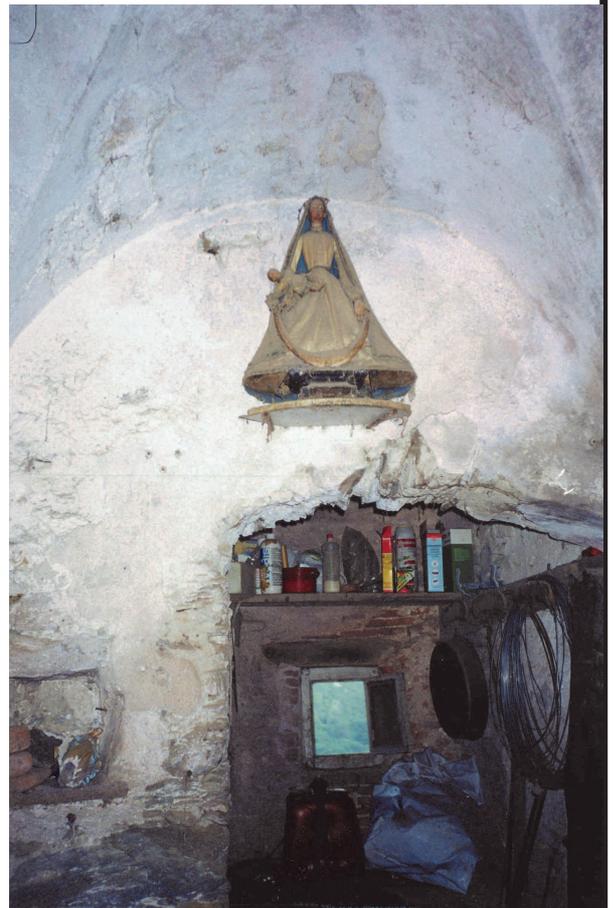




# Il rito alimentare nella civiltà contadina del Finalese

Il cibo come fonte  
di espressione  
culturale e come  
rappresentazione  
mentale

*di Manuela Bavassano*



Il Finalese è un territorio ricchissimo di storia, cultura e tradizioni, straordinario dal punto di vista ambientale e naturalistico.

Non desta dunque meraviglia che la bibliografia che lo riguarda sia assai vasta: quasi senza sosta, nuove pubblicazioni dedicate a qualche aspetto particolarmente significativo di questa realtà sono date alle stampe.

I Quaderni della Biblioteca si propongono di raccogliere e di offrire agli amici lettori i risultati delle ricerche più recenti in forma di saggio agile ma puntuale.

In copertina :

*La statua della Madonna veniva spesso collocata sotto la linea di incrocio dei soffitti a volta, un punto ritenuto pregno di energia benefica.*

# Il rito alimentare nella civiltà contadina del Finalese

*di Manuela Bavassano*

Il lavoro qui presentato vuole porsi come ricerca sugli usi rituali insiti nelle pratiche alimentari delle genti contadine finalesi.

Il periodo oggetto di studio è quello compreso tra gli anni 1875 e 1925; cinquant'anni sufficienti a tracciarne uno spaccato utile.

L'intento che ha animato il progetto di ricerca è stato quello di prendere in esame gli aspetti legati al rito, al simbolo e alla tradizione alimentare specifica dei luoghi oggetto di indagine.

In questo senso, si sono indagate molteplici formule espressive inerenti la questione alimentare, allo scopo di trovare sostegno alla ipotesi elaborata durante la fase iniziale di questo studio, ove si è supposto che fino alla prima metà del Novecento, il regime alimentare diffuso nella civiltà contadina finalese fosse pregno di rimandi simbolici e rituali, e quasi completamente vegetariano.

L'alimentazione quotidiana consisteva prevalentemente di un piatto unico, proposto sia a pranzo che a cena, e che variava in base alla stagione, ai lavori agricoli più o meno faticosi o alle celebrazioni quali nascite, matrimoni, domeniche, Natale, Pasqua.

Il cibo dei giorni di festa veniva elaborato maggiormente, in quanto rappresentava una formula religiosa di ringraziamento e un auspicio di benessere e salute.

La settimana, dal punto di vista alimentare, era scandita da sei giorni feriali di cucina composta di minestre, zuppe, legumi e cereali, e da un giorno di cucina festiva, domenicale, la quale scandiva l'alternarsi tra i giorni di frugalità e il giorno dell'abbondanza.

La matrice comune in ogni cucina era la mancanza quasi totale di prodotti carnei.

Molto spesso anche durante i giorni di festa non si preparavano pietanze a base di carne bovina o suina, bensì a base di gnocchi di patate, ravioli ripieni di uova e verdura, e soprattutto dolci.

La presenza dei dolci era il vero segno della festa.

Le galline o i conigli impiegati nelle pratiche culinarie venivano scelti tra quelli più anziani o malridotti, dunque le porzioni e la riuscita stessa del piatto non gratificavano quanto il dolce, che normalmente era costituito da torte lievitate, budino o frittelle di mele.

In tale contesto d'indagine, si è potuto evincere che all'atto nutritivo, necessario alla sopravvivenza, erano attribuite valenze simboliche niente affatto marginali.

L'atto nutritivo non è da considerarsi esclusivamente determinato dal bisogno fisiologico: esso compare anche profondamente influenzato dal contesto culturale di appartenenza.

Il calendario agricolo risulta dunque intimamente connesso al calendario rituale, proprio perché le attività agricole non seguono esclusivamente criteri di profitto.

Nell'arcaica concezione contadina, la dimensione temporale veniva percepita in modo soggettivo, intimo, ove ciascun individuo era consapevole di quale fosse il momento opportuno per iniziare un'attività o sospenderla, o per celebrare il rito necessario ad influenzare positivamente le pratiche quotidiane e le necessità alimentari.

Il presente lavoro si è prefisso dunque di dare rilievo a questo aspetto del cibo e del pasto, colti entrambi nella loro veste ierofanica, rivelatrice del sacro, e pertanto celebrato tramite rituali conosciuti e condivisi dalla comunità.



*Renzo Bonfiglio, Preghiera  
(1925 -1944)*

### **La ritualità nella concezione contadina**

Nella cultura contadina il ricorso al rito, sospeso fra piano fisico e piano soprannaturale, investiva l'immaginario collettivo di un ruolo determinante.

Infatti, la visione simbolica degli avvenimenti e la loro conseguente interpretazione generavano atteggiamenti particolari, quali critiche, disprezzo, consenso o timore per gesti e pratiche ritenute cariche di influssi più o meno potenti ed efficaci.

L'esecuzione del rito si carica di una forte ambiguità segnico – gestuale dovuta alla miscela di elementi religiosi e magici.

Spesso è previsto l'impiego contemporaneo del segno della croce, di preghiere e poi di pietre, formule, erbe, cibi, oggetti diversi, riconducibili alla pratica magica.

I meccanismi psicologici che sottendono a questa elaborazione sono identificabili nella necessità di trovare spiegazioni accettabili di un mistero.

Proprio davanti al mistero della ciclicità delle stagioni, della malattia, della fertilità della donna e dei campi, di alluvioni e siccità, e di ogni altro aspetto della vita che risulti impermeabile ad una interpretazione razionale, la spiegazione magica o soprannaturale risulta l'unica sostenibile.

La civiltà contadina per millenni ha elaborato soluzioni e interpretazioni proprie ai misteri, tramite percorsi simbolici e cerimonie rituali destinate ad interpretare l'inspiegabile che irrompe nel quotidiano.

In questo senso la convivenza tra razionale e irrazionale non risulta problematica, non genera ulteriori ansie e timori, poiché nella mentalità contadina scienza, religione, e magia costituiscono quasi un complesso unico, parte di un patrimonio culturale collettivo capace di rigenerare armonicamente gli equilibri fra uomo, natura e potenze celesti.

## **Il cibo come rappresentazione mentale**

Il bisogno di cibo è fondamentale per la sopravvivenza di ogni essere vivente.

L'uomo nei secoli ha saputo attribuire a questa necessità anche un valore culturale, consapevole che sfamarsi semplicemente non era sufficiente.

Dunque gli uomini in ogni parte del mondo hanno imparato a procurarsi il cibo come prima e fondamentale istanza, per poi trasformarlo, conservarlo, fino ad elaborarlo con tecniche molto sofisticate.

Da sempre l'alimentazione rivela all'uomo aspetti della sua storia, della sua religiosità, e del suo bisogno di trascendenza. L'uomo assimila l'atto del mangiare ad un atto sacrale: un rito che richiede l'osservanza di pratiche religiose e gestualità significative.

Il rito alimentare soddisfa dunque i bisogni fisici ma non solo: con esso è possibile evoca-

re metafore, catarsi, oltre a consentire e promuovere la socializzazione e l'espressione di sé.

Ciascun alimento ha un riferimento simbolico proprio, testimone di espressioni culturali, di abitudini e di credenze ataviche che rivelano aspetti importanti del mondo interiore dell'uomo

Il cibo è pregno di valori magici e simbolici, i quali creano, nelle diverse culture, un linguaggio che rivela aspetti contraddittori e nascosti, mostrando le modalità di percezione e rappresentazione dell'ambiente circostante.

I filosofi Pitagorici, ad esempio, non mangiavano fave poiché esse appartenevano al regno sotterraneo dei morti.

Mangiarle equivaleva a nutrirsi delle teste dei propri genitori.

La cultura materiale diventa luogo dell'immaginario, ed il sistema di alimentazione consente di comprendere quale sia l'atteggiamento dell'uomo nei confronti della natura e delle relative risorse a disposizione.

Il modo con cui l'uomo si rapporta alla natura è rivelato dalla sua collocazione in essa tramite una posizione che può essere di dominio o di appartenenza.

Infatti il codice alimentare di ciascuna società è decodificato studiando attentamente la divisione sociale del lavoro e le tecniche di appropriazione della cultura materiale, e con ciò è possibile risalire alla struttura generale della vita quotidiana della collettività.

E' nelle scelte alimentari che l'uomo si rappresenta e si mostra, poiché il cibo non è una categoria omogenea: c'è cibo e cibo, ed in esso scorre il confine che divide il puro e l'impuro, il maschile ed il femminile, il naturale (crudo) ed il sociale (cotto).

In ogni cultura le prescrizioni dietetiche stabiliscono tecniche e modalità di preparazione ed assunzione degli alimenti, allo scopo di garantire l'armonia tra gli uomini, l'ambiente e le potenze che animano il Cosmo.

Le prescrizioni dietetiche impongono proibizioni e limiti, e riconoscono virtù magiche agli alimenti, poiché in ogni cultura l'alimentazione è percepita in stretto rapporto con la salute e la malattia.

I rapporti che l'uomo costruisce con il mondo animale e vegetale passano per il canale alimentare, e per la stessa via si stabiliscono i rapporti con altri uomini.

L'uomo stesso si costruisce mangiando.

Il comportamento alimentare non dipende esclusivamente dai bisogni, esso è determinato anche da valori, da desideri, dall'immaginario e dalle strutture logiche dell'uomo.

Il bisogno di cibo determina uno stato psicologico euforico che stimola e sollecita la memoria e l'immaginazione.

Il semplice desiderio di cibo determina una sensibilità gustativa e una rappresentazione immaginaria che anticipa e guida l'articolazione delle mani e della bocca.

Un pasto si trasforma in rito alimentare quando viene inteso come esperienza di soglia. La bocca viene percepita come soglia in quanto linea di confine tra mondo esterno ed interno, e l'atto alimentare ne rappresenta il *trait d'union*.

Ogni società si fonda su valori alimentari, i quali fungono da elementi di congiunzione tra uomo e territorio, tra passato e futuro.

Il mero atto alimentare trascende la realtà per collegare l'universo alla sfera del sacro, così che l'uomo nutra il proprio essere ed entri in comunicazione con le epoche remote dei padri e le potenze divine celesti.

In questo senso il rito alimentare attualizza il sacro in un atto nutritivo.

Ogni comunità percepisce l'atto alimentare come bene sociale e comunitario, e celebra nella condivisione del banchetto e della festa popolare le tradizioni e le prescrizioni alimentari.

Mangiare un frutto ha un valore cognitivo importante, in quanto rimanda ad esperienze trascorse: il lavoro nei campi, il sole, la terra ed il tempo ciclico delle stagioni.

L'alimentazione consente così il dialogo con la terra, un dialogo complesso ed articolato che si arricchisce di paramenti liturgici, di preparazione e condivisione del cibo.

Lo scambio tra uomo e terra si concretizza nelle tradizioni alimentari proprie di ogni gruppo identitario, dove le necessità dell'organismo umano si sposano con le possibilità produttive del territorio e le capacità rigenerative ambientali.

L'atteggiamento degli uomini nei confronti del cibo è un importante veicolo di comunicazione individuale e sociale, ed è fonte di un codice composto di elementi religiosi, etici e simbolici.

Non sussiste una esatta corrispondenza tra il momento materiale, dove il cibo giunge alla bocca, ed il momento intellettuale, dove il cibo viene prescelto, immaginato, rifiutato.

Infatti non è sufficiente che un alimento sia commestibile perché venga consumato; occorre che sia consono ai parametri mentali del gruppo sociale e dell'individuo.

Si può dunque affermare che l'alimentazione umana sia composta da una sorta di codice cifrato dove il cibo ed il relativo processo di trasformazione ed assunzione sono parti di un *linguaggio* appartenente alla cultura che lo ha creato e tramandato.

## **Il codice alimentare**

I punti critici del calendario, i momenti culminanti, individuati nei giorni più caldi o più freddi, più lunghi o più corti, oppure le fasi di transizione fra la primavera o l'estate, l'autunno e l'inverno, generano comportamenti collettivi, rituali di celebrazione.

Un evento lontano nel tempo, più o meno reale, rappresenta il mito: un avvenimento simbolico che ha indotto delle trasformazioni, e tramite la sua ripetizione drammatica attraverso il rito, si ottiene la garanzia che le trasformazioni originarie si rinnoveranno.

Il rito è simbolo di conclusione e rinnovamento, di morte e risurrezione, di fine e di principio.

L'importanza del rispetto dei riti alimentari è evidente quando si consideri l'atto nutritivo non come un fenomeno monolitico, limitato alle mere esigenze biologiche, ma considerandone l'orizzonte ideologico, composto di simboli, divieti, valori, miti, oltre che di un ritmo predefinito del numero e delle ore indicate per i pasti.

La dimensione quotidiana del pasto consente di ritrovare ogni volta la dimensione familiare, dove si esplicita la propria appartenenza ad un gruppo.

Nelle pratiche cerimoniali riservate ai giorni di festa, il cibo assume un carattere straordinario, dove la qualità e la quantità delle pietanze hanno lo scopo di rendere teatrale il momento della loro presentazione e del successivo consumo, il quale verrà precluso agli estranei al gruppo.

I giorni da celebrare si distinguono in feste a carattere:

*religioso* (Natale, Pasqua, Immacolata Concezione...)

*profano* (Carnevale, commemorazioni storiche...)

*riti di passaggio* (Battesimo, Comunione, Matrimonio...)

Nella tradizione religiosa, rituali purificatori hanno sempre preceduto i pasti: la preghiera di benedizione cristiana rappresenta la purificazione del cuore, mentre la preghiera finale celebra la sacralità del cibo assunto tramite il ringraziamento a Cristo per averlo concesso.

Le solennità religiose hanno tradizioni culinarie volte ad interrompere i ritmi quotidiani: il sostanzioso pranzo della domenica, o quello del giorno di Natale o di Pasqua, hanno precisamente questo scopo.

Anche la ritualità profana si fonda su valori, divieti, simboli, i quali reclamano una sepa-

razione del tempo sacro e del tempo profano.

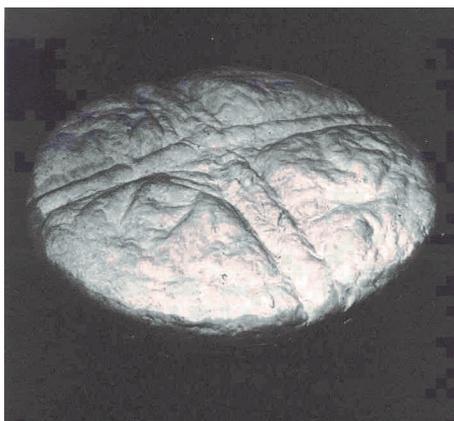
In origine, ad esempio, il Carnevale si celebrava con eccessi alimentari collettivi, volti a simboleggiare la fine delle scorte alimentari grasse dell'inverno, al termine delle quali ci si disponeva ad attendere la rinascita primaverile. La tradizione contadina riteneva che il tempo nuovo fosse segnato dal momento in cui le galline riprendevano a deporre le uova: da qui deriva uno degli aspetti legati al simbolismo dell'uovo pasquale.

### **Il cibo come segno distintivo: il cibo - totem**

Le tradizioni alimentari, i gesti della cucina, i sapori, le consistenze, i disgusti e i tabù appartengono ad un lungo cammino di esperienze, le quali agiscono in modo da stabilire ciò che è valido per il conseguimento del benessere e ciò che va evitato.

Nella sfera simbolica di molte società esiste un cibo culturale per eccellenza, una predilezione per un alimento di base caricato di una forte valorizzazione, una sorta di *cibo - totem*.

Esso rappresenta un marchio distintivo d'identità, largamente impiegato nel proprio patrimonio di ricette, per segnalare la differenza rispetto ai vicini e la coesione con il gruppo. A questo riguardo, la simbologia legata al pane è molto potente: il "*pane quotidiano*", base dell'alimentazione della nostra società, di gusto gradevole, versatile nei diversi impieghi culinari, altamente nutritivo ed energetico.



Il pane è simbolo di unità fra quanti lo spezzano e lo condividono, evoca il lavoro nei campi, l'energia contenuta nei chicchi dei cereali, e piuttosto che privarsi dei resti, lo si consuma in forma di zuppa di pane cotto e intinto nel brodo.

La simbologia non appare riferita solo all'alimento in questione, ma anche ai diversi fat-

tori dell'atto culinario. Esiste la sacralità della fiamma, del fuoco, dell'acqua.

Il simbolo di vita per eccellenza è l'elemento acquatico: la sua purezza è vitale per ogni creatura, ed è metafora del dono perché elargita gratuitamente.

L'acqua entra a far parte delle preparazioni alimentari, è fondamentale per la loro cottura, purifica i cibi mediante il lavaggio e le mani di chi li manipola, e ancora è indispensabile per la successiva eliminazione dei rifiuti ed il ripristino dell'ordine nelle cucine.

### **Aspetti del rito nell'alimentazione**

La donna, protagonista assoluta nella preparazione dei pasti, trovava il tempo di cucinare tra le innumerevoli altre mansioni.

Le difficoltà concernevano il reperimento degli ingredienti, i dosaggi e le preparazioni stesse.

L'operazione più importante era la cottura: in base alle esigenze le vivande venivano bollite, fritte o arrostate.

I condimenti impiegati erano a base di erbe profumate disponibili in grandi quantità e, tra queste, immancabile nei mesi estivi, il basilico.

Consuetudini e credenze popolari hanno sempre influenzato la cucina, certamente povera, ma fantasiosa ed elaborata del finalese.

Nella storia contadina, la paura atavica del male, inteso come terribile e angosciante perché sconosciuto, induceva gli uomini a superare i momenti di crisi affidandosi a riti, preghiere e scongiuri.

Tutta la comunità era emotivamente coinvolta da tali pratiche, necessarie anche a promuovere l'identità del gruppo.

I riti sono definibili come un insieme di atti culturalmente standardizzati, dotati di significato simbolico condiviso dalla comunità.

Le pratiche rituali erano ritenute il mezzo per ottenere la fertilità della terra e delle donne, la ricchezza del raccolto e l'allontanamento di malefici e calamità. Erano necessarie ad evitare la paura di sentirsi responsabili di un effetto non desiderato e incontrollabile, per ottenere spiegazioni plausibili di avvenimenti e comportamenti diversamente inspiegabili, nella consapevolezza che andava fatto quello che si era sempre fatto, a scanso di pericoli.

## **Il cibo come segno benefico**

Il cibo aveva una importanza particolare nella celebrazione dei rituali, poiché simboleggiava l'abbondanza e il buon auspicio per l'avvenire.

La scelta di un particolare alimento era dettata dalla connessione con la produzione agricola, e dalla scansione del tempo nelle coltivazioni.

Al di là delle necessità fisiologiche, il cibo da sempre rappresenta una forma di comunicazione e di scambio determinante per riconoscere e garantire l'identità del gruppo sociale.

La celebrazione delle feste prevedeva sempre alcuni cibi rituali, come le frittelle per San Giuseppe o la minestra di fave per i Morti.

Il giorno di Capodanno era simbolo di rinnovamento e specchio di quello che sarebbe stato l'anno intero, dunque i cibi preparati in questa occasione erano di considerevole qualità e quantità.

A rappresentare la "magia del primo giorno" non mancavano forti richiami simbolici rappresentati da cibi contenenti al loro interno chicchi e semi, elementi vitali e simboli di continuità: seme – pianta – seme.

Così era possibile entrare a far parte di tale ciclo vitale mangiando riso, semi, frutta secca, arance e piselli.

Assicurarsi un pasto abbondante e insolito in questo giorno forniva la convinzione che ne sarebbero seguiti altri nel corso dell'anno.

Attraverso l'opulenza dei cibi i contadini si auguravano abbondanza e prosperità futura. Il cibo delle feste infatti era diverso da quello stentato di ogni giorno: rappresentava uno sfogo ma non solo, ad esso si attribuiva un profondo valore simbolico e sociale.

Cuocere il pane a Capodanno, impastare alimenti composti di farina e acqua e attenderne la lievitazione, rimanda alla forma solare, e dunque è rinvenibile qui la pratica magica di richiamare la luce e il sole dopo il freddo invernale.

Nella notte di Capodanno occorreva cucinare dei piselli e il giorno dopo delle carote, in caso contrario non si avrebbe avuto denaro per tutto l'anno e non si sarebbe tenuta lontana la febbre.

Durante le Calende, il periodo "magico" dei dodici giorni compresi fra Natale ed Epifania, le pratiche rituali si intensificavano.

Si spazzava il focolare e dopo si gettavano dei chicchi di grano per conoscere la buona o

cattiva sorte, si mangiavano acini d'uva ogni sera perché "portavano quattrini".

Si bruciavano resine odorose sul focolare per scacciare spiriti maligni e streghe, e col fucile si sparava tra gli alberi e nei campi per ridestare la fertilità.

In questi giorni si posava dell'edera sulla pala del forno, e se le foglie si accartocciavano, l'anno nuovo sarebbe stato fortunato, se bruciavano allora rappresentavano un fosco presagio di morte.

Diversi significati erano attribuiti alla fava, legume che rappresenta l'unione tra gli uomini e la terra ma non solo, era usata per il culto dei morti, poiché essa contiene le anime dei defunti.

Le fave sono i primi vegetali a nascere in primavera, e sono percepite come il primo dono venuto da sottoterra in forma di offerta dei morti per i vivi, in segno di fecondità e benevolenza.

Il primo albero a fiorire in primavera, il mandorlo, è anch'esso un segno di rinascita della natura.

La scorza che avvolge il frutto era paragonata ad una porta, dietro la quale si celava un tesoro.

Il grano ha sempre avuto una produzione limitata a causa degli spazi esigui, e così accadeva che il pane e altri prodotti a base di farina venivano prodotti con altre graminacee: orzo, segale, farro, sorgo.

Quest'ultimo, diffuso con il nome di "saggina", è simile alla pianta del grano e generalmente veniva impiegato per la produzione di scope.

La saggina, quando veniva usata per la panificazione, creava problemi digestivi.

Ritenuta responsabile di malesseri fisici, induceva le persone a credere che le scope di saggina fossero il mezzo di locomozione delle streghe, terrore per secoli degli abitanti del Ponente ligure.

Si raccontava che fosse abitudine delle streghe rapire i neonati in fasce per giocarci a palla da un ramo all'altro fra gli alberi.

Il rituale di scongiuro esigeva l'esposizione di una scopa di saggina fuori dalla porta di casa, in tal modo le streghe si sarebbero distratte a contare gli steli della scopa, dimenticandosi dei bambini.

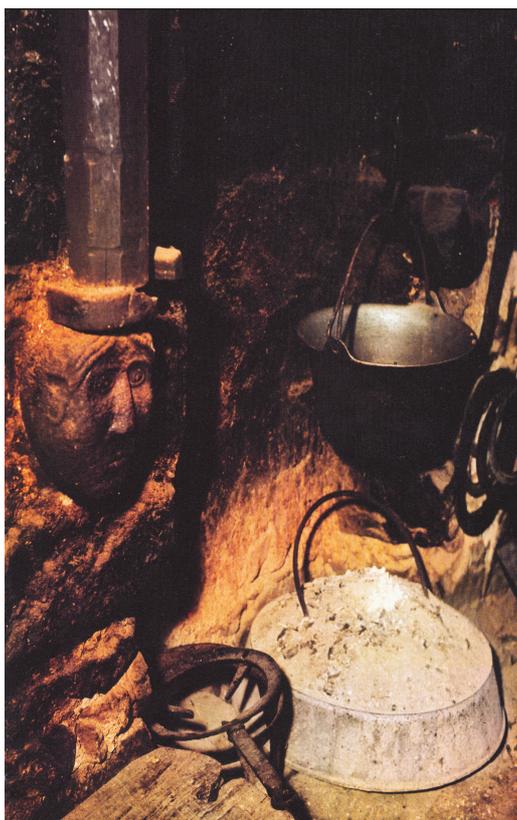
Ad ulteriore cautela si mangiava molto aglio e se ne ponevano degli spicchi nelle camere, per allontanare i vampiri e altre creature maligne notturne.

Anche l'ulivo era ritenuto dotato di poteri magici in grado di allontanare le streghe, così



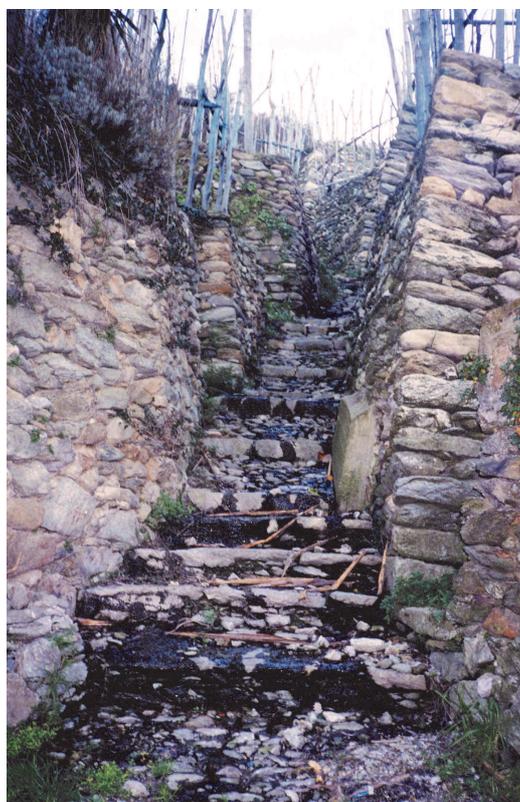
Cifre, nomi e simboli incisi sull'architrave





*Scultura apotropaica  
a difesa del focolare  
contro il maligno*

*Terrazzamento a fasce  
ottenuto con la costruzione  
di muretti a secco*





*Iscrizione dipinta sopra la porta di  
una cucina a Rialto, nell'immediato  
entroterra di Finale*



*Statua della Madonna posta sopra  
l'ingresso di una stanza a Rialto*

se ne esponeva un ramo fuori dalla porta durante i temporali, e spesso i tetti delle case si costruivano con legno d'ulivo, apportatore di buona salute ed effetti benefici ulteriori.

La credenza popolare ha legato le castagne ai morti, a causa del loro periodo di maturazione. Nel giorno di Ognissanti era tradizione ritrovarsi nei pressi dei castagneti per mangiarle bollite, a significare che servivano a nutrire le anime del Purgatorio.

Nelle veglie notturne invernali si tramandava la cultura orale contadina raccontando leggende ed episodi reali.

Ognuno ascoltava eseguendo lavori di vario genere: gli uomini aggiustavano attrezzi e ceste, le donne filavano o rammendavano.

L'elemento costante erano le castagne: arrostate, bollite, lessate.

Non certamente a caso il castagno è stato definito "albero del pane", e a lui erano dedicati canti, proverbi e detti, tra cui il più significativo: "*U CASTAGNU U L'E' U PAN DE TUTTU L'ANNU*".

### **Pratiche rituali legate alla panificazione**

Nonostante il vuoto della cerealicoltura, i derivati del frumento hanno rivestito tradizionalmente una parte fondamentale del modello alimentare ligure.

Secondo la tradizione mediterranea, su tutti gli alimenti domina il pane.

Il pane era un alimento primario, e quando in una casa ce n'era a sufficienza, il problema del mangiare poteva considerarsi risolto.

Quasi tutti lo preparavano in casa una volta la settimana, aggiungendo alcune patate all'impasto per mantenerlo morbido il più a lungo possibile.

Alimento essenziale, il pane è portatore di sacralità poiché è dispensato dalla grazia di Dio: "*Dacci oggi il nostro pane quotidiano*".

All'atto di infornare il pane i contadini praticavano il segno della croce all'impasto.

Tutto il procedimento della panificazione, dalla semina alla mietitura fino alla cottura dell'impasto lievitato è pregno di rimandi simbolici importanti riferiti alla faticosa vita dell'uomo.

Il contadino seppellisce il seme nel terreno come se si trattasse di un defunto, in attesa di una rinascita portatrice di nuovi semi.

In questo processo sono compresi i misteri della vita e della ciclicità delle stagioni.

Il seme germogliato, la nascita, la morte della pianta e la rinascita assumono il senso di

creazione e continuità della vita, e così il simbolismo legato al grano manifesta il passaggio dalle tenebre sotterranee alla luce solare.

Questa ciclicità è uguale a quella che si realizza tra l'ignoranza e la rivelazione, tra il manifesto e il non manifesto.

Il pane, impasto d'acqua, farina e lievito, è simbolo della vita, concepito nel suo lievitare come una nascita nuova.

L'unione dell'acqua e del frutto della terra forma la pasta, simbolo della materia informe. Colui il quale impasta manifesta volontà di potenza, di penetrare la sostanza, di riscoprire una forza elementare che dà luogo all'azione legante.

L'impasto assume consistenza crescendo in modo lento e regolare, e così acqua e farina diventano un unico elemento. Anche i bambini giocano e manipolano un impasto molto volentieri, ed il valore educativo di tali gesti è evidente: cucinare è un atto sacro e terapeutico, perché consente di fornire nutrimento e vigore a se stessi e agli altri. Ovunque si coltivi il grano, il pane ha sempre avuto un ruolo di rilievo nei rituali, e la sua carica simbolica è documentata da tradizioni, riti ed usanze innumerevoli.

Nella tradizione contadina il pane appena sfornato si benediva col segno della croce, e la prima fetta spettava al capofamiglia. Non si dovevano mai calpestare dei cereali, per non correre il rischio che in casa il pane ammuffisse.

Sulla tavola, il pane disposto capovolto era di cattivo auspicio, perché il diavolo lo cavalca e gli angeli piangono a vederlo così, e solo in alcune notti dell'anno i contadini celebravano un'offerta religiosa per i morti, lasciandolo disposto con la parte superiore rivolta al sottosuolo perché le anime del Purgatorio potessero cibarsene.

All'infuori di questo periodo, il pane deposto al contrario sulla tavola annunciava una lite, perché il giusto ordine era stato convertito nel suo contrario.

Il pane messo col taglio verso la porta allontanava la fortuna, e se veniva tagliato storto, qualcuno aveva appena detto una bugia.

Chi abitava una casa nuova, come prima cosa doveva procurarsi pane e sale, perché in futuro non venissero a mancare.

Chi regalava del pane doveva trattenerne una piccola parte, perché donarne una forma intera significava privarsi della fortuna.

Osservare la lievitazione della pasta del pane cotto nella notte di Capodanno permetteva di prevedere la buona o cattiva sorte per tutto l'anno nuovo.

## **La superstizione come criterio interpretativo**

Nel finalese la civiltà contadina si è mantenuta praticamente inalterata almeno fino al 1930, nonostante le dominazioni straniere e le guerre.

Molta parte della popolazione era religiosa e superstiziosa allo stesso tempo, e faceva riferimento ad un elemento cristiano fondamentale: l'uomo resta nella Misericordia di Dio anche quando il suo ciclo vitale terreno termina.

Cristo e i Santi hanno patito il dolore e la malattia nelle forme peggiori e, al di là della superstizione, esisteva un rapporto personale e intimo con queste figure non più soggette alla morte e compassionevoli verso i sofferenti.

In questo senso la malattia era percepita come un momento di crisi di tutta la persona, a causa di un elemento esterno insinuatosi nel malato. La medicina popolare risultava dunque strettamente legata alla sfera religiosa, nel rispetto della concezione di un mondo inteso come un tutto unitario, e dunque solo a Dio si poteva affidare la propria salute.

In quest'ottica trova spazio anche la medicina magica, intesa come impiego di formule, materiali, e segni di origine antichissima.

Essa possiede virtù particolari, richiama simboli di nascita e creazione, ed è in grado di "riportare" il malato nella sua condizione originaria, nel suo complesso armonico iniziale, non ancora segnato dall'intervento esterno della malattia. Il tempo sacro per eccellenza per la cura delle malattie era il solstizio d'estate, il 24 giugno, San Giovanni Battista, quando piante ed erbe raggiungono la concentrazione massima di principi attivi.

Le calamità naturali erano ritenute opera evidente di entità malefiche, o segni chiari dell'ira divina, e in questi casi le preghiere propiziatorie venivano rivolte ai Santi, intermediari di Dio, con i quali si poteva instaurare un rapporto confidenziale, e a loro si poteva chiedere di salvare il raccolto e risolvere problemi agricoli specifici, poiché essi erano in grado di ripristinare gli equilibri.

L'invocazione di formule cristiane, pagane, magiche e superstiziose avevano la funzione di richiamo e rimando ai tempi primordiali: questo modo di sentire era tramandato di padre in figlio, era naturale viverlo con convinzione, e non veniva criticato né messo in dubbio, in quanto parte del patrimonio ereditato dagli avi tramite la trasmissione orale delle conoscenze.

Seguivano in modo scrupoloso regole antiche, al fine di prevenire il pericolo di essere aggrediti da poteri malefici, malattie, sortilegi di streghe e iatture.

La pioggia durante il giorno dell'Ascensione era un segno infausto: il raccolto di tutto l'anno sarebbe andato perso, e in caso di grandine si rendeva necessario esporre sul davanzale un uovo, deposto il giorno stesso dell'Ascensione.

Il giorno di Santa Bibiana si osservavano attentamente le condizioni climatiche, perché per quaranta giorni e una settimana sarebbero rimaste uguali, mentre le condizioni di tempo della notte di San Michele si sarebbero mantenute per almeno metà anno.

Entrare in chiesa con involti di carne macellata era una circostanza da rifuggire assolutamente, onde evitare lutti in famiglia, dato che la carne era considerata impura.

Trovarsi di fronte al passaggio di un corteo funebre annunciava una disgrazia, ma ancora più funesto era l'evento di un funerale celebrato di venerdì, perché quell'anno, nella stessa famiglia, oltre a quel lutto ne sarebbero seguiti altri tre.

Alcune volte, nelle case in cui da poco era morta una persona, accadevano fatti misteriosi: forti rumori nel cuore della notte, persone risvegliate dal sonno con urla, visioni di fantasmi, bagliori di oscura provenienza, e in questi casi si pensava fossero le anime dei trapassati che tornavano a chiedere preghiere in suffragio.

Se durante la notte fuori casa si notavano luci e lampi vaganti, si diceva fossero le anime inquiete dei defunti, i quali in vita avevano spostato di nascosto le pietre che indicavano i confini dei loro terreni, e ora si ritrovavano a doverle rimettere nel sito originario.

Un pericolo imminente era in agguato se si incontrava per strada un sacerdote in abito talare, ma avrebbe potuto essere scongiurato se poco dopo comparivano un asino o una persona con la gobba.

Regalare uno strumento da taglio portava disgrazia sia al donatore che al ricevente, dunque lo si accompagnava sempre con qualche centesimo, sufficiente a non farlo comparire più come un dono.

Onde evitare il mal di denti per un anno intero era buona norma radersi la barba il Venerdì Santo, avendo cura di non ripetere l'operazione nei giorni di venerdì.

Le scottature solari si potevano evitare ricordandosi, il mattino del 1° marzo, di varcare la soglia di casa con la schiena esposta all'uscio.

Chi aveva intenzione di andare a caccia doveva evitare di dichiarare quale tipo di selvaggina intendeva procurarsi, perché la creatura nominata sarebbe diventata cosciente del pericolo e si sarebbe abilmente sottratta.

Chi mangiava a digiuno fichi secchi il 1° maggio non si sarebbe ammalato di febbre durante i mesi invernali, e per avere un buon raccolto di fichi bastava attendere che le cam-

pane suonassero a festa per la messa di Natale a mezzanotte, e in quel momento incidere un ramo della pianta.

Le fave invece sarebbero cresciute sane e copiose solo nel campo di chi avesse reciso la pianta sulla punta durante la fioritura.

I funghi si sarebbero lasciati trovare nei boschi solo da quei cercatori abbigliati con una camicia alla rovescia, e non avrebbero intossicato quanti li avessero cucinati in una casseruola contenente una grossa chiave.

Il frumento avrebbe contratto il carbonchio se, dopo aver seminato la prima fascia, non si fossero mangiate castagne arrostiti e vino.

Il basilico andava seminato durante la Settimana Santa, altrimenti sarebbe cresciuto poco. Le noci simboleggiavano monete, e le nocciole fecondità della terra e delle creature, dunque vivere nei pressi di queste piante era considerato un segno fausto.

Il mistero della lievitazione del pane arricchiva il valore alimentare dell'impasto di farina, acqua e lievito, fino a diventare uno strumento magico, governato da rituali precisi.

L'identificazione tra pane e uomo dava vita a numerose regole, per cui il pane, nutrimento per eccellenza, veniva raccolto e baciato se cascava per terra, si spezzava con le mani, e non tagliato col coltello, e se bruciava durante la cottura, annunciava eventi luttuosi.

Dare un po' del pane cotto la notte di Natale agli animali li avrebbe protetti dalle malattie, e le briciole avanzate avrebbero dovuto essere bruciate.

Il pane veniva percepito anche come amuleto, simbolo di prosperità, comunemente impiegato nei rimedi magici per la cura di alcune malattie, e proprio quello cotto nella notte di Natale, ridotto in poltiglia, si applicava su parti malate da curare. Lasciare sulla tavola una forma di pane rovesciata significava offendere la croce che si era incisa all'atto della cottura, oltre a consentire che le streghe ci ballassero sopra.

Le donne in particolare nutrivano la ferma convinzione che le streghe fossero una realtà innegabile, e le temevano soprattutto per l'accanimento con cui cercavano di colpire i bambini.

Per questo motivo un neonato veniva portato fuori casa solo dopo il rito del Battesimo, e in nessun caso rimaneva fuori la notte, e questo valeva anche per i bambini più grandi.

Lavare e stendere le vesti dei bambini, e dimenticarsi di ritirarle in certe ore del giorno, prima del tramonto, procurava inquietudini profonde, che duravano anche per giorni.

In seguito a questo fatto, se i bambini cominciavano a piangere a intervalli regolari, senza alcun motivo apparente, sia la notte che il giorno, magari nelle stesse ore e per più giorni,

allora non restavano dubbi: era opera delle streghe, e la normalità sarebbe ritornata solo con l'ausilio di un sacerdote e di scongiuri misteriosi. A protezione dei neonati dal malocchio si costruivano culle in legno d'olivo, e ramoscelli di questa pianta si appendevano alle finestre per impedire che malefiche creature notturne avessero accesso alla casa.

I bambini si proteggevano dalle streghe cucendo sui loro indumenti un involucre dal contenuto segreto, che doveva restare a contatto con la pelle quotidianamente.

La casa invece veniva protetta accostando all'uscio una scopa di erica con le setole poste verso l'alto, con sopra tre grani di sale.

Durante la notte le streghe erano in grado di assumere le sembianze di animali, e in questo modo potevano girare indisturbate, vessando chiunque, creature indifese e uomini robusti, dunque nessuna donna si sarebbe avventurata fuori casa la notte se non debitamente accompagnata.

### **Cibo come simbolo di vita e simbolo di morte**

Per secoli e fino all'epoca preindustriale il sistema alimentare contadino ha avuto come strumento essenziale il paiuolo. Pendeva da una catena del camino, e la brace sempre ardente ne impediva lo spegnimento per tutta la giornata ed in tutte le stagioni.

Sotto il paiuolo abbondavano le ceneri, le quali trovavano diversi utilizzi: restituivano candore alla biancheria, serbavano in caldo le vivande e vi si cuocevano le verdure.

*“Il camino e la cappa, come tutti i luoghi di passaggio, mettevano in comunicazione l'interno dell'abitazione con il cielo; erano una sorta di condotto astrale capace di mettere in contatto gli uomini con le forze cosmiche, i folletti della notte, i rumori e le correnti create dal vento che scendevano a smuovere le ceneri per essere poi interpretate dagli anziani, abili lettori in queste della “ventura”.*

Il fuoco, il paiuolo e l'acqua erano gli elementi fondamentali delle “officine alimentari” contadine; a loro era sufficiente aggiungere poche verdure e legumi per creare zuppe e minestre.

Proprio la zuppa, nei secoli, è diventata simbolo mistico di parsimonia, ed in essa convivono sette virtù:

LEVA LA FAME E LA SETE, FA DORMIRE, FA DIGERIRE, FA BUON DENTE, E BUON TALENTO, E LE GUANCE ROSSE.

Nelle società agricole, pregne di religiosità cosmica e sempre tese alla comunicazione col

Tutto, è spesso presente il simbolismo legato ad alcuni numeri ed in particolare al sette, poiché la strada che conduce al “settimo cielo” e che consente di comunicare col divino, passa per la tavola.

A questo proposito Piero Camporesi sostiene che: *“l'alimentazione contadina dell'età preindustriale non era soltanto un fatto culinario privato, ma specialmente in certe ricorrenti fasi di più acuita sensibilità collettiva, un momento espressivo e drammatico d'intensa socialità che si snodava attraverso precisi rituali o codici apotropaici predeterminati, innestati sopra un universo segnico riconducibile a una lettura simbolica del vissuto iscritto in una trama di analogie e di corrispondenze.”*

Il cibo appare dunque come il tramite dello scambio simbolico tra l'uomo e il mondo.

La nutrizione è fortemente correlata alla continuità biologica e allo stretto legame con gli antenati. In essa sono presenti cerimoniali arcaici e complessi, e uno tra i più importanti è certamente il simbolismo legato al PANE.

La mietitura del grano era percepita come momento critico: il momento nel quale l'uomo decretava con la sua falce la scomparsa della vegetazione diventando così datore di morte.

La concimazione, la semina, l'aratura, l'erpatura per livellare il campo, ed ogni successivo trattamento venivano eseguiti seguendo scrupolosamente le fasi lunari, e una moltitudine di proverbi scandivano ciascun momento consigliando e stratificando conoscenze e rituali. Terminata la mietitura si portavano a casa alcune spighe di grano da appendere alle pareti domestiche perché propiziassero il successivo raccolto.

Il grano portato al mulino dava farina, e la farina il pane, magico talismano apotropaico, simbolo della luce del sole ed in grado di allontanare le forze oscure della morte. Come il sole si leva e sale in alto, così il pane lievita e si gonfia immerso nel calore del forno rovente.

Il simbolo della vita che ciclicamente risorge in un eterno schema di vita – morte – rinascita, ha un ruolo centrale anche nel cerimoniale della morte: immediatamente dopo il decesso di una persona si prepara il pane, la sorgente della vita che garantisce la continuità biologica.

La donna contadina impasta e inforna il pane dopo la morte di un membro della famiglia, così che la conseguente lievitazione nel forno venga percepita come una nuova nascita.

Cibo rituale era la FAVA, legume carico di simboli funebri legati al mondo sotterraneo dei morti. La fava aveva ambigui significati di paura e speranza, di angoscia ed energia

allo stesso tempo. Essa era simbolo di continuità tra i padri e i figli, tra i viventi e i trapassati, espressione di eterno rinnovamento in forma di cordone ombelicale.

I DOLCI contadini erano ricchi di metafore sessuali: nelle loro forme si celavano immagini di congiungimento e fecondità delle donne ma anche dei campi e del lavoro degli uomini. Anche ad essi si attribuivano funzioni propiziatorie, poiché venivano cucinati sempre in occasioni particolari e in alcuni periodi dell'anno: i dolci per il giorno dei morti, per la Pasqua, il matrimonio, il battesimo e la nascita.

I rituali alimentari erano pregni di una comunicazione simbolica affidata all'olfatto ed al gusto, e tale comunicazione congiungeva i vivi tramite la tavola familiare ed il banchetto cerimoniale, i morti tramite il pranzo funebre, le minestre e i dolci dei defunti, ma congiungeva anche le potenze misteriose che governavano la vita e la morte, offrendo i dolci rituali, i pani propiziatori, i piatti sacrificali e quelli offerti al santo protettore.

Nella civiltà contadina i riti di passaggio avevano proiezioni alimentari ereditate e trasmesse dalle feste agrarie, dai pranzi stagionali e di nozze.

Le preparazioni gastronomiche rimandavano a simboli di rinascita e rinnovamento: a Natale si celebrava la rinascita del sole e la maggiore disponibilità di luce solare da quel momento in avanti, e la Pasqua era vissuta come "vita nuova", come rinascita del plenilunio di primavera. In questo senso i dolci natalizi tendono al verticale, mentre quelli pasquali tendono ad avere una forma più piatta ed allargata.

Uno dei tesori offerti dalla natura e particolarmente diffuso nel territorio finalese è il CASTAGNO. Con il suo legno si fabbricavano travi, madie, cucchiai, manici di zappe, cesti, pali, carri agricoli, sgabelli, tavoli, porte, culle e bare.

Era materiale insostituibile così come il suo prezioso frutto, usato per nutrire indistintamente uomini ed animali, come se si trattasse di un unico complesso familiare.

Si usava dire: *"a quelli che li hanno piantati, le ossa non ci fanno più male"*, a indicare che il castagno è un albero secolare, e che vive e produce frutti anche per trecento anni.

Una citazione letteraria tratta dal romanzo *"Nunzia"* di Giuseppe Cesare Abba, ambientato sui monti liguri, fornisce informazioni importanti al riguardo: una donna offre ospitalità ad uno sconosciuto e dice:

*"Le darò castagne cotte appena. Se tardava un minuto trovava porta di legno. Stavo per portar desinare ai miei uomini che sono laggiù a far carbone."*

In poche parole è possibile cogliere il ruolo fondamentale di questa pianta capace di fornire cibo, legno per costruire e carbone.

Nella civiltà agricola non solo al castagno era riservata un'attenzione particolare: l'elemento arboreo è sempre stato investito di rimandi simbolici pregnanti, in quanto gli alberi sono una delle più grandi espressioni della Terra – Madre, simbolo di vita e della ciclicità delle stagioni.

L'albero tende alla verticalità ed ispira all'uomo il desiderio di ascesa spirituale, oltre a indicare il legame esistente tra diversi mondi: le radici affondano nel sotterraneo, nell'oscurità degli inferi; il fusto ha sede sulla superficie della terra, lo spazio abitato dagli uomini, e la chioma tende ad alzarsi verso il cielo.

Così l'albero diventa “pilastro del cielo” e “l'asse del mondo”.

L'albero è anche immagine simbolica dell'uomo, poiché la figura corporea umana ha una struttura longilinea legata al suolo dai piedi come fossero radici, mentre il capo tende ad allontanarsi per dirigersi verso le regioni celesti come la chioma degli alberi.

Simbolo vivente della struttura stratificata del cosmo, l'albero è il punto di contatto fra il mondo sotterraneo, terrestre ed astrale, ed in esso si ritrovano gli elementi fondamentali dell'Universo:

- la Terra che ospita le radici,
- l'Acqua che nutre la pianta in forma di linfa,
- l'Aria che muove la chioma,
- il Fuoco che si sprigiona dal legno.

Il simbolismo arboreo trova un aspetto fortemente evocativo nella ciclicità della vegetazione: alla rinascita della vegetazione successiva ad una fase di morte apparente, in un eterno ciclo di primavera ed inverni.

Tale continuità vitale riflette il microcosmo umano e contemporaneamente rispecchia il Macrocosmo.

La chiave di lettura proposta al termine del presente contributo, si modella plasticamente sugli aspetti simbolici e rituali connessi alle tradizioni alimentari appartenuti agli antenati contadini, radicati nel territorio finalese fino al recente passato.

La trattazione è permeata di elementi antropologici che rimandano alla umana ricerca di protezione da ciò che genera e getta negatività.

In questo contesto il simbolo rappresenta un segno di riconoscimento, il quale entra a far parte dei rituali volti a celebrare la sacralità della Vita contro ciò che le è ostile.

Per gli uomini l'alimentazione, fonte essenziale di sostentamento, si compone di nutri-

mento fisiologico ma anche simbolico: il desco si permea e si fonde con gesti e riti ancestrali.

Il nutrimento deriva dalla manipolazione e assunzione di energie vitali le quali, attraverso la bocca, mettono in comunicazione le forze interiori dell'uomo con gli elementi esterni, con l'infinito cosmico.

In questo senso il **pane**, ricavato dal frutto della Terra, impastato con l'Acqua, gonfiato con l'Aria, cotto col Fuoco, nella civiltà contadina ha sempre rivestito un ruolo essenziale grazie alle sue qualità nutritive ed organolettiche ma non solo: nel patrimonio dei saperi contadini, il pane, perla dell'alimentazione quotidiana, era simbolo di protezione della vita e del rito propiziatorio necessario a sentirsi parte della Creazione.

La civiltà contadina del passato ha patito certamente enormi limiti e carenze, ma il suo perno, centrato sugli equilibri generati da secoli di tradizioni, esperienze, valori tramandati, consentiva agli uomini di non sentirsi persi o insignificanti, e di percepirsi in ogni circostanza vincolati alle potenze celesti.

Un elemento dell'eredità che il mondo contadino consegna alle nuove generazioni consiste probabilmente nel suggerire quali valori e quali segni vadano prediletti e conservati dalla distruzione in nome dell'inconsistente, nella consapevolezza che oltre il valore strumentale di oggetti e creature, esiste anche una dignità ontologica che non può essere trascurata e resa insignificante.

## **BIBLIOGRAFIA**

- AA. VV., *Il rito alimentare. Una prospettiva antropologica per una riflessione etica*, a cura di Eleonora Fiorani, Cesena, Macroedizioni, 1992.
- Beniscelli, Giannetto, *Il libro del Tigullio. Dal mare alle valli: testimonianze di civiltà ligure*, Genova, Siag, 1979.
- Bravo, Gianluigi, *Festa contadina e società complessa*, Milano, Franco Angeli Ed., 1992.
- Camporesi, Piero, *La terra e la luna. Alimentazione, folclore e società*, Milano, Garzanti, 2000.
- Chabrol De Volvic, Gilbert, *Statistica del Dipartimento di Montenotte*, vol I, Savona, Sabatelli. 1994.

- Cougnet, Alberto, *Descrizione cosmografica, climaterica, fluviale ed agricola del circondario di Savona nell'anno 1879*, Savona, Ed. Iannuccelli, 1995.
- De Ferrari, Marcella - Niccoli, Rosalba, *Il diavolo e l'acqua santa. Tradizioni popolari, feste e riti tra il sacro e il profano*, Genova, Erga Ed., 1998.
- Dini, Vittorio, *Il potere delle antiche madri, fertilità della terra, fecondità della donna e culto delle acque nella devozione magico – religiosa*, Firenze, Pontecorboli, 1995.
- Douglas, Mary, , *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1993 (ed. orig. *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, London, Routledge & Kegan Paul, 1975).
- Elide, Mircea, *Il sacro e il profano*, Torino, Bollati Boringhieri, 1984. (ed. orig. *Le sacrè et le profane*, Paris, Gallimard, 1965).
- Ferro, Gaetano, *Savona e il suo ambiente*, Savona, Grafiche Fratelli Spirito, 1983.
- Lévi-Strauss, Claude, *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966. (ed. orig. *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964).
- Riviere, Claude, *I riti profani*, Roma, Armando Ed., 1998. (ed. orig. *Les rites profanes*, Paris, Presses universitaires de France, 1995).
- Vado, Piero, *Gente contadina del Finale: origini e decadenza di una cultura*, Savona, Grafiche Fratelli Spirito, 1970.

## Indice

- La ritualità nella concezione contadina p. 2
- Il cibo come rappresentazione mentale p. 3
- Il codice alimentare p. 6
- Il cibo come segno distintivo: il cibo-totem p. 7
- Aspetti del rito nell'alimentazione p. 8
- Il cibo come segno benefico p. 9
- Pratiche rituali legate alla panificazione p. 14
- La superstizione come criterio interpretativo p. 16
- Cibo come simbolo di vita e simbolo di morte p. 19
- Bibliografia p. 23



*Biblioteca Mediateca Finalese*  
*Complesso Monumentale di Santa Caterina*  
*17024 Finale Ligure*  
*Tel/Fax 019691762*  
*E-mail: biblioteca@comunefinaleligure.it*  
*Opac: www.bibliowin.it/finaleligure*

Già pubblicati

Nella collana "Quaderni della Biblioteca":

- 1 - Fabio Caffarena, *Rinchiusi in biblioteca...*
- 2 - Manuela Bavassano, *Il rito alimentare nella civiltà Contadina del Finalese*
- 3 - Sara Piantanida, *Storia del Comune di Finalborgo dalla Restaurazione all'Unità*
- 4 - Enrico Pamparino, *L'alluvione del 1900 a Finalborgo e Finalmarina*
- 5 - Giuseppe Testa, *Gli archi commemorativi del secolo spagnolo nel Finalese*
- 6 - Oscar Giuggiola, *Campanili triangolari del Finalese*

Nella collana "Percorsi letterari":

- I - Clara Janés: *Sygnó y poesia - Segno e poesia*

Nella collana "Scaffale Finalese":

- I - Virgilio Fedi (U Finarin), *36 poesie* (A cura di L. Alonzo)
- II - *Il regalo di Aldo* (Scritti in memoria di Aldo Cantoni - La sezione di conservazione Musicale della Biblioteca Mediateca Finalese)
- III - *La scrittura è giovane*. Racconti di Elena Potenzi, Chiara Franco, Nicholas Marinelli, Carlo Pampararo

