

Paesaggi terrazzati tra storia e sostenibilità. Il litorale campano e l'isola d'Ischia

CARMELO FORMICA*

1. I terrazzamenti nel paesaggio dell'arco partenopeo

La superficie delle colture terrazzate non è rilevabile dai censimenti e, quindi, non è ben nota. Secondo stime attendibili, tuttavia, si aggira intorno a 100.000 ettari, cioè un'area estesa all'incirca quanto l'intera provincia di Napoli, ed è presente non solo sui rilievi delle zone costiere, ma anche sui rilievi calcarei delle zone interne, dal Monte Massico nel Casertano al Monte Bulgheria nel Cilento. Nelle fasce costiere, comprese le isole partenopee, sin dai tempi più antichi lo spazio agricolo coincide praticamente con i sistemi terrazzati, i quali hanno trasformato terreni accidentati, e spesso rocciosi, in una sorta di giardino paradisiaco celebrato da tanti viaggiatori del passato. Essi sono stati la base della straordinaria ricchezza agricola che caratterizzava l'area e hanno rappresentato la struttura su cui si organizzava l'urbanizzazione.

La tecnica costruttiva dei muretti a secco, appresa dai contatti tra il Golfo di Napoli e le civiltà dell'Europa occidentale, era praticata con grande maestria dalla popolazione locale, come si evince dalla "*Lex Parieti faciendo Puteolana*": una lapide d'età romana (105 a.C.) trovata a Pozzuoli e conservata nel Museo Archeologico di Napoli che detta le norme per la costruzione delle murature (Guarini, 1824). I parchi archeologici dei Campi Flegrei, d'altronde, offrono un eloquente repertorio delle tecniche

* Università degli Studi di Napoli "Federico II", formica@unina.it

relative all'utilizzazione della pietra a secco o associata alla *pozzolana*, malta locale di natura vulcanica caratterizzata da straordinaria presa e permeabilità, cui è ascrivibile la solidità delle murature dell'antica Roma (Laureano, 2004, pp. 25-27).

I terrazzi, per la verità, presentano struttura diversa in base alla pendenza dei versanti e al supporto litologico su cui insistono. Sui versanti rocciosi e su quelli con forti pendenze essi sono sostenuti da muretti a secco che, a seconda dei diversi ambienti geografici, impiegano, con la stessa meticolosa accuratezza, la pietra lavica, il tufo giallo, quello verde, l'ignimbrite, la pietra calcarea e l'arenaria per impedire che i preziosi suoli agrari non siano dilavati dalle acque piovane. Invece, sulle colline di materiali piroclastici e anche sui rilievi calcarei dotati di una copertura piroclastica piuttosto spessa - come quelli del Preappennino che vanno dai Monti Tifatini ai Monti di Cannello e di Avella o ai massicci del Terminio, del Cervialto e dei Picentini - di solito sono sistemati a ciglione: cioè poggiano su una scarpata realizzata in terra battuta e coperta da un cotico erboso che ne assicura la stabilità. E alla varietà dei materiali impiegati, componenti essenziali del paesaggio, si associa "una diversità agronomica e colturale che spazia dagli orti arborati e dagli albicocchieti del Vesuvio e del Monte Somma ai nocioleti del Pizzo D'Alvano e del Preappennino calcareo; dai castagneti da frutto del Roccamonfina, del Terminio, dei Picentini e poi giù, sino a Roccadaspide, ai vigneti delle colline flegree e di Ischia; dagli agrumi della Costiera all'oliveto, che diventa verso sud il protagonista dominante. Insomma, una polifonia di climi, ambienti, condizioni ecologiche, paesaggi culturali, tutta costruita intorno al tema unico dei terrazzamenti" (Di Gennaro, 2004, p. 82).

2. *I paesaggi terrazzati del Golfo di Napoli*

L'intensa stratificazione e antropizzazione della Campania costiera ha ridotto notevolmente il dominio delle colture terrazzate, che tuttavia costituiscono gli unici spazi coltivati sia nella Penisola Sorrentina, dove dominano incontrastati agrumi nelle zone più basse e ulivi nelle zone più

Fig. 1 - Tratto della costiera amalfitana, comune di Ravello, fittamente terrazzata



alte, sia nei Campi Flegrei e nelle isole, dove invece prevalgono i vigneti con macchie di frutteti.

Nella Penisola Sorrentina ogni particella coltivata è racchiusa da muri di contenimento e di protezione che, realizzati con pietre a secco o legate con malta, disegnano una scacchiera di giardini murati e non sono usati solo per la creazione di terrapieni, ma anche per proteggere gli agrumeti, i quali richiedono particolari tutele sia per evitare il furto dei frutti altamente redditizi sia per la delicatezza delle piante. Giardini murati spesso si trovano anche all'interno dei centri abitati, così che realizzano la tanto auspicata integrazione tra città e campagna. Se il versante settentrionale della Penisola Sorrentina è dominato dal paesaggio dei “giardini murati”, destinati essenzialmente agli aranceti, quello della Costiera Amalfitana, più scoscesa e più soleggiata, è invece plasmato dai “giardini pensili”, che sono riservati quasi esclusivamente ai limoneti (fig. 1).

Scrivo in proposito Pietro Laureano: “L’intera Costiera Amalfitana

è un cesello di campi terrazzati che ascendono il paesaggio, contornano le coste e marcano i promontori. La orografia scoscesa rende il terrazzo il vero protagonista di tutta l'organizzazione spaziale: giardino pensile, disegno dei contrafforti boschivi, trama strutturante gli stessi centri abitati... La tecnica di coltivazione di questo frutto prezioso, conosciuta fino dall'antichità, è incentivata nell'epoca medievale dall'esperienza della repubblica marinara di Amalfi con l'introduzione di conoscenze agricole e idrauliche risultato dei rapporti che l'area intrattiene con il mondo nordafricano e arabo... L'organizzazione del sistema dei terrazzamenti permetteva l'utilizzo per gravità delle acque che venivano intercettate in altura e indirizzate attraverso le scalette e le vasche di raccolta verso i ripiani successivi. Ogni terrazzo era collegato attraverso un intricato sistema di canali di irrigazione alimentati da ruscelli, sorgenti e cisterne di captazione delle piogge. Su questo sistema si organizzano i centri urbani con le abitazioni che hanno come basamento i terrazzamenti, le scalette di accesso costruite seguendo le linee d'acqua così come le stradine per questo chiamate lavinare, le terrazze dotate di un giardino pensile formate dal terrapieno superiore. I centri urbani della Costiera come Positano, Amalfi, Atrani e Maiori sono strutturati secondo linee verticali su terrapieni a sbalzo lungo i cigli montani, sono città-giardino pensili. I quartieri sono collegati mediante innumerevoli scalinate e stradine addossate ai pendii scoscesi che formano gli unici percorsi possibili. Le abitazioni seguendo la trama di scorrimento delle acque e i diritti di accesso agricolo si svolgono a spirali successive dalla costa alla montagna, seguono l'andamento dei terrazzi coltivati, sono esse stesse terrazze e giardini. Risultano assemblate l'una sull'altra e la terrazza - giardino è sempre una parte integrante della casa stessa, rivestendo una funzione essenziale per la vita quotidiana: è luogo di lavoro, di comunicazione, di aggregazione" (Laureano, 2004, pp. 84-97).

La struttura orografica della costiera, che cade a strapiombo sul mare, ha costretto gli agrumicoltori a costruire terrazzi arditi. I muri di sostegno sono alti anche fino a 5 m e l'altezza supera spesso la larghezza dei terrazzi, accentuando così la spettacolarità scenica del paesaggio. In

questi casi il basamento è in muratura con malta e il restante muro a secco è composto da tanti riquadri divisi da pilastri in muratura e termina con un cordolo anch'esso in muratura, detto lacerto, che ha la funzione di compattare la trama muraria. Ogni terrazza, chiamata anche piazzetta, comunica con le altre mediante rampe e scale in muratura. Inoltre, poiché la Penisola Sorrentina rappresenta il limite climatico più settentrionale d'Italia per un'agrumicoltura intensiva di tipo commerciale, sia i giardini murati del versante sorrentino che i giardini pensili del versante amalfitano sono caratterizzati da un fitto pergolato, fatto con pali di castagno alti 4-5 m, che ha una funzione protettiva contro le avversità climatiche. Su di esso, infatti, all'inizio dei periodi freddi (generalmente tra ottobre e novembre) si stende una copertura fatta con stuoie di paglia, dette pagliarelle, che salvaguardano le piante nei periodi freddi e che poi in primavera sono arrotolate e assemblate in cataste a forma di capanna (cogne). Sotto la copertura delle pagliarelle, in occasioni di freddi eccessivi e gelate, si bruciano paglia umida e foglie di erba per creare vapori caldi secondo pratiche già utilizzate al tempo dei Romani (Amodio, 2005, pp. 41-57; Ruocco, 1961). La copertura, nata per esigenze protettive, ora viene anche utilizzata per riparare le piante dall'eccessiva insolazione, in modo da ritardarne la fioritura e ottenere prodotti fuori stagione che sono più remunerativi. Per la sua grande valenza estetica, il paesaggio terrazzato della Costiera Amalfitana è stato incluso dall'Unesco nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

La stessa orditura di giardini pensili e murati impronta il paesaggio rurale di Capri, appendice naturale della Penisola Sorrentina. Essa, anzi, si può definire il livello più alto nella monumentalizzazione dei terrazzamenti, poiché il “processo di trasformazione a luogo urbano di alta qualità ha portato a una codificazione e monumentalizzazione architettonica delle opere di organizzazione rurale. Per precisa prescrizione urbanistica diventata stile e consuetudine dell'isola tutte le strutture costruite hanno paramenti di pietra a vista. Motivi di sicurezza e semplicità costruttiva escludono ormai la tecnica dei muri a secco e la trama di pietre a opera incerta è legata con malta cementizia. Spesso un cordolo di cemento rifi-

nisce in cima il muro e serve da protezione per la parte sottostante. Anche la maggior parte delle nuove costruzioni, dei muri di contenimento per terrazze adibite a strade pedonali o carrabili e dei parapetti delle stesse sono realizzate con paramenti in pietra calcarea sbazzata e malta cementizia” (Laureano, 2004, pp. 84-97), così che, se da un lato si è verificata una perdita di qualità nei dettagli dei singoli elementi, dall’altro si è conservato lo stile complessivo del passato rurale.

Anche le pendici del Vesuvio risultano più o meno fittamente terrazzate. I muri a secco, costruiti con le scoriacee rocce ignee, in genere sono molto spessi e alquanto rilevati sull’orlo delle singole terrazze, in modo da impedire la discesa del terreno agrario e, nello stesso tempo, trattenere le cospicue quantità di ceneri e di terra fine che durante le piogge temporalesche le acque dilavanti trascinano dall’alto del monte, limo prezioso che fertilizza i terreni soprattutto nelle zone di più recente sistemazione agraria. Al contrario delle altre aree terrazzate del Golfo di Napoli, dove domina incontrastata una determinata coltura, i terrazzamenti del Vesuvio mostrano una maggiore complessità e promiscuità colturale. Anche se non mancano i vigneti specializzati allevati a “pergolato” o a “cordone”, presenti soprattutto sulle falde più acclivi del versante nord-orientale, il paesaggio nel suo insieme è caratterizzato dal frutteto misto che, per la combinazione e la stratificazione di diverse essenze arboree ed arbustive (noci, albicocchi, ciliegi, susini, agrumi, viti ecc.), somiglia ad una selva e in determinati periodi dell’anno crea spettacoli di particolare suggestione: soprattutto in primavera, per l’intenso profumo e la vivace policromia dei fiori, e in estate, per i rami ricolmi di svariati tipi di frutti che suggeriscono immagini di grande opulenza (Formica, 1966).

Nei campi Flegrei i terrazzamenti hanno colonizzato tutti i rilievi con pendenze generalmente inferiori al 30%, ma su alcune colline o all’interno di alcuni crateri hanno valorizzato anche pendii con inclinazioni superiori, fino al 50-60%. I terrazzi ottenuti, pertanto, sono così stretti che talvolta contengono un solo filare di viti (Ruocco, 1954; Formica, 2002).

3. Paesaggi belli, ma anche utili, tra storia e sostenibilità

I campi terrazzati, com'è noto, richiedono ingente lavoro per la costruzione dei muretti: tanto più che il terreno agrario, di cui risultano ricoperti, in molti casi è stato trasportato dalle pianure sottostanti sulle spalle dell'uomo o sulla schiena dell'asino. I muri di contenimento, inoltre, richiedono continua manutenzione, soprattutto sui versanti più ripidi, per evitare pericolosi dissesti e le operazioni colturali sono effettuate quasi tutte con lavoro manuale, poiché la struttura dei terrazzi non consente o limita l'impiego degli animali da lavoro e delle macchine. I terrazzi, pertanto, rappresentano una soluzione tecnica adottata, in tempi storici diversi da quelli attuali, nelle aree con forte pressione contadina ed oggi, per la scarsa disponibilità di mano d'opera e per il suo alto costo, sono soggetti ad un graduale processo di abbandono, per cui rientrano nei terreni marginali. Sono, quindi, paesaggi particolarmente vulnerabili perché, non appena s'allenta la presenza dell'uomo, l'insorgenza del degrado è immediata. Lo scarso controllo sulle colture e sulla rete idrica, come pure il rifacimento dei muri a secco con tecniche non tradizionali, attenua la funzione drenante dei muri che, sotto la pressione del terreno imbevuto d'acqua, crollano.

Il rifacimento di un muro crollato richiede circa il 30% di nuovo pietrame che, se è non disponibile in loco, deve essere trasportato a mano per scalette e pendii difficoltosi: operazione costosa che scoraggia interventi di manutenzione e ripristino se non risultano remunerativi. Per questo motivo i terrazzamenti montani sono in completo abbandono e il disordine idrologico delle zone superiori si propaga rovinosamente a valle con caduta di massi rocciosi e frane di scorrimento che, in casi purtroppo sempre più frequenti ogni anno, provocano gravi danni e disastri luttuosi. L'entità del dissesto idrogeologico in Campania è dimostrato dal fatto che ben 210 centri comunali su 551, cioè il 40%, sono stati già classificati come soggetti a rischio: tali, quindi, da "consolidare" o addirittura da "trasferire".

I campi terrazzati, pertanto, non rappresentano solo una componente estetica del paesaggio e una documentazione plastica di antiche civiltà contadine, fattori che già di per sé giustificherebbero interventi di sal-

vanguardia, ma rappresentano elementi di stabilità del suolo a tutela di quei centri pedemontani che hanno dovuto contendere il terreno coltivabile ai rilievi incombenti, abbattendone magari l'originario mantello boschivo. Il loro degrado dipende, ovviamente, dalla redditività delle colture esistenti. È certamente difficile ripristinare o salvare i terrazzamenti utilizzati da colture poco redditizie, come quelle dei cereali o degli uliveti di molte zone interne, dove peraltro eventuali dissesti idrogeologici connessi al loro abbandono possono produrre limitati danni sotto l'aspetto antropico, dato lo scarso popolamento dovuto anche agli intensi fenomeni dell'esodo rurale ed agricolo che hanno investito le montagne appenniniche negli scorsi decenni (Formica, 1975). È, però, necessario, sotto il profilo ambientale, e conveniente, sotto il profilo economico, conservare e ripristinare i terrazzamenti dei rilievi litoranei, sulle cui pendici e alla cui base è localizzata una catena ininterrotta di insediamenti, oltre che di infrastrutture e strutture produttive di vario tipo (strade, ferrovie, industrie, stabilimenti balneari ecc.). Ogni dissesto che si verifica su questi rilievi, infatti, produce inevitabili danni sui manufatti umani sottostanti e, spesso, anche parecchie vittime.

Statisticamente in Campania, come d'altronde in altre regioni italiane, dopo i terremoti le frane rappresentano le calamità naturali che causano il maggior numero di vittime e di danni a centri abitati, infrastrutture, beni ambientali, storici e culturali. Dalla metà del secolo scorso ad oggi gli eventi che hanno causato più vittime sono state le crisi idrogeologiche abbattutesi nel Salernitano nel 1954 e nel 1998.

Tra la notte del 25 e 26 ottobre del 1954, in seguito ad intense piogge, un lungo tratto della Costiera Amalfitana fino a Salerno fu devastato da frane e alluvioni. I monti San Liberatore, Mentola, Carosello e Montesole si sfaldarono e i torrenti, gonfiatisi in misura abnorme, ruppero argini e dighe entro cui li aveva costretti una sconsiderata urbanizzazione, trascinandosi a mare ingenti quantità di detriti che cambiarono la linea di costa. Un intero abitato, il villaggio di Molina, fu spazzato via e vaste zone di Salerno, Vietri sul Mare, Cava de' Tirreni, Maiori, Minori e Tramonti fu-

rono devastati o sommersi da colate di fango. Vi furono 318 vittime, con 250 feriti, e circa 5.500 persone rimasero senz'atetto. Tra il 4 e 6 maggio del 1998, invece, una frana si staccò dai rilievi sovrastanti la città di Sarno, appendici della dorsale Monti Picentini-Taburno, investendo con un fiume di fango e detriti una frazione di Sarno, Episcopio, coinvolgendo in misura minore altri centri vicini (Siano, Bracigliano, Quindici): il bilancio fu di 159 morti. Frane luttuose si sono verificate anche nell'isola d'Ischia il 30 aprile 2006 (4 vittime) e il 10 novembre del 2009 (1 vittima).

Il reddito ricavato dagli agrumeti sorrentini e amalfitani o dai vigneti flegrei e isclani, preso in sé stesso e rapportato alle piccole dimensioni dell'azienda, appare piuttosto elevato; ma, comunque, non è tale da remunerare adeguatamente i coltivatori, perché anche i costi di lavorazione sono elevati e i loro prodotti non risultano competitivi neppure in un ambiente di consolidata economia turistica, a forte componente straniera, dove il mercato è drogato. La riduzione delle superfici terrazzate, in realtà, non è dovuta solo alla scarsa remuneratività dei prodotti, ma anche alla pressione dell'edilizia turistica, che spesso utilizza i terrazzi per mascherare interventi di edilizia abusiva di notevole cubatura. Si costruisce dapprima un muro di cemento dietro quello di contenimento; poi nel terrapieno svuotato si realizza l'abitazione; successivamente si aprono finestre e varchi nel muro di contenimento. Il risultato finale è una sorta di insediamento trogloditico, talvolta su più livelli alti quanto i terrazzi, che magari non deturpa eccessivamente il paesaggio, ma incide fortemente sul dissesto idrogeologico. Le superfici cementate, infatti, ostacolano il drenaggio dell'acqua, che perciò durante le piogge precipita a valle con grande capacità dilavante.

Se ne conclude, amaramente, che “la trama dei terrazzamenti, su cui si è nel tempo realizzata la gran parte del paesaggio del Golfo di Napoli, è oggi fortemente in pericolo. In questa area marcata da un'antropizzazione intensa e storica nessuna parte dell'ambiente è completamente naturale, ma costituisce un paesaggio culturale in cui i terrazzamenti, i “giardini murati”, i sentieri, le scale, i pergolati sono la cristallizzazione di conoscenze adatte alla corretta gestione e manutenzione ambientale. L'abbandono e

la scomparsa dei sistemi dei campi terrazzati determinano la perdita di un patrimonio paesaggistico di enorme valore e preludono alla completa desertificazione fisica e culturale” (Laureano, 2004, p. 97).

Già molti dei terrazzamenti eroici, ossia di quelli arrampicatisi tanto in alto da stagliarsi contro l’azzurro del cielo, si sono inselvaticati o sono stati obliterati dalla sterpaglia. Il destino degli altri terrazzi dipenderà, pertanto, “da uno sforzo comune di considerarli ancora, nonostante la marginalizzazione che i mercati tenderebbero solitamente ad imporre, come una delle matrici della cultura regionale, il cui significato ambientale, di sicurezza idrogeologica, storico-culturale ed estetico percettivo è tuttora, per fortuna, straordinariamente vitale. Un monumento vivente, insomma, del quale la collettività deve tornare a prendersi carico, non abbandonando ancora a sé stessi loro, i continuatori, gli ostinati abitanti della provincia dei terrazzi” (Di Gennaro, 2004 p. 84).

La salvaguardia dei paesaggi, peraltro, rappresenta uno degli obiettivi fondamentali dello sviluppo sostenibile che, per attuare una giustizia intergenerazionale, mira ad assicurare alle generazioni future la fruizione dei beni ambientali almeno nella stessa misura in cui ne gode la popolazione attuale. L’operatore privato, però, ha interessi che di solito confliggono con quelli collettivi. Egli, infatti, nella sua strategia economica adotta un approccio a breve termine, cercando di sfruttare al massimo le risorse disponibili in modo da recuperare al più presto gli investimenti e massimizzare i profitti, laddove le incidenze sull’ambiente si producono generalmente a lungo termine; non ha, quindi, la convenienza ad evidenziare i processi e gli aspetti della degradazione ambientale, che potrebbero comportare una limitazione della sua attività, per cui non si fa carico di preservare alcuni peculiari valori ambientali, quali sono ecosistemi e paesaggi, che non appartengono alla sfera delle sue competenze. Gli enti pubblici, al contrario, hanno il compito e il dovere di intervenire, con una politica di adeguati finanziamenti e attenti controlli, per proteggere appunto le risorse particolarmente critiche, quali sono quelle ambientali e culturali, che appartengono all’intero territorio e alla collettività: soprattutto in un’area a

forte vocazione turistica qual è la Campania costiera.

A questo scopo è necessario combinare le conoscenze tradizionali, che sono alla base dell'edificazione storica dei paesaggi terrazzati, con un loro uso innovativo, che la tecnologia moderna è senz'altro in grado di mettere a disposizione, per abbassare i costi di costruzione e manutenzione dei terrazzi e quelli delle operazioni colturali.

4. *Ischia: breve quadro dell'ambiente naturale*

Ischia, con una superficie di 46,33 km² e uno sviluppo costiero di circa 35 km, è la maggiore delle isole che compongono l'arcipelago partenopeo. Di forma grosso modo trapezoidale, essa è nata in seguito a numerose eruzioni succedutesi nell'arco di 150.000 anni e caratterizzate ora da attività piroclastica ed ora da attività lavica. Le parti più antiche, databili tra 147.000 e 100.000 anni fa, sono rappresentate da una serie di promontori che, escluso Monte Vico situato sul versante settentrionale, movimentano soprattutto le coste meridionali (Punta Imperatore, Capo Negro, Punta Chiarito, Punta Sant'Angelo, Punta della Signora, Capo Grosso, Punta San Pancrazio, Punta della Cannuccia, Monte di Vezzi, Scarrupata di Barano). Più recenti, databili tra 30.000 e 5.000 anni fa, sono invece le formazioni vulcaniche del versante sud-occidentale (Citara, Scarrupo di Panza, Faro di Punta Imperatore, Campotese) e quelle del versante nord-occidentale (Zaro, Marecoppo).

Nelle sue linee generali l'Isola presenta una struttura morfo-tettonica caratterizzata da due nuclei orografici indipendenti e separati da una larga depressione: ad ovest il nucleo principale rappresentato dal Monte Epomeo che s'innalza fino a 778 m nella cima di San Nicola e che in effetti non è un vulcano, ma il risultato di un sollevamento di rocce vulcaniche, ad est il nucleo secondario del Monte di Vezzi (395 m) e del Monte di Campagnano (376 m), che invece sono di costituzione lavica. La sua configurazione fisica, comunque, risulta complessa e complicata da una decina di centri eruttivi, talvolta embricati e quindi poco evidenti. L'ultima eruzione storica, quella dell'Arso, avvenne nel 1301 e le sue colate laviche

sono ancora visibili sul versante nordorientale.

La morfologia dell'Isola è particolarmente aspra sul versante meridionale, dove le pareti dell'Epomeo cadono pressoché precipiti sul mare, mentre scendono con declivio più dolce e interrotto di tanto in tanto da una sorta di ampie terrazze sul versante settentrionale. I fianchi dell'Epomeo, inoltre, sono incisi da un sistema di burroni stretti e molto incassati, detti "cave", che nella parte terminale sono profondi fino a 200 metri e creano suggestivi orridi. Quasi ovunque, inoltre, la costa è formata da rupi strapiombanti (Buchner-Ritmann, 1948; Buchner-Niola, 1965).

L'isola gode di condizioni termiche e pluviometriche tali che le hanno meritato il titolo di gemma climatica d'Italia (Mennella, 1958). Presenta, infatti, temperature miti in inverno e non eccessive d'estate, con una media annua di circa 17°C e con tenui escursioni termiche mensili e precipitazioni annue di 1.000 mm, pur con apprezzabili differenze tra il versante meridionale e quello settentrionale: l'uno è più caldo, l'altro è più piovoso. L'Isola, in breve, presenta un paesaggio abbastanza vario per condizioni geomorfologiche e fitoclimatiche: aspetti che, ovviamente, hanno condizionato in maniera differente tipi di insediamento ed attività, tanto che vi si possono riconoscere ben sei macrozone caratterizzate da un grado più o meno elevato di naturalità o di antropizzazione (Regione Campania, 2007).

5. *Pithecusa ed Aenaria: antichi nomi dell'isola legati alla presenza della vite*

L'Isola è stata uno dei principali avamposti della colonizzazione greca nel Mediterraneo. Essa, infatti, fu colonizzata nel 775 a.C. dagli Eubei che, insediatisi sull'attuale promontorio di Monte Vico, la chiamarono *Pithekussai* o, più semplicemente, Pithecusa: denominazione che gli studiosi riconducono a *pitthoi*, cioè ai vasi di terracotta che nell'isola si producevano in grande quantità e in vari tipi, come dimostrano i reperti venuti alla luce negli scavi di San Montano a Lacco Ameno¹. I più grandi, alti 3,5 m e

1. L'alessandrino Xenagora (circa 90 a.C.) invece faceva derivare Pithekussai da pithekos, in greco "scimmia", richiamando una leggendaria presenza dei Cercopi nell'isola e della

dotati di un'imboccatura larga 1 m, erano utilizzati per la fermentazione del vino e a tale scopo venivano interrati, dopo essere stati esternamente impermeabilizzati con resina e pece per ridurre la traspirazione. Poi, dopo sei mesi, il vino veniva filtrato e travasato in anfore più piccole, appuntite, che permettevano la decantazione dell'eventuale deposito prima della commercializzazione.

In età romana il nome di Pithecussai fu sostituito da *Aenaria*, variante latina del greco *Oinaria* che significa “luogo del vino”² e che in Virgilio (*Eneide*, IX 716) e in altri testi poetici compare come *Inarime*, anch'essa comunque riconducibile alla parola greca *oinos*: cioè al vino. La notorietà e l'importanza del vino prodotto nell'Isola, d'altronde, è documentata dalla Coppa di Nestore, datata 720-730 a.C. e scoperta dal noto archeologo Giorgio Buchner intorno al 1950 nei pressi del Monte Vico, sulla quale è incisa questa frase: “Io sono la coppa di Nestore buona a bersi, chi berà da questa coppa subito lo prenderà il desiderio di Afrodite dalla bella corona”. Solo più tardi, nel IV sec. d.C., comparve e si affermò il nome attuale di Ischia, derivato da *insula*, mutatasi in $\rightarrow insla \rightarrow iscla \rightarrow ischia$ secondo un tipico fenomeno linguistico che segna il passaggio dal latino al volgare italiano (come *oculus* \rightarrow *occhio*, *vetulus* \rightarrow *vecchio* ecc.). In questo modo, quindi, Ischia venne ad assumere il significato di isola per eccellenza, ossia di isola maggiore tra quelle dell'arcipelago partenopeo.

loro trasformazione in scimmie da parte di Eracle. La presenza di scimmie, invero, sembra confermata dal frammento di un “cratere” di fabbricazione locale, attribuito al sec. VIII a. C., che è stato scoperto nel 1969-71 da G. Buchner nel territorio di Lacco Ameno e che riporta, incompleta, una strana creatura interpretata come una scimmia (Ridgway, 1984; Gras, 1996).

2. Secondo antichi autori (Sisenna, fr. 125, *Historia Romaorum Reliquiae*, Appiano, B. C., V, 69) *Aenaria* deriva da Enea ed è messo in relazione con il suo viaggio da Troia al Lazio; secondo altri studiosi, sulla scorta di riferimenti ad autori antichi (Strabone, V, 247- 4, 9; Plinio il Vecchio, N. H., 11, 203-89 e 111, 83-12, 3; Strabone, 1, 60-3, 19; VI, 258, 1, 6), in origine *Aenaria* indicava la vicina Procida, che i Greci chiamavano *Prochyta*, cioè la “proversa”, intendendo dire che era un frammento della sua più grande isola vicina.

6. *La vite principale risorsa economica fino a tutto il XIX secolo*

La coltura della vite, quindi, è antichissima ed è stata per secoli la principale fonte economica dell'isola, più della pesca e dei traffici marittimi, trovando un habitat ideale nella felice combinazione di un clima temperato tendente al caldo-asciutto e di terreni vulcanici ricchi di potassio e sodio, privi o scarsi di anidride carbonica e con presenza, in varie zone, di materiale limoso e sabbioso nel sottosuolo. Antichi documenti riguardanti le invasioni saracene, la prima dei quali è una lettera di Leone III a Carlo Magno dell'812, e cronache medievali relative alla nascita di chiese e conventi rappresentano un'isola costellata di villaggi insediatisi lontano dalla costa, per sfuggire alle aggressioni piratesche, in mezzo ad estesi vigneti. In un'economia di sussistenza qual era quella insulare del passato, in cui occorreva assicurare un modestissimo reddito da lavoro ai numerosi membri della famiglia contadina, la vite era la pianta più adatta ad evitare o attenuare la sottoccupazione contadina, data l'abbondante manodopera richiesta per le varie operazioni colturali e per opere di sistemazione agraria che il suo impianto richiedeva. Essa, infatti, ha conquistato terreni molto ripidi, accidentati, pietrosi e difficili da dissodare con minute ed ardite opere di terrazzamento. A salvarsi dalla capillare colonizzazione viticola erano solo i costoni dei rilievi completamente inaccessibili e i pochi boschi di enti pubblici, morali e demaniali gravati o meno dagli usi civici (fig. 2).

Nel Medioevo, quindi, la vite ha attirato gran parte della popolazione, sia sparsa che accentrata, soprattutto verso l'alto; ma la necessità di esportare l'abbondante produzione del vino, cui peraltro venivano attribuite proprietà igieniche e terapeutiche (Jasolino, 1588), fece però sviluppare anche i centri portuali di Lacco Ameno, Forio e Ischia, che, ben vigilati da torri, inviavano velieri carichi di botti soprattutto verso Roma, Genova, Venezia e, in misura minore, verso la Toscana, la Sardegna e la Francia. Una rappresentazione del Cartaro, del 1586, documenta come l'insediamento dell'isola già alla fine del 1500, in funzione soprattutto dell'economia vitivinicola, abbia ormai assunto l'aspetto che, a grandi linee, ha conservato fino alla metà del secolo scorso, determinando l'attuale fra-

Fig. 2 - Ischia Ponte. Uno dei pochi vigneti costieri risparmiati dall'espansione urbana e, sullo sfondo, il castello aragonese



zionamento amministrativo attorno ai centri abitati più grandi: Barano e Serrara Fontana nell'interno, Casamicciola, Forio, Ischia e Lacco Ameno lungo la costa.

Il paesaggio agrario dell'isola, combinandosi con quello naturale, ha lasciato ammirati i vari scrittori e poeti stranieri che visitavano l'isola (AA. Vv., 2002). George Berkley, che visitò Ischia nel 1717, la definisce “epitome di tutto il mondo” per la sua “strana confusione di rocce, colline, valli, burroni, vigneti a terrazze mescolati davvero in modo singolare e romantico...”, aggiungendo che “i frutti esposti dappertutto senza recinzione rendono il paese, a guardarlo, simile a un frutteto” (Berkeley, 1979).

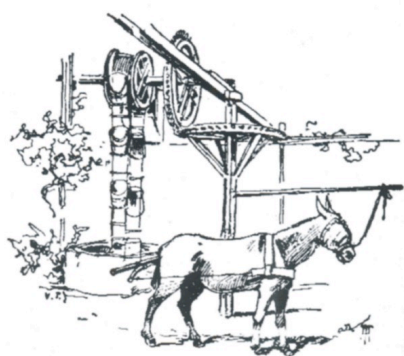
Ancora nel 1937 Gina Algranati scriveva: “Il vincolo esistente tra la natura del suolo e l'agricoltura si dimostra in Ischia con particolare evidenza. L'uomo qui è figlio della terra, alla quale non reagisce, ma si assoggetta, traendone quanto può e non tutto quello che potrebbe. Il suolo vulcanico rende l'isola adatta alla coltivazione del vigneto, alle vicende del quale è legata in massima parte l'economia locale... Se la coltivazione del vigneto

è prevalente, non mancano prodotti dell'orto e del frutteto dove l'umidità non fa difetto" (Algranati, 1937, pp.1-25; Acquaviva, 1943-46). Fin verso il 1970, in verità, nelle brevi pianure costiere di Ischia Porto, Lacco Ameno e Forio esistevano anche una trentina di ettari destinati ad orticoltura specializzata, i quali erano frazionati in una miriade di piccoli campi denominati "*sienè*", "*parulè*" o "*palurè*" (Silvestri, 2006; 2008). Il termine "*sienà*" deriva dall'arabo "*sanjya*", che significa "*ruota idraulica*", ed indicava la noria azionata da un asino o da un mulo con cui si estraeva l'acqua dal sottosuolo per l'irrigazione (Pizzuto Antinoro, 2002), mentre "*parulè*" e "*palurè*" fanno riferimento ad una falda freatica così pingue che in inverno spesso affiorava in superficie, creandovi acquitrini. Ogni "*sienà*", cioè ogni podere, aveva il suo pozzo e la sua noria. L'acqua estratta usciva dai pozzi a temperatura molto alta (70-90 °C) e ricca di minerali. Perciò veniva immessa in una grossa vasca per farla raffreddare e decantare prima di distribuirla agli orti attraverso canaletti in muratura o semplicemente scavati nel terreno. Ora compaiono solo piccoli orti-giardini inglobati all'interno del reticolo della recente urbanizzazione ed annessi, in gran parte, ad unità abitative (fig. 3).

7. *I vigneti: quasi una monocoltura*

Ad Ischia l'agricoltura ora più che mai è sinonimo di viticoltura, data la notevole estensione che essa ricopre in rapporto alla superficie agraria e forestale. Nel 1929 la vite si estendeva su 2.395 ettari e nel 1950 su 2.747 ettari, pari ad oltre il 58% della superficie agraria e forestale. Essa, quindi, costituiva l'elemento principale del paesaggio isolano e utilizzava non solo terre in forte pendio, conquistate mediante opere di terrazzamento, ma anche suoli infecondi come le colate laviche dell'Arso e i tufi di Serrara, resi produttivi con terreno di riporto sottratto ai depositi trascinati dalle alluvioni invernali ai piedi delle colline e trasportato, talvolta a spalla, fino ad altezze notevoli: lavoro quanto mai ingrato, perché i terrazzi costruiti sulle nude lave dovevano essere riempiti con almeno due metri di terreno. A causa dell'aridità, infatti, le viti dovevano essere piantate in buche profonde circa due metri, anziché 60-70 centimetri com'è di norma, in modo

Fig. 3 – Rappresentazione di una noria (Lipari, 2008)



da assicurare un certo grado di umidità alle piante. Tra i contadini, infatti, si soleva dire che “nel fosso per piantare la vigna deve potersi nascondere un uomo ritto in piedi, altrimenti le radici non trovano tracce d’umidità e il vigneto muore” (Algranati, 1937, pp.1-25).

Ancora nel 1961, nonostante una contrazione dovuta alla fillossera tra il 1934 e il 1936, la vite rivestiva 2.270 ettari, pari a circa metà (48%) della superficie agraria e forestale. A questo punto, però, inizia lo sviluppo turistico dell’isola, la cui immagine viene veicolata in campo internazionale da una serie di film di successo (Caramiello-Sasso, 2009), e la vite inizia un regresso molto veloce causato sia dalla carenza di manodopera giovane, attratta dalle nuove attività meno pesanti e più remunerative, che dalla forte domanda di strutture ricettive e infrastrutture a servizio del turismo e a danno dell’agricoltura soprattutto nelle zone costiere, dove sono scomparsi i vigneti più bassi, allevati in larghi pergolati, che erano situati in prossimità delle spiagge di Ischia, Casamicciola, Forio e Maronti, al pari dei vigneti più alti, di difficile accessibilità, che sono stati abbandonati.

Nel 1990 la superficie vitata si riduceva a 900 ettari ed oggi ammonta ad appena 450 ettari, per oltre metà concentrati nel solo comune di Forio e per un’altra buona parte nei comuni più alti dell’interno, cioè Barano

e Serrara Fontana (D'Ambra S., 1962; D'Ambra-Monaco-Di Salvo, 2006). Si calcola che siano almeno 1.000 gli ettari sottratti dall'edilizia turistica alla superficie agraria e che almeno altri 2.000 ettari di superfici aziendali siano stati frammentati in maniera tale da creare le condizioni dell'abbandono agricolo. Scomparsa dalla fascia costiera immediatamente vicina al mare, però, la vite risale verso le alte pendici dei rilievi. Si ripete, così, quanto successe nel 1500: allora uomini e vigneti si spostarono verso la montagna per sfuggire alle scorrerie dei saraceni, mentre oggi la viticoltura, respinta dai mattoni e dal cemento, sale verso l'alto arroccandosi nella fascia pedemontana e montana, tra 400 e 700 m, lontano dai centri abitati.

Nella zona costiera, dove fino a una trentina di anni addietro c'erano piccoli vigneti, oggi ci sono nugoli di case e oltre 300 alberghi con parchi e piscine³. Secondo i censimenti ufficiali, nel trentennio che va dal 1951 al 1981 i vani nell'isola sono passati da 18.843 a 69.560, con un incremento di circa 270%, e si stima che da allora ad oggi siano stati realizzati almeno altri 100.000 vani, per lo più abusivi.

8. *Un patrimonio di vitigni storici che viene rivalutato*

La proprietà viticola è fortemente polverizzata, misurando in media 2.000 m², e la densità delle viti varia da 2.000 a 5.000 ceppi per ettaro. I vigneti isolani hanno una vita media di 15 anni e, nella maggioranza dei casi, si presentano "a coltura mista prevalente": cioè con dominio della vite, ma con presenza di vari alberi da frutta (fichi, albicocchi, ciliegi, melograni, agrumi, noci ecc.) e di ortaggi (fagioli, piselli, patate, cipolle, pomodori ecc.). Tra gli alberi più presenti in tutti i fondi si distinguono gli agrumi e i noci, che, isolati o in piccoli gruppi, sorgono in genere accanto agli antichi cellai e alle cantine oppure ai limiti delle aie e dei cortili delle vecchie abitazioni contadine. Secolari sono gli esemplari che svettano, soprattutto, nelle campagne di Panza (Campotese, Citrunia, Fumerie ecc.) e anche nel

3. Sui processi di urbanizzazione turistica cfr. Buchner Niola, 1965; Conti Rispoli, 1984, Ruocco, 1998; Mazzetti, 1999; Formica, 2001.

reticolo della sua recente urbanizzazione (fig. 4).

Il vigneto specializzato, in effetti, è localizzato soprattutto nelle zone più elevate e più lontane dagli abitati. L'allevamento più diffuso è quello a spalliera (Guyot), la cui intelaiatura è fatta con pali di castagno infissi al suolo accanto a ogni ceppo e da pali orizzontali, o anche da canne, che sostengono i tralci della vite. La distanza dei ceppi, in genere, è minore sui terrazzi stretti a forte pendio e maggiore nei terreni meno acclivi; in genere, comunque, varia da 1,5 a 2 metri. Anche l'altezza dei ceppi cambia, da una zona all'altra, in funzione dell'esposizione. Sul versante nordorientale, soprattutto dalla località Castiglione al Monte di Campagnano che è il più piovoso e più fresco dell'isola, la vite viene portata fino a 5 metri perché, accrescendo il fogliame, aumenta la superficie evaporante e, quindi, diminuisce la quantità d'acqua assorbita dall'uva, a beneficio del glucosio e quindi del grado alcolico. Inoltre, sviluppandosi in alto, le viti sfuggono alle gelate invernali. Invece sul versante meridionale che va da Forio a Fontana, poco piovoso e molto caldo, predomina l'allevamento localmente detto "a carruturu": forma arcaica, strettamente correlata alla tradizione e caratterizzata da ceppi alti non più di 60-70 centimetri. Qui, in effetti, la vite è tenuta bassa per motivi opposti: è necessario, cioè, diminuire la superficie evaporante per utilizzare al meglio la scarsa umidità presente nel tufo vulcanico, asciutto e poroso, e per attenuare l'effetto dei venti provenienti dai quadranti meridionali.

Prima della falci die provocata dalla fillossera nell'isola esistevano oltre 50 specie di uva, per lo più bianca e dal sapore dolce, dalle quali si ottenevano vini fragranti e generosi. Ora restano solo una decina di vitigni, quasi tutti autoctoni o comunque coltivati da almeno 300 anni, alcuni dei quali presenti solo ad Ischia. Essi producono essenzialmente (90%) vini bianchi classificati sotto le denominazioni di *Ischia* (biancolella 65%, forastera 20%, altri 15%) e *Ischia superiore* (forastera 50%, biancolella 40%, San Lunardo 10%). I vini rossi, di sapore vivace e giustamente tannico, provengono anche da varietà non autoctone (guarnaccia, barbera ecc.).

Alcuni di questi vini, come Biancolella, Forastera e Piediroso, sono

stati tra i primi dell'Italia meridionale ad ottenere il riconoscimento DOC e, poiché i loro vitigni sono esuberanti dal punto di vista produttivo se non opportunamente contenuti, il Disciplinare ha imposto vincoli di produzione rigorosi, per salvaguardare la qualità. La produzione di uva, cioè, non può superare 3 chilogrammi per ceppo e 90-100 quintali per ettaro. Si tratta, quindi, di colture ad alta compatibilità ambientale, oltre che paesaggistica, non essendo sottoposte a particolari pratiche di intensificazione con fertilizzanti chimici.

Allo stato attuale i vini più pregiati, per gradazione alcolica e gradevolezza, sono forniti dai comuni situati sul versante sudoccidentale dell'Epomeo e in modo particolare dal territorio di Forio, che da solo assicura il 60% dell'intera produzione vinicola isolana, oltre a fornire i tipi più pregiati di vino per gradazione alcolica e per gradevolezza. Esso accoglie 166 ettari di vigneto frazionati in 480 aziende. Qui il paesaggio pietrificato dei muretti a secco presenta i suoi aspetti più scenografici, perché si fraziona in una miriade di ordinati gradoni che seguono l'accidentalità del rilievo e si spingono oltre 600 m d'altezza, e qui la viticoltura registra la sua maggiore vivacità, cercando di riorganizzarsi mediante la costituzione di aziende di media ampiezza ottenute con il riordino fondiario, o anche con la consociazione di più aziende familiari, e gestite con criteri imprenditoriali che coniugano tradizioni e innovazioni tecnologiche.

La viticoltura foriana, insomma, è quella che è riuscita a conservare un minimo di identità tecnica e di specializzazione, mentre nelle altre zone dell'isola il livello di specializzazione è andato contraendosi con la progressiva introduzione di piante da frutta, dato l'aumento della domanda ortofrutticola dovuta al turismo. È appunto nel territorio di Forio che da qualche anno si avverte un certo ritorno alla passione per la viticoltura da parte di imprenditori che nella domanda dei vini tipici locali da parte dei turisti hanno trovato un incentivo a rivalorizzare terre abbandonate, ricostruendo terrazzi in rovina e razionalizzando le tecniche colturali e produttive, pur nel solco della tradizione.

Parecchi dei nuovi produttori sono imprenditori alberghieri che

Fig. 4 - Terrazzi costruiti con pietre a secco di natura lavica sulle pendici del monte dei Vezzi



investono nella viticoltura sia per ottenere vini da inserire direttamente nell'offerta turistica dei propri clienti con una propria etichetta, rafforzandone così l'immagine complessiva, sia imprenditori alberghieri che, d'estrazione contadina, ritornano all'agricoltura con un senso di nostalgia e di orgoglio identitario.

È in atto anche un ritorno alla viticoltura *part-time* da parte di giovani, soprattutto di quelli residenti nei comuni dell'interno situati a quote alte, dato il notevole successo che i vini d'Ischia mantengono sul mercato. Fiore all'occhiello della viticoltura foriana sono le aziende Frassitelli e Pietratorcia⁴, situate in incantevoli posizioni panoramiche e dotate di monorotaie a cremagliera che, azionate da motori a scoppio, consentono lo scorrimento di vagoncini, per gli spostamenti dei contadini e per la

4. La località di Pietratorcia prende nome da un masso tufaceo che, dotato di tre fori, con un complesso di funi faceva parte di un argano con cui si premeva l'uva prima che fosse inventata la pigiatrice.

vendemmia, lungo i ripidi versanti dell'Epomeo. Si tratta di strutture leggere, che hanno scarso impatto visuale sul paesaggio e che con un minimo intervento innovativo consentono la sopravvivenza di incantevoli paesaggi terrazzati, altrimenti destinati a scomparire.

Tra i vigneti compaiono spesso macchie di colture funzionali alla viticoltura come: cedui castanili, che forniscono i pali per le spalliere; salici gialli che, confinati in genere nei terreni più freschi e umidi dei canali e coltivati a ceppaia, forniscono i vincastri (*cutuli*) per legare le viti ai pali delle spalliere; canneti, situati ai margini dei vigneti e destinati anch'essi alla produzione di canne impiegate nella costruzione delle spalliere. La loro presenza, tuttavia, si va riducendo poiché la costosa gestione delle spalliere con pali di castagno spinge all'adozione di spalliere con pali in cemento raccordati, su più livelli, da fili di ferro zincato.

9. *La tipologia dei terrazzi o "parracine"*

I terrazzi, normalmente, si costruiscono sui rilievi con pendenze inferiori al 30%; ma ad Ischia arditi terrazzi sostenuti dai muretti a secco, che in dialetto sono detti "parracine"⁵, hanno colonizzato i fianchi di rilievi con pendenze molto più accentuate, anche superiori al 70% (fig. 5). Le "parracine" sono costruite con pietre vulcaniche, che sono utilizzate senza alcuna squadratura così come vengono prelevate dalle colate laviche o dagli stessi campi, per cui presentano un'orditura ad "opus incertum" e costituiscono una vera opera d'ingegneria rurale bene integrata con l'ambiente circostante, perché presentano la stessa patina delle formazioni naturali dalle quali le pietre sono state estratte. L'assenza di materiale legante, inoltre, svolge un'importante funzione ecologica, perché la fitta trama di

5. Il termine dialettale, secondo la maggioranza degli studiosi locali, deriva dal verbo greco "paraoikein", che significa "abitare accanto". Io, invece, propendo per la derivazione dal verbo "parakeimi" che significa "giacere accanto" oppure "essere a portata di mano" e, in senso figurato, "essere pronto o facile". Parracina, quindi, verrebbe ad assumere un significato semantico complesso: indicherebbe, cioè, una costruzione fatta con pietre che giacciono una accanto all'altra, senza legante, oppure con pietre che sono a portata di mano, in quanto estratte sul posto, e che nello stesso tempo è facile da realizzare.

Fig. 5 - Campo terrazzato non più coltivato, dove i terrazzi sono in disfacimento



interstizi tra i conci consente la tracimazione dell'acqua in eccesso che, altrimenti, gonfierebbe il muro provocandone il crollo. In tal modo il suolo dei terrapieni rimane sempre correttamente drenato e areato: condizione necessaria alla qualità della coltivazione della vite.

Altezza e larghezza dei terrazzi variano a seconda delle pendenze. Sui versanti più ripidi sono molto stretti, tanto da contenere un solo filare di vite, ed alti in media due metri; sulle falde poco acclivi sono larghi, tanto da contenere diversi filari di viti, ed alti non più di un metro. Terrazzi stretti ed alti, costruiti con tufo verde, dominano sia sulle falde settentrionali ed occidentali dell'Epomeo, dove sono esclusi dalle colture solo le dirupate e friabili pareti delle cave, sia sulle falde Montagnone di Campagnano e del Monte dei Vezzi, mentre terrazzi bassi e larghi prevalgono nella conca di Fontana e nella insellatura che separa l'Epomeo dal Monte dei Vezzi, dove invece i muri a secco sono costruiti con pietre laviche di colore scuro.

Essi sono sempre collegati fra di loro da un sistema di rampe e scale che, anch'esse fortemente scoscese, in genere perpendicolari alla direzione dei muri, diventano nei momenti di forte pioggia le canalette di smaltimento delle acque. Nell'insieme, quindi, l'ordito dei muri, le forme e i colori naturali dei massi, la trama dei terrazzi, il ritmo dei percorsi e delle scalette disegnano uno spettacolo di intensa fusione tra natura e attività umana, che in larghi tratti dell'isola si è preservato intatto. Non sempre, però, i terrazzi sono sostenuti da "parracine". Nelle zone dove predomina il terreno tufaceo, composto da ceneri e lapilli piuttosto compatti, i muretti a secco si diradano o scompaiono e i terrazzi sono ciglionati, cioè ottenuti con tagli verticali fatti sui fianchi della montagna. In tal caso, di solito, è una coltre erbosa che, con le sue radici, trattiene la scarpata. Piante erbacee ed arboreescenti crescono anche tra una pietra e l'altra delle "parracine", le quali costituiscono una sorta di piccoli ecosistemi della flora e della fauna dell'habitat mediterraneo.

I muretti a secco, oltre che per il sostegno dei terrazzi, nel passato sono stati costruiti anche per recintare i campi e le strade interpoderali. Nelle zone più ventose, portati ad una certa altezza, sono stati anche usati come frangivento, così che il paesaggio della pietra, sebbene in regresso di fronte all'avanzante urbanizzazione delle campagne, campeggia in ogni parte dell'isola. Nel paesaggio petroso creato dai muretti a secco che recingono i campi e le strade e che sostengono i terrazzi s'inseriscono, in maniera del tutto naturale, costruzioni rupestri scavate sui fianchi tufacei della montagna. Si tratta soprattutto di cantine per la vinificazione e cellai per la conservazione del vino, ma anche di vere abitazioni contadine e addirittura di belle chiesette, come quella di Santa Maria al Monte e l'Eremo di San Nicola sulla cima dell'Epomeo. Particolarmente tipiche sono le case scavate in grandi macigni di tufo che in epoche lontane si staccarono dalla cima della montagna e si fermarono a mezza costa, troneggiando solitarie tra i campi. Le località più ricche di abitazioni rupestri, ormai in gran parte abbandonate o modificate, sono Falanga, Fango, Montecorvo, Ciglio e Callimero; ma ogni antico vigneto dell'isola ha il suo cellaio scavato nel tufo,

Fig. 6 - Antico cellaio con palmento inserito in una piccola azienda viticola



dove il vino si conserva al fresco. Si stima, infatti, che almeno il 70% delle aziende vinifica in proprie strutture interne al fondo (fig. 6).

Scrive Giovan Giuseppe Cervera: “Addentrarsi nell’isola percorrendo quelle stradette che conservano ancora il sapore d’un’era passata sembra non una realtà, ma un sogno. La maggior parte di queste strade sono ben delimitate da muri a secco, detti “parracine”. Esse fanno parte delle bellezze non naturali, sebbene abbiano tratto la loro composizione generalmente dalle pietre di tufo, le quali, pertanto, rappresentano gli elementi, le sillabe di questo meraviglioso linguaggio che accompagna il turista nelle sue escursioni alla scoperta dell’Ischia sconosciuta.

La forma rusticana con cui il colono volle recintare i suoi campi resta il più bell’ornamento delle nostre stradette di campagna. L’ingegno e la fantasia che univano la necessità dello sfogo dell’acqua piovana imbevuta dal terreno ad un ornamento semplice e rustico s’incontrarono quando la

mano dell'artista posò la prima pietra di questi muri a secco che il colono greco chiamò parracine. Le balze tagliate a scaloni le ebbero per contraforti, dando alle campagne ischitane un pregio ornamentale. Sul loro ciglio il vignaiuolo vi fece nascere il rovo spinoso; ma la natura, che asseconda l'opera dell'artista, vi fece spuntare gratuitamente il roseo fiore della cannochiara. E dalle fessure uscì la menta selvatica, e molte si rivestirono di parietaria, mentre alla base, sul verde fondo, gli anemoni incastonarono gemme azzurre e gialle. Appena vengono realizzate, le parracine presentano una pietra fresca, bruna se lavica, gialla o verdina se tufacea, rossa se vicino sta una vena di roccia ferrigna. Col tempo si macchiano di chiazze bianche, poi si rivestono di muschio prima rossastro, poi verde. Di giorno, quando il sole ne illumina di sbieco la facciata e gli interstizi appaiono bene ombrati, esse esprimono un ricamo, in cui si leggono i sobri pensieri dei contadini, le sommesse parole del solitario viandante, il canto degli uccelli, il verso dell'asinello, l'immagine del cacciatore e del cane. È un bassorilievo che racconta tutta la vita e i costumi dell'Isola..." (Cervera, 1971, p. 450).

10. *Il paesaggio dei terrazzi abbandonati e le conseguenze ecologiche*

Il censimento del 1985 rilevava quanto segue: su 1400 ettari di terreni coltivati, 300 avevano pendenze inferiori al 25%, 400 tra 25 e 45%, 600 tra 45 e 70% e 100 oltre il 70%. Allo stato attuale non si hanno dati precisi, ma l'esperienza mostra come gran parte dei suoli agrari coltivati sulle falde poco acclivi si siano ridotti a spazi interstiziali, a causa dell'espansione urbana, mentre una parte dei vigneti situati su pendenze molto accentuate siano stati abbandonati sia per la esigua dimensione dei fondi che per l'alto costo della loro gestione, poiché i terrazzi necessitano di una costante manutenzione e sono sempre di meno gli operai che conoscono la tecnica di queste costruzioni tradizionali. L'ostacolo maggiore per la costruzione dei muri a secco e per la loro manutenzione, tuttavia, è costituito dalle forti risalite. Quando un muro di terrazzamento crolla, infatti, per il suo rifacimento occorre circa il 30% di nuovo pietrame che, se non reperibile sul posto, deve essere trasportato a spalla per scalette e sentieri difficoltosi.

Fig. 7 - Dissesto idrogeologico sui fianchi dell'Epomeo, dove i terrazzi sono ormai irriconoscibili



si. Un tempo si ricorreva all'aiuto degli asini e dei muli, la cui scomparsa quindi accresce le difficoltà. È vero che, come si è visto, la tecnologia ha messo a disposizione comode monorotaie a motore; ma l'eccessiva polverizzazione fondiaria ne rende antieconomico l'impiego e, perciò, brandelli di colture terrazzate, situate a varie altitudini, sono state da tempo abbandonate.

Si può, così, individuare un paesaggio di terrazzi abbandonati (fig. 7) che interessa soprattutto le falde dell'Epomeo e si presenta sotto le seguenti forme:

- terrazzamenti abbandonati delle alte pendici, i quali tendono alla rinaturalizzazione della vegetazione e sono caratterizzati da formazione di boscaglie bloccate ai primi stadi xerofili dai ricorrenti incendi estivi ed autunnali, con popolamenti di essenze prative annuali (graminacee e legu-

minose) e perennanti fruticose (ferula, alaterno, ginestra comune, lentisco ecc.);

- pendii ripidi e molto ripidi a prateria xerofila, con radi arbusti e stazioni cospicue di ficodindia e agave americana spontaneizzati;

- incolti dei crinali bassi con formazioni di roveti misti a felci acquiline e con diffusione casuale di ginestra comune e di altri arbusti prefiguranti gli stadi iniziali di una successione che tende a ripristinare l'antica macchia mediterranea (Mattera, 2006).

L'abbandono delle colture terrazzate, com'è risaputo, costituisce motivo di dissesto idrogeologico con crolli e smottamenti che diventano di anno in anno più intensi anche perché, con i recenti cambiamenti climatici che alternano prolungati periodi di siccità con intensi temporali, i declivi montani sono sottoposti a condizioni di maggiore instabilità e ogni anno si sgretolano in una miriade di frane e smottamenti. Particolarmente esposto a tali fenomeni sono il versante meridionale dell'isola che va da Sant'Angelo a Capo Grosso, dove tratti di falesia di tanto in tanto crollano provocando danni alle strutture balneari sottostanti, e il Monte dei Vezzi, sottoposto al tipo particolare di frane per scorrimento-colata che notoriamente coinvolgono i terreni piroclastici sciolti, a copertura di ripidi versanti, in seguito a piogge eccezionalmente intense e/o prolungate (Grablovitz, 1924; Guadagno-Mele, 1995). È quindi necessario non solo impedire ogni abuso edilizio che cementifica i fragili versanti, ma anche incoraggiare la viticoltura, sentinella della stabilità del suolo, i cui prodotti di qualità trovano gradito apprezzamento tra i turisti dell'isola e, quindi, possono sostenere la concorrenza del vino importato.

Bibliografia

AA.VV., *Voci per Ischia. Da Boccaccio a Brodskij*, Ischia, Imagaenaria, 2002.

ALGRANATI G., "Osservazioni antropogeografiche sull'isola d'Ischia", *Bollettino della Regia Società Geografica Italiana*, 74(1937), pp. 1-25.

ACQUAVIVA F., "Rilievi economici sul vigneto di Ischia", *Annali della Facoltà di Agraria di Portici*, Serie III, 15(1943-46), pp. 1-84.

- ALGRANATI G., “Osservazioni antropogeografiche sull’isola d’Ischia”, *Bollettino della Regia Società Geografica Italiana*, 74(1937), pp. 1-25.
- AMODIO T., “La costruzione del territorio: terrazzamenti e paesaggi agrari in Costiera Amalfitana”, TRISCHITTA D. (a cura di), *Il paesaggio terrazzato. Un patrimonio geografico antropologico, architettonico, agrario, ambientale*, Reggio Calabria, Città del Sole, 2005, pp. 41-57.
- BERKELEY G., “Viaggio in Italia”, JESSOP T. E.-FIMIANI M. (a cura di), Napoli, Bibliopolis, 1979, pp. 235-274.
- BUCHNER NIOLA D., *L’isola d’Ischia. Studio geografico*, Napoli, Istituto di Geografia dell’Università, 1965.
- BUCHNER G.-RITMANN A., *Origine e passato dell’isola d’Ischia*, Napoli, Macchiaroli, 1948.
- CARAMIELLO C.-SASSO M., *Ischia tra sogni e bisogni. Isola verde nel cinema e nell’immaginario*, Firenze, Edizione della Meridiana, 2009.
- CERVERA G. G., “Ischia nascosta”, Centro Studi sull’Isola d’Ischia. Ricerche, contributi e memorie, *Atti relativi al periodo 1944-1970*, Ischia, Centro Studi sull’Isola d’Ischia, 1971, pp. 443-456.
- CONTI S.-RISPOLI F. L., *Sviluppo demografico ed edilizio nell’isola d’Ischia*, Ischia, Centro Studi sull’isola d’Ischia, 1984.
- D’AMBRA A.-MONACO A.-DI SALVO M., *Storia del vino d’Ischia. La viticoltura nell’isola verde dai Greci a Salvatore d’Ambra*, Ischia, Imagaenaria, 2006.
- D’AMBRA S., “La vite e il vino nell’isola d’Ischia”, *Atti Acc. Ital. Della Vite e del Vino*, 14(1962), pp. 287-292.
- DI GENNARO A., “La civiltà dei terrazzi in Campania”, ITALIA NOSTRA, *La cultura dei terrazzamenti per la salvaguardia del paesaggio. Tecniche, risorse, strumenti*, Salerno, Edizioni Menabò, 2004, pp. 82-84.
- FORMICA C., “I Campi Flegrei. Evoluzione territoriale e sviluppo sostenibile”, *Bollettino ANISN della Sezione Campania*, 24(2002), pp. 33-58.
- FORMICA C., *Il Vesuvio. Studio antropogeografico*, Napoli, Istituto di Geografia dell’Università, 1966.
- FORMICA C., “La soglia di carico turistico nelle isole del Golfo di Napoli”, *Geografia*, 24(2001), pp. 100-110.

- GRABLOVITZ G., “Le frane dell’isola d’Ischia”, *Atti della Società Italiana per il Progresso delle Scienze*, Napoli, Società Italiana di Storia Patria, 1924, p. 365.
- GRAS M., “Pithekoussai dall’etimologia alla storia”, *La Rassegna d’Ischia*, 3/96, pp. 6-9.
- GUADAGNO F. M.-MELE R., “La fragile isola d’Ischia”, *Geologia Applicata e Idrologia*, 30(1995), parte I, pp. 177-187.
- GUARINI R., *Illustrazione apologetica del marmo puteolano «a colonia deducta»*, Napoli, Stamperia della Società Filomatica, 1824.
- JASOLINO G., *De’ rimedi naturali che sono nell’isola di Pithecusa, boggi detta Ischia*, Napoli, s.e., 1588.
- LAUREANO P., “Il sistema dei terrazzamenti nel paesaggio euromediterraneo”, *ITALIA NOSTRA, La cultura dei terrazzamenti per la salvaguardia del paesaggio. Tecniche, risorse, strumenti*, Salerno, Edizioni Menabò, 2004, pp. 25-27.
- LAUREANO P., “I terrazzamenti del territorio campano”, *ITALIA NOSTRA, La cultura dei terrazzamenti per la salvaguardia del paesaggio*, Salerno, Edizioni Menabò, 2004, pp. 84-97.
- LIPARI G., *Passio Drepani cum ars hortolanorum*, Bagheria, Tipografia Zangare, 2008.
- MATIERA F., “Elementi vegetali e fitosociologici che caratterizzano il territorio di Forio”, *La Rassegna d’Ischia*, 27(2006), n.1, pp. 11-18.
- MAZZETTI E., *Capri, Ischia e Procida. Dal mito alla metropoli*, Napoli, Electa, 1999.
- MENNELLA C., *L’isola d’Ischia gemma climatica d’Italia*, Ischia, Quaderni dell’Isola Verde, 1958.
- PIZZUTO ANTINORO M., *Gli arabi in Sicilia e il modello irriguo della Conca d’Oro*, Palermo, Regione Siciliana, 2002.
- REGIONE CAMPANIA, “Piano territoriale regionale. Linee guida per il paesaggio”, *Bollettino Ufficiale della Regione Campania*, numero speciale del 10 gennaio 2007.
- RIDGWAY D., *L’alba della Magna Grecia*, Milano, Longanesi, 1984.
- RUOCCO D., *Gli agrumi in Italia. Coltura, produzione e commercio*, Napoli, Libreria Scientifica Italiana, 1961.

RUOCCO D., *I Campi Flegrei. Studio di Geografia Agraria*, Napoli, Istituto di Geografia dell'Università, 1954.

RUOCCO D., *Ischia. Una perla del turismo in Italia*, Napoli, Geocart, 1998.

SILVESTRI G., “Gli antichi orti delle semine contadine: “siene”, “palure”, “parule””, *La Rassegna d'Ischia*, 29(2008), pp. 18-20.

SILVESTRI G., “Citara: la terra delle norie”, *La Rassegna d'Ischia*, 27(2006), n.1, pp. 32-33.

Summary

Since the earliest times, the agricultural space of Neapolitan seaboards and islands has corresponded with the terraced systems, which have changed rough grounds into a sort of heavenly garden. This landscape runs now the risk of disappearing: in Ischia, particularly, until 1950 the terraced vines covered 2.747 hectares; then, after the touristic development of the Island, it has been gradually reduced to only 450 hectares. Meanwhile, the hydro geological disruptions, which have damaged many structures and caused victims, became frequent. Since few years, however, the terraced vineyards are being revalued by local hotelkeepers, coming from the agricultural sector, who have revitalized the Island's earliest cultivation after a period of disengagement and neglect.

Résumé

Dans les zones côtières du Golfe de Naples, y compris les îles parthénopéennes, depuis l'Antiquité le territoire agricole coïncide en effet avec les systèmes de terrassement, lesquels ont transformé des terrains accidentés en une espèce de jardins paradisiaques décrits par un grand nombre de voyageurs du passé. Un paysage aussi finement ciselé par l'œuvre de générations paysannes risque de disparaître, avec d'énormes dégâts non seulement du point de vue paysagiste et environnemental, mais aussi économiques. À Ischia, surtout, la vigne en terrasse jusqu'en 1950 s'étendait sur 2.747 hectares; puis, à cause du développement touristique de l'île, elle s'est réduite, à peine, à 450 hectares. Pendant ce temps-là les bouleverse-

ments hydrologiques sont devenus fréquents en entraînant des victimes et de gros dégâts aux structures implantées. Il faut dire que, depuis quelques années, une revalorisation des vignes terrassées réalisées en grande partie par les hôteliers locaux provenant du secteur agricole est à l'ordre du jour: ces derniers, après une période d'abandon et de désengagement revalorisent la culture la plus ancienne de l'île.

Resumen

En las zonas costeras de la bahía de Nápoles, incluidas las islas partenopeas, desde la antigüedad, el espacio agrícola prácticamente coincide con los sistemas de terrazas, que han transformado los terrenos accidentados en una especie de jardín del Edén celebrado por numerosos viajeros del pasado. Un paisaje tan finemente cincelado en la obra de generaciones campesinas corre peligro de desaparecer, con graves estragos no sólo paisajísticos-ambientales sino también económicos. En Ischia, hasta 1950, las viñas de terrazas cubrían 2747 hectáreas, luego, a raíz del desarrollo turístico de la isla su extensión se ha reducido a sólo 450 hectáreas. Mientras tanto, los deajustes hidrológicos se han vuelto frecuentes provocando víctimas y graves daños para las estructuras de asentamiento. Desde hace unos años se ha puesto en marcha una revaluación de las viñas de terrazas por parte , en gran medida, de albergadores locales que proceden del sector agrícola y que, después de una periodo de abandono e indiferencia, revalorizan la más antigua cultivación de la isla.