

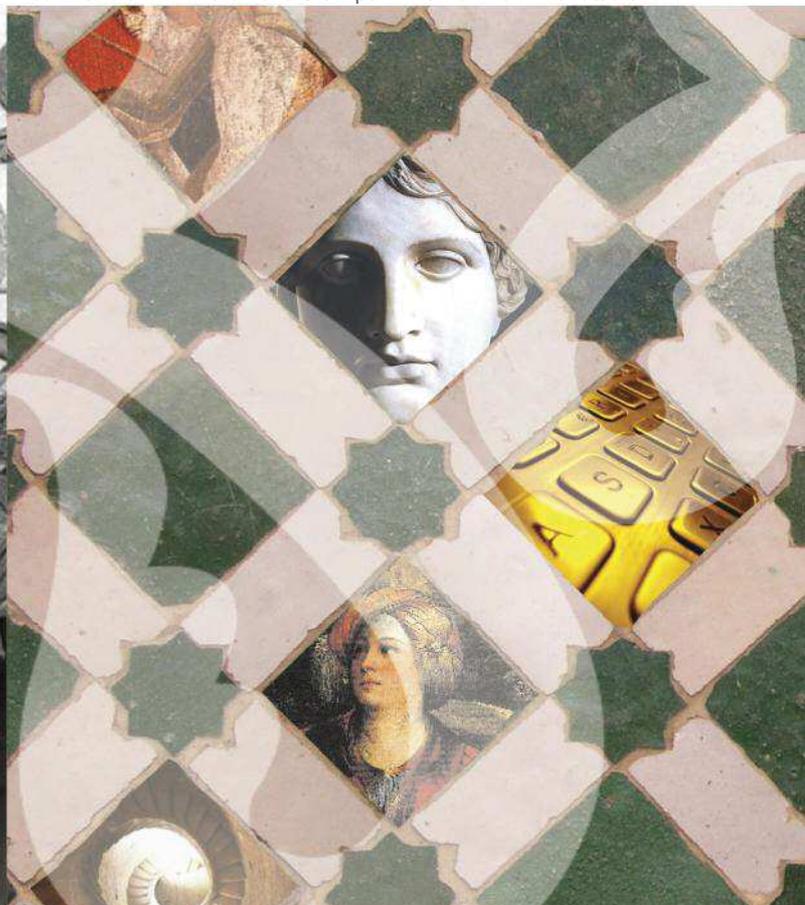


Centro Universitario Europeo  
per i Beni Culturali  
Ravello

# Territori della Cultura

Rivista on line Numero 35 Anno 2019

Iscrizione al Tribunale della Stampa di Roma n. 344 del 05/08/2010



# Sommario



Centro Universitario Europeo  
per i Beni Culturali  
Ravello

## Comitato di redazione

5

Il rapporto tra Uomo e Ambiente.  
Dagli studi sul Paesaggio Culturale ai Muretti a Secco  
nella Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO  
Alfonso Andria

8

Il turismo culturale tra economia e sociale  
Pietro Graziani

12

## Conoscenza del patrimonio culturale

Maria Antonietta Iannelli Ideologia funeraria  
nella Valle del Sarno: la sepoltura femminile principesca  
della T. 818 di San Valentino Torio

16

Elisabetta Romano Il caso degli acroliti di Demetra  
e Kore e della statua della Venere sottratti  
illecitamente dal sito archeologico di Morgantina:  
dai furti al nostos delle dee in Sicilia

22

Roger-Alexandre Lefèvre Patrimoine culturel et  
résilience des villes: l'exemple de Paris

40

## Cultura come fattore di sviluppo

Giuseppe Teseo Il Restauro della Cattedrale  
di Bisceglie (2004-2007)

54

Vladimiro Placidi Ipotesi ricostruttiva architettonico-  
iconografica per un progetto di recupero post-sismico  
per la Porta di Lavaretum all'Aquila

66

Corrado Prandi Conoscenza dell'edificato esistente in  
area sismica. Un confronto multidisciplinare

78

## Metodi e strumenti del patrimonio culturale

Piero Pierotti La principessa di zucchero alla vaniglia

90

Teresa Colletta Matera: tradizioni e patrimonio  
immateriale festivo. Il ritorno della processione dei  
pastori nella rinata "città dei Sassi"

100

Luiz Oosterbeek Looking at Carnival and feasts as a  
mechanism of governance and of global understanding

114

## Appendice

Bando "Patrimoni Viventi" 2019

123

# Comitato di Redazione



Centro Universitario Europeo  
per i Beni Culturali  
Ravello

Presidente: Alfonso Andria

[comunicazione@alfonsoandria.org](mailto:comunicazione@alfonsoandria.org)

Direttore responsabile: Pietro Graziani

[pietro.graziani@hotmail.it](mailto:pietro.graziani@hotmail.it)

Direttore editoriale: Roberto Vicerè

[redazione@qaeditoria.it](mailto:redazione@qaeditoria.it)

Responsabile delle relazioni esterne:

Salvatore Claudio La Rocca

[sclarocca@alice.it](mailto:sclarocca@alice.it)

## Comitato di redazione

Jean-Paul Morel Responsabile settore  
"Conoscenza del patrimonio culturale"

[jean-paul.morel3@libertysurf.fr](mailto:jean-paul.morel3@libertysurf.fr);

Claude Albore Livadie Archeologia, storia, cultura

[morel@msh.univ-aix.fr](mailto:morel@msh.univ-aix.fr)

Max Schvoerer Scienze e materiali del  
patrimonio culturale

[alborelivadie@libero.it](mailto:alborelivadie@libero.it)

Beni librari,

[schvoerer@orange.fr](mailto:schvoerer@orange.fr)

documentali, audiovisivi

Francesco Caruso Responsabile settore

[francescocaruso@hotmail.it](mailto:francescocaruso@hotmail.it)

"Cultura come fattore di sviluppo"

Piero Pierotti Territorio storico,

[pieropierotti.pisa@gmail.com](mailto:pieropierotti.pisa@gmail.com)

ambiente, paesaggio

Ferruccio Ferrigni Rischi e patrimonio culturale

[ferrigni@unina.it](mailto:ferrigni@unina.it)

Dieter Richter Responsabile settore  
"Metodi e strumenti del patrimonio culturale"

[dieterrichter@uni-bremen.de](mailto:dieterrichter@uni-bremen.de)

Informatica e beni culturali

Matilde Romito Studio, tutela e fruizione  
del patrimonio culturale

[matilderomito@gmail.com](mailto:matilderomito@gmail.com)

Adalgiso Amendola Osservatorio europeo  
sul turismo culturale

[adamendola@unisa.it](mailto:adamendola@unisa.it)

## Segreteria di redazione

Eugenia Apicella Segretario Generale

[univeur@univeur.org](mailto:univeur@univeur.org)

Monica Valiante

Velia Di Riso

## Progetto grafico e impaginazione

PHOM Comunicazione srls

*Per consultare i numeri  
precedenti e i titoli delle  
pubblicazioni del CUEBC:  
[www.univeur.org](http://www.univeur.org) - sezione  
pubblicazioni*

*Per commentare  
gli articoli:  
[univeur@univeur.org](mailto:univeur@univeur.org)*

## Info

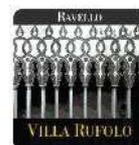
Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali

Villa Rufolo - 84010 Ravello (SA)

Tel. +39 089 857669 - 089 2148433 - Fax +39 089 857711

[univeur@univeur.org](mailto:univeur@univeur.org) - [www.univeur.org](http://www.univeur.org)

Main Sponsors:



ISSN 2280-9376



Piero Pierotti

*Piero Pierotti,  
componente Comitato  
Scientifico CUEBC*

## La principessa di zucchero alla vaniglia

C'era una volta – come racconta la favola – un reuccio golosissimo, che il re, la regina e i cuochi di corte accontentavano sempre, senza fare nessuna obiezione alle sue richieste, pur sapendo che troppi dolci fanno male. Quando fu il momento di prendere moglie, il reuccio si mise in viaggio visitando le regge più importanti ma, com'è facile immaginare, non riuscì a trovare una principessa i cui gusti fossero compatibili con i suoi. A una piaceva l'amaro e rifiutava i dolci, a un'altra i dolci piacevano troppo e se li mangiava tutti lei. Il reuccio tornò alla dimora reale sconsigliato. Per sua fortuna, di lì a poco, si presentò a corte un ometto, ossia un mago in false sembianze, che nella sua gerla portava una principessina di zucchero alla vaniglia e la vendeva. Fu invitato a entrare nel palazzo reale. La principessina aveva un profumo dolce intensissimo ed era proprio carina, con gli occhi color cioccolata e le labbra lucide di rosolio. Era sicuramente di sangue reale, perché figlia del re di pan di Spagna. Il reuccio se ne invaghì subito, perdutamente. Fu pagato volentieri il prezzo – altissimo – che l'ometto chiedeva e si costruì l'appartamento privato destinato alla principessina: una casetta di pasta sfoglia posta in mezzo al giardino. Le nozze si celebrarono in maniera sontuosa. La principessina, che mangiava assai poco, si fece cucinare un piatto di ghiaccio fritto e due o tre bolle di sapone, arrostite. Il reuccio la divorava con gli occhi. "Maestà, se mi mangiate mi perdetevi", diceva la principessina. "No, che non vi mangio", assicurava il reuccio, ma non poté fare a meno, in quella circostanza così importante, di esprimerle il suo amore con un gesto di affetto. Le prese una manina e gliela baciò, con un bacio così intenso che la manina si consumò tutta. "Non ti tocco più, non ti tocco più", disse pentito il reuccio. Il giorno dopo si chinò per allacciarle una scarpetta, profumatissima di vaniglia, e un piedino se ne andò alla stessa maniera. La principessina, così mutilata, piangeva a fontana. Il reuccio cercò di asciugare le lacrime di cioccolata che le scorrevano dagli occhi ma ancora una volta il suo gesto fu troppo impetuoso. La principessina cadde a terra, rompendosi in mille pezzi e irrorando di rosolio le vesti e la faccia del disperato reuccio, che piangeva e si leccava le labbra nello stesso tempo. Così racconta Carola Prosperi<sup>1</sup>, la favolatrice italiana forse più prolifica del secolo scorso. L'allegoria che la novella esprime, benché a distanza di più di un secolo, può farci ancora riflettere. Può tornare tuttora utile, a esempio, per esplorare il momento particolare che stanno vivendo i nostri beni culturali,

<sup>1</sup> In *Storia dell'Ochina nera*, otto fiabe scritte tra il 1914 e il 1917. Carola Prosperi morì il 26 marzo 1981, all'età di 94 anni.



Fig. 1 Vienna, Belvedere. Invito al selfie.

e in ispecie quelli più interessati dal turismo cosiddetto di massa, esposti a un destino confrontabile con quello della principessina al profumo di vaniglia. Quando la visita o la visione del bene fanno aggio sulla conoscenza dell'oggetto, il turismo "vedi e fuggi" assume dimensioni che muovono interessi soprattutto commerciali. Anche in casi come questo il consumo del bene diventa la prospettiva finale.

La casistica è abbondante e diffusa, le possibili conseguenze sempre preoccupanti. "Vienna e la tentazione dell'oblio", titolava "La Stampa" del 14 novembre 2018. "L'ultimo agguato è avvenuto all'alba di lunedì 5 novembre", raccontano Rita Monaldi e Francesco Sorti, autori della corrispondenza dalla capitale austriaca. "Nella fredda nebbia autunnale, al numero 25 di Prinz-Eugen-Strasse la ruspa ha cominciato ad abbattere l'ingresso al parco del Belvedere, la celebre dimora barocca del principe Eugenio di Savoia, eroe nazionale. Giù il portale di legno, giù le colonne laterali, giù le grandi anfore di pietra del XVIII secolo che ornavano, con fiori finemente istoriati, le sommità dei pilastri. Scopo della demolizione: far posto a una birreria all'aperto".

Non è il solo caso viennese. È stata decisa la demolizione del Donnerbrunnen, la fontana settecentesca le cui sculture celebrano i fiumi austriaci, a vantaggio della costruzione di un parcheggio sotterraneo. "Come se a Roma – commentano Monaldi e Sorti – venisse spianata la fontana dei Quattro Fiumi di Bernini oppure il fontanone cinquecentesco del Gianicolo". Il governo austriaco in carica, forse in nome dell'innovazione, vuole rimuovere dagli intorni della cattedrale di Santo Stefano perfino le vecchie carrozze col tiro a due. Costruire un grattacielo alto 73 metri in pieno centro, nell'area di Heumarkt, sembra invece che non faccia problema neppure per il Bundesdenkmalamt (l'ufficio austriaco di controllo per i beni culturali). Se l'edificio sarà realizzato, l'Unesco promette



di espellere Vienna dall'elenco del patrimonio culturale dell'umanità.

Poi c'è il capitolo esercizi pubblici. Quelli storici, anima culturale della città, spariscono tutti. *“La lista dei loro habitués sembra l'elenco del telefono della cultura mitteleuropea”*, proseguono Monaldi e Sorti, elencando i più noti: Sigmund Freud, Joseph Roth, Arthur Schnitzler, Karl Kraus, Elias Canetti, Gustav Klimt, Egon Schiele, Oskar Kokoschka, Robert Musil. *“Il leggendario caffè Sirk, di fronte all'Opera, è stato sostituito nell'indifferenza generale da una sorta di night club con luci al neon. Di fronte all'Hofburg (la reggia imperiale) il Café Griensteidl è stato sfigurato da una sciagurata ristrutturazione e adesso sembra una mensa Ikea. Sull'altro lato della piazza occhieggia Starbucks”*.

Sembra essere questo il destino delle maggiori città d'arte. La loro fama attira persone, i flussi aumentano, si potenziano le attrezzature atte a riceverli e queste finiscono per sostituire gradualmente i riferimenti d'interesse che costituivano l'attrattiva iniziale. Poiché alla base della trasformazione stanno motivi prevalentemente commerciali, la tutela degli oggetti d'arte finisce per farsi secondaria e diventa irrefrenabile lo scivolamento verso la perdita del bene.

Esemplare a questo proposito è stata una proposta di emendamento alla legge di bilancio 2019 presentata dai deputati della Lega. Come segnalato da *“QA Turismo Cultura & Arte”* (Federico Maria Santilli) del 21 novembre 2018, l'emendamento intendeva consentire *“ai proprietari o ai gestori di strutture ricettive, quali alberghi, residenze d'epoca, agriturismi e cantine vinicole, di custodire all'interno della loro attività beni storico-archeologici non accessibili al pubblico e d'interesse per il territorio in cui è ubicato il complesso ospitante”*. Agli imprenditori agricoli del settore agriturismo era inoltre accordata la possibilità di promuovere, se di particolare pregio culturale, campagne di ricerca archeologica e di scavo nell'area in cui era sita la loro struttura, e di far partecipare eventualmente a tali campagne, sotto la supervisione del direttore che le coordinava, anche gli ospiti e i clienti della struttura stessa. Queste proposte – si spiegava nella relazione all'emendamento – erano finalizzate alla valorizzazione del turismo attraverso la promozione dei territori dotati di un interesse storico-archeologico e la promozione del patrimonio artistico nazionale inutilizzato.

Il lavoro di scavo, come si sa, è assai delicato, perché l'ar-



*Fig. 2 Tallinn, ingresso alla città storica. I dehors hanno raggiunto anche il Baltico.*



*Fig. 3 Canary Wharf. Ospitalità londinese.*

cheologo distrugge parte del documento materiale nel momento stesso in cui lo mette in luce. Affidandone l'esecuzione ai clienti estemporanei di un agriturismo (i nuovi "zappatori"?), ossia privilegiando il momento commerciale rispetto alla correttezza di esecuzione dello scavo e della relazione di scavo, qualche problema sorgerebbe. D'altra parte, essendo state trasferite le competenze in fatto di turismo dal Ministero dei Beni Culturali a quello dell'Agricoltura, la discrasia non fa meraviglia<sup>2</sup>.

Il viaggiatore curioso e colto, che prendeva un aperitivo o faceva pausa pranzo in locali tipici o storici, appartiene ad altre consuetudini. Le principali città d'arte sono diventate mangiatoie a cielo aperto e la moltiplicazione dei *dehors* visualizza bene la situazione. Consumare il pasto in strada è un'opzione sempre più ricercata e non è raro vedere tavoli

<sup>2</sup> L'emendamento non è stato poi recepito nella norma, per quanto si riesce a leggere in quel complicatissimo provvedimento, ma è significativo di una tendenza politica.



Fig. 4 Venezia, zona Accademia.  
Passerotti conviviali.



esauriti fuori e nessun cliente all'interno del ristorante. In certe stradette di Roma – per esempio dalle parti di Piazza del Popolo – mangiare una pizza può rivelarsi perfino pericoloso perché i tavolini, arrangiati sui marciapiedi e oltre, entrano in competizione col transito delle auto che sfiorano le sedie. Non di rado, peraltro, anche la pizza è del genere “mordi e fuggi”. La fauna avicola si è abituata volentieri a questo nuovo modo di alimentarsi degli umani: passerotti e piccioni vengono a becchettare direttamente nei piatti.

Anche nelle piazze fare una foto di architettura è diventato arduo, perché la vista della base degli edifici è ingombra dai *dehors*. Si tratta di strutture teoricamente rimovibili ma di fatto stanziali, che man mano si vengono attrezzando con recinzioni di metallo, paretine di plastica e coperture di tela impermeabile, nonché stufette a gas per essere agibili anche nella brutta stagione. Per rimuovere un dubbio che a qualcuno era venuto, circa la liceità di questi impianti distribuiti nei punti più gradevoli del consumo, il DPR n. 31 del 13 febbraio 2017 ha stabilito che per tali strutture, anche se annuali e rinnovabili, non necessita l'autorizzazione paesaggistica preventiva, purché non siano permanentemente ancorate al suolo: è sufficiente la concessione comunale per l'occupazione di suolo pubblico. “Permanentemente ancorate al suolo”: che cosa vuol dire?

Però c'è di peggio, a quanto pare. Si tratta dello *street food*. Non sarebbe questa una novità, salvo l'espressione inglese: pizza al taglio, sandwich, tramezzini, toast caldi, friggitorie, paninerie, piadinerie, creperie, gelaterie, e altro di simile, favoriscono da tempo l'abitudine di mangiare passeggiando o, preferibilmente, seduti dove capita. La città è fatta per essere vissuta e questo modo di praticarla di solito genera simpatia. Però qualunque abitudine, se si massifica, può creare difficoltà ambientali. Oppure, se si considera da un altro punto di vista, rende poco: i suoi cultori non sono tenuti a pagare la conces-



sione comunale.

Verso la fine del 2018 una serie di ordinanze del Comune di Firenze, riguardante specificamente via de' Neri, piazzale degli Uffizi, piazza del Grano e via della Ninna, fece rumore: si proibiva agli amanti dello *street food* di *"consumare alimenti soffermandosi e trattenendosi, anche singolarmente, sui marciapiedi, sulle soglie di negozi e abitazioni e sulle carreggiate"*. Dalla città erano quasi completamente sparite le panchine pubbliche ma non si pensò che fosse più opportuno ripristinare questa comodità. Il Comune di Pisa, subito a ruota nonostante gli opposti indirizzi politici, emanò un provvedimento simile, ancora più rigoroso e generalizzato: *"È vietato sedersi, sdraiarsi o dormire sul suolo pubblico o a uso pubblico; sulla soglia, sulla pavimentazione, sui muretti, sui gradini posti all'esterno degli edifici pubblici e privati, scolastici e universitari, dei monumenti e dei luoghi di culto; sugli spazi verdi e sugli arredi urbani (ivi comprese rastrelliere per biciclette); è vietato sdraiarsi e dormire sulle panchine; è vietato mangiare e bere occupando con alimenti, contenitori, sacchi, carte o altri oggetti il suolo pubblico o a uso pubblico, le soglie, le pavimentazioni, i muretti, i gradini posti all'esterno degli edifici pubblici e privati, scolastici e universitari dei monumenti o dei luoghi di culto"*. Il divieto di sedersi non si applicava invece *"sulle panchine e nelle aree dei pubblici esercizi o aree pubbliche esterne legittimamente autorizzate all'occupazione di suolo pubblico"*, ossia dei *dehors*, che pagano la tassa comunale. La penalità che poteva colpire i responsabili di queste sedute fuori norma era conseguente: *"L'inosservanza di quanto sopra sarà punita con una sanzione di euro 100 e con il sequestro delle cose che servirono a commettere la violazione"*<sup>3</sup>.

Queste e simili ordinanze, talora perfino ridicole nella loro inapplicabilità, sono spesso il segnale di situazioni sempre meno gestibili per effetto di un fenomeno che rischia di diventare disastroso nel giro di pochi anni, soprattutto per la crescita impetuossissima del turismo asiatico e della velocità imposta alle visite dalle agenzie di viaggio. Pompei non ha mai avuto tanti frequentatori forestieri quanti ne ha oggi. Per disciplinare gli eccessi di affluenza si propone di organizzare tutto intorno una *buffer zone*, ossia un'area cuscinetto che crei un richiamo più vasto e diffuso, ma l'attrazione principale resterà inevitabilmente quella. Di Venezia si è fin troppo parlato e si sono anche presi provvedimenti di dubbia efficacia<sup>4</sup>. La città come organismo urbano ha perso senso in favore del

<sup>3</sup> Ordinanza municipale del Comune di Pisa n. 36/2018.

<sup>4</sup> Comma 1129 art. 1 della legge di bilancio 2019. Un'entrata non collegata dalla norma a vincoli specifici di uscita (manutenzione, recupero o simili) può perfino produrre effetti contrari rispetto a quelli enunciati, incentivando un'alleanza di fatto tra Comune e agenzie. La sosta di un pullman in zona turistica costa circa 200 euro ma il ricavato finisce genericamente nei bilanci comunali o, peggio ancora, fra le entrate delle società che gestiscono i parcheggi.

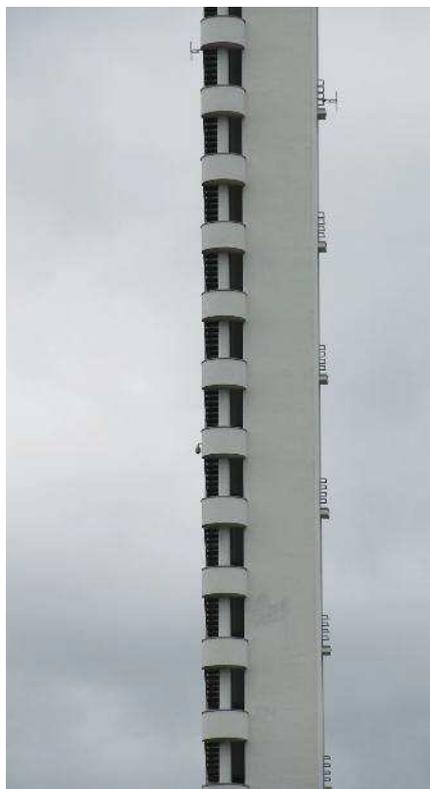


Fig. 5 Helsinki, torre dello stadio Olimpico.

suo uso commerciale. Basta prendere un caffè in un bar per toccare con mano che la tendenza è irreversibile. Di fatto, la gestione dei flussi è interamente nelle mani delle agenzie, su scala mondiale. Dove il richiamo forte non c'è, magari si crea. Sorprende, tanto per citare un caso, incontrare a Helsinki grosse comitive accalcate in visita del cosiddetto "parco" di Taka-Töölö, intorno a un poco celebrabile busto di Jean Sibelius<sup>5</sup>. Alvar Aalto, a giudicare dalle soste imposte ai visitatori, non è un obiettivo commerciabile.

A Pisa, sempre nel 2018, si è sviluppata una vicenda che possiamo considerare emblematica: i "bancarellai" hanno chiesto di poter tornare sulla piazza del Duomo con le loro attrezzature di vendita appoggiate al paramento murario in mattoni del vecchio Spedale di Santa Chiara. Ne erano stati allontanati cinque anni prima, appunto per consentire il restauro dell'edificio. A lavori finiti reclamavano quello che essi consideravano un diritto acquisito e la questione non era affatto secondaria, essendo intervenute tre sentenze amministrative a loro favorevoli che, con un ossimoro forse discutibile, ne avevano riconosciuto il ruolo di ambulanti a posto fisso.

Lo spedale dugentesco fatto costruire da papa Alessandro IV si lega a un episodio molto particolare della storia di Pisa ghibellina. Papa Gregorio IX era in conflitto continuo con l'imperatore Federico II e nel 1241 indisse a Roma un concilio che doveva deliberare la sua destituzione. Una nave genovese, carica di cardinali che si recavano a quel concilio, su richiesta dell'imperatore fu sequestrata dalla flotta pisana durante il tragitto. Il concilio non vi fu, Federico II rimase in carica e Gregorio IX, indignatissimo, inflisse un interdetto alla città di Pisa. Solo dopo sedici anni di trattative il successore di Gregorio IX, papa Alessandro IV, revocò l'interdizione generale dai sacramenti, grazie anche al fatto che i pisani, in segno di penitenza, avevano accettato di costruire lo Spedale Nuovo. Ne posero la prima pietra, simbolicamente, per la Pentecoste del 1257 e i lavori di costruzione durarono circa sei anni. Si tratta dunque di un edificio coevo, che a pieno titolo fa parte della Piazza e della sua storia. La sua lunga facciata di mattoni rimessa al pulito – su un fronte stradale di circa 150 metri a chiusura del lato meridionale – non merita di tornare a essere il retro delle bancarelle<sup>6</sup>.

Se il tema fosse solo quello della difesa del decoro di un bene, il discutere si ridurrebbe a poco. I bancarellai rivendicano invece una sorta di diritto naturale su un patrimonio che non

<sup>5</sup> Eila Hiltunen, 1967.

<sup>6</sup> Non conservavano l'aspetto dei banchi medievali, con la copertura a ribalta. Si trattava di una sorta di garage, con chiusura orizzontale di banda stagnata, a scorrere. Benché progettati dalla Soprintendenza, specie quando erano chiusi non avevano un aspetto compatibile.

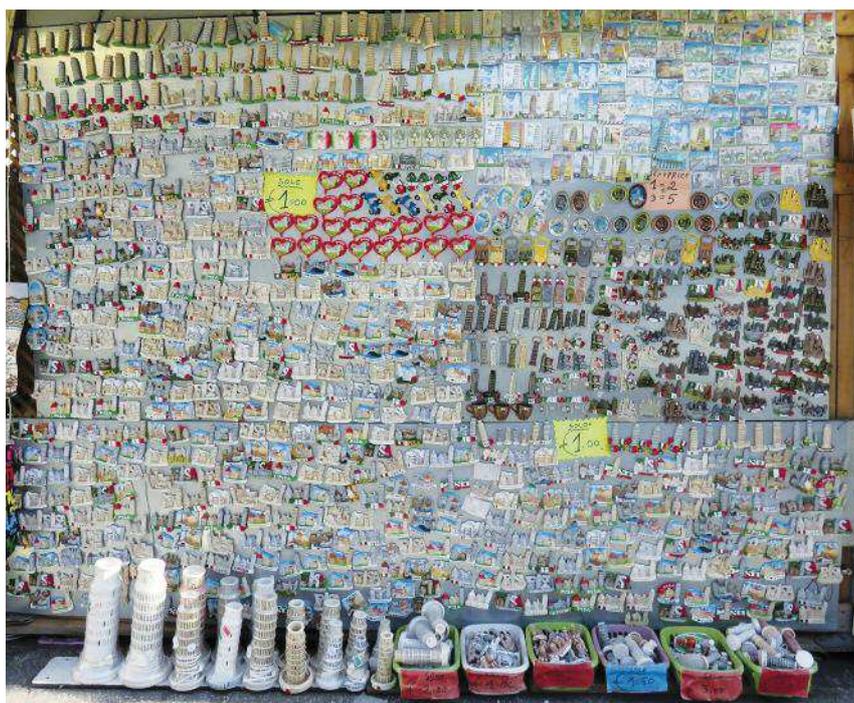


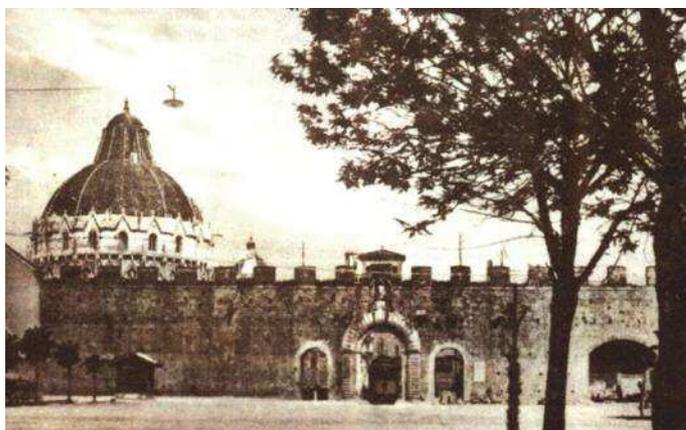
Fig. 6 Pisa, zona Porta Nuova. Patacchine magnetiche in mostra su una "bancarella".

appartiene a loro né essi hanno contribuito a costituire. Creatosi con pochi banchi occasionali nel 1946 (una risorsa improvvisata, da dopoguerra) quel diritto dovrebbe ora estendersi a 88 aziende. Né si tratta più di impianti tradizionali, connaturati con la piazza. L'artigiano impolverato di bianco, che sotto gli occhi dei visitatori forestieri torniva a mano le torri di alabastro, appartiene alla memoria dei più anziani. Anche le botteghe degli alabastrai di Volterra hanno chiuso definitivamente. L'unico negozio tradizionale di buon artigianato che si affaccia sulla piazza – Barsanti – resiste solo per la cocciataggine dei suoi proprietari. Si aiuta facendo attività di cambio e vendendo magliette della Ferrari. Girato l'angolo si trovano solo ristoranti, pizzerie, bar, *street food*. Poco al di là della Porta Nuova occhieggia (discretamente) un McDonald. La questione, subito sollevata da più parti contro il ritorno dei bancarellai sulla piazza del Duomo di Pisa, è tanto semplice da enunciare quanto complessa da affrontare, perché investe il quadro generale dell'offerta turistica e non il solo caso specifico. Tutte queste attività lucrano una rendita di posizione su un patrimonio che neppure contribuiscono a mantenere, prendendosi i profitti e lasciando al pubblico i costi, oltre ai rischi crescenti per danno da usura su beni non sostituibili. Va bene così?

La piazza del Duomo di Pisa – quella dell'architetto Deotisalvi e del console Cocco Griffi che, verso la metà del dodicesimo secolo, Bernardo di Clairvaux proponeva come sede



Fig. 7 Pisa, Porta Nuova (da una foto d'epoca). Fu fatta costruire da Cosimo I Medici verso la metà del secolo sedicesimo ed è diventata l'accesso usuale alla piazza del Duomo. Fra i progetti proposti dall'amministrazione comunale per risolvere i problemi dei bancarellai, uno ne proponeva la chiusura allo scopo di incanalare i flussi turistici nell'area commerciale degli ambulanti a posto fisso.





stabile del pontificato<sup>7</sup> – è una *summa* visibile e visitabile della cultura medievale mediterranea. Non contiene solo “opere d’arte”. I progetti della cattedrale e del battistero si basano sulla proporzione aurea, il minimo comune multiplo dei monumenti è il numero sessanta, il ripetersi della serie del quattro nel battistero richiama l’Anastasis e la Cupola della Rocca di Gerusalemme, l’orientamento perfetto sulla linea degli equinozi fa della cattedrale un orologio solare, il ricorrere del numero dodici nel battistero lo propone come un calendario astronomico, i dodici alloggiamenti per le campane inseriti da Giovanni Pisano nella cella campanaria (due esacordi) rimandano alla riforma musicale di Guido d’Arezzo. Non per caso Leonardo Fibonacci era di queste parti. Una guida turistica bene informata avrebbe materia per trattenervi a lungo una comitiva, solo restando sulla piazza. Se poi ci si spinge appena un poco più in là si recepisce una lezione di storia vera. Nel periodo più duro dello scontro politico fra le due città, scultori/architetti di scuola pisana come Arnolfo di Cambio e Andrea Pisano lavoravano a Firenze mentre pittori come Buffalmacco, Giotto, Masaccio, Benozzo stanziavano a Pisa<sup>8</sup>. Se la “storia dei libri di storia” seguisse la linea della cultura, anziché quella delle lotte di potere, forse si meriterebbe davvero il titolo di maestra di vita. Però questo genere di visita non fa richiamo.

Al contrario la torre pendente è una delle mete che le agenzie di viaggio non possono omettere. Una volta almeno nella vita va vista: qualcosa di paragonabile a un viaggio alla Mecca. La città è facile da raggiungere, via aria, mare, ferrovia o autostrada (da raggiungere e da lasciare). Solo nel parcheggio dedicato ai pullman, in un anno, si sono registrate 90.000 soste. Con le navette, o anche a piedi seguendo una paletta col numero, o una bandierina, o un ombrello, la massima parte di questi quattro milioni di visitatori, raccolti in gruppi, s’incanala lungo il percorso più breve. Osservano la torre pendente con la consueta meraviglia, eseguono gli immancabili selfie, usano i servizi igienici, comprano qualche patacchina magnetica e chiudono nel giro di poche ore il loro soggiorno pisano. A parte le statistiche, a che cosa giova un turismo così, che non produce cultura per nessuno e relega nell’effimero personale beni di valore universale? Inversamente: è motivabile che l’amministrazione pubblica, titolare dell’oggetto che costituisce

<sup>7</sup> Lo fu di fatto, per più di quattro anni, con papa Innocenzo II.

<sup>8</sup> Benozzo di Lese vi si trattenne per trent’anni.



richiamo, non si ponga in grado di controllare selettivamente le connessioni negative che possono derivare da tale genere di frequentazione? E che si appaghi, tutt'al più, di applicarvi sovraccosti generici?

La difficoltà di disciplinare il fenomeno sta proprio qui, nel modo in cui esso si realizza, ossia per situazioni distinte, magari di volta in volta necessitate o ritenute legittimabili, ma diffuse. La sintomatologia però è comune e può essere percepita ovunque alla stessa maniera. Da Vienna scompare la fontana del Donnerbrunnen e forse si rinuncia alle carrozze. Sulla piazza del Duomo di Pisa il prato è rimasto ma ne è sparito l'uso (una volta era calpestabile, ora non più). E così via. Sono consuetudini, piccoli piaceri urbani dei residenti, modi di vivere *d'antan* che se ne vanno e non possono più essere condivisi, neppure con gli ospiti.

La favola della principessa di zucchero alla vaniglia si chiude con il lieto fine, secondo prassi. La disperazione sincera del reuccio induce il re e la regina a far venire di nuovo a corte l'ometto con la gerla, il quale detta le sue condizioni: il reuccio dovrà stare a digiuno per tre giorni e tre notti. La punizione è durissima ma il reuccio accetta ed esegue. Scaduto il terzo giorno, un esercito di cuochi è pronto a cucinare per lui ma lui li sorprende tutti, ordinando: "Zuppa di cavoli con pane nero!" Lo sgomento è generale, la ricetta non fa parte dei menu della cucina reale ma fortunatamente si rimedia subito, chiedendo intorno, alla povera gente del reame. L'ometto riconosce il ravvedimento del reuccio e dalla gerla fa uscire una seconda principessa, questa volta in carne e ossa e, ovviamente, bellissima. Il reuccio accetta felice, cambia seriamente le sue consuetudini alimentari e la favola finisce.

Non finisce invece la nostra storia e perde senso anagogico la nostra allegoria. Il narcisismo acritico del popolo dei selfie è in espansione globale e di regola viene incoraggiato dalle amministrazioni locali. Chi vi ha costruito intorno una sua personale economia non mostra di volersi appagare della zuppa di cavoli col pane nero. Anche se il problema c'è.

"Sapete chi furono i malcontenti in paese? I pasticceri, che fecero tutti fallimento". Così chiude Carola Prospero, rivolta ai suoi più giovani e golosi lettori. Ma si tratta, appunto, di una favola.