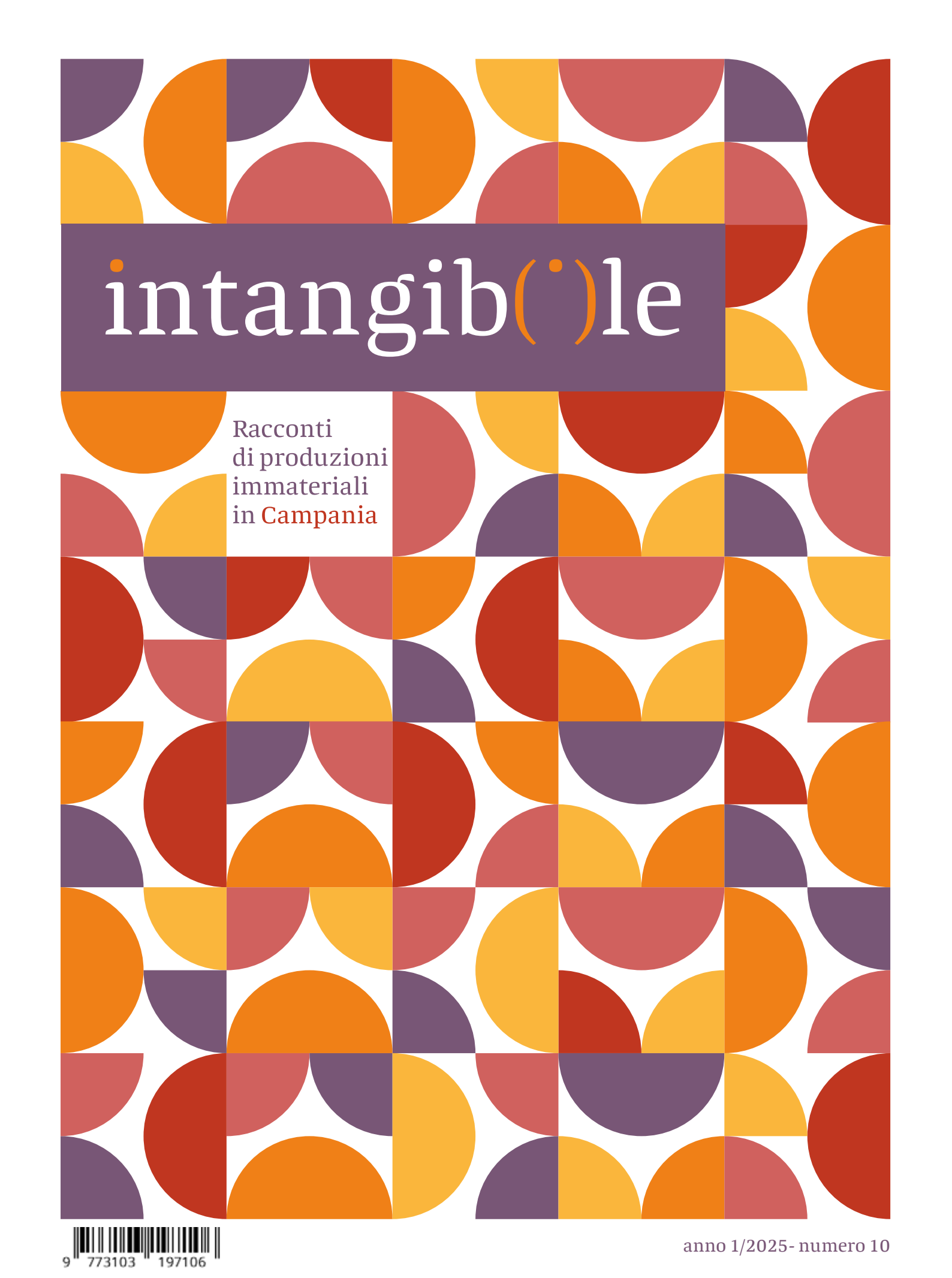




intangib()le

Racconti
di produzioni
immateriali
in **Campania**



9 773103 197106

anno 1/2025- numero 10

intangib(i)le
Racconti di produzioni
immateriali in Campania

Anno 1/2025 Numero 10 - mensile
Ottobre 2025

ISSN 3103-197

Editore: Alos s.a.s.
di Fabrizio Masucci & C.
Via G. Carducci 42
80121, Napoli

© Tutti i diritti riservati – è vietata
la riproduzione dei testi senza
l'autorizzazione espressa
dell'editore e la citazione
bibliografica di pubblicazione.

Direttore responsabile:
Marco Izzolino

Redazione:
Maria Cristina Comite
Bruno Crimaldi
Ivana Gaeta
Marco Izzolino
Simone Valitutto

Graphic design
Ivana Gaeta
con Chiara D'Onofrio

Social media manager
Ester Vollono

Coordinamento editoriale:
Bruno Crimaldi

Editor
Alessandra Bove

Contatti:
intangibile25@gmail.com

intangib(i)le è un progetto editoriale dedicato al patrimonio culturale immateriale della Campania. La rivista racconta le ricchezze intangibili della regione e come farne esperienza tramite musei locali e contatti diretti con le comunità e i luoghi in cui esse vivono. Darà voce agli abitanti stessi e al loro “saper fare” e creare cultura. Uno spazio aperto a sguardi diversi, che coinvolge tutto il territorio, soprattutto quello interno e periferico, per dare forma a un museo diffuso dell'intangibile.

Contenuti

- Le donne e il mare sull'isola di**
03 Procida
Raffaella Salvemini
foto di Ilaria Abbiento
- 11**
Dalle navi Romane alla
“Janara”: Il gozzo flegreo, un
patrimonio di saperi e miti che
salpa nel futuro
Bruno Crimaldi
- 16 L'amore a lunga scadenza**
Maria Cristina Comite



“REGIONE CAMPANIA - DIREZIONE
GENERALE 12 PER LE POLITICHE
CULTURALI E IL TURISMO - UNITÀ
OPERATIVA DIRIGENZIALE “PRO-
MOZIONE VALORIZZAZIONE MUSEI
E BIBLIOTECHE”: APPROVAZIONE
DELLE GRADUATORIE DI MERITO IN
DECRETO DIRIGENZIALE N. 186 DEL
18/11/2024”

Le donne e il mare sull'isola di Procida

di Raffaella Salvemini - ISEM-CNR

Foto di Ilaria Abbiento



Si è sempre detto che Procida è un'isola matriarcale, riconoscendo alle donne un ruolo determinante nella costruzione di un modello e di un'economia familiare basata sull'assenza dei mariti. Tuttavia ancora nell'Ottocento, fatta eccezione per la recente piazzetta Concetta Barra, l'unica strada dedicata a una donna era il viottolo nei pressi della località Catino dove si trovava la casa di una certa donna Lorenza dalla quale prese il nome la scala che scendeva al lido del mare delle Grotte e che, di proprietà dell'armatore Scotto di Ionno, si chiamava Zi' Lurenza e oggi Silurenza¹.

Eppure gli indizi di una forte impronta matriarcale che caratterizza l'isola da sempre si incontrano in numerose e diversissime fonti. Dionigi di Alicarnasso nella sua Archeologia Romana riferisce che il nome stesso dell'isola sarebbe dedicato a una donna, e cioè a quella nutrice di Enea che proprio lì giace sepolta. E come dimenticare Graziella, la giovane protagonista del famoso romanzo di Lamartine dedicata alla lavorazione del corallo come tante sue coetanee². In tutte le cronache e le guide di viaggio del Grand Tour si esalta l'abito alla greca simbolo dell'isola, della contaminazione mediterranea e del suo profondo legame con l'Oriente³. Era un abito prezioso e al contempo costoso, come scriveva nel suo libro *Procida dalle origini ai tempi nostri* nel 1893 il sacerdote e professore Michele Parascandolo: *I forestieri che vengono qui a diporto la prima cosa che cercano è di vedere il nostro costume Greco. Che se oggi è molto scemato l'uso di vestire alla Greca, ciò avviene per non soggiacere alle gravi spese che richiede l'abito di gala; ed è pure questa la ragione della trasformazione in parte di queste vesti*⁴. La tessitura era di certo l'arte più praticata dalle donne dell'isola, come attestava nel 1788 Marcello Eusebio Scotti, convinto che per i risultati raggiunti avrebbe potuto far concorrenza alle tele d'Olanda. Sembra che fu il sopraggiungere proprio della Rivoluzione del 1799 a impedire la nascita di un laboratorio comunale di tessitura. Dallo studio delle professioni riportate nei volumi dello Stato Civile conservati presso il Comune di Procida, si conferma che alla metà dell'Ottocento le donne erano in gran parte filatrici, mentre erano poche le tessitrici. L'altro sacerdote Michele Parascandola, quasi un omonimo, scrive nel suo libro *Cenni storici intorno alla Città ed Isola di Procida* del 1892 che nelle case private si contavano all'incirca 200 telai. Diversamente da oggi, toccava alle donne della Corricella il compito di rammendare le reti per

¹ M. Parascandolo, *Procida dalle origini ai tempi nostri*, Benevento, 1893, p. 25; p. 281.

² A. De Lamartine, *Graziella*, Paris, Librairie de L. Hachette, 1853.

³ E. Montaldo, C. Sarnico, *L'oro del mare. L'antico costume delle donne di Procida*, Napoli, Dante & Descartes, 2009.

⁴ M. Parascandola, *Cenni storici intorno alla Città ed Isola di Procida*, Napoli, 1892 p. 26.

⁵ Ibidem, p. 184.

⁶ G. Palumbo, *Quadrilli. Le donne e la religione delle cose nell'isola di Procida e al di là dei suoi confini*, Napoli, Fioranna, 2021.

⁷ M. Eusebio Scotti, *Catechismo Nautico*, Napoli 1788, per le citazioni si considera la riedizione con Introduzione a cura di Raffaella Salvemini, Napoli, 2001, pp. 155-156.

⁸ M. E. Scotti, *Catechismo Nautico*, p. 162.

la pesca e la composizione di bottoni per la biancheria⁵. Gea Palumbo, nel suo libro “Quadrilli”, affida alle monache di casa o bizzoche la lettura dei *quadrilli*, quadri-reliquiari che venivano “interrogati” per conoscere le sorti di chi era lontano⁶. Oggetti e parole che uniscono l'isola alla Puglia, da cui probabilmente i *quadrilli* giunsero con Sant'Alfonso Maria dei Liguori. Delle donne dell'isola si conservano molte raffigurazioni con l'abito alla “procidana”. Ma alle tradizioni orali, ai quadri, alle fonti d'archivio e alle immagini – indizi eloquenti di un legame particolarmente significativo tra donne e mare sull'isola di Procida – si uniscono le parole di un prelato procidano divenuto Accademico a Napoli e poi martire del 1799. Marcello Eusebio Scotti, a proposito delle differenze tra le donne di terra e dell'isola, così scriveva nel suo *Catechismo nautico* (1788): “*Inetti arnesi al contrattare, soltanto destinate a sedere in un angolo della casa al semplice ministero di mantenerla pulita e netta, alla cucina e al maneggiamento di un ago o di un fuso e d'una rocca accollandosi tutto il peso degli affari importanti i mariti, le donne avevano il solo pregio dell'ubbidienza, dell'ossequio del servizio. Non era così nelle città marittime, dove i mariti dovendo occuparsi della navigazione e del traffico di mare, erano assenti dalla patria e dalla casa e alla donna toccava non solo la cura domestica ma anche la gestione degli affari.*”⁷ E subito sotto, richiamando la Bibbia, e precisamente Salomone, affermava: “*Chi troverà una donna forte? Il di lei pregio supera di gran lunga quello delle cose preziose che vengono dai lontani paesi. Il pregio, l'eccellenza, la rarità di tale donna la paragona alle pietre preziose. Attendano dunque gli abitanti delle città marittime di far crescere insieme con l'industria e con lo zelo di acquistare le cose rare e preziose all'estero,*” e ritorna sul concetto di una particolare educazione per avere donne forti, buone e di valore: “*Le donne ambite dagli uomini fuori dall'isola, hanno fatto trionfare di letizia i loro sposi, hanno messo in ottimo stato le case, ne hanno accresciuto le rendite, hanno riscosso affetto venerazione e rispetto delle cognate e delle nuore, le quali sogliono essere per certa natural gelosia le perpetue ed irreconciliabili avversarie, e si sono rese l'oggetto dell'ammirazione, e degli encomi di tutti i vicini, ed il nome procidano ha acquistato nuovo lustro per esse. Si vede di continuo assai uomini seri esperti far a gara per acquistare, ammogliandosi una donna forte, procidana*”⁸. Certo il sacerdote era di parte, ma conosceva l'isola e sapeva quanto il mare avesse imposto comportamenti differenti rispetto alle norme allora vigenti. In effetti, come per altre realtà marittime, sebbene le donne di mare avessero maggiore libertà d'azione, si trattava pur sempre di una libertà “condizionata”, cioè su delega dei mariti. Il modello di donna che descrive Marcello Scotti appare perfettamente in linea con il pensiero dominante dell'epoca: incuteva timore e rispetto, ma al contempo era defilata e responsabile, poco incline alla vanità e lontana dalle debolezze umane. La società confidava in lei e le attribuiva un compito di grande responsabilità: la costruzione di una famiglia come unità fondante per la nascita di uno stato e una nazione.

Graziella la corallara, Rosina il genio della matematica.

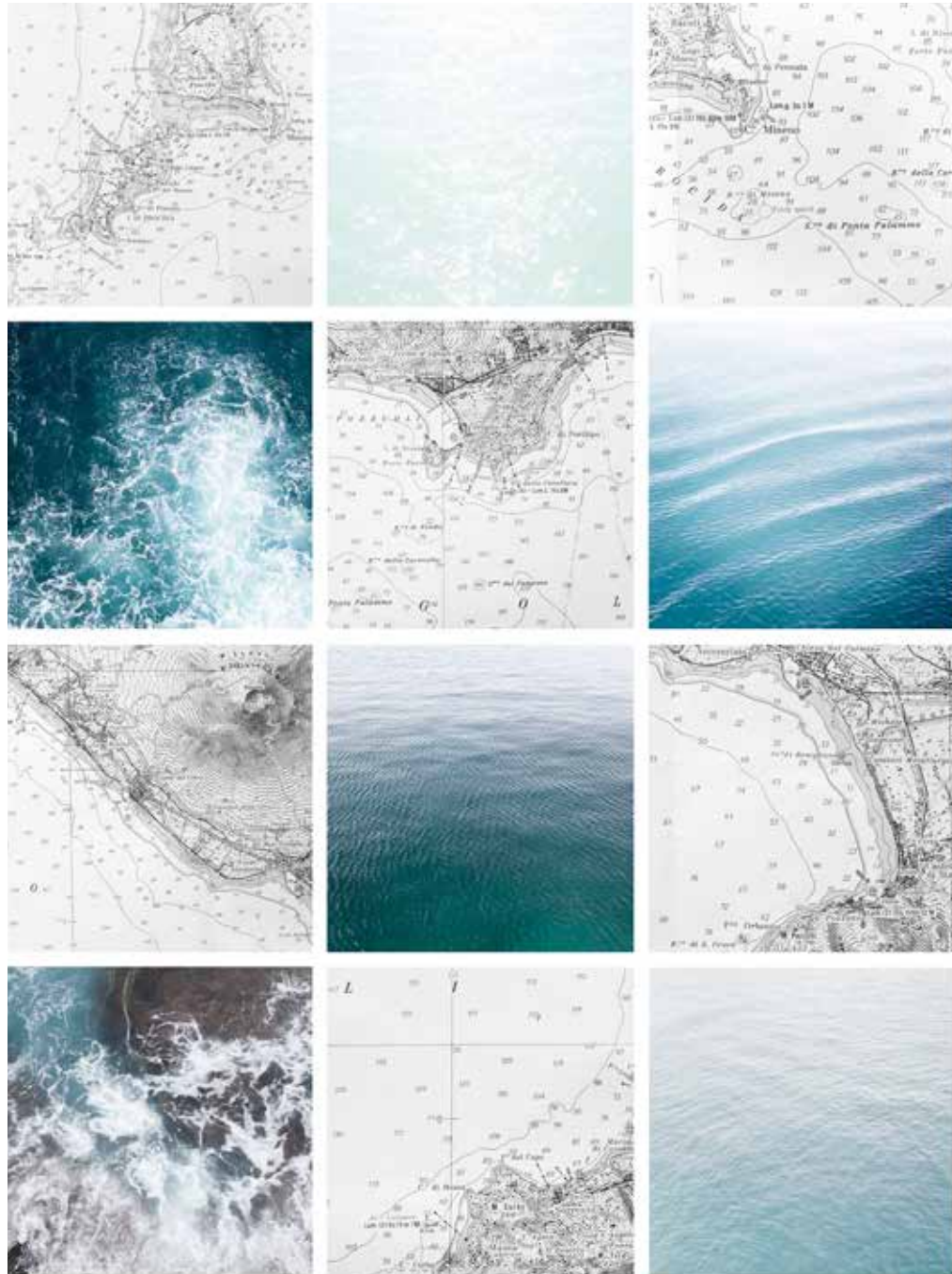
In una narrazione sulle donne forti nate sull'isola si potrebbe anche inserire la nipote del prelato, Rosina Scotti, l'unica procidana cui fu



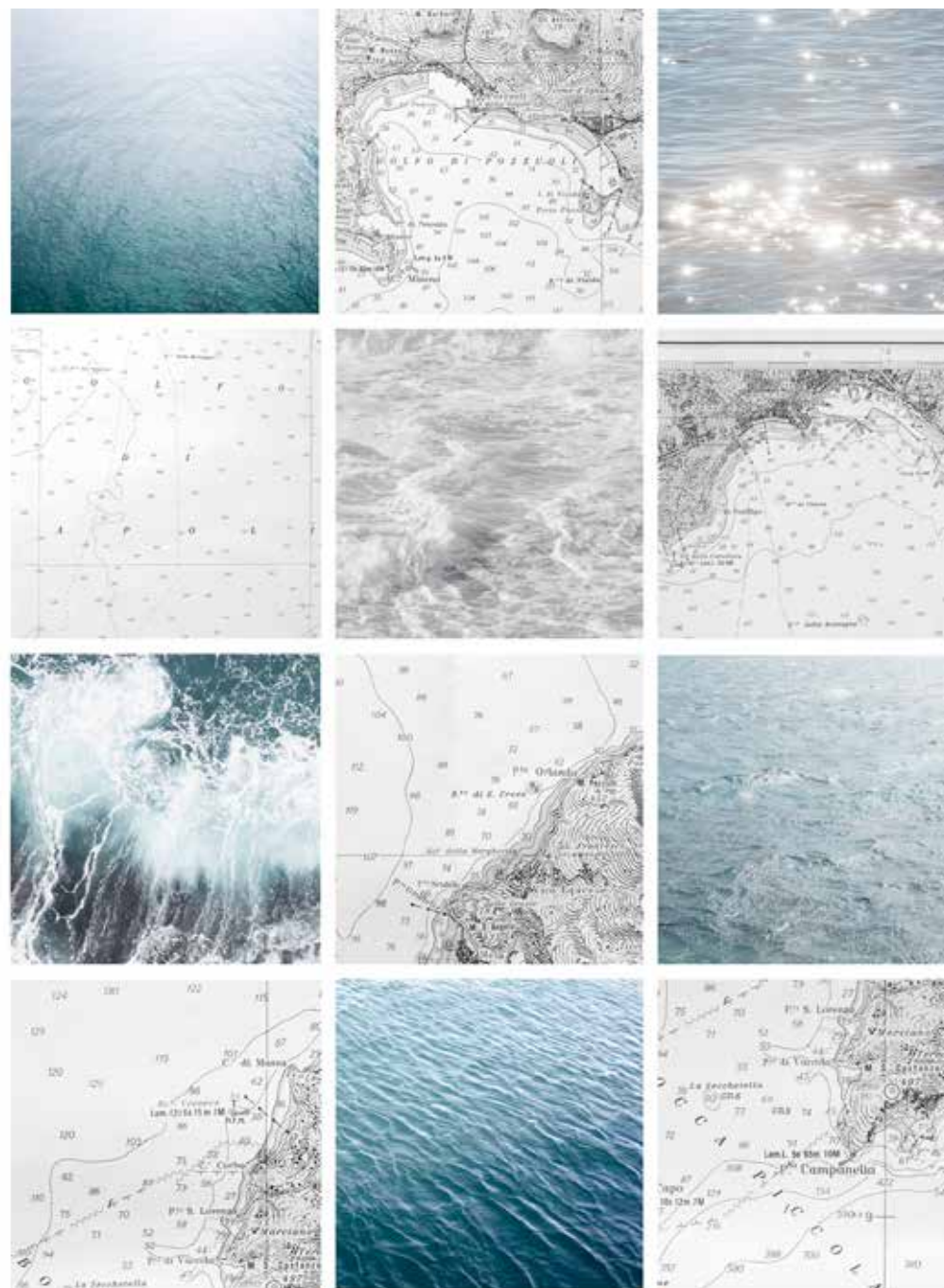
dedicata un'epigrafe. Nata il 25 marzo del 1786 a Procida da Antonio Scotti e Teresa Amante, la giovane fu educata dallo zio e sposò giovanissima Pasquale Borrelli, nato a Chieti nel 1782. Ebbe però vita breve e morì il 14 agosto del 1806, a 20 anni, di tisi. Eppure, nonostante la brevità della sua vita, Rosina fu una ragazza speciale. A parlarci della fanciulla in un libretto pubblicato nel 1808 e intitolato *Monumenti poetici alla memoria di Rosina Scotti*, è il letterato e politico Raffaele Liberatore. Dopo averne esaltato la bellezza e la maturità, Liberatore si sofferma sui meriti dell'educazione di Rosina, che egli attribuisce a suo zio Marcello Eusebio Scotti. Scrive Liberatore *“egli addottrinava Rosina fra le sue ginecchia. [...] E in questo modo gittava nella sua nipotina i semi di una scienza per ogni modo ammirabile, di una scienza interamente priva di luce e sgombra non solo, delle debolezze del sesso ma pur delle proprie”*. Aveva soli quattordici anni quando lo zio fu giustiziato e alla sua famiglia fu sequestrato tutto. A 17 anni si trasferì a Napoli dove incontrò il suo futuro sposo Pasquale Borrelli, amico di Scotti e costretto all'esilio nel 1799, questi rimase folgorato dalla sua bellezza e dalla sua propensione verso la matematica e la fisica. Rosina amava infatti le dimostrazioni geometriche, la costruzione dei problemi, i misteri della teoria del continuo, degli abissi degli *infinitamente piccioli* e degli *infinitamente grandi*, i principi matematici d'Isacco Newton e così tutta la fisica. Pochi mesi le bastarono per amare l'algebra, un patrimonio che solitamente aveva bisogno di lunghi anni di studio. E fu proprio la sua abilità con le scienze dure a ispirare Borrelli nella compilazione degli studi sulla *Zoaritmia*⁹. Rosina non era una donna di mare, ma era nata sull'isola e aveva avuto la fortuna di essere formata

Ilaria Abbiento, *Mediterraneo*, 2016

⁹ R. Salvemini, C. Fogu, *Procida Orizzonte mare*, Nutrimenti, Roma, 2022.



da un sacerdote illuminato che aveva conosciuto Eleonora Pimentel Fonseca, giornalista e martire del 1799. La storia della giovane Rosina, di certo enfaticizzata nel breve e ricco volumetto scritto in sua memoria, è molto diversa dall'invenzione letteraria di Graziella di Lamartine. La letteratura dell'Ottocento ci racconta di donne dell'isola che rievocano un immaginario carico di contraddizioni e sensualità represses. Sacerdotesse della vita quotidiana, appaiono come padrone e sovrane di spazi domestici controllati gelosamente e aperti solo a chi era affidabile, disponibili alla cura di ogni bisogno materiale e immateriale. Graziella nel romanzo era la figlia di un pescatore, morta di tisi e disposta a rinunciare all'isola e alle sue origini per seguire l'amato. Rosina era la nipote di un intellettuale e aveva un'intelligenza fuori dal comune al servizio della scienza e della conoscenza. Si può comprendere che l'immagine romantica e mitopoetica della sfortunata Graziella, cantata da un famoso scrittore francese, sia stata associata



quasi indelebilmente all'isola e alla sua autocelebrazione nelle *Sagre del Mare*, che ogni anno eleggono una giovane procidana al titolo di *Graziella*. Ma è sicuramente l'immagine di Rosina che più si avvicina a caratterizzare quanto il mondo marittimo-commerciale che si sviluppò a Procida tra Settecento e Ottocento contribuì a stimolare l'emancipazione femminile su quest'isola.

Rosina ebbe un altro merito. Dopo tre giorni dalla sua morte, avvenuta il 14 agosto 1806, le sue spoglie furono trasportate nella chiesa di S. Severo presso le falde di Capodimonte e lo sposo le dedicò un epitaffio, di cui purtroppo non vi è più traccia, in cui ricordava non solo l'amore, ma le doti della giovane donna.

Di contenuto totalmente diverso è il tributo sulle donne dell'isola che si deve a Federico Quercia, il quale nel 1853 pubblica un saggio

()

nel volume *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, dell'editore Francesco de Bourcard. Filologo, critico letterario e teatrale, educatore, giornalista e scrittore italiano, patriota e figura di spicco del Risorgimento napoletano, Quercia nacque a Marcianise nel 1824 da Angelo Quercia, maggiore degli eserciti napoletano e napoleonico insignito della Legion d'onore, e dalla procidana Angela Porta. “Fecondi ed odorati frutteti, vigne pampinose e intrecciate ad irti tronchi di albero di castagno, qua e là sparsi piccioli gruppi di case, le quali biancheggiano tra il verde degli alberi, l'aure tiepide e salubri, il cielo azzurro e limpidissimo, il mare ora agitato or cheto, che mormorando circonda quest'isola, quasi per esprimerle il suo amore, di lontano Capri, famosa per l'orgie di Tiberio, da un altro lato la vicina e misteriosa Ischia, di fronte il promontorio Miseno e il golfo mirabile di Napoli alle spalle; il quale colle sue braccia immense par che si distenda ad abbracciar l'infinito; tutto in quest'isola invita l'animo al diletto ed all'ozio giocondo”. Con questo stralcio di un lungo articolo sull'isola di Procida abbiamo modo subito di confrontare quale poteva essere una delle tante impressioni del tempo sulle tre isole: Capri gaudente, Ischia misteriosa, lussureggiante, profumata e fertile Procida. Ma vediamo Quercia cosa scrive sulle donne. “La donna Procidana si nascondeva ad ogni sguardo, non stava sulle vie, non amava feste, tumulti, era ritrosa colla gente che non conosceva, poco conversava con gli uomini... Tutti lodavano la loro bellezza, ma nessuno ne aveva notato il pregio più singolare, la mestizia. Ha bruni e foltissimi e lunghi capelli, le guance delicate e tonde soffuse di un leggero incarnato, la bocca picciola e con labbra gentili e rubiconde, ma l'occhio ceruleo e languido esprime quel pensiero affannoso e continuo, che non mai lascia di turbarle l'animo colla ricordanza de' cari lontani e forse pericolanti”. Quercia racconta di una donna tutta concentrata sulla famiglia, la chiesa, la fede. Sull'abito alla procidana scriveva: “Le donne, tra gli altri, attraenti per pupille e sembianze piacevoli, vestono allora in tutta la pompa dell'antico costume greco e fan mostra della dovizia del petto onde van celebrate, e di tanti altri vezzi lusinghevoli, e in quelle feste si svegliano gli amori sopiti e le famiglie tra loro stringonsi in parentado, e le donzelle danno parola al giovane, aspettando pria che torni il lontano fratello navigatore, perchè la gioia sia per universale assentimento, compiuta”.

Nelle storie sulle donne, tuttavia, manca ciò che aveva fatto osservare Marcello Scotti, e cioè la loro abilità negli investimenti e negli affari legati alla terra ma anche alla navigazione. Ma basta sfogliare gli elenchi sulla marineria del golfo di Napoli (1833-34) e trovare quattro donne: Donna Lucia Cacciuttolo aveva un brigantino mentre le altre tre Maria Pascasio, Maria Cacciuttolo e Margherita Assante erano proprietarie di una feluca¹⁰. Non sappiamo se esse gestivano l'amministrazione e le scelte di carattere economico o se almeno ne costituissero parte attiva. Probabilmente erano proprietarie di carati di navi portati in dote oppure vedove. Alla storia dell'economia Paola Avallone si deve poi un ulteriore tassello sul rapporto tra donne ed economia marittima nell'isola. Nel 1854 venne finalmente aperta la prima società di assicurazioni marittime a Procida – la Società Anonima di Assicurazioni La Marina di Procida – e tra i 47 soci c'erano

¹⁰ P. Avallone, R. Salvemini, *Gente di mare*, p. 491.

ben quattro donne che vollero partecipare alla costituzione della società con l'eredità lasciata dal proprio padre o dai propri mariti: le due sorelle ancora nubili, Errichetta e Rosa Schiano e le due vedove Speranza Massa e Anna Maria Galatola. La figura più interessante è proprio quella di Speranza Massa, la quale era direttamente impegnata nell'attività economica del marito, ancor prima che questo morisse. La sua capacità e fiuto per gli affari, che l'avevano portata ad essere un punto di riferimento nel settore armatoriale di Procida, erano assai note, a tal punto che era lei che interveniva negli affari di concessione di cambi marittimi o nel richiedere prestiti per poter armare l'imbarcazione del marito al suo posto. E le quote nella società le aveva avute in cambio di un mutuo concesso a Pasquale Scotto di Freca per la costruzione di una imbarcazione. E per questo suo talento a gestire il denaro e gli affari legati al mare portarono suo marito Giambattista Sichienzo a riconoscere pubblicamente le sue abilità in un atto notarile nel quale non solo stabiliva che il bastimento che si stava costruendo nella Marina della Lingua per metà doveva essere intestato alla moglie, ma addirittura che la gestione dello stesso, una volta varato, sarebbe stato amministrato soltanto dalla moglie "per la conosciuta di costei solerzia, esattezza e discernimento".

Nel Novecento sono sempre le donne dell'isola ad occuparsi della produzione del Fil di seta, o *pil'e seta*, che serviva per le canne da pesca prima della nascita del nylon. Una vera eccellenza a livello mondiale. Nel 1939 gli addetti alla produzione a Procida erano all'incirca 450. Si trattava di un processo laborioso: i bachi, arrivati a maturazione, prima che costruissero il bozzolo per divenire farfalle, venivano immersi in acqua bollente, per poi estrarne un filo. Questo poi era "conciato", ossia trattato, asciugato, ed infine avvolto in matasse. Erano le donne a dirigere la lavorazione e tra le tante abitazioni si ricorda il cortile di una casa padronale della famiglia Sabia in località la Starza. Concludo con un ultimo traguardo legato alla vita marittima e cioè l'opportunità delle donne, a partire dal 1957, di conseguire il diploma nautico.

Ilaria Abbiento

è un'artista partenopea. La sua ricerca artistica, incentrata da molti anni sul tema del mare, parte da una profonda immersione introspettiva volta a costruire una narrazione poetica che, costellata da immagine, materia, testi poetici e letterari e che percorre itinerari cartografici immaginari, indaga il suo oceano interiore. La sua pratica spazia dalla fotografia, alle installazioni site-specific, al video. L'artista ha esposto in numerosi musei e in gallerie d'arte sia in Italia che all'estero. Ha partecipato a molte residenze d'artista e vinto diversi premi. Le sue opere fanno parte di collezioni d'arte pubbliche e private.



in foto Ilaria Abbiento

Dalle navi Romane alla “Janara”: Il gozzo flegreo, un patrimonio di saperi e miti che salpa nel futuro

di Bruno Crimaldi

Monte di Procida è un luogo dove la storia e la tradizione marittima si fondono con il presente. Oggi abbiamo il piacere di esplorare un traguardo eccezionale per questa comunità raggiunto appena qualche anno fa: il riconoscimento del “Sapere ed abilità della marineria flegrea inerenti la costruzione, la manutenzione e l'utilizzo del gozzo napoletano-flegreo a remi e a vela latina” come Patrimonio Immateriale Culturale da parte della Regione Campania.

Un riconoscimento che celebra un legame antichissimo con il mare e con le imbarcazioni che hanno solcato queste acque per millenni. Per approfondire questo tema, incontriamo **Daniela Campese**, guida turistica e profonda conoscitrice di questa tradizione.

Iniziamo subito dal cuore della notizia ormai di qualche anno fa. Il 7 luglio 2020, la Regione Campania, con il Decreto Regionale n. 239, ha riconosciuto ufficialmente il sapere e le abilità legate al gozzo napoletano-flegreo. Potrebbe spiegarci cosa comporta esattamente questo riconoscimento e perché è così significativo per Monte di Procida e per l'intera regione?

Daniela Campese: Questo riconoscimento è stato un momento di grande orgoglio e celebrazione per la nostra comunità. Il Decreto Regionale n. 239 del 7 luglio 2020, basato sulla Convenzione UNESCO, ha formalmente riconosciuto il “Sapere ed abilità della marineria flegrea inerenti la costruzione, la manutenzione e l'utilizzo del gozzo napoletano-flegreo a remi e a vela latina” come Patrimonio Immateriale Culturale. Questo significa che tutto il complesso di conoscenze, pratiche e abilità artigianali legate a questa specifica imbarcazione e alla navigazione tradizionale è ora protetto e valorizzato. Non è solo un riconoscimento di un'imbarcazione, ma del “saper fare” e delle pratiche artigianali tradizionali delle comunità campane che si tramandano da generazioni. Questo traguardo ripaga l'impegno, la passione e la professionalità di molti, permettendo alla nostra cultura e alle potenzialità del territorio di emergere e rivelarsi nella loro universale bellezza.

È affascinante come queste tradizioni abbiano radici così profonde. Ci ha accennato che il gozzo e la navigazione tradizionale hanno origini antichissime. Potrebbe delineare il percorso storico che ha portato questa tradizione fino ai giorni nostri?



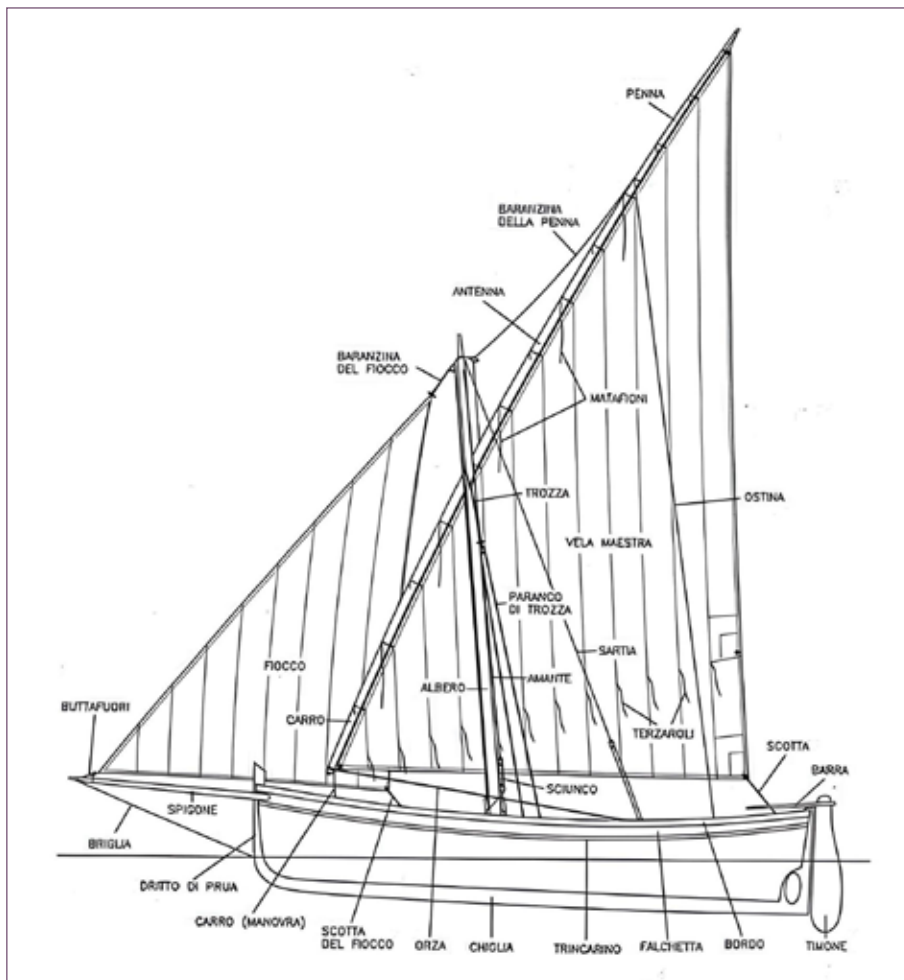
D.C.: Certo. Le radici di questa tradizione sono veramente antichissime, risalenti alle maestranze della cosiddetta *Classis Misenensis*, la flotta romana di stanza a Miseno nel I secolo avanti Cristo. L'area dei Campi Flegrei, il cui nome stesso significa "campi ardenti" o "campi di fuoco" – denominazione data dai Greci che fondarono qui Cuma, la più antica colonia della Magna Grecia – ha sempre avuto il mare come elemento fondamentale. Dopo i Greci, i Romani fecero di Puteoli un centro cruciale per il commercio marittimo, e fu proprio a partire da questa zona che impiegarono la loro flotta per controllare il Mediterraneo occidentale. Il gozzo è una tipologia di imbarcazione che trae le sue origini proprio da queste antiche civiltà, e la sua realizzazione si è tramandata di generazione in generazione grazie ai maestri d'ascia. Il mare unisce ancora oggi le comunità flegree, tra cui Monte di Procida, e le imbarcazioni in legno sono una testimonianza vivente di questa continuità storica. Già nel 2008, il Comune di Monte di Procida aveva adottato un regolamento per incentivare l'utilizzo di queste imbarcazioni in legno fissando delle tariffe agevolate per l'ormeggio in darsena qui ad Acquamorta delle imbarcazioni in legno. Agevolazione che è stata mantenuta nel tempo.

Un percorso storico molto rilevante. Per raggiungere un riconoscimento di tale portata, è sicuramente stato necessario un grande lavoro. Come si è arrivati a questa candidatura e quali attori sono stati coinvolti?

D.C.: Il percorso è iniziato nel 2019, quando la Regione Campania ha avviato un bando pubblico per il censimento dei valori culturali e tradizionali regionali. L'Amministrazione Comunale di Monte di Procida, in stretta sinergia con l'associazione *Vela Latina Monte di Procida*, che da anni svolge attività di valorizzazione del gozzo e della navigazione tradizionale, ha proposto la candidatura della filiera del gozzo Flegreo-Napoletano. La documentazione a supporto è stata molto ricca, grazie anche alle numerose iniziative in cui *Vela Latina Monte di Procida* è stata protagonista con le sue imbarcazioni e l'attivismo dei suoi soci. Questa documentazione, presentata a nome dell'intera comunità, è stata considerata pienamente in linea con i valori della Convenzione UNESCO e della protezione dei beni culturali. Questo riconoscimento è davvero il frutto di una proficua sinergia tra l'Amministrazione Comunale e l'associazionismo attivo sul territorio.

Concentriamoci ora più in dettaglio sul gozzo napoletano-flegreo facendoci aiutare da Antonio Pugliese, presidente dell'Associazione Vela Latina Monte di Procida, a capire perché il gozzo flegreo rappresenta proprio questo insieme di saperi e di pratiche che definiscono l'identità di questa marineria. Quali erano i suoi utilizzi tradizionali e qual è stata la sua importanza per la vita economica e sociale di queste comunità?

Antonio Pugliese: Il gozzo napoletano-flegreo è un'imbarcazione che ha svolto un ruolo fondamentale nella vita dei nostri antenati. Per molte generazioni è stato utilizzato dai montesi per il trasporto di merci, in particolare prodotti agricoli, che venivano esportati verso le isole vicine e verso Napoli. Era il mezzo essenziale per il commercio marittimo e per la sussistenza di molte famiglie, un legame vitale tra la terra



e il mare. La sua realizzazione e il suo utilizzo sono stati tramandati di padre in figlio, da maestro ad apprendista, preservando un'abilità artigianale e marinaresca unica.

Il gozzo flegreo è spesso caratterizzato dalla vela latina. Potrebbe descriverci la struttura di questa vela e le sue peculiarità tecniche?

A.P.: La vela latina è una componente distintiva e tecnicamente affascinante del gozzo. La sua struttura è composta da un albero e da un'asta, detta antenna, che viene issata diagonalmente sull'albero. La vela stessa viene inferita, cioè fissata, sull'antenna mediante appositi legacci chiamati *matafioni*, in modo che l'antenna possa sostenerla per tutta la sua lunghezza. La vela ha tre angoli specifici: l'angolo di mura, l'angolo di drizza e l'angolo di scotta. Il lato della vela che viene inferito sull'antenna è quello compreso tra l'angolo di drizza e l'angolo di mura, mentre l'angolo di scotta rimane libero. Una volta che l'antenna è issata in posizione obliqua, l'angolo di mura resta in basso vicino alla prua dell'imbarcazione, l'angolo di drizza va in alto, in una posizione superiore alla cima dell'albero, e l'angolo di scotta rimane libero verso la poppa, pronto per essere manovrato con la scotta. Inoltre, la dimensione della vela può variare in base alla forza del vento, e a seconda della dimensione assume nomi diversi: la più grande è chiamata "bastarda", quella di medie dimensioni "borda", e la più piccola "marabutto". È importante che la lunghezza dell'antenna sia adeguata per poter reggere la vela più grande, ovvero la "bastarda".

()



È evidente la ricchezza tecnica e culturale di queste imbarcazioni. A Monte di Procida c'è una barca specifica, la "Janara", che sembra racchiudere in sé gran parte di questa eredità. Potrebbe raccontarci la storia di questa barca e il significato del suo nome?

A.P.: Sì, la "Janara" è un esempio magnifico e tangibile di questa tradizione. Si trova nella splendida cornice di Acquamorta ed è il nostro gozzo, simbolo del patrimonio immateriale culturale della Campania. Il nome "Janara" è un omaggio significativo: è dedicato a tutte le donne sapienti, intelligenti e intraprendenti della nostra terra. Molti associano la parola "Janara" all'idea di strega, ma in realtà, il nome deriva da "sacerdotessa di Diana". Queste donne erano custodi di un'antica conoscenza delle erbe e delle arti di guarigione; proprio perché erano donne sapienti, facevano paura e venivano etichettate come streghe. Oltre a questo significato profondo, la "Janara" porta con sé anche la nostra superstizione e parte della nostra cultura popolare. Sulla barra del timone della "Janara", ad esempio, sono state incise delle parole magiche che, secondo la tradizione, servivano per dividere o fermare le trombe d'aria che i marinai potevano incontrare sul loro cammino. Anche questo è il frutto di una ricerca importante che abbiamo condotto tra qui e la Sicilia, raccogliendo diverse cantilene. Non solo, abbiamo anche inciso sotto il timone le parole per proteggere la "Janara" stessa, con una particolare cantilena che recita: *"nguento, nguento, manname a lu nocio re Beneviento, sott'all'acqua e sotto o viento, sott' a ogne maletempo"*. Questo dimostra come il gozzo non sia solo un'imbarcazione, ma un vero e proprio scrigno di storie, credenze e saperi della nostra comunità.

Un connubio affascinante tra storia, tradizione e anche un pizzico di superstizione popolare. Per concludere, quali sono le prospettive future per questo patrimonio? Come questo riconoscimento contribuirà a salvaguardare il "sapere" e le pratiche tradizionali per le prossime generazioni?

A.P.: L'ingresso del gozzo flegreo-napoletano nell'elenco del patrimonio immateriale è cruciale per la salvaguardia di un sapere che rischiava di andare perduto. Questo riconoscimento salvaguarda i maestri d'ascia, coloro che con la loro abilità costruiscono queste magnifiche



imbarcazioni, e tutela il sapere che si è tramandato di generazione in generazione per la loro realizzazione. Nello stesso tempo, protegge anche l'intera filiera legata al contorno della realizzazione di questa barca, garantendo che le competenze e le pratiche connesse continuino a vivere. Siamo profondamente orgogliosi di questo risultato. Ci permette di far emergere la cultura e le potenzialità del nostro territorio, che spesso ci appaiono scontate, e di rivelarle nella loro bellezza. Questo è un incentivo a continuare le attività di valorizzazione che già svolgevamo in sinergia con gli Enti del territorio, e a promuovere la consapevolezza di questa ricchezza. Significa investire nelle nuove generazioni, insegnando loro l'arte della costruzione e della navigazione tradizionale, assicurando che il gozzo e tutto il "saper fare" ad esso connesso rimangano una parte viva e pulsante dell'identità di Monte di Procida per sempre.

Un messaggio di speranza e un impegno per il futuro, che conclude perfettamente questa intervista. Ringraziamo i nostri esperti per aver condiviso con noi la storia, la cultura e il significato di questo importante riconoscimento. A Monte di Procida, il mare non è solo un elemento geografico, ma l'anima di una comunità che custodisce con orgoglio le proprie radici.



L'amore a lunga scadenza

di Maria Cristina Comite

Non lasciatevi ingannare dal titolo, l'amore di cui vogliamo parlarvi non è quello dei facili sentimentalismi e dei gesti romantici, ma quello che si esprime attraverso atti concreti e pratici, volti alla cura dell'altro nella forma più nobile, nonché indispensabile: il nutrimento

Parliamo di tradizione culinaria, di ricette lunghe e accurate, veri e propri rituali sacrificali, che fino agli anni '50 del secolo scorso (quando a bordo delle imbarcazioni fecero la comparsa i primi frigoriferi) vedevano "le donne di mare" svegliarsi prima del canto del gallo per far sì che tutto fosse pronto al momento della partenza dei pescherecci. Parliamo di quell'acume femminile che viene messo in campo ogni qual volta c'è bisogno di esercitare la cura: mogli, madri, sorelle, fidanzate, nipoti – in questo caso di naviganti – deputate alla preparazione di ricette che preservassero gli alimenti dal deperimento, almeno per la durata della navigazione. Alchimia casalinga, scienza dell'esperienza, hanno ispirato la creazione di un vero e proprio patrimonio immateriale: decine e decine di ricette, la cui caratteristica comune è la lunga conservazione. Il fine era uno solo: perseguire e proseguire l'accudimento anche a distanza, assicurando nutrimento gustoso e sostanzioso al proprio marito, compagno, fratello o figlio, anche dopo che questi fosse sparito all'orizzonte.

Queste ricette non sono solo un insieme di ingredienti e istruzioni, ma l'eredità di un legame intangibile tra terra e mare, tra l'attesa e il viaggio, tra chi resta e chi va. Ogni preparazione racchiude la speranza e la determinazione di donne che, da casa, avrebbero continuato a vegliare sui loro cari mentre erano in balia delle onde e conservano il sapore di un amore che il tempo e la distanza non deteriorano. Riflessioni, queste, che potrebbero riferirsi a tante donne e uomini di mare, ma a noi sono bastati i racconti riguardanti due piccoli spicchi di terra divisi (o, forse, collegati) da tre miglia marittime; storie di donne soprattutto, abitanti di Procida e Monte di Procida, che riassumono in sé quelle di tutte le donne-madri del mondo che aguzzano l'ingegno e affrontano la fatica al fine dell'accudimento. Ciò che invece si configura come strettamente peculiare di quei luoghi, è la forma che ha preso quella "cura nutritiva", anche e soprattutto grazie al sodalizio con madre natura, che in quella terra "ardente" si manifesta da sempre con frutti eccellenti.

Le ricette sono tantissime, impossibile enumerarle tutte qui. Come è ovvio, il pesce è il protagonista nella maggioranza dei casi, sotto forma di conserve, sott'olio, sotto sale, essiccato, così come ci conferma Maria Iovine, insegnante in pensione e Presidente dell'Associazione Chiaiolella Borgo Marinaro: "ricordo che quando ero bambina, nelle case, si preparava un intingolo a base di aceto, aglio e menta bolliti, che



poi si cospargeva sui pesci, precedentemente fritti, e messi all'interno delle anfore di terracotta. Poi non posso dimenticare quell'odore pungente delle code di merluzzo stoccato, che mia zia conservava per mesi in cucina, per poi martellarle vigorosamente e metterle in ammollo in vista delle grandi occasioni."

Maria rammenta anche che, quando si macellavano i maiali procidani (fino a qualche decennio fa se ne contavano diversi allevamenti sull'isola), si mettevano da parte i pezzi meno nobili per farne conserve. In seguito si mettevano a bollire, nelle terrine di coccio, teste, piedi e cartilagine, dal cui lento raffreddamento si otteneva 'a liatia' una gelatina densa che fungeva da conservante naturale. Un piatto povero ma nutriente, che, durante la navigazione, suppliva alla mancanza di carne bovina.

Alcuni piatti però, come quelli a base di pasta non potevano essere preparati prima senza rischiare che si scuocessero, in questi casi si innescava un sistema di cooperazione tra donne, al di qua e al di là di un mare che faceva da ponte. È il caso della storia della "scafarea 'e fasule" che ci riporta un anziano (e, per sua richiesta, anonimo) marinaio procidano in pensione : "Qualche volta, quando la navigazione aveva una durata breve, dall'alba al tramonto, le donne di Procida sapevano di dover provvedere solo al pasto di mezzodì. Quindi, al mattino molto



presto, scendevano al porto per consegnare ai loro marinai una pentola di coccio, contenente un sugo di fagioli già cotti e conditi, che a sua volta, a mezzogiorno, veniva affidata ad alcune donne sulla marina di Monte di Procida. Queste ultime, in cambio di un po' di pescato fresco, si prestavano a cuocervi, nelle loro case, la pasta, e a riportare a bordo la *scafarea*, con la succulenta pietanza calda e pronta per essere consumata.”

Tra le tante ricette destinate ai naviganti non poteva mancare qualcosa di dolce. È così che già dall'Ottocento fa la sua comparsa, sui pescherecci dei marinai Montesi, il cosiddetto Casatiello dolce o Pigna di Pasqua. Nato – ricorda Rita Lubrano, titolare della nota pasticceria Catari di Monte di Procida – come dolce rappresentativo del Triduo Pasquale, giacché la preparazione comincia il Venerdì Santo e termina la Domenica, divenne, una volta scoperte le sue caratteristiche di durezza (accompagnato o meno da confetture di frutta e miele) il prodotto dolciario destinato alla prima colazione dei marinai nel periodo della navigazione.

Di questo prezioso patrimonio culinario fanno parte anche i piatti approntati per il “giorno del ritorno”, quelli che si preparavano per festeggiare il rientro dei pescherecci in porto e dei marinai in seno alle loro famiglie. In questo caso è la carne a farla da padrone, data la scarsa disponibilità a bordo durante la navigazione. “Quando tornavano i



marinai, la casa doveva sapere di festa. E allora si preparava il coniglio o il pollo alla cacciatora, con il vino e le piante aromatiche dell'isola. O le melanzane alla parmigiana nella variante procidana della doppia frittura, e poi la pizza di farina rossa di mais, farcita con salumi e formaggi e accompagnata dalle verdure dell'orto" racconta la Sig.ra Iovine, dandoci testimonianza di quella concezione antica per cui, anche nelle comunità che traevano principalmente dal mare il proprio sostentamento, i piatti "di terra", a base di carne, erano considerati quelli della festa e dell'abbondanza, mentre il pesce era associato ai giorni "di magro", simbolo di astinenza e penitenza.

Di terra o di mare che fossero, le ricette qui solo accennate e le tante altre a cui non abbiamo potuto dare spazio in questa sede, hanno tutte un'origine comune: un'inesauribile e indistinta creatività femminile messa al servizio della comunità. C'è da chiedersi, però, come mai, tutte quelle menti ingegnose e quelle braccia instancabili siano rimaste anonime, mentre, ad oggi, tutti gli chef rinomati, originari dei due spicchi di terra succitati, siano uomini. Chiediamocelo.

L'Arsenale di Napoli, laboratorio per la ri-creazione della memoria culturale campana, ha scelto di unirsi ad Alós e altri partner nella fondazione di **intangib(i)le** per dare voce al ricco patrimonio immateriale della regione. Convinti che la cultura intangibile sia un tesoro inestimabile che può essere preservato solo rispettandone la trasformazione, vogliamo promuoverne la conoscenza e valorizzarne l'evoluzione. **intangib(i)le** rappresenta per noi un'opportunità unica per connettere il passato, il presente e il futuro della cultura campana, incoraggiando, attraverso una narrazione autentica e coinvolgente, un turismo consapevole e sostenibile che valorizzi le comunità locali e il loro sapere.

Maria Cristina Comite
e Marco Izzolino,
L'Arsenale di Napoli

Alós, casa editrice nata 29 anni fa, per il progetto di valorizzazione della Cappella Sansevero e del suo massimo artefice Raimondo di Sangro, partecipa alla fondazione della rivista, fermamente convinta della necessità di ampliare la conoscenza e la trasmissione dei saperi e delle competenze umane che hanno ispirato la produzione di oggetti di rilevante interesse e le espressioni culturali e artistiche della Campania.

Il progetto di valorizzazione del patrimonio immateriale della Campania intende diffondere la memoria di luoghi, oggetti, saperi, tradizioni, eventi, per come l'attività delle comunità li connota o li rappresenta. **intangib(i)le**, spingendo con le riflessioni scritte alla esperienza diretta dei fenomeni di cui si parla, richiede la partecipazione attiva dei lettori, affinché i beni immateriali vengano conosciuti e interiorizzati e le comunità detentrici dei beni, in modo sostenibile, possano continuare ad arricchire le loro tradizioni attraverso lo scambio emozionale con i visitatori.

Bruno Crimaldi
Alós