



Sophia's voices

Le voci di Sophia

**Rivista di Filosofia
e scienze umane**

Journal of
philosophy
and
humanities



<https://levocidisophia.it>

<https://levocidisophia.it/en/>

EDITORE: STEFANIA LOMBARDI. VIA DEI BOLLORI, 735. 55100 LUCCA



Le voci di Sophia, numero 5 [DIVERSITÀ BIOLOGICA E CULTURALE], 2025. ISSN: 2975-0156



Direttore responsabile: Paolo Ercolani (Aggiunto come Direttore responsabile DOPO il processo di revisione tra pari inerente alla pubblicazione del primo numero a seguito di accordi successivi post revisione effettuata; iscritto all'albo dei giornalisti), Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

Direttrice editoriale, coordinamento scientifico, curatela del numero monografico e sponsorizzazione: Stefania Lombardi, Università Europea di Roma e CNR (tecnologa). ORCID ID: 0000-0003-3545-1170.

Comitato di direzione: Beppe Carrella (già Luiss Guido Carli), Sara Chessa (Giornalista. Bridges for Media Freedom), Maria De Carlo [Giornalista pubblicista. Presidente di "Conduco un Dialogo"], Mario De Caro (Università Roma Tre. Aggiunto nel Comitato di Direzione dopo il 15 aprile 2025), Paolo Ercolani (Università degli Studi di Urbino Carlo Bo), Arianna Fermani (Università di Macerata), Mario Guarna [Presidente del Premio Nazionale di Filosofia], Stefania Lombardi (CNR. ORCID ID: 0000-0003-3545-1170), Antonio Martone (Università degli Studi di Salerno. Aggiunto nel Comitato di Direzione dopo il 15 aprile 2025). Pamela Memè (Giornalista pubblicista. Ultima affiliazione come studentessa: Università Europea di Roma), Riccardo Roni (Università della Basilicata. ORCID ID: 0000-0002-9704-2033), Nicla Vassallo (Università di Genova. Aggiunta nel Comitato di Direzione dopo il 15 aprile 2025).

Comitato scientifico: Domenico Bilotti (Università Magna Graecia – Catanzaro), Danilo Campanella (già Università degli Studi Giustino Fortunato), Beppe Carrella (già Luiss Guido Carli), Sara Chessa (Bridges for Media Freedom), Antonio Cecere (Università Tor Vergata di Roma), Stefano Coletta, Francesco Coniglione (Università degli Studi di Catania), Giuseppe D'Acunto (Università Pontificia Regina Apostolorum), Mario De Caro (Università Roma Tre), Moira De Iaco (Università degli Studi di Bari. ORCID ID: 0000-0001-5943-8267), Anna Donise (Università degli Studi di Napoli Federico II), Paolo Ercolani (Università degli Studi di Urbino Carlo Bo), Adriano Fabris (Università di Pisa. ORCID ID: 0000-0001-5245-4125), Ubaldo Fadini (Università degli Studi di Firenze. ORCID ID: 0000-0002-1425-0540), Fabiola Falappa (Università di Macerata), Arianna Fermani (Università di Macerata), Valentina Ferrari (CNR. Aggiunta dopo il 15 aprile 2025), Piero Formica (Innovation Value Institute della Maynooth University, Irlanda), Elena Giglia (Università di Torino. ORCID ID: 0000-0003-4927-2632), Elisa Guidi (Scuola Normale Superiore di Pisa), Barbara Henry (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa), Alfonso Maurizio Iacono (Università di Pisa), Laura Lippolis (Sapienza – Università di Roma), Stefania Lombardi (CNR. ORCID ID: 0000-0003-3545-1170), Giovanni Magri (già Università degli Studi di Catania), Antonio Martone (Università degli Studi di Salerno), Paola Chiara Masuzzo (IGDORE. ORCID ID: 0000-0003-3699-1195), Alessio Moneta (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. ORCID ID: 0000-0002-1117-1062), Luigi Somma (Università degli Studi di Salerno. ORCID ID: 0009-0006-1236-3484), Roberto Mordacci (Università Vita-Salute San Raffaele, Milano. ORCID ID: 0000-0002-6949-549X), Donato Nitti (Tongji University, Shanghai), Antonina Nocera (Accademia cristiana russa per gli studi umanistici – RHGA. ORCID ID: 0000-0002-2517-2701), Giuseppe Pintus (Università degli Studi di Sassari. ORCID ID: 0000-0003-2628-5713), Paolo Quintili (Università Tor Vergata di Roma), Riccardo Roni (Università della Basilicata. ORCID ID: 0000-0002-9704-2033), Luigi Russo (Università Europea di Roma. ORCID ID: 0000-0001-5871-7619), Laura Santos Fernández (Universidad CEU San Pablo – Madrid), Salvatore Spina (già Università degli Studi di Messina. ORCID ID: 0009-0006-4318-9220. Aggiunto dopo il 15 aprile 2025), Michele Stanco (Università degli Studi di Napoli Federico II. ORCID ID: 0000-0002-1117-1062), Luigi Somma (Università degli Studi di Salerno. ORCID ID: 0009-0006-1236-3484), David Vannozzi (Università Telematica Pegaso), Nicla Vassallo (Università di Genova), Jose Luis Vazquez-Poletti (Universidad Complutense de Madrid. ORCID ID: 0000-0002-6241-8141), Simone Zacchini (Università di Siena. ORCID ID: 0000-0002-8817-7075), Susy Zanardo (Università Europea di Roma), Achille Zarlenga (University of Rijeka), Davide Zizza (Italian Oscar Wilde Society).

Comitato di redazione: Carmelo Bisucci (Ultima affiliazione come studente: Università degli Studi di Catania; collaborazione iniziata nel cuore del quinto numero della rivista), Danilo Campanella (già Università degli Studi Giustino Fortunato), Stefano Coletta (psicologo iscritto all'Ordine degli Psicologi del Lazio, Università delle Tre Età), Andrea Ignazio Daddi (Ultima affiliazione come studente: Università degli Studi di Milano-Bicocca. ORCID ID: 0000-0001-6550-8233), Moira De Iaco (Università degli Studi di Bari. ORCID ID: 0000-0001-5943-8267), Fabiola Falappa (Università di Macerata; collaborazione iniziata durante la fine della redazione del secondo numero della rivista), Roberta Graci (CNR; collaborazione iniziata nel cuore del terzo numero della rivista), Elisa Guidi (Scuola Normale Superiore di Pisa), Stefania Lombardi (CNR. ORCID ID: 0000-0003-3545-1170), Silvia Manca (Università Telematica Pegaso), Gioacchino Mazzocco (Ultima affiliazione come studente: Università degli Studi Federico II di Napoli. ORCID ID: 0009-0006-2234-464X; collaborazione iniziata durante la fine della redazione del secondo numero della rivista), Pamela Memè (Ultima affiliazione come studentessa: Università Europea di Roma), Alessio Moneta (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. ORCID ID: 0000-0003-4786-9507), Donato Nitti (Tongji University, Shanghai), Davide Orlandi (Universidad de Granada. ORCID ID: 0009-0007-2102-625X), Federica Piangerelli (Università di Macerata. ORCID ID: 0000-0002-5448-4544; collaborazione iniziata immediatamente dopo la pubblicazione del primo numero della rivista), Luigi Somma (Università degli Studi di Salerno. ORCID ID: 0009-0006-1236-3484), Federico Virgilio (Scuola Umbra di Consulenza Filosofica), Achille Zarlenga (già University of Rijeka).

Revisioni tutte in double blind peer review. NB: I nominativi dei revisori in double blind peer review sono stati pubblicati (assieme a quelli noti in open peer review) in occasione delle prime quattro uscite della rivista. La successiva pubblicazione sarà effettuata dopo altri 4 numeri pubblicati.

Layout editoriale a cura di Stefania Lombardi.

Sponsor per il costo dei DOI degli articoli, per l'eventuale pagamento dell'ISSN della rivista e per i costi di un'eventuale registrazione della rivista: Stefania Lombardi.

Autori, redattori e revisori contribuiscono a titolo gratuito alla rivista e, anche per questo, si ringraziano tutti. Si ringrazia il redattore e membro del Comitato Scientifico Donato Nitti per i non pochi pareri legali forniti a titolo gratuito in materia di proprietà intellettuale - e non solo - nel corso di questa prima pubblicazione.

Grazie anche alle menti poetiche come quelle di Tiziana Amendola che hanno arricchito un nostro editoriale.

PS: Per uniformità si è optato per una sola affiliazione dei membri del Comitato Scientifico, anche in presenza di più affiliazioni; solo per la Direzione si fanno eccezioni.

Collaborazioni con il "Premio Nazionale di Filosofia" (Presidente: Mario Guarna) e con la rivista "Il Contributo" diretta da Aldo Meccariello.



Indice del quinto numero: Diversità culturale e biologica

Titolo: Editoriale – Diversità e collaborazione

Autrice: Stefania Lombardi

Link: <https://levocidisophia.it/2025/06/26/editoriale/>

Doi: 10.14672/VDS20255ED14

7

Titolo: Per un cucinare biodiverso. La Marsica sostenibile e biodiversa riscopre il suo antico sapore.

Autrice: Maria Galdi

Link: <https://levocidisophia.it/2025/05/10/per-un-cucinare-biodiverso-la-marsica-sostenibile-e-biodiversa-riscopre-il-suo-antico-sapore/>

Doi: 10.14672/VDS20255PR14

11

Titolo: La diversità bioculturale: nessi, caratteristiche, sfide

Autore: Carmelo Bisucci

Link: <https://levocidisophia.it/2025/05/10/diversita-bioculturale-nessi-caratteristiche-sfide/>

Doi: 10.14672/VDS20255PR15

32

Titolo: Riflessioni sulla biodiversità

Autore: Davide Orlandi

Link: <https://levocidisophia.it/2025/05/10/riflessioni-sulla-biodiversita/>

Doi: 10.14672/VDS20255PR16

47

Titolo: Recensione 1 - Recensione di Davide Orlandi a "La Chiesa brucia. Crisi e futuro del cristianesimo" di Andrea Riccardi

Autore: Davide Orlandi

Link: <https://levocidisophia.it/2025/05/10/recensione-1/>

Doi: 10.14672/VDS20255RE13

60

Titolo: Recensione 2 - Recensione di Maria Galdi a "Le parole sono finestre, oppure muri" di Marshall B. Rosenberg

Autrice: Maria Galdi

Link: <https://levocidisophia.it/2025/06/26/recensione-2/>

Doi: 10.14672/VDS20255RE14

71

Titolo: Recensione 3 - Recensione di Carmelo Bisucci a "Nuove lezioni di filosofia. I temi fondamentali del pensiero umano" di Antonio Rinaldis

Autore: Carmelo Bisucci

Link: <https://levocidisophia.it/2025/06/26/recensione-3/>

Doi: 10.14672/VDS20255RE15

76

Titolo: Recensione 4 - Recensione di Alessandra Pellegrino a "Filosofie di Avatar. Immaginari, soggettività, politiche" a cura di Antonio Caronia e Antonio Tursi

Autrice: Alessandra Pellegrino

Link: <https://levocidisophia.it/2025/04/30/recensione-4/>

Doi: 10.14672/VDS20255RE16

79

Titolo: Invited paper 1 - Il tramonto delle ideologie in Paul Karl Feyerabend: Against Method. Outline of an Anarchistic Theory of Knowledge.

Autore: Andrea Gentile

Link: <https://levocidisophia.it/2025/07/02/invited-paper-1/>

Doi: 10.14672/VDS20255IP16

85

Titolo: Invited paper 3 - Oblio e perdono: da un secolo all'altro

Autore: Stefano Bucciarelli

Link: <https://levocidisophia.it/2025/07/08/invite-paper-3/>

Doi: 10.14672/VDS20255IP18

94

Titolo: Invited paper 4 - Pinocchio maestro di diversità tra culture diverse e stili di pensiero

Autrice: Anna Lisa D'Aniello

Link: <https://levocidisophia.it/2025/07/30/invited-paper-4/>

Doi: 10.14672/VDS20255IP19

112

Titolo: Invited paper 5 - Verso una monocoltura dell'umano

Link: <https://levocidisophia.it/2025/07/30/invited-paper-5/>

Doi: 10.14672/VDS20255IP20

121

Titolo: Invited paper 2 - Science as an Universal Language: From Apollo-Soyuz to the International Space Station

Autore: José Luis Vázquez Poletti

Link: <https://levocidisophia.it/2025/07/02/invited-paper-2/>

Doi: 10.14672/VDS20255IP17

150



La scelta dello stile Chicago per note e bibliografia adottata solitamente dalla rivista è stata effettuata perché

Questa pratica garantisce snellezza nelle citazioni e facilità di accesso alle informazioni più dettagliate. La bibliografia deve essere ordinata alfabeticamente per autore, in modo che i riferimenti inseriti in nota possano essere recuperati agevolmente.

[https://it.bul.sbu.usi.ch/learning/chicago_note], sito visitato per l'ultima volta il 29/06/2023. In Chicago style, nei titoli, si utilizzano le virgolette alte per articoli in inglese e basse (caporali) per articoli in italiano. Per le citazioni a testo, invece, valgono la rivista adotta i seguenti criteri:

Il corsivo senza virgolette, sempre, per citazioni lunghe e separate dal resto del testo con un carattere più piccolo. Non essendo un testo di narrativa vanno preferite le virgolette alte a quelle basse/caporali (la rivista NON le utilizza), a meno che non ci sia un dialogo. In Chicago style si possono elencare i curatori come autori (ma con cur., specificato dopo) e in questo senso, ad esempio, un autore vivente sembra aver curato il volume con un autore deceduto da molti decenni (o secoli) ma non è così. Quando ci sono state citazioni tratte da APA style, la rivista ha riadattato la citazione APA con autore e anno (Paolino 2015, ad esempio) con autore, anno (Paolino, 2015).

Gli articoli prodotti rispettando i criteri di circa 20000/30000 battute (spazi inclusi; solo per la seconda call della rivista, data la vastità del tema che riguarda il riconoscimento e le discriminazioni, il massimale è stato, eccezionalmente, portato a 72000 battute) in Times (da Mac) o Times Romans con una sola interlinea di spazio, devono essere inviati a: redazione@levocidisophia.it

Allineamento giustificato. Carattere 12. Utilizzare il carattere 10 per le note. Come stile citazionale per note e bibliografia si raccomanda sia il chicago-fullnote-bibliography-16th-edition, che il chicago-author-date-16th-edition. Entrambe le forme vanno bene per la rivista, sebbene le note potrebbero risultare, in questo modo, non del tutto omogenee. Se abbiamo un doi delle pubblicazioni che citiamo, possiamo usare il <https://citation.crosscite.org/> che, una volta inserito il doi, converte l'articolo nello stile citazionale richiesto, nel nostro caso, ad esempio, chicago-fullnote-bibliography-16th-edition, e nella lingua richiesta; selezioniamo infatti, en-GB se il nostro articolo è in inglese o it-IT se il nostro articolo è in italiano.

In Chicago style non si indicano le pagine con p. o pp. ma direttamente con il numero, ad esempio:

"Paolino, Paperino. Spirito della rivoluzione dei paperi, 99. Paperopoli: Paperas Editore, 1940"* è corretto perché la pagina 99 è indicata subito dopo il titolo preceduta da una virgola. Se citiamo ancora quel saggio di Paolino Paperino, non usiamo ibidem o ivi ma il cognome dell'autore, una virgola e il numero di pagina. Ad esempio: "Paolino, 401" è corretto e non un'omissione di testo perché è indicato nella nota precedente. Lo stile Chicago fa parte delle norme editoriali della rivista ed è stato inserito fra i criteri di valutazione nella griglia dei revisori; e, se non utilizzato, quella parte è necessariamente valutata in modo negativo. I revisori sono scrupolosi e, occorre ricordare (vale sempre) che non bisogna mai prendersela se le valutazioni possono anche essere negative, accade anche ai più competenti e preparati; semmai, occorre far tesoro di quei suggerimenti per le prossime volte. Non ci sono intenti punitivi ma solo intenti sinceramente volti al nostro miglioramento. Note e bibliografia sono importanti ma non sono necessarie per un invited paper (non soggetto e peer review nella nostra rivista); lo sono, invece, per gli articoli rispondenti alle varie call della rivista e sempre soggetti a peer review nella nostra rivista, nonché elemento di valutazione nella griglia consegnata ai revisori (la bibliografia è esclusa dal massimale di caratteri previsti per singolo articolo). Dal secondo numero abbiamo deciso di dare spazio anche alle recensioni che hanno un massimale di battute di 15000 caratteri spazi inclusi (possiamo inserire massimo 8 recensioni per numero), a meno che non sia una recensione ragionata (ne prevediamo al massimo una per numero). Le recensioni hanno poche o nulle note, non è necessaria una bibliografia, e non sono soggette a peer review; restano soggette a un controllo redazionale. Sono previsti doi anche per le recensioni. Ovviamente, i doi, pur avendo una base fissa e una variabile, hanno una base fissa differente a seconda se sono editoriali, invited paper, articoli soggetti a peer review (il cuore della nostra rivista) o recensioni. Siamo una rivista nuova, e, forse per questo, facilmente confondibile con una rivista predatory (pratica che combattiamo anche grazie, in primis, alle nostre rigorose peer review; grazie anche a tutto il nostro lavoro redazionale ai fini dell'uniformità generale; e grazie alla non richiesta di qualsivoglia pagamento; l'unica cosa che hanno in comune le riviste giovani e le riviste predatory è la richiesta di contributi per email ad alcuni docenti e/o ricercatori - e da lì la confusione - ma, nelle riviste giovani, questa pratica si rende, a volte, necessaria dato che non sono ancora conosciute); in quanto rivista nuova, non abbiamo ancora gli anni necessari per la scientificità e questo potrebbe "allontanare" chi è pratico di questo mondo e attirare chi non ne ha dimestichezza alcuna e che, dalle valutazioni, anche negative, dei nostri revisori potrebbe imparare moltissimo. Ai "pratici", invece, diciamo che è un investimento, come si dovrebbe fare con ogni rivista nuova, altrimenti destinate al fallimento alla nascita se nessuno crede nelle nuove riviste. Pochi sono pratici della portata rivoluzionaria delle riviste in diamond open access, non ne comprendono le implicazioni, non comprendono l'importanza di mantenere i propri diritti come autori senza doverli cedere a un qualsiasi editore per pubblicare; e non comprendono ancora, inoltre, quanto sia importante che nessuno debba pagare, né chi scrive e né chi legge, per la diffusione della conoscenza. Tuttavia, è il futuro delle pubblicazioni. Per esigenze editoriali, a volte, la redazione potrebbe formattare i lavori in queste forme ibride egualmente corrette:

- "Paolino, Paperino. 1940. Spirito della rivoluzione dei paperi, 99. Paperopoli: Paperas Editore"(chicago-author-date-16th-edition)
- "Paolino, Paperino (1940). Spirito della rivoluzione dei paperi, 99. Paperopoli: Paperas Editore" (sorta di merge con apa).



Policy sulle affiliazioni

Le affiliazioni indicate per i membri dei comitati scientifici ed editoriali di Le voci di Sophia hanno esclusivamente una funzione informativa, biografica e contestuale. Salvo ove espressamente indicato, tali affiliazioni non implicano rapporti di impiego, collaborazione attiva o rappresentanza istituzionale con gli enti menzionati. In assenza di una collaborazione accademica o istituzionale in corso, può essere indicata l'ultima affiliazione rilevante a fini di contestualizzazione del percorso scientifico o culturale della persona.

Le voci di Sophia si impegna ad aggiornare periodicamente tali informazioni per garantire la massima chiarezza e correttezza editoriale.

La presente versione (01/01/2026) aggiorna le informazioni relative alle affiliazioni dei membri dei comitati, al fine di migliorarne chiarezza e trasparenza.

Le versioni precedenti devono considerarsi superate e non più rappresentative dello stato attuale.

Si invita, in caso di possesso di versioni PDF obsolete, a fare riferimento esclusivamente all'ultima versione disponibile.



Per un cucinare biodiverso. La Marsica sostenibile e biodiversa riscopre il suo antico sapore.

Maria Galdi, Università Degli Studi dell'Aquila

E-mail: mariagaldi22@outlook.it

doi: [10.14672/VDS20255PR14](https://doi.org/10.14672/VDS20255PR14)

(<https://levocidisophia.it/2025/05/10/per-un-cucinare-biodiverso-la-marsica-sostenibile-e-biodiversa-riscopre-il-suo-antico-sapore/>)

(<https://www.doi.org/10.14672/VDS20255PR14>)

*Credo che esista una sola grande area nera
piena di punti luminosi.
Quei punti alcuni li guardano ammirati,
altri non se ne curano,
altri ancora cercano di unirli per ricreare un percorso.
Quest'ultimi sono gli artisti e la grande area nera
è lo spazio dell'espressione.
La musica, il teatro, il cinema, la danza, la scultura, la pittura, la scrittura,
non sono altro che i fili tracciati da chi,
con il naso all'insù, vuole sfidare gli dèi, offrendo al resto dell'umanità
una chiave possibile con la quale Cambiare il mondo.
Credo infine che una di queste linee
possa essere distinta declinando i sapori^[1].*

Abstract

In queste pagine si vuole proporre una visione reificata quanto illuminata di biodiversità, declinata su un territorio specifico e sulle sue risorse, riprendendo e analizzando uno studio che ha fatto della Biodiversità il suo *Nord magnetico*^[2]. Nel cuore verde d'Abruzzo, la Marsica, opera il recupero della tradizione agro-silvo-pastorale attraverso la tutela dei suoi prodotti, frutto della terra e del lavoro, primi tra tutti i grani antichi, dei quali si dirà più avanti. Il biodiverso alimentare, dal campo alle preparazioni, fino ad un vero e proprio nuovo concetto di ristorazione, che si basa sulla custodia e sulla considerazione della cucina come Atto Politico^[3], punta a giungere ad un cibo *Piacevole Sano Sostenibile e Biodiverso*^[4] che si fa sostanzanella cucina di un luogo di custodia e memoria, nel Borgo di *Scurcola Marsicana*. La ricerca alla quale si farà riferimento, il caso studio di questa trattazione, è ad opera di Mario Iacomini, Cuoco-Custode^[5], che rende pratica la teoria del suo ragionare.

La ricerca culinaria diviene autrice di un recupero sfaccettato: culturale, sociale, biodiverso appunto. Un patrimonio multiforme nel quale ritrovare assieme, fusi in un legame saldo, passato e futuro. Ci si muove infatti su direzioni che paiono opposte: un passato rurale, contadino, e un presente, che diverrà futuro, che solo pare assai distante. Essi entrano in dialogo, stringono un sodalizio, fatto di recupero, tutela e rielaborazione, che restituisce come risultato un valore aggiunto introvabile altrove,



profondamente legato al territorio, alle sue risorse, alle sue caratteristiche e ai suoi elementi naturali, considerati nel concreto della loro fruttuosa diversità.

È la corsa dei contrari.

La ricerca delle vecchie sementi per produrre alimenti dai sapori nascosti in vecchie e nuove Forme-Piatto (ricette): la nostra proposta gastronomica è infatti questo. Per meglio dire il tentativo di riflettere sulla forma della struttura di un sapore per poterlo cambiare o esaltare, cambiandola, dopo averla recuperata. E poi è altro¹⁶¹...

Keywords: biodiversità, cucina, agro-silvo-pastorale, custodia, tutela

This paper aims to propose a reified yet enlightened vision of biodiversity, rooted in a specific territory and its resources, by revisiting and analyzing a study that places Biodiversity as its magnetic North. In the green heart of Abruzzo, the Marsica region, the agro-silvo-pastoral tradition is being revitalized through the preservation of its products- proceeds of the land and labor, with ancient grains taking center stage, as will be discussed further. Biodiversity in culinary practices, from the fields to preparations, evolves into a truly novel concept of gastronomy based on the preservation and recognition of cooking as a Political Act, striving to achieve food that is Pleasurable, Healthy, Sustainable, and Biodiverse. This vision materializes in the cuisine of a place of memory and preservation in the village of *Scurcola Marsicana*.

The research referred to in this study, serving as a case example, is the work of Mario Iacomini, a chef and custodian who transforms his reasoning into practice.

Culinary research becomes the agent of a multifaceted revival: cultural, social, and biodiversityfocused. It is a rich and varied heritage where past and future are fused into a solid bond. The work moves along seemingly opposite directions: a rural, peasant past and a present that will become the future—two dimensions that may appear far apart but are brought into dialogue, forging a partnership based on recovery, protection, and reinterpretation. This process delivers a unique added value, deeply tied to the territory, its resources, its characteristics, and its natural elements, considered in the concrete richness of their diversity.

It is a race of opposites.

The search for ancient seeds to produce foods with flavors hidden in old and new Plate-Forms (recipes) is at the core of this gastronomic proposal. More precisely, it is an attempt to reflect on the structure of a flavor to modify or enhance it, transforming it after recovery. And then, it is something else...

Introduzione

Il concetto di biodiversità e la sua indiscutibile importanza è introdotto nel sistema educativo sin dalla scuola primaria. Nel descrivere gli ambienti del mondo è indispensabile raccontarne la biodiversità e sottolineare quanto questa sia una ricchezza e un valore da proteggere e tutelare. È importante poi compiere un ulteriore passo, che sia di raccordo tra le nozioni elementari e il mondo adulto dell'agire. Cosa si può fare per rendere questa nozione applicabile nel reale, attraverso azioni che portino a risultati concreti e tangibili?

Questo studio vuole inserirsi proprio nell'alveo della possibile risposta a questa domanda, vuole essere un ponte tra la teoria e la prassi, esponendone le premesse e i possibili effetti, attraverso uno



sguardo necessariamente settoriale: una specifica zona d'Italia, la Marsica, tra lo ieri e l'oggi, tra custodia e riscoperta, dove della biodiversità e della sua tutela si è fatta una missione.

L'elemento naturale, declinato e sublimato non solo nell'ambito della ricerca scientifica, che vuole proteggere dallo scomparire varietà in pericolo, è cardine anche di una ricerca e di una sperimentazione di tipo culinario, complessa e semplice al tempo stesso: un duetto di opposti che indica quanto stratificato e approfondito sia il discorso portato avanti da questa riflessione, ma anche, in fondo, ricordare quanto sia semplice ricercare e trovare, soprattutto, le risposte che si cercano in un presente complesso, nel passato fatto di tradizioni antiche, derivanti dal mondo rurale, matrice inesauribile di tanta cultura.

*Che cos'è la biodiversità? Il pensiero della comunità.
Gli umani stanno distruggendo
il nostro futuro*^[7]

È essenziale iniziare proprio dal concetto dal quale tutto prende le mosse, osservandolo da un punto di vista plurale, indagando anche quel che l'altro, che poi non è diverso da noi^[8], ritiene possa esserne senso.

Il Vocabolario Treccani sentenzia:

Biodiversità: Ogni tipo di variabilità tra gli organismi viventi, compresi, tra gli altri, gli ecosistemi terrestri, marini e altri acquatici e i complessi ecologici di cui essi sono parte; essa comprende le biodiversità entro specie, tra specie ed ecosistemi [...]^[9].

Alla base del concetto c'è dunque la *diversità* e la grande *risorsa* che essa rappresenta. Un ambiente biodiverso è un ambiente nel quale diverse specie, vegetali, animali e non solo, convivono armoniosamente ed instaurano tra loro legami fondamentali, necessari alla sopravvivenza degli uni quanto degli altri. Ecco allora che biodiversità è già sinonimo di concetti preziosissimi: l'indispensabilità e la vantaggiosità della diversità. Tanto nel contesto scientifico, quanto in quello culturale: *diverso, è meglio*.

Altre definizioni, visioni, punti di vista sulla biodiversità sono state raccolte nell'ambito della scuola secondaria, con un sondaggio che aveva il fine di indagare quale fosse la reale consapevolezza sul tema, tra gli studenti di seconda media. Il campione, seppur ristretto e limitato al Centro e al Nord Italia, ha portato ad interessanti risvolti.

Negli elaborati, tanto in risposta ad una specifica domanda (Che cos'è la biodiversità? Secondo te è anche culturale?), quanto nei liberi pensieri personali, emerge una spiccata sensibilità nei confronti dell'argomento. La biodiversità viene rintracciata anche come elemento culturale, concretizzato nel rispetto dell'ambiente; di conseguenza, il contrasto all'inquinamento, la tutela degli ecosistemi, la necessità di ampliamento delle zone verdi urbane e dell'attuazione di pratiche virtuose come la raccolta differenziata, sono ramificazioni del tema molto sentite.

Due sono stati i dati però più rilevati ai fini di questo studio: il preziosissimo ruolo delle api, regine di Biodiversità, e il posizionamento dell'Italia e delle sue regioni nelle classifiche di biodiversità.

Cominciando proprio da quest'ultimo dato, è interessante riportare in questo contesto parte di un elaborato proveniente dal Piemonte. Oltre ad un quadro chiaro sul concetto di biodiversità in Italia, e più in generale nel pianeta, ci si sofferma sulla classifica delle regioni italiane per biodiversità:



Le regioni più abbondanti in biodiversità vegetale comprendono, in ordine, la Liguria, il Friuli-Venezia Giulia, il Trentino-Alto Adige, l'Abruzzo e la Valle D'Aosta. [...] Abruzzo, Valle D'Aosta e Molise sono regioni di particolare interesse naturalistico perché mostrano una flora autoctona davvero elevata e una aliena molto ridotta. Infatti, le specie aliene rappresentano una minaccia per gli ecosistemi, in quanto possono causare problemi come la perdita di biodiversità, [l'alterazione de]gli habitat e [interferenze con] le specie native^[10].

È evidente quanto la sensibilità sul tema sia marcata e aperta a nuove ramificazioni.

L'Italia ha il primato in Europa in quanto a biodiversità e tra le sue regioni l'Abruzzo si posiziona in alto nella classifica interna.

Avere attenzione, consapevolezza e conoscenza di questi argomenti e della situazione generale, nel luogo nel quale si vive e nel pianeta che tutti abitiamo, è un segnale positivo e in controtendenza rispetto a quello che accade nelle generazioni precedenti a quella dei giovani alunni che scrivono. Esse hanno posto meno attenzione alla tutela dell'ambiente e degli ecosistemi e le conseguenze derivanti da questo sfociano nelle politiche attuali che, in alcuni casi, concorrono ai disastri ambientali^[11].

Che le giovani generazioni possano essere un faro di speranza, capace non solo di far luce sul problema, ma anche di portare avanti concreti atti di tutela.

Non solo classifiche, ma anche simboli.

Le api sono infatti regine e simboli di biodiversità. Molti degli studenti presi in esame hanno citato nei loro elaborati le api, come specie da tutelare e come fonte di vita. L'importanza di questi animali è di una portata inversamente proporzionale alle loro dimensioni: piccole, eppure cruciali nell'esistenza di diverse specie. Come sarebbe il mondo senza le api? È possibile immaginare quello che accadrebbe leggendo le parole di Paola Di Feo, founder di *Bee It*, un progetto, ben prima che un e-commerce, che punta a salvaguardare le api, a proteggerle attraverso la creazione di *Oasi Apistiche*:

Albert Einstein ci vedeva lungo e fin dalla metà del secolo precedente parlava dell'importanza delle api e di come la nostra società sia a loro collegata. In effetti se venisse a mancare l'impollinazione ad opera delle api, perderemmo di colpo mele, arance, pomodori e altri 4.000 prodotti alimentari. È questa la più temibile conseguenza dello spopolamento degli alveari, in atto in tutto il mondo. [...] Da dove viene il cioccolato? Il caffè? I latticini? La carne? Sono tutti prodotti che non esisterebbero senza l'opera dell'impollinazione delle piante e dei fiori che producono il cibo per gli animali, che a loro volta producono carne, latte e altri alimenti. Prendiamo ad esempio una nostra colazione: senza l'opera di impollinazione, dovremmo dire addio a: caffè, succo di frutta, spremuta, frutta, marmellate, burro, latte...ma anche cappuccino e brioche. I latticini derivano da animali che si nutrono di mangime vegetale, che a loro volta sono il frutto dell'impollinazione. Niente più carne, frutta, verdura e lo scenario degli scaffali del nostro supermercato sarebbe disastroso e si svuoterebbero, con un'immagine a cui è meglio pensare oggi. Non vogliamo che accada come in questo supermercato in Germania, dove hanno simulato uno scaffale denominato "Un futuro senza impollinatori". Sulle nostre tavole l'immagine sarebbe desolante. Cambiamento climatico, assenza delle stagionalità con fioriture completamente scomparse, urbanizzazione e cementificazione, agricoltura intensiva con monoculture ed assenza della rotazione dei campi, pesticidi aggressivi sono le principali cause della loro scomparsa [...]. Questa strage mette in pericolo l'intero sistema agroalimentare. Secondo i dati della FAO (L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), 71 delle 100 specie di colture che forniscono il 90% di prodotti alimentari si riproducono grazie agli insetti, gran parte dei quali sono api. Noi possiamo fare qualcosa? Noi possiamo fare la differenza, cominciando dalle nostre abitudini alimentari con frutta e verdura di stagione, scegliendo prodotti biologici in packaging riciclato certificato. Scegliamo prodotti sostenibili e virtuosi, che siano attenti all'ambiente ad una economia circolare. Sosteniamo aziende ed attività che



contribuiscono al bene dei terreni, del clima, dell'ambiente. Salviamo noi stessi. Salviamo gli impollinatori. Save the Bees^[12].

[13]



Biodiversità, vita, nutrimento: il legame tra questi tre elementi è fatto di molteplici porosità. In questo contributo verrà indagato proprio questo interscambio. Una biodiversità generatrice di vita, che viene riscoperta e gustata, attraverso la creazione di pratiche che innescano un circolo *virtuoso* di tutela, salvaguardia e presidio.

La biodiversità inizia dalla tavola

Il rispetto per l'ambiente che abitiamo, per il mondo che esperiamo, si riflette allora innanzitutto su ciò che poi finisce sulle nostre tavole. Non solo sostentamento, inteso come elemento che ci permette di continuare a sostanziarci nel corpo, ma *nutrimento*. Tutelare gli ecosistemi e la loro complessa e vitale diversità intrinseca consente di ottenere delle materie prime migliori, e dunque dei nutrienti migliori. Cucinarli è la naturale prosecuzione di un processo antico quanto l'essere umano.

Levi-Strauss dice in una famosa frase del celebre libro *“Il crudo e il cotto”*, che gli italiani hanno insegnato il crudo ai francesi. Ciò non vuol dire affatto che noi italiani mangiamo il crudo e i francesi il cotto; tutti noi cuciniamo anche quando mangiamo crudo, nel senso che mangiamo cose strappate, mondate, pulite, arrangiate in maniera diversa; la trasformazione progressiva dell'elemento culturale avviene anche con cibi che possono essere considerati crudi (ad esempio la frutta che viene scelta fra mangiabile e non mangiabile, tagliata a pezzetti per la macedonia [...]) [...] è già questo un atto culturale: selezionare il mangiabile dal non mangiabile^[14].

Sin dalla raccolta, dalla selezione del mangiabile e del non mangiabile, pratica ancestrale, fino alla contemporaneità, cucinare è un atto culturale.



Quando la cucina, attenta e riflettuta, diviene arte e materia di ragionamento, i risvolti possono essere di interessante rilievo. In questo studio si vorrà approfondire il legame, strettissimo, intessuto tra arte culinaria e biodiversità, partendo da uno specifico caso studio: la Cucina Biodiversa e le pubblicazioni di Mario Iacomini, cuoco custode dell'entroterra abruzzese. Attraverso i suoi studi, le particolarità del territorio e le risorse che di esso vengono valorizzate, si vorrà tracciare un volo pindarico sulle possibilità insite in un territorio e sui risvolti che una tutela e una valorizzazione assennata possono porre in essere.

Il nuovo lessico della cucina e il concetto di Tipico

Gli studi di Iacomini, pubblicati già dalla fine degli anni '90 in poi, si caratterizzano per la concettualizzazione profonda dell'ambiente culinario e per la realizzazione di una vera e propria struttura lessicale, fatta di neologismi particolarmente calzanti e di precisazioni fondamentali per la comprensione della direzione verso la quale è teso tutto il lavoro teorizzato e poi messo in atto. Ci si soffermi ad esempio sul concetto di tipico, che facilmente potrebbe essere accostato ad un discorso quale quello messo in atto in queste righe.

Un prodotto recuperato dal passato agricolo e rurale di una zona di montagna, valorizzato e utilizzato come principale componente di pietanze del presente, può facilmente essere detto "un prodotto tipico" di quella determinata zona. Ma proprio questa etichetta, che tanto rimanda al souvenir di viaggio, è ciò che più si vuole rifuggire. Tipico vuole significare esempio di identità culturale, in dialogo con il concetto di biodiversità, tutela e valorizzazione.

Gli studi sul concetto di tipico in rapporto con i concetti di biodiversità e identità culturale [...] hanno portato a individuare innanzitutto nella forma-sapore [...] l'area di indagine nella quale il recupero, la tutela e la valorizzazione della produzione agro-pastorale autoctona, potevano trovare quelle possibilità che avrebbero permesso di esplicitare compiutamente il loro valore non solo di strumenti atti alla interferenza dell'attuale sistema [...] alimentare, ma soprattutto quelli di agenti di tutela, comunicazione e di uno sviluppo perfettamente in linea con le caratteristiche dei nostri territori.^{[151](#)}

Si vuole adottare, dunque, una diversa definizione di "cucina tipica di un territorio", infatti:

La cucina [...] [è da intendersi] TIPICA nel momento in cui riesce a trovare una relazione di equilibrio, forte e profonda, con le caratteristiche dei prodotti del territorio, da una parte, e con le varie culture del lavoro, dall'altra^{[161](#)}.

L'essere tipico, in riferimento a un gruppo, a un territorio o, come in questo caso, agli alimenti e quindi poi anche alla loro preparazione, dunque alla cucina, significa avere caratteri peculiari, distintivi e condivisi che li caratterizzano.

In passato il tipico emergeva con i tempi lenti della Cultura, nel contemporaneo il concetto di "tipico" è profondamente cambiato infatti:

I grandi processi di trasformazione delle società contemporanee hanno tagliato il legame delle mille Culture Pluralistiche e Localistiche con la loro memoria. Un unico modello ha sostituito la variegata galassia di sistemi e valori di riferimento, che guidavano i diversi Gruppi nella loro incessante corsa nella Storia. Ciò è avvenuto grazie ai grandi cambiamenti di carattere tecnico-economico, cioè della cultura del lavoro e dell'economia, che hanno attraversato i diversi territori. Tali cambiamenti [...] hanno sradicato intere comunità dagli usi e dai costumi che le caratterizzavano, sostenuti da una logica di mercato sempre più spietata e aggressiva^{[171](#)}.



È proprio questo il punto nevralgico della questione: il tipico si è tipizzato, fortemente standardizzato ed ha perso autenticità, così come il saldo e peculiare legame che aveva con il territorio, divenendo *mainstream* e, nel caso specifico del tipico culinario, prodotto di sintesi destinato alle masse.

Questo processo di perdita d'identità e massificazione ha inficiato notevolmente sulla biodiversità, poiché si è attuata una selezione volta a favorire i ritorni economici, senza tener conto delle ricadute sull'ambiente e, non in ultimo, anche sulla cultura.

La cucina [...] si è di fatto strutturata adeguandosi alle nuove necessità della mutata società, ai nuovi prodotti e ai nuovi stili di vita, rompendo anch'essa ogni legame con la nostra memoria organolettica. Ha subito cioè l'imposizione delle tipicità atipiche [...], soddisfacendo adeguatamente le esigenze proprie di nuove culture e modelli del lavoro [...] cancellando di fatto il necessario legame con la produzione del territorio^[18].

Ecco allora che si fa necessaria un'azione di recupero, custodia e valorizzazione, volta a ritrovare le peculiarità della biodiversità. Essere un cuoco-custode significa proprio questo: addentrarsi nel patrimonio culturale di un territorio, scavare e riportare alla luce varietà di grani dimenticati, ricette degli avi, modalità di trattamento degli ingredienti ancestrali e ridar così loro vita, anche mescolandoli al contemporaneo, creando influssi e correnti di rinnovata varietà. Si pensi al Grano Solina, del quale si parlerà più avanti, o all'utilizzo dell'ortica e del luppolo.

È dalla produzione autoctona -più propriamente da quella di custodia e biodiversa- che è necessario ri-partire con un ragionamento che tenda a coniugarla, per rispondere alle nuove necessità, con modelli e prodotti che leghino l'individuo al suo ambiente, la qualità del sapore di un alimento alla qualità dell'alimento stesso, la produzione all'avvicinamento dei Tempi della loro produzione^[19].

Una produzione anch'essa biodiversa, dunque, che punti alla salvaguardia della diversità e della varietà, in questo contesto alimentare, in primis vegetale: i grani antichi, le erbe aromatiche, i legumi, in un percorso di riscoperta che vede nell'antico una preziosa fonte di ingredienti multiformi, non ancora standardizzati dalla produzione e dal consumo di massa.

Proprio il grano, elemento cardine delle preparazioni della dieta mediterranea, sarà oggetto di approfondimento nel prossimo paragrafo.

*Il Grano Solina
Quella di Solina,
aggiusta tutte le farine.^[20]*

Utilizzato in purezza o miscelato con altre farine e in vari tipi di preparazioni, trattasi di una varietà di grano tenero tradizionale d'Abruzzo, che si distingue per il suo forte legame con il territorio montano nel quale è coltivata e per le sue caratteristiche peculiari.

È un grano antico, si pensa infatti derivi dalla varietà romana *siligo*^[21], anche se le prime attestazioni da fonti scritte risalgono al 1500 (carte e atti notarili di compravendita di campi) e al 1700, in “*Pel paese dei pellegrini*” di Michele Torcia, opera nella quale non solo se ne attesta la coltivazione in Abruzzo, ma si accenna alla sua ottima resa nella panificazione:

non dimenticheremo il pane di Popoli che non la cede se non al solo di Teramo in tutta la Monarchia... il pane a Popoli esce dal grano solino. In bontà ha per compagni per altro il pane dell'amena Serracapriola, del fulgido Montefusolo, del pingue Benevento, e per la verità in altri luoghi dell'Abruzzo^[22].



Un grano molto antico, dunque, recuperato ai primi del '900 dal genetista Nazareno Strampelli, che lo ha adoperato anche per realizzare incroci con altre varietà locali.

Nel contemporaneo il grano Solina è stato oggetto di studi e opere di valorizzazione. La tutela di questa varietà e il preservarne l'esistenza sono veri e propri atti volti alla biodiversità, che hanno visto e vedono tutt'oggi l'impegno di molti coltivatori, produttori ed esperti, tra i quali in questo contesto verrà citato Fabrizio Valente, spesso associato a prodotti legati alla salvaguardia delle tradizioni agricole e alla tutela delle sementi antiche. Contribuire alla diffusione e alla promozione di una coltivazione biodivera significa garantire la sopravvivenza di prodotti agricoli a basso impatto ambientale e di alta qualità.

[\[23\]](#)



Se il contadino vuole andare al mulino, deve seminare la Solina, recita un antico detto popolare. La biodiversità abruzzese rende possibile la coltivazione, ancora oggi, di una varietà antica, che ha mantenuto intatte le sue caratteristiche.

Trattandosi di un grano tipico delle zone montane, in particolare l'areale del Gran Sasso e la provincia de L'Aquila, esso predilige altitudini che vanno dai 600 fino ai 1400 metri sul livello del mare. Maggiore, infatti, è l'altitudine, migliore sarà la qualità. Si può dunque immaginare quanto, in un contesto come questo, il lavoro agricolo sia complesso.

I chicchi sono piccoli e la loro semina è autunnale, da fine settembre a fine ottobre, mentre la raccolta è estiva, a fine luglio.



La farina che se ne ricava è rustica e tenace, molto adatta ad essere lavorata, con un alto contenuto di fibre e un basso contenuto di glutine. Le varietà moderne prediligono invece una quantità di glutine più alta, che rende possibile creare formati diversi e vantare un apporto proteico superiore; è possibile notare la massiccia presenza di glutine, ad esempio nel caso della cottura della pasta, dall'intorbidimento maggiore dell'acqua di cottura, che segnala una maggior quantità di amido rilasciato. Il basso contenuto di glutine nelle paste fatte con grano Solina le rende però ben più digeribili e fa sì che tengano assai bene la cottura.

Questa varietà si configura come poco adatta ad un sistema industriale che punta al consumo di massa: in primis ci sono da considerare le difficoltà che una coltivazione a tali altitudini può comportare; inoltre, i tempi di attesa per il raccolto sono lunghi e i campi devono subire una rotazione delle colture ben precisa per poter tornare ad accogliere i chicchi di Solina; la stessa resa media non è tra le più alte: circa 20 quintali per ettaro (2000 kg ogni 10.000 metri quadrati)^[24].

La produzione di massa, è evidente in queste righe, non può che entrare in collisione con i ritmi della natura e con le logiche biodiverse. Genera, infatti, tutto a vantaggio di una maggior produttività *in primis*, e dunque di una maggiore resa su più livelli, un appiattimento delle specie e delle varietà. Intacca l'ambiente in maniera massiccia, poiché lo depaupera di elementi fondamentali per la vita, animale e vegetale.

Questo non vuol dire che i due concetti, alta produttività e tutela della biodiversità, siano inconciliabili, ma si sottintende certamente quanto sia necessario un molto maggiore impegno, volto alla realizzazione di una sinergia che rispetti l'ambiente e le sue dinamiche e che possa al tempo stesso essere al passo con l'evolvere dei modelli produttivi attuali. Non uno snaturamento del biodiverso, non un ritorno totale all'arcaico, ma una *evoluzione*, nella sua accezione più scientifica, innanzitutto rispettosa dell'elemento biodiverso, insito nella natura, e che solo in seconda battuta sia figlia della modernità che viviamo, una modernità che possa sostenere il peso di uno sforzo maggiore, anche economico, in virtù di una qualità superiore, di un consumo invece minore e consapevole, di un utilizzo coscienzioso delle risorse disponibili.

Può sembrare un'utopia, ma proprio a partire dalle piccole realtà e dai piccoli borghi di origine rurale, queste istanze si stanno tramutando in nuovi modelli di sviluppo e piani di sperimentazione.



Ne sono un esempio, appunto, le preparazioni realizzabili con il grano Solina^[25], che valgono tutto il lavoro e l'impegno necessario alla produzione: quando si assapora un pane, una pizza, un piatto di pasta a base di Solina, si sprigiona un sapore antico, quasi ancestrale, che secondo alcuni rimanda alle erbe aromatiche di montagna.

Il frumento duro e quello tenero sono le fondamenta dell'alimentazione e della cultura culinaria delle popolazioni mediterranee occidentali: non può che esserci, dunque, un doveroso slancio alla ricerca delle peculiarità, del buono, del sano, del sostenibile, del biodiverso, dell'antico che ha valore.

Le caratteristiche intrinseche della varietà Solina ne fanno un ottimo esempio, riuscito, di biodiversità tutelata, di coltura biologica, in quanto l'apparato radicale del chicco offre poco spazio alle erbe infestanti e, non in ultimo, un presidio Slow Food, un presidio, appunto, applicato a prodotti rari ed eccellenti, a rischio estinzione.

^[26]



Comunicare la Biodiversità. Un nuovo modello di ristorazione

I ragionamenti attorno alla biodiversità e alla tavola sono stati al centro di progetti concreti, che avevano il fine di attuare in più larga scala quanto finora esposto. La risposta politica a tali progetti non è stata, perlomeno per ora, pronta. Un sostanziale silenzio ha echeggiato, e molte delle ragioni sono da ricondurre agli sforzi iniziali richiesti. I costi di una produzione agricola e di allevamento più consapevole, che segua i ritmi della cultura e non del consumo, che garantisca una migliore qualità, che tuteli la biodiversità e dunque l'ambiente e dunque noi tutti, sono maggiori, o meglio, non possono allinearsi al mercato di massa, di sfruttamento.

Non ci può essere un "Futuro EcoSostenibile e Biodiverso" senza il rispetto della biodiversità culturale. Il come è raccontato dallo stesso Iacomini nel suo saggio-manifesto [...], nel quale propugna, tra l'altro, il



‘superamento della ‘Filiera – Alimentare – Corta’ cioè il rapporto diretto produttore-consumatore ‘per l’adozione della ‘Filiera di Custodia (EcoSostenibile) e Biodiversa’, proprio riferendosi al valore della biodiversità culturale^[27].

Ecco perché, nonostante alcune realtà con a cuore il principio di biodiversità esistano, queste non riescono a posizionarsi come leader del mercato, ma rimangono ad appannaggio di pochi.

In alcune regioni, anche per favorire la biodiversità, che è diversità nelle forme di vita, si sono sviluppate [...] l’Agricoltura e l’Allevamento di Custodia, ma i costi non competitivi sul mercato ne fanno un settore di nicchia^[28].

Gli studi qui proposti sono dunque ricerca, che si fa ragionamenti, ma anche ingredienti, elaborazioni culinarie, manifesti, forme d’arte e un luogo fisico, che guarda al Futuro^[29].

Si vuole adottare un nuovo modello di ristorazione, che abbia alla base l’intento di recupero della memoria che punta a poter immaginare il futuro:

Se il lavoro che volevamo compiere con la nostra cucina era di azione verso e dentro la memoria per il recupero e l’inserimento nell’attualità dei saperi alimentari del nostro passato, ad iniziare dai prodotti autoctoni, dovevamo per forza di cose tener conto di tutto questo [...]. Ciò significava muovere la ricerca della Cucina nel senso proprio di quello che la mia riflessione sulla memoria aveva indicato: il futuro appunto^[30].

L’obiettivo di questo insieme di processi è l’ottenimento di un prodotto che rispecchi la logica e la filosofia che fanno da sostrato a quanto esposto finora: un prodotto che incarni e rispetti la biodiversità del territorio. Ma non solo. Il fulcro di tutto è il prodotto gastronomico, che deve e può essere considerato prodotto culturale, ma anche e soprattutto il suo risultato: la pietanza, e la comunicazione, nel senso più vasto del termine, che si fa di essa^[31].

Tale comunicazione, riflettuta e studiata, è evidente nel menù proposto. Esso è un agile foglio, stampato fronte retro, del quale si vuole indagare contenuto e forma, quasi poetica. Un menù volante, che possa essere non solo letto, ma riflettuto, rubato, sgualcito, vissuto. Al suo interno si leggono Parole Nuove, ovvero neologismi o perifrasi che vogliono significare altro dal loro letterale:

Concepiti per essere rubati riuscivamo ad infilarli così nei luoghi più intimi della nostra gentilissima clientela dando ad essa informazioni, con le nostre Parole Nuove contenute nei sottotitoli, su tutto il percorso e quindi anche sul nostro passato.

In “Zuppa del Merlo che Tornato all’antico ne prese il gusto / Studio n. 6 sui volumi piani e sonori della Fagiolina di Arsoli” gli esiti della ricerca sul rapporto tra Cucina e comunicazione - cioè la qualità specifica della pietanza (Studio n. 6), che ne definiva il valore di prodotto, consapevolmente costruito per comunicare – veniva coniugata a quelli sul sapore del fagiolo (sui valori piani) che lo definivano sotto il profilo della forma ed a quelli dell’alimento (Fagiolina di Arsoli) che lo definivano nei termini di specie di provenienza.

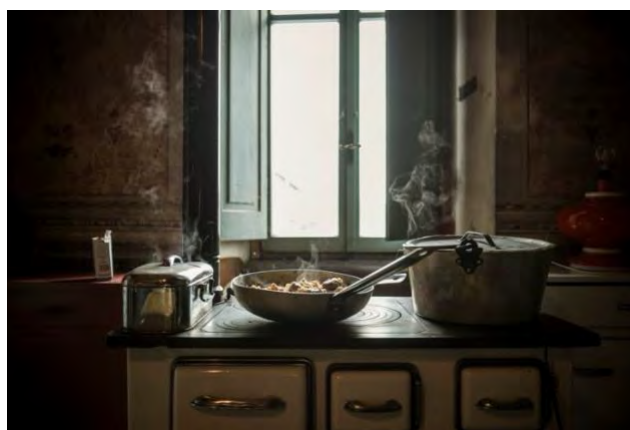
E poi assaggiavano!

Era allora che il tam tam delle lingue iniziava a ciclostilare i segni di un tempo alla modernità, dal nostro locale^[32].

Ciò a cui questo modello di ristorazione vuole tendere è la custodia, non fine a sé stessa, ma che, come giusto e condiviso fine, giunge al piacere e al godibile. Ecco allora il modello:



Ristorazione di custodia. Piacevole Sano e non solo Lento^[33]. ^[34]



Alcuni scorci dell'officina alchemica nella quale Mario Iacomini, cuoco-custode, reifica il suo ragionare.
Fotografie di Francesco Scipioni, 2024.

Laboratorio alchemico di ricerca e di custodia e luogo nel quale la ricerca prende forma, diventa da intellegibile ad esperibile, attraverso il gusto come primo tra tutti i sensi. Una sinergia che vede in azione le idee e gli intenti, insieme a Iacomini, di Vincenzo Nuccetelli, che tra le altre cose si occupa della produzione agricola, tracciando una linea diretta che dal campo giunge alla tavola, e Giuseppe Verrecchia, responsabile dei processi di panificazione.



Pane e pizza di grani antichi. In basso, sulla destra: una macina.



Vincenzo Nuccetelli nel campo di produzione.



Il sapore diventa allora un linguaggio e lo si indaga nelle sue varie dimensioni, da quella semiotica a quella fisica: il sapore acquista corporeità nei suoi volumi e nella sua costruzione. L'intento è quello di unire l'immaterialità del sapore alla sua fisicità; dunque, alle forme che lo custodiscono e che, di fatto, lo realizzano e lo rendono tale.

Il sapore, studiato nella sua Forma e nella costruzione del suo Volume, può assumere più funzioni, in base alle quali è possibile stilare classificazioni differenti e sperimentare abbinamenti e consistenze per giungere ad una pluralità di risultati differenti. I tre grandi raggruppamenti di funzione vengono qui riportati per rendere idea di come lo studio di Iacomini si possa fregiare di essere risultato di una contaminazione derivante da più linee di ricerca (quella filosofica, quella artistica, quella culinaria e, non in ultimo, quella biodiversa), legate dal principio di scientificità, indispensabile alla ricerca.

La ricerca prodotta, fino ad ora ha individuato tre grandi raggruppamenti di funzione:

1. *I sapori neutri: i sapori che assumono la qualità dei sapori a cui vengono abbinati, esaltandola.*
2. *I sapori estrattori: i sapori che nella relazione con altri sapori esprimono una funzione costruttiva, di estrazione dei sapori a cui vengono abbinati.*
3. *I sapori inibitori: i sapori che nella relazione con altri sapori svolgono una funzione di inibizione totale o di una parte delle qualità dei sapori a cui vengono abbinati^[35].*

La cucina e le altre arti

Nell'ottica di considerare la cucina come una vera e propria arte, che va oltre il "semplice" atto del cibarsi, ma assurge al nutrire e al generare un'esperienza olistica nel commensale, si è ritenuto utile tracciare una, seppur brevissima, linea che congiunga questa, per l'appunto, arte, e le altre espressioni degne di questo nome che l'essere umano è capace di generare.

L'azione del Cuoco Custode quindi, nell'Officina Alchemica dei sapori antichi, può mettere in scena anche un dialogo tra le arti. La cucina incontra il cinema, la letteratura, l'arte.

Vengono qui riportati due esempi di queste relazioni, fatte di frattali, che creano uno sguardo comparatistico su un atto che è tanto preparazione di pietanza, quanto riflessione sulle arti e tutela biodiversa.

Partendo dalle suggestioni generate dalla letteratura e dal cinema, nello specifico da opere del denso '900 italiano, si è riconosciuta la presenza di una riduzione all'essenziale, scevra del superfluo^[36]. Un'operazione di riduzione che nasce da una moltiplicazione, che ha dato origine alla sua traduzione culinaria: *La Prelata- studio n°1 sui sapori Neutri*. A partire da 26 ingredienti, si giunge infatti al grado primissimo del sapore: il neutro. Una pluralità, che si restringe nel neutro e nella memoria, non viene infatti tralasciata l'attenzione per le risorse del territorio:

essa esprime il nostro punto di vista nelle questioni poste negli attuali modelli alimentari, è un nostro studio che mira a cercare di sostituire, all'interno dei sistemi alimentari attuali, quei prodotti nocivi per la salute. Abbiamo pensato questo piatto, in particolare, per soddisfare il gusto organolettico del bambino, condizionato fortemente dalla produzione degli snack. È un piatto molto complesso, dalla Forma della struttura simile a uno dei tanti piatti da merenda che il capitale alimentare fa mangiare ai nostri giovani. -Coglie tutte le qualità



del nostro gusto- i quattro punti cardinali- però, non esprime contraddizioni. È fatto esclusivamente con ingredienti naturali. Lo serviamo come entrata, proprio perché permette di entrare nel sistema^[37].

Anche l'arte è generatrice di dialogo, e quella culinaria recepisce gli influssi producendo riflessioni e opere-sapore, come accade per *Catrame*: un sugo, abbinato ad una pasta di Grano Solina, che approfondisce il tema della stratificazione, in riferimento proprio ai *Catrami* (e *Bitumi*) di Massimo Piunti, artista contemporaneo abruzzese che, tra le altre, è anche custode dell'antica arte di costruzione di Pupazze Abruzzesi:

Nella sua opera è la terra che diviene protagonista: la sua terra. Le colline, i cieli, gli angoli più remoti del territorio teramano sono però attraversati dal suo sguardo, per raccontarci spesso [...] la sua personalissima biografia esistenziale. Gli spazi così identificabili nella loro fisicità, si aprono allora a una condizione di assenza di ogni possibile riferimento, e divengono spazi dell'essere, cioè Spazi non Mappati. Il magma della memoria, nella restituzione del suo mondo, viene accumulato dall'artista materia su materia, sia quando sono i sassi, le funi lavate dal mare, le tavole mareggiate, gli elementi utilizzati, sia quando è il catrame che stratifica i significati, attraverso inquadrature, a volte in campo lungo, a volte con vertiginosi stacchi in asse, con primi piani che ci spingono dentro le cose. Questa dualità ho voluto cucinare^[38].



Mario Iacomini, *Il Catrame*.

Massimo Piunti, *Il primo dei nuovi bitumi integrati con la penna a china* 0.2 0.3 0.5
Ciclo: "Il margine del mondo" 35x50 cm. 12-2021.



Conclusioni



Campi coltivati nella piana del Fucino durante la raccolta. Francesco Scipioni, 2021.

A conclusione di questo elaborato si vuole approfondire un ultimo aspetto dei temi finora trattati: il contatto tra l'essere umano e il concetto di morte, tutto locato nel campo coltivato, che è genesi di tante varietà riscoperte.

La Marsica ha il suo cuore produttivo nei campi e nella storia dei suoi borghi antichi. Volgere l'attenzione a questi temi permette di riscoprire le specificità del territorio su più livelli: non solo quello culinario, relativo anche alle materie prime, ma anche e soprattutto quello culturale. La cultura di zone rurali e il folklore in esse ancora vivente è oggetto di studio in quella disciplina preziosa che è l'antropologia culturale. Nell'alveo di questi studi è cruciale l'opera di Ernesto De Martino, che concentra le sue riflessioni sulla Basilicata e sul Sud Italia, e che ben si confanno al ragionare che fin qui si è voluto portare avanti. Gli esiti, infatti, di tali indagini sono applicabili tanto al territorio lucano, quanto alle società contadine del Centro Italia del XX secolo.

La tutela della biodiversità, il suo stesso valorizzarla, ha a che fare con saperi e logiche antiche, che lo sguardo attento dello studioso consente di rintracciare nelle dinamiche che ruotano attorno al campo, al raccolto, alla messe.

La pluralità di forme di vita che è la biodiversità e il desiderio tutto umano di proteggerla sono un tentativo di resistenza, che prende le mosse dalla consapevolezza, che può essere tanto inconscia quanto conscia, della finitezza della vita.

Questa consapevolezza di morte è ben palpabile nel campo coltivato, che altro non è che una grande metafora dell'esistenza. Chi coltiva è allora in continuo contatto con la vita e con la morte, poiché in fondo mietere è morire, seminare è già nascere.

Gli studi di De Martino sul pianto rituale e sul lamento funebre indagano anche questo aspetto della vita - e della morte -, denominandolo emblematicamente *la messe del dolore*.

Il campo, come luogo di vita e di morte, è anche luogo nel quale, grazie alla coesistenza di questi due antitetici elementi, avviene la naturalizzazione del morire, l'accettazione di questo tassello



dell'esistenza (con il quale essa cessa di essere), che contribuisce allo sciogliersi, non senza la necessità di molti altri processi, della crisi della presenza.

Il centro culturalmente risolutivo del contrasto sta invece in quelle sfere operative in cui si rivela la possibilità di far passare e tornare la natura secondo la regola umana del lavoro: qui nascono e maturano le energie inaugurali che rendono la morte culturalmente accessibile, e qui si costituisce il valido nucleo patrimoniale da cui attingere quando si manifesta lo scandalo del morire naturale^[39].

Le parole di De Martino sono eccellente summa del rapporto vita-morte che l'essere umano ritrova e mette in scena nel campo coltivato. Il contadino diviene elemento cruciale di un processo culturale che riguarda l'intera comunità, che si estende all'umana condizione tutta:

Nelle civiltà religiose del mondo antico il centro culturale della esperienza della morte non sta nell'esperienza del sopravvivere davanti alla spoglia della persona cara, ma è in organico rapporto con quella vicenda di scomparse e ritorni in cui l'uomo aveva appreso effettivamente a farsi procuratore di morte secondo una regola umana, inaugurando efficacemente il distacco dalle condizioni naturali: cioè la vicenda della scomparsa e del ritorno delle piante coltivate. Arare, seminare, veder fiorire, raccogliere e veder scomparire; questa vicenda dipendeva certo in larga misura da potenze che sfuggivano al controllo umano, e tuttavia era integrata in un ordine di lavori agricoli per i quali dipende 'anche' l'uomo. Ora proprio l'urto tra questo parziale controllo umano e le immense potenze resistenti o avverse ebbe importanza decisiva nell'esperienza della plasmazione dell'esperienza della morte delle civiltà antiche. In particolare, soprattutto nel momento del raccolto l'uomo antico in quanto agricoltore apprese il suo destino di procuratore di morte secondo valore: e qui di nuovo riecheggiava nei campi il pianto rituale della passione vegetale [...]. L'esplorazione del nesso fra il momento critico del raccolto, l'ideologia della passione vegetale e il pianto rituale deve necessariamente cominciare con un'indagine sul primo momento del nesso: il raccolto come operazione agricola nel regime esistenziale delle civiltà mediterranee o che comunque gravitavano culturalmente verso questo mare^[40].

L'analisi di De Martino è ineccepibile e di straordinaria importanza. Lo studioso si sofferma su interessanti approfondimenti diacronici, quali il *Raccolto e la passione del lino* e il *Raccolto e la passione della vite*, oltre a non tralasciare gli aspetti ierogenetici.

Anche i cereali, assieme alla vite, sono le colture che per gli antichi rappresentavano il simbolo per eccellenza dell'ordine alimentare, cardine del vivere civile nel suo complesso. Coltivare queste piante era quindi non solo un modo per garantire la sopravvivenza della comunità, ma un vero e proprio atto culturale, fatto di ritualità e di riflessione, oltre che di tradizione e tecniche tramandate da generazioni. Inestimabile esempio di questa grande centralità tra gli elementi agricoltura, vita ed espressione del pensiero, è rintracciabile nell'opera di Virgilio, le *Georgiche*:

*Quid faciat laetas segetes, quo sidere terram
vertere, Maecenas, ulmisque adiungere vitis
conveniat, quae cura boum, qui cultus habendo
sit pecori, apibus quanta experientia parcis,
hinc canere incipiam. Vos, o clarissima mundi
lumina, labentem caelo quae ducitis annum,
Liber et alma Ceres, vestro si munere tellus
Chaoniam pingui glandem mutavit arista,
poculaque inventis Acheloia miscuit uvis;
et vos, agrestum praesentia numina, Fauni,
ferte simul Faunisque pedem Dryadesque puellae:
Munera vestra cano.^[41]*



Nel contesto specifico di questo saggio, nel quale si è ormai ben conosciuto il Grano Solina e la sua importanza negli intenti biodiversi nella comunità agricola marsicana, è indispensabile soffermarsi sugli aspetti antropologici della raccolta del grano.

De Martino approfondisce anche questo aspetto, soffermandosi proprio sul *Raccolto e la passione dei cereali*, in quanto il lamento funebre durante la mietitura come documento della ideologia religiosa di una passione vegetale connessa con l'operazione agricola in questione è largamente diffuso nel folklore euromediterraneo^[42].

Sin dalle antichissime civiltà mesopotamiche ed egizie, fino ai popoli tutti del Mediterraneo, mietitura e morte stanno in stretto contatto, dando vita a un insieme complesso di riti, simbologie, ideologie, che ne portano avanti il legame. Si prenda ad esempio il caso palestinese:

Riferisce Dalman che quando in Palestina la mietitura volge al termine e si avvicina il momento in cui l'ultimo fascio di spighe cadrà sotto l'ultimo colo di falce, cominciano a levarsi dalla squadra dei mietitori brevi frasi, foggiate secondo moduli tradizionali, che accennano alla "morte del vecchio raccolto". Si dice "il vecchio è malato", "il vecchio è in agonia", e infine col cadere dell'ultimo fascio di spighe sotto l'ultimo colpo di falce: "il vecchio è morto, Dio lo aiuti". L'ultimo fascio viene poi inumato nel campo, si recita il credo – come fa per una persona morta – e si rende il lamento funebre. Le donne si abbandonano al consueto parossismo, si strappano le vesti e intonano la nenia, anch'essa di moduli tradizionali, e riecheggianti i temi dei lamenti per persone storiche "Tu, padre del contadino, dove te ne vai?" "Me sventurata, amara me, o mio fascio di spighe", e simili. Questo dato palestinese può valere come esempio tipico del legame tra mietitura e passione vegetale: il mietere è sperimentato come violenza mortale recata ad un nume, ma al tempo stesso – con un comportamento che si sarebbe tentati di definire ipocrita – se ne piange cerimonialmente la morte come se non fosse stato il contadino stesso a procurarla mercè il gesto inesorabile compiuto con la falce messoria^[43].

L'opera di De Martino si concentra su quello che può essere a tutti gli effetti considerato un rituale: il pianto funebre (il lamento tipico messo in atto dinanzi a quella porosità che nella vita non risparmia a nessuno, ovvero la morte), rintracciabile anche e soprattutto nel Sud Italia, ripercorrendo la linea diacronica del suo sviluppo, analizzandolo a fondo e indagandone tutte le sfaccettature. Il legame che c'è tra i vivi al mistero della morte, le modalità con cui questo distacco viene gestito dall'essere umano e le consuetudini che si fanno rito e che consentono di comprendere non solo il passato ma anche il presente.

Avere come meta la biodiversità, ritrovare il patrimonio di un territorio attraverso la pluralità delle sue forme di vita, significa anche questo: ritornare ai legami ancestrali tra uomo e natura e rileggere le dinamiche che caratterizzano l'esperienza umana, mettendone in luce i carsismi, le logiche sotteranee e profonde, in una continua riscoperta.

Bibliografia

- Baker, Peter M., Brendon Samuels, and Timothy J. A. Hain. "Using Citizen Science to Document Biodiversity on a University Campus: A Year-Long Case Study." *Conservation*. September 23, 2024. doi:10.3390/conservation4030032
- Bedessem, Baptiste, Anne Dozières, Anne-Caroline Prévot, and Romain Julliard. "Science Knowledge and Trust in Science in Biodiversity Citizen Science Projects." *Journal of Science Communication*. January 25, 2023. doi:10.22323/2.22010205
- Constant, Natasha Louise, and Joeline Hughes. "Diversifying Citizen Science through the Inclusion of Young People." *Journal of Science Communication*. May 14, 2023. doi:10.22323/2.22020207



- De Martino, Ernesto. *Morte e pianto rituale: dal lamento funebre antico al pianto di Maria*. Torino: Einaudi, 1958.
- Forgacs, David. *Margini d'Italia. L'esclusione sociale dall'Unità a oggi*. Roma: Laterza, 2015.
- Fraisl, Dilek, Gerid Hager, Baptiste Bedessem, Margaret Gold, Pen-Yuan Hsing, Finn Danielsen, Colleen B. Hitchcock, et al. "Citizen Science in Environmental and Ecological Sciences." *Nature Reviews Methods Primers*. August 25, 2022. doi:10.1038/s43586-022-00144-4
- Iacomini, Mario. *Rinascimento del gusto. Carovanando fra due Mari*. Roma: Palombi Editori, 2010.
- Jansen, Martin, Maya Beukes, Claus Weiland, Moritz Blumer, Markus Rudolphi, Julia Poerting, René Meißner, René Meißner, Merlin Weiß, Yannet Condori, Gabriel Aramayo-Ledezma, Jonas Grieb, Alexander Wolodkin, José Luis Aramayo-Bejarano. "Engaging Citizen Scientists in Biodiversity Monitoring: Insights from the WildLIVE! Project." *Citizen Science: Theory and Practice*. March 8, 2024. doi:10.5334/cstp.665.
- Oh, Rachel R. Y., Richard A. Fuller, Birte Peters, Angela J. Dean, Nancy A. Pachana, Corey T. Callaghan, Nicola J. Sockhill, Aletta Bonn, and Andres F. Suarez-Castro. "Enhancing the Health and Wellbeing Benefits of Biodiversity Citizen Science." *Frontiers in Environmental Science*. August 21, 2024. doi:10.3389/fenvs.2024.1444161
- Pocock, Michael J.O., Mark Chandler, Rick Bonney, Ian Thornhill, Anna Albin, Tom August, Steven Bachman, Peter M.J. Brown, David Gasparini, Fernandes Cunha, Audrey Grez, Colin Jackson, Monica Peters, Narindra Romer Rabarjaon, Helen E. Roy, Tania Zaviezo, Finn Danielsen. "A Vision for Global Biodiversity Monitoring With Citizen Science." *Advances in Ecological Research*. 2018. doi:10.1016/bs.aecr.2018.06.003
- Risposte da 1 a 7 e lavori da A ad L (tutti anonimizzati) consegnati ad autori e revisori per la stesura di questo esperimento di Citizen Science e per una corretta valutazione dei contributi che hanno utilizzato il materiale fornito.
- Sforzi, Andrea. "Citizen Science as a tool for enhancing the role of a museum." *Museologia scientifica. Memorie*. 2017, 16, 124-128.
- Virgilio, Publio. *Georgiche*. Milano: Bur, 19883.

Sitografia

- Ansa: https://www.ansa.it/sito/notizie/mondo/nordamerica/2025/01/21/trump-firma-luscita-usa-dallaccordo-di-parigi-sul-clima_9c68b45c-0a76-466d-b580-27edc19ef95c.html
(ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025)
- Cianci, Carmelita, *Sapori d'Abruzzo: Grano Solina. Varietà di frumento tenero molto antica e rustica*: <https://saporibruzzo.it/consigli/grano-solina-20669>
(ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025)
- Di Feo, Paola, *BeeIt.it*: <https://beeit.it/il-progetto/>
(ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025)
- Formiche.net: *Mario Iacomini, il futuro bioverso del Cuoco Custode*: <https://formiche.net/2015/10/mario-iacomini-il-futuro-biodiversita-del-cuoco-custode/>
(ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025)
- Porceddu, Enrico, Scarascia Mugnozza, Gian Tommaso, *Biodiversità in Enciclopedia Treccani*: [https://www.treccani.it/enciclopedia/biodiversita_\(Enciclopedia-della-Scienza-e-della-Tecnica\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/biodiversita_(Enciclopedia-della-Scienza-e-della-Tecnica)/)



(ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025)

- Slow Food Abruzzo: <https://www.slowfoodabruzzo.it/presidi/grano-solina-dellappennino-abruzzese/>

(ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025)

- Trionfera, Claudio, *iKonoPlast 3. Bioderso è meglio*:

http://ikonoplast.com/?fbclid=IwY2xjawHr9leHRuA2FlbQIxMAABHdoCmO-5pSrHxmqs_2iK11Dd3aFiwcqiCxMw2uV-b-WMZHEogjTzR21vw_w_aem_5pGF7pYwzJKJUneuwOMY4Q

(ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025)

Tutte le foto inserite sono state scattate da Francesco Scipioni e Mario Iacomini, le persone in esse ritratte hanno espresso il loro consenso alla pubblicazione.

^[1] Iacomini, Mario, 2010. *Rinascimento del gusto. Carovanando fra due Mari*. Roma: Palombi Editore.

^[2] Trionfera, Claudio, *iKonoPlast 3. Bioderso è meglio*:

http://ikonoplast.com/?fbclid=IwY2xjawHr9leHRuA2FlbQIxMAABHdoCmO-5pSrHxmqs_2iK11Dd3aFiwcqiCxMw2uV-b-WMZHEogjTzR21vw_w_aem_5pGF7pYwzJKJUneuwOMY4Q, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[3] In grado, quindi, di tracciare indicazioni di percorso innanzitutto al lavoro di ricerca teorica, Mario Iacomini, caso studio di questo elaborato, ha allargato il perimetro dei possibili significati – dalla Biodiversità, alle Biodiversità (Culturale, Linguistica, ecc.) –, concentrandosi anche sulle ricadute e conseguenze di tale processo nelle diverse aree segnate dalla trentennale sperimentazione.

^[4] Trionfera, http://ikonoplast.com/?fbclid=IwY2xjawHr9leHRuA2FlbQIxMAABHdoCmO-5pSrHxmqs_2iK11Dd3aFiwcqiCxMw2uV-b-WMZHEogjTzR21vw_w_aem_5pGF7pYwzJKJUneuwOMY4Q, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[5] Le attività di ricerca e sperimentazione sviluppate da Mario Iacomini dal 1997 al 2024, tra il 2008 e il 2013, sono state accolte e condivise da Consorzi Universitari, organismi di ricerca istituzionalizzata, e sostenute sul piano economico finanziario dal MATTM e del MIUR.

^[6] Iacomini, 11.

^[7] Lavoro F- scuola media del Piemonte, sondaggio svolto nel 2024.

^[8] Chi siamo noi, se non l'altro, per qualcun'altro?

^[9] Porceddu, Enrico, Scarascia Mugnozza, Gian Tommaso, Biodiversità in Enciclopedia Treccani: [https://www.treccani.it/enciclopedia/biodiversita_\(Enciclopedia-della-Scienza-e-della-Tecnica\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/biodiversita_(Enciclopedia-della-Scienza-e-della-Tecnica)/), ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[10] Lavoro L, Piemonte.

^[11] Ansa: https://www.ansa.it/sito/notizie/mondo/nordamerica/2025/01/21/trump-firma-luscita-usa-dallaccordo-di-parigi-sul-clima_9c68b45c-0a76-466d-b580-27edc19ef95c.html, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[12] Di Feo, Paola, Beelt.it: <https://beelt.it/il-progetto/>, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[13] Immagine da Beelt.it

^[14] Fabbri, Paolo, *L'assaporamento è narrazione*, in Iacomini, Mario, 20-21.

^[15] Iacomini, 10.

^[16] Iacomini, 44.

^[17] Iacomini, 74.

^[18] Iacomini, 64.

^[19] Iacomini, 66.

^[20] Antico detto popolare.

^[21] Cianci, Carmelita, *Sapori d'Abruzzo: Grano Solina. Varietà di frumento tenero molto antica e rustica*: <https://saporibruzzo.it/consigli/grano-solina-20669>, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[22] Cianci, <https://saporibruzzo.it/consigli/grano-solina-20669>, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[23] Immagine da: <https://saporibruzzo.it/consigli/grano-solina-20669>, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[24] Slow Food Abruzzo: <https://www.slowfoodabruzzo.it/presidi/grano-solina-dellappennino-abruzzese/>, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.

^[25] Spesso si utilizzano anche mix di grani, mescolando il solina ad altri grani antichi o a varietà più comuni.

^[26] Immagini da: <https://www.slowfoodabruzzo.it/presidi/grano-solina-dellappennino-abruzzese/>, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025. Sul sito è anche possibile consultare la sezione *ricette*, nella quale ognuna ha per protagonista un presidio Slow Food del territorio.

^[27] Formiche.net: *Mario Iacomini, il futuro bioverso del Cuoco Custode*, 2015: <https://formiche.net/2015/10/mario-iacomini-il-futuro-biodiversita-del-cuoco-custode/>, ultima visita del sito web: 9 febbraio 2025.



[28] Iacomini, 42.

[29] Non verrà fornito, in questo contesto, il nome di questo luogo di sperimentazione, custodia, tutela e creazione, ai fini di mantenere la neutralità del contributo.

[30] Iacomini, 132.

[31] Iacomini, 132.

[32] Iacomini, 133.

[33] Iacomini, 135.

[34] Valido approfondimento sui luoghi e i modi della sperimentazione è *Gustando Futuro*, un film realizzato per il CURSA (Consorzio Universitario per la Ricerca e lo Sviluppo delle Politiche Ambientali) MondìVivo, finanziato dal MIUR (oggi MIM), il cui piano aveva l'obiettivo di riformulare le linee guida sull'educazione alimentare.

[35] Iacomini, 72.

[36] Si è attuata un'opera di traduzione, a partire dalle inquadrature di *Germania anno zero*, film del 1948, diretto da Roberto Rossellini, e dal romanzo *Conversazione in Sicilia*, scritto alla fine degli anni '30 del Novecento da Elio Vittorini. Tanto lo sguardo del regista, quanto la lingua dello scrittore, restituivano una sensazione di sfrondata, "essenziale e denso nel piano semantico".

[37] Iacomini, 74.

[38] Iacomini, 75.

[39] De Martino, 136.

[40] De Martino, 136.

[41] Virgilio, I, 1-12.

Oh, Mecenate, come rendi fertili i campi, sotto quale costellazione convenga arare la terra e congiungere le viti agli olivi, quale (sia) la cura (migliore) dei buoi, quale debba essere il modo diligente di tenere il bestiame, quanta esperienza (sia necessaria) per le sobrie api, di qui io comincerò a cantare. Voi, oh più splendidi luminari del mondo, che guidate per il cielo l'anno che trascorre; Bacco e Cerere nutrice, (assistetemi) se per vostro dono la terra mutò la ghianda Caonia con la spiga gonfia di grano, e mischiò le tazze dell'Acheloo con le uve ritrovate; e voi, oh Fauni, divinità favorevoli degli agresti, venite insieme, oh Fauni, oh ninfe Driadi: io canto i vostri doni.

[42] De Martino, 141.

[43] De Martino, 141.



Le voci di Sophia, numero 5, 2025. ISSN: 2975-0156

