

# Le vigne metropolitane di Napoli

Quella nella foto è la **vigna della certosa di San Martino**, la più conosciuta delle vigne di Napoli, uno degli scorci più rappresentati da almeno sei secoli per la sua bellezza. La certosa è in posizione dominante, **così la volle Carlo d'Angiò** duca di Calabria, nel 1325, istituendo l'ordine dei certosini, particolarmente favorito dai francesi, sul colle di Sant'Erasmo. È da allora uno dei simboli di Napoli, essendo visibile da ogni parte della città. Sette ettari unici al mondo, oggi sono di proprietà del gallerista Giuseppe Morra che ha saputo valorizzarli, recuperandoli e istituendo ***l'Associazione Amici della Vigna di San Martino***, promotrice ogni anno di eventi culturali ed artistici.

Nel 2010 è divenuta Monumento Nazionale, e rientra nell'affascinante percorso di trekking cittadino, condotto lungo l'antica *Pedementina di San Martino*, che dalla piazza di ingresso alla certosa, attraverso lunghe e tortuose rampe di ben 414 gradini, raggiunge il centro storico.

Fino a quando non ci si reca di persona, non si può immaginare l'esperienza unica che questa realtà regala rampa dopo rampa, tra orti, vigne, vecchi casali, piccole case fiorite e scorci di panorama mozzafiato.

## Quante vigne ci sono a Napoli?

**Pochi sanno che Napoli è la seconda metropoli in Europa, dopo Vienna, per estensione di vigneti.** *Partenope, e poi Neapolis*, non hanno voluto perdere l'antica anima vignaiola che in altri tempi occupava totalmente le colline che dal Vomero e Posillipo si estendono fino a tutti i Campi Flegrei.

**Oggi, all'interno delle mura della città ne rimangono poco più di 260.000 ettari ed una produzione di circa 64.000 bottiglie.** Furono i greci, già prima di Cristo, ad introdurre sulle

colline posillipine una viticoltura specializzata, dove la vite era allevata bassa e veniva legata ai tutori, mentre all'interno delle campagne dell'agro-aversano, gli etruschi lasciavano altissime le liane avvinghiarsi agli alberi.

Mentre la vigna di San Martino ha una identità culturale e di tutela del paesaggio, **c'è chi tra i vigneti metropolitani continua a fare vino da commercializzare**. A suon di zappa, Raffaele Moccia produce ottimi vini napoletani attorno al cratere di Agnano. L'azienda si chiama *Agnanum* ed i filari di Falanghina e Piediroso si estendono su strette terrazze composte da terreno quasi polveroso, sottile, friabile che va faticosamente lavorato perché non si disciolga con le piogge. Il suo è stato riconosciuto come vigneto storico e le piante centenarie sono a piede franco, grazie al fatto che su questi suoli la fillossera non attecchisce. Un valore aggiunto notevole che esalta il carattere e rafforza l'identità territoriale dei vini. Le bottiglie di Raffaele sono molto richieste sia in Italia che all'estero, ma pare che lui quasi non se ne accorga.

Le terrazze vitate sono attraversate dal muro di confine del cratere degli Astroni che racchiude un bosco incantato, mentre il cratere di Agnano è stato ingoiato dal cemento dei tanti edifici e della selvaggia speculazione edilizia.

Dall'altra parte degli Astroni, ci sono Emanuela Russo e suo marito Gerardo Vernazzano che hanno fatto un ottimo lavoro di recupero di alcuni terreni dove appunto si producono vini delle vigne metropolitane di Napoli. La doc qui è Campi Flegrei, *la cantina è quella degli Astroni* a sua volta molto seguita dagli eno-appassionati nazionali ed esteri. Sulla collina di Chiaiano i giovani Luca ed Antonio Palumbo raccolgono uva Falanghina con la quale danno vita alle bollicine partenopee dello *spumante Flaegreo*. Sempre a Chiaiano, la famiglia Quaranta conduce la cantina *Le Vigne di Partenope*.

Come avrete capito, la Falanghina è l'uva destinata ai vini bianchi ed il Piediroso, nella lingua napoletana "*pied'e palumm'*", ai vini rossi. A Santo Strato, sulle colline di

Posillipo, troviamo una chicca, l'uva rosa, quella citata da Ernesto Murolo nella sua meravigliosa canzone del 1904 *Pusilleco Addiruso: Ncoppo 'o capo 'e Pusilloco Addiruso, addò stu core se n'è ghiuto 'e casa, ce sta nu pergulato d'uva rosa*. A portarlo avanti è Salvatore Varriale, proprietario del famoso ristorante Rosiello, insieme ai filari di Fananghina e Piediroso in un contesto paesaggistico unico ed affascinante che sembra tuffarsi nel mare.

Il fascino di Partenope perdura nei secoli, nei millenni, non è sempre ostentato nella sua bellezza, alcune volte va ricercato in angoli nascosti, di antica memoria, sospesi tra mito, storia e la vita di tutti i giorni. Napoli, anche nella realtà delle vigne metropolitane, rimane città d'amore, come meravigliosamente l'ha decantata Matilde Serao:

*"Se interrogate uno storico, o buoni e amabili lettori, vi risponderà che la tomba della bella Parthenope è sull'altura di San Giovanni Maggiore, dove allora il mare lambiva il piede della montagnola. Un altro vi dirà che è sull'altura di Sant'Aniello, verso la campagna, sotto Capodimonte. Ebbene io vi dico che non è vero, Parthenope non ha tomba, Parthenope non è morta. Ella vive, splendida, giovane e bella, da cinquemila anni... È lei che fa folleggiare la città; è lei che fa languire ed impallidire d'amore; è lei che la fa contorcere di passione nelle giornate violente dello agosto. Parthenope, la vergine, la donna, non muore, non muore, non ha tomba, è immortale, è l'amore, Napoli è la città dell'amore".*

**Marina Alaimo**