



intangib()le

Racconti
di produzioni
immateriali
in **Campania**



9 773103 197113

anno 1/2025- numero 11

intangib(i)le
Racconti di produzioni
immateriali in Campania

Anno 1/2025 Numero 11 - mensile
Novembre 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

- 03 Terra laboris olim Campania felix**
Maria Cristina Comite
- 06 Insediamenti rustici Romani e produzione di vini pregiati nella Campania Settentrionale Costiera tra III e I Secolo a.C.**
Luigi Crimaco
- 09 Il valore immateriale racchiuso in un prodotto materiale**
Maria Cristina Comite
- 12 Intervista a Gilda Martusciello: l'antichissima Vite Maritata e la passione per la produzione dell'Asprinio di Aversa**
Bruno Crimaldi
(introd. di M. C. Comite)



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

Terra laboris olim Campania felix

di Maria Cristina Comite

La sfida di quest'articolo è quella di presentare una porzione del territorio campano a cui si fa riferimento negli altri articoli di questo numero, nei quali viene raccontata una delle sue innumerevoli eccellenze immateriali: la cultura enoica. La chiamo sfida perché si tratta di identificare in un luogo fisico delimitato, un luogo che attualmente non trova corrispondenza in alcuna mappa catastale, eppure esiste da tempi immemori nell'immaginario collettivo sotto i nomi di Terra di Lavoro e/o Campania Felix.

Mi riferisco a quel territorio che l'Enciclopedia Treccani oggi genericamente definisce la "Fertile regione pianeggiante, già chiamata da Plinio Laboriae (o Campi Laborini), che si estende lungo il piede dell'Appennino Campano, tra i Monti Aurunci, a Nord, e la parte settentrionale dei Campi Flegrei, a Sud."

Territorio tanto geograficamente indefinito, quanto culturalmente riconoscibile, di cui sin dai tempi della colonizzazione etrusca, si loda l'ineguagliabile bellezza paesaggistica, la fertilità del suolo e la peculiarità dei suoi frutti. Caratteristiche, queste ultime, che hanno incentivato i suoi abitanti alla produzione di quell'immensa eredità di pratiche, saperi e racconti che sono andati a consolidare una matrice culturale così forte, da indurre le popolazioni che hanno abitato quel territorio a battezzarla con svariati nomi, sebbene tutti rivelanti l'opulenza, la prosperità o la produttività che essa prometteva.

Al fine del conseguimento del compito che mi è stato assegnato - ovvero definire i limiti di un territorio che non è mai stato amministrativamente chiaramente circoscritto - mi si vorrà perdonare la scelta di ricorrere alla storia, piuttosto che alla geografia politica, per gettare luce sinteticamente e il più allegramente possibile su una questione che a livello scientifico non è stata ancora del tutto chiarita.

A mia discolpa riporto un'affermazione di Giuseppe Galasso in un suo studio del '78 in cui descrive la Campania come "una creatura più della storia che della geografia"¹, evidenziando come quelle peculiarità che rendono la Campania così fortemente riconoscibile ed identitaria, siano state forgiate dalla sua storia culturale, piuttosto che dai suoi confini geografici. Mi sono persuasa però che in quella occasione Galasso non si riferisse alla storia dei manuali, quella scritta dai vincitori, ma a quell'aspetto più intimo e domestico della storia di un territorio, fatta dei comportamenti, delle azioni, delle abitudini e delle inclinazioni dei suoi abitanti. Tra queste ultime, per esempio, ce n'è una per cui i campani si sono sempre distinti: l'invenzione di una toponomastica

¹ G. Galasso, Saggio storico introduttivo, in V. Gleijeses, La regione Campania: storia e arte, Napoli, Libreria Scientifica Editrice, 1972



J. Jansson, Terra di Lavoro olim Campania Felix da Atlantis majoris, Amsterdam 1660

spontanea e talvolta molto fantasiosa, in soccorso o in sostituzione di quella ufficiale, allorché questa non fosse ritenuta esauritiva. Ciò ovviamente complica non poco il mio compito. L'unica speranza di salvezza la ripongo nel procedere per ordine... cronologico.

Tralasciando in questa sede la questione dell'etimologia del termine Campania (termine che oggi designa un territorio molto più vasto di quello che è oggetto del nostro momentaneo interesse), si dirà solo che il toponimo si riferisce originariamente al territorio afferente alla città di Capua, fondata dagli Etruschi nel IX sec. a.C. e oggi più o meno corrispon-

dente alla città di Santa Maria Capua Vetere. Tale territorio, e la piana che lo circonda, vengono attenzionati da illustri storici sia greci sia romani per la loro straordinarietà.

Lo storico greco Polibio nelle sue *Storie* (Ἱστορίαι) del II sec. a.C. è la prima fonte autorevole a riferirsi all'area pianeggiante intorno la già antica Capua come "...la pianura Campana, che si distingue tra le pianure d'Italia per l'abbondanza di frutti e per la sua naturale eccellenza." Nel V Libro della sua *Geografia* (Γεωγραφικά), Strabone, nel I sec. a.C. descrive la zona con minuzia geografica ed economica, riconoscendo la sua superiorità in termini di fertilità. "Tra le altre coste, quella della Campania sembra somigliare alla costa dell'Asia, in particolare a quella di Smirne e di Efeso, ma è di gran lunga più ricca di questa." arrivando a considerarla "... la migliore e la più ricca [regione] d'Italia." Pressappoco contemporaneamente, Tito Livio nel libro XXIII della *Ab Urbe Condita*, pur se non intenzionalmente, suggerisce la bellezza del luogo attraverso la descrizione della vita lasciva che vi si conduceva, capace di minare all'integrità morale anche del più valido dei condottieri (riferendosi ad Annibale): "Capua... come dimora invernale troppo allegra e incantevole... lì il vento del piacere cominciò a fiaccare e spezzare il valore militare... dedicandosi alle delizie nell'ozio e nella mollezza... a Capua, quelli che si diedero ai piaceri, fiaccarono sé stessi e le proprie forze."

Di lì a poco, la riforma augustea che divise l'Italia romana in *regiones* (la Regio I Latium et Campania), estese il concetto stesso di "Campania", facendolo coincidere con una generica area di pianura. Fu proprio per distinguere la sua storica opulenza che Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, introdusse il sintagma *Campania felix* per identificare in modo univoco l'Antica Campania, i cui confini erano fissati, a sud, dal fiume Sele e, a nord, dal fiume Garigliano (o, secondo Plinio, dalla città di Sinuessa), differenziandola dalla *Campania Nova* (la Campagna Romana), che era stata inclusa nel concetto più ampio di "Campania". In quella stessa occasione, Plinio conia anche l'espressione Cam-

pi Leborini per indicare un'area che sembra corrispondente all'attuale territorio di Quarto, gettando le premesse di una disputa etimologica che ha visto tirati in ballo di volta in volta lepri, antiche popolazioni italiche e la allora proverbiale laboriosità degli abitanti.

Di certo non trovo cruciale ai fini del nostro discorso stabilire a cosa o a chi si riferisse Plinio, quanto sottolineare che è stato il riconoscimento delle eccezionali caratteristiche del territorio, a cui egli si riferiva, a permettere e giustificare l'interpretazione successiva. Tant'è che, dopo un periodo di oblio documentario, nel 778, in un privilegio concesso dal Principe Longobardo Arechi II di Benevento, riferito al territorio dell'abbazia di Santa Maria della Ferraria, si legge la formula: «in terra laboris felix terra», che ci dà testimonianza del fatto che, quale che fosse l'intenzione di Plinio, nei secoli successivi, probabilmente per un fenomeno di assonanza, si è definita la ovvia connessione concettuale, nonché etimologica, tra le caratteristiche del suolo campano e la sua opulenza.

Successivamente il termine *Terra Laboris* si estende ad identificare l'intera Campania, al punto che in epoca normanna Re Ruggero II divise i suoi territori continentali in soli tre ducati confinanti: Apulia, Calabria e Terra di Lavoro.

Ma solo grazie a Federico II, che nel 1221 istituì il *Justitiaratus Molisii et Terre Laboris*, per la prima volta nella storia il toponimo Terra di Lavoro divenne la denominazione ufficiale di un distretto amministrativo che sopravviverà per molti secoli, fino a quando, il 2 gennaio 1927, il governo italiano, presieduto da Mussolini, soppresse la provincia di Terra di Lavoro. Quando fu ricostituita, nel 1945, sotto il nome di provincia di Caserta, i suoi confini erano molto ridotti.

Sono dunque quasi cento anni che il nome "Terra di Lavoro" è stato cancellato dalle piante geografiche, eppure ci sono comunità che ancora si ritengono abitanti di quella terra che, se non è più un luogo politicamente riconoscibile, lo è, forse più di prima, attraverso le tante espressioni del suo patrimonio immateriale, scaturite da una millenaria storia di rivendicazione di identità. La *Terra laboris olim Campania Felix*, dicitura con cui veniva indicata nelle mappe geografiche dal Cinquecento al Settecento, vive con una forza identitaria che travalica i decreti, alimentata da un'eredità culturale tanto caratterizzata e coesa da aver spaventato un governo totalitario.

È un'eredità che non si misura in meri ettari, ma in una collezione inestimabile di tesori. Tesori che seppur intangibili – storie, sapienza, passione – hanno generato una ricchezza straordinariamente concreta. Grazie all'amore e alla tenacia dei suoi figli, quella terra e quel lavoro sono stati protetti come beni sacri e inalienabili, un'alchimia di cuore e fatica che ha generato almeno due capolavori doc di fama mondiale: la Mozzarella di Bufala Campana e l'Asprinio di Aversa.



Insedimenti rustici romani e produzione di vini pregiati nella Campania settentrionale Costiera tra III e I Secolo a.C.

di Luigi Crimaco

*Veientana mihi
miscet, ubi Massica
potas.
Olfacere haec malo
pocola, quam bibere.
(Mi versi vino di
Veio, quando tu bevi
Massico.
Preferisco annusare
la tua coppa che
bere la mia.)*

(Marziale, III, 49)



Raffigurazione di una vendemmia nella scena autunnale (Autumnus) del Tacuinum Sanitatis, fol. 54 verso (Codex Vindobonensis Series nova 2644, Biblioteca Nazionale Austriaca), 1390 circa

A partire dal 338 a.C., in concomitanza con l'arrivo dei primi coloni nell'ager Falernus, cominciarono a diffondersi le prime case coloniche e le prime ville sul Massico, inserite in un nuovo modello di paesaggio agrario individuato nelle campagne strappate al popolo degli Aurunci e ormai saldamente in mano romana.

Un'organizzazione del lavoro articolata, nella quale la stessa struttura abitativa, messa a controllo della proprietà fondiaria, non andrà identificata con insediamenti di piccole dimensioni, con pavimenti in terra battuta o impostati su tavole lignee ed elevati in materiale deperibile e coperture in tegole o lignee (*scandulae*), conosciuti nelle fonti come *caesae* e *tuguria* (Liv. 3.13; 3.26; 42.34; 5.53.8), ma in organismi abitativi e produttivi impostati su massicci basamenti in opera poligonale in calcare, disposti a quote diverse, lungo i fianchi ripidi della catena preappenninica del Massico, in un paesaggio caratterizzato dalla presenza di speroni calcarei dritti, valli strette, attraversate da gole profonde, antiche linee di ruscellamento, scavate nella roccia naturale. La presenza di queste prime case coloniche impegnate nella coltivazione di vigneti, ancora oggi riconoscibili su terrazzamenti fossili – come quelli individuati intorno alla casa colonica di Località Colombrello, sulla Catena preappenninica calcarea del Massico – dotate di ambienti residenziali e torchi, per molti aspetti già simili al modello della successiva villa catoniana, ma non ancora tali, contribuì alla crescita della produzione di derrate alimentari, principalmente vino commercializzato localmente, come dimostra la presenza di anfore vinarie greco italiche, ritrovate in sepolture aurunche e romane databili tra IV e III sec. a.C. e rinvenute nella piana tra il fiume Liri e la catena del Massico, in una porzione di territorio che a partire dal 312 a.C. diverrà parte della colonia latina di Suessa Aurunca. L'insediamento rustico di Colombrello, dotato di un poderoso impianto per la produzione di vino pregiato, fu costruito a mezza costa, al di sopra di un possente basamento in opera poligonale in calcare nel territorio agrario di Sinuessa e fu sistemato in antico tra due linee di ruscellamento capaci di assicurare un costante rifornimento idrico per buona parte dell'anno. Di notevole interesse sono i vigneti fossili circondati da antiche macere a secco, una tecnica di costruzione romana utilizzata nelle epoche a seguire tra Medioevo ed età Moderna per recinti dove riparare il bestiame e altre costruzioni agricole.



Antonio Tempesta, Settembre, Vendemmia, acquaforte, (da I dodici mesi I, tav. 9), 1559

Attualmente è difficoltoso raggiungere i basamenti in opera poligonale, disposti sulle vette tra Petrino e Massico, a causa di barriere calcaree su cui attecchisce la macchia mediterranea e dove i terreni incolti ancora protetti da terrazzamenti di pietre a secco rappresentano solo un ricordo dell'economia rurale che li esisteva e si sviluppava in età romana. Tuttavia, quelle stesse costruzioni, ancorché in abbandono e prive di cura, ancora prevengono l'area da frane, inondazioni e preservano il suolo dall'erosione favorendo la crescita di aree boschive. In molte porzioni della Regione, non a caso, i muretti a secco sono parte del Patrimonio Immateriale della Campania.

I terrazzamenti in opera poligonale costruiti da quei primi coloni inviati da Roma nell'ager Falernus appaiono oggi come lande deserte popolate da pochi bovini allo stato brado e spesso attraversate da incendi dolosi, tuttavia, in antico, erano parte di un sistema produttivo basato su case coloniche disposte lungo un sistema stradale basolato, posizionato a mezzacosta ad un'altitudine di circa 150 m. e collegato a valle, al percorso della via Appia basolato nel 313 a.C.

Le case coloniche su terrazzamento in poligonale furono edificate a partire dalla seconda metà del IV secolo a.C., prima della fondazione di Suessa Aurunca (312 a.C.) e di Sinuessa (296 a.C.). In quegli stessi anni l'incremento della produzione di vino nella Campania settentrionale costiera determinò una diffusione di anfore di tipo greco italico, contenitore vinario abbondantemente prodotto proprio in quest'area, tra la fine del IV e il III sec. a. C.

Dopo la disfatta di Annibale, a partire dal II sec., il sistema della villa cominciò a diffondersi tra Campania e Lazio e in poco tempo nel resto della Penisola. Catone pubblicò il suo *De Agri Culturae* intorno al 160 a. C. e per comporlo prese in prestito i principi base del modello punico, ma di certo i Romani non attesero la diffusione del manuale di Catone per piantare la vite nella zona Falerna. La produzione vinaria non doveva essere una novità per le terre della Campania settentrionale, poiché Polibio (POL. XXXIV 11, 1) nel II sec. a. C., faceva chiare allusioni all'ottima qualità di un vino campano prodotto nella zona di Capua e



Francesco Melzi, Vertumno e Pomona, 1518-1522, olio su tavola trasportato su tela, 186×135,5 cm, Gemäldegalerie, Berlino

¹ Anfora che presenta l'orlo ingrossato, collo lungo e cilindrico, spalla tesa, a spigolo, corpo ovoidale con fondo rastremato e terminazione a puntale.

chiamato *Anadendrite*. Il vino prodotto a Sinuessa, sugli opposti versanti del Massico e nell'area dell'*ager Falernus*, divenne presto un prodotto di lusso. Travasato dai grandi dolia in anfore, veniva imbarcato nelle stive di grandi navi onerarie per viaggiare fino ai porti di numerose città affacciate sul Mediterraneo. L'esportazione del vino di Sinuessa verso i grandi mercati del Mediterraneo trova una significativa testimonianza nei grandi carichi di anfore sulle navi indirizzate verso la Spagna e la Gallia nella prima metà del II sec. a.C. Il relitto di una di queste navi, quello del *grand Congloué*, rappresenta in tal senso un esempio paradigmatico soprattutto per lo stato di conservazione del carico. Secondo i calcoli di F. Benoit, in quella nave viaggiavano 108 tonnellate di anfore vinarie del tipo greco italico e circa una tonnellata e mezzo di ceramica a vernice nera del tipo campana A. La diffusione della campana A intorno al 200 a. C. coincide peraltro proprio con il dominio romano sulla Campania, che culminò con l'istituzione a Puteoli, nel 199 a. C., del *portorium*, il pagamento di un dazio per le merci che sbarcavano nel porto della città flegrea.

La qualità del vino sinuessano era talmente alta da far accrescere il valore economico delle terre in cui era prodotto.

Un'immagine straordinaria dei vigneti dell'*ager Falernus* ci viene da Livio (LIV. XXII, 15,2.) quando racconta l'emozione di Annibale davanti allo spettacolo dei vigneti dell'agro Falerno: "*ea regio praesentis erat copiae, non perpetuae, arbusta vineaeque, et consita omnia magis amoenis quam necessariis fructibus*".

Intorno al 135 a. C. le anfore vinarie greco-italiche furono definitivamente sostituite con le Dressel¹, che giunsero in Gallia e in altri porti del Mediterraneo. Le fornaci ubicate lungo la costa, a nord del moderno centro di Mondragone, incrementarono la produzione di anfore Dressel, contenitori funzionali alle tecniche dello stivaggio nelle grandi navi onerarie romane, e in breve il vino prodotto nel territorio sinuessano e falerno iniziò ad essere conosciuto con l'appellativo *Falernum*. La più antica testimonianza di questo titolo si trova su un'anfora trovata a Roma e su cui campeggia la data consolare del 102 a. C.

A testimonianza dell'importanza del grado di sviluppo dei commerci in questa fase basti dire che tra il 175 e il 135 a.C. le anfore italiche superarono, nell'*oppidum* di Nages presso Nîmes, quelle della zona di Marsiglia, meglio conosciute come "massaliote" ed è proprio in questo particolare e favorevole momento storico che Catone, l'irriducibile nemico di Cartagine, scrisse il suo trattato sull'agricoltura. Columella lo definisce come l'uomo che "per primo insegnò all'agricoltura a parlare latino", anche se nella sua opera furono recepiti i concetti espressi dagli agronomi cartaginesi, in particolare di Magone, forse vissuto alla fine IV sec. a.C. La vicenda del vino Falerno prodotto sulla catena del Massico, in particolare nel territorio di Sinuessa, è una testimonianza paradigmatica nella storia dell'agricoltura romana.

Il valore immateriale racchiuso in un prodotto materiale

di Maria Cristina Comite

L'intero territorio campano va inteso come un unico sistema culturale, esito di processi stratificatisi in un tempo lunghissimo, che ancora oggi si manifestano attraverso comportamenti, pratiche, racconti che gli abitanti rinnovano ogni giorno, preservando una memoria antica attraverso l'incessante ri-creazione.

È il nostro inestimabile patrimonio immateriale, irripetibile matrice identitaria, che rischia oggi, più che mai, a causa della pressione antropica esercitata dai flussi turistici, di perdere irrimediabilmente la sua autenticità.

In Campania, la cultura millenaria che ruota intorno al vino, sotto forma di ritualità aggregante, dai tempi della colonizzazione etrusca ad oggi, ricrea occasioni di convivialità, socialità e accoglienza (nonché di economie sostenibili) e costituisce uno di quei beni intangibili che, molto più di ogni monumento o opera d'arte materiale, conferisce alla regione un'identità facilmente riconoscibile agli occhi del resto del mondo.

Il vino, in quanto parte sostanziale della Dieta Mediterranea, è riconosciuto come patrimonio immateriale UNESCO dal 2010. D'altronde è



Vaso Blu, da Pompei, I sec. d.C., vetro cammeo, h 31,6 cm, MANN, Napoli



Jacob-Philippe Hackert, *I Principi Reali alla Mietitura nella Tenuta di Carditello*, 1790-91, olio su tela, 125 cm x 229 cm, Museo Nazionale di San Martino, Napoli

di estrema evidenza che il valore del vino vada ben oltre il suo aspetto materiale, il suo essere cibo – bevanda, in quanto costituisce espressione della cultura enoica dei territori in cui viene prodotto. Non è un caso, infatti, che dall'ottobre 2019 nell'Inventario del Patrimonio Culturale Immateriale della Regione Campania compaia una pratica millenaria già candidata a bene immateriale UNESCO: la tecnica vitivinicola dell'Alberata d'Asprinio.

Questo tipo di viticoltura, che oggi caratterizza la coltivazione del vino riconosciuto dal 1993 come Asprinio aversano DOC, è chiamata Alberata aversana, giacché la vite cresce abbinata a tutori vivi, disposti in filari, che formano una barriera vegetale in grado di superare i 20 metri di altezza.

Sembra che i primi a dare avvio a questo tipo di viticoltura siano stati gli Etruschi della valle padana intorno IX sec. a.C., i quali si limitarono ad imitare la *vitis vinifera sylvestris*, arbusto eliofilo autoctono di area mediterranea che, per garantirsi la sopravvivenza nei fitti boschi, si arrampicava spontaneamente sugli alberi, alla ricerca del sole. Si ritiene che in seguito i Galli Cisalpini abbiano acquisito da quelle antiche popolazioni padane la particolare tecnica di "sposare" la vite ad albero vivo, tecnica desunta dai Latini quando arrivarono in Gallia e da questi perciò chiamata *arbustum gallicum*.

In Campania diverse fonti iconografiche testimoniano la pratica dell'*arbustum gallicum* dall'VIII secolo a.C. fino a tutto il periodo di dominazione romana.

Caduta in disuso nell'alto medioevo, la pratica ricompare durante il regno di Roberto d'Angiò (1309-1343), quando Louis Pierrefeu, cantiniere del re, intercetta nell'agro aversano il cru migliore per impiantarvi il vitigno Asprinio importato dalla Francia, allo scopo di assicurare la giusta riserva di "bollicine" alla corte reale che, di conseguenza, evitando gli ingenti costi di trasporto dalla lontana regione dello Champagne.



Molto più cospicua è la documentazione che attesta la diffusione della coltivazione ad alberata durante il regno borbonico allorquando si evidenziarono tutti i vantaggi economici derivanti dalla crescita in altezza dei vigneti che permetteva di lasciare lo stesso suolo disponibile per impiantarci anche altre colture.

Da quei tempi lontani fino ai nostri giorni, l'Asprinio aversano ha continuato ad essere prodotto con la stessa tecnica, che nel frattempo si è guadagnata la denominazione di "vite maritata", espressione figurata che ben ci restituisce l'immagine di una pianta che cresce avvinghiata ad un albero vivo.

Oggi nell'agro aversano tale coltivazione è praticata nella versione detta *piantata*, ovvero su alberi vivi, legati tra loro da fili zincati, disposti in filari, singoli o doppi. In tal modo la vite forma una vera e propria barriera vegetale (che, non a caso, gli antichi romani utilizzavano per indicare la centuriazione) in grado di superare i 20 metri di altezza e per questo chiamata "Alberata aversana". Le specie scelte per fare da tutori sono necessariamente alberi infruttiferi (gelsi, olmi, pioppi, aceri), intorno ai quali la vite può avvolgersi senza intralciarne l'impianto radicale, bensì traendo autonomamente il proprio nutrimento direttamente dal terreno.

L'agro aversano presenta da sempre caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto a tale coltivazione: è un suolo sabbioso fortemente mineralizzato (dunque adatto a fornire il giusto nutrimento alla vite per tutta la sua altezza) ed è inoltre particolarmente ricco di ignimbrite campana che impedisce l'attecchimento della fillossera, condizione grazie alla quale il vitigno Asprinio Bianco Campano si

Jacob-Philippe Hackert, Contadini che riposano sotto le viti sulle colline sopra la Solfatara, con vista su Ischia, Procida e la baia di Pozzuoli, 1793, olio su tela, 45,5x74 cm, Collezione Privata

trova ed essere uno dei pochi vitigni europei "a piede franco".

L'antichissima e nobilissima tecnica vitivinicola fin qui descritta, che per altro rappresenta una forma di viticoltura sostenibile, modello-sintesi di quanto raccomandato nello Statuto dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, coniugando "la longevità economica delle strutture e dei terreni con l'ottenimento di prodotti di qualità e con la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici ed estetici del territorio", sopravvive oggi intatta nell'agro aversano come forma di viticoltura "eroica", sia per il rischio che corrono i contadini nel lavorarla a più di 15 metri di altezza senza dispositivi di protezione, sia per i costi triplicati rispetto a quelli che comportano le coltivazioni tradizionali di vigne su sostegni secchi. Motivazione, quest'ultima, per cui la pratica dell'Alberata vive, ormai da almeno cinquanta anni, un serio rischio di estinzione.

I vignaioli sono a tutti gli effetti acrobati specializzati a lavorare a mani nude la vigna su altissimi, nonché leggerissimi (tali da essere spostati facilmente a spalla) "scalilli" di legno; devono preoccuparsi contemporaneamente di non intaccare l'impianto radicale della vigna, dei suoi alberi-sostegno e di preservare, durante la potatura, l'architettura del "muro di alberata". Un vero e proprio cerimoniale di destrezza, che vede la fatica tramutarsi in cura. Un inanellarsi di gesti lesti e sapienti, pose acrobatiche, movimenti arditi, sguardi perspicaci, accompagnati da un gergo dialettale sintetico ed eloquente urlato dall'alto in basso: tutte espressioni di un codice rimasto comprensibile solo a pochi contadini-equilibristi, che hanno serbato gelosamente per secoli, trasmettendoselo di padre in figlio, come un prezioso tesoro familiare, un inestimabile patrimonio di cui oggi beneficia tutta la collettività.

Intervista a Gilda Martusciello: l'antichissima Vite Maritata e la passione per la produzione dell'Asprinio di Aversa

di Maria Cristina Comite e Bruno Crimaldi

La cura e la tutela della vite maritata, anche detta ad alberata, sta ricevendo in questi ultimi anni una crescente attenzione da parte del pubblico, grazie al rilievo, anche economico, che hanno raggiunto tutti quei vini che, oltre alle loro qualità intrinseche, posseggono uno storytelling affascinante. Salvaguardare le antiche conoscenze e le pratiche rigorose per produrre l'Asprinio d'Aversa significa proteggere un pezzo unico e irripetibile della nostra identità agricola e del nostro paesaggio, un vero e proprio giacimento culturale immateriale che lega l'uomo alla terra e alla storia più che bimillenaria della Campania.

Nel primario intento di dare voce ai produttori che ben conoscono il difficile compito della tenuta dei filari e della storia che essi rappresentano, oggi incontriamo Gilda Guida Martusciello, della Salvatore Martusciello Wines, azienda fortemente impegnata nella promozione dell'Asprinio d'Aversa e delle particolari modalità della sua produzione.

Gilda è una "donna del vino", una di quelle donne campane che incarnano la dedizione, la competenza e la fatica che richiede la produzione vitivinicola di qualità. Ma nelle parole di Gilda abbiamo rintracciato qualcosa che va molto oltre tutto ciò: una naturale vocazione a quella forma di sacrificio eroico che solo l'amore può motivare e sostenere. Un amore indiscusso verso la propria terra e la sua cultura millenaria, che la porta quotidianamente a scegliere di mettere in secondo piano il profitto e la stessa sostenibilità dell'azienda che rappresenta, pur di preservare quella cultura dalla ineluttabile dispersione. L'azienda Salvatore Martusciello è infatti ad oggi una delle pochissime in Europa che ancora insistono e persistono nella coltivazione "eroica" della vite maritata ad alberata per la produzione dell'Asprinio d'Aversa, attività che ha ormai assunto le forme di un assedio culturale. Pochi altri infatti sono i produttori, disposti ad affrontare i sacrifici che comporta una coltivazione che ha costi quadruplicati rispetto a quella usuale su sostegni secchi, quegli ancora troppo pochi, purtroppo, che hanno compreso che proseguire nella realizzazione di questa antichissima viticoltura è l'unico modo per proteggere un pezzo unico e irripetibile





della nostra identità agricola e, in quanto tale, preziosissimo giacimento del patrimonio immateriale della nostra regione.

In questa opera di sensibilizzazione è anche molto attivo il Consorzio Tutela Vini Caserta (VITICA), impegnato nella preservazione delle alberate esistenti e nel fornire supporto a chi intende crearne di nuove, con l'obiettivo primario di "tramandare la storia per rinverdirla, affinché sia anche uno stimolo per i giovani". Non possiamo dimenticare le cantine del territorio che sono impegnate in questa opera di archeologia "in vivo", tra cui: I Borboni, Drengot, Cantine Magliulo, Novantanovesima Grotta, Vitematta, Masseria Campito, Cavasete e Tenuta Fontana, anch'esse unite in questo sforzo di tutela e valorizzazione dell'Asprinio ad alberata.

Intangib(i)le (I): Buongiorno Gilda, e grazie per averci concesso questa intervista. Come Vice Delegata della Campania dell'associazione Donne del Vino e figura chiave della cantina Salvatore Martusciello Wines, ci piacerebbe approfondire con lei un tema di grande fascino e importanza per il nostro territorio: la vite maritata, nota anche come alberata, e la produzione dell'Asprinio di Aversa. Partiamo proprio dalla base: che cos'è esattamente la vite maritata e qual è la sua storia?

Gilda Guida Martusciello (GGM): Buongiorno e grazie a voi per questa preziosa opportunità. La vite maritata è un sistema di coltivazione della vite straordinariamente antico, le cui radici affondano nell'epoca degli Etruschi. Si tratta di una tecnica che stabilisce un legame indissolubile tra la vite e un albero vivo, utilizzato come suo tutore naturale. Fin dagli albori della viticoltura, l'uomo ha osservato la vite selvatica arrampicarsi spontaneamente sugli alberi vicini, intuendo così l'intrinseca necessità di un sostegno per la pianta. È interessante notare che, mentre i Greci, già maestri nelle loro tecniche colturali, preferirono in Italia l'utilizzo di sostegni morti per le loro viti, furono proprio gli Etruschi a innovare, legando le viti ad alberi vivi e dando così origine a questa pratica unica. La vite, o *Vitis vinifera*, è di per sé un arbusto lianoso, e la sua morfologia ha sempre richiesto ai coltivatori l'adozio-

ne di sistemi di sostegno per impedire il contatto dei frutti con il terreno.

I: Nell'Agro Aversano, questa pratica è diventata particolarmente identitaria, al punto da essere, almeno nel passato, un elemento che caratterizzava il paesaggio del territorio. Può spiegarci le specificità dell'alberata aversana e le complesse modalità di coltivazione che la rendono così unica nel panorama viticolo?

GGM: Certamente. Le Piantate Aversane, sebbene nel linguaggio comune siano impropriamente definite "alberate", rappresentano tra le più celebri espressioni di questa tecnica in Italia e incarnano un patrimonio di tradizioni familiari e di vita contadina che non ha eguali nel mondo. In questa specifica area, il vitigno predominante è l'Asprinio, le cui viti sono sostenute da imponenti filari di pioppi che spesso raggiungono altezze vertiginose, tra i 10 e i 15 metri, raggiungibili con una strettissima e lunga scala utilizzata per la vendemmia su queste monumentali alberate, una scala che conta appunto circa 30 pioli chiamata "scalillo" o "fisciale". Questa scala è così parte integrante della vita dei vignaioli che anticamente, quando nasceva un figlio di agricoltori in uno di questi comuni, gli veniva regalato uno scalillo personalizzato, essenziale per muoversi agevolmente lungo i filari dell'alberata e beneaugurante per vendemmie abbondanti. La coltivazione della vite ad alberata è un sapere, infatti, che si tramanda di generazione in generazione, un esempio lampante di tecniche agronomiche che non si ritrovano in alcun volume di testo, ma che vengono apprese e tramandate da padre in figlio direttamente sul campo. È un sistema che sfugge alla razionalità convenzionale, non calcolando le rese per ettaro ma per metro quadro. La vendemmia stessa è un'operazione quasi acrobatica; i grappoli non vengono recisi, ma strappati a mano e riposti nelle fescine, particolari cesti a punta che, una volta calati a terra, si reggono in equilibrio. Questo approccio artigianale e tramandato rende l'alberata aversana qualcosa di unico nel panorama viticolo non solo nazionale.





I: Lei ha definito l'alberata un "monumento alla vita in campagna". Può approfondire il valore tradizionale e culturale di questa pratica e come essa ha plasmato e continua a influenzare il paesaggio e la storia agricola della Campania?

GGM: È proprio così, l'alberata è un autentico monumento alla vita in campagna. La sua bellezza è maestosa d'estate, quando la vite rigogliosa raggiunge il culmine della fase vegetativa e produttiva. Ma è altrettanto struggente nella stagione del riposo, in inverno, dopo la potatura, quando il "ricamo" disegnato dalle tesole – i tralci intrecciati – nelle giornate fredde e soleggiate del nostro inverno campano, offre uno spettacolo meraviglioso e unico. Questa pratica va ben oltre il mero metodo colturale; è una testimonianza vivente di una civiltà rurale che si basava sull'economia di sussistenza, un vero e proprio patrimonio immateriale che lega indissolubilmente l'uomo alla terra e alla storia più profonda della Campania. Ciò che rimane oggi di questa pratica è un elemento testimoniale di un antico paesaggio agrario, con la sua inconfondibile individualità e geometria. La sua protezione e conservazione sono pertanto indispensabili, fungendo da "memoria vivente" della storia della civiltà rurale che ci giunge direttamente dall'antichità etrusca. Contribuisce a creare paesaggi agricoli di straordinaria bellezza e funzionalità, unendo il bisogno pratico del sostegno con un'estetica agricola unica.

I: Parliamo ora del prodotto finale, il vino. L'Asprinio è un vitigno che si distingue per le sue qualità uniche, in particolare per la spumantizzazione. Quali sono le sue caratteristiche peculiari e in che modo la coltivazione ad alberata contribuisce a esaltarle così efficacemente?

GGM: L'Asprinio è senza dubbio uno dei vitigni più interessanti in Italia per la produzione di bollicine delle tipologie brut ed extra brut, e anche come blanc de blanc. Le sue uve danno grappoli con acini bianchi e arrotondati. Una delle sue caratteristiche più preziose è la sua immunità alle infestazioni di fillossera, un parassita devastante per le viti, il che significa che l'Asprinio non necessita di innesto su viti americane, mantenendo la sua autenticità genetica. Per lungo tempo, si è creduto che fosse un'uva portata in Campania dai francesi, ma uno studio approfondito condotto nel 2011 dal professor Attilio Scienza al Vinitaly ha rivelato i suoi tratti genetici in comune con il Greco di Tufo, confermando che si tratta di uno degli autentici vitigni autoctoni italiani e in particolare campani. La coltivazione ad alberata esalta l'Asprinio in modo significativo, rendendolo particolarmente vocato alla spumantizzazione. Questo sistema colturale permette all'uva di concentrare meno zuccheri, conferendo quindi meno alcol al vino, ma allo stesso tempo una maggiore acidità. Questo profilo acido è fondamentale per la freschezza e la longevità degli spumanti, rendendo l'Asprinio eccellente per questa tipologia. Non a caso, il celebre scrittore Mario Soldati lo definì "il bianco più secco al mondo". Noi, con Salvatore Martusciello Wines, siamo orgogliosi di portare avanti una tradizione familiare che ci vede pionieri: fummo la prima famiglia a produrre bollicine in Campania negli anni '80, in particolare spumantizzando l'Asprinio. Il nostro Trentapioli, che rende omaggio allo "scalillo", è l'espressione più pura di questo impegno: uno spumante Asprinio d'Aversa DOC Brut Metodo Martinotti Millesimato, prodotto rigorosamente da vigneti ad alberata, unico nel suo genere.

I: Nonostante il suo inestimabile valore storico, culturale e la qualità del vino che ne deriva, la vite maritata ha subito un marcato declino nel tempo. Quali sono le principali sfide che si presentano oggi per la sua conservazione e qual è l'impegno di cantine come la vostra in questa missione?

GGM: Purtroppo, è una realtà che la vite maritata e i vigneti con tutori vivi siano diventati sempre più rari a partire dalla fine dell'Ottocento. La vite maritata era intrinsecamente legata a un'agricoltura di autosufficienza. Questo declino è stato multifattoriale: l'introduzione delle piante foraggere nel ciclo colturale ha reso superfluo l'utilizzo del fogliame dei tutori per l'alimentazione animale; l'avvento di nuove fonti di energia ha marginalizzato l'uso della legna da ardere; ma, soprattutto, la meccanizzazione dell'agricoltura e la diffusione dei sistemi di irrigazione hanno trasformato queste antiche tecniche in un ostacolo fisico ai movimenti dei trattori e alla preparazione dei canali. La sfida principale che affrontiamo oggi è proprio la conservazione di questa tecnica colturale millenaria. Come è noto convertire le colture a spalliera è più semplice e più redditizio. Ma così facendo, non



si perde soltanto la storia; si perde anche l'eccellenza dell'uva per la spumantizzazione, perché l'alberata conferisce all'Asprinio quelle caratteristiche uniche che lo rendono eccezionale. Nonostante la monumentalità delle alberate continui a suscitare meraviglia, stupore e le caratteristiche del vino creino un immaginario narrativo affascinante, questi vigneti stanno scomparendo, e le aziende che ancora producono Asprinio da alberata sono poche, spesso isolate in un mercato che fatica a cogliere queste "voci flebili". Il nostro impegno, e in particolare quello di Salvatore Martusciello, che ha dedicato 33 anni della sua vita all'azienda di famiglia, è profondo e radicato. Per noi, il vino non è solo un prodotto, ma soprattutto un concetto culturale. Siamo tra i pochissimi produttori in regione a continuare a spumantizzare l'Asprinio da queste vigne storiche.

I: Gilda, grazie per aver condiviso con noi la storia e il valore inestimabile dell'alberata aversana e dell'Asprinio.

GGM: Grazie a voi per avermi dato l'opportunità di parlare di un tema che ci sta così profondamente a cuore.

L'Arsenale di Napoli, laboratorio per la ri-creazione della memoria culturale campana, ha scelto di unirsi ad Alòs 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

Alòs, 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
Alòs