

Pollino, qualcosa più di un festival

Di **Annibale Formica** - 22 Luglio 2019



Nella foto di Luca Tufaro uno scorcio del Pollino

Il Palio del grano di Terranova di Pollino, edizione 2019, tra natura, cultura, biodiversità, cibo e tradizioni popolari. Dal 3 al 4 agosto in primo piano la cura del territorio, la difesa dell'ambiente, la tutela della biodiversità naturale e culturale, la valorizzazione delle comunità locali e delle loro identità

È il programma di un viaggio sul Pollino; uno come quelli che nei secoli scorsi hanno attratto, da diversi paesi europei, tanti viaggiatori intellettuali, come Norman Douglas; un viaggio verso Terranova di Pollino, verso i paesi della Valle del Sarmiento, nelle culture delle comunità che vi abitano, nel regno della Biodiversità, dove è ancora molto stretta l'alleanza tra agricoltura e paesaggio rurale, nelle tavole dei cibi sani, nei campi di grano.

C'è il richiamo ai campi coltivati a grano «carosella» nel cuore del Parco nazionale del Pollino, tra i patrimoni dell'Umanità: tra le rocce laviche di Timpa delle Murge, l'associazione abete-faggio di Cugno dell'Acero, il pino loricato di Serra di Crispo, di Serra delle Ciavole, di Serra Dolcedorme, di Monte Pollino e di Serra del Prete e la storia dell'evoluzione morfologica e vegetale, che si legge sui Piani del Pollino, avvenuta decine di migliaia di anni fa, nell'ultima glaciazione. È stimolante associare questo viaggio all'idea del campo di grano nel centro di Milano, la installazione di arte contemporanea (land art) dell'americana Agnes Denes, in occasione di Expo 2015.

Penso, infatti, agli stimolanti contenuti del Festival del cibo e delle tradizioni, che, il 3 e 4 agosto prossimi, a Piano delle Mandrie, nello scenario della IX edizione del Palio del grano organizzato dalla Proloco di Terranova e dal Bio-Agriturismo «La Garavina», rinnova, la rappresentazione delle fatiche dei campi, della mietitura, del lavoro e del sudato cibo, che qui ancora resistono alle trasformazioni; qui, dove si continuano a mantenere in vita tradizioni e «riti» di comunità.

Con «Il Festival del cibo e delle tradizioni», il Parco Nazionale del Pollino, il Gal «La Cittadella del Sapere», in collaborazione con la Comunità del Cibo e della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare dell'Area Sud della Basilicata e con l'Alsia, mettono in moto, nel Palio del grano di Terranova di Pollino del 2019, conoscenze scientifiche, saperi tradizionali, testimonianze e interlocuzioni interessate alla conservazione e tutela della biodiversità e allo sviluppo sostenibile.

Un Festival, perché? Perché è intento dei suoi protagonisti far emergere i fattori di benessere unici, irripetibili, irrinunciabili del territorio e della cultura che lo anima. Si punta, infatti, a far valere la biodiversità, che è vita naturale, spontanea, di qualità; valorizzare il grano, che è pane ed arte di produrlo, lavorarlo e mangiarlo; capire il cibo, che è talento, sapienza, convivialità, armonia.

Il Festival si apre il 3 agosto con una escursione a Cugno dell'Acero alla scoperta dell'associazione abete-faggio. In serata, con la proiezione del film-documentario «In questo mondo», Anna Kauber, racconta, attraverso un viaggio di 17mila km e 100 interviste rivolte a donne di età compresa tra i 20 e i 102 anni, la vita delle donne pastore in Italia. Una conversazione con l'autrice permette anche di entrare in contatto con «esperienze e incontri legati al lavoro in montagna e al recupero di una quotidianità contadina che sta andando perduta»; una quotidianità contadina che riflette gli obiettivi del Festival di valorizzare la biodiversità di interesse agricolo ed alimentare, il paesaggio identitario, i siti e i beni storici, culturali, antropologici e il cibo con i suoi sapori, aromi, odori e le sue tradizioni.

Per descrivere, in un percorso a ritroso, i pochissimi chilometri che separano il paesaggio rurale mediterraneo del fondo valle dagli oltre 2.200 metri del paesaggio naturale alpino del cuore del Parco, ho raccontato, nel 2009, il viaggio dalla Valle del Sarmento ai piani del Pollino, in un articolo, il cui titolo «Siamo tutti pastori» ogni volta, come oggi, mi ritorna alla mente, mi coinvolge e mi emoziona oltre misura. In questa enclave di natura e di cultura di primordine, siamo tutti pastori, contadini, mietitori: come quelli che si cimentano, il 4 agosto, con il Palio del grano, a Piano delle Mandrie in una gara di mietitura.

Il Festival si chiude, in serata, con un'intervista allo chef Federico Valicenti, autore del libro «dalla tavola lucana al paradiso», e con una tavola rotonda su «Le antiche varietà di cereali dell'area sud della Basilicata», il Quaderno pubblicato dall'Alsia sul n.85/2019 della Rivista Agrifoglio.

Si riassumono così i grandi temi del tempo presente: la cura del territorio, la difesa dell'ambiente, la tutela della biodiversità naturale e culturale, la valorizzazione delle comunità locali e delle loro identità. Si mettono insieme, cioè, più protagonisti: la materia prima, il modo di pensare, la filosofia, la cucina, il gusto, il cibo, il marcatore culturale per eccellenza di questo territorio.

Annibale Formica
