

Vico Equense, ANSENUM (Antichi Semi Nuovi Mercati): la riduzione dell'impatto ambientale passa attraverso il recupero dei vecchi ecotipi

*Il 19 giugno a Vico Equense il primo incontro del Progetto:
"Alla scoperta dei prodotti del più bell'orto d'Europa: l'uva
di Sabato"*

Vico Equense, 17 Giugno – Il settore agro-food può contribuire alla riduzione di emissioni ed avere una impronta sul pianeta più soft. Questo è uno degli obiettivi del **progetto ANSENUM** (acronimo di “**Antichi Semi Nuovi Mercati**”) condiviso dall’**Associazione Turistica “Pro Loco di Vico Equense”** (ente capofila), **dall’Istituto Controllo Qualità NHACCP** (Nutrient & Hazard Analysis of Critical Control Point, strumento che misura l’impatto degli alimenti sulla salute), dal **Parco Regionale dei Monti Lattari** (che abbraccia l’intera penisola sorrentino-amalfitana), da altri enti locali, dal prof. **Antonino De Nicola** della Società dei Naturalisti in Napoli, dalla **Regione Campania** e dal **Dipartimento di Agraria dell’Università Federico II**. Decine le aziende campane partner dell’iniziativa oggi impegnate nel recupero di antiche coltivazioni e dei terreni ove queste venivano effettuate al fine di ridurre l’impatto ambientale dell’agricoltura.



“Ritengo che la partecipazione al progetto ANSENUM sia stata decisamente positiva per le aziende partner – spiega Donato Aiello, presidente dell’Ente capofila -. Il settore agricolo oggi è attento e sensibile ai temi della sostenibilità,

perciò attraverso incontri pubblici cercheremo di coinvolgere altre aziende nel partenariato e di sensibilizzare la popolazione”. Il primo di questi incontri si svolgerà mercoledì **19 giugno** (ore 17:30) presso la **Sala delle Colonne della SS. Trinità di Vico Equense**. **“Alla scoperta dei prodotti del più bell’orto d’Europa: l’uva di Sabato”** questo il titolo dell’evento che sarà animato dagli interventi della Prof.ssa **Angelita Gambuti** (Coordinatrice del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia presso il Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli Federico II) che parlerà delle potenzialità enologiche dell’uva di Sabato, e dal Prof. **Francesco Caracciolo**, (Docente di Marketing e Consumer Science presso il Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli Federico II) che illustrerà come le varietà locali possono diventare uno strumento di marketing territoriale ed emozionale. Sarà infine presentato dal Presidente della Pro Loco di Vico Equense, **Donato Aiello**, il logo del progetto.

ANSENUM è stato finanziato con i fondi psr Regione Campania 2014-2020 (tipologia d’intervento 16.5.1 “Azioni congiunte per la mitigazione dei cambiamenti climatici e l’adattamento ad essi e per pratiche ambientali in corso”). *“L’agricoltura e le eccellenze campane rappresentano asset strategici della Regione Campania, leader a livello mondiale per la produzione vitivinicola, dei limoni, di tanti prodotti tipici e in generale dell’enogastronomia – dichiara l’on. Alfonso Longobardi, consigliere regionale, vice presidente della Commissione Bilancio e componente della*

Commissione Agricoltura della Regione Campania – *ragion per cui bisogna adottare misure di sviluppo e supporto a tali comparti attraverso l'utilizzo di fondi regionali , nazionali e soprattutto l'impiego mirato dei Fondi Europei. Personalmente, ad esempio, mi sono occupato, con una mia attività legislativa, della tutela dei Limoni IGP di Sorrento con importanti risultati e soddisfazioni*".

PROGETTO ANSENUM

AGRICOLTURA DI QUALITA', RIVALUTAZIONE DEI TERRENI MAGINALI E RIATTIVAZIONE DELLE COMUNITA' LOCALI

E' un progetto che ha come obiettivo finale la riduzione dell'impatto ambientale nel settore agricolo attraverso la promozione di un'agricoltura che abbia come scopo principale le produzioni di qualità e non di quantità. L'opportunità è data dal fatto che oramai la popolazione è disposta a pagare prezzi elevati per acquistare prodotti alimentari di qualità, ovvero sani, genuini, che siano espressione della tipicità *"made in Italy"*.

Puntare su un'agricoltura volta ad ottenere prodotti di qualità ha un duplice effetto. Primo: agricoltura di qualità significa utilizzare metodi naturali e non quelli dell'agricoltura convenzionale intensiva, con ovvia riduzione dell'impatto ambientale. Ma soprattutto un'agricoltura di qualità può essere perseguita (a differenza di quella di quantità intensiva) anche in luoghi che sono morfologicamente disagiati e su ridotte estensioni di terra in cui non è sostenibile un'agricoltura estensiva. L'obbiettivo intermedio del progetto quindi è riportare la produzione agricola su terreni oggi considerati marginali e tenuti in uno stato di semiabbandono o addirittura di abbandono con impatti ambientali tremendi.

Basare l'agricoltura sulla gestione e rigenerazione dei terreni fertili e sull'utilizzo di genotipi autoctoni spezzerà il circolo vizioso avviato dalla rivoluzione verde

(dipendenza dai concimi di sintesi e dai fitofarmaci) e avrà una ricaduta positiva sull'ambiente. Allo stesso tempo le tecniche di coltivazione utilizzate dovranno essere mutate dalla cultura contadina delle vecchie generazioni, innescando meccanismi di riattivazione di comunità locali.

I VECCHI ECOTIPI COME FATTORI DI SVILUPPO ECONOMICO

Saranno stati i grandi vulcani (la Campania conta ben quattro centri vulcanici: Roccamonfina, Campi Flegrei, Ischia e il Vesuvio) a conferire alla terra la straordinaria fertilità, oppure sarà il clima mediterraneo o l'eterogenea distribuzione di territori pianeggianti, montuosi e collinari: forse è per l'insieme di queste caratteristiche che la Campania ha sempre presentato una spiccata vocazione per l'orticoltura. Per quantità prodotte, la Campania detiene il primato della produzione orticola nazionale, ma è soprattutto in nome della qualità che il "*più bell'orto d'Europa*" oggi rivendica l'importanza della "tipicità", che rappresenta il vero valore.

Il problema che il presente progetto intende affrontare è dato dal fatto che i contadini non utilizzano più vecchi ecotipi benchè la Campania ne sia tra i maggiori detentori. Il vastissimo patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizza l'agricoltura campana, ne rappresenta anche la sua principale ricchezza. Tocca a noi non solo custodirlo ma anche utilizzarlo come fattore essenziale di sviluppo economico.

Puntare sulla rintracciabilità, sulla qualità e sulla tutela del prodotto "tipico", significa garantire il mantenimento della biodiversità e del patrimonio gastronomico regionale, oltre che offrire all'economia locale una concreta occasione di rilancio.

Il territorio oggetto dell'intervento è il **Parco dei Monti Lattari**: attraverso un modello virtuoso appetibile per tutto il settore si tenterà il recupero e la valorizzazione delle produzioni tipiche e di pregio, quasi completamente scomparse perché sostituite con ibridi di elevata capacità

produttiva, ma scarsamente caratterizzati da pari qualità organolettiche. Probabilmente, quando si dice che i sapori non sono più quelli di una volta si dice il vero: ma non è così per i prodotti tipici che saranno oggetto delle attività del progetto ANSENUM come il pomodoro "fiaschello", il latte vaccino e l'uva "di Sabato".

L'UVA DI SABATO

Le origini del vitigno risalgono ai Romani. Il nome è controverso. Alcune ipotesi concordano nell'indicare tale nome in base al periodo di maturazione: essendo infatti l'uva tardiva e, maturando secondo le indicazioni romane nella sesta epoca, ecco il nome "**uva di Sabato**" riferito al sesto giorno della settimana o alla sesta epoca di maturazione.

Si tratta di un vitigno locale non ancora classificato nell'atlante ampelografico nazionale; non ha sinonimi; l'uva prodotta è di colore rosso. Il vino rosso prodotto prende il nome di vino di sabato.

La zona di produzione dell'uva è individuata in un territorio abbastanza vasto comprendente: il comune più interessato è quello di Vico Equense, ma anche altri centri vicini risultano interessati (Meta, Piano). Qui la natura del terreno è ideale per la produzione di vino di pregio, favorevolmente influenzata anche dalla esposizione e dalla altitudine dei territori.

Nel caso dell'Uva di sabato la ricerca da parte degli agricoltori della forma da dare alla vite penalizza un poco la coltivazione. L'allevamento della vite è in genere un pergolato particolare della zona che prevede un sesto d'impianto di mt. 1,20 x 1,20 (detta anche a quadrato in termini locali); il sostegno alla vite è un palo di castagno, l'armatura è costituita da fili zincati che formano un pergolato fitto. Questa viticoltura contribuisce non poco al mantenimento di un reale stato di equilibrio idrogeologico e a preservare i territori dagli incendi,

dando quindi un grande ritorno al turismo che beneficia di questo bellissimo paesaggio coltivato per la gioia dei numerosi ospiti.

La resa dell'uva in vino oscilla intorno al 75% circa. La gradazione del vino prodotto dalle uve di Sabato va da un minimo di 10 gradi fino ad un massimo di 11,5/12 gradi.

Il vino prodotto ha un caratteristico colore rosso rubino carico, adatto all'invecchiamento ma non troppo a lungo. Il profumo è vinoso ma delicato con sentore di viola; il sapore asciutto, corposo, leggermente tannico; con gli anni migliora e si arrotonda nel gusto. E' adatto all'invecchiamento (due anni presso il produttore in botti di legno).

Nella gastronomia si adatta agli stufati, arrostiti, pollame nobile e formaggi forti e fermentati; invecchiato in botti almeno due anni si adatta a vino da riflessione o dopo pranzo accostandosi bene alle noci e frutta secca.

PROGRAMMA DELL'INCONTRO "ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI DEL PIU' BELL'ORTO D'EUROPA: L'UVA DI SABATO" – MERCOLEDI' 19 GIUGNO, ORE 17:30 – SALA DELLE COLONNE DELLA SS. TRINITA' (VICO EQUENSE)

– Saluti del dott. Andrea Buonocore, Sindaco del Comune di Vico Equense, dell'On. Alfonso Longobardi, Consigliere Regionale e Componente della Commissione Agricoltura della Regione Campania, e dei rappresentanti dell'Ente Parco Regionale dei Monti Lattari

– Presentazione del progetto ANSENUM e dei suoi partner

Dott. Donato Aiello, Presidente della Pro Loco di Vico Equense (ente capofila del progetto)

– Potenzialità enologiche dell'uva di Sabato
Prof.ssa Angelita Gambuti, Coordinatrice del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia presso il Dipartimento di Agraria

dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

– Le varietà locali, strumento di marketing territoriale ed emozionale

Prof. Francesco Caracciolo, Docente di Marketing e Consumer Science presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.