

Ritratto di
un Paese
Montecarotto
Le Marche
Italia



John Doogan Fotografo



A gennaio del 2018 ci siamo imbarcati in un progetto fotografico e di interviste. Abbiamo ascoltato e fotografato alcuni abitanti di Montecarotto, un piccolo paese delle Marche in Italia.

Montecarotto come molti altri piccoli centri in Italia, ha una storia lunga e ricca di forti tradizioni.

Eravamo curiosi di sapere cosa pensassero gli abitanti del passato, presente, e futuro del loro paese.

Questo libro è il risultato della generosità e dell'apertura della gente di Montecarotto.

*John e Jacqueline Doogan
Christchurch, Nuova Zelanda*





Mirco Brega

Sono il sindaco di Montecarotto dal 2009. Sono nato nel 1973 e attualmente vivo, per questioni affettive, a Senigallia.

Vivere a Montecarotto è una scelta di vita. Un luogo tranquillo, in cui ci si conosce tutti, in cui si valorizzano i rapporti umani. È un luogo ideale dove far crescere i figli o decidere di invecchiare. La presenza di tutti i servizi essenziali, quali le scuole per bambini dai 3 ai 14 anni fino alla casa di riposo per anziani; nonché la centralità del paese (a 20 minuti dall'autostrada, dall'aeroporto, dal porto e dal Capoluogo di Regione; a 250 chilometri da Roma e 250 da Bologna) assicura un'alta qualità di vita e salvaguarda gli abitanti dai problemi di sicurezza personale e dal caos che colpisce coloro che abitano in città.

Le opportunità di lavoro inoltre non mancano. Sono presenti cinque importanti realtà industriali: la più grande cooperativa di produzione vitivinicola della regione; un'importante cooperativa di produzione di soles per le scarpe per i grandi marchi di moda; un'azienda di macchinari e attrezzature agricole; un mollificio che produce molle per impianti industriali e una sede distaccata del più grande produttore mondiale di macchine olearie, vale a dire di macchine per estrarre l'olio d'oliva e di girasole.

A questa realtà, si aggiunga la possibilità di lavorare da casa tramite internet e nuovi posti di lavoro che si stanno creando nel campo del turismo, dell'agricoltura biologica e della cultura.

La presenza di numerose chiese con pregiate opere d'arte, di una torre civica visitabile, di un museo di "Mail Art" e di orologi da torre in allestimento, di un teatro fra i più belli del territorio, un caratteristico centro storico, negozi artigianali e di produzione agro alimentare, nonché la meravigliosa visuale sulle vallate del Misa e dell'Esino, assicurano infatti un certo sviluppo economico anche in questa direzione.

Dobbiamo vedere, in questo piccolo borgo di circa 2.000 anime, nuove opportunità di vita. Ci sono valori da riscoprire: le persone qui possono uscire dalle loro case per incontrare i vicini, giocare a carte, parlare o fare sport all'aria aperta nei diversi parchi pubblici e strutture sportive (due campi da calcio, una palestra comunale, un parco pubblico con attrezzi per la ginnastica e un parco naturalistico per fare lunghe passeggiate immersi in una lussureggiante natura). Il tutto senza stress, senza traffico, senza smog e inquinamento, in assoluta sicurezza e riscoprendo valori umani che la società occidentale sembra aver smarrito.

Tutto questo nasce da lontano. Montecarotto fu terra di emigrazione. Dalla fine dell'ottocento fino al 1920, un terzo della popolazione è emigrata in Argentina. Ci sono documenti storici riguardanti questa fase della nostra storia. Dopo la seconda guerra mondiale ci fu un altro periodo di migrazione, tuttavia molte persone che andarono via in questo periodo in cerca di maggior fortuna (fra costoro anche i miei genitori che emigrarono a Milano per alcuni anni), fecero poi ritorno con l'idea di far crescere economicamente la loro terra d'origine. Impiegarono i soldi guadagnati altrove per acquistare una casa e costruire le prime industrie del territorio.

Un luogo ricco di storia dunque, con un peculiare futuro davanti a sé.



Luigi Gagliardini

Sono nato nella vicina Cupramontana e vivo ancora lì. Mio padre anche lavorava con il vino. Ho lavorato in altre aziende vinicole della zona e ho studiato economia in Finlandia.

Sono il direttore vendite estero della cooperativa vinicola Moncaro, i cui vini vengono esportati in oltre 50 paesi. La cooperativa stabilisce gli standard per la coltivazione, garantisce di pagare il prezzo migliore per l'uva, acquista l'intero raccolto, produce il vino, si occupa del marketing e della commercializzazione. Moncaro fu fondato nel 1964 e la prima vinificazione avvenne nel 1971. All'epoca erano nove i membri fondatori.

A quei tempi era un'idea rivoluzionaria avere una cooperativa e il gruppo cercava di trovare soci tra gli agricoltori. Oggi contiamo circa 850 membri, ed entrare nella cooperativa è un vanto.

Moncaro possiede un'altra cooperativa, La Moderna, i cui dipendenti lavorano i vigneti. Se un agricoltore sceglie di non gestire il proprio vigneto, può pagare La Moderna per farlo. In questo caso l'agricoltore viene poi pagato per l'uva, meno il costo della raccolta e lavorazione. In questo modo Moncaro può garantire che i lavoratori agricoli non siano sfruttati e ricevano un salario equo. Essere socialmente responsabile è anche un punto di forza per la vendita dei vini oltre che un principio morale da seguire per la produzione.

Produciamo Verdicchio DOC, Rosso Conero e Rosso Piceno. Produciamo anche Spumante di Verdicchio. Le uve del Verdicchio infatti sono ottime per lo spumante, poiché hanno la longevità necessaria alla produzione di uno spumante di annata. Anche se si dice che lo spumante sia stato inventato in Francia intorno al 1670, esiste un libro, scritto agli inizi del 1600 da Francesco Scacchi, un medico di Fabriano, in cui è menzionato lo spumante prodotto nelle Marche 50 anni prima di Dom Perignon.

Le Marche sono una perla nascosta e ancora autentica.



Carlo Carotti, un membro fondatore di Moncaro, con Luigi Gagliardini



Carlo e Anna Carotti

Sono nato a Montecarotto nel 1933 e Anna è nata a Ravenna nel 1941. Ho studiato agricoltura nell'Istituto Tecnico Agrario di Fabriano e poi all'Università di Perugia. Ho lavorato dapprima come insegnante presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Avezzano (Aquila) e poi all'Istituto Professionale Agrario di Monteroberto (Jesi). Ho avuto sempre la passione per l'agricoltura e in particolare per il settore vitivinicolo.

Nel 1960 sono tornato nelle Marche per essere più vicino ai miei genitori. Nel 1962 mi sono sposato e dal 1983 risiedo stabilmente a Montecarotto insieme con la famiglia nella casa ereditata dal nonno materno.

Del passato ricordo la netta separazione che c'era a Montecarotto fra la ricca classe padronale, proprietaria delle terre e la maggioranza della popolazione in prevalenza contadina. Allora nelle Marche, come in altre regioni dell'Italia centrale, la forma più diffusa di conduzione del terreno era la mezzadria. Questo contratto prevedeva che proprietari e coloni si associassero per la coltivazione di un terreno, dividendone inizialmente a metà gli utili. Non sempre l'estensione e il tipo di coltivazione del terreno garantiva il sostentamento di famiglie contadine numerose in quell'epoca. Inoltre, spesso i proprietari risiedevano altrove e i coltivatori avevano come referenti degli amministratori che anche in caso di effettive necessità dei mezzadri non potevano venire loro incontro. Molte case coloniche erano prive di servizi igienici, non c'era l'acqua nelle case che veniva attinta dai pozzi spesso lontani dalle abitazioni. Per queste ragioni molti contadini emigravano e l'esodo massiccio si ebbe negli anni 1950/1960 con

l'industrializzazione. Si partiva per lavorare nelle grandi città italiane e all'estero.

Questa fuga dalle campagne fu così massiccia da ridurre la manodopera in agricoltura e abbassare il valore dei terreni. Molti proprietari vendettero le loro terre agli ex mezzadri che divennero coltivatori diretti. Oggi con incentivi crediamo che parte della terra che ancora giace abbandonata possa essere riutilizzata. I giovani che sono attratti dall'agricoltura devono essere in grado di permettersi di acquistare un pezzo di terra. C'è richiesta di olio d'oliva di alta qualità, vini, prodotti biologici, grano. Se il governo potesse dare un sostegno ai giovani per aiutarli con l'acquisto della terra, ci sarebbero persone pronte e motivate a lavorare nei campi.

Nella nostra zona la coltura pregiata era ed è la vite. I problemi maggiori erano garantire i prezzi e sviluppare la commercializzazione. Questi furono gli obiettivi che si proposero i fondatori della cooperativa Moncaro, cantina cooperativa tra produttori del Verdicchio. Gli esordi furono difficili, molto fu l'ostruzionismo delle grandi cantine vitivinicole che avevano e non volevano perdere il monopolio dei prezzi delle uve. I soci fondatori fecero un'azione capillare per promuovere la nuova mentalità associazionistica. Dal 1964 ad oggi la Moncaro ha dimostrato di promuovere autentici valori sociali e indubbi valori economici. Oggi il verdicchio è il vino bianco più noto delle Marche che ha valicato i confini nazionali fino ad essere esportato e apprezzato in tanti paesi del mondo. E di questo va merito allo spirito di sacrificio della antica società contadina.



Questa fotografia del 1945 mostra quante persone lavoravano insieme: i bambini hanno le teste rasate a causa dei pidocchi e non portano le scarpe. L'igiene, come lo consideriamo oggi, non esisteva: l'acqua dei pozzi non era così pulita e buona da bere.



Roberto Solfanelli

Sono nato nel 1955 e ho vissuto a Montecarotto praticamente tutta la mia vita. Anche mio padre e suo padre erano di qui. Sono sposato con due figlie. Mia moglie ed io ci prendiamo cura di nostro nipote che ha 12 anni. Come volontario mi occupo delle visite alla Torre Civica, al Museo della Mail Art e al Teatro Comunale del quale sono il responsabile dal 2010.

Uno dei migliori spettacoli che ho visto in questo teatro è stato quando una regista francese Juliette Dechamps ha recitato "La Servante Maitresse" di Pergolesi nel 2010 per il Festival Pergolesi.

I più grandi cambiamenti che ho notato nella mia vita sono: la famiglia e il lavoro. Negli ultimi due o tre anni la popolazione di Montecarotto è scesa al di sotto di 2000 abitanti, poiché i più giovani preferiscono vivere vicino a Jesi e nelle valli. Vorrei che i giovani tornassero, ma qui non c'è davvero lavoro per loro.

Per migliorare e poter usufruire a fine turistico di strutture esistenti si progettano opere di ristrutturazione come quelle eseguite sulla Torre Civica. Per mancanza di fondi necessari spesso i progetti si limitano soltanto a desideri. Il turismo è importante per una piccola realtà come la nostra ed è per questo che mi impegno con orgoglio.





Sabrina Sartarelli

Sono nata a Montecarotto e ho vissuto qui tutta la mia vita. Mio nonno era fornaio, poi anche mio padre, mia madre e mio zio; ora mio fratello, sua moglie ed io. Mio padre Tullio ha fatto questo mestiere per 65 anni e per lui essere fornaio era la sua vita.

Tutto qui vien fatto da zero. Ci dà soddisfazione che tutto sia ben fatto con ingredienti e sapori veri, fatti in casa. Preferiamo produrre meno cose. Per esempio, abbiamo solo quattro tipi di brioche. Prepariamo la pasticceria il giorno prima e la riempiamo il mattino successivo. Con la crostata usiamo la marmellata davvero buona con ottanta per cento di frutta. Fare i maritozzi è un lavoraccio, ma sono davvero un buon prodotto.

La farina integrale è la farina di molto tempo fa, ma il pane fatto con questa farina è più digeribile e sano. Produrre la farina bianca raffinata ha un impatto negativo sull'ambiente. Le persone più anziane ricordano di aver mangiato pane più scuro e meno raffinato da bambini quando molti erano poveri, ed ora preferiscono mangiare pane bianco. Produciamo prodotti integrali, ma non troppi perché non li venderemmo tutti.

Al giorno d'oggi è necessario andare più lontano per vendere il pane. Ci sono molte persone anziane a Montecarotto e molti tra i più giovani vanno via per lavorare. La gente compra il pane nei supermercati,

quindi è più difficile per le piccole imprese come la nostra. C'è meno tradizione nel mangiare il pane che una volta era un alimento base. Ai tempi di mio padre, lui consegnava pane che pesava fino ad un chilo. Ora la gente vuole pane da 200 o anche 100 grammi.

Questo lavoro è un gran sacrificio. Comincio alle 4:30, mentre mio fratello arriva alle 2:30. Finiamo alle 13:00. Poi, verso le 16:15, il negozio riapre per il pomeriggio. Sei giorni alla settimana. Da bambina, ero spesso con mia nonna perché entrambi i miei genitori lavoravano sempre. Dovevano fare tutto a mano, senza l'aiuto di macchinari. Mia madre diceva sempre che né io né mio fratello saremmo diventati fornai, ma ecco che lo siamo diventati tutti e due.

Ho due figlie di 15 e 10 anni. Non sono sicura che siano predisposte a questo tipo di lavoro, vorrei che andassero all'estero, per sperimentare e comprendere altre culture. La mia speranza è che le mie figlie vadano via, per poi ritornare a Montecarotto quando vorranno mettere su famiglia.

Sebbene il nostro panificio sia un po' difficile da trovare, i nostri amici passano voce a persone nuove e gli dicono dove siamo, e i visitatori seguono l'odore del pane fresco che si diffonde nella piazza.



Sandro Merli

Sono nato a Montecarotto e ho vissuto qui tutta la mia vita. Ora ho 64 anni.

La tecnologia, in particolar modo il crescere dei servizi offerti dai media, vedi televisione, ha avuto un forte impatto su Montecarotto, come in altre realtà simili alla nostra. Pur avendo contribuito allo sviluppo sociale ed economico ha portato alla diminuzione nei rapporti interpersonali interrompendo l'abitudine di aggregarsi, incontrarsi, specialmente tra famiglie vicine per stare insieme, per parlare, per scambiarsi esperienze e storie vissute.

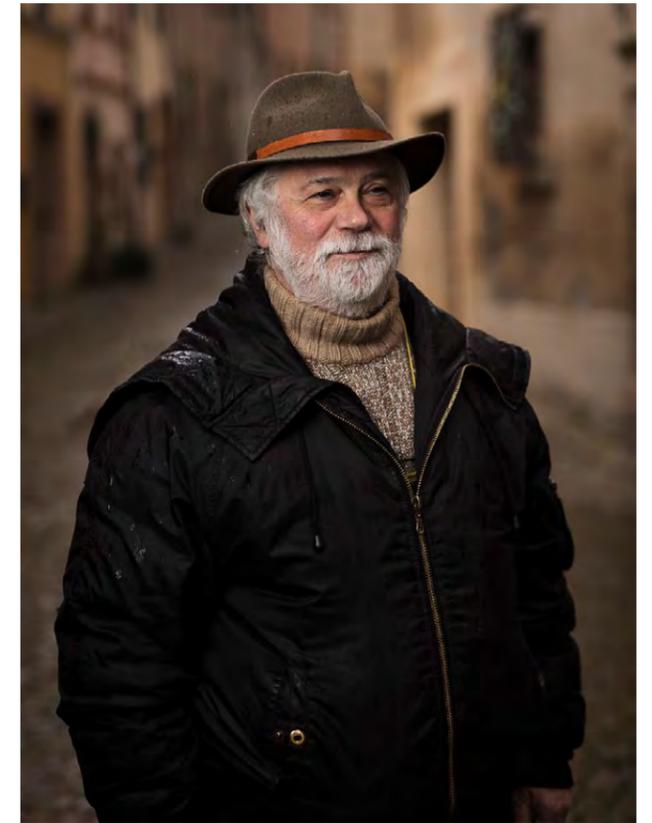
Montecarotto da molti anni presenta un calo demografico che continua: nel centro storico oltre la metà delle case sono vuote, mentre nella vicina Moie ed in altri paesi, facilitati dalla fruibilità dei mezzi di trasporto pubblici e dalla vicinanza alle principali vie di comunicazioni, la popolazione è in aumento progressivo.

Nel nostro paese è molto sentito l'impegno nel volontariato, Croce Rossa, Protezione Civile, Pro Loco e altre associazioni le quali, operano sul territorio per il bene comune.

Io sono iscritto alla Pro Loco e mi occupo anche della gestione del museo della Mail Art. Mi piace essere utile alla nostra comunità perché amo Montecarotto con i suoi pregi e i suoi difetti e sono convinto che valga la pena impegnarsi per rendere interessante e viva la vita del paese.

Ho un figlio di 37 anni che ha una figlia, Stella, di cinque anni. Vivono in Toscana, dove mio figlio e la sua compagna lavorano.

Sono lontano da me e questo mi dà un po' di amarezza ma, sapere che sono felici e sereni compensa il dolore della separazione.



Elena Barducci e Alessandro Chiatti

Vengo dall'Emilia Romagna e mio marito, Alessandro Chiatti, è nato a Montecarotto. Ci siamo conosciuti attraverso il nostro amore per la musica. Lui suonava la chitarra, ed io cantavo in una banda ed ero venuta a Montecarotto per un festival musicale.

Abbiamo aperto l'Osteria Sotto Le Mura quattro anni fa. L'edificio fu abbandonato e donato alla chiesa di Jesi. Abbiamo fatto tutti i lavori di ristrutturazione da soli. Cerchiamo di creare un'esperienza per i clienti usando cibo locale, stagionale e vino locale; e una volta alla settimana abbiamo uno spettacolo di musica dal vivo, o poesia, o teatro. È più una piccola brasserie che un ristorante. Offriamo una scelta limitata di cibo. Ogni piatto è un piatto unico, con un sacco di piccole cose. Cerco di usare prodotti locali di qui o qui vicino: lenticchie, polenta, pecorino, prosciutto, verdure.

È davvero difficile convincere le persone a venire alla nostra osteria. Alcuni clienti vengono da Montecarotto, ma la maggior parte proviene da altri paesi. Nei primi due anni eravamo pronti a chiudere. Negli ultimi mesi i clienti stanno aumentando poco a poco. L'inverno è più difficile perché alcune persone che vengono da fuori in macchina pensano che Montecarotto sia in cima a una montagna, non a una collina!

Non guadagniamo molto perché facciamo tutto con passione e amore e non solo per soldi. Siamo anche appassionati di esperienze culturali. Alessandro è il fondatore di "13 Gradi Est", un'associazione culturale che promuove Montecarotto come tappa per la musica, il teatro e il cinema.



Una rappresentazione del film Metropolis organizzata dall'associazione culturale "13 Gradi Est"

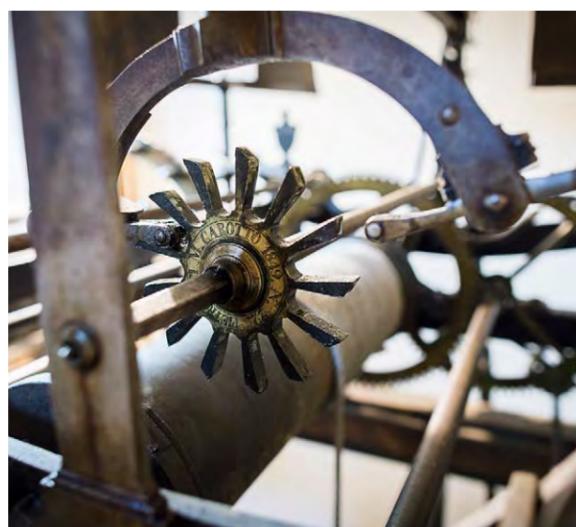
Don Crayssac Venish

Sono nato nel 1982 in Ooty dello stato di Tamil Nadu, a sud dell'India. Concluso il liceo scientifico sono entrato nel seminario e terminati gli studi filosofici. Sono arrivato in Italia per approfondire quelli teologici. Dopo alcune esperienze formative, ho seguito i corsi di teologia presso la Pontificia Facoltà Teologica dell'Italia Meridionale di Napoli poi la specializzazione in teologia dogmatica presso l'università Gregoriana di Roma. Sono stato ordinato pre te in India nel 2011. Dopo tre anni, come vice parroco, dall'ottobre 2015 sono l'amministratore parrocchiale della parrocchia S.S. Annunziata di Montecarotto.

La chiesa parrocchiale di Montecarotto, autentico monumento ricco di arte e di storia, è stata per secoli il fulcro della vita religiosa del paese. La strategica posizione collinare di Montecarotto tra i fiumi Esino e Misa era un punto di riferimento religioso e civile per tutte le altre piccole comunità vicine. Montecarotto aveva un fonte battesimale, quindi tutte le famiglie dovevano venire qui perché i loro figli potessero essere battezzati. I primi cenni storici della chiesa di Montecarotto, dedicata da sempre alla Madonna, risalgono al XIII secolo.

La crisi vocazionale che ha colpito la chiesa inevitabilmente si è riversata anche sul paese. Attualmente è uno solo il sacerdote chiamato a provvedere alla vita parrocchiale. Cerco di integrare il tessuto sociale con la padronanza della lingua e con la forza della fede cerco di contribuire a rafforzare la vivace vita religiosa fiorita intorno alla chiesa parrocchiale.





Paolo Febo

Ho vissuto a Montecarotto per tutta la mia vita e insegno fisica nella scuola secondaria in una città vicina.

Montecarotto è un luogo di artigiani. Nel 1800 è cominciata la tradizione degli orologi artigianali, in particolare orologi nelle torri cittadine. Coloro che lavoravano la terra si affidavano ai rintocchi degli orologi per sapere l'ora. Ore di lavoro, eventi religiosi e questioni civili, erano tutti trasmessi tramite le campane.

A Montecarotto fu fondata una scuola per orologiai nel 1830, guidata da Pietro Mei. L'orologio della torre di Montecarotto fu costruito da lui nel 1849 e funziona ininterrottamente da allora. L'orologio ha Montecarotto scritto sulla ruota, con il numero 22, che indica che questo era il 22° orologio di Mei. Viene caricato a mano una volta ogni 24 ore ed è l'unico orologio da torre di Pietro Mei ancora funzionante in modo non automatizzato.



Giordano Febi

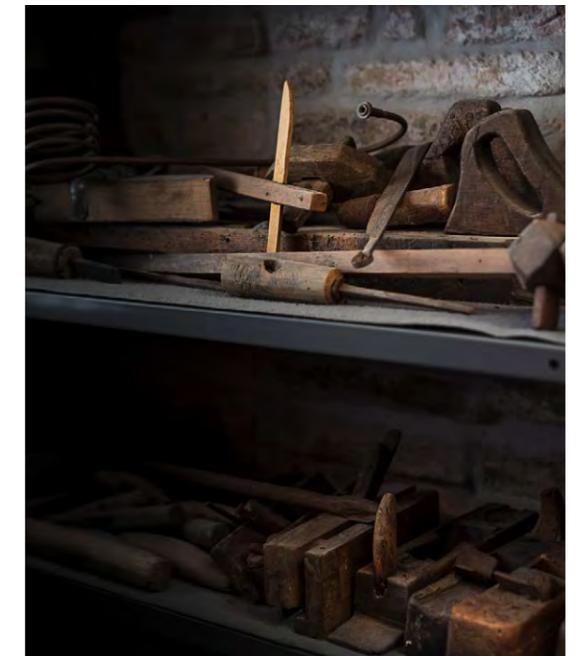
Sono nato a Montecarotto nel 1954 e, ad eccezione di un anno, da bambino, ho vissuto qui tutta la mia vita. Prima di andare in pensione facevo l'impresario di pompe funebri.

Sebbene ora mia figlia, suo marito e mia nipote Amelia vivano qui, mio genero lavora a Padova: a tre ore e mezza da qui, e mia figlia lavora a Fabriano, quaranta minuti in auto. Per parte della settimana mio genero vive a Padova. Quando entrambi i genitori sono via al lavoro, a me e mia moglie piace occuparci di nostra nipote Amelia.

Mi piace collezionare oggetti e strumenti del passato usati dagli artigiani che lavoravano il legno, l'olio o il vino.

Montecarotto è un posto minuscolo e i giovani vanno via per studiare e lavorare. Molti preferiscono vivere vicino a dove lavorano e dove c'è più da fare.

Spero che nel futuro mia nipote possa vivere a Montecarotto.





Marta Giovannetti

Sono una dottoranda in marketing e mi occupo del comportamento del consumatore. Sebbene io sia interessata ai classici e alle arti, ho deciso di studiare economia perché mi piace poter usare la matematica come strumento per descrivere i fenomeni.

Sono membro dell'associazione culturale "13 Gradi Est" e organizziamo eventi per la comunità. A Montecarotto siamo pochi, quindi è importante che le persone escano dalle loro case e si connettano con gli altri. Alla gente piace fermarsi a chiacchiere a Montecarotto, ma è sempre la stessa gente a farlo. È importante continuare questi rapporti e creare un senso di squadra. È anche importante lavorare insieme a livello di regione e riacquistare un senso di comunità; occupandoci della nostra regione, ci prendiamo cura l'uno dell'altro.

Le mie radici sono fondamentali per me. La mia famiglia vive a Montecarotto da due o tre generazioni ed io ho sempre vissuto qui. Sento un legame forte con la mia città natale. Essendo curiosa e avventurosa, penso che la descrizione perfetta di me sia di una donna con i piedi per terra e la testa tra le nuvole. Montecarotto è un posto meraviglioso in cui vivere, e spero che le giovani generazioni se ne rendano conto ed apprezzino la sua magia e continuino a vivere qui, adempiendo ai loro sogni e contribuendo alla comunità. Credo nel potenziale di questo posto e, anche se non posso essere sicura che vivrò sempre qui, sono sicura che ritornerò.



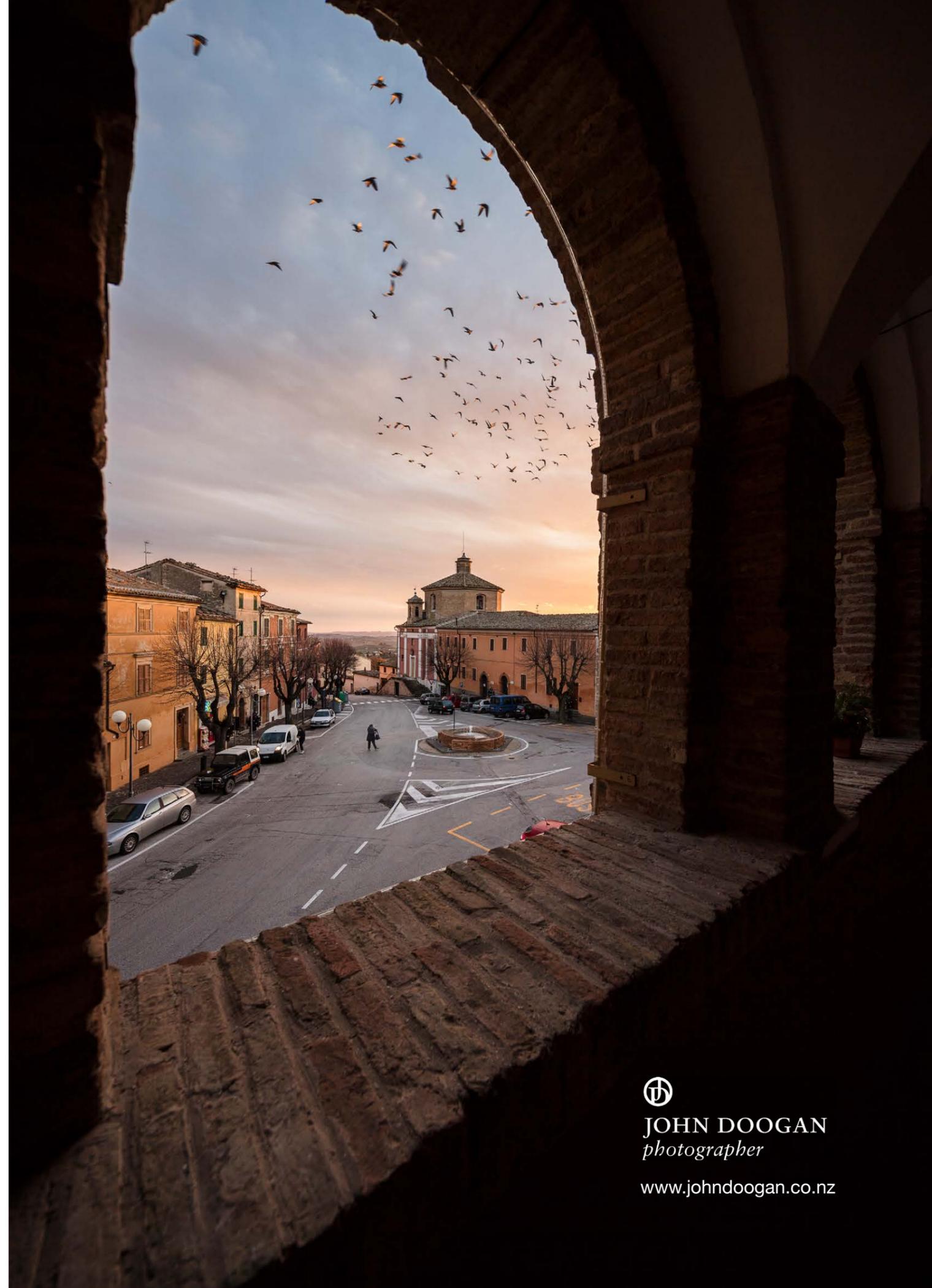
Come centinaia di altri piccoli paesi in Italia, Montecarotto è a un bivio tra passato e futuro: tra le tradizioni che varrebbe la pena mantenere e il richiamo delle grandi città che attira sempre più gli abitanti dei piccoli centri.

Fotografando e intervistando gli abitanti di Montecarotto abbiamo trovato molti aspetti positivi: in particolare tutti ci hanno parlato con convinzione dei molti vantaggi che provengono dal vivere in un piccolo centro e della loro determinazione a resistere.

È nostra speranza che i piccoli centri come Montecarotto si sappiano adattare al futuro, e al tempo stesso riescano a mantenere le loro caratteristiche uniche, le loro tradizioni e i loro legami con la storia.

Questo progetto testimonia il nostro amore per questo bel paese, Montecarotto, e il nostro affetto verso i suoi abitanti.

John e Jacqueline Doogan, Febbraio 2018



JOHN DOOGAN
photographer

www.johndoogan.co.nz