

Angelo Longo

tsm | step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio

Il gusto del paesaggio: laboratori di narrazione e di trasmissione del sapere

Abstract

Food can be an ideal source of knowledge of the landscape. Through workshops, directed to both adults and children, it has been possible to experience the «practices of the territory» and the «narratives of the perceived» which underlies the process of becoming in food making.

Keywords: *Alpi, cibo, pratiche del territorio, narrazioni, educazione*

1. Premessa

Il cibo è uno degli elementi che meglio possono dispiegare la traiettoria della corrispondenza tra l'agire umano e il territorio. Infatti il cibo è: sia prodotto *nel* territorio, perché ne è il frutto concreto, sia un prodotto *del* territorio, perché esprime le dinamiche abitative del risiedere e del lavorare. Abbiamo dunque voluto usare la pregnosità del cibo per relazionarci al paesaggio di Primiero, una valle alpina del Trentino orientale. E lo abbiamo fatto con dei laboratori rivolti a ragazzi e ad adulti.

Il concetto di fondo è stato quello di considerare il cibo non come un *oggetto* – nel senso heideggariano di elemento che ci sta-di-fronte e con il quale interagiamo faccia a faccia, guardandolo-toccandolo-annusandolo-gustandolo, senza però unirici con esso nella sua formazione – bensì come una *cosa*: un

processo in divenire, che vede l'aggregarsi di materiali in movimento, con il quale è possibile *riunirsi* in modo pratico, scientifico, simbolico, affettivo (Heidegger 1976: 109-124).

L'atto del *riunirsi alla cosa* rimanda ad un altro concetto centrale del pensiero di Heidegger: *abitare è avere cura*. Come spiega il filosofo tedesco, il vivere umano presuppone il sentirsi situati nello spazio e nel tempo e ciò si esplica nei termini di un avere cura nei rapporti con gli altri e di un prendersi cura nei rapporti con le cose (Heidegger 1976: 96-108).

Quindi, attraverso l'approccio laboratoriale sul cibo, si è voluto avviare un percorso di educazione rivolto a quei soggetti che partecipano poco o niente ai processi dell'abitare: le nuove generazioni e i turisti. Tali soggetti vivono da occupanti, non da abitanti:

per quanto sia possibile occupare un mondo di oggetti, - scrive Tim Ingold – all'occupante il contenuto di questo mondo appare già fissato nelle sue forme finali, come a mostrarci le spalle. Abitare il mondo, invece, è unirsi ai processi di formazione. Significa far parte di un mondo dinamico di energie, forze e flussi (Ingold 2019: 153).

I laboratori realizzati hanno cercato di *riunire* i partecipanti ai processi di formazione del cibo, a quel dinamismo fatto di paesaggi, luoghi, produttori, animali, piante, suoli, materie prime, stagioni, trasformatori, prodotti, promotori, immagini, slogan, cuochi, studenti, turisti, comunità locale, venditori, ricette.

2. Paesaggio e pratica del territorio

Facciamo ora un passo indietro e torniamo alla base di partenza del laboratorio didattico, ovvero alla raccolta di documentazione per il progetto AlpFoodway. Al centro del

nostro approccio alle 12 pratiche indagate per il Trentino c'era il legame relazionale tra cibo, pratica e paesaggio¹.

Il paesaggio è oggi comunemente concepito come un processo percettivo che va oltre l'estetica visiva, ma nonostante ciò esso rimane spesso intrappolato, come afferma Tim Ingold, in «proiezioni scenografiche di artisti ed architetti» (ivi: 144). Il paesaggio diventa così un *palco* su cui erigere monumenti reali o immaginari e un *panorama* da mettere in risalto nel miglior modo possibile: «la concezione moderna della modellazione del territorio affonda le sue radici nell'architettura, anziché nella pratica agricola» (ibidem).

La «costruzione del paesaggio alpino», e Trentino, affonda le sue radici nei *contadini dissodatori*, il cui incessante lavoro, a partire dall'alto medioevo, portò al «passaggio graduale da un ambiente naturale chiuso ad un paesaggio culturale aperto» (Salsa 2019: 63). Ancora oggi, i moderni agricoltori, attuano delle *pratiche del territorio* sui versanti montuosi: qualcosa di sempre in azione, in costante evoluzione nel tempo, un know-how e una competenza multipla condivisa dalla comunità, il risultato di una mediazione continua e di un adattamento a circostanze storiche, contenenti valori sia tradizionali che contemporanei. Il territorio agricolo, oggi come un tempo, è «un tentativo di risposta a problemi, necessità, bisogni, così come, al

¹ Le 12 pratiche indagate, schedate e visibili al sito web alpine-space.eu/projects/alpfoodway, sono: *botìro* di Primiero di malga, produzione di mais *spìn* della Valsugana, castanicoltura della Valsugana, produzione del *casolèt* a latte crudo, raccolta delle erbe spontanee della Val Rendena, produzione del *vin santo* trentino, pane della filiera del cereale nelle Giudicarie Esteriori, pesca in Trentino e la pesca alla pedina nel lago di Caldonazzo, orticoltura come atto sociale, apicoltura in Trentino e il miele di rododendro, viticoltura eroica in Val di Cembra, olio del Garda trentino.

tempo stesso, un tentativo di risposta a desideri e aspirazioni» (Mubi Brighenti 2013: 177).

Diventa quindi fondamentale, affinché i partecipanti ai laboratori si *riuniscano* ai processi di formazione del cibo, farli corrispondere con chi abita praticando il territorio e percependo il paesaggio. Infatti soltanto in questo modo è possibile far emergere gli elementi basilari dell'abitare: la relazionalità (a volte conflittuale), il saper fare, gli elementi affettivi ed emozionali, quelli cognitivi e scientifici. Sono state quindi innescate delle dinamiche dialogiche che hanno esulato l'insegnamento e la trasmissione della conoscenza, per entrare nell'apprendimento attraverso l'*esperienza*, declinabile in tre dimensioni: quella dell'appartenenza (*ex*); dell'essere dei corpi in movimento immersi in dinamiche complesse (*per*); dell'immaginazione e della trasformazione (*iri*) (Cepollaro, Mori 2018: 28-31).

3. *Produrre e narrare*

Produrre non è solo dar forma alla materia, non è pura unificazione delle risorse naturali con le rappresentazioni mentali di una tradizione culturale tramandata. La produzione, del cibo e del paesaggio, è *morfogenesi*: è un coinvolgimento attivo di forze in divenire, quella dell'uomo è solo una di queste forze (Ingold 2019: 153).

La morfogenesi affiora in modo limpido quando si interagisce con chi produce cibo. I produttori alimentari esercitano una conoscenza cresciuta nel corso di una vita di intimo coinvolgimento gestuale e sensoriale, in cui la produzione di cibo è pratica del territorio e percezione del paesaggio. Infatti l'atto alimentare – dalle fasi iniziali della filiera fino al gesto del consumo – non è solo un atto pratico, ma anche un atto

perceptivo che si concretizza in narrazioni. La *narrazione del percepito* è fondamentale per mettere in luce quelli che Cristina Papa definisce *beni inalienabili*:

beni culturali, paesaggistici, ambientali riferibili più in generale al territorio [...]. È proprio il possesso da parte dei produttori di quei beni inalienabili che conferisce una parte del valore al prodotto; infatti tutto ciò che partecipa di quei beni inalienabili automaticamente partecipa del loro valore (Papa 1999: 163-164).

Nelle loro varie accezioni le *narrazioni del percepito* sono elementi di conoscenza del territorio, di creazione del proprio luogo abitativo, di esplicazione delle trame collettive e della creatività dell'attività intenzionale; ed è proprio quando le narrazioni scompaiono che paesaggio e cibo vengono avvolti dall'ombra e «il gruppo o l'individuo regrediscono verso l'esperienza inquietante di una totalità informe, indistinta, notturna» (de Certeau 2010: 183-184).

Narrare la pratica del territorio è un atto complesso. Come spiega Philippe Descola, gli «schemi della pratica» insiti nell'agire, presentano sia delle componenti «spiegabili», ovvero raccontabili in modo schematico o riflessivo, sia delle componenti «non riflessive» che non emergono né durante la messa in atto del sapere né durante lo sforzo narrativo: «non affiorano alla coscienza e dobbiamo quindi desumere la loro esistenza e il modo con il quale organizzano il sapere e l'esperienza a partire dei loro soli effetti» (Descola 2014: 119-125). Serve dunque una mediazione, un ponte che faciliti il *riunirsi* tra chi abita e chi occupa.

I percorsi laboratoriali sono serviti da ponte, evidenziando le dinamiche della pratica, le sue narrazioni, valorizzando i soggetti e i luoghi coinvolti.

Abbiamo quindi elaborato un percorso, adattabile a vari target – bambini e adulti, specialisti e non, appartenenti alla comunità locale e turisti – che ha previsto (e prevedrà) vari approcci, utilizzando diversi materiali e strumenti espositivi in differenti luoghi e contesti. Tali approcci si sono a volte fusi in un'unica dinamica, altre volte sono entrati solo marginalmente nel percorso, in altri casi hanno dominato l'evoluzione del laboratorio. Questo perché ci siamo sempre adattati al partecipante, alla sua motivazione, alla sua curiosità.

Descriverò ora quanto è stato realizzato, lo farò facendo riferimento ad una delle pratiche del territorio trattate durante i laboratori: mi riferisco al *botiro di Primiero di malga*. Per la descrizione utilizzerò dati emersi durante vari incontri avvenuti in luoghi diversi (malga, caseificio, cucina, aula scolastica) e con differenti soggetti (ragazzi, adulti, studenti, turisti). Non specificherò i contesti e le situazioni, perché ho inteso i vari laboratori come un unico grande percorso, il cui scorrere ha dato vita ad alcuni flussi di narrazione del percepito².

² Sono stati realizzati nel 2018 due percorsi laboratoriali sul *botiro*: il primo, intitolato “Dal piatto al paesaggio: il botiro di Primiero”, con la seconda classe del Centro di Formazione Professionale ENAIP, corso alberghiero e ristorazione, di Primiero (realizzato con Emanuela Schir); il secondo, “Il gusto del paesaggio: laboratorio sensoriale sul botiro di malga”, si è svolto presso la Casa del Cibo-Palazzo Scopoli a Tonadico ed ha coinvolto soprattutto turisti (realizzato in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti). Nel 2019 si è realizzato un terzo laboratorio che ha visto come protagonista il granoturco, la varietà *sórch dorotèa*. Altri due laboratori sono stati (parzialmente) eseguiti nel 2020: uno sul granoturco, l'altro sulla pesca di torrente.

4. Il flusso esperienziale

È assolutamente necessario stare con chi produce cibo, osservarlo mentre manipola la panna e il burro, ascoltarlo. Nei laboratori sono stati coinvolti Adriano Fontana e Stefano Simion: Adriano è la memoria del *botìro*, per vent'anni ha lavorato in alcune malghe di Primiero come pastore e *casèr*; Stefano invece è la mano giovane, da qualche anno lavora la panna al Caseificio sociale della valle. C'era poi Dimitri Onica: il conduttore della malga Fossernica di Fuori, uno dei luoghi di produzione del *botìro*.



fig. 1 - Intervista ai casari

I tre casari - Adriano, Stefano e Dimitri - agiscono: controllano la temperatura alla panna, svuotano il bidone, avviano la zangola che inizia a girare con ritmo metallico per 40 minuti, lavano stampi e assi di legno. E parlano. Raccontano i loro gesti, specificano quantità, giustificano qualità. Adriano: «ogni quintale di panna vengono fuori 30-32 chilogrammi di burro... è un burro giallo, è proprio la malga, l'erba, che fa questo burro di qualità»; e Dimitri prosegue: «per esempio quando le metto [le vacche a pascolare] da una parte si sente

anche la differenza nel grasso, c'è un profumo... nel botiro, quando lo assaggi, si sente. Quando le mandi da un'altra parte la differenza si vede sia nel grasso sia nel sapore». Dimitri mentre parla immagina i pascoli: «il periodo migliore è a luglio... dalla metà di agosto comincia a cambiare»³.

Adriano e Dimitri parlando del *botiro* descrivono le zone di pascolo, le erbe, l'andamento stagionale, il clima; non si limitano al qui-e-ora, bensì confrontano le stagioni estive che si sono susseguite nella loro esperienza pratica: l'anno migliore e quello peggiore, la stagione di siccità e quella di troppa pioggia, un periodo di malattia delle vacche e i mesi di chiusura della strada. Esce una descrizione diacronica che attinge al ricordo, al documento storico e alla memoria collettiva.

Quello che emerge da Adriano e Dimitri è un *paesaggio stratificato*, il loro sapere entra nelle pieghe del vissuto, in quella che Ugo Morelli definisce *cognizione incarnata* fatta di «azione e percezione nello spazio e nei luoghi, di movimento in essi, e si avvale di una circolarità costante tra proiezione di sé e introiezione, interiorizzazione» (Morelli 2017: 18).

5. Il flusso territoriale

Quello esperienziale è anche un flusso territoriale: gli incontri sono avvenuti lì dove il sapere è praticato. Fondamentale è infatti la visita ai luoghi di produzione come i caseifici e la malga, i prati e la stalla, i magazzini e i punti vendita. Si toccano così gli spazi di vita e di lavoro, le forme di economia e socialità sviluppate e create. Una esperienza sinestetica, polisensoriale.

³ Riporto, qui e nei prossimi paragrafi, alcuni brani delle interviste realizzate il 13 luglio 2017 a malga Fossernica rispettandone la sintassi e l'ordine narrativo del discorso. Le interviste e il girato sono depositati e consultabili su richiesta presso la sede di tsm-step.

Malga Fossernica di Fuori è gestita, assieme ad altri 20 alpeggi della conca di Primiero, dal Caseificio sociale che lavora il latte e poi vende i suoi derivati. A raccontarci quest'ampia dinamica produttiva ci sono Alberto Bettega, il direttore del Caseificio, Cesare Scalet, il presidente, e Carla Caserotto, rappresentante degli allevatori. La densità del lavoro che trapela dai loro racconti fa emergere il valore sociale dell'allevamento (la struttura familiare che lo sorregge, i passaggi generazionali, l'orgoglio che anima i più giovani...), le sue problematiche attuali (il calo degli addetti e dei prati da sfalcio, la gestione dei residui delle stalle...). Alberto poi ci mostra il *botìro*, uno dei prodotti di punta del Caseificio. «È un burro da panna cruda – dice –, una panna che non subisce alcun trattamento termico... che andrebbe ad abbassare la carica microbica... ma anche ad impoverire gli aromi che questi batteri portano. Il trattamento termico ci fa perdere un po' di aroma, di qualità organolettica». Non ha timore Alberto nel definire il *botìro* un burro di altissima qualità: «essendo fatto con la panna della malga, quindi con le vacche alimentate ad erba, porta al suo interno un colore giallo... che deriva dal betacarotene presente nell'erba».



fig. 2 - Alba a malga Fossernica di Fuori

Il suo è un approccio diverso al *botìro*, caratterizzato da precisi aspetti scientifici, che necessitano di un allargamento territoriale: «All’inizio sono state fatte delle prove di lavorazione con panne provenienti da malghe diverse per capire quale potesse essere la panna migliore, e la malga Fossernica si è distinta rispetto ad altre malghe». Non tutte le malghe sono uguali e quindi non tutti i prodotti realizzati in alpeggio sono uguali: «È certo che una malga come questa, che ha una certa esposizione e una certa quota, ha dei fiori e delle essenze che sono diverse rispetto a quelle che troviamo a malga Rolle, dove siamo a 2.000 metri di quota con una esposizione diversa e quindi anche la biodiversità che troviamo nelle tipologie di erbe al pascolo si riflette poi su *botìro*, sul prodotto finito».

Quello di Alberto è un *paesaggio comparato* che inserisce malga Fossernica all’interno di una organizzazione territoriale complessa, con numerose malghe poste in luoghi diversi che presentano caratteristiche anche molto dissimili (altitudine, pendenza, presenza floristica e faunistica, tipologia di utilizzo...).

6. Il flusso valutativo

Ma che cosa rappresenta il *botìro* per chi lo produce o lo promuove? Del *botìro* si ha notizia già dall'epoca moderna: una produzione che aumenta con il passaggio all'allevamento bovino e con la crescente richiesta da parte della Serenissima, infatti «da inizio Seicento in poi – scrive Gianfranco Bettega – la rilevanza economica della produzione di butirri si farà così pressante da rendere necessario un calmiere e da scatenare una controversia politica tra uffici arciducali e Venezia. La produzione e il commercio di *botìro* di Primiero (elogiati e portati ad esempio ancora negli anni Quaranta dell'Ottocento)

prospereranno sino alla chiusura della frontiera col Veneto [nel 1866]» (Bettega 2017: 27-28). Questa secolare attività produttiva si interrompe fino a scomparire del tutto durante il Novecento: una cesura frutto dei cambiamenti economici legati alla produzione e industrializzazione della filiera lattiero-casearia (calo delle aziende agricole, la chiusura dei caseifici turnari e l'apertura di un unico caseificio sociale), a questi si aggiunge un drastico cambiamento dei consumi e degli stili alimentari. Finché, nel 2009, il Caseificio sociale di Primiero e il Comitato “qb” (in seguito confluito nella condotta Slow Food di Primiero) riavviano la filiera del burro con la creazione del Presidio Slow Food *Botiro di Primiero di malga*.

Incontriamo Antonella Faoro, fiduciario della Condotta Slow Food di Primiero, che ci spiega la nascita e lo sviluppo del progetto. Alla base ci sono dei “co-produttori” (quindi qualcosa di più di semplici consumatori) che hanno studiato, sviluppato e promosso un progetto produttivo. L'obiettivo è che l'intera filiera produttiva si svolga in malga: «il disciplinare di produzione prevede affioramento e burrificazione in malga: questo per i primi anni non è stato possibile attuarlo perché la malga non era attrezzata. Ma – afferma Antonella – grazie all'intervento del Parco naturale Paneveggio Pale di San Martino dal 2012 abbiamo un locale adatto con la relativa zangola anche qui, quindi la panna fa pochi metri dal punto in cui affiora al locale in cui viene lavorata. Questo consente il massimo di qualità organolettica perché la panna non viene sbattuta». Quello della Fossernica è un caso unico: la panna di altre 4 malghe di Primiero, una volta affiorata, sale sul camion o sulle jeep ed è condotta al Caseificio di fondovalle per la burrificazione.

«Quello che si augura la Condotta Slow Food di Primiero è che qualche altra malga, oltre alla Fossernica, possa essere in futuro attrezzata per la burrificazione. Non dimentichiamo – tuona Antonella – che il presidio è nato per tutelare le malghe, ci auspichiamo che altre malghe siano coinvolte in questo progetto».

Antonella ci parla infatti di abbandono delle malghe e della produzione, di perdita delle competenze, di rimboschimento, di calo della biodiversità. Il progetto di reintroduzione del *botìro*, dice, è una reazione a tutto ciò. Viene a crearsi il cosiddetto *tema dell'anticipazione*: una forma di conoscenza e organizzazione del mondo che affiora come reazione all'incertezza del futuro (Morelli 2017: 24-32). Antonella quindi, riunendoci al *botìro*, ci introduce ad un *paesaggio immaginato*: dove il presente (la situazione attuale) e l'assente (la memoria e l'immaginazione) sono in tensione rinviante, propositiva.

7. *Il flusso sensoriale*

Non poteva non emergere anche un flusso culinario: è questo un approccio sensoriale, una concretizzazione dell'esperienza attraverso la degustazione o la manipolazione. Sappiamo infatti che cucinare e poi degustare è una pratica che trasforma «la soggettività dell'esperienza del gusto» in intersoggettività. È una pratica riflessiva: «innanzitutto, la riflessività riguarda il rapporto del degustatore con il proprio corpo, con l'insieme del suo apparato sensoriale», che viene poi espresso e condiviso attraverso un registro discorsivo fatto di parole e gesti che prevede confronti, introspezioni e proiezioni nel mondo esterno (Giglioli-Fele 2016: 53-71).



fig. 3 - La lavorazione del *botiro*

Infatti sia le degustazioni guidate – realizzate analizzando le proprietà organolettiche – sia i laboratori di cucina – incentrati sulla riscoperta di ricette tradizionali e sulla riflessione sull'utilizzo del burro all'interno dello stile alimentare attuale – hanno consentito di mettere di fronte il mondo interno al mondo esterno, la cura del sé (cosa e come mangio) e la cura dei luoghi (dove e come sono prodotti i cibi).

Uno degli approcci sensoriali realizzati è stata una “degustazione al buio”. Il laboratorio del 13 agosto 2018 è iniziato chiedendo ai quasi duecento partecipanti, soprattutto turisti che poco o nulla sapevano del *botiro*, di assaggiare tre tipi differenti di burro (il *botiro*, un burro da grande distribuzione, un burro da piccola distribuzione) e di indovinare quale dei tre fosse quello prodotto nella valle di Primiero. La risposta andava segnata su una scheda, dov'era poi possibile descrivere i paesaggi che i tre burri evocavano. Bene: la quasi totalità dei partecipanti ha indovinato qual era il *botiro*, ricordiamo che il prodotto non era ancora stato affrontato in alcun modo; questo per via delle sue evidenti e peculiari caratteristiche: il colore giallo, il gusto intenso, il profumo pungente. Molti hanno poi

decritto i paesaggi evocati: quello che i partecipanti hanno identificato come il *botìro*, ha richiamato alla mente il verde dei prati, lo scampanio delle vacche al pascolo, la freschezza dell'acqua, la rusticità di stalle e malgari. Non poteva che essere così, infatti la montagna a livello immaginifico è proprio questo: bucolica, pura, immutata, nostalgica. L'immaginario dei turisti si nutre di una diffusa *cultura della nostalgia* (Dei 2002), un sentimento che ben si presta allo sfruttamento commerciale per essere sperimentato anche in assenza di ricordi personali, adeguandosi semplicemente alle immagini fornite dai media. Il senso post-moderno di perdita delle radici si somma ad una ricerca di autenticità che è propria del turista e così il nativo diviene non solo una realtà sincronica opposta, ma anche una realtà diacronica opposta (Aime 2005). La nostalgia giustappone il "moderno" al "tradizionale", il presente al passato che così diviene oggetto e stimolo d'immaginazione, oggettivazione e performance della cultura da parte sia dei locali sia dei turisti, come risultato dell'influenza degli uni sugli altri (Aime, Papotti 2012: 133-135). La dinamica turistica si basa, per usare una felice espressione di Marco Aime, su un *incontro mancato* che si stabilisce proprio sulla base di un confronto di immaginari (Aime 2005). È in questa dinamica di incontro mancato, che il più particolare dei prodotti, diverso nel colore e nel gusto e nell'afrore, è stato abbinato ad un paesaggio palco-panorama dove proiettare visioni stereotipate.

E gli altri due burri? Niente, nessuna evocazione, non c'è stato nessuno (ripeto, i partecipanti erano quasi duecento) che ha descritto i possibili paesaggi del burro industriale e semi-industriale.

8. Per concludere

Quanto emerso dal flusso sensoriale stimola due riflessioni. Da un lato che il lavoro, la *pratica del territorio*, non è mai al centro del pensiero immaginifico riguardante il cibo. Infatti il resto del laboratorio sul *botiro*, che ha visto un incontro con chi pratica il territorio, ha quasi completamente smentito la visione stereotipata di montagna alpina descritta nelle schede, creando *discontinuità* tra esperienza e immaginazione:

dalla valorizzazione dell'esperienza è possibile far nascere quelle discontinuità necessarie per apprendere il paesaggio come spazio di vita, superando l'idea del "bel" paesaggio come sfondo decorativo, per muoversi alla ricerca della buona vivibilità tra uomo e natura (Cepollaro, Mori 2018: 28-29).

Malgari, casari, produttori hanno affrontato il problema dell'abbandono dei pascoli, le difficoltà logistiche e igienico-sanitarie, la carenza di addetti, le varietà bovine scomparse e poi, soprattutto, si è discusso di imprenditoria agricola, di voglia di resistenza, di intraprendenza economica, di volontà nel cercare e ottenere qualità nutrizionale ed eccellenza gastronomica. E ancora: di cambiamenti climatici, di biodiversità, di trasformazioni tecniche. Il risultato di tutte queste forze in divenire è l'attuale paesaggio del *botiro di Primiero di malga*, il paesaggio della valle di Primiero.

Sarebbe importante fare lo stesso con i burri di grande e piccola distribuzione, anch'essi legati ad una *pratica del territorio*, ad una azione modellatrice che crea paesaggio. Perché anche gli altri burri sono prodotti in uno spazio abitato. Ecco quindi la seconda riflessione: i paesaggi non ideali, quelli dove emergono con forza gli elementi funzionali alla produzione

quantitativa, sono anch'essi spazi abitati. Il tenere conto di questo, è il primo passo per capire che è comunque indispensabile prendersene cura, per avviare un percorso di *cittadinanza attiva* «orientata alla responsabilità delle scelte e delle decisioni» (Ivi: 28-31). Affinché ciò accada è necessario *riunirsi* al mondo dinamico di energie, forze e flussi insito nel paesaggio.

Bibliografia

1. AIME Marco, *L'incontro mancato: turisti, nativi, immagini* (Bollati Boringhieri, Torino 2005).
2. AIME Marco, PAPOTTI Davide, *L'altro e l'altrove: antropologia, geografia e turismo* (Einaudi, Torino 2013).
3. BETTEGA Gianfranco, *L'invenzione dei masi: un fenomeno di lungo periodo, esito complessivo di dinamiche economiche, sociali e territoriali*, in *Dai masi alle baite: conoscenza, uso e tutela dei luoghi di mezza quota*, a cura di Angelo LONGO (Comunità di Primiero, Primiero 2017, pp. 25-60).
4. CEPOLLARO Gianluca, MORI Luca, *Mettersi al mondo: educazione al paesaggio per le nuove generazioni*, (Edizioni ETS, Pisa 2018).
5. DE CERTEAU Michel, *L'invenzione del quotidiano* (Edizioni Lavoro, Roma 2010; ed. or.: *L'invention du quotidien. I. Arts de faire*, Paris, Gallimard, 1990).
6. DEI Fabio, *Beethoven e le mondine: ripensare la cultura popolare* (Meltemi, Roma 2002).
7. DESCOLA Philippe, *Oltre natura e cultura* (SEID, Firenze 2014; ed. or.: *Par-delà nature et culture*, Editions Gallimard, Paris 2005).

8. GIGLIOLI Pier Paolo, FELE Giolo, *Il sapere del sommelier: verso un'etnografia della degustazione*, in «Etnografia e ricerca», fascicolo 1, 2016, pp. 53-71.
9. HEIDEGGER Martin, *Saggi e discorsi* (Mursia, Milano 1976; ed. or: *Vorträge und Aufsätze*, Verlag Günther Neske, Pfullingen 1954).
10. INGOLD Tim, *Making: antropologia, archeologia, arte e architettura* (Raffaello Cortina Editore, Milano 2019; ed. or.: *Making: Anthropology, Archeology, Art and Architecture*, Routledge, Londra 2013).
11. MORELLI Ugo, *Riconoscere il paesaggio: consapevoli eppur resistenti al cambiamento*, in *Paesaggio e vivibilità: cambiamenti persistenti*, a cura di Gianluca CEPOLLARO e Ugo MORELLI (Edizioni ETS, Pisa 2017; pp. 13-46).
12. MUBI BRIGHENTI Andrea, *Teoria dei territori*, in «Scienza & Politica», vol. XXV, n. 48, 2013, pp. 175-183).
13. PAPA Cristina, *Antropologia dell'impresa* (Guerini scientifica, Milano 1999).
14. SALSA Annibale, *I paesaggi delle alpi: un viaggio nelle terre alte tra filosofia, natura e storia* (Donzelli editore, Roma 2019).

