



fondazione

Real Sito di
Carditello

Allegato n. 1

LINEE GUIDA PER LA FORNITURA E IMPIANTO DIMOSTRATIVO DI UVA ASPRINIO MARITATA CON IL PIOPPO PRESSO IL REAL SITO DI CARDITELLO

Premessa

La Fondazione Real Sito di Carditello è stata voluta dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo per promuovere la conoscenza, la protezione, il recupero e la valorizzazione del Real Sito di Carditello, acquisito dallo Stato l'8 gennaio 2014, il quale rientra in un più ampio progetto di promozione di itinerari turistici integrati con la Reggia di Caserta e le altre residenze borboniche. In particolare, è stata costituita a seguito dell'Accordo di Valorizzazione del 3 agosto 2015 tra il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, la Regione Campania, il Comune di San Tammaro e la Prefettura di Caserta, con iscrizione nel Registro delle Persone Giuridiche in data 30 marzo 2016, rispondendo ai principi e allo schema giuridico della Fondazione di partecipazione nell'ambito del più vasto genere di Fondazioni disciplinato dal Codice Civile e dalle leggi speciali.

E' costituita da tre Fondatori Promotori (Ministero dei Beni e le Attività Culturali, Regione Campania, Comune di San Tammaro) ed ha quale obiettivo fondamentale la redazione, elaborazione ed attuazione di un Piano Strategico di sviluppo turistico-culturale e di valorizzazione anche paesaggistica del complesso del Real Sito di Carditello e delle aree annesse. A tal fine prosegue l'attività di restauro, recupero e rifunzionalizzazione avviata dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, tenendo conto della destinazione degli spazi e della sostenibilità delle attività che vi saranno implementate, prevedendo, tra l'altro, la promozione di innovative forme di valorizzazione, compatibili con le caratteristiche e la storia del Sito, nato con funzione di centro agricolo e di allevamento. In particolare, intende riproporre a scopo turistico-dimostrativo tra le attività produttive tipiche dell'agro aversano, l'allevamento della vite maritata utilizzato per la produzione del vino DOC Asprinio d'Aversa.

Storia della vite maritata nell'Agro Aversano

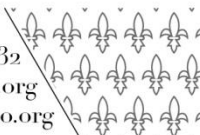
Secondo la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus¹, l'alberata è un sistema di coltivazione della vite che ha caratterizzato il paesaggio della zona tra Napoli e Caserta, l'agro aversano, per centinaia di anni. Queste enormi piante secolari si estendono da un albero di pioppo all'altro arrivando a superare i dieci metri di altezza e ricoprendo come un muro di rami, foglie e grappoli la distanza che separa gli alberi a cui sono appese, maritate appunto, attraverso corde tese di ferro zincato.

La disposizione delle alberate spesso segue la centuriazione romana (il sistema con cui organizzavano il territorio agricolo) e la tradizione di maritare le viti con i pioppi risale

¹ <https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/alberata-aversana/>

Fondazione Real Sito di Carditello

codice fiscale: 95229500632
segreteria@fondazionecarditello.org
www.fondazionecarditello.org





fondazione

Real Sito di Carditello

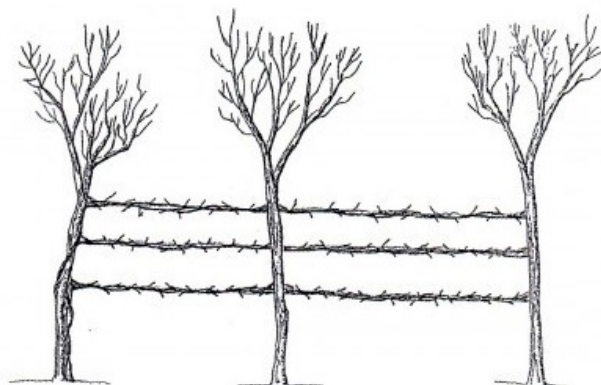
addirittura agli Etruschi. Questa soluzione permette di non occupare il suolo, ma di sviluppare la coltivazione in altezza e lasciare il terreno per altre colture.

Queste imponenti barriere verdi hanno originato una cultura vitivinicola peculiare legata proprio alla tipologia di allevamento: la potatura delle alberate segue regole proprie, capaci di mantenere questo tipo di architettura della vigna, e la raccolta si fa esclusivamente con lo scalillo, una scala a pioli lunga, stretta e leggerissima che permette di essere trasportata da un solo uomo (tipicamente si appoggia all'orecchio) e di scorrere lungo il muro di vigne calando la fescina piena di grappoli, un cesto in vimini appuntito alla base che se calato rapidamente si incunea nel terreno senza rovesciarsi.

Solo un vitigno viene coltivato in alberata, l'asprinio, un'uva a bacca bianca dal grappolo conico e allungato e dal sapore leggermente acidulo. Oltre alla coltivazione, a caratterizzarla è il suolo di origine vulcanica, ricco di minerali (ci troviamo nella zona a nord dei Campi Flegrei) e di rocce tufacee (ignimbrite campana), dove nei secoli sono state scavate tantissime grotte usate per la conservazione di alimenti, tra cui ovviamente il vino. Le grotte, ancora oggi, assieme alle alberate rappresentano un patrimonio storico incredibile di tutta la zona dell'avversano.

Tale allevamento è ricordato anche dai grandi viaggiatori europei della fine del '700, come Goethe, che scriveva nel suo diario "...Giungemmo infine nella piana di Capua...un suolo deliziosamente dolce e ben lavorato, viti d'eccezionale altezza e robustezza con tralci fluttuanti di pioppo in pioppo a mò di reti"². In epoca borbonica, il paesaggio agrario della pianura intorno a Caserta, Aversa, Capua era fortemente caratterizzato dalla coltura di viti maritate a pioppi e olmi, come documentato da varie fonti.

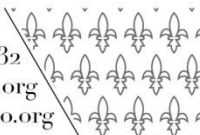
Alberata Casertana



² Questa nota e le sezioni seguenti sono trattate da <http://www.rivistadiagricola.org/articoli/anno-2018/alberata-aversana-paesaggio-nazionale-rurale-storico/>

Fondazione Real Sito di Carditello

codice fiscale: 95229500632
segreteria@fondazionecarditello.org
www.fondazionecarditello.org





fondazione

Real Sito di Carditello

Il tutore si lascia sviluppare su 2-4 branche fino ad altezze di 10-15 metri, mentre le viti ad esso affidate in numero di 4-5 spingono i tralci sino a 5-8 metri dal suolo, ramificandosi in vario modo e coprendo il tutore con tralci e foglie.

La potatura di queste viti è un compito assai arduo e viene compiuta ogni due seguendo un criterio di alternanza. Nell'anno della c.d. *pota in chiaro* si asportano tutti i capi che hanno già fruttificato e che generalmente sono quelli pendenti; nell'anno della c.d. *ripota* si esegue una specie di ripulitura con una spuntatura dei tralci dell'annata.

L'alberata aversana fornisce un elemento tipico legato alla potatura e alla vendemmia, poiché entrambe le operazioni colturali devono avvenire su scale molto alte: il vignaioli ha la sua scala personale di legno lunga una quindicina di metri, i cui pioli hanno un incavo nella parte centrale dove il vignaiolo vi incastra il ginocchio dopo aver appoggiato il piede sul piolo sottostante, assicurando una salda presa alla scala, che viene a sua volta assicurata alla spalliera alta dell'alberata, mentre le mani rimangono per lavorare sui tralci. Per la raccolta dei grappoli vengono usate le *fescine*, cestini conici, che una volta pieni vengono calati dalla scala.

Obiettivo dell'intervento

L'intervento di allevamento dimostrativo di vite maritata intende dare seguito alla missione della Fondazione con specifico riferimento alla promozione di innovative forme di valorizzazione, compatibili con le caratteristiche e la storia del Sito, nato con funzione di centro agricolo e di allevamento.

In particolare, intende riproporre l'allevamento della vite maritata utilizzato per la produzione del vino DOC Asprinio d'Aversa. Tale intervento è finalizzato a promuovere visite turistiche, integrando la visita culturale al complesso monumentale, così da favorire la conoscenza e la valorizzazione di una coltura tipica della zona aversana sin dall'antichità.

Specifiche tecniche

E' previsto a carico dello sponsor:

- la fornitura e l'impianto di circa n. 12 pioppi, a coprire una estensione lineare di circa 100 metri, per circa 44 piante di viti, nella parte boschiva esterna al Sito, di competenza dello stesso, sviluppando circa 500 metri di coltura vitivinicola;
- la manutenzione e gestione dell'impianto per n. 6 anni.

Costi stimati per la realizzazione dell'intervento

I costi stimati per la realizzazione dell'intervento comprendono:

- l'impianto della vigna di Asprinio ad Alberata, comprensivo della sistemazione superficiale del terreno e spietramento; concimazione di fondo; acquisto e dimora di barbatelle, shelter, pioppi, pali, pali intermedie e ferro zincato;
- coltivazione e altre spese dal primo al sesto anno.

Complessivamente è stimato un costo di 9.500,00 (novemilacinquecento/00) onnicomprensivo di IVA.

Fondazione Real Sito di Carditello

codice fiscale: 95229500632
segreteria@fondazionecarditello.org
www.fondazionecarditello.org

