



SUD COMUNICAZIONE E AMBIENTE RICERCA

Collana diretta da Giovanni Fiorentino
IV

Consiglio di amministrazione del CMEA:
Antonino Di Maio (Presidente), Mariella Nica (Vicepresidente),
Lia Felicissimo, Antonio Mario, Rita Milano, Maria Letizia Palomba, Bianca Terracciano.

Comitato scientifico:
Alberto Abruzzese (Università IULM di Milano), Giorgio Budillon (Università di Napoli "Parthenope"),
Salvatore Capozziello (Università di Napoli Federico II), Gino Frezza (Università di Salerno),
Isabella Pezzini (Sapienza Università di Roma), Adolfo Senatore (Università di Napoli Federico II),
Giancarlo Spezie (Università di Napoli "Parthenope"), Alessandro Ruggieri (Università della Tuscia),
Luigi Russo (Università Europea di Roma).

Amministrazione e segreteria organizzativa:
Claudio Esposito, Rosaria Iaccarino.

Foto di copertina: Michele Iaccarino
Progetto grafico e impaginazione: alberto vanacore architetto | alberto.vanacore@gmail.com
Fotocomposizione e stampa: Tipolitografia Eurograf, Sorrento | Na
Finito di stampare nel mese di dicembre 2017

Il Cmea è stato diretto da Antonino Fiorentino dal 1979 al 2009

La collana adotta un sistema di valutazione dei testi basato sulla revisione paritaria e anonima. I criteri di valutazione adottati riguardano: l'originalità e la significatività del tema proposto; la coerenza teorica e la pertinenza dei riferimenti rispetto agli ambiti di ricerca propri della collana; l'assetto metodologico e il rigore scientifico degli strumenti analizzati; la chiarezza dell'esposizione e la completezza d'analisi.

CENTRO MERIDIONALE DI EDUCAZIONE AMBIENTALE

Geoeffetti

NARRARE LA NOSTRA TERRA

a cura di Bianca Terracciano

Indice

Introduzione <i>Giovanni Fiorentino e Antonino Di Maio</i>	p.	9
Narrare la nostra terra: percorsi passionali e di senso <i>Bianca Terracciano</i>	p.	11
Quando la terra trema. Domande ad Antonello Caporale <i>Bianca Terracciano</i>	p.	17
Le mani, l'espressione, la terra. Intervista a Marcello Aversa <i>Giovanni Fiorentino</i>	p.	27
Giorgio Budillon e la squadra napoletana di oceanografia in missione sui ghiacci dell'Antartide <i>Mariella Nica</i>	p.	41
Assaporare la terra. Colloquio con Giuseppe Aversa <i>Bianca Terracciano</i>	p.	53
Un viaggio al centro della terra con Domenico Guida <i>Peppe Marulo e Arturo Gargiulo</i>	p.	67
«Con lingue di foco ei par che gridi». Il Vesuvio, fucina di natura e immaginazione <i>Giovanni Gugg</i>	p.	77
Terra in parole e immagini, a cura di Effetto Placebo <i>Presentazione</i>	p.	95

Linee di dibattito <i>Natale De Gregorio</i>	p.	97
Narciso <i>Cohiba</i>	p.	99
Pensieri nel pomeriggio. <i>Di una ragazza e del suo cane</i> <i>Fabio Montagnaro</i>	p.	101

Introduzione

Giovanni Fiorentino e Antonino Di Maio

Direttore CMEA e Presidente CMEA

La terra risplende. Allo stesso tempo la terra brucia.

Dall'alto della chiesa rossa di Montechiaro, con un colpo d'occhio unico, si raccoglie l'intera piana di Sorrento, con il Golfo di Napoli e il Vesuvio sulla destra. La straordinaria bellezza di questo angolo del Sud è solo un frammento, riflesso e campione di un territorio articolato e ricchissimo, non riducibile ad una o a sole poche immagini stereotipate. Dietro il colpo d'occhio, la nostra terra nasconde, e non sempre racconta, una complessità stratificata, fatta di molteplicità e diversità, composta di storie anche molto diverse in grado di mettere insieme tra loro scienza e bellezza, artigianato e ricerca, poesia e tradizione, storia e alimentazione, natura e cultura. Si tratta di storie e prospettive culturali che hanno radici e passioni germinate nel territorio che, potenzialmente, restituiscono valore, conoscenza, possibilità, anche speranza, alla nostra terra. Dietro il colpo d'occhio emergono fuochi sparsi, fragilità rinnovate ed equilibri che a lungo termine rischiano di saltare. Sono gli equilibri precari di una terra, e di un territorio, messi sotto pressione ambientale, antropica, culturale.

È una scelta precisa, quella del Centro Meridionale di Educazione Ambientale, di riconoscere il valore aggiunto di una prospettiva educativa dall'approccio interdisciplinare, e Bianca Terracciano ha tessuto puntualmente i fili per restituire sedimenti e stratificazioni in grado di ricondurci a una prospettiva culturalmente ecosistemica che va oltre l'orizzonte ristretto che ci limita. *Geoaffetti*, quarto volume

della collana *Sud Comunicazione Ambiente*, racconta la nostra terra muovendo dalla passione per la penisola sorrentina. Dalle competenze e dalle molteplicità espressive di tutti gli autori assemblate in un mosaico che pone al centro questioni, ed emergenze, nodali, spesso rimosse, quasi mai affrontate.

Il collasso rimane ancora lontano seppure a portata di sguardo: il terremoto di Ischia, il Vesuvio che brucia. Ma i fuochi estivi saccheggiano costantemente la penisola dalla Punta della Campanella al Faito, alla costiera amalfitana. Fuori dalla metafora rispetto a tanto splendore che rafforza e amplifica l'immaginario e i proventi turistici, ci sono ampi margini e grandi opportunità per costruire anche sulla base delle storie edificanti e dalle visioni qui rappresentate. Bisogna solo scegliere di seguirle.

Narrare la nostra terra: percorsi passionali e di senso

Bianca Terracciano

Il presente volume analizza la terra utilizzando le chiavi di lettura di stratificazione e sedimentazione, concetti che rendono bene l'idea del continuo dialogo tra rigidità e fluidità all'interno delle categorie analitiche applicate a tale tematica.

La terra è strutturata in strati geologici, mentre il territorio, ovvero una sua porzione, un ambiente fisico che etimologicamente la possiede (dal latino *territor*), si configura come il risultato della sedimentazione di tracce, significati e segni, i quali si accumulano e si sovrappongono. Possiamo intendere il territorio anche come tessuto che nell'accezione di Roland Barthes (1973, p. 63) vuol dire testo, nel cui intreccio, dato dalla stratificazione di trama e ordito, ovvero della terra e del suo *genius loci*, vive il senso. Terra e territorio assumono funzioni poetiche ed espressive, ispirando interpretazioni, associazioni emotive, basate su un repertorio figurativo significativo per una certa cultura, attualizzando un determinato immaginario.

La stratificazione non è solo un dato di fatto geologico, ma può essere anche immanente, dove alcuni strati, risultato di accumuli e di trasformazioni diacroniche e sincroniche, emergono grazie a pratiche culturali rilevanti per gli abitanti di un territorio. La sedimentazione, invece, può a sua volta essere oggetto di stratificazione, ma resta pur sempre una fase di evoluzione, di cambiamento o sviluppo, che ricade sul vissuto della terra, sul paesaggio, attecchendo sulla collettività. Potremmo dunque affermare che la terra matura e si perfeziona tramite un deposito di tratti caratterizzanti volti a com-

porre la sua identità per stratificazione, mentre i suoi abitanti, a scansione regolare, mettono in atto operazioni di riattualizzazione e risemantizzazione per modificarla, nel bene o nel male, secondo le necessità soggettive e contestuali.

Pertanto, come afferma Denis Bertrand (2000, p. 59) “la dialettica tra sedimentazione e innovazione”, convoca “lo spessore culturale del senso”, proprio l’obiettivo che ci siamo prefissati di raggiungere con questo viaggio al centro e intorno alla terra, al nostro territorio.

Attraverso il presente volume sfoglieremo i livelli della significazione (cfr. Bertrand *ibidem*, p. 32) della terra considerandoli come come un sistema dinamico in cui ogni percorso di senso si sviluppa da un nucleo per giungere allo strato più superficiale e dunque visibile, la crosta terrestre.

Il dinamismo dei vari contributi risiede nella loro interdisciplinarietà, un punto di incontro e di equilibrio tra visioni peculiari della terra, dove i modelli interpretativi proposti si referenzializzano a vicenda dando vita a nuove assiologie, a nuove valorizzazioni, che hanno lo scopo di chiarire le tematiche pregnanti e stereotipiche a essa associate.

La chiave di lettura della stratificazione ritorna anche nella struttura del libro, caratterizzata da un azzardo compositivo, da un esperimento probabilmente raro, o forse unico, mirato alla contaminazione tra generi testuali per rendere tangibile e rafforzare l’immagine della terra come risultato di una disposizione di sedimenti in strati. Le tappe di questo cammino si estrinsecano in saggi, interviste, una poesia e un racconto, e ancora in immagini, fotografie o illustrazioni, che permettono di costruire l’ordine di sovrapposizione dei sedimenti della cultura della nostra terra, il vero leitmotiv di questa pubblicazione, in cui, più volte è emersa in maniera spontanea la volontà di riflettere sull’impatto delle catastrofi naturali sui discorsi situati nei social network. Si tratta di ciò che Richard Grusin (2017) de-

finisce *mediashock*, un processo di traduzione dei disastri operato dai media, che genera impatti geografici, geopolitici, geoaffettivi. Grusin, infatti, parla addirittura di scosse di assestamento mediatico, che al pari di quelle geotecniche, con la stessa immediatezza, contagiano la sensibilità collettiva alternando angoscia e rassicurazione. Ogni prodotto mediale – interviste, sondaggi, video, dibattiti – genera e sopprime l'ansia nei pubblici che consultano febbrilmente gli aggiornamenti per sopprimere la distanza e il senso di inutilità del non poter fare. La mediazione di un incendio o di un terremoto può essere più pericolosa dell'evento stesso in virtù della sua spiccata propensione metonimica che prevede la focalizzazione dell'attenzione sulla contiguità causale, operando una drammatizzazione atta a plasmare determinate strutture del sentire. Gli eventi riguardanti la terra innescano shock geo-affettivi perché coinvolgono luoghi in cui si intersecano attori, umani e non umani, capaci di influire tutti allo stesso sul loro destino. Ed è così che Grusin (*ivi*) giunge a definire un incendio come un evento “complesso, collaborativo e transitorio”, in quanto provocato dal concatenamento di cause ed effetti, anche lontani nel tempo e nello spazio. Tale deterritorializzazione e frammentazione sia delle informazioni relative ai disastri, sia degli attrattori di affettività a essi relative, spingono l'evento a globalizzarsi, a diventare virale, irrompendo nella routine quotidiana in modo pervasivo, costringendo le persone ad assestare la loro consapevolezza (cfr. *ivi*) a scadenza regolare. Un post su Facebook può essere l'incipit per un circolo virtuoso di riflessioni o, nella peggiore delle ipotesi, provocare falsi allarmismi se si tratta di una “bufala”, un prodotto della retorica tipica del regime della post-verità. Qui il contagio dovuto alla condivisione esponenziale di un contenuto ricopre un ruolo di fondamentale importanza, arrivando a creare delle vere e proprie comunità di senso autopoietiche, al cui interno si ridefinisce la temporalità delle catastrofi, scandendone il ritmo, ma sancendone anche l'inesorabile sepoltura nel dimenticatoio.

La terra è sempre sotto i nostri piedi, la modifichiamo a ogni passo, ma ce ne rendiamo conto solo quando dobbiamo misurarci con circostanze fuori dal comune.

La terra trema e brucia, la terra è lavoro, la terra è gusto, ma soprattutto è lo studio di una vita.

Abbiamo scelto attori differenti per approfondire i vari significati della terra, correlandoli con il *genius loci* di Sorrento, manifestato dal paesaggio, dal cibo, dall'arte.

Ogni persona che ha contribuito a questo volume è legata alla penisola sorrentina in modo diverso, per nascita, per studio o per lavoro, ma tutte sono allo stesso modo caratterizzate da una relazione privilegiata con la terra in generale e nel particolare.

In ogni testo si propugna lo sviluppo sostenibile di un territorio unico al mondo che richiede un forte sviluppo dei valori "immateriali", di attività realmente innovative che portino ricchezza, non arricchimento.

L'identità sorrentina si costruisce attraverso il territorio, all'interno del suo spazio, parte di un paesaggio letterario, poetico, musicale, entrato prepotentemente nei discorsi e nell'immaginario globale.

Ciò che contraddistingue la penisola sorrentina dalle altre mete marittime è proprio la peculiare morfologia che pur premiandola in fascino la rende poco vivibile a livello logistico, condannando i suoi abitanti, per via della crisi e della gestione anacronistica del turismo, ad assistere a un rapido degrado ambientale e della qualità dei soggiorni turistici, che non hanno tenuto alcun conto del carattere del luogo, del *genius loci*.

Siamo custodi di un tesoro da non sottovalutare perché la nostra terra genera percorsi passionali articolati in figure come il mare, le onde e le barche, i giardini e i fiori (d'arancio), la particolare geomorfologia della penisola come la sua costa alta e le sue terrazze panoramiche, dove si stagliano im-

ponenti le vedute di Napoli, del Vesuvio e delle isole Capri e Ischia.

Teniamo molto a precisare che quest'ultimo punto di forza ci rende osservatori privilegiati di due tra gli ultimi flagelli che hanno colpito la nostra terra nell'estate 2017: il lungo incendio dell'area vesuviana e il terremoto di Ischia. Abbiamo osservato questi tristi eventi da non molto lontano, ma essendo collegati a tali luoghi per motivi turistici e di mera vicinanza geografica ci siamo sentiti coinvolti e partecipi, incominciando a riflettere anche sul nostro territorio domandandoci «E se fosse capitato a noi?». Purtroppo siamo uniti al Vesuvio e a Ischia da un altro, inquietante, aspetto: le cattive abitudini del territorio, e dovremmo incominciare a intavolare discussioni serie su queste ultime.

Infatti, l'intervista ad Antonello Caporale, incentrata sui terremoti, si chiude con una domanda, indice del saper fare del giornalista, capace di concretizzare con chiarezza l'interrogativo che qualunque abitante della penisola sorrentina dovrebbe porsi ogni giorno: "E per quanto tempo ancora questa terra potrà sopportare il peso delle nostre cattive abitudini?".

Già, è una questione di tempo, perché le cattive abitudini non solo plasmano la forma della nostra terra facendola diventare altro da sé dal punto di vista paesaggistico, ma la condannano anche a pagare un dazio, salatissimo, come è accaduto, a Ischia, dove, come ha scritto lo stesso Caporale su *Il fatto quotidiano* del 22 agosto 2017, "le case si sono gonfiate fino a mangiarsi i vigneti, hanno coperto i crinali montuosi, si sono spinte a mare. Più cemento più ricchezza: questa è stata l'equazione indotta da una economia legata al turismo che ha fatto da carburante alla necessità di nuove cubature". Una scossa che in Giappone è considerata "normale amministrazione" ha mietuto vittime e lasciato senza casa più di 2.600 persone, così come gli incendi su Vesuvio e monte Somma hanno messo in luce l'impraticabilità del piano di evacuazione in caso di eruzione del vulcano a causa della scelleratezza

negli abusi edilizi e dell'impreparazione degli abitanti. Due tragedie, a distanza di pochissimo tempo, che ci spingono ad approfondire e a divulgare la cultura della terra, una vera e propria urgenza, un dovere, per ogni cittadino del territorio, o meglio ancora, richiamando l'etimologia sopracitata, per ogni possessore della terra degno di questo nome.

Bibliografia

- Barthes, R., 1973, *Le plaisir du texte*, Seuil, Parigi; trad. it. 1975, *Il piacere del testo*, Einaudi, Torino.
Bertrand, D., 2000, *Précis de sémiotique littéraire*, Parigi, Nathan; trad. it. 2002, *Basi di semiotica letteraria*, Meltemi, Roma.
Grusin, R., 2017, *Radical Mediation. Cinema, estetica e tecnologie digitali*, A. Maiello, a cura, Pellegrini, Cosenza.

Quando la terra trema. Domande ad Antonello Caporale

Bianca Terracciano

Antonello Caporale è caporedattore de *Il Fatto Quotidiano*, autore di saggi di argomento politico e di denuncia sociale, tra cui l'ultimo pubblicato è *Acqua da tutte le parti* (Ponte alle grazie 2016), dove, come un Ulisse contemporaneo e motorizzato, lo vediamo compiere “il periplo dell'Italia avendo cura di dare le spalle al mare”, un movimento circolare di scoperta, mosso dal desiderio di ricercare un rimedio ai mali del bel paese, rintracciandone le origini.

L'interesse nei confronti della terra è sempre stato vivo in Caporale: basta pensare che la sua tesi di laurea in giurisprudenza verteva sui limiti e le incongruenze della legislazione d'emergenza per le aree terremotate, discussa a cinque anni di distanza dal terremoto del 1980, il tragico evento che ha segnato il suo impegno sociale e giornalistico, dando vita al volume *TERREMOTI. Dall'Irpinia all'Aquila così i politici sfruttano le disgrazie e dividono il Paese* (Rizzoli 2010).

Caporale si è sporcato le mani in prima persona, entrando nel merito di tematiche ritenute scomode da troppi, sapendole comunicare in modo chiaro e pertinente, scolpendo nitidamente gli eventi attraverso un'ampia e puntuale documentazione, manifestando un'incondizionata passione per il Sud e per la sua terra.

La tua crescita umana e professionale ha sempre seguito il fil rouge della terra, in particolare di quella che trema. In una tua recente intervista al poeta Pierluigi Cappello hai affermato “Noi terre-

motati siamo così tanti che potremmo edificare una Patria e avere una bandiera, una lingua comune”.

Cosa ti è rimasto più impresso del 23 novembre 1980?

Il reset completo, il mondo antico che scompare e un mondo nuovo, fatto di file alla mensa comune, di tende tutte uguali. Mi colpì l'improvvisa uguaglianza, l'assoluta assenza di gerarchie sociali, una società imprevista, comunista e umanista. Era naturalmente il frutto di un evento catastrofico non della delibrazione popolare. Eppure quei mesi, quei pochi mesi in cui il dolore e l'improvvisa povertà fecero davvero diventare gli uni pari agli altri, sono il mio ricordo più vivo e intenso.

La suggestione del terremoto come livella può valere anche nella contemporaneità?

Non lo so. So che a L'Aquila la livella non c'è stata. Anzi lì è accaduto l'inverso: una città moderna, democratica, al centro dell'Italia, ha perso i suoi diritti ed è stata per mesi tenuta sotto sequestro da vigilanti scambiati per volontari della Protezione civile. C'è stato un periodo in cui le visite ai campi dovevano essere approvate dall'ufficio passi. Peggio di una caserma.

Ormai dovremmo essere esperti di eventi sismici e fautori di buone pratiche in questo senso quanto nazioni come il Giappone. Cosa manca all'Italia? Colpa degli sprechi, del malgoverno, di una scarsa attenzione? Eppure possiamo vantare centri di ricerca avanzatissimi ed esperti rinomati...

Forse è l'assenza di un senso comune per il bene comune a farci affrontare con ritardo azioni che

potremmo mettere in pratica e con successo “in tempo di pace”.

Il terremoto ai tempi dei social network assume sfumature a tratti inquietanti. Miriadi di leoni da tastiera, di catene di Sant'Antonio, varie ed eventuali. La donazione di Zuckerberg in crediti pubblicitari ne è la massima espressione o secondo te contribuisce davvero alla causa?

Sono nato in un paese a cui manca la piazza. Come un corpo senza mani e piedi. Facebook è riuscita a essere una piazza virtuale, con quasi duemila partecipanti su quattromila abitanti. I social network sono formidabili, e certo questo piccolo esempio è una testimonianza perfetta. Il loro uso totalizzante, anarchico, fuori da ogni codice riesce però a essere più pericoloso del previsto. Il diritto di parola si allarga a dismisura ma la verità sembra allontanarsi ancor di più. C'è questo continuo dubbio sulla superfetazione della realtà, della sua deformazione sistemica. E anche la stasi da tastiera, il fatto che i social ci obblighino a incamminarci verso una vita parallela a quella reale produce come effetto lo spopolamento delle piazze. Si esce solo per andare al bar o fare compere. Ricordi l'ultima manifestazione di piazza a cui sei riuscita a essere presente? Io no.

La tragedia è un fenomeno culturale e negli ultimi anni la massa psicologica, l'anima collettiva, vessata da catastrofi di diverso genere sembra sentire il bisogno di una partecipazione attiva, nel bene o nel male. I casi esemplari dei due ordini di realtà sono le raccolte da record per Amatrice, la sollevazione popolare per la vignetta di Charlie Hebdo e i webeti di Mentana. Credi che alla base di questi meccanismi ci sia un bisogno di espiazione o vale l'assioma di Eco della facilità di

prendere parola per gli imbecilli?

L'uno e l'altro con in più l'effetto traino dell'emulazione. Assisto con sempre maggiore curiosità a degli esperimenti basici di un mio amico di Facebook che è tra l'altro un eccellente comunicatore. Fa delle dirette inanimate: l'acqua che bolle in pentola, l'olio che frigge etc. Ottiene sempre dei commenti, purchessia. O dei like!

La necessità della parola, a qualunque prezzo, e dell'azione, a qualunque titolo, è un effetto diretto della pervasività del social network. Tutti piangono per Amatrice? Piango anch'io. Danno soldi? Magari li do anch'io. Naturalmente è anche vero che senza i social (e io aggiungo: senza tutti quei morti) la raccolta in danaro della Protezione civile attraverso l'sms dal costo di due euro non avrebbe raggiunto la vetta dei 26 milioni di euro.

All'epoca del terremoto di Lisbona del primo novembre 1755 si generò un dibattito allargato a due tipologie di comunità scientifica, quella degli esperti del settore e dei filosofi naturali, tra cui figuravano, per fare un paio di nomi, Kant e Voltaire. Oggi, nel coro indistinto di voci che si levano rispetto a questi eventi, ci sarebbe bisogno di nuove sinergie in questo senso, coinvolgendo anche figure come la tua per generare un circolo virtuoso di disseminazione interdisciplinare?

Assolutamente. La necessità degli antropologi per esempio, dei sociologi, degli psicologi. Hai idea di quanti antidepressivi si prendono dopo un evento naturale? Hai idea di cosa accade nelle larghe famiglie di paese (le comunità terremotate sono quasi sempre piccoli paesi. E i paesi sono per elezione

società del rancore) quando giungono contributi sostanziosi e magari diseguali?

José Saramago, nobel per la letteratura nel 1998, si è espresso in relazione agli aiuti per il terremoto di Haiti con le seguenti parole: “perché è obbligo per tutti noi”. A me sembra che stiamo perdendo di vista le fondamenta su cui si dovrebbe reggere l'obbligo di curarsi della terra e di partecipare agli aiuti a favore delle popolazioni colpite. Quali sono i principi su cui si dovrebbe reggere questo obbligo?

Noi dobbiamo curare la terra perché la terra è il solo bene di cui possiamo disporre. Il dovere dev'essere cogente ma per adempierlo è necessario stilare un codice. Sarebbe la prima necessità, viste anche le vicende del capitalismo finanziario. Se sei in bancarotta, se perdi il lavoro, se non hai casa cosa ti resta oltre al suicidio? La terra!

Il terremoto è una notizia in sé come evento fuori dal comune e fa notizia per le sue conseguenze disastrose e per tutti i collegamenti intertestuali, spesso declinati al negativo, che ne derivano. Nel nostro caso il terremoto sarebbe un tema e la terra l'arci-tema, per riprendere un termine usato da Anna Maria Lorusso e Patrizia Violi. Ragionando in questo senso il terremoto fa notizia per come viene raccontato dai giornalisti rispetto alla loro concezione di una verità discorsiva. Quanto incide la deontologia professionale in questo senso e quanto le linee editoriali? Ci dovrebbe essere una sorta di pudore, o meglio un limite, da porsi in questi casi? Il mestiere di giornalista è una lente d'ingrandimento culturale per la massa.

Il giornalista racconta la realtà per approssimazione. Non è un giudice e non può darti la verità. Si accosta ad essa e quanto più sarà onesto tanto più sarà vicino alla coincidenza tra realtà e verità. Ma il giornalista non emette sentenze e la sua parola l'indomani è sostituita da un'altra: corretta, revocata, ampliata.

Dopo la terra che trema, vorrei scambiare qualche battuta con te sulla terra che soffre, a cui hai dedicato libri e cortometraggi. Per citare una delle tue ultime pagelle de Il Fatto, che vanta il voto minimo, l'acquisto della Monsanto da parte di Bayer potrebbe essere visto come l'avvenimento del panorama industriale che avrà le più grandi ripercussioni sulla terra, tanto da diventarne la più grande piaga? O ci sono cose più gravi di cui prendere coscienza? Siamo giunti a un punto di non ritorno o possiamo fare qualcosa per invertire la rotta?

Siamo vicini al punto di non ritorno, vedi il caso della Monsanto. Togliere ai contadini l'uso discrezionale dell'utilizzo delle sementi, anzi coprire la coltivazione con il monopolio assoluto della distribuzione delle sementi è l'atto finale di una sopraffazione definitiva del ricco sul povero, del capitale sul lavoro.

La sostenibilità è un'arma a doppio taglio, soprattutto se parliamo di energia rinnovabile. Qual è la vera sostenibilità? Come riconoscerla e promuoverla?

Sostenibilità è la capacità dell'uomo di abitare l'universo senza deformarlo oltre il limite delle proprie

necessità. All'uomo l'intelligenza e la logica di classificare le proprie esigenze e urgenze e delimitarle.

Quante cose può far pensare la parola terra? A cosa pensa un ragazzo in età scolastica della Penisola sorrentina? A quali possibilità?

Il pianeta terra? La madre terra? La terra nella quale vi imbrattate le mani? La terra che calpestate con le vostre scarpe? La terra come ecosistema? Come fonte primaria di alimentazione? Adirittura funzionale al respiro?

Ho trascorso il Capodanno in Penisola, ospite di un mio amico che ha casa ai Colli di Fontanelle. Quando mi sono affacciato per assistere alla magniloquenza dei fuochi ho notato un panorama completamente mutato rispetto a soli cinque o sei anni fa. Case ovunque, paesi interi. So per certo che le case sono edificate per necessità. La penisola è ricca di lavoro e chi vi abita non emigra anzi accoglie. Ma la tumultuosa rincorsa all'allargamento fondiario è un pericolo enorme. Mi sono chiesto: e tra cinque anni di questi aranceti, di queste vigne, di questa terra cosa sarà? E per quanto tempo ancora questa terra potrà sopportare il peso delle nostre cattive abitudini?



Fig. 1 Veduta della penisola sorrentina dai Colli negli anni Sessanta.
Fig. 2 Veduta contemporanea della peninsolasorrentina dai Colli.



Le mani, l'espressione, la terra. Intervista a Marcello Aversa

Giovanni Fiorentino

Marcello Aversa è uno dei più valenti artigiani della nostra terra.

Lavora da quando era bambino impastando con la sua sensibilità e le sue mani la terra informe, la terra che si può modellare, la terra che vuole trovare nuove forme plasmate e interpretate dall'uomo... I suoi manufatti – lo potete incontrare quasi sempre a via Sersale nella sua piccola bottega – sono sculture legate alla storia della nostra terra, soprattutto legate alla tradizione del presepe. Le sue sculture in vent'anni lo hanno messo in contatto con un pubblico straordinario, da Milano ad Assisi, a Roma, dalla Spagna alla Francia, fino alle stanze del Vaticano e uno spettatore d'eccezione, Papa Francesco.

Marcello Aversa non è abituato a parlare con un pubblico di fronte, tanto più con centinaia di ragazzi che sono curiosi e hanno voglia di scoprire storie. Io lo ringrazio per aver accettato l'invito ad una conversazione familiare, e spero, appassionata, per scoprire chi è e come funziona il suo rapporto con la terra e trasferire esperienza in un territorio dalla straordinaria ricchezza artigiana.

Partirei dal rapporto di Marcello Aversa con la parola terra. Cosa vuol dire per te il termine terra? Quale rapporto hai con la terra?

La terra intesa come creta, argilla, è stata fino ad oggi il filo conduttore della mia vita.

Terra è quella che uso per creare le mie miniature, terra è quella che usavo 20 anni fa nelle fornaci di Maiano, un piccolo borgo di Sant'Agnello, dove ancora oggi si producono laterizi per forni a legna. In realtà fino ai primi anni del dopoguerra si producevano anche tegole e coppi, ma i costi della lavorazione fatta a mano iniziarono ad essere proibitivi rispetto a quella industriale, cosicché questa attività cessò.

Finché, successivamente, toccò anche alla produzione da tornio, attraverso la quale si producevano bracieri vasi, salvadanai ed un oggetto particolare "il vrularo" che era un tegame bucato dove venivano cotte le castagne dopo essere state coperte da un panno inumidito.

Altro oggetto particolare era una coppetta che veniva utilizzata dai contadini di Schito, un quartiere di Castellammare, per coprire il carciofo che in questo modo diveniva molto più tenero.

Interessante era anche la produzione di pipe, sempre in terracotta.

Gli opifici, oltre a produrre i loro manufatti, favorivano il lavoro dei contadini ed avevano una catena di riciclo quasi perfetta.

Hai parlato degli opifici. Cosa erano? Come interagivano con il territorio circostante? Quanta gente impiegavano? Erano importanti?

Nel borgo di Maiano finì all'inizio degli anni 50 erano presenti ben otto fornaci nelle quali tra familiari ed operai, lavoravano circa una quarantina di persone.

In realtà si parla di sola e mattoni di Sorrento già in un documento della fine del '400, successivamente l'argomento viene trattato da mons. Bonaventura Gargiulo, anch'egli figlio di Maiano, nella rivista

“Stelle e fiori”, siamo nella seconda metà dell’ottocento.

Il segreto del mattone di Maiano, è la materia prima, un terreno argilloso che anche dopo la cottura resta molto poroso, che gli permette di assorbire presto il calore e di mantenerlo per lungo tempo.

Di tutto questo erano e sono molto felici i panettieri che consumano meno legna da ardere abbattendo in questo modo i costi di produzione.

La creta veniva cavata dagli agrumeti della zona; si poteva trovare a una profondità che variava da 1 a 10-12 metri. Scavando a mano si creavano delle grosse buche, che successivamente venivano riempite con materiali di risulta, ovviamente niente di contaminato, si trattava di tutti i residui delle fornaci, come la cenere, pezzi di mattoni, di suoli e di tegole che si rompevano, lapilli e scarti di creta. Da parte sua il contadino buttava nel fosso tutti gli scarti della terra: foglie, piccoli rami, arance e limoni che, caduti dall’albero, iniziavano a marcire. Tutto questo favoriva la crescita delle nuove piante infatti le radici non trovano più la resistenza della dura creta proliferavano nel sottosuolo, grazie anche ad un miglior drenaggio.

Il riciclo continuava nelle fornaci, qui infatti venivano bruciati i trucioli prodotti dai falegnami locali, i “nuzzoli”, i noccioli di oliva residui dei frantoi del territorio ed una piccola parte di legno.

Una volta cotta la fornace, si setacciava tutto quello che era rimasto nella camera di combustione, ricavando così carbonelle e moniglia (piccolissime carbonelle che venivano accese nei bracieri di terracotta prodotti nelle stesse fornaci).

In cosa consisteva il tuo lavoro di mattonaio? Era molto faticoso? Quanti anni avevi quando hai ereditato l’opificio di tuo padre? Come ricordi questo periodo della tua vita?

Mattonaio. Questa parola da piccolo è stata il mio incubo.

Quando le maestre ci chiedevano quale fosse il lavoro dei nostri genitori, i miei compagni di classe elencavano una serie di lavori e di mestieri, che a sentirli sembravano molto più importanti di quello di mio padre: dottore, impiegato, commerciante... quasi non riuscivo a pronunciare mattonaio.

Nonostante avessi mosso i miei primi passi nelle fornaci, visto che le frequentavo già da bambino, solo iniziando a lavorarci ho capito il grande sacrificio che mio padre aveva fatto per non far mancare niente a me ed ai miei fratelli ed ho apprezzato ancor di più quel mattonaio che ormai da più di trenta anni non c'è più.

Diventai titolare dell'opificio assieme a un mio zio a 19 anni subito dopo la morte di mio padre.

Inginocchiato a terra per quasi dieci ore al giorno con le mani nell'acqua, acqua che serviva a lavare la forma di legno, acqua sulla cui superficie nei mesi invernali si creava un piccolo strato di ghiaccio tanto da farti congelare quasi le mani, formavo mattoni e suoli.

Guadagnavo molto di più di quello che avrei potuto guadagnare lavorando in uno studio di un ragioniere, materia per la quale avevo studiato, o dietro lo sportello di qualche ufficio pubblico. Ma nella vita, come sai professore, nulla è scontato.

Poi a un certo punto ti sei imbattuto nel presepe, oppure hai semplicemente riscoperto la bellezza di una tradizione della tua terra in grado di conciliare la creatività e la manualità... e fai un grande azzardo.

Per una serie di circostanze iniziai ad appassionarmi a quello che avrebbe stravolto tutti i miei piani:

il presepe napoletano.

Nei periodi natalizi creavo grandi scenografie, iniziai prima dalla cappella di san Rocco, a pochi passi da casa mia, per poi continuare in altre chiese della penisola sorrentina. Vinsi anche qualche primo premio in un concorso organizzato dal prof. Antonino Fiorentino, tuo padre. Allo stesso tempo iniziavo a ricevere apprezzamenti da maestri che avevo sempre ammirato, tra i quali il pittore sorrentino Michele Di Maio e i fratelli Parlato.

Poi un giorno non chiedetemi come, con l'ausilio della terra, iniziai a ridurre sempre più quelle scene, creando piccoli monoblocchi in terracotta, sui quali inserivo minuscole figure alte non più di 2 cm.

Qualcuno mi chiede spesso perché ho iniziato a rendere sempre più piccoli i miei personaggi; sarà per una frase letta nel copione di Natale in casa Cupiello del grande Eduardo:

Un presepe grande come il mondo, sul quale (Lucariello) scorge un brulichio festoso di uomini veri, ma piccoli piccoli, che si danno un da fare incredibile per giungere in fretta alla capanna, dove un vero asinello e una vera mucca, piccoli anch'essi come gli uomini, riscaldano con i loro fiati un Gesù bambino grande, grande che palpita e piange come piangerebbe un qualsiasi bambino piccolo piccolo.

Questa mia passione mi rendeva felice, ma al tempo stesso mi turbava, mi accorsi, infatti, che il lavoro che facevo mi aveva reso quasi un automa. La mattina presto iniziavo a impastare mattoni, la sera li contavo e moltiplicandoli per il loro prezzo pensavo a quanto avrei potuto guadagnare. In poche parole ero diventato una sorta di signor Chermisi, uno dei tanti personaggi del Piccolo Principe,

il libro che dopo il Vangelo amo di più.

Fu allora che presi una delle decisioni più importanti della mia vita, lasciai le fornaci ed iniziai a modellare presepi e pastori

Tutti sono contrari, i familiari ti scoraggiano. Ma tu decidi di lasciare l'opificio. Come pensavi di poter guadagnare?

In realtà, all'inizio, questa scelta mi portò ad affrontare diversi ostacoli, rivelandosi particolarmente dura.

Tanto per cominciare, i miei familiari pensarono che era il caso di farmi internare in qualche manicomio, abbandonare un'attività avviata e redditizia per andare incontro ad un'incognita, senza tener conto delle difficoltà che trovavo cercando di vendere i miei lavori in terracotta.

Allineate le mie figure in scatole di cartone, partivo per Napoli. Così iniziarono i miei pellegrinaggi verso san Gregorio Armeno, la strada dei pastori. Purtroppo, però, i San Giuseppe, le Madonne, i Gesù Bambino ed i pastori, mi accompagnavano sia nel viaggio di andata che in quello di ritorno. Poi un giorno, grazie ad un amico, partecipai ad una mostra di arte sacra che si teneva a Pompei e da quel momento, sarà stata la Madonna, iniziai ad essere invitato, sempre più frequentemente, a mostre collettive sia in Italia che all'estero.

Cosa ti ha guidato nella scelta?

Credo che in fondo ognuno di noi è una marionetta. Sta a noi sentire le vibrazioni dei fili mossi dal marionettista che per me che sono cristiano è Dio. È solo così che possiamo svolgere al meglio il ruolo che ci spetta nel grande teatro che è la vita, sta a noi decidere se essere protagonisti o prendere parte solo alla coreografia.

Le vibrazioni che sentii, mi spinsero ad allontanarmi da quelle fornaci, anche se lì è rimasto un grande pezzo del mio cuore. È in quelle fornaci che vorrei realizzare il sogno più grande della mia vita: creare un centro di artigianato di eccellenza dove artisti ed artigiani possano tramandare, soprattutto ai giovani, le arti e i mestieri che assieme alle bellezze naturali, all'accoglienza innata della nostra gente hanno contribuito a rendere questa terra così interessante.

Anche per questo, assieme a tanti artigiani del territorio, abbiamo fondato l'associazione Peninsulart, con la quale organizziamo manifestazioni e mostre rivolte soprattutto a questi scopi.

Nel 2000 arriva una piccola bottega. Cos'è per te una bottega? Quali riferimenti avevi in testa? Io ricordo chiaramente quella di mio nonno, ma oggi quando passo dalla tua vetrina vedo un uomo al lavoro ed uno spazio espositivo...

Nel 2000 feci un altro grande passo, aprii nel centro storico di Sorrento una bottega laboratorio. È proprio lì che da anni, aprendo la porta, entro in un mondo tutto mio e inizio a dar vita non solo a presepi sui quali riproduco tutto quello che rimanda alla nostra terra, a partire dai costumi dei personaggi, ai vecchi casolari, ai siti archeologici, alla vegetazione, ma anche ai riti ed alle tradizioni di questi luoghi.

Più che un riferimento, avevo un'idea tutta mia di bottega. Un luogo nel quale oltre a creare potessi avere uno scambio, un confronto con altri artigiani ed artisti, un rapporto che potesse farmi crescere professionalmente ma soprattutto umanamente.

Oggi le vetrine della mia bottega ospitano opere di amici, maestri di tutto il territorio nazionale, che spesso vengono a trovarmi dando dimostrazioni dal vivo delle loro capacità.

Quando passi la prossima volta per la mia vetrina, guarda meglio, se ti soffermi un poco in più capirai che io non sono un uomo al lavoro, ma un uomo che si diverte e questa è una delle cose che mi rende più felice.

Quale esperienza della terra porti sempre con te? Nella tua memoria? Nella tua creatività? Nella tua vita quotidiana?

Anche se ti sembrerà strano, rimarrà con me per sempre una sensazione che credo quasi nessuno di voi abbia mai provato. Per ragioni di praticità, quando lavoravo nelle fornaci, bisognava essere scalzi.

Camminare con i piedi scalzi sulla terra smossa o appena zappata ti dà la percezione che il tuo corpo è diventato un tutt'uno con la terra stessa.

Con le parole è difficile spiegarlo, bisogna provarlo.

Quali sono i tempi del tuo lavoro? È vero che ricordano i tempi della terra, di una produzione agraria che assorbono i tempi naturali delle stagioni?

Affinché il mio lavoro possa soddisfarmi, c'è bisogno di molto tempo: in primo luogo quello che occorre per realizzare l'opera. Inizia poi la fase dell'essiccazione, sull'argilla si pone una campana di vetro e giorno per giorno si alza un po' in più affinché si possa asciugare senza creare lesioni.

Segui l'opera per giorni, a volte per i lavori più complicati, occorrono mesi. Quando è completamente secca, viene messa nel forno e rimane lì per qualche giorno a basse temperature finché non perde del tutto l'umidità. Finalmente la cottura, ma quando apri quel forno e tutto è andato bene, vieni ripagato di tutto, compresa l'attesa.

Anche al contadino, quello che non usa trucchi, succede la stessa cosa. La terra con i suoi prodotti scandisce i ritmi della vita. Un tempo aspettavamo con ansia l'estate per poter mangiare un'anguria, l'inverno per mangiare un mandarino, la primavera per assaggiare le ciliegie. Persino nel presepe napoletano ci sono dodici personaggi che rappresentano i mesi dell'anno.

Oggi invece non dobbiamo più aspettare. Possiamo avere tutto e subito, ma siamo sicuri che ciò non ci sottrae sensazioni ed emozioni. Anche noi adulti, come voi, ormai corriamo e ci affanniamo per avere oggetti e cose che la globalizzazione quasi ci impone; a volte non sappiamo neanche se vogliamo possederle veramente o ci servono per emulare chi le possiede. La cosa bella è che, una volta ottenuti, non diveniamo i padroni di quegli oggetti ma i loro schiavi. Grazie a questi strumenti di ultima generazione abbiamo migliorato molto la nostra vita ma, allo stesso tempo, stiamo perdendo molte cose, tra le quali il culto del racconto e il rapporto umano.

Se tutto ciò è accaduto e soprattutto colpa della mia generazione. Noi abbiamo concepito per voi un mondo senza punti di riferimento, un mondo sempre più individualista e sempre meno solidale, dove tutti deve apparirvi bello, dove non esiste il sacrificio. Un mondo che non premia che fa il proprio

lavoro con rettitudine ed impegno ma chi spesso aiutato da chi dovrebbe vigilare sui nostri diritti, si trova a rivestire ruoli che non gli competono, un mondo basato non sul futuro ma sulle una tantum come i 500 euro che vi regaleranno quando compirete 18 anni.

Prima hai accennato dell'associazione *Peninsulart*? Cosa è? Quali intenti ha?

Peninsulart è un'associazione culturale aperta a tutti, ma soprattutto agli artigiani. Il suo scopo principale è quello di tramandare arti e mestieri altrimenti destinati all'oblio. Troppo spesso in passato futili motivi, tra i quali la gelosia, hanno fatto sì che la tomba dell'artigiano divenisse la cassaforte dei suoi segreti, ciò ha contribuito in maniera determinante alla scomparsa di molte manifatture e ciò non deve più accadere, per questo *Peninsulart* organizza spesso piccoli stage per giovani e bambini.

Spesso, mi sento avvilito nel constatare che le nuove generazioni non si interessano, o meglio, non si fa in modo che possano interessarsi all'arte e all'artigianato, poi entra un bambino nella mia bottega, mi chiede un po' di creta, si appassiona a ciò che faccio e capisco che non tutto è perduto. A volte è proprio uno di quei bambini che mi ispira una nuova idea.

Le idee, sono proprio quelle che oggi mancano.

Vedete, un giorno il sindaco di Sorrento, parlando di progetti per gli artigiani mi disse: "Marcello, noi vogliamo aiutarvi, ma abbiamo bisogno delle vostre idee". Sarà che amo molto una frase di una poesia di Alda Merini che recita "Amo la semplicità che si accompagna con l'umiltà", ma ho apprezzato molto quelle parole, in un mondo di politici arroganti, mi era sembrato quasi impossibile trovarne uno che si ponesse con umiltà.

Anche noi abbiamo bisogno delle vostre idee. “La storia siamo noi”, cantava Francesco De Gregori. Più ancora la storia la facciamo noi, la farete voi, quando questo succederà, non commettete i nostri stessi errori. Fate la storia non scontrandovi ma confrontandovi sulle idee. Per quanto riguarda la terra tornando all'argomento di cui stiamo parlando, amatela come il piccolo principe amava il suo pianeta, custoditela come custodiva la sua rosa. Custodite in particolar modo la terra in cui viviamo, mantenete viva la sua cultura e le sue tradizioni, questa terra è il dono più bello che abbiamo ricevuto, ella non ci ha mai tradito, non deludiamola e preserviamola per coloro che ci seguiranno. Viviamola nel presente, pensando al suo futuro non dimenticando mai il suo passato.



Fig. 3. Bottega di Marcello Aversa, anni Ottanta.



Fig. 3. Bottega di Marcello Aversa, oggi.

Con Giorgio Budillon alla scoperta dei ghiacci dell'Antartide

Mariella Nica

Giorgio Budillon, climatologo e docente di Fisica dell'Atmosfera e Oceanografia, titolare dei corsi di Meteorologia e Oceanografia Costiera presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università degli Studi di Napoli Pathenope, è un grande amico del Cmea. E nelle due edizioni di "On Air Festival, il vento che porta a Sorrento", video-contest dedicato all'ambiente, ha ricevuto il premio "Sorrento per la Terra", condividendo con studenti e docenti provenienti da tutta Italia, la sua emozionante esperienza di esploratore in Antartide.

Il Centro Meridionale di Educazione Ambientale di Sorrento non poteva non raccogliere la testimonianza di uno studioso necessario per un'Umanità che ha bisogno di recuperare il suo rapporto di equilibrio con il pianeta che la ospita.

Budillon, nell'ambito del Programma Nazionale di Ricerche in Antartide, è responsabile dell'attività di ricerca scientifica e tecnologica a bordo della nave Italice e il Cmea lo ha incontrato ancora una volta per tracciare i dettagli di un'esperienza straordinaria che parla di una terra bianca e ghiacciata, lontana oltre 15 mila chilometri dall'Italia, ma vicina per le preziose conoscenze che fornisce a tutela delle terre e dei mari anche del sud dell'Europa.

Perché si va in Antartide, il più freddo e inospitale continente del pianeta?

Perché è innanzitutto un posto affascinante. Infatti si parla di “mal d’Antartide” un po’ come si parla di “mal d’Africa”. Ma le motivazioni fondamentali per cui si va al Polo Sud, per quanto riguarda me e il gruppo con il quale lavoro, sono scientifiche. Andiamo in Antartide per fare attività di ricerca, in particolare oceanografica.

Io sono un oceanografo che studia il mare dal punto di vista climatico e cerca di capire qual è il ruolo degli oceani nei cambiamenti climatici. Il mare ai poli ha un ruolo fondamentale perché gli oceani polari innescano dei movimenti che si ripercuotono su tutti gli altri; e questi movimenti sono fondamentali per trasportare il freddo nelle zone calde e il caldo nelle zone fredde. Tutto ciò serve a mantenere il clima del pianeta costante. Per cui se ci sono delle modifiche, delle aberrazioni dal normale funzionamento, noi in Antartide ce ne accorgiamo subito.

E qual è il ruolo dell’Università Parthenope e del suo prestigioso gruppo di lavoro?

Sì, il nostro è proprio un gruppo storico nato con un grande pioniere, il prof. Giancarlo Spezie (già Presidente del Cmea e membro del suo Cda, *ndr*) che, nel Natale del 1989, quando il Ministero chiese di lanciare un programma sulle Scienze Antartiche, immediatamente colse l’occasione per coinvolgere l’università Parthenope in questa avventura, e ha avuto ragione: il gruppo di ricerca di Napoli oggi è un punto di riferimento internazionale per l’Oceanografia in Antartide, una sede storica di dati sul Mare di Ross. Con Giancarlo, grandissima persona, abbiamo affrontato le prime spedizioni in Antartide per esplorare quei mari che all’epoca erano veramente sconosciuti. E’ stato proprio come investigare un mondo nuovo. Poi negli anni si è un po’ capito meglio come funzionano e adesso tutto il gruppo

con il quale lavoro, gestisce una rete di osservatori, di strumenti che noi stessi abbiamo messo nel mare di Ross. È un bacino di forte interesse climatico, in quanto è uno dei due punti più importanti al mondo che produce ed esporta frigidità. Significa che le sue acque superfredde esportano il freddo in tutti gli oceani per bilanciare gli effetti del “Global Warming”. Lì abbiamo collocato delle boe che misurano le proprietà fisiche e chimiche del mare; per cui periodicamente ritorniamo, scarichiamo i dati, li analizziamo, prendiamo altre misure e facciamo esperimenti per vedere come si sta modificando il mare.

E l'ultima spedizione come è andata?

Allora, l'ultima spedizione l'abbiamo fatta nel 2016, nei mesi di gennaio e febbraio che è il periodo dell'estate australe. Infatti noi andiamo in Antartide quando lì è estate in quanto è il momento più favorevole per poter lavorare. In inverno è tutto ghiacciato e se non hai dei rompighiaccio potenti per procedere, arrivare è davvero difficile; e poi è sempre notte, sarebbe complicatissimo... noi invece andiamo nei periodi più favorevoli e nelle rilevazioni dell'ultima spedizione abbiamo riscontrato delle modifiche dei trend che avevamo già visto negli anni precedenti.

Cioè?

Cioè quel mare prezioso sta leggermente ma costantemente riducendo la sua salinità. Come sai il mare è caratterizzato dall'essere salato e per quei mari l'essere salati è ancora di più una condizione

importantissima. Infatti, più il mare è salato più è densa l'acqua, pesante, e ciò contribuisce a creare correnti di profondità che portano il freddo in tutti gli oceani del mondo. Il fatto di perdere salinità può essere una condizione che riduce la capacità dei mari di trasportare caldo e freddo.

Quindi si sta riscaldando?

Si sta anche leggermente riscaldando, ma quello che è più evidente è la diminuzione della salinità. Che può essere dovuta a vari fattori: a uno scioglimento, a una fusione di ghiacci continentali con acqua più dolce o a una minore formazione del ghiaccio marino, perché più ghiaccio marino si forma più sale viene rilasciato in mare, quindi forse se se ne forma poco... Poi ci sono anche altre ipotesi investigate, però il trend ora è questo: il mare è meno salato.

Chiunque può andare in Antartide?

Eh, in un certo senso sì, tanto è vero che ora ci vanno anche i turisti. Ci sono ormai da vari anni delle organizzazioni concentrate nella zona sud del sud America, che organizzano delle crociere anche molto costose nella penisola antartica, la zona più vicina al continente abitato. Mentre per quanto riguarda i ricercatori, la loro presenza è regolamentata dal Trattato Antartico che prevede che vi si possa andare solamente per studio e ricerca.

L'Antartide oggi è smilitarizzata, non ci sono le basi militari presenti nel passato. Ed è bello sperimentare relazioni di grande collaborazione tra i diversi Paesi che fanno ricerca al Polo Sud. La base

italiana, per esempio, è molto vicina alla base coreana ed è abbastanza vicina alle basi neo-zelandese e americana, e ci sono sempre scambi di buon vicinato.

Dunque c'è un efficace lavoro di squadra?

Andare in Antartide da soli è quasi impossibile. È un ambiente bello ma duro e si ha sempre bisogno della collaborazione di qualcun altro e, d'altro canto, tu senti di voler offrire collaborazione ad altri. Per esempio, noi italiani spesso viaggiamo con gli aerei americani per scendere giù in Antartide e dal canto loro gli americani chiedono a noi, in un clima di mutuo scambio, altri tipi di assistenza.

Una curiosità: immagino che in Antartide non ci siano ambulanze, pompieri, ecc. In caso di emergenze come si fa?

La base italiana è dotata di un servizio sanitario con almeno un chirurgo, un medico e un paio di infermieri. O anche due medici che si alternano. Di solito ci sono un paio di medici e un infermiere. Poi c'è un servizio anti-incendio. E questo risolve le emergenze non gravi. Se poi ci sono emergenze gravi il ponte aereo è l'unica cosa. Se uno si fa male, ed è successo per dei traumi importanti, con l'aereo ci si porta in Nuova Zelanda perché è quello il posto più vicino.

La telemedicina non potrebbe essere una soluzione?

Sono stati fatti degli esperimenti però non credo sia operativa per una situazione di emergenza. C'è da dire che la base italiana ha proprio una sala operatoria attrezzata.

Che tipo di training si fa prima di affrontare una spedizione?

C'è un training particolare che si fa la prima volta che un ricercatore va in Antartide. Da neofita c'è l'obbligo, e di solito si fa a settembre. Si tratta di un corso di sopravvivenza che prevede una settimana in un centro di addestramento al Brasimone in Emilia Romagna, dove si impara a montare una tenda, a salire su scalette di emergenza, si ricevono nozioni di pronto soccorso, ti insegnano a spegnere un incendio, insomma ti danno tutta una serie di informazioni che possono servire. A seguire c'è una settimana di addestramento sul monte Bianco e là si simulano proprio i disagi che si potrebbero avere in Antartide. Si dorme in tenda, devi cucinare e mangiare con un fornellino da campo, vai sui ghiacciai avanti e indietro in cordata, ti calano in un crepaccio, devi salire tirandoti con la forza delle braccia, oppure ti buttano su una distesa di ghiaccio e ti devi fermare con le piccozze... ma sono cose fattibili, non sono impossibili. Però tutto ciò serve soprattutto a capire la propensione ad affrontare disagi, scomodità, ad agire in squadra. Viene messa alla prova la propensione ad aiutare e a essere aiutati, a non creare problemi al gruppo ma anzi a sapersi integrare. Per quello, devo dire, viene fatta una selezione severa. Io ho seguito il corso 25 anni fa e ricordo che furono scartati il 20% o il 30% dei candidati.

Per quanto riguarda il cibo? È un aspetto a cui si presta attenzione in un ambiente così inospitale?

Certamente! Si cura molto, sia in base che in nave. Io come oceanografo, in Antartide per la maggior parte del tempo lavoro sulla nave "Italica" che dal 1994 è di un armatore napoletano di Monte di Procida, il quale ha armato la nave con un equipaggio sostanzialmente campano. Quindi ovviamente la cucina è molto campana e, devo dire, sempre molto abbondante. Perché poi, alla fine, tra tanti disagi che hai, il momento conviviale del pasto è anche il momento in cui ti rilassi di più e quindi il mangiar bene in compagnia è importante. Ovviamente tutta roba surgelata. Perché dopo una settimana che hai abbandonato la Nuova Zelanda finiscono tutte le provviste fresche e si mangia solo cibo surgelato.

Qual è l'esperienza interiore che si vive stando in un contesto così diverso da quello di provenienza e stando spesso da soli con se stessi?

Eh sì, c'è molto tempo per riflettere. Sicuramente si fa molta introspezione, ma è anche l'occasione per costruire delle amicizie vere che rimangono tali per tutta la vita. Perché queste sono spedizioni che durano mesi. Ricordo le prime in cui per tre mesi restavo quasi 100 giorni in mare, fuori casa... la spedizione in Antartide è un contesto umano e professionale in cui hai modo di stare a stretto contatto con le persone, conoscerle, condividerle la quotidianità con loro, e devo dire che io ho costruito delle grandi amicizie, solide e che vanno al di là del rapporto professionale.

L'assenza di confini su una distesa di acqua, terra e ghiacci grande 50 volte l'Italia, provoca vertigini?

Provoca emozioni continue poiché, soprattutto con la nave, si gira moltissimo, si vedono posti diversi. Le emozioni sono quelle dello spazio. Lo spazio infinito. Non vedi nulla, sai che non ci sono confini, sai che non ci sono esseri umani per migliaia e migliaia di km, hai una percezione delle distanze false perché l'atmosfera è pulita e non c'è inquinamento, non c'è pulviscolo, non c'è umidità. L'atmosfera è assolutamente trasparente per cui vedi montagne lontane che sembrano a una certa distanza e invece sono tre volte più lontane. Guardi una montagna che sembra alta come il Vesuvio, invece quella in realtà è una montagna di tremila metri, lontanissima, ma in quel contesto la tua percezione ti fa vedere quella montagna più vicina e più piccola.

E poi la vita si svolge nelle 24 ore tutte di luce, perché non c'è mai il buio. Per cui anche il tuo ritmo deve adattarsi a quell'ambiente che non è familiare. A un certo punto, per andare a dormire, io vado in cabina e oscuro tutto... perché a mezzanotte o alle due di notte è pieno giorno. E quindi devi crearti quel buio che ti aiuta ad andare a dormire. Altrimenti la giornata è sempre più lunga. Cioè lavori moltissimo, anche perché non hai altro da fare. Quindi io la mattina mi sveglio, faccio colazione e sono già pronto per lavorare; azzeri anche i tempi degli spostamenti per andare al lavoro, perché stando in mare sei già sul posto di lavoro!

In Antartide lavori anche 18 ore al giorno ma non ti pesa come ti peserebbe farlo in un contesto normale. Insomma, il lavoro è piacevole, è un lavoro che hai scelto, con cui porti avanti il tuo progetto, sei molto motivato, hai dei forti stimoli anche perché collabori con altri progetti internazionali. È davvero gratificante!

Un aneddoto da ricordare, qualcosa che ha lasciato forte il segno?

Beh, ricordo la mia prima spedizione, la quinta degli italiani in Antartide, c'era ancora una buona dose di inesperienza e improvvisazione. Anche tecnologicamente il mondo era diverso e non avevamo il GPS. Per fare il punto nave c'erano pochi satelliti, per cui solo per poche ore al giorno sapevamo esattamente dove eravamo. Non avevamo informazioni satellitari neanche sul ghiaccio, quindi non sapevamo dove c'era ghiaccio e dove non c'era. Ricordo, in quella mia prima spedizione, che rimanemmo con la nave bloccata in una zona piena di ghiaccio. La nave ruppe il motore, uno dei due motori, per cui non riusciva più a uscire dal ghiaccio e rimanemmo per una settimana fermi, bloccati, aspettando che prima o poi il ghiaccio si rompesse naturalmente. Infatti, dopo un po' riuscimmo a disincastarci. Fu una situazione un po' pesante perché, sì, ok andò tutto bene, ma sul momento non sapevamo cosa sarebbe successo l'indomani; le comunicazioni non erano come quelle di oggi con i telefoni cellulari, internet, etc e anche le famiglie non sapevano cosa stava succedendo. Insomma, attraversammo un momento molto critico. Però devo dire che io avevo 29 anni e con l'incoscienza di quell'età mi sono divertito tantissimo.

E ritornare a casa che effetto fa? Qual è l'impatto, al rientro, con la realtà caotica cittadina? Come ci si sente?

Ah no, contestualizzi. Io ricordo che quando tornai dalla mia prima spedizione a Napoli dopo tre mesi, era marzo. E dopo la quiete dell'Antartide, l'assenza di confini e di persone, io pensai: «vabbè, qui a Napoli non resisterò più di tre giorni». E invece poi ci si riabituava immediatamente all'umanità. Siamo animali che si adattano ovunque.

L'esperienza dell'Antartide ti cambia, tanto. Ti arricchisce da un punto di vista umano e ti fa acquisire molta fiducia in te stesso, ti dà una maggiore sicurezza nell'affrontare la vita. E ciò l'ho riscontrato anche in altre persone che hanno condiviso la mia stessa avventura.

Che ricadute hanno gli studi che conducete in Antartide in ambienti come il Mediterraneo, così diversi dal polo Sud?

Tante. La mia esperienza scientifica polare in tutti questi anni è stata preziosissima per approfondire lo studio di fenomeni che, pur in modalità diversa, si presentano anche nel nostro mare. Dunque, quelle acquisite in Antartide sono conoscenze importantissime perché hanno implicazioni dappertutto, Mediterraneo compreso.



Fig. 5. Budillon posa con un autoctono in Antartide.



Fig. 6. Budillon e un iceberg.

Assaporare la terra. Colloquio con Giuseppe Aversa

Bianca Terracciano

Giuseppe Aversa è il patron del ristorante *Il Buco*, stellato dal 2003.

Giuseppe in realtà non ha bisogno di grandi presentazioni vista la sua indubbia fama di chef, però è necessario sottolineare che, senza far troppo rumore mediatico, si è sempre battuto per creare sinergie utili a valorizzare la nostra terra, nonostante il suo cammino sia stato più volte ostacolato dagli scogli della politica e dell'accentramento dei meriti. Durante il colloquio Aversa si è più volte scusato per le sue osservazioni troppo taglienti, dimostratesi un quadro oggettivo della situazione in cui versa la penisola sorrentina della contemporaneità, tratteggiato con mano salda da una persona che ha veramente a cuore il destino dei nostri luoghi.

Il cibo è una forma linguaggio. Secondo te come il cibo comunica ed esprime il territorio della penisola sorrentina e consolida le sue tradizioni culturali?

Uomini e il loro essere: nel mio caso l'essere è la curiosità, l'elemento che ci spinge continuamente a comprendere da dove veniamo, cosa ci circonda e che ci aspetta nel futuro. Sono tre concetti che si basano su una continua ricerca di senso, che si amplifica sempre con il passare degli anni, con il supporto della pseudo conoscenza. Mi chiedo spesso se si tratta di semplice voglia di approfondire il nostro vissuto, o se è un concetto più astratto, filosofico, che rappresenta quella scintilla in grado di

attivare la nostra mente, preparandoci alla scoperta della realtà e alla sua conseguente comprensione.

La terra è questione di origini, di radici. A una certa età ci rendiamo conto che il turismo è una fonte di economia, ma allo stesso tempo genera uno tsunami sulla nostra identità, sulla nostra autenticità, perché arriva, travolge, deforma e porta via tutto.

L'equilibrio interiore, che molti chiamano maturità, scaturisce dalla conoscenza, e porta a chiederci chi siamo e cosa vogliamo comunicare agli altri.

Viaggiamo per rilassarci e per conoscere, torniamo a casa arricchiti, trasformati, e dunque questa maturità o pseudo saggezza ci spinge a pensare che ci stiamo annullando, che il turismo ci spinge a rinunciare alla nostra autenticità. È un'analisi da effettuare sotto la lente d'ingrandimento del vissuto, dell'esperienza. Mio padre ha fatto lo chef in albergo per 35 anni: quando iniziava la stagione turistica diceva a noi bambini «stanno arrivando i signori», cosa che all'inizio della gioventù sembrava una sorta di sottomissione allo straniero, poi con la maturità ho capito che era un'espressione di ospitalità perché il signore era inteso come colui che doveva ricevere piacere attraverso il loro lavoro. Oggi non si usa più chiamarli “signori”, bensì “cacagli”¹, indice di una valutazione presuntuosa del gestore delle strutture ricettive, soprattutto nell'ambito della ristorazione, dove lo chef si pone come maestro autoritario, mentre il cliente è visto come l'allievo un po' ignorante, che provoca quasi una sensazione di fastidio. In questo modo, purtroppo, non si crea più una condizione di piacere, ma si opera una sorta di ostruzionismo nei confronti del cliente, che, invece, andrebbe posto al centro di ogni cosa, proprio come il sole attorno cui girano i pianeti, rappresentati dallo chef e dalla sua equipe, il cui lavoro ha come unico obiettivo la cura della sfera affettiva ed emotiva. Perciò ho scelto per il mio la-

¹ Balbuziente, che parla male, figura spesso presente nella commedia napoletana.

voro tre parole chiave: calore, piacere, passione. Il calore è quello di una casa, la condizione di benessere del focolare che fa cadere le difese, la maschera, che toglie la schermatura, l'armatura, liberando l'anima. Poi c'è il piacere di stare insieme, di donare qualcosa a qualcuno, di condividere l'aspetto gastronomico, l'ospitalità. La passione è la colonna portante del mio, perché solo l'aspetto economico e finanziario, il mero business, non sarebbe bastato a farmi raggiungere i traguardi di oggi.

Sei stato più volte ambasciatore della Campania all'estero. Nel corso di queste esperienze quali impressioni hai avuto su come le altre culture considerano l'identità culinaria campana? Ci sono dei falsi miti da sfatare, degli stereotipi che hanno avuto la meglio sulla realtà dei fatti?

Gli stranieri in questo momento storico sono più interessati al mondo gastronomico come produzione enologica e prodotti italiani, hanno più fame di sapere dei nostri connazionali. Lo straniero sa che il pane va spezzato con le mani e riposto sul piattino alla destra del piatto da portata, mentre l'italiano lo mette "elegantemente" sul tavolo, ricoprendolo di briciole. Sembra una sciocchezza, ma è uno stile comportamentale, discorsivo che ci fa capire le persone. Quando lo straniero va al ristorante, legge e ascolta, ha una predisposizione a conoscere, ad andare oltre il menu, e pertanto il mio staff è a completa disposizione per soddisfare la loro curiosità, appagare la loro autentica fame di sapere. Ho più clienti stranieri di quelli italiani, e infatti questi ultimi si meravigliano della maggiore presenza dei primi, con una punta di sarcasmo. La penisola sorrentina conta 50.000 abitanti, ma ha 3 milioni di presenze all'anno, dunque la norma vuole l'effettiva maggioranza dei turisti, che hanno più voglia di vivere le esperienze del territorio degli autoctoni.

Sofferamoci ancora su questo argomento. Se il cibo traduce la cultura, quella della penisola sorrentina viene tradotta in maniera corretta dalle proposte culinarie della zona oppure si tende a voler soddisfare a tutti i costi le aspettative dei turisti sino a perdere di vista l'identità del territorio?

La penisola sorrentina non riesce a rappresentare la sua terra attraverso il cibo. Lo tsunami di cui sopra ha trasformato il cibo in un sistema globalizzato, dove uno dei prodotti più autentici del nostro territorio, il fior di latte o treccia, ha perso la sua prerogativa principale, ossia il naturale ingiallimento del giorno dopo, restando di colore bianco per molto tempo in modo anomalo, perché oramai è lavorato per adulterare questa sua peculiarità, dovuta alla percentuale di burro al suo interno. Il colore giallo non significa che il prodotto è avariato, anzi connota un procedimento caseario tradizionale e naturale.

Questo esempio serve a comprendere quanto non sappiamo valorizzare i nostri prodotti tipici, come accade con l'olio del territorio, che non viene quasi mai proposto in degustazione dai ristoranti di alto livello, che preferiscono quello toscano.

Il nostro territorio permette benessere per storia e centralità, ma noi tutti ne siamo cattivi gestori, chi per un verso, chi per un altro. C'è un grande potenziale ancora inespresso perché non bisogna creare la destinazione turistica, non bisogna spingere le persone a venire in penisola, le motivazioni sono state fornite da madre natura, dunque si tende a non fare nulla per migliorare la situazione attuale. Mi rammarico per la mancanza di un ricambio generazionale nell'imprenditoria, vista la liberalizzazione delle licenze negli ultimi sette anni: i giovani avrebbero potuto fare di più e meglio, ma

sembra che vogliano cullarsi nei lasciti famigliari, con modifiche minime alle loro attività, unicamente finalizzate a massimizzare il reddito con proposte di bassa qualità.

I nostri giovani imprenditori dovrebbero guardare alla Puglia come luogo come latore di buone pratiche, dove i figli dei contadini hanno saputo fare sistema, portando avanti progetti innovativi, conservando allo stesso tempo il valore della loro terra.

La retorica del biologico e del chilometro zero ha pervaso ormai ogni ambito alimentare, dalla piccola alla grande distribuzione, dalla trattoria al ristorante stellato. Se da un lato il recupero delle tipicità del territorio e dei metodi di coltivazione sostenibile è da ritenere nobile, dall'altro questi prodotti sono spesso soggetti a speculazioni economiche e di marketing. La ricchezza alimentare di Sorrento è composta in primis dagli agrumi e in seconda battuta dalle noci. Ritieni che l'opera di salvaguardia di tali eccellenze gastronomiche sia soddisfacente o si potrebbe fare di più e meglio?

Siamo dinnanzi a una completa mancanza di sistema, a cui ho cercato personalmente di sopperire proponendo la messa a punto di un'*avant-première* del raccolto, in collaborazione con il dipartimento di agraria di Portici dell'Università degli studi di Napoli Federico II, tra i più importanti in Italia, e con dieci contadini. Gli orti della penisola sorrentina sono molto penalizzati dagli agrumeti, e grazie all'università sarebbero stati campionati e analizzati, per poi programmare annualmente le coltivazioni, in modo da proporre a dieci aziende di investire prima del raccolto per assicurare ai contadini il denaro per comprare i semi, la collocazione sul mercato dei prodotti della terra e ovviamente i ricavi.

Il contadino sarebbe stato il vero custode di questo progetto, che si è rivelato utopico perché il nostro territorio ha dimostrato pigrizia nel creare sistema, mandando tutto all'aria. In passato, a partire dalle sinergie create dal premio *Sirena d'Oro* per l'olio, da me fortemente voluto, ho cercato di avviare uno sportello agricolo, ma ho ricevuto il rifiuto delle aziende locali, le quali hanno preferito l'esposizione dei loro prodotti in enoteche o in negozi di gastronomia a Milano, piuttosto che badare alle politiche di potenziamento del loro contesto elettivo. L'unico modo per creare sinergia è diffondere capillarmente la qualità sul territorio, promuovendola come valore aggiunto, cosa che al momento è messa in atto solo da alcune individualità, ma senza sistema il loro lavoro non può raggiungere grandi obiettivi.

Alla fine dei conti ciò che potrebbe salvare tutti gli attori della penisola sorrentina, pur se di settori diversi, è il sistema. La comunità ha speso 6 milioni di euro per i lavori attinenti alla proprietà sita in zona dei bagni della Regina Giovanna, le eccellenti condizioni climatiche avrebbero reso possibile l'attuazione delle vere coltivazioni a km zero, poi osteggiate dal punto di vista politico, che hanno dunque impedito di fare sistema e non hanno generato alcuna congiunzione.

Un po' di tempo fa ho provato anche a mandare avanti un consorzio di ristoranti, ma ho dovuto abbandonarlo perché non c'era volontà di collaborare, dato che gli attori principali hanno confuso la necessità di fare sistema per rafforzarsi con la perdita di centralità. In questo, come nei casi che ho elencato prima è venuta a mancare la spinta della politica, e soprattutto il suo ruolo unificante.

Il nostro territorio può contare su due scuole alberghiere, di cui una a due passi dal tuo ristorante. Come bisogna instillare in questi giovani studenti la cura del valore dell'identità culinaria

della penisola sorrentina? Come ti poni nei confronti degli studenti?

Da qualche anno sto studiando la correlazione tra psiche e gusto perché voglio fare di tutto per migliorare la mia relazione con i clienti e la loro esperienza nel mio ristorante. Perciò mi batto per l'inserimento di materie come la semiotica e la psicologia nelle scuole alberghiere, in quanto credo fortemente che tramite i loro strumenti d'analisi possiamo comprendere il senso profondo di gesti, discorsi, pratiche, spazi e costruire delle realtà ricettive migliori, progettate con cura per dare finalmente alla clientela i valori aggiunti che merita. Il problema è che sono concetti troppo astratti e di sovente vengono messi in disparte perché non vengono collegati direttamente al guadagno, ma dobbiamo tenere presente che sono fondamentali per creare la condizione di benessere atta a generare la propensione a spendere denaro, a fidelizzare la clientela.

Infatti, sto lavorando con l'Università Federico II di Napoli per istituire a Sorrento una scuola di alta formazione su modello delle più rinomate al mondo come Losanna e Barcellona. I corsi dovrebbero essere tutti in lingua inglese e vorrei coinvolgere le eccellenze del territorio, in modo da fare almeno una volta sistema per costruire un futuro delle strutture ricettive più solido e di qualità.

Per quanto riguarda la scuola alberghiera di Sorrento, ho spinto il comune e la fondazione a donare 115mila euro per offrirle una cucina professionale, e ho partecipato all'organizzazione di alcune serate per sensibilizzare la comunità e far esercitare gli studenti.

Potresti scegliere tre alimenti e una pietanza che meglio raccontano l'identità della nostra terra?

Il nostro cibo si fonda su due concetti: uno che stranamente non prevede il mare, e l'altro che prende linfa vitale dalla contaminazione tra culture. Dalle mie ricerche sullo stato della nostra gastronomia nell'Ottocento ho desunto che eravamo un popolo di agricoltori e allevatori, e questi ultimi dedicavano le loro energie alla Moncana Sorrentina, un vitello. Il pesce non c'era, non era un elemento di produttività. Durante il Grand Tour ci furono i primi segnali di attività turistica, situati principalmente all'interno delle case, in cui si usufruiva dei *Monzù*, storpiatura dialettale del francese *monsieur*, cioè i cuochi professionisti delle grandi famiglie, i quali iniziarono ad aprire locande, osterie, trattorie. Se proprio devo pensare a tre cibi dico pomodoro e mozzarella, seguiti da una pietanza, gli gnocchi alla sorrentina, nati come evoluzione dello *ndundero* amalfitano, ma senza ricotta. L'autenticità della nostra terra è legata alle vicinanze, alle contaminazioni, alle influenze, alla creolizzazione con la città di Napoli e la repubblica di Amalfi. Il terzo cibo che lego alla penisola sorrentina è una forzatura: si tratta delle alici, anche se a differenza di Cetara, dove si è lavorato molto sull'affinamento della produzione di alici salate e sulla sua diffusione su larga scala, a Marina Grande, dove c'erano le spadare, l'abitudine si è persa e il borgo marinaro è diventato a produzione zero, visto che oggi è un luogo esclusivamente turistico. Nei ristoranti di Marina Grande non si servono più le alici salate su pane e burro, una pietanza che esprime il suo *genius loci*, che invece troviamo sempre più frequentemente in forma di *amuse-bouche* sulle tavole stellate italiane ed europee.

La tua storia è affascinante, un passato in mare, e poi la scelta di tornare a terra per dedicarti alla cucina, seguendo le orme di tuo padre. Il mare è parte integrante della penisola sorrentina, alla stessa stregua della terra, da cui si ricavano molti degli ingredienti principali delle pietanze tipiche.

Sempre più esperti avvertono che lo sfruttamento di alcune specie sta comportando il collasso dei mari e dunque la scelta consapevole del ristoratore è di fondamentale importanza, così come l'affidarsi alla certificazione MSC per il pescato e ASC per i pesci di allevamento. Quali sono le nuove specie da mettere in tavola per evitare le solite, ormai in pericolo? Potresti indicarci il tuo piatto di mare ideale e sostenibile?

Il pesce azzurro è sicuramente sostenibile, anche se viene osteggiato dall'evoluzione generazionale del gusto, poiché i Millennials hanno un palato addolcito dalle bevande e dai cibi zuccherini che hanno comportato un appiattimento generale delle preferenze. Le generazioni precedenti amano gusti più decisi e dunque gradiscono le pietanze con alici e simili, mentre i giovani ritengono che “sanno troppo di pesce”. Di piatti sostenibili ce ne sono molti, ma in questo momento ti posso portare come esempio il mio “palahamburger”, un panino briosciato con palamita sfilettata, marinata in salsa teriyaki e agrumi di Sorrento, servito con una insalatina di cavolo rosso. Per quanto riguarda l'allarmismo su determinate specie ittiche, il tonno rappresenta un pericolo per un problema di conoscenza, visto che per natura ha livelli abbastanza alti di istamina poiché è ricco di ferro, ma ogni organismo ha diversi livelli di resistenza a questa molecola. La questione dell'estinzione è una forzatura, che a volte viene usata come discriminare asservito al business, soprattutto se consideriamo le direttive derivate dal Codice di Condotta per la Pesca Responsabile dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO). Il tonno rosso in Italia ormai lo troviamo solo a Carloforte, oppure a volte viene pescato di frodo nelle nostre coste. La legge richiede molte certificazioni ai ristoratori e paradossalmente è più facile servire un dentice dell'Oman con le carte in regola di uno del territorio, per cui

ottenere i riconoscimenti degli organismi competenti pare sia pressoché impossibile per questioni di tempo e denaro. Dobbiamo ringraziare le normative europee che ci hanno regalato questa follia per cui un prodotto realmente a km zero, ma non tracciato, non può essere usato nelle cucine di un ristorante. La qualità è diventata quasi una forma di contrabbando.

Insomma la nostra terra è vessata anche per quanto riguarda il mare. Secondo te qual è la più grande piaga che l'affligge?

Una delle piaghe più infette del nostro territorio è l'economia di sottrazione, incarnata dagli intermediari, coloro che si pongono tra chi produce e chi consuma chiedendo una sorta di "tangente" in cambio della certezza dell'invio di un cliente, comportando una maggiore disattenzione nei confronti della qualità dell'offerta. Il flusso della clientela è gestita da queste figure, che purtroppo determinano l'effettivo andamento del mercato, così come l'altro tipo di economia di sottrazione, ossia i fitti troppo alti degli immobili, i quali vanno a intaccare le altre spese di gestione dei commercianti. Prendiamo come esempio Corso Italia a Sorrento, che versa in uno stato di squallore, dove nella maggior parte dei negozi mancano gentilezza e professionalità, gli unici valori che fanno davvero la differenza nel rapporto col cliente e generano la propensione a spendere e a ritornare. La nostra terra è cresciuta troppo in fretta, è stata deformata dall'avidità dell'accumulo e del massimo profitto col minimo sforzo.

Cosa possiamo fare a riguardo?

La soluzione tocca ai giovani, o almeno a coloro che sono capaci di dare nuova linfa vitale alla nostra terra. Allo stato attuale delle cose le sorti della penisola sorrentina sono nelle mani delle sue personalità mediatiche, i quali si limitano a comunicare il territorio attraverso iniziative che privilegiano la forma, senza incidere sulla sostanza. Sicuramente apportano dei benefici di facciata, ma non i cambiamenti strutturali di cui abbiamo bisogno. Purtroppo Sorrento è sempre più una tappa, non una destinazione, e infatti con la Fondazione Sorrento ho lavorato a una pubblicazione incentrata sui dieci motivi per visitare la città senza citare la vicinanza con la costiera amalfitana, con Capri, Napoli e Pompei. Il risultato? È stato difficile, nonostante la ricchezza di chiese, cisterne romane e splendidi portoni. Propongo di iniziare dagli studenti, facendo scoprire prima a loro le ricchezze nascoste di Sorrento, in modo da creare un circolo virtuoso di conoscenza da condividere con chi viene a visitarci. Si tratta, come ho detto prima, di tre milioni di persone all'anno, e non è un dato da sottovalutare, soprattutto in una terra la cui risorsa principale è proprio lo straniero, da trattare come un signore, non come un "cacaglio".





Un viaggio al centro della terra con Domenico Guida

Peppe Marulo e Arturo Gargiulo

Domenico, vorresti presentarti brevemente in modo da illustrarci la tua carriera accademica e da geologo?

Sono nato il 20 settembre 1955, alle falde settentrionali del Monte Bulgheria, nel Cilento Meridionale, mi sono laureato nel luglio 1978 in Scienze Geologiche presso l'allora Istituto di Geologia e Geofisica dell'allora Università di Napoli, discutendo una tesi in Geologia applicata dal titolo "Geologia, geomorfologia e franosità del bacino idrografico del fiume Mingardo (Cilento)". Il lavoro di tesi e le metodologie associate sono state oggetto di pubblicazioni scientifiche di riferimento per gli studi successivi sulla pericolosità da frana della regione Campania e dell'intero Appennino Meridionale. La successiva attività di libero professionista è stata sempre accompagnata da approfondimenti scientifici in materia di franosità, idrogeologia ed analisi territoriale. Dal 1966 ho cominciato ad interessarmi delle problematiche inerenti il Parco Nazionale del Cilento contribuendo a redigerne il Piano del Parco ed altri strumenti di pianificazione. Nel 1998 sono stato coinvolto nella gestione scientifica dell'emergenza idrogeologica della Campania, prima, e poi di quella di Sarno. A partire dal 1999 ho avviato l'attività di docenza universitaria che si è concretizzata nella idoneità a professore associato di Geografia Fisica e Geomorfologia (2012) ed, infine, nel ruolo di professore associato di Geomorfologia presso il dipartimento di Ingegneria civile dell'Università di Salerno (2005). Sono autore di un centinaio di pub-

blicazioni scientifiche, articoli e capitoli di testi scientifici nazionali ed internazionali, di cui alcune prese a riferimento per la redazione di linee guida a livello nazionale. L'impegno didattico e scientifico si è sempre accompagnato con l'attività di consulenza scientifica per la pianificazione, valorizzazione e tutela di paesaggio, risorse e patrimoni naturali. Attualmente faccio parte per nomina rettorale del Comitato tecnico-scientifico del Geoparco del Cilento e sono consulente per la redazione del Piano di Gestione delle Designazioni Multiple UNESCO del Cilento (Riserva di Biosfera, Patrimonio Culturale dell'Umanità, Geoparco Globale e Dieta Mediterranea).

Tu geologo, quando hai sentito il “richiamo della terra”? Hai vissuto da piccolo questa passione o con il formarsi del tuo ego?

Sono nato a contatto con la terra e l'acqua; sono cresciuto giocando con l'argilla impastata; ho seguito mio padre sui pianori carsici del monte Bulgheria e lungo il greto ciottoloso del fiume Mingardo; non è stato un “richiamo” è stata una simbiosi: l'anagramma di ego è, per me, geo.

Fare il geologo in Italia è difficile! È quasi una “vocazione”! Una missione! Come hai alimentato la tua voglia e la tua professionalità?

In Italia si sente parlare dei geologi solo dopo eventi naturali tragici. In tempo di pace se ne parla raramente. Il boom della geologia si è avuto dopo il terremoto campano-lucano del novembre 1980. La legislazione successiva ha dato grande importanza agli studi geologici; anche per colpa dei geologi,

quella occasione di crescita è stata sprecata, forse perché la formazione universitaria non era adeguata alle nuove esigenze del geologo “non naturalista”. Quando non ero ancora docente universitario, la mia voglia di conoscenza e comprensione della geologia e della geomorfologia è stata alimentata da un'intensa collaborazione con la ricerca geologica applicata nel campo della dinamica dei versanti e delle frane in particolare. La ricerca mi serviva per migliorare il lavoro professionale, i dati derivanti dal campo professionale diventavano la base per elaborare modelli scientifici. Tale integrazione ricerca-professione è risultata utile nella gestione scientifica dei tragici fatti di Sarno. Sempre però ho avuto la convinzione che la geologia potesse essere importante per me ed utile per la comunità. Successivamente, mi sono dedicato alla promozione del patrimonio geologico ed alla sua valorizzazione in termini di sviluppo locale. La passione per la geologia e l'amore per la mia terra, il Cilento, mi ha visto impegnato con l'amico e collega Aniello Aloia nella creazione del Geoparco del Cilento, diventato uno dei circa 100 geoparchi globali dell'UNESCO.

Hai dedicato la tua vita professionale a comprendere come funziona il nostro pianeta, quale aspetto della nostra terra ti affascina di più?

La sua unicità nell'Universo e la mancanza di consapevolezza di quanto sia importante per la vita, le attività ed il pensiero, soprattutto quando dalla conoscenza si passa alla comprensione. L'aspetto che mi affascina di più della Terra è il suo incessante tentativo di trovare un equilibrio tra forze endogene che creano rilievo e la dinamica esogena che tenta di ripristinare le condizioni iniziali. Da ciò deriva il paesaggio e la strada percorsa dall'uomo che l'ha portato a occuparsene durante varie epoche

storiche. Armonizzare le attività umane con un sistema dinamico terrestre in perenne cambiamento è l'insegnamento della geologia. Non farlo potrebbe procurare danni irreparabili.

Cosa ti colpisce di più della penisola sorrentina?

Come il paesaggio fisico sia diventato paesaggio culturale in cui la diversità fisica è diventata identità sociale, fondendosi armoniosamente e consentendo di supportare lo sviluppo locale e suscitare le espressioni più alte dell'umano sentire (almeno fino a qualche anno fa). La bellezza del paesaggio sorrentino è l'espressione dell'armonia sopracitata.

Il geologo, come ogni ricercatore, basa la parte iniziale di uno studio sull'osservazione. Per te che sei un attento osservatore di un territorio o della sua geologia, come osservi la tua terra, e le sue "forme"? Con che occhi la guardi? Ti stuzzica, ti affascina, ti spaventa, o altro?

Per me la Terra è metaforicamente un "libro" con tre tomi (Litogenesi, Tettogenesi e Morfogenesi – anche biologica) e con un'appendice (Antropogenesi). Mi stuzzica, mi affascina e mi consente di formulare delle ipotesi di armonizzazione. Mi rammarico solo di non essere sempre in grado di "tradurre" questo libro per altri osservatori.

Quali emozioni ti trasmettono le parole: geo... diversità, geo... logia, geo... tecnica, e il loro prefisso "geo..."? Cosa ti comunicano?

L'ancestrale riferimento alla "Madre Terra", comune a tutte le civiltà, eccetto la nostra. In tutti i paesi che ho visitato, dall'Etiopia, al Burkina Faso e al Perù, accanto ad ogni religione, c'è il senso della "terra" come culla, come casa, come "madre". Adesso che siamo nell'Antropocene e siamo diventati agente geo-morfico, ovvero in grado di modificare sostanzialmente e globalmente i fattori di controllo di quell'equilibrio dinamico di cui parlavo, l'unica strada è l'incremento della consapevolezza pubblica sul rischio del superamento della soglia di non ritorno.

L'integrazione tra valorizzazione del patrimonio geologico, territoriale, paesistico e sviluppo economico (es. i geositi) è a tuo parere possibile? Come si realizza?

Non solo è possibile, ma è una necessità per lo sviluppo locale e, forse, è una strada obbligata per le future generazioni. Non è solo una questione di turismo geologico, che pure è in forte crescita, ma è la proposizione di un "training" culturale per tutta la collettività. La tutela del patrimonio geologico si rende necessaria per conferire al paesaggio la capacità di resistenza alle dinamiche più accelerate (frane, alluvioni, terremoti, ecc.), ma anche per incrementare la sua resilienza rispetto agli usi ed al consumo di suolo, di acqua di aria e di paesaggio. Non si parla più di ecologismo a senso unico, ma di valorizzazione della geodiversità e della biodiversità per il mantenimento e l'incremento dei servizi ecosistemici che il sistema economico non riesce a soddisfare. In tal senso, la valorizzazione del patrimonio geologico, paesaggistico ed ambientale è fattore economico di "ricavo" non di "spesa". Il mantenimento di un buono stato di qualità di un corso d'acqua, di una falda sotterranea, ovvero di un tratto costiero, garantendone la stabilità e la funzionalità della struttura e dei processi, consente di

conferire al sistema una capacità di autodepurazione e autoregolazione, tale da integrare e a volte sostituire gli impianti pubblici la cui gestione diventa sempre più insostenibile, sia dal punto di vista tecnologico che economico. Quando la stabilità strutturale e la funzionalità ecologica degli ecosistemi si armonizza con l'occupazione e la cura del territorio da parte delle comunità locali, l'insieme diventa paesaggio culturale, benessere, salute, cioè tutto quello che da sempre il mondo ci ha invidiato.

Le rocce come “spettacolo” della natura – i geositi (il Cilento, la penisola sorrentina) – oppure come “filosofia” di vita – lo stone balancing – o ancora come lavoro. Tu come vedi le rocce? E il tufo?

Il Cilento, come già accennato, ha quattro designazioni UNESCO: Riserva di Biosfera, Patrimonio dell'Umanità come Paesaggio Culturale, Geoparco e Dieta Mediterranea (Dieta, in greco significa “modo di vivere” non “modo di mangiare”) e si avvia a diventare una delle 2 MIDA's (Multiple International Designation Areas) a 4 designazioni e 8 a tre. La penisola Amalfitana, già Patrimonio dell'Umanità, potrebbe seguire la stessa strada; dai miei studi sulla eco-regionalizzazione d'Italia, il Cilento, la Costiera Amalfitana e la Penisola Sorrentina appartengono alla stessa eco-regione. Il motto dei Geoparchi Globali è: *Geoparks are not for rocks, are for people...* (i Geoparchi non sono per le rocce, ma per la gente che ci vive...). Gli “oggetti” della natura e le rocce che ne costituiscono lo scheletro non possono diventare uno spettacolo, se non esiste lo “spettatore”. Quando un osservatore si trova di fronte un paesaggio può guardare, vedere, percepire, conoscere e infine capire: a ognuno di questi livelli di interazione tra soggetto ed oggetto si può associare una valorizzazione. “Essere è il valore di

una variabile”, diceva qualcuno. A nessun essere umano è concessa l'indifferenza. Il tufo, in fondo, è da considerare un “valore di una variabile” geologica, ambientale, paesaggistica, storica, artistica e così via.

A cosa associ il tufo grigio campano o ignimbrite campana, che caratterizza la costa sorrentina? Cosa ti suscita come geologo e come uomo amante del paesaggio e della storia?

La percezione di una tragedia planetaria di 40.000 anni fa che ha contribuito a cambiare non solo il paesaggio campano, ma inducendo anche alcuni cambiamenti climatici che hanno accelerato l'evoluzione in senso moderno della specie Homo Sapiens. Le espressioni spaziali di quell'evento (tufo) sono state e sono risorsa da gestire in modo sostenibile, come materiale e come parte del paesaggio culturale. Associare le sue caratteristiche alla sua Litogenesi e alla sua successiva Morfogenesi contribuirebbe a una consapevolezza comune sul significato dei luoghi.

Il Cilento, la tua terra, la Penisola Sorrentina e la Costiera Amalfitana sono dei veri e propri prodigi della geologia, di indubbia bellezza e grande fragilità. Cosa le lega e le accomuna?

Le vicende umane che, fino a poco tempo fa, hanno reso più belle e meno fragili queste due terre, perché della Terra non se ne parlava, ma ci si parlava (frase del vostro illustre conterraneo Gianmaria Iaccarino).

Hai qualche riflessione da condividere sui continui eventi sismici riguardanti il nostro Appennino?

Senza sismicità non ci sarebbe la terraferma, non ci sarebbero le montagne, non ci sarebbe il suolo, le piante, gli animali terrestri, in estrema sintesi, non ci saremmo noi a discutere di sismicità... Esserne consapevoli contribuisce a convivere con eventi naturali che diventano dannosi solo perché si fa finta di dimenticare. Non è una questione di applicazione di norme più rigorose e di controlli più efficaci: è una questione di crescita culturale. In altri paesi il rischio sismico si mitiga prima nelle scuole, poi nella collettività e poi nella legislazione.



Fig. 9. Teodoro Duclère, Panorama di Sorrento con casa del Tasso, olio su carta incollata su tela, museo Correale di Terranova, Sorrento.



Fig. 10. Stone balancing a Massa Lubrense. Fotografia di Gaetano Astarita.

«Con lingue di fuoco ei par che gridi». Il Vesuvio, fucina di natura e immaginazione

Giovanni Gugg

La mattina dell'11 luglio 2017 il giornalista Francesco Raiola si è affacciato alla finestra della sua redazione sul lungomare di Napoli, ha scattato una fotografia del Vesuvio coperto da un'immensa nube fuliginosa e l'ha pubblicata sul suo profilo Facebook, ricevendo numerosi commenti tra lo stupito e l'addolorato, qualcuno allarmato. Quando ho visto quell'immagine mi è subito tornata alla mente una celebre fotografia di 145 anni prima, quella che Giorgio Sommer scattò al vulcano partenopeo il 26 aprile 1872, grossomodo dal medesimo punto, anche allora avvolto da un enorme cirro di fumo.

Se non per il fatto che la più recente è a colori, mentre la più antica è in bianco e nero, le due immagini sono quasi identiche, eppure dietro la loro somiglianza vi sono due eventi distinti che rimandano a opposte forme di relazione col vulcano. In questo contributo illustrerò tale passaggio ontologico, a sua volta effetto di un mutamento sociale ed ecologico, e partirò da lontano, ossia dall'eruzione vesuviana più potente dell'ultimo millennio, quella del dicembre 1631.

La sciagura del XVII secolo causò almeno 4.000 morti su una popolazione di oltre 50.000 abitanti intorno al vulcano, colpì 30 paesi, distrusse gli acquedotti (con grave crisi idrica per i sopravvissuti) e per anni rese impraticabili i campi. Geologicamente, quell'esplosione ha avviato il più recente ciclo eruttivo del vulcano napoletano, che si è concluso con l'attività del marzo 1944, e ha ispirato numerosi scritti, alcuni dei quali piuttosto innovativi: ponendosi come testi "oggettivi", dunque "scientifici" o

“proto-scientifici”, molti di essi sono ritenuti alla base della moderna vulcanologia e, va da sé, hanno influito sulla più ampia e diffusa “letteratura catastrofica”. Come osserva Dieter Richter, quel disastro ha provocato una straordinaria reazione nel mondo culturale fra scrittori e poeti: «per la prima volta nell’età moderna una catastrofe naturale diviene tema di un confronto letterario e culturale in tutt’Europa» (Richter 2010, p. 67). Si pensi che solo a Napoli l’anno successivo sarebbero stati pubblicati non meno di 81 libri che si occupavano dell’argomento e, tra questi, una raccolta curata da Urbano Giorgi, “Scelta di poesie nell’incendio del Vesuvio”. All’interno di questa compare un “Sonetto per l’eruzione”, scritto da Giambattista Basile, entro il quale figura il verso che dà il titolo a questo contributo: «Con lingue di foco ei par che gridi».

Dopo quattro secoli, nell’estate 2017 il Vesuvio è parso gridare nuovamente, e ancora. Ma cosa gridava nel XVII secolo; e cosa grida oggi nel XXI secolo? Da 400 anni ogni fenomeno legato al vulcano porta a porci sempre la medesima domanda, ossia cosa voglia dirci il Vesuvio, mentre quel che sicuramente cambia è la risposta: a seconda delle epoche, dei saperi, delle conoscenze e delle problematiche.

I. Un generatore di terra

«Indi vedemmo uscir fuori dal Vesuvio pietre, e bitume in tanta copia»
(Sorrentino 1734, p. 169)

Fin dall’antichità i vulcani hanno rappresentato dei misteri cui gli uomini hanno dedicato molta attenzione, spesso ritenendo le loro attività come manifestazioni ultraterrene. Nei millenni, tuttavia, si

sono succedute anche teorie non mistiche sul loro funzionamento fisico, a cominciare dall'idea di Platone, che li riteneva alimentati da fiumi sotterranei d'acqua calda e fredda. Con Aristotele, invece, la causa di sismi ed eruzioni viene individuata in un diverso elemento, che sarebbe rimasto a lungo nel dibattito intorno a tali tematiche, ossia il vento: ricorrendo ad un parallelismo biologico, il filosofo sosteneva che «come nel nostro corpo la potenza del soffio rinchiuso dentro è causa di tremiti e palpitazioni, è simile anche l'azione del soffio rinchiuso nella terra, ed alcuni terremoti sono simili a tremiti, altri simili a palpitazioni» (Aristotele 1982, p. 112 [366b]). Se l'eruzione del 1631 fu così eclatante da generare una vera e propria «epidemia tipografica» (Scacchi 1882, p. 70), va anche considerato che le numerose relazioni pubblicate si inerpicavano per la gran parte in spiegazioni morali della catastrofe; la consideravano un "portentum", una premonizione: attraverso il Vesuvio, Dio aveva riversato la sua collera sugli uomini, per cui l'eruzione andava interpretata come un ammonimento contro il peccato e un'esortazione al pentimento (Gugg 2017a). Malgrado ciò, quel medesimo disastro ha condotto alle falde del vulcano napoletano molta «gente curiosa» (Nazzaro 2009, p. 125), facendone a lungo il più indagato dagli studiosi del fenomeno, tra i quali si segnalano dapprima Athanasius Kircher, autore nel 1678 di "Mundus subterraneus", poi William Hamilton con "Campi Flegrei. Osservazioni sui vulcani delle Due Sicilie" nel 1776, le cui analisi sono considerate l'avvio scientifico per spiegare il vulcanismo.

Successivamente è ancora il Vesuvio ad ospitare il primo centro di ricerca vulcanologica del mondo, l'Osservatorio Vesuviano appunto, costruito sul Colle del Salvatore nel 1841 per volontà di Ferdinando II di Borbone e con la direzione scientifica di Macedonio Melloni, in cui vi hanno stabilmente studiato tra i massimi scienziati del proprio tempo: da Luigi Palmieri a Giuseppe Mercalli, da Sainte-Claire Charles Deville a Frank Alvord Perret.

Le scienze della terra – vulcanologia, sismologia, geologia, mineralogia – hanno ricevuto, dunque, un grande impulso dall'osservazione del vulcano napoletano, confermando l'intuizione di Giordano Bruno, che considerava il Vesuvio come «padre della Campania» (Bruno 1591, p. 260). Queste «nuove» discipline, cioè, hanno progressivamente attestato che, in una continua alternanza tra demolizione e rinnovamento, le eruzioni vesuviane forgiavano e riforgiano la terra della regione, rendendola viva e fertile. L'ambigua valenza del Vesuvio come distruttore e benefattore è stata particolarmente apprezzata tra il XVIII e il XIX secolo, quando economia e scienza hanno potuto entrambe progredire proprio grazie ai minerali, intesi come materia prima per l'industria e per il sapere. Come scrisse Giuseppe Gioeni nel 1791, «dalle tenebrose viscere della Terra ebbero egualmente origine i telescopi dell'Astronomo, la bussola del Navigatore, le complicate macchine della Fisica» (Gioeni 1791, p. 11); un'idea che, in quei secoli, ha reso il Vesuvio una sorta di fucina primordiale: «era il crogiuolo dove gli elementi traevano origine e si combinavano poi in fuse colate come di metalli, fornendo all'uomo gli strumenti per incamminarsi sulla strada della civiltà» (Nazzaro 2009, p. 11).

L'eruzione fotografata da Giorgio Sommer nel 1872 è una delle più forti del secolo e segna un'ulteriore tappa nella storia delle analisi scientifiche e della sorveglianza vulcanica, perché è la prima ad essere seguita in tempo reale dal punto di vista geofisico e geochimico da Luigi Palmieri. Quella del direttore dell'Osservatorio Vesuviano è una vera e propria impresa, dal momento che lo scienziato si trovò isolato nella sede circondata dalla lava, mentre vigilava il sismografo, l'elettrometro e altri strumenti per il controllo dei gas (Palmieri 1872). Si trattò, inoltre, anche della prima esperienza di comunicazione in “tempo reale” di un fenomeno del genere, dal momento che Palmieri fu supportato da un presidio dei carabinieri accanto all'Osservatorio attraverso il quale, grazie a un telegrafo, poté in-

formare le autorità sull'evolversi dell'attività vulcanica. Quell'esplosione emise 20 milioni di metri cubi di lava che, dopo aver transitato nell'Atrio del Cavallo, investirono e distrussero i centri abitati di Massa di Somma e di San Sebastiano al Vesuvio, come poi sarebbe successo di nuovo nel 1944; soprattutto, però, causò la morte di almeno 12 visitatori, stando alle due lapidi poste sul muro di cinta dell'Osservatorio.

L'enorme quantità di roccia fusa vomitata dal vulcano devasta e uccide, ma al contempo rimodella e feconda, in un bilancio continuamente in equilibrio tra effetti di segno opposto: le eruzioni più violente portano il cratere al collasso stravolgendo il paesaggio stesso, eppure lo stratificarsi del magma ne ricostruisce ciclicamente il cono; le pomici, le ceneri e i lapilli coprono la vegetazione, ciononostante sollevano il piano di campagna delle zone a valle rifornendole di terra giovane per nuove colture. Tutta la morfologia del golfo di Napoli è il risultato del dinamico susseguirsi delle eruzioni, un metabolismo terrestre di distruzione e costruzione in cui i vulcani, dice Antonio Nazzaro, sono come la Fenice, il mitico uccello che si brucia per poi risorgere dalle sue ceneri, che si accresce per poi dissiparsi in gigantesche nubi di cenere infuocata e, ancora, per poi rinnovarsi una volta di più (Nazzaro 2009, p. 18).

Come Mithra, la divinità che nasce già fanciullo da una roccia – la «petra genitrix», dice Mircea Eliade (1978, p. 43), ossia «le ossa della Madre Terra» –, così le pietre sbuffate dal cratere sono dotate di un valore aggiunto quasi magico che le fa sembrare reperti di incantesimi, dunque da collezionare nelle Wunderkammer e da donare a papi e regnanti o, in epoca a noi più vicina, da vendere come souvenir (De Lucia et al. 2011) o, oggi, addirittura da rubare (De Arcangelis 2008). Le pietre, pertanto, sono documenti storici da conservare, indagare e interrogare, ma anche strumenti che di-

segnano il territorio, ossia una scenografia in continuo divenire che, nel caso del Vesuvio, rende il vulcano «uno straordinario monumento geologico» (Nazzaro 2009, p. 13). In questo contesto, negli ultimi secoli il fuoco del Vesuvio ha rappresentato una sorta di fiaccola del progresso, vessillo di un avanzamento umano lineare e progressivo senza fine.

2. Un generatore di immaginario

«Il Vesuvio è la camera magmatica della memoria dei napoletani»
(Richter 2010, p. 164)

In quanto “monumento” il Vesuvio non è semplicemente un’espressione della natura, ma è anche un prodotto storico e culturale, un oggetto “buono da pensare” che fornisce senso e a cui si attribuisce senso. In particolare, l’immagine del golfo di Napoli con il vulcano sullo sfondo e il pino a fare da quinta costituisce un antico e longevo «luogo comune paesaggistico», l’emblema di una città e della sua provincia che da Plinio ad Andy Warhol ha visto accrescere senza sosta il suo carisma iconografico (Gugg 2014). Si tratta innanzitutto di una immagine mentale, cioè che ha una doppia realtà: da un lato è vista come se stessa, dall’altro come qualcosa di completamente diverso, ovvero come un’allusione, una metafora, un’allegoria (Gugg 2016). Con l’invenzione della fotografia, nel corso del XIX secolo l’estetica vesuviana si consolida nell’immaginario collettivo: «sono proprio le vedute a soddisfare l’enorme committenza del pubblico dei turisti borghesi», scrive Giovanni Fiorentino a proposito della commercializzazione di quella rappresentazione; «l’eruzione del Vesuvio nell’immaginario della borghesia occidentale è permanente e descrive uno spazio vicino ai fuochi d’artificio, agli effetti speciali

e alle illusioni ottiche, è il sogno ad occhi aperti, la catastrofe impossibile dello spettacolo da consumare unicamente nell'ambito dell'Esposizione Universale, o nella cornice della vetrina, visione impensabile che si materializza realisticamente nella fotografia» (Fiorentino 2008, pp. 108, 114). Il Vesuvio, dunque, è un prodotto culturale di grande efficacia simbolica e che, pertanto, riesce a farsi storia producendo storia: le sue esplosioni sono drammatiche e ammalianti, spossanti e magnetiche; chi resiste nei suoi dintorni è come la ginestra di Giacomo Leopardi, «contenta dei deserti», aggrappata «su l'arida schiena / del formidabil monte / Sterminator Vesevo», tenacemente abbarbicata a «campi cosparsi / di ceneri infeconde, e ricoperti / dell'impietrata lava». Allo stesso tempo, però, quella straordinaria potenza della natura è anche allegorica della creatività, della fantasia, della simpatia, ovvero di tutti quei variegati elementi che formano lo stereotipo della napoletanità, un'etichetta cui attingere ad ogni occasione e per ogni evenienza o esigenza. Nella vastità di esempi possibili, tra i più paradigmatici c'è quello per cui, secondo una commedia anonima del 1824 – “Gl'incanti delle maghe per la nascita di Pulcinella dalle viscere del monte Vesuvio” –, il vulcano funge da ventre in cui si genera Pulcinella Cetrulo, altro emblema dello spirito partenopeo che, come il Vesuvio, ha un carattere ambiguo e controverso, dai tratti estroversi, ma al contempo tenebrosi. Pulcinella, rileva Domenico Scafoglio, nasce nella “bocca dell'inferno”, in un luogo di portenti, «uscendo dal guscio di un uovo comparso per volere di Plutone sulla sommità del vulcano, grazie a un impasto fatto da due fattucchiere, che avevano chiesto un soccorritore per sanare situazioni di ingiustizia e di oppressione» (Scafoglio 1997, p. 72). Ciò fornisce un'essenza diabolica alla maschera napoletana, come esemplificato nella formula che l'Autore Ignoto fa pronunciare alla maga Dragoncina: «Per formar dell'impasto il gran vigore / Vi pongo le bestemmie scellerate / Di tutti i giocator, ch'hanno perduto, / L'ira, la rabbia ed il velen vi getto / Di brutta donna

non curata al mondo, / E ridotta a implorar da impiastri e veli / Chi del suo bello alla conquista aneli» (“G’l’incanti delle maghe...” 1824, pp. 4-5).

La sfera di significato dell’immagine del Vesuvio è, dunque, molto ampia e le sue sfaccettature mutano di volta in volta a seconda delle finalità d’uso. Indicato da Giuseppe Galasso come una «personalità storica» (Galasso 2006, p. 33), il vulcano è divenuto il catalizzatore simbolico dell’intero territorio napoletano, una specie di “senso comune” che permette di sospendere il dubbio riguardo alle definizioni della realtà e che, quindi, consente di agire come se il mondo fosse assolutamente certo. Dopo l’ultima eruzione del 1944, però, l’invisibilità percettività dei fenomeni vulcanici (l’assenza del proverbiale pennacchio, la mancanza di rumori sotterranei e di scosse sismiche frequenti) ha favorito un’invisibilità cognitiva collettiva che, a sua volta, ha alimentato il processo di scotomizzazione del rischio. Questo meccanismo non riguarda il dire la verità o il mentire intenzionalmente, né può essere ridotto ad uno stato mentale equiparabile a quello con cui si sopprime il rumore di fondo: è, piuttosto, una forma di difesa che, attraverso un occultamento automatico o involontario, mira a “non vedere” un possibile elemento ansiogeno. In termini antropologici, la scotomizzazione vesuviana è un processo culturale socialmente determinato e in continuo divenire, connesso alla costruzione dello spazio e alla pluralità dei tempi quotidiani, così come all’uso mediatico e sociale che attualmente viene fatto della scienza e al più generale senso contemporaneo del rischio, avvertito come uno stato permanente della società (Gugg 2017b). Questa situazione, che oggi vede esposte al rischio di una futura eruzione almeno 700mila residenti che in mezzo secolo hanno pesantemente urbanizzato le pendici vulcaniche, pone un nuovo tema a proposito della convivenza con il particolare ecosistema circostante: prima ancora che riflessioni sulla sicurezza e sulla prevenzione, infatti, esso impone una considerazione sul modello

economico intrapreso negli ultimi decenni, sull'espansione urbana, sulla vivibilità delle città; richiede un esame approfondito del rapporto attuale con l'ambiente (Gugg 2017c).

Per restare sul piano della produzione intellettuale, la problematica è ben espressa in un racconto fantascientifico di Biagio Coscia, il quale immagina il Vesuvio – anzi, il VE5UW10 – come un'antenna aliena di comunicazione intergalattica manomessa e spenta dagli esseri umani; giunto sul pianeta in incognito per verificare e, eventualmente, risolvere il problema, un ispettore extraterrestre si accorge che il vulcano è irrecuperabile, perché ormai ridotto ad un grande forno per le pizze (Coscia 2002). L'amara ironia di Coscia evidenzia quanto oggi sia innanzitutto il Vesuvio ad essere a rischio, perché la relazione dialettica tra uomini e natura è del tutto compromessa. La geodiversità e la biodiversità del vulcano soffrono la pressione antropica, il consumo di suolo, l'aggressione ambientale, il disequilibrio ecologico, la *carrying capacity* che non permette più un pieno recupero da parte dell'ecosistema, lo smarrimento di quel che Antonio di Gennaro chiama «misura della terra» (di Gennaro 2012, p. 6). Come mostrerò nell'ultimo paragrafo, sul Vesuvio il punto più basso di questa relazione è stato toccato nell'estate 2017, quando, dopo secoli, ci siamo posti ancora una volta la domanda che Martin Opitz, in tutt'altro contesto, aveva lanciato nel 1633: «Cosa vuole dirci questa nuova fiamma della montagna?» (cit. in Richter 2010, p. 73). Evidentemente, la risposta non va più rintracciata nell'ira divina o nella natura matrigna, bensì nell'uomo stesso: se un tempo erano sismi ed epidemie a dominare il macabro conteggio delle vittime, attualmente «in materia di distruzione siamo diventati molto più forti della natura», dice Jean-Pierre Dupuy (2006, p. 36), per cui ci troviamo dinnanzi ad una condizione – planetaria – totalmente nuova nella storia.

3. Da un incendio all'altro

«La cima della montagna ha fatto un fumo molto caliginoso»
(Mecatti 1752, p. CXXIII)

Per secoli la parola *incendio*, in riferimento al Vesuvio, è stata utilizzata per indicare l'esplosione del vulcano, salvo essere poi gradualmente affiancata e rimpiazzata dai termini eruttazione, *bruciamento* e, infine, *eruzione* (Casapullo 2014, p. 42). L'incendio, cioè, indicava il fenomeno naturale, dove la terra giovane e resa fertile dal vulcano prometteva la riconferma di un ciclo di devastazione e di rinascita. Oggi la parola incendio torna tristemente a segnalare l'evento sul Vesuvio, questa volta provocato dall'uomo, un disastro che impoverisce e rende fragile il territorio, esponendolo a ulteriori possibili calamità.

Durante i mesi di giugno e luglio 2017 una serie di incendi ha bruciato un terzo dell'area del Parco Nazionale istituito nel 1995 intorno al vulcano napoletano: un evento riconducibile totalmente ad azioni antropiche di cui non conosciamo le cause contingenti, né i colpevoli diretti, i quali possono essere mossi da una vasta casistica di interessi, come il business dell'emergenza, della bonifica e della rifeorestazione; l'economia dei rifiuti e – in talune zone – dell'edilizia; le manifestazioni di forza da parte della criminalità spicciola in ascesa o della criminalità organizzata in radicamento; il vandalismo urbano e la piromania; la disattenzione e la noncuranza. Ciò che tuttavia gli incendi vesuviani mostrano con maggior evidenza è il ruolo delle istituzioni, nonché la loro idea di area protetta. In questo senso i roghi hanno reso lampante l'inadeguatezza, l'impreparazione, l'insufficienza, il ritardo della pianificazione, della prevenzione, dell'assunzione di responsabilità da parte degli amministratori pubblici, dall'Ente Parco alla Regione Campania, passando per i singoli comuni coinvolti e la città metropolitana di Napoli.

Per oltre un mese, dai primi di giugno alla seconda metà di luglio, le falde del Vesuvio hanno bruciato pressoché tutti i giorni, percorrendo oltre 1.980 ettari, ossia circa un terzo dei 7.259 ettari dell'intero Parco Nazionale. Dal punto di vista sanitario l'ARPAC (Agenzia Regionale di Protezione Ambientale della Campania) ha rilevato che durante gli incendi la materia particolata – particelle presenti nell'atmosfera come polvere e fumo – ha costantemente superato i limiti di legge, mentre sul piano economico il costo della sola riforestazione ammonterebbe a 4 milioni di euro. Questo delirio di fiamme rimanda alle parole con cui Elias Canetti descrive il rapporto tra massa e fuoco: «Il mezzo di distruzione più impressionante di tutti è il *fuoco*. Lo si vede da lontano e attira altra gente. Distrugge in maniera irrevocabile. Nulla dopo il fuoco rimane com'era prima. La massa che appicca il fuoco si considera irresistibile. Tutti si uniscono a lei mentre il fuoco divampa. Essa annienterà tutto ciò che le è ostile. [...] È il simbolo più efficace della massa. Dopo ogni distruzione, massa e fuoco devono estinguersi» (Canetti 2002, p. 24). Sul Vesuvio, tuttavia, non si è espressa soltanto una massa di incendiari, per ora anonimi e impuniti, ma anche una massa di volontari spontanei che hanno contribuito a spegnere i roghi e ad assistere le persone e gli animali distribuendo cibo e acqua nelle zone inaridite dalle fiamme. I vigili del fuoco hanno compiuto sforzi encomiabili, ma altrettanto ammirevole è stato il ruolo che i cittadini hanno avuto nei soccorsi: dal guidare le autobotti sui vari fronti dell'incendio, al completare gli spegnimenti che i canadair non avevano terminato; dall'azione attiva dinnanzi a fiamme di decine di metri, al dispensare taniche d'acqua, frutta, verdura e pane tra i tronchi carbonizzati.

I disastri non sono eventi *naturali*, ma sono invece processi storici e sociali che, come ha mostrato il recente grande rogo vesuviano, possono essere favoriti non necessariamente da azioni dirette, bensì da negligenze e patologie accumulate nel tempo. Lo sdegno per una distruzione insensata e nichilista,

la violenta emozione per un evento percepito da tutti come disastroso sono stati una potente motivazione civica e politica: dibattiti, discussioni, manifestazioni, appelli, riunioni si sono tenute per tutta l'estate e anche nei mesi successivi nell'intero comprensorio vesuviano. Anzi, le preoccupazioni si sono acuite, non sopite: è aumentata l'apprensione per il ricco e fragile ecosistema locale che, se non correttamente ripristinato nella rifioritura, rischia di sparire soffocato da piante infestanti e più resistenti; c'è inquietudine per il rischio idrogeologico che può presentarsi alle prime piogge autunnali; c'è agitazione intorno ai progetti di bonifica e di ingegneria naturalistica da intraprendere quanto prima e che richiedono non una manutenzione in sé, ma una cura costante della rete sentieristica; c'è stupore, infine, dinnanzi ai primi eventi post-incendio intrapresi dall'Ente Parco, ossia concerti sul cratere e sagre di prodotti tipici, che pongono seri dubbi sulla "visione" di area protetta che può ispirare la "rinascita".

Ciò che sappiamo bene è che le aree percorse dal fuoco hanno tempi di recupero molto lenti: per ripristinare un bosco d'alto fusto occorre circa un secolo, mentre nei boschi cedui ci vuole fino ad un decennio per formare una nuova copertura vegetale. Quel che conosciamo meno, invece, è la tenuta sociale e culturale dopo un incendio vasto quanto quello del Vesuvio nel 2017: se l'identità collettiva è connessa al paesaggio, il mutare di questo a causa di un evento dirompente, come appunto anche un rogo esteso, può avere ripercussioni sulla vita quotidiana. Andrew Butler e i suoi colleghi se ne sono occupati in merito ad un incendio nel centro della Svezia che nel 2014 ha percorso 14 mila ettari, distrutto 20 case e costretto alla fuga 1200 persone (Butler et al. 2017). Al di là del danno fisico al paesaggio dopo il transito del fuoco, gli aspetti su cui si concentrano gli autori riguardano le perdite meno tangibili, quelle esistenziali. Dopo un incendio boschivo viene creata una nuova geografia, il pae-

saggio cambia drasticamente e scompaiono molti elementi significanti intorno a cui si forma l'identità collettiva. Ne consegue che le lacerazioni del paesaggio sono molto più ardue da quantificare rispetto alle perdite economiche e materiali, dacché la maggiore difficoltà nell'individuare le problematiche e nel discuterne le conseguenze. Tuttavia, se da un lato il disastro causa sconcerto e sofferenza, è anche vero che dall'altro esso può attivare degli elementi di intraprendenza e di ingegno che fungono da alternativa al trauma sociale e psicologico. Da questo punto di vista, l'enorme incendio del 2017 è stato un catalizzatore per tante associazioni locali, ne ha fatte emergere di vecchie e nuove, ne ha favorito l'avvicinamento reciproco e, sebbene brutalmente, ha ricordato che il rischio è un concetto complesso strettamente connesso all'equilibrio che una determinata società è in grado di trovare col proprio ecosistema. Il fuoco che ha avvolto il vulcano napoletano ha dunque certamente ridefinito il panorama dell'attivismo vesuviano, ma per quanto tempo e con quali effetti sociali e politici concreti, è tuttavia ancora presto per dirlo.

Bibliografia

Aristotele, 1982, *Meteorologica*, Guida Editori, Napoli.

Autore Ignoto, 1824, *Gl'incanti delle maghe per la nascita di Pulcinella dalle viscere del monte Vesuvio*, Miranda, Napoli.

Bruno, G., 1591, "De maximo et immenso" (libro III, cap. I), in *De innumerabilibus, immenso et infigurabili, seu de universo et mundis*, Johann Wechel – Peter Fischer, Frankfurt am Main.

Butler, A., Sarlöv-Herlin, I., Knez, I., Ångman, E., Ode Sang, Å., Åkerskog, A., 2017, "Landscape identity, before and after a forest fire", in *Landscape Research*, vol. 42, issue 6.

Canetti, E., 2002, *Massa e potere*, Adelphi, Milano.

Casapullo, R., 2014: "Note sull'italiano della vulcanologia fra Seicento e Settecento", in R. Casapullo, L. Gianfrancesco, a cura, *Napoli*

- e il Gigante. *Il Vesuvio tra immagine, scrittura e memoria*, Rubbettino Editore, Soveria Mannelli.
- Coscia, B., 2001, "Dieta vulcanica", in AA.VV., "Sterminator Vesevo", Dante & Descartes, Napoli.
- De Arcangelis, I., 2008, "Rubavano la pietra lavica del Vesuvio", in *La Repubblica*, 28 ottobre.
- De Lucia, M., Russo, M., Ricciardi, G.P., 2011, "120 anni di storia dell'Italia e del Vesuvio nella collezione di medaglie di lava vesuviana dell'Osservatorio Vesuviano", in *Uomini e ragioni: i 150 anni della geologia unitaria*. Atti sessione F4 Geoitalia 2011, ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), Torino.
- Di Gennaro, A., 2012, *La misura della terra. Crisi civile e spreco del territorio in Campania*, Clean, Napoli.
- Dupuy, J.-P., 2006, *Piccola metafisica degli tsunami. Male e responsabilità nelle catastrofi del nostro tempo*, Donzelli, Roma.
- Eliade, M., 1978, *The Forge and the Crucible: The Origins and Structure of Alchemy*, The University of Chicago Press, Chicago.
- Fiorentino, G., 2008, *L'Ottocento fatto immagine*, Sellerio, Palermo.
- Galasso, G., 2006, "Ire funeste e ingannevoli torpori", in AA.VV., *Alla scoperta del Vesuvio*, Dipartimento della Protezione Civile, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Electa, Napoli.
- Gioeni, G., 1791, *Saggio di Litologia vesuviana*, Stamperia Baldassare Comini, Pavia-Napoli.
- Gugg, G., 2014, "Il Vesuvio come logo: tra visibile e invisibile", in U. Leone, a cura, «Geoparco Vesuvio», Parco Nazionale del Vesuvio, Doppiovoce, Napoli.
- Gugg, G., 2016, "Il branding vesuviano: antropologia di un'estetica pop", in AA.VV., *Delli Aspetti de Paesi Vecchi e nuovi Media per l'Immagine del Paesaggio*, Atti del convegno internazionale di CIRICE (Centro Interdipartimentale di Ricerca sull'Immagine della Città in Europa), Napoli, 25-27 ottobre 2016, Università degli Studi di Napoli Federico II.
- Gugg, G., 2017a, "The Missing ex-voto. Anthropology and Approach to Devotional Practices during the 1631 Eruption of Vesuvius", in D. Cerere, C. De Caprio, L. Gianfrancesco, P. Palmieri a cura, *Disaster narratives in Early Modern Naples. Politics, Communication and Culture*, Università degli Studi di Napoli Federico II, Viella, Roma. In corso di pubblicazione.
- Gugg, G., 2017b, "Vies magmatiques autour du Vésuve: voir et ne pas voir comme stratégie collective", in V. Garcia-Acosta e A. Musset, a cura, *Dialogues et discours croisés: les catastrophes et l'interdisciplinarité*, EHESS (Parigi), CIESAS (Mexico), L'Harmattan-Académie, Parigi. In corso di pubblicazione.
- Gugg, G., 2017c, "Al di là dello sviluppo, oltre l'emergenza: il caso del rischio Vesuvio", in A. Mela, S. Mugnano, D. Olori, a cura, *Territori vulnerabili. Verso una nuova sociologia dei disastri italiana*, FrancoAngeli, Milano.
- Mecatti, G.M., 1752, *Racconto storico-filosofico del Vesuvio. E particolarmente di quanto è occorso in quest'ultima Eruzione principata il di*

25 Ottobre 1751 e cessata il di 25 Febbraio 1752 al luogo detto l'Atrio del Cavallo, Giovanni Di Simone, Napoli.
Palmieri, L., 1872, *L'incendio vesuviano del 26 aprile 1872: conferenza tenuta nel di 9 maggio*, Stabilimento Tipografico Partenopeo, Napoli.
Richter, D., 2010, *Vesuvio*, Arte'm, Cava de' Tirreni.
Scacchi, A., 1882, "Della lava vesuviana dell'anno 1631", in *Memorie di matematica e di scienze fisiche e naturali della Società italiana delle scienze* (detta dei XL), Tipografia della Reale accademia dei Lincei, Roma.
Scafoglio, D., 1997, "Pulcinella: per un'antropologia del comico", in *Annali d'Italianistica*, vol. 15.
Sorrentino, I., 1734, *Istoria del monte Vesuvio divisata in due libri*, Giuseppe Severini.



Fig. 11. Vesuvio, Giorgio Sommer 1872.



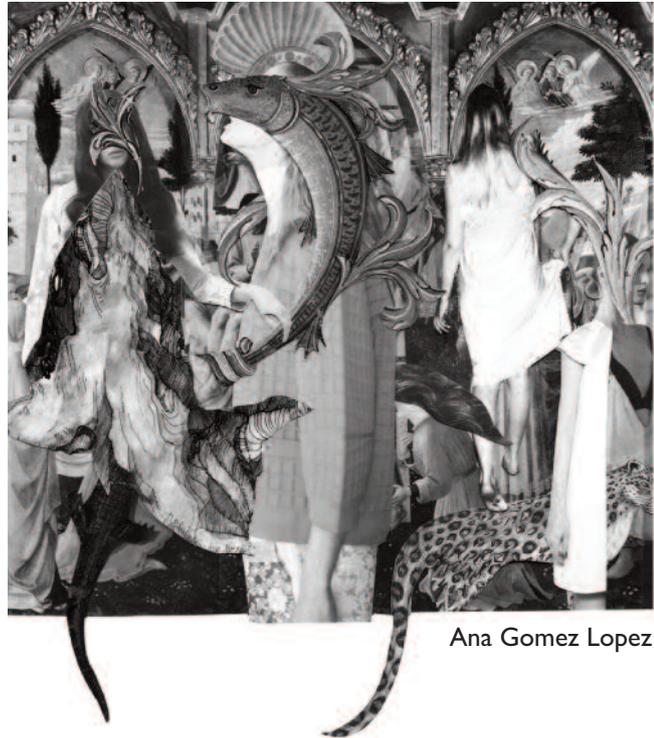
Fig. 12. Vesuvio, Francesco Raiola 2017.

IL COLLIRIO è un prodotto editoriale di [Effetto Placebo]

[Effetto Placebo] è un catalizzatore.

[Effetto Placebo] è un network di pensatori che mette a disposizione energia, competenze e creatività.

[Effetto Placebo] è una rete giovane che crede nella cultura come “motore” di crescita e di progresso, non soltanto economico e tecnologico, ma sociale e culturale.



Ana Gomez Lopez

Linee di dibattito

Natale De Gregorio

L'assenza di futuro è già iniziata. Viviamo nel presente continuo, snobbando il passato e sottostimando le conseguenze che ci aspettano nel futuro: l'uomo ha da sempre un carattere difficile, e adesso che la modernità ha cambiato passo sembra aver definitivamente imboccato la strada dell'instabilità e dell'autodistruzione. Siamo condannati dalla nostra totale mancanza di limiti, dalla nostra stessa capacità di modificare a nostro piacimento il contesto che ci circonda.

Ma sì, acceleriamola la fine del mondo, sollecitiamo con un colpo di mano la rovina della nostra civiltà in virtù della sua incontrastata superiorità ed egemonia. Questa è la scelta più semplice, assecondare la sensazione che il controllo umano esista, ormai, soltanto nel male, nel peggioramento, lungo la strada verso l'inevitabile collasso.

Quando il dibattito si sposta a livelli troppo lontani da noi, quando il contesto in cui prima eravamo a nostro agio inizia a crescere e a diventare troppo grande, il segreto potrebbe essere restringere il campo, pensare alla realtà locale, alla porzione di territorio sulla quale possiamo dare un contributo tangibile e concreto. Ridimensionare, calare la velocità, toccare il territorio con mano per affrontare la discussione e iniziare un confronto diretto; io scelgo di provare a modificare le nostre pratiche senza delegare continuamente le colpe a contesti teorici, senza guardare i problemi della globalità dal

basso verso l'alto, senza accontentarci di palliativi che continuano a riempirci la bocca, ma che non hanno nessun effetto sulle nostre coscienze.



Narciso

Cohiba

L'uomo della Tecnica vive in uno specchio
ma quando si specchia nell'acqua
non riconosce la propria natura.



Giovanni Avallone

Pensieri nel pomeriggio. Di una ragazza e del suo cane

Fabio Montagnaro

«Cosa pensi, cane?» chiese Ludovica, camminando con difficoltà sui ciottoli misti a sabbia della ampia spiaggia. Non era una questione di scarpe calzate: il *pavimento di pietre* che si affacciava verso il mare era davvero accidentato. Ma a lei piaceva così: rendeva il luogo poco frequentato da avventurosi, improvvisati poeti, ragazzi innamorati, anziani col cuore lacerato da malinconia e solitudine, famiglie felici o sedicenti tali, elio-dipendenti della prima o dell'ultima ora. Lasciando così a lei la libertà di sentire il salmastro risalire nelle narici, e al suo cane di taglia grossa e pelo fulvo il piacere di scovare il mondo nascosto sotto le pietre. Quasi determinando lui, e non lei, il cammino da percorrere. D'altra parte è così, se vi trovate in presenza di un cane grande e di una ragazzina di dieci anni.

Non erano soltanto quelli descritti, i motivi per cui il luogo si presentava vagamente deserto agli occhi neri di entrambi. E neanche ci aiuta immaginarli in un orario pomeridiano di un giorno di fine marzo – non certo piena estate. Si trattava più che altro di una questione drammaticamente *statistica*. In quell'era, che noi lettori di oggi chiameremmo con semplicità diretta “futuro”, il CUM (Continente Unico Mondiale) annoverava fra i suoi abitanti meno di un miliardo di persone distribuite sulla Terra. Molto poche. Il continuo impiego di risorse materiali e energetiche nei secoli e secoli precedenti aveva condotto alla situazione attuale. La *fame d'energia e materia* dovuta alla popolazione in passato

molto numerosa, e ai suoi stili di vita, non poteva che indirizzare la freccia della storia in questa direzione. Guerre locali e planetarie per l'approvvigionamento di risorse sempre più scarse, riscaldamento globale con conseguenti catastrofi naturali e riduzione delle terre abitabili, peggioramento della qualità di aria, acqua e suolo. E ovviamente, come conseguenza, diminuzione della popolazione.

«Cosa pensi, cane?» ma naturalmente il cane non pensava, oppure se lo faceva non avrebbe avuto come comunicarlo a Ludovica mentre il sole cominciava la sua china alle spalle delle isole che facevano da *tappeto verticale* all'orizzonte. Però la ragazza pensava, e anche profondamente. Si sedette sulle pietre angolate e scomode. Il suo fedele amico le fece un ampio lavaggio facciale, come era d'abitudine per ringraziarla della passeggiata. Ludovica sapeva di essere una superstite in un pianeta in via di disfacimento. Non poteva avere gli elementi per giudicare l'ampia gamma di motivazioni storiche, sociali, politiche e economiche che avevano portato l'umanità sino a questo punto, però qualche istinto d'idea emergeva. In particolare, un contrasto: è vero, le generazioni precedenti hanno anteposto il loro istinto di conservazione personale, cioè il soddisfacimento della propria fame, alla salvaguardia del pianeta. Questo sembrerebbe a chiunque un atteggiamento miope, errato. E certo in buona parte lo era. Ma lo era *davvero* del tutto? È davvero mai esistita una generazione storica che non abbia concentrato i propri sforzi innanzitutto sul proprio "progresso" (con tutto ciò che esso comporta)? E – se non è *mai* esistita – ciò vuol forse dire che quello che è accaduto risiede e ricade nell'ordine naturale delle cose? Cioè, benché sbagliato, *ineluttabilmente* destinato ad accadere? Ovviamente, non aveva risposte. Né poteva averle il cane. O forse sì, ma Ludovica non riuscì a saperlo.

I tecnici e gli scienziati del CUM erano ancora lontani da una soluzione. Puntavano però, con le loro ricerche, a trovarne qualcuna per l'inizio dell'anno successivo (*). Ormai la situazione era compromessa, e l'umanità non si sarebbe potuta salvare. Poche generazioni, qualche secolo, e nulla più. Forse Ludovica avrebbe avuto figli e nipoti, ma non molto oltre. Un gabbiano volò radente intorno alle loro teste. Un secco vento di grecale iniziò a far sentire la sua presenza, e la cosa fece rabbrivire la ragazzina. Il cane abbaiò. Nella penombra del tardo pomeriggio di marzo, a Ludovica scorse una lacrima. Si rannicchiò per limitare l'esposizione del suo corpo al vento, e quindi per mantenere un minimo di conforto termico. La sua non era tristezza; era *rabbia*. Rabbia per non saper dare risposte ai suoi piccoli *cortocircuiti mentali*. Rabbia perché, pur sapendo che la sua vita la avrebbe in qualche modo vissuta, avvertiva già a dieci anni il senso di impotenza di fronte alle leggi umane e naturali.

Il cane si accucciò vicino a lei, imitandone il gesto di difesa dal vento di grecale. Ludovica – per difendersi invece dai suoi pensieri – pensò a qualcosa di opposto rispetto alla fine. Pensò a come la vita era apparsa sul pianeta, proprio ora che la natura la stava togliendo dallo stesso. Naturalmente, anche qui non ebbe risposte. Guardò il cane e i suoi occhi neri, quasi specchiandosi. Lei, e forse anche lui, fantasticarono di un pianeta *altrove*, di un passato antichissimo. Di una vita lì in via di distruzione. Di un *trasferimento* della vita stessa sul pianeta Terra. La vita che lei conosceva. Il suo pensiero si avviluppò nell'infinito *indietro*, e nell'infinito avanti. E, di fronte al sole rosso sulla via del tramonto, chiuse gli occhi sorridendo con un po' di malinconia.

(*) *Sequel* in: F. Montagnaro, Alpha, Casa Editrice Alter Ego – Scatole Parlanti, 1a edizione settembre 2017 e in: *Il Collirio*, Editore Effetto Placebo, vol. n°4 “Fede”, pp. 6-7, gennaio 2015.

Elisa Cartocci



