almeno il quadruplo. Ma la lettera è interessante soprattutto per l'accenno alla «tangente» da versarsi ai fucilieri messi a guardia della frontiera per impedire il contrabbando verso lo Stato Pontificio, che invece vi sarà «a processione [...] ad un tarì al tomolo». E poiché il grano alla voce sulla piazza di Chieti è salito a 5 ducati (50 carlini) la salma di tre tomoli, e quindi 17 carlini a tomolo circa, la «tangente» di un tarì, pari a 2 carlini, corrisponde al 12% circa.

32 La lettera è scritta, dopo molta piovosità nei giorni precedenti, mentre «sta tempestando maledettamente verso la marina, e le nostre campagne ci hanno stordito», *ad pulsandas tempestates*, naturalmente, secondo la nota consuetudine popolare formalizzata dalla Chiesa.

33 La lettera accenna anche, col consueto sfibrato pessimismo, ad uno dei tanti progetti economici dell'epoca, dovuto stavolta ad uno dei più illustri giureconsulti del regno, di nobile famiglia aquilana, Carlo Franchi, il quale progetto «se sarà buono, non sarà applaudito per quest'istessa ragione, e se sarà cattivo sarà fischiato. Io so come si pensa presentemente, ed ho per articolo di fede che il far progetti è lo stesso che perder tempo. Il più gran miracolo di Cristo Signor Nostro fu di risuscitar Lazzaro, ch'era quatriduano; e pur un cadavere può star intatto per quattro giorni; ma non si sa che risuscitasse dalle ossa spolpate e della carne infradiciata. Questi nostri pesamondi sono come quel medico il quale sanava il dito e facea seccar la mano». Si ricordi che il marchese De Torres era stato chiamato all'Aquila a far parte della deputazione dell'annona.

34 Su di essi si veda essenzialmente la recente ricostruzione di C. Felice, *Porti e scafi. Politica ed economia sul litorale abruzzese molisano*, Vasto 1983, pp. 64-79, anche per la situazione ambientale.

35 Si tratta di Gennaro Cappa, il grande mercante già da tempo burrascosamente presente con i suoi agenti sul litorale abruzzese.

36 La lettera prosegue confermando l'abbondanza di grano sulla piazza di Chieti, sicché i fornai sono riusciti ad averlo fino a 4 ducati a salma, lo stesso prezzo che da Montorio, nell'alto Vomano, offrono a De Sterlich per il suo grano di Cermignano e Castilenti: «Ma io non voglio venderlo che a poco a poco ed a prezzi correnti» che in Puglia sono già scesi sotto la voce, fino a 36 carlini a salma, come si conferma nella lettera 26 settembre 1766, smentendo le informazioni contrarie che al padre generale del Celestini in Santo Spirito al Morrone presso Sulmona aveva fatto pervenire «il furbissimo Turco» abate della Trinità di San Severo. Quanto a Vasto, leggiamo il 9 ottobre successivo, «non si sa altro che la truppa fu incontrata da' pubblici rappresentanti e da capi del clero regolare e secolare, e ch'entrasse unita alla cavalleria in forma di battaglia co' cannoni carichi e miccie accese. Si suppone che tutto sia terminato in quiete, come per altro si prevedeva; ed alla fine sarà il parto del monte». Il 13 ottobre, infine, «si dice che cominci a scoprirsi che il tumulto non fu solo popolare, potendoci essere intrigate alcune di quelle parrucche. La truppa si mantiene quieta, e le male lingue vogliono che il comandante sia stato guadagnato *medicatis frugibus offa*, poiché difende a spada tratta quella gente; e si vuole che per espresso abbia fatta a loro favore una vantaggiosissima rappresentanza, e che tra lui e Corradini [Ferdinando, il futuro ben noto ministro, all'epoca fiscale dell'udienza a Chieti] siaci della gran mesintelligenza», essendo il primo, come s'informa in seguito, spalleggiato dal preside Cannizares, mentre Corradini si è dovuto appellare personalmente al re, e per lui ai reggenti, finché il 20 ottobre, mentre «si è fatto un gran cercare di mascalzoni», si sa che le estrazioni di grano per i mercanti napoletani sono state confermate, ma a condizioni vantaggiosissime per i proprietari venditori, sicché questi ultimi «avran vinto il punto e perduta la causa».

Note sul turismo romagnolo del secondo dopoguerra: la trasposizione del modello mezzadrile nell'azienda alberghiera

di Oreste Delucca

Il turismo di massa, che ha fatto della costa romagnola la "spiaggia d'Europa", segna il suo massimo incremento nell'ultimo dopoguerra [1]. E' un processo caratterizzato dal marcato trasferimento di risorse umane e materiali dal settore primario a quello terziario.

Se analizziamo la suddivisione degli addetti per comparto di attività, possiamo infatti vedere che nel circondario di Rimini, fra il 1951 e il 1971, il commercio-turismo triplica il numero degli addetti, attingendo buona parte di essi dall'agricoltura.

addetti (circondario di Rimini) [2]	*1951*	*1961*	*1971*
agricoltura	29.883	17.690	9.305
industria	8.419	16.630	19.434
commercio-turismo	6.925	12.797	18.233
altre attività	4.444	5.270	7.943

La rapidità di questa massiccia uscita dalle campagne - consumatasi all'interno di una medesima generazione - determina la materiale conversione lavorativa per un elevato numero di individui. Il nucleo mezzadrile subisce un drastico ridimensionamento; il suo travaso verso la piccola proprietà coltivatrice è peraltro modesto, assai più modesto di quanto le statistiche relative al numero delle aziende potrebbe far credere.

addetti (circondario di Rimini) [3] *aziende agricole*	*1951*	*1961*	*1971*
mezzadria	5.335	3.940	1.738
colt. diretta	5.507	6.072	7.056

«Proposte e ricerche», fascicolo 30 (1/1993)

Difatti, in quegli stessi anni, si registra un diffuso fenomeno immigratorio dalle regioni interne, tale da compensare i vuoti via via creatisi nelle campagne romagnole. La sommatoria degli spostamenti, porta ad accertare la presenza di un elevato numero di agricoltori locali (piccoli coltivatori diretti e soprattutto mezzadri) interessati ad intraprendere l'attività turistica, particolarmente in ambito alberghiero.

E' una vera migrazione, una discesa alla marina di dimensioni epocali; tale dunque da introdurre largamente, nel nuovo comparto, mentalità, abitudini, esperienze e modelli organizzativi tipici del mondo di provenienza, in sostanza il retaggio culturale maturato per generazioni durante sette secoli di vita contadina.

Come noto, la mezzadria è un patto che associa il lavoratore alle spese e alle rendite del podere; un patto, quindi, capace di coinvolgere e sfruttare integralmente la forza lavoro della famiglia: di tutti i suoi membri, per tutto il giorno, per tutto l'anno. L'obbligo di residenza sul podere è una condizione importante per raggiungere appieno questo obiettivo: permette infatti di evitare i tempi di trasferimento, di meglio controllare i raccolti, di seguire ogni momento della vita aziendale, limitando al tempo stesso i rapporti con l'esterno. La formula mezzadrile realizza, in definitiva, una forte saldatura fra casa e terreno, fra azienda e famiglia, fra vita e lavoro.

Occorre inoltre sottolineare che, nell'area riminese, la situazione del piccolo coltivatore diretto si è venuta consolidando in termini molto vicini a quelli del mezzadro. Le colture, le tecniche, l'organizzazione, la stessa rendita netta, sono simili. Si potrebbe pensare ad una condizione privilegiata del coltivatore in proprio, giacché non ha padroni con cui dover dividere i frutti; ma un lento processo storico di aggiustamenti fondiari (addizioni, scorpori, frazionamenti ereditari, ricomposizioni) ha finito col dimensionare la singola unità poderale sulle esigenze vitali di una famiglia sì che, mediamente, il podere mezzadrile è grande circa il doppio di quello del coltivatore diretto. Nel circondario riminese il censimento del 1971 ha confermato che l'estensione media di un'azienda mezzadrile è di 7,20 ettari; quella di un'azienda a conduzione diretta è invece di 3,31 ettari.

Per queste considerazioni, i due gruppi di lavoratori (mezzadri e piccoli proprietari) che nel secondo dopoguerra lasciano i rispettivi poderi dell'entroterra romagnolo per lanciarsi nel settore turistico, sono senz'altro collocabili entro un unico orizzonte culturale. Non sembri dunque una forzatura se qui si parlerà in genere di "mezzadri", facendo riferimento al gruppo più numeroso, quello che fornisce l'impulso più rilevante.

La tabella vista poco fa, relativa alla modificazione delle quote di addetti ai vari settori economici nel periodo 1951-1971, mostra un incremento del comparto industriale che va di pari passo con il commercio-turismo. Questo parallelismo (che dura circa venti anni) è il frutto di una crescita equilibrata, in cui i due settori interagiscono e si sostengono a vicenda. Soprattutto l'edilizia, con il suo vasto indotto, assume un ruolo chiave, giacché provvede a realizzare quel cospicuo apparato ricettivo che rappresenta la base materiale su cui poggia l'attività turistica. Il nesso risulta così evidente e stringente da indurre gli economisti a parlare di "modello edile-balneare".

Nel dopoguerra la riviera si trasforma in un grande cantiere. Tutti sono muratori, molti divengono capimastri dalla sera alla mattina; le piccole imprese edilizie a dimensione familiare (il padre, due figli, un parente) costituiscono la parte più rilevante del settore. Orbene, se l'attività delle costruzioni si dilata con un ritmo ed una facilità che hanno dell'incredibile, le radici concrete del fenomeno vanno ricercate nell'esperienza mezzadrile.

Da secoli, nella cultura consolidata e nell'operare concreto del mezzadro, la casa e il terreno sono strettamente legati, quasi una cosa sola. Per lui, i lavori di costruzione, riparazione e manutenzione dell'edificio rurale o dei suoi annessi, sono quasi un tutt'uno con l'impegno di conduzione e sistemazione fondiaria. Egli non è solo agricoltore, ma anche muratore, manovale, falegname, carpentiere, imbianchino. Spesso i documenti testimoniano il suo ruolo di autocostruttore; ingegnarsi attorno all'edificio rurale, per il mezzadro è consuetudine che viene da lontano. Fin dal Basso Medioevo, i patti colonici che gli impongono di risiedere sulla possessione, lo impegnano anche a tenere in assetto la casa, ripararla, costruire o sistemare il capanno e talvolta lo stesso edificio principale.

Le norme del patto colonico, conservatosi sostanzialmente inalterato fino al secolo XIX, esprimono molto chiaramente i doveri dei mezzadri, cui compete il ruolo di aiuto e manovalanza nelle opere di manutenzione straordinaria (individuabili nel riassetto delle strutture portanti e della copertura) per le quali il padrone deve fornire il legname e la presenza di artigiani qualificati; viceversa fra i lavori di manutenzione ordinaria, che sono di competenza ed esecuzione dei mezzadri, rientra il periodico rifacimento delle pareti mediante canne, rami o altra materia vegetale reperibile sul posto.

Col tempo, le case di legno lasciano gradatamente il posto a quelle in laterizio, ma il ruolo del coltivatore non cambia e i contratti continuano ad attribuirgli precisi compiti di costruzione, riparazione, manutenzione degli stabili. Ecco perché, nel secondo dopoguerra, l'imponente crescita del settore

edilizio si manifesta con celerità e facilità ad opera di persone provenienti dall'agricoltura: il mezzadro vive infatti il passaggio all'attività edificatoria come un processo naturale, senza fratture con la precedente esperienza contadina.

Per la stessa ragione, lo si vedrà fra poco, il mezzadro che diventa albergatore assume un ruolo tutto particolare nei confronti dell'edificio nel quale esercita la nuova professione.

Appena spenti gli echi dell'ultimo conflitto mondiale, la riviera romagnola si anima di vita convulsa; oltre a sanare le ferite della guerra, molte energie vengono senza indugio dirette all'incremento del tessuto ricettivo. Le località della costa registrano un processo immigratorio senza precedenti; la discesa alla marina assume toni che ricordano la "conquista del West".

Col ricavato delle stime coloniche e di eventuali "profitti di contingenza", il mezzadro paga il primo acconto per l'acquisto di una piccola casa al mare, o semplicemente di un lotto edificabile. Con l'ampliamento dell'edificio (o la costruzione ex novo, nell'ipotesi del terreno), egli inizia la sua avventura di albergatore, partendo da una modesta locanda o pensioncina di poche camere, cui se ne possono aggiungere alcune prese in affitto presso una casa vicina. Talvolta il trasferimento dall'agricoltura al turismo non è così immediato, facendo registrare un passaggio intermedio, sovente in campo edilizio, per racimolare quel minimo che gli consenta di avviare i lavori del proprio fabbricato.

Il ritmo frenetico assunto dall'attività edificatoria sulla costa, può inverarsi solo grazie alla facilità con cui gli operatori si indebitano. Tutto si realizza con le cambiali; al punto che giustamente si è voluto indicare la cambiale come autentico simbolo della riviera.

Le dimensioni e le forme dell'indebitamento richiamano, ancora una volta, i trascorsi mezzadrili. È storicamente documentato che, per secoli, la famiglia del mezzadro ha vissuto nel debito. Il lavoratore che si insedia su un podere è quasi sempre sprovvisto della semente di sua spettanza; altrettanto spesso manca delle scorte necessarie a sfamare la famiglia fino all'epoca del raccolto. Interviene pertanto il prestito del padrone, che deve essere saldato all'atto di dividere le messi. E quando arriva quel momento, il prodotto è così scarso che, pagati i debiti e gli oneri vari, la quota del mezzadro si riduce a poca cosa, tanto da costringerlo quasi subito a nuovi debiti. Questa situazione è talmente diffusa che il patto mezzadrile (*laboratio*) e quello di concessione del prestito (*mutuum*) sin dal Trecento e Quattrocento si sono fusi in un unico contratto dal nome *laboratio et mutuum*.

Dunque, il mezzadro è così abituato a vivere coi debiti che quasi li ha nel sangue; non lo spaventano; gli sono familiari. Pertanto anche nel nuovo ruolo di albergatore egli non esita a indebitarsi. Se è vero che l'attività turistica, in quegli anni dell'immediato dopoguerra, mostra d'essere promettente e di sicuro reddito, è altrettanto vero che le dimensioni dell'indebitamento, il coraggio di costruire senza un soldo in tasca, possono comprendersi solo con questa consuetudine atavica e con la propensione al lavoro dell'intera famiglia.

Si potrebbe aggiungere che anche le forme dell'indebitamento seguono criteri tipici del mondo rurale. Il mezzadro-albergatore non ama i mutui a lungo termine e non è solito fare progetti di ampio respiro. La sua gittata è annuale; egli ragiona da un "raccolto" all'altro, come era abituato a fare sul podere. Nell'autunno inizia a costruire una porzione di edificio, che pagherà col guadagno della successiva stagione (anche la parola "stagione", per indicare il periodo turistico, è mutuata dal gergo contadino). L'anno seguente fabbricherà qualcos'altro (può trattarsi di un ampliamento, o una sopraelevazione, o ulteriori servizi), firmando nuove cambiali. Non è un caso che la cambiale, protagonista di queste vicende, sia il classico titolo rappresentativo di debiti a breve scadenza. E quando il mezzadro-albergatore comincia a porsi l'obiettivo di un mutuo pluriennale, non abbandona comunque la sua visione "segmentata"; egli continua a ragionare in termini di "stagione" dopo "stagione", tant'è vero che viene coniata una forma di ammortamento a sua misura (con rata interessi semestrale e rata capitale annua, in coincidenza appunto col fine estate).

Il risultato ultimo di un simile percorso, fatto di piccoli balzi e non di una vera pianificazione, lo si può constatare ancora oggi: è la tipica pensione costruita su un lotto troppo piccolo per contenerla, ricavata sacrificando anche gli spazi destinati a funzioni essenziali; è un fabbricato sorto senza un progetto organico, in virtù di successive aggiunte e superfetazioni; è un palinsesto così tormentato da divenire col tempo irreformabile, tanto da rendere problematico ogni tentativo di riqualificazione della fascia turistica. Ancora una volta, questo prodotto richiama alla mente il podere e più precisamente la casa contadina, realizzata con povertà di mezzi, giorno dopo giorno e senza programmi, addossando locale a locale, servizio a servizio, nel tentativo mai del tutto raggiunto di commisurarla ai bisogni abitativi e operativi dell'azienda-famiglia.

Anche la materiale gestione dell'impresa alberghiera (quella gestione "familiare" che sulla riviera romagnola ha fatto storia) segue molto strettamente il copione dell'azienda mezzadrile. Tutti i membri della famiglia sono coinvolti in maniera organica e totalizzante; a cominciare dal padre.

In qualunque albergo o pensione del mondo, vediamo il titolare, distintamente vestito, intento a coordinare e dirigere il lavoro dei suoi dipendenti. Entrando in una pensioncina della costa, il proprietario è invece l'uomo in calzoncini, canottiera e ciabatte, con la chiave inglese in mano, che sta tornando dalla stanza numero sei, dove ha appena riparato lo scarico del lavandino. Le sue funzioni sono prettamente manuali. A lui competono i lavori più pesanti; è il "tuttofare" dell'azienda, così come sul podere (notoriamente policolturale) doveva svolgere una vasta gamma di operazioni. La sua giornata inizia molto presto, allorché, con la Fiat giardinetta, si reca al mercato per la scorta di frutta e verdura. Quindi gestisce le varie forniture, scarica casse e casse di bevande, funge da facchino per chi parte e chi arriva, fa fronte ai mille problemi che quotidianamente si pongono: una lampada da sostituire, un rubinetto o una doccia da regolare; per lui è tradizione consolidata interessarsi dell'edificio, allo stesso modo in cui provvedeva alle varie faccende inerenti la casa rurale. Solo dopo cena si concede una pausa quando, terminata ogni incombenza, resta a bere una bottiglia di vino coi clienti e a conversare nel suo italiano ricco di inflessioni dialettali. Ma a dispetto delle tante mansioni apparentemente di secondo piano, egli di fatto controlla l'intera azienda, le persone e le cose; ne è l'effettivo reggitore: l'*azdòr*, come veniva chiamato sul podere.

La moglie ha il proprio posto naturale in cucina, anch'essa in perfetta continuità col suo ruolo di ieri. In quanto cuoca, ha un peso determinante nel destino dell'esercizio alberghiero; è risaputo infatti che fra gli elementi di forza del turismo romagnolo nell'immediato dopoguerra, accanto ai bassi prezzi, all'accoglienza gioviale, al mare pulito, si colloca il gustoso mangiare della tradizione locale. Ma la donna, da navigata massaia, abituata sul podere a curare molteplici attività, dal suo osservatorio di cucina riesce a seguire anche altri settori. Non solo si raccorda col marito per tutto ciò che riguarda le scorte alimentari, ma dirige le mansioni di lavatura-stiratura della biancheria, ed in particolare sorveglia le pulizie quotidiane e il rigoverno delle camere. In sostanza continua ad essere l'*azdòra* dell'azienda familiare.

I figli hanno, pure loro, incarichi ben precisi. Il maschio, generalmente destinato alla sala, che cura in tutte le fasi di approntamento e servizio pasti; la femmina pensa d'ordinario al reparto camere e a tutto quanto ne deriva. Naturalmente non sempre il copione si ripete nella versione classica, anche perché bisogna tener conto del numero e del sesso dei giovani di fatto presenti in ciascuna famiglia. Inoltre, accanto alle mansioni specifiche, i figli ne svolgono altre in collaborazione coi genitori, nei rispettivi rami; a loro (che sono più istruiti e sanno meglio parlare) compete poi il rapporto quotidiano e diretto con la clientela. Non vanno dimenticati infine i figli più piccoli, il cui inserimento nel ciclo lavorativo avviene in età precoce, come sul podere. A dieci anni cominciano già qualche servizio in sala; sono molto investiti nella parte ed espletano "con molto fondamento" (secondo i commenti unanimi) i loro incarichi, fra i quali rientrano piccole prestazioni in favore dei clienti, che ricambiano con le prime ambite mance.

In rapporto alla capienza dell'esercizio turistico e al numero dei componenti attivi di cui dispone la famiglia, l'azienda può aver bisogno di assumere qualche unità esterna, scelta di solito fra il parentado, il vicinato o le vecchie conoscenze dell'area rurale. Si tratta in genere di personale femminile da impiegare nelle pulizie e nella lavanderia, cioè nelle mansioni di livello inferiore, che richiamano il ruolo dei garzoni e dei famigli nella gestione mezzadrile. Nei momenti di punta massima (ad esempio per ferragosto) si fa anche ricorso ad aiuti eccezionali, limitati nel tempo, come accadeva sul podere con le "opere" ingaggiate per il raccolto.

L'attività alberghiera, per sua natura, richiede prestazioni che coprono una fascia oraria molto estesa. Ne deriva la necessità di scegliere fra due modelli di organizzazione nettamente alternativi fra loro: il lavoro per turni, oppure il lavoro su turno unico, che ovviamente comporta orari molto lunghi (13, 14 ore o anche più) ed implica quindi un pesante autosfruttamento per la famiglia gerente e un pesante sfruttamento degli eventuali dipendenti.

Entro l'azienda alberghiera affermatasi nell'immediato dopoguerra sulla costa romagnola, l'ipotesi del lavoro per turni (o anche soltanto l'ipotesi di orari sfalsati) è negata alla radice, a pro dell'orario "allungato". La scelta non trae origine solo da evidenti ragioni economiche, ma deriva innanzitutto da ragioni culturali. Il mezzadro porta con sé l'esperienza personale e dei suoi avi. Nel podere non esiste orario di lavoro; né si concepiscono i turni, in quanto la giornata è vista come un'entità inscindibile: una giornata lavorativa che comincia all'alba e finisce al tramonto. Il mondo contadino della mezzadria e della piccola proprietà è l'unico settore che nel tempo ha subito poche modificazioni in fatto di orari. In campagna non esiste l'orologio, ma soltanto il volgere del sole; così come è estraneo alla mentalità contadina il concetto di produttività oraria, misurandosi unicamente il prodotto finale. Di conseguenza, il mezzadro trasferisce all'azienda alberghiera i medesimi criteri che per secoli hanno orientato la vita della sua famiglia. Ritiene del tutto normale sottoporre se stesso e i propri familiari a carichi ed orari di lavoro quasi impossibili. Non fa calcoli di rese unitarie o cose del genere; ha un unico metro,

fornitogli dal saldo del libretto bancario a fine stagione.

La stessa impostazione culturale egli la trasferisce sul rapporto che regola l'eventuale lavoratrice o lavoratore dipendente, che considera come un garzone contadino, tenuto a una prestazione estesa dall'alba al tramonto, svincolata da ogni concetto di orario giornaliero e settimanale. Questo spiega l'origine del fenomeno di supersfruttamento degli stagionali negli alberghi della riviera; un fenomeno che poi è proseguito e si è perpetuato, diventando una vera e propria piaga del turismo.

L'albergatore ex mezzadro è ovviamente un padrone e tende a sfruttare i suoi dipendenti; tuttavia non lo si può considerare più gretto di qualunque altro padrone; semplicemente ha una mentalità diversa, legata alla sua estrazione sociale. Sicché, mentre in settori produttivi di altro genere i padroni hanno modellato lo sfruttamento operaio sulla base di determinate scelte organizzative (es. il taylorismo, il fordismo), nel turismo romagnolo lo sfruttamento dei lavoratori ha avuto il suo punto di forza nella dilatazione dell'orario. Che sia una peculiarità locale, con una genesi particolare, possiamo constatarlo osservando che altrove l'attività alberghiera si è venuta strutturando con criteri del tutto diversi, dove il lavoro per turni e il rispetto degli orari contrattuali sono quasi pacificamente acquisiti.

L'azienda balneare è strutturalmente caratterizzata da un andamento stagionale ciclico, come l'azienda agricola, per cui al mezzadro che passa al turismo non si richiedono particolari sforzi di riconversione culturale legata ai tempi e alle sequenze produttive. L'estate è il periodo del superlavoro e del "raccolto", come nei campi. Al termine si "immagazzinano" i frutti e si tirano le somme della gestione annuale; un po' come la chiusura del "libretto colonico". Non è un caso che il mezzadro-albergatore tenda a rimandare i pagamenti dei fornitori a "fine stagione", quantunque possegga la liquidità per regolarli anche prima; è un'abitudine radicata.

Va poi considerato che, come in agricoltura la stagione del raccolto presuppone varie fasi di preparazione e lavoro nei mesi antecedenti, così avviene nella gestione alberghiera. L'oggetto specifico di questo impegno preparatorio è da individuarsi principalmente nella struttura edilizia. Si deve innanzitutto tenere presente che, durante la fase "pionieristica", la famiglia albergatrice abita in permanenza lo stesso fabbricato destinato all'attività turistica. Quindi realizza di fatto la medesima saldatura fra residenza e lavoro che rappresentava un elemento peculiare del podere. Ora, non appena l'ultimo villeggiante se ne è andato, si comincia a lavorare per il ciclo successivo. I primi anni sono quelli caratterizzati da evoluzione quantitativa: il piccolo fabbricato di

partenza a grado a grado cresce in estensione e in altezza. Obiettivo primario è moltiplicarne le camere, aumentarne la capacità ricettiva. In una seconda fase si cerca invece la qualificazione, soprattutto dotando le singole stanze di servizi individuali.

In questo percorso, il ruolo del proprietario-albergatore assume una importanza primaria. I lavori di minore impegno li esegue direttamente; altri di maggior mole sono portati avanti da un'impresa edilizia, nella quale egli talora ha parte di muratore o manovale; altre volte si riserva alcuni spezzoni o segmenti di lavoro, da eseguire in proprio. La sua presenza e il suo intervento sono costanti; abitando sul posto egli vive momento per momento il procedere dell'opera. La competenza specifica acquisita nella cura della casa colonica, nonché la mentalità introiettata da generazioni, lo rendono pienamente partecipe del processo che coinvolge il fabbricato. E anche quando non sono in atto interventi di carattere straordinario, sono comunque le incombenze della ordinaria manutenzione ad impegnarlo. L'usura veloce che contraddistingue l'edilizia alberghiera, accentuata dalla salsedine del clima rivierasco e dalla naturale obsolescenza stilistica, rende infatti necessario un reintegro continuo. Pertanto l'albergatore ex mezzadro, giorno dopo giorno, a partire dall'autunno, conduce un paziente lavoro: piccole riparazioni, sostituzione di componenti deteriorate, revisione degli impianti, tinteggiatura dei locali, sistemazione e verniciatura dell'arredo ligneo. Tutto il necessario affinché per la Pasqua dell'anno seguente, con l'arrivo dei primi turisti tedeschi, la pensione possa ripresentarsi in piena efficienza, idonea a sostenere il nuovo assalto.

Al pari dell'azienda mezzadrile, nella quale ciascun componente della famiglia aveva un ruolo consolidato, in ogni momento dell'anno, anche nel settore turistico, si assiste al paziente comporsi del mosaico di attività affidato ai singoli soggetti, anche nell'intermezzo temporale che separa un'estate dall'altra. Se la funzione del reggitore è quella più vistosa, nondimeno vanno considerate le altre. La moglie, pur impegnata nella quotidiana conduzione casalinga, non tralascia di farsi carico delle incombenze a lei più congeniali: revisiona l'assetto e l'attrezzatura della cucina alberghiera, disponendo e suggerendo modifiche, innovazioni, acquisti opportuni; rivede lo stato della biancheria per le singole stanze, del corredo di sala, dell'utensileria. I figli, se adulti, collaborano alle attività dei genitori; se più giovani, vanno a scuola, area di parcheggio in vista dell'estate. Gli uni e gli altri frequentano corsi serali di specializzazione e in particolare di lingue; la scuola pubblica non ha saputo adeguarsi con tempestività alle esigenze locali, ma in compenso è sorta una fitta rete di pic-

cole iniziative promosse da circoli, associazioni interessate, parrocchie o privati cittadini.

Un tratto caratteristico e riconosciuto del turismo romagnolo, negli anni del dopoguerra, sta nel calore del rapporto fra operatori locali e clientela. E' una componente di non poco peso, che l'analisi retrospettiva tende a rivalutare.

Le relazioni che si instaurano tra la famiglia albergatrice e la famiglia villeggiante vanno ben oltre i meri contatti formali. Sul piano personale nasce una specie di amicizia che, non di rado, alimenta ulteriori occasioni di contatto, come ad esempio il reciproco scambio di visite in altri periodi dell'anno, soprattutto ad opera dei figli. All'interno della pensione il bagnante si muove un po' come in casa propria; tale almeno è la condizione in cui cerca di metterlo l'albergatore. Cosicché i desideri, o le osservazioni, emergono con naturalezza; ad ogni eventuale problema si cerca di mettere riparo con semplicità. Può accadere che lo stesso cliente si renda utile e "dia una mano" in momenti particolari; così come non è raro, per la sua consorte, frequentare la cucina e la cuoca, magari per annotare la ricetta dell'ultimo piatto. Ne deriva un vincolo umano che si traduce poi nella cosiddetta "fedeltà", ossia nella diffusa consuetudine a ritornare per lungo tempo, anno dopo anno, nel medesimo esercizio.

Ciò che spinge l'albergatore romagnolo nel suo comportamento è senz'altro un insieme di fattori non sempre individuabili e soppesabili in forma meccanica. Di sicuro una componente primaria va ricercata nella giovialità, nella natura estroversa che contraddistingue la popolazione locale. Questo lembo estremo di "Romagna solatia" produce infatti una gente dal temperamento caldo e cordiale, capace di "legare" immediatamente con gli altri. Ma forse non va sottovalutato, ancora una volta, l'influsso della condizione mezzadrile. L'insediamento rurale sparso, l'inevitabile isolamento in cui vive ciascuna famiglia contadina, rendono ogni incontro desiderabile e gradito; si può dire che per il mezzadro ogni incontro è una festa, mentalità che resta anche nella nuova condizione professionale.

Non bisogna poi dimenticare che gli interlocutori più frequenti del lavoratore agricolo, coloro sui quali egli finisce per foggiare il proprio modello di relazioni sociali sono il fattore e il padrone. Quando giungono sul podere è sempre un avvenimento. Il contadino ha ben presente che sono due individui più istruiti e più ricchi di lui; nei loro confronti egli si pone in atteggiamento di deferenza e di servizio, il che non contraddice i vari tentativi di gabbarli, attraverso le "malizie" ben note anche attraverso la letteratura rurale.

Lo stesso atteggiamento di deferenza e di servizio, l'albergatore ex mezzadro estrinseca nei confronti del cliente; un atteggiamento che non viene mai meno, neanche quando i rapporti si fanno più amichevoli e le distanze tendono a ridursi. A tale proposito si può notare che nell'immediato dopoguerra i bagnanti sono indicati col nome comune di *sgnùr* (signori): termine che li dipinge come individui facoltosi (giacché possono permettersi di villeggiare; cosa che il contadino ha visto fare al padrone, ma non si è mai potuto permettere) e altresì come persone da servire.

Dunque, un insieme di componenti, cui è organicamente legata la cultura mezzadrile, concorre a produrre il modello di albergatore romagnolo che unisce naturalezza e cordialità, calore e amicizia sincera nell'ambito di una costante di disponibilità al servizio.

Sebbene rivesta una importanza chiaramente minore, merita un piccolo cenno anche l'aneddotica sedimentatasi nel corso degli anni e divenuta oggetto di frizzi e di lazzi nelle lunghe sedute invernali consumate entro i bar della costa. Non è questa la sede per dilungarsi sulla materia; merita comunque d'essere segnalata, dal momento che i tanti piccoli marchingegni escogitati, le tante piccole furberie tipiche del contadino (scarpe grosse e cervello fino) recano ulteriore conferma all'assunto generale e cioè che il mezzadro divenuto albergatore introduce massicciamente, nella nuova attività, i metodi organizzativi e il patrimonio culturale maturati nella precedente esperienza agricola.

La mentalità quasi ossessiva del risparmio, anche in cose di poco rilievo; la ricerca continua del modo di prevalere sull'altro, senza cattiveria, talvolta addirittura con amabilità, ma sempre col chiaro obiettivo di trarne profitto: questi sono i motivi ricorrenti delle molteplici "trovate" che si raccontano.

L'utilizzo parsimonioso dell'acqua è un caposaldo fondamentale della gestione mezzadrile in area romagnola. Si può dunque immaginare la sofferenza dell'albergatore ex contadino al vedere tanto sciupio di acqua nel proprio esercizio. Non è solo un fatto di costi (certo anche quello), ma è innanzitutto una *forma mentis*. E allora il reggitore di una certa pensione inserisce un mattone in ciascuna cassetta del *water*, sicché ogni volta che i clienti scaricano l'acqua, lui ne risparmia un quantitativo pari al volume del mattone. Non potendo riproporre la situazione del podere (dove i gabinetti erano buche ricavate in un sito appartato dell'aia, naturalmente senz'acqua corrente), egli cerca almeno di limitare i consumi.

Anche il mangiare è oggetto di numerose "esercitazioni"; si cerca ovviamente di studiare ogni mezzo per dare spazio agli alimenti meno costosi e per giocare sulla misura delle razioni. Si ricorda che il titolare di un'altra pensione fosse solito piazzare su un grande tavolo rotondo al centro della sala una ma-

stellina di marmellata e attorno ad essa fette di pane. Nell'attesa delle portate, i clienti si trastullano mangiando pane e marmellata; così quando inizia il pasto vero e proprio, sono già piuttosto satolli e quindi bastano razioni più scarse per soddisfarli. Astuzie ormai diffusissime, ma anche di corto respiro, come la tendenza a servire abbondantissimi piatti di pasta asciutta, per saziare così la clientela e limitare i più costosi secondi. C'è anche chi ha spinto oltre, porgendo grandi porzioni di "rigatoni", piuttosto al dente (che stroncano la fame ed eccitano la sete), in modo da risparmiare sul mangiare e incentivare il bere, che fa parte degli "extra" e rende piuttosto bene. Altrettanto risapute sono le astuzie usate in cucina per spacciare la carne di maiale come carne più pregiata; o una qualità di pesce per un'altra. Si potrebbe continuare: l'aneddotica non manca!

Il turismo degli anni Cinquanta e Sessanta, sulla riviera romagnola è ormai solo un felice ricordo. I tedeschi sono emigrati per altri lidi; i *trend* positivi hanno lasciato il passo a una crisi strisciante; i problemi ambientali sono costantemente in agguato; la "riconversione" si presenta difficile; la costa vive una deprimente crisi di identità. Il ricambio generazionale ha portato nuovi soggetti, sul versante della domanda come su quello dell'offerta. Alla tipica famiglia villeggiante, tranquilla, abitudinaria e "stanziale", si è sostituita una clientela nuova, con esigenze di cultura, di svago, di mobilità, di nuove e varie esperienze.

Ma anche la gestione alberghiera è cambiata. L'azienda familiare è quasi scomparsa, il suo modello organizzativo dissolto, unitamente al substrato culturale che la sorreggeva. Una serie di passaggi graduali ha finito per azzerarne i caratteri originari. Il primo si è realizzato allorquando, grazie alle potenzialità economiche acquisite, l'imprenditore si è costruito la villa in zona residenziale, spezzando così lo storico legame fra abitazione e professione, fra vita e lavoro; l'albergo è divenuto una cosa più lontana, meno sentita. Il secondo colpo si è avuto con il subentro dei figli nella direzione aziendale. I giovani non si sono mostrati disponibili all'esistenza di sacrifici e fatiche cui si erano volontariamente sottoposti i genitori; tantopiù che il benessere raggiunto consentiva un'esistenza assolutamente diversa. Così, il ruolo lavorativo dei familiari si è via via ridotto, facendo proporzionalmente aumentare il numero dei dipendenti; gli stagionali sono cresciuti di peso, richiamati ormai anche da regioni lontane. Unico elemento di continuità col passato: il supersfruttamento dei subordinati, sulle cui spalle si sono in gran parte costruiti o conservati i margini di profitto. Il terzo passaggio ha fatto registrare la frattura fra proprietà e gestione dell'esercizio turistico. Molti giovani proprietari hanno preferito dedicarsi ad altra attività professionale, o semplicemente vivere di rendita, affittando gli alberghi. Sicché la conduzione è stata assunta da anonimi affittuari, spesso forestieri, richiamati dall'aspettativa di un guadagno facile, dimostratasi sovente illusoria. L'alto livello degli affitti e delle spese di gestione, la crisi delle presenze e la concorrenza prodottasi, l'improvvisazione e la scarsa professionalità di numerosi gestori, hanno finito per ridurre gli utili all'osso o annullarli del tutto; un sostanzioso guadagno l'ha realizzato solo chi, a fine stagione, si è dileguato senza pagare i fornitori.

Dunque, la riviera si è trovata pian piano a cambiar volto; ed anche spirito. In una società ed in un ambiente senz'altro diversi, sono mutati i clienti, sono mutati gli albergatori, gli stessi rapporti fra gli uni e gli altri si sono fatti più freddi, impersonali. Oggi, i singoli operatori e le pubbliche istituzioni si interrogano sul futuro del turismo romagnolo, cercando di interpretare la domanda, ragionando sul tipo di offerta vincente.

Entrano in gioco le analisi relative alla dimensione aziendale e alle possibili forme di conduzione. C'è anche chi pensa con nostalgia alla vecchia e gloriosa gestione familiare che, nell'immediato dopoguerra, ha segnato un'epoca.

Ma, se le osservazioni contenute in queste pagine sono corrette, allora il ritorno al passato è improponibile, perché quell'esperienza non poteva sopravvivere alla generazione che l'ha prodotta. Solo chi portava sulle proprie spalle il patrimonio culturale lungamente maturato sul podere mezzadrile, aveva gli elementi per elaborare quella forma organizzativa originale, possiamo dire unica. Il passaggio dall'agricoltura al turismo ha offerto ai mezzadri l'opportunità di una interessante sperimentazione, ma al tempo stesso ha tolto ai loro figli (cresciuti nel nuovo contesto) i presupposti per continuarla.

Note

1 Sull'argomento cfr. G. Porisini, *Nascita di una economia balneare*, in *Storia di Rimini dal 1800 ai nostri giorni*, II, Rimini 1977, pp. 1-66; A. Gardini, *Crescita e ristagno di una economia turistica balneare*, in *Storia di Rimini*, cit., pp. 147-228; Id., *Lo sviluppo capitalistico (1943-1981)*, in *Storia illustrata di Rimini*, II, Milano 1990, pp. 513-527.

2 Elaborazione su dati Istat; cfr. R. Tutone, *Sindacato e lotte sociali nel Riminese*, Roma 1981, pp. 377-379.

3 *Ivi*, pp. 381-382.