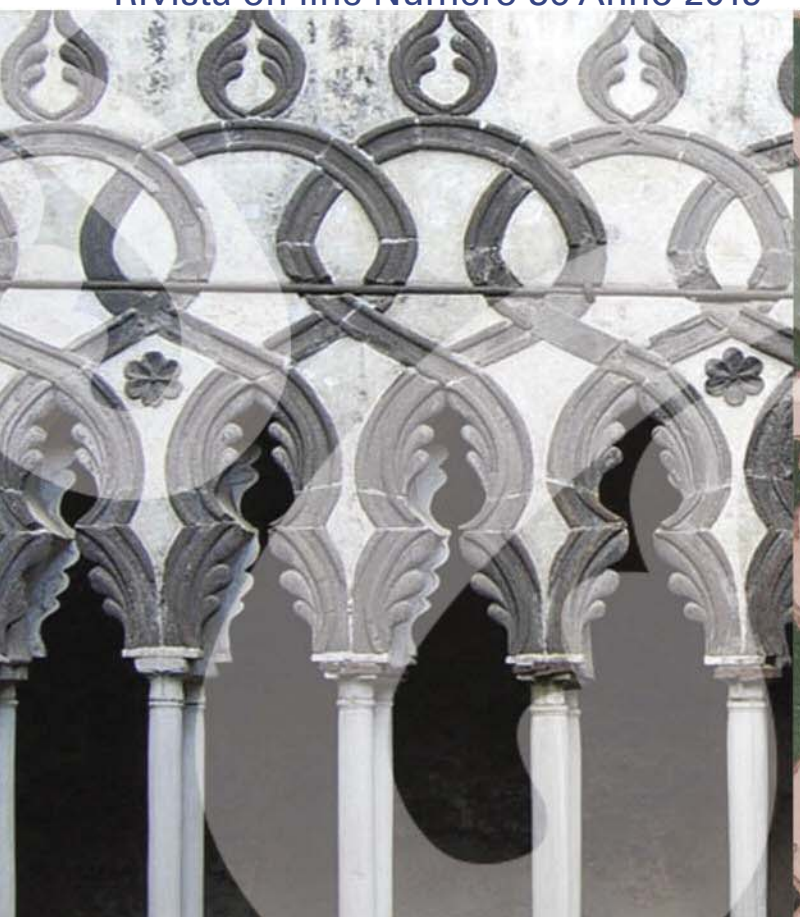
Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali

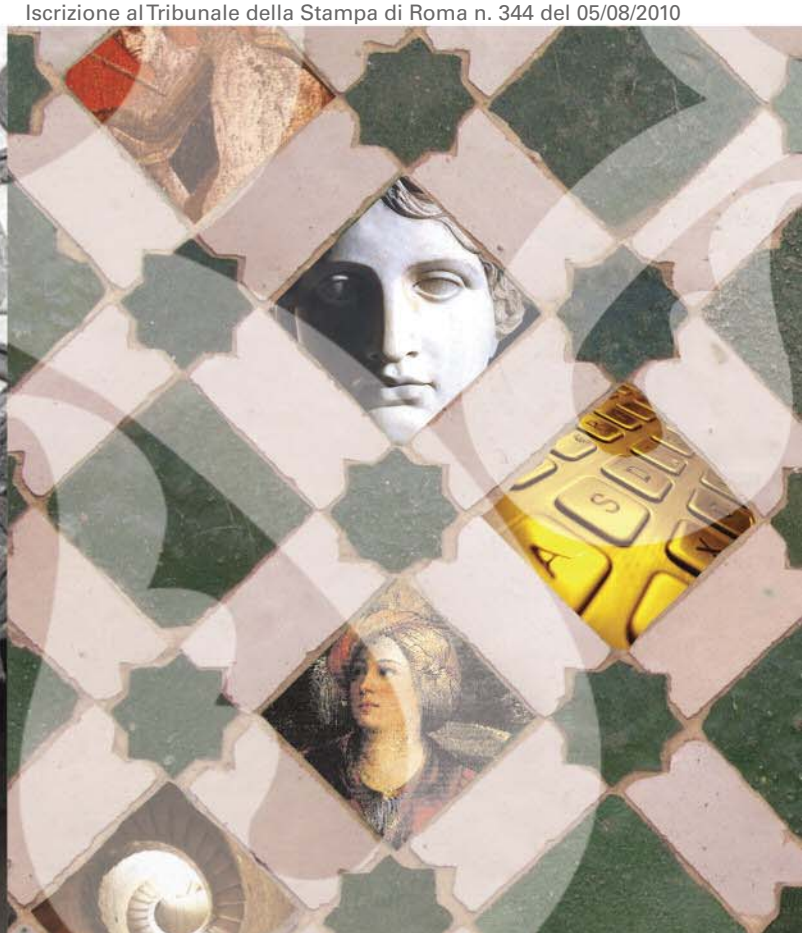
Ravello

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

Copyright 2010 © Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali

Territori della Cultura è una testata iscritta al Tribunale della Stampa di Roma.
Registrazione n. 344 del 05/08/2010

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; morel@mmsh.univ-aix.fr

Claude Albore Livadie Archeologia, storia, cultura — alborelivadie@libero.it

Max Schvoerer Scienze e materiali del patrimonio culturale — schvoerer@orange.fr

Beni librari, documentali, audiovisivi

Francesco Caruso Responsabile settore "Cultura come fattore di sviluppo" — francescocaruso@hotmail.it

Piero Pierotti Territorio storico, ambiente, paesaggio — pieropierotti.pisa@gmail.com

Ferruccio Ferrigni Rischi e patrimonio culturale — ferrigni@unina.it

Dieter Richter Responsabile settore "Metodi e strumenti del patrimonio culturale" Informatica e beni culturali — dieterrichter@uni-bremen.de

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

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

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

Per commentare gli articoli: univeur@univeur.org

Main Sponsors:

ISSN 2280-9376

Alle origini della pasta. La Valle dei Molini di Gragnano

Domenico Camardo

Domenico Camardo, Capo Archeologo Herculaneum Conservation Project, Packard Humanities Institute

I molini della Valle di Gragnano

La valle dei molini è stata per un lungo periodo il cuore produttivo del territorio gragnanese ed ha rappresentato una fondamentale via di comunicazione tra il litorale stabiese ed il territorio amalfitano. La presenza di una delle poche vie di valico dei Monti Lattari verso il salernitano portò gli amalfitani a fortificare, nel territorio di Gragnano, il borgo di Castello. All'interno di questo abitato passava infatti la via del valico che poi risaliva verso il borgo fortificato di Pino e quindi si dirigeva ad Agerola, per poi scendere verso Amalfi (Fig. 1).

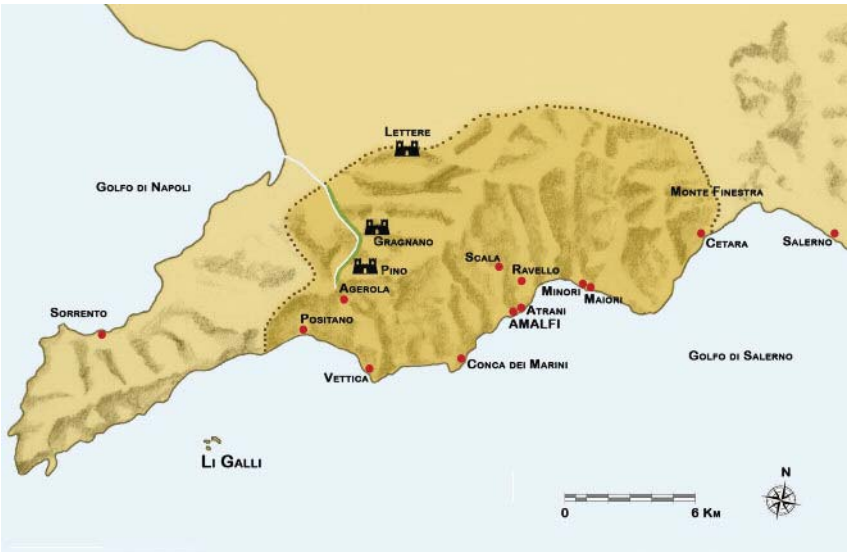


Fig. 1 Il territorio del ducato amalfitano in epoca medievale con, evidenziata in verde, la via del valico di Pino-Agerola che risaliva lungo la Valle dei molini di Gragnano e metteva in comunicazione l'area stabiana con il versante amalfitano della costiera.

Decine di documenti amalfitani rivelano che per tutto il medioevo il versante settentrionale della catena montuosa dei Monti Lattari è stato parte del Ducato amalfitano. Un elaborato sistema di fortificazioni difendeva Amalfi da attacchi provenienti dalla Valle del Sarno grazie alla presenza dei villaggi fortificati di Pino, Gragnano e Lettere, nel cui castello fu posta, nel 987, la sede del vescovo dei Castelli stabiani, che dipendeva dall'arcivescovo di Amalfi[1].
Lo stretto legame tra i due lati della costiera si mantenne per diversi secoli, tanto che i documenti narrano che quando un abitante di Lettere, Gragnano o Pimonte si trovava in un paese straniero dichiarava la propria origine definendosi abitante del Ducato d'Amalfi[2]. La memoria di aver fatto parte della gloriosa Repubblica Marinara si è quasi completamente persa nei paesi del versante settentrionale della catena mon-

[1] Camardo-Esposito 1995, pp. 66-73.
[2] Camera 1881, II, pp. 651-663.

Fig. 2 Le arcate dell'acquedotto presso le sorgenti della Forma.

tuosa dei Monti Lattari. Infatti alla fine del medioevo, con il crollo della potenza commerciale amalfitana, si interruppe il rapporto con Amalfi e l'area gragnanese prese a gravitare verso Castellammare di Stabia il cui abitato, a partire dal XIV secolo, iniziò a svilupparsi grazie alla crescita dell'attività portuale e cantieristica.

I molini della Forma

Nella parte interna del territorio di Gragnano nasce il torrente Vernotico che è alimentato soprattutto dall'acqua della sorgente Forma. Presso questa sorgente, almeno dal XIII secolo, esistevano dei molini che erano azionati dalla forza motrice dell'acqua che era convogliata, grazie a canali in pietra, all'interno di torri di caduta che servivano ad aumentare la pressione del getto che azionava le pale del molino e quindi le ruote in pietra della macina[3].
Il toponimo Forma, con il quale si è soliti chiamare oltre che la sorgente tutta l'area circostante, è proprio il temine con il quale nel latino medievale si indicavano i canali e le condutture degli acquedotti. Quindi il toponimo non si riferisce semplicemente alla sorgente ma attesta in modo indiretto la presenza di un sistema di canali per la captazione dell'acqua.
La portata del Vernotico non è mai stata molto elevata ed inoltre il fiume, per buona parte del suo percorso, corre incassato in un profondo vallone. Di qui la necessità di creare

[3] Camardo-Notomista 2013, pp. 45-46.

Fig. 3 Il Molino del monaco uno dei meglio conservati della Valle. Si riconoscono le arcate dell'acquedotto ed il torrino in cui precipitava l'acqua per azionare la macina.

un acquedotto per captare le acque presso le sorgenti che erano poi portate verso valle tramite un elaborato sistema di condutture che, a seconda dei punti, potevano essere interrate, correre a livello suolo o sospese su alte arcate (Fig. 2).
I molini di Gragnano erano del tipo a ruota orizzontale. In diversi casi, pur se conservati allo stato di rudere, mostrano ancora il torrino in cui era incanalata l'acqua che tramite una sorta di imbuto cadeva con la giusta forza su una ruota orizzontale che trasmetteva poi il movimento alla macina (Fig. 3).
Alla creazione di una complessa rete di molini si giunse nel corso del XVI secolo quando la famiglia Chiroga, che era diventata proprietaria delle principali sorgenti dell'area, decise la costruzione lungo il Vernotico di un acquedotto e di numerosi molini, segno anche di un aumentato afflusso verso Gragnano dei carichi di grano provenienti dalla Puglia che necessitavano di molitura[4]. La farina era poi trasportata a Napoli dove, per sfamare la popolazione, vi era un fabbisogno giornaliero di circa trentatré tonnellate di farina.
Alla fine del XVIII secolo nella Valle dei molini di Gragnano erano attivi ben 14 molini, serviti da un elaborato sistema di canali e saracinesche. Con uno studiato gioco di pendenze dei canali di alimentazione i diversi molini, come in una sorta di impianto elettrico, erano collegati alla rete dell'acquedotto da cui attingevano l'acqua. Dopo essere stata utilizzata questa era poi di nuovo immessa nella rete per poter essere usata dal molino successivo.
Lungo la Valle, nel XVIII secolo, la forza motrice dell'acqua, oltre che per i molini in cui si macinava il grano, era utilizzata anche per azionare una segheria, dove erano lavorati i tronchi tagliati nei fitti boschi circostanti ed una *fusara*, cioè un molino in cui l'acqua serviva per azionare i pesanti magli necessari per battere la canapa e ricavarne le fibre, secondo un processo

[4] Camardo-Notomista 2013, pp. 8-11.

Fig. 4 I ruderi del molino La fusara in cui la forza motrice dell'acqua azionava i pesanti magli necessari per battere la canapa e ricavarne le fibre.

molto simile a quello che era usato ad Amalfi, dove, nell'omonima Valle, in diversi molini i grandi magli in legno battevano gli stracci che erano all'origine del processo di fabbricazione della celebre carta di Amalfi (Fig. 4).
Dal mese di aprile del 2019 grazie al lavoro dei volontari del Centro di Cultura e Storia di Gragnano e dei Monti Lattari è stato riattivato uno dei molini della Forma. Dopo molti decenni nel molino Porta di Castello di sopra è tornata in funzione la macina in pietra lavica attivata dalla forza dell'acqua. Questa meritoria opera avrà una notevole importanza dal punto di vista didattico e per attirare i visitatori nella Valle dei molini che sta iniziando lentamente a rivivere sulla base di un progetto di valorizzazione che prevede il graduale restauro e riattivazione anche di altri molini (Figg. 5-6).
L'ambiente naturale della Valle della Forma ne fece meta, tra la metà tra il XVIII ed il XIX sec., di molti artisti italiani e soprattutto

Da sinistra:
Fig. 5 Il molino Porta di Castello di sopra recentemente riattivato.

Fig. 6 La ruota orizzontale del molino rimessa in funzione dal getto d'acqua proveniente dal torrino.

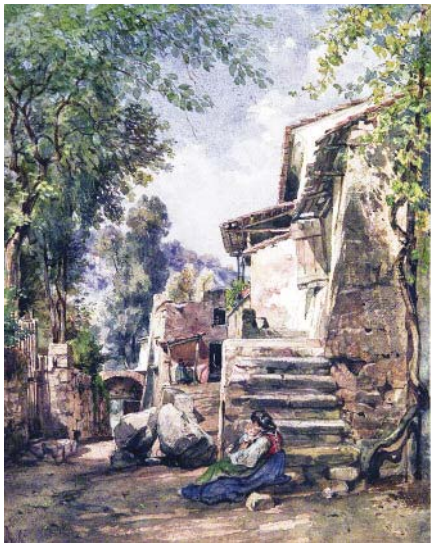


Fig. 7 Teodoro Duclère, acquerello raffigurante un molino di Gragnano, metà XIX sec.

stranieri che, nell'ambito del Grand Tour, si recarono in questi luoghi per immortalare gli splendidi scenari. Basti ricordare i disegni e gli acquerelli di Teodoro Duclère, Anton Sminck van Pitloo, Gustavo Witting e Giacinto Gigante (Fig. 7)[5].
Questa tradizione è continuata anche tra la fine dell'Ottocento ed il Novecento quando numerosi fotografi immortalarono scorci suggestivi della Valle dei molini, spesso raffigurando gli alti carri utilizzati per il trasporto del grano o personaggi tipici come il sacerdote o il proprietario del molino (Fig. 8).

Dalla macinazione del grano alla fabbricazione della pasta

Fu proprio grazie a questa fitta presenza di molini e quindi alla grande disponibilità di farina che nell'area di Gragnano iniziarono a diffondersi le prime piccole produzioni artigianali di pasta. La semola utilizzata per la pastificazione fu tradizionalmente quella di grano duro, il che spiega anche l'elevata qualità della pasta prodotta nell'area gragnanese rispetto a quelle di altre regioni d'Italia, dove al grano duro si aggiungeva una percentuale di grano tenero, che aveva un deleterio effetto sulla tenuta della pasta al momento della cottura[6].
Alla qualità delle materie prime si deve aggiungere anche una favorevole condizione climatica che era presente nell'area di Gragnano. Mentre la molitura del grano rimase nella Valle dei molini la lavorazione della pasta iniziò a svilupparsi a Gragnano, a partire dal XIX secolo, lungo il tracciato dell'attuale Via

Fig. 8 Una bella foto, datata nei primi anni del '900, ci mostra una scena di vita nella Valle dei molini di Gragnano con le arcate dell'acquedotto che scavalcano la strada in corrispondenza di un molino ed i carri utilizzati per il trasporto del grano.

[5] Di Massa 2017.
[6] Serventi-Sabban 2004, pp. 90-91.

Fig. 9 La pasta stesa ad asciugare a Gragnano lungo Via Roma in una foto degli inizi del 900.

Roma. Qui una naturale costante bassa umidità dell'aria e una ventilazione controllata da parte dei pastai, permetteva una giusta essiccazione della pasta che era realizzata all'aperto, lungo le strade (Fig. 9)[7].
La giusta asciugatura garantiva un migliore sapore al prodotto, annullando i rischi dell'insorgere di muffe e permetteva una più lunga conservazione. Queste condizioni naturali hanno permesso la nascita e la trasmissione tra gli artigiani pastai di Gragnano di fondamentali saperi.
Alcune famiglie che erano già legate alla molitura del grano, come i Di Nola o i Di Martino, si ritrovano poi tra i proprietari di pastifici, ad indicare che partendo da una lunga tradizione di molitura alcune famiglie passarono, nel corso del XIX secolo, alla produzione di maccheroni.
Nei primi decenni dell'Ottocento ormai si contavano a Gragnano, nell'area lungo l'attuale Via Roma, tra la piazza del Trivione e quella popolarmente denominata della Conceria, alcune decine di pastifici, dediti però ad una lavorazione di tipo artigianale e familiare che vedeva ancora l'uso di impastatrici, gramole e torchi a mano[8]. Per favorire lo sviluppo di questi opifici il comune di Gragnano intervenne, dalla metà del XIX secolo, rettificando ed allargando l'asse stradale di Via Roma, pavimentandolo con basoli, per ridurre il formarsi e sollevarsi della polvere, ed imponendo un'altezza massima per gli edifici

[7] Camardo-Notomista 2013, pp. 69-73.

Fig. 10 L'ampia sede stradale di Via Roma a Gragnano, basolata e rettificato a metà del XIX sec. in modo da creare le giuste condizioni per l'asciugatura della pasta.

posti lungo la strada con l'obiettivo di creare le migliori condizioni per la produzione e l'asciugatura della pasta (Fig. 10).
Questa era infatti tradizionalmente posta ad asciugare in strada su graticci di canne. L'essiccazione poteva andare da una settimana a 30 giorni a seconda della stagione e del clima, con i pastai che facevano particolare attenzione agli sbalzi di umidità, all'arrivo delle piogge e con i giovani lavoranti che tenevano lontane dagli stenditoi con la pasta le greggi di pecore che si trovavano a transitare lungo la strada (Fig. 11).
I privati colsero questa opportunità di sviluppo procedendo, nel giro di pochi anni, alla costruzione di numerosi nuovi pastifici lungo Via Roma. Questi tra la seconda metà del XIX ed il XX secolo furono spinti dal mercato verso una produzione di tipo industriale, grazie anche all'apporto di nuovi macchinari che portarono alla sostituzione dei torchi a mano con presse idrauliche, assieme all'introduzione di impastatrici, gramole meccaniche e camere di asciugatura che eliminarono la tradizione dell'essiccazione della pasta all'aria aperta[9].
Ormai a Gragnano si era compiuto il passaggio dalla città dei mulini alla città dei pastifici, ovvero il passaggio da una produzione prevalente destinata ad ulteriore trasformazione (farina o semola) a quella di un prodotto di largo consumo: la pasta, che nel giro di pochi decenni divenne apprezzata ed esportata in tutto il mondo[10].

[8] Fusco 1989, pp. 163-173.
[9] Gargiulo-Quintavalle 1983, pp. 166-167.
[10] De Majo 2017, pp. 105-254.

Fig. 11 Una foto della fine del XIX sec. con la pasta stesa ad asciugare all'aria aperta su graticci di canne.

Riferimenti Bibliografici

CAMARDO-ESPOSITO 1995
D. CAMARDO-M. ESPOSITO, *Le frontiere d'Amalfi,* Amalfi 1995.

CAMARDO-NOTOMISTA 2013
D. CAMARDO-M. NOTOMISTA, *Gragnano. Dalla Valle dei Molini alla città della pasta*, Amalfi 2013.

CAMERA 1881
M. CAMERA, *Memorie Storiche-Diplomatiche dell'Antica Città e Ducato di Amalfi,* vol. II, Salerno 1881.

DE MAJO 2017
S. DE MAJO, *Identità produttiva, cultura e creatività nella storia della pasta di Gragnano*, in M. Marrelli-A. Del Monte (a cura di) *Reti delle industrie culturali e creative in Campania. Il contributo delle politiche pubbliche*, Milano 2017, pp. 105-204.

DI MASSA 2017
G. DI MASSA, *Gragnano nell'Arte. sec. XVIII e XIX,* Gragnano 2017.

FUSCO 1989
R. FUSCO, *Pagine di storia viste dalla parte degli sconfitti ovvero la pasta, evoluzione di una lotta*, Massalubrense 1989.

GARGIULO-QUINTAVALLE 1983
P. GARGIULO-L. QUINTAVALLE, L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano, in *Manifatture della Campania*, Napoli 1983, pp. 152-224.

SERVENTI-SABBAN 2004
S. SERVENTI-F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Bari 2004.