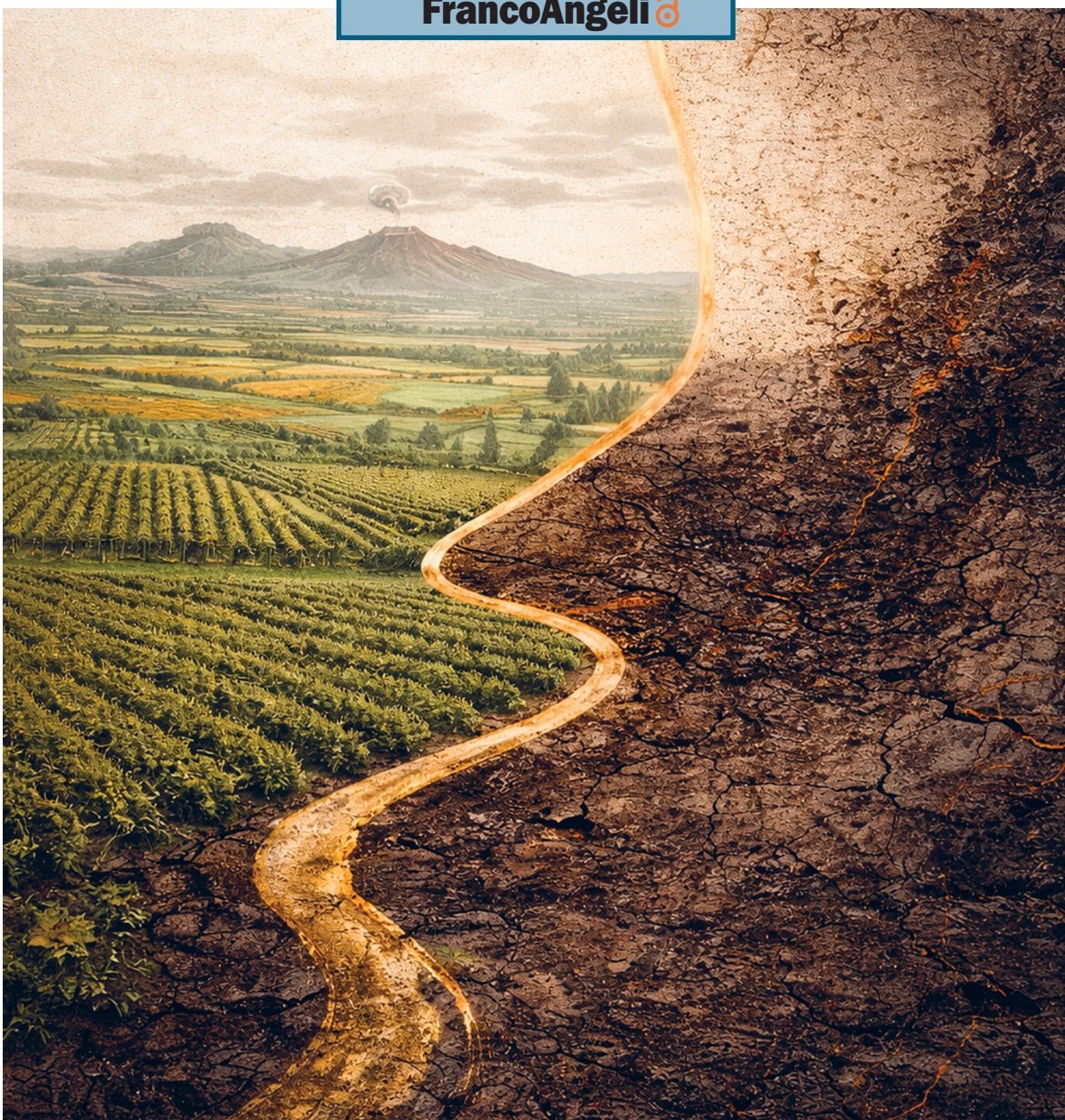

Giovanni Mauro
(a cura di)

CIBO IN TERRA DI LAVORO

FrancoAngeli 



UOMO, AMBIENTE, SVILUPPO



Il presente volume è pubblicato in open access, ossia il file dell'intero lavoro è liberamente scaricabile dalla piattaforma **FrancoAngeli Open Access** (<http://bit.ly/francoangeli-oa>).

FrancoAngeli Open Access è la piattaforma per pubblicare articoli e monografie, rispettando gli standard etici e qualitativi e la messa a disposizione dei contenuti ad accesso aperto. Oltre a garantire il deposito nei maggiori archivi e repository internazionali OA, la sua integrazione con tutto il ricco catalogo di riviste e collane FrancoAngeli massimizza la visibilità, favorisce facilità di ricerca per l'utente e possibilità di impatto per l'autore.

Per saperne di più: [Pubblica con noi](#)

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio "[Informatemi](#)" per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

Giovanni Mauro
(a cura di)

CIBO IN TERRA DI LAVORO

FrancoAngeli 

Copyright © 2025 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835191247

Il presente volume è stato finanziato dall'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" mediante il Progetto di Ateneo indetto con il D.R. 111/2024.

Comitato scientifico: Nicola Busino, Severina Pacifico, Domenico Proietti, Rosa Vinciguerra

Isbn e-book open access: 9788835191247

Copyright © 2025 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

Publicato con licenza *Creative Commons*
Attribuzione-Non Commerciale-Non opere derivate 4.0 Internazionale
(CC-BY-NC-ND 4.0).

Sono riservati i diritti per Text and Data Mining (TDM), AI training e tutte le tecnologie simili.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore.
L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni
della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it>

Indice

Premessa , di <i>Giovanni Mauro</i>	pag.	7
Parte I. Cibo in Terra di Lavoro: itinerari multidisciplinari nel tempo		
1. Paesaggi del cibo in Terra di Lavoro: breve inquadramento territoriale dei principali sistemi rurali del Casertano , di <i>Giovanni Mauro</i>	»	13
2. Produzione alimentare e Terra di Lavoro: archeologia e storia nei secoli della transizione , di <i>Nicola Busino</i>	»	30
3. Consuetudini alimentari e aspetti della circolazione dei beni: contributo alla luce dello studio della ceramica , di <i>Silvana Rapuano</i>	»	45
4. Il vino e la Campania nella <i>Naturalis historia</i> di Plinio il Vecchio , di <i>Gennaro Celato</i>	»	56
5. Tra “vitto pitagorico” e alimentazione del “popolo minuto”: “mangiafoglia” campani tra XVI e XIX secolo , di <i>Domenico Proietti</i>	»	67
6. Carta dei Prodotti Alimentari di Benedetto Marzolla e la Terra di Lavoro , di <i>Simonetta Conti</i>	»	78

7. «... e tutto quello che caccia dalle mammelle, è oro!». Rappresentazioni e significati della bufala campana attraverso le arti visive, di <i>Giulio Brevetti</i>	pag.	89
8. Eccellenze regionali: il caso della Melannurca nella Piana Campana, di <i>Noemi Barone</i>	»	98
9. La canapa alimentare in Terra di Lavoro: dal seme alla rinascita, di <i>Severina Pacifico</i>	»	111
10. Territorio e sostenibilità. Economia circolare in Terra di Lavoro, di <i>Paolo Romano e Laura Castaldi</i>	»	124
11. Il paesaggio rurale nel Piano Campano: espressione e metafora dei poteri, di <i>Pierluigi De Felice</i>	»	133

Parte II

Altre prospettive di lavoro sul cibo

12. Nutraceutica, sostenibilità e politiche europee: il ruolo del Mediterraneo come laboratorio di innovazione bioalimentare, di <i>Filomena Corbo e Maria Lisa Clodoveo</i>	»	153
13. Il cibo quale risorsa strategica per lo sviluppo del turismo sostenibile, di <i>Mario Ossorio</i>	»	164
14. Edutainment territoriale: riscoprire e valorizzare le radici attraverso la dimensione ludica della gastronomia tradizionale, di <i>Nadia Cipullo e Rosa Vinciguerra</i>	»	174

Premessa

di Giovanni Mauro*

Cibo in Terra di Lavoro non è un semplice libro sull'alimentazione. È una raccolta di sguardi che usano il cibo come vettore per attraversare un territorio segnato da tensioni profonde, simboli ambivalenti e molteplici forme di vita. Risultato di un progetto finanziato dall'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"¹, questo volume presenta i principali risultati degli studi a carattere multidisciplinare (archeologici, storico-linguistici e antropologici, geografici, economici e chimico-nutraceutici) condotti in tale ambito, la cui matrice comune è un presupposto tanto elementare quanto potente: il cibo non si esaurisce nella sua funzione nutrizionale, bensì si caratterizza come una chiave per decifrare le trasformazioni dei paesaggi, degli assetti economici, dei rapporti di potere e degli immaginari collettivi.

Intraprendere una riflessione sul cibo in Terra di Lavoro implica addentrarsi in una regione che, più di molte altre, condensa parole come fertilità, crisi, inquinamento, qualità, ingiustizia e rigenerazione. La Provincia di Caserta e la Pianura Campana, in particolare, sono state per lungo tempo raccontate attraverso due narrazioni antitetiche: da un lato, la *Campania felix*, emblema di abbondanza agricola e identità alimentare; dall'altro, la "Terra dei fuochi", evocata da immagini drammatiche di roghi, discariche e suoli contaminati che chiede da anni nuove forme giustizia ambientale. È in questo spazio che si colloca il volume, non per cercare un compromesso, ma per mostrare come – attraverso la lente del cibo – si possano ricostruire le connessioni concrete tra paesaggi, filiere, politiche, saperi e pratiche di resistenza civica.

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

¹ In particolare, si fa riferimento al progetto d'Ateneo indetto con il D.R. n.111/2024.

Un territorio, quello di Terra di Lavoro, che non vuole più essere solo il retroterra dell'area metropolitana di Napoli ma uno spazio dinamico di connessioni che include pianure e rilievi, sistemi rurali e urbani, coste e aree interne, agricoltura tradizionale e innovazione tecnologica. La Terra di Lavoro descritta in queste pagine non è una vetrina di eccellenze patinate: è un laboratorio dinamico, dove si sperimentano alleanze tra scienza e saperi locali, tra impresa e tutela, tra storia e innovazione. Che si tratti di leggere nei frammenti ceramici i ritmi delle cucine antiche, di riscoprire la canapa come risorsa sostenibile, di aggiornare le carte o progettare eventi civici legati al cibo, il messaggio che attraversa i saggi è chiaro: lo sviluppo è autentico solo se genera valore condiviso e radicato nei luoghi.

Sin dalle prime fasi di allestimento, i contributi raccolti nel volume si sono disposti lungo due assi tematici principali. Il primo ruota attorno all'area oggetto di studio, Terra di Lavoro: partendo da un breve inquadramento territoriale, questa sezione comprende studi inerenti l'arte culinaria e i relativi aspetti produttivi dai tempi di Plinio il Vecchio, passando per il Medioevo fino ad arrivare ai giorni nostri. Ne fanno parte i saggi di Giovanni Mauro, Nicola Busino, Silvana Rapuano, Gennaro Celato, Domenico Proietti, Simonetta Conti, Giulio Brevetti, Noemi Barone, Severina Pacifico, Paolo Romano e Laura Castaldi, Pierluigi De Felice, i cui apporti contribuiscono a delineare la complessità intrinseca dell'area. Il secondo asse, invece, amplia l'orizzonte di indagine, affrontando temi più generali legati al cibo ma sempre con un dialogo implicito con *Terra di Lavoro*: il Mediterraneo come laboratorio bioalimentare, il turismo enogastronomico, le tecnologie digitali, l'*edutainment* territoriale. Qui si collocano i contributi di Filomena Corbo, Mario Ossorio, Nadia Cipullo e Rosa Vinciguerra.

Il volume si apre con la disamina a carattere introduttivo di Giovanni Mauro, che analizza gli agroecosistemi contemporanei di Terra di Lavoro attraverso dati censuari e cartografie recenti relative all'uso del suolo. Ne scaturisce un quadro complesso fatto di permanenze, trasformazioni, pressioni urbanistiche, crisi ambientali e ipotesi di cartografie del cibo, nel tentativo di ricostruire un nuovo immaginario fondato su prodotti agroalimentari di eccellenza riferibili ad un territorio particolarmente eterogeneo.

Lo sguardo si proietta nel tempo con i saggi di Nicola Busino e Silvana Rapuano. Il primo Autore esplora la produzione alimentare tra tarda antichità e medioevo per indagare il ruolo della Campania in questo particolare periodo storico: ville rustiche, *ager Falernus*, mulini, *curtes*, reti della caccia e della pesca. Il secondo saggio, invece, porta l'attenzione nelle cucine medievali, analizzando reperti ceramici che raccontano forme di cottura, consumo e distinzione sociale. Il cibo si rivela anche in questo caso uno strumento per leggere continuità e rotture nei modi di vivere e produrre.

Il successivo nucleo di saggi affronta il rapporto tra cibo, saperi e rappresentazioni. Gennaro Celato rilegge Plinio il Vecchio e la sua geografia morale del vino riferendosi, in particolare, al caso campano i cui prodotti occupavano già ai tempi “posizioni di spicco”; Domenico Proietti segue l’evoluzione della diade “mangiafoglia/mangiamaccheroni” e del “vitto pitagorico” come marcatori sociali e culturali tra XVI e XIX secolo; integrando fonti eterogenee, Simonetta Conti esplora nel dettaglio la carta alimentare di Benedetto Marzolla (1856), che anticipa logiche di certificazione territoriale.

Giulio Brevetti e Noemi Barone indagano con acume la dimensione iconografica e mediale del cibo. La bufala campana, attraverso secoli di rappresentazioni artistiche e cinematografiche, diventa simbolo cangiante di fertilità, sfruttamento e resilienza. La melannurca, invece, emerge come frutto identitario, tracciando un filo che collega l’antichità classica alla ricerca nutraceutica e alle politiche contemporanee di valorizzazione territoriale.

All’interno di questo primo asse tematico trovano spazio anche le riflessioni su salute, sostenibilità e innovazione. Severina Pacifico racconta la rinascita della canapa alimentare, tra saperi antichi e nuovi orizzonti nutrizionali. Paolo Romano e Laura Castaldi illustrano come il siero di latte di bufala, da scarto a risorsa, incarna i principi dell’economia circolare. Pierluigi De Felice, infine, proponendo una lettura post-strutturalista delle dinamiche territoriali in atto, interpreta il paesaggio rurale del Piano campano come campo di tensione tra potere e cultura, memoria e trasformazione incessante.

Il secondo asse del volume si apre con il contributo di Filomena Corbo, che legge il Mediterraneo come spazio privilegiato di sperimentazione bioalimentare in relazione alle politiche europee per la neutralità climatica. Prodotti come salicornia, carrubo e ciliegie diventano protagonisti di una riflessione sull’etichettatura nutrizionale e sul ruolo della nutraceutica nel futuro sostenibile delle filiere agroalimentari.

Mario Ossorio esplora il turismo enogastronomico come risorsa strategica: più che il prodotto tipico, è l’esperienza che oggi attrae, il paesaggio, il racconto, le pratiche locali. Il “Cheese Festival” di Bra, in provincia di Cuneo, diventa qui esempio di evento capace di educare alla qualità e promuovere territori marginali.

Chiudono l’opera Nadia Cipullo e Rosa Vinciguerra, con un saggio sull’*edutainment* territoriale. Partendo da questo neologismo sincretico delle parole “Education” e “Entertainment”, le Autrici intendono illustrare come le eccellenze agroalimentari possano trasformarsi in strumenti educativi, esperienze partecipative e opportunità economiche, cogliendo le potenziali-

tà proprie della realtà aumentata e dei modelli di impresa a valore condiviso. Concretamente questo si traduce nello sviluppo di un'applicazione dedicata, l'App "Pinuccia" dedicata ai bambini tra sette e dieci anni, capace di attivare reti, racconti e connessioni.

Lungo i due assi sopra delineati, i saggi qui raccolti propongono una lettura del cibo come nodo di relazioni tra natura e cultura, produzione e rappresentazione, saperi e politiche. Il libro attraversa scale diverse (dalla parcella agricola alla mappa, dal piatto alla filiera globale) e tempi differenti, dall'antichità al presente, per restituire la densità materiale e simbolica della Terra di Lavoro. In armonia con la vocazione della collana "Uomo, Ambiente, Sviluppo" di FrancoAngeli, *Cibo in Terra di Lavoro* non si limita a descrivere. È insieme strumento di ricerca, dispositivo critico e archivio di esperienze; offre chiavi di lettura per il presente e traccia percorsi per immaginare futuri più equi, sostenibili e radicati nelle comunità che vivono questi territori ogni giorno. Ovviando la mera osservazione passiva, il testo propone percorsi metodologici attivi. Nell'ambito della tutela e pianificazione paesaggistica, invita a considerare il paesaggio alimentare come categoria progettuale, in cui conservare non significa cristallizzare e valorizzare non coincide esclusivamente con operazioni di marketing. Nelle politiche agricole, i casi presentati suggeriscono l'opportunità di applicare modelli circolari e tracciabili, con un elevato valore aggiunto in termini di conoscenza. Sul fronte turistico, emergono le potenzialità di *format* esperienziali che intreccino aziende, mercati, musei del gusto, paesaggi produttivi ed eventi, mettendo al centro educazione alimentare e partecipazione attiva.

In quest'ottica, *Cibo in Terra di Lavoro* si propone come strumento di lavoro per studiosi, amministrazioni, imprenditori e comunità. La pluralità dei contributi (storici, geografici, archeologici, economici, gestionali) rappresenta non solo un punto di forza, ma una condizione necessaria per promuovere un'agenda di ricerca e azione. L'auspicio è che il lettore possa rinvenire tra queste pagine una guida utile e concreta, capace di orientare scelte, politiche, progettualità, e di riconoscere nel cibo non soltanto una risorsa economica, ma un patto vivo di responsabilità tra comunità e territori.

PARTE I

Cibo in Terra di Lavoro: itinerari multidisciplinari nel tempo

1. Paesaggi del cibo in Terra di Lavoro: breve inquadramento territoriale dei principali sistemi rurali del Casertano

di *Giovanni Mauro* *

1. Premessa

Nel quadro complesso di molte progettualità e ricerche che investono la geografia del gusto, Montanari (2025, p. 84) evidenzia quella che è, a suo dire, “un’assenza sconcertante”, ossia quella cartografica. Parlando di cibo, l’Autore riferisce di un “patrimonio talmente localizzato, frammentato e mutevole da rendere improbo ogni tentativo di far combaciare territori e prodotti – e in parallelo, territori e ricette” (op. cit., p.86). A livello cartografico si tratta di un problema noto, ossia quello legato alla scala e alle difficoltà di generalizzazione di elementi estremamente parcellizzati, soprattutto in carte a piccola scala (e.g., Sestini, 1981). Tuttavia, questa criticità – implicita per la cartografia – nel caso del cibo acquisisce particolare significato per l’importanza che questo tema ricopre oggi sia in termini di identità territoriale, sia in termini di richiamo per la sua valenza turistica. Tipologie di produzione, metodi di trasformazione e processi culturali che stanno alla base della tradizione culinaria sono elementi chiave per definire la vocazione alimentare ed enogastronomica di un territorio. Da quali variabili si deve iniziare per poter cercare di realizzare un prodotto cartografico accettabile?

Inquadrabili nel fenomeno delle *popular cartographies* (Congrove, 2005), come evidenzia Petrella (2019a, p.28), “le cartografie del tipico, del locale e del tradizionale, del prodotto regionale [...] sono tra quelle ampiamente utilizzate nelle iconografie del marketing contemporaneo”, rischiando però di fornire immagini stereotipate di un territorio quanto mai eterogeneo. In Italia, la produzione di cartografie inerenti tematiche enogastronomiche, soprattutto a scala regionale, ha una tradizione piuttosto corposa

* Università della Campania “Luigi Vanvitelli”.

con numerosi precedenti illustri sia a scala nazionale, sia locale. La *Carta dei prodotti alimentari delle Provincie Continentali del Regno delle Due Sicilie* di Benedetto Marzolla (1856) rappresenta forse l'archetipo più noto realizzato in epoca preunitaria (Conti, 2008; Siniscalchi, 2019). Successivamente, *L'Italie gastronomique* di Roberto Zimelli, realizzata durante il periodo fascista per l'Ente Nazionale Italiano per il Turismo (ENIT), intende essere più un documento celebrativo dell'Italia dei territori che una vera guida turistica ed alimentare del paese (Petrella, 2019b). La *Guida gastronomica d'Italia*, realizzata dal Touring Club nel 1931, ma ristampata successivamente nel 1969 e nel 1984, testimonia la vocazione enogastronomica del nostro Paese, ma anche le profonde modifiche che lo hanno attraversato tra gli anni del boom economico e dell'avvio dell'attuale fase post-industriale (Portincasa, 2008). Non mancano certamente esperienze più recenti che tentano di cogliere, mediante metodologie e strumenti innovativi per risolvere le criticità cartografiche e le interpretazioni convenzionali, la multidimensionalità del tema cibo. Solo a titolo di esempio si riportano i casi dell'*Atlante del Cibo di Torino Metropolitana* (Toldo *et al.*, 2023) o dell'*Atlante del cibo della Città metropolitana di Roma Capitale* (Marino *et al.*, 2022) o, ancora, del progetto PRIN 2020 "*Emplacing Food*" inteso a «ripensare il rapporto cibo-spazio considerando le diverse modalità con cui questo può essere analizzato e declinato (tra ambiente ed ecosistemi, luoghi, paesaggi, regioni e territori, flussi e reti)» (Battisti *et al.*, 2023, p.6)

Il presente contributo si inserisce in questo quadro teorico. Mediante l'analisi di dati eterogenei si cerca di definire il quadro di riferimento relativo alla produzione agroalimentare della Provincia di Caserta, il cui settore primario è caratterizzato da numerose produzioni di eccellenza. Un settore economico che, come a livello nazionale, negli ultimi decenni ha registrato però una drastica riduzione della Superficie Agricola Utilizzata (SAU), l'atomizzazione delle aziende (oggi prevalentemente a conduzione familiare) e una forte specializzazione produttiva. Dopo aver ricostruito brevemente il contesto territoriale di riferimento, vengono poste a confronto fonti statistiche ufficiali e recenti cartografie dell'uso del suolo con l'obiettivo di cartografare aree rurali con le medesime tipologie di produzione agroalimentare.

2. Il Casertano, territorio ricco ma complesso

Fortemente ridimensionata rispetto all'originale *Terra di Lavoro*¹, l'at-

¹ A seguito di complesse vicende storiche nei primi decenni del Novecento, dopo la fine

tuale Provincia di Caserta si estende per più di 2.650 kmq e comprende oltre 100 municipalità. Si tratta di un territorio prevalentemente collinare (oltre il 55%) che include il vulcano estinto del Roccamonfina, le colline di Monte Maggiore e dei Tifatini, le colline del Caiatino, l'area del Medio Volturno e delle colline litoranee di Sessa Aurunca. Non mancano, tuttavia, estese aree planiziali (circa il 35% della Provincia) quali la Piana del Basso Volturno da Capua a Castel Volturno e quella del Garigliano. Residuale, invece, la componente prettamente montana, le cui vette superano i 2.000 metri nel caso del Massiccio del Matese (Ruocco, 1976). Nel complesso, il Casertano è un territorio caratterizzato da suoli limitatamente produttivi nelle aree collinari, ma di eccezionale fertilità² nelle aree della *Campania felix*, ossia Agro Aversano, Agro Casertano e Litorale Domizio. Clima favorevole e abbondanza della risorsa idrica (spesso, nel passato, un vero e proprio problema), hanno da sempre garantito le condizioni ideali per il settore primario, tant'è che negli anni Cinquanta oltre il 95% della superficie risultava superficie agraria e forestale (Andretta, 2009). Come osservato anche a livello nazionale, tale superficie era però destinata a contrarsi in modo deciso nei decenni successivi anche se, nel caso del Casertano, le dinamiche del settore agricolo acquisiscono carattere del tutto peculiare.

A cavallo tra gli anni Cinquanta e Sessanta, le politiche portate avanti dall'allora Cassa del Mezzogiorno comportarono notevoli progressi per l'agricoltura in questo territorio con la sistemazione dei bacini montani e dei relativi corsi d'acqua, ma soprattutto con estese opere di bonifica lungo la parte costiera di Terra di Lavoro. I numerosi interventi strutturali che si accompagnarono a queste modifiche (miglioramento della rete stradale, dei servizi delle abitazioni, realizzazione di canali adduttori e dispensatori, ecc.) rappresentarono una vera e propria rivoluzione agricola, in grado di avviare un processo di intensificazione colturale, specie nelle aree planiziali (Andretta, 2009). La svolta industrialista del periodo successivo (dalla fine degli anni Sessanta fino ai primi anni Novanta) determinò, però, una radicale trasformazione del territorio. In pochi anni si passò da un'economia prevalentemente agricola ad una agricola-industriale, innescando un importante processo di urbanizzazione, che ha determinato la repentina crescita di due conurbazioni – Caserta e Aversa (Losco e Macchia, 2014) – e, contestualmente quasi un dimezzamento della SAU tra gli anni Sessanta (circa 230.000 Ha) e gli anni Novanta (circa 125.000 Ha) (Andretta, 2009). La

della Seconda guerra mondiale *Terra di Lavoro* corrisponde all'attuale Provincia di Caserta (Di Blasio, 2012)

² Com'è noto (e.g., Ruocco, 1976), tale fertilità è da ascrivere ad un suolo misto, composto da argille e sabbie frammiste a componenti vulcanici, risultato delle diverse eruzioni vulcaniche che nel passato (remoto e recente) hanno interessato questi territori.

successiva fase di crisi che interessò, già dai primi anni Duemila, le grandi industrie dei diversi distretti concentrati attorno al capoluogo coincise con il periodo di ulteriore degrado ambientale. In particolare, numerose vicende giudiziarie, successivamente associate al noto fenomeno della “Terra dei fuochi”, investirono il territorio di *Campania felix*.

Ed è così che, in pochi anni Terra di Lavoro diventa, nell’immaginario nazionale (e non solo), sinonimo di un territorio avvelenato dallo smaltimento illegale di rifiuti nocivi (e non), a scapito delle eccellenze del settore primario di questo contesto territoriale. Nel corso degli ultimi anni si è cercato di innescare una narrazione diversa (e.g., Pennacchio, 2024) che sottolinei come i territori coinvolti siano, in ogni caso, solo una parte alquanto contenuta della Provincia³ e di quale sia, per converso, la biodiversità che caratterizza oggi il Casertano, testimoniata anche dalla ricchezza di prodotti agricoli e agroalimentari, la cui qualità è certificata da numerosi marchi di settore.

3. L’attuale quadro produttivo del settore primario

La presenza pervasiva del settore primario testimonia la persistenza della tradizionale vocazione rurale della Provincia di Caserta. Organizzato in un sistema di aziende di piccola dimensione (meno di 5 ettari), questo ambito ha mantenuto nel tempo un sistema produttivo estremamente variegato. Ai tradizionali seminativi (grano duro e grano tenero, mais e foraggere), si accompagnano prodotti tipici (*in primis*, la mozzarella di bufala) ed altre eccellenze nel settore della frutticoltura (pesche, nettarine, fragole, castagne, nocciole, ecc.) e della viticoltura. Viste le caratteristiche pedologiche e climatiche della Provincia di Caserta, la promiscuità colturale è una pratica agricola da sempre alquanto diffusa. Questo rende ancora più arduo identificare in modo univoco aree di produzione ben definite, motivo per il quale si è reso necessario la comparazione di fonti dati eterogenee.

³ Si veda, ad esempio, Commissario Unico Bonifiche, 2025 - II Relazione sulla ricognizione degli interventi da effettuare e delle risorse necessarie nelle aree contaminate delle province di Napoli e Caserta di cui al DL n. 25 del 14.03.2025 (https://www.commissariobonificadiscariche.governo.it/media/j4jdi3qc/2_relazione_napoli_caserta_20250617_pp164.pdf, ultimo accesso 25 ottobre 2025).

3.1 *Dati censuari e cartografici a confronto*

Sulla base delle caratteristiche ambientali e paesaggistiche definite nelle cartografie tematiche del Piano Territoriale Regionale (approvato con L.R. 13 del 2008), la Regione Campania viene suddivisa in 28 sistemi territoriali rurali (Regione Campania, 2013), di cui sei ricadenti nella Provincia di Caserta (Roccamonfina-Piana del Garigliano, il Massiccio del Matese, la Media Piana del Volturno, la Piana del Volturno-Litorale Domizio, la Piana Casertana⁴ e la Piana Flegrea). Nella presente analisi, si è però proceduto ad una semplificazione per interpretare al meglio i dati riferibili a questo complesso sistema territoriale. Per questo motivo, la Media e la Bassa Valle del Volturno è stata considerata elemento singolo, accomunato dalla matrice fluviale. Analogamente, posizione geografica e origine geologica accomunano (almeno parzialmente) Piana Flegrea e Casertana, trattate anch'esse come singola entità. I quattro contesti territoriali risultanti sono riportati in figura 1.

Come accennato, per definire un quadro generale di riferimento, per ciascuno dei quattro ambiti territoriali sono stati considerati i dati del 7° Censimento dell'Agricoltura (2021), la cartografia del progetto *Corine Land Cover* (CLC)⁵ del 2018 e la *Cartografia regionale sull'Uso Agricolo del Suolo* (CUAS)⁶, realizzata nel 2009.

⁴ Alla Piana Casertana sono state associate anche alcune municipalità della Provincia di Caserta ricadenti in altri sistemi territoriali rurali.

⁵ Acronimo di "*Coordination of information on the environment*", CORINE Land Cover è un progetto internazionale iniziato nel 1985 relativo a diverse tematiche ambientali. Uno dei risultati più rilevanti è un "inventario" della copertura del suolo classificato in 44 classi e distribuito come prodotto cartografico a scala 1:10.000 disponibile per la maggior parte del territorio dell'Unione Europea (EEA 1995).

⁶ Elaborata nel 2009 dal Servizio Agricoltura Caccia e Pesca, Ufficio Promozione e Sviluppo della Regione Campania, tale cartografia riporta nel dettaglio l'uso agricolo dei suoli identificando aree urbanizzate e superfici artificiali; acque; colture protette (serre); boschi (conifere, latifoglie, misti); seminativi; prati ed erbai; rocce esposte; colture permanenti (ortive, frutteti, oliveti, castagneti, ecc.); spiagge; zone umide.

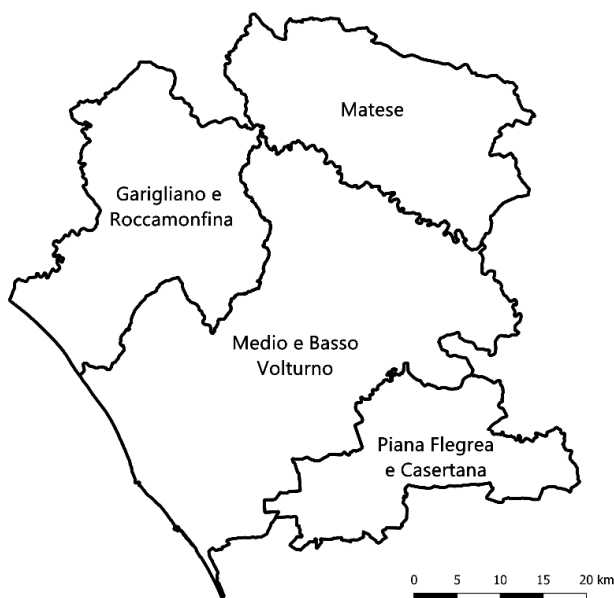


Fig. 1 - I quattro ambiti territoriale allo studio (Elaborazione dell'Autore su dati Regione Campania, 2013).

Partendo dalle informazioni censuarie, sono state valutate diverse variabili quali, ad esempio, la Superficie Agricola Utilizzata (SAU), il numero complessivo di aziende agricole (con SAU) e la dimensione media aziendale. Sono state, inoltre, prese in considerazione le principali coltivazioni agricole, classificate per alcune delle diverse voci disponibili (tab. 1). Per fornire un quadro più esaustivo del settore primario, sono stati valutati i dati relativi all'allevamento, riportando numero di capi (bovini, bufalini, ovini, caprini e suini) e numero di aziende per ciascun sistema territoriale identificato (tab.2).

I dati ISTAT hanno permesso di fornire un primo inquadramento generale e la vocazione peculiare di ciascun ambito territoriale, sinteticamente descritti nei paragrafi seguenti (cfr. 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5). In generale, il territorio è prevalentemente coltivato a seminativi (principalmente cereali e foraggere), anche se i settori della frutticoltura e dell'olivicoltura sono piuttosto rilevanti (tab.1). La coltivazione a foraggere (e.g., avena) è generalmente destinata all'allevamento delle bufaline, che in questo territorio rappresenta senza dubbio la forma di allevamento più importante (tab. 2).

Tab. 1 - SAU (Ettari), Numero Aziende agricole, dimensione media e principali di coltivazioni (Ettari) per i quattro ambiti territoriali individuati (elaborazione dell'Autore su dati ISTAT, 7° Censimento dell'Agricoltura, 2021).

Ambito territoriale	Garigliano e Roccamonfina	Matese	Medio e Basso Volturno	Piana Casertana e Flegrea
SAU	20.941	15.710	47.981	8.414
n.aziende	3.938	2.511	9.212	4.086
Dimensione media	5,3	6,3	5,2	2,1
Seminativi	5.206	7.573	35.144	5.945
Coltivazioni legnose agrarie	12.960	2.527	9.820	2.061
- Vite	601	288	708	89
- Olive	2.149	2.000	1.691	781
- Fruttiferi	10.049	196	7.191	1.081
Orti	38	29	72	27
Prati	2.736	6.664	3.038	381

Tab. 2 - Numero di capi e numero di aziende per tipo di allevamento nei quattro ambiti territoriali individuati (elaborazione dell'Autore su dati ISTAT, 7° Censimento dell'Agricoltura, 2021).

Ambito territoriale		Bovini	Bufalini	Ovini	Caprini	Suini
Garigliano e Roccamonfina	Capi	2.174	12.834	3.790	1.351	380
	Aziende	90	40	46	33	28
Matese	Capi	13.245	15.742	11.351	1.521	983
	Aziende	384	51	143	55	51
Medio e Basso Volturno	Capi	20.188	151.945	13.043	1.686	3.598
	Aziende	502	607	90	52	121
Piana Flegrea e Casertana	Capi	309	7.655	4.659	574	52
	Aziende	21	25	19	14	11

Tab. 3 - Estensione delle tipologie colturali stimate a partire dalla cartografia CLC 2018 (Elaborazione dell'Autore).

<i>Ambito territoriale</i>	<i>Garigliano e Roccamonfina</i>	<i>Matese</i>	<i>Medio e Basso Volturno</i>	<i>Piana Casertana e Flegrea</i>
<i>Seminativi in aree irrigue</i>	53	290	22.410	8
<i>Colture intensive in aree non irrigue</i>	4.882	11.647	25.913	8.981
<i>Vigneti</i>	271	-	206	-
<i>Frutteti</i>	10.241	997	8.852	2.026
<i>Oliveti</i>	2.550	219	502	1.415
<i>Colture temporanee associate a colture permanenti</i>	80	32	1.788	406
<i>Sistemi colturali e particellari complessi</i>	11.191	3.818	19.351	7.123
<i>Aree prev. occupate da colture agr. con ampi spazi naturali</i>	5.940	1.385	2.868	109
<i>Prati stabili (foragere)</i>	16	1.320	707	-
<i>Altri prati</i>	316	638	820	-
Totale	35.539	20.347	83.417	20.068

Tab. 4 - Estensione delle principali tipologie colturali stimate sui dati cartografici regionali (Elaborazione dell'Autore su dati CUAS, 2009).

<i>Ambito territoriale</i>	<i>Garigliano e Roccamonfina</i>	<i>Matese</i>	<i>Medio e Basso Volturno</i>	<i>Piana Casertana e Flegrea</i>
<i>Seminativi</i>	13.433	14.748	62.639	12.096
<i>Colture permanenti</i>	22.096	3.207	19.320	8.257
<i>Colture protette</i>	63	-	495	338
<i>Prati e Pascoli</i>	1.862	1.243	1.146	1.812
Totale	37.454	19.198	83.600	22.503

Il confronto delle fonti fa emergere qualche difformità tra dati censuari e dati desunti dalle fonti cartografiche dovuta probabilmente a procedure di classificazione non coerenti e a modalità di rilevazione profondamente diverse (e.g., ISTAT, 2024b). In generale, i dati ISTAT tendono a sottostimare le superfici a seminativi⁷, mentre emergono differenze meno marcate per le coltivazioni permanenti (vite, frutteti e olivi), soprattutto se confrontate con i dati CLC 2018 (tab. 4). Anche i risultati desumibili dalle due carte (tab. 3 e tab. 4), evidenziano numerose discrepanze dovute a diverse ragioni quali, anno di realizzazione delle carte, classificazioni non coerenti e diffusa promiscuità colturale, variabili che rendono talvolta problematico il confronto dei risultati.

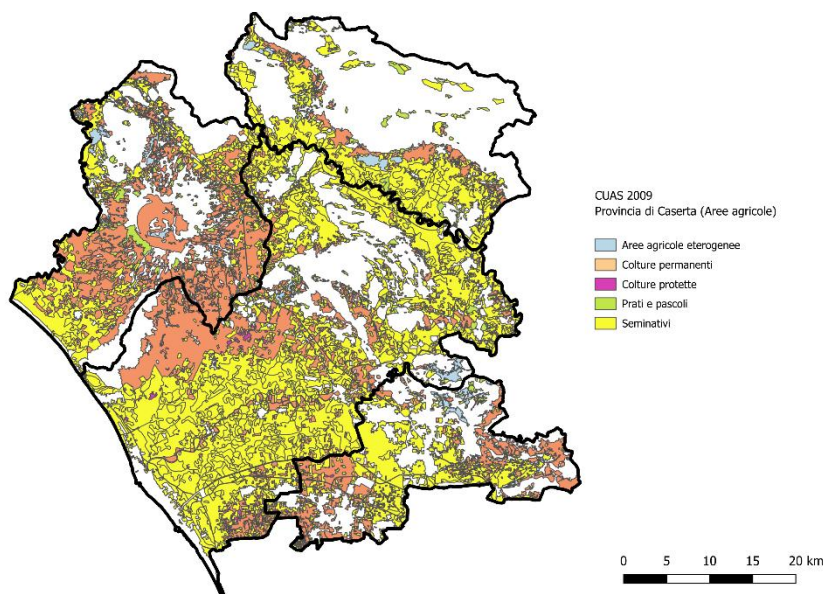


Fig. 2 - Stralcio della cartografia CUAS (2009) relativo alle principali tipologie colturali del Casertano (Elaborazione dell'Autore).

⁷ Nel caso dei dati riferibili alla CLC (2018), i seminativi sono compresi nella classe "Seminativi in aree irrigue" e in quella "Colture intensive in aree non irrigue".

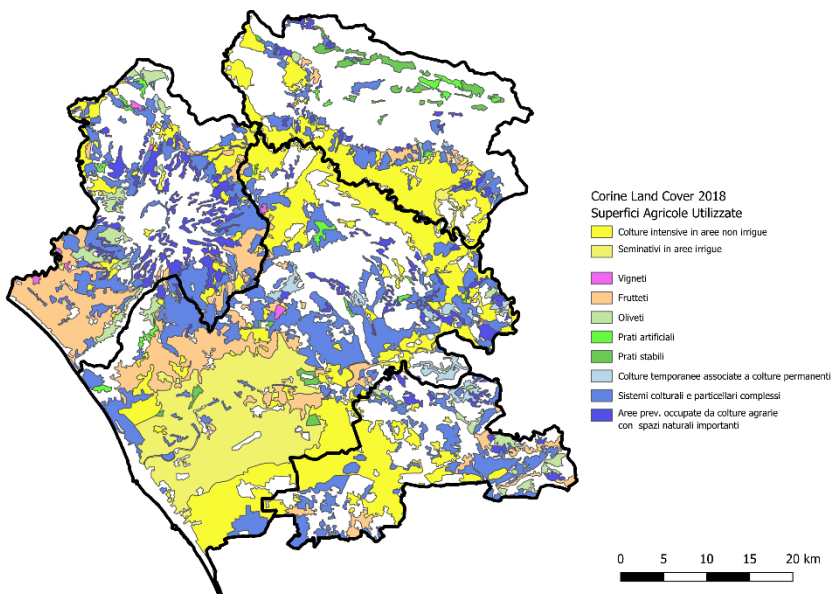


Fig. 3 - Stralcio della cartografia CLC 2018 relativo alle principali tipologie colturali del Casertano (Elaborazione dell'Autore).

Malgrado questi limiti, le cartografie prese in esame – CUAS 2009 (fig. 2) e CLC 2018 (fig.3) – delineano alcuni tratti comuni del territorio allo studio. Confermando i dati ISTAT, appare evidente come i seminativi cerealicoli, oliveti e frutteti siano le tipologie più diffuse nel Casertano. I primi vengono coltivati per lo più nell'area pedemontana del Matese e nel Medio e Basso Volturno. I secondi, invece, sono concentrati attorno al Roccamonfina così come nelle colline caiatine e nell'area prossima alle conurbazioni casertana ed aversana. La promiscuità colturale delle colture permanenti (evidenziata dalla CLC 2018) rimane elemento caratterizzante questo territorio. Le formazioni prative, infine, sono localizzate per lo più nell'area del Matese, ma anche nella porzione a nord del Roccamonfina e nel Medio Volturno.

3.2 Dalla Piana del Garigliano al Roccamonfina

Questo territorio, posto a nord della Provincia, comprende ambiti morfologicamente eterogenei, paesaggisticamente dominati dalla presenza del vulcano estinto del Roccamonfina. Dal 1993 è un'area protetta perché compresa dall'omonimo parco regionale. Nel dettaglio, la Piana del Gari-

gliano è una pianura alluvionale (dove non mancano, però, sedimenti di natura vulcanica), di dimensioni ridotte (circa 240 Km²) compresa tra le colline di Minturno e il Monte Massico. In passato dominava la gestione a latifondo per la produzione di seminativi e ampie aree a pascolo (Giarizzo, 1965). Anche attualmente la destinazione è prevalentemente zootecnica-foraggera, specie lungo la fascia costiera (Regione Campania, 2013), pur rimanendo rilevante la presenza di ortive. Alla stregua degli altri ambiti territoriali, in risposta alla forte domanda della filiera lattiero-casearia, le bufaline rappresentano la tipologia prevalente del settore zootecnico (tab. 2).

Il territorio retrostante alla piana si estende sul complesso vulcanico del Roccamonfina, sulle cui pendici è predominante la presenza di boschi di latifoglie. In particolare, in corrispondenza della caldera (ma non solo) è tradizionalmente diffusa la coltivazione di castagneti, vera e propria eccellenza di questo territorio, cui si accompagna anche la produzione di nocciole (soprattutto nell'area di Teano). Altrettanto rilevante è quella della frutticoltura (pesche ed albicocche) e dell'olivicoltura, cui è stato riconosciuto il marchio DOP "Terre Aurunche", un olio extravergine che richiede l'impiego per almeno il 70% della cultivar "Sessana"⁸.

Su questo ambito territoriale insistono anche due aree di produzione vitivinicola, non di notevole estensione ma riconosciute come aree DOC. La prima è quella del Falerno del Massico DOC, localizzata prevalentemente nella Piana del Garigliano. Sulle pendici settentrionali vulcaniche è presente, invece, l'area del Galluccio DOC, posta a circa 600 m sul livello del mare. In entrambi i casi, i vitigni più diffusi sono Aglianico e Falanghina, mentre i vitigni distintivi sono il Primitivo per la prima area e il Piediroso per la seconda. In ambedue le aree DOC sono contestualmente presenti numerose cantine e importanti cooperative vitivinicole.

3.3 Il Matese

L'ambito territoriale del Matese comprende l'omonimo Massiccio calcareo⁹, ma anche diverse municipalità della fascia pedemontana. Si tratta di

⁸ La "Sessana" è una cultivar il cui nome deriva dal nome della cittadina di Sessa Aurunca, comune localizzato sulle pendici del Roccamonfina ed è coltivata prevalentemente in questi territori.

⁹ Recentemente riconosciuto come parco nazionale (aprile 2025), il Matese è un'area protetta estesa oltre 93.000 ha tra Campania e Molise che comprende una fascia pedemontana, un importante altipiano (a circa 1.000 m) e alcune cime rilevanti (Monte Mileto, 2.050 m, e La Gallinola, 1.920m).

un territorio alquanto diverso dal contesto rurale della Provincia, soprattutto nella porzione più elevata, dove predominano aree boscate, che si alternano a prati, pascoli ed erbai a favore del locale comparto zootecnico. Tale settore comprende un numero importante di aziende in cui, oltre alle bufaline, vengono allevati bovini e ovini per la zootecnia da carne e da latte. Non manca l'allevamento caprino per la produzione di formaggi tipici (ad esempio, il pecorino e il caciocavallo del Matese). Produzioni di nicchia, talvolta protette da marchi di qualità, quali il fagiolo di Letino o il miele millefiori, completano il quadro del settore relativamente alla porzione più elevata di questo territorio.

Per quanto concerne, invece, la fascia pedemontana, posta sulla destra orografica del fiume Volturno, essa è tradizionalmente vocata alla produzione di cereali e alla olivicoltura, particolarmente diffusa sulle pendici del Massiccio del Matese. Non mancano, però, eccellenze nel settore delle ortive, come nel caso della cipolla di Alife.

3.4 Il Medio e Basso Volturno

Seminativi cerealicoli e coltivazioni legnose agrarie caratterizzano anche il territorio attraversato dal fiume più lungo del Meridione d'Italia, il Volturno, il cui percorso ricade in gran parte nel Casertano. Nella parte della media valle, il fiume ha carattere meandriforme su un alveo abbastanza esteso in un'area diffusamente coltivata a cereali. Esso è circondato da un contesto prevalentemente collinare, dove è molto frequente la promiscuità colturale: alle coltivazioni legnose agrarie (prevalentemente vite e olivi) si accompagnano aree coltivate a cereali, in un contesto spesso circondato da lembi boschivi. È questo il territorio in cui si coltiva il vitigno Casavecchia per la produzione del Casavecchia di Pontelatone, produzione vitivinicola protetta da DOC.

Una situazione decisamente più leggibile è quella della Bassa Piana del Volturno, nell'area da Capua a Castel Volturno, compresa tra le pendici del Massiccio e del Roccamonfina a nord, dei Trebulani a est e dalla Piana Flegrea a sud. Si tratta di un territorio di recente bonifica con un paesaggio rurale omogeneo dove predominano i seminativi, prevalentemente cerealicoli e foraggere, a favore dell'allevamento delle bufaline (tab.2). Questa particolare razza di "bufalo italiano" trovava tradizionalmente in questo contesto le condizioni ideali per vivere, trattandosi nel recente passato di zone paludose. Ancor'oggi, è in questo territorio che si registra la massima concentrazione di allevamenti. Il Basso Volturno è per tali motivi la principale area bufalina d'Italia per storia, tradizione e numerosità di capi (Ronza, 2007).

Non mancano, inoltre, coltivazioni di piante industriali (soprattutto, soia e girasole) e un'importante tradizione di frutticole, specialmente nelle aree a ridosso del Monte Massico e del Roccamonfina. Diffusa la coltivazione di albicocche, pesche e fragole (in particolare della fragola del Litorale Domizio, la cui produzione si concentra lungo la fascia costiera). È in questo ambito territoriale che viene, infine, prodotta la melannurca campana, una varietà locale di mela tutelata da un marchio IGP.

3.5 Piana Casertana e Flegrea

Poste quasi ai margini rispetto al territorio provinciale, Piana Casertana e Flegrea sono accomunate, come già accennato, da un forte frazionamento delle aree rurali a causa dell'impetuosa crescita urbana che ha caratterizzato questo ambito territoriale negli ultimi decenni. Si tratta di un'area che si estende dai versanti calcarei dei Tifatini sul pianoro ignimbrítico casertano fino alle terre alte della pianura vulcanica dell'Agro Aversano, comprendendo anche un breve tratto costiero. Se sulle alture prevalgono prati e pascoli permanenti, lungo la fascia pedemontana diffusa è la presenza di oliveti e frutteti. Per contro la parte pianiziale è caratterizzata da una forte promiscuità colturale. Ai cereali e alle foraggere si accompagnano piante industriali, tra le quali spicca la coltivazione del tabacco (soprattutto in prossimità del capoluogo). Si aggiunga una presenza reticolare di frutteti (in cui domina la coltivazione della pesca), e di vigneti. In particolare, nella Piana Flegrea l'Asprinio d'Aversa è un vitigno storico tutelato da una DOC la cui produzione, con la tradizionale modalità di coltivazione della vite ad alberata associata al pioppo (Gabellieri *et al.*, 2023) la cui pratica, dopo un periodo di oblio, è oggi in fase di riscoperta e di rivalorizzazione.

4. Filiere agroindustriali e territorio: quale cartografia possibile?

Un territorio così eterogeneo come quello del Casertano si traduce in una produzione del settore primario quanto mai variegata, cui si accompagnano un numero altrettanto ricco di filiere di trasformazione agroindustriale. La filiera più rilevante – ma anche quella più nota – è, senza dubbio, quella lattiero-casearia il cui prodotto simbolo, ormai famoso a scala nazionale (e non solo), è la mozzarella di bufala campana. Si tratta di un prodotto identitario con una storia secolare la cui eccellente qualità è protetta ormai da quasi trent'anni dal marchio di qualità DOP e dal Consorzio di Tutela

nato nel 1981, in grado di mettere a sistema oggi oltre 1.600 aziende produttrici distribuite tra Basso Lazio, Campania e Foggiano. Come già accennato, altra filiera particolarmente rilevante è quella vitivinicola, le cui produzioni (Falerno del Massico, Galluccio, Casavecchia di Pontelatone e Asprinio di Aversa), sono tutelate da marchi DOC e dai relativi disciplinari di produzione. A questi prodotti di qualità, si affianca la filiera dell'ortofrutta per produzioni di eccellenza che riguardano le ortive (pomodori, lattughe, cipolle, ecc.), ma anche una variegata produzione di frutta (pesche, albicocche, fragole, nocciole, castagne, ecc.), tra cui emerge la melannurca IGP. Altrettanto rilevante, infine, la filiera dell'olivicoltura che, come accennato, trova diverse zone di produzione in Provincia di Caserta (Sessa Aurunca, il caiatino, la pedemontana del Matese, ecc.). A queste produzioni, si aggiunge la storica tradizione nel settore della pasta che comporta la presenza di numerose sedi industriali riferibili ad importanti multinazionali del settore in prossimità del capoluogo.

Il quadro delle tipologie di produzione del settore primario e i relativi processi di trasformazione artigianale o agroindustriale, pur non essendo esauriente, rappresenta una prima fase per la definizione di una possibile cartografia del cibo nel Casertano. Riuscire ad associare ad un territorio un prodotto specifico diventa particolarmente difficile soprattutto in un territorio così ricco e complesso come quello della Provincia di Caserta. Uno scenario articolato di produzioni agroalimentari, in cui la promiscuità colturale e la presenza diffusa di sistemi colturali complessi si traducono in una sfida cartografica. Solo a titolo di proposta, per il territorio oggetto di studio è stata presa in esame la cartografia della Regione Campania relativa ai principali sistemi territoriali rurali (fig. 4; Regione Campania, 2007), cui sono state associate le principali tipologie produttive e/o le principali produzioni del settore primario.

Scompaginando gli ambiti territoriali di cui in precedenza, emerge la complessità di un mosaico rurale ancor'oggi alquanto variegato, in grado di garantire un substrato di produzioni di eccellenza difficilmente inquadrabili, ma che rivela l'attuale ricchezza del territorio casertano, troppe volte svilito dalle cronache nazionali. Un quadro contestuale da cui partire per raccontare la sua diversità in termini di paesaggi e di conseguente ricchezza culturale, legata alle produzioni agro-alimentari.

Produzioni e coltivazioni principali

- Allevamento da carne e prati
- Castagneti, nocciuoli, vigneti
- Cereali e allevamento bufalino
- Cereali, ortive, vigneti
- Cereali, piante industriali, frutteti
- Frutteti e oliveti
- Ortive e cereali

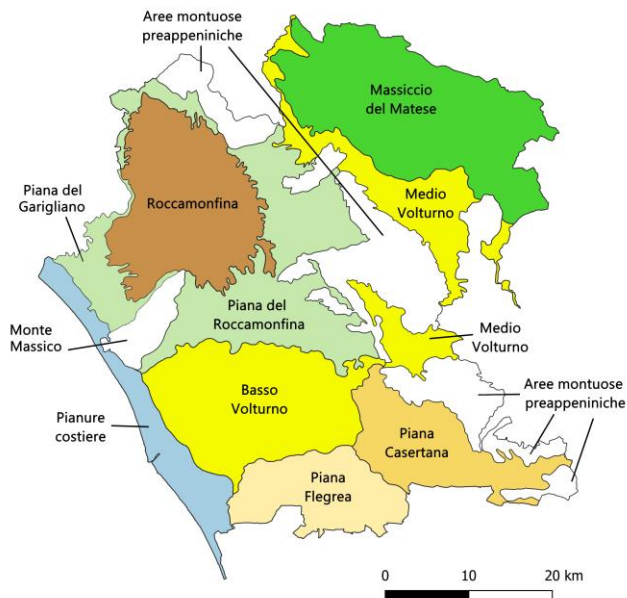


Fig. 4 - Associazione delle principali produzioni e coltivazioni del Casertano ai Sistemi Rurali e Aperti della Regione Campania (Elaborazione dell'Autore).

Riferimenti bibliografici

- Andretta M. (2009), "Da Campania Felix a discarica. Le trasformazioni in Terra di Lavoro dal dopoguerra ad oggi", *Meridiana*, 64: 87-120.
- Battisti L., Dansero E., Epifani F., Graziano T. (2023), "Emplacing food, ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio. Prospettive di ricerca - Emplacing food, or rethinking the food-space relationship. Research perspectives", *Rivista Geografica Italiana*, CXXX, 4: 5-16.
- Conti S. (2008), *L'agroalimentare nel Regno delle Due Sicilie in una carta di Benedetto Marzolla*, in Castiello N., a cura di, *Scritti in onore di Carmelo Formica*, Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Analisi dei Processi ELPT, Sezione Scienze Geografiche, Napoli.
- Cosgrove D. (2005), "Maps, mapping, modernity: Art and cartography in the twentieth century", *Imago Mundi*, 57 (1): 35-54.
- Di Blasio A. (2012), "Terra di Lavoro olim Campania Felix", in: Conti S., Di Blasio A. (a cura di), *La Terra di Lavoro nella Storia. Dalla Cartografia al Vedutismo*, Associazione "Roberto Almagià", Associazione Italiana di Cartografia Antica, Caserta.

- European Environment Agency (EEA) (1995), *CORINE Land Cover*. <http://www.eea.europa.eu/publications/CORO-landcover>
- Gabellieri N., Gallia A. e Guadagno E. (2023), *Enogeografie. Itinerari geostorici e geografici dei paesaggi vitati, tra pianificazione e tutela ambientale*, Società Geografica Italiana, Roma.
- Giarrizzo A. (1965), “La piana del Garigliano”, *Bollettino Della Società Geografica Italiana*, 9, 6:17-95.
- ISTAT (2024a), 7° *Censimento dell’Agricoltura*, Roma.
- ISTAT (2024b), 7° *Censimento generale dell’agricoltura: dalla progettazione alla raccolta dei dati*, Roma.
- Losco S. e Macchia L. (2014), “Il consumo di suolo nella Conurbazione Aversana e Casertana”, *Urbanistica Informazioni*, 257: 69-74.
- Marino D., Bernaschi D., Cimini A., D’Amico G., Gallo G., Giovanelli G., Giustozzi D., Kollamparambil A., Liroso L., Mazzocchi G., Minotti B., Pagano G., Stella G. e Tarra S., a cura di, (2022), *Atlante del cibo. Uno strumento per le politiche locali del cibo, Città metropolitana di Roma Capitale*, CURSA, Roma.
- Montanari M. (2025), *Geografia del gusto. Un viaggio in Italia tra i paesaggi del cibo*, Touring Club Italiano, Milano.
- Pennacchio P. (2024), “Risignificare la Terra dei Fuochi? Mappe e percorsi turistici di comunità per la valorizzazione del territorio”, *Studi e Ricerche socio-territoriali*, 14: 93-117.
- Petrella M. (2019a), “Monumenti gastronomici. Cartografia e invenzione della cucina regionale”, *Bollettino dell’Associazione Italiana di Cartografia*, 167: 28-39.
- Petrella M. (2019b), “La tavola delle prelibatezze. *L’Italia gastronomica* nella costruzione culturale e turistica del volto della nazione”, *L’Universo*, 100, 1: 124-138.
- Portincasa A. (2008), “Il Touring Club Italiano e la Guida Gastronomica d’Italia. Creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984).” *Food and History*, <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100447>
- Regione Campania (2007), *Cartografia di Piano, Piano Territoriale Regionale*, Bollettino Ufficiale della Regione Campania, Napoli.
- Regione Campania (2013), *Il territorio rurale della Campania. Un viaggio nei sistemi agroforestali della regione attraverso i dati del 6° Censimento dell’Agricoltura*, ImagoEditrice, Dragoni (CE).
- Ronza M. (2007), *Buffalo breeding in the Volturno plains between identifying perseverance and prospect for development*, in Bryant C., Grillotti Di Giacomo M.G., a cura di, *Quality Agriculture: historical heritage and environmental resources for the integrated development of territories Proceedings of the international colloquium*, Brigati Editore, Genova.
- Ruocco D. (1976), *Campania. Le regioni d’Italia*, Vol.13, UTET, Torino.
- Sestini A. (1981), *Cartografia Generale*, Pàtron Editore, Bologna.
- Siniscalchi S. (2019), “La carta "alimentare" di Benedetto Marzolla (1856) fra pro-

dotti tipici e risorse alimentari”, *Bollettino dell'Associazione Italiana di Cartografia*, 167: 68-78.

Toldo A., Tonet T. e Alegretti V., Genova C. (a cura di) (2024), *Atlante del cibo di Torino metropolitana*, Università degli Studi di Torino, Torino.

2. Produzione alimentare e Terra di Lavoro: archeologia e storia nei secoli della transizione

di *Nicola Busino**

1. Introduzione

Gli esiti di numerose ricerche archeologiche condotte nei territori della Campania settentrionale, insieme alle attività svolte dagli organi preposti alla tutela del patrimonio culturale, trovano buone applicazioni nel tentativo di ragionare sulle trasformazioni degli assetti produttivi connessi alla prassi alimentare fra tarda antichità e medioevo in quest'area subregionale. Dalla rassegna dei dati disponibili, inoltre, è possibile riconoscere i più vistosi cambiamenti nella filiera produttiva, nonché nelle consuetudini alimentari intervenute in quei secoli, nel segno di dinamiche a loro volta legate inevitabilmente alle trasformazioni del paesaggio: è evidente, del resto, che proprio gli studi sull'assetto del territorio alla fine dell'età antica – nel significato di spazio fisico che connotava il paesaggio antico al di fuori delle mura urbane – e sulle dinamiche di trasformazioni intervenute in epoca successiva costituisca una delle linee di ricerca di maggior successo in questi ultimi decenni, anche per i settori oggetto del presente studio¹.

2. Aspetti della produzione in età tardoimperiale: il contributo delle fonti

Per i secoli finali dell'impero, gli studi d'ambito storiografico, particolarmente attenti peraltro ai modelli proposti dagli archeologi, hanno più

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

¹ Per brevità rinvierci a Busino, 2017; Busino, 2018; Busino, 2019.

volte rimarcato l'importanza dei provvedimenti imperiali, assunti sul finire del IV secolo in materia fiscale, quali fonti documentarie necessarie non solo per la storia economica, ma anche per le indicazioni circa l'organizzazione del territorio, del popolamento e della produzione. Nel loro insieme, tali provvedimenti sono spesso interpretati come prova di una congiuntura economica progressivamente negativa nell'età tardoantica.² Più nello specifico, gli sgravi fiscali concessi da Onorio alla fine del IV secolo determinarono per la Campania tardoantica l'esclusione di oltre mezzo milione di iugeri di terre fiscali incolte e ancor di più di terre coltivate: sorvolando sulle implicazioni politiche che tali decisioni comportarono nei rapporti tra l'*élite* imperiale e quelle senatorie e municipali, tali provvedimenti costituiscono infatti una spia evidente delle difficoltà di sfruttamento agricolo che ebbe una consistente parte della provincia tardoantica (purtroppo non localizzabile più in dettaglio) già dalla metà del secolo³, con inevitabili conseguenze sull'organizzazione della produzione agraria⁴.

Circa l'entità della produzione di derrate, tali ricerche tendono ormai a ridimensionare il ruolo della Campania tardoantica.⁵ Per la cerealicoltura, infatti, è stato profondamente rivisto il modello secondo cui la provincia, in questa fase, costituì un grosso bacino per l'approvvigionamento frumentario, laddove i valori complessivi indicano che si raggiungeva a stento l'autosufficienza e le scorte di grano venivano integrate con quelle concesse dal governo centrale. Analogamente, la produzione vinicola, in netta controtendenza rispetto a quanto era avvenuto nella prima e media età imperiale, si attesta su livelli più bassi rispetto alle altre regioni suburbicarie e sopperisce appena al fabbisogno provinciale e agli obblighi fiscali: le poche esportazioni riguardarono alcune province orientali, nonché, verosimilmente, Roma. Da questo quadro si distacca verosimilmente l'allevamento suino e ovino, che mantenne una certa importanza ancora nel IV secolo, non certo superiore però alle altre province vicine, a giudicare, ad esempio, dal *caro porcina* versato per l'annona. Infine, val la pena di sottolineare alcune osservazioni interessanti di Eliodoro Savino a proposito delle disposizioni legislative emanate da Valentiniano I nel biennio 364-365 per fronteggiare il brigantaggio e l'abigeato nelle regioni suburbicarie: infatti, nelle pieghe dei

² McCormick, 2001.

³ Savino, 2005, pp. 75-79.

⁴ In realtà, appare difficile valutare l'impatto degli sgravi fiscali voluti dall'imperatore Onorio sull'entità della produzione alimentare campana, giacché risulta pressoché impossibile separare le aliquote di grano connesse all'annona da quelle disponibili sui mercati commerciali, su cui cfr. Vera, 2010.

⁵ Savino, 2005, pp. 47-66, con bibliografia.

provvedimenti imperiali, emessi in buona sostanza per regolamentare l'allevamento equino nella provincia, lo studioso riconosce a ragione un tentativo di frenare l'espansione di aree destinate al pascolo all'interno delle proprietà imperiali e senatorie, un fenomeno che non agevolava certo l'allestimento di *massae* per la produzione granaria, contribuendo di fatto alla sua vistosa flessione, come si è già detto.

3. Impianti per la produzione: i dati archeologici

I quadri messi a punto per la Campania tardoantica in sede storiografica trovano sostanziali conferme in quelli basati sui dati archeologici, i quali offrono altresì preziosi dettagli circa gli aspetti materiali della produzione, unitamente al pregio di fornire modelli talvolta su scala vistosamente più ridotta rispetto alle cornici generali: detto in altri termini, è evidente che le ricerche archeologiche sulla produzione e circolazione di alcune tipologie di manufatti connessi al trasporto di liquidi (olio, vino) o di derrate alimentari restituiscano una maglia insediativa più densa e più circoscritta, che risulta però funzionale ai quadri pensati su scala provinciale.

È il caso, ad esempio, dell'*ager Falernus*, settore costiero della Campania settentrionale posto tra il fiume Volturno e il monte Massico, con *Teanum* e *Cales* (attuale Calvi Risorta) a delimitarlo verso l'interno. Per l'età romana e medievale, un organico progetto di ricognizioni di superficie ha messo a fuoco la maglia insediativa del lembo compreso tra il complesso del Monte Massico e la piana di *Sinuessa*⁶: le indagini hanno restituito una rete assai fitta di impianti per coltivazioni agricole specializzate, tra cui spiccano ovviamente la viticoltura e l'oleicoltura, gestite con importanti capitali e grandi masse di manodopera schiavile. Com'è ampiamente noto, del resto, il vino Falerno fu noto in tutto l'orbe romano e veniva trasportato a largo raggio da indicatori anforici assai diagnostici, le anfore Dressel (del tipo 1 e del tipo 2), di cui sono state altresì rinvenute numerose fornaci di produzione lungo il litorale e in alcune delle numerose ville della zona dislocate lungo le pendici del Monte Massico e l'Appia, o lungo il corso del Volturno.

Oltre al rinvenimento di consistenti depositi di anfore⁷, le indagini di

⁶ Si tratta del progetto *North Campania survey* (Arthur, 1991). Un elenco delle ville rustiche situate nel contermino territorio di Carinola, limitate al periodo compreso tra III e II secolo a.C., è in Conti, 2007, pp. 289-296.

⁷ Un'ampia e recente panoramica sui resti anforici è in Olcese, 2020, pp. 156-160 (Campania settentrionale).

superficie hanno individuato i resti degli impianti per la produzione vinicola e olearia, sovente realizzati presso alcuni degli ambienti di servizio delle ville rustiche: di modeste dimensioni, al loro interno erano collocati elementi lapidei con l'incasso per i torchi, verosimilmente realizzati in legno. Tali espliciti indicatori che rinviano a impianti produttivi per la spremitura dell'uva e delle olive – talvolta rinvenuti in contesti completamente diversi da quelli d'origine – sono stati individuati anche in altri settori interni della Campania settentrionale e rappresentano anch'essi la spia evidente di ville rustiche, provviste di specifiche *cellae vinariae*⁸.

Da un punto di vista quantitativo, le attestazioni di anfore Dressel 2/4 nell'agro falerno sembrano diminuire chiaramente già intorno alla prima metà del II secolo⁹, il che ha fatto pensare a una crisi delle esportazioni, o addirittura a un calo vistoso delle quantità prodotte, una tendenza condivisa del resto dai recenti modelli storiografici, fondati tuttavia sul medesimo dato archeologico¹⁰: d'altro canto, va da sé che la produzione non si interruppe bruscamente in età tardoantica, se è vero che questo vino continuò a mantenere un certo pregio all'inizio del IV secolo, come risulta dall'*edictum de pretiis* promulgato da Diocleziano¹¹. La produzione antica del Falerno dovette cessare definitivamente con la crisi del sistema delle ville, un processo che conobbe la sua fase acuta già entro la metà del VI secolo.

Gli scavi condotti in due ville rustiche nel territorio di Francolise¹², centro del Casertano, offrono un'interessante casistica sull'allestimento di impianti all'interno di questi tipi di insediamento. I due nuclei residenziali sorgevano a ridosso di un'importante arteria viaria, la via Latina, che conobbe un certo sviluppo nei secoli tardo-imperiali¹³, in ragione del progressivo decadimento della direttrice costiera della via Appia. La prima villa (c.d. in località Poste) aveva dimensioni piuttosto modeste ed era costituita da una serie di ambienti aperti su una corte interna (fig. 1): in alcuni di essi, sono state rinvenute delle vasche per la lavorazione delle olive, nonché gli impianti di un torchio a leva e a vite, infrastrutture connesse alle coltivazioni annesse a questo piccolo nucleo residenziale. Secondo i dati archeologi-

⁸ Renda, 2003 (area caiatina); Calastri, 2006, pp. 223-227 (Monti Trebulani).

⁹ De Caro, 2012, pp. 154-155.

¹⁰ Savino, 2005, pp. 196-200.

¹¹ Da questa fonte apprendiamo che all'inizio del IV secolo un sestario di Falerno italico costava trenta denari (*Falerini Italicum, s. unum triginta*), laddove il vino comune arrivava a costare circa 8 denari/1 sestario. È pur vero, tuttavia, che un costo elevato costituisca una spia della contrazione della produzione che immetteva sul mercato un vino più difficile da reperire.

¹² De Caro, 2012, pp. 160-161.

¹³ Quilici Gigli, 2019, p. 266.

ci, la villa fu impiantata alla fine del II secolo a.C. e quindi ampliata in seguito fino al I d.C.: è appena il caso di notare che, a fronte di una lunga fase di vita, questo nucleo residenziale mantenne intatta la propria vocazione produttiva.

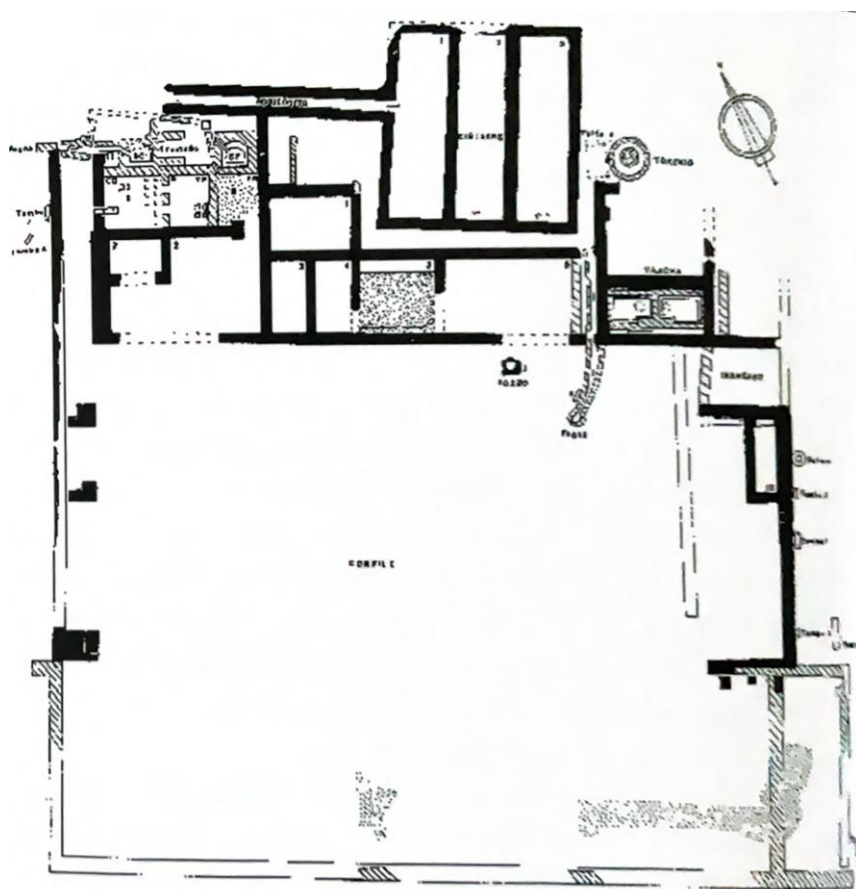


Fig. 1 - Francolise (Caserta). Villa rustica scavata in località Poste (De Caro, 2012).

La seconda villa (fig. 2), poco lontana dalla prima e sempre in territorio di Francolise, documenta anch'essa una vocazione produttiva, giacché lo scavo ha individuato due torchi oleari e due vasche, fra gli altri elementi, anch'essi riconducibili ad attività produttive¹⁴.

¹⁴ Un'efficace ricostruzione dell'ambiente ov'era collocato verosimilmente il *torcular*

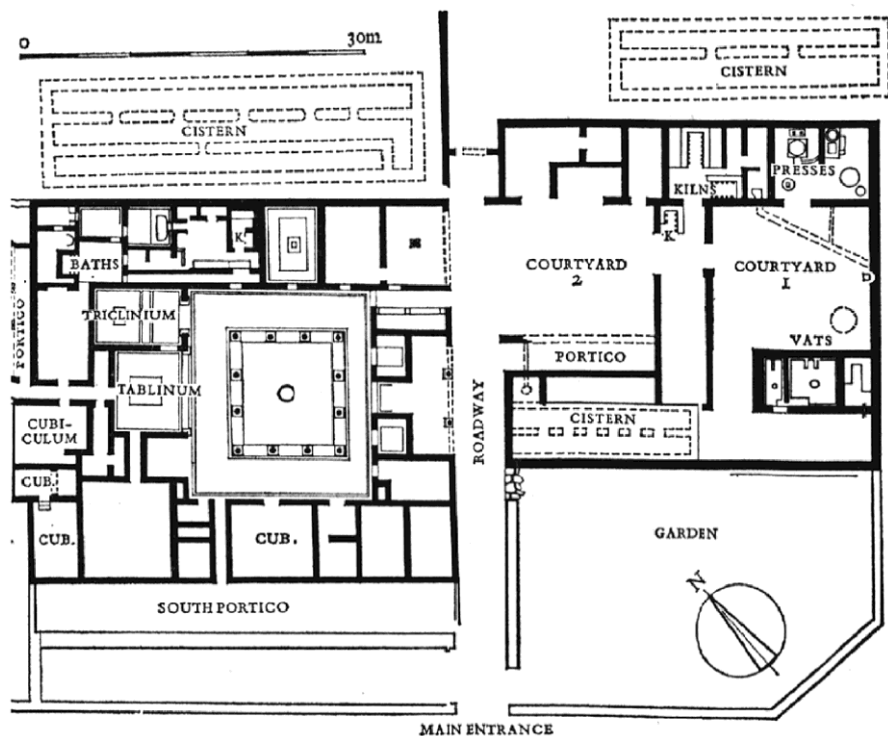


Fig. 2 - Francolise (Caserta). Villa rustica scavata in località San Rocco (McKay, 1975).

La vocazione vitivinicola di questo settore della Campania¹⁵, così come andò consolidandosi fino all'età medio-imperiale, riprende sia pur in forme diverse in età altomedievale, in base a quanto si apprende da alcuni contratti di concessione di terre per la produzione del vino, da parte del monastero benedettino di San Vincenzo al Volturno. Più nel dettaglio, inoltre, emergono da questa documentazione interessanti dettagli circa i caratteri di alcuni vigneti altomedievali: ad esempio, le prescrizioni contenute in un atto del febbraio del 978¹⁶ stabiliscono che, in alcune terre concesse dal monastero vincenziano presso l'attuale Carinola, nel Casertano (*in finibus comitatu Calinole*), vengano impiantate viti maritate in sostituzione delle prece-

della villa di San Rocco è in Renda, 2003, p. 68, fig. 7.

¹⁵ Lo spazio a disposizione in questo caso consente soltanto di citare anche l'articolata rete di ville rustiche, nuclei spesso caratterizzati da impianti per la produzione oleo-vinicola, individuata per il territorio gravitante intorno al centro romano di *Telesia* (San Salvatore Telesino, Benevento), per cui Renda, 2010, pp. 297-300.

¹⁶ *CV*, II, pp. 196-200.

denti viti a sostegno morto. Ancora, da un *memoratorium* relativo a una concessione in enfiteusi di un terreno, promossa dal cenobio di Montecassino in (...) *loco pectole* (imprecisata località della piana campana)¹⁷, si evince invece che i pioppi (*pluppos*) costituiscono l'essenza arbustiva utilizzata per le vigne locali. Com'è stato adeguatamente osservato¹⁸, le carte altomedievali gettano un'interessante luce sulle tecniche di impiantazione delle vigne in alcuni settori della Campania settentrionale: le alberate tendono in sostanza a sostituire i vigneti bassi, in virtù evidentemente di una maggiore insolazione e probabilmente anche per ottenere raccolti più cospicui dato lo sviluppo verticale delle viti; altro aspetto che emerge dai documenti citati è l'associazione di queste colture ad altre (il grano, in particolare) che vengono impiantate nelle medesime terre e che trovano adeguato spazio proprio per la presenza di alti vigneti¹⁹.

Naturalmente, le ville di età tardoantica costituiscono il punto di riferimento anche per la produzione cerealicola, sebbene per i territori oggetto del presente studio non siano noti grandi complessi residenziali con i rilevanti impianti di stoccaggio per le derrate che si conoscono invece per numerose ville di area vesuviana, come risulta da un recente riesame²⁰. Sia pur inerente a una fase storica diversa rispetto a quella trattata in questa sede, la gran mole di dati disponibili, insieme alle stratigrafie affidabili date dai resti dell'eruzione vulcanica del 79 d.C., hanno consentito una messa a fuoco delle tipologie dei granai allestiti nelle ville rustiche dei territori vesuviani, insieme alla comprensione delle forme di conservazione del grano (a mucchi sul suolo o su soppalco ligneo, all'interno di contenitori ceramici) e delle varietà conservate, nonché degli impianti per la panificazione: i risultati degli scavi hanno in buona sostanza 'riabilitato' la produzione cerealicola per quest'area per l'età tardorepubblicana e primo imperiale, laddove si riteneva prevalente la coltivazione della vite; inoltre, non è secondario osservare che questo tipo di ricerche abbiano avuto importanti ricadute su aspetti più generali quali il tipo di consumo alimentare e l'approvvigionamento cerealicolo delle città vesuviane per l'età antica.

¹⁷ *RNAM*, doc. CCVIII, pp. 70-72.

¹⁸ Di Muro, 2010, pp. 178-180.

¹⁹ In realtà, se l'alberata doveva essere predominante in questo settore della Campania, la vite a sostegno morto non doveva mancare del tutto, come sembra attestare la documentazione (più tarda) di cui si dispone per il settore adiacente del Frusinate (Di Muro, 2010, p. 180).

²⁰ Pellegrino, 2017, con bibliografia.

4. Fra continuità e cambiamenti: forme della produzione in età post-antica

Nel volgere alle fasi post-antiche, numerosi aspetti relativi all'organizzazione della produzione frumentaria e non solo emergono dalla documentazione di ambito monastico, sia con riguardo alle mansioni cui attesero coloro (laici o ecclesiastici) che erano coinvolti nell'intero processo, dal lavoro dei campi alla conservazione delle derrate, sia a proposito della topografia dei nuclei produttivi, le *curtes*²¹. Inoltre, per il medioevo, tutti i ragionamenti a proposito dei caratteri della produzione granaria e delle annesse attività di panificazione²² non possono non tenere nella giusta considerazione la crescita tangibile delle applicazioni tecnologiche in questo ambito, per sopperire alla crisi demografica e al progressivo decremento della manodopera servile nelle campagne. Al riguardo, già le ricerche di Marc Bloch avevano mostrato come la produzione cerealicola di età medievale avesse beneficiato dei vistosi progressi tecnologici approntati per gli impianti molitori, e in particolare da quelli caratterizzati da un'infrastruttura idraulica e allestiti lungo i corsi fluviali, la cui tecnologia era nota in epoca antica, ma si diffuse in maniera capillare nel medioevo²³.

Sulla scorta di questo filone di ricerca, che rappresenta uno degli aspetti epistemologici – quello sui cicli di produzione – degli studi sull'archeologia del medioevo, alcune ricerche condotte a Capua e a Benevento hanno rilevato sin dal X secolo la consuetudine di impiantare mulini galleggianti lungo il corso rispettivamente del Volturno e del Calore²⁴: si tratterebbe di strutture semoventi, che erano ancorate agli argini mediante funi in canapa per resistere alla corrente. A Benevento, inoltre, siamo a conoscenza di casi di mulini impiantati nei pressi dei piloni dei ponti (fig. 3), per sfruttare nel modo più vantaggioso la corrente fluviale; a Capua, gli impianti di molitura individuabili attraverso la documentazione scritta rinviano ad alcune pertinenze urbane di San Vincenzo al Volturno e di Montecassino, cenobi che con ogni evidenza avevano un interesse specifico a impiantare un segmento della produzione in città anche per finalità commerciali.

²¹ Peduto, 2003; Di Muro, 2008, pp. 122-123.

²² Rotili, 2015, pp. 395-468. Lo spazio a disposizione mi consente solo un rapido cenno alle questioni legate alla documentazione archeologica circa gli impianti medievali di conservazione del grano, per cui cfr. Ebanista, 2015.

²³ Bloch, 1935.

²⁴ Lonardo, 2022.

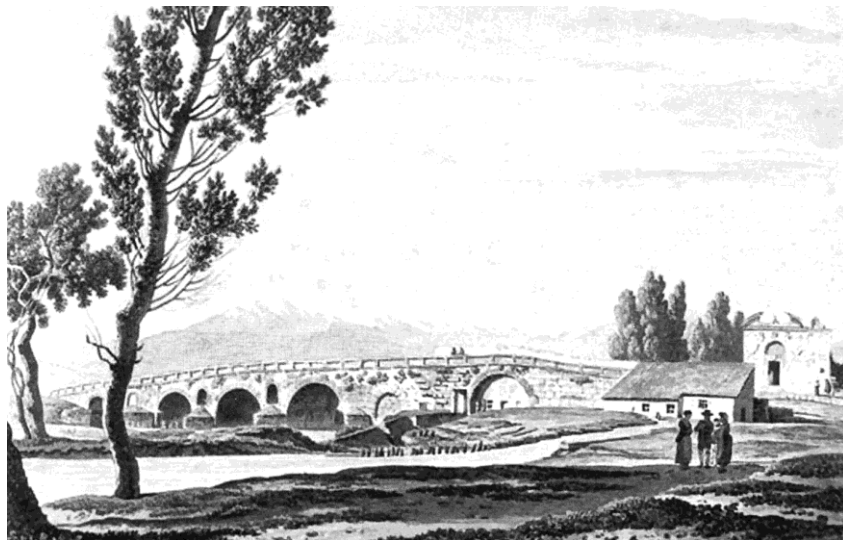


Fig. 3 - Il Ponte Leproso a Benevento (dis. di Carlo Labruzzi, XVIII secolo). Si riconosce un probabile mulino medievale, allestito lungo il corso del fiume Calore e in corrispondenza di una delle arcate del ponte antico (Lonardo, 2022).

Qualche elemento della filiera collegata al consumo della carne emerge dalle ricerche archeozoologiche, i cui risultati affiorano sempre più nei quadri complessivi²⁵. Oltre alle tipologie consumate, infatti, l'esame dei reperti osteologici rivela altri aspetti connessi alla gestione degli animali domestici e selvatici, al loro impiego per i lavori agricoli e alle pratiche di macellazione, ovvero – in buona sostanza – tratti del sistema economico sotteso alle pratiche allevatizie. Per la Campania settentrionale, come si è già accennato, sulla base del versamento del *caro porcina* per l'annona di Roma, l'allevamento suino e ovino rimase in alcuni settori subregionali una pratica di un certo rilievo durante la tarda antichità, specie però per le aree interne prossime al Sannio o all'Apulia, una tendenza che per adesso non è smentita da dati di altro genere. Per le fasi altomedievali, al contrario, alcuni dati archeozoologici rilevanti provengono da ricerche poco note nell'anfiteatro di Alife (antica *Allifae*), centro campano a ridosso del Sannio odierno: oltre al consumo di carne suina, il gruppo di gran lunga meglio attestato (e probabilmente più 'ordinario'), buone percentuali di reperti osteologici rinviano altresì all'impiego alimentare di animali selvatici (cervi, cinghiali, lepri, lupi e orsi), evidente indizio tra l'altro di diffusione dell'in-

²⁵ Di recente, De Grossi Mazzorin, 2016.

colto fin nei pressi dell'abitato²⁶. Circa le locali pratiche di macellazione, infine, esse dovevano essere organizzate non lontano dai luoghi di consumazione²⁷, se è vero che le carcasse di una certa consistenza comportano maggiori difficoltà nella loro movimentare sulle lunghe distanze.

Per la Campania interna, le ricerche archeologiche condotte in Irpinia, nell'insediamento di Montella²⁸, hanno compreso esami archeozoologici su resti di macrofauna provenienti dal *donjon* di età normanna e in larga parte riconducibili a residui alimentari in senso lato (scarti di macellazione, rifiuti di cucina o resti di pasto). Come nel caso di *Allifae*, anche a Montella l'esame evidenzia un prevalente consumo di carne suina (fig. 4) rispetto agli ovicapri e ai bovini (questi ultimi allevati fino al tardo medioevo soprattutto per i lavori agricoli; soltanto in seguito, con la crescita demografica, li si impiegò anche per la produzione ed il consumo di carne e di latte), il che rinvia ancora una volta a un territorio caratterizzato da vaste estese boschive per l'allevamento dei maiali (non distinguibili tuttavia dai cinghiali), tenuti per la maggior parte dell'anno in stato semibrado, e viceversa poco adeguato per le greggi di pecore e soprattutto di bovini.

Dai resti osteologici, si è concluso inoltre che le attività di macellazione dei suini avvenissero prevalentemente in età giovanissima o subadulta, allorché l'esemplare aveva una buona quantità di grasso sottocutaneo e la qualità della carne era migliore (fig. 5).

Dall'esame dei gruppi scheletrici, infine, gli ovicapri risultano chiaramente sottoposti una selezione per quanto riguarda il consumo alimentare: più sporadico è l'utilizzo di pollame (macellato prevalentemente in età adulta) e di piccola selvaggina, mentre è più problematico comprendere quello di carne equina, per la scarsità delle attestazioni²⁹.

²⁶ Soricelli e Stanco, a cura di, 2009, pp. 79-81.

²⁷ Com'è costantemente documentato altrove, gli anfiteatri antichi sono caratterizzati da casi frequenti di riuso a scopo abitativo: un'ipotesi del genere riguarda l'Anfiteatro Campano, per cui rinvieri a Busino, 2022, p. 840, con bibliografia sull'argomento.

²⁸ Rotili, a cura di, 2011.

²⁹ Bedini, 2011, pp. 355-366.

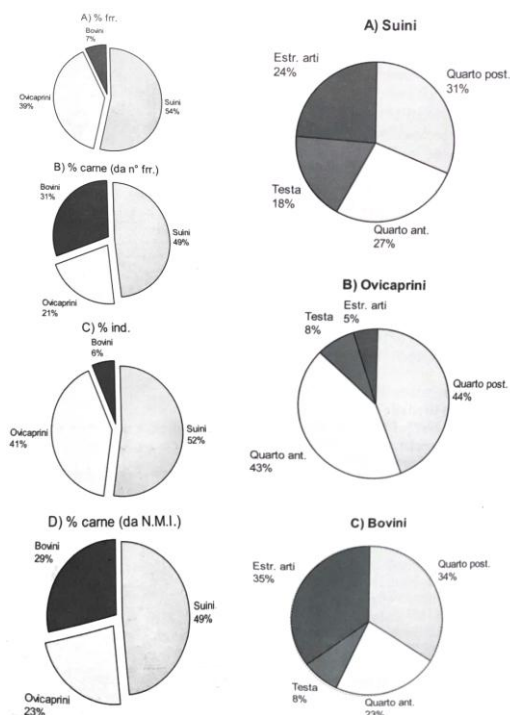


Fig. 4 e fig. 5 - Ricerche osteologiche a Montella (Avellino). Principali attestazioni dei gruppi di bestiame (Bedini, 2011).

Un altro ambito per il quale le ricerche archeologiche per le fasi post-antiche hanno offerto contributi interessanti è quello relativo agli impianti approntati per l’itticoltura, sebbene il pesce come risorsa alimentare abbia mantenuto per quasi tutto il medioevo un significato piuttosto ambiguo, come si rileva dalle fonti coeve³⁰. Gli ultimi scavi condotti a San Vincenzo al Volturno³¹, ad esempio, hanno mostrato come in questo importante cenobio fossero stati approntati – per le fasi altomedievali – alcuni annessi di servizio in prossimità delle cucine dei monaci (fig. 6), a poca distanza dal Volturno: qui veniva praticata una prima lavorazione dei prodotti alimentari consumati quindi nell’area del refettorio annessa alle cucine.

³⁰ Montanari, 2012, pp. 80-87; Archetti, 2023, pp. 14-19 (l’impiego del pesce come alimento in rapporto alle limitazioni alla carne in ambito monastico).

³¹ Marazzi e Luciano, a cura di, 2015, con bibliografia.

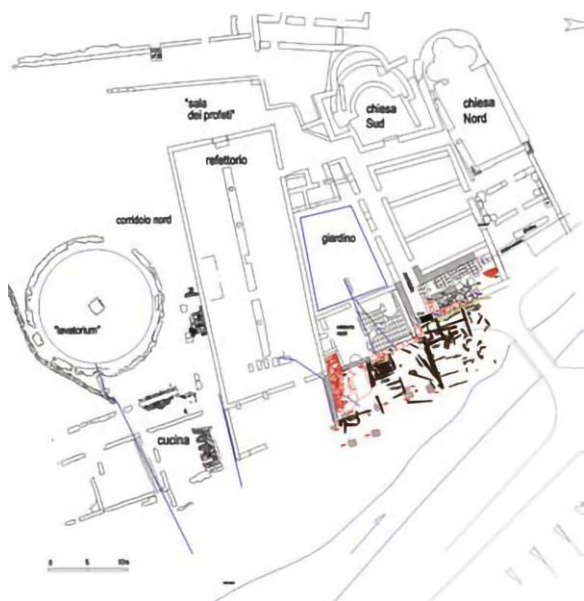


Fig.6 - Pianta generale delle strutture di S. Vincenzo al Volturno in riva sinistra del fiume in cui si rilevano gli ambienti delle cucine, dei refettori e delle banchine lignee allestite in corrispondenza del fiume (Marazzi, Luciano, a cura di, 2015; elab. grafica di A. Frisetti).

Le indagini archeozoologiche³² sui resti rinvenuti all'interno degli scarichi rinvenuti nell'area cucine e negli annessi specifici hanno evidenziato che l'alimento prevalente era costituito da disparate specie ittiche, sia d'acqua dolce che d'acqua salata, e soltanto in subordine – nonché in ossequio alla *Regula* – da altri generi, a cominciare dalle leguminose, per finire alla carne (bianche e, in minor misura, rossa) o alla frutta.

Benché appaia evidente che i dati disponibili per il monastero vincenziano non possano essere presi in considerazione come diretto riferimento per gli impianti per l'itticoltura – peraltro non altrimenti noti – nei territori oggetto della presente indagine, appare tuttavia interessante osservare come anche le aree costiere della Campania rientrino nel sistema per l'approvvigionamento alimentare delle specie di pesce, specie quelle d'acqua salata, organizzato secondo filiere complesse³³ che in parte potevano contare sulle cospicue proprietà di San Vincenzo in questa parte della Campania.

Nel tentare una riflessione alla luce della rapida rassegna appena mostrata, appare difficile ragionare in dettaglio sugli aspetti comparativi tra

³² Marazzi e Carannante, 2010.

³³ Marazzi, 2015, pp: 209-210.

l'età antica e il medioevo, date le difficoltà di gestire una documentazione molto eterogenea. Eppure, le forme della produzione medievale esprimono nel complesso un'evidente discontinuità rispetto all'organizzazione antica, sia con riguardo all'applicazione delle tecniche (non tanto dei principi fondanti), aspetto, quest'ultimo, probabilmente più vistoso, sia con riferimento ai meccanismi di diffusione e di distribuzione dei beni: è inevitabile postulare che tali mutazioni ebbero ricadute sulle consuetudini alimentari, subordinate peraltro anche a condizionamenti di tipo latamente culturale. Da tali, forse un po' ovvie, considerazioni emerge tuttavia l'alto potenziale di conoscenza che la produzione alimentare riserva per gli studi sui secoli della transizione.

Riferimenti bibliografici

- Archetti G. (2023), *Strutture produttive e alimentazione negli usi monastici*, in Ebanista C., Rotili M., a cura di, *Cultura romana e società medievale*, Edipuglia, Bari-San Vitaliano.
- Arthur A. (1991), *Romans in Northern Campania*, British School at Rome, Hertford.
- Bedini E. (2011), *Indagini archeozoologiche*, in Rotili M., a cura di, *Montella: ricerche archeologiche nel donjon e nell'area murata (1980-92 e 2005-07)*, Arte Tipografica, Napoli.
- Bloch M. (1935), "Avènement et conquêtes du moulin à eau", *Annales d'histoire économique et sociales*, 7/36: 538-563 (trad. it. *Avvento e conquiste del mulino ad acqua*, Bari, 1996).
- Busino N. (2017), *Organizzazione dello spazio in un settore di frontiera: la Campania settentrionale in età arechiana*, in Rotili M., a cura di, *Tra i Longobardi del sud. Arechi II e il Ducato di Benevento*, Il Poligrafo, Padova.
- Busino N. (2018), *Aspetti dell'organizzazione del territorio e della maglia urbana in area capuana fra tarda antichità e alto medioevo*, in Sogliani F., Gargiulo B., Annunziata E., Vitale V., a cura di, *VIII Congresso nazionale di Archeologia medievale*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Busino N. (2019), "Rural settlement and economy in Campania (South Italy) between Late Antiquity and the Middle Ages", *Ruralia*, XII: 55-64.
- Busino N. (2024), *L'oratorio cristiano nei carceres dell'Anfiteatro Campano: dati preliminari e prime considerazioni*, in Braconi M., David M., Fiocchi Nicolai V., Nuzzo D., Spera L., Stasolla F.R., a cura di, *Archeologia Cristiana in Italia. Ricerche, metodi e prospettive (1993-2022)*, SAP Società Archeologica, Quintole.
- Calastri C. (2006), "Il territorio di *Trebula Balliensis*", *Atlante Tematico di Topografia Antica*, XV (Suppl./fasc. 3): 11-228.
- Conti T. (2007), *Le ville rustiche nell'ager Falernus: il territorio di Carinola*, in

- Sirano F., a cura di, In Itinere. *Ricerche di archeologia in Campania*, Lavieri, Cava de' Tirreni.
- CV = V. Federici, a cura di, *Chronicon Vulturense del Monaco Giovanni*, voll. I-III, Roma 1925.
- De Caro S. (2012), *La terra nera degli antichi campani. Guida archeologica della provincia di Caserta*, Arte'm, Napoli.
- De Grossi Mazzorin J. (2016), *I resti archeozoologici come strumento di conoscenza dell'economia alimentare nell'alto medioevo*, in *L'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli, ideologie* (Settimane CISAM, LXIII), CISAM, Spoleto.
- Di Muro A. (2008), "Curtis, territorio ed economica nel Mezzogiorno meridionale longobardo (secoli VIII-IX)", *Quaderni Friulani di Archeologia*, 18: 111-138.
- Di Muro A. (2010), *La vite e il vino*, in Dalena P., a cura di, *Mezzogiorno rurale. Olio, vino e cereali nel Medioevo*, Mario Adda Editore, Bari.
- Ebanista C. (2015), *La conservazione del grano nel medioevo: testimonianze archeologiche*, in Archetti G., a cura di, *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, CISAM, Spoleto-Milano.
- Lonardo L. (2022), *Molendinum in pede suburbii situm. Mulini e infrastrutture idrauliche nei centri urbani di Benevento e di Capua fra VIII e XII secolo*, in Ebanista C., Rotili M., a cura di, *Spazio urbano e attività produttive fra tarda antichità e alto medioevo*, Edipuglia, Bari-San Vitaliano.
- Marazzi F. (2015), "Portus monasterii: scali portuali monastici lungo il Corso del Volturno (IX-X secolo)", *Annuario dell'Associazione Storica del Medio Volturno*, n.s. III: 201-222.
- Marazzi F. e Carannante A. (2010), *Dal mare ai monti: l'approvvigionamento ittico nelle cucine del monastero di San Vincenzo al Volturno nel IX secolo*, in Volpe G., Buglione A., De Venuto G., a cura di, *Vie degli animali, vie degli uomini. Transumanza e altri spostamenti di animali nell'Europa tardoantica e medievale*, Edipuglia, Bari.
- Marazzi F. e Luciano A., a cura di (2015), *Iuxta flumen Vulturnum. Gli scavi lungo il fronte fluviale di San Vincenzo al Volturno*, Volturria Edizioni, Cerro al Volturno (Isernia).
- McCormick M. (2001), *Origins of the European Economy. Communication and Commerce, A.D. 300-900*, Cambridge University Press, Cambridge (trad. it. *Le origini dell'economia europea. Comunicazioni e commercio 300-900 d.C.*, Milano, 2008).
- Montanari M. (2012), *Gusti nel medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari.
- Olcese G. (2020), *La produzione e la circolazione delle anfore della Campania in epoca ellenistica e romana: casi di studio e prospettive della ricerca archeologica e archeometrica*, in Osanna M., Toniolo L., a cura di, *Fecisti Cretaria. Dal frammento al contesto: studi sul vasellame ceramico del territorio vesuviano*, L'Erma di Bretschneider, Roma.
- Peduto P. (2003), *Produzione e consumo alimentare nel medioevo*, in Peduto P., a cura di, *Materiali per l'archeologia medievale*, Laveglia editore, Salerno.

- Pellegrino V. (2017), “Granai e spazi per lo stoccaggio e per il trattamento dei cereali nelle *villae rusticae* vesuviane”, *Mélanges de l’Ecole française de Rome. Antiquité*, 129-7 (DOI: <https://doi.org/10.4000/mefra.4506>).
- Quilici Gigli S. (2019), “Sulla via Latina in Campania: appunti sul percorso e sui contesti”, *Atlante Tematico di Topografia Antica*, 29: 263-296.
- Renda G. (2003), “Testimonianze sulla produzione di vino e olio nel Caiatino in epoca antica”, *Archivio storico del Caiatino*, 2: 57-72.
- Renda G. (2010), “Il territorio tra Monte Monaco e il fiume Calore”, *Atlante Tematico di Topografia Antica*, XV (Suppl./fasc. 4): 275-311.
- RNAM = Regii Neapolitani Archivi Monumenta edita ac illustrata*, vol. II (981-1000), Regia Typographia, Napoli 1849.
- Rotili M. (2015), *Molitura e produzione del pane: le evidenze materiali*, in Archetti G., a cura di, *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all’Atlantico*, CISAM, Spoleto.
- Rotili M., a cura di (2011), *Montella: ricerche archeologiche nel donjon e nell’area murata (1980-92 e 2005-07)*, Arte Tipografica, Napoli.
- Savino E. (2005), *Campania tardoantica (284-604 d.C.)*, Edipuglia, Bari.
- Soricelli G. e Stanco E.A., a cura di (2009), *Alife. L’Anfiteatro Romano*, Arti grafiche Grillo, Piedimonte Matese.
- Vera D. (2010), *Fisco, annona e commercio nel Mediterraneo tardoantico: destini incrociati o vite parallele?*, in Menichelli S., Santoro S., Pasquinucci M. e Guiducci G., a cura di, *Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archaeology and Archaeometry. Comparison between western and eastern Mediterranean*, BAR International, Oxford.

3. Consuetudini alimentari e aspetti della circolazione dei beni: contributo alla luce dello studio della ceramica

di *Silvana Rapuano**

1. Le ricerche archeologiche in Terra di Lavoro

Le ricerche archeologiche condotte negli ultimi trent'anni in insediamenti urbani, rurali, monastici e castellani in Terra di Lavoro hanno permesso di campionare e studiare un grande quantitativo di ceramica da cucina e da mensa attraverso il quale è stato possibile ottenere indicazioni sulle abitudini alimentari, sulle tecniche di cotture e preparazione dei cibi diffuse tra le comunità locali nel medioevo, nonché di individuare una rete di scambi commerciali inerenti a tale vasellame attraverso puntuali confronti con manufatti provenienti da scavi di altre aree della Campania e dell'Italia meridionale. Si presenta di seguito una breve rassegna delle forme ceramiche più attestate, divise per tipologia e in ordine cronologico.

2. La ceramica da cucina

Sebbene le forme dei contenitori da cucina, rispetto ad altro vasellame, siano rimaste abbastanza costanti nel tempo, perché condizionate dalla loro funzione e pertanto meno soggette a variazioni dovute a ragioni di moda, il prevalere di alcune forme rispetto ad altre è tuttavia il risultato del cambiamento delle abitudini alimentari, in determinati periodi. Gli scavi archeologici documentano che, durante la tarda antichità e l'alto medioevo, l'area corrispondente alla Terra di Lavoro, nonostante le crisi e gli eventi traumatici, risultava caratterizzata da una certa continuità dei commerci favorita da un sistema viario ancora efficiente che la metteva in comunicazione con le aree del Centro Italia e quelle interne del Mezzogiorno.

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

L'omogeneità dei contenitori da fuoco conferma questa circolazione. Le forme più riscontrate sono le casseruole, le olle, i catini-coperchi e i tegami.

Le casseruole servivano per cuocere le pietanze a base di carne. In tali contenitori la carne era cotta nei propri succhi, tagliata a pezzi o a bocconcini anche con gli ossi.

Gli esemplari di epoca tardo antica, spesso riconoscibili per la superficie ingobbiata e levigata tramite stecca, realizzati nell'area campana, riproducevano le forme dei contenitori da cucina provenienti dall'Africa. Questi ultimi, ampiamente diffusi nel Mediterraneo dalla tarda età imperiale fino al VII secolo, erano imitati dalle officine locali per compensarne la ridotta disponibilità sul mercato. Tra i prototipi i più imitati figurava il tipo *Hayes* 181, caratterizzato da orlo introflesso, parete bombata e fondo piano (fig. 1 nn. 1-4, 12-13).

Un cospicuo numero di casseruole, appartenenti a tale produzione, è stato rinvenuto ad Alife negli scavi del Criptoportico dell'Anfiteatro, nell'area extraurbana di S. Mandato in Calvisi, località sita in comune di Gioia Sanitica, e nell'area fortificata di Rupecanina, in S. Angelo d'Alife¹.

Alcuni contenitori, attestati a Vairano Patenora, in località S. Nicandro², negli scavi della proprietà Carrillo (S. Maria Capua Vetere) e nella località Arivito (nei pressi di Mondragone)³, si contraddistinguono per l'orlo ingrossato e la parete profonda e carenata in basso, confrontabili con manufatti rinvenuti a Napoli nel complesso di Carminiello ai Mannesi⁴, a Benevento, nell'area dell'arco del Sacramento e in Puglia⁵.

Oltre alle casseruole d'imitazione, circolavano anche prodotti dalla morfologia originale, caratterizzati da orlo ingrossato e rientrante con ansa orizzontale ad unghia che spesso presentava decorazioni digitali⁶ (fig. 1 nn. 7-11). Anche queste trovano confronti con reperti napoletani, beneventani e pugliesi, databili dal V sino al VII secolo. Si nota dunque che l'omogeneità delle casseruole diffuse nel territorio campano e pugliese potrebbe testimoniare la presenza di *alteliers* in Campania settentrionale capaci di sostenere una esportazione interregionale⁷.

Le olle erano adatte alla preparazione di bolliti e zuppe (fig. 1 nn. 14-18, 21). Le tracce di combustione evidenziano che i recipienti venivano posti

¹ Di Cosmo, 2017, p. 495.

² Di Cosmo, 2017, p. 491.

³ Arthur e King, 1987, pp. 517-536; Arthur *et al.*, 1989, pp. 583-612.

⁴ Carsana, 1994.

⁵ Annese, 2000, p. 333; Turchiano, 2000, p. 371.

⁶ Di Cosmo, 2017, p. 494.

⁷ Carsana, 1994.

sul fuoco, accanto alla fiamma, in modo che l'ansa o le anse fossero libere per la presa.

Attribuibili al V-VII secolo, le olle monoansate, ritrovate nei contesti archeologici di S. Angelo d'Alife, Venafro, Gioia Sannitica, S. Maria Capua Vetere, sono caratterizzate da corpo globulare, breve collo e imboccatura abbastanza stretta (con diametro di circa 10 cm) e orlo estroflesso con margine arrotondato⁸.

Nel corso dell'VIII secolo, l'uso di contenitori chiusi diventò più diffuso nella Terra di Lavoro, probabilmente in relazione a un aumento del consumo di cibi liquidi o semiliquidi.

Durante il IX e X secolo, le stratigrafie dei siti dell'area capuana e alifana evidenziano un significativo incremento delle olle che, peraltro, presentano alcune evoluzioni morfologiche, come le anse più nastriformi e gli orli maggiormente estroflessi. Tali tipi di olle trovano stringenti confronti con manufatti rinvenuti nell'area di S. Sofia di Benevento, S. Maria di Rota, Mercato S. Severino e Buccino⁹. Nel pieno e basso medioevo si affermò ancora un nuovo tipo di olla con orlo ad arpione e biansata. Molti esemplari sono documentati nei ritrovamenti del castello di Caiazzo¹⁰.

Le olle erano provviste anche di coperchio. I coperchi erano di solito a corpo tronco-conico con prese apicali (fig. 1 n. 24). L'utilizzo di questi ultimi consentiva di non disperdere il calore di accelerare così l'ebollizione e i tempi di cottura, inoltre contribuiva a conservare gli aromi e a mantenere gli alimenti più succosi e umidi. Oltre alle olle di media dimensione, erano usati anche pentolini.

Il pentolino (fig. 1 n. 20) era una stoviglia a uso personale, che si poteva trasportare facilmente per consumare il pasto anche lontano da casa, per esempio durante il lavoro nei campi, oppure era usata per preparare salse o intingoli. Molto spesso serviva ad intenerire pezzi di carne secca¹¹.

Tra le ceramiche da fuoco sono attestati i fornelli coperchio ed i testi che si ritrovano in numero elevato nell'Alifano, come anche a S. Vincenzo al Volturno¹², a Napoli, Benevento¹³ e Roma¹⁴.

Furono usati per un lungo periodo che va dalla tarda antichità al pieno

⁸ Di Cosmo, 2017, p. 497.

⁹ Di Cosmo, 2017, p. 497; Carsana e Scarpati, 1998, p.165; Dyson, 1983, fig. 358, Fiorillo, 2003, p. 29.

¹⁰ Cfr. Rapuano e De Rosa, 2024.

¹¹ Giovannini, 1989, p. 19.

¹² Di Cosmo, 2017, p. 505.

¹³ Rapuano, 2022, p. 99; Carsana, 1998, p. 180.

¹⁴ Ricci, 1990a.

medioevo. Servivano per la cottura di farinacei. I coperchi catini (fig. 1 nn.5-6) erano contraddistinti da un corpo emisferico o troncoconico, da un'ansa apicale oppure da un listello circolare.

Usato per frittture e stufati, il tegame (fig.1 nn.19, 22-23) poteva essere anche utilizzato come contenitore da portata. La tipologia più diffusa nell'alto medioevo presenta orlo estroflesso o a tesa, margine appiattito (diametro di circa 30 cm) predisposto per l'incastro del coperchio, parete convessa o dritta e fondo apodo. I tegami, documentati in grandi quantità nei contesti medievali del territorio casertano (fig. 1 nn. 22-23), presentano forti analogie con reperti ritrovati nello scavo del giardino del Conservatorio di Santa Caterina della Rosa¹⁵ e negli strati più recenti del complesso di Carminiello ai Mannesi¹⁶.

Alla fase basso medievale e moderna appartiene il vasellame invetriato. Questa produzione rappresentò un miglioramento tecnico rispetto al più comune pentolame acromo, cioè senza rivestimento. Introdotta in Italia a partire dal XII secolo da centri orientali e spagnoli la ceramica invetriata compare nel XIII in Liguria e comincia ad essere prodotta anche in Italia meridionale dov'è ampiamente attestata. Tra la fine del XIV e il XV secolo si diffonde in tutte le aree italiane ed è accompagnata da un'elevata standardizzazione¹⁷.

Le forme invetriate del pentolame da fuoco perdurano, talora immutate, fino all'età industriale. Le olle (fig. 2 nn.1-2) hanno anse ravvicinate e sono invetriate solo internamente, mentre esternamente sono prive di rivestimento. Questa tipologia risulta molto diffusa nelle aree casertana, caiatina e capuana. Particolare è il ritrovamento dallo scavo del monastero di Monte Santa Croce a Piana di Monte Verna di tre piccole olle panciute rivestite internamente da vetrina verde. Tali oggetti minuti erano usati forse per la conservazione delle erbe o delle spezie¹⁸.

Come le olle anche i tegami sono invetriati solo internamente (fig. 2 nn. 3-4) e presentano corpo troncoconico, fondo apodo convesso, manico tubolare oppure con due anse a nastro orizzontali. Tegami invetriati biansati sono stati ampiamente attestati nello scavo di Casertavecchia¹⁹.

¹⁵ Dal Miglio *et al.*, 1989, pp: 75-94; Iannelli, 1994, pp. 271-299.

¹⁶ Iannelli, 1994, pp. 280-281.

¹⁷ Ricci, 1990.

¹⁸ Busino, Liuzzi, 2016.

¹⁹ Ianniello e Sordillo, 2025, pp. 110-115; Napolitano, 2023, pp. 331-335.

3. La ceramica da mensa

Gli scavi archeologici in Terra di Lavoro hanno restituito anche grandi quantità di contenitori da mensa di varia forma²⁰.

Dai contesti alto medievali capuani provengono grandi catini, troncocomici o emisferici, con orlo estroflesso e listello, acromi, ingobbiati o dipinti in rosso, che erano adoperati come piatti da portata o come contenitori per preparare le pietanze²¹ (fig. 2 nn. 5-8).

Si deve attendere il basso medioevo per riscontrare un *set* da tavola coordinato, con l'avvento delle classi ceramiche invetriate e smaltate. Dal XIII secolo, infatti, sono documentate varie forme: coppe e piatti per uso individuale, grandi piatti e ciotole da portata e salsiere (fig. 2 nn. 6-23). Utile per comprenderne a pieno l'uso del vasellame da mensa è il confronto con le numerose raffigurazioni, diffuse a partire dal medioevo, del 'banchetto', il momento che rappresentava nel modo più esaustivo l'opulenza e il potere della società aristocratica²². In queste scene si può notare che, oltre ai contenitori di gran pregio, adoperati per apparecchiare e abbellire la mensa, le stesse pietanze venivano servite in modo scenografico per fare sfoggio di ricchezza. La profondità di alcune ciotole o piatti indicava il consumo individuale di cibi semiliquidi (zuppe e stufati), mentre i grandi piatti da portata servivano a esibire cibi composti e solidi, come animali interi, pollame o cacciagione, piccoli mammiferi, come lepri, oppure parti di animali più grandi.

Tra i grandi catini o piatti da portata si segnalano alcuni contenitori invetriati e smaltati decorati con motivi vegetali e geometrici²³.

Le classi ceramiche diffuse al partire dal XIII, ritrovate in grandi quantità soprattutto in contesti urbani, castellani e monastici, erano la protomaionica, rivestita da smalto stannifero, l'invetriata dipinta, con rivestimento vetroso a base di ossidi di piombo (fig. 2 nn. 9-17, 19-23), e più tardi la graffita, caratterizzata da una superficie ingobbiata, decorata a sgraffio e invetriata (fig. 2 n.18).

²⁰ Di Cosmo e Panarello, 1998; Busino e Liuzzi, 2016, pp. 178-181 Marazzi *et alii*, 2010, pp: 497-506.

²¹ Di Cosmo e Panarello, 1998.

²² Rotili e Rapuano, 2016, pp.170-177.

²³ Rotili e Rapuano, 2023.

Conclusioni

Lo studio delle ceramiche rinvenute negli insediamenti della Terra di Lavoro ha offerto preziose informazioni sulle abitudini alimentari e sulla circolazione dei manufatti durante il medioevo. Le indagini archeologiche hanno evidenziato una notevole uniformità nelle forme della ceramica da fuoco – casseruole, olle, pentolini e tegami – la quale riflette non solo pratiche culinarie comune tra le aree esaminate, ma anche l'esistenza di reti commerciali ben strutturate.

L'omogeneità dei manufatti suggerisce l'esistenza di centri produttivi in grado di soddisfare la richiesta locale e sostenere flussi commerciali di medio e ampio raggio. Tale ipotesi trova riscontro anche nelle attestazioni documentarie relative a *figuli* operanti nella regione²⁴. L'analisi tipologica evidenzia, a partire dall'VIII secolo, l'introduzione di cibi liquidi e semiliquidi, come attestato dal numero consistente di olle, a cui si affianca la presenza di fornetti da pane indicativi di un consumo diffuso di farinacei. L'assenza di pentolame di grandi dimensioni, verosimilmente sostituito da recipienti metallici non conservatisi per via del loro riutilizzo, giustificherebbe le dimensioni ridotte delle olle.

A partire dal XII secolo si registra un miglioramento tecnologico con la diffusione della ceramica invetriata, la cui produzione, protrattasi fino all'età industriale, è caratterizzata da un'elevata standardizzazione che ne testimonia il successo e l'ampia distribuzione. Di particolare interesse è la presenza, nei contesti aristocratici, di ceramiche da mensa invetriate dipinte e maioliche, contraddistinte da rivestimenti vetrosi di alta qualità e da ricche decorazioni, che venivano esibite come oggetti di lusso nei convivi. Le mense dei ceti inferiori, invece, disponevano di un numero più ridotto di contenitori invetriati e facevano largo uso di ciotole e catini privi di rivestimento, oltre di recipienti in vetro e legno.

²⁴ Nel 989, infatti il monastero di S. Vincenzo al Volturno assegnava terre dell'area capuana ad un certo "Lando figuli et ad germanos eorum" (*Chronicon vulturnense*, p. 311) Nel 1106, a Capua era presente un'area denominata "ad fossas figulorum" (*Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, vol. V p. 304, doc. DXXII). Sull'attività dei *figuli* cfr. Busino, 2015, pp. 212-234.

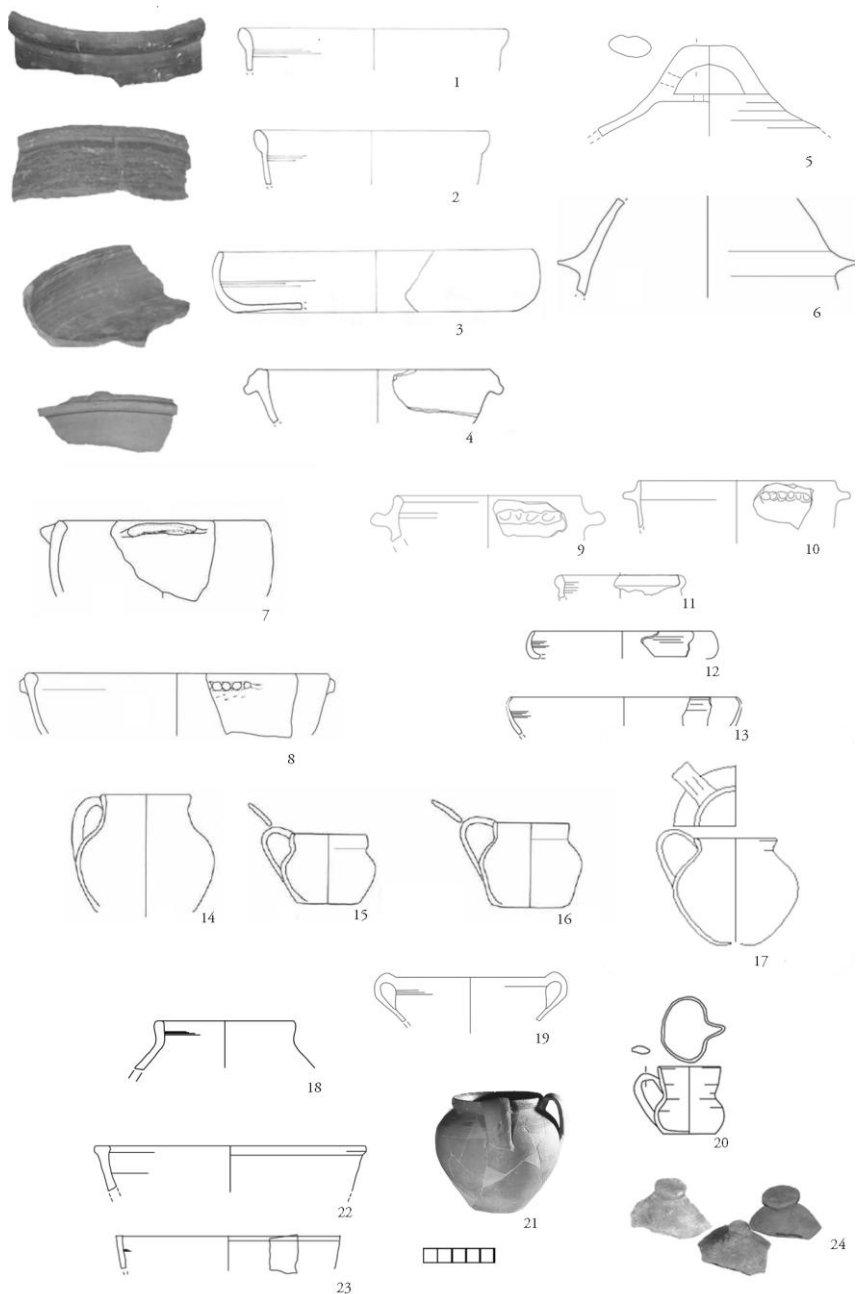


Fig. 1 - Ceramica da cucina da contesti campani (1-6, 9-13, 17-21, 24, rilievi di S. Rapuano; 7-8, 14-16, di Di Cosmo 2017; 22-23 di C. R. De Rosa).

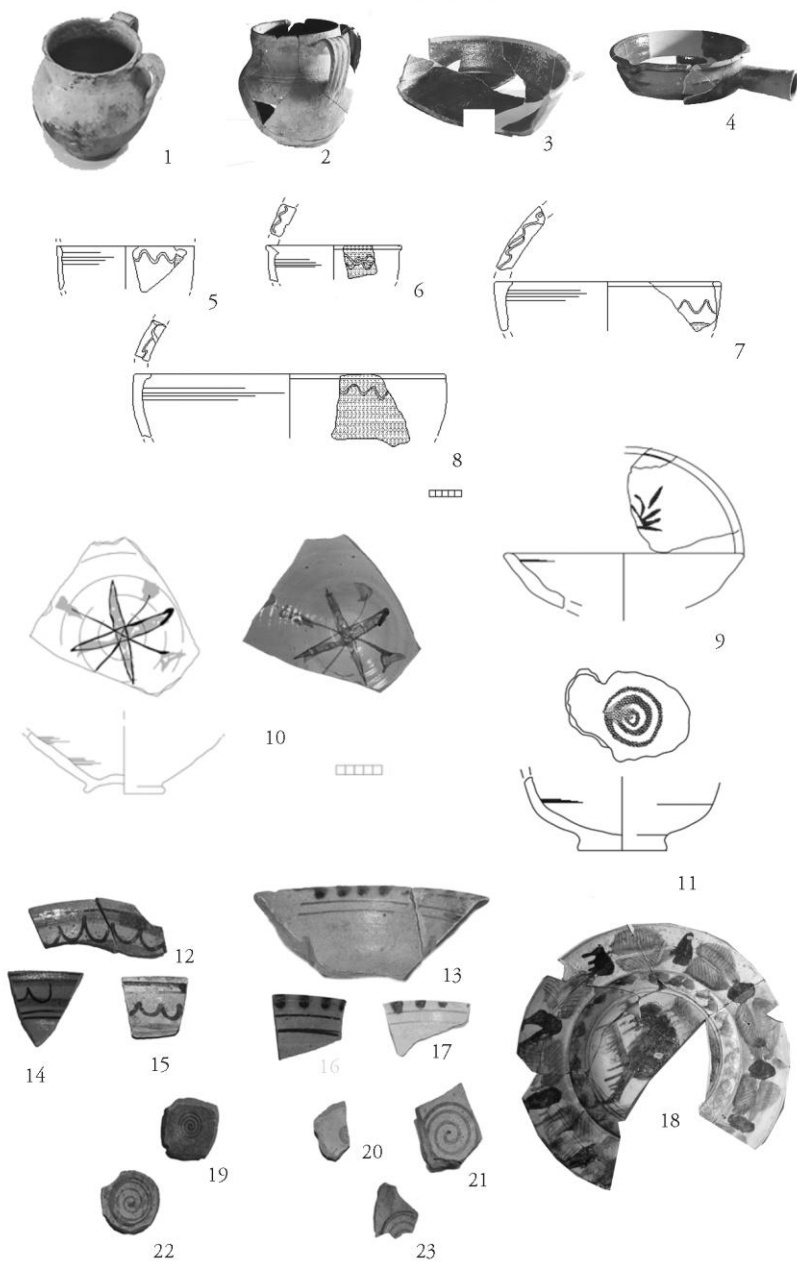


Fig. 2 - Ceramica da contesti di Terra di Lavoro: 1-4, pentolame invetriato da fuoco; 5-23, ceramica da mensa (rilievi di S. Rapuano; V. Sordillo, A. De Angeli e G. Liuzzi).

In conclusione, lo studio della ceramica ha permesso di tracciarne un quadro dei consumi e degli scambi in Terra di Lavoro, offrendo una chiave di lettura inedita per la comprensione del contesto socio-economico e culturale del territorio durante il medioevo.

Riferimenti bibliografici

- Annese C. (2000), *Le ceramiche tardoantiche della domus B*, in Volpe G., a cura di, *Ortona X, ricerche archeologiche ad Herdonia (1993-1998)*, Edipuglia, Bari.
- Arthur P. et al. (1989), "M179: an early medieval lowland site at loc. Arvito, Mondragone (Caserta)", *Papers of the British School at Rome*, LVII: 201-220.
- Arthur P., King A.C. (1987), "Scavo in proprietà Carrillo, S.M.C.V.: Contributo per una conoscenza di Capua tardo-antica", *Archeologia Medievale*, XIV: 517-535.
- Busino N. (2015), *Aspetti della circolazione della ceramica nell'Appennino campano fra tarda antichità e medioevo*, in Busino N., Rotili M., a cura di, *Inseguimenti e cultura materiale fra Tarda Antichità e Medioevo*, Tavolario edizioni, San Vitaliano (Napoli).
- Busino N. e Liuzzi G. (2016), *La ceramica da Monte Santa Croce (Piana di Monte Verna, Ce): indicatori cronologici e sociali di un complesso religioso di area campana*, in *In&Around. Ceramiche e comunità, Il convegno dell'AIECM3 (Faenza, Museo Internazionale delle Ceramiche, 17-19 aprile 2015)*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Carsana V. (1994), *Ceramica comune tardo-antica ed altomedievale*, in Arthur P., a cura di, *Il complesso archeologico di Carminiello ai Mannesi (scavi 1983-1984)*, Edipuglia, Galatina, Napoli.
- Carsana V. (1998), *La ceramica grezza*, in Lupia A., a cura di, *Testimonianze di epoca altomedievale a Benevento. Lo scavo del Museo del Sannio*, Ministero per i beni culturali e ambientali, Napoli.
- Carsana V. e Scarpati C. (1998), *La ceramica dipinta e graffita*, in Lupia A., a cura di, *Testimonianze di epoca altomedievale a Benevento. Lo scavo del Museo del Sannio*, Ministero per i beni culturali e ambientali, Napoli.
- Chronicon vultururnense = Federici V. (1925), *Chronicon Vultururnense del Monaco Giovanni*, Fonti per la storia d'Italia pubblicate dall'Istituto Storico Italiano, Scrittori secoli XII-XIII, Roma.
- Dal Miglio C. et al. (1989), *Reperti ceramici residui di età medievale*, in Gabucci A., Tesi L., a cura di, *Il Giardino del Conservatorio di S. Caterina della Rosa. Supplemento (Archeologia urbana a Roma: il progetto della Crypta Balbi 4)*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Di Cosmo L. (2017), *Produzione e circolazione della ceramica nell'alto medioevo fra Capua e Terra di Lavoro*, in Marazzi F., a cura di, *Felix Terra. Studi di storia e archeologia dell'Italia meridionale (secoli IX-XIII)*, Vulturnia, Napoli.

- Di Cosmo L. e Panarello A. (1998), *Ceramiche medievali di Capua conservate nel Museo Provinciale Campano*, Arti Grafiche Caramanica, Minturno.
- Dyson S.L. (1983), *The Roman Villas of Buccino. Wesleyan University excavation in Buccino, Italy 1969 - 1972*, BAR Internat. Ser. 187, Oxford.
- Fiorillo R. (2003), *La ceramica della plebs di S. Maria di Rota a Mercato S. Severino (SA): simbolismo bizantino e tradizione longobarda nella produzione campana altomedievale*, in *III Congresso Nazionale di Archeologia Medievale, Salerno, 2-5 Ottobre 2003*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Giovannini F. (1998), *Funzioni delle forme ceramiche e modelli alimentari medievali*, in De Minicis E., a cura di, *La Ceramica medievale e moderna di Roma e del Lazio, III*, (Roma, apr. 1996), Edizioni Kappa, Roma.
- Iannelli M.A., *Ceramica post-medievale*, in Arthur P., a cura di, *Il complesso archeologico di Carminiello ai Mannesi (scavi 1983-1984)*, Napoli, Edipuglia, Galatina.
- Ianniello V. e Sordillo V. (2025), *Altri dati sulla ceramica medievale del castello di Casertavecchia: prospettive e nuove scoperte*, in *X Congresso Nazionale di Archeologia Medievale Udine - Cividale del Friuli, 9-13 settembre 2025*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Marazzi F., Di Cosmo L., Salamida P., Stanco E.A. e Trojsi G. (2010), *Alife (Campania-Italia): nota sulla circolazione di ceramica comune, ceramica da cucina e anfore in una città del sud tra tardoantico e altomedioevo*, in *LRCW 3: late Roman coarse wares, cooking wares and amphorae in the Mediterranean*, Archaeopress, Oxford.
- Napolitano S. (2023), *La ceramica "sporadica" dal Castello di Casertavecchia: i ritrovamenti della Protezione Civile*, in *IX Ciclo di Studi Medievali Atti del Convegno 6-7 giugno 2023*, Firenze, Nume, Libritalia.net Edizioni, Vibo Valentia.
- Rapuano S. (2022), *Archeologia e storia di un monastero Sant'Ilario a Port'Aurea di Benevento*, Edipuglia, Bari.
- Rapuano S. e De Rosa C.R. (2024), *Castello di Caiazzo. Ricerche archeologiche (2020-2021)*, Associazione Storica del Caiatino, Piedimonte Matese (Caserta).
- Regii Neapolitani Archivii Monumenta = Granito A., Guacci C., Seguino G., Canonico G., Genovesi G. e Baffi M., eds (1857), *Regii Neapolitani Archivii Monumenta edita ac illustrata*, 5, ex Regia typographia, Napoli.
- Ricci M. (1990), *Ceramica invetriata da fuoco*, in Saggi L., Paroli L., a cura di, 1990. *L'esedra della Crypta Balbi nel medioevo (XI-XV)* (Archeologia urbana a Roma: il progetto della Crypta Balbi, 5), All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Rotili M., Lonardo L. e Rapuano S. (2022), *Ceramica tardo antica e alto medievale dal deposito del Museo del Sannio di Benevento*, in *IX Congresso Nazionale di Archeologia Medievale*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Rotili M. e Rapuano S. (2016), *Ceramica invetriata e smaltata in alcuni contesti aristocratici*, in *In&Around. Ceramiche e comunità, II convegno tematico dell'AIECM3 (Faenza, Museo Internazionale delle Ceramiche, 17-19 aprile 2015)*, All'Insegna del Giglio, Firenze.
- Rotili S. e Rapuano S. (2023), "Rinascita delle produzioni ceramiche nel Basso

Medioevo: testimonianze dal monastero di Sant'Ilario a Port'Aurea, a Benevento", *Hortus Artium Medievalium*, 28:148-155.

Turchiano M. (2000), *La cisterna e il suo contenuto. Materiali tardoantichi dalla domus B*, in Volpe G., a cura di, *Ordonia X, ricerche archeologiche ad Herdonia (1993-1998)*, Edipuglia, Bari.

4. Il vino e la Campania nella *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio

di Gennaro Celato*

Alla vite e al vino Plinio il Vecchio dedica il XIV libro della sua *Naturalis historia*¹. Dopo aver trattato, nei libri precedenti, degli alberi extra-italici, l'autore, seguendo il consueto metodo compilativo che informa l'intera opera, raccoglie e organizza da fonti eterogenee un'ampia serie di notizie sul vino, il prodotto, a suo giudizio, più tipicamente italico².

La supremazia incontestata dell'Italia nella produzione vinicola aveva assicurato al Paese il primato economico rispetto alle altre province dell'impero³, come Plinio scrive all'inizio del libro: «Con quanto detto fino a questo punto possiamo considerare pressoché conclusa la trattazione degli alberi esotici e refrattari a nascere in luoghi diversi da quelli di provenienza e che non attecchiscono in terre straniere: possiamo ora parlare degli alberi comuni, dei quali tutta l'Italia può considerarsi la madre peculiare. [...] Da dove potremmo meglio cominciare se non dalla vite, rispetto alla quale l'Italia ha una supremazia così incontestata, da dar l'impressione di aver superato, con questa sola risorsa, le ricchezze di ogni altro paese, persino di quelli che producono profumo?»⁴. I principali produttori di profumo erano, com'è noto, le regioni orientali: dunque, grazie al vino, l'Italia avrebbe ad-

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

¹ Per il testo della *Naturalis historia* si è fatto riferimento all'edizione di Conte, 1982.

² Considerata l'ampiezza della bibliografia dedicata all'enciclopedismo pliniano, ci si limita a rinviare a Murphy, 2004 e a Gibson e Morello, 2011.

³ Sulle implicazioni economiche e commerciali relative alla produzione vinicola in età romana si segnalano, di seguito, solo pochi riferimenti, a fronte, anche in questo caso, di una bibliografia sterminata: Carandini, 1989; Tchernia e Brun, 1999; Tomasi e Cremonesi, 2000; Forni e Marcone 2002; Di Pasquale, 2010; Conison, 2012; Saller, 2022.

⁴ Plin. *nat.* 14.1.8. Tutte le traduzioni dei passi pliniani citati sono di A. Aragosti in Conte, 1982.

dirittura superato in ricchezza l'Oriente, contesto tradizionalmente associato all'abbondanza e al lusso.

Tutta la materia del libro XIV è suddivisa in tre macrosezioni, rispettivamente dedicate alla vite, al vino e alla vinificazione. Tuttavia, com'è stato osservato da Aragosti, in questo ambito di ricerca Plinio non sembra essere stato un vero e proprio specialista: il suo apporto – che in ogni caso risulta estremamente prezioso – si limitò alla raccolta e alla collazione delle fonti, tra cui, in particolare, il *De agri cultura* di Catone e le opere omonime di Columella e di Dioscoride⁵.

Non tutti gli aspetti relativi alla vite e al vino, inoltre, sono confinati in questo libro: le questioni che attengono all'esposizione delle vigne, all'innesto, ai metodi di coltivazione e alle malattie sono riportate all'interno del libro XVII, dedicato all'arboricoltura, mentre degli usi terapeutici della vite Plinio parla nei capitoli da 1 a 68 del libro XXIII, in cui è affrontato il tema dei *remedia* nell'arte medica⁶.

Il libro XIV si apre e si chiude con due *excursus* di carattere moralistico, di cui il primo denuncia la trascuratezza dei contemporanei, colpevoli di aver dimenticato il sapere acquisito dai loro antenati⁷. Le condizioni di pace e di benessere assicurate dall'impero, infatti, non solo hanno alimentato uno sfrenato desiderio di ricchezze, ma hanno anche fiaccato le doti dell'intelligenza, stimolate in precedenza dalle ristrettezze economiche e dal vivere entro un orizzonte geografico circoscritto. Dunque, né la dimensione ecumenica del dominio romano (la *laxitas mundi*), né la maggiore disponibilità di mezzi economici (la *rerum amplitudo*) hanno giovato, secondo Plinio, allo sviluppo degli studi⁸. Il secondo *excursus*, invece, è rivolto contro

⁵ Cf. Conte, 1982, p. 178. Oltre alle fonti già citate, Plinio si servì anche di altri scritti, sia in greco (come l'*Historia* e il *De causis plantarum* di Teofrasto) che in latino (i libri di Varrone, le *Georgiche* di Virgilio, gli scritti di Celso, le opere di Attico e di Giulio Grecino, ecc.). Sulla coltivazione delle piante da frutto nella trattatistica agronomica latina vd. De Angelis, 1995.

⁶ Conte, 1982, p. 178.

⁷ Plin. *nat.* 14.2-3: «Chi infatti potrebbe disconoscere che, grazie alla maestà dell'impero romano, il quale ha riunito sotto di sé il mondo intero, si è avuto uno sviluppo della vita civile, favorito dagli scambi commerciali e dai benefici della pace comune e che tutti i prodotti, anche quelli un tempo nascosti, si sono diffusi? Ma invece, per Ercole, non si riesce a trovare chi conosca molti dei fatti tramandati dagli antichi». Sul moralismo pliniano vd. Citroni Marchetti, 1991.

⁸ Plin. *nat.* 14.4-5: «Un tempo gli imperi, e ovviamente anche gli ingegni, erano confinati all'interno delle rispettive nazioni e l'esiguo margine concesso all'avventura costringeva a coltivare le qualità dello spirito; moltissimi re venivano onorati con omaggi artistici e, sfoggiando le proprie ricchezze, conferivano a questo tipo di risorse il posto preminente, illudendosi di acquistare, grazie a esse, fama immortale: per questo motivo si moltiplicavano

gli eccessi del vino, la cui condanna è enfatizzata dalla narrazione di alcuni aneddoti relativi a personaggi famosi per le loro doti di bevitori⁹. Oltre a questi due *excursus*, di cui si dirà più diffusamente in seguito, la trattazione della materia è ravvivata da altre numerose digressioni, una delle quali ci consente di individuare il periodo di composizione del libro: un accenno alla morte di Virgilio, avvenuta – come Plinio scrive – novant’anni prima, cioè nel 19 a.C., fornisce un termine di riferimento per datare la redazione del libro al 72 d.C.¹⁰.

La suddivisione della materia segue, come si è detto, uno schema tripartito, prendendo avvio da alcune considerazioni di carattere generale sulla vite e sulle sue modalità di crescita e di piantumazione. Successivamente, Plinio fornisce una classificazione delle qualità d’uva in ordine d’importanza, senza tralasciare le varietà locali e quelle da tavola. Questa prima parte termina con un’ampia citazione dall’opera di Catone, in cui sono forniti consigli in materia di viticoltura, e con un ragguaglio sui profitti ricavabili da un vigneto¹¹. La seconda parte, dedicata al vino, riporta notizie relative ai vini più celebri – tra cui quelli menzionati da Omero –, alle diverse proprietà del vino, ai vini preferiti da Augusto e dai suoi familiari; si elencano quindi i vini italiani, gallici, ispani, quelli prodotti Oltremarica, in Grecia, in Asia, in Egitto, i vini trattati con acqua marina, quelli dolci, i passiti e, infine, i *deuteria*, cioè quelli ottenuti facendo macerare nell’acqua la vinaccia¹². Anche in questo caso, Plinio non manca di inframezzare la trattazione con digressioni di argomento vario, come quelle sulle funzioni sacrali del vino, sul vino alla mirra, il cui uso è attestato dalla commedia

ricompense e lavori. Alle generazioni successive fu dannosa l’espansione del mondo e la gran quantità di ricchezze». Plinio ripropone qui un *topos* di ascendenza sallustiana, incentrato, com’è noto, sulla decadenza morale provocata dall’opulenza e dal venir meno del timore del nemico (*metus hostilis*): vd. La Penna, 1968, pp. 232-241; Vassiliades, 2013.

⁹ Vd. *infra*.

¹⁰ Plin. *nat.* 14.18: «Si conosce attualmente un tipo di vite il cui vino ha, per natura, un gusto di pece e che, con le sue varietà denominate taburnica, sotanica ed elvica, nobilita l’agro viennese; nota da non molto, era sconosciuta all’epoca di Virgilio, poeta dalla cui morte corrono novanta anni».

¹¹ Plin. *nat.* 14.44-45: «Il primo dei Catoni, reso celebre soprattutto dal suo trionfo e dalla censura, ma più ancora dalla fama letteraria e dai precetti forniti al popolo romano su ogni argomento desiderabile, e principalmente sull’agricoltura, egli, per ammissione del suo secolo coltivatore eccellente e senza rivali, ha citato poche specie di viti, e di alcune delle quali si sono ormai cancellati anche i nomi. Bisognerà citare un passaggio desunto dall’insieme della sua opera per poter conoscere, per ciascuna specie, quali fossero le viti più rinomate nell’anno 600 dalla fondazione di Roma [154 a.C.], circa al tempo della presa di Cartagine e di Corinto, all’epoca in cui egli morì, nonché i progressi compiuti dalla civiltà 230 anni dopo». Segue una citazione da Cato *agr.* 6.4 e 7.2.

¹² Plin. *nat.* 14.53-86.

plautina¹³, e sull'introduzione dei vini greci di Chio e di Lesbo, fatti servire per la prima volta a Roma da Cesare insieme a due vini italiani¹⁴. L'argomento principale è poi ripreso con la descrizione dei vini artificiali, adoperati in ambito medico, cui fa seguito quella dei vini aromatizzati e delle bevande dal gusto simile a quello del vino, ricavate dall'acqua o dall'aceto con l'aggiunta di miele¹⁵. La terza ed ultima parte del libro attiene invece al trattamento del mosto e alla conservazione del vino nei recipienti e nelle cantine¹⁶. Nel paragrafo conclusivo, parlando dei liquidi più graditi al corpo umano, Plinio instaura un'opposizione tra il vino e l'olio, la quale sembra risolversi in favore del secondo prodotto, ritenuto maggiormente necessario¹⁷. Tale confronto permette all'autore di introdurre l'argomento del libro successivo, dedicato appunto all'olivo e agli alberi da frutto.

Nelle prime due sezioni del libro XIV e, in particolare, nelle classificazioni in ordine di rinomanza che Plinio fa prima delle diverse qualità d'uva e poi dei vini, i prodotti della Campania occupano posizioni di spicco¹⁸. Caratteristica dell'agro campano è una tipologia di vite che, come Plinio scrive, si marita al pioppo, raggiungendone la sommità. L'altezza dei grappoli ne rende molto pericolosa la raccolta, per cui agli operai ingaggiati per la vendemmia è addirittura assicurato il risarcimento delle spese per l'eventuale funerale e sepoltura¹⁹.

Nella classifica delle viti più note o che, per qualche particolarità, risultano fuori dell'ordinario, il primo posto è assegnato alle viti aminnee, che prendono il nome da *Aminaea*, località della Campania di incerta identificazione e che produceva questo famoso vino²⁰. Altra specie d'uva tra quelle

¹³ Plin. *nat.* 14.92-93.

¹⁴ Plin. *nat.* 14.97.

¹⁵ Plin. *nat.* 14.98-115.

¹⁶ Plin. *nat.* 14.120-150. Per alcuni aspetti relativi alle tecniche di produzione del vino descritte nella *Naturalis historia* vd. Rossiter, 2008; Burton e Lewit, 2019. Per un inquadramento generale sui processi di vinificazione in età antica vd. Thurmond, 2017.

¹⁷ Plin. *nat.* 14.150: «Due sono i liquidi maggiormente graditi al corpo umano: per l'uso interno il vino, per quello esterno l'olio, entrambi prodotti importantissimi degli alberi; ma l'olio è necessario, né l'uomo ha lesinato per lui l'impegno».

¹⁸ Sui vini della Campania vd. Scienza e Boselli, 2003; Castaldo, 2011, pp. 129-156; Castaldo, 2016. Sulla rappresentazione della Campania nell'opera di Plinio vd. Scippacercola, 2020.

¹⁹ Plin. *nat.* 14.10: «Nell'agro campano la si marita al pioppo: avvinghiate alle piante coniugi e salendo su di esse di ramo in ramo con braccia procaci, seguendo un percorso scandito dai nodi delle loro giunture, ne raggiungono la sommità ad una tale altezza che il contratto di chi viene ingaggiato per la vendemmia prevede il risarcimento delle spese per il funerale e la sepoltura». Sulla vite maritata vd. Buono e Villariello, 2002.

²⁰ Secondo la tradizione, la vite *Aminaea* sarebbe stata importata dagli Aminei, popola-

che meglio fioriscono e il cui vino è più adatto a essere conservato nelle giare è la *vennuncula*, chiamata dai Campani *surcula* (da *surus*, il piolo). Il suo vino, prodotto nella zona di Sorrento, è descritto da Plinio come robustissimo²¹. Alle pendici del Vesuvio è coltivata anche la *murgentina* – così chiamata dalla città siciliana di *Murgantia* –, varietà d'uva che da alcuni è denominata anche pompeiana. Essa cresce feconda soprattutto nei terreni pingui, al pari dell'uva *holconia*, così detta dal gentilizio *Holconius* o *Horconius*, la quale fiorisce soltanto in Campania²². Dal monte Taburno prendeva invece nome un tipo di vite il cui vino aveva un gusto di pece ed era particolarmente diffuso nel territorio dell'antica *Vienna*, nella Gallia Narbonese, corrispondente all'attuale Vienne²³.

Passando poi alla classifica dei vini più celebri, Plinio pone al primo posto quello di Maronea, prodotto nelle zone costiere della Tracia e noto per essere stato il vino con cui Ulisse ubriacò Polifemo²⁴. Il secondo posto è occupato dal vino prodotto nell'*ager Falernus* e, in particolare, dal Faustiniiano. Scrive, infatti, Plinio: «Veniva al secondo posto, come rinomanza, il territorio di Falerno e all'interno di esso soprattutto il Faustiniiano: questo risultato era stato conseguito grazie ad una coltivazione scrupolosa; ma anch'essa è in fase di regresso da quando è in mano a gente che bada più alla quantità che alla qualità. [...] Nessun vino ha oggi maggior prestigio: è l'unico infiammabile. Ne esistono tre varietà: forte, dolce e leggero. Alcuni distinguono così: sulla sommità delle colline si produce il Caucino, a mezza costa il Faustiniiano, in basso il Falerno»²⁵. Benché, dunque, il Falerno abbia fatto registrare un calo della sua qualità, dovuto soprattutto all'atteggiamento dei coltivatori, interessanti più allo sfruttamento delle vigne che

zione tessala immigrata in Campania. Vd. *RE*, I, coll. 1835-1837, s.v. *Aminaea*.

²¹ Plin. *nat.* 14.21 e 34. Della *vennuncula* (o *venuncula*) parla anche Orazio nella IV satira del II libro (v. 71), precisando che essa va conservata in grandi vasi di terracotta. Cf. anche Fedeli, 2016, p. 88.

²² Plin. *nat.* 14.35. Cf. anche Colum. 3.2.27.

²³ Plin. *nat.* 14.18.

²⁴ Plin. *nat.* 14.53. Leggiamo in Omero (*Od.* 9.193-211) a proposito di questo vino: «Agli altri compagni ordina di restare presso la nave a far guardia e con dodici scelti tra quelli più intrepidi, andai; e portavo con me un otre di pelle caprina, pieno di vino nero, soave, un dono di Marone figlio di Evante, ministro di Apollo, il dio protettore di Ismaro; quel dono mi fece perché riverenti noi risparmiammo lui col figliuolo e la moglie: abitava nel bosco sacro di Apollo; e splendidi doni mi fece: sette talenti d'oro purissimo e un cratere tutto d'argento, e mi diede di vino dodici anfore, vino dolcissimo, puro, bevanda celeste. Nessuno dei servi né delle ancelle sapeva che c'era quel vino, ma lui solamente e la sposa e la donna preposta a curar la dispensa. Quando quel vino bevevano rosso, melato, versavano d'acqua venti misure per coppa, e un profumo veniva su dal cratere, divino; astenersene, certo, non era piacevole». Trad. di Cetrangolo, 2000, *ad loc.*

²⁵ Plin. *nat.* 14.62-63. Sul Caucino cf. anche Athen. 1.27c.

alla bontà del prodotto, esso, tuttavia, collocandosi al secondo posto dopo il vino di Maronea, detiene di fatto il primato tra i vini italiani.

Nella classifica di Plinio, al terzo posto figurano *ex equo* i vini Albani, prodotti vicino Roma e descritti come molto dolci e raramente forti, e quelli di Sorrento, impiegati in ambito medico per la loro leggerezza e le loro proprietà curative. Sul vino di Sorrento Plinio riporta anche un curioso aneddoto, secondo cui l'imperatore Tiberio riteneva che i medici si fossero messi d'accordo per conferire celebrità ad esso, il quale non era altro che un aceto di qualità. Lo stesso vino fu in seguito definito da Caligola, successore di Tiberio, un nobile "svanito", cioè un vino di antica tradizione, ma andato a male e privo dei suoi aromi.

Nel seguito del passo, Plinio riferisce anche che vi era una rivalità tra i vini del Massico e quelli prodotti dai vigneti del monte Gauro, prospicienti Pozzuoli e Baia. A dimostrazione poi del fatto che anche i vini subiscono nel tempo un processo di ascesa o di declino, Plinio riporta l'esempio del vino di Statano, prodotto nelle terre che si estendevano tra l'*ager Falernus* e la città di *Cales*, sostenendo che esso abbia raggiunto una posizione di preminenza (*principatus*) e che, prima di ottenere tale successo, gli si anteponeva di solito il vino di Cales, prodotto pressappoco negli stessi territori, quello di Fondi e alcuni vini delle parti di Roma, in particolare quello di Velletri e di Priverno²⁶. Tra gli altri vini campani venuti alla ribalta in tempi recenti, Plinio menziona il Trebellico, il Caulino e il Trebulano, prodotti rispettivamente nei territori di Napoli, di Capua e di Trebula²⁷.

Prima di passare alla rassegna dei vini stranieri, Plinio si sofferma a denunciare il limite soggettivo di ogni classifica dei vini migliori, giacché ognuno tende a parteggiare per il vino che più gli aggrada, e riferisce, a tal proposito, di un famoso aneddoto riguardante un liberto di Augusto, il quale, nello scegliere i vini per la tavola imperiale, «avrebbe detto ad un commensale, a proposito di un vino indigeno, che il suo sapore gli era del tutto nuovo e che non apparteneva alle qualità più rinomate, ma che Cesare non ne avrebbe bevuto altro»²⁸.

La ricercata ambiguità dell'aneddoto, consistente nel non esplicitare il nome e l'origine né del commensale né del vino, serviva appunto a veicolare il messaggio che ogni preferenza dipende soltanto dal gusto individuale.

Veniamo ora all'epilogo del libro, costituito, come si è detto, da un *excursus* di carattere moralistico, particolarmente interessante per le notizie che ci fornisce su alcune implicazioni filosofiche e politiche legate al con-

²⁶ Plin. *nat.* 14.64-65.

²⁷ Plin. *nat.* 14.69.

²⁸ Plin. *nat.* 14.71-72.

sumo di vino. Secondo Plinio, benché nessun'altra attività sia più faticosa e dispendiosa della produzione del vino, gli uomini vi si dedicano comunque, e non badano al fatto che tale prodotto, facendo loro perdere la ragione e rendendoli furiosi, sia causa di delitti e di azioni turpi. Anzi, alcuni, per accrescere la sete, ingeriscono persino la cicuta o altre sostanze, come la polvere di pomice; altri, invece, compiono esercizi ginnici, come l'inarcare il torace e portare indietro la nuca, per assumere maggiori quantità di vino, o bandiscono gare tra bevitori per stimolare l'ebbrezza²⁹. Plinio offre anche una descrizione vivida e impietosa della condizione di coloro che fanno un uso smodato di vino, scrivendo: «Noi vediamo i bevitori più 'avveduti' cuocersi nei bagni pubblici e venir trasportati via esanimi, altri, incapaci di attendere il momento di adagiarsi sul triclinio e anzi neppure la tunica, ma lì sul posto ancora nudi e ansanti, afferrare enormi vasi, come per ostentare la propria forza, e tracannarli fino in fondo, per poi vomitarli subito e bere di nuovo e fare ciò due e tre volte, come se fossero nati per far fuori il vino e come se esso non potesse essere versato se non col tramite del corpo umano! [...] E allora che gli occhi vogliosi calcolano il prezzo di una matrona e quelli appesantiti del marito lo espongono al tradimento della moglie; è allora che si rivelano i segreti dell'animo. Alcuni fanno testamento in presenza di testimoni, altri pronunziano parole letali e non riescono a frenare frasi che poi dovranno rimangiarsi – quanta gente è finita in questo modo! – e già un proverbio ha attribuito al vino la verità»³⁰. Da buon scienziato, inoltre, Plinio non manca di fornire una descrizione degli effetti somatici dell'ubriachezza, confutando anche l'idea che il bere oltre misura sia una manifestazione di vitalità e un modo di godere dei piaceri della vita: «Intanto, quand'anche tutto abbia il migliore degli esiti, chi beve non vede il sorgere del sole e vive meno a lungo. Da qui il pallore e le guance cascanti, gli occhi iniettati, il tremito alle mani che fa versare i vasi colmi – in modo che

²⁹ Plin. *nat.* 14.137-138. Gli antichi credevano che il vino potesse fungere da antidoto contro la cicuta: da qui l'uso, biasimato da Plinio, di ingerire la sostanza velenosa per stimolare la sete. La polvere di pomice, dotata di natura fredda, contrastava invece il riscaldamento prodotto dal vino, mitigando l'ebbrezza, come riferisce Teofrasto (9.17.3).

³⁰ Plin. *nat.* 14.139,141. La prima attestazione del proverbio, la cui forma latina è *in vino veritas*, è fornita da Alceo (fr. 66 Diehl). Una condanna dell'uso smodato di vino è anche in Sen. *epist.* 122.6: «Non ti sembra che vivano contro natura quelli che bevono vino a digiuno, immettendolo nelle vene vuote, e arrivano al pasto già ubriachi? Eppure è un vizio frequente nei giovani che pretendono di rinvigorire il corpo: bevono, anzi, sbevazzano, quando, già nudi, stanno per entrare nel bagno; poi si massaggiano le carni tutte sudate per le numerose bevande calde. Bere dopo pranzo o dopo cena per loro è una cosa volgare. Fa così il rozzo campagnolo che ignora il vero piacere: il vino dà gusto quando non scende giù dopo il cibo, ma penetra liberamente fino ai nervi. Si ama l'ubriachezza a stomaco vuoto». Trad. di Monti, 2000, *ad loc.*

la punizione sia immediata –, sonni pieni di incubi, l'inquietudine notturna e, ricompensa sublime dell'ubriachezza, una libidine mostruosa e la gioia nel fare il male. Il giorno dopo l'alito sa di botte, ogni cosa è stata dimenticata e la memoria è come morta. Così facendo, essi sostengono di prendere in pugno la vita; ma, mentre ogni giorno perdono, come tutti, il precedente, invero perdono in più il successivo»³¹. Gli argomenti e il linguaggio adoperati sono quelli tipici del moralismo diatribico, come ha sottolineato Citroni Marchetti³². Lo scopo di Plinio è mostrare l'allontanamento dalla natura e le terribili conseguenze che l'uso smodato del vino – con l'apparato di banchetto e di lussuria che lo accompagna – ha sulla salute. L'atmosfera è quella di una sarcastica polemica anti-epicurea, che già ritroviamo nella digressione iniziale, dove l'autore afferma che la conseguenza della bramosia di ricchezze è stata che «il piacere ha cominciato a vivere e la vita ha smesso»³³.

L'*excursus* di Plinio prosegue con l'elenco di alcuni personaggi celebri per la loro resistenza nel bere; tra questi figurano Alcibiade, l'imperatore Tiberio e suo figlio Druso, Lucio Calpurnio Pisone Frugi, Torquato Novellio Attico, proconsole della Gallia Narbonese e sodale di Tiberio, al quale si riconosceva il merito di non aver mai dato mostra della propria ebrezza e di aver svolto impeccabilmente, anche da ubriaco, i compiti assegnatigli³⁴. La rassegna si chiude con Cicerone, omonimo figlio dell'oratore, e con Marco Antonio, il triumviro nemico di Ottaviano: «Tergilla rimprovera a Cicerone, figlio di Marco, la sua abitudine di bere, d'un fiato, due congi di vino alla volta e il fatto di avere scagliato, da ubriaco, una coppa contro Marco Agrippa. Questi sono dunque i risultati dell'ubriachezza, ma Cicerone senza dubbio volle strappare questo titolo d'onore a Marco Antonio, uccisore di suo padre. Egli infatti, fino ad allora, aveva sempre gelosamente custodito la palma del suo primato, dopo avere per di più pubblicato un libro sulla propria ubriachezza [*de sua ebrietate*], nel quale, osando difendersi, ha messo in netta evidenza, secondo me, la gravità dei mali che la sua ubriachezza aveva apportato al mondo intero. Poco prima della battaglia di Azio sputò fuori questo libro, dal quale si può facilmente dedurre che, ebbro ormai del sangue dei concittadini, ne era tanto più assetato»³⁵.

³¹ Plin. *nat.* 14.142. L'ultimo periodo (nel testo latino: *rapere se ita vitam praedicant, cum priorem diem cotidie perdant*) riecheggia il *carpe diem* oraziano, una metafora di blanda sapienza epicurea – il cui senso è spesso frainteso –, che Plinio tuttavia esacerba adoperando il verbo *rapere*.

³² Citroni Marchetti, 1982, pp. 135-136, 141.

³³ Plin. *nat.* 14.6.

³⁴ Plin. *nat.* 14.144-146.

³⁵ Plin. *nat.* 14.147-148.

Plinio è l'unico a fornirci testimonianza su uno scritto apologetico *de sua ebrietate* che Marco Antonio avrebbe scritto poco prima della battaglia di Azio. Dal passo pliniano sembra potersi dedurre che il *pamphlet* di Antonio contenesse «un'apologia della propria ubriachezza, in cui il triumviro aveva rivendicato per sé la *palma* della resistenza nel bere», rimarcando così la propria assimilazione a Dioniso e ad Alessandro e le proprie doti di bevitore, considerate in Oriente, com'è noto, virtù tipiche di un sovrano³⁶. Tuttavia, la prospettiva dalla quale Plinio presenta il contenuto del *De sua ebrietate* risulta palesemente ostile ad Antonio e in perfetta aderenza ai motivi della propaganda augustea. Sarebbe stato d'altronde paradossale che la *persona loquens* di Antonio avesse messo in evidenza i mali che la sua ubriachezza aveva arrecato al mondo intero e avesse dato prova di essere ebbra del sangue dei concittadini e, per questo, tanto più assetata di esso.

Nello scontro tra Ottaviano e Antonio, tra Occidente e Oriente, il vino aveva dunque svolto un'importante funzione propagandistica, di cui Plinio sembra tramandarci indirettamente qualche riflesso. Inoltre, il legame tra vino e brama di ricchezze, che emerge nel primo *excursus* pliniano, e quello tra vino, sfrenatezza e lotte di potere presente nel secondo sono la cornice entro cui l'autore inserisce e sviluppa la propria trattazione scientifica. Benché le argomentazioni di Plinio non siano sorrette da alcuna coerente e complessa visione filosofica, ma soltanto da uno scopo moralistico, esse puntano a offrire un margine di riflessione, consentendo così all'opera di superare, almeno in parte, i limiti di un'asettica dissertazione.

Riferimenti bibliografici

- Buono R. e Villariello G. (2002), “La vite maritata in Campania”, *Delpinoa*, 44: 53-63.
- Burton P. e Lewit T. (2019), “Pliny's Presses: the True Story of the First Century Wine Press”, *Klio*, 101, 2: 543-598.
- Carandini A. (1989), *L'economia italica fra tarda Repubblica e medio Impero considerata dal punto di vista di una merce: il vino. Ricordando i temi dello scavo ostiense, che sembrano così lontani*, in *Amphores romaines et histoire économique. Dix ans de recherche. Actes du colloque de Sienne (22-24 mai 1986)*, École Française de Rome, Roma.
- Castaldo F. (2011), *Archeologia dei vini in Campania. La straordinaria storia della bevanda che ha conquistato il Mediterraneo. Dai primi Greci alle soglie dell'impero romano*, Archeologiattiva, Napoli.

³⁶ Marasco, 1992, p. 540.

- Castaldo F. (2016), *Storie di vini e di vigne intorno al Vesuvio. Il vino nella Campania antica dall'epoca pompeiana alla fine dell'Impero Romano*, Intra Moenia, Napoli.
- Cetrangolo E., a cura di (2000), *Omero. Odissea*, Fabbri Editore, Milano.
- Citroni Marchetti S. (1982), "Iuvare mortalem. L'ideale programmatico della *Naturalis historia* di Plinio nei rapporti con il moralismo stoico-diatribico", *A&R*, 27, 3-4: 124-148.
- Ead. (1991), *Plinio il Vecchio e la tradizione del moralismo romano*, Giardini, Pisa.
- Conison A. (2012), *The Organization of Rome's Wine Trade*, PhD diss., University of Michigan, Ann Arbor, MI.
- Conte G., a cura di (1982), *Gaio Plinio Secondo. Storia naturale*, 5 voll., Einaudi, Torino.
- De Angelis A. (1995), *La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina. Dalla produzione alla conservazione dei frutti*, Herder, Roma.
- Di Pasquale G., a cura di (2010), *Vinum Nostrum. Arte, scienza e miti del vino nella civiltà del Mediterraneo antico*, Giunti Editore, Firenze.
- Fedeli P. (2016), "Dell'arte di mangiar bene, secondo Orazio", *Revista de Estudios Clásicos*, 43, 2016: 79-95.
- Forni G. e Marcone A., a cura di (2002), *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. I: *L'età antica*, t. 2: *Italia romana*, Polistampa, Firenze.
- Gibson R.K. e Morello R., eds. (2011), *Pliny the Elder: Themes and Contexts*, Brill, Leiden-Boston.
- La Penna A. (1968), *Sallustio e la "rivoluzione" romana*, Feltrinelli, Milano.
- Marasco G. (1992), "Marco Antonio «Nuovo Dioniso» e il *De sua ebrietate*", *Latomus*, 51, 3: 538-548.
- Monti G., a cura di (2000), *Seneca. Lettere a Lucilio*, vol. 2: libri X-XX, Rizzoli, Milano.
- Murphy T. (2004), *Pliny the Elder's Natural History. The Empire in the Encyclopedia*, Oxford University Press, Oxford.
- RE = Paulys Realencyclopädie der klassischen Altertumswissenschaft*, neue Bearbeitung unter Mitwirkung zahlreicher Fachgenossen, herausgegeben von G. Wissowa, W. Kroll, K. Witte, K. Ziegler, I-XXIV, I.A-X.A, Suppl. I-XV, Register, Metzler-Druckenmüller, Stuttgart-München 1893-1980.
- Rossiter J. (2008), "Wine-Making after Pliny: Viticulture and Farming Technology in Late Antique Italy", *Late Antique Archaeology*, 4, 1: 93-118.
- Saller R. (2022), *Pliny's Roman Economy: Natural History, Innovation, and Growth*, Princeton University Press, Princeton.
- Scienza A. e Boselli M., a cura di (2003), *Vini e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Prismi, Napoli.
- Scippacercola N. (2020), *La Campania nella Naturalis historia di Plinio il Vecchio*, RCE Multimedia, Napoli.
- Tchernia A. e Brun J.-P. (1999), *Le vin romain antique*, Glénat, Grenoble.
- Thurmond D.L. (2017), *From Vines to Wines in Classical Rome. A Handbook of Viticulture and Oenology in Rome and the Roman West*, Brill, Leiden-Boston.

Tomasi D. e Cremonesi C., a cura di (2000), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma, Simposio internazionale, Conegliano, 30 settembre - 2 ottobre 1998*, Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Treviso.

Vassiliades G. (2013), “Les sources et la fonction du metus hostilis chez Salluste”, *Bulletin de l'Association Guillaume Budé*, 1: 127-168.

5. Tra “vitto pitagorico” e alimentazione del “popolo minuto”: “mangiafoglia” campani tra XVI e XIX secolo

di Domenico Proietti*

Nelle pagine seguenti, prendendo le mosse dal fondamentale studio di Emilio Sereni (1958, recentemente ristampato in volume a sé, 2013), ci soffermeremo su alcuni aspetti socio-economici e sui connessi riflessi linguistici della prevalenza a Napoli e nell’Italia meridionale, tra il XVI e il XVII secolo, dell’alimentazione a base vegetale. A questa, nel corso del Settecento, venne affiancandosi il consumo delle paste alimentari e della pizza, una “vera e propria «rivoluzione gastronomica»” (Sereni, 1958, p. 281), con la conseguente sostituzione dell’epiteto tradizionale di “mangiafoglia”, attribuito ai Napoletani, con quello di “mangiamaccheroni”. Riflesso di una rivoluzione che interessò in particolare le classi popolari e che, a partire dagli anni Trenta del Seicento, fu favorita da diverse cause: la crescita demografica; la difficoltà di approvvigionamento di verdura e frutta (provenienti “dal suburbio di Napoli, soprattutto da [...] Terra di Lavoro”, *ibid.*, p. 354); e, non ultimo, l’impoverimento della popolazione, vessata dalla fiscalità spagnola (*ibid.*, pp. 398-399; Zanini De Vita, 2009, pp. 20, 164, 259). La crescente preferenza per la pasta, infine, era sollecitata dalla sempre maggiore difficoltà ad accedere a piatti o preparazioni con carni, ormai al di fuori delle disponibilità economiche delle classi popolari. Si rompeva, così, quella “combinazione” dell’“alimentazione vegetale con quella carnea” che era il tratto costitutivo della dieta dei “mangiafoglia” e che “forniva loro quella massa alimentare, che andava a integrare le ben più concentrate risorse energetiche e plastiche, fornite loro dalla carne, dal pesce, dal formaggio” (Sereni, 1958, p. 291; ma cfr. anche *ibid.*, p. 282). Si pensi, per es., al *pignato maretato*, il piatto per eccellenza della cucina dei “mangia-

* Università della Campania “Luigi Vanvitelli”.

foglia”, dalla metà del Seicento in poi progressivamente scomparso, per forza di cose, dalle mense del popolo ‘minuto’ (Zanini De Vita, 2009, p. 164). Se, quindi, per il periodo anteriore ai primi decenni del Seicento possiamo parlare di un modello alimentare sostanzialmente condiviso tra classi alte e popolari, nei secoli successivi (fino al Novecento) si osserva un divario sempre più marcato, non solo dal punto di vista socioeconomico. Pertanto, dopo qualche rilievo storico-etimologico sul composto “mangiafoglia”, ci soffermeremo su alcuni momenti e aspetti distintivi dell’alimentazione ‘vegetale’ nelle classi alte e negli strati popolari dell’Italia meridionale dal Cinquecento alla fine dell’Ottocento.

1. “Foglia” e “mangiafoglia”

Alla formazione e alla storia del composto “mangiafoglia”, che costituisce (sin dal titolo) lo spunto e l’oggetto del contributo di Sereni, sono da lui dedicate attente ricerche (pp. 282-291). A partire dagli studi precedenti, in particolare di Benedetto Croce¹, da cui Sereni deriva la diade “mangiafoglia”/“mangiamaccheroni” e la cronologia del passaggio dall’uno all’altro epiteto. Dissente però nella grafia al singolare del composto (Croce scrive “mangiafoglie”) e soprattutto nell’interpretazione del collettivo “foglia”. Non, genericamente, “gli ortaggi” (“cibo prediletto dei napoletani”²), ma “termine specifico, usato a indicare il cavolo nelle sue varie (e già numerose) sottospecie”; in particolare, “l’infiorescenza del broccolo [...] per i napoletani [...] il fiore più delicato e caratteristico” (Sereni, 1958, pp. 284 e 286)³. Con l’esame di un’ampia documentazione “indiretta”⁴, Sereni, ricostruisce (pp. 276, 284-287) la presenza e gli usi alimentari, a Napoli tra Cinque e Seicento, non solo di varietà della *Brassica oleracea* (il cavolo)

¹ Più volte richiamati da Croce per accenni, ma non citati per esteso da Sereni: alcune note all’edizione di G. Basile, *Lo cunto de li cunti*, 1891 (in partic., note 44 a p. 85 e 26 a p. 213); due interventi nel periodico *Napoli nobilissima* (“Napoli, Roma e Venezia. Paragoni di città italiane”, 1893, pp. 145-149; e “Napoli nelle descrizioni dei poeti”, 1895, pp. 175-176); e l’articolo “Il tipo del napoletano nella commedia” (1898), poi in *Saggi sulla letteratura italiana del Seicento*, Laterza, Bari, 1911, pp. 271-314.

² Croce, “Il tipo del napoletano nella commedia”, cit., p. 277.

³ Seguendo Croce, Sereni indica la più antica attestazione del collettivo “foglia” in un sonetto scritto da Luigi Pulci nel 1471. Le osservazioni sul significato del termine e sulle “già numerose” sottospecie si riferiscono però “all’uso linguistico napoletano del Cinque e Seicento” (Sereni, 1958, p. 284; ma cfr. anche Galasso, 1997, p. 221, nota 48).

⁴ Quella “fornitaci dalle attestazioni letterarie”, risultando “piuttosto incompleta e incerta” quella “diretta”, cioè “le fonti archivistiche o statistiche” (*ibid.*, p. 281).

ma anche di altre verdure: *foglia-molle* (‘bieta’), *foglie cappucce* (‘cavolo cappuccio’), *torze* (‘torzelle’, ‘torze ricce’ o ‘cavolo greco’), *vruoccole* (‘broccolo’), *vruoccole spicate* (‘spigarello’ o ‘minestra nera’) e, infine, *cauliflore* o *caule fiore* (‘cavolfiore’). La rassegna culmina con la sottolineatura (pp. 293-294) della costante “associazione”, a Napoli, “tra carne e foglia –anche in ricette meno sontuose di quella del *pignato mmarettato*” e quindi con il rilievo, sulla base di radi ma netti dati statistici, di “un’abbondanza”, tra XVI e XVII secolo, “del consumo carneo [...] sensibilmente superiore all’attuale” e tale quindi da motivare “l’identificazione di «napoletano» con «carne e foglia»” (p. 295) attestata, tra l’altro, in G.C. Cortese e G. Fasano.

È interessante infine osservare che lo studio di Sereni sostanzialmente conferma, arricchendola di dati e citazioni, una lunga serie di precedenti contributi eruditi, tra i quali (oltre quelli ricordati da Croce) una fonte a cui certo non poté attingere. La voce *foglia* appartenente alla parte inedita (F-Z) del *Vocabolario del dialetto napoletano* di Emmanuele Rocco (1811-1892), rimasto interrotto al primo volume (1891) e solo recentemente pubblicato per intero (Rocco, 2018). Oltre alla sinonimia con *cavolo*, di *foglia* si registrano diverse varianti e si spiegano l’origine e la storia del composto “magnafoglia” (Rocco, 2018, vol. 3, pp. 9-10):

Ordinariamente prendesi per Cavolo, *Brassica oleracea*, con tutte le sue varietà, cioè *Torze*, *Virze*, *Cappucce*, *Vruoccole*, *Caolisciure*. Le minestre che se ne fanno erano la pietanza prediletta dei Napolitani prima che dalla Sardegna e dalla Sicilia s’introducesse il gusto dei maccheroni; onde l’epiteto di *Magnafoglia* si mutò in quello di *Magnamaccarune*.

Né manca un cenno sul rapporto *foglia-carne* (“Si allude spesso con questa voce [*foglia*] alle cose di Napoli, unendovi la voce *Carne*”), con una citazione da G. Fasano: “sti vierze mieje de carne e foglia (*cioè napoletani*)”.

2. Il “vitto pitagorico” per “uso de’ Nobili e de’ Letterati” (XIII-XIX sec.)

Come antica attestazione della combinazione foglia-carne nelle abitudini alimentari dei napoletani Sereni (1958, p. 293), precisando che “il cavolo è il primo fra gli ortaggi nominati”, cita il seguente passo (vv. 199-202) del compendio versificato, in volgare napoletano, del *Regimen sanitatis*, da lui datato al “XIII secolo”:

De caule così dicote tu mandicare pótilli
e se gallini púninci, che sença nocumento
co multo condimento, megllore nutrimento
securamente facino, prováillo volte cento.

In realtà, la datazione del poemetto, concepito per “fornire agli ‘illettrati’ [...] un’agevole lettura delle auree norme della Scuola salernitana”, va indicata nei “primi lustri del Trecento” (Sabatini, 1996, p. 411).

Alla seconda metà del Duecento risale invece il *Liber de coquina*, che ci porta nella cucina della corte di Federico II e che si apre con una trattazione su cavoli bianchi e verdi (“Et primo de caulibus”, ed. Cupelloni 2022, §§ 1-6), da cucinare anche “cum carnibus [...] secundum usum imperatoris”, facendo “bene bullire” e con l’aggiunta, all’occorrenza, “brodium carniū quarumcumque” (*ibid.*, § 1). È uno dei primi testi in cui si indicano i pregi di verdure e ortaggi, in una serie in cui vedremo talora emergere anche posizioni-convinzioni dietetiche accostabili a quelle che oggi definiremmo vegetariane. Un’anticipazione delle quali si trova nel trattato *De honesta voluptate et valitudine* (1466-1467) di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, stampato a Roma nel 1470 e considerato “il primo libro di cucina a stampa” (Bauer, 2017, p. 473). Nel satirico esordio del quinto libro (sui volatili ‘commestibili’), contro le tavole sontuose dei ricchi impreziosite da piatti di cacciagione, Platina invita un gruppo di amici umanisti a una frugale “cena uliosa” (‘vegetale’) ⁵, dominata da “cepolā et aglio”. Va aggiunto però che questa posizione, vegetariana *ante litteram*, rimase un episodio isolato fino alla metà del Settecento (per la storia del vegetarianismo, v. Mannucci, 2008, Montanari, 2025a).

Dal XVI ai primi decenni del XVIII secolo si susseguono invece numerosi elogi della *foglia* nelle sue varietà botaniche e nella sua felice unione con la ‘carne’. Così, se nel decimo libro (cap. LII) delle *Villae* di G. Della Porta si legge un’ampia trattazione (ed. Francoforte, 1492, pp. 715-724) sulle erbe ‘commestibili’ “et primo de brassica” (“Itali *cauli*, Neapolitani *foglie* vocant”, p. 717) con l’esame delle diverse varietà e l’indicazione delle denominazioni in volgare; nel polimetro *Ritratto o modello di Napoli* (1588) del nobile G.B. Del Tufo si trovano diverse composizioni dedicate alle varie specie di cavolo, di altre verdure e ortaggi, e al “modo di apparecchiarli”. Rinviando a Ciarallo, 2010, pp. 28-37 per la rassegna completa dei testi di Del Tufo, possiamo limitarci a ricordare alcuni titoli (tutti com-

⁵ Così nel volgarizzamento (Venezia, Benali, 1494, c. 44r-v), dal greco ὄλη (‘legno’, quindi ‘fogliame’); nel testo latino si legge invece “cenam olitariam” (ed. Carnevale Schianca, 2015, p. 238).

presi nel *Ragionamento primo*)⁶: *Broccolo spiccato volentier mangiato dal Napolitano [...] buono a mangiar con ogni cosa* (vv. 627-710; con la premessa “Ma pria del broccol ragionar vi voglio / come si mangia con carne o con oglio”, vv. 627 s.); *Foglia cappuccia e 'l modo come s'apparecchia* (vv. 719-728); *Ottava in lode della foglia cappuccia* (vv. 729-736); e, ultimo ma non ultimo, *Pignato maritato fatto alla napolitana* (vv. 826-892), con l'epilogo del *Sonetto in lode dell'istessa pignata* (vv. 893-906)⁷.

Tra il gran numero di testimonianze in opere letterarie (G.C. Cortese, G. Basile, G. Fasano, ecc.) e teatrali (S. Fiorillo) raccolte ed esaminate da Sereni (1958, pp. 274-295), va almeno ricordata la “corda ottava” del canzoniere *La tiorba a taccone* (1646) di F. Sgruttendio, dal programmatico titolo *Li spanfie* (‘i vanti’) *de la foglia*. Nelle quartine della composizione, oltre alle consuete lodi per la bontà della *foglia* in unione con la carne (“Tu sazie sì, ma no sfastidie maje, / e sì bona co l’uoglio, e co la carne [...] e meglio posta tu, muove appetito / a no pignato, ch’è Napolitano”, vv. 29-30, 35-36), è interessante l’osservazione della sua diffusione, con diverse funzioni, in tutti i ceti sociali (vv. 21-24):

Tu lieve da l’abbramma li mangiune,
tu l’allancate satore, e le sbramme,
li poverielle lieve da la famme,
ed inchie a tutte quante li voccune.

La diversità di trattamento e funzione dello stesso cibo tra classi alte e popolari è costantemente evidenziata nella ricca documentazione relativa all’insalata tra Cinque e Seicento. A cominciare, di nuovo, dal *Ritratto di Napoli* di Del Tufo, in cui, sempre nel *Ragionamento I*, si passa a esaltare, nella cucina dei nobili, l’*Insalata di lattuche e scarole napolitane* (vv. 737-753) e le *Insalate mischiate di diverse erbette alla napolitana* (vv. 754-809), descrivendo, infine, *In che modo s’ha da accomodare l’insalata napolitana* (vv. 810-825)⁸. Tra i numerosi testi (dalla lettera *Dell’insalata*, 1570 ca., di C. Felici, al *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l’erbe*, 1614, di L. Castelvetro) spicca l’ampio trattato *L’archidipno, ovvero dell’insalata e dell’uso di essa* (1627) del medico, storico e letterato aquilano S. Massonio. Con stile ricercato e ricco di citazioni dotte, in ognuno dei 68 capitoli dell’opera si esaminano analiticamente i diversi generi di verdura,

⁶ Si fa riferimento all’ed. Del Tufo, 2007.

⁷ Sul “pignato maritato” v. Coluccia, 2022, pp. 205 s.

⁸ “‘Nsalata ben salata, / stracciata e non tagliata, / polita e non lavata, / poco aceto ma forte e ben ogliata” (vv. 815-818).

gli ingredienti, le modalità di preparazione e i benefici dell'insalata, tenendo presente i "diversi fini [...] perché si mangi", cioè, le sue tre funzioni (pp. 9-15). "Nutrimento" ("per satiarsene"), come cibo, "di facile digestione", per le classi povere; "irritamento", cioè stimolare l'appetito, per i ceti privilegiati; "medicamento", per tutti, utilizzando le proprietà benefiche proprie degli alimenti vegetali.

Questa impostazione, in cui lo sguardo sulle diverse realtà socio-economiche coesiste con motivazioni d'ordine medico-salutistico, ricevette una spinta decisiva dall'affermarsi in Italia, a partire dagli anni Quaranta del Settecento, della dottrina del "vitto pitagorico", cioè della dieta vegetale. Dalla diffusione dell'*Essay of health and longlife* (1724) del medico scozzese G. Cheyne, prese spunto il naturalista A. Cocchi per il suo trattato *Del vitto pitagorico per uso della medicina* (1743), cui fecero seguito diverse opere simili (tra cui le *Riflessioni sul vitto pitagorico*, 1751, di G.A. Pujati), fino al ricettario *Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo per uso de' nobili, e de' letterati* (1781) di V. Corrado, che, rifiutando come "superstiziosa venerazione" la dottrina del neo-pitagorismo, propone il "vegetarianesimo come scelta di gusto" (Montanari, 2025a, p. 19), con dettagliate ricette per la preparazione di piatti, contorni, brodi, concentrati e purè a base di vegetali. Insomma, il "cibo erbaceo" come adesione alla tendenza corrente di dare "nutrimento più sano, gustoso, e facile per mezzo di erbe", non rinunciando tuttavia con ciò "al lusso nell'imbandire laute mense" (Corrado, 2001, pp. 5-6).

3. La 'rivoluzione alimentare', il "modello centralizzato" nel Regno di Napoli, nuove colture (patate e pomodori)

Questa valorizzazione elitaria del vitto vegetale si definisce nel momento in cui, nella seconda metà del Settecento, "l'evoluzione dei Napoletani" in "mangiamaccheroni" può "ritenersi sostanzialmente conclusa" (Sereni, 1958, p. 421). Il consumo crescente della pasta era l'unica alternativa al "gravissimo abbassamento del tenore di vita" (*ibid.*, p. 415) a Napoli, innanzitutto per il continuo e crescente aumento degli abitanti, passati, nonostante la pestilenza del 1630, dai 220.000 del 1553 ai 441.000 del 1790 (*ibid.*, p. 414)⁹. Numeri che rendevano quantomeno problematico l'approvvigionamento delle verdure e degli ortaggi che costituivano la base della dieta dei "mangiafoglia", da cui scompaiono anche, a maggior ragione, le occasionali componenti carnee.

⁹ Dati sostanzialmente analoghi in De Blasi, 2012, pp. 80-92 e 2013, p. 77.

Per il Regno di Napoli (e in generale per il centro-sud d'Italia) si è opportunamente parlato di “modello centralizzato” (Montanari, 2025b, pp. 44-46), caratterizzato dalla provenienza “prevalentemente rurale” della produzione, orientata verso la capitale e le città principali ma diffusa, con riconosciute specificità locali, nei centri minori. Un’articolazione economico-produttiva, del resto, ben descritta sin dalla fine Seicento nello *Scalco alla moderna* (1692) di A. Latini, in cui l’ultimo capitolo (pp. 599-605) è dedicato a una *Breve descrizione del Regno di Napoli, in ordine a’ diversi commestibili*. Tema che cent’anni dopo divenne oggetto del *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli* (1792) di V. Corrado e, poco prima dell’Unità d’Italia, della *Carta dei prodotti alimentari delle provincie continentali del Regno delle Due Sicilie* (1856) di B. Marzolla (su cui v. Conti, 2008). Il modello “centralizzato”, quindi, risulta pienamente operativo e nitidamente percepito dal Seicento all’Ottocento ma bisogna tener presente che lo scambio tra città (Napoli, soprattutto) e centri minori riguardò le classi alte¹⁰ e non il resto della popolazione, progressivamente “impoverita” e che perciò a stento riusciva a varcare il “limite della fame fisiologica” (Sereni, 1958, p. 419).

Un malessere solo in parte alleviato dalla tardiva e non massiccia introduzione di nuove coltivazioni quali il pomodoro e la patata. Del primo sappiamo che all’inizio dell’Ottocento era coltivato in Terra di Lavoro “colle sue varietà nella forma” e che, essendo a buon mercato, “nei mesi estivi [...] unitamente a capsici, e tenere cucurbite o sieno cocozzelle” forniva “grandi risorse alla economia domestica in tutte le famiglie” (Perrino, 2017, p. 231; cfr. anche Gentilcore, 2010, pp. 88-90). Ben diverse le modalità di diffusione della patata: dopo il tardivo riconoscimento della sua commestibilità e la sua utilizzazione come cibo per animali, solo nell’ultimo ventennio del Settecento cominciava a essere valorizzata per le sue proprietà nutritive (G.B. Occhiolini, *Memorie sopra la patata*, 1784; A. Zanon, *Lettera intorno alle patate*, 1785), in particolare durante le carestie. Ancora nel 1811 A. Perrino (2017, p. 232) osserva che in Terra di Lavoro “i contadini che abitano” gli “alti Appennini e specialmente i montagnari [...] cominciano fortunatamente ad avvezarsi al cibo delle patate che ivi si coltivano”. Cibo per poveri, diffuso solo in aree periferiche e quindi con grande distanza socioeconomica dagli usi ormai affermati nella cucina ‘alta’, puntualmente registrati nel *Trattato delle patate per uso di cibo* (1792) di V. Corrado, in cui, oltre all’impiego nella panifica-

¹⁰ Sull’ampio e variato “modello gastronomico” della nobiltà napoletana e in particolare della corte di Maria Carolina d’Asburgo-Lorena (carni, pasta, verdure e ortaggi, frutta, ecc.), puntualmente registrato nel *Cuoco galante* (1773) del solito V. Corrado, v. D’Ario, 2020.

zione, si descrivono “molteplici vivande”, “salze, sapori, colì (‘concentrati’) e pure” di patate¹¹.

4. Cucina ‘alta’ e “cucina casereccia”; l’alimentazione del “popolo minuto” a Napoli nell’Ottocento

La divaricazione di fatto tra l’alimentazione e le consuetudini (o mode) gastronomiche delle classi agiate e la cucina popolare che abbiamo seguito viene esplicitata sin dalla prima edizione (1837) del fortunato trattato la *Cucina teorico-pratica* di I. Cavalcanti, duca di Buonvicino; nella seconda edizione (1839) compare (pp. 349-436) una sezione (anzi, una “vera e propria appendice”, Iacolare 2023: 150) dedicata alla “Cucina casereccia in dialetto napoletano” (p. 349, cioè la “Cucina casarinola all’uso nuosto napolitano”, p. 353). La scelta del dialetto, pur nella riconosciuta difficoltà di scrivere di cucina “trannannola co’ la lengua nosta” (p. 352), era certo il riconoscimento di una tradizione gastronomica ‘altra’ rispetto a quella illustrata nelle sezioni precedenti. Ma era soprattutto la risposta “a una grande richiesta sul mercato” (Iacolare, 2023, pp. 152-153) da parte di un crescente pubblico ‘medio’ di lettori interessati a ricettari che descrivessero la cucina di tutti i giorni al di fuori dei palazzi nobiliari e che avevano già decretato il successo di un altro diffusissimo trattato in italiano, precedente a quello di Cavalcanti, la *Cucina casereccia* di un non meglio identificato M.F. (forse Moffo Francesco), di cui si ebbero ben 25 edizioni tra 1807 e 1885 (Iacolare, 2023, p. 155, nota 11). Cavalcanti, dunque, per colmare una lacuna nel suo trattato fece riferimento, sin nel titolo dell’appendice, a un’opera di larga diffusione, adottando il dialetto per una “maggiore aderenza all’uso linguistico della quotidianità di un nuovo pubblico di [...] realizzatori di attività gastronomiche nelle cucine borghesi” (Bianchi, 2008, p. 125). Da ciò il valore documentario dell’appendice, in particolare per la “ricetta dei maccheroni” in cui per la prima volta è attestato “il nuovo uso alimentare”, di “impronta fortemente popolare”, di affiancare la salsa di pomodoro al tradizionale condimento della pasta con il formaggio (Montanari, 2019, pp. 61-62).

Quest’ultima osservazione ci richiama la permanente presenza del ‘vitto vegetale’ nell’alimentazione delle sempre più impoverite classi popolari napoletane nei decenni a cavallo dell’Unità. Su questo tema abbiamo un documento di straordinario interesse: due memorie *Sull’alimentazione del*

¹¹ Il *Trattato* è ristampato in Corrado, 2001, pp. 113-143.

popolo minuto a Napoli stampate in unico volume (1863) pubblicato dall'Accademia Pontaniana. Si tratta di due contributi¹² essenzialmente basati su dati statistici: il primo (*Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli* di A. Spatuzzi e L. Somma) d'impostazione medico-sanitaria; il secondo (*Sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli* di E. De Renzi) con speciale attenzione ai caratteri patologici e ai rischi endemici connessi alle condizioni di grave penuria alimentare che affliggevano gli strati più poveri della popolazione, non solo partenopea.

In entrambi i testi si dedica ampio spazio all'esame degli "alimenti vegetali" maggiormente usati dal popolo minuto di Napoli (Spatuzzi-Somma, pp. 51-91; De Renzi, pp. 30-41, 68-76); dobbiamo però qui limitarci alla semplice menzione e a indicare un ulteriore documento di questa attenzione partenopea verso il cibo vegetale: i numerosi lemmi relativi a verdure, ortaggi e frutta nel *Vocabolario botanico napoletano* (1887) di F. Gusumpaur (su cui Guarino, 2024, pp. 25-43).

È opportuno però segnalare alcuni passaggi nelle due memorie del 1863. Innanzitutto, la premessa che le carni, in particolare di bue e di vitello, "per lo caro del prezzo molto raramente si veggono nella mensa del povero" (Spatuzzi-Somma, p. 27); inoltre, che "È doloroso di vedere quanto scarso è in Napoli il consumo della carne", inferiore non solo a quello degli Inglese ma anche a quello dei Francesi (De Renzi, p. 21); infine che "i legumi sono la carne del povero" (De Renzi, p. 33).

Quanto alle nuove coltivazioni venute dalle Americhe, il mais e il "pane di maiz" sono "pochissimo adoperati" (De Renzi, p. 31); diffuso invece il consumo delle "spighe di granturco fresche", bollite o arrostate (Spatuzzi-Somma, p. 62). Le patate "ordinariamente vengon cotte insieme colla carne [...] principalmente dalle classi agiate (De Renzi, p. 35); "il nostro volgo [...] mangia in grande abbondanza in età le patate bollite" (Spatuzzi-Somma, p. 35). Infine, i "pomodoro sono in Napoli adoperati moltissimo nell'età freschi e nell'inverno o secchi o ridotti a conserva; essi sono il condimento dei maccheroni e non v'ha giorno che non compaiano sulla tavola del ceto medio. Minore è l'uso che ne fa il popolo minuto che spesso li mangia ad insalata come cibo isolato" (De Renzi, p. 41; ma cfr. anche Spatuzzi-Somma, p. 27)

Su questa distinzione, all'interno delle classi non agiate, tra il "ceto medio" e il "popolo minuto" (o, anche, "volgo") è articolato il celebre saggio-inchiesta *Il ventre di Napoli* (1884) di M. Serao, con il quale possiamo concludere il discorso svolto sin qui, limitandoci a riportare il "Questionario"

¹² I due testi hanno ciascuno una propria numerazione.

posto a conclusione e sintesi del capitolo terzo, *Quello che mangiano* (Serao, 1884 p. 31):

Carne arrosto? –Il popolo napoletano non ne mangia mai. Carne in umido? –Qualche volta, alla domenica nelle grandi feste [...] Brodo di carne? –Il popolo napoletano, lo ignora. Vino? –Alla domenica. Acqua? –Sempre: e cattiva.

Riferimenti bibliografici

- Accademia Pontaniana (1863), a cura di, Sull'alimentazione del popolo minuto a Napoli. Lavori due, Stamperia dell'Università, Napoli.
- Bauer S. (2017), "Sacchi, Bartolomeo, detto il Platina", Dizionario biografico degli Italiani, LXXXIX, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, Roma: 472-475.
- Bianchi P. (2008), "Il lessico gastronomico in ricettari meridionali tra Seicento e Ottocento", in Prospettive nello studio del lessico italiano. Atti del IX Congresso SILFI, I, FUP, Firenze: pp. 123-127.
- Carnevale Schianca E. (2015), a cura di, B. Platina, De honesta voluptate et valitudine, Olschki, Firenze.
- Cavalcanti I. (1837), Cucina teorico-pratica, G. Palma, Napoli.
- Ciarallo A. (2010), I mangiafoglie, «L'Erma» di Bretschneider, Roma.
- Coluccia C. (2022), "Cibo e dialetto. Lessicografia napoletana ottocentesca e lessico gastronomico antico", Studi di lessicografia italiana, 29: 167-216.
- Conti S. (2008), "L'agroalimentare nel Regno delle Due Sicilie in una carta di B. Marzolla", Scritti in onore di C. Formica, a cura di N. Castiello, Napoli: 249-258.
- Corrado V. (1773), Il cuoco galante, nella Stamperia Raimondiana, Napoli.
- Corrado V. (1792), Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli, Russo, Napoli.
- Corrado V. (2001), Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo (1781), con Introduzione di T. Gregory, Donzelli, Roma.
- Cupelloni F. (2022), a cura di, ed. digitale del *Liber de coquina*, in rete al link <https://corpus.atlitem.org/testi/liber-de-coquina-o/92>
- D'Ario C. (2020), "Un principe a tavola. Modello alimentare di corte tra banchetti e pasti privati", Quaderni - Mediterranea, 37, a cura di G. Brevetti e G. Sodano: 69-95.
- De Blasi N. (2012), Storia linguistica di Napoli, Carocci, Roma.
- De Blasi N. (2013), "Persistenze e variazione a Napoli (con una indagine sul campo)", Italienisch, 69: 75-92.
- Del Tufo G.B. (2007), Ritratto, o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli (1588), a cura di O.S. Casale, M. Colotti, Salerno editrice, Roma.
- Galasso G. (1997), Lo stereotipo del napoletano nelle sue variazioni regionali, in Id., L'altra Europa, n. ed., Argo, Lecce: 171-225.
- Gentilcore D. (2010), La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia, Garzanti, Milano.

- Guarino D.G. (2024), “Il *Vocabolario ornitologico napolitano-italiano* (1874) e il *Vocabolario botanico napolitano* (1887) di F. Gusumpaur”, *RiDESN*, II/1: 11-47.
- Gusumpaur F. (1887), *Vocabolario botanico napolitano*, Chiurazzi, Napoli.
- Iacolare S. (2023), “La *Cucina casereccia*: un’appendice dialettale alla *Cucina teorico-pratica* di I. Cavalcanti”, *RiDESN*, I/2: 149-205.
- Latini A. (1692), *Lo scalco alla moderna*, Parrino e Mutii, Napoli.
- Mannucci E.J. (2008), *La cena di Pitagora. Storia del vegetarianismo dall’antica Grecia a Internet*, Carocci, Roma.
- Massonio S. (1627), *Archidipno, ovvero dell’insalata*, Brogiollo, Venetia.
- Montanari M. (2019), *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari M. (2025a), “Vegetariani da quando? E perché?”, *AAVV, Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente*, Utet, Torino: 15-23.
- Montanari M. (2025b), *Geografia del gusto*, Touring Club Italiano, Milano.
- Perrino F. (2017), *Statistica della Provincia di Terra di Lavoro (1811)*, a cura di A. Massaro, Centro studi *Historia loci*, Macerata Campania (CE).
- Rocco E. (2018), *Vocabolario del dialetto napolitano. Ristampa anastatica dell’edizione del 1891 e edizione critica della parte inedita (F-Z)*, a cura di A. Vinciguerra, 4 voll., Accademia della Crusca, Firenze.
- Sabatini F. (1996), *Le origini della letteratura volgare napoletana (1971)*, rist. con aggiunte e modifiche, in Id., *Italia linguistica delle origini*, a cura di V. Coletti *et alii*, t. II, Argo, Lecce: 401-423.
- Serao M. (1884), *Il ventre di Napoli*, Treves, Milano.
- Sereni E. (1958), “I Napoletani da «mangiafoggia» a «mangiamaccheroni»”, *Cronache meridionali*, 5: 272-295, 353-377, 398-422 (poi in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino, 1981: 292-371; ed. in volume, a cura di G. Bonini, Istituto A. Cervi, Reggio Emilia, 2013).
- Sgruttendio F. (1646), *La tiorba a taccone*, Cavallo, Napoli.
- Spatuzzi A., Somma L., De Renzi E. (1863), *Saggi sull’alimentazione del popolo minuto a Napoli. Lavori due*, Stamperia dell’Università, Napoli.
- Zanini De Vita O. (2009), *Encyclopedia of pasta*, University of California Press, Los Angeles.

6. *Carta dei Prodotti Alimentari di Benedetto Marzolla e la Terra di Lavoro*

di *Simonetta Conti**

Nella numerosa messe di cartografi, ingegneri topografi e disegnatori che, in circa un secolo hanno portato il Reale Ufficio Topografico di Napoli al livello dei più importanti uffici cartografici d'Europa, spicca nel XIX secolo, per la mole di lavoro e per la sua bravura, il brindisino Benedetto Marzolla, sicuramente una tra le figure più importanti dell'Ufficio, scomparso nel 1858 e al quale era stato affidato il pesante incarico di impostare e disegnare quello che sarebbe stato il primo catasto particellare del Regno. Si tratta di un cartografo che ha al suo attivo un grandissimo numero tra carte ed atlanti, e anche molto eclettico nella sua produzione, nella quale spiccano carte quali quella della telegrafia elettrica d'Europa, quella della battaglia di Sebastopoli e quella dei prodotti alimentari della parte continentale del Regno delle Due Sicilie e quella dei Dazi indiretti (Valerio, 1993)¹.

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

¹ Benedetto Marzolla nacque a Brindisi il 14 marzo 1801 e morì a Napoli il 10 maggio 1858. Può a ben diritto essere considerato uno dei maggiori cartografi della prima metà del XIX secolo anche se per troppo tempo la sua fama è rimasta racchiusa tra gli addetti al settore.

Entrato da giovane, per volontà di Ferdinando Visconti, nell'Ufficio Topografico del Regno, continuò fino alla fine della sua vita a disegnare e redigere carte, che possono essere considerate tra le migliori del suo tempo. Una delle sue caratteristiche principali è quella di aver lavorato non solo sulla cartografia del Regno, ma di essersi cimentato anche in campo europeo ed extraeuropeo. A questo proposito è sufficiente citare le carte dell'America, quelle dell'Asia, del Polo Artico, dell'Australia occidentale, delle Province unite del Rio de la Plata, quelle relative agli avvenimenti politico-militari della penisola balcanica, della guerra russo-turca, e di quella di Crimea, come ci dimostra la carta degli Accampamenti, trinceramenti ed operazioni di assedio [...] nella parte sud di Sebastopoli, redatta nel 1855 alla scala 1:40.000. L'ultimo suo progetto era quello della costruzione di un catasto particellare del regno, progetto, purtroppo, non andato a buon fine per molteplici fattori tra i quali la diffi-

La carta dei prodotti alimentari non è stata studiata per molti anni e nel 1975, forse per la prima volta, in occasione del XXII Congresso Geografico Italiano, nella mostra cartografica organizzata da Elio Manzi, fu presentata con queste parole: «Gustosa “curiosità” cartografica, meritevole d’interesse. La tavola geo-pittorica illustra le principali, tipiche produzioni agricole delle varie regioni meridionali, dalle più celebri (come per la Campania Felice) a quelle meno note (come per la Basilicata). Produzioni perdurate sino a pochi anni addietro, sino, cioè, alla sistematica recente distruzione dell’agricoltura meridionale» (Manzi, 1977)².

Da queste parole sono passati 50 anni e fortunatamente non è più tutto così negativo, anche perché soprattutto per la lungimiranza di alcuni coltivatori “sognatori”, si sono riscoperte antiche specie che si andavano perdendo e che sono tornate sulle nostre tavole. Quanto l’agricoltura campana in generale e quella di Terra di Lavoro in particolare fosse importante per l’alimentazione delle popolazioni è stato messo in rilievo da un saggio di Emilio Sereni del 1958³.

Marzolla lavorò avendo come base i dati statistici fornitigli dal Ministero competente sull’Annona e ha lasciato un’importantissima informazione su come e dove si produceva, sia che si trattasse di allevamento, agricoltura, pesca, che di lavorazione delle materie prime.

Nelle edizioni degli anni ’30 e ’50 dell’Atlante regionale «Descrizione del Regno delle Due Sicilie per Province, indicante la rispettiva circoscrizione civile, giudiziaria ed ecclesiastica, la popolazione assoluta e relativa a tutto il 1851 — le strade costrutte ed in costruzione a tutto il 1853, le linee telegrafiche, le dogane, il commercio, i prodotti naturali ed industriali, la condizione fisica e l’estensione, nonché un sunto storico di ciascuna Provincia⁴. Eseguita in litografia per cura e sotto la direzione di Benedetto

coltà dell’opera, l’avvicinarsi della fine del regno e la prematura morte del Marzolla avvenuta il 10 maggio del 1858, alla vigilia della sua partenza per Gaeta, per mostrare al Re i primi saggi del suo catasto.

² La carta presenta alcune caratteristiche di originalità, tra le quali bisogna annoverare che oltre che in materiale cartaceo, è stata realizzata in seta di San Leucio.

³ E. Sereni, Note di storia dell’alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni», in “Cronache Meridionali”, V (1958), pp: 272-295; 353-377; 398-422.

⁴ La prima edizione è stata stampata nel 1830 dall’Ufficio Topografico e seppure la qualità grafica non fu delle maggiori nel 1832 il conte danese Jacob Gräberg di Hemso così si esprime: «...e pel Regno delle Due Sicilie si sta pubblicando attualmente a Napoli una Corografia specificata in 22 grandi mappe, opera del Sig. Benedetto Marzolla, impiegato nel Reale Ufficio Topografico». Nel 1837 ne fu fatta una seconda edizione, quasi identica alla prima, tranne l’aggiunta delle carte di Benevento e Pontecorvo. Nel 1850 iniziò una rinnovata edizione dell’Atlante. Furono completamente ridisegnate le carte, soprattutto per l’orografia, la viabilità, comprese le prime ferrovie. (V. Valerio, 2008, pp: 22-29).

Marzolla, Napoli, 1854», il cartografo ha inserito molte delle notizie che gli sarebbero servite per comporre un *Grande dizionario geografico, storico, statistico del Regno delle due Sicilie* e del quale aveva scritto e dedicato al Re un *Saggio del modo di trattare i principali articoli di un nuovo Gran Dizionario Geografico, Statistico e Storico del Regno delle Due Sicilie* (Valerio, 2008, p.30).

Prendiamo ora in considerazione alcuni aspetti particolari della carta, ad iniziare dalla vignetta posta in alto sulla destra della carta (cfr. fig. 1).

La vignetta, di autore anonimo, mostra due coppie di buona estrazione borghese, come si evince dal loro abbigliamento, che siedono intorno ad una tavola imbandita in un giardino, sotto l'ombra di un albero cui è avvinchiata una vite. Oltre le figure dei gentiluomini e delle dame, quello che colpisce è principalmente l'immagine della vite arrampicata sull'albero, che illustra molto chiaramente il sistema della vite maritata e quindi l'immagine ci fa supporre che il vino degustato sia l'Asprinio di Aversa. A questo si aggiunge il fregio con le due cornucopie che, oltre a significare il simbolo dell'abbondanza, è nello stemma della provincia di Terra di Lavoro. Sullo sfondo si staglia la sagoma del Vesuvio fumante e vicino quella del monte Somma.

Molto importante ed esaustiva è la Legenda che illustra tutti gli alimenti presenti nel regno, da quelli dell'agricoltura e della pastorizia, per giungere ai prodotti trasformati dalla lavorazione dell'uomo, quasi una pre-industrializzazione. Come si può vedere si passa dalla presenza degli armenti bovini, ovini, caprini e suini, al bestiame selvatico come i cinghiali, lepri, uccelli selvatici, pesci di mare e pesci di fiume, crostacei, ai prodotti della terra, ai derivati, quali i formaggi, i salumi, confetterie, vini e spiriti e altro.

Date le misure della carta è normale che per ogni distretto non siano segnati tutti i comuni ma solo quelli che il cartografo ha ritenuto più importanti. Se Marzolla per reperire gli alimenti si era servito dei registri dell'Annona, io ho invece fatto riferimento a un volumetto di Vincenzo Corrado, sicuramente molto più noto come estensore di un voluminoso ricettario, il volumetto: "Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli e delle cacce riserbate al real divertimento, ricercate ed esaminate da Frà Vincenzo Corrado", e anche agli scritti di Lorenzo Giustiniani⁵.

⁵ Vincenzo Corrado (1736-1836) è stato un personaggio eccezionale nel panorama intellettuale della Napoli e dell'Italia del XVIII secolo. La sua fama è strettamente legata alla sua più importante opera: *Il cuoco galante* (1773), cui seguirono altri suoi trattati. Lorenzo Giustiniani (1761-1824), è stato un colto personaggio della Napoli settecentesca. Tra le sue numerose opere spicca, per la sua importanza il *Dizionario geografico – storico – fisico del Regno di Napoli*, che descrive minuziosamente tutti i centri abitati del regno e che fu segui-

Dal volume di Corrado sono state esaminate le produzioni di quei centri che compaiono nella carta di Marzolla e che, anche con i disegni della Legenda, aiutano ad individuare le principali derrate:

Caserta: sta nel basso ed in una pianura con terreni fertili in biade, in viti, ed anche in canapa. Si alleva in Caserta una certa razza di galline, le quali hanno sul capo un ciuffo di folte piume, a quali fa una bellezza straordinaria, e perciò son ricercate, e son particolari.

La Città di Maddaloni sta situata alle falde di un monte. Fra le produzioni del suo territorio, è particolare in quella di certe uve dalle quali si cava un vino detto Greco di Maddaloni: ed anche nella produzione degli agli de quali se ne fa gran negozio⁶. Nella Carta per il territorio di Maddaloni l'autore ha disegnato il simbolo del granone, termine per indicare il mais o granturco.

La Città di Capua, che ha piazza d'armi. Sta situata sopra del fiume Volturno, ed in veduta di un'esteso fertilissimo campo, nel quale, in virtù dell'ottimo terreno, e della bene intensa agricoltura, si raccolgono in abbondanza tutte le specie di biade. È particolare anche il territorio nella produzione dell'eccellenti fichi, dei carciofi⁷, e di certe cipolline chiamate cipecchie. In quella Città di Capua si tiene in ogni anno nel dì di S. Stefano una ricca fiera di animali porcini, così citata da Francesco Granata: «...l'altra rinomatissima di S. Stefano...nella quale, oltre all'altre cose, che vengono a venderi, si fa specialmente negozio di porci, impinguati in grossezza smisurata» (Granata 1752)⁸. È grande ancora l'industria delle provole e mozzarelle e di altri latticini poiché nei vicini mazzoni vi sono i procoj delle bufale, e delle vacche. Con arte particolare san fare in Capua il torrone, che al par di Aversa ne fanno industria; e pur anche san fare bianca e dura confettura. Nel detto Volturno fiume si fa pescagione di alose, di tinche, e di lamprede, e nella carta di Marzolla sono stati disegnati ben due

to, alcuni anni dopo, da altri volumi del Dizionario che descrivevano tutta la parte di geografia fisica dello stato.

⁶ Il vino Greco di Maddaloni, già conosciuto nei secoli passati è ancora oggi prodotto nel territorio di Valle di Maddaloni. Questo vino greco è coltivato nelle due qualità di Greco di Grado e di Chiosco Galasso. La produzione è limitata su di un ettaro e fornisce un vino bianco di colore giallo ambrato e si dimostra molto diverso dagli altri vini greci della Campania.

⁷ Si tratta di una varietà di carciofi molto antica, risalente all'epoca romana, probabilmente derivata da quella del carciofo romanesco. Questo tipo di carciofo, detto Capuanella ha ottenuto anche il riconoscimento di prodotto IGP. Viene coltivato soprattutto nel territorio capuano e in alcuni dintorni di Napoli e ha ottenuto la qualifica di prodotto PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale).

⁸ La Fiera di Santo Stefano, chiusa nel 1991, era una delle più antiche della Terra di Lavoro, essendo stata istituita nel 1290 da Carlo II d'Angiò con un decreto che concedeva alla città una fiera di nove giorni, quattro prima e cinque dopo la festa di S. Stefano.

simboli dei pesci d'acqua dolce forse anche per far vedere quanto le acque fossero pescose. La più antica citazione di questi pesci li troviamo in Dante:

Que' che vorrà campar del mi' furore, / ec[c]o qui preste le mie difen-
sioni: / grosse lamprede, o ver di gran salmoni / aporti, [o] lucci, senza far
sentore./ La buona anguilla non-è già peg[g]giore; / alose o tinche o buoni
storioni,

Della Terra di S. Maria. In mezzo ad una coltivata campagna sta (l'antica Capua), eh'è in oggi S. Maria. E' quella Regia, e ricca Terra ha l'utile, che l'apportano li suoi terreni con la produzione delle tante varie derrate. Al par di Capua, e di Aversa, san fare in S. Maria eccellente torrone. Per uso di un delicato cibo fan castrare le pollanche, e cos'i le rendono infeconde, e con ciò tenere, e grasse.

Calvi. Sta situata in mezzo agli ulivi la piccola, ma Regia Città di Calvi. L'olio più che le altre derrate apporta vantaggio a quella Citta. I suoi terreni son grandemente produttori di asparagi. Nella Carta dei Prodotti alimentari è rappresentata dal simbolo dei meloni, probabilmente per indicare la feracità ortofrutticola del suo territorio.

Arienzo. Si fanno, della carne porcina, ottimi particolarmente prosciutti, che riescono di lunga durata, ed infine teneri, e gustosi; e dal suo territorio raccolgono quantità di pesche ovvero percoche, che d'Arienzo vengono chiamate. Per Giustiniani la coltivazione delle pesche era molto decaduta, ma ne esalta la coltivazione degli ulivi: «Tutti i suoi monti all'est, ed al nord, dalle radici, sin alla metà sono piantati di ulivi, e danno buon olio».

Aversa, e Casali. In un perfetto piano, ed in mezzo a deliziosa campagna è situata la Regia Città di Aversa. L'agricoltura qui vedesi in vigore, per cui il grano, e le altre biade sono perfette, ed insieme abbondanti. Abbondante è pure la vendemmia delle uve, che ci danno il vino asprino⁹. Son particolari i finocchi, e le pere spine. Vedesi spedita l'industria delle provole, mozzarelle e ricotte, e di altri delicati latticini prodotti dalle vacche, e dalle bu-

⁹ Il vino Asprinio proviene da uno dei vitigni più antichi della Campania, le cui origini sono ancora dibattute tra gli studiosi, da chi lo ritiene di origine etrusca o romane o importato dalla Francia all'epoca di Luigi XII. La sua alberata o piantata, che spesso supera i 20 metri d'altezza, lo rende molto particolare, rispetto ad altri metodi di coltivazione. Numerose sono le testimonianze storiche che attestano la sua importanza, da Sante Lancerio il cantiniere di Papa Paolo III Farnese: «Di questa sorta Sua Santità usava bere alcuna volta per cacciare la sete avanti che andasse a dormire» (Scognamiglio 2022), dal cartografo Francisco Cassiano de Silva: «Aversa, ferace del grano e del vino celebre detto Asprino» (Conti 2007). L'Asprinio è stato riconosciuto come DOC Aversa il 31 luglio 1993, cui sono seguite altre modifiche e la DOC è riservata a due tipologie che hanno due diversi disciplinari, l'Aversa Asprinio e l'Aversa Asprinio Spumante.

fale. Dell'arte si vede perfezionare quella di far il gustoso torrone¹⁰, la canditura delle noci con l'intera corteccia, e la maniera di compor torte di cioccolata e di canditi; come pure nel far bianco mangiare di latte di animali, e di mandorle.

Nel gran lago di Patria, anche d'Aversa non lungi, si fa gran pesca di squisiti pesci, tra i quali grossissime spinole. In quello Lago ci si trastulla gran quantità d'anatre, è di mallarde¹¹; e quelli acquatici volatili prestano il gran piacere della caccia.

Altri centri del distretto presenti nella carta sono Pietramelara e Solopaca.

Pietramelara presenta il simbolo del grano e questo scrive Giustiniani: «il territorio dà frumento, legumi e vino».

Solopaca: «L'aria che vi si respira è buona. Il territorio dà del grano, legumi e vino. Abbonda di frutta d'ogni specie, ed il detto fiume (Volturno) provvede di pesce quegli abitanti».

Distretto di Gaeta

Gaeta. Nell'estremità di un promontorio è situata la Città di Gaeta, che è marittima, è Regia, ed è una delle fortezze prime del Regno, ove fa fede ogni milizia. Nella marina di quella Città si fa gran pescagione di ogni sorta di pesce, particolarmente in quella delle linguassole e in quella dei datteri, crostacei conosciutissimi. Nel suo territorio vi è piantagione grande di ulivi e di carrubi. Più esplicita e ampia è detto da Giustiniani: «Le campagne Gaetane sono amene e feraci...le derrate dell'olio e del vino sono eccellenti...I frutti vi riescono saporosi molto, le carrubbe ancora, e le melagranate. Le olive sono polpose e di ottimo sapore riescono in una concia particolar del luogo... Il mare è pescosissimo. Vi si fa gran pesca anche di tonni. Le triglie son grossissime e quelle che mettono in sale sono in molto pregio». L'autore ha disegnato presso la città un barattolo che nella legenda è detto "olive"¹².

¹⁰ Il torrone citato da Corrado ancora oggi è prodotto, seppure in quantità limitata, nella città e viene chiamato Pietra di San Girolamo. Il torrone è prodotto con zucchero, mandorle tostate e cioccolata e prende il suo nome a causa della durezza.

¹¹ Con il nome di Mallarde s'intende il Germano Reale, la specie più diffusa di anatre selvatiche.

¹² L'Oliva di Gaeta, detta anche Itrana, ha ottenuto la DOP (Denominazione di Origine Protetta) il 1 dicembre 2016. Ottenere la DOP non ha fatto altro che certificare la lunga storia degli olivi a Gaeta, documentata fin dal 954 nel testamento dell'ipata Docibile II. Per tutto il medio evo le sue navi commercializzavano olio e olive per tutto il Mediterraneo e anche in parte nell'Europa del nord.

Fondi. Città Regia, situata sulla via Appia vicino Itri. Li terreni, che appartengono a quella Città e quelli coltivati in buona parte son pieni di ulivi e di vigneti, con che l'olio ed il vino sono le derrate, che apportano più utile, e quei terreni incolti anche apportano utile poiché son pieni di mirti e di lentischi, siccome lo sono pure le campagne d'Itri. Giustiniani illustra la presenza di anguille nel lago che porta il suo nome.

Sessa. Sulla via Appia, e vicino al Garigliano sta situata la Regia Città di Sessa. Città, che ha i suoi territori buona parte ingombri da ulivi, per cui la produzione, e rendita principale è nell'olio. Tra gli alberi di ulivi è grande la caccia dei tordi. Ha pure bestiame bovino, e pecorino, che è d'industria, e che ci fan mangiare delicati latticini.

Carinola è situata in un falso piano alle radici di un monte. Di olio perfettissimo, e di vino soavissimo sono li prodotti particolari dei terreni di quella Città. Per l'industria, vi sono procoj di bufale, e di vacche, e per esse il negozio grande di provole, e di altri latticini tutto giorno si fa.

Pico: «Le produzioni consistono in frumento, vino, olio, ma vi è molto commercio».

Traetto. Nel suo territorio l'autore ha disegnato bestiame vaccino e il simbolo del grano e queste le parole di Giustiniani: «Vedesi poi circondato da altre colline tutte vestite di ulivi. Il territorio è fertile in olio, vino e di ogni sorta di vettovaglie...Il suddetto fiume (Liri) dà agli abitanti spesso degli storioni, e la marina di Scaoli (Scauri) pesce in abbondanza.

Roccamonfina. Marzolla vi disegna il grappolo d'uva, segno incontrovertibile della presenza di produzione di vino, come d'altronde accade anche oggi. I vini chiamati Roccamonfina e che possono essere bianchi, rossi e rosati, godono della denominazione IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Ponza. L'autore sull'isola ha disegnato un'aragosta, segno certo della presenza di pesca speciale. La pescosità del mare è testimoniata anche dal simbolo del pesce nei pressi dell'isola di Santo Stefano.

Distretto di Nola

Nola è Citta Regia, e sta situata in mezzo a una deliziosa ed arbustata campagna, nella quale è grande la produzione delle frutta, e delle uve, dalle quali si ha l'esquisito vino chiamata vernotico. Si fa in Nola viva industria di animali porcini. Si fanno ottimi salami, e particolarmente soppressate che vengono con impegno ricercate.

Città di Acerra. In mezzo ad ameni giardini, a verdeggianti ortaggi, ed a folti boschi sta la Città d'Acerra. Dai Tuoi giardini si hanno abbondanti, ed eccellenti le frutta; dagli ortaggi grossi e gustosi poponi, e cocomeri. Fassi pure nell'Acerra il negozio delle provole, delle mozzarelle, e di altri latticini, poiché sonovi per industria i procoj e di vacche e di bufale. Il Sovrano ha per se riserbata nell'Acerra la caccia dei cinghiati e delle beccaccine, ed

al pantano di essa ha pure quella delle anatre; quella poi delle quaglie l'ha a S. Leonardo.

Distretto di Piedimonte

Piedimonte, giace pure a piè degli Appennini, e con un fiume, che lo divide. Ha ubertosissimo territorio in erbe ortensi, in frutta, ed in uve, dalle quali si cava il delicatissimo vino chiamato pellagrello.

E' pur produttore di grossi alberi di ulivi, per cui si ha eccellente olio e si hanno le ulive condite con certa particolar concia, che non solo le rende gustose, ma pure incorruttibili, per modo, che le mandano in lungo commercio entro i vasi di creta. Lo bestiame da macello è ben pasciuto, e perciò si hanno grasse e gustose carni, ed abbondanti, e delicati latticini, fra i quali certe caciottine, le quali, per un maggior gusto, l'involgono nell'erbe timo, ed anepeta, e così ne fanno commercio. Nelle acque del limpido fiume vi si pescano, e trote, e capitoni e tinche di molta grossezza, ed insieme delicati.

Caiazzo. Fra monti sta situata la Regia Città di Cajazzo; ma tiene nel suo fronte un gran piano con terreni da pascolo, e da semina. Ha grandi uliveti, ed estesi vigneti, onde l'olio ed il vino sono le derrate di maggior negozio; ed ha pure frutta squisite.

Nel piano di quella città, il Sovrano vi ha fatto annidare gran quantità di fagiani de' quali di tanto in tanto ne fa caccia e di starne. Vi sono anche cinghiali e capre.

Venafro. in faccia ad una pianura ed alle falde di un monte è la situazione della città di Venafro e hanno colture, delle quali se ne fa negozio. Negozio ancor fanno con l'industria, della pastorizia, dalla quale si hanno ottime carni, e delicati latticini, che sono particolari in Venafro; siccome particolare è anche l'olio, ed abbondanti sono le biade. Vicino Venafro sta il grande e folto bosco di Capriati, ove stanno cinghiali e capri e daini.

Cerreto. A Cerreto, si trova la salata degli ottimi prosciutti.

Pietraroia. Secondo Giustiniani: «Il suo territorio dà frumento, legumi, e specialmente lenticchie e vino. I suoi naturali esercitano anche la pastorizia. I salami vi riescono di squisito sapore, ed in particolare i prosciutti che sono davvero decantati».

Distretto di Sora

Sora, presso al fiume Garigliano. Ha quella Città il fiume Liri, nel quale guizzano grosse trote, capitoni, e gamberi. Nel suo territorio si raccolgono anche grossi cardoni e grossi finocchi, che in vero sono, e per la grossezza, e per la tenerezza, particolari in quella Città. I Naturali poi di questa città san fare, col sangue di porco, delicati sanguinacci e con la carne di esso gustose salicce.

San Germano (Cassino). Appiè del Monte Casino, ed in mezzo a rivi di limpide acque è situata la città di S. Germano, che appartiene alla Badia di

Montecassino. Si fa in S. Germano industria, ed ingrasso di animali porcini de' quali si fanno gustosi e delicati salami; siccome delicati sono i latticini, cosi vaccini, che pecorini, giacché hanno ottimi pascoli. Anche olio eccellente si ha; e pure abbondanza di funghi prugnoli, e di neri tartufi, che sono della campagna le particolari produzioni.



Conclusioni

La Carta dei Prodotti Alimentari di Benedetto Marzolla, nella sua pur ovvia riduzione in scala, permette al lettore di avere una visione d'insieme delle produzioni agricole-forestali, di allevamento e selvaggina naturale, di minerali e di prodotti di trasformazione, di tutto il regno "al di qua del faro" e il disegno, anche se non può illustrare dettagliatamente tutte le province, ha il grande effetto di fare conoscere le risorse di uno stato che mirava ad aumentare le proprie produzioni e a divenire più moderno. Quale può essere oggi l'utilità della Carta al di là della sua importanza storica? In due miei precedenti scritti avevo ipotizzato l'uso per un marketing provinciale e regionale, e anche per le etichette di DOP, DOC, IGP e PAT, ma la carta potrebbe servire per ritrovare vocazionalità che potrebbero sembrare del tutto perdute. Per questo motivo le testimonianze del passato che sembrano essere inutili, in realtà hanno ancora molta ragion d'essere.

Riferimenti bibliografici

- Conti S. (2007), *Il primo atlante costiero del sud d'Italia nell'opera di Francisco Cassiano de Silva*, in Varani N., a cura di, *La Liguria dal mondo mediterraneo ai nuovi mondi. Dall'epoca delle grandi scoperte alle culture attuali*, Brigati, Genova.
- Conti S. (2008), *L'agroalimentare nel Regno delle Due Sicilie in una carta di Benedetto Marzolla*, in Castiello N., a cura di, *Scritti in onore di Carmelo Formica*, Sezione Scienze Geografiche, Napoli.
- Conti S. (2021), *Due documenti cartografici 'anomali' di Benedetto Marzolla*, in Brevetti G. et alii, a cura di, *Finis Coronat Opus. Saggi in onore di Rosanna Cioffi*, Tau Editrice, Todi.
- Corrado V. (1792), *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli e delle cacce riserbate al Real Divertimento Ricercate ed Esaminate da Frà...*, Nella Stamperia di Nicola Russo, Napoli.
- Dante Alighieri (1979), *Opere minori*. Contini G. e De Robertis D., a cura di, Ricciardi, Milano-Napoli.
- Giustiniani L. (1987), *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli di L.G. a Sua Maestà Ferdinando IV Re delle Due Sicilie, Napoli 1797-1816*, tomi I-X. Edizione anastatica Arnaldo Forni Editore, Bologna.
- Granata F. (1752), *Storia civile della Fedelissima Città di Capua, partita in tre libri; Ne' quali si fa memoria de' suoi Principi, de' suoi Fasti dalla prima antichissima sua fondazione sino all'anno 1750*, In Napoli nella stamperia Muziana con licenza de' Superiori, v. II.
- Guadagno E. e Manzi E. (2021), "La prego di voler gradire una mia Carta dei prodotti alimentari...", *Bollettino Società Geografica Italiana*, s. 14, 4 (1): 19-37.

- Manzi E. (1977), *Mostra Cartografica. Catalogo dei documenti cartografici esposti, n. 11*, in D'Arcangelo E. e Ruocco D., a cura di, *Atti del XXII Congresso Geografico Italiano*, CoGeI, Istituto Grafico Italiano, Cercola, I.
- Petrella M. (2019), “Monumenti gastronomici. Cartografia e invenzione della cucina regionale”, *Bollettino AIC*, 167: 28-39.
- Scognamiglio M. (2022), *Asprinio d'Aversa. Racconto di un matrimonio felix di 3000 anni fa*, Cuzzolin editore, Napoli.
- Sereni E. (1958), “Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: I napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»”, *Cronache Meridionali*, V, n. 4: 272-295; n. 5: 353-377; n. 6: 398-422.
- Siniscalchi S. (2019), “La carta “alimentare” di Benedetto Marzolla (1856) fra prodotti tipici e risorse territoriali”, *Bollettino AIC*, 167: 68-78.
- Valerio V. (1993), *Società, Uomini e Istituzioni cartografiche nel Mezzogiorno d'Italia*, IGM, Firenze.
- Valerio V. (2008), *Benedetto Marzolla, Brindisino, Geografo e Cartografo dell'800 Europeo*, Barbieri Selvaggi Editori, Manduria.

7. «... e tutto quello che caccia dalle mammelle, è oro!». Rappresentazioni e significati della bufala campana attraverso le arti visive

di Giulio Brevetti*

Sarà forse il risultato di una colonizzazione culturale e visiva imposta dalla cultura americana, ma sta di fatto che quando ascoltiamo o ci imbattiamo nella parola ‘bufalo’, il pensiero corre subito ai grossi bovini che popolano tanti film western o alle vicende aventi per protagonisti i pellerossa o gli eroi della frontiera, come il mitico Buffalo Bill, leggendario cacciatore di bisonti e impresario circense. Non esistono soltanto i bufali americani, animali cari alla narrazione della storia e della natura statunitense, presenti in tante opere letterarie, pittoriche e cinematografiche. Anche quelli ‘italiani’ hanno goduto di una discreta fortuna iconografica che si tenterà, nelle righe successive, di presentare in tre tempi.

1. All’ombra dei templi

È nella piana del Sele che generazioni di bufali trascorrono la loro placida esistenza a pochi chilometri dal mare e all’ombra di testimonianze archeologiche inestimabili. Negli ultimi anni queste bestie scure e tormentate dalle mosche sono divenute motivo di attrazione e tappa di visite istruttive da parte di famiglie e di scuole all’interno di complessi strategicamente trasformati dai proprietari allevatori in luoghi di vendita e di conoscenza, fattorie didattiche in cui comprendere il processo di lavorazione degli articoli caseari e dunque la filiera che porta dalla cura dell’animale al prodotto finale acquistabile con la consapevolezza di poter mangiare cibo sano, genuino e a km 0.

Se tentiamo di ricostruire una breve storia visiva dei bufali in territorio

* Università della Campania “Luigi Vanvitelli”.

salernitano, lì dove inizia il Cilento, troveremo numerose rappresentazioni di questi animali che hanno attratto l'attenzione di celebri artisti in virtù della loro particolare collocazione: al pascolo tra i templi dell'antica Poseidonia. Tra XVIII e XIX secolo grandi nomi della pittura e della grafica hanno inserito queste simpatiche e oziose bestie nelle scene che hanno realizzato per una colta committenza interessata alla riproduzione delle vestigia della civiltà antica e alle forme perfette e geometriche di quegli edifici. La presenza dei bufali, realmente pascolanti tra i templi, conferiva a quelle opere non soltanto un senso di veridicità ma aggiungeva fascino alle rappresentazioni di testimonianze che sopravvivevano nella natura selvaggia e inconsapevole.

Come nel caso di Giovanni Battista Piranesi¹ che, al pari delle sue raffigurazioni del Foro allora Campo vaccino invaso da vegetazione e greggi, realizza immagini con arditi scorci e calcolate prospettive al fine di evidenziare le forme di quelle architetture segnate dal tempo e dall'incuria, divenute rifugio delle soste dei bovini e dei bufali. L'amore archeologico verso quei luoghi da parte del grande incisore intende riflettere sul passare del tempo e sulle condizioni nelle quali versavano siti come quello di Paestum che proprio nel corso del Settecento divenne una meta agognata di artisti e studiosi, nonché tappa del Grand Tour².

Più interessato alla riproduzione della natura, rispetto a quella dei templi, Jacob Philipp Hackert³ propone invece per un'incisione (1790, Vienna, Österreichische Nationalbibliothek) una visione in cui una coppia di bufali in primo piano sosta sotto un albero incuranti dei templi sullo sfondo, scelti dunque quali protagonisti tanto del paesaggio quanto dell'opera, elementi fortemente caratterizzanti quegli spazi.

Nel campo della pittura romantica, spiccano le vedute di Anton Sminck Pitloo⁴, più attento a ricreare le luci e le atmosfere dei luoghi. Nelle sue inquadrature a campo lungo, in cui è la natura a essere protagonista piuttosto che i templi, i bufali costituiscono delle piccole macchie nere che contrastano col chiaro delle colonne e delle nuvole; accompagnati dalla presenza dei pastori, gli animali contribuiscono alla resa di un ambiente placido e sospeso nel tempo. È una visione diametralmente opposta a quella di Piranesi, per il quale contavano esclusivamente le architetture e la presenza dei bufali costituiva un elemento estraneo e folkloristico che rimandava a un'idea di natura corrompente; per Pitloo, invece, questi animali sono la testimonianza

¹ Su Piranesi, si ricordano: Focillon, 1963; Pane, 1980; Gallo, 2020.

² Su questo: de Seta, 2001; Cioffi, Martelli, Cecere e Brevetti, 2015; Trotta, 2019.

³ Su Hackert: de Seta, 1992, 2005, 2007.

⁴ Su Pitloo: Causa, 1956 e Causa Picone e Causa, 2004.

di una natura viva e pulsante, in cui a essere corpi estranei sono proprio i templi, adagiati nella piana in sequenza (fig. 1). E non lontane da questa concezione sono poi le raffigurazioni di Franz Ludwig Catel⁵, di Giacinto Gigante⁶, di Consalvo Carelli⁷ e di Filippo Palizzi⁸.



Fig. 1 - Anton Sminck Pitloo, Templi di Paestum, Napoli, Museo di Capodimonte. Foto tratta da:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/59/Templi_di_Paestum%2C_Pitloo_001.jpg

Una visione differente è quella di Jean-Léon Gérôme⁹, neoclassico atardato, noto per le sue ambientazioni storiche e in particolare per le realistiche riproduzioni di scene e contesti di età classica. Non poteva dunque evitare di raffigurare Paestum durante un viaggio in Italia, luogo sacro per la civiltà figurativa neoclassica che elesse questo sito a riferimento massimo per le forme sobrie e perfette dei templi e delle sue componenti. Eppure, il pittore francese, per una raffigurazione su cui è tornato più volte a la-

⁵ Su Catel: almeno Stolzenburg, 2007.

⁶ Su Gigante: almeno Ortolani, 2009.

⁷ Su Carelli: almeno Cioffi, 1974.

⁸ Su Palizzi: almeno Lorenzetti, 1955.

⁹ Su Gérôme: almeno Ackerman, 1986.

vorare negli anni, sembra dare maggior spazio proprio ai bufali che guadagnano il primo piano dell'immagine, abitandone il registro inferiore mentre avanzano entrando in acqua verso lo spettatore; nel registro superiore e in secondo piano, il tempio investito dalla luce del tramonto si offre nella sua policroma e immobile essenzialità.

2. Simbolo della fertilità borbonica

Discorso diverso è quello che riguarda l'altro territorio campano dominato dalla presenza dei bufali, la provincia di Terra di Lavoro. Seppur le qualità di questo bovino siano attestate già dal XII secolo, come testimonia un documento del monastero capuano di San Lorenzo in cui si fa riferimento ai prodotti del latte di tali animali, è in epoca moderna che incontriamo le prime significative rappresentazioni visive, e in special modo durante il regno borbonico che elesse i bufali, o per meglio dire, le bufale, a simbolo del territorio.

Al di là delle raffigurazioni di Hackert all'interno della decorazione della Reggia di Carditello, ampiamente compromessa, il massimo riconoscimento lo ritroviamo all'interno del grande presepe settecentesco di corte allestito nella Reggia di Caserta, immediatamente dopo le Sale della Biblioteca palatina¹⁰. Nel ricostruire scene di vita popolare e contadina per inglobare la civiltà napoletana nella scena della Natività e al contempo identificarla come degna rappresentante della civiltà cristiana *tout court*, è possibile imbattersi anche in alcuni esemplari di bufali che pascolano indisturbati tra la moltitudine di personaggi (fig. 2). A segno di una loro centralità nella vita contadina di quel periodo e dell'importanza che avevano per l'alimentazione e l'economia locale.

E anche qui a loro avrebbe guardato, alla metà del XIX secolo, il più animalista dei pittori napoletani: oltre ad aver lavorato sull'immagine di asini e agnelli, Filippo Palizzi sembra dimostrare simpatia anche per i bufali, ennesime creature usate, sfruttate dall'uomo, emblema della fatica e della sottomissione. In un dipinto ambientato a Carditello (1851, Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte), che si offre quale estrema testimonianza visiva di come appariva la reale tenuta negli ultimissimi anni di regno borbonico, una piccola mandria di bufali è raffigurata intenta a recarsi al ruscello per abbeverarsi, sotto lo sguardo vigile di un solerte buttero a cavallo. E come uno studio di bufali al guado del pittore recentemente battuto

¹⁰ Sulla presenza di animali nel Presepe della Reggia di Caserta: Romano, 1992.

all'asta (già Finarte) testimonia, l'interesse naturalistico di Palizzi è concentrato esclusivamente sull'animale, sulla sua presenza nello spazio e sui suoi movimenti, in una dimensione certamente diversa rispetto a quella delle opere ambientate a Paestum, in cui i bufali rappresentavano un supplemento folkloristico in dialogo coi templi.



Fig. 2 - Bufali nel presepe di corte della Reggia di Caserta. Foto dell'Autore.

Per ritrovare una significativa presenza di tali bestie in un'opera visiva, bisogna attendere un secolo. Nelle prime sequenze di *Viaggio in Italia*, il film girato nel 1953 da Roberto Rossellini, una mandria invade la strada che i coniugi Joyce (George Sanders e Ingrid Bergman) percorrono in auto verso Napoli, obbligandoli a rallentare e a confrontarsi con una realtà così diversa dalla propria¹¹. Con la loro presenza, le bufale anticipano e rappresentano l'umanità ferina del Sud Italia guardata con curiosità e sconcerto dai protagonisti, e in particolar modo da Katherine, donna insoddisfatta, sposata infelicitemente e madre mancata. Lo sguardo che lancia a quelle creature dalla sua auto non è molto diverso da quelli che dedicherà alle tan-

¹¹ Sul film: Dagrada, 2008, pp. 289-353.

te donne incinte o a spasso col passeggio intercettate per le strade di Napoli. La bufala, dunque, come simbolo di quella sana fertilità invidiata e bramata dalla protagonista.

3. Simbolo di una terra ferita

Se nel corso del Novecento la presenza visiva di questi animali è stata più scarsa e meno attrattiva, è certamente dall'inizio del nuovo millennio che si registra una loro cospicua presenza in opere cinematografiche: si tratta di quel pugno di opere girate nella provincia casertana negli ultimi venticinque anni e finalizzate a denunciare le condizioni nelle quali è stato ridotto il territorio un tempo Campania Felix¹².

A cominciare dalla pellicola che ha dato il via a questa *vague* casertana, e cioè *L'imbalsamatore* di Matteo Garrone, il regista che ha portato sul grande schermo Castel Volturno e lo spettrale Villaggio Coppola riuscendo nell'impresa di trasformarlo in un inquietante luogo cinematografico in cui ambientare una storia di passioni malate e di malavita strette tra il mare e i palazzoni fatiscanti. In questa natura stuprata dall'uomo, vive e lavora il tassidermista affetto da nanismo che per professione è chiamato a camuffare la natura, facendo apparire vivi animali che non lo sono più. Come nel caso di una bufala, presente significativamente anche nella locandina del film, quella a cui lavora su commissione di un caseificio della zona che espone la bestia imbalsamata dinanzi al locale appena inaugurato. Passiamo così dall'animale ritratto fedelmente e in movimento da Palizzi a quello impagliato e senza vita in un'opera che potrebbe invece riprodurne il movimento ma che lo presenta immobile, simbolo di un territorio sfruttato dall'uomo e che esibisce quella povera carcassa come elemento attrattivo per i clienti.

Pochi anni dopo, Garrone ritorna in quei luoghi per girare un episodio di *Gomorra*, quello in cui due giovani ragazzi cresciuti nel mito della malavita sognano di diventare due boss rubando un intero arsenale della camorra nascosto proprio in un allevamento di bufale. L'animale simbolo del territorio viene profanato anche in questa occasione non soltanto per la presenza delle armi ma soprattutto perché quell'allevamento è evidentemente gestito dalla malavita, che ha messo le mani su una economia importante e caratterizzante il territorio casertano.

Di altro tenore, seppur ambientato negli stessi luoghi, è la commedia

¹² Cfr. Brevetti, 2020.

Mozzarella Stories (Edoardo De Angelis, 2011), che ruota attorno a un caseificio e al mondo di strani personaggi che vi si muovono attorno. Il film si apre con una trimalcionica festa in piscina su cui piovono mozzarelle che cadono dal ventre di una bufala di cartapesta, in un tripudio di ricchezza ostentata e cattivo gusto. E a bordo piscina, il proprietario del caseificio, sosta con una vera bufala assieme alla quale si fa fotografare, e di cui decanta le qualità, grato per la ricchezza che gli è derivata: «... e tutto quello che caccia dalle mammelle, è oro!». L'oro bianco, per l'appunto. In questa commedia di costume, non stupisce poi che nei titoli di coda anche gli animali impiegati abbiano il loro spazio, quasi a risarcire il trattamento riservato loro dai personaggi della pellicola.

Molto più drammatico è poi *Veleno* (Diego Olivares, 2017), la storia di un vero agricoltore casertano ammalatosi per i rifiuti tossici sotterrati nei campi circostanti i propri durante la sua battaglia contro la presenza della camorra, battaglia ripresa poi dalla vedova dopo la sua morte. Nelle prime sequenze del film, si assiste a una ritorsione della camorra che dà alle fiamme una stalla bruciando vive le bufale presenti, preziosa risorsa che va in fumo. Al protagonista non resta altro che pulire e tentare di ricominciare da zero.

Infine, la riflessione più profonda e toccante su questo animale la offre un altro figlio di questa terra, Pietro Marcello, che lo elegge a protagonista di *Bella e perduta* (2015), un'opera in bilico tra realtà e finzione e che si trasforma nel corso del racconto. Nato come amara riflessione sulla sorte del sito di Carditello, il film si sofferma sulle condizioni di vita di un bufalotto maschio, poco utile alla filiera alimentare e condannato alla macellazione. Questo tenero cucciolo, ribattezzato Sarchiapone, diviene il simbolo del territorio e al tempo stesso si assiste a un processo di sovrapposizione tra la sua figura e quella del palazzo reale prima che fosse acquisito dallo Stato. La macchina da presa indugia sconcertata sulle condizioni di quel luogo, creando rimandi alla natura felicemente rappresentata da Hackert sulle sue pareti e quella attuale e su come ancora oggi le bufale abbiano un ruolo centrale. Rimandando esplicitamente all'asinello Balthazar del celebre film di Robert Bresson del 1966, Marcello vuole far empatizzare lo spettatore con il piccolo bufalo, del quale sentiamo i pensieri e le emozioni espressi dalla voce di Elio Germano, accudito soltanto da Tommaso Cestroni, l'angelo di Carditello, l'unico che autonomamente vigilava sul sito reale e che tentava di tenere pulita l'area dagli scarichi abusivi e dalla presenza della camorra. Sarchiapone è dunque il simbolo tenero e poetico dell'amore dell'autore per la sua terra e dell'indignazione per ciò che a quella terra è stato fatto negli ultimi sessant'anni. Quando Tommaso muore all'improvviso e misteriosamente, nel film compare la figura di Pulcinella,

che ne prende il posto per occuparsi di Sarchiapone. Ma il suo destino è segnato ed è quello di tanti altri esemplari vissuti prima e dopo di lui. In alcuni filmati di repertorio assistiamo al controverso rapporto tra gli abitanti di questi territori e queste bestie, sfruttate, spesso derise per motivi apotropai-ci in contesti di feste e ricorrenze. Probabilmente spinto dal bisogno di omaggiare tali animali, Marcello allora decide di mostrare i pochi attimi di libertà delle bufale, quando vengono portate al mare e possono refrigerarsi dalla calura estiva, illudendosi di affrancarsi dalla vita di schiave, prima di ritornare nelle loro carceri a produrre per gli uomini il loro oro bianco.

Riferimenti bibliografici

- Ackerman G. M. (1986), *La vie et l'oeuvre de Jean-Léon Gérôme*, ACR, Paris.
- Brevetti G. (2020), *Siti Reali. La provincia di Caserta nella cinematografia italiana*, in Brevetti G., Sodano G., De Lorenzo R. e Franzese P., a cura di, *1818-2018 Caserta e la sua provincia*, Quaderni di Polygraphia, 1.
- Causa R. (1956), *Pitloo*, Mele, Napoli.
- Causa Picone M., Causa S., a cura di (2004), *Pitloo: luci e colori del paesaggio napoletano*, Electa Napoli, Napoli.
- Cioffi R. (1974), *Oli e acquerelli di Gonzalvo Carelli*, Grafiche Russo, Caserta.
- Cioffi R., Martelli S., Cecere I. e Brevetti G., a cura di (2015), *La Campania e il Grand Tour. Immagini, luoghi e racconti di viaggio*, L'Erma di Bretschneider, Roma.
- Dagrada E. (2008), *Le varianti trasparenti. I film con Ingrid Bergman di Roberto Rossellini*, Led Edizioni Universitarie, Milano.
- de Seta C., a cura di (1992), *Philipp Hackert: vedute del Regno di Napoli*, F.M. Ricci, Milano.
- de Seta C., a cura di (2001), *Grand tour: viaggi narrati e dipinti*, Electa Napoli, Napoli.
- de Seta C., a cura di (2005), *Hackert*, catalogo di C. Nordhoff, Electa Napoli, Napoli.
- de Seta C., a cura di (2007), *Jacob Philipp Hackert: la linea analitica della pittura di paesaggio in Europa*, Electa Napoli, Napoli.
- Focillon H. (1963), *Piranesi [1918]*, a cura di M. Calvesi e A. Monferini, Edizioni Alfa, Bologna.
- Gallo L. (2020), “À rebours: Giovanni Battista Piranesi fra Napoli, Pompei e Paestum”, in *La cultura dell'Antico a Napoli nel secolo dei Lumi. Omaggio a Fausto Zevi nel di genetliaco*, a cura di C. Capaldi e M. Osanna, L'Erma di Bretschneider, Roma-Bristol.
- Lorenzetti C. (1955), “Il naturalismo di Filippo Palizzi”, *Il Fuidoro*, II, 1955: 237-242.
- Ortolani S. (2009), *Giacinto Gigante e la pittura di paesaggio in Italia dal '600 all'800*, a cura di L. Martorelli, Editore Franco Di Mauro, Napoli.

- Pane R. (1980), *Paestum nelle acqueforti di Piranesi*, Edizioni di Comunità, Milano.
- Romano A. (1992), “Gli allevamenti reali nelle vedute casertane e gli animali nei dipinti e nel presepe regio”, in *Un elefante a corte. Allevamenti, cacce ed esotismo alla reggia di Caserta*, F. Fiorentino, Napoli.
- Stolzenburg A. (2007), *Franz Ludwig Catel (1778-1856). Paesaggista e pittore di genere*, Edizione Artemide, Roma.
- Trotta A. (2019), *Itinerari culturali. Le immagini di Paestum nelle raccolte del Museo del Grand Tour*, in Ricco A. e Salvatore D., a cura di, *Dentro il museo: arte nel salernitano tra Medioevo ed età contemporanea*, De Luca editori d'arte, Roma.

8. Eccellenze regionali: il caso della Melannurca nella Piana Campana

di *Noemi Barone**

Introduzione

Le eccellenze agroalimentari regionali rappresentano un patrimonio materiale e immateriale in cui tradizioni, sapori autentici e saperi tramandati si intrecciano, riflettendo la storia e l'identità socioculturale di un territorio. In Italia, ogni regione custodisce produzioni uniche, frutto di una sinergia tra lavoro agricolo e cultura locale. Tra i formaggi stagionati dell'Emilia, i vini nobili del Piemonte, gli agrumi profumati della Sicilia e l'olio dorato della Puglia, spicca un frutto simbolo della Campania: la Melannurca IGP.¹

Questa cultivar autoctona, già nota e valorizzata in epoca antica, trascende la sua dimensione meramente alimentare, incarnando il risultato di tecniche agricole tradizionali, di specifiche condizioni pedoclimatiche e delle competenze tecnico-produttive tramandate da generazioni di produttori. La Melannurca non costituisce, dunque, un semplice prodotto agroalimentare, bensì un “marcatore” identitario della Piana Campana, area storicamente votata alla valorizzazione delle proprie risorse naturali attraverso pratiche sostenibili e un approccio culturale radicato.

Lo studio adotta una prospettiva di analisi integrata, applicando metodologie complementari per esaminare la Melannurca Campana IGP attraverso diverse dimensioni conoscitive. Si parte dalle radici antiche del suo nome,

* Università della Campania “Luigi Vanvitelli”.

¹ L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è una certificazione dell'Unione europea che tutela i prodotti agricoli e alimentari la cui qualità, reputazione o altra caratteristica sono attribuibili all'origine geografica e per i quali almeno una fase della produzione si svolge nell'area delimitata (Regolamento [UE] 2024/1143, art. 46, par. 2). Il marchio garantisce il legame tra prodotto e territorio, valorizza le tradizioni locali e assicura trasparenza al consumatore.

un'etimologia che affonda nel latino “mala orcula” o “annórcula”, citata da Plinio il Vecchio come pomo dalla forma peculiare, per tracciare un filo rosso che giunge fino al riconoscimento europeo IGP nel 2006. Questo traguardo normativo non è solo un sigillo di qualità, ma il punto d'arrivo di un percorso secolare, oggi custodito dal Consorzio di Tutela della Melannurca Campana, vero architetto della filiera.

L'analisi prosegue sul terreno, letteralmente: carte geografiche disegnano la trama delle aziende tra Sannio e Piana del Volturno, rivelando come il successo di questa cultivar sia scritto nella composizione stessa dei suoli, quelli vulcanici, ricchi di minerali, che ne esaltano la croccantezza e il profilo aromatico. Cuore della coltivazione resta la tecnica dell'arrossamento nei melai, dove i frutti, stesi al sole su letti di paglia, completano la maturazione con un rituale che unisce agronomia e antropologia.

Ma è nelle proprietà intrinseche del frutto che la ricerca scientifica trova oggi nuovi spunti. Infatti, gli studi sul suo contenuto in polifenoli e fibre ne fanno un caso studio nella nutraceutica, mentre i dati economici ne misurano il peso nel mercato frutticolo nazionale, dove l'Annurca si distingue come ambasciatrice di un modello produttivo che lega qualità e identità territoriale.

1. Dalle “Mala Orcula” all'Annurca IGP: un percorso di valorizzazione storica e territoriale

L'antichissimo legame tra la Melannurca e la *Campania felix* trova una testimonianza tangibile nei reperti pittorici rinvenuti negli scavi di Ercolano, in particolare nella Casa dei Cervi. Qui, tra gli affreschi ben conservati, compaiono raffigurazioni di frutti riconducibili alla cultivar Annurca, attestandone la presenza già in epoca romana. Queste rappresentazioni non sono semplici decorazioni, ma vere e proprie fonti storiche (Burke, 2001) che, secondo l'approccio iconografico alla ricerca storica, consentono di documentare pratiche alimentari e codici simbolici; in particolare, nel campo dell'alimentazione e della pomologia, repertori iconografici confermano il ruolo del frutto nella dieta e nella cultura materiale dell'epoca (Riley, 2015).

L'importanza simbolica della mela nella cultura romana trova la sua prima testimonianza in Orazio (65-8 a.C.), che nella celebre espressione “*Ab ovo usque ad mala*” la eleggeva a degno coronamento del banchet-

to². Questo riferimento, anteriore di circa un secolo a Plinio il Vecchio (23-79 d.C.), dimostra come la mela fosse già considerata un frutto speciale nell'antica Roma.

Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, colloca l'origine della melannurca nell'agro puteolano, l'odierna area di Pozzuoli. La scelta di questa zona non è casuale, qui sorgeva il lago d'Averno, considerato nell'antichità una delle porte degli Inferi. Proprio per questa connessione con l'oltretomba – *Orcus*, il regno dei morti – Plinio definisce questi frutti “Mala Orcula”, mele dell'Orco, quasi a suggerirne una provenienza mitica. Si è tuttavia ipotizzato che il nome possa risalire a un semplice proprietario terriero di nome Orcula, resta, nondimeno, affascinante il legame simbolico con il mondo ultraterreno.

La tradizione della melannurca attraversa i secoli senza interruzioni. Giambattista Della Porta, scienziato e filosofo napoletano, nel suo *Pomarium* (1583) ne descrive con precisione le caratteristiche: «Le mele che da Varrone, Columella e Macrobio sono dette orbiculate, provenienti da Pozzuoli, hanno la buccia rossa, da sembrare macchiate di sangue e sono dolci di sapore, volgarmente sono chiamate Orcole» (p. 80).

Questa testimonianza non solo conferma la continuità della coltivazione, ma documenta anche l'evoluzione del nome: da “Orcula” in epoca romana a “Orcole” nel Medioevo, fino alle varianti “anorcola” e “annorcola” nel Rinascimento.

Un ulteriore tassello storico arriva da P. F. Nicola Columella Onorati, che nel suo trattato “Delle cose rustiche, ovvero dell'Agricoltura pratica” (1804) scrive: «Le mele Orcole, di color rosso e di sapore dolce, vengono da Pozzuoli.» (Vol. VI, p. 202).

Ma è solo nel 1876 che il nome *Annurca* viene ufficializzato, grazie al Manuale di Arboricoltura di G. A. Pasquale, che la definisce: «la più comunemente usata a Napoli e propria delle sue campagne, fra tutte la più deliziosa, mentre nel resto delle province meridionali manca o vi è rara» (p. 406)³.

Questa limitata diffusione geografica sottolinea il legame indissolubile tra la Melannurca e il territorio campano, dove ha trovato per secoli le condizioni ideali, un suolo fertile e un clima mite, per sviluppare le sue inconfondibili qualità, la polpa croccante, il sapore dolce e aromatico, e quella caratteristica buccia rosso intenso che la rende unica.

² Orazio, *Satire* I, 3, vv. 6-7 (“*si conlibuisset, ab ovo usque ad mala citaret 'io Bacchae'*”); edizione latina online, The Latin Library, consultata il 21 ottobre 2025.

³ Giuseppe Antonio Pasquale, *Manuale di arboricoltura da servire pe' proprietari, agricoltori, orticoltori, ingegneri, ecc.* (Napoli: Dottor V. Pasquale Editore, 1876), 406.

La forza della Melannurca risiede proprio in questa continuità storica e geografica. La Piana Campana, culla di storia e biodiversità, è uno dei territori più fertili al mondo, caratterizzato da un mosaico paesaggistico ereditato dal “giardino mediterraneo” antico. Stretta tra i Campi Flegrei, il Vesuvio e i rilievi preappenninici, questa pianura ha conservato per secoli un equilibrio tra coltivazioni ordinate (*ager*), pascoli (*saltus*) e boschi (*silva*), arricchito da un ingegnoso sistema idraulico come i Regi Lagni (Migliozzi, Stinca, 2012).

Negli ultimi sessanta anni, il territorio ha subito profonde trasformazioni, come l’espansione urbana incontrollata e l’abbandono delle pratiche agricole tradizionali che hanno minacciato il suo carattere rurale. Nonostante ciò, la Piana Campana rimane un’area dalla produzione agricola di altissimo livello, come dimostra la sopravvivenza di paesaggi simbolo quali la Piantata Aversana, un sistema viticolo plurimillenario descritto già da Goethe, e la coltivazione di prodotti di qualità come la Melannurca Campana IGP.

Questo frutto, simbolo di resilienza e identità, trae vantaggio dalla ricchezza pedoclimatica della pianura, dove suoli profondi e ben drenati, uniti a un clima mite, ne esaltano le peculiarità organolettiche. La tutela di questo territorio, oggi più che mai, rappresenta una sfida per coniugare innovazione agricola e conservazione di un paesaggio culturale unico al mondo (Migliozzi, Stinca, 2012).

Il disciplinare IGP, delimitando rigorosamente l’area di produzione alle province di Caserta, Benevento, Napoli e Avellino, ha ufficializzato quello che era un dato di fatto storico, l’Annurca cresce e dà il meglio di sé solo in questo areale preciso (fig. 1).

L’IGP ha inoltre codificato e protetto le tecniche colturali tradizionali, prima fra tutte l’originale metodo di arrossamento dei frutti nei caratteristici melai. Questa pratica, descritta già da Giambattista della Porta nel ‘500, prevede che le mele vengano raccolte ancora verdi e fatte maturare al sole, dove acquisiscono quel tipico colore rosso carminio che le contraddistingue. Il disciplinare di produzione dell’Indicazione Geografica Protetta “Melannurca Campana” prescrive minuziosamente tempi, modalità e ambienti per questa operazione, trasformando così un’antica sapienza contadina in un protocollo qualitativo moderno.

Negli ultimi anni, la Melannurca ha vissuto una profonda trasformazione, passando da frutto a rischio di scomparsa a emblema della migliore frutticoltura campana. Il riconoscimento IGP, ottenuto nel 2006 con il Regolamento CE n. 417/2006, ha segnato l’inizio di un rilancio produttivo e commerciale, sostenuto dal lavoro del Consorzio fondato nel 2007. Questa realtà associativa, nata dall’iniziativa dei produttori, ha saputo coniugare tradi-

zione e innovazione, avviando progetti di ricerca e garantendo elevati standard qualitativi lungo tutta la filiera.

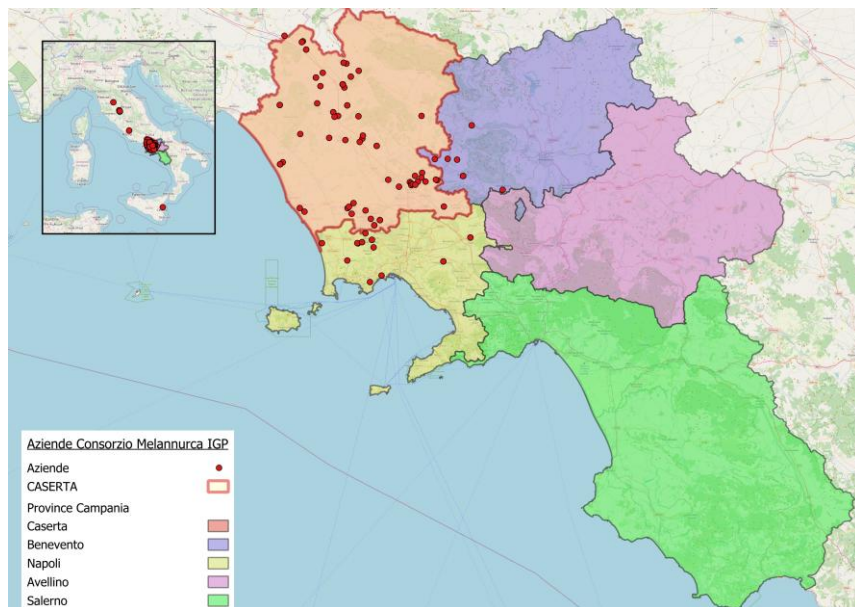


Fig. 1 - Distribuzione geografica delle aziende aderenti al Consorzio della Melannurca Campana IGP. Elaborazione dell'autore sulla base dei dati dei registri del Consorzio.

In questo contesto, l'ente promuove attivamente studi sul miglioramento genetico, la sostenibilità e la difesa integrata, destinando una parte significativa delle risorse alla ricerca applicata, in collaborazione con enti scientifici e università.

La sua strategia si fonda sulla sinergia tra competenze tradizionali e tecnologie avanzate, con l'obiettivo di garantire tracciabilità, qualità e riconoscibilità del prodotto. Come affermato dal presidente, «la nostra forza sta nell'aver saputo integrare la conoscenza agricola ereditata con le più moderne pratiche agronomiche»⁴, a dimostrazione di come una cultivar storica possa rappresentare un modello contemporaneo di sviluppo sostenibile.

I risultati di questo impegno sono tangibili: tra il 2010 e il 2023 la produzione commercializzata è cresciuta del 30%, mentre la mela ha conqui-

⁴ Giuseppe Giaccio, comunicazione orale, *La mela Annurca campana tra tradizione, innovazione e caratteristiche dei frutti*, convegno, Reggia Borbonica di Portici (NA), 4 luglio 2025.

stato nuovi spazi sui mercati internazionali, in particolare in Germania e Francia. Sul piano dell'innovazione, sono stati avviati quindici progetti di ricerca, testimoniando l'interesse crescente verso alimenti salutari e di alta qualità⁵.

Tuttavia, la filiera non è esente da criticità. Il settore deve confrontarsi con sfide complesse tra cui il cambiamento climatico, la concorrenza di mele a basso costo e il problema del ricambio generazionale. L'associazione affronta queste problematiche con iniziative concrete, promuovendo l'agricoltura di precisione e programmi di formazione destinati ai giovani, per garantire continuità e sostenibilità al comparto.

L'esperienza della Melannurca Campana IGP si configura, complessivamente, come un modello replicabile. Mostra come la valorizzazione delle tradizioni agricole, se accompagnata da innovazione e visione strategica, possa generare sviluppo, occupazione e salvaguardia dell'identità territoriale. Un esempio virtuoso che potrebbe ispirare molte altre filiere del Made in Italy, in cerca di un equilibrio tra radici storiche e futuro sostenibile.

2. Identità agronomica e qualità della Melannurca Campana IGP

La Melannurca Campana IGP si presenta con una morfologia peculiare, caratterizzata da una forma appiattita-rotondeggiante o tronco-conica, spesso con lieve asimmetria. Con dimensioni medie di circa sessanta mm di diametro e un peso attorno ai cento grammi, risulta più piccola rispetto alla maggior parte delle cultivar commerciali. La sua buccia liscia e cerosa mostra una tipica rugginosità nella zona peduncolare, tratto distintivo di questa varietà.

La polpa, di colore bianco candido, si distingue per la sua compattezza e croccantezza. La raccolta è praticata a mano e seguita dall'arrossamento nei melai, fase che completa colore e profilo sensoriale nel rispetto dei parametri fissati dal disciplinare (MIPAAF, 2006). Dal punto di vista colturale, la cultivar richiede un adeguato fabbisogno in freddo e negli impianti moderni si adottano forme di allevamento razionali e densità più elevate entro i limiti previsti (GAL Taburno, s.d.). In fioritura, trattandosi di una cultivar autoincompatibile, sono necessari opportuni impollinatori e l'attività degli insetti pronubi per garantire l'allegagione (Sheick et al., 2019). Come si può

⁵ Regione Campania, *PSR Campania 2014–2020, Tipologia di intervento 16.1.2 – Sostegno ai Gruppi Operativi del PEI-AGRI* (scheda dell'intervento che avvia i progetti di cooperazione per l'innovazione).

osservare dalla carta sottostante (fig.2), la coltivazione è concentrata principalmente in alcune aree specifiche della Campania, dove la presenza di meleti è particolarmente significativa. Le aziende produttrici, segnalate con punti, si trovano in comuni caratterizzati da una maggiore superficie agricola destinata alla melicoltura, evidenziata in colore più scuro sulla carta; la distribuzione segue la dorsale Giuglianese-Flegrea, l'Aversano-Alto Casertano, la Valle Caudina-Telesina-Taburno e i Picentini-Irno, cioè sistemi di pianure e conche marginali ai principali apparati vulcanici e alle fasce pedocollinari appenniniche. (Regione Campania, s.d.; MASAF, s.d.). In questi ambiti, suoli di matrice vulcanica e alluvionale (coltri piroclastiche rimaneggiate, depositi tefrici e coperture detritiche) offrono buon drenaggio, porosità e dotazioni minerali che favoriscono consistenza e profilo aromatico del frutto; la scarsa differenziazione di profilo e la stratificazione episodica registrano l'apporto ripetuto di sedimenti piroclastici (Ermice et al., 2024). A sostenere l'uso agricolo di lungo periodo è anche la storica regimazione idraulica della pianura (sistema dei Regi Lagni), che ha reso coltivabili aree un tempo paludose e oggi cruciali per l'ortofruttiltura regionale.

Sul piano climatico, questi comprensori garantiscono il fabbisogno in freddo del melo (≈ 800 ore $\leq 7,2$ °C) per superare la dormienza e sincronizzare la fioritura, con effetti positivi sulla riduzione del rischio da gelate; il successivo periodo tardo-estivo/autunnale, con escursione termica e buona radiazione, sostiene la colorazione della buccia per via dell'accumulo di antociani, in coerenza con quanto osservato nei meccanismi fisiologici del melo (Di Vaio, 2005). A questi fattori si sommano ragioni economiche e logistiche: la prossimità ai mercati dell'area Napoli-Caserta e alle principali direttrici di scambio favorisce l'assorbimento locale del prodotto e la continuità della filiera IGP, con una quota storicamente prevalente di consumi in Campania e Lazio. Il successo della cultivar risulta legato non solo alle tecniche tradizionali di post-raccolta (arrossamento nei melai), ma a un paesaggio pedoclimatico e infrastrutturale che integra suoli vulcanici, microclimi interni e accessibilità ai mercati.

Alla base di questo equilibrio agronomico vi è una gestione attenta delle risorse idriche e nutrizionali. I sistemi di irrigazione a goccia consentono una distribuzione puntuale e razionale dell'acqua, mentre i piani di fertilizzazione vengono modulati in funzione delle esigenze fenologiche della pianta e delle specifiche proprietà chimico-fisiche del suolo.

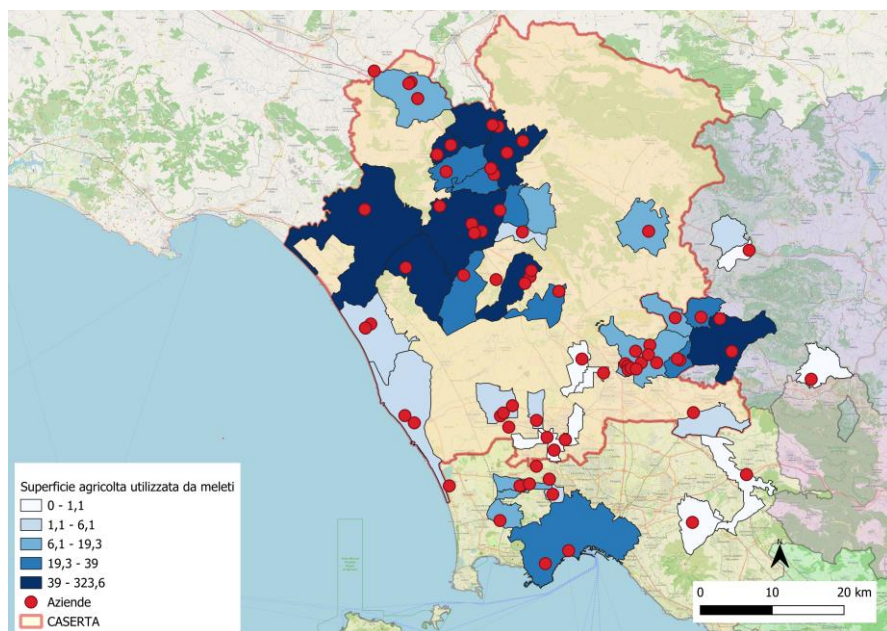


Fig. 2 - Superficie agricola utilizzata da meleti e relative aziende. Elaborazione dell'autore sulla base dei dati dei registri del Consorzio e dati ISTAT.

Oggi, grazie anche all'introduzione di mutanti selezionati come l'Annurca Rossa del Sud, la cultivar sta ampliando i propri orizzonti commerciali, dimostrando come l'innovazione genetica possa convivere armoniosamente con pratiche agricole di matrice tradizionale. La Melannurca Campana IGP non rappresenta semplicemente un prodotto agroalimentare, bensì un sistema culturale e produttivo in continua evoluzione, espressione di un sapere millenario che, nella *Campania felix*, continua a rinnovarsi nel segno della qualità, della sostenibilità e della valorizzazione territoriale.

La comunità scientifica campana ha dedicato particolare attenzione a questa cultivar, con numerosi studi che ne hanno evidenziato l'eccezionale ricchezza in composti antiossidanti. Queste ricerche hanno contribuito a confermare come la sua superiorità qualitativa sia il risultato di una felice combinazione tra caratteristiche intrinseche e tecniche colturali tradizionali.

Gli studi più recenti, tra cui l'articolo "Assessment of In Vitro Bioaccessibility of Polyphenols from Annurca, Limoncella, Red Delicious, and Golden Delicious Apples" (Graziani et al., 2021), confermano il ruolo di primo piano della Melannurca Campana IGP come fonte eccezionale di composti bioattivi, in particolare di polifenoli con spiccata attività antiossidante. La ricerca mette in luce come questa cultivar, insieme alla Limoncella, sia in

grado di rilasciare nel colon una percentuale particolarmente elevata di antiossidanti – fino al 64,2% dell’attività totale durante la digestione in vitro – grazie all’azione di specifici enzimi che degradano le fibre e le pareti cellulari (Graziani et al., 2021).

Sebbene tali evidenze siano promettenti, è opportuno mantenere un approccio critico e scientificamente equilibrato. Gran parte delle ricerche condotte finora sono state svolte in vitro o su modelli animali, e non sempre i risultati possono essere direttamente traslati sull’uomo (Graziani et al., 2021; Fini et al., 2007). La biodisponibilità reale dei polifenoli, le interazioni con altri componenti della dieta e la variabilità individuale nella risposta metabolica sono fattori ancora oggetto di studio. Inoltre, è necessario considerare che l’efficacia salutistica di un alimento non può essere valutata isolatamente, ma va inserita all’interno di un regime alimentare complessivo e di uno stile di vita sano.

L’eccellenza nutraceutica della Melannurca deriva da una combinazione sinergica di fattori. Da un lato, la cultivar presenta un profilo polifenolico unico, caratterizzato da elevate concentrazioni di acido clorogenico, catechine e floridzina, che riflettono tanto la sua specifica genetica quanto l’adattamento al territorio campano (D’Abrosca et al., 2005; Cefarelli et al., 2005; 2006). Dall’altro, le tecniche colturali tradizionali contribuiscono a preservare l’integrità dei composti bioattivi. A questi aspetti si affiancano innovazioni agronomiche come l’impiego di portinnesti nanizzanti, tra cui il M9, e una gestione irrigua attentamente calibrata, che permettono di ottimizzare resa e qualità senza intaccare le proprietà salutistiche del frutto (Di Vaio, 2005; Sansavini et al., 2002).

Le prospettive di ricerca e applicazione sono ampie e promettenti. Un ambito particolarmente interessante riguarda lo studio del microbiota intestinale: approfondire l’interazione tra i polifenoli della Annurca e il microbioma potrebbe rivelare un importante potenziale prebiotico. Allo stesso tempo, le biotecnologie alimentari offrono la possibilità di impiegare estratti della mela in integratori o alimenti funzionali, con l’obiettivo di migliorarne la biodisponibilità e amplificarne gli effetti benefici. In un’ottica di valorizzazione e tutela, è inoltre fondamentale promuovere i marchi di qualità come IGP e incentivare studi comparativi con altre cultivar tradizionali, per evidenziare in modo ancora più chiaro il valore distintivo della Annurca.

In definitiva, le straordinarie proprietà nutraceutiche della Melannurca, unite alla sostenibilità delle pratiche colturali e alla crescente attenzione della ricerca, la rendono un autentico gioiello della nutrizione mediterranea. Studi futuri potranno approfondire ulteriormente il suo ruolo nella prevenzione delle patologie croniche, contribuendo a consolidarne la posizione nel

panorama internazionale della nutrizione e della salute (Fini *et al.*, 2007; Graziani *et al.*, 2021).

3. Tradizione agricola e nuove traiettorie di sviluppo

Finora sono stati approfonditi diversi aspetti chiave riguardanti il sistema produttivo della Melannurca Campana IGP, quali l'evoluzione delle tecniche colturali, il ruolo centrale del Consorzio di Tutela, le caratteristiche specifiche della varietà e le strategie adottate per la sua valorizzazione. Tuttavia, oggi si delineano nuove sfide complesse che rispecchiano i mutamenti globali del settore agroalimentare. Tra queste, i cambiamenti climatici, le trasformazioni dei mercati, le esigenze di sostenibilità ambientale e il ricambio generazionale rappresentano questioni cruciali per la capacità di resilienza e sviluppo di questa realtà di punta del territorio.

Le variazioni climatiche, con inverni sempre più miti, estati torride e fenomeni meteorologici estremi, stanno influenzando direttamente le tecniche tradizionali di coltivazione, in particolare la fase dell'arrossamento nei melai. Quest'ultima, momento fondamentale per la maturazione, richiede condizioni ambientali e un'esposizione solare precise, oggi sempre più difficili da garantire. Di conseguenza, si impone un adeguamento delle pratiche agronomiche volto a preservare le qualità organolettiche e visive del frutto, pur modificando le modalità produttive (MIPAAF, 2006).

Dal punto di vista economico, la Melannurca si trova a competere con varietà estere, spesso più standardizzate e a basso costo, provenienti da filiere intensive e globalizzate. In questo contesto, l'unicità di questa cultivar rappresenta un elemento distintivo da valorizzare attraverso una strategia di posizionamento focalizzata su tracciabilità, certificazioni di qualità e sulla narrazione del prodotto come parte integrante della dieta mediterranea. Il valore simbolico e culturale del frutto si traduce così in una risorsa immateriale di grande rilevanza economica.

La ricerca scientifica svolge un ruolo importante nel consolidare questa posizione, mettendo in luce il profilo nutraceutico della mela: l'elevato contenuto di polifenoli, la presenza di fibre solubili e le proprietà antiossidanti confermano il frutto come esempio significativo di alimento funzionale, con possibili applicazioni in settori quali la cosmeceutica, l'integrazione alimentare e la prevenzione medica (D'Abrosca *et al.*, 2005).

La strategia si concentra sul coinvolgimento delle nuove generazioni attraverso percorsi formativi, accesso alla terra e sostegno all'imprenditoria giovanile, al fine di contrastare lo spopolamento rurale (Consorzio di Tutela Melannurca Campana IGP, 2023). Contemporaneamente, la valorizzazione

della Melannurca avviene tramite una promozione territoriale integrata che unisce agricoltura, turismo esperienziale e cultura materiale, trasformando la filiera in un motore di sviluppo.

La forza di questo frutto risiede nella sua natura di patrimonio vivente, che coniuga una storia secolare con l'innovazione. Proprio per questa unicità è in discussione la candidatura a Patrimonio Immateriale UNESCO, intesa a riconoscere il valore socio-culturale della filiera e a rafforzare l'identità locale.

In un'epoca di omologazione, questa realtà incarna una resistenza consapevole, basata su biodiversità e saperi tradizionali. La sfida è preservare l'equilibrio tra tradizione e innovazione, affinché la Melannurca rappresenti non solo un prodotto, ma un simbolo condiviso di eccellenza e una risorsa per il territorio.

Riferimenti bibliografici

- Boenzi G., Laforgia E., Matarazzo T. e Stanzone M. (2021), *Ambiente e biodiversità nella Piana Campana: modalità di sfruttamento delle risorse vegetali in una comunità del Bronzo Antico (villaggio di Afragola)*, in *Preistoria del cibo: l'alimentazione nella preistoria e nella protostoria* (Studi di preistoria e protostoria; 6), Istituto italiano di preistoria e protostoria, Firenze.
- Burke P. (2001), *Eyewitnessing: The Uses of Images as Historical Evidence*, Cornell University Press, Ithaca, NY.
- Cefarelli G., D'Abrosca B., Fiorentino A., Izzo A. e Monaco P. (2005), "Isolation, characterization, and antioxidant activity of E- and Z-p-coumaryl fatty acid esters from cv. Annurca apple fruits", *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 9: 3525-3529.
- Cefarelli G., D'Abrosca B., Fiorentino A., Izzo A., Mastellone C., Pacifico S. e Piscopo V. (2006), "Free-radical-scavenging and antioxidant activities of secondary metabolites from reddened cv. Annurca apple fruits", *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 3: 803-809.
- Consorzio di Tutela Melannurca Campana IGP (2023), *Disciplinare di produzione della Melannurca Campana IGP*, disponibile su <https://www.melannurca.it/perche-igp/disciplinare>.
- D'Abrosca B., Fiorentino A., Monaco P., Oriano P. and Pacifico S. (2005), "Annurcoic acid: A new antioxidant ursane triterpene from fruits of cv. Annurca apple", *Helvetica Chimica Acta*, 88, 10: 2768-2773.
- D'Abrosca B., Fiorentino A., Monaco P. and Pacifico S. (2005), "Radical-scavenging activities of new hydroxylated ursane triterpenes from cv. Annurca apples", *Helvetica Chimica Acta*, 88, 10: 2762-2767.
- Della Porta, Giambattista (1583), *Pomarium*, Napoli.
- Di Vaio C. (2005), Moderne tecniche di coltivazione della mela Annurca in Campania, *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, 12: 67-70.
- Donadio C., Ruberti D. e Vigliotti M. (2023), *Aspetti geologici e morfoclimatici di*

- un sito di studio nella Piana Campana*, in De Lucia A. e Pilone V., a cura di, *Interazioni ambientali urbane. Sul progetto di una rete di green street*, Clean Edizioni, Napoli.
- Ermice A., et al. (2024), “Soils on Recent Tephra of the Somma-Vesuvius Volcanic Environments (Southern Italy): Features and Classification,” *Soils*, 8, 2: art. 50.
- Esposito G. (2008, 27 ottobre), *Dal melo annurco all’Igp: storia millenaria di una ‘testimonial’ della Campania*, in *Agronomica* (testo disponibile al sito: <http://agronotizie.imagelinenetwork.com/agronomia/2008/10/27/dal-melo-annurco-all-igp-storia-millenaria-di-una-testimonial-della-campania/6366>; consultato il 10/09/2025).
- Fini L., Selgrad M., Fogliano V., Graziani G., Romano M., Hotchkiss E., Daoud Y.A., De Vol E.B., Boland C.R. and Ricciardiello L. (2007), “Annurca apple polyphenols have potent demethylating activity and can reactivate silenced tumor suppressor genes in colorectal cancer cells”, *Journal of Nutrition*, 137, 12: 2622-2628.
- Graziani G., et al. (2021), “Assessment of In Vitro Bioaccessibility of Polyphenols from Annurca, Limoncella, Red Delicious, and Golden Delicious Apples Using a Sequential Enzymatic Digestion Model,” *Antioxidants*, 10, 4: 541.
- Guarino C., Arena S., De Simone L., D’Ambrosio C., Santoro S., Rocco M., Scalonì A. and Marra M. (2005), “Proteomic analysis of the major soluble components in Annurca apple flesh”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 9: 3525-3529.
- Limongelli F. e Monastra F. (1990), “Annurca: aspetti pomologici ed agronomici”, *Rivista di Frutticoltura*, 12, 3: 123-134.
- MASAF (Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste) (s.d.), *Disciplinare di produzione dell’IGP “Melannurca Campana”*, art. 3 “Zona di produzione” (elenco dei 137 comuni in AV-BN-CE-NA-SA), testo disponibile al sito: <https://www.politicheagricole.it/>, consultato il 21 ottobre 2025.
- Migliozzi A. e Stinca A. (2012), *La Piana Campana: trasformazioni del paesaggio*, in Simeone M.M. (a cura di), *dal Degrado alla Bellezza. La riabilitazione dei paesaggi degradati nell’Agro Aversano*, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli.
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAAF) (2006), *Disciplinare di produzione dell’IGP “Melannurca Campana”*, allegato al D.M. 30 marzo 2006, *Gazzetta Ufficiale*, Serie Generale, n. 82 (7 aprile 2006).
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAAF) (2006), *Disciplinare di produzione dell’IGP “Melannurca Campana”*, “Scheda riepilogativa”, art. 4.
- Onorati P.F. e Columella N. (1804), *Delle cose rustiche, ovvero dell’Agricoltura pratica*, Vol. VI, Napoli.
- Orazio (2019), *Satire*, in: Orazio, *Satire*, a cura di Andrea Cucchiarelli, introduzione, traduzione e commento, Edizioni della Normale, Pisa.
- Pasquale G. A. (1876), *Manuale di Arboricoltura*, Napoli.
- Plinio il Vecchio (1982-1988), *Naturalis Historia*, edizione diretta da Gian Biagio Conte (a cura complessiva), in *I millenni*, Einaudi, Torino.

- Plinio il Vecchio (s.d.), *Naturalis historia*, libro XV, ed. e trad. H. Rackham, Loeb Classical Library, Harvard University Press, Cambridge, MA-London.
- Regione Campania (s.d.), “Melannurca Campana I.G.P.” (*Tipici campani*), testo disponibile al sito: <https://www.regione.campania.it>, consultato il 21 ottobre 2025.
- Riley G. (2015), *Food in Art: From Prehistory to the Renaissance*, Reaktion Books, London.
- Sansavini S., Costa G. and Tartarini S. (2002), *Il melo*, Edagricole, Bologna.
- Scienza A. and Failla O. (2003), *Viticoltura e frutticoltura: le piante da frutto nei sistemi colturali italiani*, UTET, Torino.

9. *La canapa alimentare in Terra di Lavoro: dal seme alla rinascita*

di *Severina Pacifico* *

1. Introduzione

Negli ultimi anni, la crescente attenzione alla sostenibilità e alla qualità dell'alimentazione ha riaccessato l'interesse verso colture tradizionali capaci di affrontare le sfide contemporanee. Tra queste, la canapa (*Cannabis sativa* L.) si distingue per la versatilità produttiva e le proprietà nutrizionali dei suoi semi. Coltivata in Europa fin dall'antichità, è stata per secoli una risorsa polifunzionale: fibre, materiali da costruzione, alimenti e rimedi terapeutici. In Italia, e in particolare in Campania, ha plasmato il paesaggio agricolo e l'economia rurale, fino a quando industrializzazione e fraintendimenti legislativi ne hanno progressivamente ridotto l'uso.

Oggi la canapa conosce una rinascita: le sue proprietà nutrizionali e la possibilità di coltivarla in modo sostenibile la rendono strategica per territori come la Campania, da sempre vocati all'eccellenza agroalimentare. Non è solo un ritorno alle origini, ma anche un segno di innovazione: un alimento funzionale, sostenibile e profondamente radicato nella storia agricola di Terra di Lavoro.

Il capitolo analizza la canapa come alimento e risorsa territoriale, esplorandone il valore nutrizionale e funzionale, l'evoluzione storica dell'uso alimentare dalle origini al Rinascimento europeo e la riscoperta contemporanea della canapicoltura in Campania come espressione di rigenerazione economica, sociale e ambientale.

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

2. Il seme di canapa: valore nutrizionale e potenzialità alimentari

Il frutto della canapa, chiamato comunemente seme di canapa o canapuccia, è un piccolo achenio che custodisce il vero seme all'interno di un guscio sottile e resistente (Crescente *et al.*, 2018). Dietro questa struttura apparentemente semplice si nasconde una delle fonti vegetali più complete che la natura offra: ricca di proteine di alta qualità, di grassi benefici, di fibre e di preziosi minerali.

Negli ultimi anni la scienza dell'alimentazione ha riscoperto la canapa come alimento "funzionale", cioè capace non solo di nutrire ma anche di contribuire al mantenimento della salute. L'interesse crescente verso i semi di canapa rispecchia l'evoluzione della nostra cultura alimentare, sempre più orientata a riconoscere negli alimenti tradizionali delle risorse per il benessere e la sostenibilità.

2.1 Una composizione equilibrata

Dal punto di vista nutrizionale, il seme di canapa è una piccola miniera. Contiene circa un terzo di olio vegetale, un quarto di proteine e una quota simile di carboidrati e fibre (Callaway, 2004), mentre tra i minerali più presenti spiccano calcio, magnesio, fosforo, ferro e zinco (Hossain *et al.*, 2025). L'olio di semi, ottenuto per spremitura a freddo, è ricco di acidi grassi polinsaturi (Sannino *et al.*, 2025); l'equilibrio tra omega-6 e omega-3, circa 3:1, è ideale per il benessere dell'organismo, contribuendo a ridurre infiammazioni, migliorare la circolazione e proteggere cuore e cervello (Crescente *et al.*, 2018). Una piccola ma preziosa frazione è costituita dall'acido γ -linolenico, noto per regolare il sistema ormonale e contrastare disturbi infiammatori come artriti e dermatiti.

Grazie al colore verde dorato, all'aroma vegetale e al gusto leggermente nocciolato, l'olio di canapa si usa principalmente a crudo, per condire verdure, legumi o cereali. Non è adatto a frittura o alte temperature, perché i grassi polinsaturi si degradano facilmente. Per conservarne le proprietà, va protetto da luce e calore, preferibilmente in contenitori scuri.

Le proteine, circa il 25% del seme, sono complete e contengono tutti e nove gli amminoacidi essenziali per l'organismo umano. Le principali, edestina e albumina, ne garantiscono elevata digeribilità e valore biologico (Callaway, 2004), rendendole particolarmente preziose per chi segue un'alimentazione vegetariana o vegana (House *et al.*, 2010).

La fibra rappresenta un altro punto di forza del seme di canapa. Oltre a regolare il transito intestinale e contribuire al controllo di colesterolo e gli-

cemia, il guscio contiene composti funzionali di grande interesse, come lo xilano, utile per produrre oligosaccaridi prebiotici, e ciclitoli come D-chiro-inositolo e D-pinitolo, che migliorano il metabolismo del glucosio e favoriscono la riduzione della glicemia (Fernández *et al.*, 2023).

Dalla lavorazione del seme si ricavano diversi prodotti alimentari. La farina di canapa, ottenuta dalla macinazione del residuo solido dopo l'estrazione dell'olio, è ricca di proteine e fibre ed è utilizzata per pane, pasta, biscotti e altri prodotti da forno ad alto valore nutrizionale (Del Vecchio *et al.*, 2025). I semi decorticati, dal sapore delicato e dalla consistenza morbida, si consumano al naturale o si aggiungono a insalate, yogurt, muesli e snack, mentre i semi interi vengono impiegati in miscele di cereali o per estrarre bevande vegetali (Xu *et al.*, 2022).

2.2 Le componenti bioattive: un patrimonio di salute

Oltre ai nutrienti principali, i semi di canapa contengono sostanze bioattive come fenolammidi e lignanamidi, note per le proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. L'olio è anche una preziosa fonte di tocoferoli (vitamina E), che proteggono le cellule dai danni ossidativi (Sannino *et al.*, 2025), e di fitosteroli, capaci di modulare l'assorbimento del colesterolo e di proteggere il sistema cardiovascolare. Recenti studi fitochimici hanno evidenziato anche la presenza di precannabinoidi come l'acido cannabidiolico, che arricchiscono il profilo nutraceutico del seme (Nigro *et al.*, 2022). Questa combinazione di nutrienti e molecole bioattive conferma la canapa come un alimento al confine tra nutrizione e salute.

2.3 Norme e sicurezza alimentare

Il riconoscimento normativo della canapa come alimento sicuro è il risultato di un lungo percorso di adeguamento legislativo.

In Italia, la Legge 2 dicembre 2016, n. 242¹ ha segnato la rinascita della filiera agroindustriale, autorizzando la coltivazione di varietà di *C. sativa* a basso contenuto di Δ^9 -tetraidrocannabinolo (THC), entro lo 0,2% e con una

¹ Legge 2 dicembre 2016, n. 242, Disposizioni per la promozione della coltivazione e della filiera agroindustriale della canapa. Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, n. 304 del 30 dicembre 2016.

tolleranza fino allo 0,6%, in linea con il Regolamento (UE) n. 1307/2013² sulla Politica Agricola Comune (PAC). Il Regolamento (UE) n. 2021/2115³ ha innalzato il limite di THC allo 0,3%, riconoscendo la canapa come coltura strategica per la biodiversità e la transizione ecologica. Sul piano della sicurezza alimentare, il Decreto 4 novembre 2019⁴ ha fissato i limiti massimi di THC negli alimenti: 2,0 mg/kg per semi e farina, 5,0 mg/kg per l'olio e 2,0 mg/kg per gli integratori. Dal 1° gennaio 2023, l'Unione Europea ha armonizzato tali limiti a livello comunitario, portandoli rispettivamente a 3,0 mg/kg per i semi e derivati e 7,5 mg/kg per gli oli.⁵ Infine, il 2 giugno 2023, la Commissione Europea, su sollecitazione dell'*European Industrial Hemp Association* (EIHA), ha riconosciuto anche le foglie di canapa come alimento tradizionale, escludendole dalla procedura dei *novel food* prevista dal Regolamento (CE) n. 2015/2283.⁶ Queste misure hanno definitivamente reintegrato la canapa nel panorama produttivo europeo, ponendola al crocevia tra tradizione agricola, innovazione scientifica e sostenibilità ambientale.

² Regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, che stabilisce norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune e abroga il regolamento (CE) n. 637/2008 e il regolamento (CE) n. 73/2009. Pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, L 347 del 20 dicembre 2013.

³ Regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, che stabilisce norme sul sostegno ai piani strategici da elaborare dagli Stati membri nell'ambito della politica agricola comune (PAC) e che abroga i regolamenti (UE) n. 1305/2013 e (UE) n. 1307/2013. Pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, L 435 del 6 dicembre 2021.

⁴ Decreto 4 novembre 2019, Definizione dei livelli massimi di tetraidrocannabinolo (THC) negli alimenti. Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale n. 11 del 15 gennaio 2020.

⁵ Regolamento (UE) 2022/1393 della Commissione dell'11 agosto 2022 che modifica il Regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di delta-9-tetraidrocannabinolo (Δ^9 -THC) nei semi di canapa e nei prodotti derivati. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 210 del 12 agosto 2022.

⁶ Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015 relativo ai nuovi alimenti, che modifica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento (CE) n. 258/97 e il Regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 327 del 11 dicembre 2015.

3. La canapa nella storia dell'alimentazione

3.1 Le origini antiche

La canapa accompagna la storia dell'uomo da millenni, intrecciando usi alimentari, tessili e terapeutici in diverse culture e continenti. Prima ancora di essere fibra per corde e tessuti, fu una risorsa agricola e nutrizionale di primaria importanza (Rull, 2022). In Cina, dove *C. sativa* fu tra le prime piante domesticata, l'uso alimentare dei semi risale a 5.000-6.000 anni fa, come attestano fonti archeobotaniche e testi della tradizione, che li citano come alimento, condimento e rimedio medicinale.

Nel Libro dei Canti (*Shijing* o *Shih-ching*), composto durante la dinastia Zhou occidentale e comprendente testi che descrivono la vita e le pratiche agricole cinesi tra l'XI e il VI secolo a.C., la canapa compare tra i "cinque cereali" essenziali, insieme a riso, frumento, miglio e soia (Li, 1974). I semi erano consumati interi o tostiti, oppure trasformati in polente e minestre nutrienti, spesso arricchite con erbe e radici (Keng, 1974). La tradizione medica cinese, già in epoca Han, riconosceva alla canapa virtù curative: i suoi semi erano utilizzati per "nutrire lo yin" e favorire la digestione, mentre le foglie e i fiori trovavano impiego in preparazioni calmanti o analgesiche (Brand e Zhao, 2017).

Anche in altre regioni dell'Asia la pianta era conosciuta e apprezzata per le sue proprietà alimentari. In India, i testi ayurvedici menzionano la canapa tra le piante "rasayana", cioè promotrici di equilibrio e longevità, e ne raccomandano l'uso moderato come alimento e tonico (Puri, 2002). In Giappone, dove la coltivazione è attestata già nel periodo Jōmon, i semi erano consumati insieme ad altri cereali, e la pianta aveva una valenza rituale, associata alla purezza e al rinnovamento (Kobayashi *et al.*, 2008).

Dall'Asia la conoscenza della canapa si diffuse verso Occidente, portando pratiche agricole e alimentari che si radicarono nel mondo mediterraneo. Gli autori greci e latini ne parlano: Plinio il Vecchio, nella *Naturalis Historia*, cita i semi oleosi come risorsa utile, mentre Columella ricorda la coltivazione a fini alimentari e artigianali (Mercuri *et al.*, 2002). Il seme di canapa, pur semplice, trovava posto nelle cucine contadine come ingrediente nutriente, capace di integrare una dieta spesso carente di proteine animali (Griggs Lawrence, 2019).

L'olio, meno pregiato di quello d'oliva o di lino, serviva a condire zuppe e minestre nei periodi di penuria o come base per unguenti e medicinali. La canapa non fu mai soltanto fibra: sin dalle prime civiltà rappresentò un alimento completo, simbolo di equilibrio tra nutrizione e salute, e una risorsa agricola versatile, capace di adattarsi ai climi più diversi. Questa

duplice natura, tra pianta “utile” e pianta “curativa”, spiega la sua longevità nella cultura alimentare e prepara il terreno per la sua lunga storia nel mondo europeo e mediterraneo.

3.2 Dalla tradizione medievale al Rinascimento

Nel Medioevo europeo la canapa era parte integrante della vita quotidiana, diffusa nei campi, nelle botteghe e nelle cucine. Dalla fibra si ricavano corde e tessuti, dai semi alimento e olio per l’illuminazione, mentre i residui della pianta trovavano impiego terapeutico o zootecnico. La canapa era così una pianta “totale”, simbolo di economia domestica e autosufficienza contadina.

In un’epoca di frequenti carestie e limitato accesso alle proteine animali, i semi rappresentavano una risorsa preziosa: consumati interi, pestati o trasformati in farina per zuppe, focacce e ripieni. L’olio, ottenuto per frantumazione e spremitura, serviva sia come combustibile sia in cucina, soprattutto nei periodi di magro.

L’uso alimentare della canapa è ben documentato tra XIV e XV secolo. Nel *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como compare la Suppa de lacte de seme de canape, in cui i semi erano pestati e bolliti per ottenere un “latte” vegetale mescolato con mandorle, zucchero, sale, pepe e pane tostato. Disposto a strati e aromatizzato con spezie dolci, il piatto era servito in occasioni religiose o festive, dimostrando come un ingrediente umile potesse diventare raffinato (de Rubeis, 1465).

Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, riprende e rielabora la tradizione di Martino nel *De honesta voluptate et valetudine*. Tra le sue ricette figura una “minestra di canapa per dodici persone”, in cui i semi pestati con mandorle e mollica di pane venivano cotti in brodo magro con zucchero, zenzero, zafferano e acqua di rose. Pur apprezzandone il sapore, Platina la giudica “poco pregevole”, difficile da digerire e talvolta causa di disturbi gastrici o visivi, riflettendo la sensibilità umanistica verso equilibrio tra gusto e salute, e il passaggio da una cucina medievale simbolica e speziata a una più razionale e naturalistica del Rinascimento (Platina, 2015).

Anche in altri testi coevi la canapa compare come ingrediente consueto. Nel *Registre de cuisine* del cuoco pontificio Jean de Bockenheim, attivo alla corte di Martino V, si trova la “minestra di canapuccia”, arricchita con cipolle arrostiti, pane grattugiato, uva passa e zafferano (de Bockenheim, 1430).

Il consumo alimentare della canapa era diffuso anche in Germania e Scandinavia. In Germania, i ricettari conventuali attestano una “zuppa di

canapa per quaranta monaci”, in cui la pianta era cotta con vino, pane bianco, mele schiacciate, aceto e spezie.

In Italia, frammenti come quello tratto dal Libro di cucina del XIV secolo, pubblicato da Olindo Guerrini nel 1887, mostrano l’uso dei fiori di canapaccia in preparazioni tradizionali, ad esempio nei tortelli ripieni di carne di maiale e formaggio (Guerrini, 1887). Queste ricette evidenziano come la canapa fosse parte integrante della cucina popolare e monastica, apprezzata sia per il valore nutritivo sia per la versatilità gastronomica.

La lunga presenza della canapa nelle cucine europee testimonia una continuità culturale che unisce Oriente e Occidente, povertà e raffinatezza, necessità e invenzione. Dalla *Suppa de lacte de seme de canape* ai pani rustici, il seme di canapa ha attraversato i secoli, adattandosi ai gusti e ai contesti più diversi, restando simbolo di equilibrio tra nutrizione, salute e sapienza culinaria.

3.3 Dal declino alla riscoperta contemporanea

Dopo secoli di diffusione nelle campagne e nelle cucine europee, la canapa conobbe un lento declino a partire dalla seconda metà dell’Ottocento. L’avvento delle fibre sintetiche, la trasformazione dei sistemi produttivi e la confusione normativa tra canapa industriale e cannabis a uso ricreativo ne causarono la progressiva marginalizzazione. In Italia, dove per secoli era stata coltura strategica per corde, tessuti e oli, la canapa scomparve quasi del tutto nel Novecento, lasciando una memoria agraria radicata ma frammentaria.

Prima del definitivo abbandono, tra fine XIX e inizio XX secolo, la canapa riemerse come ingrediente in prodotti salutistici. In Svezia, la bevanda *Maltos Cannabis*, a base di semi di canapa e malto d’orzo, era promossa come tonico e calmante naturale; J. Barthelson sviluppò l’*Extrait Cannabis*, mentre la “zuppa di Waldenström” era consigliata ai malati di tubercolosi (Runefelt e O’Hagan, 2024). Questi esempi, a metà tra alimento e medicamento, dimostrano come la canapa continuasse a essere percepita come fonte di equilibrio e salute anche in epoca moderna.

Il vero declino della canapa a livello globale ebbe inizio nel Novecento, quando la dimensione agricola e alimentare della pianta venne oscurata dalle politiche proibizioniste. Negli Stati Uniti, la *Marijuana Tax Act* del 1937⁷ introdusse una rigida regolamentazione fiscale e penale, senza di-

⁷ U.S. Congress (1937). Marijuana Tax Act, Public Law No. 75–238, Washington, D.C.

stinguere tra varietà industriali e psicoattive. Questo approccio restrittivo si diffuse rapidamente, influenzando la normativa internazionale e consolidandosi con la Convenzione Unica sugli Stupefacenti delle Nazioni Unite del 1961⁸, che inserì la *C. sativa* tra le sostanze controllate. L'Italia recepì questa impostazione con la Legge 685 del 1975⁹ e, successivamente, con il D.P.R. 309 del 1990 (Testo Unico sugli stupefacenti)¹⁰, determinando la pressoché totale scomparsa della coltivazione, anche delle varietà destinate alla fibra e ai semi.

Parallelamente, la ricerca agronomica e fitochimica proseguì (Small e Cronquist, 1976). In Europa e Nord America, università e istituti sperimentali studiarono la canapa, classificando i chemotipi di *C. sativa* in base alla composizione di cannabinoidi e terpeni. Si comprese così che la specie non era omogenea, ma includeva varietà con caratteristiche chimiche distinte: alcune a prevalenza di THC, altre ricche di cannabidiolo (CBD) o quasi prive di sostanze psicoattive. Questa scoperta fu fondamentale, perché permise di differenziare scientificamente la canapa industriale da quella psicoattiva e aprì la strada alla sua riabilitazione normativa.

Il Canada fu il primo Paese occidentale a riconoscere ufficialmente tale distinzione, legalizzando nel 1998¹¹ la coltivazione della canapa industriale e registrando varietà certificate a basso contenuto di THC. Il suo esempio influenzò la legislazione europea e anticipò le riforme statunitensi. Con la *Farm Bill* del 2014¹² e la successiva *Farm Bill* del 2018¹³, gli Stati Uniti sancirono la separazione giuridica tra *hemp* e marijuana, consentendo la coltivazione della canapa industriale e rimuovendola dalla lista delle sostanze controllate.

In Europa, parallelamente, si avviò un percorso normativo volto a pro-

⁸ United Nations (1961). Single Convention on Narcotic Drugs, adopted at New York on 30 March 1961, United Nations Treaty Series, vol. 520.

⁹ Legge 22 dicembre 1975, n. 685, Disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope. Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, n. 3 del 5 gennaio 1976.

¹⁰ D.P.R. 9 ottobre 1990, n. 309, Testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza. Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, n. 255 del 31 ottobre 1990, Supplemento Ordinario n. 67. Entrata in vigore il 15 novembre 1990 (ultimo aggiornamento: 19 maggio 2025).

¹¹ Health Canada (1998), Industrial Hemp Regulations under the Controlled Drugs and Substances Act, Government of Canada.

¹² U.S. Congress (2014). Agricultural Act (“Farm Bill”), Public Law No. 113-79, Washington, D.C.

¹³ U.S. Congress (2018). Agricultural Improvement Act (“Farm Bill”), Public Law No. 115-334, Washington, D.C.

muovere varietà a basso tenore di THC e a reintegrare la canapa nelle politiche agricole sostenibili.

Già negli anni Novanta si erano manifestati i primi segnali di rinnovato interesse alimentare: in Nord Europa alcune aziende introdussero semi decorticati per il consumo umano, mentre in Italia i semi grezzi restavano destinati principalmente a zootecnia e pesca sportiva.

I progressi nella decorticazione e la crescente domanda di alimenti naturali hanno riportato la canapa nella dieta umana. Questo, insieme a una maggiore chiarezza normativa e alla sensibilità ambientale, ha favorito la rinascita di *C. sativa* come risorsa ecologica e alimentare.

Oggi la canapa è riconosciuta anche dalla Commissione Europea (2025) per la sua sostenibilità: basso fabbisogno idrico, assenza di pesticidi, capacità di rigenerare i suoli e di sequestrare fino a 9-15 t di CO₂/ha, valori paragonabili a un giovane bosco ma ottenuti in soli cinque mesi, oltre al contributo alla biodiversità. Queste qualità ne fanno una coltura chiave per la transizione ecologica. In tale quadro, la Campania si distingue per aver riscoperto una tradizione secolare, in cui la canapa ha rappresentato un pilastro dell'economia rurale e dell'identità locale.

4. La canapa in Campania: storia, crisi e rinascita

La storia della canapa in Campania si intreccia con il lavoro agricolo, l'artigianato e la cultura materiale. Per secoli, questa pianta ha plasmato il paesaggio e l'economia della Terra di Lavoro, dove terreni alluvionali e una fitta rete idrica ne favorivano la coltivazione intensiva (Frallicciardi, 2009). Già in epoca medievale, le paludi napoletane e le zone attraversate dal fiume Sebeto ospitavano estese piantagioni, che nei secoli successivi si espansero nel Piano campano. Nel Cinquecento le attività si concentrarono sui laghi flegrei, in particolare il lago di Agnana, e nel Settecento nell'Agro Aversano e nelle aree interne della pianura napoletana. La rete borbonica dei Regi Lagni, con oltre 100.000 ettari irrigati e drenati, sostenne la produzione di canapa di altissima qualità.

La coltura divenne parte integrante dell'identità della Terra di Lavoro, influenzando economia e paesaggio rurale. Secondo il Catasto agrario del 1929 (cit. in Frallicciardi, 2009), la superficie coltivata superava i 20.000 ettari, saliti a 25.000 durante la guerra e ridotti a circa 15.000 nel dopoguerra. Negli anni Cinquanta la produzione si mantenne tra 16.000 e 18.000 ettari, con la rinomata "canapa paesana" a sud dei Regi Lagni e la più grezza "canapa forestiera" nel Casertano.

La lavorazione della canapa coinvolgeva un sistema complesso di com-

petenze e ruoli. Le canapine, donne addette all'intreccio e alla filatura, erano il fulcro del processo produttivo: il loro lavoro, svolto in ambienti umidi e stagionali, richiedeva abilità e resistenza, ed era affiancato da filatori, tessitori, tintori e commercianti che trasformavano le fibre in tessuti e manufatti. Questo intreccio tra agricoltura e artigianato femminile rappresentava una delle principali fonti di reddito delle campagne campane, garantendo stabilità economica e coesione sociale. Oltre a fornire una fibra preziosa, la canapa era una risorsa totale: nulla andava perduto, in un esempio di economia circolare *ante litteram* basato su sostenibilità e autosufficienza.

Dalla fine dell'Ottocento questo equilibrio si incrinò: la concorrenza del cotone e delle fibre sintetiche, la meccanizzazione e l'urbanizzazione determinarono il declino della filiera, aggravato nel Novecento dalle politiche proibizioniste che penalizzarono anche le varietà industriali di *C. sativa*. Con la chiusura delle filande e l'abbandono delle vasche di macerazione scomparve un intero patrimonio di saperi artigianali e di economie femminili. Solo negli ultimi due decenni la canapa ha conosciuto una rinascita significativa, sostenuta da un quadro normativo favorevole e da una crescente attenzione verso la sostenibilità e la qualità alimentare. Con la Legge 2 dicembre 2016, n. 242, l'Italia ha avviato una nuova fase di valorizzazione della canapa industriale, riconoscendola come coltura agricola legittima e sostenibile. In Campania, questo percorso è stato ulteriormente consolidato dalla Legge Regionale 20 gennaio 2017, n. 5¹⁴, che ha promosso programmi di ricerca, formazione e sperimentazione, insieme a misure economiche destinate a favorire la creazione di reti tra imprese agricole, enti di ricerca e produttori. La norma ha contribuito a delineare un modello regionale di sviluppo integrato, basato su innovazione, sostenibilità e valorizzazione delle aree rurali. Grazie a questo contesto, aziende agricole, cooperative e laboratori artigianali hanno riportato la *C. sativa* nei campi del Casertano, del Beneventano e dell'Aversano, reinterpretandola come simbolo di rigenerazione economica e culturale.

Olio, farina e semi di canapa sono oggi al centro di una rinnovata filiera agroalimentare campana, che valorizza le proprietà nutrizionali e funzionali della pianta attraverso un impiego crescente nella ristorazione di qualità e nella produzione artigianale di pani, paste e prodotti da forno, espressione di un dialogo virtuoso tra tradizione e innovazione.

A sostenere questa valorizzazione contribuiscono le attività scientifiche e divulgative locali. I ricercatori dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" e dell'Università di Napoli "Federico II", insieme all'as-

¹⁴ Legge Regionale Campania 20 gennaio 2017, n. 5, Interventi per favorire la coltura della canapa (*Cannabis sativa* L.) e le relative filiere produttive. Pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania, n. 8 del 23 gennaio 2017.

sociazione *Fracta Sativa Unicanapa* di Frattamaggiore, organizzano da oltre otto anni un concorso per il miglior olio di semi di canapa, unico in Europa. L'iniziativa, frutto della collaborazione tra ricerca e produzione, ha definito i parametri chimico-fisici e sensoriali dell'olio, promuovendo una cultura della qualità che unisce scienza, innovazione e identità territoriale (Izzo *et al.*, 2020). Negli ultimi anni, la ricerca si è estesa anche ai sottoprodotti della filiera, valorizzando le componenti bioattive dei residui di spremitura e delle parti fibrose (Formato *et al.*, 2022), in un'ottica di economia circolare che rafforza il ruolo della Campania come laboratorio nazionale di sostenibilità e innovazione.

La rinascita della canapa in Terra di Lavoro non è dunque solo agricola: è simbolica e culturale. Essa ricuce la frattura tra memoria e modernità, restituendo valore a un patrimonio di conoscenze collettive, dove il lavoro delle donne e il sapere degli artigiani incontrano oggi la ricerca scientifica e la sostenibilità ambientale.

Conclusioni

La storia della canapa in Campania racconta di una pianta capace di attraversare i secoli adattandosi ai bisogni dell'uomo e del territorio. Dalla fibra che un tempo sosteneva l'economia rurale ai semi oggi riscoperti in cucina e nella ricerca nutraceutica, la canapa unisce tradizione e innovazione. Il suo valore va oltre l'aspetto agronomico: è simbolo di equilibrio tra produzione, salute e ambiente.

In un'epoca che ricerca modelli di sostenibilità, la canapa campana rappresenta un esempio di economia circolare, dove ogni parte della pianta diventa risorsa. Restano tuttavia barriere normative che ne frenano lo sviluppo, soprattutto nel settore alimentare e nutraceutico. Superarle significa valorizzare una risorsa antica e rinnovare un sapere che lega agricoltura, scienza e cultura.

Oggi, nel paesaggio della Terra di Lavoro, la canapa torna come segno di rinascita e consapevolezza: la sostenibilità non è una moda, ma un'eredità da custodire e reinventare.

Riferimenti bibliografici

Brand E.J. and Zhao Z. (2017), "Cannabis in Chinese Medicine: Are Some Traditional Indications Referenced in Ancient Literature Related to Cannabinoids?" *Frontiers in Pharmacology*, 8: 108.

- Callaway J.C. (2004), “Hempseed as a Nutritional Resource: an Overview”, *Euphytica*, 140:65-72.
- Crescente G., Piccolella S., Esposito A., Scognamiglio M., Fiorentino A. and Pacifico S. (2018), “Chemical Composition and Nutraceutical Properties of Hempseed: an Ancient Food with Actual Functional Value”, *Phytochemistry Review*, 17: 733-749.
- de Bockenheim J. (1430 ca.), *Registre de cuisine*, a cura di B. Laurieux, Mélanges de l'École Française de Rome - Moyen Âge, 1988, 100: 903-938.
- de Rubeis M. (1465), *Libro de arte coquinaria*, digitalizzato e restaurato a cura di Mori E. (2018), testo disponibile al sito: <https://www.mori.bz.it/gastronomia/Mastro%20Martino%20-%20Libro%20de%20arte%20coquinaria.pdf> (data di consultazione: 25 settembre 2025).
- Del Vecchio L., Chioldetti M., Cirlini M., Ricci S., Di Fazio A., Caligiani A. and Carini E. (2025), “Hemp Flour in Breadmaking: Circularity and Opportunities for Bread Quality and Stability During Storage”, *European Food Research and Technology*, 251: 1047-1060.
- European Commission. *Hemp Production in the EU. 2025*. Disponibile online: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/hemp_en (data di consultazione: 10 Luglio 2025).
- Fernández S., Castro R., López-Radencó A., Rodríguez P., Carrera I., García-Carnelli C. and Moyna G. (2023), “Beyond Cannabinoids: Application of NMR-based Metabolomics for the Assessment of *Cannabis sativa* L. Crop Health”, *Frontiers in Plant Science*, 14:1025932.
- Formato M., Pecoraro M.T., Crescente G., Piccolella S. and Pacifico S. (2022), *New chemical insights in industrial hemp and its by-products for innovative and sustainable application-oriented projects*, in Current Applications, Approaches, and Potential Perspectives for Hemp, García-Tejero I.F., Durán-Zuazo V.H. Hugo Editors, Academic Press, London.
- Frallicciardi A.M. (2009), “La coltivazione della canapa in Campania: una storia senza futuro?”, *Geotema*, 35-36: 161-163.
- Griggs Lawrence R. (2019), *Pot in Pans: A History of Eating Cannabis*, Bloomsbury Academic, London.
- Guerrini O. (a cura di) (1887), Frammento di un libro di cucina del Sec. XIV, Bologna, Tipografia Fava e Garagnani; testo digitalizzato disponibile al sito: <https://archive.org/details/frammentodiunlib00guer> (data di consultazione: 25 settembre 2025).
- Hossain L., Whitney K. and Simsek S. (2025), “Hemp Seed as an Emerging Source of Nutritious Functional Ingredients”, *Critical reviews in Food Science and Nutrition*: 1-17.
- House J.D., Neufeld J. and Leson G. (2010), “Evaluating the Quality of Protein from Hemp Seed (*Cannabis sativa* L.) Products through the Use of the Protein Digestibility-Corrected Amino Acid Score Method”, *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 58:11801-11807.
- Izzo L., Pacifico S., Piccolella S., Castaldo L., Narváez A., Grosso M. and Ritieni

- A. (2020), “Chemical Analysis of Minor Bioactive Components and Cannabidiolic Acid in Commercial Hemp Seed Oil”, *Molecules*, 25: 3710.
- Keng H. (1974), “Economic Plants of Ancient North China as Mentioned in Shih Ching (Book of Poetry)”, *Economic Botany*, 28: 391-410.
- Kobayashi M., Momohara A., Okitsu S., Yanagisawa S. and Okamoto T. (2008), “Fossil Hemp Fruits in the Earliest Jomon Period from the Okinoshima Site, Chiba Prefecture, Japan”, *Japanese Journal of Historical Botany*, 16: 11-18.
- Li H.L. (1974), “The Origin and Use of Cannabis in Eastern Asia: Linguistic-Cultural Implications”, *Economic Botany*, 28: 293-301.
- Mercuri A., Accorsi C. and Bandini Mazzanti M. (2002), “The Long History of Cannabis and its Cultivation by The Romans in Central Italy, Shown by Pollen Records from Lago Albano and Lago di Nemi”, *Vegetation History and Archaeobotany*, 11: 263-276.
- Nigro E., Pecoraro M.T., Formato M., Piccolella S., Ragucci S., Mallardo M., Russo R., Di Maro A., Daniele A. and Pacifico S. (2022), “Cannabidiolic Acid in Hemp Seed Oil Table Spoon and Beyond”, *Molecules*, 27: 2566.
- Platina B. (2015), *De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, nuova edizione commentata con testo latino a fronte, Biblioteca dell’«Archivum Romanicum», Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia, 440, Firenze.
- Puri H.S. (2002), *Rasayana Ayurvedic Herbs for Longevity and Rejuvenation*, CRC Press, London.
- Rull V. (2022), “Origin, Early Expansion, Domestication and Anthropogenic Diffusion of Cannabis, with Emphasis on Europe and the Iberian Peninsula”, *Perspectives in Plant Ecology, Evolution and Systematics*, 55: 125670.
- Runefelt L. and O’Hagan L. A. (2024), “Hemp for Health: a Historical Perspective on the Marketing of Cannabis-Based Foods in Sweden”, *Journal of Historical Research in Marketing*, pubblicato online <https://doi.org/10.1108/JHRM-01-2024-0002>.
- Sannino M., Piccolella S., Maresca G., Siano F., Picariello G., Pacifico S. and Faugno S. (2025), “Cooling-Assisted Cold-Pressing: a Sustainable Approach to High-Quality Hemp Seed Oil Extraction”, *Future Foods*, 12:100714.
- Small E. and Cronquist A. (1976), “A Practical and Natural Taxonomy for Cannabis”, *Taxon*, 25: 405-435.
- Xu J., Bai M., Song H., Yang L., Zhu D. and Liu H. (2022), “Hemp (*Cannabis sativa* subsp. *sativa*) Chemical Composition and the Application of Hempseeds in Food Formulations”, *Plant Foods for Human Nutrition*, 77: 504-513.

10. Territorio e sostenibilità. Economia circolare in Terra di Lavoro

di Paolo Romano* e Laura Castaldi**

1. Economia circolare

La circolarità è nell'essenza stessa del comparto dell'agricoltura. Le tradizioni contadine dei tempi passati ci raccontano di rotazione delle colture, di riuso di scarti per la fertilizzazione e di una logica prevalente del “non si butta via nulla”. Al netto, quindi, di quegli aspetti che caratterizzano il nostro secolo, quali l'incremento di colture intensive, il massiccio impiego di fertilizzanti e di antiparassitari chimici e la “necessità” di garantire al consumatore tutti i prodotti in tutti i periodi dell'anno, il percorso verso la sostenibilità è, per l'agricoltura, più semplice e naturale rispetto ad altri ambiti. Il concetto di circolarità, sebbene, come sottolineato, insito nelle pratiche “antiche”, è tornato di recente al centro del dibattito economico con l'affermazione del tema dell'economia circolare come sistema industriale che è concettualmente rigenerativo, fa impiego di energie rinnovabili e si basa su sistemi di produzione chiusi, in cui le risorse vengono mantenute in un ciclo di produzione e riutilizzo, consentendo loro di generare più valore e per un periodo più lungo (Ellen MacArthur Foundation, 2013)¹. Il passaggio dall'economia lineare, basata sul consumo indiscriminato, ad una visione economica integrata e circolare è una necessità sempre più ampiamente

* Link Campus University.

** Università della Campania “Luigi Vanvitelli”.

¹ La valorizzazione della nozione di economia circolare si deve a Walter Stahel e Genevieve Reday che nel 1976, in un rapporto presentato alla Commissione Europea, dal titolo “The Potential for Substituting Manpower for Energy”, delinearono la visione di un'economia circolare e il suo impatto in termini di creazione di posti di lavoro, risparmio di risorse e riduzione dei rifiuti. Il tema è stato anni dopo oggetto del lavoro di David W. Pearce e R. Kerry Turner, illustrato nel libro *Economics of Natural Resources and the Environment* (1989).

condivisa. L'economia circolare ha attratto l'interesse della comunità scientifica internazionale e si sono susseguite nel tempo e affiancate numerose definizioni del fenomeno, generando anche l'esigenza di sistematizzare gli studi esistenti mediante rigorose analisi della letteratura (Kirchherr et al., 2017; 2023). Essa introduce pratiche che permettono di estendere il ciclo di vita dei prodotti, riducendo al minimo i rifiuti e reintroducendo i materiali nel ciclo produttivo per generare nuovo valore. I beni non diventano rifiuti, ma rimangono in circolo attraverso la manutenzione, il riutilizzo, il ricondizionamento, il remanufacturing, il riciclo e il compostaggio. L'economia circolare si pone tre obiettivi fondamentali: eliminare i rifiuti e l'inquinamento, mantenere i prodotti e i materiali in circolo, preservando il loro valore, e rigenerare la natura. Da qui, alla luce di diversi contributi accademici e non solo, è stato formulato il paradigma delle 3R - Riduzione, Riutilizzo, Riciclo, a cui hanno fatto seguito prima 4 e poi 5R - Riduzione, Riutilizzo, Riciclo, Recupero e Rigenerazione, fino ad una caratterizzazione articolata in una molteplicità di R, suddivise in tre categorie in base allo specifico obiettivo di economia circolare che si vuole perseguire (Potting et al., 2017)²:

1. Progettare processi e prodotti più intelligenti - Rifiutare (prodotti e produzioni lineari), Ripensare (fare un uso più intenso e ampio dei prodotti, ad esempio attraverso lo sharing o la manifattura di prodotti multifunzionali), Ridurre (migliorare l'efficienza dei processi di produzione e di consumo);

2. Estendere la vita utile del prodotto e delle sue parti componenti - Riusare, Riparare, Ristrutturare, Rinnovare, Riutilizzare il prodotto o le sue parti per altre funzioni;

3. Impiegare in modo utile i materiali - Riciclare, Recuperare energia.

È evidente che “visto che al mondo siamo ormai in tanti e tutti vogliamo svilupparci e stare meglio, dobbiamo imparare a fare di più e meglio con meno. A sprecare di meno e consumare in modo intelligente, a fare prodotti che durano di più, condivisibili quando possibile, riparabili, riutilizzabili, riciclabili e fatti con materiali derivati dal riciclo. Molto è stato fatto per aumentare la circolarità della nostra economia, ma molto ancora si può migliorare” (Circular Economy Network, 2025: 4).

Il passaggio dall'economia lineare all'economia circolare è ben rappresentato dalla seguente metafora relativa al ciclo di vita dell'essere umano:

² Va osservato che il concetto di economia circolare è stato esteso al metasettore della bioeconomia, che fa riferimento all'utilizzo delle biomasse, dando vita al concetto di bioeconomia circolare. Sul tema si rinvia a Mario Bonaccorso e Irene Baños Ruiz, “Che cosa è la bioeconomia” (2019).

mentre l'economia lineare prevede un ciclo di vita del prodotto “dalla culla alla tomba”, l'economia circolare si pone l'obiettivo di un ciclo di vita “dalla culla a una nuova culla”³.

Numerose ricerche hanno fatto emergere dati confortanti sul tema del “fare del bene conviene”, facendo di quest'ultima massima anche una strategia di marketing⁴.

L'adozione di pratiche circolari in Italia ha generato, ad esempio, un risparmio nei costi di produzione delle imprese manifatturiere di oltre 16,4 Mld€, che rappresenta circa il 14% del risparmio potenziale, che potrebbe raggiungere 119 Mld€ entro il 2030, ottimizzando le misure di circolarità (Cassa Depositi e Prestiti, 2024). Se si puntasse sulla circolarità, nel 2030 si potrebbe ridurre del 14,5% rispetto al 2020 il consumo complessivo dei materiali e di 17 Mt la quantità di rifiuti prodotti, incrementare del 18% la quantità di rifiuti sottoposti ad operazioni di riciclaggio, portando il tasso di riciclo all'89,8% (Circular Economy Network, 2025).

Da una ricerca condotta dalla CNA in collaborazione con il Circular Economy Network su un campione di oltre 800 piccole imprese, che hanno una presenza e un ruolo di rilievo nell'ambito del tessuto imprenditoriale italiano, è emerso che il 65% di esse dichiara di avere attuato almeno uno dei processi riconducibili all'economia circolare (Circular Economy Network, 2024).

Se, quindi, le imprese hanno tutto l'interesse a provare a essere circolari, non da meno è il ruolo del consumatore. L'impresa è fondamentale e ad essa occorre mostrare che essere “circolari” e “sostenibili” conviene, perché la trasformazione produttiva è impegnativa e riguarda tutto il sistema azienda. Ma il consumatore non è meno importante. Il passaggio da una società del consumo ad una società orientata alla circolarità non è scontato. Molto dipende dalla sua “cultura” verso la sostenibilità e dai suoi valori (Vlastelica et al., 2023; Vysotska e Vysotskyi, 2022), anche perché, come emerge anche dagli studi sul tema (Kirchherr et al., 2023), l'economia circolare non è considerata un obiettivo in sé, ma un mezzo per realizzare uno sviluppo sostenibile.

Gli studi sottolineano altresì che, per promuovere la transizione all'economia circolare, è necessaria la collaborazione tra una molteplicità di

³ La metafora “dalla culla alla tomba” nasce dall'adattamento all'economia circolare del concetto di natura socio-economica teorizzato da William Henry Beveridge nel 1942, mentre è più recente l'espressione “dalla culla alla culla” impiegata da Michael Braungart e William McDonough nel libro *Cradle to Cradle: Remaking the Way We Make Things* (2002).

⁴ Sul tema si veda Kotler P. e Lee N., (2008), *Marketing e responsabilità sociale d'impresa*, Il Sole 24 ore, Milano.

stakeholder, non solo consumatori e produttori, ma anche policy maker, istituzioni e studiosi, il che mette in risalto la complessità dell'evoluzione in atto (Kirchherr et al., 2023).

2. Economia circolare e Agrifood

Il settore dell'agrifood può risultare centrale in questo cambio di paradigma.

Anche in virtù della crescente attenzione rivolta alla salubrità dei prodotti, l'agrifood si configura come uno dei settori in cui l'applicazione dei principi dell'economia circolare può esprimere il massimo potenziale, favorendo processi di sviluppo sostenibile e producendo significative ricadute di natura economica, sociale e ambientale.

Alcuni esempi sono chiarificatori delle potenzialità di questo approccio. Ci sono imprese che recuperano tonnellate all'anno di prodotti di scarto da fornitori food e ne realizzano mangimi per animali, quali ad esempio il concentrato solubile di frumento, derivato dalla lavorazione del frumento, ricco di proteine e ideale per l'alimentazione animale.

Ma il mercato di sbocco del pet, seppur consistente, non è l'unico.

Vi è il mondo dell'agribauty, con una consolidata gamma di prodotti con ingredienti che derivano da bucce, ortaggi e mosti.

Soffermandosi sull'industria agroalimentare, si può osservare come il riutilizzo degli scarti del processo di trasformazione si traduca in nuovi prodotti: da pasta e pane, stabilizzanti per la produzione della birra; dalla buccia di alcuni frutti e delle patate, rispettivamente i canditi e le chips; dalle foglie delle verdure, le vellutate; dai noccioli, l'olio; dalle bevande a base di riso, soia e avena, farine senza glutine e ricche di fibre.

Dato che nell'ambito dell'agrifood il consumatore è sempre più attento alle caratteristiche e alla qualità dei prodotti, occorre che si adotti un nuovo approccio di marketing, che includa anche un cambio di registro lessicale. Gli esempi precedenti, infatti, generano output che sono definiti "sottoprodotti", terminologia che mal si coniuga con le esigenze e caratteristiche del consumatore finale.

Occorrerebbe piuttosto evidenziare, anche normativamente, proprio come nella evoluzione della metafora della "culla", che si tratta di percorsi del tipo "prima food, dopo food".

3. Il siero del latte di bufala: il caso B-Power

L'utilizzo dei prodotti considerati fino a poco tempo fa di scarto presenta, a volte, storie incredibili.

Già nel 2010, in una rivista di medicina veterinaria, si scriveva:

“La valorizzazione commerciale del siero di latte di bufala potrebbe rilanciare il nostro comparto produttivo e la nostra tribolata economia campana. Dal body building alle acque biomediche, stiamo parlando di un quasi-rifiuto che la legislazione europea ci consentirebbe di utilizzare in tante forme produttive. E invece da noi finisce nella discarica” (Nese, 2010: 36).

Nonostante questa consapevolezza scientifica, per oltre un decennio il siero ha continuato ad andare in discarica, divenendo questa una prassi per i produttori di mozzarella.

Ma non sempre ciò che è consolidato da tempo è giusto, come dimostra il caso della Sierolat S.p.A., un'azienda italiana con sede in provincia di Caserta (Francolise), operante da oltre 20 anni nel settore lattiero-caseario. Il suo core business è la produzione di siero di latte, siero di latte demineralizzato di vaccino o pecora, formulati del latte e siero arricchiti di grassi vegani. Sin dal suo ingresso nel mercato, l'impresa si è distinta per forniture di alta qualità nel mercato B2B grazie a prodotti aventi elevati standard di qualità.

Sierolat ha sempre operato a monte della filiera produttiva, fornendo i propri prodotti alle aziende alimentari, che li utilizzavano come ingrediente nelle proprie produzioni.

L'attenzione alla ricerca e sviluppo dell'azienda e l'esperienza pregressa del management nel settore rifiuti hanno reso possibile una riflessione e un approfondimento in merito ad un output del processo di trasformazione che comportava un notevole costo di smaltimento per i produttori caseari.

Supportata da una serie di ricerche che hanno confermato la bontà del prodotto⁵, nel 2024 l'azienda decide di entrare nel mondo delle sieroproteine concentrate da siero di latte di bufale.

Per l'impresa è stato relativamente semplice procacciarsi la materia prima, nonostante ciò abbia richiesto un cambio di ratio nella filiera, risultato semplificato da un elemento non irrilevante che l'amministratore di Sierolat riassume come di seguito: «Le aziende casearie bufaline sono passate dal pagare per smaltire il siero ad essere pagate per fornircelo come materia riutilizzabile».⁶

⁵ L'azienda si è avvalsa di numerosi esperti e ricercatori delle principali università campane per i test di prodotto prima della messa in commercio.

⁶ Intervista del 30 giugno 2025 di uno degli autori al rappresentante legale, Giuseppe Pagano, presso la sede della Sierolat S.p.A.

Nasce, così, B-Power che, come afferma il claim aziendale, contiene *Le prime e uniche proteine di bufala 100% italiane!*⁷

B-Power offre una fonte proteica altamente biodisponibile, ideale per favorire la crescita muscolare e il recupero dopo l'allenamento. Questo prodotto non è solo un integratore, ma si presenta come una soluzione innovativa per coloro che cercano un prodotto unico, di alta qualità e con comprovati benefici nutrizionali.

Ciò che rende unico il prodotto è proprio l'utilizzo della materia prima, il latte di bufala di origine protetta (d.o.p.), che consente la differenziazione dai competitor, i quali utilizzano il comune latte vaccino. La mozzarella di bufala fornisce un siero che prima andava in discarica e oggi è alimento proteico di eccellenza per gli sportivi.

Al fine di garantire la qualità dell'output, la Sierolat ha attivato numerose partnership con i Caseifici dell'area DOP che utilizzano latte da allevamenti non intensivi di bufale alimentate naturalmente e seguendo rigorosi protocolli di alimentazione e di benessere e certificazioni di qualità. Come conseguenza, altre imprese della provincia di Caserta sono state incentivate ad investire nella qualità del prodotto, adottando specifici protocolli, certificazioni e procedure di controllo.

Il caso in esame mette in luce come la presenza di principi di circolarità e sostenibilità all'interno dei modelli di business determini una naturale tensione verso l'innovazione. Sierolat ha adottato processi produttivi fortemente innovativi, finalizzati al conseguimento degli obiettivi prefissati e basati su una concezione del valore centrata sulla salvaguardia e sul miglioramento della qualità della vita delle comunità, nonché sulla tutela dell'ambiente circostante.

Sierolat, infatti, si concentra proprio sul territorio in cui sorge, anche perché è quel territorio a fornire la materia prima alla base dei processi produttivi da cui scaturisce B-Power. Beneficiando delle risorse distintive del territorio in cui si è sviluppata, in particolare della disponibilità di materie prime di elevata qualità, instaura con esso una relazione di reciprocità, contribuendo allo sviluppo sostenibile locale attraverso ricadute economiche, sociali e ambientali positive: contribuisce alla riduzione dei rifiuti e alla promozione di modelli di economia circolare, incentiva pratiche aziendali maggiormente sostenibili all'interno della filiera, favorisce la tracciabilità del prodotto, genera nuove opportunità economiche e occupazionali, promuove la legalità, migliora la reputazione e l'attrattività del territorio e stimola la creazione di un ecosistema locale virtuoso, più resiliente e innovativo.

⁷ <https://bpowerprotein.it/products>

4. Economia circolare in Terra di Lavoro

Terra di Lavoro⁸ presenta, a dispetto del nome, una situazione contraddittoria per diverse ragioni: da un lato una potenzialità indiscussa nel settore agrifood, dall'altro spesso la difficoltà per le imprese di cogliere le opportunità connesse alle caratteristiche del territorio.

Per lo studio e conseguente formulazione di un'ideale strategia di sviluppo dell'agrifood in Terra di Lavoro, si può condurre una SWOT analysis (Sciarelli, 2024), identificandone fattori di origine interna – punti di forza e di debolezza – e fattori di origine esterna – minacce e opportunità (fig.1).



Fig. 1- Analisi SWOT dell'agrifood in Terra di Lavoro

Appare fondamentale, per le imprese del settore, la capacità di valorizzare i punti di forza e cogliere le opportunità da un lato e di attenuare i punti di debolezza e fronteggiare le minacce dall'altro.

Troppo spesso l'agrifood diventa folklore con chef che propongono la cucina del riuso solo perché di moda. Così come non si può più identificare l'economia circolare solo col waste, con il conseguente rischio che si diffonda la logica che un po' di "washing", che sia green, social o altro, basti.

⁸ Il territorio della storica provincia di Terra di Lavoro include sette province di tre regioni: Latina e Frosinone – Lazio, Isernia – Molise, Caserta, Benevento, Avellino e Napoli – Campania (<https://www.centrostudicaserta.it/la-provincia-di-terra-di-lavoro/>).

Occorre un forte cambiamento culturale dopo i decenni di logica esclusiva di economia lineare.

L'umanità deve "prendere coscienza della necessità di cambiamenti di stili di vita, di produzione e di consumo" (Papa Francesco, 2015).

Per le imprese, i risultati mostrano come l'implementazione di pratiche di economia circolare sia positivamente correlata alla performance economica, dirimendo quel dibattito sulla relazione tra economia circolare e performance aziendale. L'innovazione orientata alla sostenibilità è positivamente correlata ad un posizionamento in grado di generare un notevole vantaggio competitivo (Circular Economy Network, 2024; 2025).

Occorre stimolare questa narrazione supportata dai dati e occorre un percorso orientato alle certificazioni di qualità che si stanno definendo in maniera puntuale per l'economia circolare e che, nella centralità che assumono per le imprese che le conseguono, risultano essere punto di contatto anche con le richieste dei cittadini/consumatori⁹.

Per favorire la transizione verso un'economia circolare, è fondamentale inoltre la collaborazione tra una pluralità di stakeholder all'interno di ecosistemi di innovazione circolare e, in questo contesto, risulta rilevante, seppure non sia adeguatamente valorizzato, il contributo delle università attraverso la ricerca scientifica, la formazione nei diversi corsi di studio, la diffusione della conoscenza attraverso le attività di terza missione¹⁰.

Occorre educare, informare e formare, mostrando che investire in economia circolare conviene.

Il fine ultimo deve essere quello di comportare un miglioramento per l'ambiente, per le imprese, per i cittadini, in pratica per la società.

E quale ambito può essere più attento a tutto ciò, se non la filiera agroalimentare in cui il consumatore consapevole è sempre più determinante?

Lo sviluppo di politiche territoriali integrate che promuovano un diffuso cambiamento culturale, sostengano percorsi certificati di economia circolare, rafforzino le reti di collaborazione tra imprese, istituzioni e università e valorizzino il ruolo del consumatore consapevole potrà orientare il sistema in modo strutturale verso l'adozione di modelli produttivi realmente sostenibili e competitivi.

⁹ Il percorso orientato alla Qualità è insito di procedure virtuose e sostenibili già nelle tradizionali certificazioni ISO 9001 e ISO 14000. Di recente sono stati pubblicati i primi quattro standard riguardanti l'economia circolare, nell'ambito della certificazione ISO 59000 (59004, 59010, 59020, 59032).

¹⁰<https://grins.it/newsroom/economia-circolare-e-innovazione-come-possiamo-misurarle>

Riferimenti bibliografici

- Cassa Depositi e Prestiti (2024), *Economia circolare: una leva per la competitività delle imprese*, Fondazione CDP, Roma.
- Circular Economy Network (2024), *6° Rapporto sull'economia circolare in Italia. Focus: Indagine sull'economia circolare nelle piccole imprese*, CEN, Roma.
- Circular Economy Network (2025), *7° Rapporto sull'economia circolare in Italia*, CEN, Roma.
- Ellen MacArthur Foundation (2013), *Towards the circular economy. Economic and business rationale for an accelerated transition*, Vol. 1, EMF, Scotland.
- Kirchherr J., Reike D. and Hekkert M. (2017), "Conceptualizing the circular economy: an analysis of 114 definitions", *Resources, Conservation and Recycling*, 127, 10.1016.
- Kirchherr J., Yang N.N., Schulze-Spüntrup F., Heerink M.J. and Hartley K. (2023), "Conceptualizing the Circular Economy (Revisited): An Analysis of 221 Definitions", *Resources, Conservation and Recycling*, 194, 107001.
- Nese D., (2010), "Il siero di latte di bufala: da rifiuto a risorsa economica", *30giorni- il mensile del medico veterinario*, 5: 36-37.
- Papa Francesco (2015), *Enciclica Laudato si*, Libreria Editrice Vaticana, Roma.
- Potting J., Hekkert, M., Worrell E. and Hanemaaijer A. (2017), *Circular economy, measuring innovation in the product chain*, PBL Netherlands Environmental Assessment Agency, The Hague.
- Sciarelli S. (2024), *La gestione dell'impresa. Tra teoria e pratica aziendale*, Wolters Kluwer, Cedam, Padova.
- Vlastelica T., Kostić-Stanković M., Rajić T., Krstić J. and Obradović T. (2023), "Determinants of Young Adult Consumers' Environmentally and Socially Responsible Apparel Consumption", *Sustainability*, 15(2), 1057.
- Vysotska O. and Vysotskyi O. (2022), "Green consumer culture as a factor of sustainable development of society", *Journal of Geology, Geography and Geocology*, 31(1): 171-185.

11. Il paesaggio rurale nel Piano Campano: espressione e metafora dei poteri

di Pierluigi De Felice*

1. Il paesaggio rurale cartina al tornasole delle dinamiche natura-cultura e dei rapporti di potere

Il paesaggio, inteso come «proiezione soggettiva del territorio» (Turri, 2003), costituisce un palinsesto complesso in cui si iscrivono e si rendono manifeste le intricate interazioni tra natura e cultura. Superando tanto la concezione estetica e pittorica quanto l'approccio che lo considera una realtà ingenuamente data (Sauer, 1925), la presente analisi intende privilegiare la sua dimensione socioculturale e politica, facendo emergere le dinamiche di potere e di appropriazione.

Come evidenziato da Cosgrove (1984, 1985), già nella stessa organizzazione spaziale, a partire dalla transizione dai campi aperti al *bocage*, si può cogliere la dimensione del potere che, attraverso la privatizzazione dei beni comuni, espropria le comunità rurali e genera alienazione (Fields, 2017; Grillotti Di Giacomo, De Felice, 2025). Olwig (1996, 2019) coglie efficacemente questa dinamica affermando che «un'area ritagliata con ascia e aratro appartiene alle persone che l'hanno ritagliata». In tal senso, il paesaggio, che la Convenzione Europea (Consiglio d'Europa, 2000) definisce come «una porzione di territorio percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni», può celare e persino avallare processi di ingiustizia, illegalità e sopraffazione, divenendo esso stesso un depositario di relazioni di potere (Mitchell, 2023, 2024).

Questa prospettiva critica si allinea al pensiero di Harvey (2001), che riconduce al capitalismo la genesi di un potere monopolistico che si manife-

* Università di Salerno.

sta nel paesaggio rurale non solo nella ricerca del profitto, ma anche nella rendita derivante da tale posizione dominante, aspetto imprescindibile nei contemporanei processi di finanziarizzazione dell'economia.

In quest'ottica, il paesaggio si configura come uno spazio pubblico condiviso e uno strumento per la giustizia comune (Henderson, 2003; Olwig, 1993). Ricordando Gambi (1973), il paesaggio rurale appare come un "buon campo" di indagine per decifrare tali rapporti e forme di dominio.

Nella consapevolezza di questo intrinseco valore analitico, il presente contributo si focalizza sul Piano Campano (Ruocco, 1976), subregione storica (fig. 1) la cui fertilità è attestata dalla stessa toponomastica (quale parte della *Campania Felix*, prima, e della Terra di Lavoro, poi). L'obiettivo è leggere in questo contesto i segni di appropriazione, trasformazione, contaminazione e violazione della terra, evidenziando gli esiti di tali processi che culminano in veri e propri paesaggi di ingiustizia (Torres Garcia et al., 2020), caratterizzati da profonde distonie socio-ambientali sedimentate.

L'analisi si articola attraverso lo studio di tre momenti paradigmatici di territorializzazione registrati nel Piano Campano tra il XVIII e il XX secolo. Il primo esempio, ascrivibile al Regno dei Borbone, che si caratterizza per la dominazione monarchica dove il paesaggio diventa la metafora di un potere politico, si lega alla genesi del sito reale di Carditello, che si può interpretare come l'affermazione della dominazione spaziale da parte della sovranità regale, che iscrive nel territorio valori culturali, economici e produttivi, connotando politicamente lo spazio rurale.

Il secondo caso attiene al processo di industrializzazione del paesaggio rurale, un fenomeno che Galasso (1986) descrive come una transizione verso «campagne senza contadini e di agricoltura senza campagne». In questo contesto, si analizza la vicenda della Balzano, industria agroalimentare acquisita dalla Cirio, la cui parabola culmina con il fallimento negli anni '90 e la successiva acquisizione da parte di un clan camorristico. La sua confisca e il passaggio all'Agenzia Nazionale per i Beni Sequestrati e Confiscati rappresentano una cesura che prefigura il terzo caso di studio, dove violazione, speculazione e ingiustizia ambientale e sociale costituiscono la cifra del paesaggio violato.

La sua transizione semantica da *Campania Felix* a "Terra dei Fuochi" è l'emblema di questo processo. Il paesaggio diviene qui il simbolo di degrado e contaminazione, manifestando un evidente, integrale stato di ingiustizia. In tal senso, esso funge da "cartina al tornasole" dove emergono con chiarezza le distonie ambientali, economiche e sociali.

Attraverso l'analisi di queste dinamiche, si propone di decifrare il paesaggio rurale non solo come il mero risultato di interazioni antropico-naturali, ma come la manifestazione tangibile di una palese iniquità le cui ric-

dute eccedono la sfera ambientale per investire in modo cruciale quella sociale. L'indagine sulle trasformazioni nel Piano Campano chiarisce come la legalità e l'illegalità abbiano concorso a plasmare un paesaggio che si carica di significati etici (Setten, 2004), in cui codici di condotta e narrazioni divergenti giustificano usi e pratiche del suolo altamente iniqui.

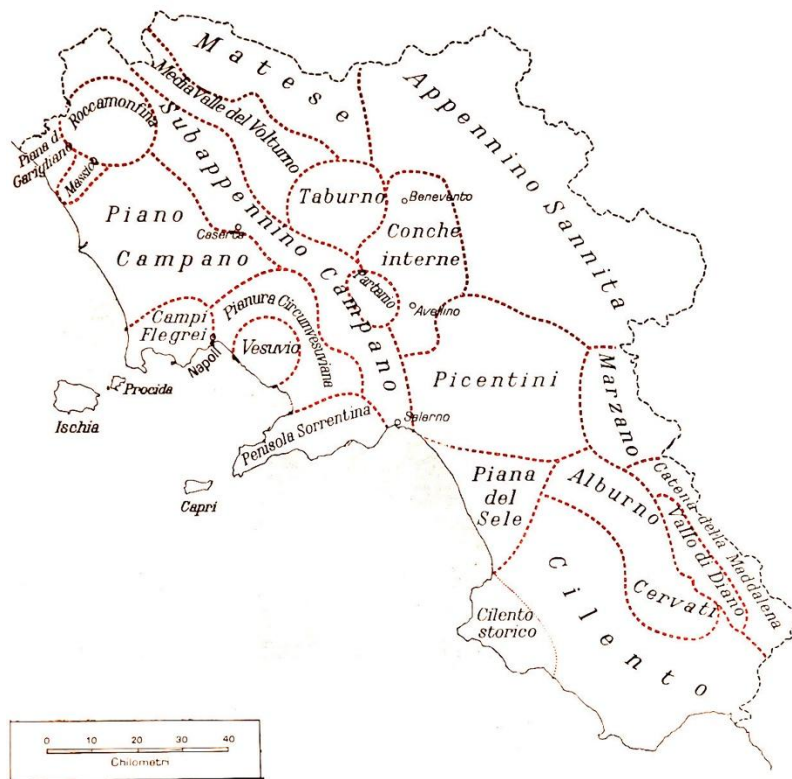


Fig. 1 - Le subregioni storiche della Campania. Fonte: Ruocco, 1976.

2. Il Piano Campano tra valori ambientali e geostorici

Il Piano Campano si configura come un sistema territoriale complesso la cui analisi geostorica è indispensabile per decifrare le dinamiche di interazione tra l'ambiente e l'azione antropica, in linea con l'interpretazione del paesaggio quale manifestazione visibile dei rapporti di potere.

In tale prospettiva, la storia umana incorpora «anche gli oggetti e i fenomeni della natura, solo che l'uomo assegni ad essi un valore, come fa

quando li prende in qualche considerazione o li destina a un suo piano, a una sua azione» (Gambi, 1973). La conformazione del Piano Campano è il risultato di processi geologici e idrologici che hanno generato una pianura alluvionale di eccezionale fertilità, delimitata e influenzata da elementi geomorfologici di rilievo.

Tali caratteristiche sono strettamente legate alla sua collocazione tra due complessi vulcanici e un esteso sistema idrografico. I confini dell'area sono costituiti, a nord, dal fiume Volturno e dal massiccio vulcanico spento di Roccamonfina, che fungeva da spartiacque e fonte di sedimenti; a sud, dalla Provincia di Napoli, con la presenza imponente del Vesuvio, il cui vulcanismo ha arricchito i suoli circostanti; a ovest, dal litorale tirrenico e, a est, da un confine in parte antropizzato e rettificato nel XVII secolo dal sistema dei Regi Lagni, essenziale per il drenaggio e la bonifica dei terreni (fig. 2). Questa matrice vulcanica-alluvionale ha prodotto un contesto pedologico eccezionalmente fertile, condizione *sine qua non* per lo sviluppo dell'agricoltura.

Lo studio diacronico della realtà territoriale dell'antica *Liburia* rivela un paesaggio fortemente plasmato dall'azione dell'uomo, a partire dalle tracce della centuriazione romana ancora visibili e percepibili negli schemi fondiari e nelle *formae urbis* e caratterizzato da una tradizione agraria variegata ma essenzialmente improntata all'autoconsumo e alla sussistenza (Galasso, 2008, 2011).

Il sistema culturale dominante era basato sulla rotazione continua – tipicamente a grano e a mais – che aveva progressivamente sostituito la più arcaica rotazione biennale. Accanto alla cerealicoltura, si riscontrava l'estesa coltivazione di piante tessili – in particolare la canapa, essenziale per l'economia locale – e leguminose. Un tratto distintivo del paesaggio campano era la piantata di alberi vitati (con viti allevate su arbusti di pioppi) e le colture di gelso – potenziate dai Borbone per l'attività serica di san Leucio – e agrumi, conferendo all'area una fisionomia riconducibile ai giardini mediterranei (Manzi 1974). Nonostante questa ricchezza di risorse naturali, l'utilizzo di tecniche e strumenti agricoli tradizionali (quali l'aratro e l'erpice) limitava drasticamente la produzione, sia in termini quantitativi che qualitativi, determinando un ritardo strutturale nei processi di sviluppo e commercializzazione.

L'assetto territoriale tra il XVIII e XIX secolo si manifestava in un mosaico di usi del suolo. I terreni coltivati erano alternati ad aree paludose residue, attestate dalla toponomastica storica (ad esempio "fusari") e dalle memorie archivistiche, che venivano marginalmente impiegate per il pascolo vaccino o per la raccolta del legname.

Tuttavia, la mancanza di una politica agraria attenta ai valori dell'agri-

coltura familiare, la inefficacia di leggi a tutela del contadino, esasperato da condizioni socioeconomiche sfavorevoli, insieme allo sfruttamento inconsulto di risorse come il legname, evidenziavano già i primi processi di degrado ambientale e di iniquità sociale.

In questo contesto trova origine e si sviluppa l'insediamento dell'azienda borbonica di Carditello, dove i valori ambientali e territoriali (ampi spazi per caccia, coltivazione e pascolo) sono stati potenziati e razionalizzati, attraverso processi di territorializzazione, espressione di un modello di dominazione dello spazio che ha tentato di trasformare, con esiti ambivalenti, l'assetto geostorico del Piano Campano.

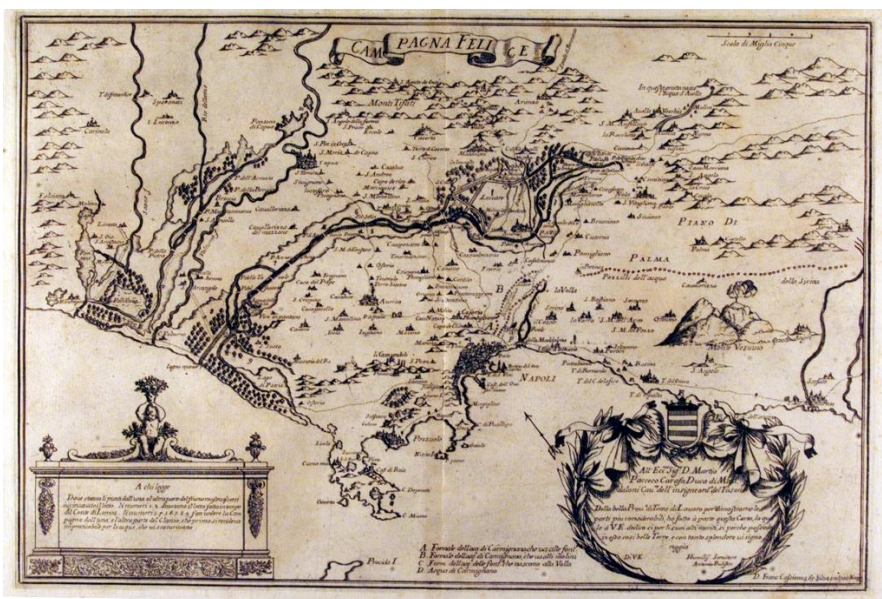


Fig. 2 - Antonio Bulifon, *Campagna felice*, 1692, scala di miglia cinque. Fonte: Fondo Documentario GEOAGRI LANDITALY

3. Il paesaggio del Real Sito di Carditello: potere politico e profitto economico

L'ascesa al trono di Carlo di Borbone nel 1734 segnò l'inizio di una strategia di potere volta a proiettare l'immagine di una monarchia illuminata attraverso la magnificenza architettonica e il controllo territoriale (Rao, 1984). Questa visione non si limitò alle grandiose opere di Napoli (Capodimonte, Albergo dei Poveri) ma cercò nuovi siti nelle province, in partico-

lare in Terra di Lavoro. L'obiettivo era creare insediamenti scenograficamente imponenti per rafforzare la Corona, trasformando le risorse naturali in potere produttivo.

Il Real Sito di Carditello si inserì in questo contesto come un "laboratorio di dominazione spaziale". Iniziato nel 1744 con l'affitto per ospitare la reale razza dei cavalli, il sito, attraverso un *continuum* di inglobamenti territoriali per il tramite di affitti e permuta, raggiunse oltre 5.800 moggia nel 1821 (De Felice, 2009) (fig. 3). Sotto Ferdinando IV, Carditello si trasformò da riserva di caccia a reale azienda agricola d'avanguardia, riflettendo la volontà del Re di riformare le strutture politico-amministrative e incentivare l'agricoltura e le manifatture, importando macchinari e manodopera specializzata. Ferdinando si rappresentava non solo come sovrano ma anche come padrone dell'azienda, come testimoniano i dipinti di Hackert, proiettando un'immagine di monarchia attenta allo sviluppo economico (fig. 4). La tenuta era in relazione sistemica e funzionale con gli altri siti reali (Caserta, San Leucio), garantendo il necessario approvvigionamento di derrate agricole e legname. La funzione originaria fu potenziata con l'introduzione di mandrie di vacche e bufale per la produzione di latticini di alta qualità («sul gusto del Lodigiano», Giustiniani, 1797).

Carditello fu anche un centro di sperimentazione e innovazione tecnologica. L'introduzione della macchina di Maccarone per la lavorazione della canapa migliorò la salubrità del territorio, evitando la macerazione nelle gore. Anche l'attività molitoria vide l'impiego di una macchina idraulica britannica (progettata da Loghen), rappresentando un esempio di sviluppo tecnologico. La Corona investì in importanti opere ingegneristiche. Nel 1787 fu realizzato un prolungamento dell'acquedotto carolino per portare l'acqua direttamente da Caserta, e nel 1791 fu costruito il Casinò Reale (su progetto di Collecini), un'architettura che celebrava la regalità borbonica insieme al valore produttivo del mondo agreste. Il Real Sito di Carditello, trascendendo la mera connotazione di "luogo di delizia", si configurava come un fulcro nevralgico di potere politico ed economico, un modello di organizzazione territoriale e un tentativo programmatico di dare impulso strategico al settore primario del Regno. La sua storia testimonia l'uso strategico dell'ordinamento territoriale da parte della Corona per fini di profitto e potere.

La parabola del Real Sito si concluse emblematicamente con l'Unità d'Italia. Il modello di dominio monarchico e razionalizzazione spaziale borbonica subì una profonda trasformazione. L'affidamento del bene all'Opera Nazionale Combattenti innescò una duplice dinamica di ristrutturazione fondiaria: da un lato, una parcellizzazione volta alla piccola proprietà; dall'altro, la genesi della "grande agricoltura" capitalista, basata sull'ag-

gregazione del capitale e sulla fagocitazione delle piccole realtà contadine, ridefinendo il Piano Campano sulla base del massimo profitto.

In questo scenario di profonda transizione, la Reggia di Carditello divenne progressivamente oggetto di disinvestimento istituzionale e di degrado funzionale, simboleggiando il fallimento della continuità amministrativa e la perdita del valore storico del suolo. Il suo successivo abbandono ne ha cristallizzato lo *status* di bene deteriorato, la cui rifunzionalizzazione è stata avviata solo nel XXI secolo. Tale condizione di decadenza ha trovato risonanza anche nell'espressione culturale: il film *Bella e perduta* (2015) di Pietro Marcello utilizza la Reggia non solo come testimone filmico, ma come un'icona potente di un'Italia ferita e in via di riscatto, tematizzando il binomio degrado-rigenerazione. In tale quadro di transizione, caratterizzato dalla prevalenza della logica del profitto a detrimento del tessuto socioeconomico e dei criteri di sostenibilità, la vicenda della tenuta La Balzana a Santa Maria La Fossa si erge a lucido emblema di questa emergente "nuova feudalità" a trazione capitalistica, anticipando le successive dinamiche di illegalità.



Fig. 3 - Ufficio Topografico della Guerra, Reale Difesa di Carditello, 1834, scala di passi.
Fonte: Archivio Palazzo Reale di Caserta.



Fig. 4 - Jacob Philipp Hackert, La famiglia reale alla vendemmia a Carditello, 1791. Fonte: Museo di Capodimonte.

4. Il paesaggio della grande agricoltura: La Balzana e il potere capitalista

La storia de “La Balzana” emerge come il paradigma della mutazione del paesaggio agrario campano, evolvendo da modello industriale-sociale a simbolo di illegalità economica e ambientale.

Come notava Galasso (1986), l’agricoltura, a partire dalla seconda metà del Novecento, si industrializzò, dando vita a una realtà “post-contadina” caratterizzata, come già si è evidenziato in precedenza, da “campagne senza contadini”. Questa trasformazione rischiava, come ammoniva Sereni (1962), di trovare “limiti insuperabili... nella politica estera, commerciale, fiscale della nuova feudalità”, un’espressione che anticipava le dinamiche di concentrazione fondiaria (Grillotti Di Giacomo, De Felice, 2025) culminate nelle mani della criminalità organizzata.

La Balzana, nata come un’enorme azienda lattiero-casearia (200 ettari) e gestita dalla Società Cirio, rappresentò il trionfo della “grande agricoltura” industriale. Sebbene incorporasse un concetto di welfare aziendale ante litteram – con alloggi, scuola e chiesa per i dipendenti – negli anni ‘60 il suo apice produttivo fu raggiunto attraverso la meccanizzazione totale, segnando la vittoria definitiva della grande impresa che fagocita e ridefinisce i ruoli della manodopera rurale.

In continuità con l'espansione della dimensione aziendale, si è manifestata una fase di agricoltura di speculazione e di intensificata concentrazione fondiaria. Tale dinamica risponde a una logica intrinseca alla modernità capitalistica, secondo l'analisi del geografo David Harvey (2001): «Il capitalismo non può fare a meno dei poteri monopolistici e tenta di riassettarli [...] La risposta ovvia è centralizzare il capitale nelle mega imprese». Questa centralizzazione non è solo economica, ma ha determinato una profonda scissione territoriale. Come analizzato da Manlio Rossi-Doria, l'investimento del capitale si è concentrato sulla “polpa” dell'agricoltura arborea delle pianure, ignorando programmaticamente “il duro osso” della montagna e delle terre interne, condannate all'abbandono e alla marginalità (Gorgoni, 2005).

In questo scenario, dove la logica del massimo profitto costituisce la base della “nuova feudalità” capitalistica, si sono prodotti danni sistemici di vasta portata.

Sul fronte ambientale, l'adozione esasperata di ordinamenti monocolturali e l'uso massivo di mezzi chimici e meccanici hanno, come scrive Grillotti Di Giacomo (2000), generato “insospettati fenomeni di inquinamento e desertificazione” nelle fasce pianeggianti, a cui si aggiunge il drammatico consumo di suolo. La pressione sulla produttività, inoltre, ha eroso il capitale culturale, comportando la cancellazione di paesaggi rurali storici e l'irrimediabile perdita di tecniche colturali tradizionali, elementi essenziali del patrimonio agro-ecologico. Parallelamente, il tessuto sociale è stato gravemente compromesso dalla cancellazione dell'agricoltura familiare, dall'emersione del caporalato e dall'acuirsi dell'insicurezza alimentare, fattori che hanno alimentato processi di disarticolazione delle comunità rurali.

Alcuni di questi processi di concentrazione e finanziarizzazione del capitale agrario trovano una lettura eloquente nella storia culturale della tenuta La Balzana. A partire dagli anni Cinquanta del Novecento, il progressivo incremento dell'orticoltura industriale – tipico della fase di modernizzazione agricola – si mantenne fino agli anni Settanta, per poi registrare un'inversione di tendenza. La successiva regressione culturale verso il prato e il maggese non rappresentò una scelta agronomica sostenibile, ma piuttosto l'espressione di un abbandono funzionale e di una banalizzazione del paesaggio rurale. Questa semplificazione rispondeva a logiche speculative di immobilizzazione del capitale fondiario, disinteressate ai valori ambientali o all'efficienza economica primaria (fig. 5).



Fig. 5 - Classificazione manuale de “La Balzana” nel 1955, 1974 e 2019. Fonte: Elaborazione dell’autore su foto aeree storiche IGM (1955, 1974) e Google Satellite (2019).

Il definitivo crollo del modello di grande impresa agro-industriale, culminato con la privatizzazione e la successiva cessione a investitori privati, ha segnato la transizione verso l’artificializzazione della campagna. Il suolo ha perso la sua vocazione produttiva originaria per assumere una funzione prettamente speculativa.

L’acquisizione finale de La Balzana da parte della IPAM, azienda prestanome dei capi del clan dei Casalesi (Schiavone e Bidognetti), ha cristallizzato questa evoluzione verso l’illegalità, segnando l’epilogo criminale della “nuova feudalità” capitalistica. I 200 ettari, divenuti bene confiscato (2017) e ormai “paesaggio violato”, incarnano l’emblema delle distonie territoriali in cui il potere criminale ha fagocitato le strutture del capitalismo agrario legale. A riprova di questa distonia, la prossimità della tenuta alla discarica di Ferrandelle, costruita nel 2008 per accogliere i rifiuti durante

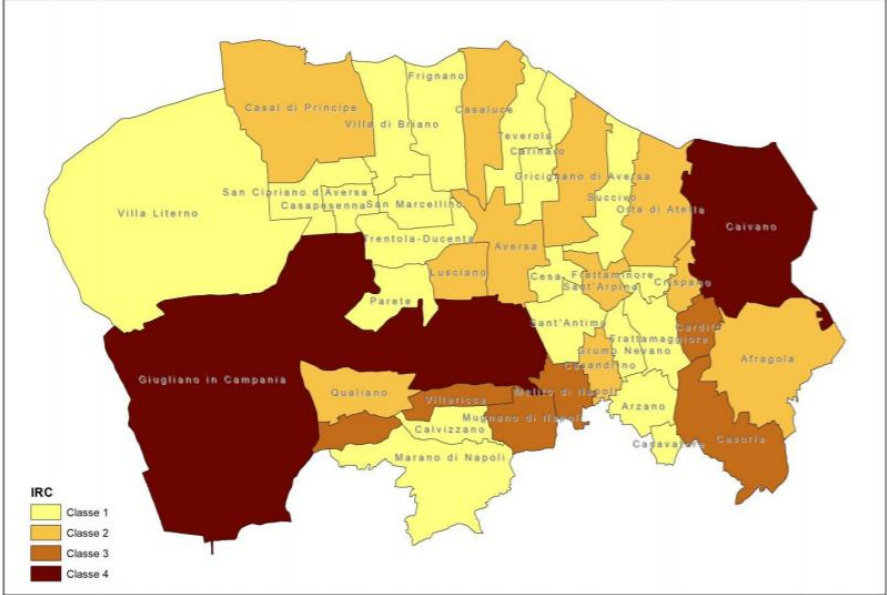
l'emergenza campana, evidenzia la conversione forzata del suolo da risorsa produttiva ("Campania felix") a mero sito di smaltimento (Terra dei rifiuti). Questa dinamica si inserisce nel più vasto fenomeno noto come Terra dei Fuochi, dove la vocazione rurale del territorio – storicamente orientata all'allevamento, all'attività casearia, alla viticoltura, cerealicoltura e alla canapicoltura – è stata sovvertita, e la terra è divenuta un luogo di sepoltura speculativa dei rifiuti.

5. Il paesaggio dell'illegalità: la morfogenesi della terra dei fuochi

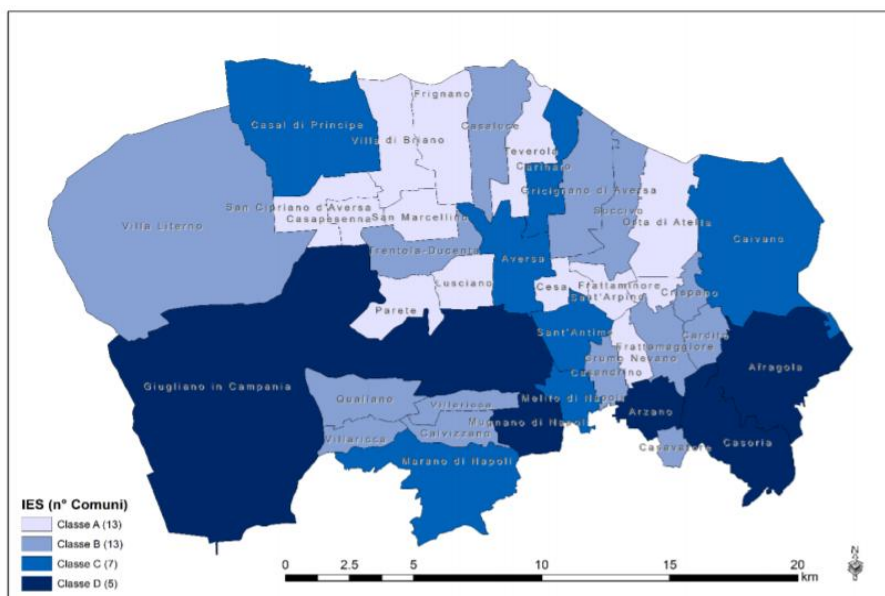
Nel Piano Campano, si è generato un inesorabile processo di abbandono a partire dalla seconda metà del XX secolo, foriero di una perdita di memoria collettiva. Il paesaggio rurale è stato violato perché dimenticato, e la terra ha dismesso le sue funzioni primigenie per diventare uno spazio speculativo, dominato dalla miope logica degli affari illegali. Tale processo è stato favorito da un assordante silenzio della comunità, che ha favorito una cesura nella biografia collettiva in cui l'opera dell'uomo è stata disgiunta da quella della natura. Si sperimenta, per riprendere la metafora di Patricia Westerford (protagonista del romanzo *Il sussurro del mondo* di Richard Powers, 2019), l'invisibilità degli alberi, espressione per indicare una profonda alienazione dell'uomo dall'ecosistema.

La gravità di questo impatto socio-territoriale trova conferma nei dati epidemiologici (figg. 6 a, b). Come evidenziato dal Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) del 2017, l'indagine condotta per la Procura della Repubblica di Napoli Nord ha sistematicamente rilevato la presenza di 2.767 siti di smaltimento controllato o abusivo di rifiuti, in 653 dei quali sono avvenute combustioni illegali. Questa elevatissima densità di sorgenti di emissioni e rilasci di composti chimici pericolosi ha condotto a una chiara correlazione tra l'indice di Rischio Comunale (IRC) e l'insorgenza di specifiche patologie (Indice di Esito Sanitario). In particolare, sono stati riscontrati eccessi di mortalità e incidenza per alcuni tumori, nonché un maggior rischio per malattie a breve latenza in sottopopolazioni fragili, come l'aumento delle leucemie e delle malformazioni congenite nella fascia di età 0-19 anni, nei comuni maggiormente esposti. Questi risultati, pur con i limiti metodologici insiti nell'approccio ecologico, ribadiscono l'urgenza di interventi non solo di bonifica ambientale ma anche di sanità pubblica, delineando il paesaggio della Terra dei Fuochi come l'espressione di un potere di illegalità e di morte i cui effetti sulla salute e sul territorio sono oggi visibili e scientificamente accertati.

Tuttavia, è cruciale sottolineare che tale indagine ha analizzato un ambito circoscritto e limitato, riferendosi specificamente ai 38 comuni del Circondario della Procura di Napoli Nord. Ancora oggi, non esiste uno studio epidemiologico sistematico e onnicomprensivo che mappi l'intera estensione del fenomeno. La sua natura diffusa e ramificata suggerisce infatti che l'area impattata ecceda la perimetrazione ufficiale, rendendo urgente la necessità di un'analisi geografico-territoriale e sanitaria più vasta e capillare. I territori sono divenuti desertici a causa di fuochi non solo reali ma anche metaforici, quelli che bruciano il sano nesso uomo-ambiente, natura-cultura e risorse-popolazioni. Questo delinea il paesaggio della Terra dei Fuochi come l'espressione di un potere di illegalità e di morte i cui effetti sulla salute e sul territorio sono oggi visibili e scientificamente accertati.



6a



6b

Figg. 6 a, b - A: Rappresentazione cartografica della classificazione dell'Indice di Rischio (IRC) per i 38 Comuni dell'area indagata della cosiddetta Terra dei Fuochi. Il rischio è classificato in quattro classi, con valore crescente dalla Classe 1 (rischio minimo) alla Classe 4 (rischio massimo). B: Rappresentazione cartografica della categorizzazione dell'Indice di Esito Sanitario (IES) per i 38 Comuni dell'area indagata della cosiddetta Terra dei Fuochi. La classificazione è crescente dalla Categoria A (esito migliore) alla Categoria D (esito peggiore). Fonte: Istituto Superiore di Sanità, 2017.

6. Per un nuovo paradigma paesaggistico tra etica e comunità

L'esame geostorico e territoriale del Piano Campano, attraverso l'analisi dei *loci* paradigmatici di Carditello, La Balzana e la Terra dei Fuochi, offre una lettura critica delle dinamiche di potere che hanno plasmato il paesaggio rurale tra il XVIII e il XX secolo. Dalla dominazione monarchica borbonica si è transitati, attraverso la fase della grande agricoltura capitalista, alla sua degenerazione illegale e speculativa. Il paesaggio emerge, in ogni fase, quale indicatore sintomatico delle relazioni di forza e delle disuguaglianze socio-spaziali.

Questa esperienza storica sollecita una riflessione critica sull'epistemologia territoriale e sull'urgenza di una partecipazione attiva e consapevole, intesa come un controllo effettivo sulle determinanti della modellazione

paesaggistica, condizione *sine qua non* per il dispiegarsi delle lotte per una maggiore giustizia dello spazio.

L'analisi delle dinamiche sociodemografiche nell'area rivela un significativo paradosso, in quanto i municipi con il più elevato Indicatore di Rischio da Rifiuti Comunale (IRC) e un alto Indicatore di Esito Sanitario (IES) – come Giugliano in Campania (IRC=4; IES=8), che ha registrato un incremento demografico del +12,4% – manifestano una crescita (fig. 7). Questo trend indica che la percezione del rischio ambientale è stata strutturalmente sottovalutata o neutralizzata da fattori di pressione abitativa. Tale dissociazione tra dati oggettivi di rischio e scelte insediative evidenzia l'urgenza di implementare strategie di sensibilizzazione, formazione e informazione mirate, atte a ristabilire una cognizione ambientale allineata al rischio effettivo.

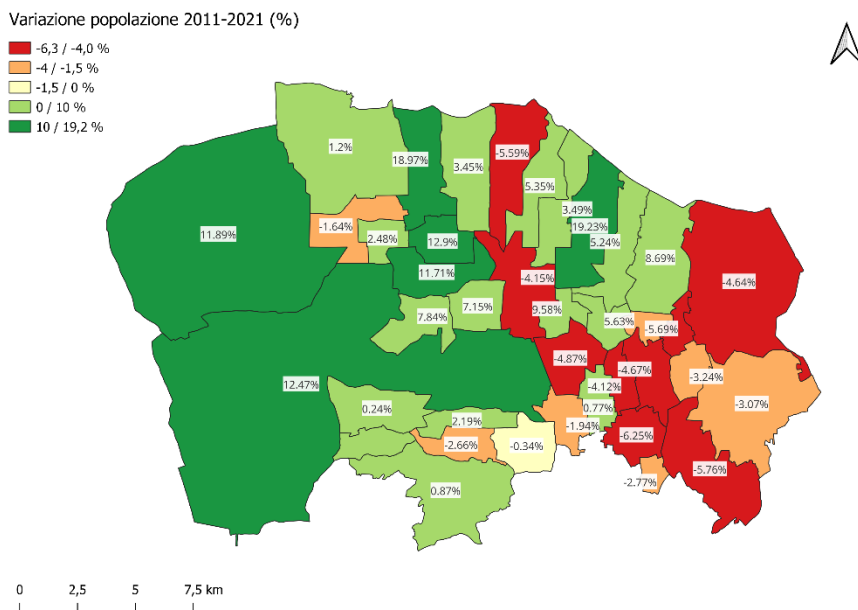


Fig. 7 - Variazione percentuale della popolazione residente nel decennio 2011-2021 per i 38 Comuni oggetto dello studio epidemiologico sulla Terra dei Fuochi. Fonte: Elaborazione dell'autore su dati censuari ISTAT.

È in questo contesto che il progetto del Parco Alimentare La Balzana promosso da Agrorinascite per il recupero del bene confiscato assume una valenza cruciale. L'intervento si configura come un interstizio di resilienza istituzionale, trascendendo la mera operazione di bonifica per agire come

catalizzatore di riscatto culturale e territoriale. L'obiettivo primario del Consorzio è la trasformazione ontologica dell'emblema dell'ingiustizia in un modello di sviluppo sostenibile e di legalità.

Questo sforzo di rifunzionalizzazione post-speculativa mira a stabilire una profonda sinergia valoriale tra il sito confiscato e il patrimonio geostorico del *milieu*, dove insiste la vicina Reggia di Carditello. Tale processo di riqualificazione viene elevato a strumento di promozione della coscienza critica collettiva attraverso la narrazione culturale, come testimoniato dal docufilm di Luca Marconato, *La Balzana. Storia del più grande bene confiscato alla camorra in Italia* (2025). L'opera non solo documenta il percorso di recupero, ma veicola l'ambizione di convertire l'area in un futuro parco agroalimentare, contribuendo a riallineare la percezione pubblica con la realtà del riscatto territoriale e ponendo le basi per una rigenerazione che superi strutturalmente le logiche del profitto illegale.

La rifondazione del rapporto tra *ánthropos* e *gèa* impone una ricentralizzazione etica e funzionale del suolo. Ritornare alla terra, riscoprirne il valore intrinseco come bene comune e riassegnare un codice identitario alla campagna, si configura come un esercizio di sostenibilità multidimensionale. Tale pratica trascende la mera protezione estetica del paesaggio per concorrere alla sicurezza alimentare, promuovere l'agricoltura biologica e tutelare l'agricoltura familiare come baluardo socioeconomico.

Il monito formulato da Marguerite Yourcenar (1983) attraverso la voce di Adriano – «nessuno ha diritto di trattare la terra come l'avarò il suo gruzzolo d'oro» – funge da imperativo etico per l'instaurazione di un nuovo regime di gestione territoriale. È imprescindibile curare la terra, superando l'antropocentrismo esasperato che ha dominato le logiche produttive. Soltanto attraverso un approccio che riequilibri l'ecologia, la cultura e l'economia, le vocazioni territoriali potranno riacquisire la loro valenza intrinseca, divenendo iconemi paesaggistici di giustizia e resilienza, percepibili tanto dagli *insider* che dagli *outsider*.

Riferimenti bibliografici

Celano C. (1792), *Notizie del bello, dell'antico e del curioso che contengono le reali ville di Portici, Resina, lo scavamento di Pompeiano, Capodimonte, Cardito, Caserta, e S. Leucio che servono di continuazione all'opera del canonico Carlo Celano*, S. Palermo, Napoli.

Consiglio d'Europa (2000), *Convenzione europea del paesaggio*, testo disponibile al sito: <https://rm.coe.int/1680080633> (ultimo accesso 10/10/2025).

Cosgrove D. (1984), *Social Formation and Symbolic Landscape*, Croom Helm, London.

- Cosgrove D. (1985), "Prospect, perspective and the evolution of the landscape idea", *Transactions of the Institute of British Geographers*, 10(1): 45-62.
- De Felice P. (2009), *Il Real Sito di Carditello*, La Fiorente, Maddaloni.
- Fields G. (2017), *Enclosure: Palestinian Landscapes in a Historical Mirror*, University of California Press, Berkeley, CA.
- Galasso G. (1986), *Mondo contadino e società contemporanea*, in Villani P., a cura di, *Trasformazioni delle società rurali nei Paesi dell'Europa occidentale e mediterranea (secolo XIX-XX)*, Guida editori, Napoli.
- Galasso G. (2008), *Il Mezzogiorno borbonico e risorgimentale*, v. 5, Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- Galasso G. (2011), *Società e cultura del Mezzogiorno moderno*, v. 6, Istituto Geografico De Agostini, Novara.
- Gambi L. (1973), *Una geografia per la storia*, Einaudi, Torino.
- Giustiniani L. (1797), *Dizionario Geografico Ragionato del regno di Napoli*, Manfredi, Napoli.
- Gorgoni M. (a cura di) (2005), *La polpa e l'osso. Agricoltura risorse naturali e ambiente*, L'Anchoredel Mediterraneo, Napoli.
- Grillotti Di Giacomo M. G. (2000), *Atlante dell'agricoltura italiana*, Società Geografica Italiana, Roma.
- Grillotti Di Giacomo M. G. e De Felice P. (2025), *I predatori della terra. Neo-imperialismo, emergenze ambientali, crisi migratorie*, FrancoAngeli, Milano.
- Harvey D. (2001), *Space of Capital: towards a critical geography*, Routledge, New York.
- Henderson G. (2003), *What else we talk about when we talk about landscape: For a return to the social imagination*, in Wilson C. and Growth P. (eds), *Everyday America: Cultural Landscape Studies after J.B. Jackson*, University of California Press, Berkeley, CA.
- Istituto Superiore di Sanità (2017), *Studio sull'impatto sanitario degli smaltimenti controllati ed abusivi di rifiuti nei 38 Comuni del circondario della Procura della Repubblica di Napoli Nord*, testo disponibile al sito: <https://www.regione.campania.it/assets/documents/03-prgrs-rapporto-ambientale.pdf> (ultimo accesso 10/10/2025).
- Malpas J. (Ed.) (2011), *The Place of Landscape: Concepts, Contexts, Studies*, The MIT Press, Cambridge, Massachusetts London, England.
- Manzi E. (1974), *La Pianura Napoletana*, Pubblicazioni dell'Istituto di Geografia economica dell'Università di Napoli, I, Italgrafica, Napoli.
- Mitchell D. (2023), *Landscape Justice*, in Ohlsson J. & Przybylinski S. (Eds.), *Theorising Justice: A Primer for Social Scientists* (1st ed.), Bristol University Press, Bristol.
- Mitchell D. (2024), "Reconceptualizing Justice in Human Geography: Landscape as Basic Structure, Justice as the Right to Justification", *Annals of the American Association of Geographers*, 114(9): 2010-2027.
- Mowen J.C. and Mowen M.M. (1991), Time and outcome evaluation, *Journal of marketing*, 55: 54-62.

- Murray H. A. (1938), *Explorations in personality*, Oxford University Press, New York.
- Olwig K.R. (1993), *Sexual cosmology: Nation and landscape at the interstices of nature and culture: Or, what does landscape really mean?* in Bender B. (ed), *Landscape: Politics and Perspectives*, Oxford University Press, Oxford, UK.
- Olwig K.R. (1996), "Recovering the Substantive Nature of Landscape", *Annals of the Association of American Geographers*, 86(4): 630-653.
- Olwig K.R. (2019), *The Meanings of Landscape*, Routledge, London.
- Powers R. (2019), *Il sussurro del mondo*, La nave di Teseo, Milano.
- Rao Anna M. (1984), *Il regno di Napoli nel Settecento*, Alfredo Guida Editore, Napoli.
- Ruocco D. (1976), *Campania. Le regioni d'Italia*, Vol.13, UTET, Torino.
- Sauer C. (1925), *The morphology of landscape*, in J. Leighly (ed) (1963) *Land and Life: The Writings of Carl Ortwin Sauer*, University of California Press, Berkeley, CA.
- Sereni E. (1962), *Storia del Paesaggio Agrario Italiano*, Laterza, Bari.
- Setten G. (2004), "The habitus, the rule and the moral landscape", *Cultural Geographies* [Ecumene], 11(4): 389-415.
- Setten G. (2020), *Moral landscapes*, in *International Encyclopedia of Human Geography*, 2nd edn, Elsevier, Oxford, UK.
- Torres Garcia M., Ghislanzoni M., Trujillo Camora M. (2020), "The disappearance of public paths in Spain and its impact on landscape justice", *Landscape Research*, 45(5): 615-626.
- Turri E. (2003), *Il paesaggio degli uomini la natura, la cultura, la storia*, Zanichelli, Bologna.
- Yourcenar M. (1983), *Memorie di Adriano*, Einaudi, Torino.

PARTE II

Altre prospettive di lavoro sul cibo

12. Nutraceutica, sostenibilità e politiche europee: il ruolo del Mediterraneo come laboratorio di innovazione bioalimentare

di *Filomena Corbo** e *Maria Lisa Clodoveo**

1. Introduzione

Il percorso intrapreso dall'Unione Europea mira a fare del continente europeo il primo a impatto climatico zero entro il 2050. Tale visione, delineata dalla Commissione Europea si articola attorno a sei assi strategici: il Green Deal europeo, la transizione digitale, un'economia al servizio delle persone, il rafforzamento della leadership globale, la promozione dello stile di vita europeo e un nuovo slancio per la democrazia (Commissione Europea, 2025). All'interno di questo quadro, la nutraceutica si configura come un settore emergente capace di intercettare pienamente le priorità comunitarie, ponendosi all'intersezione tra salute, alimentazione e sostenibilità. La nutraceutica, intesa come scienza che studia gli effetti benefici dei composti bioattivi contenuti negli alimenti, si integra con le strategie europee quali il Farm to Fork, il Green Deal, e la Challenge 6 di Horizon Europe ("Food, Bioeconomy, Natural Resources, Agriculture and Environment"). Parallelamente, anche il Programma Nazionale della Ricerca (PNR) 2020-2027 italiano risponde a tali sfide, ponendo particolare enfasi sui settori agri-food, bioeconomia ed economia circolare. L'obiettivo condiviso è migliorare la salute pubblica attraverso modelli di produzione e consumo sostenibili, in linea con la definizione di salute proposta dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS, 1948), che la intende come uno stato dinamico di benessere fisico e mentale, correlato all'età, al contesto sociale e alla responsabilità individuale.

* Università di Bari "Aldo Moro".

1.1 Alimentazione, salute e sostenibilità: stato dell'arte

Negli ultimi decenni, la consapevolezza dei consumatori circa il legame tra alimentazione e salute è cresciuta in maniera esponenziale. Il cibo non è più percepito esclusivamente come fonte di energia, ma come strumento preventivo e terapeutico in grado di ridurre il rischio di malattie croniche non trasmissibili. L'attenzione verso alimenti funzionali e nutraceutici si accompagna alla richiesta di sostenibilità ambientale e sociale lungo tutta la filiera, dal reperimento delle materie prime alla distribuzione. L'Italia, grazie al suo patrimonio agroalimentare caratterizzato da produzioni di elevata qualità e tipicità, possiede un vantaggio competitivo. Se opportunamente valorizzate attraverso strategie innovative, tali risorse possono rappresentare un motore per la crescita socio-economica, generando occupazione e nuove professionalità.

Secondo le linee guida europee e internazionali, un alimento può essere definito funzionale (functional food) se, oltre al valore nutrizionale, apporta benefici dimostrabili a una o più funzioni fisiologiche, migliorando lo stato di salute o riducendo il rischio di malattie. A differenza degli integratori, i functional foods sono consumati come parte integrante della dieta quotidiana. Gli effetti positivi possono riguardare sia il mantenimento sia la promozione del benessere, oppure la riduzione del rischio di processi patologici. Gli alimenti funzionali vengono riconosciuti grazie a indicazioni nutrizionali e salutistiche definiti health claims che riportati sugli alimenti sono finalizzati a informare il consumatore circa la riduzione del rischio di malattie. Negli Stati Uniti, la Food and Drug Administration (FDA) li autorizza dal 1993 in Europa, invece, la regolamentazione è più stringente: il Regolamento (CE) n. 1924/2006 e successivi aggiornamenti (Regolamento UE n. 432/2012 e Regolamento UE n. 1169/2011) hanno stabilito che i claims debbano essere scientificamente fondati, non fuorvianti e sottoposti a valutazione da parte dell'EFSA⁶ (European Food Safety Authority).

2. Risorse nutraceutiche mediterranee: casi studio

2.1 Olio extravergine di oliva (EVOO)

L'olio extravergine di oliva rappresenta uno dei principali alimenti funzionali della Dieta Mediterranea. Oltre al valore gastronomico, esso si distingue per la presenza di acidi grassi insaturi, vitamina E e polifenoli, molecole bioattive con comprovata azione antiossidante. Il Regolamento UE 432/2012 autorizza specifici health claims legati alla protezione dei lipidi

ematici dallo stress ossidativo (polifenoli) e alla protezione delle membrane biologiche (vitamina E). In entrambi i casi questi componenti contribuiscono a proteggere dallo stress ossidativo; nello specifico i polifenoli contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo, mentre la Vit E svolge il suo ruolo antiossidante direttamente sulle membrane biologiche. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva se l'olio contiene le molecole polifenoliche tra cui idrossitirosole e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) in una quantità di almeno 5 mg di per 20 g di olio d'oliva. Ciò significa che l'olio deve contenere una quantità totale di polifenoli superiore a 350 mg/kg. L'EVOO può essere inoltre – Fonte di vitamina E – se l'extra vergine in questione contiene almeno 80 mg/1000g di alfa tocoferolo, ovvero minimo il 15% della dose raccomandata giornaliera. Queste indicazioni salutistiche permetterebbero di segmentare ulteriormente la classe degli extravergini fornendo al consumatore un ulteriore strumento di selezione del prodotto da acquistare. Tuttavia, la variabilità delle concentrazioni di polifenoli in funzione di cultivar, tecniche di estrazione e condizioni di conservazione rende complessa l'applicazione diffusa di tali indicazioni in etichetta. L'EVOO è parte integrante della dieta mediterranea, ed è stato collegato a benefici nella prevenzione di malattie cardiovascolari, neurodegenerative, metaboliche e infiammatorie (EFSA, 2011; Zupo *et al.*, 2023a; De Santis *et al.*, 2022a; Clodoveo *et al.*, 2022a; Clodoveo *et al.*, 2021; De Santis *et al.*, 2022b; De Santis *et al.*, 2021).

Oltre agli aspetti nutrizionali, l'EVOO presenta criticità di mercato: il consumatore medio spesso non è in grado di distinguere tra categorie merceologiche (olio extravergine, olio di oliva, olio di sansa), attribuendo erroneamente caratteristiche sensoriali come l'amaro e il piccante a difetti piuttosto che a indicatori di qualità. La corretta etichettatura e una comunicazione scientifica trasparente risultano quindi essenziali per valorizzare il prodotto. La presenza di queste molecole ad azione nutraceutica che rendono l'EVOO un alimento funzionale per il quale esistono infinite evidenze scientifiche del suo ruolo nella prevenzione di numerose patologie croniche non trasmissibili (tra cui sindrome metabolica e obesità), è percepibile dal consumatore anche con l'assaggio. I polifenoli conferiscono agli oli in cui sono contenuti, sentori amari e piccanti, che erroneamente a quanto a volte si riporta nel sentito dire, non sono indice di "alta acidità" o di difetti dell'EVOO.

2.2 *Salicornia herbacea*

Negli ultimi anni cresce l'interesse verso il recupero di composti bioattivi da piante commestibili e sottoprodotti agro-industriali. La *Salicornia*, pianta alofita diffusa lungo le coste mediterranee e asiatiche, è utilizzata sia come alimento (verdura salata) sia nella medicina tradizionale per i suoi effetti benefici contro disturbi intestinali, infiammazioni, diabete, obesità e persino tumori. Ricca di polifenoli, minerali e fibre, ha dimostrato attività antiossidanti, antinfiammatorie e antidiabetiche. Studi recenti hanno evidenziato il potenziale analgesico degli estratti di *Salicornia*, suggerendone un impiego anche in ambito farmaceutico e cosmeceutico (Limongelli *et al.*, 2022; Di Salvo *et al.*, 2023).

La *Salicornia* contiene diversi nutrienti e fitocomposti le cui attività biologiche sono riportate nella tab. 1.

Tab 1. Composizione nutrizionale e effetti biologici della *Salicornia*

Componente	Principali elementi	Effetti biologici
Vitamine	C, E, A, gruppo B	Azione antiossidante, supporto al sistema immunitario, metabolismo energetico
Aminoacidi essenziali	Glutammico, Aspartico, Isoleucina	Supporto alla sintesi proteica e alla funzione muscolare
Minerali	Na, K, Mg, Fe, Se	Equilibrio elettrolitico, funzione muscolare e nervosa, attività antiossidante
Steroli	Stigmasterolo, Ergosterolo, β -sitosterolo	Effetti ipoglicemizzanti, antitumorali e neuroprotettivi
Acidi grassi	Linolenico, Linoleico	Proprietà antinfiammatorie e cardiovascolari
Polifenoli	Diversi composti fenolici	Azione antiossidante e protettiva sulla salute generale
Estratti salini	Composti sostitutivi del sale da cucina	Possibile riduzione degli effetti ipertensivi

La *Salicornia* rappresenta, pertanto, una fonte promettente di composti nutraceutici con potenziali benefici per la salute umana. La sfida attuale è ottimizzare i metodi di estrazione sostenibili, approfondire gli studi clinici per confermare gli effetti benefici, sviluppare applicazioni in campo alimentare, cosmetico e farmaceutici (Limongelli *et al.*, 2025). Il recupero dei composti bioattivi da matrici vegetali di scarto (come impropriamente viene considerata la *Salicornia*) rappresenta inoltre un'opportunità nell'ottica dell'economia circolare.

2.3 Carrubo (*Ceratonia siliqua* L.)

Il carrubo (*Ceratonia siliqua* L.), originario del Mediterraneo orientale (Siria, Asia Minore), è stato storicamente diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo ed è parte integrante del paesaggio agricolo del Sud Italia, insieme ad ulivo e vite. In passato ha avuto un ruolo fondamentale come alimento sia per l'uomo che per il bestiame, soprattutto nei periodi di carestia, grazie al suo elevato contenuto energetico e al basso costo. Nonostante la sua importanza economica, negli ultimi decenni la coltivazione del carrubo è stata progressivamente abbandonata, riducendo la specie a quasi esclusivamente selvatica. Tuttavia, recenti studi (Serio *et al.*, 2025; Micheli *et al.*, 2024; Clodoveo *et al.*, 2022b; Clodoveo *et al.*, 2022c) hanno rivalutato questo albero grazie alla caratterizzazione delle sue diverse componenti (foglie, semi, frutti), che hanno mostrato un'interessante presenza di composti polifenolici con potenziali applicazioni nutraceutiche. Un prodotto tradizionale è lo sciroppo di carrube mature, già usato in passato come coadiuvante nelle terapie antitussive e come bevanda energizzante, grazie al suo elevato contenuto in zuccheri, polifenoli e minerali. La produzione tradizionale, basata su macerazione, filtrazione ed ebollizione, è però lunga e poco efficiente nell'estrazione dei principi attivi. Le ricerche più recenti mirano a valorizzare la varietà pugliese "Amele" attraverso l'ottimizzazione dei processi estrattivi. In particolare, l'uso della tecnologia a ultrasuoni permette di aumentare la resa di zuccheri e polifenoli, ridurre i tempi e rendere il processo più sostenibile ed economicamente competitivo, con prospettive di scala industriale. La valorizzazione del carrubo avrebbe ricadute positive: produttive dovuto a un incremento di coltivazioni e resa quali-quantitativa, ambientali in quanto tutela della biodiversità mediterranea, sociali ed economiche come generatore di nuove opportunità lavorative nei settori agricolo, industriale e commerciale. Infine, diverse sperimentazioni hanno evidenziato le attività biologiche delle molecole presenti nel carrubo, con potenziali applicazioni nella prevenzione e trattamento di condizioni patologiche, rendendolo un candidato di interesse in ambito nutraceutico e funzionale.

2.4 Ciliegie

Le ciliegie, ricche di antociani e flavonoidi, rappresentano un altro esempio di risorsa locale con potenziali applicazioni nutraceutiche. Gli studi suggeriscono effetti positivi sul metabolismo, sulla regolazione della glicemia e sulla riduzione dello stress ossidativo (Faienza *et al.*, 2024). L'inserimento di tali produzioni in filiere innovative può contribuire a raf-

forzare il posizionamento del Made in Italy nei mercati internazionali. Studi recenti hanno dimostrato che estratti di ciliegie intervengono su meccanismi cellulari coinvolti nell'obesità infantile (Corbo *et al.*, 2019; Clodoveo *et al.*, 2022d; Clodoveo *et al.*, 2023). Questa, infatti, è associata allo sviluppo di gravi comorbidità, come diabete, malattie cardiovascolari e aumento del rischio di osteopenia/osteoporosi e fratture. Lo stato di infiammazione di basso grado associato all'obesità può essere invertito attraverso un aumento dell'attività fisica e il consumo di alimenti ricchi di composti antinfiammatori, come acidi grassi omega-3 e polifenoli. Sono stati studiati i meccanismi che causano problemi alle ossa nei bambini e negli adolescenti obesi, analizzando alcune cellule del sangue e due proteine (RANKL e OPG) che regolano la formazione e la distruzione del tessuto osseo. È stato osservato che nei soggetti obesi le cellule tendono a produrre spontaneamente più cellule che “consumano” l'osso (osteoclasti), ma questo processo può essere ridotto grazie ai polifenoli contenuti nelle ciliegie dolci.

Questi risultati fanno pensare che gli estratti di ciliegia dolce possano essere usati come integratori alimentari per prevenire o migliorare i problemi ossei, sia nei bambini sani sia in quelli obesi.

3. Etichettatura nutrizionale e politiche europee

Il Regolamento UE 1169/2011 ha fissato i principi per una corretta etichettatura degli alimenti confezionati, introducendo l'obbligo di fornire informazioni trasparenti su composizione e valori nutrizionali. Nell'ambito della strategia Farm to Fork, la Commissione Europea ha proposto l'adozione di un sistema armonizzato di etichettatura nutrizionale a livello comunitario, con l'obiettivo di orientare i consumatori verso scelte più sane e sostenibili. Negli ultimi decenni sono stati sviluppati diversi sistemi di etichettatura degli alimenti per promuovere sia un'alimentazione sana che modelli di consumo sostenibili. Tuttavia, la sostenibilità in etichetta è spesso considerata rigorosamente da un punto di vista ambientale, in alcuni casi, o esclusivamente in termini etici, valutando il benessere animale o il benessere dei lavoratori coinvolti nel processo produttivo. Ad oggi, nessun sistema di etichettatura comprende contemporaneamente e olisticamente la complessità degli elementi che determinano la sostenibilità di un processo o di un prodotto che non può prescindere dall'analisi della dimensione nutrizionale, ambientale e sociale.

3.1 Nutri-Score vs. Nutrinform Battery

Il Nutri-Score, sviluppato in Francia, attribuisce un punteggio da A a E agli alimenti in base al contenuto di nutrienti favorevoli e sfavorevoli. Sebbene semplice e immediato, questo sistema penalizza prodotti tipici italiani ad alto valore nutraceutico, come l'olio extravergine di oliva, a causa del loro contenuto calorico. Il Nutrinform Battery, proposto dall'Italia, fornisce informazioni sulle percentuali di energia, grassi, zuccheri e sale rispetto alla dose giornaliera raccomandata, rappresentate graficamente come una batteria. Pur essendo più descrittivo, presenta criticità comunicative legate alla comprensione da parte del consumatore medio.

3.2 La proposta del Med Index

È ampiamente dimostrata l'importanza della Dieta Mediterranea nella prevenzione delle Malattie croniche non trasmissibili e dallo studio di un nuovo sistema di etichettatura dei prodotti alimentari per promuovere l'adesione alla dieta mediterranea è nata l'esigenza di proporre a più livelli (scientifico e istituzionale) un nuovo sistema di etichettatura, registrato con il marchio Med-Index approvato dalla comunità scientifica (Zupo *et al.*, 2025; Zupo *et al.*, 2023b; Clodoveo *et al.*, 2022e) e oggetto di premi (Premio "Vivere a Spreco zero 2022" promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market, con il patrocinio dei Ministeri della Transizione Ecologica, degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Lavoro e delle Politiche Sociali, in sinergia con la Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, ANCI, la Regione Emilia Romagna) e di pubblicazioni.

Il Med Index è un nuovo sistema di etichettatura dei prodotti alimentari utile sia a promuovere l'adesione dei consumatori alla dieta mediterranea (che privilegia alimenti freschi, biodiversi, di stagione, non iper processati, a km 0, espressione identitaria della comunità che abita e vive nel territorio) sia a scelte di acquisto consapevoli, incoraggiando i produttori a realizzare prodotti alimentari più sani e sostenibili, sia in grado di soddisfare gli obiettivi della Agenda di Sviluppo Sostenibile, contribuendo ad accelerare il raggiungimento degli obiettivi.

Il Med Index nasce come alternativa più in linea con la Dieta Mediterranea e i principi del Green Deal. La sua struttura triangolare, ispirata alla piramide alimentare, combina informazioni su porzioni, bilancio energetico e criteri di sostenibilità (nutrizionale, ambientale e sociale). A differenza del Nutri-Score, non penalizza gli alimenti ad alta densità calorica se inseriti in

un contesto dietetico equilibrato. Inoltre, utilizza codici cromatici positivi (“buono, più buono, il migliore”) per favorire scelte consapevoli.

Le criticità che il Med Index intende superare possono essere qui riassunte: non esiste alcuna etichettatura che risponda alla “Strategia Farm to Fork” che contempla anche i principi di sostenibilità (ambientale, nutrizionale e sociale) in vista della scelta armonizzata del sistema di etichettatura nutrizionale obbligatoria e della sua futura applicazione in tutta Europa. Il Nutriscore non risolve l’asimmetria di informazione relativa alla differenziazione merceologica di comparti ad alto valore economico (olio extravergine di oliva e olio di sansa di oliva hanno la stessa FOP secondo il Nutriscore). Il Nutriscore è un’etichettatura che vieta gli alimenti ad alto contenuto calorico ma non promuove gli alimenti funzionali. La proposta italiana della Nutri infobattery, seppur migliorativa rispetto al Nutriscore, presenta altre criticità: a) la scelta di inserire parole esplicative è limitante perché presuppone la traduzione nella lingua del paese in cui il prodotto viene esportato; b) la scelta della “batteria scarica” come immagine di un prodotto a basso valore calorico non suscita nel consumatore un’associazione immediatamente positiva. Di solito la batteria scarica non funziona. c) La scelta del monocoloro (anche se l’azzurro vuole superare la barriera del colore che vieta ma di quello che rassicura) non trasmette curiosità. d) L’interpretazione dei messaggi è per addetti ai lavori.

Se lo scopo delle etichette FOP è guidare il consumatore verso scelte alimentari salutari che migliorino l’aspettativa e la qualità di vita riducendo la spesa sanitaria, e la Dieta Mediterranea è riconosciuta come il modello alimentare più idoneo al conseguimento dell’obiettivo, il Med Index è un sistema rapido ed immediato per riconoscere i prodotti alimentari salutari ed incentivare i produttori verso prodotti migliori e processi sostenibili. La proposta del Med Index è un primo passo, aperto allo scambio e al confronto in vista della scelta armonizzata del sistema di etichettatura nutrizionale obbligatoria previsto dalla strategia Farm to Fork e mira a coinvolgere l’intera comunità formata dal mondo accademico e della ricerca, luogo dove si sviluppano conoscenze e innovazioni, dai decisori politici, che recepiscono le tendenze dell’innovazione e hanno l’onere di convertire la massa critica della conoscenza in norme e leggi a tutela dei cittadini, i portatori di interesse (stakeholder) che subiscono o beneficiano degli impatti di regolamenti e leggi approvate dai decisori politici (policy maker) sulla base dell’avanzamento delle conoscenze scientifiche, modulando, in funzione delle stesse, le attività produttive, e modificando la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della produzione e i cittadini che, attraverso le leggi, possono aspirare ad un miglioramento della speranza di vita e della qualità della vita, aumentando il livello di consapevolezza dei processi decisionali

di acquisto del cibo. Infine questo approccio innovativo mira a superare le asimmetrie informative e a valorizzare i prodotti funzionali tipici del Mediterraneo.

4. Conclusioni

La nutraceutica rappresenta un settore strategico capace di integrare obiettivi di salute pubblica, innovazione scientifica ed economia sostenibile. Gli alimenti funzionali, se opportunamente regolamentati e valorizzati, possono ridurre l'incidenza di malattie croniche, con un impatto positivo sia sulla qualità della vita sia sulla sostenibilità dei sistemi sanitari. Parallelamente, la valorizzazione di risorse locali come l'EVOO, la Salicornia, il carrubo e le ciliegie può stimolare la crescita economica e sociale dei territori, rafforzando la competitività del Made in Italy. L'armonizzazione dei sistemi di etichettatura nutrizionale è cruciale per garantire una comunicazione chiara e non penalizzante. In questo senso, il Med Index potrebbe rappresentare un modello innovativo, capace di coniugare salute e sostenibilità, promuovendo al contempo la Dieta Mediterranea come riferimento globale. La transizione verso un sistema alimentare sostenibile, promossa dalle strategie europee, trova nella nutraceutica un alleato fondamentale. L'integrazione tra ricerca scientifica, politiche comunitarie e valorizzazione delle risorse locali mediterranee consente di perseguire obiettivi di salute pubblica, crescita economica e sostenibilità ambientale. La sfida futura sarà garantire un equilibrio tra innovazione tecnologica, tutela della biodiversità e comunicazione trasparente verso i consumatori. In tale prospettiva, il Mediterraneo si configura come un vero e proprio laboratorio naturale per lo sviluppo di modelli alimentari innovativi e sostenibili, capaci di contribuire al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 e del Green Deal europeo.

Riferimenti bibliografici

- Clodoveo M.L., Crupi P. and Corbo F. (2021), "Olive Sound: A Sustainable Radical Innovation", *Processes*, 9(9): 1579.
- Clodoveo M.L., Muraglia M., Crupi P., Hbaieb R.H., De Santis S., Desantis A. and Corbo F. (2022a), "The tower of babel of pharma-food study on extra virgin olive oil polyphenols", *Foods*, 11(13): 1915.
- Clodoveo M.L., Crupi P., Muraglia M. and Corbo F. (2022b), "Processing of carob kernels to syrup by ultrasound-assisted extraction", *Processes*, 10(5): 983.
- Clodoveo M.L., Crupi P., Muraglia M. and Corbo F. (2022c), "Ultrasound assisted

- extraction of polyphenols from ripe carob pods (*Ceratonia siliqua* L.): Combined designs for screening and optimizing the processing parameters”, *Foods*, 11(3): 284.
- Clodoveo M.L., Crupi, P. and Corbo F. (2022d), “Optimization of a green extraction of polyphenols from sweet cherry (*Prunus avium* L.) pulp”, *Processes*, 10(8): 1657.
- Clodoveo M.L., Tarsitano E., Crupi P., Pasculli L., Piscitelli P., Miani A. and Corbo F. (2022e), “Towards a new food labelling system for sustainable food production and healthy responsible consumption: The Med Index Checklist”, *Journal of Functional Foods*, 98: 105277
- Clodoveo M.L., Crupi P., Muraglia M., Naeem M.Y., Tardugno R., Limongelli F., and Corbo F. (2023), “The main phenolic compounds responsible for the antioxidant capacity of sweet cherry (*Prunus avium* L.) pulp”, *Lwt-Food Science and Technology*, 185: 115085
- Commissione Europea, *Priorità strategiche 2019-2024*, Disponibile su: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024_it.
- Corbo F., Brunetti G., Crupi P., Bortolotti S., Storlino, G., Piacente, L. and Faienza M.F. (2019),” Effects of sweet cherry polyphenols on enhanced osteoclastogenesis associated with childhood obesity”, *Frontiers in Immunology*, 10: 1001.
- De Santis S., Crupi P., Piacente L., Mestice A., Colabufo N.A., Amodio L., Pontrelli P., Gesualdo L., Moschetta A., Clodoveo M.L., Faienza M.F. and Corbo F. (2022a), “Extra virgin olive oil extract rich in secoiridoids induces an anti-inflammatory profile in peripheral blood mononuclear cells from obese children”, *Frontiers in Nutrition*, 9: 1017090.
- De Santis S., Clodoveo M.L. and Corbo F. (2022b), “Correlation between chemical characterization and biological activity: an urgent need for human studies using extra virgin olive oil”, *Antioxidants*, 11(2): 258.
- De Santis S., Liso M., Verna G., Curci F., Milani G., Faienza M.F., Franchini C., Moschetta A., Chieppa M., Clodoveo M.L., Crupi P. and Corbo F. (2021), “Extra Virgin Olive Oil Extracts Modulate the Inflammatory Ability of Murine Dendritic Cells Based on Their Polyphenols Pattern: Correlation between Chemical Composition and Biological Function”, *Antioxidants*, 10(7): 1016.
- Di Salvo E., Tardugno R., Nava V., Naccari C., Virga A., Salvo A., Corbo F., Clodoveo M.L. and Cicero N. (2023), “Gourmet table salts: the mineral composition showdown”, *Toxics*, 11: 705.
- EFSA (European Food Safety Authority) Journal (2011), “Scientific opinions on health claims related to olive oil polyphenols, vitamin E and disease risk reduction”, 9(4): 2033.
- Faienza M.F., Giardinelli S., Annicchiarico A., Chiarito M., Barile B., Corbo F. and Brunetti G. (2024), “Nutraceuticals and functional foods: A comprehensive review of their role in bone health”, *International Journal of Molecular Sciences*, 25(11): 5873.
- Limongelli F., Aresta A.M., Tardugno R., Clodoveo M.L., Barbarossa A., Carocci A., Zambonin C., Crupi P., Panic M., Corbo F. and Radojčić Redovniković I. (2025), “Exploitation of Apulian *Salicornia europaea* L. via NADES-UAE: Ex-

- traction, Antioxidant Activity and Antimicrobial Potential”, *Molecules*, 30(16): 3367.
- Limongelli F., Crupi P., Clodoveo M.L., Corbo F. and Muraglia M. (2022), “Overview of the polyphenols in Salicornia: From recovery to health-promoting effect”, *Molecules*, 27(22): 7954.
- Mancebo-Campos V., Salvador M.D. and Fregapane, G. (2023), “EFSA Health Claims-Based Virgin Olive Oil Shelf-Life”, *Antioxidants*, 12(8): 1563.
- Micheli L., Muraglia M., Corbo F., Venturi D., Clodoveo M.L., Tardugno R., Santoro V., Piccinelli A.L., Di Cesare Mannelli L., Nobili S. and Ghelardini C. (2024), “The Unripe Carob Extract (*Ceratonia siliqua* L.) as a Potential Therapeutic Strategy to Fight Oxaliplatin-Induced Neuropathy”, *Nutrients*, 17(1): 121.
- Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Regolamento (UE) n. 432/2012 della Commissione, che stabilisce un elenco di indicazioni sulla salute autorizzate.
- Serio S., Santoro V., Celano R., Fiore D., Proto M.C., Corbo F., Clodoveo M.L., Tardugno R., Piccinelli A.L. and Rastrelli L. (2025), “Carob (*Ceratonia siliqua*) leaves: A comprehensive analysis of bioactive profile and health-promoting potential of an untapped resource”, *Food Chemistry*, 468: 142392.
- World Health Organization (OMS), *Definizione di salute, 1948* (e successive interpretazioni dinamiche).
- Zupo R., Castellana F., Crupi P., Desantis A., Rondanelli M., Corbo F. and Clodoveo M.L. (2023a), “Olive oil polyphenols improve HDL cholesterol and promote maintenance of lipid metabolism: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials”, *Metabolites*, 13(12): 1187.
- Zupo R., Castellana F., Piscitelli P., Crupi P., Desantis A., Greco E., Severino F.P., Pulimeno M., Guazzini A., Kyriakides T.C., Vasiliou V., Trichopoulou A., Soldati L., La Vecchia C., De Gaetano G., Donati M.B., Colao A., Miani A., Corbo F. and Clodoveo M.L. (2023b), “Scientific evidence supporting the newly developed one-health labeling tool “Med-Index”: an umbrella systematic review on health benefits of mediterranean diet principles and adherence in a planeterranean perspective”, *Journal of Translational Medicine*, 21(1): 755.
- Zupo R., Castellana F., Lisco G., Corbo F., Crupi P., Sardone R., Catino. F., Perna S., Gesualdo L., Lozupone M., Panza F. and Clodoveo M.L. (2025), “The Effect of a Mediterranean Diet on Arterial Stiffness: A Systematic Review”, *Nutrients*, 17(7): 1192.

13. Il cibo quale risorsa strategica per lo sviluppo del turismo sostenibile

di *Mario Ossorio**

Negli ultimi anni, il turismo ha assunto un'importanza crescente in molte economie nazionali, fino a diventare uno dei settori più rilevanti. La sua rilevanza è anche dettata dal fatto che esso genera ripercussioni positive, dirette o indirette, sui diversi comparti economici ad esso connessi.

Nell'ambito del settore turistico si è andato delineando un comparto ben distinto e autonomo che si riferisce al turismo enogastronomico. In tale ambito, l'enogastronomia non rappresenta una funzione di supporto per il viaggiatore ma diventa l'elemento centrale del viaggio (Everett, 2016).

L'obiettivo principale di questo capitolo è evidenziare il ruolo degli eventi enogastronomici come mezzo per rafforzare l'attrattività di una destinazione.

Il capitolo è articolato in tre paragrafi. Il primo paragrafo illustra l'origine del concetto moderno di turismo enogastronomico, focalizzandosi in primo luogo sulle cause che hanno favorito la nascita del fenomeno in esame. I cambiamenti socio-culturali degli ultimi anni del XX secolo hanno stimolato nuove esigenze nella mente dei consumatori, come la riscoperta di uno stile di vita lento, del cibo genuino e l'apprezzamento per paesaggi diversi da quelli urbani ordinari, come i contesti rurali. Queste esigenze emergenti hanno stimolato la nascita di un viaggiatore che, oltre a ricercare il prodotto enogastronomico tipico, è alla ricerca anche delle altre componenti dell'offerta turistica, come il paesaggio da cui deriva un certo alimento tipico o i suoi processi di produzione.

Il paragrafo 2 mette in luce l'importanza del territorio, della sua cultura

* Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

e dei suoi saperi, come elemento centrale dell'offerta turistica enogastronomica. In particolare, si evidenzia come le aree interne possano rappresentare cornici uniche per l'organizzazione di eventi enogastronomici che sappiano innescare o sviluppare processi di sviluppo turistico in chiave sostenibile. Si evidenzia, peraltro, la ricaduta positiva che questa tipologia turistica può generare sugli altri ambiti economici.

Il paragrafo 3 illustra le motivazioni alla base della scelta di una destinazione enogastronomica, sottolineando la diversa importanza che ciascuna categoria di viaggiatori attribuisce al cibo e alle bevande durante un viaggio e il ruolo sempre più rilevante dell'esperienza nel turismo enogastronomico. Inoltre, viene evidenziato il potenziale del turismo enogastronomico nel contesto dell'economia dell'esperienza, considerando il modello di Pine II e Gilmore (1998).

L'ultimo paragrafo è dedicato all'analisi di un evento gastronomico di portata internazionale, organizzato in Piemonte, il Cheese Festival di Bra, la cui analisi può rappresentare un importante momento di riflessione riguardo gli strumenti per valorizzare l'enogastronomia di un territorio e potenziarne l'attrattività in chiave turistica.

1. Il turismo enogastronomico in Italia: L'evoluzione di una industria

Il turismo enogastronomico affonda le sue radici in tempi antichi. Già nel XIX secolo, alcune guide turistiche descrivevano in modo molto dettagliato le specialità gastronomiche, le fragranze e i sapori che i turisti potevano trovare nelle diverse città e paesi italiani (Croce e Perri, 2018). Queste guide contenevano così tante informazioni sul cibo tipico di ogni regione da creare una sorta di disorientamento nella mente dei turisti riguardo l'itinerario da seguire.

Dalle prime guide turistiche sull'Italia ai giorni odierni, molti mutamenti sociali ed economici si sono verificati, così come si è evoluto significativamente il concetto di turismo enogastronomico, il quale è stato influenzato da diversi fattori. Prima di tutto, una maggiore e più diffusa ricchezza pro-capite nelle economie avanzate ed emergenti. Questo ha permesso agli individui di soddisfare nuove e più sofisticate esigenze. Vivere esperienze culinarie locali consente di soddisfare il bisogno di auto-realizzazione, ovvero il quinto stadio della gerarchia dei bisogni di Maslow (Guzel e Apaydin, 2016). Il miglioramento dei mezzi di comunicazione e di trasporto, poi, ha notevolmente ridotto la distanza tra i paesi e ha permesso alle persone di scoprire più facilmente nuove destinazioni e nuovi cibi tipici di altre aree geografiche distanti.

Inoltre, l'industria enogastronomica è diventata più attraente grazie a una crescente consapevolezza dell'importanza della salute e dei cibi genuini nonché del piacere di trascorrere del tempo attorno a un buon piatto (Guruge, 2020).

Il turismo gastronomico, peraltro, si allinea con la crescente propensione, emersa negli ultimi anni, ad adottare comportamenti rispettosi dell'ambiente: è eco-sostenibile e si prende cura della qualità, dell'origine e della tracciabilità dei prodotti alimentari (Antonioli e Mottironi, 2013).

Infine, gli ultimi decenni hanno visto realizzarsi la diffusione, in tutti i paesi occidentali, di modalità "rapide" di consumo del cibo, sia per un fenomeno di moda sia per le esigenze di uno stile di vita frenetico, che ha spinto le persone verso una standardizzazione dei comportamenti (compresi i gusti alimentari), mettendo da parte le cucine rurali e locali.

Tuttavia, negli anni in cui si diffondevano stili di vita che rincorrevano il *fast food*, è emerso un fenomeno opposto, in cui una parte dei consumatori ha iniziato ad apprezzare il piacere di vivere con tempi più lenti e valorizzare i prodotti alimentari tipici di alcuni territori. Un fenomeno che riflette anche il desiderio di molte persone di riscoprire le proprie culture, come quelle dei paesi rurali che i prodotti tipici generano (Sio, Fraser & Fredline, 2024).

Questi cambiamenti socio-economici hanno condotto ad un nuovo concetto di turismo enogastronomico, nel quale il consumo di cibo tipico locale rappresenta solo una parte dell'offerta turistica in esame. Infatti, molti prodotti enogastronomici presentano elementi ad alto valore simbolico, poiché richiamano direttamente un certo territorio e le sue tradizioni e culture, le quali hanno radici profonde e permettono un trasferimento di saperi e conoscenze alle generazioni successive (Asero e Patti, 2009). La terra d'origine delle specialità alimentari o vitivinicole rappresenta non solo un semplice contesto logistico, ma diventa, pertanto, un elemento centrale dell'offerta di una destinazione. Da questa prospettiva, il consumo dei prodotti locali rappresenta un aspetto rilevante tanto quanto l'esplorazione della cultura e dei territori locali.

2. Il turismo enogastronomico: alcuni tratti caratteristici e la ricaduta sull'ambiente socio-economico circostante

Da quanto si è detto, il turismo enogastronomico rappresenta un fenomeno che racchiude, oltre agli aspetti connessi direttamente al prodotto tipico, fattori culturali, sociali e storici (Garibaldi e Pozzi, 2018), inglobando la cultura nei cibi e nelle bevande tipiche di un'area geografica. Cibo e be-

vande diventano pertanto un tramite che permette al viaggiatore di conoscere e apprezzare la cultura di un territorio (religione, storia, diversità etnica, tradizioni, valori e credenze), ma anche i suoi saperi, le tecniche di produzione caratteristiche e le ricette in modo tangibile (Lin e Mao, 2015). Grazie alle sue forti implicazioni territoriali, il cibo può essere considerato un punto di unione tra l'autenticità di un territorio e i turisti, caratterizzati da un crescente desiderio di esperienze genuine e coinvolgenti, strettamente connesse alle peculiarità del territorio visitato (de Salvo et al., 2013).

Gli studiosi hanno proposto diversi approcci alla definizione di turismo gastronomico (Pavlidis e Markantonatou, 2020). La maggior parte degli *scholars* converge nel considerare il ruolo dell'esperienza come elemento fondamentale del viaggio. Hall and Mitchell (2005) lo definiscono come una tipologia turistica che implica la visita ai produttori locali di cibo e bevande, ai festival enogastronomici e a luoghi tipici dove degustare e esplorare nuovi sapori connessi ai prodotti locali. Sharples and Hall (2004) evidenziano l'importanza delle aree rurali e degli eventi culinari, mentre Smith e Xiao (2008) enfatizzano l'importanza dell'apprendimento da parte del viaggiatore attraverso l'esperienza enogastronomica. Pertanto, svolgono un ruolo fondamentale le visite a produttori di alimenti tipici e ai mercati, la partecipazione agli eventi gastronomici e culinari e le altre attività strettamente legate al cibo dove il turista apprende dalla degustazione dei prodotti tipici della enogastronomia locale.

I turisti gastronomici, infatti, cercano un insieme unico di attrazioni e attività che permetta loro di rendere la propria vacanza una esperienza memorabile, una "esperienza degna di nota" di cui parlare al ritorno nel proprio paese d'origine. Al riguardo, i prodotti enogastronomici tipici possono essere riportati a casa e consumati dopo il viaggio, il che rappresenta una caratteristica rilevante. La possibilità di posticipare il loro consumo dopo le vacanze estende l'esperienza del viaggio. Questo prolungamento dell'esperienza permette al viaggiatore di rivivere le emozioni e il piacere della vacanza. La possibilità di trasportare alcuni prodotti tipici senza perdere le proprie caratteristiche organolettiche diventa anche un efficace mezzo di promozione del territorio, forse il più appropriato ambasciatore del paese visitato (Asero e Patti, 2009).

Per quanto riguarda le esperienze significative del viaggiatore, il turismo enogastronomico implica la visita di luoghi speciali legati a cibi e bevande distintivi, come cantine, vigneti, fattorie, caseifici, e via discorrendo, sia per finalità di apprendimento dei processi di lavorazione del prodotto tipico o di preparazione di un certo piatto tipico (es.: cooking class), ma anche per eventi legati alla degustazione dello stesso o ancora per assistere ad un evento che abbinati il contesto o il prodotto enogastronomico con un diverso

prodotto culturale o la partecipazione ai festival gastronomici (Hall e Mitchell, 2005).

Poiché il contesto in cui può svilupparsi l'esperienza enogastronomica è anche quello paesaggistico dal quale deriva il prodotto tipico, il turismo enogastronomico può essere pienamente vissuto in un contesto rurale (Maldonado-Lopez et al., 2024). Le aree rurali, infatti, offrono uno scenario unico e suggestivo per combinare la degustazione di cibi e vini con molte altre attività, come l'apprendimento della cucina, l'equitazione, la caccia, il bird-watching, la fotografia, ecc. (Antonoli Corigliano, 2000).

L'enogastronomia in tutte le sue espressioni comporta un sentimento di identificazione tra cibo e bevande e territorio, coinvolgendo sia turisti che residenti. Se, da un lato, l'enogastronomia simboleggia lo stile di vita di un'area geografica unica, poiché i suoi elementi distintivi sono legati alla cultura e tradizioni di territori specifici (Kilic et al., 2017), dall'altro lato, può favorire processo di sviluppo turistico nell'area di provenienza. Più nello specifico, la valorizzazione dei prodotti tipici può giocare un ruolo rilevante nello sviluppo turistico delle aree rurali in modo sostenibile, con diversi vantaggi socio-economici per il territorio.

Infatti, le aree rurali periferiche, non ancora investite da uno spinto processo di modernizzazione, possono presentare un modello di sviluppo rurale ancora conservativo che protegge e valorizza gli elementi che lo costituiscono (Sortino e Chang, 2008) e, al contempo, dispone competenze e capacità accumulate a livello locale volte a inglobare le risorse del territorio, tangibili e intangibili, in alimenti e bevande tipiche di elevato valore (de Salvo et al., 2013). La protezione e la valorizzazione di tradizioni, saperi e culture del territorio preserva ed esalta la sua autenticità, che diventa un atout formidabile ed un elemento ad elevato potenziale attrattivo.

Pertanto, la valorizzazione in chiave turistica dei prodotti tipici presenti in un determinato territorio può rappresentare un volano per la profittabilità delle imprese agricole produttrici collocate nelle aree rurali del luogo, che a loro volta creano benefici per la rete economica locale, sia in termini di creazione di posti di lavoro che di rigenerazione delle attività tradizionali, con una ricaduta positiva per tutti i comparti economici connessi a quello turistico.

3. Motivazioni del turista enogastronomico e il ruolo delle esperienze

Gli studi sul turismo enogastronomico rilevano che le persone viaggiano perché spinte o da fattori interni di carattere personale o perché attratte dal-

le caratteristiche di una destinazione (Devesa-Fernández et al., 2009; Moral-Quadra et al., 2023).

Molti studiosi si sono concentrati sulle motivazioni e sulle tipologie relative alla categoria di turista in esame.

Hjalager (2004, pp. 195-201) suddivide i gastronomi in diverse categorie basandosi sulle preferenze e sugli atteggiamenti dei turisti nei confronti del cibo e delle bevande, che possono essere di natura esistenziale, esperienziale, ricreativa e per svago.

La categoria dei turisti gastronomici esistenziali ed esperienziali è rappresentata da individui che amano sperimentare cibi diversi e nuovi e intendono acquisire una conoscenza approfondita della tradizione, della cucina e dei prodotti vitivinicoli regionali. I turisti gastronomici esistenziali mettono al centro del viaggio la possibilità di assistere alla preparazione di piatti tradizionali locali. La categoria rappresentata dai turisti gastronomici ricreativi e di svago, invece, si riferisce ai viaggiatori che hanno una maggiore propensione per il cibo familiare; pertanto, non sono molto interessati ai prodotti alimentari locali e non considerano il cibo come un'esperienza di punta. Spesso preferiscono scegliere di alloggiare in appartamenti che permettano loro di cucinare il proprio cibo nazionale, evitando il consumo di piatti tipici del posto. Per questi turisti l'alternativa al cibo cucinato nel proprio alloggio è mangiare in ristoranti appartenenti alle catene internazionali, poiché preferiscono piatti più vicini alla propria tradizione culinaria.

Boyne et al. (2003) propongono una classificazione dei turisti gastronomici che tiene conto del loro impegno nel cercare informazioni relative al cibo durante i loro viaggi. Utilizzando questa variabile, gli autori differenziano i viaggiatori che cercano attivamente informazioni sul cibo quando si recano in una destinazione dai viaggiatori passivi, che possono essere interessati alle informazioni sul cibo, ma che ciò avviene solo per caso e non è una ricerca effettuata in modo intenzionale. Infine, ci sono i viaggiatori indifferenti verso gli aspetti culturali connessi al cibo tipico, i quali, in ogni caso, durante il viaggio non escludono la partecipazione ad attività ed eventi legati al cibo.

Björk e Kauppinen-Räsänen (2016), invece, identificano le seguenti categorie di turisti gastronomici, a seconda della centralità del cibo locale e delle attività esperienziali connesse ad esso: 1) esperienziali che trovano essenziali cibo e attività legate al cibo; 2) appassionati che apprezzano la gastronomia durante la loro vacanza, anche se il loro obiettivo principale non sono le attività gastronomiche; 3) turisti che considerano il cibo locale come un mezzo per soddisfare i loro bisogni fisiologici.

Dalle diverse motivazioni messe in evidenza dalla letteratura sul turismo

enogastronomico emerge la rilevanza dell'esperienza associata al consumo di cibo e bevande.

Negli ultimi decenni, l'esperienza è diventata sempre più un fattore che le aziende sfruttano per ottenere un vantaggio competitivo duraturo. *“As services, like goods before them, increasingly become commoditized – think of long-distanced telephone services sold solely on price – experiences have emerged as the next step in what we call the progression of economic value”* (Pine II e Gilmore, 1998). Considerando le caratteristiche dei turisti enogastronomici e i contesti tipici che rappresentano parte integrante dell'offerta turistica, gli eventi gastronomici possono offrire al turista la possibilità di vivere un'esperienza multisensoriale di alto valore.

Le imprese operanti nel comparto del turismo enogastronomico, pertanto, possono utilizzare il ruolo dell'esperienza come leva per differenziarsi e creare un'offerta turistica ad elevato valore aggiunto. Mentre il sistema prodotto tipico dell'economia manifatturiera o dei servizi non è personale, l'esperienza vive solo nella mente di un individuo e non può essere la stessa esperienza per un altro individuo. Ogni esperienza è unica perché è generata dall'interazione tra l'evento messo in scena e lo stato d'animo dell'individuo (Pine II e Gilmore, 1998). E a seconda del maggiore o minore coinvolgimento attivo del turista e del grado di immersione del turista nell'ambiente in cui si sviluppa l'evento, possono essere generate esperienze differenziate e finalizzate a rendere l'evento enogastronomico memorabile.

4. Il Cheese Festival di Bra

Il Cheese Festival di Bra nasce nel 1997 e nel corso degli anni è diventato il più grande evento internazionale sul formaggio. Organizzato da Slow Food e dal Comune di Bra con il supporto di Regione Piemonte, le prime edizioni avevano l'obiettivo di educare consumatori e ristoratori. Il significativo successo iniziale ha spinto gli organizzatori a fissare gli standard di qualità per la partecipazione al Festival, che celebra un prodotto straordinario, tanto semplice quanto di antica tradizione, nel suggestivo centro storico della città piemontese, patria dello Slow Food.

La rilevanza che ha assunto il Festival nel corso degli anni è rappresentata anche dal numero di visitatori che riesce ad attirare. Secondo la testata Quotidiano Piemontese, sono oltre 300.000 i visitatori che partecipano al festival. Un afflusso particolarmente rilevante anche in considerazione anche in considerazione dei circa 30.000 abitanti del comune piemontese.

Nella Kermesse, che ha una durata di quattro giorni, centinaia di produttori espongono le loro eccellenze, sia italiane che internazionali, all'interno

di un programma variegato. L'evento, che si svolge ogni due anni, raccoglie gli artigiani del formaggio più rinomati nel panorama internazionale che si ritrovano a Bra per far conoscere i propri prodotti, confrontarsi con i co-produttori, immaginare le nuove sfide del mestiere e incontrare e dibattere sui possibili scenari futuri con l'élite casearia degli altri Paesi.

In quei giorni, il centro storico di Bra si trasforma in un caratteristico spazio espositivo dove i partecipanti possono visitare gli stand del Mercato dei Formaggi, interloquire con i produttori dei Presidi dei formaggi, assaporare le proposte della Gran Sala, degustare specialità tipiche in ambienti caratteristici, come gli Appuntamenti a Tavola.

Uno spazio rilevante è dato dagli eventi più immersivi e coinvolgenti come i Laboratori del Gusto, le degustazioni guidate e multisensoriali per stimolare i cinque sensi ed apprezzare l'autenticità e la genuinità, distinguere le caratteristiche organolettiche che permettono di differenziare i prodotti artigianali da quelli industriali. Alcune delle attività che implicano il coinvolgimento più attivo dei partecipanti sono state differenziate anche a seconda della fascia d'età: i Laboratori del Latte che prevedono le degustazioni per i più piccoli accompagnati dai genitori e per le scolaresche, eventi dove cimentarsi nelle vesti di un allevatore per qualche ora, e itinerari predisposti per le fasce d'età più ampie come il Master of Food.

L'evento dà ampio spazio alle esigenze odierne di sostenibilità, accogliendo dibattiti sul futuro del pianeta, ma anche indicando i prodotti da salvare per preservare la biodiversità.

Il successo del Cheese Festival di Bra rappresenta un importante caso-studio per il territorio. È da notare come negli anni successivi nello stesso comune siano nati altri festival, sia nel comparto alimentare, sia in comparti diversi ancorché di natura culturale, che stimolano la riflessione sull'effetto ampio degli eventi sui territori, soprattutto su quelle aree interne o mete "minori", dove le kermesse che avvicinano i cittadini e i visitatori al territorio sono occasioni per far meglio conoscere e apprezzare i luoghi e valutare ulteriore iniziative culturali ad alto impatto territoriale.

Conclusioni

Il contributo intende mettere in risalto come il cibo, oltre ad essere una risorsa indispensabile per vivere, è il frutto di saperi, tradizioni, conoscenze, culture e territorio, i quali messi a sistema, organizzati e valorizzati rappresentano importanti elementi per lo sviluppo in chiave sostenibile del turismo enogastronomico in una determinata area geografica. Questo aspetto diventa particolarmente rilevante perché alcune cornici paesaggistiche uni-

che, che insieme agli altri elementi dell'offerta enogastronomica, rappresentano i fattori che differenziano un territorio da un altro, si trovano in aree interne "minori", quelle meno esplorate dai viaggiatori e che talvolta rischiano di essere investite dallo spopolamento. Innescare un processo di sviluppo turistico enogastronomico potrebbe rivitalizzare queste mete, anche in considerazione delle ricadute positive sugli altri comparti economici (alberghiero, museale, commerciale, e così via). Lo sviluppo turistico di una meta non può non considerare le attuali esigenze e motivazione del turista odierno in cerca di esperienze coinvolgenti e memorabili. Da qui il ruolo fondamentale degli eventi che permettono, insieme al cibo e al territorio, di far vivere al turista un'esperienza unica, far conoscere il territorio e farne apprezzare le sue caratteristiche peculiari. Gli eventi sono anche un mezzo per far meglio conoscere il prodotto tipico, la sua genuinità e salubrità, in modo che i consumatori gli attribuiscono il giusto valore. Una migliore comunicazione della qualità dei prodotti del territorio, oltre ad intercettare la domanda turistica, accresce anche la consapevolezza dei residenti e mira a irrobustire quei mercati di prossimità che oggi sono sempre più importanti, anche alla luce degli accadimenti internazionali che spesso mettono a repentaglio le catene lunghe di approvvigionamento.

Riferimenti bibliografici

- Antonioli Corigliano M. (1999), *Strade del vino ed enoturismo. Distretti turistici e vie di comunicazione*, FrancoAngeli, Milano.
- Asero V. e Patti S. (2009), *Prodotti enogastronomici e territorio: La proposta dell'enoturismo*, XVI, Rapporto sul turismo italiano.
- Björk P. and Kauppinen-Räsänen H. (2016), "Local food - a source for destination attraction", *International Journal of Contemporary Hospitality*, 26(2): 177-194.
- Boyne S., Hall D. and Williams F. (2003), "Policy, Support and Promotion for Food-Related Tourism Initiatives", *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 14.
- Croce E. e Perri G. (2018), *Il turismo enogastronomico. Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio*, FrancoAngeli, Roma.
- De Salvo P., Hernández Mogollón J.M., Clemente E.D. and Calzati V. (2013), "Territory, tourism and local products. The extra virgin oil's enhancement and promotion: A benchmarking Italy-Spain", *Tourism and Hospitality Management*, 19(1): 23-34.
- Devesa-Fernández M., Laguna-García M. and Palacios-Picos A. (2009), "A structural model for the influence of visit motivation on the satisfaction with tourist visits", *Revista de Psicología del Trabajo y de las Organizaciones*, 24(2): 253-268.
- Everett S. (2016), *Food and Drink Tourism: Principles and Practice*, Sage Publications, Newbury Park.

- Garibaldi R. and Pozzi A. (2018), "Creating tourism experiences combining food and culture: An analysis among Italian producers", *Tourism Review*, 73(2): 230-241.
- Guruge M.C.B. (2020), "Conceptual Review on Gastronomy Tourism", *International Journal of Scientific and Research Publications*, 10(2): 319-325.
- Guzel B. and Apaydin M. (2016), *Gastronomy tourism, motivation and destinations*, in Kliment O. St. (Ed.), *Global issues and trends in tourism*, University Press, LAP Lambert.
- Hall C.M. and Sharples L. (2004), *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. In *Food tourism around the world*, Routledge.
- Hall M. and Mitchell R. (2005), *Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences*, in *Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases*, Academic Press, New York.
- Hjalager A. M. (2004), "What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism", *Tourism (Zagreb)*, 52(2): 195-201.
- Kilic G., Yucedag N. and Aytakin E. (2017), "An Evaluation Towards Gastronomy Tourism", *Developments in Social Sciences*, 551: 551-568
- Lin L. and Mao P. (2015), "Food for memories and culture - A content analysis study of food specialties and souvenirs", *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 22: 19-29.
- Maldonado-López B., Ledesma-Chaves P. and Gil-Cordero E. (2024), "Cross-border destination image for sustainable tourism development in peripheral areas", *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 41(4): 614-639.
- Moral-Cuadra S., Martín J.C., Román, C. and López-Guzmán T. (2023), "Influence of gastronomic motivations, satisfaction and experiences on loyalty towards a destination", *British Food Journal*, 125(10): 3766-3783.
- Pavlidis G. and Markantonatou S. (2020), "Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21: 100229.
- Pine I.I.J. and Gilmore J. (1998), *Welcome to the experience economy*, Harvard Business Review, Harvard.
- Sio K.P., Fraser B. and Fredline L. (2024), "A contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image", *Tourism Recreation Research*, 49(2): 312-328.
- Smith S.L. and Xiao H. (2008), "Knowledge impact an appraisal of tourism scholarship", *Annals of Tourism Research*, 35(1): 62-83.
- Sortino A. and Chang M. (2008), *Pattern endogeni di sviluppo dell'agricoltura dicotomizzata: basi teoriche per una nuova politica agricola comunitaria*, in Casini, L., Gallerani, V., Viaggi, D., a cura di, *Acqua, agricoltura e ambiente nei nuovi scenari di politica comunitaria*, FrancoAngeli, Milano.

14. Edutainment territoriale: riscoprire e valorizzare le radici attraverso la dimensione ludica della gastronomia tradizionale

di *Nadia Cipullo** e *Rosa Vinciguerra***

1. Sostenibilità, ESG e società benefit: il quadro concettuale di riferimento

La sostenibilità d'impresa ha superato la sua connotazione di argomento marginale per affermarsi quale imperativo strategico imprescindibile e, al contempo, quale direttrice di sviluppo integrato orientata al lungo periodo (Fasan e Bianchi, 2017; Fiandrino, 2023). Tale evoluzione riflette le trasformazioni profonde di natura sociale, tecnologica ed economica che hanno reso l'azienda un sistema strettamente interconnesso con un contesto socio-economico di riferimento più ampio e complesso.

La transizione sistemica dai modelli di business tradizionali verso schemi fondati sulla sostenibilità rappresenta oggi il paradigma emergente dell'economia contemporanea, segnando una netta cesura rispetto alla logica della "shareholder primacy" teorizzata da Friedman (1970). Tale impostazione, per decenni dominante nella prassi manageriale, postulava che la responsabilità primaria dell'impresa consistesse esclusivamente nella massimizzazione del profitto per gli azionisti. A tale visione si è progressivamente contrapposta la Stakeholder Theory (Freeman, 1984), secondo cui la prospettiva di successo di lungo termine di un'organizzazione dipende dalla capacità di generare valore condiviso per la totalità dei soggetti coinvolti, includendo non solo gli azionisti, ma anche dipendenti, clienti, fornitori, comunità locali e ambiente.

Il nuovo paradigma, imperniato sul concetto di valore condiviso (Creating Shared Value - CSV) introdotto da Porter e Kramer (2011), si discosta

* Link Campus University.

** Università della Campania "Luigi Vanvitelli".

dall'impostazione tradizionale della responsabilità sociale d'impresa (Corporate Social Responsibility - CSR), tradizionalmente intesa come attività marginale o di carattere filantropico. Il CSV ne rappresenta invece un'estensione strategica, capace di integrare in modo organico le sfide sociali all'interno delle strategie aziendali, trasformandole in opportunità di innovazione, efficienza e crescita sostenibile. In tal senso, se la CSR tendeva a essere interpretata come adempimento normativo o come leva reputazionale, il CSV si configura quale modello proattivo e intrinsecamente integrato nel core business.

All'interno di tale cornice evolutiva, l'integrazione delle dimensioni ESG (Environmental: riduzione dell'impatto ecologico; Social: attenzione al capitale umano e sociale; Governance: qualità e trasparenza dei processi decisionali) fornisce un framework operativo idoneo a tradurre i principi dello stakeholder capitalism in pratiche misurabili e verificabili. L'ESG si afferma così quale strumento analitico e sistemico per la valutazione della condotta e della performance non finanziaria delle imprese. Numerose evidenze empiriche hanno infatti dimostrato che le strategie di sostenibilità si associano a migliori performance finanziarie attraverso meccanismi di mediazione quali una più efficace gestione dei rischi, un incremento dell'efficienza operativa e una maggiore propensione all'innovazione (Whelan et al., 2020).

L'evoluzione più recente di tale quadro concettuale è rappresentata dalle società benefit, una forma giuridica ibrida che istituzionalizza il duplice obiettivo di coniugare la creazione di profitto con la produzione di un impatto positivo e misurabile sulla società e sull'ambiente, cristallizzando così nel diritto societario le istanze di sostenibilità che caratterizzano l'economia contemporanea. Tali organizzazioni introducono una governance orientata alla responsabilità collettiva e alla trasparenza, rafforzando il legame fiduciario con gli stakeholder. In prospettiva, le società benefit si configurano come laboratori istituzionali capaci di ridefinire la missione dell'impresa, ponendola al centro delle sfide della transizione ecologica e sociale e offrendo un modello potenzialmente replicabile a livello internazionale.

2. Edutainment territoriale e tecnologie digitali per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico

L'implementazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 richiede una trasformazione sistemica dei modelli di business tradizionali, orientandoli verso la creazione di valore condiviso attraverso l'integrazione delle dimensioni ESG nei processi decisionali aziendali (Berrone

et al., 2023). In questo contesto, l'edutainment territoriale emerge come strategia innovativa per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, capace di contribuire simultaneamente a multiple dimensioni della sostenibilità. Il concetto di edutainment, infatti, espressione della fusione tra “education” e “entertainment”, indica un approccio didattico che mira a rendere l'apprendimento un'esperienza coinvolgente e divertente.

Le tecnologie digitali applicate al turismo enogastronomico fungono da catalizzatore per lo sviluppo locale sostenibile, trasformando le tradizioni culinarie in veicoli di valorizzazione territoriale attraverso approcci di *gamification* (Xu et al., 2017), che attraverso l'applicazione di meccaniche di gioco in contesti non ludici perseguono l'incentivo a comportamenti specifici per promuovere l'engagement. L'approccio narrativo digitale rappresenta uno strumento particolarmente efficace per riattivare “paesaggi gastronomici” minacciati dall'omologazione alimentare, recuperando riti, tecniche e saperi artigianali che costituiscono il tessuto culturale profondo di un territorio (Mitchell & Hall, 2003).

Il turismo enogastronomico sostenibile, supportato da tecnologie digitali innovative, si configura come un settore strategico per il raggiungimento simultaneo di diversi SDGs. La digitalizzazione del patrimonio gastronomico locale non solo preserva e trasmette conoscenze tradizionali, ma crea anche nuove opportunità economiche per le comunità rurali, contribuendo all'SDG 8 (Lavoro Dignitoso e Crescita Economica). La promozione di filiere corte e produzioni locali attraverso piattaforme digitali supporta direttamente l'SDG 12 (Consumo e Produzione Responsabili), riducendo l'impatto ambientale dei trasporti alimentari e valorizzando pratiche agricole sostenibili.

Le app ludico-educative rappresentano strumenti strategici per il raggiungimento dell'SDG 4 (Educazione di Qualità) e dell'SDG 3 (Salute e Benessere), promuovendo una “cittadinanza alimentare” consapevole attraverso meccanismi di *gamification evidence-based* che creano connessioni emotive durature con i territori (Ellis et al., 2018; Swacha & Ittermann, 2017). Il concetto di cittadinanza alimentare trascende la semplice trasmissione di conoscenze nutrizionali, incorporando dimensioni culturali, ambientali e sociali del cibo in una visione sistemica dell'alimentazione.

Attraverso l'edutainment territoriale, i giovani utenti sviluppano una comprensione delle interconnessioni tra biodiversità locale, pratiche agricole tradizionali e identità culturale territoriale, contribuendo agli SDG 2 (Fame Zero) e SDG 15 (Vita sulla Terra). Le tecnologie digitali facilitano questo processo educativo rendendo accessibili informazioni complesse attraverso interfacce intuitive e coinvolgenti, particolarmente efficaci per le generazioni native digitali.

L'educazione alla cittadinanza alimentare attraverso piattaforme digitali territoriali contribuisce alla formazione di consumatori consapevoli che diventano ambasciatori dei prodotti locali, creando una domanda informata che sostiene l'economia rurale e incentiva i produttori a mantenere standard qualitativi elevati.

La gamification nel contesto dell'edutainment territoriale abbraccia uno spettro di applicazione ampio classificabile in base agli obiettivi specifici (Cistaro, 2019):

- gamification narrativa: per attivare il “*sense making*” attraverso storytelling collaborativo;
- gamification partecipativa: per il coinvolgimento massivo nella scoperta del patrimonio locale;
- gamification educativa: per l'attivazione ludica di conoscenze e capacità;
- gamification sociale: per promuovere valori e pratiche sostenibili.

L'utilizzo di tecnologie di realtà aumentata mobile e sistemi di geolocalizzazione crea esperienze personalizzate che rispondono alle esigenze delle nuove generazioni di turisti digitali (Tsai & Lee, 2017). Queste tecnologie permettono di sovrapporre contenuti digitali educativi ai luoghi fisici di produzione, creando un ponte tra dimensione virtuale e reale che amplifica l'efficacia dell'apprendimento esperienziale. La realtà aumentata trasforma ogni visita in un'esperienza immersiva dove i visitatori possono accedere a informazioni storiche, tecniche produttive e curiosità culturali semplicemente inquadrando gli ambienti con i propri dispositivi mobili.

Dal punto di vista economico, l'edutainment applicato alle produzioni agroalimentari tipiche genera significativi benefici per i piccoli produttori locali, creando nuovi canali di vendita diretta e incrementando il valore percepito dei prodotti attraverso la narrazione delle loro storie e tradizioni (Getz et al., 2014). L'integrazione di sistemi di ricompensa digitale nelle applicazioni crea un circolo virtuoso che stimola l'economia locale e rafforza la sostenibilità delle produzioni tradizionali.

L'ibridazione tra esperienza fisica e digitale rappresenta un fattore chiave per trasformare le ricette tradizionali in veicoli efficaci di storytelling territoriale (Poria et al., 2003). L'impatto economico si estende oltre i benefici diretti per i singoli produttori, contribuendo allo sviluppo di un ecosistema turistico integrato che include strutture ricettive, servizi di ristorazione e operatori locali.

3. Caso studio: L'applicazione educativa per il territorio laziale e le prospettive di scalabilità

Il caso studio analizza l'app educativa “Pinuccia” (<https://lapinuccia.it>), sviluppata dal Gaming Lab della Link Campus University su commissione di T-our Experience Società Benefit (<https://t-ourexpérience.it>). L'applicazione è stata originariamente sviluppata per il territorio di Trevignano Romano e il Biodistretto dei Laghi di Bracciano e Martignano, nella regione Lazio, rappresentando un laboratorio ideale per sperimentare e validare il modello di edutainment territoriale.

T-our Experience, costituita come società benefit, integra nel proprio statuto societario obiettivi di beneficio comune accanto a quelli di profitto, orientando le proprie attività verso la creazione di valore condiviso secondo i principi dello stakeholder capitalism. Questa forma giuridica rappresenta un modello di business rigenerativo che contribuisce all'SDG 8 attraverso nuove opportunità occupazionali nel turismo esperienziale (Schaltegger et al., 2021).

La partnership tra T-our Experience e il Gaming Lab esemplifica un modello di collaborazione virtuosa tra mondo accademico e imprenditoria sociale, dove la ricerca applicata incontra le esigenze concrete del territorio per generare soluzioni innovative scalabili e replicabili. Il Gaming Lab apporta competenze specialistiche in game design, user experience e tecnologie immersive, mentre T-our Experience contribuisce con la conoscenza profonda del territorio, le relazioni con i produttori locali e l'esperienza nella progettazione di esperienze turistiche sostenibili.

Questa sinergia ha permesso di sviluppare un framework digitale territoriale scalabile, capace di essere adattato a diversi contesti geografici e culturali. La modularità dell'applicazione permette di personalizzare contenuti, meccaniche di gioco e prodotti tipici mantenendo invariata la struttura educativa di base e l'approccio metodologico dell'edutainment.

L'applicazione, destinata a giovani utenti nella fascia d'età 7-10 anni, utilizza come personaggio guida un'ape impollinatrice denominata Pinuccia per sensibilizzare all'interconnessione tra biodiversità, produzioni alimentari sostenibili e cultura gastronomica locale. La scelta di questo simbolo rappresenta una decisione progettuale strategica basata su evidenze scientifiche e pedagogiche: l'ape rappresenta un elemento chiave degli ecosistemi agroalimentari, il cui ruolo di impollinatore è essenziale per la sopravvivenza delle produzioni agricole tradizionali.

Attraverso il personaggio di Pinuccia, l'applicazione sviluppa una narrazione che guida i bambini alla scoperta dei legami tra ambiente naturale e prodotti tipici, spiegando come la biodiversità locale sia alla base dell'unico-

tà delle produzioni enogastronomiche del territorio. Questo approccio educativo contribuisce agli SDG 2 e SDG 15, sensibilizzando le nuove generazioni sull'importanza della conservazione degli ecosistemi agricoli tradizionali.

La piattaforma implementa meccaniche di gamification diversificate che trasformano la scoperta dei prodotti tipici locali in esperienze immersive. La versione originale valorizza le produzioni dell'ecosistema lacustre laziale, mentre la modularità della piattaforma permette adattamenti a territori diversi.

Le proposte di adattamento per la Terra di Lavoro esemplificano questa scalabilità: la mozzarella di bufala campana DOP verrebbe presentata attraverso meccaniche di drag & drop per esplorare il processo produttivo; la mela annurca IGP attraverso quiz interattivi sulle tecniche di coltivazione tradizionali; i vini Falerno del Massico DOC e Asprinio d'Aversa DOC mediante percorsi virtuali nei vigneti storici; il pomodoro San Marzano DOP attraverso cacce al tesoro virtuali nelle aree vesuviane di produzione.

L'applicazione utilizza meccaniche interattive diversificate, progettate per mantenere alto il livello di engagement educativo: drag & drop per apprendere i processi produttivi ricostruendo virtualmente le fasi di lavorazione; cacce al tesoro virtuali con geolocalizzazione per esplorare i territori trasformando ogni visita in un'avventura educativa; quiz interattivi per consolidare le conoscenze attraverso formati diversificati che includono domande a risposta multipla, associazioni di immagini e riordino temporale; storytelling collaborativo per contribuire attivamente alla narrazione territoriale attraverso la condivisione di esperienze, foto e racconti familiari. L'approccio *Pinuccia* si differenzia da altre iniziative di edutainment territoriale per la sua specificità metodologica nell'integrazione tra meccaniche di gamification e principi dell'apprendimento esperienziale. Le tecniche di drag & drop, cacce al tesoro virtuali e quiz interattivi si basano sulla teoria di Kolb (1984) del ciclo dell'apprendimento esperienziale, che prevede esperienza concreta, osservazione riflessiva, concettualizzazione astratta e sperimentazione attiva.

L'ibridazione tra esperienza fisica e digitale viene realizzata attraverso la contestualizzazione intelligente delle attività ludiche nei luoghi reali di produzione. L'applicazione guida strategicamente i giovani utenti verso aziende agricole partner, caseifici tradizionali e vigneti selezionati del territorio, dove possono vivere esperienze dirette che integrano e arricchiscono i contenuti digitali.

Il progetto genera benefici economici concreti per i piccoli produttori locali attraverso meccanismi interconnessi: incremento della visibilità attraverso canali digitali innovativi che raggiungono target di consumatori

altrimenti inaccessibili; creazione di nuovi canali di vendita diretta che riducono l'intermediazione commerciale e aumentano i margini di profitto; incremento del valore percepito dei prodotti attraverso la comprensione della storia, delle tecniche tradizionali e dell'impegno necessario per produrre eccellenze territoriali; sviluppo di circuiti di turismo enogastronomico sostenibile che permette ai produttori di diversificare la propria attività; rafforzamento dell'identità territoriale che crea un ambiente sociale favorevole allo sviluppo di iniziative collaborative.

La natura modulare e scalabile dell'applicazione permette di replicare questi benefici in diversi contesti territoriali

4. Valutazione dell'impatto e sostenibilità

Il framework di valutazione si basa su un approccio integrato che combina la Theory of Change (ToC) con metodologie Social Return on Investment (SROI), permettendo di misurare, quantificare e monetizzare gli impatti sociali, ambientali ed economici generati dalle attività di edutainment territoriale. La ToC fornisce una mappa logica che collega le attività del progetto agli outcome desiderati, mentre la metodologia SROI quantifica monetariamente il valore sociale creato per ogni euro investito (Zamagni et al., 2015). La quantificazione monetaria degli impatti attraverso la metodologia SROI considera proxy finanziarie validate dalla letteratura SROI per programmi educativi e di sviluppo territoriale, includendo il valore sociale dell'educazione alimentare nei giovani ed il premium price dei prodotti a denominazione territoriale.

Il framework integra i principi dell'Economic Impact Assessment e le metriche ESG, consentendo una valutazione multidimensionale che considera le interconnessioni tra i diversi SDG, evidenziando come le sinergie positive prevalgano sui trade-off (Pradhan et al., 2017). Questo approccio è particolarmente rilevante per società benefit come T-our Experience, che devono dimostrare la creazione di valore condiviso accanto alla sostenibilità economica.

Il framework di valutazione operativo prevede metriche specifiche per ciascun SDG: ad esempio, per l'SDG 4 (Educazione), le competenze digitali acquisite vengono misurate attraverso pre/post test standardizzati e tracking delle interazioni nell'app; per l'SDG 12 (Consumo Responsabile), l'incremento degli acquisti di prodotti locali viene monitorato mediante partnership con produttori ed analisi dei codici sconto generati dall'applicazione; per l'SDG 15 (Vita sulla Terra), la sensibilizzazione alla biodiversità viene valutata tramite quiz sulla conoscenza degli ecosistemi agroalimenta-

ri locali e monitoraggio delle visite alle aziende biologiche partner. L'implementazione del sistema di valutazione segue una timeline strutturata: baseline measurement (mesi 1-2), implementazione e monitoraggio continuo (mesi 3-18), impact assessment finale (mesi 19-24).

Le metodologie di *sustainability accounting* considerano le interconnessioni tra i diversi SDG attraverso il Triple Bottom Line Accounting, l'Integrated Thinking e l'Impact Measurement. L'analisi delle sinergie inter-SDG evidenzia come l'educazione alimentare territoriale contribuisca simultaneamente al miglioramento della salute pubblica, al rafforzamento dell'identità comunitaria e alla sostenibilità ambientale.

L'implementazione di sistemi di integrated reporting secondo i principi IIRC garantisce trasparenza e accountability, combinando informazioni finanziarie e non-finanziarie per comunicare la creazione di valore condiviso agli stakeholder (Busco et al., 2018). Il report integrato documenta la governance e la strategia, la performance economica, gli impatti sociali e ambientali, e le relazioni con gli stakeholder.

Il modello di edutainment territoriale genera valore condiviso seguendo i principi dello stakeholder capitalism. I benefici diretti per i produttori locali includono incremento della visibilità, nuovi canali di commercializzazione, sviluppo di competenze digitali e valorizzazione delle produzioni. I benefici indiretti per il sistema territoriale comprendono rafforzamento delle filiere corte, promozione del turismo sostenibile, creazione di opportunità occupazionali e conservazione dei saperi tradizionali.

5. Prospettive future e conclusioni

Il presente studio ha indagato come l'edutainment territoriale, declinato attraverso la lente della gastronomia tradizionale, possa configurarsi quale modello di business rigenerativo, innovativo e scalabile. L'analisi condotta ha messo in evidenza come la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, supportata da strumenti digitali e da meccanismi di gamification, rappresenta un dispositivo generativo di valore condiviso e di sviluppo sostenibile, con impatti misurabili su una pluralità di Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda 2030.

Il caso empirico rappresentato dall'applicazione Pinuccia ha fornito un riscontro concreto della validità di tale impostazione, dimostrando come l'integrazione tra ricerca accademica e imprenditoria sociale sia in grado di produrre soluzioni replicabili, capaci di generare un ritorno sociale sull'investimento di rilevanza significativa.

Il modello emerso si configura come opportunità strategica per un am-

pio spettro di stakeholder, con particolare riferimento alle società benefit. La sua architettura modulare, congiuntamente all'adozione di tecnologie immersive quali la realtà aumentata, consente di trasformare i prodotti tipici in dispositivi narrativi e formativi, favorendo la trasmissione intergenerazionale della cultura alimentare e delle tradizioni territoriali.

In un contesto caratterizzato da processi di crescente omologazione globale, l'edutainment gastronomico si propone come strumento di "democratizzazione" della conoscenza delle tradizioni culinarie, rendendole fruibili, interattive e culturalmente rilevanti. Tale democratizzazione contribuisce a promuovere pratiche di consumo più consapevoli e critiche, incoraggiando le giovani generazioni ad assumere il ruolo di ambasciatori delle proprie radici culturali. In questa prospettiva, il cibo trascende la mera funzione nutrizionale per configurarsi quale medium di memoria collettiva, ponte intergenerazionale e catalizzatore di processi di sviluppo sostenibile.

Le prospettive di ricerca future dovrebbero indagare con maggiore profondità le implicazioni di lungo periodo di questi modelli, soffermandosi in particolare sugli effetti rispetto alla modificazione dei comportamenti alimentari, sulla percezione del valore dei prodotti tradizionali da parte dei consumatori nativi digitali e sul potenziale offerto dalle tecnologie emergenti – quali il metaverso e la realtà virtuale – nell'amplificazione delle esperienze di edutainment.

In conclusione, la riscoperta delle radici attraverso la dimensione ludica del cibo non costituisce soltanto un esercizio di conservazione del passato, ma un passo cruciale verso la costruzione di un futuro più consapevole, interconnesso e sostenibile. Il modello di edutainment territoriale analizzato, come illustrato dal caso Pinuccia, non si limita a preservare il patrimonio: lo rigenera e ne assicura continuità e pertinenza nel contesto contemporaneo. Esso rappresenta un esempio paradigmatico di come innovazione tecnologica e imprenditoria sociale possano convergere nella produzione di un impatto positivo che trascende la logica del profitto, contribuendo alla realizzazione di un'economia più equa, resiliente e orientata al benessere collettivo.

Riferimenti bibliografici

- Berrone P., Gelabert L., Massa-Saluzzo F. and Rousseau H.E. (2023), "How can research contribute to the implementation of sustainable development goals?", *International Journal of Management Reviews*, 25(1): 4-47.
- Busco C., Granà F. and Izzo M.F. (2018), *Sustainable development goals and integrated reporting. The Evolution of Sustainability Reporting*, Springer, Berlino.
- Cistaro M. (2019), *Gamification e engagement*, Pearson Italia, Milano.

Questo 
LIBRO

 ti è piaciuto?

Comunicaci il tuo giudizio su:
www.francoangeli.it/opinione



**VUOI RICEVERE GLI AGGIORNAMENTI
SULLE NOSTRE NOVITÀ
NELLE AREE CHE TI INTERESSANO?**



ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER

SEGUICI SU:



FrancoAngeli

La passione per le conoscenze

Copyright © 2025 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy. ISBN 9788835191247

Vi aspettiamo su:

www.francoangeli.it

per scaricare (gratuitamente) i cataloghi delle nostre pubblicazioni

DIVISI PER ARGOMENTI E CENTINAIA DI VOCI: PER FACILITARE
LE VOSTRE RICERCHE.



Management, finanza,
marketing, operations, HR

Psicologia e psicoterapia:
teorie e tecniche

Didattica, scienze
della formazione

Economia,
economia aziendale

Sociologia

Antropologia

Comunicazione e media

Medicina, sanità



Architettura, design,
arte, territorio

Informatica, ingegneria
Scienze

Filosofia, letteratura,
linguistica, storia

Politica, diritto

Psicologia, benessere,
autoaiuto

Efficacia personale

Politiche
e servizi sociali



FrancoAngeli

La passione per le conoscenze

- Ellis A., Park E., Kim S. and Yeoman I. (2018), "What is food tourism?" *Tourism Management*, 68: 250-263.
- Fasan M. e Bianchi S., a cura di (2017), *L'azienda sostenibile. Trend, strumenti e case study*, Edizioni Ca' Foscari - Digital Publishing, Università Ca' Foscari Venezia.
- Fiandrino S. (2023), *La sostenibilità aziendale in ottica sistemica-relazionale. Evoluzione concettuale e analisi di casi aziendali*, Giappichelli Editore, Torino.
- Freeman R.E. (2010), *Strategic management: A stakeholder approach*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Friedman M. (1970), "The Social Responsibility of Business Is to Increase Its Profits", *The New York Times Magazine*, September 13.
- Getz D., Robinson R., Andersson T. and Vujicic S. (2014), *Foodies & Food Tourism*, Goodfellow Publishers, Oxford.
- Kolb D.A. (1984), *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Englewood Cliffs, Prentice-Hall, NJ.
- Mitchell R. and Hall C.M. (2003), *Consuming tourists: food tourism consumer behaviour*. *Food Tourism Around the World*, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Poria Y., Butler R. and Airey D. (2003), "The core of heritage tourism", *Annals of Tourism Research*, 30(1): 238-254.
- Porter M.E. and Kramer M.R. (2011), "Creating shared value", *Harvard Business Review*, 89(1/2): 62-77.
- Pradhan P., Costa L., Rybski D., Lucht W. and Kropp J.P. (2017), "A systematic study of sustainable development goal interactions", *Earth's Future*, 5(11): 1169-1179.
- Schaltegger S., Hörisch J., Windolph S.E., Harms D. and Csutora M. (2021), "Fostering Social Impact Through Corporate Implementation of the SDGs", *Journal of Business Ethics*, 183(4): 1075-1098.
- Swacha J. and Ittermann R. (2017). Enhancing the tourist attraction visiting process with gamification", *Engineering Management in Production and Services*, 9(4): 59-66.
- Tsai H.T. and Lee J.N. (2017), "Mobile Augmented Reality as an Emerging Technology for Tourist Attractions", *Journal of Smart Tourism*, 1(1): 23-32.
- Whelan T., Atz U., Van Holt T. and Clark C. (2020), *ESG and financial Performance: Uncovering the Relationship by Aggregating Evidence from 1,000 Plus Studies Published between 2015-2020*, NYU-Stern, https://www.stern.nyu.edu/sites/default/files/assets/documents/NYU-RAM_ESG-Paper_2021%20Rev_0.pdf
- Xu F., Buhalis D. and Weber J. (2017), "Serious games and the gamification of tourism", *Tourism Management*, 60: 244-256.
- Zamagni S., Venturi P. e Rago S. (2015), "Valutare l'impatto sociale", *Rivista Impresa Sociale*, (6): 77-97.

Cibo in Terra di Lavoro propone una lettura articolata del rapporto tra alimentazione e territorio, superando l'idea del cibo come semplice bene nutrizionale per restituirne la dimensione culturale e sociale. Nato da un progetto di ricerca universitario a carattere multidisciplinare, il volume raccoglie contributi provenienti da ambiti diversi – dall'archeologia alla geografia, dalla linguistica all'economia e alla nutraceutica – accomunati dall'idea che il cibo rappresenti una chiave privilegiata per interpretare paesaggi, sistemi produttivi e immaginari collettivi.

Al centro dell'indagine vi è la Terra di Lavoro, territorio emblematico della complessità campana, da sempre sospeso tra narrazioni contrapposte: la fertilità celebrata della *Campania felix* e le criticità ambientali della cosiddetta *Terra dei fuochi*. Senza ricorrere a semplificazioni, il volume mostra come, attraverso la lente del cibo, sia possibile ricostruire connessioni concrete tra ambiente, filiere agroalimentari, politiche pubbliche, saperi locali e pratiche di cittadinanza attiva. Ne emerge l'immagine di un'area dinamica, capace di tenere insieme sistemi rurali e urbani, tradizione agricola e innovazione.

I saggi si articolano lungo due assi tematici. Il primo è dedicato alla Terra di Lavoro e ne ripercorre l'evoluzione dall'antichità al presente: dagli agroecosistemi contemporanei alle produzioni storiche, dalle pratiche culinarie alle rappresentazioni simboliche e mediali del cibo, fino alle attuali sfide legate a salute, sostenibilità ed economia circolare. Il secondo asse amplia lo sguardo a temi di respiro più generale, sempre in dialogo con il contesto locale.

In sintesi, *Cibo in Terra di Lavoro* si propone come strumento di ricerca e di lavoro, rivolto a studiosi, amministratori, operatori e comunità. Attraversando tempi e scale diverse, il volume invita a considerare il cibo non solo come risorsa economica, ma come elemento fondativo di un patto di responsabilità condivisa tra territori e società, orientato a futuri più equi, sostenibili e radicati nei luoghi.

Giovanni Mauro è professore associato di Geografia presso l'Università della Campania "Luigi Vanvitelli", dove insegna Geografia umana, Cartografia e GIS per i beni culturali e Geografia dell'Europa. È autore di oltre cento contributi scientifici pubblicati principalmente su riviste scientifiche e volumi collettanei. La sua ricerca si concentra su problematiche ambientali, telerilevamento, paesaggi rurali e risorse culturali. Un filone centrale dei suoi studi riguarda i rapporti tra territorio, questioni energetiche e sviluppo sostenibile. È componente del comitato direttivo dell'Associazione Italiana di Cartografia e di ASITA (Federazione delle Associazioni Scientifiche per le Informazioni Territoriali e Ambientali).