

Allegato 4

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*: Viticoltura

2. *Nome della pratica tradizionale*: Vite 'a raggiera' (o *arəust*)

3. *Area geografica di diffusione*: in età romana era diffusa su tutte le superfici collinari alle pendici dei principali massicci e catene montuose che delimitavano l'*ager Campanus* (province di Napoli e Caserta) in direzione del *Latium* e del *Samnium*, con l'aggiunta del Vesuvio come riprodotto su alcune pitture pompeiane. Nel Medioevo e ancora agli inizi del XIX secolo sembra mantenersi nelle stesse aree senza particolari variazioni, salvo locali preferenze accordate a alla *vigna*, ossia al filare a spalliera. Attualmente è circoscrivibile ai versanti del Massiccio carbonatico del Taburno-Camposauro, con una riduzione delle superfici sul versante meridionale, ed è apprezzabile in forma concentrata nel Comune di Solopaca (BN). Negli altri Comuni del comprensorio, la si rinviene ugualmente ma in proporzioni diverse oppure in appezzamenti isolati e assieme ad altre forme di allevamento che ne rappresentano diversi stadi evolutivi. Dal 'quadrato', erede della *pergola* romana e antecedente della 'raggiera', si va ai pergolati veri e propri con impalcature di pali di castagno come a Tramonti (SA), suoi discendenti al pari della varietà che li costituisce, lungo un asse culturale e colturale che dal Taburno-Camposauro raggiunge la Costiera Amalfitana risalendo le vallate del Calore e del Sabato, con la 'starseta' di Taurasi a fare da intermediaria tra il Massiccio e la Costiera.

4. *Descrizione della pratica tradizionale* (in cosa consiste, quali tecniche peculiari utilizza, principali fasi di lavoro): la vite 'a raggiera' è stata a lungo accostata, se non addirittura identificata, erroneamente al sistema 'Bel(l)ussi' o 'Raggi'. Al di là di una disposizione radiale di tralci lunghi non ha niente in comune, ad iniziare dalla stessa inclinazione che nella 'raggiera' non esiste. La concezione di questa pratica è documentata nelle fonti agronomiche latine nella seconda metà del I secolo a.C. all'interno del gruppo delle *vites iugatae*, disposte in *quincunx* e con ricorso a un reticolo di fili (giunchi) per il sostegno dei lunghi tralci disposti su un piano orizzontale, per distinguerla dalla *compluviata* che, come nel caso della 'starseta', li ha laschi. La denominazione *quincunx* è desunta direttamente dai frutteti, con piante disposte ai vertici di un quadrato e una quinta al centro. A Solopaca si mantiene proprio l'uso romano e medievale di affiancare la pianta di vite (ma si può arrivare a 2 contigue e indipendenti e fino a 5, ottenute ricorrendo alla margotta) al palo e all'albero da frutto (ciliegio, melo, pero, fico e olivo), evitando che i tralci, tesi ad altezza d'uomo, interferiscano con le chiome. Si conserva persino il nome tecnico originario di *arbustum* nella forma dialettale *arəust*. La distanza tra una vite e l'altra varia da m 2,70 in uso attualmente ai m 3 della tradizione (con possibili ma rare varianti a m da 4 a 6), quest'ultimi esattamente corrispondenti a quanto prescritto nel I secolo a.C. La 'raggiera' di base è il quartangolo, ossia 4 branche disposte secondo le diagonali, a cui se aggiunge una quinta intermedia fra una coppia, determinando il

‘quintangolo’. L’aumento del numero di ceppi alla base può far crescere anche quello delle branche, infittendo l’intersezione dei tralci fra le piante, ma non cambia lo schema dell’impianto della vigna. Questa forma di allevamento, descritta ancora nel 1811 e nettamente distinta dagli *alboreti* o *alberate*, è concepita per consentire lo sfruttamento del suolo e della risorsa idrica in modo equilibrato e completo. Il sesto d’impianto consente di utilizzare al meglio i suoli in condizione di piovosità ridotta e di carenza idrica, lasciando spazio alle viti di cercare l’acqua espandendo liberamente le radici. L’altezza dei tralci sfrutta l’effetto disseccante del sole e del vento, mantenendo i grappoli liberi da muffe e attacchi fungini, e al tempo stesso permette la messa a coltura della sottostante superficie. Di conseguenza nello stesso campo si ha un raccolto quasi continuo nell’arco dell’anno e la creazione di un ecosistema che agevola il contrasto biologico agli agenti patogeni e agli insetti nocivi, con beneficio dell’ambiente e della produzione, di qualità.

5. *Strumenti e oggetti legati alla pratica tradizionale*: esiste una nomenclatura dialettale (in corsivo nell’elenco seguente) per indicare le tipologie di strumenti e di oggetti legati a questa pratica tradizionale di allevamento, con una distinzione per le diverse fasi di lavoro e l’uso del *Treppiedi* (scaletto di legno a quattro piedi) per lavorare comodamente sui tralci:

- a) attrezzi per la potatura: *fruoffici-e puta* (forbici da potatura), *Accettullo* (ascia piccola per tagliare le parti grosse), *Serracchio* (seghetto);
- b) attrezzi per l’incordatura: *Corda* (filo di ferro), *Tenaglia* (tronchesina in ferro), *Torta* (parte di salice grande per legare la pianta al tutore);
- c) attrezzi per la legatura: *Saucio* (salice), *Curtiello a runcillo* (coltellino a roncola);
- d) attrezzi per trattamenti: *Pompa* (irroratrice a spalla), *Mantacetto* (Solforatore);
- e) attrezzi per la vendemmia: *Fruoffici* (forbici), *Panaro* (cestello), *Tina* (tino), *Traino* (carretto per trasportare i tini colmi di uva), *Ciuccio* (asino per tirare il carretto).

6. *Utilizzo di cultivar, varietà o razze locali*: serie di varietà in corso di osservazione, studio e sperimentazione ad opera del CREA e del CNR. Sono comprese nel gruppo delle cosiddette “Uve rare di Solopaca” e comprendenti diverse cultivar autoctone che conservano intatte le denominazioni originali (Tentiglie, Uva Cerrito, Mercunciello, Vernacce).

7. *Principali fattori di minaccia per il mantenimento*: l’abbandono dei vigneti o l’espianto a favore di vigneti industriali a filari

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

Comune di Solopaca;

Pro Loco Solopaca;

Associazione Commercianti Solopaca;

La Campagna – Az. Agricola di Colella Orsola, Via Bebiana 66 – Solopaca;

Mondagri - Soc. Coop. Sociale ONLUS, Via Benefici 7 – Solopaca;

Settemisure – Soc. Agr. a.r.l.- Via Bebiana 54 – Solopaca;

Az. Agricola Del Vecchio M. Teresa – Via Sannitica 97 – Solopaca;

Az. Agricola Leone Pompilio – Via Proculi 90 – Solopaca;

Az. Agricola Riccardi Pietro – Via Capitano Leonardi 23 – Solopaca;

Az. Agricola Tancredi Salvatore Antonio – Via Lucantonio D’Onofrio 20 – Solopaca.

9. *Iniziative da parte delle comunità, delle associazioni o degli enti pubblici per la salvaguardia*: le iniziative si possono riassumere nell’impegno che a) le aziende sopra indicate, in rappresentanza di un numero di piccoli produttori tre volte superiore, si assumono costantemente nel condurre la vigna mantenendo questa pratica, b) nel supporto normativo dato dal Comune e c) nell’organizzazione di eventi mirati (la Festa dell’Uva di Solopaca, la seconda domenica di settembre), con i quali far conoscere la realtà produttiva locale e promuoverne il paesaggio.

10. *Materiale fotografico*: in allegato alla scheda di base

11. *Filmato*: dato il peso dei due filmati allegabili si rimanda l’invio alla comunicazione di un indirizzo email a cui trasmettere una cartella compressa o un link per una jumbomail

12. *Bibliografia*:

G. Dalmaso, A. Marescalchi, *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III, Milano 1979².

G. Dalmaso, *Viticultura moderna*, Milano 2004⁹.

A. P. Leone *et al.*, *Il Territorio del Solopaca*, in *I 50anni della Cantina di Solopaca. La storia del vino Solopaca nella cooperazione*, a cura di AA.VV., Solopaca (BN) 2016, pp. 69-124.

La “Statistica” del Regno di Napoli nel 1811, a cura di D. Demarco, Roma 1988 (t. IV, pp. 449-463).

Dott. Stefano Del Lungo
CNR ISPC