

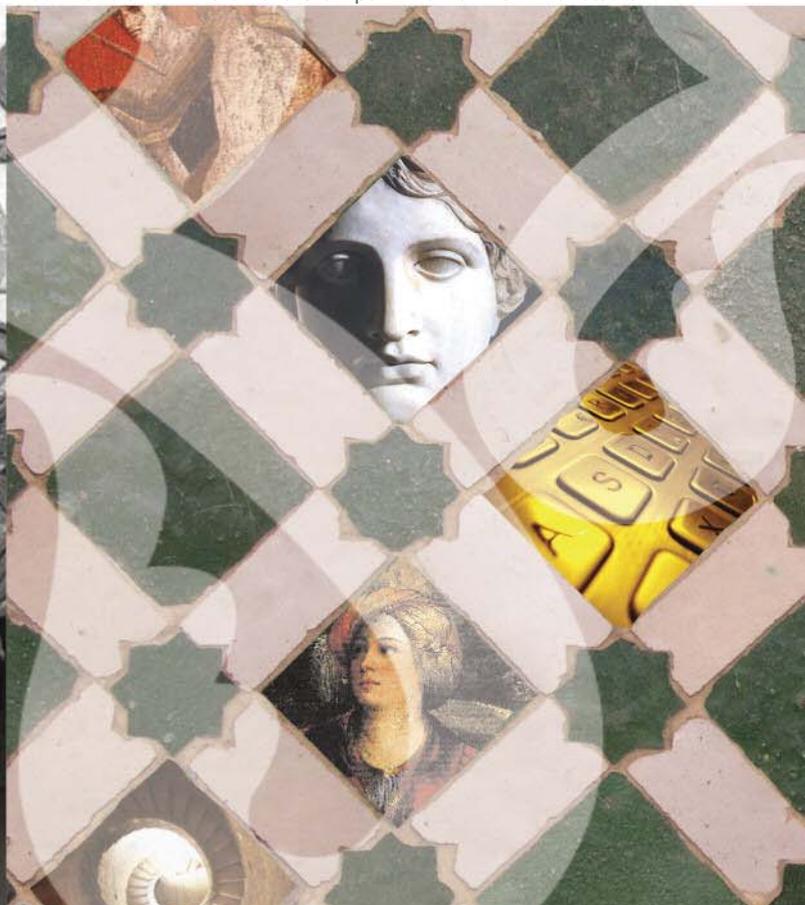


Centro Universitario Europeo
per i Beni Culturali
Ravello

Territori della Cultura

Rivista on line Numero 36 Anno 2019

Iscrizione al Tribunale della Stampa di Roma n. 344 del 05/08/2010



Sommario



Centro Universitario Europeo
per i Beni Culturali
Ravello

Comitato di redazione

5

Turismo e Cultura: un binomio inscindibile
Alfonso Andria

8

Sviluppo e assestamento organizzativo del MiBAC
Pietro Graziani

14

Cultura come fattore di sviluppo

Giuseppe Teseo L'ex convento di S. Chiara a Bari:
il restauro architettonico e l'adeguamento funzionale
a sede della Soprintendenza SABAP

20

Ferruccio Ferrigni Colture, culture, paesaggi culturali

40

Domenico Camardo Alle origini della pasta.
La Valle dei Molini di Gragnano

56

Metodi e strumenti del patrimonio culturale

Francesco Palumbo Il turismo culturale in Italia:
un nuovo quadro di riforma e sviluppo per la
crescita economica e la valorizzazione del
patrimonio territoriale del Paese

66

Teresa Colletta La comunicazione urbana tramite
la cartellonistica: utile strumento per un turismo
di cultura. Alcune recenti realizzazioni

76

Filippo Bencardino Una collaborazione tra
Società Geografica Italiana e il Centro Universitario
Europeo per i Beni Culturali di Ravello

86

Comitato di Redazione



Centro Universitario Europeo
per i Beni Culturali
Ravello

Presidente: Alfonso Andria

comunicazione@alfonsoandria.org

Direttore responsabile: Pietro Graziani

pietro.graziani@hotmail.it

Direttore editoriale: Roberto Vicerè

redazione@qaeditoria.it

Responsabile delle relazioni esterne:

Salvatore Claudio La Rocca

sclarocca@alice.it

Comitato di redazione

Jean-Paul Morel Responsabile settore
"Conoscenza del patrimonio culturale"

jean-paul.morel3@libertysurf.fr;

Claude Albore Livadie Archeologia, storia, cultura

morel@msh.univ-aix.fr

Max Schvoerer Scienze e materiali del
patrimonio culturale

alborelivadie@libero.it

Beni librari,

schvoerer@orange.fr

documentali, audiovisivi

Francesco Caruso Responsabile settore

francescocaruso@hotmail.it

"Cultura come fattore di sviluppo"

Piero Pierotti Territorio storico,

pieropierotti.pisa@gmail.com

ambiente, paesaggio

Ferruccio Ferrigni Rischi e patrimonio culturale

ferrigni@unina.it

Dieter Richter Responsabile settore
"Metodi e strumenti del patrimonio culturale"

dieterrichter@uni-bremen.de

Informatica e beni culturali

Matilde Romito Studio, tutela e fruizione
del patrimonio culturale

matilderomito@gmail.com

Adalgiso Amendola Osservatorio europeo
sul turismo culturale

adamendola@unisa.it

Segreteria di redazione

Eugenia Apicella Segretario Generale

univeur@univeur.org

Monica Valiante

Velia Di Riso

Progetto grafico e impaginazione

PHOM Comunicazione srls

*Per consultare i numeri
precedenti e i titoli delle
pubblicazioni del CUEBC:*
www.univeur.org - sezione
pubblicazioni

*Per commentare
gli articoli:*
univeur@univeur.org

Info

Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali

Villa Rufolo - 84010 Ravello (SA)

Tel. +39 089 857669 - 089 2148433 - Fax +39 089 857711

univeur@univeur.org - www.univeur.org

Main Sponsors:



ISSN 2280-9376

Colture, culture, paesaggi culturali

Ferruccio Ferrigni

*Ferruccio Ferrigni,
Coordinatore attività CUEBC –
Università Federico II*

1. Cibo, agricoltura, paesaggi

Fin dalla sedentarizzazione dell'uomo l'alimentazione delle comunità è stata determinata dalle potenzialità agricole delle aree di insediamento. I primi insediamenti si sono infatti sviluppati là dove si disponeva di cereali selvatici facili da raccogliere, da conservare e ad alto potenziale nutritivo. Grano, orzo, miglio, riso, mais, quinoa sono stati tra i primi alimenti domesticati. Ma non dovunque né con le stesse modalità.

Le pianure del Nilo e della Mesopotamia, che offrivano contemporaneamente elevata disponibilità di energia solare e acque di superficie facilmente controllabili, hanno permesso di trasformare in irrigua la originaria agricoltura secca degli altipiani anatolici ed etiopi. È stato così possibile generare surplus alimentari nei villaggi, condizione necessaria per alimentare la città. La "Mezzaluna fertile" è diventata quindi sinonimo sia di produzione di grano, orzo e miglio sia di prime civiltà urbane (Fig. 1).

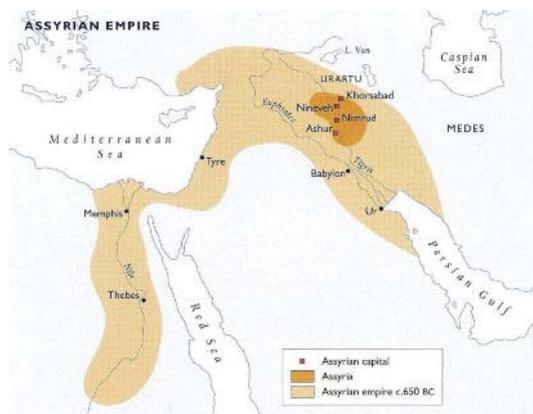


Fig. 1 Nella Mezzaluna Fertile energia solare abbondante e acque superficiali hanno permesso l'avvio della sedentarizzazione dell'umanità poi la nascita delle città.

Là dove il territorio è più accidentato e le precipitazioni hanno carattere più marcatamente stagionale – e quindi il controllo delle acque superficiali punta ad evitare il dilavamento nella stagione delle piogge e a costituire una riserva idrica per quella secca – il territorio è stato sistemato a terrazze irrigue, sulle quali l'unica coltura possibile è quella del riso. Ed è il grafismo delle risaie a terrazze che evoca immediatamente il paesaggio del sud est asiatico (Fig. 2).



Fig. 2 La risaia a terrazze del sud est asiatico è la risposta più efficiente al clima monsonico, dalle precipitazioni intense e fortemente stagionali.



Fig. 2 Terrazze secche andine.

Nell'America centro-meridionale, infine, gli altopiani sono aridi, la coltre fertile è poco profonda, le piane sono in gran parte occupate da foreste pluviali. Anche qui per produrre cibo è necessario realizzare delle terrazze, ma il clima e l'altitudine non ne consentono l'irrigazione. È quindi possibile coltivare solo quinoa e mais. Le terrazze secche andine sono l'immagine consolidata delle civiltà maya e azteca (Fig. 3).

Nel mondo si possono quindi identificare tre ben precise "civiltà agro-alimentari": quella del grano (poi integrato dalla vite e dall'ulivo), in Medio Oriente e Africa del nord; quella del riso, in Asia; quella del mais, in America centro-meridionale. Tre civiltà alle quali corrispondono altrettanti paesaggi.

La stessa catena "alimentazione > agricoltura > paesaggio" si ritrova anche alla piccola scala, dove diventa una vera "Cultura Agro-Alimentare Locale" (CAAL). Le dolci ondulazioni a grano della Val d'Orcia, le terrazze a vigneto delle 5 Terre, quelle a vite e limoni della Costiera Amalfita, gli oliveti su terrazze o su pendio del Cilento, le "viti maritate" della piana aversana sono il risultato di antichissime tradizioni agricole, che ancora oggi offrono prodotti alimentari tipici e che hanno plasmato paesaggi di altissima attrattività. E il cui pregio e il cui consumo contribuiscono a rafforzare l'identità delle comunità locali. Oggi in verità i prodotti tipici locali stanno vivendo una stagione di grande successo, ma il processo non è esente da ombre. I prodotti tipici sono infatti il risultato delle caratteristiche pedologiche e climatiche specifiche del biotopo, di cultivar adatte a tali caratteristiche e delle tecniche che le hanno sfruttate al meglio per soddisfare la domanda locale, quasi sempre limitata dalle difficoltà di trasporto. E sono appunto tali specificità che li espongono a due ordini di rischi.



Da una parte, i prodotti che hanno costi di produzione/trasformazione elevati o che sono poco o per niente conosciuti, tendono a scomparire. Dall'altra, quelli che, avendo conquistato grande visibilità, vedono il mercato allargarsi ben al di là dell'originaria area di produzione/consumo. Il sistema produttivo tende allora ad utilizzare nuove varietà, ad introdurre tecniche di coltivazione o di trasformazione più economiche. O che, semplicemente, permettono di far fronte ad una domanda enormemente accresciuta. Per non parlare dei prodotti importati e poi etichettare come locali. Tutte innovazioni che spesso alterano la qualità e il gusto dei prodotti. E poco alla volta la stessa comunità locale perde un fattore di identità.

La Campania è afflitta da entrambi i processi. Accanto a prodotti notissimi, che però subiscono imitazioni a livello mondiale (mozzarella, limoncello), esistono numerose produzioni agricole locali di alta qualità ma pochissimo conosciute, spesso relitte. Oppure immesse sul mercato senza alcuna lavorazione, quindi con scarso valore aggiunto. In tale contesto non è pensabile che azioni di "sensibilizzazione" o di pubblicità sortiscano effetti significativi. Viceversa, la valorizzazione delle eccellenze alimentari "minori" può risultare più facile ed incisiva se si inquadra in una azione integrata, che metta in evidenza la relazione tra produzioni agricole tipiche, tradizioni alimentari e cultura della comunità locale, paesaggio che esse determinano.

Fig. 4 Le "marcite" lombarde sfruttano con intelligenza le acque sorgive per ottenere raccolti invernali. E generano un paesaggio tipico.

2. Colture, culture, paesaggi culturali

Che le colture agricole siano frutto di conoscenze tecniche ed organizzazione sociale è osservazione scontata. Ma non sempre si riflette opportunamente su questa relazione. I paesaggi agrari italiani sono assai vari e antichi di molti secoli, ma tutti documentano i problemi locali e le soluzioni escogitate per risolverli.

Le marcite lombarde, ad esempio, sfruttano in maniera mirabile la grande abbondanza di acque superficiali (Fig. 4). Introdotte nel XIII dai monaci Umiliati e diffusa poi dai Cistercensi e dai Benedettini, regimano il sistema idrico e consentono coltivazioni invernali (l'acqua sorgiva ad $8^{\circ}\div 10^{\circ}$ permette di irrigare anche con temperature dell'aria molto rigide). I vigneti a girapoggio della Valle del





Fig. 5 Vigneti a girapoggio nella Valle del Duro (a) e nelle Langhe (b), presidi efficaci contro il dilavamento dei declivi.

Douro o delle Langhe (Fig. 5) sono efficaci presidi contro il dilavamento dei declivi. I terrazzamenti della Costiera Amalfitana o delle 5 Terre non solo stabilizzano i pendii (qui molto accentuati), ma creano una tasca di terra che permette colture arboree, impossibili sulla originaria coltura vegetale, molto sottile. Senza contare che i muri di sostegno sono degli eccellenti accumulatori termici, che riducono l'escursione giorno-notte e favoriscono le coltivazioni.

Le differenze non rispondono solo ad esigenze di tecnica agraria. Nell'Italia centro-settentrionale la organizzazione comunale ha stimolato la imprenditorialità anche delle classi al fondo della piramide sociale, i contadini. La terra veniva coltivata "a mezzadria", un contratto agrario che comporta una quota di rischio anche per chi materialmente la lavora. Nel sud il perdurare della struttura feudale ha invece favorito il bracciantato: rischio e profitto sono per intero in capo al proprietario. Al lavorante non spetta che il salario (in pratica appena quanto serve a sopravvivere).

E il paesaggio registra puntualmente le differenti organizzazioni sociali e produttive. Nel centro-nord l'insediamento è articolato su masserie e case sparse, nel sud i braccianti risiedono in grossi borghi, raggiungono i campi quotidianamente.

Le terrazze della Costiera Amalfitana sono il paradigma della



relazione tra organizzazione sociale e paesaggio agrario. Qui il paesaggio è stato “prodotto” nei secoli X-XI, quando la prosperità del Ducato di Amalfi attirava popolazione, a cui bisognava fornire cibo. I pendii sono stati allora dissodati e terrazzati con un contratto agrario particolare, il “pastinato”: il proprietario concedeva al “pastinatore” un terreno incolto o mal coltivato, con l’impegno di renderlo produttivo. In cambio il pastinatore nei primi 5 anni tratteneva per sé l’intera produzione, la divideva a metà con il proprietario nei successivi 5, gliene lasciava i 2/3 nei ulteriori 5 anni e, alla fine, retrocedeva il fondo.

Il paesaggio rurale è dunque il risultato di conoscenze tecniche, rapporti di classe, organizzazione produttiva, regime giuridico. In una parola tutti i paesaggi rurali tipici – che hanno cioè una precisa identità morfologica, risultato di trasformazioni utilitarie e codificate – documentano la cultura delle comunità che li hanno prodotti. Sono quindi “paesaggi culturali”, a prescindere che abbiano o meno quel valore di universalità che li porta ad ottenere il riconoscimento dell’UNESCO.

3. La dieta mediterranea e le sue componenti “paesaggigene”

“La Dieta mediterranea coinvolge una serie di abilità, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni che spaziano dal paesaggio alla tavola e che concernono le coltivazioni, i raccolti agricoli, la pesca, l’allevamento degli animali, la conservazione, la lavorazione, la cottura e, in modo particolare la condivisione e il consumo degli alimenti”. La definizione UNESCO della Dieta Mediterranea (DM) fa esplicito riferimento alla connessione tra cibi e paesaggio anche se non tutte le sue componenti generano direttamente paesaggio. Non la pesca, ad esempio, né il consumare insieme i cibi. Ma la definizione fa anche riferimento alle componenti immateriali del paesaggio: abilità, conoscenze, rituali, tecniche di coltivazione ecc. sono alla base dei prodotti tipici. Nella prospettiva di un approccio integrato al paesaggio - e ai possibili processi di sviluppo locale fondati sulla valorizzazione dei prodotti tipici ad esso legati - le componenti immateriali del paesaggio entrano a pieno titolo nel prodotto unico che si vuole promuovere: il territorio. O, meglio, il sistema “comunità-territorio”, con le sue specificità nel privilegiare, produrre e consumare i cibi.



Del resto “è proprio questa la motivazione con cui l’UNESCO ha inserito la Dieta Mediterranea (DM) nel Patrimonio Immateriale dell’Umanità. La DM è dunque molto più che un insieme di cibi.

Per meglio mettere a fuoco la relazione tra cultura del cibo, produzioni tipiche che la alimentano e paesaggio che ne risulta – i Paesaggi della Dieta Mediterranea (PDM) – è quindi opportuna una analisi ragionata dei prodotti agroalimentari che entrano nella DM e del loro impatto, materiale e immateriale, sul paesaggio e quindi delle potenzialità della loro valorizzazione. Sia nella semplice prospettiva turistica, sia in quella più ardua di un miglioramento della qualità della vita delle comunità locali. Tra DOP e IGP la Campania ha 22 prodotti tipici certificati, a cui vanno aggiunti altri 13 tra ortaggi e legumi inclusi nei 22 Presidi Slow Food. Non tutte le produzioni agroalimentari tipiche entrano però nella DM. Gli alimenti che la compongono sono pane, pasta, verdure, legumi, frutta fresca e secca, ma anche carni bianche, pesce, latticini, uova, olio d’oliva e vino. E di questi prodotti non tutti hanno impatto diretto sul paesaggio. Non ne hanno di significativi quelli risultanti dalle trasformazioni delle produzioni agroalimentari (carni, latticini, uova), quelli stagionali e/o che ormai vengono prodotti prevalentemente in serre (ortaggi), quelli frammisti ad altre coltivazioni non specifiche (cereali).

D’altra parte la regione è ricca di molti altri prodotti tipici, di elevata qualità e con ben definite aree di produzione, che generano precisi paesaggi agrari (le viti maritate aversane, i nocioleti irpini, i vigneti sanniti).

In definitiva le colture della Campania che entrano nella DM e che possiamo considerare “paesaggigene” – cioè che generano in maniera significativa specifici paesaggi – sono:

- L’olivo
- La vite
- Gli agrumi
- La frutta, fresca e in guscio

Ai paesaggi derivanti dalle colture direttamente “paesaggigene” vanno poi aggiunti quelli che non sono il risultato di specifiche trasformazioni agricole del territorio, ma sono connessi a due produzioni tipiche, possibili solo in quei territori: la mozzarella, che richiede il latte delle bufale allevate nelle piane umide del Sele e del Volturno; il “Provolone del monaco”, prodotto con il latte della mucca Agerolese, che pascola nei castagneti dei



Monti Lattari. La lista va quindi integrata con:

- Le colture foraggere per il pascolo.

4. Paesaggio valore aggiunto delle produzioni agrarie

In questi ultimi decenni l'agricoltura ha visto la massiccia introduzione di sofisticate tecnologie di coltivazione e trattamento dei prodotti; la comparsa di cultivar "progettate" per resistere appunto allo stress delle loro lavorazioni; una crescente efficienza dei trasporti, che ha allargato i mercati a dimensioni impensabili solo pochi decenni fa. Le produzioni agroalimentari sono diventate sempre più "industriali", il mercato è totalmente omologato. D'altra parte i prodotti tipici locali, quelli bio e a km 0, che costituivano un'offerta di nicchia, stanno acquisendo fette di mercato sempre più ampie.

Sono due linee di tendenza opposte ma, per molti versi, complementari. La sostanziale omologazione planetaria delle produzioni agroalimentari è anche il risultato dell'incremento dei consumi di massa. Il crescente successo dei prodotti tipici è anche frutto della fisiologica reazione al cibo omologato del segmento di mercato più solvibile e con migliore educazione alimentare.

D'altra parte i prodotti tipici hanno precisi limiti quantitativi. Venivano (e vengono) prodotti in aree ristrette, avevano una circolazione locale e processi di lavorazione in genere ad alta intensità di manodopera. Stimolarne la domanda può indurre i produttori ad adottare lavorazioni meno dispendiose, che rischiano di alterarne qualità e gusto. Le produzioni tipiche hanno quindi un plafond intrinseco. Un programma di sviluppo locale può quindi certamente promuoverle, ma non può fondarsi solo sul loro incremento. Se invece vengono proposte come risultato di condizioni pedologiche e bioclimatiche, di saper fare, di tradizioni, diventano un prodotto sociale. Consumare prodotti tipici diventa allora occasione per conoscere territori, per viverne la cultura.

Produzioni tipiche e paesaggio

Occorre precisare, tuttavia, che il rapporto tra paesaggi e produzioni tipiche è bidirezionale: le produzioni tipiche generano paesaggio, ma è allo stesso modo è quel paesaggio che le permette. Nella piana tra Napoli e Caserta, la vite è ancora



Fig. 6 La vite dell'agro aversano, "maritata" al pioppo (a), ha una solida valenza paesaggistica, documentata nella pittura dell'800 (b).

coltivata ad "alberata". Qui i tralci che corrono su fili tesi tra un pioppo e l'altro (Fig. 6/a) marcano un paesaggio che, senza, sarebbe banale. E che non a caso è stato oggetto ricorrente della pittura dell'800 (Fig. 6/b). Ma sapere che l'alberata è una tecnica di coltivazione della vite che ha origini etrusche, che la sua attuale configurazione è ancora quella descritta da Goethe quasi tre secoli fa¹, conferisce al vino che qui si produce, l'"Asprinio", una nobiltà che altrimenti non gli sarebbe riconosciuta.

Né meno intriganti sono le motivazioni tecniche del paesaggio dell'alberata. Qui infatti la falda freatica è molto superficiale, ma la vite richiede un apporto limitato di acqua. Farla arrampicare sui fili tesi tra i pioppi presenta due vantaggi determinanti: allontana i grappoli dall'acqua e la associa a piante igrofile, competitor della vite nella cattura dell'acqua di falda. In questo modo si crea quella che può definirsi una simbiosi tra prodotto e paesaggio, che qualifica una coltura come "paesaggigena". Il carattere "paesaggigeno" delle produzioni tipiche può essere proposto da un lato come garanzia di qualità, dall'altro come stimolo a consumarle sul posto. Associarle quindi al paesaggio offrendo un unicum, il territorio e la comunità che lo usa, aiuta a incentivare il "turismo esperienziale/emozionale", un segmento della domanda turistica in forte espansione. Il consumo sul posto di prodotti tipici non genera solo il loro acquisto, offre un'esperienza. Il prodotto viene infatti ad essere identificato con la comunità locale, il suo stile di vita, le sue tradizioni, le sue conoscenze. E il passaparola – è opportuno ricordarlo – è fondamentale per comunicare con quei turisti che rifuggono dai tour operator alla ricerca di emozioni ed esperienze.

Il paesaggio originato dalle produzioni tipiche conferisce quindi valore aggiunto all'agricoltura locale.

¹ Scrive W. Goethe nel suo *Viaggio in Italia*: *Finalmente raggiungemmo la pianura di Capua... Nel pomeriggio ci si aprì innanzi una bella campagna tutta in piano... I pioppi sono piantati in fila nei campi, e sui rami bene sviluppati si arrampicano le viti... Le viti sono d'un vigore e d'un'altezza straordinaria, i pampini ondeggiavano come una rete fra pioppo e pioppo.*



5. Le problematiche legate alla tutela dei paesaggi della dieta mediterranea.

I PDM offrono notevoli opportunità di promozione integrata dei sistemi locali. Nell'inserirne la valorizzazione in progetti di sviluppo locale, tuttavia, non vanno sottovalutati i problemi che essa pone.

Innanzitutto ci si deve confrontare con gli *strumenti governo del territorio*, che quasi mai prevedono norme di tutela delle coltivazioni tradizionali. Anzi spesso rendono difficile il riuso dei manufatti agricoli obsoleti; a ciò si aggiunga l'avvento di *nuove tecnologie*, che incidono pesantemente sul paesaggio; l'introduzione di *nuove cultivar*, che pur riducendo l'impiego di manodopera e aumentando la resistenza agli stress della conservazione, del trattamento, del trasporto, finiscono per generare profonde trasformazioni del paesaggio tradizionale. Ai limiti operativi definiti dai piani urbanistici, peraltro non sempre coerenti, si aggiungono poi quelli delle *politiche di supporto all'agricoltura*, nazionali e comunitarie: per accedere ai contributi agricoli dell'Unione Europea, ad esempio, le aziende devono avere una taglia minima, che quasi mai è riscontrabile in quelle che si dedicano alle produzioni tipiche. Altro fattore di cui bisogna tener conto è il *cambiamento climatico*. Per ora si manifesta con l'incremento della frequenza e dell'intensità delle precipitazioni, ma tra non molto diventerà elemento da cui non poter prescindere nella programmazione dei cicli produttivi agricoli, con un impatto rilevante sulle coltivazioni. Quindi sul paesaggio.

Analizzare in dettaglio i problemi sopra elencati può aiutare

Fig. 7 L'altopiano di Agerola è parte integrante del paesaggio della Costiera Amalfitana, ma non rientra nel sito UNESCO e fa parte di un'altra provincia. Il paesaggio è unitario, è tutelabile con strumenti diversi?





sia ad individuare le possibili soluzioni sia ad elaborare un piano integrato di sviluppo dei territori costituenti i PDM. Capace di prevenire o mitigare il rischio e trasformare invece in opportunità gli elementi di debolezza del sistema.

Strumenti "autoregolatori" per il governo del territorio

Il primo limite per la tutela e valorizzazione dei paesaggi rurali tipici si incontra negli strumenti di governo del territorio, che raramente li disciplinano per intero e, soprattutto, con efficacia (Canevari e Palazzo, 2001). I piani urbanistici hanno infatti portata comunale, ma i paesaggi non si arrestano ai confini amministrativi. L'altopiano di Agerola, per esempio, rientra appieno nel paesaggio della Costiera Amalfitana, le terrazze a limoni non differiscono da quelle della sottostante Conca dei Marini, ma il comune fa parte della provincia di Napoli (Fig. 7). Certo, ci sono i piani sovracomunali (Piani Paesistici, Piani Territoriali di Coordinamento Provinciale), ma sono strumenti che identificano le Unità di Paesaggio (UI) alla grande scala (la Costiera Amalfitana, ad esempio, costituisce un'unica UI). Inoltre raramente forniscono indicazioni sulle colture ammesse/vietate, mentre la tutela del paesaggio tende spesso a limitarsi alla inibizione di nuovi volumi. Accade così che sia perfettamente legittimo sostituire le tradizionali protezioni dei limoni in pali e frasche di castagno con i teli in plastica (Fig. 8/a,b), ma che restaurare una residenza rurale trasformando in soggiorno la originaria stalla a piano terra risulti di fatto impossibile, in quanto viene a configurarsi come un "incremento di volume dell'edificio" (Fig. 9).

Fig. 8 Le protezioni tradizionali dei limoni della Costiera Amalfitana erano realizzate con pali e frasche di castagno provenienti dai monti retrostanti (a); oggi le frasche sono sostituite dai teli in plastica (b). Una "evoluzione" del paesaggio non contrastata dal piano urbanistico.

Fig. 9 La casa rurale recuperata costituisce un intervento di "restauro paesaggistico", ma è illegittima: la stalla al piano terra è stata trasformata in soggiorno, un intervento che ha generato un "nuovo" volume, rigorosamente inibito dal piano urbanistico.





Fig. 10 Il paesaggio dell'olivo cilentano è caratterizzato dalla varietà "pisciottana", una pianta imponente (a, b), ma dalla coltivazione onerosa e difficile. E i nuovi uliveti vengono impiantati a filari, in modo che sia agevole l'uso delle macchine (c).



Nuove tecnologie, nuove cultivar, nuovo paesaggio

Fino alla seconda guerra mondiale nell'agricoltura italiana non si sono avute innovazioni sostanziali. Dalla seconda metà del Novecento, invece, si è assistito ad un rapido decremento degli attivi in agricoltura (dal 1951 al 2014 si sono ridotti dal 43% al 3,6%, meno di un decimo), cui ha corrisposto un incremento di produttività altrettanto rapido (all'inizio del XX secolo un contadino coltivava al massimo fino a 3÷4 ha; oggi ne coltiva 60÷80). L'impiego massiccio di macchine agricole e di concimi chimici ha reso necessario sia modificare le tecniche di coltivazione, sia introdurre nuove cultivar, idonee ad essere trattate dalle macchine. La cultivar allevate a vaso sono sostituite da altre a spalliera. E gli ulivi maestosi distribuiti ad occupare tutto il suolo, ad esempio, vengono soppiantati da filari non molto alti, spazati quanto basta a far passare le macchine (Fig. 10).



L'impatto delle politiche di supporto all'agricoltura

La taglia e la natura giuridica delle aziende agricole sono requisiti essenziali per accedere ai benefici della Politica Agricola Comune della UE (PAC). La possibilità di beneficiare della PAC è determinante per i prodotti tipici, che spesso hanno costi di produzione elevati. Come accade, ad esempio, per la produzione del limone della Costiera Amalfitana. Qui il 18% delle coltivazioni sono frutto di agricoltura "amatoriale", praticata nei "giardini" di famiglia. E le aziende agricole registrate sono di estensione ridottissima (2/3 hanno meno di 1 ha, l'85% meno di 2 ha). La ridotta dimensione della quasi totalità delle aziende produce elevati costi di produzione e impedisce di accedere alle sovvenzioni della PAC, con notevoli conseguenze per il paesaggio della costiera. La ricerca di economie di gestione determina infatti la progressiva sostituzione nei limoneti delle tradizionali protezioni in frasche con teli in plastica, di pesante impatto negativo sul paesaggio e potenzialmente dannose: trattengono infatti la grandine, favorendo poi le gelate (Fig. 8/b).

In alcuni PC europei è stata ottenuta una deroga alla dimensione minima per le attività agricole di particolare valore culturale, paesaggistico o documentale. In Italia per le Aree di Interesse Ecologico (AIE), tra cui sono incluse quelle a valenza paesaggistica, è prevista una deroga alla superficie minima aziendale per l'accesso ai contributi della PAC. Una deroga che riduce i costi di produzione e può quindi stimolare la rimessa a coltura delle terrazze abbandonate. Un risultato a doppia valenza: il presidio e la corretta manutenzione dei terrazzamenti sono infatti essenziali sia per la conservazione del paesaggio sia per la prevenzione dei disastri naturali.

Gli effetti del cambio climatico

Il cambiamento climatico in atto ha avuto per ora impatto prevalentemente sui cicli meteorologici. Incremento dell'intensità e maggiore frequenza delle precipitazioni, da un lato, prolungate siccità dall'altro sono gli effetti più evidenti. Ma i prodotti tipici sono il risultato di cultivar e di tecniche di coltivazione selezionate e messe a punto proprio in rapporto al clima locale. La modifica del ciclo stagionale può avere pesante impatto negativo su alcuni prodotti tipici e sui relativi paesaggi. È il caso, ad esempio, della mela annurca campana. È una

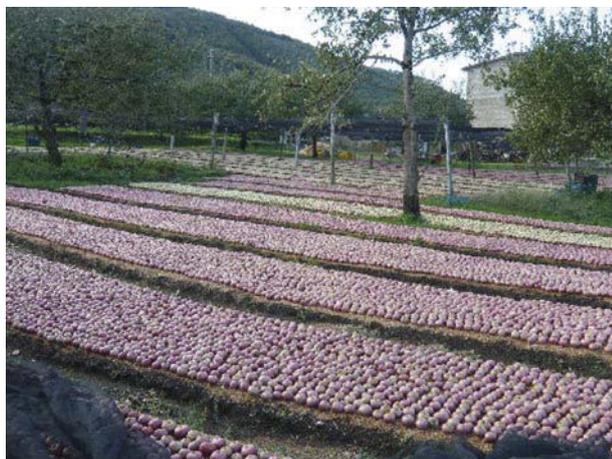


Fig. 11 Il paesaggio della mela annurca è caratterizzato dalle "toccole", letti di paglia su cui maturano al sole e che le proteggono dall'umido della terra (a); ma le mele vanno rigirate a mano, per farle maturare uniformemente (b). Una pratica tradizionale molto onerosa, che mette a rischio produzione e paesaggio.

mela che deve la sua IGP non solo alle qualità organolettiche (una polpa bianca e compatta, dolce, dal lieve gusto acidulo, aromatica), alla buona capacità di conservazione e alle sue innumerevoli indicazioni terapeutiche (dal colesterolo alla calvizie), ma anche alla tecnica di coltivazione. Il peduncolo infatti non molto sviluppato espone quindi il frutto ad un distacco prematuro dal ramo, finendo per marcire a terra. Coltivata da oltre 2000 anni (è agevolmente riconoscibile in molti affreschi di Pompei) viene raccolta ancora verde in autunno e deposta su letti di paglia, le "toccole", a maturare al sole (Fig. 11/a). Per garantire una maturazione completa ed uniforme, tuttavia, il frutto va continuamente girato a mano (Fig. 11/b), fino a Dicembre e solo allora è pronto per essere consumato.

È una tecnica di coltivazione affascinante che genera un paesaggio eccezionale e suggestivo. Le "toccole" vengono lavorate progressivamente, così ad una ancora verde si affianca un'altra un po' violacea, poi un'altra già rossiccia. Fino ad avere tutto il meleto di un rosso brillante. Ne risulta un paesaggio di strisce multicolori, che richiama la pittura divisionista.

È però anche una tecnica che espone la mela annurca e il suo paesaggio a due ordini di rischio. Intanto, il costo elevato della manodopera necessaria a ruotare i frutti per due mesi sta spingendo alcuni coltivatori a sperimentare diversi sistemi di maturazione. Inoltre le prolungate siccità generate dal cambiamento climatico possono compromettere l'arricchimento del frutto in succo e aromi; lo strato di paglia delle "toccole" può non reggere alle precipitazioni estreme, può sfaldarsi e lasciar cadere i frutti sulla terra, con conseguente marcescenza.



Il cambiamento climatico può anche avere effetti non necessariamente negativi, in termini di introduzione di nuove colture che con il tempo si integrano nel paesaggio locale. Da qualche anno in Sicilia sono state avviate con successo coltivazioni di frutti sub-tropicali (quali mango e avocado), evidentemente estranee ai paesaggi locali. Ma è pur vero che anche gli aranci non erano conosciuti in Italia prima che i portoghesi li importassero, oggi sono invece un elemento caratterizzante molti territori agricoli del meridione².

Le potenzialità attrattive del paesaggi della dieta mediterranea

Accanto ai problemi i PDM presentano anche precise potenzialità. Intanto, quasi tutti si localizzano nelle aree interne della regione, in genere poco investite dai flussi turistici. Sono quindi sistemi territoriali che di per sé offrono *margini di sviluppo* notevoli, soprattutto per il segmento della domanda di *"turismo esperienziale"*.

L'offerta di *"esperienze"*, tuttavia, non può essere improvvisata. Selezionare i luoghi da visitare, gli eventi da offrire, le famiglie da coinvolgere sono attività che richiedono una specifica preparazione di *operatori turistici specializzati in turismo emozionale* e in *"story telling"*.

Turismo emozionale/esperienziale

Associare i prodotti tipici ai paesaggi da questi generati non serve solo ad aumentare l'attrattività di un territorio, serve anche ad offrire esperienze molto diverse da quelle che si possono vivere in una vacanza tradizionale. La valorizzazione turistica dei PDM comporta la necessità di illustrare ai forestieri i dettagli dell'ambiente, dei terreni, del clima, delle conoscenze tecniche che consentono quelle specifiche coltivazioni; di raccontare le modalità tradizionali di preparazione dei prodotti, i loro pregi, le modalità e i rischi della loro conservazione.

E il racconto non può essere didascalico: mettere in evidenza le peculiarità di un prodotto o di un elemento del paesaggio può destare l'interesse dell'uditore, ma non avvince. Raccontare la storia che sta dietro alla peculiarità o all'elemento li fissa indelebilmente nel vissuto di chi ascolta.

Disporre di operatori capaci di *storytelling* è una necessità assoluta per avviare programmi di turismo emozionale/esperienziale, ma offre anche evidenti opportunità di lavoro.

² A Napoli l'arancia è "u purtuall".



Lo storytelling

Assaggiare un frutto di cui qualcuno ha illustrato le caratteristiche, le modalità di produzione, le difficoltà per mantenerne la qualità non rende solo più consapevole il consumo, fa sentire il turista parte della comunità che tale frutto produce. E di cui è orgogliosa. Mordere una mela annurca sotto il gelso della masseria che lo produce, ammirando le "toccole" variopinte da cui è stata appena prelevata, ascoltando il proprietario che ne decanta il gusto e le virtù terapeutiche ("altro che Melinda!") è molto più di una piacevole parentesi durante una passeggiata. È una esperienza.

Ed è appunto la cultura delle comunità locali, componente immateriale del paesaggio, che può soddisfare agevolmente la domanda di turismo esperienziale. Far partecipare i turisti ad alcune fasi delle coltivazioni tipiche, coinvolgerli nella preparazione di cibi tradizionali, da consumare poi insieme, non richiede grandi sforzi organizzativi ma solo la presenza di una comunità aperta ed ospitale. Una risorsa strettamente connessa alla Dieta Mediterranea. Occorre dunque potenziare e mettere a sistema quelle tradizioni di ospitalità che costituiscono la ricchezza di questi territori. Un progetto di valorizzazione dei PDM non può infatti prescindere dal considerare il territorio come un sistema di cui fanno parte le differenti risorse naturalistiche, paesaggistiche ed antropiche, ma anche tutti i valori che sono alla base di cultura della comunità (Belletti, 2001). Proprio perché la motivazione del viaggio è "il fare esperienza del luogo" l'attrattiva di un sistema territoriale viene accresciuta sensibilmente dagli altri elementi che concorrono al suo patrimonio.

6. I Paesaggi della Dieta Mediterranea per uno sviluppo locale sostenibile

Il turismo esperienziale fondato sulla valorizzazione dei PDM ha quindi una intrinseca sostenibilità economica, ambientale, sociale. È dunque possibile avviare un programma di sviluppo locale sostenibile fondato sulla valorizzazione dei PDM, intesi come *unicum* di territorio, prodotti tipici, cultura delle comunità.

Nel definire il progetto è importante tener conto che è opportuno offrire al turista una molteplicità di stimoli. Anche se la moti-



vazione del viaggio è la “esperienza”, l’attrattività di un sistema territoriale viene accresciuta sensibilmente dagli altri elementi che concorrono al suo patrimonio: monumenti, emergenze naturali, percorsi di trekking, fiere, eventi.

Un progetto di valorizzazione dovrebbe dunque prevedere almeno:

- Guida sugli altri elementi di attrazione presenti nel territorio o nelle vicinanze, per costruire un’offerta integrata
- Costruzione di itinerari tematici (dell’olio, del vino, della frutta ecc.)
- Attivazione di una piattaforma interattiva che raccolga e diffonda informazioni sui cibi tipici, le tecniche di coltivazione e i paesaggi ad essi associati
- Corsi di formazione per operatori di turismo emozionale e di storytelling

Il posizionamento

Nella produzione di un progetto di sviluppo fondato sui PDM non va trascurato il posizionamento competitivo del territorio che si intende valorizzare, analizzandone comparativamente le potenzialità rispetto ad altri sistemi territoriali concorrenti³. Analizzare i sistemi territoriali possibili concorrenti è condizione propedeutica ed essenziale per assicurare il successo di un piano di sviluppo di un territorio. Quanti sono i territori/paesaggi analoghi esistenti in un determinato raggio? C’è spazio per un altro? Se sì, quali caratteristiche deve avere per differenziarsi? Quali debbono essere ulteriormente messe in evidenza? Basta solo il gusto del vino? o del carciofo? o del limone?

Una corretta politica di valorizzazione dei PDM della Campania passa necessariamente attraverso una complessa strategia di tutela e rivalutazione dei paesaggi agrari e delle produzioni tipiche locali, anche in un’ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale.

³ Ad esempio in Italia si contano 154 Strade del Vino, che comprendono 400 tra DOP, DOC e DOCG e interessano 1.450 comuni .