

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 Leggenda, 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 Città 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.