

**Ettore Di Caterina**



PROPOSTA PER UN PIANO DI SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO DEL PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO,  
ISPIRATO AI PRINCIPI DI: SOSTENIBILITA', COOPERAZIONE E MUTUALITA'

Gennaio 2002

## Cap. 1

# *Contenuti e finalità di un Piano di Sviluppo socio-economico del Parco Nazionale del Vesuvio, ispirato ai principi di sostenibilità cooperazione e mutualità*

### 1.1PREMESSA

La presente proposta di Piano di Sviluppo per il Parco Nazionale del Vesuvio nasce, oltre che da istanze di tutela dell'ambiente, soprattutto dalla constatazione del pressoché totale fallimento delle modalità di sviluppo pregresse, basate su un assoluto "liberismo di fatto".

Quest'ultimo, costruito su dinamiche sociali ispirate ad un'assoluta preminenza dell'individuo sulla collettività, ha generato una mostruosa conurbazione incapace di individuare autonomamente e perseguire una qualsiasi vocazione di sviluppo.

Si tratta di un mostro autogenerantesi che, man mano che avanza distruggendo e consumando suolo, cancella ogni legame tra la popolazione e il proprio territorio e, per questa via, facilita l'oblio del senso d'appartenenza alla collettività.

Le precedenti considerazioni ci hanno spinto a definire una proposta di sviluppo sostenibile, dove il termine "sostenibile" sta ad identificare, non solo un'auspicata modalità d'approccio al territorio, rispettosa della sua immutata fruibilità da parte delle generazioni future, ma anche una serie di modalità concrete di sviluppo, così come già sviluppatasi e definitesi nell'ambito del sistema delle aree protette italiane, spesso ispirandosi ai principi della cooperazione e della mutualità.

La presente proposta nasce, altresì, dall'esigenza di definire un quadro generale d'intervento, soprattutto dopo la lunga e tormentata fase degli interventi

d'emergenza, che hanno dato origine alla nascita di una certa varietà di strumenti e d'organi, le cui funzioni e finalità si sono spesso accavallate.

Le predette modalità d'intervento, pur se talvolta efficaci in ambito puntuale, ciò nondimeno rischiano di generare pulsioni di sviluppo disarmoniche e, soprattutto, generano un impiego non ottimale delle già scarse risorse disponibili.

La constatazione fondata su una pluriennale esperienza d'insoddisfacente produzione di Piani di Sviluppo ha, inoltre, portato a mettere a punto un'ipotesi di governo del territorio muovendo, oltre che dall'individuazione e specificazione degli elementi di forza e dai punti critici dello sviluppo locale, anche dalla definizione di una serie di "progetti pilota" in grado di consentire la sperimentazione, sul campo, delle ipotesi di piano e di diffondere, contestualmente sul territorio, la conoscenza delle possibilità d'intervento. Attività, quest'ultima, capace, per un processo d'emulazione ed assimilazione, di una ben maggiore efficacia di qualsiasi processo di pianificazione dall'alto.

Altra caratteristica tipica di molti degli interventi sinora proposti, è stata quella della grossa dimensione degli stessi. Anche in questo caso l'attuale modello di piano si propone di rovesciare l'impostazione precedente, definendo una serie d'interventi di piccola dimensione capaci di meglio diffondersi sul territorio, oltre che in grado di meglio adattarsi alle caratteristiche dell'offerta imprenditoriale locale.

La somma degli interventi puntuali, prevista mediante l'attivazione di forme di cooperazione, definisce ugualmente interventi di grosso impegno economico e di forte impatto sociale ma offre, in più, una chiave d'intervento che, oltre che essere più adeguata al tessuto imprenditoriale vesuviano, va ad incidere profondamente su uno dei principali elementi di debolezza del sistema di sviluppo attuale: l'individualismo estremo, l'incapacità di cooperazione, l'assenza di linee di comunicazione tra il tessuto istituzionale e quello imprenditoriale, oltre che all'interno di ciascuno dei sistemi predetti.

Un piano d'intervento definito nel modo precedente ha altresì i vantaggi della modularità, della flessibilità, e dell'applicabilità progressiva, ossia ha la capacità di adattarsi alle condizioni, logistiche, politiche, sociali ed economiche, che costituiscono il mutevole quadro di riferimento.

La presente ipotesi di piano si propone, inoltre, di rovesciare la prassi additiva fin qui seguita: una prassi cioè, che per rispondere alle singole necessità, senza considerarle complessivamente, finisce col collocare sempre nuovi manufatti sul territorio, trascurando di orientare le strutture esistenti verso le mutate condizioni, e utilizzando in maniera opportuna il patrimonio precedente.

Proprio perché il territorio rappresenta la risorsa di maggiore scarsità, la presente proposta di piano di sviluppo sostenibile della zona vesuviana pone particolare attenzione al riuso dell'ampio (dimensionalmente e storicamente) parco di strutture esistenti.

In definitiva la presente proposta di piano si atteggia a programma d'interventi, collocati entro linee strategiche di sviluppo, alle quali i programmi medesimi dovranno adeguarsi, ovvero che, in una sorta di corrispondenza biunivoca, potranno contribuire a definire ed adeguare man mano che saranno implementati, offrendo l'apporto dell'esperienza sul campo al pregresso lavoro del pianificatore.

La prospettiva è quella di una programmazione flessibile, realizzata per progetti puntuali, costantemente riferita alla difesa della natura, all'innovazione e allo sviluppo sociale, avendo come obiettivi permanenti l'ambiente da un lato, l'occupazione e la crescita sociale dall'altro.

Al fine di strutturare un piano di sviluppo sostenibile completo ed organico, è stata poi prevista la definizione dei c.d. **fattori localizzativi**. Al riguardo l'interesse è stato particolarmente orientato verso informazioni relative a:

- dotazioni infrastrutturali e opportunità localizzative;
- incentivi ed agevolazioni agli investimenti;

Più in dettaglio l'individuazione delle opportunità localizzative, è stata affidata ad un studio futuro, da redigere prevedendo una mappatura delle predette opportunità sotto l'aspetto urbanistico-territoriale, con particolare attenzione ai siti industriali e all'edificato riutilizzabile a fini produttivi. Sarà inoltre indispensabile una diagnostica sulla situazione infrastrutturale e sull'accessibilità delle aree individuate.

Sull'argomento si può comunque già anticipare, in questa sede, la rilevanza che potrebbe assumere il recupero dell'ampissimo patrimonio edilizio abbandonato costituito dalle antiche masserie vesuviane e sommesi.

Tutta l'area circunvesuviana è stata infatti caratterizzata, sino a circa la prima metà del XIX secolo, da una struttura territoriale basata sul latifondo. Quest'ultimo si raccoglieva attorno alla masseria padronale ed era disseminato di case coloniche.

Molte delle antiche masserie sono giunte sino ai nostri giorni segnalandosi, non solo ai fini della valenza architettonica, ma anche in relazione all'importanza storica assunta per essere divenute sede e crocevia di alcuni dei più importanti eventi storici dell'area.

La concomitanza di molti fattori ha comunque concorso a creare una sostanziale differenziazione tra le dimore rurali del versante vesuviano e quelle del versante somnese.

Le prime sono sopravvissute in numero piuttosto limitato sia a causa delle cicliche e devastanti colate laviche originatesi dal vulcano, che non investivano il versante opposto a causa della difesa naturale costituita dal crinale del Monte Somma, sia a causa delle altrettanto devastanti colate di cemento generate dall'uomo.

Grazie agli edifici superstiti è comunque possibile individuare i caratteri costruttivi comuni delle masserie vesuviane: la realizzazione secondo una tipologia prevalentemente lineare senza corte interna, a causa della natura accidentata ed acclive dei terreni; l'utilizzo delle volte per le coperture, a seguito

soprattutto della carenza di vegetazione arborea da cui ottenere travi per solai e capriate; l'utilizzo di pietra lavica compatta per la costruzione dei muri perimetrali, sostituita da pietra lavica più porosa e leggera (c.d. schiuma di lava) per gli archi e le volte, in modo da ridurre le spinte trasversali sui muri e prolungare la durata dei fabbricati.

Sul versante somnese, la maggiore disponibilità di terreni pianeggianti, e la concomitante presenza di una vasta vegetazione arborea, hanno invece favorito la realizzazione di grandi costruzioni, con ampia corte centrale di forma quadrata o rettangolare, solai piani di legno, muratura in tufo e tetti a doppia falda di legno e tegole.

Tra i caratteri comuni, sia alle masserie vesuviane, sia a quelle somnesi, vi è la parte dell'edificato destinata alla lavorazione del vino. Tralasciando forma e collocazione delle cantine, ovviamente sempre sotterranee, particolare rilievo assumeva il luogo dove il mosto si convertiva in vino: il Cellaio. In esso si collocavano i tini destinati ad accogliere il frutto della premitura dell'uva.

In comunicazione o ricompreso nel Cellaio, era "lo strettoio", locale così definito per il fatto di contenere l'omonima macchina (torchio) impiegata per la premitura delle vinacce. Sul versante somnese la stessa macchina era anche nota come "cercola" assumendo, non di rado, dimensioni ciclopiche (la sola trave principale del torchio arrivava a misurare sino a 12 metri di lunghezza, per più d'uno di spessore).

Tra le numerose masserie ancora oggi diffuse su tutto il territorio del Parco Nazionale del Vesuvio di seguito si descrivono brevemente, per l'alta valenza storica ed esemplificativa, la masseria "Casa Bianca" situata sul versante vesuviano, nel comune di Boscotrecase, all'estremità superiore della Via Cifelli e la masseria Ciciniello di Somma Vesuviana.

La prima deve la propria definizione all'attintatura a calce che la faceva risaltare in relazione alla localizzazione isolata nel mezzo di ampi pendii ricoperti di scura e brulla lava. Essa, inoltre, è stata adibita, sin dalla seconda metà del XIX

secolo, oltre che a masseria, a locanda, osteria e punto di sosta per far riposare i cavalli dei viaggiatori che si accingevano ad ascendere il Gran Cono Vesuviano. Tra i tanti viaggiatori che vi transitarono va menzionato in particolare il “socio” del C.A.I. di Milano sacerdote Achille Ratti, ascenso in seguito al soglio pontificio con il nome di Pio XI.

Molto più tarda di Casa Bianca, è la Masseria Ciciniello di Somma Vesuviana, che con molta probabilità risale al sedicesimo o al diciassettesimo secolo.

La masseria, che purtroppo è in pessimo stato di conservazione, risulta particolarmente interessante per il colossale torchio vinario che ancora conserva. Quest’ultimo è composto da un enorme tronco di quercia posto orizzontalmente e sorretto da quattro imponenti montanti di legno. Sotto la trave è collocata un’ampia piattaforma destinata a fungere da piano d’appoggio per la vinaccia da pressare. La stessa piattaforma è dotata di un grosso becco ligneo mediante il quale il frutto della pigiatura era immesso in grossi tini.

Tornando all’esame dei fattori localizzativi, occorre sottolineare che la rilevazione degli incentivi finanziari e delle agevolazioni è stata effettuata, in questa sede, mediante l’individuazione di specifiche leggi regionali, nazionali e comunitarie, che prevedano l’attivazione di fondi per l’avvio di nuove iniziative produttive (soprattutto nel campo dell’impresa sociale), ovvero per la realizzazione d’interventi quadro, di competenza dell’ente pubblico.

L’implementazione del piano di sviluppo dovrà prevedere, infine, la fornitura di servizi per l’assistenza all’insediamento e al post-insediamento delle imprese, consistenti:

- nell’individuazione delle più idonee opportunità localizzative per le singole imprese;
- nella soluzione di problematiche amministrative e di insediamento delle stesse;
- nell’acquisizione delle fonti di finanziamento tarate sulle esigenze specifiche;

- nell'elaborazione di piani di fattibilità o business plan;
- nel reperimento di servizi strategici, quali assistenza legale, fiscale e tecnologica
- nell'attivazione di forme di animazione e diffusione delle informazioni, atte a creare una coscienza ed una consapevolezza dei vantaggi derivanti dalla cooperazione



## ANALISI DELLO SCENARIO

### 2.1 IL TERRITORIO E LE SUE CARATTERISTICHE

Il Parco Nazionale del Vesuvio e, più in generale, tutto l'ambito territoriale vesuviano, per il peculiare patrimonio faunistico e floristico, per la singolarità e vastità dei fenomeni geologici, per la ricchezza e l'eccezionalità degli elementi del paesaggio, è tra i territori italiani di più alto pregio naturalistico. Alla peculiarità del paesaggio si aggiungono un patrimonio archeologico, museale e monumentale diffuso su tutto il territorio ed unico al mondo.

Tali luoghi, da considerare sacre ed inviolabili testimonianze naturalistiche e culturali, hanno invece subito negli ultimi decenni offese inammissibili ed imperdonabili dovute alla caotica, ed in gran parte abusiva, espansione edilizia, viepiù forsennata per un'area contraddistinta da alto rischio vulcanico.

Particolarmente compromesso appare oggi il rapporto con il mare, che nei secoli è stato la linea guida di gran parte delle attività antropiche, e che si esprimeva in passato, sotto l'aspetto paesistico, attraverso ampie aree libere che consentivano l'ininterrotta fruizione del paesaggio: dalle zone portuali alle aree agricole costiere, ai vigneti pedemontani, alle pinete e alla macchia, sino all'arsa cima del vulcano.

Tale rapporto di continuità del paesaggio è stato fortemente compromesso dall'espansione simultanea e caotica degli insediamenti costieri, sviluppati, fino a quasi saldarsi gli uni con gli altri, assecondando l'andamento dell'antico sistema viario.

Lungo alcune direttrici è però, ancora oggi, rinvenibile il felice rapporto tra i fattori naturali in origine costitutivi dell'intero paesaggio vesuviano. Una delle più importanti, tra le suesposte direttrici, è segnata, sui primi rilievi

pedemontani, dall'emergenza orografica del Colle Sant'Alfonso. Magnifico e ampio il panorama godibile da quest'antico cratere. Lussureggiante la sua vegetazione, anche ricca di singolarità botaniche. Attraverso aree agricole d'elevatissima produttività, inglobando le residue aree di parco e gli antichi orti delle Ville Vesuviane Guerra, Donna Chiara ed Ercole, l'area in questione guadagna la costa in corrispondenza dell'area archeologica di Villa Sora e della storica Torre di Bassano.

La fascia costiera è anch'essa fortemente compromessa dall'espansione degli insediamenti abitativi ed è inoltre caratterizzata da uno stato di forte erosione e degrado causato da fattori d'origine esclusivamente antropica.

La riforestazione delle pendici vesuviane, avvenuta a partire dai primi anni del XX secolo, è tra i motivi della diminuzione di apporti sabbiosi alle spiagge. Le cause principali dell'attuale drammatica carenza di apporti sono però essenzialmente dovute, oltre che all'estesa cementificazione delle ex aree di apporto terrigeno, alla realizzazione, nel corso del XIX secolo, della linea ferroviaria e, nel corso degli anni 60, di una serie di nuovi assi viari litoranei. Entrambe le tipologie infrastrutturali, infatti, fungono da argine bloccando il deflusso dei materiali litoidi trascinati dalle acque pluviali.

Da annoverare, tra i fattori di degrado della fascia costiera, anche l'interruzione, ovvero la cementificazione e la copertura, di gran parte dei preesistenti canali di scolo delle acque meteoriche.

Da un punto di vista geologico l'area vesuviana risulta ricoperta per la maggior parte da depositi piroclastici di flusso (nubi ardenti, nubi di cenere e lahar) generati dall'eruzione del Vesuvio del 1631. Colate laviche di una certa entità, emergenti dai predetti depositi, sono spesso quelle generate da bocche eccentriche apertesesi lungo linee di faglia del sistema di alimentazione del Somma-Vesuvio. Da non dimenticare, infine, le colate più recenti originate direttamente la Gran Cono.

La predetta origine geologica dei suoli ne ha fortemente condizionato la destinazione d'uso. L'agricoltura si è infatti diffusa nelle zone ricoperte e rese fertili (nel medio termine) dai depositi piroclastici di flusso, specializzandosi in colture vitivinicole, site nella fascia pedemontana, ovvero in colture di tipo floristico-intensivo, site nella fascia pianiziale (queste ultime ad alto impatto ambientale per la molteplicità e la tossicità dei composti chimici utilizzati).

Le aree ricoperte da colate laviche risultano, spesso, pesantemente degradate a causa dei guasti generati dall'attività di cava del basalto. Esse, in gran parte dismesse, sono state trasformate negli anni in aree di discarica, ovvero sono state destinate allo svolgimento di attività a forte impatto ambientale. Al riguardo va però sottolineato che l'attività di lavorazione della pietra lavica si era già diffusa, a partire dal secolo XVII, in tutta l'area vesuviana, ma è solo negli ultimi decenni che lo sfruttamento eccessivo, coniugato con incongrue forme di risanamento e riutilizzo, ha fatto assurgere le aree di cava al ruolo di detrattori ambientali e freni dello sviluppo.

Meno gravemente compromesso appare, invece, il rapporto dei comuni dell'entroterra rispetto, sia alla vocazione di sviluppo agricola, sia ad un solido corpus di tradizioni e valori che appare in grado di essere trasmesso finanche alle nuove generazioni. Al riguardo va sottolineato che, al fianco di un mondo rurale di altissima qualità, economica innanzi tutto e poi civile e culturale, sono nate nel vesuviano alcune delle feste tradizionali di maggiore suggestione, tra quelle citate nella letteratura di settore come grande valore di civiltà del complesso e grandioso mondo contadino.

## 2.2 INDIVIDUAZIONE DEL SISTEMA DI VINCOLI ED OPPORTUNITA': I VINCOLI

Un'accurata indagine sullo stato di fatto socio-economico dell'area oggetto di studio, avrebbe richiesto un'intensa attività di ricerca sul campo che, per

evidenti considerazioni di carattere pratico e logistico, non si è potuta espletare in questa sede. Il nostro lavoro si è basato, dunque, su un'indagine storica avente ad oggetto l'individuazione di fonti e dati attendibili, provenienti da attività di ricerca già espletate.

In particolare si è fatto riferimento a due lavori recenti. Il primo: “Analisi dell'impatto socio-economico del P.N.V. sulla popolazione residente”, curato dal WWF Campania - Sezione dei Comuni Vesuviani, pubblicato, per estratto, sul mensile “Plinius” del Parco Nazionale del Vesuvio, ha fornito gran parte del materiale documentario in relazione alle problematiche di sviluppo “endogene”. Il secondo, intitolato “Il mercato potenziale connesso all'istituzione del Parco Nazionale del Vesuvio” (ricerca di mercato de' La Porta del Vesuvio S.r.l.) è stato particolarmente utile ai fini della conoscenza delle dinamiche di mercato che caratterizzano il sistema italiano delle aree protette.

Per ciò che più specificatamente riguarda il lavoro curato dal WWF, occorre sottolineare che si è trattato di un'indagine di carattere sociale che, prendendo le mosse dall'istituzione dell'area protetta, non solo ha voluto monitorare il rapporto attualmente esistente tra la popolazione residente e tale realtà, ma si è posta anche l'obiettivo di realizzare un'analisi, sufficientemente accurata, su cui collocare future scelte di sviluppo sociale ed economico.

Tornando all'ambito territoriale del Parco Nazionale del Vesuvio e, più in generale, all'intera zona vesuviana, possiamo dunque affermare che il sistema dei principali vincoli allo sviluppo comprende:

- L'enorme pressione esercitata dalla quantità e vivacità delle strutture demografiche presenti che occupano gran parte del territorio disponibile.
- La limitata dimensione del territorio utilizzabile, la sua sofferta orografia, l'insieme di vincoli normativi che limitano le possibilità d'utilizzo delle

poche parti di territorio ancora disponibili per la crescita economica, sociale ed insediativa.

- Frammentarietà, marginalità e stato di “immersione” di gran parte delle attività produttive, ciò con particolare evidenza nei settori primario e secondario.
- Assenza di una cultura della cooperazione sia direttamente tra gli imprenditori, sia tra i soggetti istituzionali che non promuovono politiche in grado di sollecitare la predetta cooperazione tra gli imprenditori.
- Assenza di Know How in relazione a tipologie e modalità di sviluppo connesse alle aree protette e, più in generale, all’ecoturismo.
- Rigidità ed inadeguatezza di una parte considerevole dell’offerta turistica attuale concepita e funzionante per accogliere un tipo di clientela molto particolare: i banchetti per battesimi e matrimoni nel caso dei ristoranti, le coppie in cerca d’intimità nel caso delle strutture ricettive. Coerentemente con la predetta destinazione le strutture ristorative in discorso hanno caratteristiche tali (sono in gran parte collocate in grandi edifici abusivi con arredamento che va dal disadorno al kitsch e sono attrezzate per competere più in relazione al rapporto quantità/prezzo, che rispetto alla qualità e alla tipicità dell’offerta) da renderle inidonee per un utilizzo turistico tradizionale e, men che men, o per l’utilizzo da parte di ecoturisti e frequentatori di parchi. Analogamente dicasi per le strutture ricettive.
- Assenza di conoscenze adeguate in relazione alle modalità di riuso del territorio e del cambio di destinazione d’uso degli edifici esistenti da parte

dei soggetti istituzionali chiamati a disciplinare e governare i processi predetti.

- Bassi livelli di sicurezza conseguibili.

### 2.3 INDIVIDUAZIONE DEL SISTEMA DI VINCOLI ED OPPORTUNITA': LE OPPORTUNITA'

- Possibilità di operare in un'area in fase di forte espansione della posizione sul mercato turistico internazionale.
- Possibilità di sfruttare l'enorme bacino d'utenza potenziale costituito dai quasi due milioni d'abitanti, che risiedono in un raggio di 20 km dal Vesuvio, letteralmente affamati di "servizi ambientali".
- Possibilità di sviluppo e valorizzazione del mercato vastissimo della produzione agricola, tipica e biologica, che oggi nessuno conosce e valorizza a sufficienza.
- Esistenza, al fianco di un mondo rurale in parte ancora d'altissima qualità, economica innanzi tutto e poi civile e culturale, di alcune delle feste tradizionali di maggiore suggestione, tra quelle citate nella letteratura di settore come grande valore di civiltà del complesso e grandioso mondo contadino.
- Esistenza, di un variegato settore artigiano tradizionale che, pur operando in condizioni di sostanziale "immersione", si caratterizza per il forte valore aggiunto in termini di tipicità, originalità e qualità delle produzioni.

- Esistenza di notevoli opportunità normative in tema di riuso dell'ampio (dimensionalmente e storicamente) parco di strutture edilizie esistenti.
- Possibilità aperte dall'attivazione di nuove tipologie di flussi ecoturistici, grazie all'attività promozionale del Parco Nazionale del Vesuvio e alla recente riapertura della Riserva Forestale Tirone Alto Vesuvio, in grado, sia di remunerare adeguatamente il plusvalore delle produzioni locali in termini di tipicità ed originalità, sia di consentire una fruizione equilibrata dell'area, evitando di concentrare i flussi di visitatori in maniera massiccia su poche destinazioni: il Gran Cono Vesuviano, gli Scavi archeologici di Pompei, ecc.
- Possibilità di ampi interventi di restauro e risanamento territoriale da cui far scaturire la creazione di posti di lavoro che, generati in aree economicamente depresse, potrebbero consentire al tempo stesso, di alleviarne la terribile situazione socio economica, oltre che di conservare e recuperare ambiente naturale e territorio.

#### 2.4 I NUMERI DEL PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

**9.500** ettari di superficie; **13** i comuni interessati, tutti compresi nella Provincia di Napoli: San Giuseppe Vesuviano, Ottaviano, Terzigno, Boscoreale, Boscotrecase, Trecase, Torre del Greco, Ercolano, San Sebastiano al Vesuvio, Massa di Somma, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana; **15.000** circa i residenti all'interno dell'area protetta; **361.783** gli abitanti dei comuni il cui territorio è in parte ricompreso nel perimetro del Parco (fonte: ISTAT 1996); **2** i comuni che hanno chiesto di aderire al Parco in epoca successiva alla sua costituzione: Cercola e Portici; **1** solo il borgo urbano compreso nel perimetro

del Parco: il Casamale, borgo angioino-aragonese ricadente nel comune di Somma Vesuviana.

**15** chilometri il diametro della base del complesso vulcanico del Somma Vesuvio riferiti ad una quota di circa 250 mt. s.l.m.; **500** metri il diametro del Gran Cono del Vesuvio; **230** metri la profondità del medesimo Gran Cono; **1281** metri l'altitudine massima; **1131** metri la quota massima del Monte Somma.

**20** le eruzioni che si ebbero nel corso del solo XVIII secolo; **5** anni l'eruzione più lunga, dal 1895 al 1900 con la creazione del Colle Umberto pari ad un volume di lava di **150.000.000** di metri cubi; **1944** l'anno dell'ultima eruzione con **18** diversi bracci di colata; **6** le zone di formazione di bocche eccentriche ancora visibili; **13** le bocche eccentriche sepolte; **64** mm la dimensione al di sopra della quale i frammenti di magma espulsi dal vulcano durante un'eruzione sono considerati "bombe"; Tra **64** e **2** mm la dimensione che consente di denominare "lapilli" i frammenti piroclastici prodotti durante un'eruzione esplosiva; **2** mm la dimensione al di sotto della quale i frammenti piroclastici sono considerati "cenere"; **230** i tipi di minerali ritrovati sul massiccio vulcanico.

**1841** l'anno di fondazione del Regio Osservatorio Vesuviano, il primo Osservatorio Vulcanologico al mondo presso il quale è conservato anche il primo sismografo mai costruito.

**1995** l'anno di pubblicazione dell'ultimo decreto di perimetrazione; **1997** l'anno di nomina del primo presidente del Parco nominato in pianta stabile.

**100** circa, le specie di uccelli tra migratrici, nidificanti, svernanti e sedentarie; **30** le specie di mammiferi; **10** le specie di rettili; **2** le specie di anfibi; **610** le



entità floristiche segnalate; **1906** l'anno di introduzione sul vulcano della ginestra dell'Etna.

**2** i prodotti agricoli per cui è stata richiesta l'Indicazione Geografica Protetta (IGP): l'albicocca (*'a cresommola*) e il pomodorino vesuviano (*'o piennolo*); **1450** l'anno in cui il vitigno "Catalanesca" fu importato da Alfonso I d'Aragona e messo a dimora sulle pendici del Somma.

**90%** la percentuale del corallo pescato nel mondo che giunge nei laboratori di Torre del Greco; **95%** la percentuale dei cammei venduti nel mondo che sono opera di incisori torresi.

**4** gli anni che cadenzano il ripetersi della suggestiva "Festa delle Lucerne", nel Comune di Somma Vesuviana, che affonda le sue origini millenarie in riti pagani ancestrali filtrati da 20 secoli di cristianesimo.

## ANALISI DEL TESSUTO PRODUTTIVO

### 3.1 ANALISI PER SETTORE

L'agricoltura si è diffusa nelle zone ricoperte e rese fertili dai depositi piroclastici, specializzandosi in colture vitivinicole, frutticole ed orticole, site nella fascia pedemontana, ovvero in colture di tipo floristico-intensivo, site nella fascia planiziale.

Un'altra caratteristica tipica dell'agricoltura vesuviana, è la ridotta superficie colturale per unità aziendale. Tale caratteristica, conseguenza della più generale problematica del frazionamento dei fondi rustici, comporta rese tendenzialmente inadeguate a compensare i costi fissi dell'attività agricola.

L'attività agricola svolta nell'area vesuviana ha conosciuto, nel tempo, sostanziali modificazioni di tipo quali-quantitativo. La struttura basata sul latifondo raccolto intorno alla masseria o alla villa padronale e disseminato di case coloniche, si è mantenuta sostanzialmente inalterata sino al secondo dopoguerra. La svolta nella pratica agricola locale è avvenuta nel corso degli anni 60, epoca in cui il generale fenomeno di frammentazione delle proprietà agricole è stato aggravato, soprattutto lungo la fascia planiziale costiera, dalla coeva ondata edificatoria.

Divenute impossibili le colture di tipo estensivo, gli agricoltori locali sono riusciti brillantemente a riconvertirsi ad un'agricoltura di tipo intensivo in serra (floricoltura). Quest'ultima, se da un lato si è adattata perfettamente alle limitate dimensioni e alla frammentazione dei fondi disponibili, dall'altro ha generato un pesantissimo inquinamento dovuto al largo impiego di pesticidi e concimi chimici.

A ricordo degli antichi latifondi rimangono, estremamente diffusi sul territorio e tutto sommato in buono stato di conservazione, molti esempi di architettura rurale colonica, un discreto numero di masserie e ville padronali, rilevanti tracce di un imponente sistema di irrigazione basato su pozzi vasche e condotti per il trasporto delle acque.

Alla pressoché totale assenza d'iniziative nel settore dell'agriturismo, fa da contraltare la tumultuosa evoluzione nel settore delle produzioni biologiche e tipiche (è in corso di definizione la bozza di disciplinare di produzione, ai fini della richiesta di IGP, per l'albicocca e il pomodorino campano. La stessa IGP è stata ottenuta per la mela annurca).

Per ciò che riguarda le attività di pesca, occorre sottolineare che, memore di un'antichissima tradizione marinara, nell'area vesuviana è ancora possibile individuare un'imponente flotta peschereccia che costituisce, tra l'altro, una tra le principali modalità di fruizione dell'altrettanto vasto sistema portuale locale.

La commercializzazione del pescato avviene attraverso il canale indiretto dei mercati specializzati, ovvero, in misura altrettanto rilevante, raggiunge direttamente il consumatore attraverso "modalità sommerse" che eludono altresì i dovuti controlli igienico sanitari.

Il settore si prefigura come uno dei più fertili in cui potrebbero attecchire iniziative di cooperazione finalizzate alla commercializzazione del prodotto, ovvero alla sua trasformazione, ovvero ancora all'avvio di attività che sfruttando lo straordinario contesto ambientale, sviluppino le notevoli potenzialità del pescaturismo.

Quest'ultimo punto risulta tanto più foriero di potenzialità di sviluppo, quanto più si considera la vicinanza dei poli crocieristici e turistici della città di Napoli, delle Isole di Capri e Ischia, delle Costiere Amalfitana e Sorrentina.

L'area vesuviana si contraddistingue anche per una straordinaria vivacità in termini di attività artigianali e di piccola manifattura. Fanno da contraltare a tali caratteri positivi: frammentarietà, marginalità e stato di "immersione" di gran

parte delle attività produttive, assenza di una cultura della cooperazione sia direttamente tra gli imprenditori, sia tra i soggetti istituzionali, assenza di Know How in relazione a tipologie e modalità di sviluppo connesse alle aree protette e, più in generale, all'ecoturismo.

Notevoli anche le problematiche insediative, in termini di reperimento di spazi adeguati afferenti al settore produttivo in discorso.

La presenza complessiva di attività del terziario, in percentuale sul totale, riveste un'importanza determinante anche se si tratta in prevalenza di esercizi "tradizionali" destinati a servire un'utenza quasi esclusivamente locale. E' inoltre di assoluto rilievo il ruolo che ha avuto, sull'assetto complessivo dell'area, il maldestro tentativo di sviluppo delle attività turistiche lungo parte della fascia costiera previa realizzazione di assi stradali litoranei. Questi ultimi hanno generato ondate edificatorie diffuse che hanno condotto alla quasi scomparsa delle spiagge, alla saturazione edilizia della costa e al suo degrado ambientale in termini di: inquinamento da scarichi incontrollati, perdita delle straordinarie vedute del vulcano e perdita della vegetazione costiera.

La drammatica inadeguatezza, a fini turistici, dell'offerta attuale è dimostrata dai dati, riportati di seguito, tratti dalla Ricerca di Mercato relativa alle caratteristiche del mercato potenziale connesso al Parco Nazionale del Vesuvio (a cura de' La Porta del Vesuvio S.r.l.). Quando è stata indagata la qualità dell'offerta attualmente presente sul Gran Cono Vesuviano, La maggioranza dei soggetti intervistati (54,0%) ha risposto che avrebbe desiderato fruire di maggiori servizi rispetto a quelli attualmente esistenti. Un ulteriore 11,5% non ha ritenuto necessaria l'offerta di alcun servizio aggiuntivo, ma si è lamentato per uno o più inconvenienti che ha incontrato durante la sua escursione.

Solo il 26,4% dei turisti extracampani in visita al Gran Cono non ha ritenuto necessaria l'offerta di servizi aggiuntivi, rispetto a quelli attualmente esistenti, né ha lamentato alcun inconveniente durante la sua escursione.

Nel settore dei servizi un discorso a parte meritano i c.d. matrimonifici, ossia le strutture ristorative concepite e funzionanti solo per accogliere un tipo di clientela molto particolare: i banchetti per battesimi, matrimoni e cerimonie.

Si tratta di un tipo di offerta piuttosto diffusa ove le componenti emotiva e scenografica, piuttosto che la qualità del servizio, risultano determinanti nell'orientare le decisioni di consumo dell'utente.

Un altro fattore di successo dei matrimonifici è, paradossalmente, la estrema stagionalità della domanda. Poiché i matrimoni si celebrano prevalentemente nei mesi di maggio, giugno e settembre (e nel corso di non più di due o tre giorni a settimana nel corso dei mesi predetti), il ristoratore specializzato in cerimonie non ha necessità di personale fisso, limitandosi ad assumere di volta in volta (e spessissimo in nero) il personale di sala e di cucina che gli occorre.

Determinanti, infine, per il successo del tipo di offerta in questione, gli elevati margini di guadagno che caratterizzano un settore in cui, come si è già detto in precedenza, è determinante la componente emotiva e scenografica dell'offerta. In altri termini il prezzo complessivo del tipo di offerta in discorso è caratterizzata da un notevole plusvalore (rispetto al mero costo del servizio offerto), giustificato dalla soddisfazione dei bisogni di status dell'utenza.

Gli stessi bisogni di status e di affermazione di sé dell'utenza, condizionano anche la numerosità media dei partecipanti ai banchetti e alle cerimonie. Nell'area vesuviana e, più in generale, in Campania non sono infatti rari banchetti nuziali con oltre 300 invitati, posizionandosi peraltro la numerosità media tra i 100 e i 200 invitati. Ne discende la necessità di mega strutture edilizie caratterizzate da amplissimi saloni in grado di ospitare, senza soluzione di continuità, i grandi numeri di cui si è detto.

Il quadro delineato sino a questo punto sembrerebbe descrivere una problematica di carattere eminentemente economico se non fosse per due fattori sinora sottaciuti: il carattere totalmente abusivo di molti nuclei di matrimonifici

e la loro ubicazione nell'ambito delle aree più pregiate e delicate, dal punto di vista paesaggistico ed ambientale, del Parco Nazionale del Vesuvio.

Altri elementi di estrema rilevanza da considerare sono:

- la pessima qualità dei manufatti edilizi realizzati (capannoni simil-industriali con tetto in lamiera oppure grossi edifici, assolutamente decontestualizzati, caratterizzati da tipologie architettoniche che spaziano dall'architettura tirolese, a quella medioevale, con frequenti citazioni Hollywoodiane)
- l'orrida sistemazione delle aree esterne
- le grandi superfici di territorio, naturalisticamente di gran pregio compromesse
- l'ostacolo costituito da questi "nuclei industriali" all'attivazione di modalità di sviluppo ecosostenibili.

Tutte le strutture ristorative in discorso hanno caratteristiche tali (sono in gran parte collocate in grandi edifici abusivi con arredamento che va dal disadorno al kitsch e sono attrezzate per competere più in relazione al rapporto quantità/prezzo, che rispetto alla qualità e all'originalità dell'offerta) da renderle inidonee per un utilizzo turistico tradizionale e, men che meno, per l'utilizzo da parte di ecoturisti e frequentatori di parchi.

L'estrema rigidità dell'offerta ristorativa attuale e la sua scarsa attrattività nei confronti di un pubblico composto da turisti, è clamorosamente dimostrata dall'attuale cospicuo flusso di visitatori del Gran Cono del Vesuvio, quasi totalmente disinteressato all'offerta ristorativa presente in loco.

Significativo al riguardo è anche il dato emerso nel corso dell'indagine "*Analisi dell'impatto socioeconomico del Parco Nazionale del Vesuvio sulla popolazione*

*residente*”: ai visitatori di provenienza locale è stato chiesto di indicare quali fossero, a loro giudizio, i servizi assenti e quelli potenzialmente attivabili nell’area protetta. E’ stato così possibile evidenziare una discreta esigenza di servizi quali strutture ricettive, ristoranti ecc. La predetta richiesta sembrerebbe ingiustificata in quanto le attività in discorso sono le uniche presenti e sono anche molto diffuse sul vulcano. Purtroppo, come si è detto in precedenza, si tratta di strutture concepite e funzionanti solo per accogliere un tipo di clientela molto particolare: A) i banchetti per battesimi e matrimoni nel caso dei ristoranti, B) le coppie in cerca d’intimità nel caso delle strutture ricettive. Si tratta, quindi, di strutture poco o nulla attrattive anche nei confronti di un pubblico composto da utenti locali interessati ad una ristorazione di tipo tradizionale.

Una situazione per molti versi analoga è emersa nel corso dello studio condotto dalla sezione WWF dei Comuni Vesuviani in un’area campione di 500 ettari, individuata nel Comune di Torre del Greco sulle modalità di “Consumo dei Suoli” nella zona in discorso.

La ricerca ha permesso di evidenziare che la presenza complessiva di attività del terziario nella zona studiata, in termini di copertura dei suoli, ha rivestito un’importanza marginale. E’ invece di assoluto rilievo il ruolo che ha avuto, sull’assetto complessivo dell’area, il maldestro tentativo di sviluppo delle attività turistiche lungo la fascia costiera, previa realizzazione di un asse stradale litoraneo. Quest’ultimo ha generato un’ondata edificatoria diffusa che, come ulteriore conseguenza rispetto alla frammentazione delle proprietà agricole, ha condotto alla quasi scomparsa delle spiagge, alla saturazione edilizia della costa e al suo degrado ambientale in termini di: inquinamento da scarichi incontrollati, perdita delle straordinarie vedute del vulcano e perdita della vegetazione costiera.

In altri termini la litoranea, ha comportato, dapprima la scomparsa delle attività economiche preesistenti, successivamente il collasso del turismo e la crisi dello stesso modello di sviluppo che l'aveva generata.

Alcune interviste effettuate nella zona della litoranea e la memoria storica degli attivisti "anziani" della sezione WWF dei Comuni Vesuviani, hanno inoltre consentito di ricostruire le modalità insediative di gran parte delle strutture del terziario collocate lungo la fascia costiera. Queste ultime sono infatti state caratterizzate, nella stragrande maggioranza dei casi, da un processo insediativo consistente nella realizzazione, dapprima di strutture abusive precarie destinate ad accogliere attività di somministrazione "leggera" (bar e pub) e successivamente, sulla base delle prime, di strutture di cemento armato destinate ad accogliere ristoranti e sale per banchetti e cerimonie

### 3.2 ANALISI PER PRODOTTI

Coerentemente con le finalità di questo lavoro, l'analisi in discorso è stata focalizzata sulle tipologie di merci, prodotte nell'area vesuviana, che più facilmente potrebbero trovare giovamento, in relazione alla loro commercializzazione, dall'istituzione del Parco Nazionale del Vesuvio: le produzioni tipiche del settore agroalimentare e di quello artigiano.

Anche in questo caso, come già in precedenza, oltre che ad un accurato lavoro di ricerca sul campo, si è fatto ricorso ad un'indagine bibliografica tesa ad individuare pregressi studi di settore. Al riguardo si segnala, per la completezza, la guida, in corso di pubblicazione a cura del Parco Nazionale del Vesuvio, relativa all'offerta turistica e alle produzioni tipiche del medesimo parco.

ARTE PRESEPIALE: Scenografie



In Campania l'alto livello artistico raggiunto dalle rappresentazioni presepiali, congiunto con l'estrema varietà di tecniche e materiali adoperati (prevalentemente legno, sughero e cartapesta, ma anche metalli preziosi, tessuti damascati e terracotta), ha sempre richiesto l'apporto di molti artigiani specializzati per settori (setifici con telai particolari, sarti, falegnami, cesellatori, argentieri, bardatori, ecc.).

Quest'antica forma di divisione del lavoro trova ancora riscontro tra i moderni artigiani del presepe che, infatti, si dividono in due grosse categorie: quelli che si occupano della realizzazione delle scenografie (ovvero dei fondali, delle marine, degli edifici, ecc.) e quelli che realizzano le statue e le miniature destinate a dare vita al paesaggio.

Tutte le scenografie contemporanee sono comunque ancora realizzate secondo i dettami e le forme dei presepi napoletani del sei-settecento. Sono evidenti, dunque, i caratteri del barocco: senso del movimento, tendenza al naturalismo, un'estrema teatralità congiunta con la tendenza a riprodurre le antiche città vesuviane complete di piazze, mercati, monumenti e taverne.

In questo settore l'antica tradizione artistica, sviluppatasi nell'area vesuviana, in particolare nel Comune di Torre del Greco, ha comportato la nascita di una vera e propria scuola locale che non ha nulla da invidiare a quella napoletana. Anzi, l'eccellenza delle creazioni ha consentito la nascita di alcuni "professionisti", le cui produzioni sono richieste ed esposte in tutto il mondo.

Anche l'universo composito degli "amatori" è di estremo interesse, non foss'altro che per la passione che lo contraddistingue. Ogni anno si comincia, già molti mesi prima del Natale, a pensare al presepe, a cercare spunti per la realizzazione di nuovi scenari e paesaggi. L'opera vera e propria ha inizio, però, solo qualche mese prima del Natale, con la realizzazione del c.d. "baldacchino", uno scheletro di legno supporto di tutte le successive fasi di lavorazione.

Una cornice di gesso dorato, contornata da drappi di tessuto, creata in guisa di fantastica finestra sulla fiabesca realtà presepiale, è spesso realizzata a coronamento delle scenografie più accurate.

### ARTE PRESEPIALE: Miniature e statue

Il presepe napoletano è ricco di miniature necessarie per dar vita al paesaggio. Esse rappresentano per lo più cesti di frutta, ortaggi, botti, collane, attrezzi di campagna, bottiglie ecc.. Abbondano anche gli animali: cani, pecore, capre, mucche, galli, colombi ecc..

I personaggi sono realizzati ancora secondo la tecnica introdotta, verso la fine del XVII secolo, dall'artista napoletano Michele Perrone. Egli, spinto dalla necessità di soddisfare una richiesta via via più numerosa ed estesa, ideò un manichino con l'anima in filo di ferro dolce, ricoperto di stoppa, che richiedeva la rappresentazione realistica (in legno scolpito) soltanto della testa e degli arti. Più che per l'incremento di produttività generato, l'innovazione si rivelò importantissima perché, consentendo estrema mobilità e duttilità di atteggiamenti, permise di conferire veridicità e naturalezza alle scene rappresentate. Rispetto a quelli realizzati dal Perrone, i personaggi attuali differiscono solo perché sono realizzati prevalentemente di terracotta (secondo l'uso introdotto nell'ottocento). Gli stessi personaggi indossano costumi tipici delle antiche città vesuviane, cuciti a mano secondo le fogge dell'epoca.

### CERAMICA

Di grande interesse e qualità è la produzione ceramica locale che, volendo escludere le produzioni dell'età del bronzo, vanta origini antichissime antecedenti alla stessa dominazione romana.

Le prime tracce di un florido sviluppo delle produzioni ceramiche nella zona risalgono, infatti, al V secolo a.C., in coincidenza con il contatto tra la cultura

greca colonizzante e la civiltà italica dei Sanniti. Ceramiche, bronzi e terrecotte dell'epoca mostrano, indubitabilmente, l'influenza greca accanto a quella italica. Anche Pompei ed Ercolano ci hanno restituito un ricco patrimonio ceramico ma, l'ulteriore e rilevante episodio storico, cui si ricollega la tradizione locale, è ben più recente e consiste nella costituzione della Real Fabbrica di Porcellane di Capodimonte in Napoli, per opera di Carlo di Borbone, nel XVIII secolo.

Il Real opificio si caratterizzò per produzioni di porcellane e ceramiche di qualità eccelsa. La tradizione che ne conseguì è ancora ben viva, oltre che nel capoluogo, anche in molti altri distretti produttivi regionali.

Le tecniche produttive utilizzate sono sostanzialmente le stesse immutate da secoli: lavorazione al tornio o produzione con stampi. La prima comprende, a sua volta, le attività di plasmatura (lavorazione degli impasti argillosi), foggatura al tornio ed essiccamento. Al riguardo va posto l'accento sull'originalità delle lavorazioni al tornio che generano sempre "pezzi unici", anche quando sono fatte in piccola serie, a differenza di quanto accade con la produzione da stampi.

Tutte le produzioni ceramiche descritte in questa sede sono comunque rigorosamente dipinte a mano.

### CAMMEI SU CONCHIGLIA

Ovunque si abbia modo di ammirare un cammeo su conchiglia, da Torre del Greco a Roma, come da New York a Sidney, non può esserci dubbio di sorta: è stato realizzato a Torre del Greco, città che detiene, da circa un secolo e mezzo, il monopolio mondiale di questo tipo d'incisione artistica.

Negli ultimi decenni si è poi registrato un vero e proprio boom economico che ha coinvolto decine e decine di piccole e piccolissime aziende artigiane a conduzione familiare.

Per quanto riguarda le conchiglie, ossia la materia prima per questo tipo di lavorazione, quelle più adatte appartengono alla specie *Cassis* (originaria dell'America Centrale detta comunemente *Sardonica*). La caratteristica che la rende particolarmente adatta all'incisione, senza considerare la notevole dimensione, è il contrasto tra il fondo marrone-bruno e la parte esterna perfettamente bianca. Il fondo, di un colore più intenso, consente, infatti, di conferire più risalto alla rappresentazione artistica incisa sulla parte esterna.

La prima fase di lavorazione è la c.d. *scoppatura*. Quest'ultima consiste nel taglio della parte superiore della conchiglia detta appunto *coppa*. Tale taglio un tempo era effettuato al tornio, oggi si utilizza una sega a disco diamantato, ossia una delle pochissime concessioni alla tecnica in una lavorazione che, da sempre, conosce solo la sapiente mano dell'artista-artigiano.

Eliminata la coppa, si bada a marcare i contorni dei frammenti in cui dividere la conchiglia. I pezzi ottenuti, di vario formato, sono successivamente *aggarbati*, cioè portati alla forma classica del cammeo (generalmente ovale) e legati, con la pece, su un supporto di legno.

Ultimo passaggio, preliminare all'incisione vera e propria, è la c.d. *scrostatura*, con la quale è abraso il primo strato della conchiglia, lasciando scoperta la superficie bianca da incidere.

Il supporto di legno (*fusetto*) con il suo ovale di *Sardonica*, è poi posto sul banchetto dell'incisore. Qualche tratto di matita, per fissare i contorni del soggetto, e comincia lo stadio di lavorazione più impegnativo: il bulino scava piccoli solchi sottraendo progressivamente materia. In questa fase è sufficiente una pressione appena superiore al dovuto, un segno più profondo, il distaccarsi di una scaglia più grossa, perché il frammento di conchiglia diventi inutilizzabile. Come per l'incisione su corallo anche qui è richiesta una straordinaria perizia. L'errore non può in nessun caso essere corretto.

CORALLO: LAVORAZIONE ARTISTICA E LAVORAZIONE DEL LISCIO

Anche la lavorazione del corallo, pescato e lavorato sin dall'epoca romana (al British Museum si conserva una statuetta di corallo di Giove Serapide, probabilmente proveniente proprio dal Golfo di Napoli), rientra tra le produzioni tipiche dell'area vesuviana.

L'attuale settore artigiano affonda però le sue radici all'epoca del riscatto dal dominio feudale (avvenuto nel 1699). Proprio in quel periodo, con una flottiglia di circa 400 coralline, i Torresi cominciarono ad assumere una posizione d'assoluto rilievo nell'ambito delle attività di pesca del corallo, invero già praticate fin dal XVI secolo. Ci volle poi quasi un altro secolo e mezzo perché l'esperienza, accumulata nella pesca e nel commercio del corallo, fosse messa a frutto nella lavorazione artistica, convertendo Torre del Greco nel più importante centro mondiale di trasformazione del corallo.

Per quanto riguarda le tecniche di lavorazione, la prima fase è affidata agli occhi sapienti del maestro artigiano. Quest'ultimo procede al frazionamento del ramo corallino grezzo effettuando i tagli in coincidenza delle impurità. Ciò per impedire che i difetti finiscano al centro delle porzioni coralline da sottoporre alle successive lavorazioni.

I frammenti, così ottenuti, sono poi divisi secondo il tipo di lavorazione cui possono essere adattati: quelli più sottili sono destinati al cosiddetto *liscio*, vale a dire alla trasformazione in perle, ovuli, tronchetti per collane, spille e accessori d'abbigliamento; i più grossi sono invece utilizzati per ricavare sculture a tutto tondo e cammei (c.d. lavorazione artistica vera e propria).

Sia per la lavorazione del *liscio*, che per quella artistica, le tecniche di lavorazione sono rimaste sostanzialmente le stesse da secoli. Naturalmente il taglio dei tronchi non è più affidato alla c.d. *spada a sega*, né la foratura avviene più con il trapano a cordicella, ma al di là di queste comprensibili modificazioni è cambiato poco. La novità di maggior rilievo è stata adottata nel settore della lavorazione del *liscio* dove *l'arrotatura* (la fase produttiva che consente di far

acquisire una forma rotonda o sferica agli oggetti lavorati) è effettuata meccanicamente e non più mediante una mola di arenaria azionata manualmente.

Nella lavorazione artistica, invece, non è cambiato nulla. Come per l'incisione su conchiglia, anche qui è richiesta una straordinaria perizia e l'errore umano non può in nessun caso essere corretto.

### MANUFATTI DI PIETRA LAVICA

Questi prodotti, frutto di una tradizione secolare, sono oggi destinati prevalentemente al restauro ed al risanamento dell'enorme patrimonio edilizio napoletano. Al riguardo va infatti rilevato che le attività di lavorazione della pietra lavica si sono diffuse, nell'area vesuviana, tra il XVII e il XVIII secolo, in coincidenza con il pieno rigoglio delle architetture Barocca e Rococò. Nel periodo considerato sono salpati dal porto di Napoli migliaia di bastimenti carichi di roccia destinata ad abbellire, o pavimentare, le strade di tutte le principali città del mediterraneo.

A dire il vero la pietra lavica è sempre stata usata soprattutto per le pavimentazioni stradali mentre, per la realizzazione di fregi, portali ed elementi architettonici di vario genere, si preferiva impiegare il più tenero "Piperno" di provenienza flegrea.

Oggi, grazie all'impiego di più sofisticate tecnologie, ma anche grazie al genio ed all'estro degli artigiani locali, la pietra lavica è invece assurta, a pieno titolo, ad elemento di decoro architettonico.

Per quanto riguarda le odierne tecniche di produzione, occorre sottolineare l'importanza assunta dalla tecnologia nelle fasi del taglio e della modellatura.

Sopravvive però, sostanzialmente inalterata nei secoli, la tradizione manuale nella lavorazione dei c.d. *basoli* destinati alle pavimentazioni stradali. Questi blocchi, pesanti ognuno anche parecchie decine di chili, sono ancora modellati e rifiniti completamente a mano con il solo ausilio di martello e scalpello.

Un'ultima menzione va dedicata alle produzioni di pietra lavica con inserti ceramici e a quelle di pietra lavica ceramizzata. Si tratta di tipologie produttive diffuse, anche in questo caso, grazie a nuove tecnologie che hanno consentito di coniugare l'impiego dei due materiali in discorso.

### BIANCHERIA ED ELEMENTI D'ARREDO RICAMATI A MANO

Nel napoletano l'arte della tessitura e del ricamo ha raggiunto la sua massima diffusione intorno alla seconda metà del '400. Tale espansione si deve ad un'intelligente politica, d'incentivo ed agevolazione, promossa dai regnanti aragonesi.

Tutti i documenti dell'epoca, non facendo mai menzione a lavoranti donne, rivelano l'originale natura prettamente "maschile" di questo tipo di lavorazione. Dovranno infatti trascorrere almeno altri tre secoli perché, nel 1767, con l'istituzione dell'Azienda d'Educazione, si definiscano i primi programmi d'istruzione professionale aperti anche alle donne.

Nell'area vesuviana il ricamo si è diffuso soprattutto grazie all'istituzione assistenziale delle c.d. "Figlie della Carità". L'Ente in discorso si installò a Somma Vesuviana nel 1865, dove, oltre a gestire un asilo per famiglie bisognose, si premunì di allestire un laboratorio per l'insegnamento dell'arte del ricamo e del merletto.

Tale produzione è viva ancora oggi, soprattutto nel campo della c.d. biancheria da corredo, ovverosia della biancheria un tempo destinata ad accompagnare la novella sposa nella sua nuova casa.

Oggi, come un tempo, si ricamano a retina, o a punto pieno, soprattutto lenzuola di lino, nella pregiata qualità nota come Tela d'Olanda, assieme a coperte e coperture da sovrapporre alle prime.

Molto diffuso anche il ricamo a punto pieno, retina, ombra, filet, e intaglio, del tovagliato e dei tendaggi destinati a far trionfale mostra di se nelle abitazioni dei fortunati cultori di quest'arte.

Un po' più rare, infine, le produzioni di biancheria personale ricamata, che si concentrano soprattutto in tipologie destinate alla primissima infanzia.

## DISTILLATI E LIQUORI

**Acquavite di albicocche vesuviane:** Straordinario distillato ottenuto esclusivamente da albicocche vesuviane di qualità extra.

Queste ultime crescono su suoli vulcanici che, interagendo con la bassa piovosità e le caratteristiche intrinseche del frutto, favoriscono la produzione di un'albicocca assolutamente inimitabile.

La prima fase del processo produttivo richiede la creazione di una purea d'albicocche lasciata a fermentare entro serbatoi d'acciaio inox, previo controllo di ph, acidità e temperatura.

Si provvede poi ad allontanare i noccioli prima della conclusione del processo di fermentazione alcolica. Quest'ultimo si conclude in un periodo che varia tra i quattro e i sei giorni. Il tempo necessario a trasformare lo zucchero in alcool.

Trascorso il lasso di tempo predetto, si passa alla fase della distillazione da cui si ottiene un semilavorato ad elevatissima gradazione. Il prodotto, così ottenuto, è poi posto in nuovi serbatoi nell'attesa delle successive lavorazioni che consistono in: diluizione con acqua distillata e filtrazione.

A conclusione del procedimento appena descritto l'acquavite di albicocche vesuviane si presenta di colore bianco cristallino, sapore secco e armonico, profumo molto intenso, dolce al naso. Si denota una piena corrispondenza con il frutto e una leggera presenza di mandorla, che ben s'inserisce nel complesso bouquet.

**Acquavite di mele annurche:** acquavite di frutta che, anche se non può vantare una lunga tradizione di distillazione nell'area vesuviana, ciò nondimeno si basa su una straordinaria varietà locale di mele in grado di dare un aroma inconfondibile al prodotto finale. Per produrla si utilizzano, infatti, partite selezionate di saporosissime mele annurche coltivate, da tempo immemorabile,



nelle campagne vesuviane e campane (già Plinio il Vecchio esaltava le caratteristiche della mela in discorso chiamandola *mala orcula*).

Tutte le partite impiegate, scelte accuratamente, sono macinate per ottenere la c.d. purea a sua volta assoggettata a fermentazione alcolica. A quest'ultima segue la distillazione vera e propria, condotta in guisa tale da salvaguardare gli aromi primari della mela.

Alla distillazione segue un periodo di riposo in piccoli serbatoi. Il semilavorato, così ottenuto, è poi posto in contenitori stagni nell'attesa delle successive lavorazioni che consistono in: diluizione con acqua distillata e filtrazione.

Il prodotto finale è un'acquavite delicatamente profumata che ricorda il frutto. Il gusto è asciutto, armonico, gradevole e di buona persistenza. Il colore è bianco cristallino.

**Elisir di China:** si tratta di un liquore, appartenente alla categoria degli amari digestivi, che ha cominciato la sua storia produttiva sul Vesuvio verso la fine del XIX secolo, quando ne fu avviata la produzione su base industriale. Ieri, come oggi, ogni produttore considerava un segreto la propria miscela, con percentuali d'erbe e radici, da rispettare minuziosamente, tra le quali non mancavano quasi mai: china, genziana e rabarbaro.

La ricetta base dell'elisir è giunta, in ogni caso, sino ai giorni nostri, grazie al celebre gastronomo "Artusi", al quale va il merito di averne per primo rese celebri le virtù toniche e digestive: << ... non tutte le ricette che io provo le espongo al pubblico: molte ne scarto perocché non mi sembrano meritevoli; ma questo elisir che mi ha soddisfatto molto, ve lo descrivo. China peruviana contusa, grammi 50. Corteccia secca di arancio amaro contusa, grammi 5. Spirito di vino, grammi 700. Acqua, grammi 700. Zucchero bianco, grammi 700. Mescolate dapprima grammi 250 del detto spirito con grammi 150 della detta acqua, e in questa miscela mettete in infusione la china e la corteccia d'arancio, tenendola in luogo tiepido una diecina di giorni, agitando il vaso almeno una volta al giorno. Poi passatela da un pannolino strizzando forte onde

n'esca tutta la sostanza, e filtratela per carta. Fatto ciò sciogliete lo zucchero al fuoco nei rimanenti grammi 550 di acqua senza farlo bollire e passatelo dal setaccio, o meglio da un pannolino, per nettarlo da qualche impurità se vi fosse. Aggiungete i rimanenti grammi 450 di spirito, mescolate ogni cosa insieme e l'elisir sarà fatto. Prima di filtrarlo assaggiatelo e se vi paresse troppo forte aggiungete acqua ... >>.

**Grappa:** il termine grappa, con i sinonimi, acquavite di vinaccia, o, distillato di vinaccia, definisce, secondo la legge: <<l'acquavite ottenuta direttamente dalla distillazione delle vinacce>>.

Si tratta di un prodotto di recente tradizione nell'area vesuviana, ciò nondimeno esso ha già raggiunto elevatissimi standard qualitativi connessi alle straordinarie qualità della materia prima: vinacce d'uve Piediroso, distillate entro un brevissimo intervallo dalla loro svinatura.

Nasce così un distillato che si distingue per la prepotenza di certi suoi profumi e sapori assolutamente inusuali per una grappa, legati come sono ai suoli vulcanici da cui proviene la materia prima.

Le grappe vesuviane, poste al consumo, presentano un contenuto in alcol etilico intorno al 50% del loro volume. Peraltro, oltre all'alcol etilico, si possono identificare oltre 300 altri composti chimici, in gran parte responsabili delle straordinarie qualità organolettiche del prodotto finito.

Se ne consiglia l'assunzione come digestivo, risultando così notevolmente attenuata la rapidità dell'assorbimento dell'alcol. Se assunta in dosi moderate (circa 1 grammo d'alcol per kg di peso corporeo) la grappa vesuviana conferisce euforia, è vaso dilatatrice, è diuretica, svolge azione tranquillante e combatte la sindrome ansioso-depressiva. In tal senso, se assunta di sera, svolge una moderata e piacevole azione sonnifera. Favorisce inoltre le secrezioni dello stomaco e del pancreas ed ha certamente efficacia contro le coronariopatie.

**Nocino:** si tratta di un liquore digestivo tradizionale, estremamente aromatico, ottenuto per macerazione in alcool di noci raccolte, secondo la tradizione, a fine giugno nel giorno di San Giovanni.

Ed è proprio il riferimento al giorno di San Giovanni, epoca in cui un tempo si festeggiava il solstizio d'estate, a rivelare i collegamenti esistenti tra la preparazione di questo liquore e l'antichissima tradizione contadina somnese, con tutto il suo corredo di riti e cerimonie propiziatorie di radice precristiana. L'infuso (*guazza*), preparato in quella fatidica notte, è ancora oggi considerata un rimedio efficace per la cura di molte malattie dell'apparato gastro-intestinale. La ricetta classica del Nocino è stata trasmessa sino ai giorni nostri grazie all'opera del famoso gastronomo Artusi. Essa prevede l'impiego di alcool, noci giovani con il gheriglio non ancora indurito, zucchero, buccia di limone, chiodi di garofano e cannella. Le dosi e gli stessi ingredienti variano, però, secondo le zone e i realizzatori, generando un'estrema varietà di prodotti finiti.

Tutte le produzioni, amatoriali o professionali, sono in ogni caso accomunate dal gusto delle Noci di Sorrento: la varietà più pregiata d'Italia.

Le modalità di preparazione, ancora assolutamente artigianali, richiedono dapprima il taglio delle noci in quattro o più parti e, successivamente, la loro immissione in recipienti di vetro (damigiane di vetro verde secondo la consuetudine) colmate preventivamente con alcool etilico. A seguire si versano tutti gli altri ingredienti e si agita il miscuglio prima di esporlo al sole.

L'esposizione alla luce deve protrarsi per almeno 40 giorni. Spesso, però, si preferisce un'esposizione prolungata per un periodo di almeno due mesi.

Prima di poter essere consumato il nocino deve essere travasato e filtrato. Operazioni praticate con l'ausilio di panni di Tela d'Olanda utilizzati a mo' di filtro.

Per non alterare le caratteristiche organolettiche dell'infuso, spesso si adotta anche una procedura alternativa che prevede l'aggiunta dello zucchero, sotto forma di sciroppo, soltanto nella fase finale del processo produttivo

## FRUTTA SECCA

Così come in quel di Ottaviano e San Giuseppe Vesuviano è possibile individuare un vero e proprio polo dolciario, analogamente a Somma Vesuviana si è formato un altro e singolare distretto produttivo. Quest'ultimo è composto dalle principali aziende italiane specializzate nella produzione e commercializzazione della frutta secca.

Nate prevalentemente nell'immediato dopoguerra, le imprese attualmente esistenti si basano comunque su un'antichissima tradizione locale di essiccamento e conservazione della frutta, in particolare di noci, nocciole e castagne del Monte Somma.

Affiancate da materie prime provenienti da tutto il mondo (datteri, arachidi, noci brasiliane, prugne californiane, ecc.) le produzioni locali non hanno sfigurato, ma anzi, grazie a caratteristiche organolettiche uniche, continuano ad occupare posizioni di preminenza per volume e qualità di produzione.

Tra le varietà locali destinate all'essiccamento spiccano la noce di Sorrento (da molti considerata la varietà più pregiata d'Italia), la noce Vesuvio, la nocciole, cultivar Tonda Bianca e Tonda Rossa e infine, le c.d. Castagne Del Prete. Queste ultime, in particolare, non designano una particolare varietà quanto, piuttosto, una peculiare e antica tecnica di conservazione che consente di rimandare il consumo senza intaccare i principali caratteri organolettici della castagna

## PRODOTTI DI BASE

**Albicocche Vesuviane:** saporitissimo e coloratissimo frutto definito localmente *resommola*, ovvero "mela d'oro" secondo l'etimo greco.

D'origine incerta, l'America per alcuni, l'Asia per altri, l'albicocco ha trovato in Campania una seconda patria. La provincia di Napoli e più precisamente la zona vesuviana è, infatti, una tra le realtà di più antica coltivazione di questa specie.

Alle falde del vulcano si realizza una produzione di circa 43 mila tonnellate annue, pari al 75% della produzione totale della Provincia di Napoli.

Così come per le uve da vino, le varietà d'albicocco, coltivate sul Vesuvio, sono talmente numerose da aver trasformato l'areale in uno straordinario scrigno di biodiversità. Inoltre le eccezionali caratteristiche gustative ed organolettiche dei frutti e la stretta correlazione creatasi tra specie ed ambiente, hanno reso questo frutto "tipico". Ne è conseguita l'attuale proposta di riconoscimento I.G.P. "Albicocca Vesuviana" (per Indicazione Geografica Protetta s'intende "il nome di una regione, di un luogo determinato ... che serve a designare un prodotto agricolo ... qualora una determinata qualità del prodotto, la sua reputazione o un'altra caratteristica, possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione ... avvenga nell'area geografica determinata").

L'istanza, promossa dall'Ente Parco Nazionale del Vesuvio, congiuntamente all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, ha visto inoltre il coinvolgimento dell'Istituto Sperimentale di Frutticoltura di Roma, sez. di Caserta, della C.C.I.A.A. di Napoli, delle Confederazioni Regionali dei Produttori e dell'Associazione Produttori Campani "Apoma" (quest'ultima in qualità di organismo richiedente la registrazione).

Nel disciplinare di produzione proposto si è convenuto di assegnare l'I.G.P. "Albicocca Vesuviana" al frutto delle seguenti cultivar: Ceccona, Monaco Bello, Portici, Palummella, S. Castrese, Vitillo, Fracasso, Pellecchiella, Boccuccia Liscia e Boccuccia Spinosa.

Gli ambiti di coltivazione proposti rientrano nei comuni di: Torre del Greco, Torre Annunziata, Trecase, Boscotrecase, Boscoreale, Terzigno, San Giuseppe Vesuviano, Ottaviano, Nola e Pomigliano d'Arco (questi ultimi due sono interessati solo con una parte del territorio comunale), Somma Vesuviana, Sant'Anastasia, Pollena Trocchia, Massa di Somma, Cercola, San Sebastiano al Vesuvio, Ercolano, Portici e San Giorgio a Cremano.

Il disciplinare ha definito, inoltre, una produzione massima di 250 quintali per ettaro, per la coltura in asciutto, e di 330 quintali per ettaro per quella irrigua ma, soprattutto, ha reso obbligatorio un sistema produttivo, c.d. “integrato”, con il duplice scopo di tutelare l’ambiente e di generare un prodotto salubre per il consumatore.

Pur nella varietà di produzioni l’Albicocca Vesuviana presenta sempre caratteri comuni tra i quali: la polpa gialla zuccherina e di alta resa, il profumo intenso e l’aspetto molto attraente dei frutti.

**Ciliegie:** la coltivazione del ciliegio è concentrata soprattutto alle falde del Monte Somma dove è sicuramente presente, come tipologia colturale di rilievo, almeno sin dall’epoca della dominazione angioina.

Anche in questo caso, così come accade spesso sul Vesuvio a causa dei frequenti incroci spontanei, si è in presenza di una moltitudine di cultivar che, nella congiuntura specifica, non sono state ancora del tutto censite.

Tutte le varietà presenti sono comunque suddivise in due categorie principali: le Tenerine e le Duracine. Nella predetta moltitudine primeggiano, in ogni caso, la Ciliegia Malizia e la Ciliegia Del Monte.

La prima, che si presenta con un grosso frutto di colore rubino, polpa rossa consistente, succosa ed aromatica, si raccoglie a maggio ed è destinata soprattutto al mercato del fresco. E’ molto apprezzata anche dall’industria di trasformazione. Ciò in relazione all’intensità del colore che conferisce un’appetitosa colorazione (quasi nera, con riflessi rosso rubino) al prodotto finito.

La ciliegia Del Monte, anche conosciuta con il nome di Ciliegia di Montagna o Durona del Monte, è considerata la migliore tra le ciliegie da tavola campane. Si presenta anch’essa con frutti grossi, ma la colorazione di questi ultimi è giallo-rosata, su un lato e rossa, con punteggiatura gialla, sull’altro. Si tratta di una varietà più tardiva che si raccoglie tra la fine di maggio e l’inizio di giugno. La

polpa è chiara, molto succosa e soda fino ad essere quasi croccante. Notevole anche il profumo e il gradevole retrogusto acidulo.

**Coni e pinoli:** si tratta di produzioni ottenibili dallo sfruttamento d'essenze arboree presenti, sulla fascia costiera vesuviana, già all'epoca della dominazione romana. Infatti, sulla base dei reperti archeologici ritrovati, è stato possibile accertare la sussistenza di vaste produzioni di pinoli (ottenute dallo sfruttamento del pino domestico) e resine (ottenute prevalentemente dallo sfruttamento del pino marittimo). Dalla lavorazione delle resine era poi possibile ottenere la pece impiegata, a sua volta, come combustibile per l'illuminazione o come impermeabilizzante.

Oggi la produzione di coni (pigne) e pinoli è stata ulteriormente incrementata in virtù dell'ampia riforestazione delle pendici vesuviane effettuata dagli agricoltori e dal Corpo Forestale dello Stato. I primi per trarre reddito dalla vendita di coni, pinoli, fascine e legname da costruzione, il secondo per stabilizzare le insidiosissime pendici del vulcano.

Il risultato di tanto lavoro è la presenza, nell'area vesuviana, dei più grandi produttori europei di coni e pinoli: una produzione biologica per definizione, essendo il frutto dello sfruttamento d'aree boscate per il cui sviluppo ci si affida unicamente al lavoro della natura.

I pinoli vesuviani sono noti in tutto il mondo per le eccezionali proprietà aromatiche e per tale ragione sono richiesti ed impiegati in svariate ricette di cucina e pasticceria (tra quelle locali si ricordano: gli spaghetti noci e pinoli, le pizze di scarole, le scarole imbottite, le bracioline di maiale al ragù, le polpette al sugo con uva passa e pinoli, il migliaccio di granturco, il sanguinaccio, ecc.) i coni, e i residui della lavorazione dei pinoli, sono invece impiegati come fonte energetica alternativa. Ciò avviene, sia utilizzando caldaie a policombustibile per il riscaldamento domestico, sia utilizzando i predetti residui come combustibile per la generazione di energia elettrica.

**Nocciole:** coltivato da “sempre” nell’area vesuviana e vieppiù in Campania, il nocciolo è stato identificato e descritto, fra gli altri da Catone il Censore, con il termine “avellano”. Quest’antica denominazione deriva, infatti, da un’antichissima città campana, Abella, il cui insediamento è stato individuato in prossimità dell’attuale Avella (AV).

Anche le attività di scavo delle città sepolte dal Vesuvio hanno restituito spesso nocciole carbonizzate. Il loro aspetto fa pensare a varietà selvatiche sfruttate, sia a scopo alimentare, sia a fini curativi. Il nocciolo era, infatti, “l’albero della fecondità” e le nocciole erano somministrate come rimedio contro la sterilità.

Nei secoli le predette varietà selvatiche sono state “piegate” alle mutevoli esigenze colturali e migliorate sino al punto che, già dalla fine del 1600, esistevano a Napoli uffici speciali per la misurazione dei frutti secchi, successivamente esportati in tutte le principali piazze mondiali. Attualmente le principali varietà colturali presenti sul Vesuvio sono la San Giovanni, la Tonda Bianca e la Tonda Rossa.

**Noci:** così come il nocciolo, il noce è stato coltivato da sempre nell’area vesuviana. Quest’antichissima presenza è stata certificata da resti carbonizzati rinvenuti nell’ambito di numerosi scavi archeologici.

Coltivato in virtù dell’alto potere nutritivo dei frutti, ma anche per le supposte proprietà magiche e taumaturgiche, il noce ha avuto sempre un posto tanto rilevante, quanto contraddittorio, nell’ambito della mitologia e della farmacopea antica. I romani lo consideravano mortale e maledetto, in relazione ad una sua presunta contiguità con gli inferi. Presso le popolazioni italiche, invece, le noci erano coltivate per le loro virtù curative ed erano anche considerate simbolo di fertilità (tanto da essere lanciate in segno d’augurio ai novelli sposi).

La noce, attualmente più diffusa nell’area vesuviana, è quella c.d. “di Sorrento” che, originaria della Penisola Sorrentina, è considerata la varietà più pregiata d’Italia.



A dire il vero si è usi distinguere almeno due biotipi principali di Noce di Sorrento. Il primo produce frutti di forma ovale, con base arrotondata ed apice leggermente appiattito. Il secondo genera noci più allungate, lievemente appuntite all'apice, con sutura sporgente.

Il guscio di entrambi i tipi è poco rugoso e di ridotto spessore, così da poter essere rotto facilmente. Il gheriglio, cioè la parte commestibile, riempie completamente il guscio, si conserva a lungo ed ha un sapore molto gradevole e poco oleoso.

Il consumo fresco si concentra nei mesi di settembre ed ottobre. Nel resto dell'anno è comunque possibile consumare le Noci di Sorrento "secche". Il periodo di massimo consumo è tradizionalmente coincidente con le festività natalizie.

**Olive:** frutto di un'antichissima tradizione colturale, l'olivo era sicuramente diffuso, sulle pendici vesuviane, già all'epoca della dominazione romana.

Allora, come oggi, le olive erano coltivate per il consumo alimentare o per ricavarne olio.

Nel primo caso si provvedeva spesso a batterle con canne taglienti, le s'immergeva più volte in acqua calda (per ridurre la sensazione d'amaro al gusto), le si conservava, infine, assieme al finocchio selvatico e ad altre essenze, per aromatizzarle.

Per ricavare l'olio ci si preoccupava di raccoglierele dentro grossi panieri di vimini, dove erano dapprima denocciolate e infine pressate.

I residui della lavorazione erano utilizzati in guisa d'impermeabilizzanti, come nel caso della sansa, (il residuo finale della lavorazione), ovvero come medicamento per gli animali, nel caso della morchia (costituita dai depositi dell'olio).

Oggi la coltura dell'Olivo, pur configurandosi come un'attività marginale, assume un notevole interesse prospettico in relazione ad alcuni progetti, di recente intrapresi da alcune dinamiche imprese locali, finalizzati ad iniziare la

produzione di un Olio Extra Vergine di Oliva Vesuviano il cui ciclo produttivo sarà svolto interamente nell'ambito del Parco Nazionale del Vesuvio.

**Pomodorini vesuviani:** il pomodoro è giunto in Italia dopo la scoperta dell'America (continente di cui è originario). Nei primi anni fu coltivato soprattutto come pianta ornamentale, di poi, superata progressivamente l'originale diffidenza, iniziò a farsi apprezzare nell'uso gastronomico.

Tale pratica si diffuse, nel corso del XVIII secolo, dapprima in Sicilia e, successivamente, in quella che sarebbe diventata trionfalmente la patria adottiva del pomodoro: la Campania.

Tra le moltissime varietà di pomodoro, oggi coltivate, ne esiste una estremamente particolare ed assolutamente tipica del Vesuvio. Quest'ultima è caratterizzata dalla piccola dimensione rotondeggiante, dalla buccia consistente e carnosa e, infine, da un peculiare apice a punta (c.d. *pizzo*).

Il pomodorino vesuviano, che deve ai suoli vulcanici lo speciale gusto dolce/acidulo (frutto della particolare concentrazione di zuccheri e sali minerali), è raccolto ancora acerbo in estate.

Anche la tecnica di conservazione si presenta con caratteristiche assolutamente originali. Essa prevede, infatti, il raggruppamento dei pomodorini in grappoli (c.d. *schiocche*) che, conservati in luoghi idonei (ombreggiati ed adeguatamente ventilati), consentono la progressiva maturazione dei frutti (con il colore che vira dal verde al rosso intenso) e la loro conservazione sino al periodo natalizio.

Anche in questo caso, così come per le albicocche vesuviane, le eccezionali caratteristiche gustative ed organolettiche del prodotto e la stretta correlazione creatasi tra specie ed ambiente, hanno spinto a definire un'ipotesi di riconoscimento I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Al riguardo è in corso di definizione una bozza di disciplinare del "Pomodorino Campano", in cui dovrebbero rientrare, sia il "Vesuviano", sia il c.d. "Corbarino" (varietà collinare affine al vesuviano, ma non dotata del tipico "pizzo").

La prassi prevede la raccolta e la coltivazione sperimentale di alcuni ecotipi in un c.d. campo catalogo presso l'I.S.C.I. (Istituto Sperimentale Colture Industriali). Dallo studio saranno tratti i principali parametri tecnologici e di brevetto, necessari per la definitiva messa a punto del disciplinare. La proposta finale di I.G.P. dovrà però provenire da una o più associazioni di produttori.

**Uve da vino:** si tratta di una coltura che ha notevole rilevanza e straordinaria resa sulle pendici vesuviane, favorita com'è dal clima asciutto e ventilato.

Si tratta, d'altro canto, di una pratica agricola antichissima risalente all'epoca della colonizzazione greca, dapprima, e alla dominazione romana, successivamente.

In quel periodo la sapiente scelta dei vitigni assicurava già un'alta resa qualitativa: per le coltivazioni in pianura erano consigliate le varietà Aminea Grande e Piccola, per quelle in collina la Murgentina e l'Aminea Gemella. Con il tempo le varietà coltivate sono aumentate a dismisura sino a trasformare l'areale vesuviano in un piccolo scrigno di biodiversità: Biancolella, Cacamosca, Calabrese, Calace, Cerasana, Coglionarea, Colagiovanna, Della Grotta, Foresta, Lugliese, Lugliesella, Nufriello, Porcinale, Priore, Rosa, San Nicola, Sant'Anna, Taverna, Tintore, sono soltanto alcune delle tipologie di vitigni ancora oggi coltivate sulle falde del vulcano, nella maggior parte dei casi in piccoli poderi destinati prettamente all'autoconsumo.

Naturalmente estrema importanza riveste anche la viticoltura "maggiore", le cui principali tipologie colturali sono elencate, brevemente, di seguito:

**AGLIANICO:** secondo il Carlucci è dalla corruzione del termine *Hellenica* in *Hellanica* e quindi in Aglianico, che sarebbe derivata l'attuale terminologia. Da ciò l'ipotesi, invero controversa, circa un'ipotetica origine greca del vitigno.

Si presenta con un grappolo di media grandezza cilindrico o conico. Anche l'acino è di grandezza media con forma sferica quasi perfetta, buccia di colore blu uniforme e polpa succosa ed acidula. L'uva è destinata esclusivamente alla vinificazione

**CATALANESCA:** importato dalla Catalogna da Alfonso I d'Aragona nel 1450, e messo a dimora sulle pendici del Monte Somma, si coltiva soprattutto nei comuni di Somma Vesuviana, Sant'Anastasia, Ottaviano e Polena Trocchia.

Si tratta di un'uva con maturazione estremamente tardiva che si raccoglie, in genere, a cavallo tra ottobre e novembre, con picchi coincidenti con la fine dell'anno (epoca in cui è usata nell'alimentazione quotidiana a scopo propiziatorio).

Il suo grappolo ha grandezza media. Gli acini hanno forma leggermente ellittica ed una buccia spessa, di colore giallo dorato a maturazione. La polpa è bianca, carnosa e dolce. Tali caratteristiche rendono l'uva Catalanesca ottima per la tavola, anche se l'elevato consumo zuccherino la rende adatta pure alla vinificazione.

Il vitigno è riportato in questa sede in virtù dell'antica tradizione contadina che lo utilizza per produrre l'omonimo vino. Stante però la registrazione come uva da tavola, le produzioni vinicole relative non sono commerciabili e sono destinate quasi esclusivamente all'autoconsumo.

**CODA DI VOLPE:** vitigno di origine antichissima la cui denominazione deriva da Plinio che, citandolo nella sua *Naturalis Historia*, ne evidenziò la forma terminale del grappolo somigliante, appunto, ad una coda di volpe.

Il grappolo è di notevoli dimensioni, serrato, piramidale nella parte basale. L'acino è a buccia bianca, di dimensione piccola e regolare. La polpa succosa ha sapore neutro.

L'uva, localmente denominata *Caprettone*, è destinata esclusivamente alla vinificazione, ma non sempre è vinificata da sola.

**FALANGHINA:** vitigno tipico della Campania, a buccia bianca, che deve il suo nome alla *phalanga*, il tutore usato da sempre per sorreggere i filari di viti.

Il grappolo è di media grandezza, mediamente compatto, di forma cilindrica o conica. L'acino è quasi rotondo, di colore giallognolo, con buccia alquanto dura, polpa sugosa e sapore neutro.

L'utilizzazione della Falanghina è esclusiva per la vinificazione ed è vinificata spesso per correggere le deficienze delle altre uve.

GRECO: vitigno tipico del Vesuvio, di antichissima origine, che secondo il Della Porta coinciderebbe nientemeno che con l'Aminea Gemella Minore, ovvero il vitigno progenitore di quasi tutte le viti odierne.

Il grappolo ha dimensione variabile, tra il medio e il piccolo, con forma cilindrica o conica. L'acino è di grandezza media, con forma tondeggiante, buccia di colore grigio giallastra, ovvero grigio ambrata nella parte esposta verso il sole. La polpa è succosa con succo incolore dal sapore neutro.

L'uva di Greco è impiegata esclusivamente per la vinificazione.

PIEDIROSSO: vitigno la cui origine si perde nella notte dei tempi. Secondo alcuni autori coinciderebbe con la "Colombina" citata da Plinio nella sua *Naturalis Historia*.

La denominazione deriva dal caratteristico grappolo rosso che ricorda una zampa di colombo.

Il grappolo è di media grandezza. L'acino è anch'esso di media grandezza con buccia coriacea di colore rosso violaceo, polpa con sapore di fragolino e succo incolore.

L'uva di Piedirosso, anche nota come *Pèr e Palummo*, è impiegata esclusivamente per la vinificazione.

SCIASCINOSO: vitigno d'origine incerta forse riconducibile all'Olivella citata da Plinio.

Il grappolo è allungato con forma cilindrica o piramidale. L'acino, con forma ovoidale, ha dimensioni medio-grandi, buccia spessa di colore violetto scuro e polpa dolce succosa e acidula.

L'uva, anche nota come Olivella, è destinata esclusivamente alla vinificazione in associazione con altri vitigni.

VERDECA: vitigno d'origine incerta.

Il grappolo ha forma conica. L'acino è a buccia bianca leggermente ovale. Il succo è incolore tendente al verdastro. La polpa è succosa e dal sapore neutro. L'uva di Verdeca è impiegata esclusivamente per la vinificazione in unione ad altre uve.

**Altre produzioni:** l'elencazione completa delle produzioni agricole vesuviane richiederebbe una diversa e ben più ampia trattazione. In questa scheda ci si limiterà quindi a fornire una sintetica (e certamente non esaustiva) lista integrativa di quanto già descritto in precedenza:

**Carciofo di Schito:** carciofo senza spine (c.d. inerme) caratterizzato, in virtù di una particolare tecnica colturale, da un colore molto delicato, oltre che da una particolare carnosità e tenerezza delle brattee. L'area di produzione originaria corrisponde ad una località del Comune di Castellammare di Stabia detta Schito.

**Cavolfiore Gigante di Napoli:** si caratterizza per una grossa e bianchissima infiorescenza. E' un ingrediente tipico di molti piatti tradizionali, nei quali è utilizzato spesso lessato.

Sotto la stessa definizione varietale rientrano, in realtà, molti tipi. Questi ultimi sono denominati in base al diverso periodo di maturazione (Natalino, Gennarese, Febbrarese, Marziatico, Aprilatico, ecc.).

**Cipolla Precocissima della Regina:** si coltiva nelle aree del Parco Nazionale del Vesuvio confinanti con il territorio di Pompei del quale è originaria. Si presenta con un bulbo di piccole dimensioni, di forma molto schiacciata ai poli. Polpa e guaina sono bianche con sfumature verdi. Il sapore è decisamente dolce.

**Friarielli:** varietà assolutamente tipica di broccoli di rapa, il cui nome deriva dalla particolare tecnica di cottura: soffritti in padella con olio, aglio e peperoncino. Si caratterizzano per un gradevole e caratteristico sapore amarognolo, atteggiandosi, nel contempo, a classico della gastronomia napoletana.

Mela Annurca: saporitissima mela campana, coltivata da tempo immemorabile. Si presenta con un frutto di forma appiattita o rotondeggiante. L'epidermide è rossa striata. Nei pressi della cavità peduncolare presenta una caratteristica area rugginosa, non molto estesa. La polpa, eccezionalmente saporita, è bianca, compatta, croccante, succosa, dolce e gradevolmente acidula. Notevole anche l'aroma che si espande appena s'intaccata il frutto.

Questo frutto ha ottenuto l'IGP "Melannurca Campana" attribuito alle due varietà "Annurca" e "Annurca Rossa del Sud".

Il logo di riconoscimento raffigura, su fondo bianco, una mela con picciolo verde ed una foglia bianca bordata di verde. Nel corpo della mela è citata, in nero, la sigla IGP. La parte superiore del logo, di colore rosso, riporta la scritta "Melannurca Campana" mentre la parte inferiore, di colore bianco, riporta la scritta "Annurca" o "Rossa del Sud, secondo la varietà indicata.

Un'ultima sottolineatura va dedicata alle colture orticole: melanzane, zucchini, patate, broccoli, piselli, fagioli e fave. Da non dimenticare, infine, tra le produzioni frutticole, quella delle susine.

## VINI

**"Lacryma Christi del Vesuvio" e "Vesuvio" rosso, rosato e bianco D.O.C.:** su questo vino straordinario hanno scritto innumerevoli personaggi celebri: " ... Bacco amò queste terre più delle native colline di Nisa ... " (Marziale); " ... vino dalla forza magra e delicata che sfuma in soavissimi aromi d'erbe selvatiche; ha il colore misterioso del fuoco infernale, il sapore della lava, dei lapilli, della cenere, che seppellirono Ercolano e Pompei ... " (Curzio Malaparte).

Si deve inoltre ad Alfred de Musset l'invenzione dell'aneddoto secondo il quale Lucifero, scacciato dal Paradiso, n'avrebbe rubato un lembo portandolo con sé sulla terra a formare il Golfo di Napoli. Addolorato per la perdita, l'Onnipotente

avrebbe pianto, e le sue lacrime, cadendo sul Vesuvio, avrebbero generato la miracolosa crescita dei vitigni da cui si produce oggi il Lacryma Christi.

Le uve di matrice “divina”, nel caso del Lacryma Christi rosso o rosato, sono quelle del vitigno Piediroso impiegato da solo o con lo Sciascinoso. Detti vitigni devono essere presenti con percentuali non inferiori all’80%; con un’ulteriore presenza minima del Piediroso non inferiore al 50%. Può concorrere alla produzione anche il vitigno Aglianico (Max 20%).

Il bianco è ottenuto da uve del vitigno Coda di Volpe, da solo, o con il Verdeca; presenti con percentuali non inferiori all’80%; con un’ulteriore presenza minima del vitigno Coda di Volpe non inferiore al 35% del totale. Possono concorrere alla produzione del bianco le uve Falanghina e Greco (Max 20%).

L’eccellente qualità del prodotto è garantita, oltre che dalle straordinarie qualità organolettiche delle uve e dalla natura vulcanica dei suoli, anche da un disciplinare di produzione molto rigoroso: la quantità d’uva ad ettaro non può superare i 100 quintali e la resa alla vinificazione non può eccedere il 65%. Valori che garantiscono pressature soffici e vini di grande pregio.

La gradazione alcolica del vino non deve essere inferiore a 12 gradi. Qualora si raggiungano gradazioni minori, ma in ogni modo non inferiori a 11 gradi per il bianco e 10,50 per il rosso e il rosato, questi ultimi devono essere denominati “Vesuvio” e non “Lacryma Christi del Vesuvio”.

Per quanto riguarda i caratteri peculiari, il rosso si presenta con un colore rosso rubino, odore gradevolmente vinoso, sapore secco armonico e può essere abbinato con selvaggina, arrostiti e formaggi piccanti. Il rosato ha un colore più o meno intenso, odore gradevole e fruttato, sapore asciutto, si serve con arrostiti di carne bianca, soufflè, risotti e torte di verdure. Il bianco, infine, ha colore dal paglierino tenue al giallo paglierino, odore vinoso gradevole, sapore secco leggermente acidulo. Si abbina a zuppe di pesce, crostacei, verdure, formaggi freschi e teneri; in particolare si sposa ottimamente con l’impepata di cozze e l’insalata di pomodorini del Vesuvio.



**“Lacryma Christi del Vesuvio Spumante” D.O.C.:** la denominazione di origine controllata, qualificata come “Lacryma Christi del Vesuvio”, può essere utilizzata per designare il vino spumante naturale (così definito perché l’anidride carbonica, imprigionata nella bottiglia, è stata prodotta dalla naturale fermentazione alcolica degli zuccheri contenuti nel vino, e non vi è stata insufflata o prodotta artificialmente) ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni dell’omonimo disciplinare.

A tutt’oggi il “Lacryma Christi Spumante” D.O.C. è ottenuto esclusivamente da uve selezionate del vitigno Coda di Volpe (localmente noto come Caprettone), coltivato sulle pendici del Vesuvio nei comuni di Boscotrecase e Terzigno.

Ha colore paglierino, con profumo delicato ed avvolgente, il sapore è pieno e generoso, giustamente acido, maliziosamente dolce, morbido ed armonico. Si accosta facilmente al dessert e ai dolci di frutta. Si consiglia di servirlo sui 6-7° centigradi.

**“Pompeiano” I.G.T.:** la legge 164/92 definisce la I.G.T. “Indicazione Geografica Tipica” come “il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva”.

Coerentemente con questa definizione Il Pompeiano I.G.T., che prende il nome dall’antica città romana distrutta dall’eruzione del 79 d.C., si può produrre in quasi tutta la provincia di Napoli impiegando le uve Aglianico, Falanghina, Piediroso, Coda di Volpe, Sciascinoso, nonché le varietà autorizzate o raccomandate per la medesima provincia. Tra di esse rientrano le produzioni, prettamente vesuviane, contrassegnate dall’I.G.T. Pompeiano: “Caprettone” (vitigno Coda di Volpe) e “Pèr e Palummo” (vitigno Piediroso).

La gradazione alcolica prevista dal disciplinare varia tra i 10,5 e gli 11 gradi.

Le tipologie ottenibili comprendono il bianco, il rosso, il novello, il frizzante, e il passito.

**“Cacciato di Ottaviano”:** vero e proprio reperto di archeologia enogastronomica, questo vino è ancora prodotto in virtù di una tenace tradizione

produttiva contadina che genera un vino caratteristico, di buona gradazione alcolica, di colore rosso scuro, con sapore ed odore forti e persistenti.

E' generato da uve Aglianico mischiate con buone percentuali di Tintore.

Si produce prevalentemente nei comuni di Ottaviano, Terzigno e San Gennaro Vesuviano ed è disponibile quasi esclusivamente sfuso o imbottigliato in maniera artigianale.

**“Caprettone”:** affiancata alla produzione I.G.T. di questo vino, effettuata sulla base dell'omonimo disciplinare, esiste ancora anche una tradizione produttiva contadina, che genera un vino artigianale, caratteristico, di buona gradazione alcolica, dal colore brillante giallo dorato, dall'odore vinoso con leggero e gradevole aroma. Nel primo anno di vita si rivela leggermente dolce ma, invecchiato, assume un sapore asciutto e ricco di corpo.

Si produce prevalentemente nei comuni vesuviani che vanno da Torre del Greco a Terzigno. E' ottenuto dalla vinificazione di uve del vitigno Coda di Volpe (localmente noto, appunto, come “Caprettone”) ed è disponibile quasi esclusivamente sfuso o imbottigliato in maniera artigianale.

**“Catalanesca”:** il “Catalanesca” è un bianco prodotto da uve, a bacca dura, provenienti dall'omonimo vitigno, importato dalla Catalogna da Alfonso I d'Aragona nel 1450 e messo a dimora sulle pendici del Monte Somma.

Stante, però, la registrazione come uva da tavola nell'ambito del catalogo nazionale, le produzioni attualmente in circolazione sono destinate all'autoconsumo e non sono commerciabili.

Per ovviare all'inconveniente è in corso un esperimento di vinificazione, presso i centri di microvinificazione della regione Campania, che ha già dato ottimo risultati.

Il vino Catalanesca presenta, infatti, aromi volatili notevolmente persistenti a differenza di quanto accade, di solito, con altri vini bianchi.

Risolti i problemi inerenti alcuni composti secondari indesiderati, prodotti nel corso della fermentazione alcolica, il prossimo passo consisterà nella richiesta di

transizione di categoria, con conseguente istanza di denominazione di origine controllata.

Pur nella diversità delle lavorazioni artigianali, e quindi del prodotto finito, è possibile riscontrare il seguente comun denominatore nel Catalanesca prodotto attualmente: colore da verdolino a paglierino, odore vagamente muschiato, sapore marcatamente vinoso.

Dal mosto di Catalanesca, mescolato con mosti di Gianniello, Greco e piccole quantità di altre uve, si ottiene il cosiddetto Lambiccato del Vesuvio (anche noto come “Bianco dolce di Somma”). Si tratta di un vino dolce e frizzante, di antica tradizione, anch’esso sottoposto a vinificazione sperimentale condotta presso i centri di microvinificazione della regione Campania.

**“Greco della Torre” o “Greco di Somma”:** i contadini dei comuni vesuviani e sommani producono, dal vitigno omonimo, un vino caratteristico che cambia denominazione a seconda dell’area di provenienza (è anche noto come Greco del Vesuvio e, in passato, come Greco di Resina: l’attuale Ercolano).

Si tratta di una produzione artigianale che si fonda su una tradizione antichissima essendo il Greco, secondo il Della Porta, nientemeno che l’Aminea Gemella Minore, ovvero il vitigno progenitore di quasi tutte le viti attuali.

Il vino odierno, prodotto in quantità limitatissime, disponibile solo sfuso o imbottigliato in maniera artigianale, si presenta di un bel colore giallo dorato gradevolissimo, con profumo e sapore intenso.

**“Passito”:** frutto di una straordinaria abilità artigianale, il Passito vesuviano è in grado di restituire al palato sensazioni che travalicano il senso del gusto per coinvolgere le emozioni più profonde dell’animo umano.

Al fine della realizzazione di un buon vino passito, è fondamentale la fase di raccolta delle uve che deve avvenire nel periodo immediatamente precedente la vendemmia. I grappoli sono scelti, uno per uno, tra quelli che presentano acini dotati di maggiore consistenza e che quindi sono meno attaccabili da muffe nella seguente fase d’appassimento.

La predetta fase di lavorazione richiede appositi locali, per l'appunto detti d'appassimento, dove i grappoli sono appesi a fili sospesi, quasi in guisa di bucato.

Per raggiungere i migliori risultati organolettici l'appassimento deve avvenire senza alcun genere di forzatura, (ad esempio l'uso d'aspiratori e/o ventilatori), in modo che l'uva completi il suo ciclo naturale di maturazione.

Una volta che quest'ultima ha raggiunto la gradazione zuccherina voluta, compresa tra il 25% ed il 35% in volume, si procede alla pigiatura e alla torchiatura. Il Mosto ottenuto è introdotto immediatamente in specifici contenitori, opportunamente preparati e posti in appositi locali per l'invecchiamento

## ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEI MERCATI SVILUPPATISI NELL'AMBITO DELLE PRINCIPALI AREE PROTETTE ITALIANE

### 4.1 INQUADRAMENTO GENERALE

Il primo dato di carattere generale, che emerge da tutte le ricerche già effettuate sull'argomento, riguarda la natura dei bisogni espressi dagli ecoturisti. Costoro richiedono, usualmente, un'offerta di servizi turistici più qualificati di quelli medi e tendono ad accostare alla visita di un luogo, la conoscenza del luogo stesso.

La loro provenienza dai grandi centri urbani, il buon grado culturale raggiunto, la collocazione sociale nell'ambito del ceto medio, sono tutti fattori che concorrono, sia pure per vie diverse, a far sì che la visita di un parco diventi un'occasione di arricchimento culturale, cui dedicare un periodo che si aggira tra i 2\3 e i 15 giorni (fonte: ricerca CENSIS 1987 "Dossier Ambiente nuova cultura, nuova economia").

La ripetitività delle visite è un altro carattere che contraddistingue gli ecoturisti. Più dell'80% di costoro dichiara, infatti, di aver già visitato uno o più parchi e di tornare più volte nella stessa località.

Rilevante anche il dato secondo cui il visitatore dei parchi è, in genere, disponibile a visitare zone protette molto lontane dal proprio luogo di residenza.

Un'ulteriore considerazione, di carattere generale, riguarda l'attività agricola, l'artigianato e la rivendita di prodotti tipici. Queste attività si sviluppano, in particolar modo, all'interno di aree naturali protette, in relazione alle peculiari

tipologie di utenza che queste ultime attraggono. In altri termini la localizzazione in discorso consente di accedere a fasce di utenza in grado di apprezzare (e remunerare) il plusvalore, in termini di qualità e naturalità, delle piccole produzioni tipiche delle aree rurali e montane.

In questo senso è particolarmente rilevante l'effetto determinato dal marchio del parco quando è apposto sui prodotti offerti al pubblico: si tratta di un marchio "DOC" che ne garantisce la genuinità e la compatibilità ecologica. Il consumatore associa un'immagine di produzione "pulita" e di alta qualità ai beni che acquista con il marchio in discorso.

Per le società di servizi, lo stesso effetto prodotto dal marchio del Parco apposto sui beni materiali, è generato dal riconoscimento ufficiale da parte dell'Ente. A titolo di esempio si cita il caso della Cooperativa Posidonia riconosciuta dal Parco Nazionale del Cilento con D.P. n° 262 del 19/03/96.

Dal punto di vista dell'organizzazione di un sistema integrato di protezione dell'ambiente e di sviluppo di realtà socioeconomiche marginali, si può senz'altro affermare che è il Piemonte l'esempio più concreto e incoraggiante in questo senso. Questa regione è stata in grado di realizzare, fin dal 1975, un sistema organico di aree naturali protette, costituito da 55 aree, estese sul 7% del territorio, compresi due Parchi Nazionali, quello del Gran Paradiso e quello della Val Grande. In questo quadro brilla ulteriormente di luce propria l'esperienza del Parco Regionale dell'Alta Valle Pesio e Tanaro, istituito nel 1978, con un'estensione di circa 7.000 ettari occupati da 5.000 abitanti.

Un dato relativo al summenzionato Parco, estremamente indicativo, è quello relativo allo sviluppo del fatturato dei servizi al turismo di tipo complementare (escluse dunque le attività ricettive e di ristorazione), passato da zero ad un miliardo annuo, nel giro di un decennio. Inoltre, sul totale di 5.000 abitanti della zona è stato possibile individuare un aumento dell'occupazione, dovuto direttamente e/o indirettamente al Parco, di 90 unità (fonte: dossier Economia e Parchi WWF 1994).

Il Piemonte è, inoltre, tra le pochissime regioni italiane che hanno disciplinato la professione di accompagnatore naturalistico. Come recita la Legge Regionale n° 41 del 1989: << E' accompagnatore naturalistico chi, per professione, accompagna singole persone o gruppi in zone di pregio naturalistico e ambientale illustrandone le caratteristiche>>. Per esercitare la professione in questione è necessario ottenere un'autorizzazione concessa previo superamento di un esame. Non è però stata prevista la creazione di un ordine professionale.

Per quanto riguarda l'analisi di alcune realtà puntuali, confrontabili con il Parco nazionale del Vesuvio, c'è sembrato interessante il caso del Parco Naturale Regionale della Maremma. Istituito nel 1975 ed esteso per circa 20.000 ettari (il doppio circa dell'estensione del P.N.V.), ha registrato nel 1993 un flusso di turisti attorno alle 250.000 presenze (molte delle quali rappresentate da comitive), che almeno nel 10% dei casi, hanno usufruito dei servizi a pagamento dell'Ente Parco (visite guidate, escursioni, e educazione ambientale).

Per avere, infine, un'idea del flusso turistico generato dalle aree protette italiane, si riportano i dati relativi ai flussi, nell'ambito dei quattro maggiori Parchi Nazionali Italiani, nel corso del 1992:

Parco Nazionale del Circeo:	1.500.000	visitatori		
Parco Nazionale del Gran Paradiso:	2.000.000	„	„	
Parco Nazionale dello Stelvio:	2.500.000	„	„	
Parco Nazionale d'Abruzzo:	4.000.000	„	„	(nostra elaboraz. su dati Nomisma)

Per quanto attiene al discorso delle Riserve Statali direttamente gestite dal Corpo Forestale dello Stato, un buon esempio può essere quello rappresentato dalle Riserve dell'Orfento e di Lama Bianca, entrambe collocate nell'ambito del Parco Nazionale della Maiella.

Così come è avvenuto in molti altri casi, la Forestale ha affidato a privati l'esercizio e l'erogazione di attività e servizi di varia natura. Più in dettaglio: alla Cooperativa Tre Portoni è stata affidata la gestione delle attività escursionistiche

nell'ambito di entrambe le riserve (la lama Bianca è stata dotata, a questo scopo, anche di percorsi per disabili). Alla cooperativa Majambiente sono stati affidati in gestione il Centro Visite e il Museo della Riserva dell'Orfento

#### 4.2 IL CASO DEL PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO

Un'analisi del sistema delle aree protette italiane non può prescindere dall'esame delle modalità di sviluppo del più importante (da un punto di vista socioeconomico) tra i Parchi Nazionali italiani: il Parco Nazionale d'Abruzzo (estensione: 40.000 ettari).

Sino agli anni settanta il modello di sviluppo adottato è stato di tipo "alpino", basato cioè sullo sfruttamento intensivo e sul "consumo" del territorio, finalizzati entrambi a creare adeguati presupposti per il turismo legato agli sport invernali.

A partire dagli anni 70, con l'avvento della nuova direzione, è stato diversificato il modello di sviluppo e, non a caso, è proprio a partire dagli anni 70 che è stato registrato un progressivo miglioramento delle condizioni socioeconomiche delle popolazioni locali, oltre che un impressionante picco di crescita nell'ambito dei flussi turistici diretti nel parco.

Oggi si è in presenza di un turismo spesso di qualità, costante in tutti i periodi dell'anno e quindi in grado di garantire agli operatori un flusso di reddito non legato ad una sola stagione.

La caratterizzazione del turismo per flussi specializzati ha, inoltre, comportato la creazione di nuove opportunità legate principalmente all'educazione ambientale e ai servizi di guide.

Altro effetto, indotto dalla differenziazione della domanda turistica, è stato quello della riduzione della dimensione media delle strutture ricettive. Si è passati dalle grandi strutture necessarie per soddisfare i picchi di utenza



invernale (strutture inoperose per il resto dell'anno e per di più realizzate da imprenditori non locali) a piccole strutture ricettive più flessibili.

In altri termini, la possibilità di accedere a gruppi di utenti, caratterizzati da arrivi diffusi lungo tutti il corso dell'anno e attratti dalla particolarità e dalla tipicità, ha consentito di immettere sul mercato un'offerta sino allora esclusa: l'offerta di case albergo e ostelli per la gioventù.. Ciò si è naturalmente riverberato sul tessuto imprenditoriale locale, consentendo la creazione di piccole imprese basate su risorse e manodopera del posto.

La riduzione della dimensione media dell'offerta si è, inoltre, accompagnata a una generalizzata riduzione, dell'incidenza percentuale, dei costi di gestione sul fatturato.

Emblematico, rispetto allo sviluppo conosciuto dal Parco nazionale d'Abruzzo, è il caso della Cooperativa Wolf di Civitella Alfedena. Società pioniera nel settore dei servizi al turismo, ha cominciato ad operare ottenendo la gestione dei flussi turistici indirizzati in alcune zone del Parco sottoposte a particolare tutela e quindi, con accesso contingentato. In breve è arrivata ad impiegare una decina di giovani locali, divenuti, in seguito, guide naturalistiche autonome, gestori di campeggi e appartamenti, accompagnatori di comitive.

Lo sviluppo conosciuto dalla Wolf è andato di pari passo con lo sviluppo del paese ospitante.

L'ammontare medio dei depositi presso la Cassa Rurale e Artigiana di Civitella Alfedena è passato, dai 4.400.000 £ del 1980, ai 57.000.000 £ del 1992.

Inoltre, nel 1989 ha suscitato notevole sorpresa una notizia apparsa sul "Sole 24" (fonte: Banca d'Italia). Secondo quanto pubblicato Civitella, allora un misconosciuto paesino all'interno del Parco, si è piazzata al primo posto in Italia, nella graduatoria dei depositi bancari pro-capite, con quasi 100 milioni a testa di risparmi (in un contesto, quello della provincia de L'Aquila, che all'epoca non arrivava a otto milioni).

I visitatori di Civitella che nel 1976 erano 2.000, nel 1993 erano saliti all'iperbolica cifra di 300.000. D'altro canto il museo del lupo di Civitella è stato visitato nel 1992 da 1.000.000 di visitatori (fonte: Parco Nazionale d'Abruzzo).

In questo piccolo centro rurale con soli 400 abitanti si trovano oggi 500 posti letto, un albergo, due ostelli, molte case e camere da affittare, un centro visitatori, due centri servizi, due aree faunistiche, sentieri natura, un'agenzia turistica e un centro culturale. Il tutto senza aggiungere un solo metro cubo di nuovo edificato.

Negli stessi anni (1992-93), nell'ambito dell'intero Parco Nazionale d'Abruzzo, è stato stimato un giro d'affari, generato dal turismo, di circa 210 miliardi di lire. Nello stesso ambito sono state costituite dieci cooperative giovanili operanti nei vari settori legati all'attività turistica.

Per ciò che riguarda i flussi turistici che nei diversi anni, hanno interessato il territorio del Parco Nazionale, si hanno a disposizione le cifre fornite dallo stesso Ente Parco: 70.000 nel 1969; 400.000 nel 1974; 1.000.000 nel 1979; 500.000 nel 1984 (la flessione è dovuta al terremoto); 1.000.000 nel 1989; 1.200.000 nel 1992.

Secondo un rapporto di Nomisma (Rapporto Nomisma 1990: Parco naturale ed economia locale), le summenzionate cifre sarebbero sottostimate (in quanto non comprensive dell'apporto fornito dall'economia sommersa). Esse andrebbero dunque corrette moltiplicandole per un fattore mediamente pari a 3,3 (nostra elaborazione su dati Nomisma).

Sempre secondo il rapporto Nomisma, nel 1988 la spesa media giornaliera di un turista in visita al Parco Nazionale d'Abruzzo variava da circa 187.000 lire per l'ospite di un albergo di prima categoria, alle 90.000 lire di chi aveva dimora presso un affittacamere, dalle 58.000 lire di un campeggiatore, alle 15.000 dell'escursionista.

Per ciò che riguarda le caratteristiche salienti delle imprese operanti nell'ambito del Parco Nazionale, il dato che balza all'occhio è quello riconducibile alla loro piccola dimensione: nel 1988 il 97% delle imprese aveva un numero di addetti compreso tra zero e tre, inoltre, il 60% delle stesse dichiarava di svolgere la propria attività nel settore del commercio e dei servizi.

Più in generale è stato osservato (Ricerca Nomisma "Parco naturale ed economia locale") che la crescita del turismo nel Parco ha avuto notevoli effetti positivi sulle imprese, ma solo su quelle operanti nel commercio e nei servizi.

Irrilevante invece l'effetto sulle imprese del settore manifatturiero collocate all'interno del Parco (ma non su quelle operanti nelle aree immediatamente limitrofe).

## Cap. 5

### IL PROGRAMMA DEGLI INTERVENTI

Cap. 6

## SCHEDE DI PROGETTO