DOPPIOZERO

Pecore, sentieri e formaggi al museo

Antonella Tarpino

10 Gennaio 2026

Quando penso agli ecomusei – definibili i musei della comunità che si prendono cura del patrimonio culturale e naturale di un territorio – mi viene in mente il «discorso del muretto» di Pier Paolo Pasolini, che ricordava i muretti della sua infanzia («con la piccola porta ornata e l'archetto») che dividevano gli orti dai campi. E senza di loro – rifletteva – anche i palazzi più sontuosi e le cattedrali finivano sospesi in un vuoto di incomprensibilità (in W. Siti e S. De Laudi (a cura di), *Saggi sulla politica e sulla società*, 1999). O le stradine di Orte, con il loro selciato sconnesso e antico («niente, non è quasi niente, è un'umile cosa») cosí fragili che bisognerebbe difenderle con lo stesso accanimento con cui si difende un'opera d'arte di un grande autore.

Sono le forme stesse dell'abitato a far immaginare, nella profetica suggestione di Pasolini, (i muretti della sua infanzia, o le stradine di Orte) una sorta di museo a cielo aperto. Un museo, quello che evoca il termine proprio di ecomuseo, che va oltre le pareti di un edificio, racconta il senso, il lavoro, le forme prodotte da un territorio, la sua memoria: ambito museografico in senso pieno o "museo comunitario" come lo definisce Hugues De Varine, il primo a teorizzarlo.



Gli ecomusei allora vanno interpretati come fa Pietro Clemente (Presidente e fondatore di SIMBDEA Società italiana per la Museografia e i Beni Demoetnoantropologici) come presidi di territori in cui la comunità riconosce se stessa a partire dalla propria coscienza di luogo (concetto ripreso dai Territorialisti). Tratto comune delle diverse realtà, dove non prevalgono i tratti unificanti, come nelle ideologie del Novecento, ma quelli diversificanti, perché legati alle differenze tra i territori immagazzinate nella storia locale, nel paesaggio, nell'agricoltura e nelle competenze del territorio trasmesse a generazioni ormai lontane dalle attività primarie, o ancora recuperabili dalla memoria talora anche grazie al museo (in "Dialoghi Mediterranei", luglio, 2019).

È in Piemonte che è nato un modello ecomuseale (già diffuso precedentemente in Francia) tra i primi in Italia (Legge regionale n. 31 del 14 marzo 1995) con alla base l'iniziativa propria della comunità di abitanti che gestisce le risorse patrimoniali del museo di territorio. Inteso a travalicare gli stereotipi del folklore per porsi come esempio di sviluppo sostenibile capace di tracciare una via per la vivibilità della montagna e delle aree rurali e per ridare nuova vita ai paesi in abbandono. Che alimenti, l'ecomuseo, quel processo di rivitalizzazione stratigrafica, di costruzione e ricostruzione del paesaggio in un orizzonte di futuro compatibile (*Gli ecomusei nella provincia di Cuneo* a cura di Daniele Regis, Celid 2019).



Tra questi, quello che conosco più da vicino è sicuramente l'Ecomuseo della pastorizia che nasce in collaborazione con la Comunità Montana Vallestura e ha sede a Pontebernardo, borgata del Comune di Pietraporzio, valorizzando il recupero avviato fin dagli anni Ottanta della pecora sambucana, razza autoctona in estinzione. Ottima produttrice di lana, agnelli e latte – testimonia Stefano Martini tra i fondatori dell'ecomuseo intorno al 2000 col nome occitano *La Routo* che significa per l'appunto pastorizia – ed è particolarmente agile visto che vive sugli alpeggi e raggiunge le cime più alte per consumare l'erba della migliore qualità. Intorno al tema centrale della pastorizia sono state costruite significative mostre itineranti come *Pecore, percorsi di culture alpine* con esposizioni al Museo della montagna di Torino. È un percorso di lavoro, quello dell'ecomuseo della pastorizia, che usa linguaggi molteplici. Uno degli incroci più interessanti è l'illustrazione dell'attività della pastorizia attraverso l'analisi della lingua doc, propria dell'area occitana, deputata a definire con precisione i segreti del mestiere. Non solo lingua, l'Ecomuseo ospita un'esposizione relativa alla musica e agli strumenti musicali occitani (la Gironda in particolare) suonati nel corso della transumanza.

Pecore e pastorizia ma anche i loro prodotti, come i formaggi, hanno ispirato gli ecomusei. Tra i più noti l'ecomuseo Terra del Castelmagno nell'Alta Val Grana, sempre Alpi Nord ovest, dove il termine Terra – imparo – indica la zona in cui le caratteristiche ambientali, altitudine, tipo di vegetazione, acqua, creano le condizioni uniche per produrre il Castelmagno: un formaggio di antichissima origine (risulta documentato già alla fine del 1200). Il progetto ecomuseale intende valorizzare il processo produttivo del Castelmagno, illustrando i sentieri

dell’area che collegavano le varie frazioni, l’economia tradizionale, la lavorazione del legno, l’estrazione delle ardesie…e il caseificio stesso situato più in alto, a Pradleves. Mediante attività spesso svolte in collaborazione con l’Università di agraria. Nell’intento, proprio di ogni ecomuseo, di ricostruire un sistema di relazioni tra il territorio e gli uomini e le donne che ci abitano al fine di rendere percepibile la storia nella quale si è inseriti.

Leggi anche:
Antonella Tarpino | Paesaggi fatati delle Langhe
Antonella Tarpino | Archivi del Nord Nord
Antonella Tarpino | Civiltà verticali: Narbona di Castelmagno
Antonella Tarpino | Gli Etruschi, il fascino dei non-antenati?
Antonella Tarpino | L’Ecomuseo parla con una App
Antonella Tarpino | I ribelli del tempo
Antonella Tarpino | Vivere in un crostaceo
Antonella Tarpino | L'Internazionale del trattore
Antonella Tarpino | La rivoluzione ai margini
Antonella Tarpino | Abitare insieme

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

