

Scheda per l'inserimento di una pratica tradizionale nel registro Nazionale del Paesaggio Rurale, delle Pratiche Agricole e Conoscenze Tradizionali

1. Tipologia della pratica tradizionale:

Coltura vitivinicola in cui la vite si estende appoggiandosi sul sostegno vivo di alberi di pioppo. Definita nel disciplinare DOC dell'Asprinio: alberata aversana o vite maritata al pioppo.

2. Nome della pratica tradizionale:

L'Alberata d'Asprinio. Vitigno di Alberata Aversana o Vite Maritata al Pioppo.

3. Area geografica di diffusione:

L'Alberata d'Asprinio è tipicamente campana. In particolare la sua diffusione si concentra nell'area dell'agro aversano-atellano fino ai vicini paesi appratenti alla provincia napoletana. I comuni che fanno parte del Disciplinare di produzione del vino a DOC "Aversa Asprinio", per la provincia di Caserta, sono: Aversa, Carinaro, Casal di Principe, Casaluce, Casapesenna, Cesa, Frignano, Gricignano di Aversa, Lusciano, Orta di Atella, Parete, San Cipriano di Aversa, San Marcellino, Sant'Arpino, Succivo, Teverola, Trentola-Ducenta, Villa di Briano e Villa Literno; e per la provincia di Napoli: Giugliano, Qualiano e Sant'Antimo.

Negli anni '60 la zona tra le province di Napoli e Caserta presentava una superficie coltivata ad alberata di circa 16.000 ettari, ma oggi siamo a meno di duecento. Le alberate sono disseminate sul territorio in piccolissimi appezzamenti, spesso di un solo ettaro. L'aumento demografico di queste zone e la massiccia urbanizzazione sono all'origine dell'abbandono di questa tecnica e oggi sono a rischio anche le alberate superstiti.

4. Descrizione della pratica tradizionale:

L'Alberata Aversana è un singolare ed affascinante sistema di allevamento per l'asprinio. È un vitigno unico nel suo genere e consiste nel far arrampicare i tralci delle viti intorno ad alti pioppi (da qui il nome di Vite Maritata al Pioppo), che fungono da tutori, raggiungendo anche i 15 metri di altezza e formando vere e proprie barriere vegetali. Per la vendemmia sono richieste capacità di equilibrio a contadini esperti, chiamati in loco "Vilignatori"; un nome che deriva dal dialetto locale ed in particolare dal verbo vendemmiare che tradotto in cesano è "Vilignare". Era uso, infatti, tra i contadini che di buon mattino si recavano nei campi, radunarsi dicendo "Compà jamm 'a vilignà". Essi sono dei contadini fuori dal comune poiché usano lo "Scalillo", una scala stretta e alta per tutte le lavorazioni che interessano la vite: la potatura, i trattamenti e la raccolta. Non possono utilizzare cesoie e forbici e l'unico modo che hanno per reggersi è incrociare le gambe tra i pioli delle scale.

Per raccogliere l'uva usano la "Fescina", una cesta di vimini con manico in legno ed estremità a punta adatta a far sì che calandola con la fune, una volta riempita, si potesse incastrare nel terreno senza far cadere i grappoli raccolti. Una curiosità riguarda il detto: "A primma fescina chien 'e ciaccuni". In buona sostanza si tratta di una espressione usata per dire che si è sostanzialmente perso tempo pur avendo lavorato. I "ciaccuni", infatti, sono le foglie d'uva che spesso vengono raccolte insieme ai grappoli e vengono utilizzati anche come "guanti" naturali a protezione delle mani mentre scorre la corda per calare la Fescina. Quando la "fescina" viene riempita più da foglie che da uva allora vuol dire che il lavoro non è stato proficuo. Suggestiva è la "Posta" ossia il momento in cui quattro vilignatori lavorano contemporaneamente su un filare di Alberata posta tra due pioppi e, quindi, coprono l'intera superficie del vitigno. Quando devono spostare le scale effettuano la "passata" innalzandole su nel cielo sfidando il comune concetto di equilibrio. Lo spostamento dello Scalillo può avvenire con tre tecniche: "A spalla", "a Braccia", "a Rrecchia". Nella prima la scala viene appoggiata alla spalla e mantenuta con una mano, la seconda consiste nel reggere la scala con entrambe le braccia poste dinanzi al corpo; mentre nell'ultima la scala viene retta con le mani ed appoggiata all'orecchio in modo da tenere l'equilibrio ascoltandone le vibrazioni. Quella che potrebbe sembrare un facile operazione, diventa invece un misto alquanto complesso di forza, equilibrio e volontà. Un altro elemento fondamentale del paesaggio naturalistico della Vite Maritata al Pioppo o Alberata Aversana è il "Ceppo della Vite" ossia il tronco radicato al terreno che raggiunge dimensioni fuori dal comune e che attesta l'anzianità della vite. Alcuni sopravvivono da oltre cento anni. Come spesso accade, non è facile risalire con certezza alle origini del vitigno. Si narra che sia conosciuto già dagli Etruschi poiché fu proprio questo popolo ad introdurre la tecnica di coltivazione in due varianti: ad Alberata e a Piantata. La tradizione coltivazione ad alberata per l'asprinio, continuò anche con i Romani per una serie di circostanze; vigeva, all'epoca, l'usanza che il confine fra due proprietà era segnato da una fila di pioppi a mò di frangivento. I Romani, allorquando, conquistavano un territorio, assegnavano porzioni di terra ai coloni e ai legionari dividendo gli appezzamenti con il metodo della centuriazione (cento passi per cento passi). Le viti venivano poste tra i pioppi, posti sui confini, per sfruttarli come tutori e per risparmiare terreno a vantaggio di altre coltivazioni. La storia antica narra che Cinea, ambasciatore ed amico di Plinio, inviato da quest'ultimo a Roma dopo la battaglia vinta a Eraclea nel 280 a.C. per dettare le condizioni di pace, quando arrivò ad Ariccia, sulla via Appia nei pressi di Roma, si meravigliò dell'altezza che raggiungevano le vite commentò che il vino prodotto era così aspro per "...giusta punizione di Giove per aver appeso la madre di quel vino su una così alta croce". Questo aneddoto ci conferma che la coltivazione ad alberata era molto diffusa già a quei tempi. Dalle poche nozioni documentali che si hanno, pare che il vino-spumante fosse in auge già a partire dal XV secolo. Altre fonti, invece, ne fanno risalire l'origine ancora prima, alla dominazione degli Angioini nel XIII secolo. Recentemente, dagli studi effettuati, è emerso che l'Asprinio fosse il vino degustato dal patriziato romano che giungeva nel territorio dell'antica Atella per bere questo vino nelle cosiddette "popinae", gli antenati degli attuali Wine Bar. Altresì, dalle pergamene scritte da San Gregorio Armeno del XII secolo si legge che tra i vini bevuti all'interno dei monasteri napoletani c'era anche il Vino Asprinio. Seguendo la prima ipotesi, si narra che fu lo stesso Roberto d'Angiò a volerne la coltivazione. Precisamente, chiese al cantiniere della Casa Reale, Louis Pierrefeu, di trovare un vigneto nel campano capace di produrre uno spumante per la Corte Angioina, senza farlo arrivare

continuamente dalla Francia. La scelta cadde dunque sulle terre agro-aversane dalle chiare origine vulcaniche. Pierrefeu individuò un vitigno che, secondo la sua esperienza, poteva essere ottimo per la spumantizzazione. Mai scelta fu più giusta: la composizione del terreno donava infatti alle viti un sapore unico nel suo genere. Nacque così l'Asprinio di Aversa, subito amato dai regnanti angioini. Trattandosi, quindi, di un'antichissima tecnica di coltivazione è uso comune tra i "Vilignatori" tramandare la tecnica ed i propri segreti di generazione in generazione favorendo, così, la trasmissione della conoscenza e delle abilità richieste per la coltivazione e la raccolta dell'uva Asprinia o Asprigna. L'intera vendemmia, quindi, era ed è ancora un elemento di condivisione e di gioia per le tutte le famiglie del paese.

Il periodo che va da metà settembre a metà ottobre era un momento magico per le famiglie concentravano le forze per vendemmiare ("velegnà"). Si trattava di un vero e proprio giorno di festa che conciliava il momento lavorativo con quello di convivialità che si consumava durante e dopo la raccolta. I vendemmiatori si arrampicavano sulle tipiche scale a pioli e con le mani libere raccoglievano i grappoli per riporli nella "fèscina". Sotto i filari d'uva ("tenneccia"), si posizionavano dei lenzuoli che servivano a recuperare tutti quegli acini d'uva che inevitabilmente cadevano dagli alberi durante la vendemmia. Tutto il raccolto veniva adagiato in grandi ceste di vimini che avevano due manici ai lati. Una volta riempiti i cesti grandi questi venivano di volta in volta svuotati in una botte precedentemente posizionata sopra al carro ("traìno"). La giornata si concludeva nei cortili delle case rurali dove si procedeva ad una prima premitura dei grappoli. Nei giorni successivi l'uva pigiata si sistemava nel torchio ("menacciario") e veniva definitivamente pressata per ricavarne quanto più succo possibile. Alcuni grappoli ("pigne") salvati dalla premitura venivano consumati come frutta nei giorni seguenti alla vendemmia, mentre ai bambini veniva fatto assaggiare, a piccole dosi perché trattasi di un potente lassativo, il dolcissimo succo d'uva ("musto") che non aveva ancora iniziato a fermentare. Nelle settimane successive alla vendemmia ed alla premitura, nelle cantine delle abitazioni, il prodotto veniva trattato fino a completarne la procedura di vinificazione e a San Martino (11 novembre), quando secondo il detto popolare "ogni musto addiventa vino".

5. Strumenti e oggetti legati alla pratica tradizionale:

La raccolta dell'uva Asprinia è stata definita come 'La Vendemmia Eroica' perché a metterla in pratica sono dei coltivatori eroici che, con abilità e maestria, riescono ad arrampicarsi fino a 15 metri di altezza con l'ausilio del proprio "Scalillo", ossia una scala stretta e lunga personalizzata. I pioli, infatti, sono posti ad una distanza tale da permettere al "Vilignatore" di incastrarvi il ginocchio e avere entrambe le mani libere per raccogliere l'uva. L'uva raccolta viene messa in una cesta, chiamata "Fescina", a forma conica con estremità a punta in modo che quando arriva a terra, si conficca nel terreno e rimane stabile. Un aneddoto da considerare è relativo alla fescina che è simile alla cesta utilizzata nella zona caucasica dal nome "videl", dove si alleva un vitigno molto simile a quello dell'asprinio. Questa antica tecnica permette di raccogliere i grappoli a maturazione parziale in maniera tale da conservarne il tipico colore e grado di acidità che caratterizza poi la freschezza e l'asprezza del vino. Trattandosi, quindi, di un'antichissima tecnica di coltivazione è uso comune tra

i “Vilignatori” tramandare la tecnica ed i propri segreti di generazione in generazione favorendo, così, la trasmissione della conoscenza e delle abilità richieste per la coltivazione e la raccolta dell’uva Asprinia.

6. Utilizzo di cultivar, varietà o razze locali:

La pratica dell’Alberata Aversana o Vite Maritata al Pioppo, trattandosi di un coltura promiscua, utilizza, nel terzo livello di coltivazione, la vite di uva Asprinia o Asprigna per la parte arbustiva e per la parte arborea (il tutore vivo della vite) utilizzo dei cultivar come Pioppo: le quattro specie del genere nigra, alba, tremula e canadensis Moench, vengono utilizzate come tutore. Dopo il pioppo, l’olmo è il tutore più diffuso, citato fin dall’antichità, rappresenta il tutore classico citato da Virgilio, Orazio, Ovidio, Marziale, Giovenale. Molti autori evidenziano che l’Olmo produce una gran quantità di radici che arrecano danno alla vite e al frumento.

Al secondo livello di coltivazione, si utilizzano cultivar di agrumi (limoni, mandarini, arance) o frutteti (pesco, prugno). Infine, al terzo livello, si dà spazio alla coltivazione erbacea (cereali o ortaggi).

Il tradizionale sistema colturale dell’Alberata aversana è tipico di un’economia a conduzione diretta in cui l’agricoltore lavora per l’autoconsumo e l’autosufficienza. Un sistema complesso di conduzione basato sulla consociazione produttiva: in un medesimo campo si ottengono uve da mensa e da vino dalle viti; legna da ardere e fogliame da foraggio dalla potatura dei tutori; frutti diversi dal secondo livello di coltivazione e cereali, legumi, piante tessili o da foraggio.

La sua caratteristica di essere stato coltivato soprattutto in terreni sabbiosi lo ha protetto in parte dall’azione della fillossera e spesso ancor oggi si trovano coltivazioni di Asprinio allevate prevalentemente su piede franco. La sua spiccata acidità lo rende adatto alla spumantizzazione.

7. Principali fattori di minaccia per il mantenimento:

L’antico metodo di allevamento dell’alberata, che in questo territorio vanta più di 2000 anni, ha avuto da sempre un’ampia diffusione. Qui l’Asprinio tra gli anni ‘50 e ‘60 ha conosciuto una certa diffusione ma questo filone commerciale si esaurisce totalmente negli anni 70 per cui gli agricoltori non sapevano cosa fare dell’asprinio ed hanno cominciato ad espiantare le preziose alberate per favorire le piante da frutta, specie peschi più facili da piazzare nei mercati ortofrutticoli. L’incremento poi proprio in quegli anni dell’attività edilizia ha ulteriormente ristretto lo spazio vitale per l’asprinio e le sue alberate. Sta di fatto che si è passati dai 16mila ettari degli anni ‘60 ad oggi che la coltivazione arriva a ricoprirne poco meno di 200 ettari. Le alberate sono disseminate sul territorio in piccolissimi appezzamenti, spesso di un solo ettaro. L’aumento demografico di queste zone e la massiccia urbanizzazione sono all’origine dell’abbandono di questa tecnica e oggi sono a rischio anche le alberate superstiti. I produttori (che sono pochi, con piccoli appezzamenti e

disseminati in un'area vasta) vinificano per consumo proprio o sempre più frequentemente vendono le uve, così il valore straordinario di questa coltivazione si perde nella filiera produttiva. La Pro Loco da anni combatte per scongiurare la definitiva estinzione di questo sistema, per mantenere in produzione i vigneti e le tradizioni ad essi collegate, recuperando le alberate abbandonate o che rischiano di essere espantate per mancanza di rispetto dei vincoli posti dalla specifica legge. L'altro suo obiettivo è di sviluppare e valorizzare la produzione di vino di sola alberata per dare valore a tutto il sistema: con queste uve infatti si ottiene un bianco fresco, di bassa gradazione alcolica e con una elevata acidità, ideale anche per le spumantizzazioni.

8. Associazioni che promuovono/praticano/salvaguardano la pratica tradizionale:

La Pro Loco, con immane sforzo perduto negli anni, si è posta l'obiettivo di svolgere un'importante funzione di promozione turistica e di sviluppo degli interessi locali attraverso un programma di iniziative distribuite lungo tutto l'arco dell'anno e finalizzate tanto alla promozione del patrimonio storico, culturale, naturalistico e paesaggistico del territorio quanto alla valorizzazione delle risorse umane ivi presenti. Si è considerato, difatti, che attraverso attività orientate anche in tale direzione si potevano stimolare ed avviare processi virtuosi di sviluppo come anche di tutela delle condizioni generali del territorio e contrastare il processo di cementificazione delle zone rurali e agricole. Un grande obiettivo, grazie al lavoro in collaborazione con il Comune di Cesa, è stato raggiunto, il 9 maggio del 2016 quando il Consiglio Regionale della Regione Campania ha approvato all'unanimità la legge "Conservazione e valorizzazione delle Alberate aversane e delle viti maritate a pioppo", che vincola i terreni ove insistono le Alberate Aversane prevedendo anche la costituzione di consorzi e società costituite da parte dei viticoltori e delle aziende operanti nel settore contributi loro destinati per la divulgazione delle conoscenze scientifiche, organizzazione fiere ed esposizioni, partecipazione a manifestazioni di settore.

9. Iniziative da parte delle comunità, delle associazioni o degli enti pubblici per la salvaguardia:

La Pro Loco Cesa da oltre un trentennio è impegnata attivamente sul territorio con una serie di iniziative mosse alla salvaguardia della Vite Maritata al Pioppo e alla promozione del Vino Asprinio. A fare da filo conduttore in tutti questi anni, infatti, è stata la Sagra del Vino Asprinio – Festa di Primavera il cui nome, nel corso degli anni, si è trasformato in Asprinum Festival e che, con il passare del tempo, è diventata un appuntamento fisso per la popolazione dell'intero comprensorio e non solo. Gli obiettivi della Pro loco sono quelli di stimolare la comunità locale affinché si renda protagonista del proprio futuro in uno spirito di cooperazione e di inclusione di tutte le categorie economiche e sociali. Questo ideale abbraccio è dunque esteso a tutti senza distinzione di sorta: mentre, da un lato, mira a proteggere le categorie sociali più sensibili, dall'altro, vuole sprigionare le energie e le capacità delle comunità e renderle protagoniste del loro futuro. Stimolare la trasmissione del patrimonio culturale orale (saperi, artigianato, tradizioni, enogastronomia, ecc.) da parte degli anziani verso le nuove generazioni che sempre più crescono prive di manualità e di conoscenze legate alla natura e alla cultura del territorio in cui vivono. Elaborare itinerari turistici, inseriti all'interno della guida di un progetto, che potrà fungere da stimolo allo sviluppo del tessuto socio-economico del territorio. Diffondere all'interno delle scuole del nostro territorio il forte

messaggio sociale, stimolando apposite ricerche sulla cultura locale e le tradizioni ad essa connesse favorendone la riscoperta e incoraggiandone la tutela grazie alla collaborazione ed al contributo delle istituzioni scolastiche presenti nel nostro territorio, delle associazioni locali e di categoria. Sensibilizzare i cittadini, tramite la diffusione di una cultura civica sui temi ambientali, sociali e culturali legati ai comportamenti e agli atteggiamenti individuali e collettivi. Operare a fianco delle Associazioni e delle Pubbliche Amministrazioni, in termini di attenzione alle problematiche territoriali considerata la notevole disponibilità a collaborare impegnando strutture e professionalità in una sinergia operativa molto profonda.

Tenendo conto degli obiettivi sopra indicati, la Pro Loco Cesa ha messo in campo un programma delle iniziative che è molto ampio e variegato; prevedendo visite culturali, storiche ed enogastronomiche; conferenze; mostre; presentazione di libri; corsi tematici; e tante altre manifestazioni che hanno come “fil rouge” appunto l’essenza dell’attività della Pro Loco che consiste nella valorizzazione del territorio e del patrimonio nonché la tutela dell’Alberata Aversana o Vite Maritata al Pioppo e la promozione del Vino Asprinio. La Valorizzazione del territorio e del patrimonio avviene attraverso l’organizzazione di convegni, mostre e dibattiti e manifestazioni come il “Torneo dello Scalillo”, scala tipica della coltura delle Alberate Aversane che arriva fino a 15 metri di altezza; e Grotte Aperte” che ha come scopo peculiare quello di preservare il patrimonio naturale, rappresentato dalla vite maritata al pioppo, nonché di quello artistico – architettonico. Con questa visita guidata alle grotte, la Pro Loco Cesa intende continuare quel cammino che ha visto crescere negli anni un interesse sempre maggiore della comunità per quell’alberata aversana ormai in via di estinzione. Riproporre un ritorno al passato, rievocare i sapori antichi, il fascino delle corti e delle grotte è un compito che la Pro Loco si è assunto per vincere l’indifferenza di tanti. La tutela e valorizzazione del Paesaggio avviene attraverso la conservazione, e soprattutto la sua rivalutazione, della vite maritata al pioppo. La Pro Loco si è impegnata negli anni affinché fosse tutelato il patrimonio naturale; infatti, nel Piano Territoriale di Coordinamento della Provincia di Caserta, le aree di coltivazione della vite maritata a pioppo sono state tutelate e tale direttiva è stata accolta in pieno dal comune di Cesa che si appresta a redigere il PUC le cui linee guida tenderanno a preservare il patrimonio naturale nonché quello storico-architettonico rappresentato dalle oltre cento cavità sotterranee. A ciò si aggiunge il lavoro fatto in collaborazione con il Comune di Cesa, per raggiungere l’approvazione della legge regionale per la tutela delle Alberate Aversane. Il percorso si completa con la promozione del Prodotto Tipico: ossia il Vino Asprinio che è ancora oggi un fiore all’occhiello, la cui tradizionale alberata ha necessità di essere conosciuta sempre più dal grande pubblico e preservata dalla cementificazione, anche incoraggiando i coraggiosi e splendidi produttori. È il prodotto tipico intorno a cui ruota tutta la filosofia di tutela e valorizzazione messa in campo dalle iniziative della Pro Loco di Cesa. A tal proposito viene organizzata l’Asprinum Festival, una tre giorni in cui tutti gli eventi ruotano intorno al prodotto tipico per eccellenza. Si susseguono diversi incontri divulgativi che spaziano intorno alla storia e all’evoluzione delle tecniche vitivinicole nonché alle prospettive future del prodotto nonché la Gara del Vino Asprinio durante la quale una giuria di esperti e amatori assaggia i campioni di vino fornito dai produttori locali e decreta il Miglior Vino Asprinio dell’annata precedente. In particolare, due misure di salvaguardia molto importanti sono state : la legge n.11 del 09.05.2016 “Conservazione e valorizzazione delle Alberate aversane e

delle viti maritate a pioppo”, che ha riconosciuto il vincolo ambientale ed ha considerato le Alberate Aversane un patrimonio da tutelare e preservare e l’iscrizione della “Vendemmia Eroica” all’Inventario del Patrimonio Immateriale della Regione Campania (IPIC), con decreto dirigenziale della Regione Campania n.205 del 7.10.2019 ai sensi della convenzione Unesco del 17.10.2003, e ciò ha rappresentato una tappa importante poiché tale ammissione permette al sistema pubblico di “riconoscere” che tale tradizione merita di essere valorizzata e sostenuta per il suo peculiare valore.

Alle suddette manifestazioni, si aggiungono anche le seguenti:

Campagna promozionale “#brindAsprinio” che invita al consumo di Vino Asprinio, soprattutto nella versione Spumante, durante le festività. In collaborazione

con Unpli Caserta e tutte le Pro Loco dell’agro aversano.

Visite guidate Scuole dell’Agro Aversano. Gli studenti hanno visitato sia le

Grotte che i siti di Alberata.

Collaborazione con Istituto Alberghiero “R. Drengot” per la scoperta, valorizzazione ed uso gastronomico del Vino Asprinio

Convegno su “Grotte Tufacee” e visite guidate in collaborazione con la UNINA2 – Dipartimento di Ingegneria di Aversa (CE)

Convegno “Realizzazione Parchi Agricoli” in collaborazione con Slow Food

Convegno sulla tematica relativa alle strategie di miglioramento qualitativo dell’Asprinio.

Il Presepe in Grotta in collaborazione con l’Istituto Comprensivo di Cesa con la realizzazione della Natività in Grotta.

Collaborazione con Chef Nello Turco per la creazione della “Aspreletta”, ricetta a base di Vino Asprinio.

Yoga in Alberata, una lezione all’aperto di questa pratica motoria

Cesa Wine Tour: Percorso eno-gastronomico organizzato dalla Pro Loco per guidare gruppi di turisti alla scoperta delle Grotte Tufacee e delle Alberate aversane

La Pro Loco ha messo in campo, quindi, numerose attività che hanno permesso di richiamare l’attenzione sul territorio da parte delle istituzioni come il Comune di Cesa e la Regione Campania tanto da rientrare nei POC Eventi e Turismo promossi dalla stessa Regione.

10. Materiale Fotografico



Figura 1 Cartolina Filatelica Alberata Aversana o Vite Maritata al Pioppo



Figura 2 Portatore di Scalillo - Metodo "A Spalla"



Figura 3 Portatore di Scalillo Metodo - "A Braccia"



Figura 4 Fescina con uva asprinia in fase di calo



Figura 5 Portatore di Scalillo - Metodo "A Rrecchia"

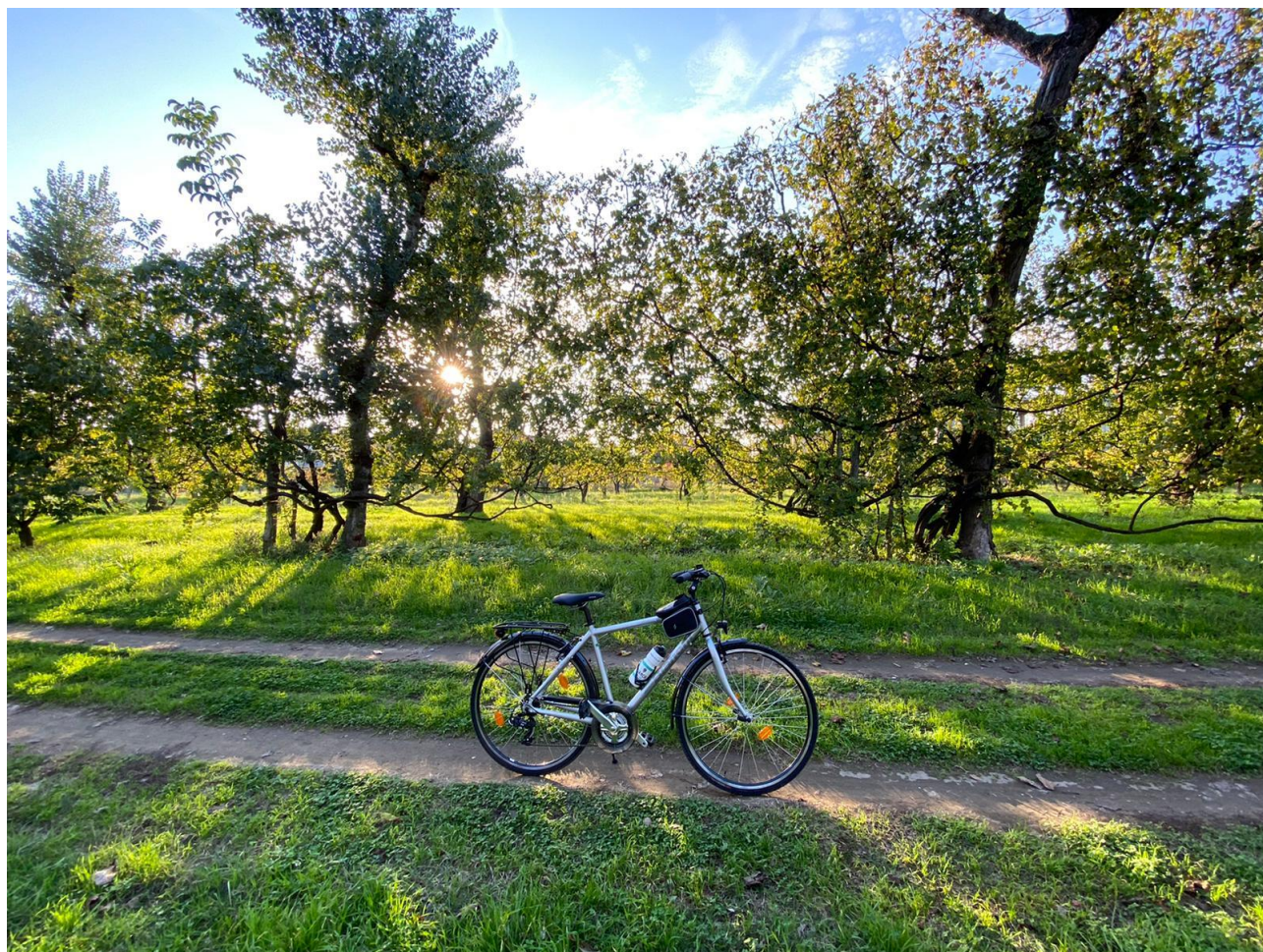


Figura 6 Tour in bici nell'alberata



Figura 7 "Vilignatori" durante la fase di raccolta dell'uva



Figura 8 "il ciclo produttivo" dalla vite alla bottiglia



Figura 9 La pigiatura naturale dell'uva con gli alunni



Figura 10 Filari di Alberata Aversana o Vite Maritata al Pioppo



Figura 11 Calice d'asprinio e portatore di scalillo.



Figura 12 Turista in Alberata



Figura 13 "Vilignatori" in fase di potatura



Figura 14 Alberata in inverno



Figura 15 La "posta" durante la vendemmia



Figura 16 Turisti in visita durante la vendemmia



Figura 17 Alberata in primavera.



Figura 18 Vilignatore con i "ciacconi"



Figura 19 Ceppo di vite centenaria che si “sposa” col pioppo. Celebrazione 25 aprile



Figura 20 Le Alberate con le balle di fieno

11. Filmato:

Cesa Wine Tour

Cesa, dove il Vino diventa Asprinio

La Vendemmia Eroica dell'Asprinio

(Video in allegato alla presente)

12. Bibliografia

“Prima che l'albero abbia preso tutta la sua forza, bisognerà piantare anche la vite. Se si maritasse un olmo ancora tenero, non potrebbe sostenere il peso, se poi si affiderà la vite ad un olmo vecchio, questo ucciderà la sua sposa”

Raffaello Sernagiotto, La viticoltura dei tempi di Cristo secondo L.G M.

Columella comparata alla viticoltura razionale moderna, 1897

“Sono i campi delle viti eccelse di Plinio, materialmente abbracciate agli alti pioppi, i campi delle uve più feconde di mosto e del vino arbustivo, come se da quella

stretta tenace a quei tronchi gravi e sostenuti, un poco di ligneo umore potesse

calare nel succo del vino”

Amedeo Maiuri, Passeggiate Campane, 1938

“Il vino asprino vien da un luogo vicino Napoli. Li migliori sono quelli di Aversa,

città unica e buona”

Giuseppe Ferraro, I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III Farnese e dal suo

bottigliere Sante Lancerio, 1879

“L'Asprinio, era ancora piena estate, me lo andavo a bere come aperitivo sulla

fine del pomeriggio in certi antri ombrosi lungo la Riviera di Chiaia: fresco di

grotta, acidulo, pallidissimo, fra il color paglia ed il verdolino”.

Mario Soldati, Vino al Vino, 2017

“Veronelli, parlandomene, lo paragona ai vinhon verdes portoghesi. Io lo assaggio

adesso (nella cantina di Don Antonio e Don Vicianzo Triunfo, vinai di Napoli, nei pressi della Riviera di Chiaia) per la prima volta, e ne rimango strabiliato. Non c'è

bianco al mondo così assolutamente secco come l'Asprinio: nessuno"

Mario Soldati, *Vino al Vino*, 2017

"Quando l'ho bevuto, mi sono emozionato. Ero in compagnia di un contadino, dalle parti di Aversa, e quell'Asprinio era eccezionalmente buono. Ben lavorato, fragile elegante.... Quello che mi fa rabbia è la consapevolezza di non poterlo ritrovare. L'Asprinio sarebbe un vino splendido se venisse valorizzato".

Luigi Veronelli, *La Bottiglia*, 1996

"Annuo per Sancte Mariae (de a) gusto mense id est grano mine triginta bonum siccum mesuratum ad mine iusta atuctusque intus ipso vestro monasterio, vino vero mustu mundu grecum et latinum et asprinum et saccapagna seu fru (c) toras per omni annuo ibidem desuper domunis Deus dedit simul factu paratu ed ipsa palmenta Inter Nobis illut dividere debeamus videlicet ipsu grecum in quinque partis..."

Rosaria Pilone, *Le Pergamene di San Gregorio Armeno (1168-1265)*, 2000

Agostino Pussè, *L'autunno*, affresco, 1611, Caserta, Palazzo al Boschetto, Sala di Kronos: Raffigurazione di Vite Maritata che compare nella decorazione del soffitto di sala Kronos del palazzo al Boschetto di Caserta. Nel riquadro dell'autunno appare una scena di vendemmia e di vite maritata: tre vendemmiatori arrampicati

sugli scalilli raccolgono nelle fescine grappoli di uva che vengono trasferiti da figure femminili nei contenitori ai piedi degli scalilli. Al centro della scena un ponticello

viene percorso da un carro che si dirige verso la zona dove l'uva viene pigiata

in grandi tini. La vite maritata viene inserita in questo contesto con lo specifico

intento allusivo al secondo matrimonio del principe Andrea Matteo Acquaviva con Francesca Pernestain, committenti del dipinto.

Aceto, *La Rappresentazione della Vite Maritata*, Fonte Internet

“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 ondeggiano come una rete fra pioppo e pioppo.

W. Goethe , Ricordi di Viaggio in Italia, Traduzione del 1875

“... i rami della vite intrecciati ai grandi alberi all'orlo della carreggiata, danno l'idea di tanti archi trionfali di verzura, preparati per il passaggio di un potente monarca.”

Aubert de Linsolos, “Souvenirs d'Italie”, Fonte Internet

L'asprinia d'Averza Snicera, Addorosa, Che Benga a Mezzotto Chi Vole

prova' No Bello Perillo No Piennulo d'Uva , Spognille Ammature Chi vo'

Regala'. Na Bella Recotta,

Le Provole Bon Chi vo' Mozzarelle Che Benga CCA'.....

“ La Finta Parigina “, commedia di F. Cerlone, musicata da D. Cimarosa,

rappresentata al Teatro Nuovo di Napoli nel Carnevale del 1773.

“Atella, dopo il disastro di Capua diventa una città emergente, non solo sul piano

commerciale ma anche su quello culturale: meta ambita per una sana e divertente “villicatio” per via delle caustiche rappresentazione delle “Fabulae”. Vi soggiornarono Cesare, Augusto e Nerone. Come pure era frequentata dal ricco patriziato

romano che dall'agro Flegreo faceva escursioni ad Atella per ridere, commerciare e bere nelle numerose “popinae” l'Asprinum, il Massicum e il Falernum ...

Carlo Cicala, Casali Novo Intus Arcora , 2002-2013

“Chesso sentenno l'una, e l'auta lista De li votante disse a Chiovetiello Ca la ragione soja non era trista. Po venne Chiuvo co no po de chello Asprinio, che servie

pe lo palazzo. De li spirete fare a Pajesello,

E ghiette attuarono co no bicchierazzo, E gnuno addefrescaje,

che a bocca aperta Steva comm' a no mascolo cajazzo”.

da I Sonetti di lingua Napoletana di Niccolò Capassi Primario Professor di

leggi nella Regia Università di Napoli 1789

“Si è aperto un magazzino di vini scelti nella calata Portamedina n. 14 ove si trova

per comodo del pubblico il seguente assortimento: in barile; lagrima della Torre

duc. 2.20; lagrima di Somma duc. 1.80; e mezza lagrima duc. 1.20; Posillipo duc.

1.40; Gragnano duc. 1.40; Cilento di prima qualità duc. 2 e di seconda qualità

duc. 1.50; Monte di Procida duc. 2.20; e dolce di posta duc. 3.60; moscato di Procida duc. 2.20; Diamante duc. 2.40; S. Eufemia duc. 2.40; malvasia di Lipari duc.

5; asprinio di Cesa duc. 1.60; aceto duc. 1.40. In caraffa tenuto in grotta: asprinio

grana 3; monte di Procida grana 6; S. Eufemia grana 5; malvasia di Lipari grana

8. Chiunque acquisterà un barile di vino avrà gratis due caraffe di aceto”.

Da Il Giornale del Regno delle Due Sicilie – giovedì 23 giugno 1831.

«Nel paese campano [la vite] si congiungono agli oppi, et quegli abbracciando per

tutti i rami loro si distendono insino che arrivano alla cima, et vanno tanto alte che

il vendemiatore pare che abbia a ricevere di queste la fiamma et la sepoltura».

Da Naturalis historia, Plinio. XIV, I, 338 anno 77-78 d.C.

ASPRINIO. Vino. Nella coltivazione della nostra Campania, e precisamente

nell’Agro Aversano, ad evitare il soverchio calore estivo, si piantano le viti presso

i pioppi, e poi si dispongono dall’uno all’altro albero a festoni. Le dense foglie

degli’alberi e gli abbondanti pampini, comunque in parte si diradino per farne cibo

al bestiame, fan che le uve non vengano a perfetta maturità. Quindi il nome del

frutto e del vino che se ne ritrae. Quel vino il Redi per la rima chiamò Asprino; ma

non pare che sia nome da adottarsi, se non altro per distinguere l’uva dal vino.

«Cca truove ciento sciorte De vino da stordire, Che hanno tutte li nomme appropriate. L’asprinio aspro à lo gusto, La lagrema che fface lagremare, Ma chi non fa

mesterio è no pacchiano; Si na Ddea fa no Grieco accossì tuosto,

Tanto nce porria fa l’Asprinio nuosto».

Da Vocabolario napoletano lessigrafico e storico. Vincenzo De Ritis. 1845

Maria Antonietta Aceto, La rappresentazione della Vite Maritata, www.rterradilavoro.altervista.org

Antonio DI Spirito, L'Alberata di Asprinio, Cucina & Vini

Cesa, lì 09/02/2021

arch. prof. Michele Autiero

Presidente APS Pro Loco Cesa

