

“NON SONO SOLO UN FAGIOLO”, A FRATTURA DI SCANNO FORNI E LAVATOI COMUNI PER RIGENERARE COMUNITÀ

23 Agosto 2018

di **Redazione**



SCANNO – “Non sono solo un fagiolo” è un festival che nasce dal desiderio di recuperare il patrimonio rurale e immateriale di Frattura di Scanno (L’Aquila). Una due giorni, giunta alla sua terza edizione, che viene realizzata dalla comunità locale, che individua, attraverso le riunioni di paese, gli eventi da proporre, all’interno della Missione Fluturnum Archeologia e Antropologia nell’Alta Valle del Sagittario, realizzata in sinergia con la Soprintendenza di Archeologia, Belle Arti, e Paesaggio dell’Abruzzo, in collaborazione con l’Università di Bologna Alma Mater Studiorum, la società cooperativa Matrix 96, il Comune di Scanno e i Rotary Roma Ovest.

È un progetto legato al recupero dei saperi e delle memorie locali, legato alla trasformazione economica della Valle del Sagittario. Un’area segnata dal sisma della Marsica, che ha saputo mantenere e individuare i suoi punti di forza e resistere nonostante la forte migrazione e l’isolamento geografico.

Abbiamo individuato negli spazi pubblici in disuso come il forno e il lavatoio comunitario, degli spazi da rigenerare e restituire alla comunità nella loro destinazione d'uso – spiegano in una nota la direttrice del Festival, **Francesca Romana Del Fattore**, la responsabile della sezione antropologica **Anna Rizzo** e l'economista **Paolina Giannetti** – Negli scorsi anni, abbiamo riaperto il forno pubblico. Quest'anno, grazie alle signore di Frattura, è stato riabilitato il lavatoio pubblico, che versava in pessime condizioni.

L'alto valore di custodia e di conservazione dei saperi, delle conoscenze, del know-how tramandato, ha rappresentato per noi ricercatori uno dei punti di partenza per studiare l'ecosistema dell'Alta Valle del Sagittario e l'interazione uomo-ambiente in uno dei contesti più aspri dell'Abruzzo.

La comunità di Frattura di Scanno sta vivendo negli ultimi decenni un forte declino demografico, dovuto alla liminarietà del territorio e alle trasformazioni economiche dell'ultimo secolo. Meta di viaggiatori italiani e stranieri, l'Alta Valle del Sagittario è stata spesso descritta in letteratura odepórica come una delle mete più suggestive e inaccessibili per la viabilità e l'asprezza del territorio. Il lavoro agricolo legato alla **coltivazione del fagiolo** ha raggiunto negli ultimi anni un alto valore di coesione e solidarietà sociale per gli ultimi abitanti del paese.

Durante le giornate di campo antropologico, abbiamo partecipato alle fasi di lavoro agricolo a fianco dei pochi orticoltori locali, registrando, documentando e imparando tecniche e prassi che si sono conservate mantenendo invariati strumenti e oggetti.

La particolarità del fagiolo, è che cresce solo in determinate zone del comprensorio della Valle del Sagittario, e precisamente nel territorio di Frattura di Scanno. Grazie alla documentazione redatta durante le giornate di campo il fagiolo bianco di Frattura, è entrato nell'Arca del Gusto di Slow Food. Durante il Salone Internazionale del Cibo, Terra Madre 2014, una delegazione di Fratturesi ha presentato, all'interno della programmazione dello stand Regione Abruzzo, il fagiolo di Frattura.

In una delle aree interne a forte spopolamento come quella della Valle del Sagittario, ristabilire un legame con il territorio attraverso iniziative legate ai beni immateriali, cioè quei saperi intangibili che ci permettono di osservare frammenti di un mondo passato.

È possibile ricostruire le pratiche dell'agricoltura storica, delle lavorazioni e produzioni, di quelle conoscenze trasmesse di generazione in generazione e che hanno permesso a tutt'oggi di poter sopravvivere in uno dei contesti più duri della regione.

L'antico forno di Frattura è l'ultimo dei due forni pubblici un tempo attivi e frequentati dagli abitanti. Costruito immediatamente dopo la ricostruzione del nuovo insediamento ha assunto una dimensione funzionale per la vita domestica e sociale.

Legato al ciclo del grano e alle pratiche economiche locali, l'uso del forno pubblico è connesso alla socialità e alla produttività del paese. Ha dato continuità a pratiche consuetudinarie legate alla cultura alimentare, e alla panificazione. In seguito alla trasformazione economica, negli ultimi anni, la Valle del Sagittario, così come in molte delle aree interne d'Italia, ha visto modificare tradizioni alimentari e pratiche legate al cibo.

Il forno di Frattura negli ultimi vent'anni è andato progressivamente in disuso. Il declino demografico e la perdita delle pratiche legate a saperi tramandati ha inciso sulla frequentazione del forno. Nell'ultimo anno, nonostante le distanze generazionali, si è avuta l'esigenza da parte dei locali di ripristinare il vecchio forno.

Si è aperto un dialogo tra chi lo ricorda in funzione e chi lo ha visto aperto per la prima volta, innescando un confronto intergenerazionale. Attraverso la narrazione di frammenti di storie di vite, di racconti biografici che risultano inscindibili dalla storia locale, il forno ha avuto, come effetto emergente, quello di innescare valori di reciprocità non auto interessati, individuando nella struttura in disuso, il valore di un'economia civile che per decenni ha permesso al paese di Frattura di cuocere il pane e di soddisfare un bene primario.

Il recupero del forno pubblico si lega alle tante iniziative che vede nelle aree interne d'Italia una risorsa in termini di patrimonio culturale e recupero di pratiche legate all'alimentazione e all'agricoltura storica. Una rifunzionalizzazione nel breve periodo permetterebbe agli abitanti di Frattura di poter riattivare una serie di pratiche cadute in disuso il cui sapere rimane depositato in pochi testimoni.

Le pratiche di partecipazione e di condivisione che si attivano sono legate alla trasmissione e all'attivazione di beni relazionali in un territorio liminale ma che resiste nonostante delle criticità.

PROGRAMMA

SABATO 25 AGOSTO

Mattina

Ore 10,00 Riconoscimento erbe spontanee. Passeggiata da Frattura a Malvascione.

Percorso per tutti. Appuntamento alla fontanella sotto la chiesa di Frattura.

Pomeriggio

Ore 17,00 Percorsi di uomini, percorsi di pecore. Incontro con Giuseppe De Santis, esperto conoscitore del Cammino di Puglia e Nunzio Marcelli Associazione produttori ARPO. Ex Scuola, Frattura.

DOMENICA 26 AGOSTO

Mattina

Ore 10,00 Visita guidata alla collezione degli oggetti della tradizione contadina e agli orti dell'Aruccia. Appuntamento nei locali dell'ex Scuola.

16,00 Tigola, Tigola! Giocheremo insieme con i giochi di una volta. Appuntamento in Piazza 13 Gennaio 1915 a Frattura. Abbigliamento comodo e scarpe da ginnastica.

19,00 Riapertura del lavatoio pubblico. Rigenerazione di uno spazio in disuso, frequentato dalla comunità di Frattura. Omaggio alle donne di Frattura e chiusura del Festival Non sono solo un fagiolo 2018.