

ANDREA CIACCI

IL PROGETTO FARFALLA

1. *L'archeologia come valore aggiunto per i prodotti tipici di qualità*

I Progetti dell'Insegnamento e Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiche dell'Università di Siena (VINUM, ArcheoVino, *Eleiva*, *Senarum Vineae*), sviluppati dal 2004 in un rapporto interdisciplinare fra diversi Dipartimenti dello stesso ateneo e con l'Università di Milano e incentrati sulle origini della viticoltura e olivicoltura in Toscana, hanno cercato di correlare le produzioni attuali con gli antichi paesaggi agrari di età etrusca, romana e medievale. L'affinarsi della metodologia di indagine ha permesso in questi anni di identificare, riconoscere e caratterizzare, attraverso l'osservazione del DNA, forme di vegetazione rapportabili ad antiche colture e coltivazioni sopravvissute sia negli spazi rurali in prossimità di siti archeologici sia in spazi poderali o ortivi urbani e periurbani¹. Il patrimonio metodologico acquisito consente di proporre nuove linee di ricerca che ampliano le nostre conoscenze sugli aspetti relativi alla botanica e alla genetica delle piante fruttifere (vite, olivo, piante da frutto), così come è accaduto anche alla zoologia delle specie (è il caso dei bovini di razza maremmana o

¹ A. CIACCI, A. ZIFFERERO, *Archeologia della produzione e dei sapori: nuove proposte di ricerca*, «Bullettino Senese di Storia Patria», CXV, 2008, pp. 591-603; *Eleiva*, *Oleum*, *Olio. Le origini dell'olivicoltura in Toscana: nuovi percorsi di ricerca tra archeologia, botanica e biologia molecolare*, a cura di G. Barbieri, A. Ciacci e A. Zifferero, San Quirico d'Orcia 2010; *Senarum Vineae. Il paesaggio urbano di Siena. Forme di recupero e valorizzazione dei vitigni storici*, a cura di A. Ciacci e M. Giannace, Siena 2012; *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini e A. Zifferero, Firenze 2012; A. ZIFFERERO, *Frutteti (e oliveti) in Etruria e a Roma: linee di ricerca sul paesaggio agrario nell'Italia tirrenica*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LV, 1, 2015, pp. 3-30.

chianina, attestati fin dall'età etrusca nei comparti della Maremma e della Valle del Tevere)².

Studiare i siti archeologici (in particolare quelli produttivi e/o quelli in cui le attività legate alla trasformazione degli alimenti siano ben riconoscibili) in stretta connessione con l'analisi dell'ambiente e/o del paesaggio rurale contemporaneo costituisce la sfida per una ricerca archeologica in grado di gestire alcuni aspetti critici dell'età contemporanea. Non ultimo quello della stessa nostra disciplina che, ingabbiata in partizioni cronologiche e disciplinari e spesso autoreferenziale³, stenta sempre più, in questa forma, a reperire finanziamenti pubblici e privati.

Il comprovato rapporto, in determinate condizioni ambientali, tra sito archeologico e vegetazione circostante (viti selvatiche, vitigni residuali, oleastri, olivi secolari, piante da frutto) consente oggi di individuare lembi di paesaggio rurale scomparso, di recuperare aspetti di biodiversità genetica altrimenti destinata all'estinzione e di proporre ricostruzioni di paesaggio rurale antico attraverso la piantumazione di cloni dando luogo a piccole produzioni che riguadagnano sapori perduti al gusto e forme di coltivazione ormai soppiantate. È così possibile alimentare con nuovi contenuti strategie utili per garantire una maggiore sostenibilità del territorio, per potenziare azioni di programmazione finalizzate allo sviluppo di nuove soluzioni di marketing territoriale e di rafforzamento delle attività di conservazione della biodiversità, di tutela e di valorizzazione del patrimonio vegetale storico.

La ricostruzione delle antiche filiere produttive alimentari connesse con prodotti specifici (vino, olio, pane, latte e derivati, carne) costituisce quindi un percorso praticabile e può generare nuovo valore aggiunto nella tradizione dei prodotti a denominazione di origine protetta: il concetto di tracciabilità e rintracciabilità alimentare di filiera, oggi garanzia di qualità nei prodotti agroalimentari, può essere recuperato e integrato anche in senso più propriamente storico. La tracciabilità e rintracciabilità nel lungo periodo dei prodotti agroalimentari locali consente quindi di individuare, insieme al marchio di qualità, anche un "attestato" di originalità storica, in grado di rispondere con efficacia alle dinamiche globali del mercato attuale e diventare valore competitivo per le aziende.

² M. PELLECCIA, R. NEGRINI, L. COLLI, M. PATRINI, E. MILANESI, A. ACHILLI, G. BERTORELLE, L. CAVALI-SFORZA, A. PIAZZA, A. TORRONI, P. AJMONE-MARSAN, *The Mystery of Etruscan Origins: Novel Clues from Bos Taurus Mitochondrial DNA*, «Proceedings of the Royal Society B, Biological Sciences», 274, May 2007, pp. 1175-1179.

³ G. VOLPE, *Storia, archeologia e globalità*, in *Storia e archeologia globale 1*, a cura di G. Volpe, Bari 2015, pp. 5-8.

La lettura dei fenomeni in una prospettiva di lunga durata nelle campagne come nei centri urbani, proveniente dalla scuola storica e antropologica delle «Annales» francesi, consente all'archeologia "globale"⁴ di leggere nel cibo e nelle tecniche di coltivazione tradizionali il frutto di uno smisurato repertorio di saperi materiali e immateriali, di rappresentazioni e di usi alimentari e colturali, distintivi localmente, con rilevanti effetti sulla gestione del paesaggio, sulla messa a punto di specifiche forme di contenitori e di strumenti d'uso e sugli assetti culturali e sociali delle comunità antiche⁵. I cicli del vino, dell'olio, del pane, del latte e della carne, sotto questa ottica, individuano processi che, avviati spesso nella protostoria, perdurano fino a oggi, con prodotti in qualche caso confezionati secondo tecniche antichissime⁶.

Il prodotto tipico è quindi messaggero di saperi materiali e immateriali distintivi di un territorio specifico e legati a un tempo storico: entrambi gli aspetti incontrano sempre più il gusto dei consumatori e possono orientare le politiche di prodotto e le strategie di comunicazione delle aziende, diventando così possibili fattori di successo imprenditoriale⁷. Proprio il contenuto culturale celato dietro la tradizione e il consumo del prodotto tipico rappresenta il valore aggiunto a disposizione delle imprese, spesso non consapevoli delle potenzialità dei propri prodotti e delle loro relazioni con il territorio, per sviluppare strategie di mercato efficaci nei confronti

⁴ *Ibidem.*

⁵ Prendo ad esempio, per la metodologia e i risultati conseguiti, il bel lavoro sui palmenti da vino e le *arae* da olio condotto da Cinzia Loi in Sardegna nei territori del Guilcer e del Barigadu, frutto del suo dottorato di ricerca: C. LOI, *I pressoi litici fra classificazione tipologica e indagine sperimentale*, tesi di dottorato, Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Storia, Scuola di Dottorato di Ricerca "Storia, Letterature e Culture del Mediterraneo, Ciclo XXVIII, a.a. 2015-2016. I risultati preliminari di tale lavoro sono oggetto di un contributo in questo stesso volume.

⁶ È il caso dell'olio di lentisco. Se le più recenti tecniche archeometriche documentano la presenza dell'olio d'oliva dal punto di vista alimentare, commerciale e geografico, le analisi delle superfici porose delle ceramiche mettono sempre più in luce l'uso nel corso dei secoli di oli alternativi (sesamo, ricino, radica e, in particolare, il lentisco, surrogato dell'olio di oliva e olivastro, tipico della Sardegna, ma presente anche in Etruria e utilizzato anche nella conserva delle olive: Columella, XII, 49, 3), A. PECCI, *Olio ed olii: le analisi dei residui organici nelle ceramiche*, in Eleiva, *Oleum, Olio*, cit., pp. 213-228. In Sardegna le testimonianze sulla produzione di olio di lentisco si concentrano nella zona centrale, dove il suo uso è documentato fino al secondo dopoguerra. Il metodo di produzione seguiva esattamente quello illustrato da Rutilio Tauro Emiliano Palladio, ricco proprietario terriero in Sardegna (IV-V secolo d.C.), nel suo trattato *Opus agriculturae* (Pall., *Op. Agr.*, II, 20): da ultimo A. CIACCI, C. LOI, Eleiva: *origini e diffusione dell'olivicoltura in Etruria*, in *Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica*, a cura di A. Campanelli e A. Mandolesi, Venezia 2015, pp. 128-136.

⁷ M. CERQUETTI, M. MONTELLA, *Paesaggio e patrimonio culturale come fattori di vantaggio competitivo per le imprese di prodotti tipici delle Marche*, XXIV Convegno annuale di Sinergie, *Il territorio come giacimento di vitalità per l'impresa*, 18-19 ottobre 2012, Università del Salento, Referred Electronic Conference Proceeding, pp. 549-562, ISBN 978-88-907394-0-8.

della concorrenza estera che produce a costi minori ma in modo del tutto estraneo al sistema alimentare locale.

Il recupero di tali saperi non può che avvenire attraverso metodologie innovative, trasversali alle discipline umanistiche e scientifiche e offre elementi di grandissimo interesse e potenzialità sia nei progetti di valorizzazione d'area (ad esempio i parchi archeologici o anche i parchi agricoli⁸) che in quelli di valorizzazione tematica, sempre comunque finalizzati alla ricostruzione dell'identità storica di un territorio.

Esempi di valorizzazione tematica possono essere considerati i recenti impianti viticoli sperimentali nati dai Progetti ArcheoVino e *Senarum Vineae*⁹: le fasi del censimento di specie vegetali (viti selvatiche, vitigni storici), del campionamento, delle analisi botaniche e genetiche a fini di identificazione, della clonazione hanno trovato una sintesi nel recupero, conservazione e tutela della biodiversità attraverso la messa in opera di vigneti sperimentali riproducenti sia forme di coltivazione etrusca (lambruscaia, viti maritate) nel territorio di Scansano (GR) che di coltivazione di tipo medievale dei vitigni storici a rischio di estinzione a Siena (v. *infra*).

2. Nuove prospettive per l'analisi storico-archeologica: l'archeotipicità

Parlare di archeologia applicata alla tipicità dei prodotti agroalimentari e all'identità locale presuppone di aver chiari almeno tre concetti:

1. «Un prodotto agro-alimentare tipico è l'esito di un processo storico collettivo e localizzato di accumulazione di conoscenza contestuale che si fonda su di una combinazione di risorse territoriali specifiche sia di natura fisica che antropica e che dà luogo a un legame forte, unico e irriproducibile col territorio di origine. I suoi elementi fondamentali sono:

⁸ Mi riferisco, ad esempio, alla proposta di progetto di parco agricolo multifunzionale della Montagnola e della Piana di Rosia (SI) scaturito da una ricerca con spiccato carattere di interdisciplinarietà, maturata in seno al Dipartimento di Scienze Storiche e dei Beni Culturali dell'Università di Siena, che ha evidenziato l'elevato grado di conservazione di un'area pianeggiante prossima a Siena, di alto profilo ambientale, paesaggistico, culturale ed economico che in termini di sviluppo può trovare il suo punto di forza anche in un'agricoltura di qualità rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, che assicuri la tutela del paesaggio e dei caratteri identitari del territorio. Per i risultati della ricerca, *La Piana di Rosia (Sovicille). Storia di un paesaggio culturale di pianura*, a cura di A. Ciacci e F. Cavari, «Miscellanea Storica della Valdelsa», CXX, 1, 326, 2014, pp. 3-131, con contributi di E. Sorge, Y. Godino, B. Gelli, A. Zagli, A. Guarducci, C. Greppi, F. Cavari e A. Ciacci.

⁹ *Senarum Vineae. Il paesaggio urbano di Siena*, cit.; M. FIRMATI, A. ZIFFERERO, V. ZORZI, G. FERRARI MELILLO, *Scansano (GR). ArcheoVino: l'impianto del vigneto sperimentale etrusco-romano*, «Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana», 11, 2015, in corso di stampa.

- le risorse specifiche locali (naturali e umane);
- la storia e la tradizione produttiva;
- la dimensione collettiva.

2. Il radicamento del prodotto tipico nel proprio territorio di origine fa sì che esso sia portatore di valori legati alla località e, allo stesso tempo, che la sua valorizzazione sul mercato possa generare sul territorio stesso effetti positivi anche al di là del suo sistema produttivo considerato in senso stretto»¹⁰.

3. La dignità di “servizio” per i cittadini del patrimonio culturale¹¹ e il suo valore identitario¹². La mancata percezione di questi due valori è fra le cause dello scarso interesse delle comunità verso i propri beni culturali. Inoltre una sempre più diffusa ed errata deriva interpretativa porta a considerare il valore identitario immanente, esclusivo, cristallizzato. La vite e il vino possono essere una buona metafora dell’identità come valore, invece, dinamico e inclusivo: talee di vite, vini, sistemi di produzione di culture diverse hanno “viaggiato” nell’antichità in lungo e in largo nel Mediterraneo, contaminandosi, integrandosi, perfezionandosi. La circolazione varietale dei vitigni e secoli di contaminazioni hanno determinato in Italia quel patrimonio unico di biodiversità che storici, archeologi, botanici e genetisti stanno lentamente riscoprendo, attirando il mondo produttivo alla scoperta di vini dai gusti nuovi e meno omologhi.

¹⁰ Ringrazio Silvia Scaramuzzi, docente presso il Dipartimento di Scienze per l’Economia e l’Impresa dell’Università degli Studi di Firenze e coordinatrice dell’Unità operativa per il Progetto Farfalla “Identificazione, valorizzazione e conservazione di specie varietali, della filiera e delle tecniche di coltivazione agricola nella Toscana centro-meridionale”, per avermi consentito di utilizzare la definizione di “prodotto tipico” elaborata insieme a Giovanni Belletti e Andrea Marescotti in occasione della presentazione *Quali strategie di valorizzazione per i prodotti agroalimentari tipici toscani?* per *Agorà 2013. Imprese creative per la città intelligente*, organizzata da Polis - Polo di Innovazione Toscano delle Tecnologie per la Città Sostenibile presso il Dipartimento di Ingegneria dell’Informazione e Scienze Matematiche dell’Università di Siena.

¹¹ È quanto è stato previsto dal cosiddetto “decreto Colosseo” (settembre 2015): un’aggiunta all’art. 1 della L. 146 del 12 giugno 1990 in cui anche i beni culturali vengono considerati “servizi pubblici essenziali”, al pari di altre categorie come sanità, istruzione e sicurezza.

¹² È uno dei concetti richiamato dalla “Convezione quadro del Consiglio d’Europa sul valore dell’eredità culturale per la società” (Convezione di Faro). Entrata in vigore nel 2011, firmata dall’Italia nel 2013 e in attesa di ratifica, integra quanto già sancito nella Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo (Parigi 1948) e garantito dal Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (Parigi 1966) individuando, nella conoscenza e nell’uso dell’eredità culturale, diritti dell’individuo. A sua volta il cittadino è chiamato a svolgere un ruolo attivo nel riconoscimento dei valori dell’eredità culturale da trasmettere alle nuove generazioni, coadiuvato in questo dallo Stato che deve promuovere un processo di valorizzazione partecipativo, fondato sulla sinergia fra pubbliche istituzioni, cittadini privati, associazioni.

Studiare i paesaggi in termini storico-archeologici significa, allora, interpretare, ricostruire e raccontare le dinamiche e le interrelazioni che hanno generato lo spostamento di comunità, di specie animali e vegetali, talvolta per migliaia di chilometri fino ad adattarsi per bisogno, necessità, casualità a luoghi e ambienti specifici.

I processi di adattamento delle comunità hanno prodotto trasformazioni nell'ambiente: le attività agricole hanno prodotto nel passato mutazioni graduali e locali, spesso integrandosi con preesistenti sistemazioni del paesaggio che ha conservato un assetto stabile e ordinato anche per periodi di lunga durata¹³. In Italia i paesaggi "tradizionali" sopravvissuti fino agli anni Cinquanta e Sessanta hanno subito pesanti fenomeni di urbanizzazione, di meccanizzazione agricola e di abbandono colturale. Un tempo breve che ha creato una rottura netta con il paesaggio rurale delle colture promiscue e prodotto una serie di criticità tra cui la perdita dell'identità, la banalizzazione e l'omologazione del paesaggio stesso¹⁴.

Il fenomeno, ancora in atto, ha prodotto e produce profonde modificazioni nell'assetto paesaggistico erodendo la persistenza del paesaggio tradizionale e lasciando margini di sopravvivenza soltanto a sue forme relittuali¹⁵.

Certamente questo rende più complessa la lettura dei fenomeni di lungo periodo nei territori rurali (ma anche nei centri urbani): tuttavia l'avvio di progetti di ricerca di ampio respiro geografico, se da una parte ha consentito all'archeologia del paesaggio e della produzione di affinare la capacità di leggere le vicende e le trasformazioni dei paesaggi agrari preindustriali, dall'altra ha prodotto l'esigenza di individuare strumenti di analisi più sofisticati per riuscire a riconoscere e interpretare i fenomeni di residualità sotto il profilo storico.

¹³ M. ANTROP, *Why Landscapes of the Past are Important for the Future*, «Landscape and Urban Planning», 70, 2005, pp. 21-34. Z. LUDWICZAK, *Studio dell'evoluzione dei segni del paesaggio rurale tradizionale: una proposta di metodo parametrico ed applicazione alla scala dell'azienda agricola*, Dissertation thesis, Alma Mater Studiorum Università di Bologna. Dottorato di ricerca in Ingegneria agraria, Ciclo XXIV, 2012, pp. 5-22, DOI 10.6092/unibo/amsdottorato/4463, <http://amsdottorato.unibo.it/4463/>; M. AGNOLETTI, G. CARGNELLO, L. GARDIN, A. SANTORO, P. BAZZOFFI, L. SANSONE, L. PEZA, N. BELFIORE, *Traditional Landscape and Rural Development; Comparative Study in Tree Terraced Areas in Northern, Central And Southern Italy to evaluate the Efficacy of GAEC Standard 4.4. of Cross Compliance*, «Italian Journal of Agronomy», 6, 1, 2011, pp. 121-139, http://www.studiogardin.it/pdf/2011_traditional%20landscape_IJA.pdf

¹⁴ E. TURRI, *La semiologia del paesaggio italiano*, Milano 1990; M. ANTROP, *The Concept of Traditional Landscapes as a Base for Landscape Evolution Planning. The Example of Flanders Region*, «Landscape and Urban Planning», 38, 1997, pp. 105-117; LUDWICZAK, *Studio dell'evoluzione dei segni del paesaggio rurale tradizionale*, cit., p. 11.

¹⁵ LUDWICZAK, *Studio dell'evoluzione dei segni del paesaggio rurale tradizionale*, cit., p. 13, con bibliografia.

Esemplare il caso delle viti silvestri di Ghiaccio Forte (Scansano, GR) censite nel corso del Progetto ArcheoVino e risultate, attraverso l'analisi ampelografica e genetica, viti relitte di antichi vitigni coltivati in cui il fenomeno di deriva genetica sta producendo un processo di marcato "reinselvaticamento"¹⁶. L'osservazione, di per sé notevole, assume rilievo storico se rapportata alla presenza di fattorie di età etrusca e romana nell'area cui è possibile riferire le antiche colture.

I vitigni storici recuperati nell'ambito del progetto *Senarum Vinea* rientrano invece in quel ricco patrimonio varietale viticolo italiano che ha subito negli anni una riduzione del numero di vitigni coltivati per effetto di diverse cause, quali la selezione delle varietà "migliori", la scomparsa e la sostituzione dei vecchi vigneti attaccati da patogeni o inadeguati alle esigenze di specializzazione della coltura. Tuttavia la città è restata depositaria di un'elevatissima variabilità varietale costituita da alcune decine di accessioni presenti nei vigneti privati tra le sue mura e nell'immediata periferia.

Nel caso di *Senarum Vinea* la prospettiva storica è incentrata sulla città medievale, rinascimentale e moderna e sulla conservazione/sopravvivenza dei paesaggi agrari relativi, percepibili soprattutto nell'area suburbana meridionale, meno toccata dalla viticoltura intensiva e omologata del Chianti Classico¹⁷.

L'indagine dei siti archeologici e/o di aree urbane fortemente caratterizzate sotto il profilo storico rende irrinunciabile lo studio delle risorse offerte dal contesto ambientale e il conseguente contatto e collaborazione con le discipline scientifiche che studiano il suolo e le specie vegetali e animali (geologia, pedologia, botanica, paleobotanica, agronomia, archeozoologia). Come pure appare indispensabile il ricorso alla cartografia storica e attuale per identificare le caratteristiche del paesaggio (rurale e urbano),

¹⁶ R. VIGNANI, E. PAOLUCCI, M. SCALI, J. BIGLIAZZI, M. CRESTI, V. ZORZI, *Il Progetto ArcheoVino: caratteri e genoma della vite silvestre in Maremma*, in *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, cit., pp. 653-661.

¹⁷ R. VIGNANI, M. SCALI, J. BIGLIAZZI, E. PAOLUCCI, M. CRESTI, V. ZORZI, *Fenotipo e genotipo: metodologie applicative per la riscoperta degli antichi vitigni a Siena*, *ivi*, pp. 783-790; V. ZORZI, *Il campo di conservazione dei vitigni nell'Orto de' Pecci (Valle di Porta Giustizia) a Siena*, *ivi*, pp. 791-795. Attualmente la Regione Toscana ospita tre campi di conservazione nati dai Progetti *Senarum Vinea* e ArcheoVino: due di vitigni autoctoni storici a Siena (curati nell'Orto de' Pecci dalla Cooperativa La Proposta e nell'Azienda Agricola La Selva dall'Istituto Tecnico Agrario Bettino Ricasoli di Siena, che ne è proprietario) e una di viti clonate da vite selvatica presso il sito etrusco di Ghiaccio Forte a Scansano (GR). Queste banche della memoria e della biodiversità rappresentano una fonte di informazioni e di varietà per chiunque voglia conoscere un patrimonio storico unico, in particolare per tutti gli operatori del settore agricolo che siano interessati allo sviluppo di attività produttive, certamente di nicchia, a basso impatto ambientale e volte alla realizzazione di prodotti a filiera corta di elevata qualità e fortemente caratterizzati sotto il profilo territoriale e del gusto.

distinguerne i processi di trasformazione nel passato o ancora in atto e, attraverso sistemi GIS, produrre analisi spaziali e *output* cartografici in grado di fornire una lettura diacronica dei cambiamenti avvenuti o in essere.

Un contributo notevole al recupero identitario sotto il profilo dell'approccio storico-quantitativo, che supera lo studio tradizionale di cambiamenti di uso del suolo, è quello proposto da Mauro Agnoletti e sperimentato in vari contesti per determinare i componenti dell'identità culturale di un paesaggio, attraverso il quale tanto il sistema paesaggio quanto il singolo manufatto rurale o elemento vegetale assumono valore identitario e storico¹⁸.

Una ricerca con alto grado di permeabilità disciplinare amplia la possibilità di recuperare porzioni inaspettate di paesaggio archeologico vivente, sotto forma di specie vegetali con genotipi antichi ancora presenti all'interno di specifiche unità paesaggistiche: può portare da un lato a forme di protezione da inserire nei Piani Paesaggistici Territoriali, dall'altro può arricchire in modo inedito il quadro delle tipicità alimentari dell'Italia centrale, con il recupero di specie vegetali considerate reliquia o perdute, per avviare nuove (e veritiere sotto il profilo storico¹⁹) forme di tipicità, sostenute da strumenti appropriati di valorizzazione associati al sistema vigente di certificazioni²⁰.

¹⁸ M. AGNOLETTI, *Paesaggio rurale. Strumenti per la pianificazione strategica*, Bologna 2010; AGNOLETTI, CARGNELLO, GARDIN, SANTORO, BAZZOFFI, SANSONE, PEZA, BELFIORE, *Traditional Landscape and Rural Development*, cit.

¹⁹ Un orientamento contemporaneo, dettato da pratiche commerciali e legato a processi di connotazione identitaria del prodotto e di marketing aziendale nei siti internet, tende a far coincidere le origini di alcune produzioni a specifici contesti produttivi regionali, spesso senza nessun appiglio scientifico o verità storica. È il caso, ad esempio, dell'olio e dell'olivicoltura, già messo in evidenza da C.M. BRETON, P. WARNOCK, A.J. BERVILLÉ, *Origin and History of the Olive*, in *Olive Germplasm - The Olive Cultivation, Table Olive and Olive Oil Industry in Italy*, a cura di I. Muzzalupo, Rijeka (Croatia) 2012, DOI: 10.5772/51933, 2012, pp. 1-22.

²⁰ Anche il legislatore ha ormai preso consapevolezza dell'importanza della tutela e valorizzazione del patrimonio rappresentato dalla ricca biodiversità agraria e alimentare del nostro Paese. Dal 26 dicembre 2015 è in vigore il testo della Legge 1 dicembre 2015 n° 194 *Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità agraria e alimentare*. Il provvedimento istituisce l'Anagrafe, la Rete, il Portale nazionale e il Comitato permanente, che costituiscono il sistema nazionale di tutela e di valorizzazione dell'agricoltura sostenibile: <http://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:sta:to:legge:2015;194>. Un altro tassello di un lungo percorso le cui tappe vanno dalla Convenzione Europea del Paesaggio del 2000 che ha sancito nel paesaggio un patrimonio condiviso, con personalità giuridica, predisponendo strumenti di riconoscimento e tutela, al Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio del 2004 (con modifiche e integrazioni nel 2006 e 2008) in cui beni culturali e beni paesaggistici confluiscono nel "patrimonio culturale" cui si applicano le definizioni di tutela e valorizzazione, alla redazione nel 2011 del primo Catalogo Nazionale dei *Paesaggi Rurali Storici*, in cui vengono evidenziati il ruolo del paesaggio rurale come componente essenziale dell'identità culturale del nostro Paese, storicamente a matrice contadina, fino all'istituzione nel 2012 dell'Osservatorio Nazionale del Paesaggio Storico e del relativo Registro da parte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

3. *Il Progetto Farfalla*

L'applicativo sulla filiera produttiva delle metodologie descritte è adesso rappresentato dal Progetto Farfalla (*Identificazione, valorizzazione e conservazione di specie varietali, della filiera e delle tecniche di coltivazione agricola nella Toscana centro-meridionale*). Finanziato dalla Regione Toscana su bando PRAF 2012-2015, è un progetto pilota che affronta anche in termini di mercato il legame storico con il territorio di coltura, un valore aggiunto ineludibile per tenere testa alla globalizzazione e offrire profondità storica ai prodotti tipici.

Il gruppo di ricerca vede riuniti i Dipartimenti di Ingegneria dell'Informazione e Scienze Matematiche e di Scienze Storiche e dei Beni Culturali dell'Università di Siena, il Centro Interuniversitario di Ricerca sul Turismo dell'Università di Firenze e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa, oltre alla Soprintendenza Archeologica della Toscana²¹.

La direzione è quella di associare alla standardizzazione imposta dai processi di produzione e alla conseguente omologazione del gusto, colture e prodotti che siano più caratterizzati nella loro matrice storico-territoriale, in linea con quella che è stata definita "archeologia dei sapori"²².

La metodologia del Progetto Farfalla, particolarmente flessibile e replicabile, è in corso di applicazione per individuare la profondità storica di olivo, vite e produzioni "minori", come lo zafferano, nel territorio senese, nella Val d'Orcia e nella Maremma.

²¹ Un ringraziamento va al soprintendente archeologo della Toscana Andrea Pessina e al funzionario competente per area, Massimo Tarantini, per la disponibilità mostrata durante le fasi istruttorie di concessione a effettuare i sopralluoghi nell'area di Montosoli; e al collega Stefano Campana che con grande liberalità ha messo a disposizione i materiali rinvenuti nella stesura della Carta Archeologica di Montalcino. Molte aziende hanno fornito ampia collaborazione nell'area di Montalcino: la Tenuta Caparzo, nella persona di Elisabetta Gnudi Angelini che, con grande generosità sotto il profilo logistico e dell'ospitalità, ha reso possibili i sopralluoghi nell'area di Montosoli; la Tenuta Sesta, nelle persone di Giovanni, Andrea e Francesca Ciacci, per aver favorito i campionamenti di materiale vegetale presente nella loro proprietà e per le molte informazioni fornite durante le fasi preparatorie del Progetto; la Tenuta Fanti, nelle persone di Filippo ed Elisa Fanti, per aver reso disponibile il loro archivio aziendale e per l'ospitalità fornita durante le fasi dello studio; la CrocusBrandi di San Quirico d'Orcia, nelle persone di Egisto Brandi e della sua famiglia, per averci introdotto nella storia dello zafferano in Val d'Orcia. Un ringraziamento anche a Riccardo Gucci, Claudio D'Onofrio e Letizia Tozzini del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa per la condivisione di informazioni durante i sopralluoghi compiuti insieme agli studenti e archeologi dell'Università di Siena nel corso del 2015 in Val d'Orcia. Il collega Luca Passalacqua, del Laboratorio di Archeologia Classica del nostro Dipartimento, ha guidato con competenza ed esperienza il lavoro degli studenti nel telerilevamento, nella fotogrammetria e nel rilievo strumentale.

²² *Archeologia della produzione e dei sapori*, a cura di A. Ciacci e A. Zifferero, Siena, 2009.

L'approccio scientifico, del tutto innovativo, si fonda su discipline di norma distanti nella prassi e negli obiettivi, quali l'archeologia, la botanica, l'agronomia, la chimica, la biologia, l'economia, le scienze politiche e l'ingegneria dell'informazione (fig. 1). Il riconoscimento dell'eredità culturale e dell'identità storica dei prodotti agricoli di qualità è finalizzato alla creazione di strumenti appropriati di valorizzazione ed è basato su una metodologia articolata sui seguenti punti:

- mappatura di produzioni agricole locali e relazioni con l'archeologia del paesaggio, il territorio e la sua storia, con particolare riferimento all'olivo, alla vite e allo zafferano;
- creazione di una banca dati del germoplasma di specie vegetali in territori a forte caratterizzazione storico-archeologica e con produzioni agricole di grande antichità;
- analisi e riproduzione di tecniche tradizionali di coltivazione e trasformazione dei prodotti agricoli, in un paesaggio rurale che tra la prima metà dell'Ottocento e il 2000 ha visto una forte diminuzione della sua diversità e della complessità del mosaico paesistico;
- creazione di strumenti e metodi per la valorizzazione turistica del territorio attraverso la partecipazione del sistema locale;
- sviluppo di soluzioni ICT (*Information and Communications Technology*) per la comunicazione e la promozione delle produzioni.

Con il Progetto Farfalla l'archeologia si pone al servizio dei prodotti agricoli di qualità, sperimentando un approccio "sociale" in cui il riconoscimento di relazioni tra sito archeologico e ambiente vegetale rende possibile il tracciamento nel tempo di produzioni tipiche ancora presenti nel territorio e il recupero di aspetti peculiari e inimitabili trasferibili al contesto sociale e produttivo di riferimento. Il *cultural heritage* può diventare allora portatore di valore economico e vantaggio competitivo dei prodotti²³.

Stando a recenti statistiche, incentrate in particolare sulla creazione di valore nelle imprese vitivinicole italiane, i valori più alti nelle strategie imprenditoriali di sviluppo sostenibile sono quelli collegati alla sensibilità sociale (gusto legato al territorio, difesa del paesaggio, rispetto per le generazioni future)²⁴.

Farfalla si rivolge quindi al mondo della produzione per sensibilizzare aziende agricole e consorzi di tutela alla conoscenza storica e archeologica del paesaggio rurale e alla sua evoluzione, stimolando anche forme

²³ CERQUETTI, MONTELLA, *Paesaggio e patrimonio culturale*, cit., p. 552.

²⁴ L. ZANNI, T. PUCCI, *Business Models and Sustainability: an Analysis of Value Creation in Italian Wineries*, in *First Report of Sustainable Winegrowing. Towards Expo Milano 2015*, a cura del Forum per la Sostenibilità del Vino, s.l. 2014, pp. 62-90, in particolare pp. 74-75, fig. 11.

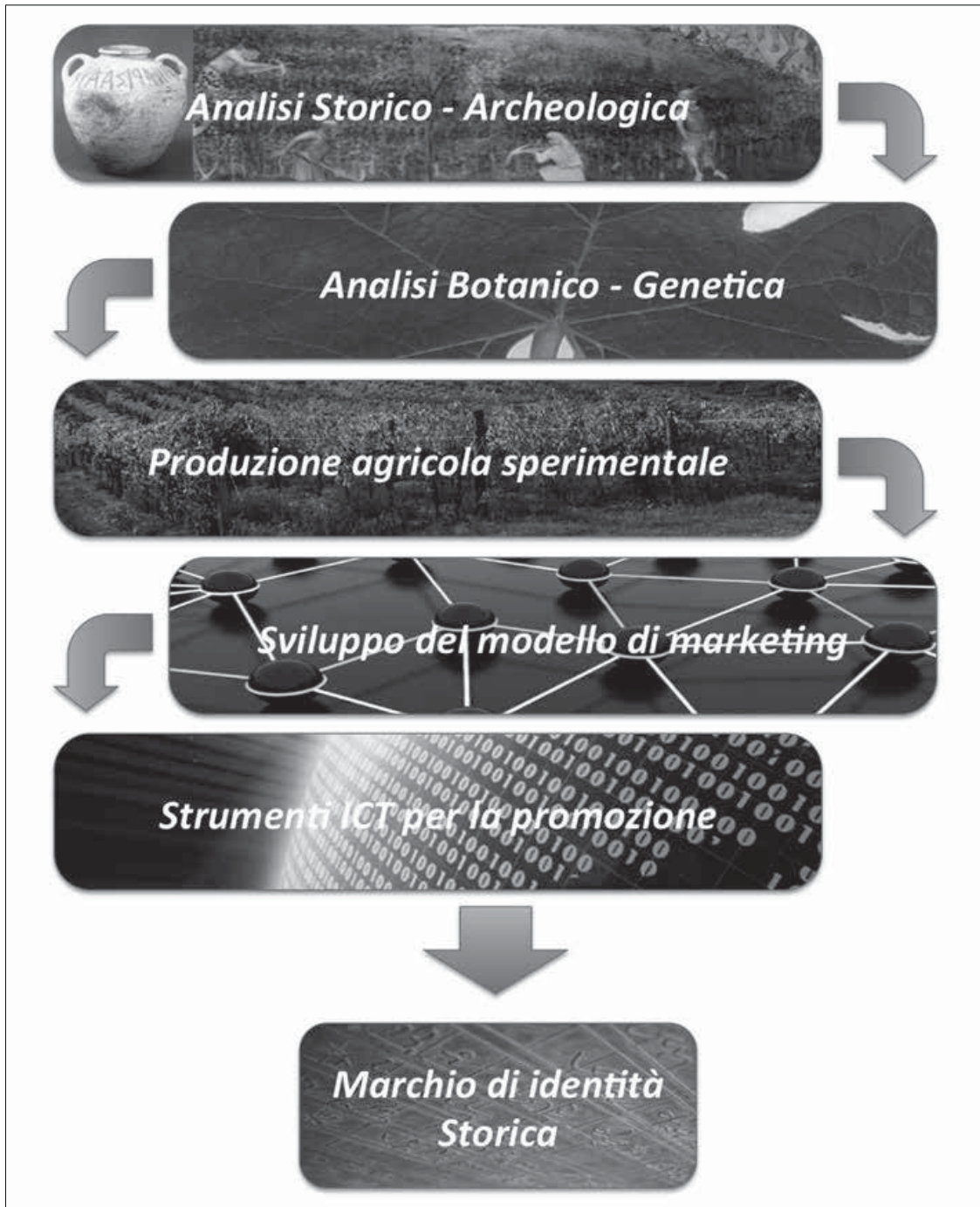


Fig. 1 *Le fasi metodologiche e operative delle attività previste dal Progetto Farfalla (elaborazione Alessandro Pozzebon)*

di protezione e di prevenzione dei fenomeni di dissesto idrogeologico, presenti nelle aree di indagine²⁵. Il progetto, oltre a essere applicato alla

²⁵ M. MILLETTI, A. ZIFFERERO, *Archeologia e dissesto idro-geologico: un progetto pilota per la conservazione del paesaggio senese*, «Bulettno Senese di Storia Patria», CXXI, 2014, pp. 285-292.

valorizzazione di alcuni prodotti tipici e “storici”, vuole anche proporre l’organizzazione di un *modello generale replicabile* in altri contesti o ad altre tipologie di prodotti. La riconoscibilità scientifica della “qualità” storica e archeologica dei prodotti e dei contesti di produzione, e quindi dell’eredità culturale che è possibile trasferire al mondo della produzione alimentare attraverso la “menzione d’identità storica” dei prodotti tipici, è uno degli *output* progettuali, di cui potranno avvalersi le aziende nelle proprie attività di marketing.

Tra i luoghi campione del Progetto Farfalla la Val d’Orcia costituisce un’area che ha preservato un buon livello di integrità del paesaggio storico, archeologico, artistico e rurale²⁶ (fig. 2).

Alcune aziende della Val d’Orcia, legate alla produzione del Brunello, del Rosso di Montalcino e di olio, e partner del progetto, insistono su contesti archeologici di rilevante interesse (Tenuta Sesta, Tenuta Caparzo) o sono prospicienti ad aree distintive dal punto di vista architettonico e storico-artistico (Tenuta Fanti, prossima all’Abbazia di Sant’Antimo e a colture di olivi secolari di varietà olivastra seggianese). Altre (CrocusBrandi) hanno intrapreso pionieristicamente colture che, come lo zafferano, inaspettatamente sono poi risultate attestate nel corso del Medioevo²⁷.

È un esempio di “capitale” culturale distintivo, identitario, fortemente simbolico da veicolare con opportune strategie nel “paniere di attributi” che qualifica i prodotti tipici del territorio che, seppure non valorizzato dal mercato, può conferire loro un alto valore aggiunto²⁸. In più il possesso o il recupero di colture (olivi secolari, antichi vitigni, zafferano) entrano direttamente nei processi produttivi e sono in grado di alimentare nei consumatori la percezione del valore di “eredità culturale” che caratterizza il contesto di produzione²⁹.

Un ulteriore elemento di interesse è offerto dallo studio del ricco patrimonio documentale delle aziende storiche del territorio, utile per de-

²⁶ Ricordiamo che la Val d’Orcia è costituita dai territori di cinque comuni senesi (Castiglione d’Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani e San Quirico d’Orcia). La valle è stata riconosciuta dal 1999 come Area Naturale Protetta di Interesse Locale (ANPIL) e dal 2004 patrimonio mondiale dell’umanità dall’UNESCO. Ospita anche il Sito d’Interesse Regionale (SIR) “Cono vulcanico del Monte Amiata”.

²⁷ B. GELLI, *La riscoperta di una coltura tipica: lo zafferano in Val d’Orcia*, in A. CIACCI, B. GELLI, M. MILLETTI, A. POZZEBON, A. ZIFFERERO, *Il Progetto Farfalla: il contributo della ricerca storica per la valorizzazione dell’agricoltura di qualità*, «Bulettno Senese di Storia Patria», CXXII, 2015, pp. 245-263.

²⁸ CERQUETTI, MONTELLA, *Paesaggio e patrimonio culturale*, cit., p. 552, note 3-4.

²⁹ *Ibidem*.

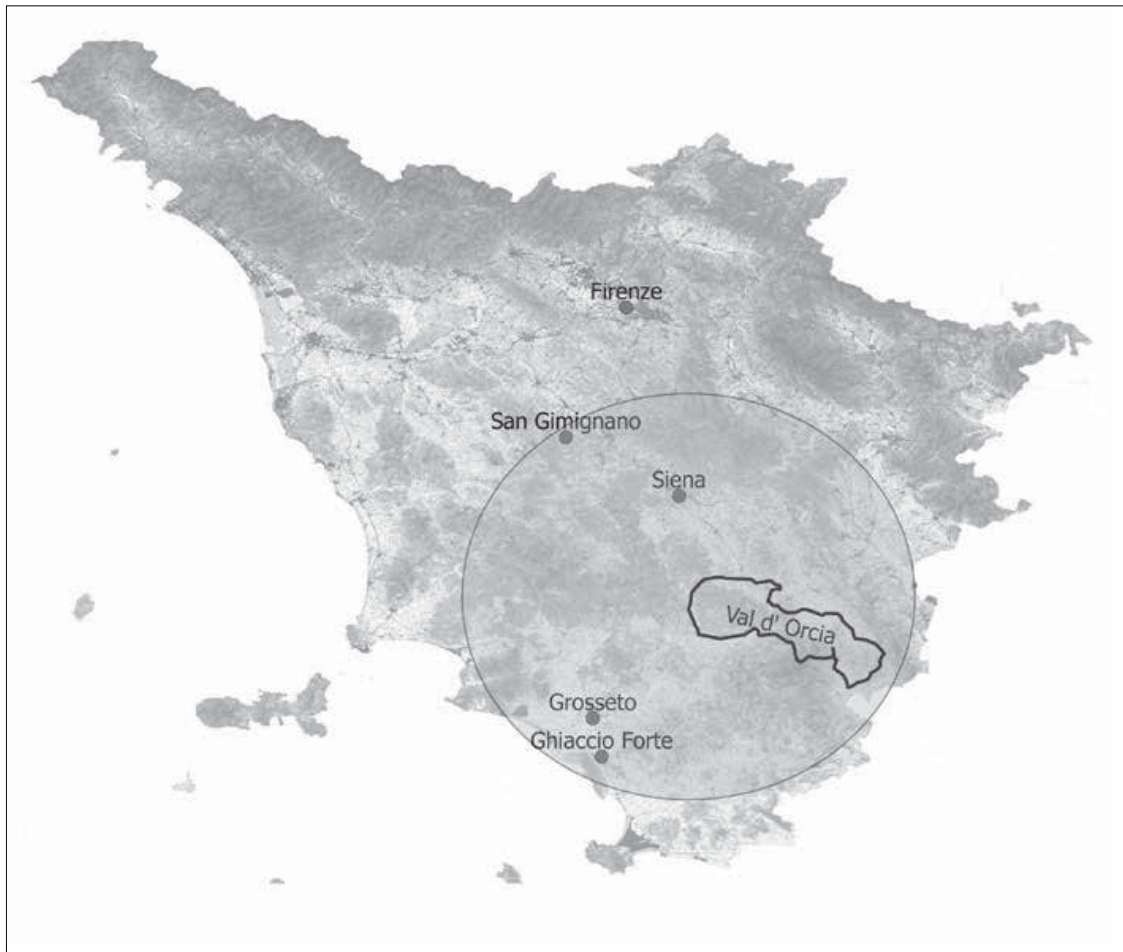


Fig. 2 L'area di intervento del Progetto Farfalla nella Toscana centromeridionale. I luoghi sono in relazione alle specifiche colture cui si applica la metodologia prevista dal progetto. A nord San Gimignano con la coltura dello zafferano, al centro Siena con il progetto *Senarum Vineae* sui vitigni storici, a sud la Val d'Orcia che raggruppa zafferano, olio e vino. A occidente Ghiaccio Forte e l'area di Scansano (GR) con il Progetto *ArcheoVino* (elaborazione Valerj Del Segato)

terminare le trasformazioni del paesaggio agrario di epoca recente e per conferire ai prodotti tipici di qualità un valore aggiunto per la cultura e il mercato³⁰.

Il Progetto Farfalla affronta la riconoscibilità della qualità non solo “storica” ma anche “archeologica” dei prodotti e dei contesti di produzione e quindi dell’eredità culturale che è possibile trasferire al mondo della pro-

³⁰ A. BRAZZALE, *Leggere il paesaggio nei documenti d'archivio: le carte storiche della Tenuta Fanti*, in A. CIACCI, M. MILLETTI, A. ZIFFERERO, A. BRAZZALE, O. GAUDIO, N. LONGO, M. MARCONCINI, N. MESSINA, M. ROSSI, G. SALTARELLI, *Montalcino (SI). L'avvio del Progetto Farfalla*, «Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana», in corso di stampa.

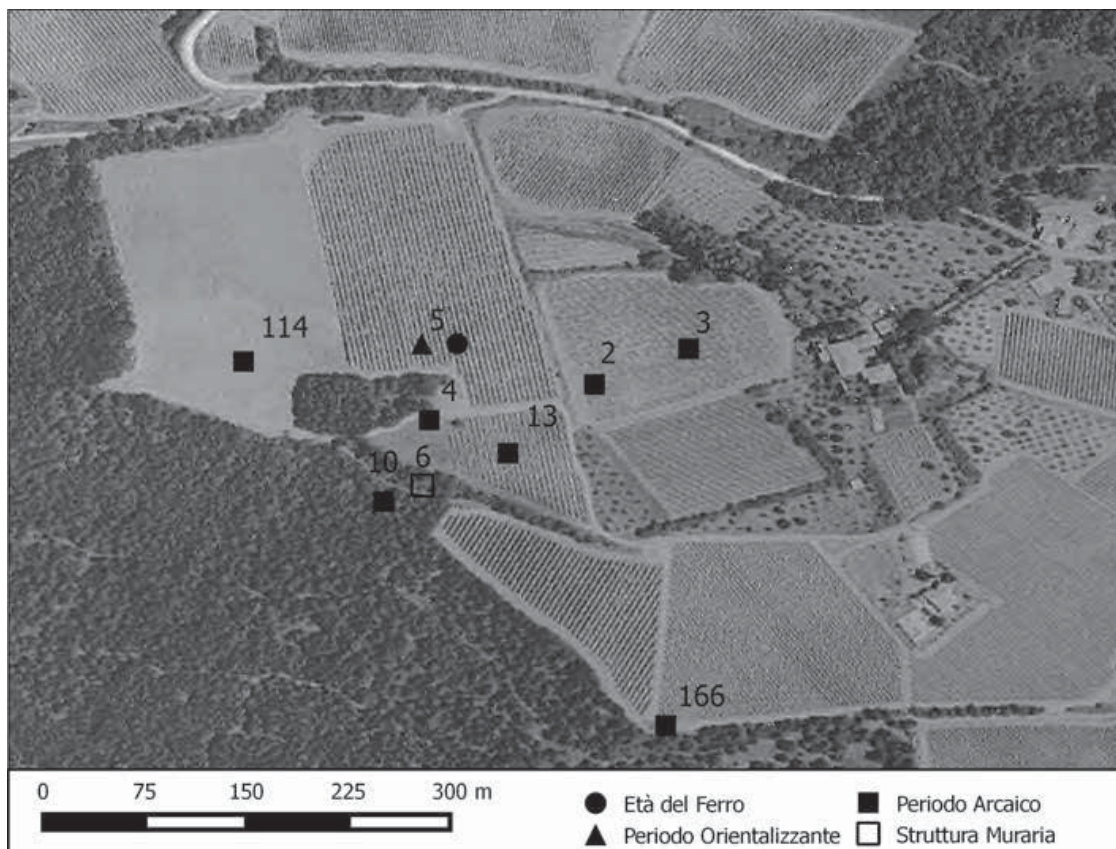


Fig. 3 Montosoli (Montalcino, SI). Fotorestituzione della sommità dell'altura con posizionamento delle U(nità) T(erritoriali) individuate durante i sopralluoghi (elaborazione Valerj Del Segato)

duzione e della trasformazione alimentare attraverso il percorso metodologico integrato previsto dal Progetto stesso.

Studi recenti incentrati sul paesaggio rurale di Montalcino tra il 1832 e il 2007 hanno messo in evidenza la scomparsa delle colture a promiscuo e del pascolo, l'incremento boschivo, l'aumento della superficie vignata e meccanizzata, la forte riduzione delle superfici terrazzate³¹.

Tuttavia le prime ricognizioni archeologiche e botaniche, compiute congiuntamente all'unità operativa del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa nell'autunno del 2015 nel cuore del territorio del Brunello (Montosoli, Montalcino), in un territorio dominato dall'espansione della coltura della vite e dalla meccanizzazione, hanno permesso di identificare esemplari di vite selvatica (*Vitis vinifera sylvestris*) e terreni in abbandono con coltivazioni residuali a pro-

³¹ R. ARMELLINI, *Le trasformazioni del paesaggio rurale di Montalcino tra Ottocento e attualità*, «Bollettino dell'Associazione Italiana di Cartografia», 144-146, 2012, pp. 33-50.



Fig. 4 Montosoli (Montalcino, SI). La strada che conduce alla sommità dell'altura divide l'area delle coltivazioni dei vitigni destinati alla produzione di Brunello da un lembo conservato di terreno a promiscuo con viti maritate ad alberi da frutto e olivi (Foto Andrea Ciacci)

miscuo con viti maritate a olivi e alberi da frutto, risalenti con probabilità agli anni Cinquanta (figg. 3, 4). Le analisi preliminari di carattere ampelografico hanno confermato che alcune delle viti silvestri campionate non sono esito di portainnesti o coltivazioni prossimali e insieme alle piante relitte nelle colture in abbandono costituiscono i lembi di un preesistente paesaggio agrario, eredi di un ampio patrimonio di biodiversità. Sono state individuate e campionate anche alcune piante di olivo, in particolare di Olivastra Seggianese, una varietà già messa in luce nel corso del Progetto *Eleiva* e risultata contigua a siti archeologici romani legati al sistema della *villa* presenti nell'area³² (fig. 5).

³² G. BARBIERI, A. CIACCI, A. COMINI, *Il "Progetto Eleiva"*, in *Eleiva, Oleum, Olio*, cit., pp. 121-137; F. PERICCI, *Il "Progetto Eleiva": Remote Sensing e fonti cartografiche applicate all'olivicoltura*, *ivi*, pp. 143-150; C. MILANESI, A. CIACCI, C. FALERI, F. CIAMPOLINI, M. CRESTI, *Il "Progetto Eleiva": i risultati preliminari delle analisi pomologiche, morfologiche, ultrastrutturali e molecolari delle piante secolari d'olivo*, *ivi*, pp. 151-155; C. MILANESI, A. SORBI, E. PAOLUCCI, F. ANTONUCCI, P. MENESATTI, C. COSTA, F. PALLOTTINO, R. VIGNANI, A. CIMATO, A. CIACCI, M. CRESTI, *Pomology*



Fig. 5 *Tenuta Sesta (Montalcino, SI). Un esemplare secolare di olivastra seggianese insiste nei pressi del sito occupato da una villa romana, la cui cronologia abbraccia un ampio periodo dal III secolo a.C. al VI secolo d.C. (Foto Andrea Ciacci)*

Questi primi riscontri della persistenza di unità paesaggistiche tradizionali insieme alla ricerca dei sistemi di popolamento di età etrusca e romana, proseguendo con il Medioevo e l'età moderna, sono di stimolo alla comprensione nel dettaglio dell'evoluzione del paesaggio agrario, dei sistemi di coltivazione e di contenimento del dissesto idrogeologico

Observations, Morphometric Analysis, Ultrastructural Study and Allelic Profiles of "Olivestra Seggiane" Endocarps from Ancient Olive Trees (Olea europaea L.), «Comptes Rendus Biologies», 334, 2011, pp. 39-49. Nel corso del Progetto Farfalla, a fianco degli aspetti botanici e genetici, le attività di indagine svolte nell'areale di Montalcino hanno registrato la presenza di piante antiche o secolari di olivo in cui è stato riconosciuto un elemento di interesse al fine di conservare e promuovere l'identità storica dell'olivicoltura toscana. Le attività di individuazione di antiche piante di olivo, ampliate a diverse aree della Toscana, si sono associate alla messa a punto di una metodologia di datazione di tali esemplari basata sulla correlazione dell'accrescimento del legno, osservabile nelle sezioni di branche e tronchi reperiti nelle province di Siena e Firenze, con le serie storiche di temperature del periodo 1920-2010. Questi dati sono utilizzati per determinare sia la velocità di crescita degli olivi nei diversi contesti stimandone l'età sia per analizzare più in dettaglio le variazioni locali del microclima. Debbo queste informazioni preliminari a Riccardo Gucci, Claudio D'Onofrio e Letizia Tozzini del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa.

(terrazzamenti, lunette), ancora ben visibili con l'archeologia di superficie, soprattutto nei suoli di natura argillosa.

Tali dati assumono ancora più rilievo dal momento che, integrando quanto già noto in letteratura, le ricognizioni archeologiche di superficie stanno confermando la presenza sul colle di Montosoli di un sito etrusco di età arcaica, forse di natura rurale e associato a un edificio con decorazioni architettoniche, comprovata dall'attestazione di vari frammenti di *dolia*, scarti di produzione di materiale edilizio e il frammento di una probabile antefissa. In questo contesto assume particolare rilievo la scoperta di un muro di terrazzamento, seppure di incerta datazione, che delimita per un breve tratto le pendici sudoccidentali della sommità³³.

³³ M. MILLETTI, *Progetto Farfalla: le prospezioni a Montosoli (Montalcino)*, in CIACCI, MILLETTI, ZIFFERERO, BRAZZALE, GAUDIO, LONGO, MARCONCINI, MESSINA, ROSSI, SALTARELLI, *Montalcino (SI)*, cit., in corso di stampa; N. LONGO, *Montosoli: il sito etrusco*, *ivi*.

**2. IL CASO DELLA SARDEGNA:
METODI E STRUMENTI PER L'INDAGINE
DELLA VITINICOLTURA ANTICA**

