

L'Azienda "Principe di Vallescura" (Pisciotta - Salerno): un modello di paesaggio terrazzato ad oliveto

Il paesaggio del Cilento presenta storiche testimonianze di antropizzazione agraria che permettono una lettura complessa di un apparato geografico ricco di variabili mesopaesaggistiche, che testimoniano la continuità del rapporto uomo-natura.

Nel Cilento il paesaggio nasce funzione per diventare poi luogo semantico territorializzante, combinazione misurata tra sentimento della provvisorietà e fede nella stabilità, nella quale è contenuta la cifra culturale delle civiltà che lo hanno posseduto: *"Il fattore unificante della percezione del paesaggio terrazzato sta nella grande qualità geo-antropologica complessiva che esprime"*.

Le aree collinari e montane sono componenti fondamentali del paesaggio cilentano e sono state nel tempo gestite con appropriate tecniche di organizzazione dello spazio: i muri di contenimento, la captazione delle acque, la creazione di terreno fertile, la manutenzione dei sentieri.

Nel Cilento, attraverso un'azione titanica di cesello dell'ambiente, il sistema di terrazzi scala i declivi costieri, struttura impervie sommità montane, argina torrenti, rende praticabili profondi baratri e inghiottitoi carsici. Il lavoro dei terrazzamenti orna lo spazio di ordinate coltivazioni o lussureggiante vegetazione, addomesticando il paesaggio. Sempre associato a profonde conoscenze nel lavoro della pietra, dell'acqua e del suolo, esso realizza un perfetto controllo della natura dei luoghi così da sembrare originato dalla natura stessa.

Purtroppo, non è ancora disponibile per la Campania un inventario delle aree agricole terraz-

zate. È ragionevole ritenere, sulla base di una stima piuttosto prudente, che i sistemi terrazzati interessino, una superficie complessiva non inferiore ai 100.000 ettari. Nel Parco del Cilento (178.172 ha, distribuiti in 79 comuni e 8 Comunità Montane) (D'Aponte, 2005, p. 6), la subarea compresa tra Stella Cilento e Pisciotta, costituisce un modello organico di paesaggio dei terrazzamenti. La collina costiera si caratterizza rispetto alla collina interna (S. Mauro Cilento) per una maggiore estensione della vegetazione seminaturale marginale (boschi misti di latifoglie termofile e leccio, macchia, gariga, praterie xerofile), che spesso chiude a pedice, esercitando una funzione frangivento, i terrazzamenti ad oliveto e i seminativi arborati, sovente residui di antiche sistemazioni tradizionali che talvolta sono in precarie condizioni di manutenzione. Tuttavia, localmente (Pisciotta, C.M. del Lambro e del Mingardo), si nota una netta tendenza alla specializzazione e alla razionalizzazione degli impianti legnosi, legata alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali (olio, vino) realizzata nell'ultimo decennio, in particolare dal 2000 al 2006, nel contesto degli interventi dei Fondi strutturali.

L'Azienda Agrituristicamente e fattoria didattica¹ "Principe di Vallescura" di Pisciotta, realizzata grazie alla L.R. 20/78, nel mezzo di un impianto produttivo di 36 ha, di cui 20 ha terrazzati ad oliveto e la restante parte a vite, è un modello di paesaggio terrazzato cilentano. Sono state censite circa 2058 piante secolari di ulivo, che producono circa 700 quintali di olio all'anno e che si ergono sui poggi terrazzati costantemente mantenuti con solidi muretti a secco (Fig. 1).



Fig. 1. Pisciotta (Salerno). Az. "Principe di Vallescura". Uliveto terrazzato e muri a secco di vecchio impianto.

Unitamente all'offerta di ospitalità, per completare il ciclo produttivo l'azienda "Principe di Vallescura" ha realizzato poco distante (Marina Campagna) un oleificio. La struttura consta di un locale di trasformazione e stoccaggio dell'olio, che occupa una superficie di circa 150 mq.

La raccolta delle olive inizia a Dicembre, a partire dagli uliveti che si trovano a 150 m s.l.m., e prosegue con quelli posti ad altitudine superiore ai 250 m s.l.m. Essa è eseguita manualmente dopo la caduta naturale sulle reti, per cui la maggior parte delle olive si trova in uno stadio avanzato di maturazione (mature e sovramature) al momento della trasformazione. Il conferimento avviene a fine giornata lavorativa (ore 16-17) e le partite conferite vengono lavorate al massimo il giorno dopo. La lavorazione è di tipo massale². Le olive conferite sono sempre sottoposte alla defogliazione e al lavaggio con il sistema a *ricircolo d'acqua* e la stessa viene cambiata una volta al giorno. Nell'attuale campagna olearia sono stati trasformati circa 900 ql. di olive in dicembre, 600 ql. in gennaio e 300 ql. in febbraio. In questa azienda vengono trasformati circa 2.000 ql. di olive all'anno con una resa variabile dal 18% al 25%. L'acidità dell'olio prodotto oscilla tra l'0,8% e il 2%³.

Non esiste un sistema di packaging e l'olio viene venduto allo stato sfuso come olio vergine ad acquirenti regionali (Gragnano), a privati e ristoranti del Nord Italia (Novara e provincia). L'olio a maggiore acidità viene venduto a grossisti baresi⁴.

Nell'ottica di valorizzazione del patrimonio rurale, storico e agrario dell'antico sistema di coltivazione a terrazzi di Pisciotta, che si concentra in gran parte nell'azienda agricola "Principe di Vallescura", è stato portato a termine, attraverso un progetto P.A.P. dell'agosto 2002, il ripristino del sentiero che serve una zona terrazzata confinante, ricca di ulivi secolari, collegando le terrazze di pertinenza su cui sono ubicati vari casolari rurali posti nei pressi di un vecchio convento.

L'andamento del sentiero che collega i terrazzamenti posti in prossimità dell'azienda agricola "Principe di Vallescura" è divisibile in quattro tratti che, partendo da un'altitudine di 52 m s.l.m., nel primo tratto, arriva a circa 100 m s.l.m. nell'ultimo tratto. La prima parte è subpianeggiante a pièdemonte, per essere resa più acclive, attraverso una serie di rompitratte in pietra, nella zona di massimo livello.

Indicativo della salvaguardia ambientale con cui sono stati condotti i lavori di recupero è il





Fig. 2. Pisciotta (Salerno). Az. "Principe di Vallescura". Oliveto terrazzato e muri a secco ripristinati secondo l'antica tecnica.

totale ripristino dei muretti a secco preesistenti, utilizzando tecniche di ingegneria ambientale suggerite dai tecnici del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano (Fig. 2). Inoltre nell'opera di rimboschimento non si è tradita la vocazione storica del territorio.

La microarea osservata, contigua ai possedimenti dell'azienda "Principe di Vallescura", rientra nella fascia collinare o fascia basale. La sistemazione a reggipoggio presenta coltivazioni a olivo della varietà Pisciotтана, che dà spazio, a pedice di ciascuna singola terrazza, a sclerofile sempreverdi tipiche della macchia mediterranea. Gli olivi secolari presentano fusto di diametro notevole e la loro disposizione è a "random" (casuale).

Il sentiero a ridosso del terrazzamento ha un andamento quasi trasversale alle curve di livello al fine di superare agevolmente un dislivello di circa 30 metri. L'area terrazzata è stabile e non presenta fenomeni erosivi. Le cause che hanno, in passato, portato al dissesto del terrazzamento sono riconducibili a fenomeni antropici, quali l'assenza di manutenzione dei muretti in pietra e la cattiva regimazione delle acque. I muretti in pietra con cui sono stati nuovamente risistemati i terrazzi sono stati realizzati con materiale povero reperito

in loco e oscillano in altezza dai 25 cm della parte a valle delle terrazze ai 40 cm dell'ultimo tratto in massima pendenza, allo scopo di seguire l'andamento altimetrico. Sono in totale 18, mentre si contano 3 rompitratte ripristinate e 6 solchi di drenaggio.

Gli interventi di ripristino dei muri a secco, realizzati a regola d'arte con pietra locale con annessa sistemazione di conci, hanno avuto lo scopo di conservare quanto più possibile la loro funzione nel tempo, ossia quella di conferire stabilità alle scarpate, evitando la perdita del terreno agrario dovuta all'azione erosiva delle acque meteoriche. Sono stati riattati anche solchi di drenaggio dismessi per favorire la raccolta delle acque saturanti superficiali provenienti sia dalle aree agricole confinanti il terrazzamento che da impluvi naturali. Infine, sui terreni agricoli confinanti con il terrazzamento recuperato viene praticata un'agricoltura estensiva composta da ortive e da piante arboree da frutta, la cui maggioranza è ancora rappresentata da oliveti appartenenti alla varietà "pisciotтана", che hanno raggiunto un accrescimento vegetativo considerevole.

In parallelo con la piena tutela degli ambiti a vocazione naturalistica integrale, la salvaguardia

dell'azienda agricola diventa un presupposto essenziale della tutela dell'ambiente e del paesaggio, in quanto, attraverso di essa, vengono preservati sia gli aspetti organizzativi che le risorse naturali e ambientali. La riscoperta del mondo rurale – e con esso anche del paesaggio rurale – è pertanto di fondamentale importanza; riconoscere che il paesaggio terrazzato in generale e, nello specifico, quello dell'olivo pisciottano vada preservato quale topos di civiltà diventa ragione imperante per una nuova lettura del paesaggio cilentano, combinazione misurata fra sentimento della provvisorietà e fede nella stabilità, poichè l'ambiente fisico in cui si sviluppa è un contesto unico e irriproducibile.

Si renderebbe così necessario, a tutela dell'antico patrimonio terrazzato del Cilento tuttora produttivo, agevolare la costruzione di sistemi locali in cui le relazioni e le reti sociali non subiscano passivamente i processi dell'economia globale, ma siano in grado di generare attori capaci di connettere il territorio alle "reti lunghe" dell'internazionalizzazione, cogliendo altresì le opportunità che derivano dai meccanismi tradizionali della trasmissione delle conoscenze e della riproduzione dei saperi. Infatti gli agricoltori che ancora resistono alla globalizzazione dei mercati transnazionali sono i veri produttori di paesaggio. Ma nel Cilento i nuovi agricoltori, protagonisti di filiere agroalimentari di qualità, che contribuiscano a ridefinire l'identità del luogo, sono ancora pochi e la produzione non è messa a sistema. In tal senso pare che a nulla siano serviti il D. Lgs. n. 228/01 sull'orientamento e la modernizzazione del settore agricolo e il documento "Agenda 2000", presentato nel luglio del 1997 dalla Commissione Europea che aveva impresso una forte accelerazione al comparto, riconoscendo e valorizzando il ruolo multifunzionale dell'agricoltura. Tra gli altri, l'obiettivo promotore di uno sviluppo integrato e sostenibile, da realizzare attraverso una maggiore partecipazione degli operatori locali, con la conseguente valorizzazione delle risorse sociali, economiche e ambientali di ciascuna area, pare abbia lasciato indifferenti molti produttori del Cilento

E questa mancanza di sensibilità ad una lettura territoriale in senso economico produttivo, non tiene conto del fatto che l'attività agricola dà origine ad una integrazione di reddito non indifferente per molte famiglie e che l'indirizzo olivicolo su pendici terrazzate, al di là della perfetta simbiosi con il paesaggio naturale ed agrario, è un insostituibile fattore di protezione idrogeologica ed ambientale in tutto il Cilento costiero e in particolare sulla morfostruttura franosa dei rilievi che fanno capo a M.te Stella, dove si riscontra l'alter-

nanza di strati e banchi arenaceo-marnosi-conglomeratici tipici della formazione S. Mauro-Pisciotta, ove sono disposti a franapoggio e piuttosto inclinati. (De Filippo- Guida, 1999, p. 8)

In effetti l'olivicoltura in provincia di Salerno occupa 50.348 ha, (Istat, 2002)⁵ circa il 60% della superficie olivicola campana, ma è praticata da circa 48.857⁶ aziende concentrate soprattutto nel Cilento. Con 18.768 ettari ad oliveto, pari al 29% del totale regionale ed al 48% della superficie provinciale, il Cilento conta circa 19.143 aziende olivicole, pari al 19% del totale regionale e rappresenta circa il 27,7% della SAU complessiva della zona a fronte di una media provinciale del 19% (Regione Campania, 2001, p. 58).

Dunque perché non approfondire in un ottica di sviluppo segmentata e programmata, una lettura stratificata del territorio cilentano dei terrazzamenti come unità di paesaggio messe a sistema, superando una concezione più limitante che lo vede costituito in maniera monadica come un puzzle di aree omogenee che esula da una lettura funzionale e sistemica degli apporti produttivi agrari? Questo perché, in genere, del terrazzamento, che è bene paesaggistico e storico, non esistono esaurienti metodologie di lettura su carta (1:10.000, 1:5.000, 1:2000) che, però, possono rilevare solo il disegno generale, mentre i caratteri storici degli stessi dipendono essenzialmente dai materiali e dalle tecniche costruttive utilizzate nella costruzione dei muretti a secco. Occorrerebbe una cartografia storico-ricostruttiva che fornisca cronologia di utilizzo e tipologia degli usi agricoli.

E questo è quanto mai necessario poichè negli ultimi anni si è andata sempre più affermando una visione del territorio come insieme di elementi storicamente definiti, piuttosto che come "luogo" o "sito" fisico della produzione (Quaranta-Salvia, 2000, p. 41-45). Il territorio diventa il luogo dove si sedimentano il complesso delle relazioni che si articolano, nel tempo, tra uomo ed ambiente e riassume l'intreccio, inscindibile e sinergico, tra ambiente fisico, ambiente costruito ed ambiente antropico. Il sistema di relazioni fra queste tre componenti genera l'identità di un luogo e come soggetto vivente, unico per forma, carattere, storia e paesaggio, e come "atlante identitario" dei valori ambientali e socioculturali (Magnaghi, 2000, p. 133).

È altresì riconosciuto che le attitudini e le vocazioni locali si costituiscono e ricostituiscono in un processo dinamico e relazionale che genera sviluppo solo quando la memoria storica, materiale ed immateriale, è riconosciuta, interpretata ed



attivata da una organizzazione sociale. Allo stesso modo la qualità paesaggistica risponderà in pieno agli obiettivi della Convenzione del Paesaggio (CEP) che la intende come "valore che le popolazioni locali interessate aspirano a veder riconosciuto per il loro ambiente di vita", se si affermerà la visione di territorio inteso come patrimonio da conoscere, salvaguardare e valorizzare attraverso processi di sviluppo basati su progetti condivisi e territorializzati del "milieu territoriale", e come componente fondamentale del patrimonio culturale e naturale dell'Europa, contribuendo al pieno sviluppo degli esseri umani e al consolidamento dell'identità europea (Dematteis-Governa, 2001, pp. 14-15).

In sostanza, per la Convenzione (Nicoletti, 2003) si tratta di accompagnare il cambiamento riconoscendo la grande diversità e la qualità dei paesaggi ereditati dal passato tra cui possono essere annoverati anche i terrazzamenti, sistema di organizzazione del paesaggio tipico del bacino del Mediterraneo, e identificativo, in Campania, della Costiera Amalfitana e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, e valorizzati attraverso una prospettiva di sviluppo che alimenta tale ricchezza, contribuendo alla sua riproduzione che è punto di partenza fondamentale per elaborare e affermare nuovi modelli di sviluppo sostenibile.

Il riconoscimento Unesco a quest'ultimo, quale "paesaggio culturale" di rilevanza mondiale, conferma, infatti, che la peculiarità di questo territorio è proprio nell'equilibrio progressivamente instaurato tra ambiente naturale e sviluppo economico e sociale delle comunità locali, che ha prodotto contemporaneamente uno straordinario patrimonio culturale e una varietà di paesaggi modellati dall'attività antropica fin dall'antichità, anche e attraverso i numerosi muri a secco che da sempre hanno delimitato i confini dei terreni o dei pascoli e i terrazzamenti agrari dando luogo ad un'attività antropica costante.

A livello di programmazione regionale, le iniziative nazionali esistenti, volte alla conservazione e alla tutela del patrimonio (Legge 378 del 24/12/2003) con lo scopo di salvaguardare e valorizzare le tipologie di architettura rurale, quali insediamenti agricoli, edifici o fabbricati rurali, presenti sul territorio nazionale, e realizzati tra il XIII ed il XIX secolo, andrebbero seguite da altre leggi perché i terrazzamenti costituiscono testimonianza dell'economia rurale tradizionale.

Terrazzamento, dunque, non è, quindi, la sola muratura di sostegno, il terreno da essa contenuto, le coltivazioni, le opere idriche, ma anche tecnica tradizionale complessa e antica che è da sem-

pre stata pensata con elevata qualità estetica perfettamente integrata nel paesaggio. Terrazzamento non è mai una struttura isolata, ma sempre un insieme di opere capaci di investire e caratterizzare una intera regione geomorfologica.

Il degrado dei terrazzi, per abbandono o incongrua trasformazione attraverso invasivi interventi edilizi ed infrastrutturali, è tuttora strettamente legato alla sottovalutazione della loro importanza paesaggistica ed ambientale, congiuntamente al peso economico di manutenzione del sistema terrazzato. Indagare la logica strutturale e produttiva dei terrazzamenti nella sua evoluzione storica vuole dire anche poter elaborare modelli di restauro e riuso funzionale sostenuti da misure di finanziamento che le norme regionali, nazionali ed europee dovrebbero prevedere soprattutto per un sito UNESCO come quello del Parco del Cilento.

L'olivo Pisciotano, che resta insieme al fico uno dei segni distintivi di questa regione, con il suo portamento svettante, è il padrone dei terrazzamenti e forma una coltre verde che colora ininterrottamente il territorio del Parco e le aree agricole, che dotate di un sistema di muretti a secco, completano un paesaggio unico che è sintesi manifesta e perfetta tra opera dell'uomo e della natura.

Bibliografia

- D'Aponte T. (2006), *Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano*, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio - Società Geografica Italiana, Napoli, p. 5.
- De Filippo G. - Guida D. (1999) "Franosità dei rilievi montani ed alto collinari del Monte Stella", *Progettare per la difesa Idrogeologica e la Rinaturalizzazione*, Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, (Incisivo stampa) Salerno, p. 8.
- De Matteis G. - Governa F. (2001), *Contesti locali e grandi infrastrutture*, Milano, Angeli, 2001, pp. 14-15.
- ISTAT (2002), 5° Cens. Generale dell'Agricoltura, Provincia di Salerno, Cap. I, tav. 1.3 e 1.4.
- Magnaghi A., *Il progetto locale*, Torino, Bollati Boringhieri, p. 133.
- Nicoletti D. (a cura di) "Verso la seconda conferenza sull'applicazione della convenzione europea del paesaggio" (*Atti del convegno, Certosa di S. Lorenzo, Padula, 29-30 settembre 2002*), Napoli, Denaro libri.
- Quaranta G. - Salvia R. (2000), "Peasant agriculture and part-time farming: use of the resources and landscape effects in a rural area of Southern Italy", in *MEDIT*, n. 1, Bologna, pp. 41-45.
- Regione Campania *Programmi integrati di filiera*, in P.O.R. 2000-2006, Napoli, p. 58.
- Trischitta D. (2005), "Il paesaggio dei terrazzamenti: tra natura e cultura", *Atti del Seminario di Studi, Taormina 30-31 maggio 2003*, Università degli Studi di Messina, Reggio Calabria, Ed. Città del Sole, luglio 2005, p. 6.



Note

¹ La funzione culturale di fattoria didattica si espleta nell'offerta di servizi di accoglienza alle scolaresche al fine di illustrare i processi produttivi, i metodi di produzione alimentare, la correlazione esistente tra produzione agricola e salvaguardia delle risorse naturali del territorio, ma anche per sensibilizzare al patrimonio di cultura del paesaggio contenitore dei terrazzamenti.

² Lavorazione tipica del sistema produttivo spagnolo. Il frantoio acquista il prodotto, lo seleziona e lo paga in funzione della qualità. In seguito ad una divisione per tipologia di frutta (varietà di olive, tipo di raccolta, ecc.) lo trasforma per poi commercializzarlo per conto proprio. In questo caso gli obiettivi perseguiti sono l'ottimizzazione del rendimento di estrazione e la massimizzazione del rendimento dell'impianto così da ridurre al minimo i costi di trasformazione. Nel sistema di produzione massale la gramolazione della pasta di olive nelle vasche termoregolate è continua e il ciclo in macchina viene interrotto solo al cambio di varietà olivicola o in occasione delle operazioni di regolazione e manutenzione delle macchine. Un sistema di questo tipo permette di ottimizzare al massimo il volume di gramolazione e di ridurre al minimo i tempi morti alimentando in modo continuo il decanter, con un conseguente incremento del rendimento dell'impianto. Il modello produttivo italiano è, invece, generalmente basato su una lavorazione per conto terzi che vede i clienti portare le olive, pagare la molitura e ritirare il proprio olio. In questo caso il frantoio vende un servizio e generalmente non opera una selezione ed un accorpamento per tipologia di prodotto, ma è obbligato a fare una lavorazione partitaria. La forte variabilità della dimensione media di ogni singolo lotto di prodotto rende inoltre

difficile il dimensionamento della sezione di gramolazione. L'impossibilità di mescolare le paste dei diversi clienti porta necessariamente ad avere una notevole quantità di tempi morti che sono tanto maggiori quanto maggiore è la differenza tra la partita media e il volume della singola gramola. Lavorando con il sistema partitario infatti succede spesso che quando una partita molto piccola, che passa più velocemente al decanter ha finito di essere separata, la successiva non ha avuto abbastanza tempo per gramolare con il risultato di dover aspettare o che il decanter si svuoti, con un evidente spreco di energia, o decidere di molire con il decanter a portate orarie più basse. A questo si aggiunge il tempo che si perde nell'attesa che l'olio della partita precedente sia completamente scaricato e dal decanter e dai separatori finali, prima di avviare alla separazione la partita successiva.

³ Considerato che la capacità della lavatrice è di 15 ql e che l'impianto ha una capacità lavorativa nelle 8 ore di 40 ql., vengono consumati 37,5 litri di acqua per quintale di olive. Dalla tramoggia post lavaggio le olive vanno ad alimentare il frangitore che le gramola e le invia all'estrattore centrifugo insieme ad una quantità d'acqua di diluizione pari a 300/350 lt./h. Poiché il decanter è alimentato con 5 ql di pasta all'ora, la quantità d'acqua per quintale di pasta risulta pari a 60/70 litri. Infine la separazione avviene senza alcuna aggiunta di acqua.

⁴ La differenziazione dei lotti di stoccaggio viene fatta in base alla qualità della materia prima, alla zona di provenienza delle olive, all'assaggio, e, talvolta, in base all'acidità. Di preferenza l'olio ottenuto da olive degli appezzamenti terrazzati a maggiore altitudine viene stoccato separatamente.

Non si effettuano travasi per l'allontanamento delle morchie poiché il prodotto finito viene venduto entro fine aprile.

