



'O purtuallo

PER UNA STORIA CULTURALE DELL'ARANCIA SORRENTINA

a cura di Giovanna Milano

C.M.E.A.



SUD COMUNICAZIONE AMBIENTE

Collana diretta da Giovanni Fiorentino
VI

Consiglio di amministrazione del CMEA:
Luca Vittorio Raiola (Presidente), Cristina Coppola (Vicepresidente),
Giusy Esposito, Valerio Fiorile, Giovanni Gugg, Olga Laudonia, Maria Morvillo.

Comitato scientifico:
Alberto Abruzzese (Università IULM di Milano), Sergio Brancato (Università di Napoli "Federico II"),
Giorgio Budillon (Università di Napoli "Parthenope"), Virgilio D'Antonio (Università di Salerno),
Maria Letizia Palomba (Università della Tuscia), Isabella Pezzini (Sapienza Università di Roma),
Giancarlo Spezie (Università di Napoli "Parthenope"), Luigi Russo (Università Europea di Roma),
Bianca Terracciano (Sapienza Università di Roma).

Amministrazione e segreteria organizzativa:
Rosaria Iaccarino.

Redazione:
Antonio Mario.

Grafica e stampa: Tipolitografia Eurograf, Sorrento | Na

Finito di stampare nel mese di Dicembre 2022.

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.

Per ricordare. Per Luisa Aiello

CENTRO MERIDIONALE DI EDUCAZIONE AMBIENTALE

Ó puntuallo

PER UNA STORIA CULTURALE DELL'ARANCIA SORRENTINA

a cura di Giovanna Milano

Indice

Introduzione <i>Giovanni Fiorentino - Luca Vittorio Raiola</i>	p.	11
L'arancia sorrentina: natura e cultura di un frutto identitario <i>Giovanni Gugg</i>	p.	13
Viaggio nell'arte intorno all'arancia <i>Giovanna Milano</i>	p.	33
L'arancia, la vitamina C e le sue proprietà benefiche <i>Luca Paladino</i>	p.	57
Agrumicoltura e Tarsia Ligna nella Sorrento dell'Ottocento. Colloquio con Alessandro Fiorentino <i>Studenti del V anno dell'Istituto San Paolo di Sorrento, Indirizzo Turismo</i>	p.	69
Le arance e il profumo dell'infanzia. Colloquio con Alfonso Iaccarino <i>Giovanna Milano</i>	p.	81
'O purtuallo. Un frutto "quasi" perfetto <i>Giovanni Fiorentino</i>	p.	91

Introduzione

Giovanni Fiorentino e Luca Vittorio Raiola

Direttore CMEA e Presidente CMEA

L'arancio con i suoi frutti è una pianta che caratterizza e distingue l'ambiente e il paesaggio di Sorrento e della sua penisola. Il libro curato da Giovanna Milano, docente dell'Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo", da pochissimi mesi in pensione, dedicato proprio all'agrume più diffuso al mondo, rafforza una collaborazione storica tra il Cmea e l'Istituto, rinnova l'impegno ad avvicinare l'ambiente in una prospettiva culturale ricca e complessa, offrendo informazioni e sensibilizzando i cittadini attraverso un prodotto editoriale che rimane nel tempo e fa suo un approccio interdisciplinare dove la conoscenza umanistica, non ultima l'esperienza artistica ed estetica, si intreccia costantemente e indissolubilmente con la conoscenza scientifica e l'esperienza produttiva e professionalizzante.

I contributi del volume, come nella tradizione e nell'approccio didattico del Centro, riflettono diversi punti di vista e prospettive. Giovanna Milano ha guidato e coordinato, con sensibilità e lungimiranza, un gruppo di autori interdisciplinari, appartenenti a mondi culturali anche molto diversi tra loro. Giovanni Gugg, antropologo, ricercatore e componente del Consiglio di Amministrazione del CMEA, Luca Paladino, nutrizionista e grande conoscitore delle proprietà alimentari delle arance, lo chef Alfonso Iaccarino e l'architetto Alessandro Fiorentino che hanno fatto emergere attraverso due esperienze di avanguardia in grado di dar visibilità e lustro al nostro territorio - la cucina stellata e



Tipico aranceto sorrentino.

l'intarsio artigiano - come l'arancia e l'arancio, coniugati al nome di Sorrento, riescano a raggiungere il mondo intero. Le trasformazioni gastronomiche delle arance secondo le radici identitarie del nostro territorio emergono dalle parole di Alfonso Iaccarino. L'agrumicoltura connessa alla tarsia lignea nella Sorrento dell'Ottocento esce fuori dall'avventura raccontata da Fiorentino anche nel testimoniare la nascita del Museo della Tarsia sorrentina.

Nel tessere le fila del volume, Giovanna Milano ha messo in gioco la partecipazione di numerosi studenti dell'Istituto San Paolo, in un lavoro che è ricerca, ma anche esperienza didattica appassionata e pluridecennale che vede al centro l'ambiente, il territorio, l'arte, l'espressione e le immagini come punto di partenza e di riflessione.

Con il volume curato dalla professoressa Milano, la collana ***Sud, Comunicazione e Ambiente*** edita dal Centro Meridionale di Educazione Ambientale arriva al sesto volume e rilancia l'impegno. ***O' purtuallo. Per una storia culturale dell'arancia sorrentina***, vuole essere strumento agile, piacevole e comunicativo, in grado di raggiungere un pubblico eterogeneo e variegato. Tale attività editoriale implica necessariamente il coinvolgimento di una piccola comunità generosa e appassionata che, insieme al supporto delle amministrazioni comunali, ha sostenuto il Centro come realtà essenziale per la formazione permanente dei cittadini e del nostro territorio. Giovanna Milano rappresenta un riferimento tra i docenti impegnati generosamente, per competenze scientifiche e didattiche, nelle attività del Centro.

L'arancia sorrentina: natura e cultura di un frutto identitario

Giovanni Gugg

Descrivendo il suo arrivo in Penisola Sorrentina, nel 1842 Charles Dickens utilizzò le seguenti parole: *“Passando fra i vigneti, boschi di ulivi, giardini di aranci, limoni, e frutteti [...] arrivammo a Sorrento, dove il Tasso trovò ispirazioni nelle bellezze di cui è circondato il paese”*. Si tratta di un'immagine eloquente di quanto il paesaggio sorrentino fosse virtuosamente plasmato da natura e cultura. Gli archivi locali sono pieni di riferimenti di questo tipo, basti pensare a Friedrich Nietzsche, che nel 1877 scrisse: *“Vi sono passeggiate tra gli aranceti così ben coperte, che ci si sente sempre riparati dal vento come soffia impetuosamente fuori nel mondo”* o a Henrik Ibsen, che nel 1881 esprese con euforia la sua gioia: *“Che incanto questa terra! Tutto vi fiorisce deliziosamente”*, fino a uno dei versi più celebri della canzone mondiale, quelli composti nel 1903 da Giambattista De Curtis: *“Siente siè 'sti sciùri 'e arance, 'nu profumo accussì fino, dint' 'o core se ne va”*.

Negli ultimi due secoli e mezzo, l'agrumicoltura ha trasformato la Penisola Sorrentina, soprattutto la zona del Piano, dove la terra fertile e la più semplice irrigazione, accompagnata all'intuizione dei pergolati e delle pagliarelle, ne hanno consentito uno sviluppo ideale. Ne è emerso uno spazio che per molto tempo è apparso come un manufatto, cioè come un “luogo attrezzato” dalla capillare diffusione di strutture produttive che rispondevano alla necessità di creare un ambiente efficiente dal punto di vista tecnico e di mettere ordine nella natura. Negli ultimi decenni quella lunga opera di

organizzazione del territorio in funzione delle attività della comunità è entrata in crisi, non solo per un mutamento produttivo, economico e tecnologico, ma anche per una questione sociale, ecologica e filosofica.



Raccolta degli agrumi nell'800.



Operai intenti al rinnovo del pergolato.

Un frutto planetario

Gli agrumi sono le piante appartenenti al genere *Citrus*, il quale ha origine in India e in Estremo Oriente, ma poi, in tempi diversi, le varie specie hanno raggiunto l'Europa e il resto del mondo, almeno nelle aree temperate e subtropicali. Sin dall'antichità, questi frutti accompagnano gli esseri umani con riferimenti alimentari, poetici e letterari, con usanze, miti e ricordi. Probabilmente il primo agrume arrivato alle nostre latitudini è stato il cedro, ben noto tra gli antichi romani come *pomo di Persia* o *pomo di Media*, ma ricche testimonianze documentano anche la loro conoscenza del limone e dell'arancio amaro già nel I secolo. Secondo lo studioso settecentesco Giandomenico Civinini, nell'antichità gli agrumi presenti nel mondo latino erano solo in parte coltivati per nutrimento, perché, piuttosto, "s'apprezzavano per l'odore e pel credito che avevano di rimedio potentissimo contro i Veleni" (p. 24).

Sappiamo che le prime testimonianze sull'arancia risalgono alla Cina di oltre 4000 anni fa, quando nacque come un ibrido tra il pomelo e il mandarino, durante il regno dell'imperatore Ta Yu della regione di An Yang (2205- 2197 a.C. circa), ma la prima documentazione scritta con cui gli europei vengono a sapere dell'esistenza degli agrumi si ha solo alla fine del XV secolo, nel diario della missione di Vasco De Gama in oriente: "sonvi melancrie assai, ma tutte dolci". Al di là di coltivazioni episodiche e spontanee, come ad esempio in Sicilia, la produzione moderna in Europa dell'arancio dolce è stata avviata dai portoghesi, continuando per secoli, tant'è vero che, per fare un esempio, l'acquisizione del mandarino risale solo al XIX secolo. A conferma di questa scansione storica ci sono i nomi popolari che l'arancia ha via via assunto in ampie zone del Mediterraneo, spesso riferiti al Portogallo, appunto:



Arance e zagare.

nei dialetti di pressoché tutte le regioni della penisola italiana, per limitare il ventaglio dei casi possibili, l'arancia si chiama "purtuallo", "purtijalle", "portacallu", "portugaj" e così via. In spagnolo, invece, il nome è "naranja", dal persiano "nārang", letteralmente "frutto favorito degli elefanti", che poi ha condotto all'italiano "arancia".

Comunque sia, la loro diffusione fu rapida e imponente se, già nel 1523, Leandro Alberti annotò nella sua "Descrizione di tutta l'Italia et isole pertinenti ad essa" che alcune località della Calabria e della Sicilia erano piene di aranci. Successivamente, di ibrido in ibrido, si diffusero anche altri agrumi, come il bergamotto, il pompelmo, i tangerini, il clementino e il mandarancio, per cui nel XVIII secolo il successo degli agrumi fu totale: il movimento di piante e gemme diventò particolarmente intenso per il crescente interesse verso questi frutti, sia dal punto di vista botanico che dal punto di vista commerciale, dacché nel 1734 Civinini pubblicò un'interessante "Storia degli agrumi", nelle cui prime pagine spiegò la ragione personale per cui si dedicò a quell'argomento: *"di tutti i pregevoli alberi, che la superficie adornano della terra, principalmente ho impresso a favellar degli Agrumi, come di quelli che fanno delle nostre delizie, non piccola parte, e del nostro terreno il principale ornamento"* (p. 11).

Seguendo le avvincenti pagine di una più recente "Storia degli agrumi", quella scritta nel 2006 da Pierre Laszlo, si compie un vero e proprio viaggio fantastico nel tempo e nello spazio, un giro del mondo attraverso i luoghi di questi frutti succosi e profumati, saporiti o acri. Si parte dalle regioni meridionali cinesi intorno a Ni-Shan, dove nel decimo mese del quinto anno del periodo Shun-Hsi (cioè il 1178), il governatore Han Yen-Chih, pubblicò "Chu Lu", "Il registro dell'arancia", il primo manuale di agrumicoltura. Poi si passa a Siviglia per passeggiare nell'impareggiabile "Patio de los Na-

ranjos”, il “Giardino degli Aranci” all’ombra della Giralda, costruito tra il 1172 e il 1186, dove tradizioni architettoniche arabo-musulmane e iberico-cristiane si mischiano in uno spazio che, da moschea a cattedrale, resta sacro grazie ad un frutto. Ma poi il viaggio continua nei mercati mediterranei ottocenteschi, dove al Cairo si sente urlare “*Miele! Oh, arance! Miele!*”, in Sicilia “*Ecco il miele!*” e a Napoli “*A quatto, a cinche, a sei a sordo 'e purtualle 'e Palermo!*”. Poi si viaggia a Parigi per ammirare la leggiadria dell’Orang rie, uno dei pi  celebri “giardini d’inverno”, posto nelle Tuileries da Caterina de’ Medici, dove per lungo tempo, dalla met  del Cinquecento, vi sono stati accolti agrumi che, soprattutto nella stagione fredda, in quella citt  non potrebbero sopravvivere. Dalla Francia, infine, allungando il passo oltre l’Atlantico, si raggiungono le estese piantagioni di arance in Argentina, in Florida e, sulla costa del Pacifico, in California, dove crescono le pi  zuccherine del pianeta.

Un frutto culturale

Per molti secoli l’arancia dolce   stata chiamata “melar ncia”, al punto che questo vocabolo   entrato a far parte di vari modi di dire, come ad esempio “Discernere il pruno dal melarancio”, nel senso di saper distinguere l’esatto valore delle cose, o “Fare di un pruno un melarancio”, cio  far apparire una condizione migliore di com’  in realt . Con quel termine, dunque, si possono individuare varie opere letterarie nel corso del tempo, di cui la pi  celebre   probabilmente “L’amore delle tre melarance”, una commedia di Carlo Gozzi del 1761, che tuttavia ha sia un seguito musicale che, soprattutto, un antecedente folklorico. Il testo di Gozzi, infatti,   un libero rifacimento teatrale di una

fiaba de “Lo Cunto de li Cunti” di Giovan Battista Basile, risalente agli anni Trenta del XVII secolo.

In Basile, la storia si intitola “Le tre cetra” ed è l'ultimo racconto del “Pentamerone”, il “*trattenimien- to nono de la iornata quinta*”. La vicenda riguarda un principe, Ciommetiello, che disprezza le donne e che si rifiuta di sposarsi, ma che un giorno, ferendosi al dito, lascia cadere due gocce di sangue nella cagliata e cambia idea. Questo episodio lo porta a desiderare una donna con una carnagione “bianca come questa ricotta” e “rossa come questo sangue”, per cui il sovrano di Torrelunga, suo padre, gli concede di intraprendere un viaggio alla ricerca di una sposa, fornendogli una manciata di scudi e alcuni servitori. Nel corso della sua avventura, il principe incontra varie megere ed è costretto a superare parecchie prove, finché l'ultima gli regala tre cedri e un coltello, spiegandogli come usarli una volta tornato a casa. Ciommetiello, però, taglia i cedri in anticipo e le prime due fate che ne escono spariscono, mentre riesce a trattenere solo la terza, con cui vuole convolare a nozze. Tuttavia, la faccenda si complica quando, mentre il giovane è distratto, una brutta schiava prende il posto della promessa sposa. Successivamente, però, l'ordine viene ristabilito quando Ciommetiello scopre l'inganno.

Come hanno osservato vari studiosi di letteratura popolare, questa storia fa appello al tema più generale della sposa sostituita, un racconto standard diffuso essenzialmente nell'Europa meridionale, che assume diverse varianti a seconda delle zone. Nel “Pentamerone” è un racconto che, come tutti gli altri della raccolta, ha uno stile barocco, truculento e ironico, ma nel secolo successivo, nella versione del drammaturgo Carlo Gozzi del 1761, si trasforma in una vera e propria polemica contro i due autori di teatro che a quel tempo si contendevano il primato delle scene veneziane: Pietro Chiari, rappresentato dall'oscuro personaggio della Fata Morgana, e Carlo Goldoni, il Mago Celio.

Gozzi ripropone le maschere della commedia dell'arte: il principe Tartaglia, il Re di Coppe, il ministro Pantalone, i perfidi Clarice, Leandro e Brighella, con Truffaldino e, appunto, la Fata Morgana e il Mago Celio; tutti personaggi che danno vita ad una vicenda il cui esito è la liberazione di Ninetta, prigioniera con altre due fanciulle in tre melarance fatate. Il canovaccio di Gozzi intendeva opporre al realismo della rappresentazione goldoniana della società borghese veneziana un teatro d'immaginazione e di fantasia, che tuttavia era ormai in declino.

Dopo oltre un secolo e mezzo, nel 1919, il testo di Gozzi ebbe nuova vita grazie al musicista russo Sergej Prokofiev, il quale compose l'opera lirica "L'amore delle tre melarance", ispirandosi proprio al libretto dell'autore veneziano. La prima rappresentazione ebbe luogo il 30 dicembre 1921 all'Auditorium Theatre di Chicago, sotto la direzione dello stesso compositore, scandita in un prologo, quattro atti e dieci quadri. Si trattò di un'operazione coraggiosa, perché riproponeva il mondo della commedia dell'arte, ma in una rivisitazione piuttosto moderna, attraverso una partitura ricca di invenzioni fantastiche, di ironia, ma anche di momenti lirici e con un ritmo serrato e incisivo, come nella celebre Marcia del secondo atto, diventata una delle composizioni più famose di Prokofiev, tra la fanfara da circo e varie dissonanze.

Nelle numerose varianti della fiaba più antica, le tre fate risiedono di volta in volta in altrettante uova, mele, melograni o altri frutti; tuttavia, è significativo che poi si sia imposta la versione con l'arancia, simbolo per eccellenza di gusto e gradevolezza e, in maniera più estesa, di floridezza e abbondanza.

Un frutto relazionale

Simbolo di purezza e amore, le zagare, o fiori d'arancio, sono tradizionalmente associate al giorno delle nozze, cioè alla celebrazione di una relazione che intende costruire un futuro, che vuole proseguire e rinnovare la vita. Questi fiori odorosi hanno innanzitutto uno scopo ornamentale, ma si prestano anche ad usi cosmetici, fitoterapici e culinari grazie alle loro numerose proprietà. L'etimologia della parola "zagara" deriva dai termini arabi "zahara" ("splendere, sfavillare di bianco") e "zahr" ("fiore"), mentre sul piano figurativo, questi fiori sono associati alla purezza e alla serenità, alla fiducia e alla quiete.

Secondo una leggenda siciliana, un giorno un re spagnolo ricevette in dono da una meravigliosa fanciulla una pianta di arancio, che il sovrano apprezzò e fece piantare nel giardino reale. Dopo qualche tempo, un ambasciatore straniero ne chiese un ramo, ma il sovrano rifiutò e il diplomatico corruppe il giardiniere con 50 monete d'oro. Con quel denaro, il giardiniere poté dare alla figlia una dote: la giovane trovò marito e, nel giorno del matrimonio, decise di ornare il capo con un ramoscello di zagara.

Se dunque il fiore d'arancio è rappresentazione di buon augurio, allora il suo frutto e il suo albero non possono che essere loro stessi meravigliosi: doni divini che completano l'esistenza con la loro delicatezza e gradevolezza, con la loro bellezza e il loro profumo. Si tratta di una delle metafore più efficaci della vita, quella che fa riferimento alle piante, anzi agli alberi: creazioni della natura in cui gli esseri umani individuano miti fondativi, talvolta miti della stessa creazione, dal momento che le piante

nascono, crescono e lentamente muoiono proprio come gli umani, o della vita in sé, siccome il ciclo vitale della pianta culmina nella produzione del frutto. Ma l'albero è anche allegoria di conoscenza, come dimostra la vicenda di Adamo ed Eva nell'Antico Testamento, nonché di sacralità, come si evince dai tanti culti, più o meno popolari e sincretici di numerose religioni. Per tale motivo, svariate comunità hanno conservato nel tempo l'abitudine di parlare alle piante prima di tagliarle, come mostra anche un antico rito di guarigione sorrentino, in cui mentre un bambino affetto da ernia inguinale viene fatto passare in una fessura aperta in un tronco di quercia, una persona esperta e depositaria di uno specifico sapere magico-religioso pronuncia delle parole sacre e segrete (Gugg 2012).

Gli alberi, dunque, possono avere un'anima propria o costituire il doppio vegetale di un umano (Descola 2005), fatto che spiega perché nella Penisola Sorrentina talvolta c'è di vedere dei santini affissi sui pali di castagno dei pergolati che proteggono gli agrumeti, ad esempio immaginette di sant'Antonino Abate, patrono di Sorrento e soccorritore di marinai, pescatori e contadini, un cui inno liturgico recita così: *“Colmo il petto d'indubbia fidenza / offron questi e ghirlande e preghiere, / implorando più miti le sfere / sugli aranci che il gelo sfiorò”*.

Tra alberi e umani c'è una relazione che ha nei frutti l'emblema di tale integrazione. Sebbene non sia chiaramente una coincidenza assoluta, resta un'efficace allegoria di come la vita fluisca da un frutto all'altro e, analogamente, da una persona all'altra. Il fiume dell'esistenza scorre nel tempo e tutti gli elementi vi partecipano in maniera corale. È qui la radice di determinati riti, come quello descritto da Domenico Spadoni nel 1899 a Macerata, in cui nella solennità di san Giuliano gli innamorati, o gli amanti, si regalavano le melarance, anzi se le lanciavano attraverso le finestre come invito amoroso:

“L’arancio, o altro pomo, lanciato addosso a qualche figlia d’Eva, che stava affacciata alla finestra, mentre passava la processione di S. Giuliano, era in quei tempi una dichiarazione, un messaggero d’amore. Che dico? Era un segnale d’appuntamento... e molti erano gli aranci che turbavano i sonni dei mariti. Tanto che l’autorità, sempre vigile del buon costume, se ne preoccupava” (p. 55).

Le arance sono protagoniste anche di riti non religiosi, ma altrettanto sentiti dalla popolazione, come il carnevale. È il caso celebre di quello di Ivrea, dove si combatte una vera e propria “battaglia” a colpi di arance, o di Binche, in Belgio, dove invece quei frutti sono gettate dai Gilles agli spettatori durante il corteo del pomeriggio, o, ancora, di Menton, in Francia, dove degli enormi carri allegorici sono realizzati esclusivamente con limoni e, appunto, arance.

I riti favoriscono lo stare insieme, il senso di appartenenza e la solidarietà comunitaria. Nel corso dei secoli, l’arancia è riuscita a ritagliarsi un posto d’onore in queste pratiche collettive, divenendo spesso la metafora o l’oggetto intorno al quale ruotano pratiche tradizionali, memorie popolari e narrazioni unificanti. Parafrasando Marc Augé, si potrebbe dire che l’arancia è un frutto antropologico perché è al contempo storico, relazionale e identitario: lo mangiamo e lo usiamo, ma allo stesso tempo lo pensiamo e lo “inventiamo” senza sosta, per cui è sia strumento che prodotto, sia natura che cultura.



Raccolta delle olive mediante l'utilizzo dei pergolati.

Un frutto identitario

L'ultimo articolo che ho scritto prima dell'arrivo della pandemia di Covid-19 in Europa è stato pubblicato sul numero di febbraio 2020 del mensile sorrentino "Sireon"; vi riferivo un piccolo episodio a cui avevo assistito nei primi giorni di quell'anno, mentre ero affacciato ad una finestra di un appartamento di via degli Aranci. Guardando in direzione sud, verso le colline della Penisola, assistetti ad uno straordinario spettacolo di equilibrio nel giardino sottostante: un paio di contadini camminavano leggiadri sui pali di castagno del pergolato dell'agrumeto, ad almeno 5 metri d'altezza. Fu, appunto, lo spunto per una riflessione sull'equilibrio, ma non solo quello fisico di chi si muove in scioltezza sospeso nell'aria o di chi porta dei pesi sulla testa, come certe donne della mia infanzia che trasportavano cassette di pesci dalla marina. Era, più ampiamente, una considerazione su un'idea di armonia con il territorio e di coerenza con la storia.

Nonostante l'apprensione nel vedere quei due lavoratori in cima all'esile struttura di pali di castagno che protegge i delicati alberi di arance dal freddo invernale e dai fenomeni meteorologici più violenti della stagione fredda, quelle due persone non mi rivelarono solo le loro incredibili abilità, ma anche una stabilità più antica e profonda, quasi l'espressione di una vera e propria filosofia. Gli esseri umani sono sempre alla ricerca di equilibrio e, quando lo trovano, sono perennemente tentati dal disequilibrio: la tensione tra questi due stati è la dinamica tra movimenti opposti, tra coerenza e incoerenza; è la forza propulsiva che dà senso al nostro esserci, ciò che ci induce a non accontentarci e, dunque, che ci permette di migliorarci. La sfida alla gravità e alle difficoltà è parte della nostra for-



Fasi di lavorazione e imballaggio delle arance, 1930.

mazione, ma il raggiungimento di una forza più grande è dato dalla capacità di riconoscerla, come è l'armonia tra umani e ambiente.

Intorno agli agrumi, e all'arancia in particolare, negli ultimi due secoli la Penisola Sorrentina ha costruito la sua identità attuale. Nella sua ponderosa "Storia di Massa Lubrense" del 1911, Riccardo Filangieri di Candida scrive che *"La coltura degli agrumi era, nella penisola sorrentina, sconosciuta agli antichi. [...] Circa un secolo fa [a cavallo tra Settecento e Ottocento] venivano alle nostre coste dei velieri genovesi, i quali acquistavano i limoni di miglior qualità; e nel tempo stesso se ne vendevano nei mercati di Napoli e di Roma, ove facevano buon prezzo"*. La situazione cambiò intorno alla metà del XIX secolo, quando altre colture e produzioni entrarono in crisi, come le viti, che furono distrutte dalla crittogama, e poco dopo i gelsi, dunque i bachi da seta, all'epoca la principale attività della zona. Come spiega lo storico, *"Furon fatte nuove piantagioni di limoni con arte più perfetta, zappando la terra fino a grande profondità (scario) e piantando gli alberi ad una conveniente distanza. Sulle piantagioni, a proteggerle dai geli dell'inverno, furon costrutti, da più di trent'anni, dei telai; consistenti in pali verticali piantati al suolo, sostenenti al di sopra degli alberi un graticolato di pali orizzontali (correnti) sul quale si adagiano delle coperture fatte di paglia stretta da assicelle inchiodate (pagliarelle). L'incremento fu rapido: nel 1855 si caricavano i primi bastimenti a vela per il continente nuovo, principalmente per opera dei primi commercianti di questo genere nella penisola, i Fornari ed i Gargiulo. Porto d'imbarco era Sorrento"* (pp. 725-726).

Già un decennio prima, dalle colonne del nuovo periodico sorrentino "La Riviera", il direttore della "Cattedra di Agraria della Penisola" Luigi Savastano aveva affrontato questo argomento, scrivendo che *"sino a 50 anni or sono gli agrumi si coltivavano nella nostra Penisola ad alberi sparsi qua e là [...]"*.

Non si adoperavano coperture, e perciò gli alberi vegetavano a pienaria: ne derivava, che gl'inverni rigorosi gelevano il frutto, i rametti, e persino i rami [...]. Ma quando, per l'aumentante consumo degli agrumi nelle regioni nordiche, accadde una rapida diffusione degli agrumeti in Sicilia, si cominciò a risentire più il bisogno di altri agrumi, che succedevano a quelli meridionali; e poiché i nostri agrumi per ragioni di clima rispondevano appunto a tale condizione, ne derivò uno straordinario piantamento: gli agrumi da alberi sparsi vennero piantati ad agrumeti. [...] Fu quindi formato un sistema colturale, che andò perfezionandosi anno per anno”.

Con il tempo e il lavoro, con l'ingegno e la necessità, i contadini della Penisola Sorrentina si trasformarono da un lato in agrumicoltori e, dall'altro, in architetti di un nuovo paesaggio, quello documentato in un bellissimo filmato del 1948, "Orangen und Zitronen aus Sorrent", realizzato dall'Istituto Cinematografico per le Scienze e l'Istruzione di Monaco di Baviera. In quel documentario d'epoca si vede l'intero ciclo produttivo di arance e limoni, un vero e proprio cimelio cinematografico ritrovato nei primi anni 2000 da Antonino De Angelis, presidente del Centro Studi e Ricerche "Francis Marion Crawford" di Sant'Agnello. De Angelis digitalizzò il filmato, ne scrisse un testo di commento e poi mi chiese di esserne la voce narrante: il risultato fu presentato pubblicamente nel giugno 2008 e colpì molto l'opinione pubblica, dal momento che vi erano state aggiunte di una postfazione di sei minuti con immagini contemporanee sullo stato degli agrumeti peninsulari, dopo i fasti dei decenni precedenti.

Per chi non ha vissuto il secolo d'oro degli agrumi sorrentini, grossomodo fino alla Seconda guerra mondiale, quel filmato è di enorme interesse, non solo perché è un documento storico in sé, ma

anche perché è possibile osservare quel mondo “vivo” e in movimento, stupirsi dell'agilità di “uomini volanti” che stendono pagliarelle sui pergolati, contemplare gli sguardi di donne che incartano a mano ogni singola arancia da inviare oltreoceano con le navi. Il contrasto tra le immagini d'epoca e quelle del 2008 è radicale: la cartolina s'è sbiadita quasi del tutto e “*o profummo accusi fino*” dei fiori d'arancio non c'è più.

È doloroso, ma bisogna essere lucidi e, se lo si vuole davvero, bisogna invertire la tendenza al degrado, al disequilibrio con l'ecosistema e con la storia locale. Nel 2008 ci fu qualche flebile tentativo di preservare ciò che ancora era rimasto, grazie a varie iniziative del Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento, ma molto resta da fare per tutelare l'esistente e promuoverne una rinascita. Si dovrebbe lavorare per organizzare e sistematizzare la documentazione di ciò che fu e di ciò che ancora è, magari agganciando, finché si è in tempo, l'economia agricola a quella del turismo, ma anche creando un luogo vivente della memoria, come un auspicabile “Museo delle Tradizioni Agrumicole Sorrentine”.

Bibliografia

- Alberti, L., 1523: *Descrittione di tutta l'Italia et isole pertinenti ad essa*, Venezia, Stampatore: Paolo Ugolino.
- Augé, M., 1993: *Nonluoghi. Introduzione a una antropologia della surmodernità* (1ª ed. francese 1992), Milano, Elèuthera.
- Basile, G. B., 1634-1636: *Lo Cunto de li cunti* (o *Pentamerone*), Milano, Garzanti, 2008.
- Civinini, G. D., 1734: *Della storia degli Agrumi*, Firenze, Stamperia Francesco Moücke.
- Centro Studi e Ricerche "F.M. Crawford", 2008: "Chi salverà gli agrumeti sorrentini? L'allarme lanciato da un documento storico", Comunicato stampa, 25 luglio.
- Descola Ph., 2005: *Par-delà nature et culture*, Parigi, Gallimard.
- Filangieri di Candida, R., 1991: *Storia di Massa Lubrense* (1ª ed., 1911), Napoli, Arte Tipografica.
- Gozzi, C., 1760: *L'amore delle tre melarance*.
- Gugg, G., 2012: "La quercia della rinascita. Un rito arboreo in Penisola Sorrentina tra guarigione e iniziazione", in "Genius Loci", annuario Centro Studi e Ricerche "F.M. Crawford", Sant'Agnello.
- Gugg, G., 2020: "L'equilibrio nei dettagli, un'abilità da riscoprire", in "Sireon", anno XV, n. 1, Sorrento, 25 gennaio.
- Jacini S. (a cura di), 1877: *Giunta Parlamentare per l'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della Classe Agricola*, testo conservato presso l'Archivio di Stato di Napoli, XXIV B 1.
- Laszlo, P., 2006: *Storia degli agrumi*, Milano, Donzelli.
- Savastano, L., 1901: "Sviluppo degli agrumeti sorrentini", in "La Riviera", anno I, n. 3, Sorrento, 15 febbraio.
- Sereni, E., 1999: *Storia del paesaggio agrario italiano* (1ª ed. 1961), Bari, G. Laterza & Figli.
- Spadoni, D., 1899: "Alcune costumanze e curiosità storiche marchigiane", in G. Pitre (a cura di), *Curiosità popolari tradizionali*, Torino - Palermo, Carlo Clausen.

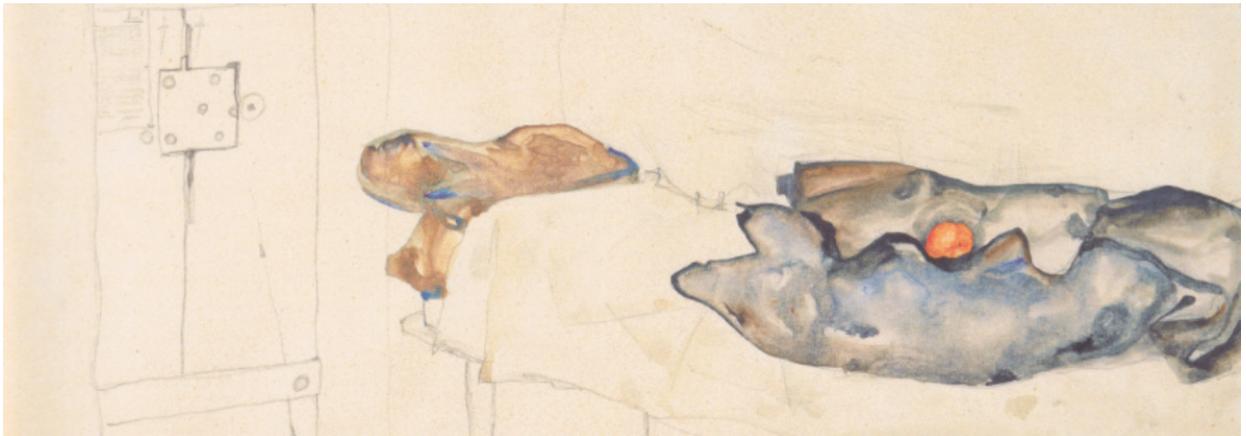
Viaggio nell'arte intorno all'arancia

Giovanna Milano

“Come i primi albori principiarono a dissipare le tenebre della notte, i suoi occhi furono colpiti da uno spettacolo stupendo. Ella scorse a sé dintorno [...] ameni colli che con dolce pendio formavano una vallata sul cui mezzo ergevasi una ridente Città, frastagliata da verdi boschetti di aranci, floridi pometi, ubertosi vigneti e dense macchie di ulivi. Avvertì le aurette messaggere del giorno tutte pregne del soave effluvio del fior d'arancio [...] Volgendo lo sguardo ad oriente scorse casali e borgate che si spiccavano in mezzo a boschi di aranci”. Con tali parole Gaetano Canzano Avarna, nel suo libro *Leggende popolari sorrentine*, pubblicato per la prima volta nel 1883, descrive il paesaggio sorrentino che Cornelia Marramaldo, “la fata di casa Mastrogiudice”, si ritrova ad ammirare dal terrazzo nel quale si è rifugiata, dopo un rocambolesco viaggio a cavallo di una scopa magica. Il paesaggio descritto da Canzano Avarna, segnato da “verdi boschetti di aranci” e “floridi pometi”, rappresenta lo “spettacolo” che influenza e seduce tanti illustri viaggiatori che hanno soggiornato in Penisola Sorrentina e poi ne hanno decantato la bellezza nei diari e nei resoconti di viaggio. Protagonisti assoluti dello “stupendo spettacolo” della Penisola Sorrentina si rivelavano gli alberi di arancio, con il vivido e lucente colore degli esperidi dalla forma tondeggiante, quasi perfettamente sferica, che si stagliava sul fogliame scuro e sempreverde e con il delicato profumo delle zagare, che inondava i giardini da marzo a maggio inoltrato. Ancora oggi chi passeggia nelle stradine che circondano il centro urbano, inerpicandosi verso le colline, può godere

delle piacevoli sensazioni di armonia visiva e olfattiva che solo gli agrumeti possono donare.

Le straordinarie qualità delle arance hanno contribuito ad attribuire a questi frutti, nati dal felice incontro tra pomelo e mandarino, particolari significati simbolici, religiosi, civili e filosofici, rappresentati sotto vari aspetti nelle opere d'arte, dagli albori della civiltà occidentale ai nostri giorni. Anche un espressionista come Egon Schiele, famoso per l'espressione del disagio interiore, resta colpito dalla bellezza dell'arancia. Nel *Diario dal carcere*, il 19 aprile del 1912 si legge: "Ho dipinto il letto della mia cella. In mezzo al grigio sporco delle coperte un'arancia brillante che mi ha portato V. è l'unica luce che risplenda in questo spazio. La piccola macchia colorata mi ha fatto un bene indicibile".



Schiele, Quell'arancia è stata l'unica luce. Acquerello, matita su carta giapponese, 1912.

Viaggio nel tempo e nello spazio. Età Antica

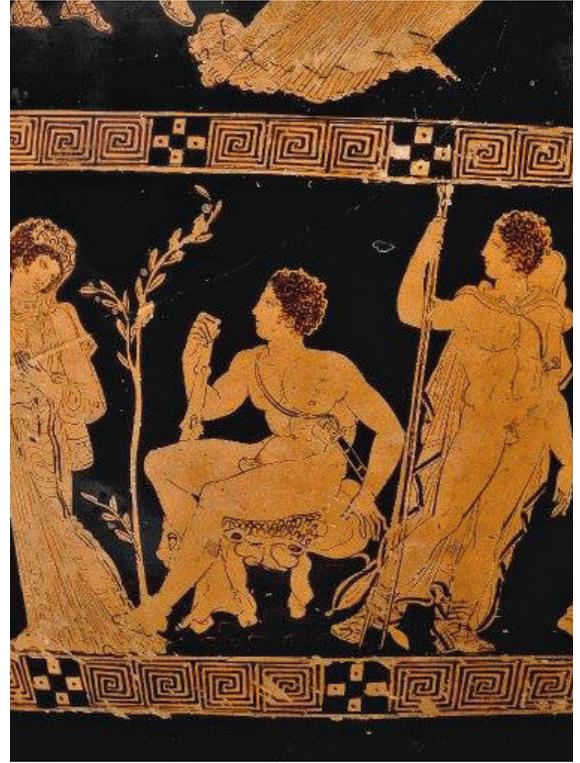
Gli studiosi ritengono di poter riconoscere una pianta di agrumi tra le tante raffigurazioni che costituiscono il cosiddetto “giardino botanico” del faraone Thutmose III. Si tratta di una serie di bassorilievi scolpiti all'interno del tempio di Amon, a Karnak, nel XV secolo a.C., che illustrano una straordinaria varietà di vegetali e animali, destinati a suscitare l'ammirazione e lo stupore degli Egizi per la sconfinata potenza creatrice del dio Amon.

Anche i Greci conoscono l'arancia della quale Teofrasto, nella *Storia delle Piante*, nel IV secolo a.C., descrive per primo la storia, indicando anche i principali utilizzi. Uno dei più famosi miti legati al nostro agrume è introdotto nel mondo classico: il mito delle Esperidi, le ninfe alle quali si fa risalire l'etimologia di “esperidio”, il nome con cui viene indicato il frutto degli agrumi.

Numerose pitture vascolari rappresentano il mito legato alla dodicesima ed ultima fatica di Ercole, ambientata nel giardino delle Esperidi, le figlie - in numero variabile di tre o di sette - di Atlante e della Notte. Avevano il compito di custodire l'albero dei pomi d'oro, dono di Gea per le nozze tra Era e Zeus. L'albero si trovava nel giardino di Era, un luogo meraviglioso situato nell'estremo Occidente del mondo. Ercole si rivolse ad Atlante, il titano che sorreggeva la volta celeste sulle spalle, per convincerlo a rubare i pomi, offrendosi di reggere il cielo sulle proprie spalle per il tempo necessario al gigante per compiere il furto. Atlante accettò, rubò i frutti, ma al suo ritorno sentendosi finalmente libero, si rifiutò di riprendere il grave fardello celeste. Solo con un tranello Ercole riuscì a restituire il cielo al gigante e si allontanò con i pomi preziosi.



Dettaglio del Giardino botanico fra le rovine del tempio di Thutmose III. XV sec. a.C., Karnak.



Ercole nel giardino delle Esperidi. Cratere a figure rosse 340/320 a.C., Museo Archeologico di Napoli.

Nell'iconografia romana spesso sono presenti gli agrumi - *certamente il limone e, forse, la lima e l'arancia amara* - dei quali abbiamo numerose rappresentazioni in opere di epoca imperiale e tardo imperiale: dagli affreschi provenienti dalla Casa del frutteto di Pompei (I secolo a.C.) ai mosaici di una villa romana nei pressi di Cartagine (II secolo d.C.), fino a quelli della Villa del Casale presso Piazza Armerina in Sicilia (IV secolo d.C.).

Presso il Museo Nazionale Romano sono conservati alcuni affreschi staccati provenienti dalla Villa di Livia a Prima Porta (I secolo a.C.). Essi costituivano la decorazione parietale di una sala ipogea, forse destinata al soggiorno e all'intrattenimento durante la stagione estiva e documentano l'utilizzo degli agrumi come piante ornamentali.

La Casa del Frutteto di Pompei rappresenta uno dei massimi esempi pompeiani della cosiddetta pittura di giardino, realizzata con l'intento illusionistico di trasformare la stanza in uno spazio aperto. La domus è composta da due camere da letto decorate da pitture in terzo stile, raffiguranti giardini. I due cubicoli sono decorati con sfondo diverso: celeste per il giorno e nero per la notte.

Durante l'epoca paleocristiana chiese e moschee sono state decorate con rappresentazioni musive riferibili agli agrumi, ma sono stati gli Arabi a diffondere, dal VII all'XI secolo, le piante di limone e di arancio amaro in tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, dal Nord Africa alla Sicilia e alla Spagna.

I palazzi e le regge erano abbellite da agrumeti coltivati mediante nuove tecniche agronomiche e irrigati da sofisticati impianti in grado di estendere la produzione delle piante anche in zone prima aride e incolte.



Affresco staccato dalla Villa di Livia a Prima Porta, I sec. a.C., Museo Nazionale Romano.



Cubicolo della Casa del Frutteto I sec. a.C., Pompei.



Mosaico con cestino di frutta, 540-547. Basilica di San Vitale, Ravenna.

In Sicilia i Normanni proseguono le tradizioni culturali arabe e introducono il termine *jardinum* per designare gli spazi verdi e, in particolare, gli agrumeti piantati a scopo decorativo e non più per un utilizzo domestico e medicamentoso come l'*hortus conclusus*.

Il giardino, come luogo destinato a piacevoli attività, si sviluppa in maniera più ampia nel Tardo Medioevo con l'affermarsi della cultura cortese e diventa un tema ricorrente nelle rappresentazioni artistiche e nelle descrizioni letterarie. Boccaccio nel Decameron, intorno al 1350 così descrive un giardino toscano: "*Fattosi aprire un giardino che di costa era al palagio che tutto era da torno murato, se n'entrarono [...] quante e quali e come ordinate fossero poste le piante che erano in quel luogo, lungo sarebbe a*

raccontare. [...] Nel mezzo del quale [...] era un prato di minutissima erba [...] chiuso dintorno di verdissimi e vivi aranci e cedri.”

Una delle raffigurazioni più significative del *jardinum* e del ruolo attribuito agli agrumi tra il Trecento e il Quattrocento è il grande affresco del “Trionfo della Morte” (attribuito a Buonamico Buffalmacco, 1336-1341), il primo di una serie di tre grandi scene per il Campo Santo di Pisa.

In basso a destra si notano dieci giovani che suonano e conversano in un lussureggiante giardino di aranci, simbolo della vita gaudente e dimentica del destino finale.



Affresco del Trionfo della Morte, attribuito a Buonamico Buffalmacco, 1336-1341.

Età Moderna

Nel corso del Rinascimento nasce un grande interesse per il valore simbolico dell'arancio nella sfera religiosa. La sua caratteristica rifioritura, comune ad altri agrumi, viene descritta da Torquato Tasso nel Canto XVI della *Gerusalemme Liberata* a proposito del giardino di Armida, con uno stretto riferimento alle prerogative del Paradiso Terrestre: *“Coi fiori eterni eterno il frutto dura e, mentre spunta l'un, l'altro matura”*. L'arancio, a volte identificato con l'albero del male allude al peccato originale, altre volte simboleggia l'albero del bene e allude alla salvezza che segue alla Passione di Cristo. Le zagare, bianche, profumate e legate alla sposa e al matrimonio, simboleggiando la purezza e la verginità, divengono un attributo della Madonna.

Un esempio è il dipinto “La Madonna dell'arancio tra i Santi Ludovico da Tolosa e Girolamo” (1496-98) di Cima da Conegliano, alle Gallerie dell'Accademia di Venezia: l'albero di arancio alle spalle della Vergine, che sostiene in



Cima da Conegliano, La Madonna dell'arancio tra i Santi Ludovico da Tolosa e Girolamo, 1496-1498.

grembo il Bambino Gesù, simboleggia con i suoi fiori la purezza di Maria, mentre con i frutti allude al suo ruolo come nuova Eva.

Anche nella pittura fiamminga, caratterizzata da una resa naturalistica della realtà attraverso la descrizione minuziosa dei particolari, l'arancia è spesso rappresentata con valori simbolici diversi, sia in dipinti di tema religioso che in dipinti di tema civile. Jan Van Eyck, iniziatore e massimo esponente della pittura fiamminga, utilizza spesso l'arancia con simbologie diverse. Nel "Ritratto dei coniugi Arnolfini" i frutti poggiati sul davanzale della stanza della casa di Bruges, all'interno della quale il banchiere Giovanni Arnolfini e la moglie Costanza Trenta sono ritratti, rappresentano l'alto tenore di vita dei protagonisti e la loro terra natia, poiché le arance giungono dall'Italia. Nella "Madonna di Lucca", invece le arance sul davanzale alludono al peccato originale.

Molto spesso l'arancia, che compare nelle mani del Bambino Gesù o in primo piano tagliata con un coltello ancora poggiato sul frutto, allude alla passione e alla morte di Cristo come nei dipinti di Joos van Cleve "Madonna con Bambino" e "La Sacra Famiglia".



Jan Van Eyck, Ritratto dei coniugi Arnolfini, 1496.



Jan Van Eyck, Madonna di Lucca, 1436 ca.



Joos Van Cleve, Madonna con bambino, 1525 ca.



Joos Van Cleve, La Sacra Famiglia, 1520 ca.

Quando Caravaggio nel 1597 dipinge “Canestro di frutta” imprime una svolta decisiva alla pittura, sancendo la nascita del nuovo genere della “natura morta”. Con tale espressione, utilizzata inizialmente in un’accezione negativa, si intende una rappresentazione fedele di elementi naturali, nella quale è del tutto assente la figura umana. Il genere pittorico si diffonde ben presto in tutta Europa, assumendo valenze differenti: se per i fiamminghi l’attenzione si pone tutta sul dato materico attraverso l’utilizzo di una luce fredda e tagliente, per gli spagnoli, come Francisco de Zurbaran, la pittura assume un accento più intimista e carico di significati allegorici. In questo vasto panorama un posto di rilievo è occupato dalla rappresentazione delle arance, non solo perché ancora molto preziose e ricercate, ma anche per il loro valore simbolico. Nella “Natura morta” - *conservata presso il Norton Simon Museum di Pasadena* - si ritiene che Zurbaran abbia ricercato una sottile allegoria religiosa: i tre diversi gruppi di oggetti, perfettamente allineati (cestino con le arance, tazza su un piatto d’argento con una rosa e i cedri) rappresentano la Trinità, la rosa senza spine allude alla beata concezione dell’Immacolata, mentre l’acqua nella coppa e le arance con un ramo rappresentano la purezza della Vergine Maria.



Francisco de Zurbarán, *Natura morta*, 1633.



Giovan Battista Ferrari, rappresentazione dell'arancia, 1646.

Un cenno merita certamente l'opera di Giovanni Battista Ferrari - botanico gesuita senese - che pubblicò in latino nel 1646 un volume sulla coltura degli agrumi, sotto il titolo mitologico *Hesperides*.

L'opera descrive la storia degli agrumi e ne fornisce una classificazione dividendoli in limoni, aranci e agrumi inalfarmati, cioè "mala citrea". L'opera, alla quale il Ferrari lavorò più di dieci anni dedicandola al cardinale Francesco Barberini, vanta illustrazioni e incisioni di alcuni artisti della pittura barocca: i disegni sono stati eseguiti da Guido Reni, Pietro da Cortona, Giovanni Lanfranco e Andrea Sacchi, le incisioni da Johann Friedrich Greuter, Anna Maria Vaiana e Claude Mellan.

Sulla scia di *Hesperides* si inserisce la *Citricultura oft regeringhe der uythemsche boomen te weten oranien, citroenen, limoenen, granaten, laurieren en andere* del canonico fiammingo Johannes Franciscus van Sterbeeck pubblicata ad Anversa nel 1682.

L'opera affronta la coltivazione di alberi da frutto esotici; tutta la prima parte è dedicata ai limoni, ai cedri ed alle arance, agrumi raffigurati attraverso tre stampe antiche, incise da Franz (François) Ertinger col titolo *Aurantiae flores, citri flores e limoniae flores*, nelle quali è proposto un ramo ricco di foglie con i fiori ancora in bocciolo, aperti e col frutto maturo, così da poter meglio riconoscere le tre piante.

La rappresentazione delle arance non poteva mancare tra le opere di Bartolomeo Bimbi, che nei primi decenni del Settecento diede inizio ad un particolare genere di pittura, vicina alla Natura Morta per soggetto, ma certamente diversa per le finalità. L'intento del pittore alla corte del Granduca di Toscana, Cosimo III dei Medici, fu quello di raffigurare animali e frutti in base alla specie, alla stagione, alla provenienza e alla particolare conformazione, in modo da contribuire alla loro catalogazione in collaborazione con il botanico Antonio Micheli.

Le rappresentazioni artistiche degli agrumi di Bartolomeo Bimbi sono quasi le uniche nel panorama figurativo settecentesco, probabilmente perché gli agrumi si erano così largamente diffusi da non attirare più l'attenzione di artisti e committenti.



Bartolomeo Bimbi, Natura morta con agrumi, 1715.

Età Contemporanea

Nel corso dell'Ottocento gli agrumi ricompaiono nelle opere degli impressionisti e dei post-impressionisti. Il cavallo di battaglia degli impressionisti è la percezione dei colori e della loro variabilità determinata dall'influenza della luce. Le arance con il loro colore vivace - generato dal rosso e dal giallo che contrapposto all'azzurro appare ancora più luminoso - non potevano lasciare indifferenti gli esponenti del movimento impressionista, a cominciare da Manet che nel dipinto "Il Bar delle Folies-Bergère", pone in primo piano una fruttiera di cristallo piena di arance, il cui colore capta lo sguardo dell'osservatore, prima che si trovi catapultato nella sala affollata attraverso lo specchio.

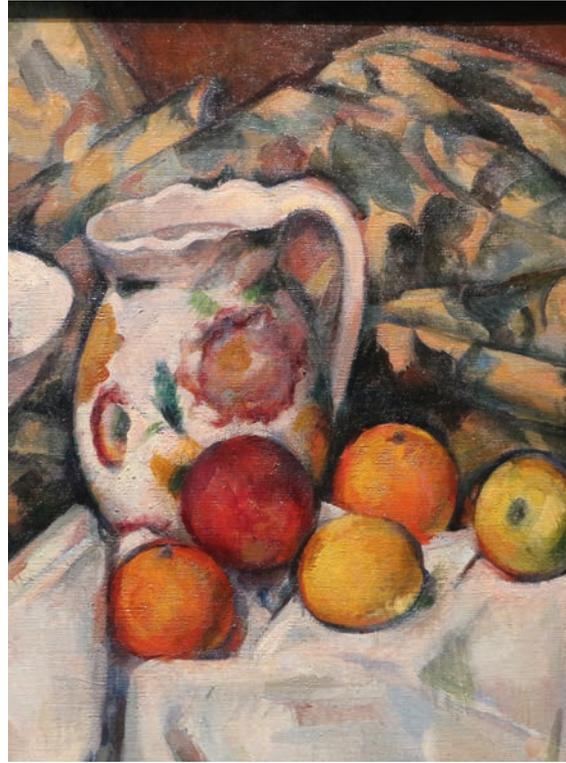
Le arance non potevano certamente mancare tra le raffigurazioni di Paul Cézanne, pittore post-impressionista che mira a rappresentare l'essenza delle cose e non la semplice "impressione". Nell'ambito della sua ricerca delle forme geometriche pure colpite dalla luce, l'arancia che con la sua rotondità permette la compenetrazione dei colori degli oggetti vicini, rappresenta un soggetto da studiare e riprodurre più volte.

Anche Henry Matisse, principale esponente dei Fauves, attratto dal brillante colore e dalla semplice forma delle arance ha rappresentato lo straordinario agrume in diverse opere.

Le innovazioni apportate nella pittura da Cézanne che afferma: "*Bisogna trattare la natura attraverso il cilindro, la sfera, il cono, il tutto messo in prospettiva, in modo che ogni parte di un oggetto, di un piano, sia diretta verso un punto centrale*", trovano in Picasso e Braque strenui sostenitori; essi portano avanti la ricerca post-impressionista fino ad approdare al Cubismo.



Edouard Manet, Il bar delle Folies Bergère, 1881-1882.



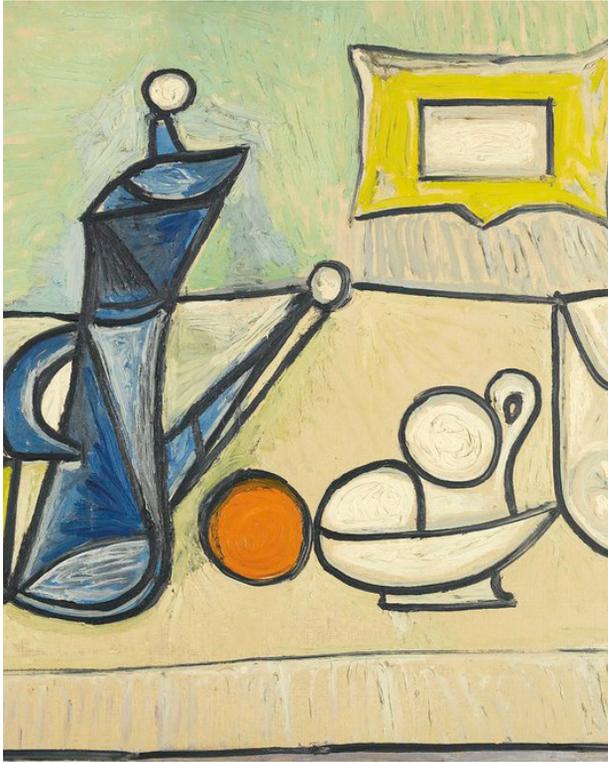
Paul Cézanne, Mele e arance, 1899 ca.

Anche gli esponenti di questo rivoluzionario movimento artistico - nato nel primo decennio del Novecento - che dissolvono e ricompongono le forme naturali, sono attratti dalla forma tondeggiante e colorata dell'arancia.

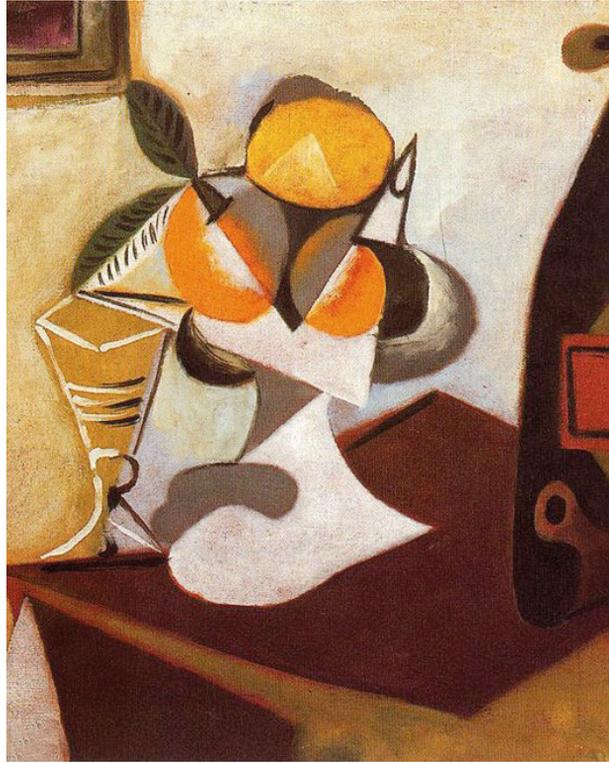
Ma quando Pablo Picasso rappresenta le sue "nature morte" con arance, esse non sono più le solite arance della tradizione, come era stato per tre secoli. Per i cubisti la pittura non deve rappresentare la realtà, ma deve interpretarla e reinventarla. Essi rinunciando all'uso della prospettiva, attraverso processi di scomposizione e ricomposizione, disintegrano le forme.

La forma e il colore delle arance, esplicito richiamo all'interpretazione delle forme umane, entrano nell'opera di Fernando Botero che affermò: *"...credo che l'arte debba dare all'uomo momenti di felicità, un rifugio di esistenza straordinaria, parallela a quella quotidiana. Invece gli artisti oggi preferiscono lo shock e credono che basti provocare scandalo"*.

Come ha scritto la dott.ssa Margherita Zalum Cardon - nell'articolo del Volume *Gli Agrumi* - *"Dai pomi aurei della mitologia greca alla scomposizione cubista della realtà, gli agrumi sono sempre al centro della cultura europea in tutte le sue sfaccettature: essi sono uno straordinario punto di incontro tra la fertilità della natura e l'operosità umana, trasformando con la loro sola presenza il paesaggio in giardino, evocazione e promessa del Paradiso Terrestre"*



Pablo Picasso, Natura morta, 1944.



Pablo Picasso, Natura morta, 1936.



Fernando Botero Angulo, *Natura morta*, 1944.



Fernando Botero Angulo, *Natura morta*, 2008.

Bibliografia

Avvisati, C., 2020: "Riapre la Casa del Frutteto a Pompei", in "Il giornale dell'arte".

Canzano Avarna, G., 1883: *Leggende popolari sorrentine* / per Gaetano Canzano Avarna dei duchi di Belviso:

Tip. rist. anast. Sant'Agnello di Sorrento, all'Insegna di S. Francesco d'Assisi.

Colazilli, A., 2016: "Giardino botanico" di Thutmosis III a Karnak. Esotismo e armonia dell'universo, in "Fratello Albero", n.4.

Ferrari, G., 1633: *De florum cultura libri 4*, in "Erbari ed antichi trattati di botanica della Biblioteca Nazionale Braidense", a cura di F. Pizzoni, M. Lombardi, L. Zumkeller.

Impelluso, L., 2007: *Miti, storie e immagini degli dei ed eroi dell'antichità*, Mondadori, Milano.

AA.VV., 2012: *Gli Agrumi Colturaecultura*, Art Servizi Editoriali, Bologna.

L'arancia, la vitamina C e le sue proprietà benefiche

Luca Paladino

L'arancia è il frutto del *Citrus sinensis*, albero della famiglia delle Rutacee, genere *Citrus*, al quale appartengono la maggior parte degli agrumi. La classificazione degli agrumi è stata a lungo oggetto di studio a causa della interfertilità delle varie specie che appartengono al genere: si parla infatti di una vera e propria superspecie cui appartengono arancio, limone, pompelmo e varie altre piante in grado di incrociarsi tra di loro per produrre diversi ibridi e cultivar. Studi sul genoma hanno portato a ritenere che i tre agrumi primitivi siano stati mandarino, cedro e pomelo, frutto a noi poco noto, periforme e di grandi dimensioni, come suggerisce anche il nome scientifico *Citrus maxima*. Da successive ibridazioni sono nate le altre specie note. In particolare da un antico incrocio tra mandarino e pomelo deriva probabilmente l'arancia, poi diventata l'agrume più diffuso nel mondo.

Le prime tracce di coltivazione dell'arancio si hanno in Asia e si ipotizza che l'arancia sia arrivata nell'area del Mediterraneo attraverso le vie commerciali della seta.

Così come la fioritura delle *zagara*, iconici fiori di colore bianco, anche la maturazione del frutto (*esperidio*) può avvenire in diversi periodi dell'anno a seconda della varietà.

La *buccia dell'arancia*, l'epicarpo o *flavedo*, è ricca di ghiandole in cui si raccolgono gli oli aromatici (soprattutto terpeni) che conferiscono al frutto il caratteristico profumo.

La parte spugnosa bianca sotto la buccia, il mesocarpo o *albedo*, è ricca di pectine (fibre solubili) e di sostanze amare, che fungono da protezione nei confronti di parassiti.

La parte interna, l'endocarpo o *polpa*, è divisa in spicchi da sottili membrane. Ogni spicchio a sua volta è suddiviso in vescicole, piccoli sacchi membranosi riempiti di una soluzione di acqua, zuccheri, e varie altre sostanze nutritive. Nello spicchio, a seconda della varietà, è possibile trovare o meno i semi.

L'arancio è coltivato in un gran numero di varietà, alcune utilizzate per produrre succhi, altre per il consumo diretto.

A seconda del colore dell'endocarpo si tende a distinguere le arance tra quelle a *polpa bionda* (quali ad esempio biondo comune, ovale, valencia, navelina, washington navel, belladonna) e quelle a *polpa rossa* (ad esempio moro, tarocco, sanguinello). Dall'arancia bionda comune deriva la cultivar bionda sorrentina.

L'arancia a polpa rossa viene anche definita a polpa pigmentata per via delle *antocianine* (un gruppo di flavonoidi), pigmenti in essa contenuto in quantità elevata, che le conferiscono il caratteristico colore.





Spremuta Day a Villa Fiorentino, iniziativa di Slow Food. Sorrento, 16 febbraio 2022.

Composizione bromatologica e nutrienti

Da un punto di vista bromatologico e nutrizionale le proprietà dell'arancia sono particolarmente interessanti. Secondo le diverse varietà, 100 grammi di arancia apportano da un punto di vista energetico dalle 40 alle 50 *kcal*, la maggior parte delle quali provengono dai *carboidrati*: circa 10 grammi di zuccheri, mentre le *fibre* si attestano intorno ai 2 grammi. Per ciò che riguarda gli altri macronutrienti, i *grassi* sono praticamente assenti mentre le *proteine* arrivano appena ad 1 grammo. Come la stragrande maggioranza degli alimenti di origine vegetale, le arance contribuiscono all'idratazione dell'organismo, con quasi 90g di *acqua* per 100g di prodotto.

Le arance, come gli agrumi più in generale, sono note soprattutto perché costituiscono una delle principali fonti di *Vitamina C* nel regime alimentare dei paesi industrializzati. Considerato che un'arancia di media grandezza (150g) apporta, senza buccia, circa 75mg di Vitamina C, un consumo giornaliero è in grado quasi da solo di soddisfare il fabbisogno della vitamina raccomandato dai LARN (Livello di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

La vitamina C ha come nome scientifico *acido L-ascorbico* e ha diverse funzioni fondamentali per il nostro organismo. Tra tutte estremamente importante è la sintesi del collagene, principale proteina del tessuto connettivo negli animali, fondamentale per la robustezza di vasi sanguigni, pelle, muscoli, ossa e non solo. Il nome scientifico deriva dalla sua capacità di contrastare lo *scorbuto*, una patologia causata appunto dalla carenza di vitamina C, che affliggeva molti marinai tra il '500 e l'800. In tale periodo storico, durante le lunghe traversate in nave, frutta e verdura fresche (e dunque la vitamina

C) non erano disponibili, ragion per cui la sintesi del collagene ed altre vie metaboliche erano compromesse, portando a perdita di denti, gengive sanguinanti ed emorragie.

La soluzione contro il “morbo dei marinai” arrivò nella metà del ‘700, grazie ad uno studio di un ufficiale della marina inglese: *James Lind* riuscì a dimostrare una correlazione tra il consumo di agrumi e la patologia, facendo sì che il succo di agrumi venisse inserito nella dieta quotidiana degli equipaggi.

La vitamina C è fondamentale anche in quanto fattore antiossidante per l’organismo, funzione che riesce a svolgere sia in proprio che in sinergia con la vitamina E.

Da un punto di vista nutrizionale è interessante anche notare come la vitamina C, presente in quantità lievemente maggiore nell’arancia a polpa rossa, aiuti ad assorbire il ferro di origine vegetale presente nelle verdure a foglia verde. Questo è il motivo per cui il condimento delle verdure con succo o pezzi di agrumi può coadiuvare tale assorbimento. Siccome la vitamina C è presente soprattutto nella buccia degli agrumi, essa può anche essere grattugiata sugli alimenti dopo la cottura.

Nell’arancia sono presenti in quantità apprezzabili vitamina *B1* (tiamina), *B2* (riboflavina) e *vitamina A*, con un discreto contenuto di *minerali*, in particolare potassio, calcio e fosforo.

La ricchezza delle arance sta però soprattutto nell’importante corredo di tante altre componenti biologicamente attive presenti nel frutto. Le *antocianine*, caratteristiche soprattutto dell’arancia rossa, agiscono da antiossidanti e vari studi recenti hanno suggerito una relazione fra il consumo di frutta e verdure contenenti antocianine e gli effetti protettivi nei confronti di diverse malattie.

Il vivo colore giallo arancio è dovuto invece alla presenza di carotenoidi quali *licopene*, *beta-carotene* e *criptoxantina*, altri pigmenti dall’elevato potenziale antiossidante.

Il gusto acido è dovuto ovviamente all'*acido citrico*, mentre ad offrire un sapore deciso al frutto contribuisce il *glutammato*, sostanza presente in buona quantità: fino a 70 mg per 100 g di succo.

Altri *fenoli*, *flavonoidi* e composti biologicamente attivi isolati da buccia, albedo e polpa dell'arancia, contribuiscono al profumo, al gusto, al colore e alle proprietà nutrizionali di questi frutti.

Diversi studi scientifici in vitro hanno mostrato come estratti della buccia e della polpa di arancia abbiano una interessante attività antifungina, antimicrobica e antiparassitaria, anche nei confronti di microrganismi resistenti ad alcuni dei farmaci comunemente utilizzati. Sempre in laboratorio, diversi flavonoidi isolati dall'arancia hanno mostrato capacità di ridurre la proliferazione di diversi tipi di cellule tumorali. Flavoni e isoflavoni causano apoptosi, un vero e proprio suicidio cellulare, in alcuni tipi di tumori del seno. Il *limonene*, componente degli oli essenziali di arance a polpa rossa, ha mostrato importanti proprietà antiproliferative su alcuni tumori del colon.

Studi sull'attività antiossidante dell'arancia e del succo sono particolarmente interessanti, in specie per le varietà moro e tarocco, nel rivelare una migliore azione antiossidante.

Numerosi studi su individui sani e a rischio sono stati effettuati per appurare un eventuale ruolo protettivo legato al consumo di arancia e di succo nei confronti di patologie cardiovascolari, con risultati controversi. Tra i composti che sembrano contribuire a determinare effetti protettivi c'è l'*esperidina*, un flavonone che sembra essere in grado di proteggere dal danno ossidativo la parete dei vasi sanguigni, oltre a collaborare con la vitamina C per sostenere una sana formazione del collagene.

Altri interessanti campi di ricerca sono quelli che indagano un possibile effetto protettivo nei confronti dell'osteoporosi e del declino cognitivo legato all'invecchiamento. Le *pectine* che caratterizzano

l'albedo (parte bianca della buccia) sono fibre che contribuiscono a ridurre la sintesi di colesterolo endogeno nell'organismo umano, oltre che a ridurre l'indice e il carico glicemico del pasto al quale vengono abbinate.



Le arance raggiungono una maturazione accettabile dopo circa 6-12 mesi dalla fioritura.

Il falso mito delle arance cancerogene

Le arance sono ricche anche di *poliammine*, composti organici dai nomi particolari (*cadaverina*, *putrescina*, *spermidina* e *spermina*) che svolgono funzioni importantissime: contribuiscono alla normale crescita e al differenziamento cellulare, possono partecipare a processi di controllo genetico, possono aumentare la permeabilità della barriera emato-encefalica e sono importanti modulatori di alcuni canali ionici della membrana cellulare.

Le poliammine sono prodotte anche per via endogena dal microbiota intestinale e sono presenti in un gran numero di alimenti diversi: le poliammine sono assorbite dall'intestino attraverso specifici trasportatori per essere poi trasportate ad altri tessuti e organi.

Al tempo stesso numerosi studi hanno dimostrato che *la sintesi di poliammine è decisamente aumentata nei tumori dei tessuti epiteliali* e che esse contribuiscono in maniera fondamentale al processo di crescita tumorale. Particolarmente suscettibili all'azione promotrice di queste sostanze sembrano essere i soggetti già colpiti da cancro del colon.

Le arance vanno consumate senza patemi e generosamente, in una dieta varia ed equilibrata, soprattutto perché ricche di fibre e nutrienti che hanno una conclamata azione protettiva nei confronti delle patologie tumorali. Soltanto chi ha importanti fattori di rischio, soprattutto chi abbia già sofferto di cancro del colon, potrebbe avere un effetto preventivo riducendo l'introito di poliammine, ma sono dati ancora da dimostrare.

Come conservare e consumare le arance?

Le arance destinate al commercio vengono generalmente lavate, trattate con anticrittogamici, cerate per dare brillantezza alla buccia e favorirne la conservazione, quindi selezionate, confezionate e spedite al mercato. L'arancia è un frutto che non matura ulteriormente dopo la raccolta e quindi è importante che la stessa sia raccolta a maturazione completa. Può essere conservata per circa una settimana a temperatura ambiente, un poco più a lungo se tenuta in frigo, meglio se nell'apposito scomparto dedicato a frutta e verdura. Il succo e la scorza possono essere congelati, mentre nel caso in cui si intendesse utilizzare la buccia *in cucina* è importante pulirle accuratamente per eliminare i residui delle sostanze con cui le arance sono trattate.

Il modo più ovvio di consumare le arance è di mangiarle *al naturale*, magari conservando un poco dell'albedo, la pellicina bianca, che oltre a essere una fonte di fibre, è molto ricca di composti fenolici e dà un piacevole retrogusto amaro al frutto. Ovviamente l'arancia può anche essere spremuta per ricavarne il *succo*, perdendo sostanzialmente il contenuto in fibre ma ottenendo una bevanda gustosa e nutriente che può essere utilizzata anche come condimento.

L'arancia può essere sfruttata per donare gusto e proprietà nutritive a *contorni* come insalate verdi e insalata di finocchi, ma anche a *primi piatti* come risotto all'arancia e pasta al pesto di agrumi. Essa si presta bene anche per condire *secondi piatti* come insalate di pollo o di mare; succo e scorza sono ottimi per insaporire il pesce al forno ed hanno un ruolo di primordine nella celebre anatra all'arancia, piatto la cui paternità è contesa tra Francia e Italia.



Arancio con frutti e fiori.



Arance con buccia sottile, raccolte con l'utilizzo di forbici o cesoie.

Con l'arancia si possono preparare *marmellate* (si chiamano “marmellate” solo quelle di agrumi, quelle di altri frutti sono “confetture”) e *dolci*, mentre le bucce possono essere candite. Dalla scorza si ricava un olio essenziale che in pasticceria viene sfruttato per aromatizzare diversi dolci, ad esempio nella pastiera napoletana, ma può essere utilizzato anche in ambito cosmetico.

Ovviamente l'arancia è ottima per preparare macedonie (intera o sotto forma di succo), tagliate di frutta, nonché diverse bevande e cocktails.

Insomma, un concentrato di nutrienti e un'ampia possibilità di utilizzo rendono questo frutto tipico della tradizione sorrentina un ottimo alimento per la nostra dieta.



Fasi di lavorazione delle "scorze" di arancia.

Agrumicoltura e Tarsia Ligna nella Sorrento dell'Ottocento. Colloquio con Alessandro Fiorentino

A cura degli studenti del quinto anno dell'Istituto Superiore Polispecialistico San Paolo di Sorrento Indirizzo Turismo, coordinati dalla prof.ssa Giovanna Milano

L'architetto Alessandro Fiorentino è un sorrentino *verace*, innamorato della sua Sorrento, dove è nato e dove lavora con un entusiasmo e una grinta sempreverdi.

Dal 1980 ha associato alla professione di architetto quella di designer della tarsia e di storico locale.

È il curatore del MUTA-Museo Bottega della Tarsia Ligna, fondato insieme alla moglie Alma nel 1999, per accogliere, negli splendidi spazi da lui restaurati del settecentesco Palazzo Pomarici di Santomasi, collezioni di mobili e di oggetti intarsiati, dipinti di artisti italiani e stranieri dell'800, stampe e foto d'epoca e l'attività produttiva dell'Alessandro Fiorentino Collection (Design&Tarsia).

Parlare con lui è un po' difficile, perché pensa e ragiona sempre molto velocemente, ma è un piacere ascoltarlo quando racconta agli studenti come e perché è nato il suo Museo-Bottega.

L'intervista è stata condotta da un gruppo di studenti del quinto anno dell'indirizzo Turismo dell'Istituto Superiore Polispecialistico San Paolo di Sorrento, nell'ambito del percorso formativo di conoscenza del territorio, dal titolo i "Colori di Sorrento", ideato e condotto dalla prof.ssa Milano.

Nel MUTA - Museo Bottega della Tarsia Ligna di Sorrento, lei ha dedicato una intera sezione all'agrumicoltura sorrentina. Come si inserisce tale sezione nel percorso espositivo?

Questo museo, che chiamiamo Museo della tarsia lignea, è però un museo all'interno del quale ho cercato di contestualizzare l'arte dell'intarsio, nel senso che ho voluto riorganizzare e ricostruire il momento storico in cui è avvenuto lo sviluppo di questa tecnica qui a Sorrento. Era il 1830, il periodo in cui l'economia locale era in gran parte legata al commercio degli agrumi e gli intarsiatori sorrentini, quando hanno iniziato a produrre le proprie opere, utilizzavano i legni locali, forniti dagli alberi delle nostre campagne: in particolare l'arancio, il noce e l'ulivo. Quindi si instaurò un rapporto diretto tra l'intarsio e la produzione di agrumi, testimoniato da questa sezione del Museo.

In questa sezione del suo Museo-Bottega si possono vedere esposti oggetti molto diversi tra loro. Quali sono, secondo lei, i pezzi più significativi e indicativi dello stretto rapporto tra intarsio e agrumicoltura?

Io credo che sicuramente il "pezzo" più significativo della sezione è il tavolo intarsiato realizzato da artigiani sorrentini che pubblicizza la Ditta Francesco Ciampa e Sons. Questa è stata una delle più importanti imprese del territorio sorrentino: fondata nella seconda metà dell'Ottocento da Francesco Saverio Ciampa, capitano e armatore, si occupava della raccolta, della calibratura, del lavaggio, del confezionamento e del trasporto via mare delle arance, che venivano vendute in tutti gli angoli del mondo.



Colloquio con l'arch. Alessandro Fiorentino, presso il Museo Bottega della Tarsia Ligna di Sorrento.

Il tavolo costituisce un doppio documento: un documento per quanto riguarda l'arte dell'intarsio (è un tavolo realizzato nel 1891), ma nello stesso tempo è interessante perché riporta l'attenzione sul modo in cui nel secolo scorso si pubblicizzava, anche attraverso anche un tavolo intarsiato, una azienda, le sue produzioni e il suo commercio.

Il MUTA rappresenta la storia di una collezione e della sua attività di collezionista nel corso degli anni. Come ha fatto a raccogliere e a venire in possesso di tanti oggetti legati all'agrumicoltura, oggi esposti nel suo museo?

Nei modi più strani! Ad esempio ci sono i ritratti dei miei bisnonni, che erano commercianti di agrumi; quindi le mie radici sono legate alla storia della produzione e del commercio degli agrumi in Penisola Sorrentina. Certamente non è stata questa la ragione della raccolta di documenti legati alla produzione e al commercio degli agrumi nel Museo dell'intarsio; però avere e riconoscere queste radici fa piacere ed è questo il motivo della collocazione dei due dipinti in una posizione centrale all'interno di questa sezione. Invece tutti gli altri oggetti sono legati ai miei rapporti professionali con diverse famiglie della Penisola Sorrentina.

In particolare, a conclusione di un incarico di progettazione per una famiglia di Piano di Sorrento, storicamente dedita al commercio degli agrumi, per la prestazione professionale i committenti mi hanno compensato con gli stencils che oggi sono esposti nel museo. Gli stencils sono mascherine metalliche ritagliate secondo diverse forme e disegni, usate per decorare e caratterizzare le casse di legno nelle quali le arance, trattate e incartate in colorate veline, venivano riposte per preservarle da



Tavolo intarsiato del 1891.



Dipinto di Scuola Napoletana dell'800.

danni, quali ammaccature e tagli, durante il trasporto.

Ogni oggetto raccolto ed esposto nel museo ha una sua storia unica, varia e qualche volta divertente.

Dal 1999 ad oggi, il Museo–Bottega si è costantemente arricchito di elementi legati all'intarsio e alla storia locale. Prevede per il futuro ulteriori ampliamenti delle collezioni e delle attività del MUTA?

Se ci saranno delle donazioni, sicuramente! Anche se in realtà comunque resta un fatto: ad oggi il museo ha realizzato un certo equilibrio tra le varie sale e le varie collezioni. Le possibilità di esporre altri pezzi si sono ridotte ai minimi termini e ogni volta che riesco ad avere qualche oggetto in più ho una certa difficoltà ad inserirlo in maniera organica. Comunque, chiaramente, qualora arrivassero donazioni, cosa per altro abbastanza rara, a quel punto le accoglieremmo a braccia aperte.

Di acquisti non se ne prevedono: ormai sono finiti i tempi dei grandi acquisti.

Alessandro Fiorentino da architetto a curatore del Museo-Bottega. Come mai ha intrapreso questo suo nuovo percorso professionale?

Per pura pazzia! Sapete cosa è la pazzia??. A un certo momento, arrivato ai quarant'anni, come racconto spesso, affrontati e risolti i problemi fondamentali all'interno della famiglia - *i figli erano ormai già abbastanza grandi, avevo realizzato le case per me e per loro* - a quel punto cosa dovevo fare? A cosa dovevo dedicare le mie energie? La politica l'ho sempre rifiutata e ho cominciato a collezionare oggetti intarsiati. Era una cosa che allora nessuno faceva.



Veline per incarto dei frutti.

Nelle sale del Museo si possono ammirare tantissimi oggetti artigianali di natura diversa: dai letti ai “secretair”, dai tavoli ai piccoli “souvenir”, ma qual è stato il primo pezzo arrivato nella sua collezione?

La vicenda legata al primo oggetto è assai divertente. È un elemosiniere, un piccolo cofanetto con un'apertura sottile sulla parte superiore destinata a raccogliere le monete - di solito tali oggetti venivano usati da frati questuanti per raccogliere le offerte dei turisti sui traghetti per Capri - decorato con tarsie lignee rappresentanti le anime del Purgatorio. Mi costò ventimila lire all'epoca. Fu il primo oggetto acquistato e quasi voleva presagire *“tu qua ci rimetti tutti i soldi tuoi!”*, cosa che si è avverata e che comunque ho fatto con piacere.



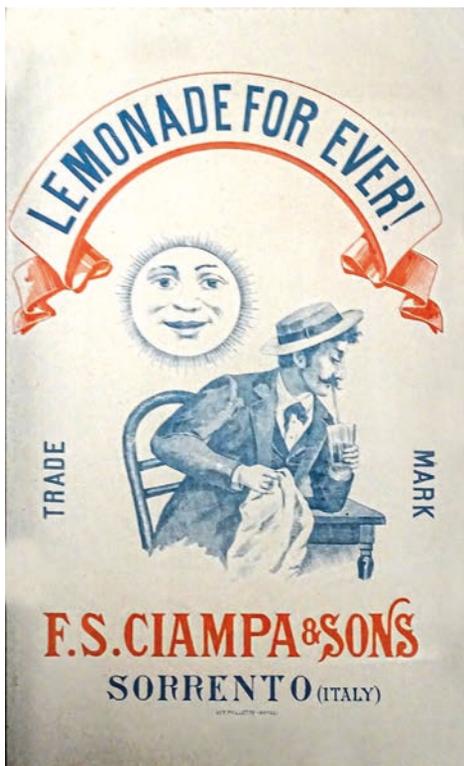
Elemosiniere intarsiato.

Nella primavera 2022 si è tenuto presso il suo museo un interessante convegno dal titolo “La produzione agrumaria tra Sorrento e Rodi Garganico”. Nel convegno sono intervenuti: Don Matteo Troiano - autore del libro Splendori di un passato nel quale sono state pubblicate delle splendide locandine della Ditta Ciampa di Sorrento che a Rodi Garganico, come a Messina, aveva un'altra sede - **Stefano Ricucci** - erede di una famiglia di agrumicoltori e proprietario dell'ex deposito di Rodi Garganico della Ditta Ciampa - **Antonino de Angelis** - autore di testi sull'agrumicoltura dell'Ottocento in Penisola Sorrentina - **Mariano Vinaccia** - presidente della Solagri s.c. Società cooperativa di produttori della Penisola sorrentina e dell'isola di Capri.

Qual è il bilancio del convegno? Prevede che l'iniziativa possa avere sviluppi nel prossimo futuro?

Il Convegno è andato molto bene, gli argomenti affrontati sono stati particolarmente interessanti. Per il futuro sto sollecitando l'avvocato Ricucci a creare un Museo Agrumario a Rodi Garganico, dal momento che sono disponibili molti materiali. Certamente il contesto rodiano è complementare e diverso rispetto al nostro territorio. Rodi conta poco più di tremila e cinquecento abitanti e si potrebbe rifunzionalizzare l'ex deposito Ciampa, situato vicino al mare e ora abbandonato.

Ho dato la mia disponibilità alla collaborazione per la ristrutturazione. Cosa che mi farebbe piacere!



Locandine pubblicitarie dell'azienda "Francesco Saverio Ciampa & Sons", fine XIX sec.

L'obiettivo è portare la sua esperienza a Rodi Garganico? Magari contagiare qualcuno con un pizzico della sua follia?

Non si tratta di contagiare con la follia qualcuno, i pazzi come me ci sono ovunque e ci sono sempre stati. Non è che le persone "sane" diventano pazze. Occorre un certo grado di follia per immaginare, altrimenti non si realizza niente. Ognuno di noi fa nel piccolo e nel grande quello che può fare.

È chiaro che nel mio caso, al di là della follia, io dico sempre che sicuramente è stato il Padre Eterno che mi ha voluto bene e mi dato una mano, senza il suo aiuto non avrei potuto fare niente. Potrei raccontare infiniti aneddoti su come sono avvenuti certi acquisti, certe conquiste.

Se qualcuno mi avesse detto quaranta anni fa: "*tu un giorno aprirai un museo*" avrei risposto a quel tale "*tu sei veramente pazzo!*".

Comprare il palazzo, ristrutturare l'edificio, raccogliere quadri, mobili, oggetti intarsiati, fotografie, costruire una collezione, allestire il museo, scrivere libri... mamma mia.

E però oggi voi studenti dell'Istituto Superiore Polispecialistico siete qui con me: ho risposto alle vostre domande e, probabilmente, abbiamo gettato un seme per i più giovani e per le nuove generazioni.

Le arance e il profumo dell'infanzia.

Colloquio con Alfonso Iaccarino

Giovanna Milano

I tratti caratteristici della professionalità dello Chef Alfonso Iaccarino, patron dello storico *Don Alfonso 1890* (2 stelle Michelin - Stella verde gastronomia) a Sant'Agata sui Due Golfi, sono l'attaccamento al territorio e alla sua storia, la straordinaria capacità di innovare nel solco della tradizione, il rispetto e l'esaltazione delle materie prime e della Dieta Mediterranea.

Dopo aver portato la tradizione della sua cucina in giro per il mondo, da alcuni anni ha scelto di curare personalmente la tenuta di Punta Campanella, dove si occupa di agricoltura biologica, e affidare a suo figlio Ernesto la conduzione del ristorante stellato, famoso in tutto il mondo.

Qual è il suo rapporto personale, da abitante di questa terra meravigliosa alla quale lei è stato sempre molto legato, con i nostri agrumi e in particolare con le arance?

Diciamo che è impossibile immaginare il panorama della Penisola Sorrentina senza la presenza degli aranceti coperti dai tipici pergolati in pali di castagno e "pagliarelle". In Sicilia o negli Stati Uniti, dove si produce una grande quantità di agrumi, non vengono utilizzati i pergolati. Nella seconda metà dell'Ottocento in tutta la penisola Sorrentina, *(dove era florida l'agrumicoltura e tutte le attività agricole, commerciali e mercantili ad essa legata)* invece, le coperture erano necessarie per garantire una buona



Fotogramma tratto dal filmato del 1948 "Orangen und Zitronen aus Sorrent".

produzione di frutti, proteggendoli dalle gelate notturne, dalla pioggia intensa e dalla grandine. Gli ottimi frutti venivano spediti in America, dove erano ricercati e, a volte attesi dagli emigranti, come veri toccasana. Era questa distesa di pergole e pagliarelle il paesaggio nel quale ogni mattina mi trovavo immerso, spostandomi da Sant'Agata a Sorrento per frequentare le scuole.

Oggi nel mondo moderno è cambiato tutto. Le nostre arance, meno dolci di quelle siciliane, vengono poco consumate, ma vengono utilizzate per le marmellate, a meno che non si raccolgano piuttosto tardi. Invece a casa mia il loro utilizzo è stato costante e continuo nel tempo: mia madre non ci faceva uscire di casa se non avevamo bevuto la salutare spremuta e io ho tramandato questo "rito" ai miei figli e ai miei nipoti. Quindi il mio personale rapporto con le arance può essere definito quotidiano.

La sua cucina, pur guardando avanti, conserva una spiccata identità legata alla sua storia e alla sua terra. Il cibo diventa un elemento del patrimonio culturale, che con i suoi profumi e i suoi colori, è in grado di evocare ricordi e risvegliare emozioni. Che ruolo hanno le arance in questi processi?

Proprio stamattina (10 giugno 2022) ho partecipato come "Ambasciatore della dieta mediterranea" (*titolo conferitomi da Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi*) presso l'hotel degli Ulivi di Gragnano al congresso intitolato "La dieta mediterranea e il trapianto di fegato", nel corso del quale è stato ribadito che conoscere la dieta mediterranea, patrimonio inestimabile, significa promuovere la cultura della salute e combattere alcune malattie come obesità e diabete, non solo negli adulti, ma

soprattutto nei bambini. Il messaggio che io voglio mandare, anche attraverso la mia attività, è di ritornare ai cibi naturali, evitare zuccheri complessi industrializzati, non abituare i bambini alle merendine confezionate ma stimolarli a gustare le nostre arance e a bere una genuina spremuta. La mia cucina è improntata al rispetto e alla tutela della salute dei miei ospiti, per cui gli agrumi, parte integrante della nostra tradizione e della nostra storia, hanno il fondamentale ruolo di tutela della salute e sono in grado di evocare i profumi della nostra infanzia. I dolci più importanti di *Don Alfonso 1890* sono dessert agli agrumi come “Sinfonia al limone”, sempre particolarmente apprezzato o “ Il Mediterraneo” con arance, pistacchio di Bronte, ricotta di bufala e liquirizia Amarelli.



Dessert agli agrumi. Foto gentilmente concessa dal ristorante “Don Alfonso 1890”.

Alcuni anni fa, nel 1997, l'architetto Alessandro Fiorentino pubblicò il libro “Memorie di Sorrento: Metamorfosi di un incantesimo 1858-1948”, nel quale, attraverso cartoline e foto d'epoca, illustrava la grande metamorfosi della Penisola Sorrentina. Da allora ad oggi il paesaggio della Penisola ha subito altre notevoli trasformazioni. Lei come definirebbe il cambiamento del nostro paesaggio: da “giardino di agrumi” a...?

Certamente il paesaggio è molto cambiato, ma credo che siamo ancora in tempo per recuperare e ricostruire i nostri giardini mediterranei. Innanzitutto occorre risolvere il problema della viabilità, che ritengo prioritario, e poi lavorare al ripristino della nostra identità.

Quando il Sindaco di Sorrento Massimo Coppola mi ha dato il mandato di Assessore al Turismo ho proposto la ricostruzione dei pergolati nei giardini peninsulari, ma è un disastro... Sono praticamente scomparsi i grandi castagneti da cui ricavare i pali di sostegno, non si trova più la paglia per le pagliarelle, bisogna ricorrere alle canne, ma soprattutto non esistono più le maestranze in grado di realizzare l'opera. Purtroppo è una tecnica ormai persa! Mi sembra che oggi ci sia una corsa all'arricchimento facile. Si prediligono attività redditizie, ma poco impegnative, non si tiene in nessun conto la sostenibilità. Ritengo che alcune attività vadano incentivate e tutelate. Ad esempio, prima il lavoro del “cuoco” era una specie di “refugium peccatorum”. Gli addetti lavoravano molte ore in condizioni poco confortevoli. Oggi le nostre cucine sono super attrezzate, sembrano sale operatorie, con aria condizionata, fuochi ad induzione dove si può lavorare nelle migliori condizioni. Offriamo anche il supporto di una ricca biblioteca, poiché riteniamo di dover continuamente divulgare la cultura del territorio e non solo.

Ma è anche vero che tanti altri imprenditori non si spendono in tali attività di tutela e di incentivazione, lasciando che il personale lavori in condizioni non ottimali.

La sua storia professionale è abbastanza nota, perché lei rappresenta un'icona e un'eccellenza della cucina internazionale, ma mi piacerebbe sapere se c'è un episodio o un momento cruciale che ha caratterizzato la sua carriera.

Il punto di svolta della mia vita professionale è stato il giorno in cui, girando il mondo, cominciai a capire le grandi potenzialità che il Mezzogiorno aveva e che dovevano essere sfruttate. In tutti i ristoranti importanti dei paesi che visitavo trovavo sempre le stesse cose: salmone, caviale, astice, aragosta.... Ma noi possediamo una varietà di prodotti straordinari, la cui esistenza è ignorata in tanti paesi. Allora cominciai a cercare abbinamenti nuovi e particolari, in grado di esaltare le eccezionali materie prime che il territorio ci offriva. Nacquero così i piatti a base di vongole e zucchine, di carciofi e salsiccia. Gli altri ristoratori allora mi ritennero un "pazzo" che metteva insieme cose mai viste. Ma la gente invece comprese e cominciò a frequentare il *Don Alfonso 1890*, che piano piano divenne il luogo ricercato da amanti della cucina mediterranea provenienti da tante località italiane ed estere.

Sono molto soddisfatto del mio lavoro, ma non ho mai voluto "fare televisione". Preferisco partecipare solo a forum e congressi che ritengo significativi e utili per veicolare il mio particolare messaggio di sviluppo sostenibile e per far conoscere i valori del nostro territorio, di cui il cibo è patrimonio ed espressione.

Non ho mai badato e non bado molto ai soldi. Sono un uomo felice quando posso trascorrere il tempo con la mia famiglia, mia moglie, i miei figli, i miei nipotini e quando mi immergo nella natura con i miei adorati cani. Ne ho ben quattro, due tra i quali ormai sono diventati vecchi, ma non smettono di insegnarmi il senso della vita e il naturale scorrere del nostro tempo.



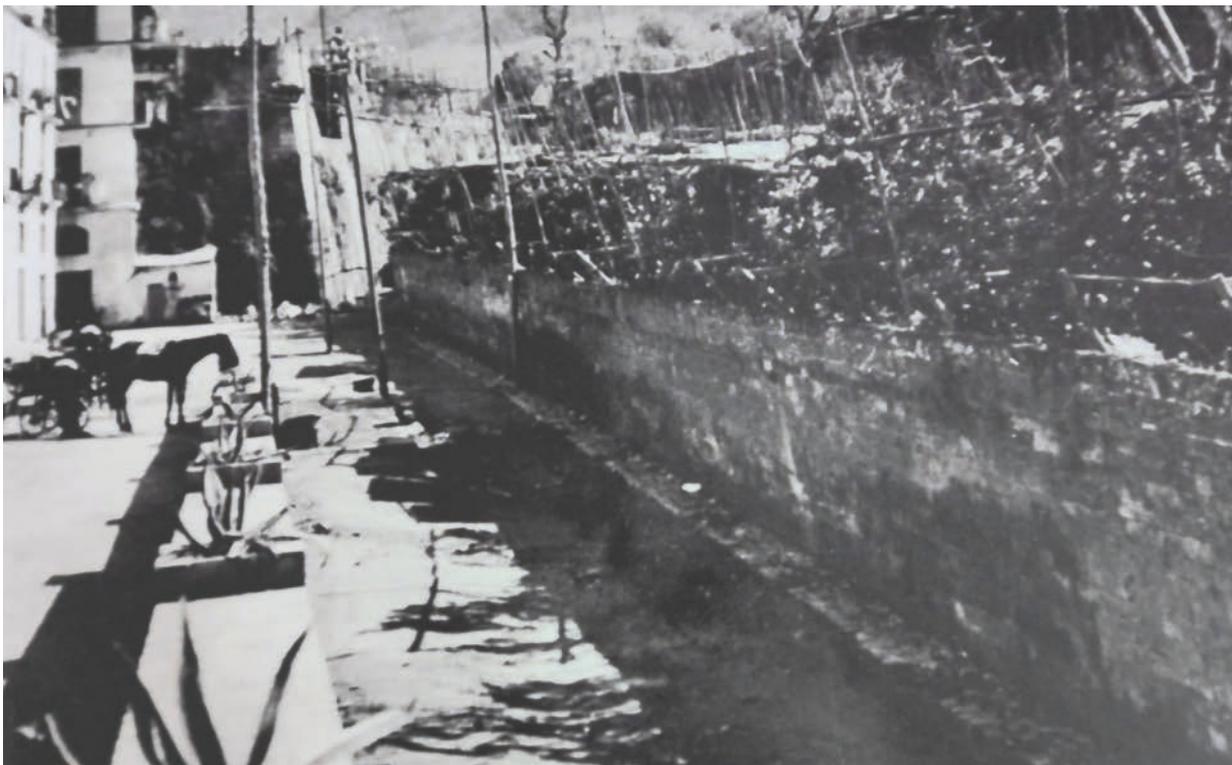
Lo chef Alfonso Iaccarino presso la tenuta "Le Peracciole" di Punta Campanella.
Foto gentilmente concessa dal ristorante "Don Alfonso 1890".

‘O purtuallo. Un frutto “quasi” perfetto

di Giovanni Fiorentino

Via degli Aranci non è solo una delle strade principali di Sorrento, arteria fondamentale per il trasporto e la locomozione in penisola sorrentina, ancora di più in seguito alla pedonalizzazione di parte importante del Corso Italia. Via degli Aranci è una strada che segna un momento importante di crescita demografica e trasformazione socio urbanistica di Sorrento nel secondo dopoguerra (Fiorentino 2014), una fase nella quale lentamente palazzine, abitazioni e condomini, insieme a una lingua larga e lunga di asfalto, prendono il posto di giardini di arance e limoni disseminati nella nostra città.

Via degli Aranci è la zona dove per un lungo tempo, tra Ottocento e Novecento, erano presenti colture di arance. Nella mia esperienza soggettiva, via degli Aranci vuol dire casa e luogo della memoria infantile dove gli alberi di arancio selvatico, la merangola - *citrus aurantium* - o arancio amaro, scandiscono lo spazio da percorrere quotidianamente a piedi, un tempo praticamente sempreverde, insieme al tempo straordinario della primavera, rinnovato ogni anno con il profumo speziato e pungente dei fiori d'arancio. Ancora oggi, chiunque si affacci dalla finestra di un palazzo in via degli Aranci, può facilmente puntare lo sguardo su giardini alberati e, a partire da novembre, per lunga parte dell'anno, puntinati di arancio e di giallo. Nel 2022 gli agrumi rimangono una costante dello sguardo a Sorrento come nell'intera penisola sorrentina, a ridosso della costa tufacea sul mare, nella campagna che risale per le colline, fino a Sant'Agata sui due Golfi, ma anche nel centro urbano e nel cuore sto-

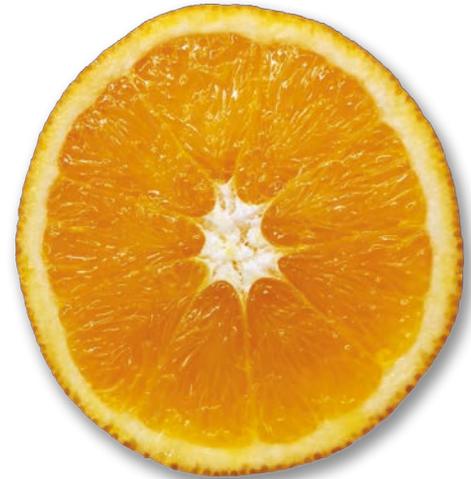
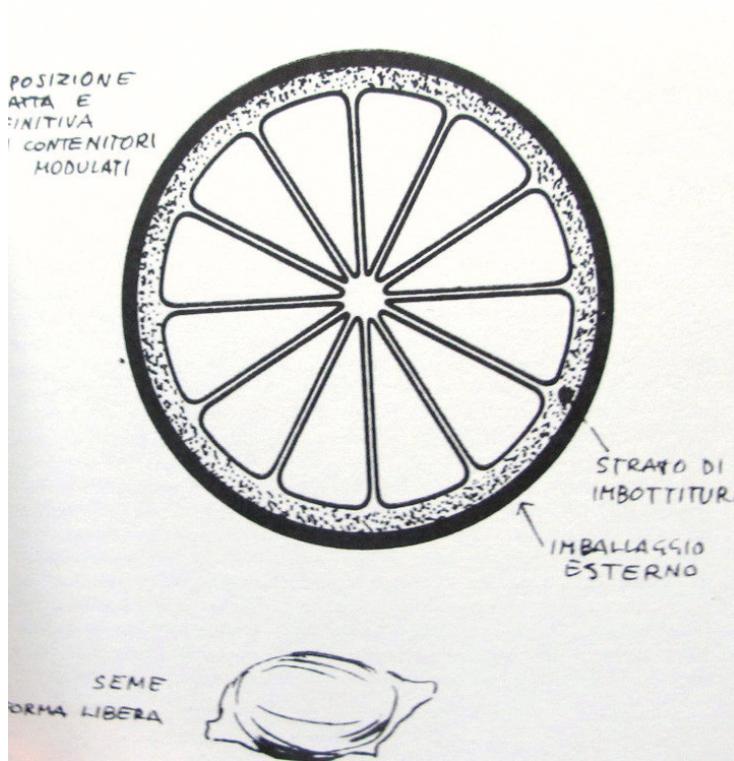


Sorrento, Largo Parsano in un immagine d'epoca antecedente la costruzione di via degli Aranci.

rico della nostra città. Con piccoli fazzoletti di terra serrati tra le case e i muretti tufacei a conservare i tratti del giardino d'aranci come oasi ambientale, magari ristretti e limitati, comunque spazio di frescura estiva e luogo fertile per la coltivazione stagionale e per il consumo familiare. In primavera, tra aprile e maggio, chi attraversa i giardini e le stradine del nostro territorio, viene travolto dal profumo intenso delle zagare. L'arancia, quindi, non è solo un richiamo storico ed evocativo, immaginario e estetico, letterario o addirittura musicale. E' ancora una presenza materiale – in un mondo agricolo radicalmente trasformato – importante per l'olfatto e lo sguardo, per le sfumature dei sapori o le proprietà nutritive, testimonianza di un luogo privilegiato, fecondo tanto nella ricchezza della *terra* che nell'incontro e nell'incrocio di colture e culture, immaginari, storie, scambi e innesti meridiani, da far richiamare più volte ai grandi viaggiatori del Grand Tour la dimensione terrestre del Paradiso.

Antichissimo frutto ibrido, o' *purtuallo* è in tavola, quella apparecchiata della domenica, quella delle giornate straordinarie di festa, ma anche di quelle giornate ordinarie e feriali. Se l'albero di arancio, e il frutto dell'arancia insieme ai suoi fiori, appartengono al paesaggio del *piano* di Sorrento, il frutto con le forme e i colori delle tantissime varietà, con la buccia ruvida, la polpa e il succo, appartengono allo spazio intimo della cucina, nelle case private. Arancia amara o arancia dolce, polpa bionda o rossa, forma tondeggiante e armoniosa, colore brillante, con tantissime variazioni e venature, comunque ricca di vitamina C, frutta multiuso e interpretata in ogni forma d'arte, da trasformare in spremuta o in liquore delicato, fino a rilasciare il suo profumo tra gli aromi della pastiera, dolce d'eccellenza che distingue in tavola la Pasqua napoletana.

L'arancia nel dialetto napoletano viene chiamata *purtuallo*. La bellezza della lingua italiana, nelle sue



Arancia come esempio di packaging perfetto, descritto nel libro Good Design di Bruno Munari.

fantastiche varietà dialettali, ci immerge in un contesto sonoro che è immediatamente memoria e immagine, per esempio quella di mio nonno Pasquale che celebra la frutta della nostra terra nella tavola domenicale per tutti i nipoti o si lascia accompagnare a via San Cesareo tra le botteghe storiche dei fruttivendoli, tra Cafiero, *Cartier* – che resiste alle trasformazioni del centro storico praticamente fino a ieri –, Pimonte e *Miezzu chilò*, Gambardella. Via san Cesareo era mercato che non è più, bellezza e colore della frutta esposta nelle ceste e sui banchi. *‘E purtualle!*, sono le voci che corrono anche a via San Cesareo, nei mercati di Napoli e dintorni, appunto quello del centro storico di Sorrento almeno fino agli anni Ottanta, naturalmente presenze costanti nei mercati dell’intero Mediterraneo che si insediano, arancioni e luminose, persino nelle ceste della scena del mercato del presepe classico napoletano.

Il termine *purtuallo* presenta influenze fantasiose o più o meno verosimili, a partire da un surreale “pour toi!” derivato dal dominio francese, per arrivare alla più diffusa provenienza portoghese, legata alla dominazione spagnola di Napoli: si racconta che gli spagnoli comprassero le arance dai cugini portoghesi e che, una volta arrivate a Napoli, le arance prendessero il nome dalla terra di origine, il Portogallo. La versione più accreditata, vuole che la parola abbia origine dal termine greco *Portokalia*, e tale connessione linguistica immediatamente consente di ragionare su incroci e scambi con l’Oriente e l’Africa del nord. *‘E purtualle* si inseriscono presto nella storia di Sorrento, in un contesto produttivo e commerciale al centro di una serie di scambi che collocano il nostro territorio in uno spazio internazionale. Ci sono storie familiari e comunitarie importanti per lo sviluppo dell’economia e dell’attività produttiva e commerciale della penisola Sorrentina che attraversano l’Ottocento e il



Fotogramma tratto dal filmato del 1948 "Orangen und Zitronen aus Sorrent".

Novecento, che legano l'arancia alla cultura, all'economia e alla storia della penisola sorrentina, come ha raccontato puntualmente Antonino De Angelis nel bel volume *Sorrento bosco di agrumi. Il secolo d'oro dell'agrumicoltura sorrentina* (1850-1950), edito da Esi nel 1996. Storie di arance e di legno, di alberi e frutta, di giardini nascosti da muri, esperienze di vita quotidiana, di produzioni e colture importanti, di fortune commerciali impensate. Le arance crescono e si moltiplicano, vengono raccolte e conservate al fresco, nelle grotte di tufo, poi avvolte in una carta leggera e colorata che è a un tempo protezione, packaging e comunicazione aziendale, forma di pubblicità prima della pubblicità, come le casse di legno o le ceste che servono per accogliere il frutto e marcare il brand, per trasportarlo in un lungo viaggio, talvolta addirittura oltreoceano. Ora quelle storie ritornano per testimoniare e restituire energia e identità culturale.

L'espressione inglese "Clockwork Orange" tipica dello slang cockney usato a Londra nel quartiere di East London, può essere più o meno tradotta col significato di "bizzarro internamente, ma che dall'esterno appare naturale in superficie". Negli stessi anni in cui Anthony Burgess scriveva il romanzo *Arancia meccanica* (1962), in Italia l'artista e designer Bruno Munari guardava dentro e fuori l'arancia con il suo sguardo ai confini tra surrealtà dell'infanzia e potenza dell'occhio estetico. Nel 1963 Munari pubblica *Good Design* per le edizioni di Vanni Scheiwiller. Nella copertina quadrata del libro, l'arancia si presenta ironicamente come la luna di Galileo. La perfezione dell'arancia e della natura, traduce secondo Munari, tratti che incarnano la produzione industriale, assoluta e perfetta coerenza di forma, funzione e consumo. Leggiamo, integralmente, lo straordinario Bruno Munari:

"L'oggetto è costituito da una serie di contenitori modulati a forma di spicchio, disposti circo-

larmente attorno a un asse verticale, al quale ogni spicchio appoggia il suo lato rettilineo mentre tutti i lati curvi volti verso l'esterno, danno nell'insieme come forma globale, una specie di sfera. L'insieme di questi spicchi è raccolto in un imballaggio ben caratterizzato sia come materia sia come colore: abbastanza duro alla superficie esterna e rivestito con un'imbottitura morbida interna di protezione tra l'esterno e l'insieme dei contenitori. Il materiale usato è tutto della stessa natura, in origine, ma si differenzia in modo appropriato secondo la funzione. L'apertura dell'imballaggio avviene in modo molto semplice e quindi non si rende necessario uno stampato allegato con le illustrazioni per l'uso. Lo strato d'imbottitura ha anche la funzione di creare una zona neutra tra la superficie esterna e i contenitori così che, rompendo la superficie, in qualunque punto, senza bisogno di calcolare lo spessore esatto di questa, è possibile aprire l'imballaggio e prendere i contenitori intatti. Ogni contenitore è a sua volta formato da una pellicola plastica, sufficiente per contenere il succo, ma naturalmente abbastanza manovrabile. Un debolissimo adesivo tiene uniti gli spicchi tra loro per cui è facile scomporre l'oggetto nelle sue varie parti tutte uguali. L'imballaggio, come si usa oggi, non è da ritornare al fabbricante ma si può gettare. Qualcosa va detto sulla forma degli spicchi: ogni spicchio ha esattamente la forma della disposizione dei denti nella bocca umana per cui, una volta estratto dall'imballaggio si può appoggiare tra i denti e con una leggera pressione, romperlo e mangiare il succo. Si potrebbe anche, a questo proposito considerare come i mandarini siano una specie di produzione minore, adatta specialmente ai bambini, avendo lo spicchio più piccolo. Oggi purtroppo con l'uso delle macchine spremitrici tutto viene confuso e gli adulti mangiano il cibo dei bambini e viceversa. Di solito, gli spicchi, contengono oltre al succo, un piccolo

seme della stessa pianta: un piccolo omaggio che la produzione offre al consumatore nel caso che questi volesse avere una produzione personale di questi oggetti. Notare il disinteresse economico di una simile idea e per contro il legame psicologico che ne nasce tra consumatore e produzione: nessuno, o ben pochi, si mettono a seminare aranci, però l'offerta di questa concessione altamente altruista, l'idea di poterlo fare, libera il consumatore dal complesso di castrazione e stabilisce un rapporto di fiducia autonoma reciproca. Gesto cordiale e signorile, non come certi produttori contemporanei che offrono una mucca a chi compra venticinque grammi di formaggio. L'arancia quindi è un oggetto quasi perfetto dove si riscontra l'assoluta coerenza tra forma, funzione, consumo. Persino il colore è esatto, in blu sarebbe sbagliato. Tipico oggetto di una produzione veramente di grande serie e a livello internazionale dove l'assenza di qualunque elemento simbolico espressivo legato alla moda dello styling o dell'estétique industriale, di qualunque riferimento a figuratività sofisticate, dimostrano una conoscenza di progettazione difficile da riscontrare nel livello medio dei designer. Unica concessione decorativa, se così possiamo dire, si può considerare la ricerca "materica" della superficie dell'imballaggio trattata a "buccia d'arancia". Forse per ricordare la polpa interna dei contenitori a spicchio, comunque un minimo di decorazione, tanto più giustificata come in questo caso, dobbiamo ammetterla".

"L'arancia – scrive il grande creativo italiano – quindi è un oggetto quasi perfetto dove si riscontra l'assoluta coerenza tra forma, funzione, consumo". Frutto "quasi" perfetto che in tempi di stravolgimenti ecosistemici e ambientali si offre come straordinaria opportunità per sperimentare, anche nel contesto peninsulare, nuovi possibili equilibri ecosostenibili che investono la nostra vita quotidiana.

Oggi, al Sud, l'“imballaggio dell'arancia”, come viene definito da Munari, non è solo estetizzazione compiaciuta da social media (Stagi, Benasso 2021), ma è diventato straordinario oggetto di sperimentazione ecosostenibile. Le bucce d'arancia, oltre i tradizionali impieghi alimentari come bucce candite o ricoperte di cioccolata, marmellate e liquori, vengono utilizzate per produrre bicchieri, olio, candele, spugne. Lo scarto umido della spremitura d'agrumi, quel “pastazzo” che è un misto di scorze, semi e residui di polpa, rappresenta un rifiuto da smaltire, con un costo di circa 30 euro a tonnellata.

All'ombra dell'Etna, le studentesse universitarie Adriana Santanocito ed Enrica Arena, leggono le interviste di un agronomo siciliano, che denuncia lo spreco delle arance non raccolte e lasciate marcire sul terreno. L'idea parte dalla Santanocito e coinvolge la Arena: portare valore al territorio e alla Sicilia, rivoluzionando il settore moda in chiave sostenibile.

Insieme brevettano nel 2013 un processo di produzione innovativo, grazie alla collaborazione del laboratorio di Chimica dei Materiali del Politecnico di Milano, che trasforma in filato la metà del peso del frutto processato e di cui in Italia se ne producono più di 700 mila tonnellate l'anno. Le due studentesse si trasformano in imprenditrici e, alla luce di diversi riconoscimenti, costituiscono Orange Fiber Srl nel 2014, azienda al femminile. Grazie all'apporto di alcuni investitori privati e al sostegno di Trentino Sviluppo, dopo un anno le due amiche inaugurano il primo impianto pilota in Sicilia, all'interno di un'azienda agrumaria che permette di ottimizzare la logistica vista la prossimità con la materia prima. Oggi il brand Orange Fiber, trasforma il “rifiuto” delle arance in filato pregiato, in un esempio quasi perfetto di economia circolare e negli ultimi anni “il pastazzo” si è tradotto in abiti preziosi da passerella realizzati in collaborazione con Ferragamo, in capsule collection per acquirenti



Filato realizzato da Orange Fiber.

attenti ai temi della sostenibilità, oppure in cravatte raffinate firmate Marinella annodate al collo di uomini d'affari.

La moda attenta all'ambiente esce dalla nicchia della sperimentazione, diventa di tendenza, il lockdown infine porta un'accelerazione repentina al processo evolutivo di settore, dalla filiera produttiva fino al punto vendita.

L'idea piace, raccogliendo fondi pubblici e privati. Anche Alessandro Marinella, titolare dello storico brand di sartoria napoletana decide di investire e Orange Fiber debutta al Pitti Immagine Uomo 96 con la presentazione in anteprima di Centocinque, la collezione in edizione limitata di cravatte sostenibili realizzate con Marinella. I valori etici e i tessuti naturali di Orange Fiber si coniugano con Ferragamo e con H&M per la collezione Conscious Exclusive, esaurita in poche giornate.

Nell'autunno 2021 anche Sorrento prova a rilanciare un'esperienza in sintonia con la transizione ecologica che fonde insieme la necessità di recuperare il rifiuto delle arance sorrentine, combattere lo spreco alimentare, valorizzare le produzioni agroalimentari locali e la ristorazione sostenibile (Marrone 2022). Sorrento Orange Week nasce in sintonia con un'esperienza simile che si tiene da tempo a Montecarlo, a Siviglia, a La Spezia, ad opera di Penisola Verde Spa e di un'idea del suo direttore, Luigi Cuomo: recuperare circa 80 quintali di agrumi da smaltire senza sprechi alimentari. Per la prima volta l'azienda titolare del recupero e dello smaltimento dei rifiuti a Sorrento e in Penisola, raccoglie le arance degli alberi pubblici, anche quelle di via degli Aranci, per trasformarle in marmellate, succhi e oli essenziali. Le arance amare raccolte in autunno sono diventate marmellate e spremute, le bucce si sono trasformate in oli essenziali e finissimi per l'uso della pasticceria, con la collaborazione di

SOLAGRI, cooperativa locale costituita da oltre 300 aziende agricole e dell'azienda agricola Fattoria Terranova.

Penisola Verde nella primavera 2022 ha presentato alcuni dei prodotti realizzati, coinvolgendo scuole e studenti di Sorrento con laboratori orientati all'educazione alimentare e ambientale. Le confetture rappresentano solo un punto di partenza, in grado di valorizzare il brand Sorrento, costruire un'operazione di marketing territoriale e centrare obiettivi ambientali, socioeconomici, identitari.

Bibliografia

De Angelis, A., 1996: *Sorrento bosco di agrumi. Il secolo d'oro dell'agrumicoltura sorrentina (1850-1950)*, Napoli, Esi.

Fiorentino, G., 2014: *Il destino del luogo. Sorrento, turismo, ambiente, cultura, immaginario*, Sorrento, Centro Meridionale di Educazione Ambientale (CMEA).

Marrone, G., 2022: *Gusto e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*, Milano, Bompiani.

Munari, B., 1963: *Good Design*, Mantova, Corraini Editore, 1998.

Stagi, L., Benasso, S., 2021: *Aggiungi un selfie a tavola. Il cibo nell'era dei food porn media*, Milano, Egea.



Tipica "cogna" di pagliarelle rimosse e conservate su pergolato.



Aranceto sorrentino in località Montariello.

