando dei camminatori e dei turisti.

Per quanto concerne il successo della componente enogastronomica e il suo rapporto con il territorio, altrettante conferme in questo senso mi sono poi giunte quando ho intervistato alcuni camminatori durante il mio viaggio lungo la Via degli Dei. Ciò che emerge dai seguenti stralci d’intervista che andrò a riportare sottolinea come innanzitutto l’aspetto

enogastronomico sia un fattore importante sia per spingersi ad affrontare più di 120 chilometri camminando e di come questo fattore rimanga poi nei ricordi di chi è tornato a casa dopo aver affrontato il percorso. Questo aspetto è considerabile come motivazione alla partenza e in tal caso è utile riportare le parole di una camminatrice colombiana, esperta di cammini:

“Me lo avevano consigliato (ride) che in questa regione dell'Emilia Romagna e Toscana, si si mangiasse bene. Ee si si si, per quello riguardo al cibo si. Qualche consiglio me l'avevano dato, mi avevano parlato dei piatti tipici, di queste regioni.”

(Camminatrice, 35 anni)

La componente esperienziale legata all'alimentazione nella Via degli Dei è un elemento importante, che si può strutturare durante il percorso-tappa attraverso un'attenzione all'ambiente che circonda i camminatori e che è poi interessante ritrovare nei piatti che si mangiano a cena.

“Oltretutto a me piace anche mm andare per boschi a raccogliere le erbe, quindi per me anche i sapori e i profumi hanno la loro importanza. E ritrovarli nei piatti è sempre una sorpresa. Difatti anche questa sera sono andata in un posto a mangiare, ho chiesto tanto, di com'era fatto il piatto, perché ho riscoperto tanti profumi e aromi che un po' li ho sentiti nel bosco, e mi hanno confermato.”

(Camminatrice, 65 anni)

A conferma di quanto riferitomi da questa camminatrice una Guida GAE durante l'intervista ha voluto sottolineare come vi sia un legame indissolubile tra l'ambiente in cui si cammina e l'enogastronomia territoriale, facendomi l'esempio delle castagne. Un legame che si “respira”:

“Il resto, mm lo respiri, respiri il cibo ma non ci sono, mm lo puoi vivere, lì, i castagneti per cui mm sai che li viene prodotto la farina di castagno che verrà utilizzata appunto per, nell'alimentare puoi comprare il biscotto di farina di castagne, lo zuccherino, cose di questo tipo.”

(Guida GAE, 32 anni)

Un altro camminatore è dello stesso parere riguardo al fascino della cucina di montagna, collegando l'ambiente all'enogastronomia:

“Comunque il fatto di andare secondo me in luoghi di ristorazione, in paesini, comunque di montagna eccetera, mi ha fatto sicuramente respirare anche questo aspetto culinario, c'è anche il menù era un po' diverso da quello che magari trovo quando vado a mangiare qua dalle mie parti, ecco.”

(Camminatore, 43 anni)

Oltre che vivere e percorrere l'ambiente in cui nascono queste prelibatezze culinarie, un altro fattore importante relativo all'enogastronomia riguarda anche il come viene raccontata. È fondamentale che, per comprendere le caratteristiche e le proprietà degli alimenti, essi vengano anche raccontati nel modo corretto. Come si diceva in precedenza, senza sapere nulla di un prodotto – pur assaggiandolo – non si potrà essere in grado di coglierne i differenti aspetti. Uno degli esperti intervistati sottolinea come nell'ultimo periodo sia aumentata anche domanda relativa alle conoscenze enogastronomiche che vengono richieste alle guide che accompagnano gruppi di camminatori nei viaggi organizzati:

“C'è sempre più attenzione, sempre più voglia di riscoprire, ma anche noi abbiamo in questi ultimi anni, è una banalità, però abbiamo sempre più guide Gae, quelle che accompagnano, specializzate sul tema del cibo, c'è abbiamo proprio delle guide che hanno fatto corsi di enologia, che hanno dei livelli, adesso non mi ricordo come si chiamano, però sono tipo le stellette del generale no? Che ti metti in base al livello, di conoscenza che hai, e ne abbiamo sempre di più, perché ovviamente anche loro hanno richieste di, di avere conoscenze sul vino, sul cibo, e quant'altro. Noi abbiamo diverse guide che sono molto studiate, che hanno fatto corsi approfonditi perché ovviamente il cibo è un elemento importante.”

(Esperto, 65 anni)

L'enogastronomia – per essere compresa in tutti i suoi aspetti – ha bisogno di essere raccontata al cliente, facendo riferimento alle sue origini, alle sue tradizioni e alle sue proprietà. La similitudine più calzante riguarda un confronto con i musei e la cultura in generale: andare a visitare un museo senza la guida che spiega cosa si sta osservando non ne permette la comprensione totale. Un percorso enogastronomico ha bisogno anche di essere raccontato e spiegato per essere compreso appieno, ed in tal senso anche i ristoratori si stanno specializzando nei racconti sul cibo. Di seguito anche una camminatrice intervistata mi ha confermato l'importanza del racconto in ambito enogastronomico:

“Sono di ritorno da una cena veramente gustosa in un locale che mi ha soddisfatto assolutamente, il proprietario è una persona molto molto disponibile che, disponibile anche al racconto della, del come vengono fatti i piatti, ee, e della qualità del piatto, cosa che io spesso cerco quando vado a mangiare in un qualche locale. Ee, ho ritrovato veramente la, la qualità, la qualità e l'originalità di racconto a quello che tu poi vai a gustare, il connubio perfetto.”

(Camminatrice, 65 anni)

È importante evidenziare – parlando in tal caso di chi percorre la Via degli Dei – anche come la componente enogastronomica non sia una questione importante per tutti i camminatori, in quanto possono esserci motivazioni diverse che possono portare ad affrontare un cammino, come lo possono essere ad esempio la sfida di mettersi alla prova fisicamente, testarsi in vista di un cammino più lungo e complesso, o ancora partire per ricercare sé stessi. Di seguito le parole di un camminatore che non aveva tra le sue motivazioni gli aspetti enogastronomici dell'Appennino tosco-emiliano, anzi, che vedeva nell'alimentazione solo un modo per rifocillarsi e riprendere le energie spese durante la giornata. In quel momento si parlava della componente enogastronomica, ed ecco le sue parole:

“Mah allora io, sinceramente non, non è una questione che do molto peso. Ma sono aperto a nuove esperienze culinarie! [...] Beh fino ad adesso ho mangiato... ieri cous cous, sgombro in scatola, non ho mangiato...”

(Camminatore, 26 anni)

Le esperienze che collegano alimentazione e prodotti del territorio, come accennato in precedenza, rimangono nei ricordi dei camminatori. È importante dire che per i camminatori il momento del pranzo, quasi esclusivamente al sacco, è un momento indispensabile per recuperare le energie perse durante la camminata e per prepararsi a finire la tappa. Intervistando un camminatore dopo essere tornato a casa da una decina di giorni mi ha fatto molto piacere sentire dall'intervistato che tra i ricordi che gli erano rimasti impressi ne figurava uno relativo ad un pranzo al sacco durante una tappa della Via degli Dei. Ciò conferma quanto voglio sostenere nel mio lavoro di tesi: nella Via degli Dei la componente enogastronomica è un aspetto fondamentale, come lo sono l'ambiente, i paesaggi e la cultura di questi luoghi:

“È una scemenza, ma visto che son stato contento quando ho trovato la finocchiona, tra l'altro fatta non nel classico panino, ma nel pane, nelle due fette di pane toscano no? Che mi hanno fatto lì Al Sergente, insomma, c'era me la sono presa, e mi son portato dietro tutto il profumo fino a che non me lo son mangiato, che comunque aveva un odore abbastanza importante quindi, e quindi ogni tanto diciamo mi ricordavo di avere nello zaino il panino con la finocchiona, che è una scemenza, se dobbiamo parlare di questo ambito sicuramente è un ricordo olfattivo (ridiamo). Avevo il fumetto che mi ricordava che avrei mangiato la finocchiona ad un certo punto.”

(Camminatore, 43 anni)

L'importanza dei prodotti locali per la propria alimentazione – a maggior ragione dopo aver camminato delle ore – viene sottolineata anche da un esperto intervistato prima di partire per la Via degli Dei, il quale evidenzia inoltre anche l'effetto sensoriale che l'esperienza di

mangiare provoca. In quel momento l'intervistato mi stava parlando della finocchiona, un salume tipico della Toscana, protagonista nel pranzo al sacco di molti camminatori:

“Perché secondo me sono quelle cose che, c'è ti gratificano... dopo magari ore di fatica, e veramente mm sapori e profumi incredibili.”

(Esperto, 65 anni)



Fotografia 22 Salumi e Patè a Fiesole. Foto personale

2.2 • Via degli Dei ed enogastronomia: tradizioni e prodotti locali

Lungo la Via degli Dei ho sentito una forte vicinanza tra l'ambiente che mi circondava e i piatti della tradizione tosco-emiliana. Questo legame a mio avviso è molto più evidente

rispetto a quello che si può respirare in città, dove probabilmente è più complesso comprendere in tutto e per tutto la storia o l'origine di un alimento. Percorrendo un ambiente "altro", esterno alla dinamicità della vita di tutti i giorni, ma soprattutto essendo immersi nella natura – avendola scelta come destinazione e avendo pagato per questo tipo di esperienza – si ha più voglia e si è sicuramente più in grado di capire e di cogliere la storia e la tradizione che sta dietro ad un piatto. Avendo dialogato con molte persone, sia nel periodo pre-partenza, sia durante il cammino, ho piano piano compreso la volontà di valorizzare l'enogastronomia di questi territori attraverso innanzitutto una comunicazione ai clienti, che possono facilmente comprendere il valore aggiunto – dovuto alla genuinità dei prodotti – degli alimenti che si comprano e si mangiano in queste zone. Secondo uno degli esperti intervistati la volontà dev'esserci però da entrambe le parti, anche i camminatori e i frequentatori di questi ambienti devono metterci del loro, anche se ciò volesse dire spendere un po' di più:

“Ci son diversi negozietti che hanno dei prodotti un po' particolari di qualità e che cercano di proporli, poi si sono piazzati in posizioni strategiche (ride) per cui il camminatore ci passa davanti, quasi obbligato, se non prendi i panini in albergo va lì e se li fa fare, quindi sicuramente c'hanno pensato e qualcuno lo sta già facendo, poi chiaramente, l'ideale sarebbe se fossero tutti tra virgolette dei presidi Slow Food, non sarà possibile però la strada dev'essere quella, bisogna lavorare sulla qualità, sul locale, sul kilometro zero, e quant'altro insomma, è un processo un po' lungo perché ci vuole sia chi lo propone, perché se non lo proponi non lo vendi, ma ci vuole anche la cultura da parte del camminatore barra escursionista a chiederlo, perché se uno guarda sempre e solo il prezzo, non puoi competere con la grande distribuzione ovviamente.”

(Esperto, 65 anni)

Da un certo punto di vista sembra che si stia assistendo ad un cambio di rotta rispetto a qualche decina di anni fa, allontanandosi da ciò che si definisce fast food, virando sempre più verso una filosofia slow più attenta alle origini e alla vita dei prodotti: questo

cambiamento è il concetto cardine in cui si colloca la dimensione enogastronomica della Via degli Dei. Nell'ultimo periodo si osserva sempre più un ritorno a prodotti più grezzi, meno lavorati, più genuini. Questo credo possa essere ritenuto uno degli elementi che sta contribuendo al successo di questo tipo di alimentazione, tanto che in qualche modo si potrebbe definire una moda. Una moda, il ritorno al locale, che fa bene a tutta la filiera che parte dai produttori e arriva fino ai consumatori. Il prossimo frammento d'intervista, che testimonia proprio questo cambio generazionale, mi è parso davvero interessante:

“C'è stato come dico io no, un'inversione della tendenza, i nostri genitori hanno buttato via l'integrale per prendere la 00 di farine, e ora c'è un ritorno alle farine invece più strutturate, un pochino più complete via”.

(Host/Ristoratore, 65 anni)

Il concetto fondamentale che ancora una volta emerge dalle testimonianze raccolte è quello di rete, infatti anche per quanto riguarda il fattore enogastronomico si coglie l'importanza della collaborazione tra produttori vicini, una collaborazione che può portare benefici a tutti. Nel prossimo frammento d'intervista si possono osservare obiettivi e iniziative messe in campo proprio per puntare alla valorizzazione dell'aspetto enogastronomico, come ad esempio i mercati settimanali a km0:

“Io credo che mm ma da un po' di anni che un po' così, se noi riuscissimo a creare un pochino di più una filiera, mmm una piccola rete con produttori locali, che ci stiamo arrivando, perché stiamo promuovendo mercati a kilometro zero, ad esempio a Monghidoro facciamo un mercato a kilometro zero, i sabati, il primo sabato del mese a Sasso Marconi partirà da maggio anche lì un mercato kilometro zero con produttori locali. Insomma questa sensibilità sta aumentando, quindi diventa più facile poi cercare di vendere, commercializzare e di lavorare attraverso un prodotto tipico, attraverso visite in azienda, dove ti fanno la degustazione, ma ti fanno anche vedere come realizzano questo prodotto, noi abbiamo diverse di queste proposte perché ovviamente ci crediamo, un po' ce lo chiedono i clienti.”

(Esperto, 65 anni)

Un altro intervistato in questo caso testimonia come in alcuni casi vi sia però ancora strada da fare per la valorizzazione dei prodotti locali; la soluzione è creare una rete più forte tra attori diversi:

*“L'importante, e questo c'è ancora strada da fare che nelle ricettività si valorizzino i prodotti locali, e questa è la cosa significativa, e siamo ancora indietro a volte. C'è che si possa trovare il formaggio di ***, per parlare di una che fa formaggio caprino in quel di San Benedetto, nel ristorante di San Benedetto, e che non ti venga a presentare un formaggio magari altrettanto buono, ma che non è del territorio, perché i sapori passano anche dai prodotti, ovviamente. E, la conoscenza del territorio e anche dei suoi sapori.”*

(Esperto, 62 anni)

Anche un'amministratrice comunale intervistata mette in luce l'importanza della valorizzazione dei prodotti locali biologici, attraverso una promozione commerciale che conferma l'interesse da parte di quest'amministrazione per l'enogastronomia locale e per la sua pubblicizzazione, come fosse un museo o una mostra:

“Lavoriamo insieme proprio all'associazione del distretto biologico, per promuovere proprio il territorio e i prodotti biologici che ci sono sul territorio. Fortunatamente siamo riusciti a vincere, ad arrivare secondi, a un bando che è stato fatto dalla regione per la ristrutturazione del punto turistico fiesolano. Siamo arrivati secondi in questo bando e quindi riusciamo ad avere i soldi necessari per ristrutturarlo. Io spero che sia pronto già per quest'estate, e quindi poter accogliere i turisti lì, e in questo punto turistico abbiamo fatto anche un punto, una vetrina, dei prodotti del territorio, con vendita dei prodotti, con la possibilità di vendita dei prodotti del territorio. Ecco in questo ci è venuto in aiuto proprio il distretto biologico, che ci ha donato la progettazione, e quindi ci ha permesso di partecipare, e quindi ecco insieme a loro, facciamo la promozione dei prodotti e delle aziende che ci sono sul percorso e della Via degli Dei, e degli sentieri che noi abbiamo.”

(Amministratrice, 63 anni)

Il territorio che fa da sfondo alla Via degli Dei, come ho potuto comprendere durante il mio viaggio, è davvero molto ricco e fertile; ciò permette a chi lavora nell'ambito della ristorazione di sfruttarlo in cucina, regalando dei piatti molto buoni e sostanziosi seppur di una semplicità unica. Alcuni dei ristoratori intervistati hanno evidenziato la tematica del legame con il territorio e con la stagionalità degli ingredienti nella loro cucina. I seguenti stralci andranno proprio a confermare questo discorso: è l'ambiente, in base alla stagione, a regolare la cucina territoriale.

“Allora noi cerchiamo di prediligere un po' il territorio, la stagione. Quindi abbiamo mm cerchiamo di usare soprattutto aziende del territorio, che siano salumi, formaggi, affettati, funghi, tartufi, tutte cose che mm che prendo dal nostro territorio, seguendo la stagionalità ecco, prodotti comunque di questa stagione, che ogni stagione ha i suoi prodotti i suoi funghi, i suoi tartufi e più che possiamo proprio del territorio qua attorno, anche km0 ci son tante aziende. [...] Si anche la cacciagione abbiamo un macellaio a Prato [...] tutti animali abbattuti qua, certificati, tutta cacciagione, niente di allevamento. Cacciagione dei nostri Appennini, funghi e tartufi, quello che si può del nostro Appennino, tutto quello che passa, formaggi, gaggio montano abbiamo tutti i conferitori locali, cercano proprio di usare il nostro territorio il più possibile”.

(Ristoratore, 40 anni)

Oltre che prodotti del territorio come funghi, formaggi e affettati – che già mi aspettavo di trovare prima della partenza per il cammino – l'ingrediente che più mi ha affascinato sono state le erbe di stagione, come evidenziano i due prossimi brevi stralci d'intervista:

“C'è n'è un sacco, quelli che utilizziamo noi però sicuramente pasta fatta in casa come vi dicevo prima, sempre legata alla comunque alla raccolta di erbe perché ripeto le tagliatelle o i tortelli, la pasta eccetera viene sempre abbinata ad un'erba di stagione.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

“E sono sincera, quando posso, ora c’è il Covid, c’è stato dei problemi, quando posso vado anche nei miei campi, prati lì a Bosco ai Frati a raccogliere delle erbe, perché ce n’è tante di erbe, le ho usate, acacia, fritta, le erbe spontanee”

(Ristoratrice, 68 anni)

I ristoratori sono molto legati al loro territorio, e cercano di renderlo protagonista dei loro piatti attraverso una grande attenzione alle materie prime. Hanno inoltre la fortuna di vivere in un ambiente che è davvero ricchissimo sotto molti punti di vista e ne sono consapevoli, come evidenzia il prossimo stralcio d’intervista, nel quale l’amore per il territorio si nota subito: ciò che dona la terra è genuino e ricco; il prodotto di questi ingredienti insieme non può che essere “perfetto”:

*“Le verdure quando le ci sono di stagione, la carne, la sua carne, l’olio, *** prende anche un vino sfuso della zona, o anche delle bottiglie della zona, tutto quello che può, le farine, il pane quello che hai mangiato è pane del Mugello, perché il pane del Mugello è particolare, perché si ritorna sempre lì, il territorio è bello, ricco, ed ha prodotti veri, genuini, automaticamente quello che viene fuori è perfetto, non può essere altrimenti.”*

(Ristoratrice, 68 anni)

Come ho sottolineato in precedenza la cucina di questi territori è molto ricca, a livello di sapori e a livello di sostanza, un mix perfetto per chi come i camminatori ha bisogno di rifocillarsi in vista di tanti chilometri a piedi. Ho scoperto però che la ragione probabilmente più importante relativa all’utilizzo di ingredienti come le erbe stagionali fa riferimento alla povertà che caratterizzava le zone dell’entroterra tosco-emiliano: in periodi di povertà sicuramente ogni ingrediente era importante per fornire un apporto calorico a chi mangiava. Ciò mi ha chiarito maggiormente il motivo per cui all’interno di una semplice tagliatella fatta in casa vi fossero inserite, in base alla stagione, delle erbe particolari:

“C'è sempre stato quest'interesse secondo me è, almeno da noi, anche quando i miei genitori avevano il ristorante la mia mamma faceva tutti sempre dei piatti molto poveri perché lei ha patito la fame durante la guerra, e lei si ricordava che andavano a raccogliere le primule, il nasturzio, la rosa canina e la friggevano con una pastella leggera per poter mangiare qualsiasi cosa veramente, però questo poi negli anni insomma è diventato anche per i miei genitori il cavallo di battaglia: da noi si mangiavano sette tipi di fiori, c'è quando dicevo mangiamo i fiori dicevano i fiori di zucca? Noi i fiori di zucca in realtà non li friggevano perché avevamo ben altro, ciò che la natura appunto ci regalava, come da tradizione.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Una conferma riguardo la povertà di queste zone, come di gran parte dell'Italia durante il periodo della guerra, riguarda due piatti in particolare, le tagliatelle alla Silene e gli zuccherini, sui quali ho preso qualche appunto nel mio diario di campo proprio durante l'esperienza etnografica:

*“Ho scoperto che la situazione economica dei paesi ha impattato nell'alimentazione nel senso che un'alimentazione, una situazione economica povera che ha portato di conseguenza ad un'alimentazione povera, ma ricca di tutto quello che il territorio locale può donare. Esempio sono le tagliatelle alla Silene, silene dentro alle tagliatelle, perché, perché da energia, da vitamine, quindi in tempi di povertà era il massimo di quello che si poteva avere, oppure anche gli zuccherini fatti qui a Madonna dei Fornelli, fatti duri e grandi, che, come ha detto ***, se cascano per terra si rompe il pavimento, appunto perché dovevano durare e non marcire subito.”*

(Diario di campo)

Per corroborare ulteriormente questa parte relativa all'importanza avuta dal fattore povertà nello sviluppo di alcuni piatti della tradizione riporto di seguito uno stralcio di un ristoratore con il quale ho dialogato approfonditamente sull'origine dei tortelli mugellani – i tortelli di patate – nati probabilmente per il fatto che non sempre si avevano formaggi con cui creare il ripieno:

“È un alimento che si è sempre mangiato, si è sempre stato in caso, il grano macinato dalle zie, dalla nonna, dalla mamma, ma il tortello, forse anche per la materia prima povera, la patata in ogni caso c’era nelle case contadine, e quindi hanno provato anche a mettere, la fai lessa, la fai frita, mettila anche nel ripieno di della pasta, poi viene insaporita, via via c’è chi ci mette la salsiccia, l’aglio, il prezzemolo, il concentrato, ognuno lo faceva a suo modo per dare sapore, ma penso sia dovuto anche a un discorso di costi, che magari non sempre c’era la ricotta, non sempre c’erano gli spinaci, prova con la patata.”

(Host/Ristoratore, 65 anni)

In questa seconda sezione dell’analisi relativa alla parte enogastronomica vorrei fare emergere un fattore dal mio punto di vista davvero importante, che riguarda qualcosa che si accompagna di pari passo alla selezione delle materie prime e cioè l’importanza delle tradizioni culinarie antiche. Ovviamente questa tendenza alla riscoperta delle tradizioni non vale solamente per la Via degli Dei, ma anche per tutta la cucina italiana, in cui la ricerca dei metodi, delle usanze e dei prodotti di una volta sta avendo grande successo. Ciò si va ad aggiungere a quanto è stato detto poco sopra riguardo all’inversione di tendenza relativa al ritorno alle farine integrali, dopo che la generazione precedente le aveva abbandonate a fronte di quelle più raffinate. Queste tradizioni in alcuni casi rimangono invariate, in altri – dopo un ricambio generazionale – si modificano e si innovano per far fronte alle richieste dei clienti. La prima testimonianza è relativa alla pasta fatta in casa, che in Emilia Romagna è d’obbligo, come da tradizione:

“Abbiamo fatto anche quattro chiacchiere con il cameriere del locale che ci ha spiegato come abbiano la pasta fatta in casa ogni giorno perché hanno una dipendente una signora che viene ogni giorno a stendere la pasta, quindi tagliatelle, tortellini, tortelli, fa tutto lei ee quindi anche questo è sintomo, c’è siamo proprio in mezzo a quello che è fatto a mano.”

(Diario di campo)

Un secondo frammento parla di tradizione e allo stesso tempo di innovazione, sempre nell'ambito della pasta fatta a mano:

“Sì, sì le crescentine le faccio io [...] si mi ha insegnato mia zia a farle e poi le ho cambiato un pelino la ricetta”

(Ristoratore, anni 42)

A conferma dell'importanza di innovare – pur rimanendo legati alla tradizione locale – vorrei riportare un corposo stralcio, che però mi sembra utile per far comprendere come l'innovazione può essere sia relativa alla presentazione di un piatto, sia anche alla commestibilità, dovuta al passare del tempo e alla modificazione dei nostri gusti. Questo frammento riguarda una ricetta della tradizione toscana, il Peposo all'imprunetina. In questo caso il ristoratore a cui ho fatto qualche domanda mi ha spiegato l'origine storica del piatto e il motivo per cui è stato modificato, attraverso l'aggiunta del soffritto per rendere più armonioso il sapore della carne:

*“Quindi peposo, che è quello lì che c'è in carta, che si chiama, in realtà noi abbiamo scritto di *** perché abbiamo modificato un attimo la ricetta, perché la ricetta originale sarebbe muscolo di manzo, cucinato nel vino rosso con aglio, e le spezie cannella, pepe a gogo perché, allora petta ti spiego questo, c'è noi ora facciamo un soffritto perché lo armonizza un po' i palati sono anche un po' cambiati, però non è che varia molto, lo facciamo un po' più commestibile. Maa perché si chiama peposo all'imprunetina, perché Impruneta è un paese qua vicino, poco fuori Firenze, in provincia, dove ci sono delle cose per il cotto, quindi tutto quello che è pavimenti, tegole bom bom bom, e la cupola del Brunelleschi del duomo, quelle che sono le tegole della cupola, venivano cotte la sopra, e gli operai che facevano questi lavori qui, cosa facevano, nei forni dove durante il giorno cuocevano questa argilla, o non ricordo che materiale, dove la notte quando si raffreddavano loro la sera prima mettevano questi pentoloni con la carne che avevano lì, spezzettata con il vino, e spicchi d'aglio, perché poi ci mettevano pepe abbondante e cannella? Perché si parla di secoli dove non avevano i frigoriferi, quindi la carne puzzava capito? C'è come arrivava doveva essere cucinata e passavano*

due giorni e iniziava la frollatura, quindi puzzava, e allora c'era la necessità di insaporire per coprire magari quella frollatura un po' andata a male, quindi prende il nome di lì e niente questo è uno dei più famosi.”

(Ristoratore, 38 anni)



Fotografia 23 I tortelli di patate a Monte di Fò. Foto personale

2.3 • Via degli Dei ed enogastronomia: prodotti trasversali lungo il cammino

Prima di partire per l'esperienza di ricerca etnografica una delle domande che più mi hanno fatto pensare era questa: ci sono dei fili conduttori a livello enogastronomico che possono collegare tutto il cammino? O meglio, esistono degli ingredienti o dei piatti che sono trasversali e che posso ritrovare ovunque lungo la Via degli Dei? In questa sezione riporterò delle testimonianze che mi hanno permesso di rispondere positivamente a questo quesito.

Per iniziare questa terza parte relativa all'enogastronomia è utile innanzitutto presentare un fattore che accomuna entrambe le cucine regionali che ho conosciuto durante il mio viaggio. Come ho potuto osservare – e come mi è stato poi riferito da un'intervistata – un elemento comune che può essere considerato un fil rouge tra le due enogastronomie è:

“Sicuramente la semplicità degli ingredienti”

(Guida GAE, 32 anni)

La semplicità degli ingredienti che si utilizzano in entrambe le cucine può essere ricondotta, come affermavo precedentemente, alla povertà dei territori nel dopoguerra, che ha fatto sì che si utilizzassero prodotti semplici e poveri per poter sfamare quante più persone possibile. Le famiglie erano oltretutto molto più numerose di quanto non lo siano oggi, e più persone significava più bocche da sfamare per garantirne la produttività lavorativa e mantenere la famiglia. Anche questo si potrebbe ricollegare all'importanza della stagionalità degli ingredienti; per ogni stagione ci sono dei doni della natura da cogliere e da valorizzare nei piatti per renderli sostanziosi, accattivanti e piacevoli.

Per iniziare, un primo elemento comune a livello enogastronomico è il vino – un prodotto che oltre che essere buono facilita la convivialità e favorisce l'allegria. Ci sono ovviamente

delle differenze, tra una cultura toscana che è molto più strutturata in ambito vitivinicolo e quella emiliana che si sta nuovamente affacciando nel panorama dei vini italiani. Ciò confermato dai seguenti stralci d'intervista:

“Cioè ci sono diverse specificità che non bisogna non dimenticare, il vino ovviamente per la parte emiliana è il Pignoletto e il Barbera, il Pignoletto è quello più, più conosciuto, e di là ovviamente c'hanno i rossi a cominciare dal Chianti, anche se magari la zona non è proprio quella, però c'hanno il rosso toscano, qui tipico del posto, ma poi per dire c'è il Carmignano nella zona di Prato che loro lo importano, c'è ci son diversi vitigni, che sono anche, anche in zona, e il vino anche quello è un elemento che fa la differenza, oltre che poi a fare l'unità, l'allegria, le famose serate di convivialità dove ci si racconta, ee, esperienze di viaggio.”

(Esperto, 65 anni)

“Io penso che ci sia anche una certa attenzione in alcune situazioni per quelli che sono i prodotti tipici dei vini insomma, e quindi dai vini un pochettino più leggerini emiliani, ai vini un po' più forti, di corpo, toscani, dal Chianti, al Lambrusco.”

(Esperto, 62 anni)

Per quanto riguarda gli alimenti invece ve ne sono alcuni che si possono considerare ricorrenti lungo il percorso della Via degli Dei. Questa considerazione è importante per cercare di capire se effettivamente è possibile definire la Via degli Dei come un percorso enogastronomico, evidenziando i tratti culinari comuni ad entrambe le regioni. Una parte di questi sono ingredienti stagionali, come possono essere intese le castagne e i funghi, che discuterò attraverso i prossimi stralci d'intervista. Posso affermare che da quanto ho compreso il primo degli elementi trasversali cardine delle due culture enogastronomiche è proprio la castagna, un ingrediente povero – almeno fino a qualche tempo fa – che può essere usato in molti modi diversi, come si potrà osservare nei seguenti frammenti d'intervista:

“Sono poi prodotti anche appenninici, certamente comunque la cultura della ca, la cultura legata alla castagna è un elemento comune. Tutto ciò che gira intorno alla lavorazione della castagna, dalla farina dolce, infatti poi si attraversano anche dei mulini. Dalla farina dolce, fino ad arrivare alla lavorazione che si fanno con, prodotti come i ciacci, le patolle, la mistocchina, son tutti prodotti legati alla castagna.”

(Esperto, 62 anni)

“Allora noi principalmente facciamo le frittelle di farina di castagno, credo che sia il piatto più semplice e più povero della nostra tradizione, ormai non è più povero perché la farina di castagno costa tanto, e l'altra cosa che facciamo è una torta antica sempre fatta con le farine di castagne e veniva fatta con tutti diciamo così gli avanzi di noci, noccioline che si mettono dentro quest'impasto particolare. [...] Eeh tantissime, con la farina di castagne si fa tutto, noi mi ricordo la mia mamma faceva le crepes, ripiene di formaggi quindi come primo piatto, le tagliatelle, si possono fare e le facciamo condite con la pancetta, ee mm va be poi, i secondi si fa (pausa due secondi), oo non mi vengono in mente come si chiama, [...] Mmm i dolci, si fanno un sacco di cose, o non mi viene in mente come si chiama quel dolce tipico, mi verrà in mente dopo... il castagnaccio!”

(Host, 49 anni)

“Be la bruciata, la classica, poi ci fa il castagnaccio, con la farina di castagne, poi c'è la ballotta la castagna bollita con il finocchio, i prodotti son questi, poi ci sono i produttori di miele di castagno, queste cose qui.”

(Ristoratore, 49 anni)

Le castagne possono essere usate per produrre la farina che poi viene utilizzata per molti piatti differenti. Come si legge dagli stralci si possono fare le tagliatelle, le crepes, le frittelle, il miele e innumerevoli dolci. Ciò che mi ha sorpreso riguarda invece il discorso relativo ai costi della farina di castagno, che negli ultimi anni è aumentata di molto; se una volta era ritenuto un ingrediente povero oggi non è più così, come dimostra questa testimonianza raccolta:

“Allora noi principalmente facciamo le frittelle di farina di castagno, credo che sia il piatto più semplice e più povero della nostra tradizione, ormai non è più povero perché la farina di castagno costa tanto.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Da quanto si legge è possibile comprendere come questo sia un ingrediente che viene usato davvero per ogni tipo di piatto – tanto che ne viene fatta anche una sagra – ma non solo: ciò che mi ha maggiormente colpito è stato lo scoprire che pur essendo un prodotto nato dalle ristrettezze economiche e dalla povertà – nel senso che ci si alimentava solamente con ciò che la natura donava – questo sia diventato un prodotto di lusso o quasi, che oggi costa molto rispetto ad una volta. Questo quindi può essere considerato un ingrediente trasversale sia a livello geografico sia per gli svariati utilizzi che se ne possono fare:

“Abbiamo anche diversi birrifici che fanno birra artigianale, sul, sul territorio, e poi magari qualcuno è anche sul cammino, perché a San Piero c'è n'è una, e noi qua, a va be, al laboratorio che è vicino a Porretta, ma la sede legale è qui a Monghidoro, c'è e fa la birra di castagne.”

(Esperto, 65 anni)

Il secondo ingrediente principe della Via degli Dei è sicuramente il fungo di stagione, che durante tutto il viaggio ho sempre trovato tra i prodotti consigliati, protagonista anch'esso di una sagra di paese nel comune di Sasso Marconi. I seguenti frammenti d'intervista ne confermano la popolarità e l'importanza che ne viene data dai ristoratori. Questi stralci rispondono alla mia domanda riguardo quali fossero gli ingredienti più popolari del paese in cui mi trovavo:

“Ma in genere qui comunque vanno tanto i funghi, in genere, forse il piatto che va di più è il piatto di pasta coi funghi di stagione. [...] Anche il prugnolo è un fungo di stagione, tipico di adesso, si trova a maggio, il prugnolo c'è a maggio, primi di giugno, poi basta.”

(Ristoratore, 40 anni)

“I funghi, porcini, prugnoli, quando c'è il tartufo i tartufi.”

(Ristoratore, 49 anni)

“Di cavallo di battaglia l'è la mi tagliatella col fungo, capito perché poi quando arrivano qui i camminatori hanno mangiato tagliatella ai funghi, tortelli al ragù, prugnoli, porcini secondo la stagione.”

(Ristoratrice, 68 anni)

A conferma di quanto i funghi siano ritenuti un prodotto fondamentale per la cucina dell'entroterra tosco-emiliano basta osservare che gli stralci riportati poco sopra sono di tre ristoranti in tre paesi diversi: il primo in provincia di Bologna – nel quale abbiamo mangiato durante la prima tappa – mentre il secondo e il terzo sono stati registrati in Toscana, quando il viaggio ormai stava per concludersi.

Oltre ai prodotti stagionali come castagne e funghi, durante il mio percorso lungo la Via degli Dei ho potuto osservare come vi siano altri due prodotti che sono ricorrenti lungo il cammino. Al primo, il pane, dedico una piccola parentesi in quanto è un prodotto che non è esclusivo di queste zone; uno degli esperti intervistati però me ne ha parlato in modo molto interessante, spiegandomi come un prodotto semplice come il pane rifletta realmente l'identità di queste due regioni:

“Quindi la cultura è in tutte queste scelte perché il mangiare c'è una forte emm come dire immagine riflessa delle scelte culturali, quindi sì, io tenderei a considerare nelle sue differenze una base, cioè il pane, il pane. Il pane è un elemento molto interessante, i sapori dei pani, che si tratta proprio di

pani diversi sono importantissimi. Il pane toscano insipido è una cosa, il pane condito magari da un'altra parte è un'altra cosa, i fornai nostri, molto molto capaci incontrano le tecniche di panificazione invece dei fornai toscani e gli esiti sono diversi.”

(Esperto, 62 anni)

Il secondo prodotto che ho ritenuto utile riportare nell'analisi è la pasta all'uovo e le sue varie forme lungo la Via degli Dei. Se a Bologna la lavorazione della pasta è un'istituzione con regole ferree, che ha come principali alfieri la tagliatella, il tortellino e la lasagna, con il passare dei chilometri essa viene concepita in modo diverso, con ad esempio l'aggiunta di erbe stagionali o di un ripieno di patate. In ogni paese attraversato ho trovato sempre la pasta fatta in casa e questo mi ha rassicurato sul fatto di poterla inserire nei prodotti trasversali della Via degli Dei, cercando di comprendere se è possibile definirla un percorso enogastronomico. È interessante innanzitutto notare come alla lavorazione della pasta all'uovo siano collegate alcune leggende e storie:

“C'è diciamo Bologna abbiamo già comunque una tradizione per la pasta e per la sfoglia, loro ce l'han tutta a mattarello, ci son delle regole precise, che la pasta tipo la tagliatella deve essere larga come la millesima parte della torre degli asinelli, dev'essere trasparente, perché attraverso si deve vedere San Luca, abbiamo un po' tutti questi detti, però sono legati si soprattutto alla pasta, alla sfoglia, quelle cose lì.”

(Ristoratore, 40 anni)

Proseguendo nel viaggio, a Madonna dei Fornelli ho scoperto come per integrare il piatto con un apporto vitaminico maggiore, in tempo di povertà si unissero all'impasto le erbe di stagione, ricetta che è giunta intatta fino ad oggi. Come dimostra il prossimo stralcio d'intervista:

“C'è n'è un sacco, quelli che utilizziamo noi però sicuramente pasta fatta in casa come vi dicevo prima, sempre legata alla comunque alla raccolta di erbe perché ripeto le tagliatelle o i tortelli, la pasta eccetera viene sempre abbinata ad un'erba di stagione.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Nel momento in cui si valica il confine tra Emilia Romagna e Toscana si comincia invece a sentire il profumo di tortelli mugellani, che assieme alle tagliatelle ai funghi accompagna il camminatore fino al centro di Firenze – per poi lasciarsi andare ad un'ottima degustazione di bistecca alla fiorentina, che non tratterò molto nell'analisi relativa ai prodotti trasversali in quanto non esclusiva dei paesini dell'entroterra tosco-emiliano. Per quanto riguarda i tortelli mugellani, altrimenti detti tortelli di patate, ogni famiglia ha la sua ricetta, che come per molti piatti italiani può cambiare da paese a paese, o da una via ad un'altra.

“Da noi, ogni casa fa il tortello di patate. I tortelli di patate sono quelli che puoi trovare in, ovunque, mm è particolare perché dalla montagna, in montagna, quindi in Appennino sono piccoli, man mano che tu scendi e diventano sempre più grandi di dimensioni (ride)”

(Guida GAE, 32 anni)

“Qui abbiamo tortello, di patate, che non si trova fuori dal Mugello, nel senso è proprio di questa zona qui, e anche in questa zona, nella vallata, a seconda dei paesi in cui uno va, cambia nelle dimensioni e alcune accortezze nel ripieno. La base il ripieno di patate lesse o stufate, e poi vengono condite le patate, c'è chi ci mette solo il prezzemolo e l'aglio, il concentrato di pomodoro, son tutte piccole varianti. C'è più nel basso Mugello Borgo San Lorenzo, che li fanno più grossi come dimensione, invece la parte montana come può essere questa, Firenzuola, li fanno più piccini, poi vedrai stasera.”

(Host/Ristoratore, 65 anni)

2.4 • Via degli Dei ed enogastronomia: i cavalli di battaglia

Una delle domande su cui mi sono concentrato maggiormente durante il mio cammino lungo la Via degli Dei è stata quella relativa ai cosiddetti “cavalli di battaglia”, intesi come i piatti principali di ogni paese in cui mi sono fermato per mangiare e pernottare. Essi, dal mio punto di vista, sono interessanti al fine di comprendere quali siano i piatti forti di questo cammino, dopo aver individuato i prodotti trasversali che si ritrovano lungo tutto il percorso. Questi piatti sono intesi come “cavalli di battaglia” anche da chi li offre, consapevoli del fatto di essere ormai identificati attraverso quel dato piatto. L’esempio della fiorentina è lampante. In questo caso seguirò un ordine crono-geografico per presentare – paese per paese – quelli che sono ritenuti i piatti che devono essere assaggiati quando ci si trova in questi territori. Le testimonianze che verranno riportate sono quasi tutte di ristoratori intervistati durante la Via degli Dei.

Partendo da Bologna, è facile osservare una grande varietà di primi piatti a base di pasta all’uovo trattata e condita in modi diversi, senza dimenticare la mortadella:

“Allora, sul mangiare sono il tortellino e il tortellone, che sono i due, prodotto di Bologna, poi ci son le tigelle, le crescentine, e poi il ragù bolognese.”

(Dialogo in un negozio di alimentari a Bologna)

“Se fossi in voi farei un tris, tortellini o tortelloni, la lasagna sicuro, e la tagliatella questi sono i tre piatti.”

(Dialogo con un cameriere a Bologna)

“Arrivati da poco in una trattoria nel centro di Bologna stiamo mangiando solamente piatti tipici, abbiamo assaggiato la mortadella, la spuma di mortadella, davvero buona, molto molto buona.”

(Diario di campo)

Spostandomi progressivamente verso il confine tosco-emiliano ho osservato delle conferme relative all'importanza della pasta fatta in casa – sia essa per preparare dei primi piatti, o per la pasta intesa come panificato da gustare assieme agli affettati e ai salumi locali – come le crescentine e le tagliatelle a Badolo (BO) e a Madonna dei Fornelli (BO).

“Ok, (pausa) allora le crescentine secondo me van provate, perché è una roba tipica nostra e con gli affettati crescentine van provate [...] Un primo in generale mm un piatto coi funghi, un primo coi funghi di stagione, che noi ogni stagione cambiamo il fungo, ora abbiamo i prugnoli, poi ci saranno i porcini, che sia una tagliatella verde all'ortica, che sian tagliolini, o tortelloni, un primo coi funghi, perché comunque sono funghi di stagione sempre.”

(Ristoratore, 40 anni)

“Le tagliatelle con le erbe di stagione, quindi partiamo con la foglia della primula, poi allora le primule sono il primo, poi c'è la borragine, poi le facciamo col silene che è la pianta che si trova adesso, poi l'ortica, e l'altra cosa che ci, diciamo così rappresenta, è la farina di castagne, qua siamo un territorio di castagne e insomma la nostra farina ormai direi che è conosciuta tra i nostri camminatori.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Valicando il confine tra Emilia Romagna e Toscana si giunge alla zona del Mugello, rinomata – come affermato in precedenza – per i tortelli e per la carne alla brace. In queste zone il principe indiscusso dei primi è sicuramente il tortello mugellano, a cui viene dedicata anche una sagra nel paese di Campomigliaio:

“Il nostro cavallo di battaglia sono i tortelli mugellani che poi si impiattano con dei buonissimi sughi a base di carne, poi va be c'è la tagliata, la fiorentina va. [...] Qui c'è il tortello, c'è qui c'è tortello ognuno ha la sua scuola di pensiero, anche fra vie e vie dice magari il tortello mugellano è fatto così, quello di fronte dice no l'è fatta cosà perché magari dentro ci mette il pepe nell'impasto, o la noce moscata, quello no, c'è eh veramente la storia del Mugello è il tortello.”

(Ristoratore, 49 anni)

“Si c’è il tortello del mugello che si collega al territorio proprio perché qui è nato perché la patata era un prodotto di montagna, perché capisci, allora c’è varie ricette, io conoscevo una donnina, una vecchina nell’ambito della parrocchia perché ho fatto tanto tanto volontariato, quando questa signora aveva questa ricetta, quindi lei li fa bianchi, chi fa rossi il ripieno, ma comunque son tutti, son tutte ricette buonissime e ogni paese del Mugello c’ha queste particolarità che non c’è n’è uno uguale, uno diverso e la gente viene per questo tortello del Mugello, tortello di patata, di patata, che c’è con la carne, senza, solo patata, soffritto, rosso, te l’ho detto, e c’è, e tutti sanno farli molto molto bene.”

(Ristoratrice, 68 anni)

Man mano che ci si avvicina alla città di Firenze anche l’enogastronomia locale vede un allargamento dei propri confini, influenzata dall’importanza della cucina fiorentina, famosa per la bistecca di carne alla fiorentina, ma anche per altri piatti ormai celebri in tutta Italia e all’estero, come ad esempio gli gnudi, la trippa, la ribollita:

“Piatti tipici della Toscana, le tagliatelle ai porcini, i crostini di fegatini, la tagliata, ristretto ma essenziale insomma. La bistecca alla fiorentina molto anche.”

(Dialogo con un ristoratore, Fiesole)

“Qui si allarga un po’ il giro con Firenze, nel senso c’è la pappa al pomodoro, la ribollita, tanti piatti, il lampredotto, la trippa, il lampredotto vai giù a Firenze c’è tanti street food con solo lampredotto che non trovi in altre città, solo qui. È tipico, la rosetta col lampredotto è tipico qua a Firenze, se vai giù nel senese c’è la porchetta, anche qui però maggiormente lampredotto parla fiorentino, la pappa al pomodoro la ribollita, altre cose, la fiorentina... vera eccellenza.”

(Host/Ristoratore, 65 anni)

Una storia interessante è quella relativa agli Gnudi, un primo tipicamente toscano, nel quale la grande assente è una delle protagoniste del percorso enogastronomico: la pasta all’uovo.

Questo piatto infatti è in poche parole il ripieno dei tortelli a base di ricotta e spinaci, servito senza la sua “armatura” di pasta fatta in casa:

“E li mangi gli gnudi [...] che sono semplicemente il ripieno del, è una cosa meravigliosa, dovete fermarvi a mangiarli perché sono buonissimi, perché erano, è il ripieno del tortello, senza la pasta, per cui nudo, gnudo.”

(Guida GAE, 32 anni)

Per concludere questa sezione relativa ai cavalli di battaglia della cucina tosco-emiliana è dal mio punto di vista fondamentale riportare la storia – raccontatami da un ristoratore – del piatto più celebre della cucina di Firenze: la bistecca alla fiorentina; un piatto che oggi è giustamente ritenuto di altissimo livello, visti anche i costi per poterla assaporare, ma che nasconde una storia molto interessante relativa alla qualità della carne utilizzata un tempo per prepararla. Incuriosisce davvero molto comprendere come le modalità tipiche di preparazione degli alimenti derivano da specifici problemi di ordine pratico e tecnico. Nello stralcio si potrà osservare come la Chianina fosse un animale che lavorava molto prima di essere mangiato: questo problema pratico ha portato ad una modalità specifica di conservazione e di trattamento:

“La fiorentina [...] questo taglio di carne qui non lo trovi fuori, nel senso fuori è fatto diverso, qui va consumata al sangue, nel senso che cotta al sangue, no che deve fare la pozza di sangue nel piatto, deve avere una stagionatura giusta, una frollatura giusta che perde i liquidi e rimane tenera, rimane rossa ma non fa la pozza di sangue, e rimane morbida. Però non la puoi, perché la fiorentina viene da Chianina, la vera fiorentina sarebbe la Chianina che erano mm animali da lavoro, nelle aziende appunto, lavoro e venivano lavorate ormai quando erano vecchie, si che il problema l'è che avevano una carne dura, c'è non la fai cuocere, non la fai a stracotto, o la fai cuocere tanto e poi la muscolatura si riallenta, o la fai a una temperatura di quaranta gradi in cui la muscolatura si allenta ma non ritira poi perché se la cuoci come una braciola, poi dopo non la mangi perché diventa dura come un sasso. È necessario un periodo di frollatura abbastanza lungo che lo si fa nelle celle frigorifere ventilate e s'asciuga, e di una cottura alla fiorentina, e spesso anche una fiorentina ben cotta, ti rifiuti di portarla perché non viene apprezzata perché poi diventa dura capito.”

(Host/Ristoratore, 65 anni)



Fotografia 24 Un produttore di formaggi a San Piero a Sieve. Foto di Riccardo Corda

2.5 • Via degli Dei ed enogastronomia: convivialità e senso di comunità nell'atto di mangiare insieme

Tra i motivi per cui ho deciso di affrontare un cammino come questo uno è sicuramente legato alla voglia di dialogare con altre persone, fossero camminatori, ristoratori o abitanti del luogo. Avendo percorso il cammino di Santiago nel 2019 ricordavo i bellissimi momenti passati ridendo e scherzando davanti ad un piatto di minestra e ad un bicchiere di vino e, dopo un anno e più di pandemia, questo è stato un fattore che mi ha invogliato particolarmente a fare un'altra esperienza del genere. Mi sono reso conto durante la Via degli Dei che anche in questo cammino italiano la convivialità ha un peso importante, è un aspetto che gratifica i camminatori e che affascina chi li ospita. Ancora prima di partire, durante le interviste preliminari, avevo potuto immaginare cosa si intendesse con l'espressione "cene comunitarie", come è facile comprendere dal seguente stralcio:

*"E il vino anche quello è un elemento che fa la differenza, oltre che poi a fare l'unità, l'allegria, le famose serate di convivialità dove ci si racconta esperienze di viaggio, ad esempio un'altra cosa molto carina che fa ***, è che lei la sera si mangia alle sette e mezza, ed è un tavolo unico con tutti i suoi, avventori, e si mangia quello che c'è, e quindi adesso magari lei in epoca Covid ovviamente un po' è cambiato, ma prima era così, c'è della serie, diventa anche un modo per raccontare le proprie esperienze di viaggio, quante persone si sono mm magari incontrate lì a tavola, e hanno deciso il giorno dopo di fare il cammino insieme, mm il cammino è questo. C'è è proprio nella filosofia del cammino, se no non sarebbe così insomma."*

(Esperto, 65 anni)

Durante il viaggio ovviamente ho potuto apprezzare questo senso di comunità che lega i camminatori e chi li accoglie durante il momento della cena:

*“Serata a cena da *** passata tra piatti della tradizione (i secondi non siamo riusciti) con un maestro di sci emiliano, due fiorentini e un senese. Serata divertente parlando di cosa e dove mangiare a Firenze per gustare la tradizione, ci hanno dato dei bei consigli!”*

(Diario di campo)

Tra le preoccupazioni che più mi facevano pensare, una era proprio relativa a questi momenti collettivi. A causa della pandemia e di tutte le sue conseguenze negative ero preoccupato che non si riuscisse a sviluppare rapporti umani con le persone una volta giunti a destinazione. Pensavo ad esempio che si mangiasse molto distanziati, che non vi fossero più le camere comuni per saccopelisti, e altro ancora. Queste preoccupazioni sono state fortunatamente disattese, anche se ho raccolto qualche testimonianza che fa capire quanto il Covid sia stato una piaga per chi si occupa di accogliere i camminatori:

“Terribile, il Covid è terribile, a noi mancano le tavolate, è la cosa che mi manca di più in assoluto perché mentre prima riuscivamo a fare queste tavolate dove le persone si mischiavano tra di loro, soprattutto gli stranieri, questa cosa a me piace molto perché gli stranieri se arrivano in quattro si dividono nella tavolata, ora non è più possibile quindi il distanziamento, che è terrificante.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Il momento “comunitario” della cena collettiva non è quindi stato intaccato dalla pandemia – pur rimanendo più distanziati del solito a tavola. Avere avuto la possibilità di vivere momenti come quelli mi rende felice perché sono, dal mio punto di vista, la vera essenza del cammino; come testimoniano i seguenti due frammenti d’intervista, cenare insieme è sempre un’esperienza interessante, in cui chi siamo nella vita conta fino a un certo punto: davanti a un piatto di pasta e dopo aver camminato per più di 20 chilometri le barriere psicologiche che ognuno di noi ha sono abbattute, sviluppando un temporaneo senso di comunità dovuto al fatto che ci si trova in quel posto più o meno tutti per lo stesso motivo e con gli stessi problemi:

“Allora a me sorprende sempre, adesso purtroppo col Covid non si riesce più a fare ma mi ha sempre sorpreso il fatto che a tavola diventiamo tutti uguali, e dal ragazzo magari che fa il facchino, al dottore che gira il mondo davanti ad un piatto di tagliatelle veramente si parla solo qua di cammino, di cibo, in amicizia, senza mm senza che la... come posso dire, che il fatto dell'essere magari un famoso o di fare un lavoro umile, piuttosto che aver girato il mondo, ecco lì si diventa veramente tutti uguali e questa cosa mi stupisce sempre.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

“I: Comunque, nella cosa del camminatore c'è anche questa cosa un po' del risparmio, c'è può essere anche un dottore ma ti piace dormire nella stanza condivisa a vent'euro insieme ad altri camminatori,

R: Proprio un senso di comunità.

I: Braavo, penso proprio sia lo spirito del viandante questa cosa qui.”

(Dialogo con un ristoratore)

A conferma di questo senso di uguaglianza e della bellezza dello stare insieme riporto un paio di testimonianze raccolte da alcuni camminatori:

“Ricordo la cena della seconda o terza tappa a Madonna dei Fornelli, ora non ricordo bene la seconda forse. Ee abbiamo mangiato, o almeno ho mangiato all'ostello ed eravamo in diversi viandanti e penso che siamo stati bene e abbiamo mangiato bene.”

(Camminatrice, 35 anni)

“Ho incontrato un sacco di belle persone, ma mi aspettavo di trovarle in un'esperienza del genere. Nel senso che si è respirata quell'aria di, diciamo, non so come dire, di comunità di dover fare una cosa insieme, solidali fra di noi, ma tutto sommato, sono stato contento di trovarla, ma già me l'aspettavo no. [...] Non ci avevo pensato ma, quando l'ho trovato ho detto sì: è proprio quello che ci sta in questo posto.”

(Camminatore, 43 anni)

Il fascino di questi momenti di comunità durante la Via degli Dei sono oramai uno dei tratti caratterizzanti questo cammino, tanto che oggi vi sono alcuni alberghi e ristoranti che sono diventati famosi proprio per l'accoglienza che riservano, diventando a tutti gli effetti dei "posti da camminatori". Talmente famosi nell'ambiente da essere ritenuti a tutti gli effetti dei punti di riferimento, anche grazie alla promozione che viene fatta nei social, come ad esempio gruppi Facebook relativi alla Via degli Dei:

*"Per dire a San Piero a Sieve è ***, che è un ristorante pizzeria, fra l'altro piccolino, ma comunque dopo ve li scrivo questi posti, ma lì si trovano tanti camminatori, perché lui è molto attivo sui social, risponde molto su questa pagina [...], quindi di conseguenza lo conoscono un po' tutti, e quindi è diventato un punto di riferimento, c'è se pur sei da solo, arrivi lì non sai cosa fare, vai a cena lì, sicuramente trovi venti trenta persone, che sono quelle che fanno i cammini."*

(Esperto, 65 anni)

Il senso di comunità che si sviluppa nel momento in cui ci si trova a cena insieme con altri camminatori è un qualcosa che è complesso da spiegare. Significa sentirsi in famiglia, non doversi vergognare di come si è vestiti o del fatto di avere molta fame: tra camminatori esistono meno barriere. Certamente però, chi accoglie deve essere in grado di saper sviluppare questa convivialità e riscaldare l'intero ambiente. Questa testimonianza fa comprendere l'accoglienza, la premura e la simpatia delle persone che solitamente accolgono i camminatori lungo la Via:

"È un dolce che piace a tutti che è la tenerina, che è un abbraccio proprio ai piatti che vi abbiamo proposto per ridarvi un po' di energia per andare a letto felici e prepararvi ad una giornata terribile di domani. (preoccupazione generale) NON è VEROOO (risate generali). Andiamo a mettere giù le tagliatelle, se c'è qualcuno che ha dei problemi ve l'ho chiesto, ve lo richiedo, intolleranze ditecelo che noi vogliamo che state bene".

(Host, 49 anni)



Fotografia 25 Riccardo durante un pranzo assieme ad altri camminatori a Monzuno. Foto personale

2.6 • Via degli Dei ed enogastronomia: il rapporto tra camminatori e ristoratori

Portando a termine il percorso della Via degli Dei mi sono reso progressivamente conto che il rapporto tra camminatori e ristoratori è molto positivo, soprattutto perché solitamente sono

persone che si riescono ad adattare facilmente alle situazioni e perché durante il periodo acuto di pandemia erano praticamente gli unici a arrivare in quei territori, facendo sì che i ristoratori potessero guadagnare qualcosa. I camminatori sono quindi anche una voce importante anche per quanto riguarda l'aspetto economico relativo alla Via degli Dei, generando un indotto sempre crescente negli ultimi anni, anche nel periodo pandemico. Alcuni ristoratori, per venire incontro alle esigenze economiche dei camminatori, hanno introdotto il "menù del camminatore", che permette di cenare ad un buon prezzo; altri invece hanno scelto di non adottarlo per lasciare più libertà di scegliere ciò che i camminatori preferiscono.

Innanzitutto, per comprendere come sia il clima di accoglienza in questi luoghi, riporto alcuni stralci che mi hanno colpito molto:

"Qua se hai bisogno, ee fai io dico sempre se avete bisogno fate l'autostop, e soprattutto le persone di città dicono: l'autostop? Sì perché qui la gente è ancora umana, la gente ti aiuta se hai bisogno, e questo secondo me insomma è un punto sempre a favore della Via degli Dei."

(Host, 49 anni)

"Prima di tutto sono ospiti, i camminatori sono sempre stati ospiti, mai clienti, i clienti sono che ne so da altre parti, a Firenze, negli alberghi di lusso, cose, tutto il resto. Invece di essere considerati, e questo lo sempre l'hanno considerato come una percorso oppure, un turismo povero. No, e no! Spendono! Sulla Via degli Dei si spende chiaramente."

(Host, 76 anni)

Pensando alla bontà delle persone lungo il cammino, ho scritto nel diario di campo alcuni pensieri relativi a questo aspetto:

*"Abbiamo mangiato le crescentine, con vari salumi incredibili, infatti è stato molto molto interessante, anche lo scoprire quello che ci ha detto *** e quindi davvero molto interessante, e*

abbiamo toccato con mano veramente le tradizioni locali con le crescentine e veramente è incredibile l'ospitalità che hanno in questi posti, ci sembra veramente di essere in un altro mondo rispetto alla città. Sono veramente tutti più accoglienti, più aperti, mm ti aiutano, sanno che i camminatori, mm sono delle persone comunque positive, che non chiedono molto, ma riescono veramente ad esaudire le necessità di ognuno ecco."

(Diario di campo)

I ristoratori, ma anche gli Host tengono molto ai camminatori in quanto – soprattutto nelle zone più interne – sono pressoché l'unica fonte di turismo che questi paesi posseggono, per non parlare del periodo pandemico, in cui questi paesi isolati erano privi di turismo. I camminatori sono visti dai ristoratori come degli ottimi clienti, quasi degli ospiti: molto disponibili, dotati di capacità di adattamento, curiosi di conoscere ciò che li circonda. Per confermare questo passaggio è utile riportare alcuni frammenti d'intervista:

"Il cammino porta tante persone, abbiamo la fortuna diciamo come ristoratori a San Piero tutte le strutture b e b, affittacamere, non hanno, non danno il servizio cena, come dovrebbe essere (ride), quindi tutti i ristoranti della zona beneficiano del camminatore, nel senso perché comunque dormono in struttura e poi arrivano a mangiare nei ristoranti."

(Ristoratore, 49 anni)

"Vedo tutto davvero in modo molto, molto positivo, perché il camminatore, come ripeto, è una, un turista attento, e quindi non ci vedrei... vedo che anche uno sviluppo maggiore potrebbe essere positivo, io le dico questo, che ci sono due alberghi su Fiesole, uno in, c'è sulla zona collinare, ovvero Olmo e un, un albergo che prima aveva una frequenza molto molto bassa, insomma aveva del turismo molto basso, perché andavano da loro soltanto magari operai che in zona facevano lavori, ecco oppure un turismo molto risicato nei numeri e appunto più di una volta mi dice: io sono rinato con la Via degli Dei. E questo, sia questo albergo in particolare, ma poi anche tutti gli agriturismi che sono sulla Via degli Dei o vicino."

(Amministratrice, 63 anni)

Una domanda che ho fatto a tutti i ristoratori che ho avuto la fortuna di intervistare è stata quella relativa al cosiddetto menù del camminatore. Ho ricevuto essenzialmente due tipi di risposte, che esporrò attraverso due testimonianze raccolte. La prima spiega la motivazione per il fatto di non possedere un menù del camminatore, mentre il secondo contributo descrive questa iniziativa. Durante la mia Via degli Dei in pochi offrivano questo tipo di menù vantaggioso, per mantenere un più alto livello di enogastronomia attraverso l'uso di materie di prima scelta.

1) *“No, questa è stata una scelta e cerchiamo anche di limitare il discorso mezza pensione con la cena e la colazione, perché secondo me è più trasparente fare un menù alla carta, nel senso che io i soldi per il pernottamento è una cifra, poi puoi fare la cena e la colazione in base alle tue esigenze, c'è il menù con tutti i prezzi, è inutile che ti prenda io un fisso e poi mangio una pizza e basta è troppo, la fiorentina non te la posso mettere compresa perché ha un altro prezzo. E poi rischi di rimanere scontento, o te o io in base a come funziona la cena e la colazione, invece così è più trasparente, secondo me è più corretto per tutti e due.”*

(Host/Ristoratore, 65 anni)

2) *“Sì, noi facciamo il menu che è un primo di pasta fresca, con i sughi, classico ragu, funghi, burro e salvia e si accompagna bene molto al raviolo ricotta e spinaci. Poi un piatto di carne, maiale, bistecchina e salsiccia, o il pollo, un piatto molto richiesto da camminatori sì, poi un contorno, se no facciamo il 20% di sconto sul menu fisso, se vuoi prendere la pizza o vuoi prendere la bistecca, facciamo il 20% di sconto però quindi per assurdo un camminatore mangia una pizza e una bottiglietta acqua non arriva neanche a spendere dieci euro.”*

(Ristoratore, 49 anni)

Come sostenuto in precedenza, i camminatori sono una categoria di persone che solitamente si adattano più facilmente a situazioni non ordinarie. Per fare un esempio, il primo giorno di cammino ho dormito in una stanza che definire fatiscente è forse riduttivo. Avevo però avuto la possibilità di farmi una doccia calda e di dormire su di un materasso. In quel momento per quanto mi riguarda è stato come essere in una camera d'albergo di lusso. Anche i ristoratori

mi hanno fatto notare questa cosa e ciò mi è parso molto interessante. Eccone un esempio tratto da un frammento d'intervista:

“La cordialità, loro tutti, i camminatori ce l'hanno, (parla il figlio ma non si capisce), l'adattarsi c'è, il cliente bene o male, il cliente del posto viene a mangiare qui, ee non è difficile che mm si modelli a noi, è sempre più restio nel nell'accettare qualcosa, il camminatore gli va bene tutto, sia che mangi il panino mangia il panino, se c'è il pesce va bene il pesce e se son le cinque mangia alle cinque, se l'acqua è in plastica piuttosto che in vetro dice va bene lo stesso.”

(Ristoratrice, 68 anni)

I ristoratori hanno a cuore i camminatori che passano per i loro paesi e cercano anche di fare il possibile per aiutarli, fornendo consigli sulla tappa del giorno successivo, ma anche donando il proprio tempo per preservare il percorso, come sarà possibile osservare dai prossimi stralci d'intervista:

*I: Tipo poi ho stampato la pagina, questa parte, poi la seconda edizione aveva fatto, c'era proprio una pagina della guida allora l'ho ingrandita, dicendo dove si arriva, per cui l'ho presa al volo e alla mattina gli spiego la strada, dicendo da hotel da ***, vanno qua direttamente qua dritto;*

R: Quindi spieghi anche proprio la mattina pre-partenza;

I: Eccerto gli do un foglietto di questi e gli spiego.

(Dialogo con un ristoratore)

“Io personalmente ci ho creduto tanto, e ci ho investito tanto, non tanto a livello finanziario quanto a livello di tempo, appunto mm mi occupo, vo spesso a camminare sulla Via degli Dei, cerco di migliorare dov'è possibile ee qualcosa, la segnaletica, nel senso non so se avete notato ma ci sono cartelli con le due frecce Via degli Dei senza scritto dov'è Bologna e dov'è Firenze, pennarello quando non vi nego mi è capitato di scrivere Fi e Bo, che se uno arriva all'incrocio (ridiamo).”

(Ristoratore, 49 anni)

Da tutti questi frammenti d'intervista riportati e commentati è facile comprendere come i camminatori siano davvero amati in questi territori. Sicuramente il motivo è in parte economico, ma ciò che sorprende anche i locali è il grande adattamento e la cordialità che i camminatori portano con sé. Ciò si potrebbe ricondurre al fatto che questo è un tipo di turismo lontano dalla frenesia, dall'eccesso e dalla tensione. È un turismo slow che si accompagna a tranquillità e alla lentezza. Concludo la sezione relativa al rapporto tra camminatori e ristoratori con delle parole molto intense che possono spiegare il rapporto tra ristoratori e camminatori in questo percorso:

“R: Che tipo di rapporto hai con i camminatori della Via degli Dei?”

I: È proprio bellissimo secondo me, credo che spero di rimanere nel cuore ma sicuramente loro rimangono nel cuore a me, si creano anche dei bellissimi rapporti di amicizia, duratura nel tempo, anche, non con tutti, ma insomma.”

(Dialogo con una Host/Ristoratrice, 49 anni)

2.7 • Via degli Dei ed enogastronomia: differenze tra pranzo e cena per i camminatori

Per concludere la sezione analitica relativa all'enogastronomia, prima di addentrarsi poi all'interno di quella dedicata al turismo lento, ho scelto di discutere una tematica che vede come protagonisti i turisti lenti della Via degli Dei: i camminatori. In particolare si andrà a descrivere il momento dei pasti per i camminatori e si evidenzierà la differenza che intercorre tra pranzo e cena. La giornata di un camminatore inizia solitamente la mattina presto: dopo una ricca ed energetica colazione si parte per la tappa, sovente lunga 25-30 chilometri. Difficilmente si riesce a finire la tappa prima dell'ora di pranzo, quindi c'è bisogno di avere con sé qualcosa da mangiare per riacquisire le energie in vista della fine della tappa. Tra i

camminatori intervistati, ma anche confrontandomi con i ristoratori e albergatori ho avuto conferma di quello che si potrebbe in qualche modo definire il “piatto del camminatore”: il panino; non importa quale pane, quale affettato o quale formaggio, il panino del camminatore è leggero in termini di peso – ma molto spesso sostanzioso; è comodo e trasportabile e questo ne fa il compagno perfetto per un pranzo facile e veloce: un qualcosa che è in grado di gratificarti dopo ore di fatica. Riporto alcune testimonianze che confermano ciò, partendo dalla mia esperienza personale:

“In realtà a pranzo (breve pausa) no, ci siamo organizzati molto molto spesso i panini, abbiamo mangiato panini molto spesso, che ci facevano i (breve pausa) gli albergatori diciamo, i responsabili delle strutture che, da cui andavamo a dormire, insomma, e quindi quello sì: il pranzetto era sì, a parte la prima volta è stato solitamente sempre un pranzo veloce insomma, però sempre con prodotti del territorio in cui eravamo, e quello è stato un bel valore aggiunto.”

(Autointervista)

“Per quello che riguarda diciamo il pranzo al sacco i panini, c'è mortadella per me, non c'è prosciutto di Parma che, che arrivi (ridiamo) se è fatta bene, come dall'altra parte appena passiamo i confini la finocchiona.”

(Esperto, 65 anni)

Un ulteriore motivo per cui il panino costituisce solitamente il pranzo del camminatore è che pur essendo sostanzioso rimane comunque un pasto veloce, perché mangiare molto renderebbe difficile poi il proseguo della tappa da percorrere. Inoltre così facendo ci si può sbizzarrire maggiormente al momento della cena, gustandosi un piatto tipico locale:

“A pranzo mangia il panino, o perlomeno, il classico pranzo al sacco per tanti motivi. Uno perché spesso o volentieri si trova in mezzo a luoghi poco accessibili, due perché chiaramente se ti metti a mangiare un piatto di tagliatelle con un bicchiere di vino dopo alzarsi è fatica.”

(Esperto, 65 anni)

“Per quello che ci si siamo organizzati ovviamente per il pranzo, si mangiano panini perché non puoi fare altro, la sera se posso andare a farmi un buon piatto di un qualche locale ci vado e chiedo sempre magari nel luogo un consiglio.”

(Camminatrice, 65 anni)

3 • La Via degli Dei: il Turismo lento

La terza e ultima sezione dell’analisi delle interviste è dedicata al secondo focus su cui ho voluto concentrare la mia ricerca sul campo: il turismo lento; dopo una presentazione del tema nell’ambito della Via degli Dei saranno trattate alcune tematiche che lo riguardano da vicino, come l’effetto della pandemia sull’affluenza e sulle motivazioni delle persone, i camminatori e le loro caratteristiche e infine le criticità del percorso.

3.1 • Via degli Dei e Turismo lento: un’importanza crescente

Il turismo lento, come spiegato nel capitolo teorico, è un fenomeno che in Italia sta facendo registrare una crescita importante nelle presenze di anno in anno; chi si occupa della gestione del cammino se n’è reso conto e cerca di valorizzare il percorso della Via degli Dei intendendolo come un itinerario slow, e non solo per quanto riguarda il trekking, ma anche per altri modi di percorrenza:

“Si si, il turismo lento, slow che dir si voglia, è in straordinaria crescita. Emm è il turismo su cui stiamo lavorando, c’è non la performance, né tanto meno un’attività sportiva estrema, anche se si può fare, ma fondamentalmente quest’idea del della lentezza come modo per capire le situazioni, per poterle godere, questo si, sicuramente.”

(Esperto, 62 anni)

“Adesso in quest'ultimo anno c'è stato un grosso ampliamento anche della bici, perché grazie all'arrivo della pedalata assistita, un po' anche grazie ai suss, al, come si chiama, quei sostegni che ha dato lo stato a chi acquistava la bicicletta, insomma comunque c'è stato veramente un boom in questi ultimi anni della bici, quindi mm il turismo è quello.”

(Esperto, 65 anni)

Il turismo lento è un modo, sottolinea un intervistato, per rompere il ritmo frenetico delle nostre vite, che sempre più sono interconnesse e caotiche, cercando la riflessione e la ricerca di sé:

“La tipologia delle tappe, che son tappe tranquillissime che si possono fare lentamente, [...] perché poi hai prenotato la ricettività alla fine della tappa e quindi sono tappe molto tranquille, che presuppongono l'alzarsi con calma, godere di una situazione nel paesino in cui si è arrivato, partire, camminare sì, ma insomma apprezzare, insomma è tutto impostato sulla lentezza delle azioni, per rigenerarsi magari da un anno in cui l'aspetto della lentezza è completamente stato dimenticato, per la nostra vita, per la connessione perenne che abbiamo su tutto. Ecco, questo invece è un percorso in cui le connessioni non hanno importanza, il rispetto della di diciamo di tempistiche strette non ha importanza, e tutto viene vissuto come dire con calma e una certa riflessività.”

(Esperto, 62 anni)

A conferma di questo dato fornitomi nel periodo pre-partenza, riporto tre brevi stralci, uno tratto dal mio diario di campo, il secondo dall'autointervista svolta dopo il rientro e il terzo da un'intervista ad una camminatrice. Questi sottolineano l'importanza e la possibilità di fare introspezione lungo un cammino come la Via degli Dei:

1) *“Il cammino comunque c'ha questo tipo di turismo ti dà, sensazioni, ti aiuta a scindere i pensieri e a slegarli diciamo aiuta ad uscire un po' dalla normalità, evadere da tutto quello che è la dinamicità della città. Ti lascia anche la possibilità di essere più aperto a nuove emozioni e allo scoprire quello che poi è la tradizione anche dei luoghi.”*

(Diario di campo)

2) *“È stata molto profonda come esperienza, va be, emm e quello, quindi a livello ambientale sicuramente, poi al di là degli edifici veramente i paesaggi erano fantastici insomma, c'è veramente avevi delle belle ore dove ti, dov'eri completamente immerso, e oltre che nel silenzio anche nella natura, non c'è traccia umana, al di là dei, di quella dei camminatori, e quelle è sempre una cosa molto rilassante, molto profonda. Poi quella è stata anche forse meglio, ho ascoltato molta poca musica durante le camminate, e questo forse mi ha permesso di avere anche una connessione maggiore magari.”*

(Autointervista)

3) *“Ee personalmente diciamo che la quotidianità, la fretta, che si vive in città, o nella vita normale un po' mi... mi assorbe, perciò cerco di fare un po' turismo lento, ho più avere contatto con la natura e fare conoscenze, di persone che seguono il mio stesso.”*

(Camminatrice, 35 anni)

Infine è utile riportare una testimonianza che si può intendere come definizione di ciò che significa turismo lento legato in modo specifico al turismo dei cammini. In questo caso vengono messi in luce aspetti fondamentali del turismo lento come la sostenibilità, la rigenerazione urbana, la rete tra attori e la comunità, il rispetto dell'ambiente:

“Si tratta di un turismo sostenibile, non ha impatto ambientale praticamente quasi zero, perché anche dove si fanno strutture sono piccole microstrutture spesso e volentieri vengono recuperate strutture fatiscenti, e quindi è sicuramente un benessere per il territorio, per la comunità, e questo è veramente un esempio di buon turismo sostenibile [...]. Chiaramente questo tipo di attività, c'è veramente bisogno di poco: va creata la rete, come si stava dicendo, ma uno che passa sul territorio, poi di solito chi pratica queste attività è anche un turista attento, difficilmente si vede carte in giro. [...] Ho dei colleghi che sono andati a fare un giro sulla Via degli Dei, sono arrivati con un sacchettino misero c'è. (ride) Se uno va in giro per una città riempie dei furgoni, proprio perché chi cammina è sempre attento anche all'ambiente, insomma solitamente è così”

(Esperto, 65 anni)

Il prossimo stralcio d'intervista fa riferimento al grande successo che sta avendo questo tipo di turismo negli ultimi anni, riportando anche alcuni dati statistici. La pandemia sembra non

abbia colpito pesantemente lo sviluppo di questa tipologia turistica, anzi, come vedremo successivamente, potrebbe addirittura averla favorita:

“C'è stata un'indagine dell'Isnart nazionale che la cito sempre perché su 100 clienti italiani, ovviamente, che sono andati in vacanza, l'anno scorso 32 hanno frequentato cammini o hanno fatto turismo all'aria aperta, che è un dato elevatissimo. Nel 2019 penso che fossimo al 7-8% quindi vi dice l'importanza che poi ve lo dicevo un po' all'inizio di mm questi cammini che tutti fan, che adesso si son buttati sui cammini. Sempre l'anno scorso, anno pandemico, con tutte le difficoltà del caso, in Italia sono nati 30 nuovi cammini, alcuni magari sono anche solamente dei piccoli anelli che hanno messo insieme quattro cinque comuni [...]. Però questo per dire che c'è molta sensibilità anche da parte delle amministrazioni, ma dalla stessa regione e quant'altro di finanziare questi cammini, la regione Toscana primeggia per questo, hanno stanziato veramente parecchi denari per sistemare i cammini esistenti, ma per promuovere e lanciarne altri. È un tema, un tema importante, sta diventando uno degli altri prodotti che ci sono in Italia, quindi non solo mare, non solo città d'arte, ma anche la riscoperta dei piccoli borghi attraverso appunto questi cammini, che stanno nascendo come funghi, insomma io tutti i giorni ne scopro uno.”

(Esperto, 65 anni)

Lo sviluppo del turismo lento, come già descritto in precedenza, ha portato lungo i territori della Via degli Dei tutta una serie di benefici, anche e soprattutto economici. Questi hanno fatto sì che interi paesi si ripopolassero e si rivitalizzassero, attraverso le strutture di accoglienza e di ristoro per i camminatori:

“Questo ha dato poi ovviamente degli interessanti risultati anche dal punto di vista dei numeri, ma anche dal punto di vista economico, e anche questi dati sono indicati, emm ma soprattutto ha poi attivato quel, quello che si voleva diciamo, oltre che a lavorare su un cammino, che era quello di dare la possibilità a tante persone di restare sul territorio, anche i giovani hanno aperto bed and breakfast, aperto degli agriturismi, hanno ristrutturato la casa del nonno che veniva in vacanza negli anni 60-70. Diciamo che si è contribuito a rilanciare un po' l'economia di questi territori. Quindi le strutture che hanno, che sono lungo il cammino ne hanno avuto un gran beneficio.”

(Esperto, 65 anni)

“Ogni anno sta prendendo sempre più piede secondo me, sono quelle scoperte che fanno molto bene al territorio, perché comunque lo valorizzano, ci sono persone che passano, che vedono i nostri boschi i nostri posti, i nostri boschi, la nostra cultura, ed è una bella cosa, prima eravamo diciamo un po’ nascosti, soprattutto certe, tipo la seconda tappa verso madonna dei fornelli erano posti che andavano molto in voga negli anni 80, c’erano un sacco di strutture che avevano chiuso, stavano, erano un po’ in decadenza diciamo, con l’avvento della Via degli Dei insomma si è un po’ anche rilanciato proprio questa parte dell’appennino che era stato un po’ abbandonato, ma che è bellissima, c’è secondo me ottima cosa veramente, bella, abbiamo un appennino qua spettacolare!”
(Ristoratore, 40 anni)

La conferma, ad esempio per quanto riguarda il paese di Madonna dei Fornelli – ma non solo – arriva da una Host intervistata, che sottolinea come anche in futuro spera che la Via degli Dei cresca perché dà da vivere a molte persone. Storicamente la regione Emilia Romagna ha puntato molto sul turismo della riviera romagnola, sostenendo meno le aree interne appenniniche. Il successo della Via degli Dei può sicuramente contribuire innanzitutto alla riscoperta di queste zone misteriose; in secondo luogo può aiutare i giovani a rimanere nei propri territori attraverso la creazione di nuovi posti di lavoro – in ambito della ricettività, dell’accoglienza, della ristorazione, solo per fare degli esempi. La nuova vitalità portata da questo cammino può quindi fare da volano per la riscoperta economica di queste aree, storicamente caratterizzate dalla povertà ma che con l’avvento della Via degli Dei potrebbero vivere una nuova vita. Anche una guida GAE mi ha ribadito questo dato, sottolineando il fatto che molti paesi appenninici si stessero spopolando, mentre la Via degli Dei ha favorito un ripopolamento e un’importante rinascita di questi territori:

“Speriamo che la Via degli Dei sia in continua evoluzione e in crescita perché insomma da mangiare a tante persone e tante attività e tanti paesi e assolutamente.”
(Host/Ristoratrice, 49 anni)

“Eh sicuramente una fonte di, di ricchezza, per il nostro appennino, che si stava, no? Mm spopolando, in questo modo riaprono attività, gli alimentari continuano ad andare avanti e non deve chiudere. Mm si ok, sono periodi ristretti, magari no? [...] Tante persone conoscono la valle dove sono nata io - il Mugello - che tu attraverserai, solo perché c'è l'autodromo e c'è il Motogp, ma ci sono tantissime altre cose tutte intorno, che vanno dai Medici, a prodotti tipici solo della zona, per cui c'è una conoscenza in più, andiamo un po' oltre, il, c'è un'apertura, una conoscenza...”

(Guida GAE, 32 anni)

“C'è sulla zona collinare, ovvero Olmo e un, un albergo che prima aveva una frequenza molto molto bassa, insomma aveva del turismo molto basso, perché andavano da loro soltanto magari operai che in zona facevano lavori, ecco oppure un turismo molto risicato nei numeri e appunto più di una volta mi dice: io sono rinato con la Via degli Dei.”

(Amministratrice, 63 anni)

A conclusione di questa prima sezione introduttiva sul turismo lento nei cammini riporto un frammento d'intervista in cui emerge un ulteriore passaggio importante: grazie al successo della Via degli Dei, anche altri cammini – come la Via della Lana e della Seta – stanno crescendo velocemente per quanto riguarda le presenze e la popolarità. Questa crescita non è altro che un fattore positivo per questi territori, nascosti nell'entroterra dell'appennino tosco-emiliano, ma che racchiudono un grande fascino e una comunità che offre grande accoglienza a chi li frequenta:

“Quello che abbiamo fatto e stiamo facendo sulla Via della lana e della seta, in un anno che lo seguiamo, mm corrisponde a cinque anni passati, ma questo è dovuto al fatto dell'esperienza, è dovuto al fatto che i territori hanno capito, avendo un esempio vicino, che è quello della Via degli Dei che effettivamente si può fare, di conseguenza c'è anche un'attenzione maggiore, un interesse maggiore, sia da parte dell'amministrazioni pubbliche, ma anche da parte della comunità, perché il tema di lavorare sulla comunità è fondamentale. [...] Ma vi renderete conto che la comunità è coinvolta.”

(Esperto, 65 anni)

L'importanza crescente della Via degli Dei è quindi collegata e motivata da fattori come il bisogno di evadere dalla realtà quotidiana, la sostenibilità ambientale, il coinvolgimento della comunità nel percorso, il rilancio economico per le zone interne.



Fotografia 26 Sentiero verso Madonna dei Fornelli. Foto di Riccardo Corda

3.2 • Via degli Dei e turismo lento: i camminatori e le loro motivazioni

La terza sezione dell'analisi dei dati è relativa ad uno dei gruppi protagonisti della mia ricerca: i camminatori e le camminatrici. Innanzitutto è utile fornire quella che dal mio punto di vista è la più bella frase che ho sentito sui camminatori da parte di un'amministratrice intervistata, che sottolinea il rispetto per l'ambiente che il camminatore ha quasi insito nella sua natura e l'attenzione alle piccole cose:

“I camminatori sono importanti, perché quando hanno conosciuto, abbiamo notato che quando hanno conosciuto la zona, poi ci ritornano, quindi ritornano, questo un report così anche dai nostri agriturismi, ritornano sul posto per fare esperienze e per vivere di più la città, quindi come dire, i camminatore, il camminatore è un turista attento, è un turista che guarda alle piccole cose e devo dire ecco io mi sono anche meravigliata di una cosa, che gli stessi esercenti e ristoratori fiesolani, hanno accettato con molto piacere questo tipo di turismo.”

(Amministratrice, 63 anni)

Ciò contrasta con quanto viene invece affermato da una guida GAE e da un esperto, che mi hanno spiegato invece come inizialmente vi fosse un pregiudizio verso i camminatori – a maggior ragione se giovani – perché essenzialmente non spendevano e non facevano guadagnare gli esercenti del posto. La loro reale forza però sta nella condivisione nei social, che ha portato il cammino ad essere uno dei cammini più giovani d'Italia, come confermato dal terzo degli stralci che andrò a riportare ora:

1) *“Alla gente che camminava, perché il camminatore inizialmente era visto come un cliente non gradito, un cliente che spende poco, sta un giorno solo eccetera, ma assolutamente sbagliata come mentalità.”*

(Guida GAE, 48 anni)

2) *“Mi davano del pazzo: "ma come tu ci devi portare i clienti che pagano, no della gente che campeggia con le tende", e quindi è stata un po' dura farglielo capire, ma alla fine diciamo che hanno capito e la motivazione per cui noi l'abbiamo fatta è molto semplice: è quella che i ragazzi sono molto social. Quindi postano ogni dieci minuti le minchiate che fanno lungo la Via degli Dei, ma contribuiscono a divulgare l'esperienza del cammino sui social, quindi se noi avessimo dovuto fare una campagna social con gli stessi risultati che abbiamo con, avuto con i ragazzi, avremmo dovuto spendere migliaia di euro, invece così sono esperienze vere, storie vere, che loro hanno raccontato, contribuendo poi a fare esplodere il cammino.”*

(Esperto, 65 anni)

3) *“Abbiamo cercato di favorire l'attività, mm di rendere il cammino fruibile ai giovani, e questo è stato un altro delle nostre diciamo così ciliegine, perché la Via degli Dei è il cammino più giovane d'Italia, è percorso da tantissimi giovani.”*

(Esperto, 65 anni)

Un'altra guida GAE (stralcio 1) sottolinea invece l'importanza fondamentale della componente socio-relazionale legata al cammino, fatta di incontri, di dialoghi e di confronti sulla propria esperienza. Questo scambio di impressioni e di pareri fa bene alle persone. A conferma di quanto sostenuto dalla guida, una camminatrice (stralcio 2) ha scelto il termine “famiglia” per evidenziare la bellezza dei rapporti umani lungo la Via degli Dei:

1) *“Eh bello perché incontri tante persone e tant, realtà diverse, quindi c'è un grandissimo scambio, umano proprio, umano, per cui e poi quello che vivi in cammino è, ovunque no, che sia Via degli Dei, che sia Francigena, che sia Santiago, tra camminatori si crea un legame pur non conoscendosi, camminando fianco a fianco, incontrandosi così no? Mm come ci siamo incontrati noi oggi, tranquilli, camminiamo, chiacchieriamo, quindi c'è un bello scambio ecco è forte.”*

(Guida GAE, 32 anni)

2) *“Ero in camerata con le altre persone che comunque si ritrovano, ci ritroviamo man mano che facciamo le tappe e sono sempre le stesse persone per cui sei come in famiglia praticamente alla fine.”*

(Camminatrice, 35 anni)

Uno stralcio del mio diario di campo scritto durante il viaggio conferma anch'esso quanto detto poco sopra:

“Diciamo che ciò che riempie il cuore ma anche la mente, nella vita di un camminatore è quella di poi finita la tappa, o comunque durante la tappa, incontrare gente, si parla, si abbattano le barriere, le barriere che ci tengono chiusi, nella vita normale diciamo e quello è davvero bellissimo perché siamo tutti uniti da emozioni comuni, ee si vede proprio che la gente ha voglia di, anche di parlare di ciò che è la sua vita, di ciò che non va, di quello che succede, perché davvero è (pausa) è più facile, non so come dire ma è più facile, un tipo di turismo diverso.”

(Diario di campo)

Visto il boom di presenze che i camminatori hanno fatto registrare sulla Via degli Dei in questi ultimi anni, esporrò qui di seguito alcuni frammenti d'intervista che riportano dei dati statistici e non solo riguardo i camminatori che frequentano questo percorso di trekking. Innanzitutto è interessante sottolineare come inizialmente i frequentatori principali della Via degli Dei fossero stranieri. Nel secondo e nel terzo stralcio si presentano invece alcune percentuali, che possono far comprendere quale sia la composizione della popolazione dei camminatori a livello di classi di età e di provenienza geografica:

1) *“Dodici o tredici anni fa quando si cominciò a lavorare su questo cammino, i numeri erano veramente piccoli, parlavamo di 2-300 persone all'anno, be la cosa simpatica di questo 2-300, il 60 %, non anche il 70% erano stranieri, e il 30% erano italiani. Ma questo perché? Perché noi avevamo fatto azioni nei confronti del mercato estero, quindi lavoravamo con un tour operator belga, uno inglese, che bene o male ci mangiavano??? un sacco di gente quando gli italiani lo snobbavano completamente e magari andavano in ferie a Riccione.”*

(Esperto, 65 anni)

2) *“Ad esempio, il sessantacinque per cento sono donne, l'età media è sotto i quarant'anni, quarantacinque anni, cinquant'anni, c'è questi dati li abbiamo che ci dicono, che ci danno queste informazioni, nonostante questa differenziazione che abbiamo cercato di fare per allargare diciamo*

così il target, esistono questi dati, c'è le donne camminano molto di più degli uomini, che è un dato di fatto, i giovani sono la maggioranza rispetto alle, alle persone anziane.”

(Esperto, 65 anni)

3) *“In generale, ma la maggioranza assoluta sono del nord Italia, e dell'Europa del nord, poi si comincia a vedere, con l'agenzia di Firenze si è cominciato a vedere gli americani, i canadesi, australiani, prima della pandemia. Però ci sono romani, ci sono pugliesi, sardi si però, sono sempre una minoranza.”*

(Host, 76 anni)

Se ora si è parlato di provenienza geografica dei camminatori, è interessante evidenziare come nel 2020, anno in cui è iniziata la pandemia ed in cui abbiamo vissuto la sua fase più intensa, vi sia stato un importante ritorno del turismo di prossimità, come sottolinea il prossimo stralcio d'intervista:

“L'anno scorso chiaramente è un anno anomalo, però il 65 % delle persone che hanno fatto la Via degli Dei erano emiliano-romagnoli, magari prima ovviamente il bacino chiaramente, emiliano romagnoli lo sappiamo benissimo, l'anno scorso se n'è parlato, e sarà così anche quest'anno di turismo di prossimità, quindi nell'area dei due tre quattrocento chilometri dal luogo di residenza. Ben difficile che ci si potesse spostare di più.”

(Esperto, 65 anni)

Al di là del 2020 che, come citato è stato un anno anomalo sotto ogni punto di vista, la Via degli Dei negli ultimi anni è percorsa da una grandissima varietà di persone differenti, sia dal punto di vista dell'età che da quello dell'esperienza. I seguenti due stralci d'intervista descrivono generalmente le differenze tra tipologie di camminatori, che verranno spiegate più dettagliatamente in una delle sezioni successive:

“No, la cosa che mi sorprende è che vedo proprio un ampio spettro di età, c'è vedrai che ci sono le persone anzianotte che lo intraprendono e gli dico oh complimenti eh. Ma anche giovani eh, vedo

veramente di tutto, davvero, di tutto, dai camminatori affermati a quelli che si vede che sono anche un po' sprovveduti che arrivano su e non han da bere e da mangiare un po' i principianti, c'è proprio vedo che qualsiasi categoria sociale, qualsiasi sportivo, non sportivo, la Via degli Dei vedo che la stan facendo veramente tutti, davvero tutti."

(Ristoratore, 40 anni)

"La varietà di persone è davvero grande, ci sono persone che studiano le tappe leggendo la carta, la cartina geografica, ci sono persone che guardano l'app, ci sono altre persone che non sono per niente preparate a fare un periodo di questo tipo."

(Diario di campo)

Per continuare la rassegna su quali categorie di persone percorrono maggiormente la Via degli Dei è importante citare la grande presenza di donne che percorrono il cammino in solitaria. Già un esperto prima della partenza mi aveva spiegato che essendo un percorso molto sicuro era stato preso molto in considerazione dalle donne che volevano avventurarsi singolarmente lungo un cammino di più giorni. I seguenti stralci, annotati durante il viaggio, confermano proprio questa grande partecipazione femminile alla Via degli Dei:

"Tante ragazze che camminano da sole. Si ragazze da sole, poi, beh mm diciamo che no, c'è un po' di tutto, gruppi di amici, magari coppie, però non c'è una che più di altre si, ok."

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

"Boy scout si, sicuro, ee soprattutto da soli, donne. Ragazze eem ragazze soprattutto donne, ho notato, forse non so spiegare qualche colpa, non so, oppure qualche fidanzato mancato, non lo so io, per quale motivo. A volte parliamo di questo assieme ai camminatori, almeno io rompo i coglioni, gli chiedo. Però noto che, ma da anni, c'è persone che vengono da sole. All'inizio ragazze solo straniere."

(Host, 76 anni)

"I: E durante il mio cammino c'è stato, ci sono state due coppie di fidanzati, ee coppie di amici sia maschi che femmine, e anche donne in solitaria."

R: Ok, ok. Molto bene. Ho notato anch'io una bella componente di donne da sole ne ho viste anch'io. Donne in viaggio da sole insomma, ed è stato bello, più degli uomini anche probabilmente ne ho viste.

I: Si più degli uomini, direi anch'io.”

(Dialogo con una camminatrice, 35 anni)

Avviandosi alla conclusione di questa sezione relativa ai camminatori – altri dettagli su di essi saranno presenti nelle sezioni successive di questo sotto-capitolo – è utile cercare di individuare quelle che possono essere alcune delle motivazioni che spingono le persone a partire, come ad esempio mi è stato spiegato da un esperto (stralcio 1) prima della partenza per la mia ricerca, confermata anche da quella che ho detto essere la mia motivazione (stralcio 2) nell'autointervista svolta una volta rientrato dal viaggio. La volontà di evadere dalla vita di tutti i giorni è un fattore comune praticamente ai camminatori, a maggior ragione dopo i due anni di pandemia che hanno così pesantemente influenzato le nostre vite, come si potrà osservare anche nella sezione successiva relativa al Covid-19.

1) “Io direi che la motivazione che forse unisce forse tutte le generazioni è la volontà di staccare, di essere immersi in mezzo alla natura e di aver un momento proprio, ecco, su questo poi quest'anno in maniera incredibile, anche nel 2020. Insomma proprio quello di avere un contatto, di uscire dalla dimensione di alveare in cui siamo a volte, sono, perché io per fortuna non ho quella caratteristica lì, sono costretti a vivere ecco. L'idea di libertà che a volte l'attraversamento di un bosco ti dà.”

(Esperto, 62 anni)

2) “È il fatto che comunque erano passati due anni, son passati due anni dall'ultimo viaggio che avevo fatto lungo così, c'è dall'ultimo - e dal primo, e fare questo viaggio qui, emm pur essendo vicino casa, pure essendo in compagnia di un altro amico che ha ricercato con me poi emm, avevo comunque tanta voglia di fare un'esperienza come conoscevo già insomma un'esperienza di cammino di più giorni, ee e quello è stata la cosa più importante, poi mi son portato a casa insomma dei momenti di, di distensione diciamo, chiamiamoli così, rispetto a quello che poi era stato tutto il discorso Covid, quarantene varie eccetera.”

(Autointervista)

Le motivazioni ovviamente sono molto variegata, ma credo di poter affermare che siano comunque accomunate dal desiderio di evadere dalla realtà di tutti i giorni. Ricordo una risposta datami da un camminatore che purtroppo non ho registrato; alla mia domanda sui motivi della sua partenza, egli mi ha risposto facendomi il segno della mascherina che viene tirata giù per respirare dicendomi “non ce la facevo più”. Questo può spiegare cosa può aver spinto le persone a partire per questo tipo di esperienza. Di seguito presento uno stralcio con alcune delle motivazioni personali raccolte dialogando con altri camminatori:

“I ragazzi da Firenze lo fanno da Bologna per la bellezza di arrivare a casa propria a piedi. [...] Un altro di Siena parte da Bologna perché psicologicamente pensava che la via ufficiale fosse da Bologna, e poi per una questione di sicurezza. [...] Tommaso da Firenze mi dice che non era partito con il desiderio del cibo, è uno che si arrangia, però poi man mano l’idea di poter mangiare piatti che hanno una storia, tipici e locali, lo spinge psicologicamente ad arrivare a fine tappa, per gustare quello che la terra e la natura ci regala. [...] Partito per caso, voglia di viaggiare dopo il Covid, 28 anni, camminava già da prima.”

(Diario di campo)

Per concludere questa sezione vorrei riportare alcuni stralci d’intervista di camminatori che sottolineano l’importanza della dimensione esperienziale per chi sceglie di partire per un cammino di questo tipo (stralci 1,2,3) evidenziando l’importanza del legame con la natura e con l’ambiente che si attraversa, terminando infine con un mio pensiero (stralcio 4) tratto da un dialogo avuto con un amico, nel quale spiegavo un’esperienza che da sola è valsa ogni metro percorso durante la Via degli Dei.

1) *“Insomma a me piace camminare quindi sono già diversi anni che faccio delle cose, vado un po’ in giro per i monti perché la mia passione comunque camminare, ritrovare un po’ il piacere del silenzio, il piacere dei rumori, dei suoni del bosco, e anche la vista di quello che incontri che possono essere gli animali, la natura e così via, e poi ho riflettuto dico ho sessantacinque anni se*

non la faccio adesso non la faccio più (ridiamo insieme). E pertanto la mia decisione è stata motivata da questo (ride ancora).”

(Camminatrice, 65 anni)

2) [Risposta alla mia domanda: definisci la tua Via degli Dei con tre parole]

Connessione con la natura e già lì sono tre parole (ridiamo) [...] Perfetto allora spensieratezza e ritorno all'essenza.

(Camminatrice, 35 anni)

3) *“Si riguardo ai panorami mi sono molto sorpresa riguardo alla natura sì, alla natura che è quella che piace a me e i paesaggi.”*

(Camminatrice, 35 anni)

4) *“Poi veramente cammino, quei posti sono bellissimi. C'è tipo l'ultima tappa: arrivi a monte Senario dove abbiamo fatto pausa tipo, c'è questo convento dei Domenicani, frati che erano scappati da Firenze e si erano rifugiati su questo monte e hanno costruito un convento. Ee, praticamente lì pausa, poi da lì andiamo avanti, dovevamo arrivare a Fiesole, Poggio Pratone, l'ultima vetta altissima che è un Cornon (un monte vicino a dove abito), tre quarti di Cornon tipo, un po' meno. In sasso completo, sasso liscio, e arrivati su là bello peso con lo zaino e tutto, scendi un attimo da Poggio Pratone e a un certo punto vedi che ti si apre questa distesa di prati fioriti e vedi un'altra piccola dorsale che poi arriva, dopo un po' che vai avanti e arriva da qualche parte, arriva e vedi il campanile di Fiesole, quindi tu arrivi là e c'hai Fiesole c'è la vedi da lontano e dici cazzo ecco la meta. Un po' vai avanti ancora, e non mi ricordo se tra i due colli di Fiesole dove poi svetta il campanile, o se da un'altra parte un po' più avanti, quando vedi un po' vai ancora un po' avanti, da lontano, vedi un cupolone, ed è la cupola del Brunelleschi, quindi vedi Firenze, e arrivare lì il prato fiorito, il sole, quella foto che mi ha fatto Riki che sono con le mani così (alzate), è quel momento lì tipo, ee cazzo vedi la meta, vedi tutto no? E poi vedi c'erano le famigliole che facevano i picnic sul giardino, sul prato, così, camminatori scambiato qualche parola con delle persone così bello. C'è quello è quello che cercavo quando sono in queste cose, quei momenti lì sono quelli più importanti diciamo.”*

(Dialogo con un amico)

I camminatori, inizialmente visti come turisti che non spendono, hanno contribuito grandemente al successo di questo cammino. Essi sono degli attenti osservatori che vivono

il turismo in maniera diversa rispetto agli altri e lo vivono in maniera completamente sostenibile. il grande aumento delle presenze ha portato ad una variegata composizione della categoria: donne, uomini, giovani e meno giovani.



Fotografia 27 Un camminatore stremato incontrato durante il cammino. Foto personale

3.3 • Via degli Dei e Turismo lento: i due effetti “opposti” del Covid-19 sul cammino

Come ben sappiamo gli ultimi due anni sono stati caratterizzati dalla pandemia di Covid-19, che ha trasformato e condizionato le nostre vite in maniera pesante. La mia ricerca sul campo è avvenuta durante la seconda metà del maggio 2021, un periodo in cui le misure di sicurezza si stavano progressivamente allentando in vista della ripresa: basti pensare che proprio durante il viaggio è cambiato l’orario del coprifuoco, mentre la settimana precedente alla partenza erano stati riaperti i confini regionali.

Dalle testimonianze raccolte ho potuto comprendere due effetti essenziali che la pandemia ha avuto sulla Via degli Dei: se da una parte i ristoratori hanno pesantemente risentito delle chiusure e delle misure a cui adeguarsi, dall’altra il Covid e le conseguenti chiusure sembra abbiano portato ad un aumento delle presenze lungo il cammino degli Dei, in cui i camminatori hanno cercato l’aria aperta, la voglia di normalità che tanto era mancata in tutto l’anno precedente. Insomma, il turismo lento potrebbe essere stato la chiave per il ritorno alla vita reale, fatta di dialogo con le persone e di libertà.

Come evidenziano i seguenti stralci d’intervista, gli effetti del Covid e delle chiusure sono stati davvero pesantissimi per i ristoratori, per le guide turistiche e per le strutture di ricettività:

“Eh noi purtroppo da ristoratori il Covid ha influito molto. Noi a parte che ora possiamo usare solo fuori, possiamo fare tavoli massimo di quattro persone, ee appunto arrivano gruppi, gli piacerebbe stare tutti insieme, poi magari sono quattro qui e quattro lì, però alla fine, a livello anche di numeri d’accoglienza a noi ci ha penalizzato, perché comunque un ristorante, sta saletta è stata aperta prima dell’inverno proprio per la previsione di distanziamento di poter mettere più persone a tavola: no non si può usare il dentro!”

(Ristoratore, 49 anni)

“Ee si un disastro mai visto, perché ci son delle cose dietro le quinte che magari dal cliente non vengono percepite, ma noi: gestire le, solo le prenotazioni, ogni prenotazione devi chiedere se sono in sei o in quattro, se son conviventi, se non son conviventi, fare un tavolo fare uno da tre, c’hanno un bambino, lo devi mettere di qua, lo devi mettere di la, non si può spostare, devi stare distante, c’è un inferno, c’è per noi a livello di gestione è un disastro, per noi che cerchiamo di stare alle regole.”

(Ristoratore, 40 anni)

“Noi, ci siamo dovuti mm ee adattare non facendo, per cui, facciamo i piccoli Buddha (sorride) e continuiamo a... non abbiamo fatto niente, siamo stati fermi, io ho fatto qualche, qualche escursione singola.”

(Guida GAE, 32 anni)

“Per noi, per noi qui a San Piero a Sieve, sulla Via degli Dei, mm c’è stato un impatto solo nei mesi di chiusura totale c’è di lockdown totale. Potevano venire, come ora hanno riaperto le, le mm tra le regioni, non si poteva passare ma nel momento, io vi garantisco, il 7 di giugno che era lo stesso giorno che riaprivano l’Emilia Romagna con la Toscana essendo un terre... un essendo un percorso emiliano toscano romagnolo, e il giorno stesso erano già in toscana, e quindi un gran numero di persone che venivano.”

(Host, 76 anni)

La pandemia in corso ha condizionato pesantemente questi territori e le attività commerciali presenti, in quanto queste lavorano quasi esclusivamente con i camminatori. D’altro canto, il fatto che i camminatori – per lo meno delle due regioni in questione – durante il periodo pandemico si potessero spostare ha garantito una minima entrata ai ristoratori e alle strutture di ricettività, che sono in questo modo sopravvissute, come spiegano i seguenti stralci d’intervista:

“R: Capita spesso che arrivino camminatori qui dalla Via degli Dei?”

I: Sì, sì specialmente l'anno scorso è stato veramente guarda, erano gli unici che animavano un po' la cosa, in determinati periodi."

(Dialogo con un ristoratore)

"Sì sì sì, io l'anno scorso stranieri pochi, villeggianti c'erano però avevano paura, tanta paura, invece di escursionisti ce n'è stati tanti, tanti, ci han permesso come detto di raddrizzare la stagione."

(Host/Ristoratore, 65 anni)

"Sì, sì allora ti dico la verità, siamo rimasti in piedi soprattutto anche grazie ai camminatori perché insomma quando inizi ad avere 15-20-30 persone tutti i giorni solo per la Via degli Dei. [...] Fanno la differenza c'è, dio benedica la Via degli Dei! (sorridente) No, prima qua c'è si lavorava lo stesso, però insomma la Via degli Dei ha dato un bell'apporto, anche in una situazione così io vedevo che c'eran delle sere che mm cinquanta, sessanta per cento delle persone che avevo a mangiare erano camminatori, sia a pranzo che a cena, ee fa te!"

(Ristoratore, 40 anni)

La pandemia, da pressoché tutti gli intervistati, viene vista come un fattore che – al di là dei tragici effetti negativi – ha contribuito al boom di presenze degli anni più recenti. Le persone molto probabilmente hanno avuto voglia di uscire dalle mura di casa, di respirare aria pulita e di immergersi nella natura, dopo un anno passato chiusi in casa:

"Il turismo che viene è un turismo di famiglia assolutamente, poi con la ripresa importante anche, un aspetto positivo a causa della pandemia, perché il turismo di prossimità è ripartito fortissimo, il rapporto con la natura e l'ambiente è diventato fondamentale perché ci hanno rinchiuso per tanti giorni e quindi diciamo un turismo di quel tipo."

(Esperto, 62 anni)

"E gli escursionisti perché probabilmente hanno apprezzato il fatto di andare in giro per i boschi e avere meno rischi, meno paura di contrarre il virus, e poi secondo me ci ha dato una mano anche la temperatura, l'estate che ha aiutato la discesa dei contagi, se no sarebbe diventato un problema anche l'anno scorso io non pensavo d'arrivare a fine stagione, perché pensavo che se andavano di

su i contagi come febbraio marzo anche nel periodo estivo sarebbe stato un disastro. Invece poi il tempo, le temperature e tutto il resto. [...] ha contribuito a fare una bella stagione, a cercare di recuperare capito.”

(Host/Ristoratore, 65 anni)

[Parlando del turismo lento] *“È un tipo di turismo che Covid ha diciamo tirato, ha fatto crescere perché comunque non si poteva andare all'estero, non si poteva comunque parzialmente andare in discoteca, qui stai tutto il giorno nella natura, di distanze ce n'è quante ne vuoi, la gente è stata chiusa sei mesi in casa, tutto il giorno fuori è bello, i costi sono molto ridotti fare una settimana Via degli Dei e fare una settimana (non si capisce), immagino costi molto meno farlo la settimana sulla Via degli Dei. Quindi anche se la gente ha avuto problemi finanziari e non ha lavorato deve scegliere una settimana farsi una bella vacanza senza doversi svenare, questo, questo forse può essere l'unico aspetto positivo che ha portato il Covid sul cammino.*

(Ristoratore, 49 anni)

Per quanto riguarda i numeri delle presenze, si è assistito ad una frequenza di camminatori maggiore nel 2020 rispetto al 2019. Ciò conferma come la pandemia possa essere stata in qualche modo d'aiuto per chi si occupa di cammini, a causa di una ritrovata voglia di natura e di evadere dalla realtà vissuta nell'anno precedente a causa del virus. È giusto evidenziare che anche negli anni precedenti vi fosse stata una crescita importante per questo tipo di turismo, ma il Covid può sicuramente essere stata una spinta in più per il successo dello slow tourism:

“Appunto, l'affluenza, a a appunto, l'affluenza è derivata dal fatto che dal sette ci hanno riaperto il sette giugno, il sette giugno fino a che non ci hanno richiuso a novembre 2020, in questi mesi c'è stata più frequenza che nel 2019 in tutto l'anno.”

(Host, 76 anni)

“Assolutamente sì, ma non solo, c'è come vi dicevo prima noi l'anno scorso abbiamo avuto più, numeri più positivi che non l'anno prima, quindi di conseguenza non voglio dire che il Covid sia stata una risorsa, ma soprattutto per l'Appennino è stato una grossa opportunità.”

(Esperto, 65 anni)

“Io credo che ci sia un bisogno enorme di ritornare un po' alla natura in tutti i sensi, sia a livello enogastronomico, a livello di contatto umano, c'è sicuramente il Covid ci ha dato una bella spinta a pensar bene che forse i rapporti umani rispetto per la natura, la ricerca del buon mangiare, del mangiare anche, magari semplice, che però è genuino.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

“Sì, sì, c'era di già questa voglia di non, che ne so, non voglio solo di non mettersi sullo sdraio al sole, c'è un altro tipo di turismo diciamo così, quello della viandanza, quello dei pellegrinaggi, quello di cose, ee e quello c'era già da prima, però il Covid ha dato veramente un impulso notevole (ride) davvero. [...] E poi dal punto di vista oltre che a questo fisico e ee tu osservi la natura, osservi l'ambiente, tu guardi, l'è un cammino lento dove tu puoi osservare tutto, non sei nè in macchina, né in moto, e parti, quindi osservando tu osservi anche le persone.”

(Host, 76 anni)

Nel momento in cui ho intervistato alcuni camminatori, ho avuto delle risposte che hanno confermato l'idea che avevo prima di partire: una delle motivazioni per partire per un cammino come la Via degli Dei era proprio legata al bisogno di evadere e di ritrovare il contratto umano a causa del precedente anno pandemico passato in casa. Questa è comunque una modalità di fare il turista, ma con caratteristiche diverse:

“Ma perché avevo voglia di libertà (sospira sorridendo), di normalità, fondamentalmente e quindi ho detto comunque è un cammino che faccio all'aperto, e non bisogna prenderlo sottogamba naturalmente, bisogna comunque rispettare delle regole, e anche se a me piace molto parlar con le persone, comunque quantomeno ho cercato di mantenere le distanze, perché, e però per una necessità, però prima di partire ci siamo fatti un tampone rapido (sorridono).”

(Camminatrice, 65 anni)

“Mi è sembrato che la gente avesse proprio bisogno di questo contatto, di tornare un po' alla normalità. Di, non so, di condividere esperienze di vita, questo mi è sembrato.”

(Camminatrice, 35 anni)

“Tutti hanno proprio voglia di interagire con le persone, pur mantenendo magari una certa distanza, chiaro che comunque qualche accortezza la devi avere, però non ti parli a due centimetri, ti parli magari a un metro, un metro e mezzo, però c’è voglia anche di tornare al, al sociale insomma, ai veri rapporti con le persone.”

(Camminatrice, 65 anni)

Per concludere questa sottosezione relativa al duplice effetto del Covid-19 sui ristoratori ed Host e sui camminatori, riporto due frammenti d’intervista che dimostrano come nello specifico il Covid non abbia influenzato quasi per niente la vita dei camminatori durante il loro viaggio lungo la Via degli Dei:

“R: Ti sembra che la pandemia in corso stia influenzando molto il tuo cammino? Percepisci maggiore distacco tra le persone?”

I: No no, assolutamente no.

R: Perfetto. Il fatto che ci sia il coprifuoco sta modificando i tuoi orari di partenza magari le tue abitudini?”

I: Ee no, perché comunque quando cammino sono a letto alle nove massimo (ride) e son già a letto.”

(Dialogo con un camminatore, 26 anni)

“No, anzi, ti dirò che la preoccupazione era pregressa, e quindi è stata più la preoccupazione dell’idea che nella pratica, tu un’esperienza così all’aria aperta, i presidi sanitari erano piuttosto così, eee dimenticati [...]. Ce li siamo ricordati quando siamo arrivati a Firenze, di fatto.”

(Camminatore, 43 anni)

La pandemia di Covid-19 ha quindi avuto un duplice effetto: da una parte ha colpito in maniera pesante il campo della ricettività e ristorazione; però, nel momento in cui vi sono state le riaperture, la voglia di evadere e il desiderio di libertà hanno fatto sì che questo tipo di turismo si sia rilanciato con enorme successo.

3.4 • Via degli Dei e Turismo lento: la crescita esponenziale delle presenze

A partire dal 2015, la Via degli Dei sta registrando un importante aumento delle presenze, che l'ha portata dall'essere un cammino di nicchia al secondo cammino italiano per presenze dopo il tratto Lucca-Siena della Via Francigena. In questa sezione si proporranno dei dati raccolti riguardo l'aumento delle presenze, i motivi di tale crescita e la visione e le strategie per il futuro che si accompagna all'aumento di camminatori lungo la Via degli Dei.

Innanzitutto, come sostiene uno degli esperti intervistati, pur in piena pandemia nel 2020 vi è stata una presenza di camminatori maggiore rispetto all'anno precedente:

“Sicuramente la crescita che ha avuto il cammino, c'è noi ci occupiamo da sempre, ci sono altri cammini sì che hanno mmm qualche migliaio di frequentatori, nell'ultimo anno 2020 nonostante la pandemia, noi abbiamo superato il numero di camminatori del 2019, senza pandemia, considerando di essere stati chiusi praticamente i mesi migliori perché di solito si cammina da metà marzo, aprile, maggio, noi invece in quei mesi eravamo un po' chiusi. Quindi abbiamo praticamente chiuso con 12.500 - 12- 13 mila persone che hanno fatto il cammino, quindi mentre l'anno precedente erano 12 mila, più o meno 12 mila, e abbiamo visto in questi anni che siamo partiti dai 5000 del 2016 arrivare praticamente a triplicare in quattro cinque anni la frequentazione di questo cammino.”

(Esperto, 65 anni)

Ciò che sorprende riguarda i primi sviluppi di questo cammino, percorso inizialmente da pochi camminatori esperti, e che poi attraverso il processo di “commodification”, o mercificazione, si è “commercializzato”, come si potrà osservare in seguito. Inoltre come avevo già accennato in precedenza, in origine la Via degli Dei era un cammino di nicchia frequentato da moltissimi stranieri, solitamente dei camminatori esperti. Il prossimo stralcio d'intervista è fondamentale per comprendere – oltre che il tipo di camminatori che percorrevano la Via degli Dei – anche il processo di promo-commercializzazione portato

avanti da alcuni attori; ciò ha permesso lo sviluppo e la crescita, in termini di presenze, di questo cammino italiano.

“Che è stata scoperta la strada romana, e poi dopo è nato il percorso Via degli Dei sono una ventina d’anni e negli ultimi sei o sette anni c’è stata una crescita esponenziale, come dico io si è passato da un turismo d’élite tra parentesi, nel senso che era la maggior parte tutti che facevano parte del mondo del CAI, tutti precisi con la sua bussola, la sua guida, preparati ad affrontare tutto quanto i percorsi, e poi c’è stato con la pubblicizzazione da parte di Appenninoslow di Infosasso di vari enti pubblici sia toscani che emiliani in questo caso hanno lavorato, questa pubblicità ha portato il turismo di massa, che tutti subito, i ragazzi giovani, le coppie, i gruppi, ora c’è di tutto.”

(Host/Ristoratore, 65 anni)

“Già 2015, c’è prima c’era quello che ti ho detto a te, era proprio un cammino di nicchia, dove c’erano la metà erano stranieri, la metà italiani, però gente anche molto esperta, e così via, poi da lì è diventato come se fosse un percorso di più di massa che di nicchia [...] quindi da lì è cominciato ad esserci persone da qualsiasi parte, estrazione sociale, e tutto il resto.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

Da quanto sono riuscito a comprendere durante il mio viaggio di ricerca, una delle motivazioni connessa al grande successo in termini numerici della Via degli Dei è legata alla presenza sempre maggiore di giovani lungo il cammino. Come si potrà osservare nei seguenti stralci d’intervista (stralci 1 e 2), essi sono stati fondamentali per la crescita di questo percorso anche se, come ricordato in precedenza, inizialmente erano giudicati negativamente in quanti clienti che non spendevano. Un’ulteriore conferma arriva da un ristoratore intervistato, come si potrà notare nel terzo stralcio riportato:

1) *“All’inizio non volevano puntare sui ragazzi, perché incredibilmente alcuni dicevano “non spendono, non han soldi, perché gli albergatori sono così a volte, o alcuni albergatori eh, poi si son resi conto invece della forza di questa parte dell’energia, della simpatia, ma anche della forza, perché i ragazzi, è una tribù che si comunica le cose. E quindi immediatamente quello che fa la Via*

degli Dei immediatamente lo dice ad altri, che, e il tamtam parte, e hanno aumentato tantissimo le presenze, per quello.”

(Esperto, 62 anni)

2) *“Sulla via c'è un target più basso, quello che dicevo prima, non sono le famiglie, ma son proprio i ragazzi ed è stato il tamtam tra i ragazzi giovani, a volte giovanissimi, che ha decretato il successo della Via degli Dei, poi adesso ovviamente i camminatori son di tutte le età, e di tutti i tipi, però se dovessi dire la mia prima sensazione è che la Via degli Dei è stata proprio scelta dai ragazzi per quella sorta di iniziazione all'avventura. Nell'Appennino abbiamo un turismo di famiglie diciamo fondamentalmente, quindi l'adolescente non gode molto di vacanze in appennino, l'adolescente magari gode invece a fare un percorso sulla Via degli Dei perché è un'esperienza più interessante, ecco.”*

(Esperto, 62 anni)

3) *“C'è un po' di tutto, diciamo noi, c'è dico io personalmente vengono tante ragazze giovani, che comunque penso sia uno dei cammini con la media età sia proprio fra le più basse, insomma cammini come Francigena, San Benedetto, magari hanno il brand un po' più alto, qui son tanti giovani, un po' forse anche attratti dal facciamo un cammino, penso abbastanza economico.”*

(Ristoratore, 49 anni)

Si è quindi assistito ad un cambiamento radicale rispetto a una ventina di anni fa, ed è interessante far notare come siano cambiati in qualche modo anche lo stile di vita e i valori dei giovani di oggi rispetto ai giovani d'un tempo. Ovviamente non si può generalizzare, ma questo frammento d'intervista è molto interessante, a testimonianza di una rinnovata voglia di natura e di benessere psico-fisico ricercato dai giovani d'oggi, a maggior ragione dopo questi due anni di pandemia:

“Sì, son cambiati i tempi, e tant'anni che siamo qui sull'appennino e siam partiti con la grande escursione appennini che dicevo la Gea, negli anni 80 e secondo me era presto, era un turismo di nicchia, legato agli appassionati, perché diventasse una cosa di popolo son passati 30 anni, 40 anni. Però le nuove generazioni, i giovani cose che prima non vedevi, neanche negli anni ottanta, i giovani andavano a Rimini, in riviera a ballare, ora invece c'è questa tendenza ad andare a camminare, e è

bello perché la mia generazione non l'ha vissuta quella passione per l'escursionismo, io ho vissuto le montagne qui intorno perché ci vivo ma le ho vissute in motorino, non si andava a piedi, si andava poco.”

(Host/Ristoratore, 65 anni)

Una seconda motivazione legata all'aumento delle presenze è già stata accennata in precedenza, e riguarda l'aumento dei servizi in tutto il percorso della Via degli Dei – un fenomeno che riporta al modello TALC (ciclo di vita delle località turistiche) che a seguito dell'aumento delle pressioni esterne dovute al turismo ha fatto sì che le località si siano modificate e rinnovate. È interessante come questo modello descriva anche come il turismo stesso esaurisca le località turistiche, pur essendo queste luoghi di passaggio e non destinazioni finali che ha permesso ad una clientela più variegata – e non per forza esperta – di scegliere di camminare e pernottare in questi territori. Ad esempio: se una persona ha la possibilità di fermarsi ogni dieci chilometri, oppure di farsi portare lo zaino, significa che non dovrà per forza essere molto allenata e avrà la possibilità di fermarsi praticamente quando vuole, come si potrà osservare nel secondo stralcio d'intervista riportato di seguito. Il terzo stralcio testimonia invece il bisogno di adeguarsi da parte delle strutture ricettive per poter accogliere un numero sempre maggiore di camminatori che arrivano durante tutto il corso dell'anno.

1) “Perché noi abbiamo cercato di lavorare su, ampliare questo tipo di frequentatori mi spiego. Ci sono dei cammini che hanno delle tappe di 20, 25 chilometri, ma pochissima ricettività, quindi di conseguenza si rivolge ad un... cliente particolare, noi abbiamo anche lavorato sulle buyers personas, chi erano i nostri possibili frequentatori, e chi sono anche i nostri possibili frequentatori [...]. Però sulla Via degli Dei abbiamo cercato di, proprio perché lo crediamo un prodotto turistico di offrire dei servizi, e di conseguenza avere una gamma di clienti molto più ampia.”

(Esperto, 65 anni)

2) *“I punti di forza sono la presenza di paesi, che ti accolgono lungo tutto, lungo tutto, tutta la via, per cui questa è la sua forza, rispetto a tanti altri cammini che conosco, dove devi partire con lo zaino, la tenda, il fornellino, mm e tutto con te, perché sei veramente isolato, qua hai la possibilità sempre di trovare sostegno, mm per qualsiasi cosa, ecco. Pur essendo immerso nell'Appennino, in una bellissima natura ecco.”*

(Guida GAE, 32 anni)

3) *“Noi ci siamo anche fermati a fare delle chiacchiere a Badolo per intenderci, con dei gestori di una, si cos'erano, no un bed and, si un bed and breakfast praticamente, e dove stanno cercando anche di ampliare questo discorso degli alloggi per quanto riguarda anche il, l'offrire il cibo, lungo tutto il percorso. Ee perché effettivamente è un cammino che adesso è molto seguito, quindi magari ci possono essere anche più necessità di presenza di luoghi, o di offerte di cibo, un po' ampliato.”*

(Camminatrice, 65 anni)

L'aumento delle presenze è sicuramente ricco di effetti positivi, innanzitutto a livello economico per le persone che lavorano con la Via degli Dei. in alcuni casi i paesi vivono letteralmente di quello, e sicuramente un aumento delle presenze è un qualcosa di economicamente positivo per questi territori. D'altro canto vi sono una serie di elementi critici che meritano di essere analizzati. Come si vedrà più dettagliatamente nella prossima sezione, dedicata alla sottovalutazione del percorso, questo aumento delle presenze ha portato a delle conseguenze, come ad esempio la presenza di molte persone poco esperte e che di trekking conoscono ben poco; un esempio di ciò me l'ha confessato una Host durante una conversazione informale: anche nei gruppi Facebook relativi alla Via degli Dei vi è stato un aumento degli iscritti che hanno peggiorato di gran lunga la qualità delle informazioni e dei confronti all'interno della pagina social:

“R: Avevo pensato anch'io a questa cosa sui gruppi facebook, quando dovevo fare il cammino, c'è un discorso mm gli esperti, uno fa una domanda avevo scritto ma maglia solo maglia tecnica o magari porto via anche qualcosa in cotone? Io faccio due e due perché così quando arrivo metto il

cotone e sto morbido. Ho scatenato una guerra, cattivi. O che mettono le foto delle scarpe queste vanno bene? Ma dove vuoi andare, mica devi fare la passeggiata in centro commerciale!

I: Ma guarda che è dagli ultimi due anni, perché prima, hanno avuto un botto di gente, ottomila iscritti tipo in quattro mesi, degli ignoranti, ma della cattiveria...”

(Dialogo con una Host/ristoratrice, 49 anni)

Per collegarmi a quanto testimoniato qui sopra rispetto alla poca esperienza e conoscenza delle persone, i prossimi frammenti d'intervista da una parte confermano la poca conoscenza di molti camminatori “improvvisati” e dall'altra descrivono – insieme al secondo e al terzo stralcio - le difficoltà che le strutture di ricettività possono avere durante alcuni periodi dell'anno a causa dell'aumento delle presenze.

1) “Sicuramente problemi di strutture, appunto, prima dicevo di non venire a pasqua, perché a pasqua i ragazzi non trovavano posto per rimanere a dormire, e quindi venivano ospitati nei giardini per mettere la tenda, no, se avevano bisogno almeno di andare in bagno, cose del genere. E poi altri problemi mm problemi fisici, problemi fisici c'è fuori allenamento. Persone, non dico che tu debba essere no, uno sportivo super, perché io non lo sono, però, però devi, devi allenarti un po', gli scarponi devono essere buoni, l'unica cosa che chiedo è vieni con degli scarponi buoni, m'è toccato, ho dovuto mandar via due persone.”

(Guida GAE, 32 anni)

2) “La ricettività è quello che è, è molto buona sulla Via degli Dei, però insomma abbiamo dovuto dire nel 2020 “guardate non venite perché non sappiamo dove mettervi””

(Esperto, 62 anni)

3) “Normalmente in strutture, si si, chi dorme in tenda sono i ragazzi. Ma ad esempio l'anno scorso in agosto è successo che abbiamo avuto una situazione dal 3/4 di agosto, 5 di agosto, fino al venti di, dove non si trovava da dormire, quindi chi voleva farla ha detto va be prendo la tenda, quindi in diversi l'hanno fatta in tenda, però la percentuale è molto più, molto più chi dorme in strutture. In tenda la fanno praticamente i giovani, ma proprio per una scelta, uno stile di vita, neanche tanto per risparmiare.”

(Esperto, 65 anni)

La Via degli Dei è quindi sempre più battuta, tanto che per alcuni sta forse iniziando a perdere la sua aura misteriosa. È talmente percorsa che, come descrive l'intervistato nel prossimo stralcio, in certi periodi dell'anno diventa un'autostrada. Nel secondo stralcio riportato di seguito viene addirittura considerata come una possibile erede del cammino di Santiago in Italia, pur essendo poi subito definita un'idea esagerata.

1) *“Adesso non succede più perché la Via degli Dei è diventata un'autostrada, quindi è molto ben segnata, il sentiero è veramente molto ben battuto quindi è quasi impossibile perdersi.”*

(Esperto, 65 anni)

2) *“Sì, l'alto numero di persone che vengono a fare la Via degli Dei, io pensavo che fosse mm importante ma non avevo capito che poi sarebbe stata così importante. Credo che davvero, non vorrei esagerare, ma credo davvero si potrebbe e arrivare a dei livelli alti tipo, i percorsi francesi e spagnoli, il mm Santiago e così. Forse è una, come dire, è esagerato, ma credo che davvero tante persone in più si possano attirare, e questo mi ha meravigliato tanto perché invece pensavo che fosse limitato all'Emilia e alla Romagna, e alla Toscana.”*

(Amministratrice, 63 anni)

L'aumento delle presenze lungo il cammino degli Dei oltre che aver portato a tutta una serie di effetti positivi relativi alle presenze e all'indotto economico generato. Come osservato in precedenza, ha portato con sé anche tutta una serie di preoccupazioni sul futuro, che alcuni tra Host, guide, amministratori ed esperti hanno voluto sottolineare: essi sperano innanzitutto che rimanga intatto quello che è l'ambiente misterioso e sorprendente dell'Appennino tosco-emiliano:

“Oh mio dio haha (ride), tra vent'anni? Mm spero, spero uguale (ride) spero, spero non, che non ci siano impatti, mm costruzioni varie, come impianti eolici o, spero che rimanga intatto l'appennino,

spero che, spero questo, che, che i paesi continuino a restare, abitati, popolati, e, e che continuino a percorrerla.”

(Guida GAE, 32 anni)

Per concludere questa sezione relativa alla popolarità della Via degli Dei voglio riportare delle testimonianze che esprimono la visione del futuro e le speranze ad esso collegato. Se le previsioni di continua crescita saranno confermate, bisognerà attrezzarsi per accogliere sempre più persone. La speranza è però quella che il cammino si mantenga nello stato in cui è ora, senza un'eccessiva massificazione. La bellezza della Via degli Dei sta proprio nel fatto che è un territorio che sorprende, che non è mai uguale e che consente di immergersi nella natura; se dovesse trasformarsi in un cammino di massa, come si potrebbe considerare quello di Santiago, perderebbe molto del fascino che ha ora, che le viene dato dal fatto di essere una via ancora selvaggia e misteriosa.

“Mah, tra cinque anni noi scacceremo le persone, ho l'impressione. Scacceremo le persone nel senso che non ci sarà, bisognerà offrire sempre di più ospitalità, sempre più posti dove poter dormire, dove poter cenare pranzare e così via, perché penso che sia il futuro, dopo la pandemia poi, è il futuro. Tanti di noi dicevo guardate dal 2015, oppure dal 2010 in poi ogni anno è raddoppia, le persone che frequentano la Via degli Dei. Mi continuavano a chiedere se poteva, come si dice in inglese, trend, questo coso, se poteva aumentare, io ho detto aumenterà sempre, poi la pandemia (ride) siamo micidiali.”

(Host, 76 anni)

“Non dobbiamo arrivare ad una massificazione eccessiva, dobbiamo cercare di mantenere e di proteggere, che vuol dire che tutto l'anno bisogna camminare, qui si può camminare tutto l'anno, dodici mesi su dodici, anche con la neve e con le ciaspole, i camminatori veri fanno anche questo tipo di situazione.”

(Esperto, 62 anni)

“Certo, spero che questo non avvenga a Fiesole, nel senso, sarebbe veramente brutto perché noi dovremmo essere quello che siamo e quindi accogliere il turista, il camminatore per quello davvero che, per quello che già presentiamo ora, e che spero continuiamo a, a presentare insomma. Se diventasse un grande centro commerciale o mm mi viene in mente, io ho avuto la stessa sensazione nel momento in cui, tanti anni indietro andai a Lourdes, che non è proprio, c'è io fra l'altro ci andai proprio da visitatore, ero a fare un trekking sui Pirenei e dissi vabbè c'è Lourdes vicina, andiamo a vederla. Sono scappata nel giro di un'ora perché ero allucinata (ridiamo). Ecco spero non diventi anche per noi. [...] Il cammino deve rimanere selvaggio, deve rimanere così com'è, con la strada romana alla Futa, con le chiesette di Saletta e Montereppi, che anche per dirne due nostre, io con la fonte dell'acqua, che si trova subito dopo essere entrati nel territorio fiesolano, io vorrei che trovassero questo, e che non trovassero la mega struttura.”

(Amministratrice, 63 anni)

Il grande aumento delle presenze nella Via degli Dei l'ha reso un cammino che in certi momenti dell'anno diventa davvero popolato e affollato; ciò, in unione con tutta una serie di servizi ora attivati, quali il trasporto bagagli e l'ampia scelta nel campo della ricettività, lo stanno progressivamente portando ad essere un cammino che vuole aprirsi ad un'ampia gamma di clienti diventando un trekking commerciale, pur mantenendone gli aspetti ambientali misteriosi e la bellezza dei paesaggi. La distinzione tra turismo di nicchia e turismo di massa può quindi valere anche nel campo dei cammini.



Fotografia 28 Il cosiddetto "Box del Camminatore". Foto personale

3.5 • Via degli Dei e turismo lento: un cammino sottovalutato?

La quinta sezione è una diretta conseguenza di quella precedente. La Via degli Dei è diventata a tutti gli effetti un cammino di dimensione per lo meno nazionale; questo, a causa dell'aumento delle presenze, ha fatto sì che si siano avvicinate a questo percorso anche molte persone con pochissima esperienza nell'ambito del trekking. Si è assistito ad un ricambio

generazionale importante: se un tempo il cammino era percorso quasi esclusivamente da camminatori esperti ed equipaggiati, iscritti al CAI e preparati ad ogni evenienza, oggi invece si osserva una moltitudine di camminatori che si potrebbero definire improvvisati, equipaggiati male e con poca esperienza sul campo. Il primo e il secondo stralcio che riporto di seguito testimoniano proprio questo cambiamento:

1) *“All’inizio c’erano persone che facevano il cammino, persone che erano preparate al cammino, all’Appennino, era persone anche preparate che venivano anche, ora dico sempre, lo scrivo sempre, persone che vengono dalle Dolomiti, dalle Alpi, venivano qua in primavera mm anche dal punto di vista fisico per allenarsi, [...] qua invece è un saliscendi continuo, come andare in bicicletta, i soliti saliscendi continua abbastanza sull’Appennino abbastanza impervi, con 300 metri di salita costante, importante, e poi discesa, e questa è la fonte di maggiore, di miglior allenamento per uno sportivo [...]. Poi si il prosegua, è stato anche un gran numero di persone sono anche grande numero di persone che inadeguati, un po’ appena appena, che pensano sia una passeggiata ma non è così, pensano che arrivare a solo 1000 metri sull’Appennino e poi scendere e poi salire sia una barzelletta, ma non è così è una cosa impegnativa.”*

(Host, 76 anni)

2) *“No c’è proprio di tutto. C’è quello impreparato e arriva in ciabatte e non si aspettava, magari pensava ad una passeggiata, quello con il giacchetto normale che... e poi invece c’è quello preparato che sa cosa va ad affrontare e sa che il percorso bene o male sono 100 km sempre di 100 km parliamo.”*

(Host/Ristoratore, 65 anni)

La difficoltà provocata dai continui dislivelli è un dato di fatto e ciò differenzia la Via degli Dei da altri cammini come può essere il Cammino francese di Santiago; questo dato lo posso confermare personalmente, avendolo percorso nel 2019. 25 chilometri lungo la Via degli Dei sono molto più stancanti di altrettanti lungo il Cammino di Santiago, come del resto viene descritto da un intervistato:

“Una cosa che mi capita frequentemente quando incontro i camminatori mi dicono io ho fatto Santiago, sono abituato a fare 40km al giorno, qui a 20 siamo stremati, perché qui è tutto il saliscendi, il terreno non è terreno facile, molto sconnesso in alcuni punti e anche con passaggi più tecnici, ma insomma comunque mette alla prova il fisico della persona”

(Ristoratore, 49 anni)

I prossimi tre frammenti sono entrambi delle conferme di quanto descritto poco sopra: il cammino degli Dei viene sottovalutato a livello di allenamento, di equipaggiamento, di conoscenza e di cura del corpo. Il primo stralcio è relativo a un'intervista fatta prima di partire, mentre il secondo fa parte dell'autointervista svolta qualche mese dopo essere tornato a casa; il terzo infine proviene dal mio diario di campo.

1) “Chi si sta avvicinando a questo tipo di sport sono persone sempre meno preparate, e quindi di conseguenza, c'è uno dei problemi che abbiamo avuto l'anno scorso ma addirittura di più nel 2019, proprio perché c'era questa invasione di persone che se gli chiedevi cosa voleva dire un paio di scarpe non sapeva che cos'era, e i motivi per la quale siamo andati a recuperare delle persone che non avevano l'acqua, (silenzio) c'è capisci che d'estate restare senz'acqua è drammatico, e quindi allora si sta cercando con le amministrazioni dov'è possibile di mettere più fontanelle, c'è di arricchire quei servizi. C'è è chiaro tu sei un'escursionista, vai in giro col tuo zaino, e lo sai benissimo che se d'estate due litri d'acqua li devi avere, poi se la trovi lungo il cammino meglio, magari vuoti la borraccia e la riempi di acqua fresca, ma l'acqua ce la devi avere, e invece adesso insomma è diventato più difficile anche, perché queste persone, fra virgolette improvvisate, poi alla fine non si rendono conto, ma ve lo dico già fin da adesso, questo è un consiglio, allenatevi, perché la Via degli Dei non è un giochino, sono 4500 metri di dislivello, che nessuno ci guarda, perché guardano tutti ai chilometri, ma le salite ci sono, e quindi è necessario fare anche un'adeguata preparazione”

(Esperto, 65 anni)

2) “Allora, be quella è una cosa che abbiamo sempre, intanto c'è una cosa che abbiamo sempre detto a tutti, non mi aspettavo pur avendone forse avuto già la prova durante il cammino di Santiago, di trovare così tanta gente che sottovalutasse il cammino ecco, perché ho trovato molta gente che non era ben equipaggiata, che non era allenata, poi ci sono le persone che lo fanno senza

allenamento, bravissime, eem non equipaggiata, equipaggiata male, scarpe non rodiate, non provate per tot chilometri, indumenti inutili, pesanti, ingombranti [...] e quello sicuramente è stata una cosa che, che non mi ha sorpreso, mi ha sorpreso, non mi ha deluso nel senso che poi pensandoci bene, vedendo anche l'affluenza che sta raggiungendo questo cammino, ci si poteva aspettare, l'ho capito anche poi durante il viaggio quando mi hanno raccontato di come inizialmente venivano soltanto esperti escursionisti diciamo, prima stranieri e poi italiani del CAI, e poi quando ha iniziato a massificarsi un po' tutto il discorso è iniziata a venire un po' di tutto e quindi gente che non aveva mai fatto esperienze, non sapeva, ma neanche a livello di anche di cura del corpo, cura delle vesciche.”

(Autointervista)

3) *“È emerso dalle conversazioni insomma avute con alcuni camminatori che tutti se la aspettavano meno difficile, questa è una cosa che abbiamo notato parecchio anche nei gruppi di gente che parte sprovvista.”*

(Diario di campo)

Le scarpe meritano una veloce attenzione: se i piedi sono il nostro motore per muoverci, le scarpe sono i nostri pneumatici. Ancora una volta arrivano conferme del fatto che vi sono moltissimi camminatori che non hanno capito l'importanza di una buona scarpa già collaudata in precedenza, come si potrà notare dal prossimo stralcio d'intervista:

“Però le scarpe ragazzi, non devi assolutamente risparmiare, non devi assolutamente risparmiare, non c'è risparmia dove vuoi, prendi una giacca normale chisseneffrega, magari ti bagnerai, suderai, perché non è, però le scarpe sono essenziali. Senza i piedi non viaggi [...] Anche le vesciche, una cosa fastidiosa... quando ce l'hai, o rinunci o soffri c'è.”

(Esperto, 65 anni)

Le conferme della poca preparazione dei camminatori testimoniano che questa apertura nei confronti di un'ampia gamma di clienti – sia attraverso la promo-commercializzazione, sia grazie alla presenza crescente di strutture ricettive - ha portato un maggior numero di persone con meno conoscenza e preparazione in materia escursionistica - a livello fisico, di

equipaggiamento e di conoscenza – ad affrontare il percorso. La motivazione principale di questo potrebbe essere relativa al fatto che questo cammino possa sembrare idealmente accessibile e percorribile da tutti, mentre è invece un percorso impegnativo a livello psico-fisico per cui serve una preparazione minima. Dopo aver presentato in maniera generale le conferme della poca preparazione dei camminatori, credo sia essenziale andare a definire un ulteriore passaggio che ho potuto osservare dalla mia esperienza e dalle interviste fatte, e cioè che i camminatori adulti (intendo over 50) sono molto spesso più preparati di quelli giovani – più avventurieri e sprovveduti – come si potrà notare dai prossimi frammenti d'intervista riportati di seguito:

“Devo dire che gli anziani sono più rodati ecco, sono più preparati mentre in giovani si lasciano un po’, magari a livello di equipaggiamento lasciano un po’ a desiderare, anche abbiamo visto molti con fasciature, ci hanno chiesto se avevamo Aulin perché non erano molto preparati insomma, abbiamo notato questa cosa qui, c’è una bella, un bel gruppo di persone, ne abbiamo viste tante, un bel gruppo di persone che diciamo che non è molto, rodato ecco.”

(Diario di campo)

“Ci sono i meno giovani, che sono più allenati dei giovani, (ridiamo), devo dirlo, per dire se uno parte che ha cinquanta sessant’anni è logico che è consapevole, se no l’è veramente stupido. Il giovane si butta in quest’avventura del cammino perché per lui è una cosa bella, perché è ritornata ora questo cammino, è bello, perché prima ti dicevano, mo ti porto in un prato in un campo, si va in bosco, si va a fare un bel pic nic, questi centri commerciali, queste famose cose inutili capito? Invece ora io sono contenta che è ritornato”

(Ristoratrice, 68 anni)

Il prossimo stralcio conferma la miglior preparazione delle camminatrici adulte, che in gruppo, non si lasciano spaventare dalla situazione dei sentieri o dal brutto tempo. Questo gruppo di signore erano attrezzate con ogni cosa, vestiti tecnici adatti e un equipaggiamento in generale ottimo:

“Becciamo dopo aver parlato col signore un gruppo di 5 amiche venute qui per fare il cammino ee signore di una certa età, 65 anni, contente belle contente che arriveranno a Firenze a piedi ee e niente ci hanno detto che hanno beccato brutto tempo e molto fango ma sono belle preparate comunque.”

(Diario di campo)

Avviandomi alla conclusione di questa sezione credo sia interessante presentare ora i pareri dei camminatori che ho intervistato riguardo la complessità di questo cammino. La Via degli Dei, per gli intervistati, si è rivelata essere un cammino mediamente impegnativo che generalmente ci si aspettava meno faticoso. Il primo stralcio fa riferimento ad una camminatrice ben preparata che mi ha parlato di come abbia cercato di alleggerire il suo zaino il più possibile; il secondo riguarda la testimonianza di un'altra camminatrice.

1) “I: Eh certo, s e è un po' meno ci si trova un po' più scarico (ride) però in realtà non ho potuto fare, non ho potuto togliere nient'altro perché ho pesato veramente tutto al grammo (ridiamo insieme), togliendo anche la bustina di plastica delle volte che pesava 0,003 grammi (ride). Per poter rimanere in linea col peso, ee difficile riuscire a fare uno zaino meno pesante, considerato che il mio zaino già pesa un kg e tre, e magari... c'è uno zaino che pesa meno...”

R: Quindi diciamo che, come consideri il percorso da facile a difficile...

I: Medio, medio.”

(Dialogo con una camminatrice, 65 anni)

2) “I: Eee darei un otto tipo, un otto.

R: Quindi, bello impegnativo insomma.

I: Si abbastanza (ridiamo insieme). Ma soprattutto per i dislivelli, non tanto per la lunghezza delle tappe, ma per i dislivelli, ci son tante salite, discese, e va be le ginocchia, quelle soffrono un pochettino.”

(Dialogo con una camminatrice, 35 anni)

Un ulteriore fattore da menzionare brevemente riguarda i giovani, che come spiegato in precedenza sono i fautori del grande successo di questo cammino italiano. Da quanto mi

hanno riferito alcuni esperti, ma anche da quanto ho potuto osservare i più giovani vivono questa esperienza molto più come un'avventura, quasi come un rito di passaggio verso l'età adulta:

“Abbiamo cercato di favorire l'attività, mm di rendere il cammino fruibile ai giovani, e questo è stato un altro delle nostre diciamo così ciliegine, perché la Via degli Dei è il cammino più giovane d'Italia, è percorso da tantissimi giovani, mmm le motivazioni sono tante, un po' era diventato una moda finita l'università o le superiori, di dire vabbè andiamo insieme a Firenze a piedi, un po' grazie anche ai, ai libri di Wu Ming, il suo collettivo che insomma è molto seguito dai giovani, ma anche perché noi abbiamo cercato di favorire questa attività con situazioni anche un po' a volte leggermente border line.”

(Esperto, 65 anni)

“E poi è la via dei ragazzi, dei giovani, è una specie di iniziazione è stata, perlomeno all'inizio i bolognesi partivano, o i fiorentini, anche giovanissimi, perchè non ci sono pericoli di sorta e magari giovanissimi andavano proprio nella grande avventura.”

(Esperto, 62 anni)

In tal caso è interessante ragionare sul collegamento antropologico che emerge tra il “rito di passaggio” giovanile verso la vita adulta e il fatto che avvenga attraverso il turismo lento, come se per “diventare adulti” vi fosse bisogno di evadere dalla realtà di tutti i giorni; uscire dalla routine per entrare in un mondo altro in cui provare sensazioni diverse – di indipendenza, di crescita, ad esempio, per poi ritornare al mondo reale con un nuovo bagaglio di conoscenze e di competenze per la vita adulta.

Per concludere questa sezione è interessante e divertente riportare la battuta che una ristoratrice mi ha detto durante la nostra intervista; è un buon modo per riassumere in modo simpatico il rapporto che intercorre tra cammino, camminatori e ristorazione:

“Sono molto molto informati, ti devo dire che i camminatori mmmm sono meno formati sul cammino per dire che gli fa male il piede e hanno le vesciche, ma sul cibo no, te lo dico sono molto molto mirati, sanno che vengono di qua dagli Appennini a mangiar bene.”

(Ristoratrice, 68 anni)

Cercando di aprirsi a tutte le categorie di persone, la Via degli Dei è oggi percorsa anche da molte persone inesperte - che sottovalutano il cammino non essendo correttamente preparate – oltre che da giovani che partono all'avventura. D'altro canto è emerso che anche tra i camminatori più equipaggiati sia stato un fattore comune quello di aver sottovalutato il percorso. La ragione potrebbe riguardare la scarsa attenzione data ai dislivelli (importanti) rispetto ai chilometri percorsi (relativamente pochi).

3.6 • La Via degli Dei e il turismo lento: criticità

Quest'ultima sezione relativa al turismo lento lungo la Via degli Dei vuole descrivere alcuni degli aspetti critici di cui ho fatto la conoscenza durante il mio percorso lungo la Via. È doveroso ricordare che questo è un sentiero di trekking che come detto in precedenza ha tra i suoi pregi quello di essere ancora misterioso e ancora poco antropizzato; perciò alcune delle critiche – come quella riferita alla mancanza di punti acqua per abbeverarsi o della mancanza della segnaletica per orientarsi in certi casi – non sono pienamente definibili come critiche, sia per motivi ambientali (sarebbe complesso costruire una fontana in cima ad un monte) sia per mantenere comunque un po' di mistero nel cammino (se ci fosse un cartello ogni dieci metri il cammino perderebbe parte del suo fascino). Il discorso che vorrei sostenere riguarda il fatto che innanzitutto questo non è un tipo turismo a 5 stelle, e nel momento in cui un cammino come questo sceglie di diventare “commerciale” e “turistico”

si apre ad una massa indefinita di possibili camminatori che, come si è potuto comprendere dalle ultime due sezioni, sono sempre meno informati e sempre più neofiti del trekking, per cui nel loro caso avrebbero bisogno di maggiori comfort e di più strutture ricettive, oppure ovviamente di prepararsi, organizzarsi ed allenarsi di più.

Innanzitutto è utile cominciare da una problematica già trattata in precedenza e cioè delle difficoltà di collaborazione e di costruzione una rete tra gli attori a livello gestionale o tra gli stessi Host, com'è possibile osservare dai primi stralci d'intervista riportati qui sotto:

“Tra Host ci sono buoni e cattivi rapporti, come tutte le cose, come la vita normale, pensa che abbiamo anche un gruppo di Host che insomma dove cerchiamo di comunicare più o meno, poi ancor di più chi ha le stanze saccopelisti abbiamo un gruppo, un sottogruppo, perchè cerchiamo comunque di dare continuità a chi cerca una determinato tipo di alloggio e magari non sa che in tutte le tappe della Via degli Dei c'è questa possibilità di utilizzare il sacco a pelo insomma più economico insomma, è un discorso diverso quindi cerchiamo di far rete, poi i problemi ci sono e cerchiamo di risolverli giorno per giorno e speriamo anche di essere bravi a risolverli, creare una bellissima rete e di far gruppo, anche se ripeto: la realtà del gruppo c'è.”

(Host/Ristoratrice, 49 anni)

“Abbiamo dovuto mettere insieme le difficoltà di comunicazione a volte, di gestione che hanno spesso i singoli comuni e le singole vallate attraversate dal cammino stesso. All'inizio ci sono stati dei problemi di ricettività perché non c'erano molte strutture, adesso abbiamo aperto più di trenta, per cui la situazione è molto più agevole.”

(Esperto, 62 anni)

In secondo luogo, una delle problematiche maggiori che ho individuato durante la mia esperienza di ricerca riguarda la segnaletica: sia per quanto riguarda i sentieri e le possibili deviazioni, sia per quanto concerne la spiegazione di elementi storico-culturali lungo la Via degli Dei. Ho osservato inoltre che vi sono alcune persone che – per passione e per aiutare i camminatori – sistemano i cartelli presenti, inserendo le indicazioni e la direzione da seguire.

I prossimi frammenti d'intervista riportati testimoniano la seguente osservazione, partendo da un confronto con la mia precedente esperienza lungo il Cammino di Santiago:

“Per cui la segnaletica lì mancava nella deviazione, e comunque la segnaletica in generale della via non, non è come il cammino di Santiago, e dovrebbe essere secondo me portata a un livello superiore, quindi non solamente la segnaletica Cai, ma anche una segnaletica propria ufficiale della Via degli Dei, di un colore magari sgargiante per indicare magari la presenza insomma del sentiero e della via da tracciare.”

(Diario di campo)

“Vedo che il cammino funziona relativamente bene rispetto a Santiago, la segnaletica forse qualcosa da rivedere e anche la cura dei sentieri quello sì.”

(Diario di campo)

“Allora a Bologna ho notato che c'erano i cartelli che spiegavano cosa stavi per vedere, questo nella città di Bologna, ma durante la via, ho c'era qualche segnale, ma non ti, o almeno io non l'ho visto, che mi spiegassero cosa, se prendevo quel sentiero lì cosa andavo a vedere. In effetti anche riguardo alla segnaletica della Via degli Dei e secondo me non è molto ben segnata in alcuni punti. [...] Bisognerebbe, soprattutto dove ci sono i bivi.”

(Camminatrice, 35 anni)

“Se uno vuole fare una deviazione per motivi culturali eccetera, non è possibile che debba perdersi e allungare la giornata e immagina, immaginate noi che abbiamo due giorni, per cui siamo anche relativamente tranquilli, ma chi ha un giorno solo e perde mezzo pomeriggio, perché non c'è un cartello, una freccia, non è giusto questo, perché per far sì che il turista lento possa anche altri frutti di quel territorio, non solo dei sentieri, c'è anche bisogno che anche i sentieri siano in grado di accoglierli prima che i turisti arrivino c'è bisogno di indicazioni.”

(Diario di campo)

“Si segnaletica storia così quasi niente, c'è poca roba.”

(Camminatrice, 35 anni)

“Guarda secondo me la prima tappa è indicata male, dopo di che le indicazioni ci sono sempre state.”

(Camminatore, 43 anni)

“[Servirebbe] Anche una migliore segnaletica, sia in città perché uscendo da Bologna e anche arrivando a Firenze, non ci sono i segnali o almeno io no li ho trovati.”

(Camminatrice, 35 anni)

In terzo luogo una critica viene fatta dai camminatori per quanto concerne i punti d'acqua e le fontane, che in certe zone della Via degli Dei sono scarse o non ci sono. Niente che non si possa ovviare studiandosi la tappa od organizzandosi con le borracce, ma rimane comunque un aspetto critico, come è possibile osservare dai seguenti frammenti d'intervista:

“Altri problemi della Via degli Dei, ad esempio la mancanza di acqua per un lungo tratto della via, però questi sono problemi che secondo me vanno segnalati ai camminatori, e purtroppo questi, le sorgenti non siamo ancora in grado di farle (sorride).”

(Amministratrice, 63 anni)

“Se vado sul diretto, punti acqua e ripari, tettoie non so, cose del genere. A primo impatto ti direi così.”

(Guida GAE, 32 anni)

“E per migliorarsi ci vorrebbe, più punti ristoro, e fontane.”

(Camminatrice, 35 anni)

“Per quanto riguarda le, le fonti d'acqua, (breve pausa) ce ne sono, non tantissime, però se uno si documenta in tempo emm si organizza per quanto riguarda la fornitura d'acqua.”

(Camminatrice, 65 anni)

“Punti d'acqua, essendo sugli Appennini so che non ce ne sono tanti, quindi, però comunque... Molto gestibili, basta che ti organizzi un minimo.”

(Camminatore, 26 anni)

Una quarta critica riguarda la situazione manutentiva dei sentieri della Via degli Dei. È emerso da alcune interviste come alcuni tra camminatori e persone che lavorano con il cammino che alcuni tratti del percorso non siano ben mantenuti e difficili da superare, ma non perché vi siano passaggi complessi, quanto per alcune problematiche, una su tutte il fango. I prossimi stralci d'intervista ben descrivono questa problematica.

“Se si trovasse qualche rimedio a tutto, ad alcuni tratti molto molto fangosi secondo me potrebbe giovarne...//

R: Una certa manutenzione insomma del terreno.

I: Sì, io penso di sì perché noi siamo anche stati fortunati ma la settimana dopo che ha piovuto penso che di fiumi di fango ce ne fossero parecchi.

R: Mamma mia davvero

I: Ne hai fatti tu sì?

R: Ee non con la pioggia per fortuna, se avess, c'è io ero senza bacchetti e se avesse piovuto non so come avrei fatto, mi son salvato senza, sono andato su relativamente tranquillo, però ce n'era veramente tanto, gli scarponi stanno ancora scrostando praticamente (ridiamo).”

(Dialogo con un camminatore, 43 anni)

“Per migliorarsi? Mah onestamente io ci sono spesso e ci vado, la segnaletica c'è perché parliamo noi, qualche punto acqua ecco, perché veramente d'estate in dei punti c'è gente che si trova perso senza acqua. Ci son delle zone che quando piove avrete visto anche voi, diventano paludose (ridiamo), fangose, non so chi sia stato, il CAI, il Tavolo dei comuni, poter risistemare leggermente //

R: //Magari una canalina//

I: // Bravo, fare un po' di manutenzione ai sentieri, perché poi delle volte il sentiero viene rimesso, poi fanno il taglio del bosco, ci passano i trattori tutto l'inverno e rifanno solchi enormi.”

(Dialogo con un ristoratore, 49 anni)

Infine, un fattore ulteriore che merita di essere menzionato non è pienamente definibile come critica, ma può anche essere visto come un aspetto in qualche modo affascinante di questo percorso. Dopo ore di immersione totale nella natura si possono incontrare panorami e

ambienti che sono invece stati pesantemente manomessi dall'uomo, a causa ad esempio dell'alta velocità. La vera critica sta nel fatto che i danni ambientali, la cementificazione, il consumo eccessivo di suolo e la deviazione di corsi d'acqua hanno causato dei danni importanti ad alcune zone lungo la Via degli Dei. Questo binomio tra natura incontaminata e impronta umana sul territorio è un aspetto interessante, che sarà possibile notare leggendo questi ultimi frammenti d'intervista riportati poco sotto. Tra risorse ambientali e turismo lento è osservabile un legame indissolubile, in quanto – per una buona riuscita di questo tipo di turismo – è desiderabile essere inseriti in un ambiente ricco e sano. Il binomio citato in precedenza, dal mio punto di vista, aiuta a far comprendere ancora meglio al camminatore l'importanza della tutela ambientale. La Via degli Dei è anche un cammino che permette di rendersi conto – vivendo per dei giorni la dimensione naturale umana, quella dei cinque chilometri all'ora a piedi – di quanto l'uomo sia piccolo di fronte all'ambiente, ma anche di quanti danni possa arrecargli attraverso la sua attività.

“Ore di immersione totale di lontananza da tutto, e poi a un certo punto, in certi momenti invece ci si scontra proprio con la presenza dell'uomo, lì insomma sono terre che sono state anche in qualche modo martoriate dall'alta velocità, autostrada, ferrovia, le cave, veramente in certi punti il paesaggio veramente deturpato a livelli massimi ecco, per cui c'era un po' anche qui questo binomio tra completa, completa come dire, mmm completo straniamento, da quello si passava anche a momenti dove vedevi proprio la mano grandissima dell'uomo.”

(Autointervista)

“È stato allucinante, poi, io abito, qui passa l'autostrada (indica), e io abito sopra invece l'alta velocità, proprio sopra, nella zona che passa che va a Firenzuola, eemm ti dico che a noi la casa, ci si è aperta in due, per il passaggio dei camion e per i lavori che stavano facendo sotto e abbiamo fatto una sorta di azione legale collettiva, e a cui loro c'è non hanno neanche risposto c'è c'hanno dato i soldi così poom, senza neanche fare una piega, perché evidentemente lo sapevano.”

(Guida GAE, 48 anni)

“Il torrente principale, l’affluente principale del fiume Sieve, che sarebbe poi l’affluente maggiore del fiume Arno. È stato seccato insomma, è stato deviato dall’alta velocità, che passa a pochi km qui da noi. Eee è stato deviato e quindi è un fiume, un torrente importante che non c’è più insomma. E quindi la dimostrazione lampante che in 37 minuti [la distanza tra Bologna e Firenze grazie all’alta velocità] loro sono venuti qua, hanno potuto fare tutto, però ancora i danni al Mugello devono essere ripagati. E quindi noi stiamo lottando ancora per veder se si riesce a mitigare il danno ambientale che hanno fatto mmm hanno fatto un danno ambientale notevole insomma, importante.”

(Host, 76 anni)



*Fotografia 29 I miei scarponi da trekking ricoperti di fango dopo una tappa impegnativa viste le condizioni del sentiero.
Foto personale*

4 • Conclusioni

Il capitolo relativo all'analisi dei dati è stato tripartito. Nella prima sezione ho cercato di presentare e descrivere – attraverso le testimonianze degli esperti intervistati – l'origine, la storia, la visione del futuro e la gestione della Via degli Dei. Dalle loro parole sono emersi aspetti interessanti relativi alla fase primordiale di questo cammino, come quello relativo alla scoperta della strada romana, il fascino delle città di partenza e di arrivo, la misteriosità dell'Appennino tosco-emiliano e l'importanza del concetto di rete tra attori.

Nella seconda parte del capitolo ho analizzato i dati relativi al concetto di enogastronomia e sono risultati alcuni aspetti topici riguardo il fatto che la Via degli Dei sia caratterizzata da una particolare ricchezza e tradizione enogastronomica, grazie ad un territorio florido, a cibi caratteristici e a piatti forti che la rappresentano; inoltre è stato interessante osservare come nell'atto del mangiare sia nascosta una vera e propria ritualità in cui si sviluppa un senso di comunità e di convivialità che risulta essere poi parte dell'essenza del turismo lento: il ritorno ad una dimensione più umana e lenta, lontana dal ritmo frenetico della vita di tutti i giorni.

La terza ed ultima sezione è stata dedicata al secondo fenomeno portante della mia tesi, il turismo lento. In questa parte sono emerse prospettive interessanti circa il successo crescente di questa tipologia di turismo; è stato importante sondare gli aspetti motivazionali dei camminatori, per capire quali fossero le cause della loro decisione di partire per un cammino; il Covid, in questo, è risultato uno dei fattori scatenanti per la scelta di questo viaggio, collegandosi ampiamente con il concetto di entrare in una dimensione altra rispetto allo stile di vita condotto normalmente. La pandemia – sia dalle testimonianze dei camminatori, sia da quelle degli esperti e dai dati quantitativi raccolti – ha dato una spinta importante alla forte crescita avuta dalla Via degli Dei negli ultimi due anni, tanto da segnare ogni anno un

nuovo record di presenze di camminatori. L'aumento vertiginoso – dovuto anche alla grande promo-commercializzazione del cammino – ha portato ad una generale sottovalutazione del percorso e ad una composizione variegata della categoria dei camminatori; questa risulta essere meno preparata e attrezzata di un tempo, quando in origine i camminatori erano esperti e in maggioranza stranieri. Il capitolo si conclude infine con alcuni aspetti critici emersi in relazione alla gestione e all'importanza del concetto di rete, alla segnaletica, al percorso sentieristico e alla tensione esistente tra l'ambiente non antropizzato e l'impronta ecologica umana.

Capitolo 5 • Conclusioni

Il capitolo conclusivo di questa ricerca socio-antropologica si vuole concentrare sulla continuità tra il lavoro di ricerca teorica e le testimonianze degli intervistati e la mia esperienza auto-etnografica. La mia ricerca sul campo ha visto l'utilizzo di tecniche qualitative diverse, come l'intervista, l'osservazione partecipante e l'auto-etnografia; ciò mi ha permesso innanzitutto di essere inserito nel mio campo di ricerca, ed inoltre di agire attivamente all'interno del campo: ciò significa che ho avuto la possibilità di osservare da vicino l'oggetto di studio. Essendo stato io stesso un facente parte della categoria dei camminatori ho potuto notare gli effetti del cammino su me stesso e vivere l'esperienza della Via degli Dei in prima persona, comprendendola in maniera più approfondita. D'altro canto, se avessi scelto l'utilizzo di tecniche quantitative, o ancora se avessi deciso di fare ricerca attraverso delle sporadiche visite nei paesi attraversati dalla Via senza camminare effettivamente il cammino, sarebbe stato molto più complesso poter osservare con precisione ciò che avviene nel percorso e i suoi protagonisti, a cominciare dai camminatori; inserito completamente in questa categoria, ho potuto osservare in modo partecipante le loro azioni e annotare i loro pareri, avendo la possibilità di recepire le loro idee e i loro giudizi attraverso la copertura fornitami dall'essere io stesso un camminatore. L'uso di una metodologia qualitativa e la mia esperienza personale hanno quindi favorito positivamente sulla ricerca. Questo capitolo comincerà illustrando le evidenze recepite in ambito enogastronomico e continuerà attraverso quelle che sono state le regolarità riguardanti il turismo lento, cercando di definire la Via degli Dei come un percorso enogastronomico – come sostenuto nella domanda di ricerca – e quelle che possono essere le ragioni del suo crescente successo.

La Via degli Dei copre un territorio molto ricco a livello floristico e faunistico, grazie a sentieri per la maggior parte immersi nel verde. Da quanto emerso dalle interviste fatte a

ristoratori e camminatori, e ancor di più dalla mia esperienza personale è possibile sostenere che la ricchezza del territorio rifletta quella enogastronomica e viceversa: durante il percorso si possono incontrare alberi da frutto ed erbe come ad esempio i castagni, i funghi, la silene e l'ortica, che poi si ritrovano nella cucina tradizionale del territorio dell'Appennino tosco-emiliano in piatti come le tagliatelle alle erbe con i funghi e la farina di castagno e tutti i suoi derivati. L'enogastronomia, da quanto ho potuto appurare durante il viaggio di ricerca, è un fattore di primaria importanza per la Via degli Dei; sicuramente i camminatori – non tutti, è una categoria complessa fatta di esperti e meno esperti, giovani o meno giovani, in tenda o senza – dopo un'intera giornata passata a camminare e ad osservare l'ambiente circostante, apprezzano una cena a base dei prodotti del territorio, ritrovando nel piatto alcuni degli ingredienti che la natura dona; i ristoratori hanno compreso l'importanza di offrire una cucina del territorio e nella stragrande maggioranza dei casi puntano moltissimo – grazie a questo “ritorno al locale” e alla ricerca delle tradizioni – alla valorizzazione della loro terra attraverso l'utilizzo di prodotti tipici. Questa tipologia di enogastronomia può fungere, dal mio punto di vista, da importante volano di promozione del territorio: non solo per quanto riguarda l'aspetto culinario, ma anche storico, economico e culturale. Attraverso i racconti riguardanti il cibo e l'utilizzo di prodotti locali, il cliente è in grado innanzitutto di gustare la cucina tradizionale dell'Appennino tosco-emiliano, di comprenderne le storie e le tradizioni e di poter osservare come i territori delle due regioni hanno risposto socialmente ad un bisogno biologico come quello alimentare: ad esempio sapere, grazie al racconto di una Host, che l'aggiunta di erbe stagionali alle tagliatelle all'uovo per arricchire il piatto a livello energetico è dovuta all'estrema povertà di questi territori nel dopoguerra è qualcosa di interessante e di importante. La cucina, così come la storia, gli usi e i costumi, è un tratto fondamentale della cultura, e posso affermare che in questo caso conoscere la storia, la cultura e l'enogastronomia siano state fondamentali per comprendere in maniera migliore il

mio ambiente di ricerca; i fruitori della Via degli Dei possono in questo modo non solo rifocillarsi dopo i tanti chilometri percorsi, ma apprendere in prima persona le tradizioni culinarie e rivedere parte di ciò che hanno incontrato nel percorso nel loro piatto. In continuità con quanto affermato finora, l'associazione tra cammino lento ed enogastronomia è definibile come virtuosa. I ristoratori puntano all'utilizzo dei prodotti locali per valorizzare il loro territorio: più volte mi è stato riferito dagli intervistati che ogni ingrediente utilizzato in cucina è Km0 e comunque del territorio, dalla carne ai formaggi, dai funghi alla pasta. Attraverso gli enti promo-commerciali che seguono da vicino lo sviluppo della Via degli Dei è emerso come la componente enogastronomica sia un fattore fondamentale anche per quanto riguarda il ritorno economico e l'indotto generato dal cammino. Per aumentare la presenza di fruitori del cammino, gli enti che si occupano della promozione e commercializzazione della Via degli Dei offrono degustazioni, visite guidate nei luoghi di produzione e stanno cercando di fare partire iniziative davvero interessanti e funzionali che sappiano coniugare il cammino con l'enogastronomia, come può essere la "bisaccia del viandante", iniziativa non ancora partita a causa del Covid; questo tipo di offerta fornirebbe ai camminatori dei prodotti del territorio, come formaggi, affettati e panificati, che potrebbero poi assaporare durante la loro camminata giornaliera; inoltre consentirebbe, attraverso la creazione di una rete di produttori e di distributori, di far conoscere i propri prodotti locali, avendo la possibilità di guadagnare attraverso la loro vendita. La quasi totalità dei camminatori si è detta contenta e volenterosa di poter provare la cucina territoriale e questa risposta pressoché unitaria conferma il parere e le azioni valorizzanti dei ristoratori e degli enti di gestione. L'offerta culinaria territoriale è una delle componenti fondamentali della Via degli Dei, ed infatti – al di là delle città di partenza e arrivo – la cucina offerta è quasi completamente locale e non di stampo più genericamente italiano o internazionale.

È stato interessante cercare un filo conduttore enogastronomico che seguisse i passi della Via degli Dei. Da quanto ho potuto comprendere attraverso le interviste e le conversazioni informali avute con i ristoratori un vero e proprio fil rouge non esiste; la Via degli Dei non può quindi essere intesa come un percorso esclusivamente enogastronomico – non ho conosciuto nessuno che avesse scelto di intraprenderla primariamente a causa della possibilità di provare la cucina tosco-emiliana; vi sono però alcuni ingredienti e/o piatti che possono essere definiti ricorrenti lungo il percorso – oltre che alla presenza di alcuni “cavalli di battaglia”, cioè piatti ormai diventati celebri in tutta Italia e nel mondo – come ad esempio i funghi, le castagne, gli affettati – seppur ovviamente diversi – e la pasta all’uovo fatta in casa. La Via degli Dei può quindi essere intesa come un percorso lungo il quale l’enogastronomia è una componente che arricchisce il cammino, assieme ad altre come ad esempio quella storica e quella ambientale. Lungo questo percorso si possono assaporare vari piatti e godersi i cambiamenti nella cultura enogastronomica locale procedendo con le tappe della Via; un percorso in cui, come confermato da più interviste svolte sul campo, si mangia davvero bene e che ingrassa, tanto che molte sono state le volte in cui ho sentito e registrato frasi dei camminatori relative al fatto che una volta tornati a casa la bilancia avrebbe segnato un aumento di peso. La Via degli Dei, quindi, oltre che essere un percorso affascinante e ricco a livello ambientale, lo è anche in ambito enogastronomico. Per concludere la parte relativa all’enogastronomia è utile riportare gli effetti che il Covid-19 ha avuto da questo punto di vista; tutti i ristoratori che ho intervistato ritengono la pandemia come una grandissima tragedia che li ha colpiti pesantemente e che li ha costretti a tenere chiuso – non avendo quindi la possibilità di guadagnare – per lunghi periodi; hanno inoltre dovuto adattare i loro locali alle nuove normative relative ai posti e alle distanze da rispettare, spese che non erano previste e che sono state per certi versi gravose. Nessuno mi ha riferito di chiusure definitive di ristoranti a causa del Covid, ma più volte mi è stato riferito che se

non fosse stato per i camminatori che hanno percorso interamente o parti della Via degli Dei la situazione economica da tragica sarebbe diventata probabilmente irreversibile.

Per quanto concerne il secondo core theme, relativo al turismo lento e ai camminatori, anche in questo caso le evidenze sono state molte e molto interessanti. Un importante punto di contatto esistente tra enogastronomia e turismo lento fa riferimento all'aspetto conviviale delle cene in ristorante o nelle strutture ricettive, momento fondamentale in cui i camminatori si incontrano dopo aver camminato e si confrontano e si conoscono, spesso assaporando i piatti tipici del territorio tosco-emiliano. La convivialità è un fattore che fortunatamente non è stato influenzato dalle misure anti Covid, che oltre alla diminuzione dei posti per tavolo e all'obbligo di mangiare all'esterno, non ha avuto conseguenze ulteriori. Intervistando camminatori, ristoratori, esperti e analizzando anche la mia esperienza personale ho potuto confermare che il turismo lento, in particolare quello lungo la Via degli Dei, è in progressiva crescita – superando, in termini di presenze, il record proprio in questi anni pandemici – e che questo porti numerosi effetti positivi in questi territori, come un aumento dell'indotto economico, la preservazione e la tutela dell'ambiente, la pubblicizzazione e la conoscenza delle aree interne – meno trafficate e antropizzate – delle regioni Emilia Romagna e Toscana.

Chiedendomi quali fossero le cause di una crescita così importante ho potuto individuare due ambiti di spiegazione: uno riguarda la promo-commercializzazione del percorso e l'altro l'aspetto motivazionale dei camminatori. Per quanto riguarda il primo punto è importante riportare come questo cammino sia molto pubblicizzato a livello promo-commerciale dagli enti che se ne occupano, attraverso i social network e i loro siti internet; la possibilità di fruizione per ogni tipo di persona, l'esistenza di pacchetti-viaggio e di viaggi organizzati con le guide, le soste programmate e prenotate, le degustazioni e altre svariate attività sono in grado di attirare molte più persone rispetto ad un tempo. Per quanto riguarda il secondo

punto, relativo alle motivazioni dei camminatori, ho scelto di dilungarmi un po' di più, in quanto fenomeno complesso e articolato, che vede nel Covid-19 una spinta motivazionale a partire, diversamente dalla visione totalmente negativa riportata in precedenza nell'ambito della ristorazione. Intervistando i camminatori, o conversando con loro mentre camminavo, la motivazione fondamentale che ha spinto queste persone la voglia di staccare dalla vita frenetica di tutti i giorni, uscire dalla propria comfort zone e provare nuove esperienze – approcciandosi ai cammini cominciando dalla Via degli Dei – diverse rispetto al proprio stile di vita. In un'esperienza di questo tipo il tempo non è più scandito dal ticchettio di un orologio, ma dai passi che ognuno percorre; si ritorna in tal modo ad una dimensione lenta e più vicina al ritmo di vita che l'uomo ha avuto per millenni, in un distacco pressoché completo dalla dinamicità e velocità della vita cittadina. Per quanto concerne l'aspetto motivazionale, come sostenuto poco sopra, il Covid-19 è stata un fattore importante relativo alla scelta di partire: molte volte i camminatori intervistati mi hanno riferito di aver avuto voglia di respirare all'aria aperta, di uscire di casa e godere di un ambiente verde, di ritrovare la libertà che è stata limitata in questi anni di pandemia; per comprendere questo aspetto basti pensare che in ben due occasioni i camminatori con cui ho parlato hanno mimato il gesto di togliere la mascherina per rispondere alla mia domanda sul perché fossero partiti per la Via degli Dei. Un ulteriore aspetto che merita di essere riportato in ambito motivazionale è relativo alla motivazione alla partenza dei camminatori più giovani: spesso meno attrezzati a livello di equipaggiamento – loro intendono la Via degli Dei come una sorta di rito di passaggio verso l'età adulta, un'avventura da fare in compagnia una volta conclusa la maturità.

Avendo poco sopra parlato di preparazione è fondamentale discutere quella dei camminatori incontrati lungo il percorso. Ho osservato in generale una larga sottovalutazione del percorso – anche personale, pur essendo ben preparato fisicamente me l'aspettavo meno faticosa –

dovuta al fatto che non è tanto la lunghezza delle tappe ad essere problematica, quanto la presenza di dislivelli importanti, di sentieri infangati e in certi casi per escursionisti più esperti. Ho inoltre notato una differenza importante relativa alla preparazione e all'attrezzatura tra camminatori adulti e di una certa età e camminatori giovani. I secondi erano spesso non ben attrezzati e anche poco preparati per il cammino, sia a livello fisico e tecnico, sia di conoscenze relative ad esempio alla cura del corpo o alla scelta dell'equipaggiamento; i camminatori più anziani, d'altro canto, erano ben equipaggiati e generalmente buoni conoscitori del trekking. Credo che una delle motivazioni per questa impreparazione media sia dovuta al fatto che negli ultimi anni la Via degli Dei, grazie alla sua crescita e alla sua promozione, si sia aperta al grande pubblico, e non più solo ai camminatori esperti iscritti al CAI, come in origine. Questa apertura ha portato la presenza di moltissime persone, che spesso si approcciano per la prima volta ad un cammino di più giorni; ciò ha fatto sì che ora il cammino possa essere visto come "mainstream" – in senso positivo, essendo percorso da migliaia di camminatori all'anno – e che questo abbia portato al calo delle presenze dei camminatori più esperti e degli stranieri – il Covid in questo caso è stato decisivo. È possibile quindi sostenere come questa importante crescita delle presenze – in un percorso ormai diventato famoso – sia collegabile alla minor preparazione ed esperienza rilevata lungo la Via degli Dei in un rapporto che durante questi ultimi anni di aumento dei camminatori è stato inversamente proporzionale, all'aumentare delle persone diminuisce la media generale relativa alla preparazione, all'equipaggiamento e alle conoscenze dei turisti lenti. Per concludere questo lavoro di tesi, vorrei dedicare un ultimo spazio al concetto di rete, che mi ha accompagnato a partire dalle interviste pre-partenza, al viaggio e infine all'analisi delle interviste. Questo concetto è stato ricorrente durante la mia ricerca, a cominciare dagli enti che si occupano della Via degli Dei. Tutti gli esperti intervistati hanno dato molto peso alla collaborazione tra istituzioni, enti e comuni per

favorire la crescita del percorso; non è sempre facile, vista la lentezza della politica e anche la relativa “chiusura mentale” o testardaggine degli abitanti di questi territori dell’entroterra tosco-emiliano. I paesi stanno però aprendosi alla Via degli Dei visti i numerosi effetti positivi che porta in questi territori che un tempo, in alcuni casi, erano quasi abbandonati. Nell’ambito della ristorazione e dell’accoglienza fare rete collaborando è fondamentale, stando alle parole degli intervistati, che hanno creato dei gruppi social dove rimanere in contatto, potendosi confrontare, aggiornarsi velocemente sulle novità e avvisarsi in caso di problematiche. Fare rete è però complesso e molte delle persone con cui ho conversato sostengono che se vi fosse una collaborazione migliore – al di là della necessaria concorrenza tra attività turistiche – la Via degli Dei potrebbe funzionare ancora meglio; per fornire un esempio chiaro si può pensare all’esistenza del Tavolo dei comuni, comprendente i rappresentanti di tutti i comuni lungo il percorso, che funzionerebbe molto di più se tutti i comuni avessero la stessa volontà di partecipare, mentre invece ve ne sono solo alcuni che si impegnano realmente ed attivamente nel progresso e nel mantenimento del percorso. Un ulteriore aspetto ugualmente critico è relativo alla manutenzione dei sentieri e alla cartellonistica. In alcuni casi i sentieri sono di difficile percorrenza a causa del fango, e meriterebbero quindi di essere ben mantenuti attraverso la creazione di canali di scolo per far defluire l’acqua che frequentemente allaga il percorso; per quanto concerne la cartellonistica relativa ai sentieri e alle indicazioni la presenza è buona anche se non totalmente precisa e dettagliata. Queste due criticità possono essere intese come aspetti critici della Via degli Dei, ma d’altro canto il mantenimento di un cammino “selvaggio” e misterioso è ciò che desiderano le persone che ho intervistato nel momento in cui ho chiesto della loro visione del futuro relativa alla crescita della Via degli Dei; anche gli esperti, ristoratori e Host – desiderano che la Via non muti eccessivamente e che non diventi un’autostrada, che rimanga un ambiente sorprendente e poco intaccato dall’impronta umana.

Concludendo quest'ultimo capitolo posso quindi rispondere alla domanda di ricerca, affermando che la Via degli Dei può essere intesa come un percorso che coniuga positivamente l'aspetto enogastronomico al turismo lento grazie alla ricchezza dei territori e all'attenzione in ambito culinario che viene dedicatagli da parte degli enti che se ne occupano, dalla ristorazione e dalla ricettività. Grazie alla lentezza del ritmo di percorrenza del cammino, inoltre, i camminatori hanno la possibilità di approfondire la conoscenza della tematica enogastronomica, incontrando nel piatto parte di ciò che hanno potuto osservare durante il loro cammino. Posso così affermare che l'enogastronomia sia parte integrante della cultura di un territorio come può essere l'Appennino tosco-emiliano – assieme alle tradizioni e alla storia – e che assaporare una cena a base di prodotti locali abbia lo stesso valore culturale di una visita ad un museo. Infine, la progressiva crescita delle presenze è sicuramente imputabile alla voglia di evadere dalla propria dimensione abitudinaria, lontano dalla vita frenetica di tutti i giorni, alla ricerca di un ritmo umano in cui potersi conoscere meglio, sia a livello fisico, sia a livello mentale, avendo la possibilità di camminare e di pensare molto durante il percorso. In ambito motivazionale, anche se la crescita delle presenze era iniziata già prima della pandemia, posso affermare che il Covid-19 abbia dato una spinta non indifferente per la scelta di questo tipo di meta turistica – grazie al desiderio di uscire dalla dimensione domestica che ci ha pesantemente condizionati dal febbraio 2020 ad oggi – portando la Via degli Dei ad essere affrontata dalle più svariate tipologie di persone: avventurieri, persone impreparate, esperti, giovani e meno giovani di entrambi i generi; un aumento che l'ha resa tra i cammini più percorsi d'Italia, e che non accenna a diminuire. Per comprendere ciò basti pensare che nel 2020, pur con le strutture chiuse nei mesi di marzo, aprile e inizio maggio a causa della pandemia, è stato registrato il record di presenze lungo il cammino, aumentato anche nel 2021.

• Appendice

Allegato n.1: Informativa sul trattamento dei dati personali per finalità di ricerca scientifica.

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI PER FINALITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA (ART. 13 REG. UE 2016/679)

Progetto di ricerca: La Via degli Dei, una ricerca sul campo

Gentile partecipante,

desidero informarLa che il Regolamento UE 2016/679 "Regolamento generale sulla protezione dei dati personali" (d'ora in avanti "RGPD"), il decreto legislativo n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali per scopi statistici e scientifici" (Provvedimento del garante n. 2 del 16 giugno 2004, n.190) sanciscono il diritto di ogni persona alla protezione dei dati personali di carattere personale che la riguardano.

Ai sensi della normativa sopra indicata, il trattamento dei Suoi dati personali da parte dei ricercatori coinvolti nell'attività di ricerca sarà improntato al rispetto dei principi di cui all'art. 5 del RGPD e, in particolare, a quelli di liceità, correttezza, trasparenza, pertinenza, non eccedenza ed in modo da garantire un'adeguata sicurezza dei dati personali.

Il progetto di Ricerca, che si propone di osservare esternamente ed internamente l'itinerario della Via degli Dei, con un particolare focus riguardo l'aspetto enogastronomico, oltre che storico e turistico, è condotto dal Dott. Giovanni Feninno, in collaborazione con Riccardo Corda. Il progetto è svolto per i corsi di metodi qualitativi e sociologia del turismo (laurea magistrale in Gestione del territorio e dell'ambiente). Il progetto è svolto come lavoro di tesi magistrale. Il ricercatore svolgerà inizialmente un progetto di ricerca riguardante dati secondari, e successivamente vivrà un periodo di circa due settimane sul campo (lungo la Via degli Dei). Questo progetto di ricerca è svolto in collaborazione con l'Università degli studi di Trento e dall'Università IUAV di Venezia.

La ricerca si articola in più fasi considerate fondamentali al fine di condurre il progetto nel rispetto delle procedure di ricerca socio-antropologica:

- la prima fase della ricerca consiste nell'accumulo di informazioni, dati secondari, ricerca dei contatti, conversazioni informali, interviste con enti del territorio in esame;
- nella seconda fase vi sarà la vera e propria esperienza sul campo, osservazione partecipante, autoetnografia, interviste, conversazioni informali, accumulo di dati primari.

Si ritiene necessario sottolineare che l'intervista si svolge su base volontaria e il tempo richiesto va dai 40 ai 70 minuti circa, a seconda delle disponibilità.

In qualità di persona interessata, Le forniamo le seguenti informazioni relative al trattamento dei Suoi dati personali.

Titolare del trattamento e Responsabile della protezione dei dati

Il Titolare del trattamento è l'Università degli Studi di Trento, via Calepina n. 14, 38122 Trento, email: ateneo@unitn.it. Il contatto del Responsabile della protezione dei dati di Ateneo è: rdp@unitn.it.

di ricerca, tesi di laurea, articoli scientifici, anche con modalità ad accesso aperto, partecipazione a convegni, ecc.) potrà avvenire soltanto in forma anonima e/o aggregata e comunque secondo modalità che non La rendano identificabile.

Diritti della Persona Interessata

In qualità di Persona Interessata ha diritto di chiedere in ogni momento al Titolare l'esercizio di diritti di cui agli articoli 15 e successivi del RGPD e, in particolare, l'accesso ai propri dati personali, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione, la limitazione del trattamento che la riguardi o di opporsi al loro trattamento. Ai sensi dell'articolo 17 comma 3 lettera d), il diritto alla cancellazione non sussiste per i dati il cui trattamento sia necessario ai fini di ricerca scientifica qualora rischi di rendere impossibile e/o pregiudicare gravemente gli obiettivi della ricerca stessa.

Per l'esercizio dei suddetti diritti può contattare il Titolare e/o il Responsabile della protezione dei dati di Ateneo ai recapiti sopraindicati. Resta salvo il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

Per informazioni relative al Progetto di Ricerca può rivolgersi ai Responsabili scientifici ai seguenti recapiti: giovanni.feninno@studenti.unitn.it o rikycorda@gmail.com

Intervistatore

Responsabile del progetto di ricerca
Dott. Giovanni Feninno Riccardo Corda

Presa visione in caso di somministrazione cartacea

Data _____

Nome _____

Firma _____

Finalità del trattamento

Il trattamento dei Suoi dati personali è effettuato per la realizzazione delle finalità scientifiche del Progetto di Ricerca. Il Progetto di Ricerca è stato redatto conformemente agli standard metodologici di riferimento ed è depositato presso il Dipartimento di Ingegneria e Scienza dell'Informazione dell'Università degli Studi di Trento ove verrà conservato per due anni dalla conclusione della ricerca stessa.

Base giuridica del trattamento

Il trattamento dei Suoi dati personali viene effettuato dal Titolare nell'ambito di esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico, ai sensi dell'articolo 6 comma 1 lettera e) del RGPD.

Categoria e tipologia di dati personali trattati

La realizzazione del Progetto di Ricerca implica il trattamento dei seguenti dati personali: nome, età, contatto telefonico e email, occupazione. Non vengono trattate categorie particolari di dati personali (dati sensibili).

Modalità del trattamento

Il trattamento dei Suoi dati verrà effettuato mediante strumenti elettronici (registrazione digitale) e cartacei (block notes e simili) e adottando le seguenti misure di sicurezza: utilizzo di codici univoci, memorizzazione su server gestiti dall'Università di Trento. I Suoi dati personali saranno trattati esclusivamente dal Titolare e/o da soggetti autorizzati nell'ambito della realizzazione del Progetto di Ricerca.

Periodo di conservazione dei dati

I Suoi dati personali saranno conservati fino al raggiungimento delle finalità del Progetto di Ricerca. Per consentire eventuali verifiche delle elaborazioni svolte, i dati potranno essere conservati per ulteriori sei mesi dopo il termine del Progetto di Ricerca.

Natura del conferimento dei dati

Il conferimento dei Suoi dati per le suddette finalità è indispensabile per lo svolgimento del Progetto di Ricerca e non discende da un obbligo normativo e/o contrattuale. Il mancato conferimento determina l'impossibilità di partecipare al Progetto di Ricerca.

Destinatari dei dati ed eventuale trasferimento all'esterno

I Suoi dati personali potranno essere comunicati in forma anonima e/o aggregata ai seguenti soggetti: studenti e studentesse impegnati nel Progetto di Ricerca.

Divulgazione dei risultati della ricerca

La divulgazione dei risultati statistici e/o scientifici (ad esempio mediante pubblicazione di rapporti

Allegato n.2 Traccia d'intervista per attività enogastronomiche

TRACCIA D'INTERVISTA ATTIVITA' ENOGASTRONOMICHE

Questa traccia, da utilizzare in loco per le interviste faccia-a-faccia ai ristoratori, dovrà essere poi adattata in base al tipo di intervistato che avrà davanti (ristoratore, panettiere, azienda agricola, attività enogastronomica). Spero di riuscire a carpire il più possibile il legame che intercorre tra il territorio e la cucina da una parte, e del legame tra territorio, cucina, e Via degli Dei (e con i suoi camminatori in primis). Oltre ad una prima parte di presentazione generale, si andrà ad approfondire il legame con il cammino degli Dei e con i suoi frequentatori. In terzo luogo si procederà con un focus riguardante l'enogastronomia, i prodotti tipici utilizzati, e il loro legame con il percorso. Per concludere ho pensato ad una sezione dedicata al Covid e alle sue conseguenze (che potrebbero anche essere positive) sulle attività enogastronomiche del territorio in esame.

- **Presentazione generale**
 - Come si chiama? Che lavoro fa?
 - Che tipo di attività conduce? Da quanto tempo?
 - Che tipo di cucina offre?
 - La vostra attività beneficia della sua posizione geografica, alla collocazione lungo la Via degli dei?

- **Il rapporto con la via degli dei**
 - Che tipo di rapporto avete con il cammino degli dei?
 - I frequentatori della via degli dei capitano qui per caso oppure vi conoscono? In che modo avviene la promozione della vostra attività? (social, guide, pubblicità...)
 - Che rapporto ha con i frequentatori della via degli dei? Ne vengono molti a mangiare o comprare prodotti?
 - C'è qualcosa che ha notato che non si aspettava dai clienti? (es. grande conoscenza o ignoranza ecc.) (dissonanza cognitiva);
 - Che tipo di persone (legate al cammino) vengono a mangiare da voi? (coppie, giovani compagnie, over 50, donne, uomini); → che tipo di turisti frequentano la sua attività
 - Qual è il piatto che va per la maggiore? Il vostro cavallo di battaglia;
 - Negli ultimi anni ha notato un aumento nell'interesse per gli aspetti tradizionali e per i prodotti tipici (anche rivisitati) della vostra cucina? (es. l'uso dei prodotti tipici km0);
 - Le persone che vengono qui a mangiare secondo lei sono più informate (rispetto a dieci anni fa) e vedono nel cibo una componente importante del loro viaggio?

- **Enogastronomia**
 - Quali sono i prodotti tipici della vostra terra?
 - Per la vostra cucina utilizzate prodotti tipici? Quali?
 - Esiste una sagra, una fiera, del prodotto tipico del vostro paese?
 - Quali sono i piatti assolutamente da provare se ci si trova qui per la prima volta?
 - Esistono dei piatti che in qualche modo si collegano alla storia del vostro territorio? E ne esistono alcuni collegati alla Via degli dei?
 - Avete previsto nel vostro menù una sorta di menù del camminatore?
 - L'enogastronomia sta passando dall'essere un fenomeno di nicchia a una massa di nicchie: quanto può dare l'enogastronomia alla Via degli Dei (in termini di affluenza, riconoscimenti, prestigio) in futuro?

- **COVID**
 - Che ruolo ha avuto il covid in quest'anno? Com'è cambiata la situazione da un anno a questa parte?

- Ci sono state chiusure di alcuni luoghi di ristoro/ospitalità?
- In che modo vi ha colpiti negativamente? C'è stato anche un qualche risvolto più positivo?
- Ho letto che nel 2020 c'è stata moltissima affluenza sul cammino, anche voi avete riscontrato questo aumento?
- Negli ultimi anni anche a livello nazionale l'attenzione al turismo di nicchia, al cibo e al paesaggio è cresciuta parecchio: crede che il covid (indirettamente) abbia dato linfa ad un percorso com questo?

- **Futuro/Conclusioni**
 - La via degli dei tra vent'anni, cosa si aspetta? (un maggior numero di turisti informati, massificazione delle presenze, destagionalizzazione dell'offerta)
 - Secondo lei ci sarebbero delle cose da migliorare? (Nel percorso, nella promozione turistica, nell pubblicità);
 - Vuole aggiungere qualcosa?

Allegato n.3 Traccia d'intervista per enti del turismo locale toscano-emiliano

Traccia d'intervista per Enti del turismo locale toscano emiliano

Questa traccia, da utilizzare per le interviste online pre-partenza, dovrebbe cercare di adattarsi (alcune parti comuni, altre flessibili) all'intervistato che avrà davanti. Tale traccia dovrebbe servire per intervistare gli enti che gestiscono da vicino la Via degli Dei, come Appennino Slow, Info Sasso, ecc. I focus che questa traccia dovrà avere riguardano innanzitutto l'offerta turistica e la domanda corrisposta, tutto inserito nell'ambito dello slow tourism. Secondariamente ci potrà essere una parte maggiormente informativa che riguardi i dati "statistici" rispetto all'affluenza e alla qualità dell'affluenza (genere, motivazioni, ecc.). Ci sarà sicuramente una parte relativa al covid e alle sue conseguenze. Infine una parte che si concentra di più sull'alimentazione e l'enogastronomia territoriale, per cercare di notare collegamenti e legami tra il percorso e il cibo.

Presentazione generale/Turismo lento

- Breve presentazione personale: chi è lei? Di che ente fa parte? Lei di cosa si occupa?
- Di cosa si occupa l'ente di cui fa parte? Qual è il suo obiettivo? Che relazione ha con la Via degli dei?
- Com'è nata questa collaborazione?
- Slow tourism: come vede questo fenomeno in progressiva crescita? Un'espansione sarebbe positiva? Per voi questo tipo di turismo è un'opportunità?
- Questo tipo di viaggio si può intendere come un percorso di slow tourism? Come mai? Quali caratteristiche possiede che lo rendono tale?
- Camminando in questi luoghi si respirano storie di epoche diverse, come vengono valorizzate? (letture, file audio, spiegazioni in itinere, ecc.)
- In che modo il percorso viene valorizzato? Ambito turistico, enogastronomico, storico, culturale...
- Un camminatore ha la possibilità di sfruttare un'offerta che gli permetta di vivere il periodo assaporando le tradizioni (non solo culinarie) dei paesi che attraversa?
- Esiste un legame tra il percorso, il cibo, la storia, la cultura? Chiamiamolo un filo conduttore: viene valorizzato? In che modo?
- Che tipo di turisti vengono a fare la Via degli Dei? Camminatori? Bikers? Corridori? Appassionati di storia?
- L'affluenza qualitativa e quantitativa: è in aumento? Che tipologia di persone? Sono informate e conoscono il percorso e le peculiarità? Si possono informare in loco?
- Quali sono, da ciò che osservate, le motivazioni principali che spingono la gente a partire?
- Esiste una rete di comuni, un ente sovracomunale che si occupa di gestire il cammino?
- Cosa servirebbe alla via degli dei per migliorarsi?
- Come vede l'evolversi di questo itinerario con il passare del tempo? Ricambio generazionale, innovazione, riscoperta o perdita delle tradizioni.
- La Via degli Dei tra vent'anni: cosa si aspetta? Come le farebbe piacere vederla?

COVID

- Com'è cambiata la situazione da un anno a questa parte?
- La convivialità è scemata o nemmeno prima era così forte?
- Ho letto che l'affluenza è comunque in aumento, come ci si organizza?
- Ci sono state chiusure di luoghi di ospitalità per colpa della crisi?
- Le regioni/provincie/unioni dei comuni sovvenzionano i paesi intercettati dalla Via? Se sì come e con quale finalità?

- Negli ultimi anni anche a livello nazionale l'attenzione al turismo di nicchia, al cibo e al paesaggio è cresciuta parecchio: ciò ha dato linfa ad un percorso com questo?

L'enogastronomia

- Quali sono i cavalli di battaglia della cucina della Via degli Dei? Cosa non posso non mangiare se mi trovo in questa via?
- Vi sono storie legate al cibo e al percorso? Esiste un legame tra cibo e percorso? O con la storia del territorio?
- L'ente di cui fa parte cerca di valorizzare questi territori anche attraverso la promozione dei prodotti locali/tipici?
- Vi sono frequentatori della via spinti dall'enogastronomia? Che caratteristiche hanno? (giovani, adulti, anziani, genere)?
- Ci sono dei posti che, anche a titolo personale, si sentirebbe di consigliarmi? Ovviamente luoghi di tradizione locale.
- Se dovesse descrivermi in breve il percorso, quale potrebbe essere il filo conduttore che lega le due grandi città di Bologna e Firenze? (Il cibo, la storia, la sostenibilità...?)
- L'enogastronomia sta passando dall'essere un fenomeno di nicchia a una massa di nicchie: quanto può dare l'enogastronomia alla Via degli Dei (in termini di affluenza, riconoscimenti, prestigio) in futuro?

Conclusione: dopo aver spiegato il progetto di tesi, vorrei chiedere all'intervistato se avesse qualche altra persona che secondo lui potrebbe darmi informazioni utili in questo campo. In tal modo il campionamento proseguirebbe autonomamente a valanga.

Allegato n.4 Traccia d'intervista per i camminatori

TRACCIA D'INTERVISTA CAMMINATORI

Questa traccia è stata elaborata per le interviste semi-strutturate che dovrà fare ai frequentatori della Via degli Dei. Naturalmente con i camminatori si cercherà anche di costruire una sorta di relazione sociale precedente all'intervista, per cercare di annullare totalmente il senso di distacco tra intervistato ed intervistatore. Sono un camminatore anche io, la mia idea è quella di farlo sentire sullo stesso mio piano, per non influenzare le sue risposte. Si converserà in successione del tipo di viaggio intrapreso, delle motivazioni, delle conoscenze, degli imprevisti dell'enogastronomia del territorio e del rapporto tra quest'ultima e il camminatore. Inoltre una sezione sarà dedicata ovviamente (pur troppo) al Covid, e alle sue implicazioni e conseguenze. Da questa traccia vorrei riuscire a ricavare informazioni approfondite sulla vita del camminatore lungo la Via degli Dei, dalle quasi "ritualità" agli imponderabili della vita quotidiana. Il focus ulteriore sarà sul rapporto che un frequentatore del cammino può avere con l'enogastronomia tipica del territorio che vive in maniera lenta.

• Presentazione generale

- Come ti chiami? Da dove provieni? Quanti anni hai?
- Sei in viaggio da solo o in coppia (fidanzata/o amica/o), o in compagnia (di quante persone)?
- Come sei arrivato a Bologna per la partenza (auto, treno, aereo)?
- Per un camminatore in partenza da Bologna è facile individuare il percorso? È ben segnalato?
- Quanto durerà il tuo viaggio?

• Il percorso

- Ti sei documentato sull'itinerario prima di partire? Come (guida, internet, amici ecc)?
- Qual è, secondo te, la motivazione più importante (o quali sono le motivazioni) che ti ha spinto ad intraprendere questo viaggio?
- C'è qualcosa, finora, che non ti aspettavi minimamente di vedere? (imprevisti) (disonnanza cognitiva)
- Il pernottare: dormi in un albergo/ostello (stanza con letto) oppure dormi in tenda?
- Sensazioni fisiche: come sta reagendo il tuo corpo a queste "prove" fisiche giornaliere? Ti eri allenato prima di partire? Lo zaino come sta? In base al tuo allenamento come consideri il percorso? Facile, impegnativo...?
- Il percorso ti sembra gestito bene e ricco di servizi? (cartelli indicativi, punti acqua, luoghi di ristoro, camping, ostelli).
- Quanto budget ti sei dato (indicativamente) per la durata del viaggio? Quale sarà, secondo te, la spesa più importante da fare (pernottare, mangiare, comprare gadget)?

• L'enogastronomia del territorio

- Tra le tue motivazioni sono presenti anche fattori culinari? Quanto conta per te il discorso alimentazione in questo percorso? Ti sei informato prima di partire?
- Come sei organizzato a livello alimentare? Fornelletto e gavetta oppure mangerai sempre fuori? (Quante volte hai mangiato fuori?)
- Quali credi siano i piatti che bisogna assolutamente mangiare in luoghi come questi?
- Noti dei collegamenti tra ciò che vedi lungo il cammino (animali, piante, orti, coltivazioni, allevamenti) e ciò che viene servito al ristorante (o dal panettiere)?
- Anche l'alimentazione è da considerare come parte dell'esperienza di viaggio, stai cercando di valorizzarla? Ti viene permesso di farlo (presenza di ristoranti, aziende agricole, cooperative

attente all'enogastronomia tradizionale e tipica), oppure molti punti ristoro sono mainstream (pizza, hamburger, ecc)?

- Se hai avuto qualche esperienza enogastronomica finora, raccontami.
- Dal tuo punto di vista, si percepisce un legame tra il territorio e i prodotti tipici che hai la possibilità di mangiare?

• La Via degli Dei – storia e turismo

- Lungo la via degli dei si respirano storie di epoche diverse e molto lontane tra loro: hai con te una guida? L'hai consultata prima di partire, oppure la usi solo per orientarti?
- Il percorso è fornito di tabelle esplicative, indicazioni e altro che permettono di potersi documentare su ciò che si sta o si sta per osservare?
- Finora hai visto tante persone lungo la via? Riesci più o meno a quantificarle? Hai notato più compagnie, coppie, singoli?

• Il Covid

- Hai deciso di partire anche in questo momento di difficoltà, come mai?
- Ti sembra che la pandemia in corso stia influenzando molto il tuo cammino? Percepisci maggiore distacco tra le persone, oppure è tutto pressochè invariato?
- Es. il fatto che ci sia il coprifuoco sta modificando i tuoi orari di partenza?
- Hai trovato luoghi chiusi causa covid?

• Futuro/Conclusioni

- Cosa servirebbe alla Via degli Dei per migliorarsi? Se l'avesse già percorsa, cos'è cambiato?
- La rifarei un giorno? C'è qualche ambito (culinario, storico) che vorresti approfondire maggiormente?
- Se dovessi usare tre parole per descrivere la Via degli Dei quali useresti?
- Hai qualcosa da aggiungere?

• Ringraziamenti

Mi sembra impossibile essere giunto alla chiusura di questa tesi, e di tutto il percorso universitario magistrale. Ricordo come fosse ieri l'inizio dei corsi e l'obiettivo che mi ero prefissato, ma a causa di diversi accadimenti – tra tutti il Covid-19 – essere uno studente universitario non è stato facile, soprattutto per quanto riguarda i rapporti umani, impossibilitati dalle chiusure e dai lockdown. In ogni caso, dopo tanti inciampi, sono qui a scrivere queste parole e mi sento felice e soddisfatto del lavoro svolto. Credo sia doveroso ringraziare innanzitutto la Professoressa Villa, la Professoressa Rech e la Professoressa Bassetti, che mi hanno accompagnato lungo tutta la stesura della tesi e mi hanno aiutato con consigli molto utili, che porterò sicuramente con me anche in futuro. In secondo luogo voglio ringraziare Riccardo, il quale mi ha accompagnato lungo la Via degli Dei facendomi da spalla operativa durante la ricerca e donandomi il materiale fotografico che ho utilizzato nella mia tesi; probabilmente senza di lui portare a termine il lavoro sul campo non sarebbe stata la stessa cosa. In terzo luogo ringrazio i miei genitori, che come sempre fanno di tutto perché io possa sentirmi bene, studiare in buone condizioni e che mi hanno aiutato anche economicamente una volta ideato il mio viaggio di ricerca. In quarto luogo ringrazio Irene e Doraura, due persone d'oro e due vere amiche, compagne di viaggio di questo percorso universitario; a loro sono legati moltissimi dei bei ricordi universitari che porterò con me, e non dimenticherò il loro aiuto nei momenti di sconforto, quando i vecchi e nuovi demoni ritornavano in mente. Inoltre voglio ringraziare gli amici che sono sempre pronti al confronto e ad accogliere gli sfoghi verbali che la scrittura della tesi può originare. In quinto luogo ringrazio il Karate, che fortunatamente ancora accompagna la mia vita e mi indica la Via da seguire per vivere con attenzione, aiutandomi ad essere focalizzato sugli obiettivi – oltre al benessere psico-fisico che provoca – facendomi stare bene. È doveroso ringraziare Giada,

che con pazienza e abilità mi ha seguito e aiutato nello studio dello spagnolo, che senza di lei sarebbe continuato a sembrare uno scoglio insormontabile, e che si è invece rivelato anche interessante, divertente ed appassionante. Inoltre voglio ringraziare tutte le persone con cui mi sono confrontato durante il mio viaggio di ricerca, dagli amici camminatori intervistati prima della partenza, a tutti quelli che ho incontrato lungo la Via, compresi i ristoratori e gli Host. In particolar modo meritano una menzione speciale Stefano Lorenzi di Appenninoslow – che con le sue parole e il materiale che mi ha fornito mi ha dato la possibilità di specializzarmi su questo percorso – e Anna Ravoni, Sindaca di Fiesole, che ci ha trattato come fossimo suoi figli durante il nostro viaggio, dandoci la possibilità di visitare e conoscere il patrimonio culinario, artistico e paesaggistico della splendida città di Fiesole. Infine ringrazio mia Nonna Agnese, che pur non essendoci più rimane per me ogni giorno un punto di riferimento importantissimo e che spero sia fiera di me.

Giovanni Feninno

• Bibliografia

- Albanese, Valentina, Slow tourism e nuovi media: nuove tendenze per il settore turistico, in Bollettino della società geografica italiana, Roma – serie XIII, vol. VI (2013), pp. 489-503;
- Augè, M., Colleyn, J.P., 2006, L'antropologia del mondo contemporaneo, éléuthera, Milano;
- Babbie, E., 2010, Ricerca sociale, Apogeo, Milano;
- Bassetti, C., 2021, Corpo, apprendimento e identità – sé e intersoggettività nella danza, Ombre corte, Verona;
- Bassetti, C., Fine, G. A., Shun-ching, S., Introduction. Ethnography in and of the age of Covid-19, in Etnografia e ricerca qualitativa, fascicolo 2, maggio-agosto 2020;
- Barnard, A., 2002, Storia del pensiero antropologico, il Mulino, Bologna;
- Bernardi, B., 1974, Uomo cultura società, Franco Angeli editore, Milano;
- Bourdieu, Pierre, 2011, La distinzione. Critica sociale del gusto, Il Mulino, Bologna, pp. 446;
- Biagi, Francesca, La via degli dei, un esempio di destination management, in le pagine di Risposte turismo, numero 5, anno 2020;
- Biagi, F., Lorenzi, S., Santi, C., Ferrari Scagnolari, M., 2020, La Via degli Dei, il percorso storico che collega Bologna a Firenze attraverso l'Appennino, Appennino Slow, Sasso Marconi;
- Calzati, Viviana, Nuove pratiche turistiche e slow tourism. Il caso della Valnerina in Umbria, Franco Angeli, Milano, 2016;
- Calzati, V., De Salvo, P., 2012, Le strategie per una valorizzazione sostenibile del territorio, Franco Angeli, Milano;

- Caniglia, E., Spreafico, A., L'etnometodologia oggi: prospettive e problemi, in Quaderni di teoria sociale, n. 11, 2011;
- Cardano, M., Etnografia e riflessività, Le pratiche riflessive costrette nei binari del discorso scientifico, in Rassegna italiana di sociologia, a. XLII, n. 2, aprile-giugno 2001;
- Corvo, P., Matacena, R. Slow food in slow tourism, in Slow tourism food and cities, 2017, 7/1 pp. 95-110;
- Counihan, C., Sordi, I., 1980, La fotografia come metodo antropologico, in La Ricerca folklorica, Oct., 1980, No. 2, Antropologia visiva. La fotografia (Oct., 1980), pp. 27-32;
- Dei, Fabio, 2012, Antropologia culturale, il Mulino, Bologna;
- Dovigo, F., Ricerca qualitativa e sociologia, in La qualità plurale. Sguardi transdisciplinari sulla ricerca qualitativa, Milano, Angeli, 2005;
- Frignani, S., 2019, Guida alla Via degli Dei. Da Bologna a Firenze e ritorno. Milano, Terre di Mezzo editore;
- Garibaldi, R. Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020, Associazione italiana turismo enogastronomico;
- Garibaldi, R., Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2021, Associazione italiana turismo enogastronomico;
- Gallmeier, C. Leaving the field, Encyclopedia of social science research methods, 2003, SAGE, Publications, 3 jun 2011;
- Geertz, C., 1998, Interpretazioni di culture, il Mulino, Bologna, p. 12;
- Grasso, Valentina (2014) Il social trekking su Facebook: metriche quantitative e analisi testuale per la promozione turistica territoriale, in Agriregionieuropa, anno 10, n° 36;
- Guigoni, Alessandra, Foodie con la valigia – il turismo enogastronomico in Italia, Aracne editore, Rimini, 2019, pp. 71;

- Howard, Christopher, 2012, Speeding Up and Slowing Down: Pilgrimage and slow travel through time, in *Slow Tourism: Experiences and Mobilities*, pp. 11-24;
- Koensler, A., Meloni, P., *Antropologia dell'alimentazione*, Carocci editore, Roma, 2019, pp. 74-78, 145;8;
- Ladwein, Richard, 2005, Il racconto dell'esperienza di consumo e la costruzione dell'identità: il caso del trekking, in *Micro & Macro marketings*, fascicolo 2, agosto 2005;
- Latouche, S., Lanza, S., 2021, *Il tao della decrescita, Educare a equilibrio e libertà per riprenderci il futuro*, il Margine editore;
- Malinowski, B., 2011, *Gli argonauti del pacifico occidentale*, Bollati Boringhieri, Torino;
- Malighetti, R., Molinari, A., 2016, *Il metodo e l'antropologia*, Raffaello Cortina editore, Milano;
- Martinengo, Maria Cristina, *Enogastronomia e sviluppo turistico in Micro & Macro marketing*, anno XVII, n.1, aprile 2017;
- Mini, Vincenzo, 2020, Turismo lento come risposta alla convivenza con il Covid-19, in *Annali del turismo*, IX, 202, Edizioni geoprogress, pp. 107-118;
- Ming 2, W., 2010, *Il Sentiero degli Dei*, Ediciclo editore, Portogruaro;
- Montanari, Massimo, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2004, pp. 159;
- Mundola, L., Spagnoli, L., *Terre mutate: un cammino tra resilienza e slow tourism*, in *Bollettino della società geografica italiana*, Firenze University Press, 2019, pp. 117-130;
- Niola, Marino, *Si fa presto a dire cotto*, il Mulino, 2009, Bologna, pp. 13-14;
- Niola, Marino, *Homo Dieteticus*, il Mulino, Bologna, 2015, pp. 111
- Petrini, Carlo, *Buono, Pulito e Giusto*, Einaudi, 2005, pp. 20,21,32,33,51,
- Petrini, Carlo, *Terra madre – come non farci mangiare dal cibo*, Giunti, 2009, Milano, pp. 55-56; 72-73;
- Petrini, Carlo, 2013, *Cibo e libertà*, Giunti, Milano, pp. 26-27

- Sassatelli, Roberta, L'alimentazione: gusti, pratiche e politiche, in *Rassegna italiana di sociologia*, a. XLV, n. 4, ottobre-dicembre 2004;
- Seppilli, Tullio, Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico, in *La ricerca folklorica*, oct. 1994, No. 30 *Antropologia dell'alimentazione* 1994;
- Tocci, G., Valorizzazione del territorio e delle identità locali. Esempi di crescita ad impronta slow, in *Sociologia urbana e rurale*, n. 114, 2017, pp. 113-129;
- UNIONCAMERE, 2018, Report sul turismo e enogastronomia, 2018 anno del cibo italiano, ISNART;
- Villa, M., Privato o pubblico in antropologia: that is the question, in *Antropologica Pubblica*, 2 (2), 2016;
- UNWTO, 2012, *Asia-Pacific Newsletter*, Issue 27
- Zago, Moreno, Conoscere e ospitare... con più gusto. Viaggio nel turismo enogastronomico, in *Tigor: Rivista di scienze della comunicazione*, 2009 n.2 (luglio-dicembre);
- Zanatta, Valentina, La valenza sociologica del consumo di cibo come aggregatore sociale ed esperienziale, 2018/2019, Università Cà Foscari di Venezia;

• Sitografia

- *Appennino slow*. <https://www.appenninoslow.it/via-degli-dei> (consultato più volte durante la scrittura della tesi);
- *Appennino slow gestirà il cammino della lana e della seta*.
<https://www.renonews.it/primo-piano/2020/11/20/appennino-slow-gestira-il-cammino-via-della-lana-e-della-seta/> (consultato in data 15 luglio 2021);
- *Cammini d'Italia. Percorsi tra storia cultura e paesaggi. Franceschini lancia il portale dei cammini: uno strumento per viaggiatori e turisti*.
<https://www.beniculturali.it/comunicato/cammini-d-italia-percorsi-tra-storia-cultura-e-paesaggi-franceschini-lancia-il-portale-dei-cammini-uno-strumento-per-viaggiatori-e-turisti> (consultato in data 11 marzo 2021)
- *Comune di Madonna dei Fornelli*. <http://www.madonnadeifornelli.it/turismo-madonna-dei-fornelli.cfm>
- *Comune di Monzuno*. <http://www.comune.monzuno.bologna.it/Aree-tematiche/ambiente-e-territorio/notizie-ambiente-territorio/il-club-alpino-italiano-organizza-4-serate-dedicate-all2019escursionismo-in-appennino-per-chi-ha-gia-questa-passione-e-per-chi-si-sta-avvicinando> (consultato in data 15 giugno 2021);
- <http://www.comune.sanbenedettovaldisambro.bo.it/Main/Main.asp?doc=15144> (consultato il 15 giugno 2021);
- *Comune di San Benedetto Val di Sambro*.
<http://www.comune.sanbenedettovaldisambro.bo.it/Main/Main.asp?doc=15135> (consultato in data 15 giugno 2021);
- *Cos'è il turismo lento? Il progetto slow tourism ita-slo* <https://www.nuovi-turismi.com/slow-tourism-cosa-e-il-turismo-lento/> (consultato in data 9 marzo 2021);

- *Da San Piero a Sieve a Monte Senario.*

<https://www.mugellotoscana.it/en/natura/viadeglidei/terza-tappa.html> (consultato in data 12 marzo 2021);

- *Direttiva del ministro 2016. Anno dei Cammini d'Italia.*

<https://www.beniculturali.it/comunicato/direttiva-del-ministro-2016-anno-dei-cammini-d-italia> (consultato in data 11 marzo 2021)

- [https://strutture-](https://strutture-provincia.primo.exlibrisgroup.com/discovery/fulldisplay?context=L&vid=39SBT_INST:39SBT_UNI_TN&search_scope=UNI_CAT&tab=UNI_CAT&docid=alma991021401242606186)

[provincia.primo.exlibrisgroup.com/discovery/fulldisplay?context=L&vid=39SBT_INST:39SBT_UNI_TN&search_scope=UNI_CAT&tab=UNI_CAT&docid=alma991021401242606186](https://strutture-provincia.primo.exlibrisgroup.com/discovery/fulldisplay?context=L&vid=39SBT_INST:39SBT_UNI_TN&search_scope=UNI_CAT&tab=UNI_CAT&docid=alma991021401242606186) (consultato in data 22 giugno 2021);

- *Franceschini: il 2019 sarà l'anno del turismo lento.*

<https://www.beniculturali.it/comunicato/franceschini-il-2019-sara-l-anno-del-turismo-lento> (consultato in data 11 marzo 2021).

- *Il decalogo del turista slow.* <https://hotelklinik.it/it/blog/tendenze/il-decalogo-del-turista-slow>

- *Italia, paese di cammini. Ecco tutti i numeri del 2020.* <https://www.terre.it/cammini-percorsi/i-dati-dei-cammini/italia-paese-di-cammini-ecco-tutti-i-numeri-del-2020/>

(consultato in data 2 agosto 2021);

- *La Via degli Dei e il boom di presenze. Prenotazioni consigliate per uno dei cammini più battuti dell'estate 2020.* <https://www.periodicodaily.com/la-via-degli-dei-e-il-boom-di-presenze/>

- *La Via degli Dei: da Bologna a Firenze attraverso il Mugello.*

<https://www.mugellotoscana.it/it/natura/viadeglidei.html> (consultato in data 11 marzo 2021);

- *Turismo, nasce il portale dei cammini d'Italia.* <http://www.regioni.it/newsletter/n-3269/del-15-11-2017/turismo-nasce-il-portale-dei-cammini-ditalia-17287/> (consultato in data 28 luglio 2021);
- *Turismo post Covid-19: per il 92% degli italiani, l'emergenza sanitaria incide sulle scelte di viaggio e per il 74% il turismo sostenibile è quello più sano e sicuro.*
<https://www.fondazioneuniverde.it/iniziative/turismo-post-covid-19-per-il-92-degli-italiani-lemergenza-sanitaria-incide-sulle-scelte-di-viaggio-e-per-il-74-il-turismo-sostenibile-e-quello-piu-sano-e-sicuro/> (consultato in data 26 luglio 2021);
- *Un anno all'insegna dei cammini e del turismo lento.*
<https://www.trekking.it/news/crescita-dei-cammini-e-del-turismo-lento/> (consultato in data 12 marzo 2021);
- *Via degli Dei* <http://www.viadeglidei.it/via-degli-dei> (consultato più volte durante la scrittura della tesi);
- *2019 anno del turismo lento: cosa significa viaggiare slow e cosa vedere in Italia.*
<https://ecobnb.it/blog/2019/06/anno-del-turismo-lento-viaggiare-slow/> (consultato in data 26 marzo 2021);
- *2020. La Via degli Dei "vola". Presenze in forte aumento nonostante le restrizioni.*
<https://www.okmugello.it/news/politica/1011469/mugello-2020-la-via-degli-dei-vola-presenze-in-forte-aumento-nonostante-le-restrizioni> (consultato in data 27 giugno 2021);

