

**Un'altra cultura territoriale:
a partire dalle tracce di Massimo Cresta**
Rofrano 12 maggio 2018

di Pasquale Martucci

In occasione del Convegno, che si è svolto a Rofrano il 12 maggio 2018 intorno alla figura di Massimo Cresta, dal titolo: *“Cultura alimentare per una vita sana. Dal 1954 in poi ... in ricordo di Massimo Cresta”*, si è discusso delle modalità di sviluppare una cultura territoriale che si rapporti con l'alimentazione e i prodotti tipici, la natura e l'ambiente, il rapporto con le tradizioni e il passato.

Il tutto è stato organizzato presso il “Rifugio *Piano della Croce*”, luogo di grande suggestione per la presenza di una Cooperativa di giovani che intendono offrire ai turisti il godimento della montagna e delle sue indiscutibili bellezze, dal Comune e dalla Pro Loco di Rofrano, oltre che naturalmente da Carlo Palumbo, amico dei vecchi saggi che dimoravano il territorio e dei giovani che si accingono a custodirne le tradizioni non solo alimentari.

Renato Palumbo è il moderatore, che non trascura di dire che dietro ai percorsi dell'alimentazione ci sono soprattutto le persone che rispettano il territorio, proprio come faceva Massimo Cresta.

Carlo Palumbo ricorda Massimo Cresta, la sua saggezza, la sua cultura: “Era contento dell'asino ragliare, del gallo cantare, dei suoni della natura: tutto ciò era il suo risveglio più bello! Senza di lui, il mio professore, non avrei fatto niente. Con la sua competenza ha trasmesso alla mia famiglia una crescita culturale. Un giorno disse che senza passato non c'è futuro. Il professore Cresta mi ha insegnato a conoscere meglio me stesso e a non avere paura della vita”.

Pietro Lia ha riletto il libro “*Va camminanno cu l'uocchi spierti*”, il sunto degli spunti antropologici del professore Cresta nel territorio. Era un'indagine sulla popolazione dei piccolissimi paesi cilentani. Allora la condizione era drammatica, il problema era la tutela del territorio, la perdita dei terreni coltivati: tutto ciò aveva grande influenza sulla qualità dell'alimentazione. Furono fatte le ricerche nel Cilento, il Parco promosse la politica alimentare e si occupò dei consumi delle famiglie. Si confrontarono le modifiche alimentari della popolazione e lo stile di vita legato al mangiare.

Maurizio Tancredi rileva il senso della ricerca di Cresta: era venuto per studiare una popolazione sottosviluppata, per conto dell'Unicef. La prima indagine fu capillare, erano coinvolti quasi tutti gli abitanti, per settimane. I dati erano consegnati settimanalmente al professore.

Il medico ed ex sindaco di Rofrano Gennaro Passarelli rileva che Cresta voleva capire quali tipi di problematiche agivano sulla popolazione. Negli anni ottanta si ritornò da quelle famiglie per vedere le modifiche. Il meridionale non doveva essere diverso dal settentrionale, le possibilità dovevano essere uguali. Per Passarelli: “Negli anni cinquanta la popolazione non aveva sufficienti proteine animali, le condizioni igieniche, mediche, erano le questioni più importanti. Da lì si erano create le basi per la dieta mediterranea, ma da allora in poi la tendenza è stata di consumare cibi con un basso indice glicemico, di restringere le calorie, di ricorrere a un digiuno intermittente”.

Virgilio Tosi, il regista che seguì la ricerca di Cresta in quegli anni e realizzò un importante documentario non solo sull'alimentazione, non potrà mai dimenticare l'esperienza con Cresta: “E' stato il mio primo documentario, voluto dall'Istituto Nazionale della Nutrizione del CNR. Passai alcune settimane nel settembre 1954. L'Istituto Luce mise i mezzi per realizzare le riprese del film. L'impronta del lavoro era neorealista. Fu il mio primo lavoro nel campo della divulgazione scientifica. Si trattò di una esperienza umana eccezionale”.

Il documentario del 1954, oggi restaurato, è uno spaccato di vita di Rofrano.

Rofrano si trova distante da Salerno, trenta chilometri dalla ferrovia: il paese è legato al passato. La condizione non è dissimile da altri paesi del sud. E' la secolare stagnazione che caratterizza il mezzogiorno. Le condizioni di vita sono drammatiche. È compiuta una ricerca in questo territorio per verificare lo stato di salute della popolazione. In pochi giorni si allestisce un laboratorio per

stabilire il livello di nutrizione degli abitanti di questo paese. Tutti collaborano all'inchiesta. La tecnica consiste nell'esatta pesatura degli alimenti che consuma la famiglia. La collaborazione deve essere attiva da parte di tutti i membri della famiglia, compreso i bambini. La media quotidiana del consumo di alimenti è paragonata a quella di altre zone del paese. La media quotidiana consumata dalla popolazione di Rofrano è quantizzata in: pane 404 g.; carne 20 g.; uova 1/6; latte 30 g.; pasta 118 g.; pesce 7 g.; olio 36 g.; grassi 7 g.; formaggi 13 g.; patate 106 g.; frutta 223 g.; vino 1/20 di litro. I controlli di laboratorio hanno eseguito, oltre alle analisi, esami pediatrici e visite mediche sulla salute della popolazione. Centinaia di cartelle mediche hanno permesso di verificare e confrontare i dati. Le condizioni di salute sono poi confrontate con le condizioni materiali di vita. Nel paese si riscontra una situazione precaria: case fatiscenti per mancanza di illuminazione elettrica nelle case (56 %); 84 % mancanza di acqua nelle abitazioni; 90 % assenza di servizi igienici nelle dimore. La popolazione è dedita all'agricoltura, i lavori sono svolti a mano senza l'utilizzo di attrezzature meccaniche. I commerci sono inesistenti e i trasporti sono fatti sulle spalle: il documento mostra donne che recano i bambini in cesti posti sulla testa. L'economia è rudimentale e arretrata e la popolazione vive essenzialmente con i prodotti locali. Povertà dei consumi alimentari che incidono sullo sviluppo della salute. La proposta è di identificare le iniziative per permettere alla popolazione di trovare nuove attività lavorative e migliorare le proprie condizioni di vita.

Mario Donnabella rileva come i prodotti dell'agricoltura industriale non soddisfano le esigenze di una alimentazione sana. L'uso di pesticidi e diserbanti uccidono la terra: "Ci occupiamo di ciò che è al di sopra della terra, ma non pensiamo a ciò che c'è nel sottosuolo. Alle sostanze che danno nutrimento". Partendo dalla terra e dai prodotti tipici, Donnabella si occupa di *agricoltura naturale*, il metodo giapponese introdotto negli anni settanta, la famosa "rivoluzione del filo di paglia". Si tratta di una produzione agricola senza intervento sul suolo, della semina senza aggiungere niente. Il terreno è un laboratorio vivente, perché la stessa terra rigenera le sostanze.

Elisa Semeghini, nutrizionista e biologa dell'Università di Modena, critica la grande distribuzione che gestisce i prodotti dell'intera umanità: "A livello mondiale, il 90 % dei semi sono detenuti da 4/5 aziende; una sola ne possiede il 60 %. Le modifiche servono ad avere una resa maggiore. Ma fino a che punto è un vantaggio? E' vero che il fabbisogno è aumentato, ma occorre chiedersi se i semi modificati fanno bene. E' l'*epigenetica*: fino a venticinque anni fa si parlava di DNA sequenziato, da una decina di anni non è più così. Il DNA è protetto da molecole, che lo fanno esprimere. Come si muovono le molecole? Ciò che mangiamo interagisce con il nostro DNA, che ha bisogno di dati e informazioni. I semi sono modificati per ottenere migliori risultati in termini di resa produttiva e profitti. Chi siamo noi oggi dopo tanti anni di modifiche genetiche?"

Semeghini sostiene che una delle modifiche genetiche riguarda l'RNA, ovvero la trascrizione dell'informazione che incide sul DNA. E allora l'RNA è ciò che agisce nei semi per la modifica del loro DNA. Gli organismi cellulari utilizzano l'RNA messaggero per trasmettere le informazioni genetiche che dirigono la sintesi di proteine specifiche. Molti virus codificano le loro informazioni genetiche utilizzando un genoma a RNA.

Per la nutrizionista: "I problemi alimentari sono dovuti a un surplus calorico. Si deve partire dalle materie prime, le farine. Abbiamo fatto in modo da avere un prodotto sempre più bianco, la famosa 00. In questo modo abbiamo eliminato una parte di seme, la crusca, abbiamo lasciato amido e una piccola parte di sostanze proteiche. I grani antichi, quelli di 50/60 anni fa, sono stati modificati per scegliere una varietà per la pastificazione moderna. La farina ha perduto tante sostanze e tanta parte proteica. Così è accaduto anche con tutto il cibo che mangiamo: ci nutriamo di pochi elementi e rinunciamo a tanti altri. Fertilizzanti e pesticidi provocano molti problemi al nostro organismo. Il cibo non ci porta più nutrimento, ma solo quantità alimentari. Occorrerebbe mangiare più integrale, senza tanti zuccheri e grassi. Il tentativo di un'alimentazione più rispettosa e naturale è importante soprattutto per stare meglio in salute. Usiamo il buon senso e la misura e utilizziamo la tecnologia che abbia rispetto dell'altro. Per arrivare ad invecchiare in un buono stato di salute, anche mentale".

Per l'antropologo Vito Teti, Cresta è stato importante per aver coniugato le condizioni di vita e i consumi alimentari.

Teti riflette sulla sopravvalutazione e sulle dimenticanze della storia: "Quando la dieta mediterranea compare, di fatto scompare dalla dieta dei meridionali. Negli anni cinquanta la dieta mediterranea non c'era ma c'erano i prodotti. Oggi non c'è più quella alimentazione ma c'è la dieta mediterranea. Ovvero, quando si parla del cibo sano utilizzato dalle popolazioni di queste zone, ecco che il boom economico porta le stesse popolazioni a utilizzare prodotti globali e trasformati geneticamente". L'antropologo afferma che gli americani si sono occupati di dieta mediterranea perché avevano bisogno di differenti modelli di riferimento: pesce, olio d'oliva e grano costituirono dunque elementi mitici, più che reali. Per Teti, la popolazione allora si cibava di castagne, grasso di maiale, verdure. Si diffuse una retorica in grado di confondere passato e presente, mitizzando la precarietà di vita e di conseguenza la povertà dei prodotti della terra utilizzati per preservare la salute delle popolazioni meridionali.

L'antropologo sostiene: "Cresta fu importante in quanto scienziato che coniugava biologia e cultura. E Cresta aveva perfettamente ragione. Qui a Rofrano è successo qualcosa di importante: per dare respiro ai paesi che soffrono (spopolamento), conosciamo la crisi economica, sociale, culturale, demografica, al troppo poco alimentare di una volta. Si perde sobrietà e si crea l'eccesso, si usano grassi che non servono, si va oltre perdendo il modello, il rapporto con il passato. I presunti detentori della dieta mediterranea sono quelli meno in salute e smentiscono ciò che evocano. Si è dunque passati dal troppo pieno al troppo vuoto, dai bassi dove vivevano dieci persone agli appartamenti dove non c'è uno spazio per un attaccapanni e dove vivono 2/3 persone, che non sanno come vivere. Contro lo spreco quasi rimpiango la miseria, l'età del pane, la convivialità, il mangiare insieme. Ora c'è il vuoto. E' vero che non si deve rimpiangere il passato, ma tenere nella giusta considerazione anche il tempo in cui le persone dormivano con gli animali: il rapporto natura/ambiente/uomo/animale/ rito/festa/creato. Si sono costruite case ma non ci sono le persone. Le cose dovevano andare così! Ma cosa fare? Ci sono punti fermi, comunità che stabiliscono un giusto rapporto con il passato".

Per Teti, Massimo Cresta a Rofrano ha fatto un lavoro unico: "Dal 1954 alla fine del secolo scorso ha osservato e misurato ciò che si mangiava e il contesto, la cultura di riferimento. Tutto ciò non è stato fatto, dal punto di vista alimentare, in nessun'altra parte del mondo, in altre parole un'indagine così rigorosa e sistematica. Il 1954 era l'inizio dell'interesse del sud: Cresta e Rofrano si sono scelti. De Martino non aveva ancora completato le sue ricerche. Tutti coloro che collaborarono con de Martino stilano i documentari etnografici alla fine degli anni cinquanta. Il documentario trasmesso è la storia di una comunità, perché Rofrano è la metafora per documentare una cultura sociale, oltre che alimentare. E' una microstoria di come vivono le persone, la loro cultura, il loro ambiente. E' un lavoro che ha poi influenzato tutte le ricerche successive".

La sua conclusione è un'interessante proposta: "Sono per includere non per creare doppioni. Il centro per la dieta mediterranea c'è ed è alla moda e ce lo teniamo. Come abitante del posto, cosa direi? Conoscendo che ci sono giovani impegnati nell'operazione di recupero, che ci sono giovani che fanno iniziative, ho capito che partendo dalle tracce di Massimo Cresta ci sono rimaste molte cose. E allora dico a tutti: perché Rofrano non può diventare il centro di eccellenza biologica della cultura alimentare? Per fare ricerca, custodire la documentazione, creare magari una biblioteca. Si può creare un'identità: è un lavoro da fare per lasciare sguardi di novità e interrompere un destino ineluttabile".

Teti si riferiva ai giovani impegnati nella realizzazione di iniziative sul territorio, come quelle della "Cooperativa di lavoro RUFUUM", gestita da cinque ragazzi: Giacomo Pandolfo, Giovanni Cavallo, Giovanni Domine, Renato Palumbo, Simone Viterale.

Questi giovani hanno preferito vivere nel loro territorio utilizzandone le possibilità, soprattutto perché il Parco del Cilento è dotato di aree naturali molto belle, la cui valorizzazione può essere inserita nella strategia di uno sviluppo sostenibile. Il Parco Avventura è un progetto in collaborazione con la Comunità Montana Bussento, Lambro e Mingardo, che punta a favorire

percorsi nel bosco, compiuti però in alto sugli alberi, attraverso un sistema di funi e attrezzi. Si tratta di percorsi di agilità, avendo degli imbracci che non consentono di precipitare ma di superare la paura della montagna e delle sue difficoltà. Andare su in montagna e affrontare le difficoltà è una questione di organizzazione, se i gruppi sono numerosi, e allora è meglio prenotare. Ci saranno anche i cavalli per percorsi di montagna a fine estate. Tra qualche mese si potrà organizzare nella struttura anche la cucina e i posti letto per il pernottamento. C'è un progetto per i *treehouse*, le casette sugli alberi, dimore per due persone, il sogno di vivere sospesi nell'aria. I finanziamenti sono europei, regionali, del Parco del Cilento, anche il Comune di Rofrano ha contribuito. Gli investimenti hanno riguardato i *treehouse*, i muretti di sostegno in pietra a secco e il futuro utilizzo di biomasse ai fini energetici. Avevano realizzato la struttura e abbiamo partecipato al bando. Pagano un fitto annuale al Comune. Questa zona montuosa è tutto demanio. Si possono compiere escursioni, trekking traversate col canotto sul fiume qui vicino, dotato di spettacolari insenature. Tutti e cinque i componenti la cooperativa sono stati formati allo stesso livello. Sono intervenuti istruttori di una società del Gargano, che forma rocciatori, personale per il Parco Avventura, soccorritori.

In paese molti sono i giovani che cercano nel loro territorio occasioni di lavoro. Ci sono ditte di muratori, altri che si occupano di varie produzioni. E tutti sperano nelle occasioni che può loro offrire il territorio cilentano: in queste zone attraverso le risorse della montagna, dei boschi e dei prodotti naturali; in altre, quelle costiere, le occasioni che possono offrire il mare e il turismo. L'importante che i giovani ci credano e non trascurino di sfruttare tutto ciò che riguarda: la tutela e la valorizzazione di ambiente, territorio e turismo sostenibile; lo sviluppo di imprese artigiane e manifatturiere; l'affermazione delle imprese agroalimentari e legate alle colture tipiche e tradizionali; la valorizzazione dei beni culturali e testimoniali (tradizioni del passato); la tutela e la valorizzazione delle strutture insediative per contrastare i fenomeni di desertificazione sociale; il potenziamento della rete delle connessioni e delle comunicazioni.