

***Biodiversità,  
patrimonio di genti e culture locali***



## ***Presentazione***

Le finalità di un Parco si possono sintetizzare in due chiari obiettivi che sono quelli di **conoscere** per **conservare** e **divulgare** per **gestire** con il coinvolgimento di tutti.

Questa pubblicazione è il primo passo di un percorso appena intrapreso in tal senso dall'Ente Parco dei Monti Lattari, che, seppur giovane, ha già all'attivo numerosi progetti, tra cui quello di costituire l'**Osservatorio della biodiversità** di cui il presente lavoro è uno dei primi risultati.

In questa guida, i dati dell'Osservatorio sono riproposti in chiave di “patrimonio della vita e della cultura locale” ovvero interpretando la biodiversità di specie e di geni come risorsa utilizzata per la vita, l'economia, gli usi, le tradizioni, i costumi della “gente” del Parco.

Accanto alla spiegazione del termine, sono evidenziati gli “usi” più significativi e caratteristici delle risorse naturali (specie, razze e varietà ma, in certa misura, ecosistemi da cui le risorse vengono tratte) che il Parco contiene e conserva, in una sorta di “banca dati della memoria” della cultura locale, a testimonianza del valore della Biodiversità anche nella vita di tutti i giorni.

La Presidente  
Arch. Anna Savarese

## *Introduzione*

Le risorse agronomiche e zootecniche del Parco dei Monti Lattari, che ne rappresentano la “diversità genetica”, sono anche la componente della biodiversità più familiare e vicina alle persone, per questo considerata patrimonio della gente e della cultura locale. Patrimonio davvero “imponente”, la cui consistenza testimonia lo storico intreccio tra tale biodiversità e le forme di organizzazione e di evoluzione delle attività umane.

In questa guida vengono descritte venti varietà colturali e razze animali fra quelle ritenute di maggior interesse ai fini della tutela della diversità genetica del Parco. Le entità sono raggruppate in cinque tipologie:



frutticola;



oleicola;



orticola;



viticola;



razza animale

Per ogni razza o varietà vengono riportate informazioni quali: specie animale o vegetale di appartenenza, il tipo di protezione (I.G.P., presidio *Slow food*, etc.), l'areale di diffusione per i comuni interessati dal parco, una descrizione, alcuni cenni storici e le caratteristiche morfologiche e varietali.

A corredo del testo sono presenti immagini delle entità descritte oppure, in mancanza di foto originali, disegni in bianco e nero, generici e stilizzati, non strettamente riferiti alla risorsa agronomica oggetto della scheda.

*Acronimi presenti nel testo*

**I.G.P.** Indicazione Geografica Protetta, **D.O.C.** Denominazione di Origine Controllata, **D.O.P.** Denominazione di Origine Protetta, **Is.Me.Cert.** Istituto Mediterraneo per la Certificazione dei prodotti e dei processi nel settore agroalimentare, **Se.S.I.R.C.A.** Settore Sperimentazione Informazione Ricerca e Consulenza in Agricoltura della Regione Campania, **T.G.A.** Tipo Genetico Autoctono, **R.A.R.E.** Razze Autoctone a Rischio Estinzione.



# Limone Costa d'Amalfi



Famiglia: *Rutaceae* • Specie: *Citrus limon*

**Protezione:** I.G.P., Elenco nazionale dei presidi *Slow Food*.

**Organismo di controllo:** Is.Me.Cert.

**Consorzio di tutela:** Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi I.G.P.

## Descrizione

Si tratta della cultivar “Sfusato amalfitano”, o “Femminiello sfusato”, nomi che rimandano alla forma a fuso del frutto, da cui il termine “sfusato”, e alla zona in cui si è differenziato, la Costiera Amalfitana.

## Caratteristiche morfologiche

Limone di dimensioni medio-grosse; di forma ellittico-allungata, con umbone grande e appuntito. Buccia di medio spessore, di colore giallo chiaro, caratterizzata da aroma e profumo intensi, per la ricchezza di oli essenziali e terpeni. Polpa succosa e non molto acida, con presenza minima di semi. E' la varietà di limone più ricca di vitamina C.

## Cenni storici

Utilizzato già nell' XI sec. quando la Repubblica di Amalfi prevedeva provviste di limoni a bordo delle proprie navi per combattere lo scorbuto, causato da carenza di vitamina C., e descritto per la prima volta come “*Limon amalphanus*” da Ferrari nel 1646.

I sistemi di coltivazione, i noti ”giardini

di limoni della penisola amalfitana”, sono localizzati intorno ai 200 m.s.l.m., su terrazzamenti “a secco” detti “macere” e “murecine”. Le piante, allevate a vaso libero, detto “cupola”, ad una distanza media di 5m, sono controllate nella crescita in altezza assicurando i rami a impalcature (di altezza non inferiore ai 180 cm) di legno di castagno, le impalcature sono costituite da una palificazione verticale più resistente, i “cavalli portanti”, collegata alle “spalle”, pali orizzontali e alle “croci”, piccoli pali a sostegno dei rami fissati con ramoscelli di salice, innestato su pioppo per aumentarne la resistenza. Su ogni ramo piegato, il “gobbo”, nascono nuovi rami che l'anno successivo produrranno i frutti. In inverno, le piante vengono coperte con le “pagliarelle”, stuoie di paglia o frasche di “elce” (leccio), per proteggere dalle intemperie e garantire una scalarità di maturazione dei frutti.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Prodotto d'eccellenza per il mercato del fresco e per la produzione del celebre “limoncello”, molto usato in cucina, in alcuni bar locali servono anche il “caffè al limone”, e nel settore dolciario (“Delizie”, “babà al limoncello”, etc.). Pietanze tipiche sono: marmellata di limoni Costa d'Amalfi IGP; pasta al sugo di limoni Costa d'Amalfi IGP e origano; agnello in salsa al limone Costa d'Amalfi IGP. La produzione e la commercializzazione sono regolate dal Disciplinare pubblicato nella GURI n.178 del 2.08.01.

## Area di diffusione

Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare.



**Protezione:** I.G.P.

**Organismo di controllo:** Is.Me.Cert.

**Consorzio di tutela:** Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P.

## Descrizione

L'IGP "Limone di Sorrento" è riferibile ai limoni degli ecotipi del Femminello ovale "Ovale di Sorrento" o "Limone di Massa Lubrense" o "Massese", prodotti esclusivamente nell'area della penisola sorrentina.

## Caratteristiche morfologiche

È un limone di dimensioni medio-grosse (non inferiore a 85g), di forma ovale, polpa gialla molto succulenta, acida, ricca in vitamina C e sali minerali. La buccia, di color giallo cereo, è di medio spessore, profumatissima per la ricca presenza in oli essenziali. Queste peculiari caratteristiche qualitative ne fanno una materia prima di eccellenza per la produzione del famoso "limoncello".

## Cenni storici

La presenza del limone nell'intera area costiera campana è testimoniata fin dall'antichità. Splendidi esemplari di limoni, molto simili agli attuali, sono infatti rappresentati in dipinti e mosaici rinvenuti negli scavi di Pompei ed Ercolano, città distrutte, come è noto, dall'eruzione nel 79 d.C..

Ancora oggi esistono fondi coltivati da molti secoli, come il fondo denominato "Il Gesù", localizzato nella Conca di Guarazzano (tra Sorrento e Massalubrense). Il binomio limone-Sorrento ha successivamente acquisito notorietà in tutto il mondo, intorno al 1700, con l'ampliamento della flotta mercantile, dovuta anche ai locali armatori (che erano anche agrumicoltori), che ne ha consentito la diffusione sulle rotte europee ed americane.



Famiglia: *Rutaceae* - Specie: *Citrus limon*

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Coltivato intorno ai 200 m.s.l.m., su terrazzamenti "a secco" detti "macere" e "murecine". Le piante sono allevate a vaso libero, "cupola", i rami sono assicurati a impalcature (di altezza non inferiore ai 3 m) di legno di castagno costituite da una palificazione verticale più resistente, i "cavalli portanti", collegata alle "spalle", pali orizzontali, e alle "croci", piccoli pali a sostegno dei rami. In inverno, le piante vengono coperte con le "pagliarelle", stuoie di paglia o frasche di "elce" (leccio), per proteggere dalle intemperie e garantire una scalarità di maturazione dei frutti.

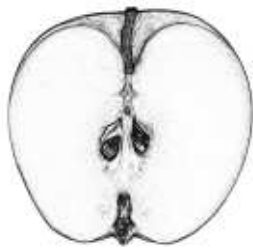
Prodotto d'eccellenza sia per il mercato dei limoni freschi che per la produzione del famoso "limoncello", infuso di bucce di limone immerse in alcool. In cucina, è consumato in tantissime varianti: al naturale, oppure usato per preparare spremute e succhi, aromatizzare dolci ("babà al limoncello", "delizie al limone", "sorbetto al limone"), marmellate e bevande. La produzione e la commercializzazione sono regolate dal Disciplinare pubblicato sulla GURI n. 177 del 30 luglio 1999.

## Area di diffusione

Meta, Piano di Sorrento, Vico Equense.



# Mela tubbiona



Famiglia: *Rosaceae* ◦ Specie: *Malus domestica*

**Protezione:** Inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania.

## Descrizione

Cultivar tipica dell'area agerolese, produce frutti di buona qualità e ottimo sapore.

## Caratteristiche morfologiche

La pianta è una pomacea con un forte vigore vegetativo, a carattere assurgente, maturazione estiva del frutto (seconda decade di agosto).

Il frutto è un pomo di forma tronco conica, leggermente asimmetrico di grandezza media o medio-piccola.

Buccia sottile di colore verde tendente al giallo paglierino a maturazione, epidermide con lenticelle ruginose diffuse, presenta rugginosità vasta nella cavità peduncolare.

Polpa di colore bianco, di consistenza compatta, con un equilibrato rapporto tra zuccheri e acidi; succosa e aromatica, di ottime caratteristiche gustative.

## Cenni storici

E' una varietà molto antica, presente nell'area da tempo immemorabile.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

L'allevamento viene realizzato nelle forme tradizionali, generalmente a vaso. La raccolta si effettua manualmente.

Si consuma fresca ma presenta un'ottima conservabilità in locali freschi anche dopo diversi mesi dalla raccolta, può essere usata anche per preparazioni gastronomiche di vario genere.

## Area di diffusione

Agerola.



**Protezione:** I.G.P. in fase di istruttoria ministeriale.

## Descrizione

E' la varietà di noce più diffusa e pregiata; originaria della penisola sorrentina, ha dato luogo ad un'ampia gamma di biotipi.

## Caratteristiche morfologiche e varietali

I biotipi più coltivati e commercializzati sono due: uno con guscio allungato, leggermente appuntito all'apice (con il "pizzo") e smussato alla base e l'altro rotondeggiante e di dimensioni più piccole. Entrambe hanno il guscio di colore chiaro, poco rugoso e sottile.

Il gheriglio, la parte commestibile della noce, dal sapore gradevolissimo, è bianco crema ed è poco oleoso, quindi si conserva per più tempo; può essere facilmente estratto integro, pertanto è molto apprezzato dai consumatori e dall'industria dolciaria.

## Cenni storici

La sua presenza in Campania risale al I secolo d.C., infatti, ad Ercolano, nella Casa d'Argo, furono ritrovati alcuni resti carbonizzati di noce dalla forma simile a quella attuale. La cultivar è, inoltre, riportata in testi specifici fra i quali il "Savastano" che cita la noce di Sorrento negli Annali della Reale Scuola di Agricoltura.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Il noce segue le tecniche tradizionali di coltivazione, la forma di allevamento è in genere quella del vaso a 3 branche; gli impianti specializzati sono abbastanza rari. In genere la pianta ha bisogno di cure colturali abbastanza limitate. Per la messa a dimora delle piante si predilige la media



Famiglia: *Juglandaceae* • Specie: *Juglans regia*

collina con esposizione sud-ovest, protetta dai venti. La maturazione è medio-tardiva e la raccolta, eseguita manualmente, si concentra nei mesi di settembre e ottobre. In genere i frutti sono essiccati all'aperto, su graticci, in zone ben ventilate. La tradizione vuole che le noci vengano consumate con pane casareccio accompagnate da un buon vino locale. Di recente diffusione sono i gheriglicci ricoperti di cioccolato fondente. La noce di Sorrento è particolarmente richiesta anche dall'industria dei liquori; infatti con le noci "verdi", macerate in alcool, si prepara il famoso Nocino. Oltre a tale utilizzazione la noce è confezionata e commercializzata come frutta secca in Italia e all'estero, presto conseguirà anche la certificazione Kosher relativa alla preparazione degli alimenti nel rispetto delle norme alimentari ebraiche. Un tempo era molto apprezzato anche il legname, usato per realizzare mobili di pregio (oggi ovviamente sussistono fortissime limitazioni al taglio).

## Area di diffusione

Costiera Sorrentina, soprattutto nei comuni di Vico Equense e negli altri comuni dei Monti Lattari.



# Pera Pennata



Famiglia: *Rosaceae* • Specie: *Pyrus communis*

**Protezione:** Inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania.

## Descrizione

La Pera Pennata è un ecotipo strettamente localizzato nella zona di Agerola

## Caratteristiche morfologiche

L'albero ha una forte vigoria ed un portamento compatto.

Presenta notevole resistenza alle malattie fungine. Il frutto è di pezzatura media e di forma rotondeggiante.

La buccia ha un colore verde scuro, mentre la polpa si presenta di colore chiaro, compatta, dal profumo gradevole e di sapore pastoso e dolce.

Il frutto, una volta raccolto, presenta una buona conservabilità.

## Cenni storici

Storicamente presente negli orti-frutteti familiari dove, nella maggior parte dei casi, veniva utilizzata per l'autoconsumo.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

La Pera Pennata è presente soprattutto in frutteti misti; rarissimi gli impianti specializzati.

Preferisce ambienti asciutti e soleggiati, terreni sciolti, freschi e fertili.

I frutti maturano nel periodo estivo, da agosto a settembre. Le forme di allevamento e le operazioni di gestione del frutteto sono quelle tradizionali.

## Area di diffusione

Agerola.



**Protezione:** Rientra nel disciplinare di produzione dell'olio D.O.P. "Penisola Sorrentina".

## Descrizione

D'origine ignota, il nome deriva probabilmente dalla sua elevata attitudine a produrre olio; l' "Olivo da olio" è la cultivar più diffusa nella Penisola Sorrentina, dove rappresenta circa l'80% dell'intero patrimonio olivicolo.

Localmente è conosciuta anche come "Minucciolo", "Cecinella", "Olivo a uoglio" (olivo da olio), "Oliva di polpa", "Sessana" e "Sessanella".

## Caratteristiche morfologiche

Preferita dagli olivicoltori per la sua produttività, qualità e resa in olio (20-22%), è apprezzata anche per l'elevata resistenza alla siccità e ai freddi invernali.

La pianta ha vigoria medioelevata, portamento assurgente (tendente all'alto), chioma leggermente espansa e folta, con rami produttivi anche penduli.

Le foglie, di forma ellittico-lanceolata, hanno colorazione verde intenso sulla pagina superiore e grigio-verde sulla pagina inferiore.

L'infiorescenza è corta e rada.

La drupa è di piccola dimensione, ad invaiatura (cambiamento cromatico che indica l'inizio della maturazione) precoce, e presenta alla raccolta epicarpo di colore rosso vinoso.

L'endocarpo è di piccole dimensioni, di forma quasi ovoidale, leggermente asimmetrico.

Tra le caratteristiche vanno citate l'autoincompatibilità e la relativamente contenuta alternanza produttiva.

La cultivar è sensibile agli attacchi della mosca dell'ulivo (*Dacus oleae*), meno a quelli della rogna (*Pseudomonas savastanoi*) e ri-



Famiglia: *Oleaceae* • Specie: *Olea europaea*

sulta abbastanza resistente all'occhio di pavone (*Spilotea oleagina*).

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Spesso allevata sui tipici terrazzamenti, situati a 250 metri s.l.m, detti "macere" (piccoli muri a forma di lunetta che circondano la pianta con lo scopo di mantenere vicino alle radici un po' di terriccio ed umidità).

In fase di raccolta, che avviene nei primi giorni di ottobre e con il metodo tradizionale della brucatura a mano, le olive sono selezionate sul campo secondo il grado di maturazione.

Di seguito, le drupe sono poste in cassette aerate e consegnate al frantoio, dove sono molite in tempi brevi, generalmente in impianti a ciclo continuo e a bassa temperatura, in modo da ottenere una pasta di olive di ottima qualità.

L'olio così prodotto, dopo un periodo di decantazione naturale e la certificazione D.O.P., è pronto per essere imbottigliato.

## Area di diffusione:

Penisola Sorrentina.



# Olivo cultivar Rotondella



Famiglia: *Oleaceae* • Specie: *Olea europaea*

**Protezione:** Rientra nei disciplinari di produzione degli oli DOP “Colline Salernitane” e “Penisola Sorrentina”.

## Descrizione

Varietà di olivo molto diffusa nel salernitano. Il nome deriva dalla forma sferica del frutto ed è conosciuta con molti sinonimi tra cui: “Rutunnella”, “Tonnella”, “Tunnella”, “Olivella”, “Minutella”, “Mannella”, “Romanella”, “Nostrale”.

## Caratteristiche morfologiche

Pianta di media vigoria, con portamento assurgente, chioma folta e raccolta, rami fruttiferi molto fragili, che facilmente si rompono durante la raccolta, foglie di forma ellittico-lanceolata.

## Cenni storici

Giudicando la mole, l'età di alcuni esemplari di rotondella può essere fatta risalire anche a diversi secoli prima di Cristo, epoca nella quale la varietà potrebbe essere stata introdotta ad opera dei Focesi, coloni greci provenienti dell'Asia Minore. Probabilmente nei Monti Picentini è stata introdotta in seguito alla sconfitta di Annibale ad opera dei Romani, quando Picenzia, alleata di Annibale, venne rasa al suolo ed i superstiti furono dispersi nelle colline della zona più interna, ove si formarono numerose borgate, che per

Roma divennero l'*Ager Picentinus*.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Tra le caratteristiche vanno ricordate: l'autoincompatibilità, l'alternanza di produzione e la resistenza alle basse temperature ed alla siccità.

E' inoltre sensibile agli attacchi di mosca, alla rogna (solo se in vicinanza di altre piante infette), mentre presenta buona resistenza all'“occhio di pavone” (infezione fungina).

Il suo habitat è nelle zone collinari ad un'altitudine di 400-500 m. s.l.m., in terreni rocciosi prevalentemente esposti a sud. In queste condizioni ottimali la pianta non ha bisogno di particolari trattamenti ad eccezione della potatura e la concimazione.

La cultivar, allevata principalmente a vaso libero, è molto apprezzata per la produttività (resa intorno al 23%) e qualità dell'olio.

In fase di raccolta, che dovrebbe essere eseguita secondo il metodo tradizionale della brucatura a mano, le olive sono selezionate sul campo in funzione del grado di maturazione.

Successivamente, le drupe sono poste in cassette forate e trasportate al frantoio, dove sono molite tramite macchinari a ciclo continuo e a bassa temperatura. L'olio così prodotto, dopo un periodo di decantazione naturale e la certificazione DOP, è pronto per essere imbottigliato.

## Area di diffusione

Territorio del Salernitano e Sorrentino.



**Protezione:** Inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania e nell'elenco nazionale dei presidi *Slow Food*.

## Descrizione

Il “Carciofo di Castellammare”, detto anche “Violetto di Castellammare” o “Carciofo di Schito”, località del Comune di Castellammare, è molto apprezzato per la carnosità, la tenerezza delle brattee (foglie) ed il sapore gradevole.

Molto ricco di ferro, risulta di buon valore nutritivo ma al contempo si caratterizza per il limitato apporto calorico.

## Caratteristiche morfologiche

È un carciofo di grossa pezzatura, sottotipo della varietà “Romanesco”, da cui si differenzia per l'epoca di produzione anticipata ed il colore delle brattee, verdi con sfumature viola.

È un carciofo inerme, ossia privo di spine, ha forma sub-sferica, infiorescenze apicali grosse e globose, ricettacolo fiorente ampio e carnoso.

## Cenni storici

La precocità dell'ortaggio è citata in alcuni manuali di agricoltura che risalgono all'epoca borbonica, dove si parla appunto del primaticcio di Castellammare.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Le carciofaie durano in produzione fino a 5-6 anni. La produzione, realizzata nel rispetto di metodi tradizionali e delle “buone pratiche agricole”, si concentra all'inizio della primavera, da febbraio e metà maggio, mentre le “Mammolelle” (infiorescenze apicali) si raccolgono a febbraio-marzo.

Una particolarità è l'antica tecnica colturale, ancora utilizzata, che consiste nel co-



Famiglia: *Asteraceae* ◦ Specie: *Cynara cardunculus scolymus*

prire la prima infiorescenza apicale con coppette di terracotta (dette pignatte o pignattelle) realizzate a mano da artigiani locali.

La protezione dai raggi del sole, assicurata dalla pignatta nella fase di accrescimento, lo rende particolarmente tenero e chiaro.

Nonostante gli spazi dedicati alla coltivazione siano diminuiti, il carciofo violetto è rinomato per l'eccellente qualità.

Per le sue pregiate caratteristiche qualitative, il carciofo di Castellammare è utilizzato nella preparazione di svariate ricette e piatti locali.

L'ortaggio è uno dei simboli della Pasqua, che generalmente coincide con il periodo centrale della produzione tra febbraio e maggio, in particolare, il carciofo arrostito sulla brace è il piatto simbolo del lunedì di Pasquetta.

## Area di diffusione

Comune di Castellammare.



# Pomodorino corbarino



Famiglia: *Solanaceae* • Specie: *Solanum lycopersicum*

**Protezione:** D.O.P. in fase d'istruttoria Ministeriale, inserito nell'elenco nazionale dei presidi *Slow Food*.

## Descrizione

La Denominazione di Origine Protetta "Pomodorino Corbarino" è riservata ai frutti dell'ecotipo "Corbarino". A questa tipologia sono assimilati diversi biotipi, la cui selezione è stata curata nel corso degli anni dagli stessi agricoltori.

## Caratteristiche morfologiche

La pianta ha un ciclo biennale ed un accrescimento indeterminato fino a un'altezza di oltre 2 m., odore caratteristico, fusto eretto nella fase giovanile e poi decumbente, infiorescenze inserite a grappolo sull'internodo. La parte edule è costituita da una piccola bacca (10-25 g) con epicarpo liscio e sottile, forma prevalentemente "allungata a pera", colore della polpa rosso intenso e spiccato sapore agro dolce.

## Cenni storici

di probabile derivazione da vecchie varietà da conserva coltivate alle pendici dei monti Lattari sulle colline del territorio del Comune di Corbara.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Il trapianto si esegue tra l'ultima decade di marzo e la prima decade di maggio. Il sesto d'impianto prevede distanze minime di 30 cm sulla fila e di 110 -130 cm tra le file. Si alleva in verticale con tutori e fili orizzontali, per migliorare l'esposizione al sole, favorire l'arrossamento delle bacche ed evitare il contatto con il terreno che può causare marcescenza delle bacche ed è raccolto a mano tra la fine di luglio e inizio ottobre. I frutti sono destinati ad un consumo da mensa o utilizzati nell'industria dei conservati. Artigianalmente la conserva si realizza tagliando in quattro la bacca, che, estratti i semi, viene fatta bollire per circa un'ora, quindi tritурata e posta per l'asciugatura al sole in contenitori di legno coperti da garze. La conserva è infine posta in vasi di terracotta con olio extravergine di oliva e foglie di basilico. Localmente, i corbarini vengono mangiati freschi quasi tutto l'anno raccogliendoli senza staccarli dai rami, e appendendoli ad uno spago in luogo aperto, ombreggiato, ventilato e al riparo dalla pioggia. All'aria le bacche maturano e avvizziscono leggermente e quando sono pronte, si riuniscono in mazzi (spunzilli) che si manterranno fino al consumo. Da un punto di vista nutrizionale, ha un alto contenuto di vitamine (vit. A e C, della quale è la seconda fonte nel nostro paese, dopo l'arancia) e di alcuni componenti minori (il licopene) con attività antiossidanti con specifica azione antitumorale e curativa di varie patologie.

## Area di diffusione

Corbara, Sant'Egidio del Monte Albino, Angri, Pagani, Nocera Inferiore, Furore, Ravello, Scala, Maiori, Positano, Tramonti, Cava dei Tirreni, Lettere, Gragnano, Castellammare di Stabia, Vico Equense.



**Protezione:** D.O.P. in fase di istruttoria ministeriale.

## Descrizione

La zona di produzione è fortemente caratterizzata in senso territoriale.

Le caratteristiche morfologiche e quelle organolettiche sono infatti strettamente legate alla tipologia di territorio in cui è coltivato.

## Caratteristiche morfologiche

Pomodoro da mensa, di forma rotondeggiante, particolarmente costoluto e di colore rosso chiaro con sfumature verdi alla raccolta; polpa carnosa e compatta, sapore dolce e delicato, pezzatura grossa.

## Cenni storici

Sono state le stesse aziende agricole a riprodurre l'ecotipo "Sorrentino", che è probabilmente derivato, per selezione massale, dal pomodoro "Cuore di bue".

Secondo altri, questa varietà sarebbe arrivata nella zona di produzione attuale attraverso il commercio degli inizi del secolo con l'America, quando, nell'esportare i limoni, i commercianti probabilmente avranno acquistato il seme. Questa ipotesi è avvalorata dal fatto che la zona di coltivazione, ristretta a soli due comuni, è detta "I Colli", e coincide con quella in cui risiedevano gli armatori esportatori di limoni dove sono state riscontrate anche altre piante estranee alla vegetazione locale, quasi certamente importate nelle stesse occasioni.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

La raccolta avviene tra giugno e settembre e i metodi di coltivazione sono quelli tradizionali della pianta rampicante.

Il Pomodoro di Sorrento deve in parte il



Famiglia: *Solanaceae* • Specie: *Solanum lycopersicum*

suo successo alla notissima "insalata caprese", dove compare nel classico abbinamento con basilico e fiordilatte locale o mozzarella; ottimo anche sulle bruschette.

L'elevato interesse per questo prodotto sta portando alla costituzione di un comitato promotore per la richiesta di un marchio di protezione.

## Area di diffusione

Ristretta area collinare della Penisola Sorrentina, detta appunto "i Colli", che si trova a cavallo tra i comuni di S. Agnello e Piano di Sorrento.



# Vite cultivar Sabato



Famiglia: *Vitaceae* ◦ Specie: *Vitis vinifera*

Concorre, come vitigno complementare, alla produzione del vino D.O.C. "Penisola Sorrentina" (tipologia rosso, sottozona Sorrento).

## Area di diffusione:

Vico Equense.

**Protezione:** Inserita nel programma per il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni - Progetto di Ricerca "Recupero Vitigni Minori" (Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.).

## Descrizione

Vitigno a bacca nera diffuso esclusivamente in Penisola Sorrentina, in particolare nel Comune di Vico Equense.

## Caratteristiche morfologiche

Vitigno molto vigoroso, ma dalle performance meno elevate per quanto riguarda la fertilità delle gemme e la produzione; peso medio del grappolo elevato, sensibile alla peronospora (infezione fungina).

## Cenni storici

Storicamente è stato descritto alla fine dell'800 in Val Fortore (BN) da Domenico Carusi, che lo definisce "Gigante", per l'eccezionale vigore.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Allevata a pergola, come varietà prevalente dà origine a vini che presentano le seguenti caratteristiche: colore rubino, odore fruttato, gusto ben strutturato.



**Protezione:** Inserita nel programma per il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni - Progetto di Ricerca "Recupero Vitigni Minori" (Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.).

## Descrizione

Il curioso nome di questa varietà fa riferimento alla caratteristica presenza di numerose macchie brunastre sparse sulla superficie degli acini, che ricordano gli escrementi dell'insetto.

Un tempo diffusa sulla costa amalfitana e sorrentina e sulla collina di Posillipo, trova ora una diffusione limitatissima, essendo presente con pochi ceppi, allevati a pergola, in alcuni vigneti nei comuni di Gragnano e Lettere, in provincia di Napoli.

## Caratteristiche morfologiche

Varietà a bacca bianca, di scarso vigore. Il grappolo è di forma cilindrica e la bacca arrotondata, di colore giallo verdastro.

## Cenni storici

Nella seconda metà dell' '800 Froio, nel suo lavoro del 1876 sui vitigni italiani, la descrive tra le varietà del Principato Citeriore e del Principato Ulteriore, in particolare dei comuni di Ravello e Maiori, riportando come sinonimo "Gaglioppo a Nusco" e "Bagnoli" (AV); lo stesso dà un giudizio positivo del vino prodotto, infatti afferma "...in poco tempo questo vino acquistò credito a Parigi...". Nella stessa epoca, Nesbitt annovera il vitigno "Cacate di Mosche" tra le varietà della provincia di Napoli.



Famiglia: Vitaceae ◦ Specie: *Vitis vinifera*

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti:

Nonostante la buona qualità del vino prodotto, buona struttura alcolica ed acidità contenuta, la scarsa produttività ne ha impedito la diffusione in altre zone e ne ha ridotto la presenza nella stessa area di origine.

## Area di diffusione:

Gragnano e Lettere.



# Vite cultivar Ripolo



Famiglia: *Vitaceae* ◦ Specie: *Vitis vinifera*

**Protezione:** Inserita nel programma per il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni - Progetto di Ricerca "Recupero Vitigni Minori" (Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.).

## Descrizione

Varietà conosciuta anche come "uva ripola", attualmente coltivata in prevalenza sul versante amalfitano, in particolare nei comuni di Furore, Amalfi e Positano.

## Caratteristiche morfologiche

Varietà a bacca bianca, caratterizzata da grappoli spargoli (con acini radi) e acinellati.

Stando alle indagini di caratterizzazione molecolare, il vitigno sembrerebbe avere caratteri morfologici originali rispetto alle altre varietà campane.

## Cenni storici

Scarsi i cenni alla varietà prima della seconda metà dell'800, quando viene descritta da Arcuri e Casoria (1883).

Diffusa un tempo alle pendici dei Monti Lattari, nei territori dei comuni di Gragnano e Castellammare, si è poi diffusa anche sul versante amalfitano.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

E' tradizionalmente allevata a pergola, in genere in vigneti comprendenti altre varietà; vegeta bene nelle aree comprese nella zona di produzione del vino D.O.C. "Costa di Amalfi" (sottozona Furore) al quale concorre.

Il vitigno ha buona attitudine alla realizzazione di prodotti enologici di pregio. Studi condotti da Moio (2002) hanno evidenziato nei vini ottenuti da Ripolo un'interessante nota odorosa di diesel dopo dodici mesi di invecchiamento in bottiglia.

A breve sarà avanzata la richiesta d'iscrizione al "Registro Nazionale delle varietà di viti" nonché quella di inserimento tra quelle "Raccomandate" per la provincia di Salerno.

## Area di diffusione

Castellammare, Gragnano, Furore, Amalfi e Positano.



**Protezione:** Inserita nel programma per il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni - Progetto di Ricerca "Recupero Vitigni Minori" (Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.).

## Descrizione

Varietà ormai molto rara, tipica della costiera amalfitana. Diffusa sporadicamente nei comuni di Furore, Positano ed Amalfi.

Il nome della cultivar deriverebbe dal colore biondo-dorato dell'uva matura, che ricorda il colore del fieno.

In provincia di Salerno è attualmente oggetto di un programma regionale di recupero e valorizzazione dei vitigni autoctoni campani e di caratterizzazione molecolare delle varietà campane, che ne ha evidenziato le buone potenzialità enologiche. Pertanto a breve verrà richiesta l'iscrizione del "Fenile" al "Registro Nazionale delle varietà di viti" e l'inclusione tra quelle "Raccomandate" per la provincia di Salerno.

## Caratteristiche morfologiche

Varietà a bacca bianca, di medio vigore e discreta fertilità. Il grappolo è conico piramidale; l'acino assume forma ellittica. Il lembo della foglia adulta è di forma pentagonale tonda.

## Cenni storici

E' presente nell'area da tempi molto remoti, come testimoniano le grandi dimensioni dei ceppi rilevati nell'ambito delle indagini effettuate a livello regionale.



Famiglia: *Vitaceae* ◦ Specie: *Vitis vinifera*

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

E' presente sporadicamente nei vigneti; è tradizionalmente allevata a pergola, realizzata con viti disposte a quadro, a gruppi di due, tre ceppi per posta.

Concorre come vitigno complementare alla produzione del vino D.O.C. "Costa d'Amalfi bianco" sottozona Furore.

## Area di diffusione

Furore, Positano ed Amalfi.



# Vite cultivar Suppezza



Famiglia: *Vitaceae* ◦ Specie: *Vitis vinifera*

**Protezione:** Inserita nel programma per il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni - Progetto di Ricerca "Recupero Vitigni Minori" (Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.).

## Descrizione

Vitigno a bacca rossa, il cui nome deriverebbe da una masseria dei Monti Lattari intorno alla quale è stato identificato; diffuso esclusivamente nella Penisola Sorrentina, in particolare nei comuni di Gragnano, Pimonte, Lettere e Castellammare di Stabia. Dà origine a vini di colore rubino, profumo fresco, con sentori di fruttato e di spezie, ben strutturato con tannini non molto astringenti.

## Caratteristiche morfologiche

Vitigno vigoroso e produttivo, dal grappolo piccolo conico-piramidale ed acini arrotondati; mostra buona resistenza alla peronospora, mentre è sensibile alla muffa grigia. Studi recenti nel campo della caratterizzazione molecolare hanno permesso di rilevare una significativa diversità genetica rispetto alle altre varietà campane.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Si rinviene allevata a pergola in vecchi vigneti.

Concorre, come vitigno complementare, alla produzione del vino D.O.C. "Penisola Sorrentina rosso frizzante naturale" (sottozone Gragnano e Lettere). Le ricerche e le analisi fin qui effettuate in merito alle potenzialità enologiche sono soddisfacenti.

## Area di diffusione

Gragnano, Pimonte, Lettere e Castellammare di Stabia.



**Protezione:** Inserita nel programma per il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni - Progetto di Ricerca "Recupero Vitigni Minori" (Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.).

## Descrizione

E' coltivata in limitatissime aree della costiera amalfitana.

Probabilmente il nome deriva dalla presenza nel grappolo, accanto a quelli normali, di acini di piccolissima dimensione. Indagini effettuate con metodiche molecolari evidenziano che la varietà non è assimilabile ad altre varietà coltivate in ambito regionale.

## Caratteristiche morfologiche

Varietà a bacca bianca, caratterizzata da grappoli generalmente piccoli e molto spargoli (acini radi); la presenza degli acini di piccola dimensione è legata a difetti nella morfologia florale.

Purtroppo la varietà risulta poco resistente alle principali malattie della vite.

## Cenni storici

Pur essendo un elemento importante della tradizione dell'area, non si ritiene che sia una delle varietà più antiche; del resto non si rinvengono significativi riferimenti nella letteratura storica ed ampelografica.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Raramente è la varietà prevalente nei vigneti; è diffusa nelle aree comprese nella zona di produzione del vino DOC "Costa d'Amalfi" (sottozona Tramonti e Ravello), al quale concorre.

Studi recenti hanno accertato l'ottimo livello qualitativo delle produzioni enologiche da essa ottenibili e pertanto a breve



Famiglia: *Vitaceae* ◦ Specie: *Vitis vinifera*

ne verrà richiesta l'iscrizione al "Registro Nazionale delle varietà di viti" e l'inclusione tra quelle "Raccomandate" per la provincia di Salerno.

## Area di diffusione

Tramonti, Ravello e Scala.



# Vite cultivar Tintore di Tramonti



Famiglia: *Vitaceae* ◦ Specie: *Vitis vinifera*

**Protezione:** Inserita nel programma per il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni - Progetto di Ricerca "Recupero Vitigni Minori" (Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.).

## Descrizione

La cultivar, il cui nome trae origine dalla caratteristica di conferire colore al vino in relazione alla presenza di elevate quantità di antociani negli acini, è diffusa prevalentemente nel comune di Tramonti; è inoltre diffusa nella Valle dell'Irno e, sporadicamente, in altri comuni della Costiera Amalfitana.

## Caratteristiche morfologiche

Vitigno vigoroso, non presenta elevata fertilità delle gemme. Grappolo spargolo (acini radi) anche per difetti di morfologia florale, che ne abbassa notevolmente la produzione, sebbene ne consenta una raccolta molto tardiva anche per la notevole resistenza ai più frequenti parassiti fungini.

La sua caratterizzazione molecolare del germoplasma ha permesso di evidenziare una relativa parentela del Tintore di Tramonti con altre varietà d'uva ricca di colore.

## Cenni storici

Secondo le descrizioni redatte via via dai

diversi ampelografi (chi studia e caratterizza i vitigni), mostrerebbe una qualche somiglianza con la "tintora di Lanzara" (Salerno), a sua volta identica all'"olivella tingitora".

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

La sistemazione dei terreni è quella tipica a terrazze dette "muracine", costruite con pietre sovrapposte "a secco" (cioè senza materiale legante) e provviste di conche per l'irrigazione formate da canali e condotti idrici in muratura.

La forma di allevamento tradizionale è la pergola, sistemazione del vigneto a pergole di viti sostenute da una struttura formata da pali di castagno, chiamati "spalatroni". I filari sono indirizzati parallelamente al terreno, in modo da consentire l'utilizzazione ad orto del terreno sottostante, sfruttando così lo stesso appezzamento per una duplice coltura. Allevata in vecchi vigneti, dà origine a vini molto apprezzati localmente, come "a scippata", vino prodotto a Tramonti, composto da Tintore e da Piedirosso; si tratta di vini idonei all'invecchiamento, dal gusto secco, ricchi di estratti, con tannini non eccessivamente astringenti e sensoriali di fruttato. Il vitigno in esame concorre inoltre alla produzione del vino D.O.C. "Costa di Amalfi rosso", sottozona Tramonti, ed in misura minore alle sottozone Ravello e Furore.

## Area di diffusione

Tramonti, Valle dell'Irno e poche zone vitate della Costiera Amalfitana.



**Protezione:** Iscritta al Registro Anagrafico nel 2001, per salvaguardare le razze minacciate d'estinzione allevate in Italia; inserita nell'elenco delle razze minacciate in pericolo di estinzione (MiPAF, 2007); classificata dalla FAO nella categoria delle razze in pericolo.

## Descrizione

Razza autoctona, popolazione in forte erosione genetica per l'introduzione negli allevamenti di becchi e capre di razze selezionate (Saanen, Maltese, Camosciata, etc.). Pochi allevamenti, ma con elevato grado di purezza.

## Caratteristiche morfologiche - produttive - riproduttive

Di taglia media; testa piccola, con corna di tipo alpino e tette. Orecchie pendenti, prive di barbetta; tronco, torace e addome ben sviluppati. Vello nero, con limitate zone rosso-chiaro, oppure rosso scuro con zone più chiare; pelo corto. Altezza media al garrese: maschi adulti 80 cm, femmine adulte 72 cm.

Peso medio: maschi adulti 60-65 kg, femmine adulte 50-55 kg. Produzione media di latte nelle primipare è di 350 lt., nelle pluripare è 450 lt. Fertilità media del 90%, prolificità relativamente bassa (circa 130%, considerato medio un valore >180%).

## Cenni storici

Nel 1916 Scarpiniti, nel trattato "Il problema zootecnico per la provincia di Napoli", ne loda le qualità eccellenti del latte, note anche agli inglesi, che introdussero alcuni capi anche in Asutralia.

Da tempo presente in aree alle pendici del Vesuvio e sul versante napoletano dei Monti Lattari. Appartiene al vasto gruppo della razza caprina alpina. Deriva da incroci tra diverse razze, presentando ca-



Famiglia: *Bovidae* • Specie: *Capra hircus*

ratteri del tipo maltese e di razze dell'Avellinese e dei monti dell'Alta Campania e del Salernitano.

Le greggi hanno pochi esemplari (10 - 150 capi), spesso frammisti a capi di altre razze, allevati in modo stanziale.

Dalla primavera all'autunno sono alimentati con pascolamento aziendale integrato con mangime, o su aree marginali; in inverno con fieno o miscela aziendale. Di notte e con la pioggia gli animali sono tenuti in ricoveri di fortuna. Attualmente, contrariamente a quanto si verifica per le altre razze caprine allevate in Italia, la produzione di carne viene finalizzata ai capretti di 1-1,5 mesi (10-12 Kg) e ai caprettoni (20-25 Kg). Produce latte di eccellente qualità, adatto a chi è intollerante al latte vaccino, che è impiegato prevalentemente per l'alimentazione dei capretti e solo nei maggiori allevamenti è destinato alla trasformazione in formaggi tipici, in genere venduti direttamente ai consumatori. Lo scarso sfruttamento dell'attitudine lattifera è legato a problemi logistici dovuti agli ambienti impervi nei quali è allevata ed alle tecniche di allevamento.

## Area di diffusione

Pendici del Vesuvio e Monti Lattari.



# Razza bovina Agerolese



Famiglia: Bovidae • Specie: Bos taurus

**Protezione:** Iscritta nel Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione (Legge 15 gennaio 1991 n. 30); inserita nell'elenco delle razze minacciate in pericolo di estinzione (MiPAF, 2007); classificata dalla FAO tra le razze in via di estinzione (1992).

## Descrizione

Razza bovina T.G.A., la cui popolazione è in forte riduzione, anche a seguito del ricorso all'incrocio di sostituzione con la Frisone Italiana.

Oggi si contano circa 600 capi con circa 350 bovine in lattazione. Iniziative di recupero e valorizzazione della razza "Agerolese" sono promosse dall'associazione R.A.R.E.

## Caratteristiche morfologiche

Mantello di colore bruno con tonalità più chiara nelle regioni addominali nelle femmine, nero nei maschi, pelo fine e liscio, riga longitudinale sulla groppa, quasi giallognola. Muso scuro orlato da peli bianchi, corna chiare, di medio sviluppo, dirette lateralmente ed in avanti; orecchie di media grandezza con folti peli chiari nell'interno e sul bordo del padiglione auricolare. Taglia media con altezza al garrese variabile da 1,35-1,40 m; spalle e torace ristretti, grande sviluppo dell'addome e mammelle.

## Cenni storici

Razza originaria dei "Monti Lattari", dove i Picentini esuli, sconfitti dai Romani nel 264 a.C., si stabilirono avviando un fiorente allevamento di bovini ad attitudine lattifera. Per le eccezionali produzioni e la qualità del latte, i monti presero il nome di «*Lactaria Montes*» (Monti Lattari).

In seguito ai numerosi incroci effettuati con altre razze introdotte nei secoli successivi, si è selezionata la razza che dal 1952 (standard presentato al MiPAF) prende il nome di Agerolese.

Storicamente la vicenda dell'Agerolese nasce con i Borboni, che importano riproduttori di razze diverse per migliorare le mandrie esistenti in Campania.

Secondo alcuni, un ruolo importante nella fissazione dei caratteri della razza è attribuibile al Generale Paolo Avitabile, che tornato nel 1845 dall'Inghilterra ad Agerola, incrociò i meticci derivanti dalla Bruna e dalla Podolica con la Jersey.

## Ecologia - Processo produttivo - Trasformazione e impiego dei prodotti

Bovino a duplice attitudine, latte-carne, è particolarmente apprezzato per la sua rusticità, frugalità e per la buona produzione di latte dalle eccellenti caratteristiche organolettiche e con buon contenuto in grassi.

Allevato con sistema a stabulazione fissa, per le caratteristiche del territorio in cui il pascolo risulta difficile, e alimentato tradizionalmente con "frascame" (foglie e rametti di castagno) e crusca.

Il latte è utilizzato per la produzione del "Provolone del Monaco" D.O.P.

## Area di diffusione

Comuni di Agerola, Pagani e Gragnano.



*Stampata su carta patinata ecologica riciclata*

## Biodiversità, patrimonio di genti e culture locali



A cura di Agriconsulting S.p.A.  
con la consulenza scientifica di  
Corrado Ievoli

### **Parco Regionale dei Monti Lattari**

Piazza Armando Diaz,  
84010 - Corbara (SA)  
Tel: +39 081 9131615  
Fax: +39 081 930247

*Responsabile del progetto:* Maria Laura Fabbri  
[www.parcodemontilattari.it](http://www.parcodemontilattari.it)  
[info@parcodeimontilattari.it](mailto:info@parcodeimontilattari.it)

*Coordinamento delle attività:*  
Marcella Butera

La presente pubblicazione è stata redatta nell'ambito del servizio "Monitoraggio del patrimonio di biodiversità. Analisi per la gestione delle risorse ambientali per la conservazione della biodiversità" affidato ad Agriconsulting S.p.A dall'Ente Parco Regionale dei Monti Lattari

*Progetto grafico:*  
Andrea Marsicola

*Fotografie:*  
Enzo Giannese  
Vincenzo Peretti

Archivio fotografico del Parco  
AA.VV., 2001, La risorsa genetica  
della vite in Campania.  
Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.  
AA.VV., 2000, La risorsa genetica  
dell'olivo in Campania.  
Regione Campania - Se.S.I.R.C.A.

Stampato da  
Beniamini Group s.r.l.  
a Roma  
nel settembre 2008



AGRICONSULTING



Unione Europea



REGIONE CAMPANIA

Attività cofinanziata  
dal P.O.R. Campania 2000-2006  
fondo FESR misura 1.9