

Gabriele Brundo

Cocktail partigiani

Parole e immagini in fondo al bicchiere

a cura di

Checchino Antonini

visualizza la scheda del libro sul sito www.edizioniets.com



Edizioni ETS



Archivi della Resistenza
Circolo ★ Edoardo Bassignani



OLTREPOP /1, rivistalibro di popoffquotidiano, primavera 2022

© Copyright 2022

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messagerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884676183-5

Rimescolare, rimescolarci

*Checchino Antonini**

Salute! Vi immagino leggere questo libro con un bicchiere a portata di mano. Io lo sto facendo anche mentre scrivo queste note in fondo a un lungo periodo di preparazione del volume. E ogni momento è stato scandito da brindisi, a partire da una notte di gennaio 2020, a Fosdinovo, che ha visto l'incontro fra gli Archivi della Resistenza, Rimaflow, pezzi di Arci e Popoff, ingredienti di questi *Cocktail partigiani* già di per sé preziosi grazie ai racconti di Gabriele Brundo e ai disegni dei “magnifici” dodici.

Quella notte bevemmo Amaro partigiano. Una bottiglia di questo liquore è stata consegnata o spedita a ciascuno degli autori con alcuni dei quali ho anche potuto bere birra per sancire la loro partecipazione al progetto. E altro vino, altri cocktail, sono stati versati ogni volta che ho parlato con qualcuno di questo progetto, nella relazione che ci ha tenuto insieme fino qui. Berremo, berrete, anche alle presentazioni che si terranno negli spazi della nostra socialità, a lungo negata, da riconquistare e ripensare. Perché questo libro, che ci parve necessario quella notte a Fosdinovo, dopo il doloroso apprendistato del contenimento sociale, è un libro urgente e vuole essere utile a capire che cosa ne sarà del Noi. Rimescolare e rimescolarci.

Dietro le storie contenute in questo libro c'è la storia di una trama di incontri e di affetti. Ed è scandita da bevute. Il punto è questo. Però non è un elogio del bere né un'apologia dell'alcol nella letteratura. C'è già in giro una moltitudine di pregevoli analisi che precisano e ridimensionano la fama dell'alcolismo come compagno della scrittura. Per quanto sia affascinante apprendere da Simenon come sia apparso Maigret («Mi rivedo, un mattino di sole, in un caffè... Forse avevo bevuto uno, due o anche tre bicchierini di ginepro con una spruzzata di bitter. Sta di fatto che un'ora più

tardi, quasi vinto dal torpore, cominciai a vedere dinanzi a me la massa imponente e impassibile di un signore che mi parve - sarebbe stato un commissario accettabile...») non è per noi una questione di viaggi a Echo Spring (l'armadietto dei liquori come lo ha chiamato Tennessee Williams) o di quel "write drunk, edit sober", scrivi da sbronzo, correggi da sobrio, pronunciato da Hemingway. Una folla di geniacci straight edge (uno stile di vita che prevede l'astinenza dal consumo di tabacco, alcool, droghe e dal sesso occasionale) fa piazza pulita di tutti i possibili equivoci tra sostanze e creatività. Chiedere, per credere, a ZeroCalcare, assertore dei principi di quella che lui stesso definisce «una branca bacchettona del punk».

Proviamo a cambiare lo sguardo: proviamo a capire il legame profondo tra il bere e le narrazioni dal punto di vista di chi legge. Perché ha ragione Maria Masella, una giallista genovese, quando dice che «leggiamo per incontrare persone, ne sono convinta da quando, ragazzina, ho iniziato a leggere».

«Leggevo per vincere il senso di solitudine - ha detto anche Andy Hunter, un editore americano che s'è messo in testa di unire le librerie indipendenti contro Amazon - ho capito subito che i libri espandono il tuo orizzonte, ti mettono in connessione con gli altri, ti spingono a conoscere il mondo e a sperimentare contesti che non avresti mai modo di vivere. Uniscono le persone! Non c'è nient'altro così». O forse ci sono solo l'alcol e il cibo, il loro consumo rituale, condiviso.

Allora un bicchiere ci sta perché quando incontri qualcuno la prima condivisione è quella di una consumazione. E, a volte, sono personaggi che bevono e che mescolano. Maigret coi suoi boccali di birra, il vino, l'armagnac o i bicchierini di liquore di prugna che pesca da certe dispense, l'Alligatore di Massimo Carlotto e il calvados. Nelle librerie ci possono stare sia i libri che le bottiglie.

Il consumo di alcol è al centro di rituali sociali, politici, religiosi dalla notte dei tempi. L'alcol è presente nelle vite degli esseri umani da una decina di milioni di anni, addirittura da prima che

la specie imparasse a coltivare la vite. Era l'età della pietra e probabilmente, per evitare l'estinzione, le scimmie impararono a cibarsi di frutta fermentata raccolta da terra nella foresta pluviale.

Secondo uno studio pubblicato, poco prima di andare in stampa noi, sulla rivista scientifica *Addiction*, nei mesi iniziali della prima ondata della pandemia il consumo di alcol è diminuito in quasi tutti i paesi europei. Secondo i ricercatori, nella maggior parte dei casi il calo dei consumi è stato determinato dalla quasi totale assenza di eventi in cui si consumano grandi quantità di alcol, a cui hanno contribuito in maniera importante la chiusura di pub e ristoranti e le altre restrizioni per impedire la circolazione del coronavirus. Dieci milioni di anni dopo ci si interroga ancora sul fatto che siamo “scimmie fatte per bere ma non vodka absolut 100 proof”, come ha spiegato il filosofo e sinologo canadese Edward Slingerland, autore del libro *Drunk: How We Sipped, Danced, And Stumbled Our Way To Civilization*. Sappiamo poco del “picco di Balmer”, la quantità d'alcol che migliorerebbe le capacità cognitive (da non oltrepassare mai) ma sembra certo che le persone che frequentano i pub, i circoli o le case del popolo regolarmente sono più felici di chi beve da solo. Uno studio di Oxford, condotto da Robin Dunbar, infatti, avrebbe dimostrato che chi non beve in compagnia è un ladro o una spia o poco ci manca.

Scegliamo di bere una cosa anziché un'altra non solo perché fa più o meno bene o perché produce endorfine (responsabili delle sensazioni piacevoli stimulate anche dal mangiare e dal fare sesso) ma per il posto che quel bere occupa nel nostro immaginario. L'alcol gioca un ruolo nei processi di socializzazione primaria, proprio come la lettura. “Bob, stasera guido io Bob”. Per alcuni anni, a Ferrara, l'insegna del camper in sosta davanti al Duomo, era un invito a sottoporsi alla prova dell'etilometro prima di salire in macchina dopo una serata con gli amici. Ma Andrea, che oggi ha trent'anni, una tuta blu al Petrolchimico e tre figli, ricorda la coda di giovani, in certi sabato sera, che si sfidavano a chi mandava fuori giri l'etilometro. Questo è un elogio del bere in compagnia, del

bere bene, attenti agli ingredienti, alla lavorazione, attenti alle dosi per poter tornare a casa sani e salvi. Ma pure attenti al fatto che non si spremano i diritti dei lavoratori nel calice che sorseggiamo e nemmeno che si avveleni la madre terra per produrre la merce. L'industria alimentare globale, ce lo spiega Stefano Liberti in *I signori del cibo* (minimum fax) degrada gli ecosistemi e si nutre della pelle dei lavoratori. Per questo ci sono un liquorificio sociale, una grande associazione di case del popolo e live club nella ricetta con cui è stato preparato questo volumetto che state per leggere o che avete appena finito di leggere se, come faccio io, siete abituati a leggere solo alla fine le note introduttive.

«Ho realizzato che dall'otto marzo ad oggi ho bevuto 4 bottiglie di vino rosso. Sono lì in fila a guardarmi». Era il 27 aprile 2020, quarantatreesimo giorno di lockdown, quando una delle persone che hanno permesso che l'idea di questo libro diventasse carta rilegata e ben illustrata, mi ha rivelato questa informazione. «Non credo di aver mai bevuto così tanto vino da sola. È questo che mi colpisce». Il confinamento per Covid, tra l'altro, ha deformato le nostre abitudini e i nostri riti dilatandosi nelle varie fasi dell'emergenza ma riformulando sempre urgente la stessa domanda di Cesare Pavese nel Mestiere di vivere: «Come rompere la propria solitudine, come comunicare con gli altri». Perché il punto è questo: beviamo per incontrarci, e ci incontriamo per bere. Per questo Ilaria, mescolatrice instancabile delle relazioni che stanno alla base di questo progetto, e animatrice di un circolo Arci ad Aulla, non riusciva a ingurgitare più di una media di 6,12 centilitri di alcol a sera, l'equivalente di un cucchiaino di sciroppo per la tosse, durante l'isolamento forzato nella valle della Lunigiana in cui ha contato i giorni verso l'uscita dalla pandemia. Bere, scrivere, leggere, stare insieme agli altri sono attività ad altissima densità di contenuti e implicazioni simboliche, quindi politiche.

Perché poi, a pensarci ancora, è nei bar, nei caffè, nei circoli che succedono le cose. È in posti come questi che nel XIX secolo ci si poteva incontrare fuori dagli sguardi indiscreti della sbirraglia

per bere e cospirare. Il sociologo Ray Oldenburg ha inventato il concetto di Third place: i terzi luoghi, né casa né posto di lavoro, sono “ancore” della vita comunitaria e facilitano e favoriscono un’interazione più ampia e creativa. La conversazione è l’attività principale. I frequentatori abituali dei terzi luoghi attraggono anche i nuovi arrivati e sono lì per aiutare chi è nuovo nello spazio a sentirsi benvenuto. Gli occupanti dei terzi luoghi sentono che un pezzo di loro stessi è radicato in quello spazio. Vi ricorda qualcosa? Probabilmente questo o quel circolo Arci, questo o quel centro sociale. Oppure i bar “di carta” come il Caffè delle Antille di Luciano Bianciardi. E, secondo alcuni studi, il nesso con la creatività è da ricercarsi nei locali, lo chiamano il coffee shop effect quando il rumore di fondo, rendendo un po’ più difficile la concentrazione, stimola il cervello e favorisce la creatività.

Quando il movimento operaio non aveva ancora sedi proprie era nelle osterie che avveniva la politicizzazione del proletariato. I quartieri operai erano così sovraffollati che l’unica possibile socialità avveniva nei bar. E l’osteria, come accade oggi agli ambiti della cosiddetta movida, allarmava i benpensanti e venne demonizzata dai loro giornali e dai loro governanti. Al contrario c’era chi, come Honoré de Balzac la definiva «il parlamento del popolo». Fu in un’osteria di Imola che nacque 150 anni fa la prima sezione dell’Internazionale in Italia e nelle osterie si tenevano riunioni il primo maggio e nei giorni di sciopero. Poi il movimento operaio costruì le sue case del popolo, spazi per il mutualismo, l’autoformazione, l’organizzazione politica e, naturalmente, per bere stando insieme. Tanto che la lotta all’alcolismo divenne il refrain per reprimere le organizzazioni degli operai e dei contadini e risucchiò anche le correnti riformiste, da sempre più realiste dei re nel loro paternalismo.

E qui siamo nel pieno di queste nostre vicende di resistenza alle tendenze del liberismo, alla mercificazione della vita e alla privatizzazione dello spazio pubblico, di costruzione di stili di vita e rapporti sociali alternativi.

Tu che lo vendi, cosa ti compri di migliore? Probabilmente libri, risponderebbe a De André (e ad Edgard Lee Masters) Gabriele Brundo. Magari, ribaltando la prospettiva e domandandolo a un libraio, ti risponderebbe alcol. Qui trovate i racconti che Brundo, scrittore barman di Genova, ha spedito a Popoff, “parole in fondo al bicchiere” sgorgate nei tempi spuri di chi vive soprattutto la notte e fuori orario. Uno che se entri e gli chiedi «il solito» non si scompone e mescola robe che cambiano nome quando le mischi. Mi piacerebbe presentarlo a Carolina Cutolo, curatrice di *Martini Eden* (Nutrimenti) e barman-scrittrice anche lei, scettica se non inorridita dalla moda del bartending acrobatico. Poi ti puoi gustare quella pozione arrampicato sullo sgabello al bancone o portarla nei sotterranei di questo palazzo medievale, in sottofondo musica jazz. Una volta, dopo la guerra, era una stoccafisseria e di quella storia mantiene i lavabi in marmo e i pianali. Poi l’ha rilevato una pittrice triestina (Daniela Pilastro, uno dei disegni di questo libro è suo) e l’ha trasformato in locale per la movida. È stato per caso che, ampliando il locale, Daniela ha scoperto, abbattendo un tramezzo, tre antiche cisterne per l’acqua e una stele longobarda. Il luogo ha una sua magia dentro un contesto, quello dei carruggi, dove incanto e disincanto si mescolano, appunto, giorno e notte. Per un po’ di tempo, a fine serata, lo scrittore barman e certi suoi amici tiravano fuori un’Olivetti 32 e si mettevano a scrivere. Se i racconti sono nati a Genova, l’idea del libro è nata nella redazione di Popoff quotidiano, una stanza alla periferia di Roma che funziona soprattutto la notte, e poi ha preso corpo sui monti di Sarzana, a Fosdinovo, incontrando altre storie, quelle degli Archivi della Resistenza e di Rimaflow che, a loro volta, mescolando erbe di quei boschi hanno inventato l’Amaro Partigiano.

Mescolare, mescolarsi. Cocktail. Il cocktail è la forma che prende la vita. L’identità è un cocktail, così la musica o il destino: tutto dipende dalla mescolanza, più o meno sapiente, di ingredienti in dosi massicce o infinitesimali, con riti, usanze, credenze e sapienze. Perfino l’etimologia stessa del nome rimanda alla mescolanza

di varie ipotesi: potrebbe derivare dai termini inglesi cock (gallo) e tail (coda), forse per il fatto che verso il 1400 nelle campagne inglesi si beveva una bevanda variopinta ispirata ai colori della coda del gallo da combattimento; o forse deriva dal termine francese coquetier, un contenitore per uova che veniva usato a New Orleans per servire liquori durante il XIX secolo, ma potrebbe essere una distorsione dal latino [aqua] decocta, cioè acqua distillata. E che dire della leggenda che narra di una nave di ricchi inglesi che, approdando in Sud America, festeggiavano bevendo liquori europei e succhi tropicali mescolati con una colorata piuma di gallo; nel 1600-1700 i marinai inglesi approdavano nel porto di Campeche in Messico, dove veniva loro servita una bibita mista con all'interno una radice o erba che i locali in lingua spagnola chiamavano "coda da gallo". Un'altra leggenda medioevale racconta che l'inizio della giornata è segnato dal canto del gallo, mentre la fine da una bevanda alcolica. Segnando la fine della giornata venne chiamata l'usanza "cock-tail", nonché coda di gallo.

Potrebbe servire a esaltare il sapore degli ingredienti oppure a camuffare la scadente qualità di uno o più degli alcolici adoperati come avveniva, e avviene, nei bar frequentati a fine turno da portuali genovesi, edili romani, operai abruzzesi, contadini lucani, creativi bolognesi e, ovunque, studenti e precari squattrinati. Speriamo che questo libro vi piaccia, che serva a ritrovarsi, a sostenere le riaperture dei nostri spazi o anche solo a farci stare bene per un po'. Di nuovo: alla salute.

*popoffquotidiano.it

Leggere il territorio per resistere alla colonizzazione

Stefano Carmassi*

È un Paese tenace che resiste il nostro, e ci riconsegna quotidianamente in una narrazione serrata *terroir* ricchi di suggestioni e di autentico cambiamento e che vede come attori principali e consapevoli una moltitudine di comunità locali, soggetti individuali e collettivi, paesaggi, buone pratiche agricole e stili di viti differenti che passo dopo passo si fanno attraversare da modelli nuovi genuinamente sostenibili.

Parole in fondo al bicchiere è sedimento ed estratto secco di una naturale predisposizione nel progettare rivoluzioni intorno ai tavoli consunti delle Case del Popolo e delle Osterie sociali, veri e propri catalizzatori di spazio pubblico e di bevande di gran lustro organolettico, del resto pure Lenin da qualche parte aveva scritto che le rivoluzioni prendono forma dalle discussioni nelle osterie.

I *Cocktail partigiani* sono fatti di amari, di resistenze, di vino, di giustizia sociale, di distillati, di storie di GAP, di vermouth, di montagna, di vini fortificati, di staffette, che ci indicano la strada per tornare al bere come atto politico, come stimolatore di creatività. Un'aspirazione a produrre buone bevande alcoliche non solo per le classi abbienti e dominanti, ma buone anche per i tribolati, i navarchi, i *vageri*, per gli ultimi e i penultimi.

Mio nonno, partigiano delle formazioni Garibaldi, raccontava spesso a mio padre di un vino bianco, presumibilmente Vermentino di un piccolo contadino, patriota pure lui, che beveva in clandestinità, rinforzato con una sorta di distillato di vinaccia, e che aveva ritrovato le stesse sensorialità in uno sherry che ogni tanto mio padre si beveva e degustava con brigate, questa volta di enogastronomi, che albergavano a casa. Ecco quindi che l'Effet-

to Madeleine di Proust ci viene in soccorso e ci apre le porte dei tempi perduti; le neuroscienze ci spiegano che i recettori gusto/olfattivi ci possono mettere in connessione, attraverso i riconoscimenti, con un mondo fatto di suggestioni organolettiche fascinose e che possiamo ritrovare nei vini, nei fortificati, negli amari e così via, dove trame e riciciture sensoriali ci portano a comprendere il canto della terra, dove moltitudini di contadini resistenti combattono quotidianamente una battaglia impari contro l'agribusiness e la globalizzazione del gusto.

La multisensorialità ci viene in soccorso nell'analizzare le caratteristiche organolettiche di un vino, come di un amaro come di un cocktail, dove l'olfatto e il gusto sono i sensi maggiormente implicati nell'approccio ma dove anche le stimolazioni visive e uditive divengono componenti di condizionamenti per gli altri sensi. E allora divengono centrali le condizioni al contorno e gli elementi naturalistici e del paesaggio della zona di provenienza delle materie prime alla base della bevanda e la dimensione uditiva del racconto.

L'Amaro Partigiano prodotto con erbe infuse raccolte sui sentieri della Resistenza Apuana, i Baroli di Bartolo Mascarello derivanti da uve nebbiolo poste nelle Langhe di Fenoglio, le birre del Birrificio Sociale ARCI della Staffetta da luppoleti biologici, i vini della cooperativa Lavoro e Non Solo di Corleone da terreni confiscati alle cosche di mafia di Riina e Provenzano divengono una sinfonia sensoriale dove l'udito e quindi il racconto ne accrescono il potenziale organolettico.

Abbiamo bisogno di campi di forza fatti da messaggeri consapevoli che lottano nel presidiare i territori e nel custodire i saperi locali e uniti nell'opporsi alla colonizzazione dell'immaginario sensoriale da parte delle cabine di regia impegnate a proporre bevande alcoliche e paesaggi bucolici e pettinati in un'ottica esclusivamente commerciale: e allora viene il tempo dei produttori sovversivi che vinificano con procedimenti ancestrali e con antichi contenitori, i dissidenti, che producono birra in microbirrifici in

un rifiuto totale delle logiche commerciali globalizzate, i ribelli, che producono vermouth e gin e contestualmente denunciano il consumo di suolo in un paese abbandonato e pregno di non-luoghi, gli eroici, che legano le produzioni vinicole al ripristino dei dissesti idrogeologici provocati dai cambiamenti climatici e dalle monoculture.

C'è bisogno di leggere il territorio con sapienza e coraggio, interloquire con esso e proporre una resistenza tanto fisica quanto qualitativa. Allora il terroir, questa parola francese snaturata dalle grandi maison del vino globalizzato, riassume completamente il suo significato originario e quindi non solo sottosuolo e microclima, ma civiltà, saper fare e cultura contadina e popolare.

L'analisi sensoriale teorica lascia ora spazio ad una naturale predisposizione degli astanti delle Case del Popolo che approcciandosi alle bevande alcoliche, tutte, con cultura antica, ci riconsegnano un palinsesto di emozioni, dove la codificazione della tecnica della degustazione passa attraverso l'esperienza frutto di una profonda conoscenza dei terroir di riferimento e dell'antropologia contadina. Il territorio e il paesaggio non sono mai così evocativi e idealizzati ma il loro camminarci sopra assume la dimensione del vissuto e per certi versi del drammatico come nel paesaggio veronelliano.

I *Cocktail Partigiani* sono una mappa dello spirito che ci orienta nella lettura di società profonde, dense e complesse, molte volte residuali ma affascinanti in un gioco di specchi dove politica, enogastronomia e prosa vanno a comporre un mosaico di microstorie di mondi perduti e di mondi recuperati, dove l'atto del bere è politico e consapevole. Sono palati indipendenti quelli che troviamo nelle Case del Popolo dove il gusto e la valutazione retro nasale nell'approccio al bere diviene più importante rispetto all'olfatto e alla vista, mentre le acidità e le sapidità e le morbidezze e alcolicità disegnano topografie gustative spostando il baricentro qualitativo dal piano edonistico ed estetico a quello politico e alimentare.

Il consapevole rapporto con il vino, le birre, gli amari, i distillati è un elemento positivo per tutti i soggetti della filiera: ogni bevan-

da alcolica prodotta con metodi sostenibili di processo e sociali e con il riconoscimento che il produttore è narratore di buone pratiche, propone un tratto gustativo indelebile che andrà a modificare le condizioni politiche al contorno.

E allora inseguiamo i nomi dei vitigni antichi e delle erbe per gli amari, dei toponimi longobardi, delle piazze dedicate alle Resistenze e ai martiri dell'Antifascismo, all'erba alta nelle vigne e di monaci benedettini e di muretti a secco sbrecciati, e di olivi scappati in altezza e di vite maritata e forse ritroveremo quel filo infinito che genererà nuovi entusiasmi.

*ARCI Toscana,
responsabile Sviluppo Associativo e difesa del paesaggio,
docente di Enografia

Dal diritto al vino sincero fino all'alchimia proletaria

*Gianluca Mengozzi**

C'è stato un tempo lunghissimo in cui gli operai avevano come unica occasione per bere qualcosa diverso dall'acqua di cisterna quella di entrare nelle bettole in cui si mesceva vino di bassissima qualità. Taverne di infimo ordine, nemmeno fumose come vorrebbero i luoghi comuni del romanticismo francese, perché le foglie di tabacco erano ancora privilegio da signori. Nessuna speranza di qualcosa di buono, solo quella di avere la fortuna di un caratello dalla gradazione più alta che, mista all'immane acidità, potesse concedere un po' di oblio dalla misera realtà della condizione servile a cui gli operai erano condannati. Il cinema di cappa e spada ci ha reso una versione edulcorata di questi luoghi, popolati di osti rubizzi e belle entraineuses dallo scollo orlato di gale spagnoleggianti. La realtà dei fatti, e l'esito della frequentazione di quei luoghi, era invece quello che descrive bene Francisco Goya nel suo "Il muratore ubriaco" in cui, su sfondo di impalcature di cantiere, due amici portano a casa, chiamiamola così per capirsi, il collega ebbro, ridacchiando del suo miserabile stato. Ecco, questo era nella sostanza il massimo accessibile alle fasce sociali popolari. Facevano eccezione alcune categorie di contadini e manenti, che prendevano al fattore piccola parte del vino migliore, a parziale risarcimento della secolare ingiustizia a cui li sottoponevano gli agrari. "Vin ruspo" lo chiamavano nella campagna toscana, la cui origine è legata alla mezzadria tanto diffusa nella Regione: in tempo di vendemmia il mezzadro, con la scusa che era tardi, ritardava il trasporto in fattoria dell'ultima tinella di uva ammostata e durante la notte "ruspava" un certo quantitativo di mosto che finiva nella sua cantina, ossia se ne appropriava. Un esproprio proletario ampiamente giustificato dalle misere condizio-

ni in cui il latifondista o la manomorta ecclesiale tenevano i propri contadini, un furto legittimo che apriva alla famiglia un godimento ignoto alle fasce proletarie di città. Questo per secoli, fino a che la fiamma del socialismo e dell'anarchia non incendiò le campagne e le città portando le idee del progresso umano e del riscatto dalla miseria secolare, unite ad un nuovo sentimento di dignità umana del proletariato finalmente consapevole della forza della propria protesta. Fu allora che fasce popolari per secoli oppresse rivendicarono i propri diritti, contendendo ai padroni delle macchine e delle terre le risorse per una vita misera ma dignitosa, per fondare le società di mutuo soccorso, le cooperative sociali di consumo, le filarmoniche, le pubbliche assistenze e mettere in moto le rivendicazioni sindacali. Socialisti ed anarchici rivendicarono anche il diritto al divertimento del proletariato, al ballo nelle sale con le orchestre, alla degustazione del vino e dei liquori in locali finalmente salubri e luminosi, condividendo una prerogativa da sempre privilegio esclusivo dei padroni, del clero e dei signori. Quando nel 1895 il Partito dei Lavoratori commissionò a Victor Horta la progettazione della *Maison du Peuple* (Casa del Popolo) di Bruxelles, il grande architetto dell'Art Nouveau pensò ad un vero tempio della ricreazione proletaria, in cui la modernità degli spazi della mensa e delle grandi sale delle riunioni, del ballo e del ristorante sociale raccontassero senza possibilità di equivoci il riscatto delle classi popolari dalla secolare oppressione padronale: un valore affermato dalle ardite forme di ghisa bianca, materiale modernissimo, nobile quanto il marmo pario e fuso dai medesimi operai nelle fonderie del Nord, simbolo di una riscossa compiuta. E tantissime furono le case del popolo, i circoli ricreativi, i dopolavoro operai, le sedi delle società di mutuo soccorso che punteggiarono l'Europa, dalla Vienna Rossa alle campagne italiane, alle valli in cui lavoravano a pieno ritmo opifici e fonderie.

La particolarità italiana fu quella, in virtù della grande diffusione degli ideali anarchici nelle campagne del centro nord, di avere centinaia di case del popolo rurali, in cui le famiglie contadine avevano finalmente una alternativa alle feste nell'aia, strutture grandi e pic-

cole, che si frequentavano nel poco tempo libero dal lavoro, in cui si entrava col vestito buono della domenica, per rispetto di sé stessi e degli ideali che quelle costruzioni avevano prima immaginato e poi realizzato. Strutture autocostruite nelle rare ferie su terre comprate con sacrificio e sottoscrizioni popolari o, più raramente, donate dai pochi possidenti illuminati dalla Idea Nuova Socialista. Era finito il tempo del vin ruspo, di quello torbo, acquoso o acido: il vino buono, “sincero”, era un diritto del lavoratore, così come il tempo libero per il gioco, per il ballo, per imparare a leggere e far di conto, come la scuola dei figli. I fascismi ebbero la meglio su tutto questo, sanguinosamente e per poco, e dopo la Liberazione e la vittoria partigiana ai circoli fu dato il nome dei martiri della Libertà, in un rito laico e solenne fatto di steli e insegne, in cui si volle celebrare la gioventù spezzata dalla barbarie della dittatura e dalla disumanità della guerra.

La Repubblica, le vittorie socialiste e comuniste, la ritrovata emancipazione avevano nei circoli il centro di liturgie civiche finalmente indipendenti. Si ballava, si vinceva l’analfabetismo, si coltivavano le pratiche democratiche della partecipazione alle istanze collettive, e si beveva vino, soprattutto. Poi, dopo, lentamente, qualche liquore, vin santo, passiti, rosoli, distillati e poi gli infusi d’erbe, gli amari ed infine il rivoluzionario affermarsi delle birre. Negli anni Settanta, come previsto dalle profetiche parole di Pasolini, la standardizzazione dei consumi proposta dai media e promossa dalla produzione industriale occupò ogni spazio libero, e i circoli non fecero eccezione. Sono i tempi delle ultime grandi ristrutturazioni massive delle sale delle case del popolo che vedono la luccicante modernità dell’alluminio anodizzato uniformare gli spazi assieme alla rivoluzionaria protoecologista invasione dei tubi fluorescenti a basso consumo e la contemporanea sparizione delle lampadine a incandescenza che erano state, decenni prima, il simbolo della raggiunta civiltà. Il retro del banco risplende di specchi in cui, al posto dei fiaschi, fanno mostra di sé teorie di bottiglie dalle geometrie curiose, contenenti liquori dal nome ora familiare ed ora di ingenuo esotismo, dai colori originali così diversi dal secolare alternarsi del rosso e del paglierino dei

vini. Era giusto che fosse così, doveva succedere, ed era in fondo un passaggio necessario: perché le generazioni successive riscoprissero poi le tradizioni, il coraggio dell'autoproduzione di piccola scala, i sapori e i sentori di epoche passate, il valore della lenta realizzazione artigiana, il legame con il paesaggio e la storia, le radici politiche del bere consapevole aldilà dei lustrini del consumo di massa, la determinazione necessaria a legare tra loro le particolarità del territorio, la sfida della diversità contro le sicurezze dello standard, i rischi della microproduzione, lo studio delle specificità, l'amore per la terra.

Questo libro parla in fondo dell'approdo di questa lunga storia, di una evoluzione necessaria in cui ogni tappa è passaggio ineludibile di una emancipazione di cui i nostri avi sarebbero fieri. Noi, come loro, appassionati di convivialità e politica, dei principi del progresso umano, del diritto al godimento delle cose buone per tutti, in primis per chi ha meno possibilità degli altri. Chi ha voluto le case del popolo sarebbe fiero della rinnovata ribellione alla massificazione del consumo, alla globalizzazione del gusto, contenti dell'occupazione delle terre abbandonate dai padri nella corsa all'urbanizzazione e alle fabbriche. Difensori del paesaggio, della diversità biologica e dei sapori, argine agli effetti nefasti di un uso del suolo sconsiderato e predatorio, con l'umiltà di chi cerca risposte nella vita e nel lavoro di chi per decenni si fece domande. Scenari che cambiano ogni dieci chilometri, così come l'accento ed il vernacolo, i colori delle terre arate e delle case, le forme delle sedi associative, a dispetto della massificazione uniformante. Grazie allora a chi si è cimentato nella ricerca dei miscele dei cocktail partigiani, dando senso e attualità a una alchimia popolare di radice proletaria, una ricerca di una pietra filosofale che non cambia i sassi in pepite d'oro, ma muta invece la banalità del bere in un atto politico di respiro ideale, in un ponte sospeso tra le generazioni, tra l'oggi e chi si immaginò un giorno di tanti anni fa che sarebbero esistiti luoghi illuminati da un Antifascismo vissuto con creatività giovanile e reso, proprio per questo, eterno.

*presidente Arci Toscana

Cantare e bere, per allontanare la paura della morte

*Vito Scalisi**

Il ludico-ricreativo è un tempo liberato. Il diritto alla condivisione e a una socialità che si pone come elemento di frattura con le catene di montaggio lavorative sta alle radici della nascita dei Circoli Arci. Subito dopo la Liberazione l'impiego del tempo libero assume dignità di diritto e con essa la convivialità e i cittadini possono tornare ad auto-organizzarsi in associazioni con varie finalità. Ieri come oggi il modello dello scambio per una finalità condivisa viene fissato negli scopi sociali trascritti nei modelli statutari che regolamentano la vita democratica delle associazioni. Il diritto al tempo ricreativo viene sancito già nel 1956 quando i Circoli si costituiscono in "Alleanza per la ricreazione popolare" che porterà l'anno successivo alla fondazione dell'Arci. Nel nome così come negli scopi sociali c'è la "Ricreazione" intesa come ricrearsi, come rigenerazione, come intervallo, come riposo dall'attività lavorativa per le classi sociali anche meno abienti a cui l'Arci associa un valore politico oltretutto culturale e sociale. Così il modello ricreativo viene eretto anche a momento di confronto, scambio, analisi e crescita tra i soci e le socie connettendoli attraverso mezzi ludici come il gioco non competitivo – dalle bocce alle carte fino al biliardino – ma anche attraverso la condivisione di cibo e bevande con modalità spesso rituali. Non è un caso che la ritualità del "bere insieme" è già al centro del Simposio di Platone, esempio assembleare di condivisione e scambio di contenuti per il perseguimento di sintesi progettuali ed elevazione spirituale: la miscelazione del vino con parti di acqua in un cratere secondo proporzioni stabilite e in base agli effetti desiderati sui convitati, la dimensione delle coppe che corrispondono al desiderio di ebbrezza da raggiungere sono alcuni degli elementi

del bere comunitario. La miscelazione avviene dapprima versando l'acqua e solo successivamente il vino nelle proporzioni debite. Ma quanto si poteva bere? Lo racconta uno dei più importanti rappresentanti della commedia attica di mezzo, Eubulo (IV secolo a. C.), figlio di Eufranore, che così fa parlare Dioniso stesso:

Tre soli crateri infatti mescolo per coloro che son saggi: uno di salute, che bevono per primo; il secondo di eros e di piacere: il terzo di sonno. Bevuto questo, i convitati saggi se ne vanno a casa. Il quarto invece non è più nostro, ma della violenza; e il quinto dello strepito; il sesto delle danze sfrenate per strada; il settimo degli occhi pesti; l'ottavo di chi ti fa causa; il nono è della bile; il decimo è della pazzia che ti fa fare a botte. Tanto vino versato in un recipiente piccolo è facile che tagli le gambe ai bevitori.

Il ludico e ricreativo, una festa dunque o un banchetto è già nel IV secolo a.C. momento di alta filosofia per indagare le relazioni umane e la complessità della vita. A rimarcarne l'importanza è già nel prologo l'atteggiamento di Socrate che, incredibilmente bello e profumato, si dirige verso casa di Agatone, il quale sta dando una festa per celebrare una sua vittoria teatrale e Aristodemo lo segue incuriosito. Tuttavia per la strada Socrate rimane indietro a riflettere ed entra in casa solo a metà della festa, malgrado i continui richiami di Agatone. Per Socrate non era abituale partecipare ai convivii senza prima aver raggiunto uno stato d'animo adeguato alla partecipazione.

Se nel caso del simposio parliamo di cultura degli intellettuali contrapposta a quella dei semplici, l'associazionismo dei Circoli Arci lavora, ieri come oggi, per il superamento di questa dicotomia. A Roma, che presenta prevalentemente una circolistica di nuova generazione definita giovanile, i momenti di socialità sono declinati in spazi come live club o assimilabili a *speakeasy* ("parlar piano, con tranquillità, senza tensione") che riproducono identità di luoghi tipici dell'antiproibizionismo dove la miscelazione è an-

che vissuta come attività di ricerca e laboratoriale, ma dove l'oggetto sociale determina a priori i confini della discussione e i temi ammessi, che escludono ogni forma di discriminazione di sesso, di colore o di religione. A farla da padrona in questi Circoli è una identità prevalentemente underground, spesso sono anche seminterrati, che nel prima e nel dopo della performance artistica mostra le proprie ritualità. È usuale che gli artisti vengano ad esempio accolti a dormire dentro il circolo o a casa dei dirigenti dell'associazione. Che con loro si condividano pranzi e cene, e perché no sbronze notturne. Tutti i grandi artisti divenuti centrali nella produzione musicale nazionale hanno almeno una volta suonato in un circolo arci e dormito dentro un sacco a pelo in questi spazi: da Ligabue a Calcutta, da Caterina Caselli a Diodato.

Ad essere colpita nell'anno del Covid, dai dpcm in particolar modo, è stata proprio questo tipo di convivialità definita non essenziale nell'ambito delle interazioni fisiche, perché fuori dalle logiche di produzione materiale. C'è tanto da fare e da ricostruire, soprattutto nel mondo del terzo settore, la cui valorizzazione depotenzia parallelamente le logiche del "consuma, produci e crepa" oggi imperanti.

Il capitalismo e il liberismo non sono l'unica via possibile alla realizzazione individuale e unica forma di società sostenibile perché sono interamente basati sulla ripetitività dei modelli di interazione, sulla disuguaglianza, sulla possibilità di pagare le persone sempre meno e sempre peggio e sulla catena di sfruttamento generata da questo dumping salariale. Il lavoratore della cultura pagato in spicci comprerà alcolici a basso costo, realizzati da lavoratori pagati ancora meno. È un sistema che necessita della capacità di catalogazione e misurazione delle azioni sociali che desta azioni imprevedibili. Del resto come mi dicevano alcuni soci di un circolo di Frascati: "cantare e bere allontanano la paura della morte, senza la quale può nascere la rivoluzione", se poi la bevanda è un buon cocktail partigiano nascerà anche una stella danzante.

*presidente Arci Roma

Il consumo critico per curare la socialità

*Francesco Marchese**

Miscuglio. È il termine, da intendersi con significato del tutto positivo, che in maniera apparentemente semplice descrive appieno il senso di “Cocktail Partigiani”.

Le parole dei racconti ispirati dalle tante e straordinarie storie umane e dai fatti della Resistenza; i tratti delle illustrazioni che le accompagnano; le ricette e le schede dei cocktail e l’esperienza di recupero degli spazi industriali di Rimaflow che incontra Archivi della Resistenza per la nascita di Amaro Partigiano. Infine, le idee e la voglia di Popoff Quotidiano di privilegiare punti di vista e approcci narrativi mai banali unite al grande patrimonio di socialità che da sempre contraddistingue il mondo ARCI.

Sono i principali ingredienti che – opportunamente miscelati tra loro grazie al lavoro dei curatori ma ciascuno con la propria intatta identità – hanno contribuito alla ideazione e realizzazione di questo importante progetto editoriale e culturale che trae origine dalla condivisione di momenti ricreativi e conviviali vissuti all’ombra dei castagni del Museo Audiovisivo della Resistenza di Fosdinovo.

Un luogo che negli anni è diventato un punto di riferimento a livello nazionale per la conservazione delle memorie delle lotte partigiane e quale laboratorio di riflessione e approfondimento sui temi delle disuguaglianze, del contrasto alle ingiustizie e alle povertà. Proprio qui, in occasione delle celebrazioni del 25 aprile, delle commemorazioni per il rastrellamento nazifascista del 29 novembre 1944 o durante le passate edizioni del festival “Fino al cuore della rivolta”, molti hanno avuto modo di ascoltare le preziose testimonianze della storia della Resistenza dalla voce dei protagonisti che purtroppo non sono più con noi, tra i quali Vanda, partigiana “Sonia”, alla quale sono particolarmente legato, Luigi Fiori “Fra Diavolo” e tanti altri ancora.

Oggi, grazie al lavoro delle interviste del collettivo di Archivi della Resistenza, possiamo apprendere il vissuto quotidiano e le storie di quei giorni. Donne e uomini di una terra che è essa stessa un interessante e ricco impasto interregionale di tradizioni e dialetti. Naturalmente l'ascolto dei racconti delle vicende storiche avveniva a tavola, con il vino e l'Amaro Partigiano ad accompagnare il commovente filo dei ricordi. E così ancora avviene, anche nel caso della proposta di questo volume e di altre iniziative. Insieme: mescolando idee, sentimenti e approcci spesso diversi ma accomunati dal riconoscimento del valore derivante dal sentirsi parte di una comunità che trova e rinnova elementi aggreganti nella solidarietà, nell'antifascismo, nella volontà di vedere affermati i diritti di tutti.

All'inizio del 2020, convinti dell'importanza di tutto questo e della necessità di contribuire ad accrescere ancora questa esperienza, i comitati regionali ARCI di Liguria e Toscana ufficializzavano il loro ingresso nella grande famiglia del museo, con una iniziativa dedicata all'accoglienza e alla campagna "Io Accolgo", ipotizzando attività e progetti da sviluppare insieme in futuro.

Soltanto poche settimane dopo, purtroppo, l'idea stessa di socialità, alla base dell'agire quotidiano delle tante realtà della nostra associazione che a loro volta si mescolano e combinano le une con le altre, era profondamente colpita dalle conseguenze della diffusione del virus e dai provvedimenti finalizzati a limitarla.

Nei mesi successivi ci siamo riscoperti sicuramente tutti più soli, impossibilitati nell'arte di costruire e vivere relazioni sociali come siamo abituati a fare. Circoli, società di mutuo soccorso, case del popolo: chiusi per lunghi periodi quegli spazi di cultura, discussione politica e svago che rappresentano presidi di coesione sociale in quartieri e paesi e che fanno parte delle nostre abitudini quotidiane. Non solo, spesso anche di luoghi di educazione al consumo critico, nei quali specifiche produzioni trovano opportunità di presentare e commercializzare i propri prodotti, provando a dare vita a innovative microeconomie territoriali che oggi, in

conseguenza della pandemia, sono al centro di molte riflessioni sulla necessità di cambiamento di modelli e stili di vita ma che poco frequentemente trovano reali concretizzazioni. Occasioni di approfondimenti attenti sui temi dei cibi e dei saperi locali, utili per evitare i rischi dell'attuale sovraesposizione mediatica dell'enogastronomia, ponendo sempre al centro dell'attenzione i risvolti umani e sociali della cultura del cibo e del bere. Piccole produzioni, basate sul rispetto del territorio e dell'ambiente, spesso in grado di avviare anche positive relazioni tra persone, nuove alleanze, nel tentativo di mettere in discussione dal basso pratiche di consumo non sostenibili, diventando messaggeri del valore della diversità ambientale e culturale e del lavoro dell'uomo.

Oggi, le radici del mondo circolistico sono ancora ben salde nell'identità tradizionale di luoghi dove poter fruire del proprio tempo fuori dalla logica del profitto, magari bevendo un bicchiere senza particolari pretese sulle qualità, ma al tempo stesso – in un naturale cambiamento di situazioni e contesti – sempre più laboratori di creatività e consapevolezza del valore dei prodotti, in particolare del vino. Non è un caso che negli anni molte iniziative della rete "Critical Wine", ispirata dalla filosofia del giornalista ed enologo Luigi Veronelli, siano state organizzate negli anni proprio all'interno di spazi dell'associazione.

Apprendimento, scoperta, divertimento insieme a etica e diritti: il complesso mosaico delle basi associative ARCI rappresenta al meglio tutto questo e promuove consapevolezza, come avvenuto nel caso della campagna "I drink you drive" finalizzata alla sensibilizzazione dei rischi sulla guida in stato di ebbrezza. Una trama articolata ad alta intensità qualitativa di relazioni, da preservare e sostenere anche per la straordinaria funzione di tutela e attenzione verso i soci e le socie che li vivono e continuano a ritrovarvisi, bevendo insieme un bicchiere, per ascoltare ancora le voci della memoria e scrivere insieme progetti di crescita e aggregazione per le comunità.

*Archi Liguria



Indice

Rimescolare, rimescolarci	5
<i>Checchino Antonini</i>	
Leggere il territorio per resistere alla colonizzazione	13
<i>Stefano Carmassi</i>	
Dal diritto al vino sincero fino all'alchimia proletaria	17
<i>Gianluca Mengozzi</i>	
Cantare e bere, per allontanare la paura della morte	21
<i>Vito Scalisi</i>	
Il consumo critico per curare la socialità	25
<i>Francesco Marchese</i>	
Cocktail partigiani	29
La cospirazione del Singapore Sling	31
Drinkin' Sazerac in the rain	35
Indagine su un Barista al di sopra di ogni sospetto	39
Si beve solo due volte...	45
Mein Blauer Engel	51
Vamos Canchánchara	57
Ebbrezza in bicicletta	63
Sangue a Niigata	69
Il labirinto del Facio	75
Un Cacciabombardiere genovese a Brescello	85
Corochinato al Clerochinato	93
Il Settimo Cicchetto	103
<i>Ricettario resistente</i>	113
<i>Un amaro naturalmente di parte</i>	119

Edizioni ETS
Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa
info@edizioniets.com - www.edizioniets.com
Finito di stampare nel mese di aprile 2022