



ENTE DI GESTIONE DELLA
RISERVA NATURALE SPECIALE
DEL SACRO MONTE DELLA
SS. TRINITÀ DI GHIFFA

ATTI DEL CONVEGNO

*T*e TERRAZZAMENTI
L'AGRICOLTURA
TRADIZIONALE:

la storia, il recupero e la valorizzazione



ATTI DEL CONVEGNO

*T*_e TERRAZZAMENTI
L'AGRICOLTURA
TRADIZIONALE:

la storia, il recupero e la valorizzazione



**ENTE DI GESTIONE DELLA
RISERVA NATURALE SPECIALE
DEL SACRO MONTE DELLA
SS. TRINITÀ DI GHIFFA**

**Riserva Naturale Speciale
del Sacro Monte della SS. Trinità di Ghiffa**

Elia Ferrari
Presidente
Claudio Silvestri
Direttore

Direzione e coordinamento organizzativo:
Claudio Silvestri
Direttore della R.N.S. del Sacro Monte di Ghiffa

Segreteria organizzativa:
Calogero Rubino, Paolo Boffetta, Eleonora Pavesi
Personale della R.N.S. del Sacro Monte di Ghiffa
Elena Poletti Ecclesia, Michela Travaglini
Aligraphis, progetti di grafica e comunicazione

Cura redazionale:
Elena Poletti Ecclesia
Loredana Racchelli

Grafica e impaginazione:
Aligraphis, progetti di grafica e comunicazione

Testi di:
Eraldo Antonini, Cristina Brizzio, Sara Colombera,
Franco Mondolfo, Donatella Murtas, Maria Rosa Negri,
Ivo Rabbogliatti, Marco Tessaro

PRESENTAZIONE

Claudio Silvestri, direttore del Sacro Monte di Ghiffa

Le aree protette sono un laboratorio di esperienze nelle materie ambientali, architettoniche e di conoscenza del territorio, rappresentano realtà istituite per promuovere le attività di studio e di ricerca ai fini dell'identità culturale e delle tradizioni dei luoghi.

Con questo spirito ci siamo avvicinati alla tematica per l'anno 2005, nell'ambito delle tradizionali "giornate seminariali" presso il Centro di Accoglienza della Riserva Naturale del Sacro Monte di Ghiffa.

La riscoperta dei terrazzamenti presso il Sacro Monte, dove venivano coltivati anticamente la vite insieme con altre qualità autoctone di frutta, è stato lo spunto per indagare sul territorio del Verbano Cusio Ossola e da questo spingersi con un volo geografico ad altre interessanti realtà regionali e oltre.

Abbiamo avuto conferma che le testimonianze legate alla riscoperta di tradizionali metodi dell'uso del territorio rappresentano elemento trasversale di conoscenza e di identità delle culture locali.

Il mondo agricolo dei nostri avi costituisce insomma patrimonio comune nel quale tutti ci si identifica e proprio per la sua importanza e testimonianza ne deve essere valorizzato il ricordo e recuperata per quanto compatibile l'immagine di un tempo.

Il Direttore
Claudio Silvestri

INDICE

PRESENTAZIONE	3
LA VITE, IL VINO E LE COLTURE AGRICOLE A GHIFFA IERI E L'ALTRO IERI (Franco Mondolfo)	5
VITICOLTURA E AGRICOLTURA SULLE RIVE DEL LAGO MAGGIORE. IL TORCHIO DI OGGIOGNO E LE TESTIMONIANZE DEL MUSEO DI CANNERO. (Maria Cristina Brizzio)	14
IL PAESAGGIO CHE SALE VERSO IL CIELO (Donatella Murtas)	23
VITICOLTURA TERRAZZATA IN ITALIA E IN EUROPA: REALTÀ A CONFRONTO (Sara Colombera)	26
IL PROGETTO DI RECUPERO E VALORIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA OSSOLANA (Maria Rosa Negri)	37
L'ORTO AGRO BOTANICO DEL SACRO MONTE CALVARIO DI DOMODOSSOLA: UN PROGETTO DI RECUPERO DELLE ANTICHE COLTURE CON FINALITÀ DIDATTICHE E DI TUTELA AMBIENTALE (Eraldo Antonini)	43
IL RECUPERO DI ANTICHI TERRAZZAMENTI: UN PERCORSO DI CURA DEL PAESAGGIO, CONSERVAZIONE AMBIENTALE E TUTELA DELLA CULTURA LOCALE (Marco Tessaro e Ivo Rabbogliatti)	51

LA VITE, IL VINO E LE COLTURE AGRICOLE A GHIFFA IERI E L'ALTRO IERI

Franco Mondolfo, storico locale

L'andare a ritroso nel tempo per documentare l'identità territoriale dei nostri luoghi, ed in particolare gli antichi terrazzamenti costruiti sulla nostra costa, onde permettere una attività agricola in migliori condizioni, ci porta a considerare la situazione alla metà dell'Ottocento/primi Novecento.

Oltre alle testimonianze dirette che ci vengono date dalla visione delle fotografie panoramiche in nostro possesso, abbiamo a disposizione i precisi sommarioni riferiti alla mappa Rabbini di San Maurizio della Costa del 1860/1890 e di Cargiagio del 1902. Ricordiamo che il Comune di San Maurizio viene chiamato Ghiffa dal 1862 e che il Comune di Cargiagio si unirà a quello di Ghiffa nel 1930, mentre nel 1933 da Ghiffa si staccherà Pollino.



Fig. 1 - Vigneti a Cargiagio in una cartolina d'epoca



Figg. 2/3 - Cartoline d'epoca in cui si notano i terrazzamenti dalle "pianezze" di Ghiffa sino al piazzale della Trinità.



In particolare mi riferisco agli impianti di vigneti che, come vedremo, sono stati numerosissimi e dislocati, partendo dalla riva del nostro lago, sino a giungere con gli ultimi appezzamenti coltivati all'altezza del Santuario della Trinità sotto il piazzale.

Dalle "pianezze" della zona Miralago sino a Deccio la vite copriva una buona parte degli appezzamenti resi idonei, come detto, dai terrazzamenti.

Nei sommarioni ogni "pezza" ha il suo numero, un proprietario, il nome della regione o situazione (nome dialettale dato dai nostri vecchi), la qualità di coltura, la superficie e l'estimo. Le qualità di coltura elencate nel sommarione di San Maurizio nella parte alta, il che vuol dire dal piazzale della Trinità in su, sono: Bosco - Selva - Brughiera - Prato magro - Bosco ceduo.

Nelle cosiddette vallegge sottostanti: Gerbido boscato (Gerbido o Zerbo è anch'esso una brughiera, arida, tendenzialmente povera di humus con bassa vegetazione formata da brughie, cioè eriche) - Prato e Selva - Prato in ripa - Pascolo e castani - Roccia e pascolo.

Fig. 4 - Sommarione catastale

Numero di Mappa	Num. Subal.	COGNOME E NOME	REGIONE O SITUAZIONE	QUALITÀ DI COLTURA	SUPERFICIE			Class.
					Ettes	Are	Centes	
3/183	1	Terranini Angelo fu Giacinto	Vesivola	Coltiva vitate	10	00	6	
3/183	B.1	Terranini Luigi fu Giacinto	"	"	10	22	6	
3/183	b	Terranini Angelo fu Giacinto	"	"	08	70	6	
3/183	c.1	Terranini Luigi fu Giacinto	"	Brughiera, e pascolo		11		
3/184	1	Terranini Luigi fu Giacinto	"	Bosco ceduo	05	60	12	
3/185	1	Carrelli Don Maria fu Maurizio	Capella di Albano	Brughiera, e ceduo	16	02	11	
3/186	1	Franzini Gerolamo, e sorella fu disquale	alla Capella di Albano	"	13	63	11	
3/187	1	Comune di Ghiffa	alla Capella di Albano	Capella	02	54		
3/188	1	Comune di Ghiffa	alla Capella di Albano	Brughiera, e ceduo	15	17	11	
3/189	1	Tagliardi Angelo fu Francesco	alla Capella di Albano	Pascolo	01	43	12	
3/190	1	Tagliardi	Vesivola	Coltiva vitate	07	01	6	
3/191	1	Tagliardi	"	"				
3/192	1	Stiringhelli Giuditta fu Lorenzo Vidua	"	"				
3/193	1	Clabergini	"	"	02	99	7	
3/193	1	Cassio Bia Cerulli amministratore della	"	"				
3/194	1	Fabbricini della Chiesa S. Andrea	"	"				

A mezzacosta sino alla riva troviamo: Campo - Coltivo - Coltivo vitato - Orto - Prato con piante fruttifere - Prato e vigna - Pascolo - Prato e noci - Prato e castani - Orto e ciliegi - Prato e gelsi.

Inizia in quegli'anni, alla metà dell'Ottocento, l'invasione della robinia, con poche are indicate come bosco di robinie nella zona al Cavallo, a Ronco e a Cà del Bosco.

Le stalle censite a San Maurizio sono 69 (da una statistica del 1925 leggiamo che le bovine erano 83, le giovenche 6, le capre 31 e le pecore 33. Ricordiamo che le statistiche di San Maurizio sino al 1933 comprendono il territorio di Pollino).

Gli appezzamenti con prato e vigna a San Maurizio erano 509 (l'abbinamento campo e vigna serviva alle viti per usufruire dei concimi e delle lavorazioni destinate alle vicine coltivazioni).

Gli appezzamenti con sola vigna erano 35, quelli con coltivo vitato 32 e quelli con vigna e roccia 5.

Nel sommarione di Cargiagio compare solamente una stalla in quanto la classificazione è stata modificata in cascine, che sono ben 107 disseminate da Susello, Al Sasso, Carpiano, Ceredo, Cargiagio e Caronio.

Sempre a Cargiagio gli appezzamenti elencati Prato con viti o Prato vitato sono 963, quelli con Coltivo vitato sono 6 e appezzamenti a tutto vigneto sono 9.

Le proprietà sono molto frazionate e la misura media degli appezzamenti è di circa 6/7 are. Ricordiamo che la vite, per antica consuetudine, era anche considerata un ornamento di una casa rurale, pertanto coltivare la vite era più una soddisfazione personale che un vero guadagno.

Il sacerdote Achille Brusa nelle sue Operette popolari con le "Notizie di San Maurizio della Costa", nel 1894 scrive che "a metà cammino fra Ronco e Deccio si ammira una vigna lavorata con tutta cura ed arte sopraffina. Vi si raccoglie del buon vino che proprio nulla ha da invidiare con quel di Piemonte".

Queste affermazioni sono declamate con un po' di esagerazione in quanto il nostro "merican" era un vino del paese, un vino alla buona prodotto in maggior parte per il consumo familiare e per le Osterie locali. Nel 1920 le osterie di Ghiffa erano 7 condotte da Canetta Giuseppe, Durelli Ferdinando, Ferri Giuseppe, Ferri Natale, Noia Francesco, Noia Giulio e Ruffatti Enrico.

Come abbiamo visto le coltivazioni erano abbastanza numerose, dalla riva, nelle pianezze, sino ad una altezza di 350/370 metri che corrisponde alla linea dei terrazzamenti della fabbrica della Trinità che si stanno ora recuperando.



*Fig. 5
In queste foto
d'epoca si
notano pergola-
ti di vite
accanto alle
case*

*Fig. 6
L'insegna di
una antica
osteria*



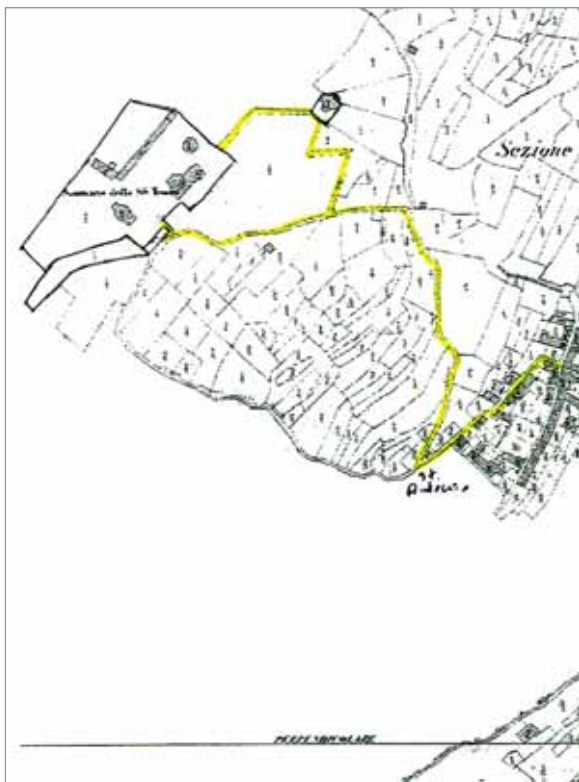


Fig. 7 - Mappale del 1857

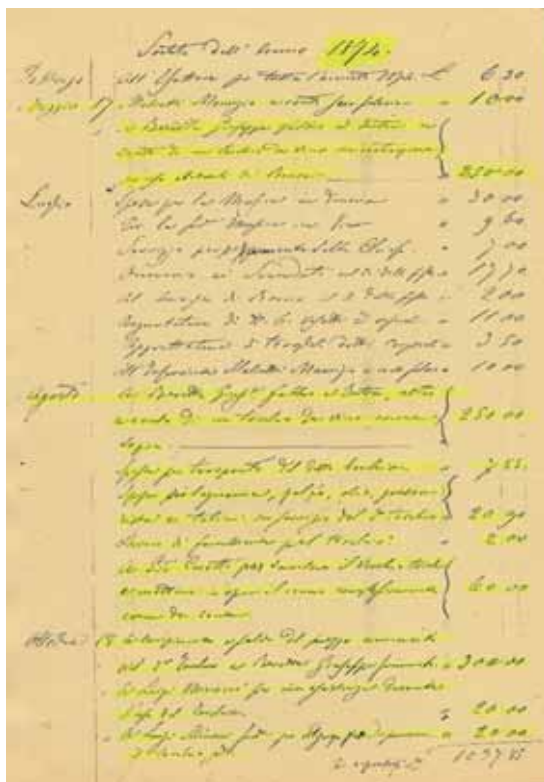


Fig. 8 - Documento che attesta la costruzione del torchio di Ronco nel 1874

Nella maggior parte delle vecchie abitazioni si custodiva l'attrezzatura più conveniente per la vinificazione con l'aiuto anche dei torchi, alcuni ancora esistenti, come quello della fabbrica di Ronco che venne costruito nel 1874, ad uso degli abitanti,

in sostituzione di quello vecchio. Il fitto di detto torchio, come risulta dal libro dell'amministrazione della chiesa di Santa Elisabetta, durò sino al 1966.

Dalle foto delle viti ghiffesi notiamo l'irregolarità quasi disordinata delle coltivazioni a differenza dei perfetti filari delle vicine colline novaresi. Ciò è dovuto al fatto che le nostre vigne erano, come si diceva, "maritate" cioè sostenute da comuni alberi detti Alteni (dal latino *altinia*) sui cui rami i tralci di vite si avvinghiavano sposandoli.

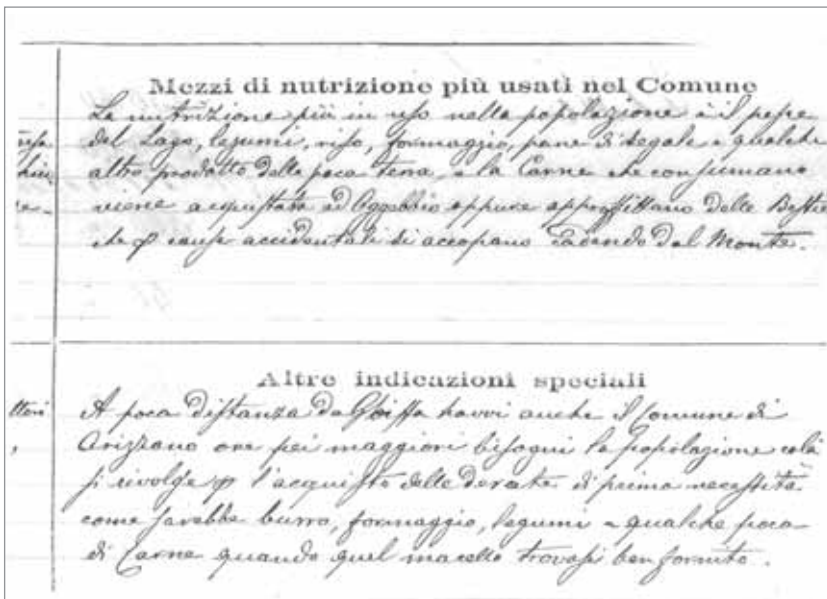
Altri pergolati usati erano chiamati "topie" ed erano formati da pali verticali collegati da altri in orizzontale che seguivano l'andamento del terreno.

Si potevano incontrare delle pergole più raffinate ove dei pilastri in pietra a distanza regolare trattenevano in appositi incavi i pali orizzontali. Tali pietre venivano chiamate "carasc".



Fig. 9 - Il torchio di Ronco

Fig. 10
 Notizie statistiche
 di Ghiffa. Anno
 1881. Sindaco
 Minocci Agostino



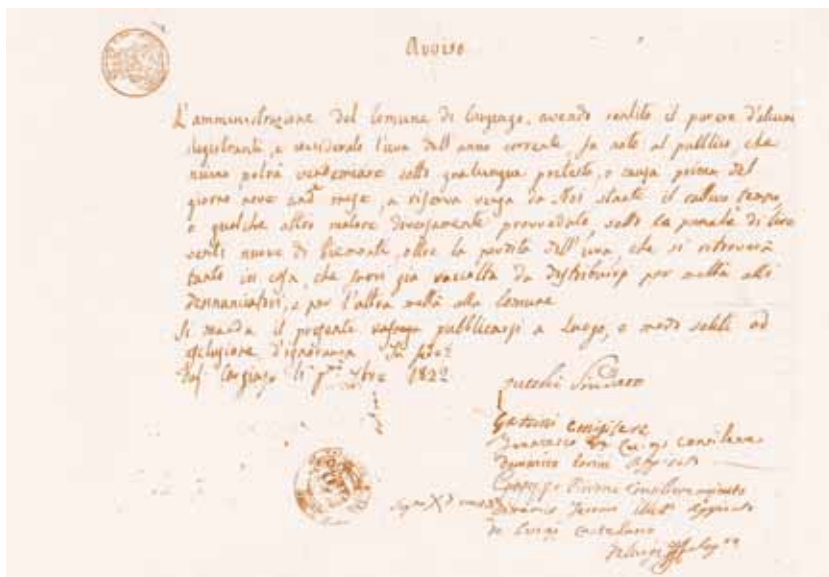
Il vino era insostituibile per la sua capacità di stimolare le forze fisiche e, spesso, serviva ad evadere dai problemi e dalle difficoltà quotidiane. L'uso del vino suppliva anche la poca disponibilità di altri cibi. Dalle notizie statistiche di Ghiffa nell'anno 1881 il Sindaco Minocci Agostino alla domanda quali fossero i mezzi di nutrizione più usati dalla comunità, rispondeva: "La nutrizione più in uso dalla popolazione è il pesce del lago, legumi, riso, formaggio, pane di segale e qualche altro prodotto della poca terra e la carne che consumano viene acquistata ad Oggebbio oppure approfittando delle Bestie che per cause accidentali si accopano cadendo dal Monte".

Qualche eccesso nei consumi del vino poteva capitare come a Ghiffa era rimarcato nel regolamento di fabbrica del 1917 al Cappellificio Panizza che recita tra l'altro: "È vietato presentarsi in stato di ubriachezza ed è vietato pure introdurre in fabbrica vini e liquori (la grappa degli alambicchi nostrani)".

La nostra terra pur magra è abbastanza adatta alla viticoltura perché un terreno troppo fertile tende a far vegetare le viti in modo eccessivo, con pochi grappoli, mentre è importante che il terreno sia ben drenato, con impianto profondo e vi sia una buona esposizione al sole per far assorbire ai grappoli luce e calore.

La vite non ebbe un'esistenza facile a metà dell'Ottocento in quanto le malattie la attaccarono ferocemente col "mal bianco", l'oidio, una muffa che produsse una drastica riduzione della produzione dell'uva. Si dovette rimediare con polverizzazioni di zolfo. Attorno al 1885 è la volta della peronospora, un fungo che distrugge le foglie e ne impedisce la fruttificazione e che viene combattuta con un composto di rame e di latte di calce (detto verderame o poltiglia bordolese). In seguito, verso il 1908, si presenta una invasione con un piccolo pidocchio venuto dall'America. Questa grave nuova infestazione si presenta come evento che avrebbe distrutto viti e viticoltura. È la fillossera, che tanti danni ha recato in Italia e in Francia. I segni del male sono l'arresto della vegetazione rimanendo attaccate anche le radici. Per fermare la diffusione della malattia si dovette

Fig. 11
Documento
del 1822 che
regolamenta
il raccolto
dell'uva



bloccare la vendita di viti, talee e barbatelle e si estirparono tutte le piantagioni contaminate sostituendo i portainnesti con viti americane resistenti alla fillossera innestandovi sopra la vite nostrana originale per salvare in parte il gusto del vino. Rimedi furono anche gli impianti di uva Clinton il cui vino casalingo veniva bene o male consumato ma non poteva essere commercializzato perchè a stento ammesso dalla legge. Veniva persino usato il Caspi, aspro e leggero vinello ottenuto dalla seconda spremitura delle bucce d'acino, bevuto per dissetarsi allungato con acqua.

Poteva capitare di eseguire il raccolto troppo presto, cioè quando l'uva non era ben matura e zuccherina, ciò per il timore di grandinate o forti piogge autunnali che potevano mettere a repentaglio la riuscita della vendemmia. Venne allora l'obbligo di attendere le autorizzazioni pena multe e la perdita del raccolto contestato (come si legge in un documento del 1822).

Oltre alla vite, le colture più antiche sono state quelle dei cereali come:

- la Segale, che veniva panificata per un consumo quindicinale, usandola anche in mistura con il Miglio per ottenere le "Blave" (ricordiamo che ancora oggi il pane integrale viene detto "pan biava");
- il Panico, usato per ottenere delle zuppe o in mistura per la produzione del pane;
- l'Orzo e l'Avena, prodotti in minore quantità;
- la Melega o Melgone;
- il Formentone, cioè Mais o Granoturco, compare dopo il Cinquecento come la Patata.

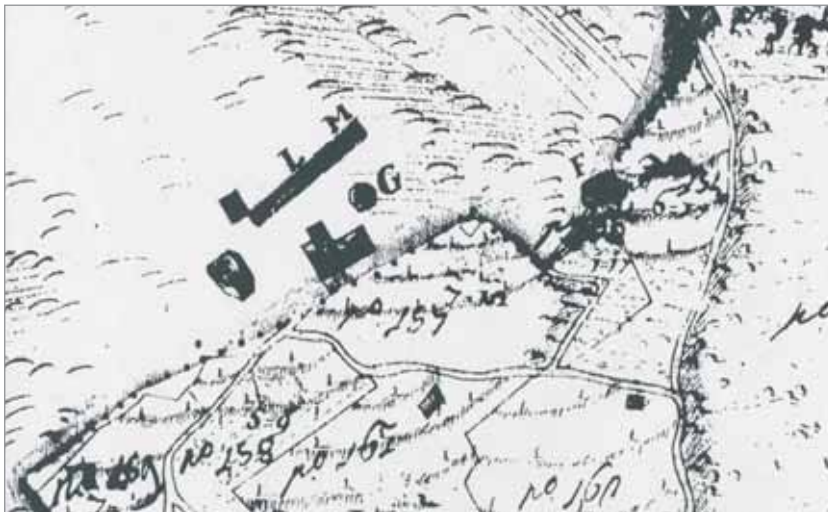
I tentativi di produrre frumento sono stati presto abbandonati.

Naturalmente le colture praticate negli orti per uso domestico sono state, fra l'altro, i fagioli, le rape, le cipolle e le zucche.

Il Castagno, sebbene coltura antica, da noi prende vigore alla fine dell'ottocento, quando, a cura dei Comuni, si provvede a praticare gli innesti su piante fruttifere selezionate e collocate in posizione non lontana dalla residenza dei conta-



Figg. 12/13
San Maurizio
e il Santuario
della SS.
Trinità nella
mappa
Teresiana



dini. Questa pianta che ha salvato dalla fame molte famiglie, veniva chiamata l'“albero del pane”. Il Castagno, pianta longeva, può vivere anche centinaia di anni e fruttifica dopo 25 anni d'età, raggiungendo il massimo della resa attorno ai 50 anni.

Particolare interesse e cura venivano dedicate ai frutti di bosco come mirtillo, more, ribes, lamponi e fragole; così come alle piante di ciliegie e amarene.

Le piante di noci sono state sempre ben curate e venivano indicate anche sui sommarioni delle mappe. L'olio ottenuto dalla spremitura delle noci veniva normalmente usato per l'illuminazione in aggiunta all'uso delle candele prodotte utilizzando la cera d'api.

Le notizie del Settecento ci giungono dai sommarioni e dai censimenti della mappa teresiana dove il Santuario della Santissima Trinità rimane conglobato al limite del bosco demaniale della Comune di San Maurizio mentre i due appezzamenti sotto confinanti sono censiti coi numeri 156 e 157.

È grazie alla ricerca di Mario Bariatti all'Archivio di Stato di Milano che possiamo visionare i dati del censimento dello Stato di Milano intrapreso, per volontà di Carlo V su ordine di Vienna nel 1718. La misura delle terre e l'esatta notificazione dei beni con una conseguente ripartizione dei carichi fiscali, sono stati censiti tra il 1720 e il 1724 compilando i primi sommarioni.

Comunità di Ronco - Decio - Frino e San Maurizio:

Siti di casa 59; Orti di casa 20; Siti di stalle 9; Siti di cascine 1; Giardini 2

Terreni a vite, ronchi, prati vitati e coltivati con viti 1059 pertiche

Terreni a prato 112 pertiche

Terreni a coltivo 127 pertiche

Terreni a pascolo 294 pertiche

Selve fruttifere - castagni 706 pertiche

(La pertica milanese misura 654,5 metri quadri cioè 6,5 are, in quanto l'ara è 100 metri quadri)

Mentre i dati della Comunità di Cargiago, Caronio, Susello, Carpiano e Ceredo sono:

Siti di casa 25; Orti di casa 22

Terreni a vite, ronchi, prati vitati e coltivati vitati 1011 pertiche

Terreni a prato 107 pertiche

Terreni a coltivo 62 pertiche

Terreni a pascolo 351 pertiche

Selve fruttifere e castagni 114 pertiche

Fra' Paolo Morigia nella "Historia della nobiltà et degne qualità del Lago Maggiore" nel 1603 diceva: "Vedesi poi d'ambidue le riviere del lago tutte piene e ripiene di vigne con innumerabili piante di vite e pergolati fin sopra le strade del lago medesimo".

Per accennare ai primi documenti conosciuti che si riferiscono all'argomento

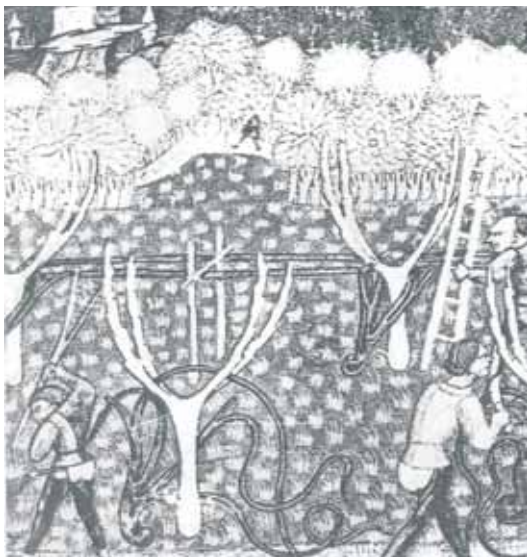


Fig. 14 - Miniatura medievale con scena di potatura su alberi

oggi trattato, occorre analizzare quanto scritto dal Prof. Giancarlo Andenna nel volume "Novara e la sua terra nei secoli XI-XII". Sono le pergamene conservate nell'Archivio diocesano di San Vittore che riportano dati certi su un'epoca così lontana. Ci troviamo nel periodo che è oggetto di studio anche per le indagini sulle antiche fondazioni del Santuario ora scoperte.

Quasi tutte le pergamene fra quelle esaminate del XII e XIV secolo riguardano contratti agricoli dove compaiono prati e vigne con censi annui pagati in mosto o vino e dalle successive disposizioni statutarie riguardanti la vendemmia; il consumo del vino locale nelle taverne e la proibizione della vendita al minuto del vino forestiero.

Gli anni delle prime testimonianze su pergamene parlano di coltivazione della vite a

Intra nel 1144, a Frino nel 1175 e a Deccio nel 1347. La vite non era invece coltivata nelle località superiori a 500 metri, come Esio, Premeno, Intragna e Aurano. L'uso costante di richiedere censi in mosto o in vino impose la normativa di stabilire con decreto podestari- le il tempo in cui avrebbe dovuto effettuarsi la vendem- mia a seconda dell'andamento stagionale in corso.

I portainnesti dei vitigni più diffusi nella zona del Lago Maggiore sono stati fin dal Trecento - Quattrocento quelli del Nebbiolo aventi una buona vigoria vegetativa e adatti alle nostre latitudini se ben esposti a mezzogiorno. Le antiche carte private dell'Archivio di San Vittore di Intra segnalano quanta importanza nel modulo di organizzazione agricola della nostra zona abbiano avuto i mansi. Le unità coltivative dei massari dell'epoca venivano già regola- mentate nell'uso dei boschi e nei beni comuni.

È appunto un manso nella zona di Frino, venduto dalla Badessa del Monastero Vecchio benedettino di Santa Maria alla Cacce di Pavia a Pietro, preposito della Curia di Intra nel 1180 ad interessarci.

Con la successiva istituzione del "Consortium Plebis", una confraternita che si trasformerà nelle prime fabbricerie di Ronco e Frino è alla base delle nostre ricerche sulla nascita del Sacro Monte di Ghiffa, ma questa è un'altra storia che potrà essere tema di una futura giornata seminariale.



*Fig. 15
Disegno antico
con tutte le
fasi di lavora-
zione del vino*

DOCUMENTI RIGUARDANTI L'ARGOMENTO TRATTATO PRESENTI PRESSO L'ARCHIVIO DI S. VITTORE D'INTRA

(Indicazioni di Giancarlo Andenna)

"Massaricia" posseduti da Enti ecclesiastici pavesi

PERGAMENE 5- 20- 27- 28- anni 1162- 1168- 1170- 1175

Massarizi acquistati dal preposito Pietro per l'ampliamento del patrimonio eccle- siastico della nuova Confraternita della pieve d'Intra.

PERGAMENE 20- 22- 23- 25- anni 1168- 1170- 1175

Terre beni comuni, pertinenze, proprietà private nel piviere d'Intra

PERGAMENE 18- 23- 53- 90

Possedimenti del Monastero vecchio di Santa Maria di Pavia nella Valle Intrasca

PERGAMENE 27- 28- anni 1175- 1180

"Consortium plebis"

PERGAMENA 28- anno 1180

Affitto castagneto di Ghiffa

PERGAMENA 43- anno 1220

Causa dei canonici con i Da Castello di Pallanza per ingerenze sui mansi in Valle Intrasca e Frino

PERGAMENA 83- anno 1258

Vigneti di Susello

PERGAMENE 17- 95- anno 1289

VITICOLTURA E AGRICOLTURA SULLE RIVE DEL LAGO MAGGIORE. IL TORCHIO DI OGGIOGNO E LE TESTIMONIANZE DEL MUSEO DI CANNERO

Maria Cristina Brizzio, Associazione Amici del Museo etnografico di Cannero Riviera

Cannero Riviera, comune dell'alto Verbano felicemente esposto al sole e protetto dal gelo dalla tramontana e da una corona di monti e boschi, è terra abitata da più di un millennio; la struttura agro pastorale che doveva essere stata per diversi secoli, fino alla metà del secolo scorso, ben solida è quasi del tutto scomparsa per lasciare spazio da prima all'industria (Spazzolificio Verbano) e poi al ben sviluppato settore terziario. L'agricoltura come la pastorizia occupavano gran parte della vita quotidiana del passato essendo le fonti primarie dell'economia, ogni famiglia, si può con certezza affermare, possedeva e coltivava un orto. Il territorio comunale, se si esclude la piana circostante il Rio Cannero, è per la maggior parte montano, gli scoscesi pendii, che oggi ci appaiono ricoperti da una fitta vegetazione, un tempo dovevano essere ben diversi: quasi completamente terrazzati con muretti di sostegno della terra pazientemente costruiti persino sui cigli dei precipizi, per strappare alla montagna pochi metri quadrati di terreno coltivabile.

Oggi questi muretti, i "runchit", testimonianza di questo ingegnoso sistema per sfruttare il terreno, si riconoscono a malapena e la loro esistenza ci è ricordata nei toponimi di alcune vie e località del comune quali: "via ai Ronchi", "Runcasc" e il più noto "Ronché" agglomerato di case sulla mulattiera tra Cannero e Oggiogno. Doveva trattarsi di un sistema di grandiose proporzioni che dalla riva del lago (Fig. 1) saliva su verso le frazioni di Cassino, Donego,



Fig. 1 - Terrazzamenti sul versante lungo la Statale 34 del Lago Maggiore



Fig. 2 - Terrazzamenti nella frazione Oggiogno



Fig. 3 - Terrazzamenti nella frazione Oggiogno villa "Il Sasso"

Oggiogno, Piancassone e le Vigne e poi ancora più su verso gli alpeggi di Ronno e Faed (Figg 2, 3 e 4). Un complesso di muri a secco di sostegno sistematicamente intersecati da scalette in muratura a sbalzo o addossate alla montagna (Fig. 5); fitte partizioni fra gli orti e i campi tutte rigorosamente in sasso e legna; numerosi i cascinali dai tetti in piode (Fig. 6) e dei quali restano oggi, purtroppo, soli i ruderi. Imponente anche l'impianto ligneo di palificazione (pergolati o "Topie") utilizzato da tempo immemorabile, come ancora oggi, per sorreggere le estese ramificazioni dei tralci delle viti.

Coltivazioni più diffuse

Grazie alla fertilità del suolo e alla dolcezza del clima numerosi erano i prodotti coltivati: alcuni sufficienti al fabbisogno locale, altri in particolare le primizie, trasportati sui barconi e commerciate nei vicini mercati di Intra, Luino e di altre piazze della provincia di Varese e Milano.

Il Gelso (*i muròn*) era intensamente coltivato per le sue foglie che servivano per l'allevamento del baco da seta, attività molto diffusa tra le famiglie cannere-si e del Verbano. Vivo è il ricordo tra gli abitanti di Oggiogno di come i terreni verso il cimitero fossero occupati da vaste e ben organizzate piantagioni di gelso. Tra le maggiori produzioni-allevamento si ricorda quella della villa, ora di proprietà della famiglia Visconti Giulini, ad Oggiogno; la conduceva il proprietario Giovanni Tarella che era il rappresentante ufficiale in Novara della ditta Marietti Prato di Yokohama in Giappone, il quale era anche proprietario di una piccola filanda a cui i piccoli allevatori della zona conferivano il loro prodotto.

La Canapa (*u cànuv*) era diffusamente coltivata nei soleggiati campi della sponda occidentale del Rio Cannaro e nei pianori ai piedi dell'abitato di Oggiogno. La coltura della canapa seguiva calendari precisi: era seminata in primavera e raccolta durante l'estate. La canapa, tagliata e raccolta, subiva una laboriosa lavorazione che prevedeva da prima una lunga macerazione, effettuata a Cannero nei pressi del *Cantòn*, oggi detto Cantone tratto di spiaggia nella zona Lido, ad Oggiogno, invece, direttamente nel Rio Buralto, in località detta "peschiera" dove c'era una grande vasca naturale. L'operazione di macero, che doveva avvenire rigorosamente in acqua corrente, durava circa tre settimane; giunta a maturazione la si metteva ad asciugare al sole, la si batteva poi con mazze di legno o in recipienti scavati nel sasso le pile. Con le fibre ricavate si produceva lo spago o il filo ritorto per cucire e per fabbricare le calzature tipiche "i pedù"; pettinate e

ridotte in fili sottilissimi con il cardatore, filate e tessute per mezzo di appositi telai, producevano pezze di tela ruvide e fresche che, dopo essere state sbiancate immergendole in acqua e stendendole al sole per diverse volte, venivano usate per confezionare la biancheria per la casa ed alcuni indumenti.

I cereali “biave” erano coltivati quasi tutti: segale, sorgo, miglio, orzo, mais, frumento, avena. Venivano tagliati, trebbiati, pilati a mano e portati poi ai mulini per produrre farina per la panificazione; la segale in particolare era seminata fino a 500-600 m.

Legumi e ortaggi molte le varietà prodotte: patate ricche di amido, fagioli ricchi di proteine e largamente coltivati perché conservabili a lungo, fave usate sia a scopo alimentare che come foraggio e poi rape, cavolfiori. Numerose le primizie che vendute nei.

Alberi da frutta numerose le varietà tra i quali prevalevano:

1. noccioli e noci: frutti conservabili a lungo; in particolare dalle noci si ricavava, per spremitura, l’olio utilizzato, quando era buono, per l’alimentazione molte volte mescolato al più pregiato olio di oliva e, se rancido, per riempire i lumi “lum” per l’illuminazione.

2. olivi e agrumi: ancora oggi caratterizzano il territorio di Cannero, grazie alla mitezza del clima venivano e vengono coltivati con successo fino a 500 m di altezza. Notevole era la produzione di olio, mentre gli agrumi, in particolare le arance e i limoni, erano vendute nei mercati.

3. meli, fichi, peschi e ciliegi: mele e fichi seccati potevano essere conservati per tutto l’inverno, ciliegie e pesche erano, probabilmente, anch’esse vendute al mercato. Singolare l’uso del ciliegio come altino da vite.

4. castani: le castagne erano l’alimento principale della dieta delle popolazioni della zona; consumate e conservate tutto l’anno, tanto da essere considerate il pane dei poveri. I castani erano costantemente curati, potati ed innestati e le castagne venivano raccolte ed essiccate nelle “grà”, in seguito battute, mondate e conservate intere o macinate al mulino per produrre farina detta “mocia”.

5. vite: molti toponimi di località del comune quali “*le vigne*” ci ricordano che la coltivazione della vite era diffusissima e che si produceva una gran quantità di vino con diverse varietà di uva. I versanti terrazzati della montagna alle spalle di Cannero fino a Piancassone, Donego ed Oggiogno erano ricoperti da vigneti,



Fig. 4 - Terrazzamenti in località Malpensata frazione Oggiogno



Fig. 5 - Terrazzamenti e cascina nella frazione Oggiogno villa “Il Sasso”

filari e topie di uva americana, rusera, moscato, merlot, clinto. In autunno la vendemmia era una grande festa per tutti, giovani, vecchi e bambini. I grappoli raccolti e ripuliti, erano portati con *a brenta* in *du tin*, dove erano pigiati *con i pèe* e trasformati in *most* quotidianamente rimescolato *con a fula*. Trascorsa una settimana, esso veniva travasato nei *vasei* da dove dopo un mese era versato nelle botti e nelle damigiane. A marzo il vino "*crudel*" era finalmente pronto: due erano le qualità prodotte, *u mericanin* e *u nustranin*, a seconda del tipo di uva impiegato. Dalle vinacce, spremute con l'aiuto del torchio, si ricavava una bevanda meno pregiata, torbida e più aspra "*u caspi*". Infine le vinacce erano lavorate una terza volta, per produrre una pregiata acquavite o grappa: è famosa ancora oggi quella distillata a Piancassone e alla Gardanina dove si trovano due splendidi esemplari di alambicco in rame.



Fig. 6 -
Scala in sasso
tra i terrazzamenti della
villa "Il Sasso"
frazione
Oggiogno

Testimonianze storiche scritte

Di questo importante passato restano alcune significative testimonianze scritte in alcune pergamene che documentano l'esistenza in loco di una *curtis* appartenuta nel X secolo al vescovo di Novara Aupaldo e le successive vicende che portarono alla liberazione dei canneresi dal rapporto servile con la chiesa di Novara e, agli inizi del XIV secolo, diedero origine all'autonomia comunale di Cannero e dei territori vicini.

È infatti datato "Novara anno 985" il primo documento che parla di Cannero e di Oggiogno, facendoli uscire dal silenzio dei secoli, in detto documento si registrava la donazione da parte del Vescovo di Novara Aupaldo al Collegio dei Canonici della Cattedrale di Novara della piccola corte chiamata *Canore* (Cannero), insieme alla villa, proprietà di quella corte, chiamata *Oglon* (Oggiogno) con gli oliveti, le terre, i campi, le vigne, i prati, le acque, le peschiere e le famiglie che a lui appartenevano. Ecco l'originale latino di quel documento: "*Corticulam iuxta Lacum Maiorem positam, que vulgo Canore dicitur, cum villa inibi pertinente que Oglon nominatur, una cum olivetis, terris, campis, vineis, pratis, aquis, piscariis, utriusque sexus familiis, omnibusque rebus ad eam pertinentibus vel aspicientibus*"

Molte altre sono le pergamene medioevali che riportano riferimenti alle coltivazioni: in una datata "Germignaga 1142" è registrata una sentenza che imponeva ad un gruppo di canneresi, per lo sfruttamento delle terre oggetto di contesa, il pagamento di 6 congi (1 congi = 151 litri) di vino ogni anno ai canonici novaresi; e ancora nel documento a data "Novara 1143" si trovano registrati i pesanti affitti della terra che insieme ai tipici diritti signorili, albergheria e trasporto degli esattori sul lago, annoveravano redditi in denaro e in natura: formaggio castagne pesce e ben due terzi del raccolto olivicolo.

Ma è dagli statuti trecenteschi di Cannero, ritrovati a Roma nell'archivio di stato e pubblicati nel volume di Frigerio e Pisoni "*e Cannero si diede le sue leggi*", la cui pubblicazione fu resa possibile dall'allora sindaco di Cannero Luigi Grancini, che si evince la grande importanza dell'agricoltura e della viticoltura nel territorio

comunale. Le leggi medioevali di Cannero, anno 1350 circa, si componevano di 220 capitoli ed escludendo alcune norme sul governo rustico e sulla vita religiosa, predominanti sono i temi relativi alla coltivazione, ai boschi ai pascoli ed alla protezione delle proprietà pubbliche e private. La materia è esposta in modo disordinato ma si possono comunque suddividere i diversi articoli in settori omogenei.

Ben pianificata risulta l'economia territoriale, con la suddivisione minuta del territorio in zone a diverso uso e delimitazione di ambiti soggetti a bandita. La fascia rivierasca era destinata a campi, vigne, alberi da frutto e ne era vietato il rimboschimento, fuori della riviera era la regione dei boschi, dei prati da fieno e dei pascoli: Art. 74 *"Obbligo di tagliare gli alberi esistenti nelle località infrascritte"*; Art. 115 *"Pena per chi non osservi lo statuto delle campagne"*.

Grande estensione avevano i boschi comuni il principale dei quali era il Ganasco, misto di piante fruttifere (olivi, ciliegi, noccioli e castani) e di alberi per il legname (roveri). Il comune affittava regolarmente la raccolta dei prodotti o dei tagli curando in particolare che venisse effettuato l'innesto dei castagni novelli per migliorare la qualità del prodotto. Altre proprietà comuni erano i gaggi di Cantone, Toliano, Ponto, Pellucco, Donego e Intari.

Le bandite venivano fatte osservare con grande severità e la protezione dei coltivi nella fascia di campagna vigeva dal Calendimaggio sino al giorno di S. Martino e si intensificava, con pene aggiuntive, dopo S. Pietro; dal primo aprile al 31 ottobre Ognissanti era proibito portare il bestiame in stalle fuori dall'abitato nel mezzo di zone coltivate, dove era difficile controllare il pascolo abusivo: Art. 165 *"Pena per chi faccia pascolare fraudolentemente o in modo illecito entro gaggi o bandite"*;

Art. 94 *"Pena per le bestie sorprese a pascolare di frodo in un gaggio, in prati, vigne e campi"*;

Art. 123 *"Pena per le bestie sorprese a pascolare nel periodo fra calendimaggio e la festa di San Martino, dal sasso di Oggiogno in giù"*;

Art. 71 *"Pena per chi, in tutto il territorio di Cannero, faccia pascolare le bestie dalla festa di San Pietro sino alla festa di San Martino"*;

Art. 162 *"Pena per chi tiene bestie fuori degli alpeggi ogni anno dal calendaprile sino a calendinovembre"*.

Particolare riguardo veniva dato alla protezione della proprietà privata e alla regolazione delle attività agricole e pastorali. Un buon numero di articoli sono infatti dedicati alla salvaguardia delle sementi, dei virgulti (fra cui salici utili per fornire legacci da vigna) delle fraschelle (impiegate a reggere le giovani viti), dei frutti (olive, ciliegie, uva, castagne e noci); punito severamente il furto di castagne, uva e frutta in genere:

Art. 2 *"Pena per chi s'appropri di semente, depositata in vista della semina o ancora in canna, sui campi altrui"*;

Art. 3 *"Pena per chi tagli olivi altrui o se ne appropri, e ancora per chi scuota o sfogli i rametti d'olivo"*;

Art. 4 *"Pena per chi prenda o raccolga da terra olive altrui"*;

Art. 9 *"Che non si taglino i salici altrui"*;

Art. 38 *“Che non si taglino o asportino ramaglie altrui”*;
Art. 40 *“Che i decani non possano autorizzare nessuno a raccogliere frutta altrui”*;
Art. 50 *“Pena per chi scrolli castagni altrui”*;
Art. 51 *“Pena per chi raccolga castagne altrui”*;
Art. 52 *“Pena per chi prenda castagne altrui togliendole dal mucchio o “ariciata”*;
Art. 54 *“Pena per chi coglie ciliegie o frutta altrui”*;
Art. 121 *“Pena per chi tagli o asporti uve altrui di giorno o di notte”*;
Art. 182 *“Pena per chi tagli frascelle, salvo che nel tempo in cui è tolta la bandita”*;
Art. 207 *“Pena per chi tagli ramoscelli d’olivo dalla prima domenica di quaresima fino a Pasqua”*;

Anche la protezione dei campi era ben regolamentata, era in vigore il divieto di trascinarvi materiali e di vagarvi senza motivo nel tempo della semina o del raccolto; era fatto obbligo di tagliare i rami sui fondi limitrofi e proibito giocare sui campi altrui:

Art. 20 *“Che non si trascinino pietre e legna attraverso terre altrui”*;
Art. 34 *“Pena per chi vaghi in campi o entri in case altrui”*;
Art. 58 *“Pena per chi ricusi di tagliare piante o rami sporgenti su campo altrui”*;
Art. 114 *“Pena per chi tenga una pianta sporgente sopra le vigne altrui”*;
Art. 203 *“Pena per chi in qualsiasi modo giochi in prato altrui”*.

Gli statuti garantivano innanzi tutto la conservazione dei beni e delle strutture pubbliche tra i tanti, interessanti ai nostri fini, sembrano essere quelli dedicati alla protezione e sfruttamento delle acque pubbliche e dei torrenti.

Le acque potabili erano, ad esempio, protette dall’inquinamento causato dalla macerazione della canapa:

Art. 127 *“Pena per chi pone canapa presso i moli”*.

Grande interesse era rivolto allo sfruttamento delle risorse idriche: l’industria pubblica era molto tutelata dalla concorrenza dei privati:

Art. 147 *“Pena per chi macini a molino diverso da quello comunale”*;
Art. 157 *“Pena per chi faccia patti con talun mugnaio ecc”*.

Minuzioso era l’ordinamento che regolamentava l’attività dei mugnai e che prevedeva il giuramento annuale al Governo Consolare, il dovere di mantenere gli edifici e le apparecchiature e di tutelare gli utenti mediante l’obbligo di macinazione secondo l’ordine di conferimento delle granaglie, con precedenza riconosciuta ai vicini e ai residenti rispetto ai forestieri:

Art. 15 *“Che tutti i mugnai e praticanti nei molini vicinali siano tenuti a giurare ogni anno, ad ogni Governo Consolare”*;
Art. 16 *“Che i mugnai siano tenuti a macinare, pistare e frangere tutte le infrascritte granaglie del primo conferente sino alla quantità di due staia”*;
Art. 17 *“Che i mugnai siano tenuti a macinare pistare e frangere prima per i vicini e residenti che per i forestieri”*;
Art. 18 *“Che nessuno sostì in un mulino se non per macinare o pistare”*;

Art. 199 *“Pena per chi abbia in affitto molino o folla del comune non li tenga bene attati”.*

Le attività artigiane sono scarsamente citate negli statuti nei quali si parla solo dei mugnai; per quanto riguarda il commercio l'attività più importante, che riflette la rilevante coltivazione della vite, era quella del commercio del vino. Le taverne erano numerose da qui la necessità di regolamentare e sorvegliare l'attività degli osti:

era garantita la qualità del vino venduto:

Art. 60 *“Pena per chi vende o beve vino non sottoposto al controllo del decano”;*

impedito il taglio con qualità diverse di vino:

Art. 47 *“Che non sia permesso ad un taverniere di vendere al minuto vino di due diverse botti”;*

controllata la misura della vendita di vino in boccali bollati con tacche alla misura di un'obba pari a ? di litro:

Art. 61 *“Pena per chi venda vino in boccali al disotto della tacca”;*

Art. 65 *“Pena per chi venda vino con misura non convalidata dal punzonatore comunale mediante due bullette”;*

Art. 178 *“Pena per chi tenga nelle taverne boccali da un'obba non bollati”;*

Art. 193 *“Pena per chi vende vino con boccale da un'obba non regolare e non convalidata”;*

impedita, perché causa di disordini, la vendita notturna di vino:

Art. 173 *“Pena per chi venda vino al minuto dopo compieta”;*

stabilito che la vendita era possibile solo su licenza rilasciata dai decani:

Art. 205 *“Annualità di vino dovuta al caneparo comunale”.*

Anche più avanti nei secoli la mitezza del clima e l'agricoltura hanno reso famoso Cannero. Il Vagliano nel suo libro *“Le rive del Verbano”* del 1710 si dilunga molto nella descrizione del territorio cannerese definito come terra dai giardini fioriti, dalle spalliere di agrumi, e orti nei quali si producono cavolfiori e ogni altra verdura pregiata. Sui monti attorno, *“pendii dell'abbondanza”*, numerosi i vigneti, i campi, i prati e le tenute dove si producono grani e uve pregiate dalle quali si ricavano preziosi vini, che nulla hanno ad invidiare a quelli toscani.



Fig. 7 - Pila emisferica in blocco di granito

Testimonianze sul territorio

Molte sono le testimonianze sul territorio o conservate presso il “Museo di tradizioni locali” di Cannero che testimoniano l'operosità, l'ingegno e la grande forza di volontà dei nostri avi.

Camminando per le stradine dei paesi e nei boschi si trovano numerose *Pile* emisferiche ricavate dai blocchi di gneiss scolpiti a mano con precisione ammirevole e usate per lungo tempo per la



Fig. 8 - Grà per l'essiccazione delle castagne

delle attività svolte dai mugnai, contenuto negli articoli dello statuto trecentesco. Di almeno due restano tracce: uno, probabilmente quello comunale, si trovava a Cannero dove resta il toponimo "Via del Mulino"; un secondo, abbastanza grande, era situato sulle sponde del torrente Rio Cannero al termine di un tortuoso sentiero che partiva dall'abitato di Oggiogno. Dell'edificio restano, purtroppo, solo i ruderi di una parte delle mura perimetrali, ricoperti di rovi e vegetazione. Il vicino specchio d'acqua, ricco di trote, è ancora oggi noto ai pescatori con il nome di "Poz du Mulin".

Molte e ancora bene conservate sul territorio le piccole baite in pietra, dai caratteristici tetti in pioda, le "Grà" (Fig. 8), usate in passato per l'essiccazione delle castagne. Al centro del piano terra, veniva acceso un fuoco costantemente controllato, che ardeva lentamente sprigionando un fumo incessante. Al piano superiore, sul pavimento, costituito da un reticolato di fitti rami di nocciolo, che poggiava sulle grosse travi (grata dalla quale deriva il nome all'edificio), veniva collocato uno strato di castagne dello spessore circa di 25-30 cm. Il calore ed il fumo emanati dal grosso braciere sottostante affumicavano e seccavano lentamente le castagne. L'essiccazione completa si otteneva dopo circa tre settimane, durante le quali si dovevano, di quando in quando, rimestare e rivoltare le castagne. Altri oggetti utilizzati per la lavorazione delle castagne, sono conservati nelle sale del museo etnografico di Cannero: la "spisiöca" attrezzo a forma di martello con entrambe le estremità piatte e larghe usato per liberare le castagne dai ricci, il "val" grosso cesto piatto usato dopo l'essiccazione e la battitura per mondare le castagne separandole dagli scarti residui delle bucce (Fig. 9).

In passato era frequente trovare, nel Verbano e nell'Ossola, mastodontici torchi per la spremitura

molitura artigianale delle noci, dei semi di lino, delle olive, per pilare i cereali e per battere la canapa. Due di particolare interesse si possono vedere a Cannero in località Manzoia e ad Oggiogno (Fig. 7).

Sparsi sul territorio dovevano esserci diversi *Mulini*, come ci viene ricordato dal minuzioso regolamento



Fig. 9 - Strumenti per la lavorazione delle castagne

di uva, noci, nocchie e olive: certamente meno comuni sono ai nostri giorni i superstiti di quell'utile e antico congegno. Nel cannerese la presenza di torchi privati o comuni è deducibile dagli accenni contenuti nelle norme statutarie che regolavano la macinatura e la spremitura delle uve coltivate sul luogo, torchi privati o ad uso pubblico erano o sono presenti a Cannero Toliano,



Fig. 10 - Torchio secolare di Oggiogno

Cannero via Casari, Cassino, Donego e Piancassone. È però ad Oggiogno che si ritrova uno dei più antichi segni della presenza della viticoltura nella nostra terra: in una baita, in fondo al paese, è collocato il torchio secolare, che dal 1742 per lungo tempo è stato a disposizione di chi intendeva pigiare l'uva (Fig. 10). Si tratta di un complesso enorme circa 10 m di lunghezza per un peso totale di 8 tonnellate, ricavato da un tronco di castagno tagliato e opportunamente squadrato, intorno al quale venne costruito l'edificio in pietra locale impilata a secco. Il Torchio era azionato per mezzo di una grossa vite di legno intagliata a mano con grande precisione, la gigantesca mole si alzava ed abbassava esercitando una enorme pressione su un solido basamento nel quale venivano poste le vinacce; canaletti, ingegnosamente sistemati, conducevano il vino in un unico condotto in pietra e da lì alla tinozza.

Il torchio rimase per lungo tempo una struttura viva e utile, curata ed utilizzata dalla intera comunità, fino agli inizi degli anni sessanta con il passare degli anni, l'avvento della tecnologia e soprattutto lo spopolamento della montagna ne dichiararono la fine e l'inevitabile deperimento. Questo oggetto raro e di notevole interesse si è conservato grazie ad interventi di restauro il primo dei quali nel 1963 in occasione del 750° anniversario della liberazione dei servi della gleba sui territori di Oggiogno e Cannero. In seguito, grazie a finanziamenti dell'Amministrazione Comunale e della Comunità Montana Alto Verbano, sono stati portati a termine altri due interventi uno (1992), per conservare la struttura in legno e il secondo (1993-94) per la riparazione del tetto in piodè.

Ringraziamenti

Un sentito grazie al sindaco di Cannero Riviera Dott.ssa Bottacchi Maria Pia per la fiducia riposta nelle mie capacità, sperando di non averla delusa.

Al Dott. Luigi Grancini per il tempo dedicatomi, i preziosi consigli e la documentazione fornitami.

Bibliografia

FRIGERIO P. e PISONI P.G., 1985, *E Cannero si diede le sue leggi*, Verbania, Alberti Libraio Editore, 229 pp.

PISONI C.A. (a cura di), 2003, *Cannero Riviera tra lago e monti. Storia d'una terra e d'una parrocchia*, Verbania, Alberti Libraio Editore, 410 pp.

VAGLIANO G.G., 1710, *Le rive del Verbano*. Riproduzione anastatica nella Collana *Pubblicazioni storiche della zona Verbanese - I serie*, 1976, Verbania, Alberti Libraio Editore, 546 pp.

IL PAESAGGIO CHE SALE VERSO IL CIELO

Donatella Murtas, Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite di Cortemilia

Una leggenda del popolo Igorot, nelle Filippine, vuole che il dio Kubunyan Lumaig utilizzi i ripiani terrazzati, ricavati dai loro lontani antenati intagliando le montagne, per venirci a visitare sulla terra. Durante le sue visite, a loro particolarmente gradite, il dio elargisce – adesso come cento secoli fa - importanti suggerimenti sulle tecniche agricole, sulle modalità da adottare per avere un raccolto di riso abbondante, indicazioni su come gestire le acque e domare la ripidità delle montagne per renderle loro amiche.

Non è difficile supporre che la creazione di questa leggenda abbia sicuramente sostenuto le popolazioni Igorot durante la loro faticosa impresa costruttiva che, senza che questo fosse probabilmente pianificato con intenzionale consapevolezza, ha creato quella che oggi si definisce l'ottava meraviglia del mondo: un capolavoro tra ingegneria e scultura che rende le montagne fertili, un'opera imponente ammirata soprattutto per la particolare armonia che esiste tra l'intervento dell'uomo e l'ambiente naturale.

Ed è proprio l'armonia il comune denominatore di tutti i paesaggi terrazzati del mondo, tutti capolavori, anche se non ancora formalmente e diffusamente riconosciuti come tali.

Sembra infatti che i costruttori di questi incredibili paesaggi monumentali, in qualunque parte del mondo questi si trovino - nelle Ande come nel Nepal, nello Yemen come nelle Baleari, nelle Cinque Terre come qui nell'Alta Langa, soprattutto nelle Valli Bormida e Uzzone - si siano avvicinati ai versanti delle loro colline e delle loro montagne con la stessa venerazione e rispetto, ascoltando ovunque gli stessi suggerimenti che a loro venivano offerti dalle forme della terra.

È quasi come se un'intuizione madre, primigenia, si fosse magicamente sparsa sulla terra più di mille, duemila anni fa, raggiungendo i primi ideatori e mettendoli tra di loro in sintonia sull'unica risposta valida da adottare. Così, con intelligenza e sapienza, tutti hanno smontato e rimontato le montagne osservandone le leggi e, nel rimodellarle, ne hanno assecondato la sinuosità delle curve di livel-

lo, ne hanno ricalcato le rientranze, organizzando sapientemente lo scorrimento delle acque.

Mentre lo sguardo segue le linee senza fine dei muri in pietra a secco che per chilometri disegnano i versanti collinari intercettando architetture, percorsi, colture, è impossibile non essere ammaliati dal fascino emanato da questi paesaggi, dal loro carattere così forte ed espressivo.

È immediato, quasi istintivo, volerne sapere di più, desiderare di conoscerli più da vicino, perché basta poco per capire che non si tratta solo di semplici pietre sovrapposte le une accanto alle altre, ma che dietro al silenzio orgoglioso che li caratterizza ci sia qualcosa di speciale. Sono la testimonianza del mondo rurale e della sua millenaria cultura, rappresentano la storia di una comunità, lo sforzo collettivo di improntare il paesaggio con forme utili e creatrici. Nessun architetto o ingegnere che ne abbia definito le proporzioni, nessun progetto disegnato, nessuna firma di illustri professionisti.

Eppure dei paesaggi terrazzati si sa ancora troppo poco. Poche sono le pubblicazioni, pochi gli approfondimenti realizzati a livello locale che siano in grado di farli apprezzare non solo come testimonianza del passato, ma anche come protagonisti del presente.

Che il terrazzamento dei pendii sia stato praticato fin dall'antichità, anche se in forme embrionali, è fatto certo, deducibile da certi documenti illustrati e da alcuni insediamenti romani edificati sopra a terrazzamenti artificiali. Che un secondo momento di particolare rilievo per l'applicazione di questa tecnica costruttiva sia databile attorno al secolo XI, soprattutto nelle campagne dominate dalle torri feudali, è altrettanto provato da studiosi autorevoli. Produceva un reale miglioramento fondiario e corrispondeva anche ad un'etica precisa, fiorita e sviluppata ad opera dei movimenti monastici: bonificare i pendii e cristianizzare il territorio dopo le incursioni barbariche. Così, se si ragiona per situazioni analoghe e se si applica al territorio di proprio interesse, si potrebbe ipotizzare che siano stati proprio i Romani ad introdurre in Alta Langa, assieme alle piante di vite e castagno, anche la tecnica agraria necessaria alla loro coltivazione: i terrazzamenti in pietra a secco. E si potrebbe altrettanto ipotizzare che siano stati i monaci benedettini ad impostare l'intenso lavoro diretto all'elaborazione del paesaggio agrario organizzato, a diffondere le sapienti tecniche costruttive e, forse, a proporre quella particolare tipologia che appartiene solo ai terrazzamenti dell'Alta Langa: la sequenza di archi nella parte bassa della muratura. Una tecnica raffinata adottata, si suppone, per rispondere ad esigenze diverse: alleggerimento dei muri, creazione di piccoli ricoveri riparati, rafforzamento della struttura muraria, facilità per lo scorrimento delle acque e, piace pensare, criterio estetico. Ma in realtà nessuno oggi ne ha più coscienza.

Arriverà poi il secolo XIX, con la grande espansione dei terrazzamenti dovuta alla pressione demografica e poi, dopo la seconda guerra mondiale, la crisi. In un'epoca dominata dalla frettosità, dall'approssimazione e dall'appagamento immediato, il paesaggio terrazzato appare essere fuori luogo, non avere speranza. Ma non è così.

Per accorgersene è necessario cambiare il punto di vista da cui osservarlo. Solo allora apparirà evidente che può assurgere a luogo della modernità, simbolo significativo e prezioso di valori più che mai attuali. Oggi, in un mondo che sta diventando troppo uguale, i paesaggi terrazzati possono continuare a nutrire non solo i nostri corpi, ma anche il nostro spirito e la nostra immaginazione.

L'Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite intende concorrere al riconoscimento dei paesaggi terrazzati quali opere monumentali dell'ingegno, della sapienza e della pazienza dell'uomo, raccontando la storia le tradizioni, i modi di vita delle società che ieri li hanno costruiti e che oggi li custodiscono.

L'Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite di Cortemilia fa parte del sistema degli ecomusei istituiti dalla Regione Piemonte con la Legge Regionale n. 31/1995.

VITICOLTURA TERRAZZATA IN ITALIA E IN EUROPA: REALTÀ A CONFRONTO

Sara Colombera, CERVIM - Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana

Il CERVIM è un Centro Internazionale di Ricerca, Studi, Coordinamento per la Viticoltura Montana. Ha sede in Valle d'Aosta e recentemente ha ottenuto lo stato di osservatore nell'ambito dell'OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*) con sede a Parigi. Organismo che ha una missione importante, in un momento come quello attuale, nel quale è entrata nel vivo la discussione inerente la revisione dell'OCM vino, ovvero cercare di distinguere e di tutelare le forme di viticoltura caratterizzate da limiti strutturali permanenti, quali la pendenza dei terreni, l'altitudine, la presenza di terrazzamenti.

Il concetto di Viticoltura di montagna vuole andare oltre la presenza di vigneti in ambienti montani; ma intende riferirsi alla forte pendenza e quindi alle difficoltà

strutturali che si incontrano nella coltivazione. I criteri con i quali viene identificata la viticoltura di montagna, oggi ormai riconosciuti a livello internazionale, sono:

- pendenze del terreno maggiori del 30% e/o altitudine superiore ai 500 mt, ad esclusione dei sistemi viticoli in altopiano;
- sistemi viticoli su terrazze o gradoni.

L'attività del CERVIM è inoltre estesa alla viticol-



Fig. 1 - Regioni europee associate al CERVIM

tura delle piccole isole caratterizzata da difficoltà strutturali (es. salinità, impossibilità di meccanizzazione) e da effettivo e permanente carattere di isolamento ed inserita in un contesto strutturale e socio-economico penalizzante sotto il profilo della redditività aziendale.

E' però importante pensare all'importanza strategica, territoriale di questi sistemi viticoli.

Il mantenimento delle pendici, la conservazione del paesaggio, la protezione dal rischio erosivo costituiscono valori aggiunti, che tali viticolture spesso inconsapevolmente producono. La viticoltura di montagna, la viticoltura in forte pendenza, hanno un ruolo che va oltre quello produttivo. Hanno un ruolo di conservazione del paesaggio e del territorio di fondamentale importanza, Questo è il messaggio che il CERVIM intende lanciare, a livello nazionale e a livello comunitario.

Il CERVIM sta divenendo un referente per quanto riguarda queste forme di viticoltura, soprattutto in sede comunitaria, presso alcuni organismi importanti quali l'AREV, Assemblea delle Regioni Viticole Europee e l'OIV.

Le regioni italiane associate al CERVIM, caratterizzate dalla presenza di estesi territori vitati in montagna o in forte pendenza sono: la Regione Autonoma Valle d'Aosta, la Lombardia (con la Valtellina e la Val Canonica), il Piemonte (con le valli alpine l'Alta Langa), la Liguria, le Province Autonome di Trento e Bolzano, la Provincia di Reggio Calabria (con la Costa Viola). Le principali regioni europee associate: il Cantone Vallese (Svizzera), la Renania Palatinato (Germania), la regione del Douro (Portogallo), la Galizia (Spagna).

Zone vitivinicole associate al CERVIM

Valle d'Aosta

Con una superficie vitata totale di circa 510 ha, la Valle d'Aosta è caratterizzata interamente da viticoltura di montagna. Oltre 300 ettari si trovano al di sopra dei 500 m. s.l.m. e circa 200 ha presentano pendenze superiori al 30%.

Vigneti situati principalmente sul versante orografico sinistro della Dora Baltea. Piccoli vigneti situati nelle valli laterali tra 322 - 1.100 m slm. Le sistemazioni delle pendenze avvengono tramite terrazzamenti sostenuti da muretti a secco o con



Figg. 2-3 - Vigneti terrazzati in Valle d'Aosta

ciglioni; per la struttura del terreno e per la scarsità delle piogge che caratterizzano la Regione non vengono adottati metodi particolari per la regimazione ed il controllo delle acque superficiali.

Dove la pendenza del territorio lo consente viene adottata la sistemazione a ritochino secondo le linee di massima pendenza. La necessità di manodopera varia secondo la dislocazione dei vigneti e il tipo di sistemazione, e di aggira mediamente sulle 1.100 ore/ha.



Fig. 4 - Viticoltura terrazzata a Carema - Piemonte



Fig. 5 - Viticoltura terrazzata in Val di Susa

Liguria

In Liguria la Superficie vitata totale si aggira sui 2.300 ha, dei quali 1.800 presentano pendenze superiori al 30%. Vigneti costieri, di collina e di valle interna (0-600 m s.l.m.).

Le sistemazioni a terrazze, a ciglioni e a ripiani raccordati sono i tre tipi di sistemazione più diffusi. La sistemazione a ripiani raccordati, laddove la pendenza lo permetta, consente una buona regimazione delle acque e la possibilità di accedere al vigneto tramite mezzi meccanici. Comunque il terrazzamento, con i muretti a secco a sostegno delle terrazze, resta la sistemazione tradizionale e prevalente in quasi tutta la regione.

Le ore/ha di manodopera necessarie per la lavorazione del vigneto in Liguria ammontano a circa 674.



Fig. 6 - Terrazzamenti alle Cinque Terre, Liguria

Lombardia (Valtellina)

La Valtellina presenta una superficie vitata pari a 1.200 ha, con oltre 1.000 ha in forte pendenza e terrazzati.

Fascia pedemontana Alpi Retiche, esposizione Sud (270-900 m slm).

Il terreno coltivo è costituito da una ordinata sequenza di terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a vista e a secco, che si adagiano sul versante interrompendone la pendenza, a partire dal fondovalle a 270 m. s.l.m. e si spingono in quota sul corpo delle montagne fino a raggiungere a volte il limite climatico di coltivazione a 900 m. s.l.m.

Le piccole dimensioni aziendali, l'eccessivo frazionamento degli appezzamenti, ostacolano la meccanizzazione della coltura e la conduzione e la manutenzione ordinaria e straordinaria (ripristino muretti) del vigneto terrazzato comporta un elevato carico di manodopera e di manualità. La meccanizzazione del vigneto terrazzato è possibile dando corso all'accorpamento di piccole proprietà ed a lavori di trasformazione fondiaria con la realizzazione di impianti produttivi adatti alla piccola meccanizzazione (trattori cingolati, minicingolati, monorotaie) con la sistemazione del terreno a ciglione terrazzato.

Le ore lavorative necessarie per il governo di un ettaro di vigneto variano da 1500 a 1800.



Fig. 7 - Terrazzamenti in Valtellina, Lombardia

Calabria (Costa Viola)

Vigneti sia coltivati che semi-abbandonati lungo tutta la costa e le valli interne. Vigneti coltivati prevalentemente lungo la Costa di Scilla, Favazzina di Scilla, Bagnara Calabria e Ceramida di Bagnara Calabria (0-400 m s.l.m.).

Il terreno è sistemato a terrazze costituite da fasce vitate larghe da 0,70-1 m fino a 2,5-3 m e sono sostenute da muri a secco (*armacie*) con un'altezza da 1 m a 3 m. Tale sistemazione consente di ovviare alle pendenze esistenti di norma superiori al 90-100% ed alla regimazione delle acque meteoriche (acquadocci). Le uniche forme di meccanizzazione attivabili ed esistenti sono costituite dalla monorotaia (n. 4 impianti).

La meccanizzazione consente di abbattere i costi di manodopera (anche dell'80%) stimabile attualmente in ca. 880 h/anno per Ha (ca. 146 gg/anno per Ha).



Fig. 8 - Terrazzamenti in Calabria, Costa Viola

Francia (Banyuls-Collioure)

In questa regione la superficie vitata è di circa 1.700 ha, dei quali 1.000 su terreni con pendenze superiori al 30%. Vigneti costieri e di montagna, situati dove i Pirenei si gettano nel Mediterraneo.

I vitigni più diffusi sono: Grenache noir (R), Syrah (R), Carignan noir (R), Grenache gris (B), Grenache blanc (B), Muscat (B).

Il terreno è sistemato in terrazze sostenute da muretti di scisti, con un sistema di evacuazione delle acque a Y ("peu de gall") che permette di limitare l'erosione e di dirigere le acque verso la parte bassa dei versanti senza causare danni alle vigne.



Figg. 10-11 - Viticoltura su terrazzamenti in Franica, Banyuls-Collioure



Figg. 12-13 - Terrazzamenti a vigneto in Canton Ticino, Svizzera

Svizzera (Ticino)

In Ticino la vite è sempre stata coltivata su terrazzi, la cui funzione è quella di proteggere il suolo dall'erosione causata dalle importanti precipitazioni (media annuale circa 1800 mm), tipiche della regione prealpina.

I terrazzi eseguiti manualmente senza nessun collegamento tra di loro non permettevano l'accesso ai mezzi meccanici. Tale situazione obbligava e obbliga tuttora in quei vigneti in cui questa antica sistemazione fondiaria esiste ancora, ad eseguire manualmente i vari lavori colturali con un conseguente notevole impiego di manodopera.

In questa situazione si ha pure una debole densità di d'impianto, (media 2500 a 3000 piante/ha) dovuta principalmente all'irregolarità del terreno.

Per migliorare questa situazione si è fissato un importante obiettivo: adattare i terrazzi alla meccanizzazione, impiegando scavatrici idrauliche in grado di modificare i terrazzi esistenti o costruirne dei nuovi.

Le modifiche hanno riguardato:

a. la larghezza del ripiano, la quale è stata adattata per permettere il passaggio dei mezzi meccanici.

b. la pendenza delle scarpate, è stata modificata in modo da evitare perdite di superficie.

c. la posizione del filare sul terrazzo, la vite è posta sul ciglio del ripiano in modo da permettere il passaggio dei mezzi meccanici nella parte interna del terrazzo.

d. le strade e i collegamenti, con la costruzione di piattaforme alla fine di ogni terrazzo si è garantito il loro collegamento ed inoltre, dove è possibile lo si è ottimizzato con la realizzazione di una strada che tagli trasversalmente il vigneto.

La nuova sistemazione del terreno, (riordino fondiario) ha portato ad un importante evoluzione della viticoltura ticinese. In primo luogo ha permesso di aumentare la densità di piantagione da 3000 piante /ha a 4500 piante /ha senza incidere negativamente sui tempi di lavoro, i quali grazie ad una meccanizzazione specifica sono stati ridotti a meno di 1000 ore /ha /anno.

Spagna (Galizia)

Situata nel nord ovest della Spagna, la Galizia presenta una superficie a viticoltura eroica di circa 2.300 ha, interamente a pendenze superiori al 30%.



Figg. 14-15 - Momenti di viticoltura "difficile" in Galizia, Spagna

Vitigni coltivati: Mencia (R), Garnacha (R), Mouraton (R), Godello (B), AlbariÀo (B)
 La coltivazione della vite si realizza mediante terrazzamenti e muri costruiti in pietra con materiale reperito in loco. I muri hanno un'altezza media di 1,2 m. Lo sviluppo totale dei muri costruiti è di circa 8.000 km.

Germania (Mosella)

La regione della Mosella si trova nella parte occidentale della Germania, al confine con il Lussemburgo. I vigneti sono situati lungo il fiume Mosel e i suoi affluenti Ruwer e Saar. La superficie vitata totale ammonta a circa 9.000 ha, con oltre 4.500 ha a pendenze superiori al 30%.

Vitigni più diffusi (B): Riesling, Muller Thurgau, Elbling e Kerner

La sistemazione del terreno adottata è prevalentemente il rittochino, che consente di mettere in pratica forme di meccanizzazione estremamente adatte alle forti pendenze. Dove la meccanizzazione delle principali operazioni colturali è stata possibile, le ore di lavoro annuali necessarie per condurre un ettaro di vigneto sono passate da circa 1.800 a 600. Tale regione ha investito risorse sulla ricerca volta a ridurre il carico di lavoro ad ettaro, al fine di facilitare la conduzione del vigneto, rendendola più remunerativa. Il risultato è stato quello di riavvicinare i giovani, una forza lavoro che sta crescendo negli anni grazie al successo ottenuto in Germania dai vini di tale regione.



Fig. 16 - Le colline della Mosella, Germania



Fig. 17 - Viticoltura meccanizzata su terreno in pendenza, Mosella, Germania

IL PROGETTO DI RECUPERO E VALORIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA OSSOLANA

Maria Rosa Negri, Associazione Produttori Agricoli Ossolani

Nel Gennaio 1990 la Comunità Montana Valle Ossola ha avviato, in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza un progetto di recupero e valorizzazione della viticoltura locale.

Dal 2000 partecipano al progetto anche la Comunità Montana Valle Antigorio Divedro e Formazza, il Comune di Crevoladossola e l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia del V.C.O. Si è avviata, inoltre, una collaborazione con il CNR Centro Vite dell'Università di Torino.

Nel Maggio 1994, accogliendo le richieste pervenute da parte di numerosi produttori si è costituita, con il supporto della Comunità Montana Valle Ossola, l'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI AGRICOLI OSSOLANI allo scopo di continuare ed incrementare il programma di assistenza tecnica, promuovere la commercializzazione dei prodotti e agevolare in ogni altro modo gli agricoltori che ne fanno parte. Attualmente l'associazione conta oltre 200 associati.

Nel 1999 è sorta, su richiesta dei viticoltori, una COMMISSIONE DI TUTELA DEL VINO OSSOLANO alla quale vengono sottoposti tutti i vini ossolani prima della commercializzazione, al fine di garantire la genuinità del prodotto e di promuoverne al meglio l'immagine.

Nel 2005 è stato depositato il marchio della ASSOCIAZIONE PRODUTTORI AGRICOLI OSSOLANI con il quale vengono venduti i vini ossolani e gli altri prodotti dei frutticoltori.

SITUAZIONE ATTUALE - ANNO 2005

Attualmente circa 200 vigneti risultano iscritti al catasto vitivinicolo della Regione Piemonte per una superficie totale di oltre 40 ha con produzioni variabili da 40 a 70 q/ha; si stima che vi siano ancora almeno altri 20 ettari coltivati e non censiti.

Si è verificata in questi anni una diminuzione dell'età media dei viticoltori. Molti produttori hanno migliorato le tecniche di trasformazione delle uve adottando, con il supporto di un'assistenza tecnica continua, criteri razionali di vinificazione e conservazione dei vini.

Alcuni produttori dal 1994 hanno iniziato a commercializzare parte della propria produzione.

Dal 1997 alcuni produttori delle zone di Pello, Masera, Trontano, Montecrestese, Crevoladossola e Villadossola, soci della Associazione, conferiscono una parte delle loro uve (Nebbiolo, Croatina, Prunent) alle cantine dei F.lli Garrone per vinificarle in comune.

Attualmente i soci conferenti sono una cinquantina.

Attualmente i vini commercializzati con l'etichetta e il marchio dell'Associazione sono:

- **Prunent**: clone di Nebbiolo autoctono vinificato in purezza proveniente da Pello, Trontano; Masera e dagli impianti sperimentali di Cisore, Crevoladossola e Crosiggia; invecchiato e affinato in piccole botti di rovere;

- **Balòss**: Pinot nero vinificato in purezza proveniente da Trontano; a seconda delle annate può essere invecchiato e affinato in piccole botti di rovere;

- **Tarlap**: Merlot monovitigno proveniente da Villadossola e Calice; a seconda delle annate può essere invecchiato e affinato in piccole botti di rovere;

- **Cà d'Matè**: uvaggio di Nebbiolo, Croatina e Prunent prodotto con uve provenienti da Cisore Masera, Pello, Trontano, Crevoladossola, Montecrestese; invecchiato e affinato in piccole botti di rovere;

- **Noev Bruschetti**: vino giovane da un uvaggio di Croatina, Nebbiolo e Barbera proveniente da tutti i vigneti ossolani;

- **Ossolanum**: vino giovane ottenuto da un uvaggio di Nebbiolo e Croatina, provenienti da vigneti di Crevola, Masera, Trontano e Montecrestese

- **Cà d'Susana**: uvaggio di Nebbiolo e Cabernet Sauvignon prodotto a Crevoladossola; a seconda delle annate può essere invecchiato e affinato in piccole botti di rovere.

Grazie all'intervento della Provincia del V.C.O. l'azienda F.lli Garrone e l'Associazione Produttori Agricoli Ossolani hanno partecipato al salone del Vino di Torino nel Novembre 2002 e nel Novembre 2003 proponendo i vini ossolani delle ultime vendemmie.

Nel Novembre 2004 i vini ossolani sono stati proposti a Torino nell'ambito della manifestazione Sentieri di Vino.

PRODUZIONE DI VINI OSSOLANI DELLE ULTIME QUATTRO VENDEMMIE

VINI OSSOLANI	ANNO 2001	ANNO 2002	ANNO 2003	ANNO 2004
Prunent	Litri 2.000	Litri 2.000	Litri 2.200	Litri 3.000
Ca'd'Matè	Litri 500	Litri 1.200	Litri 5.000	Litri 5.000
Noev Bruschètt	Litri 18.000	Litri 13.000	Litri 15.000	Litri 30.000
Tarlàp	Litri 400	Litri 3.000	Litri 3.400	Litri 5.000
Balöss	Litri 600	Litri 500	Litri 500	Litri 500

PROGRAMMA della Associazione Produttori Agricoli Ossolani

Assistenza tecnica ai viticoltori e ai frutticoltori,
Recupero e ripropagazione del vitigno autoctono Prunent,
Recupero di altri vitigni autoctoni,
Incremento delle denunce all'anagrafe vitivinicola
Richiesta della DOC per il vino ossolano,
Promozione dei prodotti

RELAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI ASSISTENZA TECNICA - ANNO 2005

L'assistenza tecnica è stata coordinata e attuata dalla Dr.ssa M. Rosa Negri quale tecnico incaricato dell'Associazione Produttori Agricoli Ossolani relativamente a pratiche agronomiche, applicazione della lotta integrata, scelte varietali, tecniche di vinificazione, compilazione modulistica.

Tale attività è stata svolta mediante:

1. visite in azienda,
2. diffusione di note tecniche inviate direttamente ai singoli produttori,
3. registrazione periodica di bollettini sul numero verde della Comunità Montana Valle Ossola,
4. contatti telefonici con i coltivatori,
5. consulenza per la prenotazione di materiale vivaistico ai soci,
6. consulenza per la prenotazione di materiale impiantistico ai soci,
7. consulenza per la prenotazione di prodotti antiparassitari e concimi ai soci,
8. distribuzione di materiale vivaistico, impiantistico e di prodotti antiparassitari e concimi
9. monitoraggio dei dati meteorologici



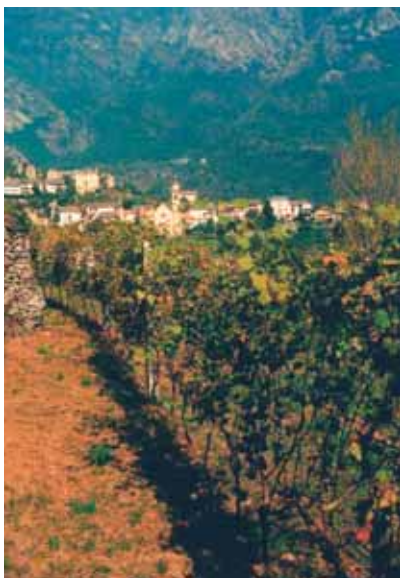
Figg. 1/2 - Viticoltura in Ossola

10. elaborazione dei dati rilevati attraverso le capanni meteorologiche,
11. impostazione della lotta fitosanitaria integrata nel vigneto e nel frutteto,
12. istituzione, coordinamento e docenza di un Corso di Frutticoltura e un Corso Vitivinicoltura,
13. partecipazione a convegni,
14. partecipazione a riunioni tecniche ,
15. aggiornamento personale,
16. partecipazione alla Commissione di tutela del vino ossolano.
17. compilazione della modulistica necessaria alla commercializzazione del vino e delle uve.
18. compilazione della modulistica relativa alle dichiarazioni all'Anagrafe Vitivinicola,

19. predisposizione del disciplinare di produzione per la richiesta della DOC per il vino ossolano
20. produzione di progetti di sviluppo delle attività dell'Associazione

Durante le visite in aziende del territorio sono state affrontate diverse problematiche fra cui:

- il recupero di terreni un tempo vignati e attualmente incolti o abbandonati;
- l'utilizzo di portinnesti poco vigorosi al fine di anticipare la maturazione,
- la ricostituzione di vecchi vigneti mediante il reimpianto di cloni di Nebbiolo, Merlot, Vespolina, Pinot nero e Cabernet Sauvignon, in grado di ottenere produzioni di qualità,
- la riduzione del numero delle varietà attualmente coltivate mediante l'eliminazione di quelle meno adatte alle condizioni pedoclimatiche della zona;



- la razionalizzazione della "toppia" o la sostituzione dei vecchi vigneti con nuovi impianti a controspalliera,
- l'utilizzo della forma di allevamento a controspalliera (Guyot)
- la potatura invernale nel vigneto e nel frutteto
- la potatura verde nel vigneto e nel frutteto
- la gestione del terreno
- la concimazione primaverile-estiva
- l'impostazione della lotta fitosanitaria
- il miglioramento delle tecniche di vinificazione
- l'iscrizione delle superfici vitate al catasto vitivinicolo
- l'opportunità di commercializzare il prodotto attraverso punti vendita di prodotti ossolani.
- le tecniche di vinificazione in rosso e in bianco
- la concimazione autunnale
- la scelta dei terreni per costituire nuovi impianti

- le scelte varietali
- l'analisi di campioni di uve per la determinazione della data di vendemmia
- l'analisi di campioni di uve durante la vendemmia
- l'analisi di mosti

STUDIO E RECUPERO DEL PRUNENT

È attualmente in corso una selezione clonale del vitigno locale, il Prunent, presso il Centro Vite dell'Università di Torino. Fra gli oltre trenta cloni prelevati dalle piante madri e impiantati nei vigneti sperimentali, cinque sono stati sottoposti al trattamento termico di risanamento dalle virosi.

Nella primavera 2004 sono state impiantate le prime 18 piantine risanate in loc. Crosiggia di Domodossola. Altre 30 piantine sono state impiantate in loc. Cisore di Domodossola nella primavera 2005.

La fase successiva al risanamento dei cloni sarà la ricostituzione dei vigneti sperimentali allo scopo di mantenere la produzione di vino Prunent nel futuro.



Figg. 3/4 - Viticoltura in Ossola

STUDIO E RECUPERO DI ALTRI VITIGNI AUTOCTONI

Sono stati trovati in alcune località ossolane alcuni antichi vitigni autoctoni:

Rachina, Negrin originari della Valle Antrona

Vergera (Crevoladossola)

Caganbraga (Trontano)

Rosoleta (Trontano)

Tali vitigni sono al momento oggetto di studio in collaborazione con il Centro Vite di Torino.

Con il legno prelevato dai vecchi ceppi sono state prodotte un centinaio di barbatelle che verranno impiantate nella primavera 2006.

Gli impianti sperimentali consentiranno di studiare nei prossimi anni le caratteristiche dei cloni al fine di valutarne la possibilità di ripropagazione.

L'ORTO AGRO BOTANICO DEL SACRO MONTE CALVARIO DI DOMODOSSOLA: UN PROGETTO DI RECUPERO DELLE ANTICHE COLTURE CON FINALITÀ DIDATTICHE E DI TUTELA AMBIENTALE

Eraldo Antonini, agronomo,
consulente Riserva del Sacro Monte Calvario di Domodossola

Contesto

Il Sacro Monte Calvario è un complesso d'interesse storico, culturale e religioso che viene formandosi nel corso del tempo, a partire dal Seicento. Per secoli ha rappresentato un centro di rilevante importanza, soprattutto religiosa, grazie alla realizzazione dell'imponente Via Crucis che partendo dal piano di Domodossola raggiunge la parte sommitale del Colle di Mattarella, snodandosi in un percorso definito dalle

varie stazioni organizzate architettonicamente mediante una successione di cappelle. I religiosi che hanno abitato il complesso, come attestato dalla documentazione storica consultata e, anche in tempi recenti, secondo la testimonianza diretta di alcuni padri rosminiani, disponevano di terreni annessi al complesso architettonico. Questi terreni erano adibiti sia ad uso agrario che ad uso ornamentale (giardini). In particolare i terreni ad uso agrario, cosa peraltro confermata da fotocartoline dei primi anni del Novecento, erano investiti a colture agrarie, in particolare a vite (sistema di allevamento a pergola detta "toppia") ma si ha notizia anche di piante da frutto, colture erbacee e ortaggi. In particolare nella sede del campo da calcio, ricavato negli anni '30 del Novecento e ottenuto spianando la roccia affiorante mediante dinamite, nel corso dell'ultimo conflitto mondiale era destinato a coltivazione delle patate. La presenza pre-



Fig. 1
Area del Sacro Monte Calvario dove verrà realizzato l'orto botanico

Fig. 2
Viticultura al Sacro Monte Calvario in una cartolina d'epoca



Fig. 2
Viticultura al Sacro Monte Calvario in una cartolina d'epoca



Fig. 3
L'area
terrazzata

gressa dell'utilizzazione agraria del terreno posto intorno al colle Mattarella è evidenziata dalla persistenza di terrazzamenti alcuni ben conservati altri in precario stato di conservazione.

Allo stato attuale tutta l'area agricola è dismessa, le colture agrarie, se si eccettua la parte interna abitata dai Padri Rosminiani, sono del

tutto scomparse tranne la presenza in alcuni elementi residuali sparsi di piante di nocciolo, fico, melo, pero castagno e vite. Il rischio futuro, peraltro già parzialmente in essere, è dato dalla ricolonizzazione del terreno da parte della vegetazione spontanea costituita soprattutto dalle infestanti *Robinia pseudoacacia* e *Ailanthus altissima*, piante esotiche che tendono, grazie alla facilità di propagazione e alla velocità di crescita, a sostituirsi alle specie indigene.

In una porzione dell'area del parco è stata già prevista la realizzazione dell'Orto botanico dal Piano Naturalistico del Parco, nel quale sono presenti 2 filari di piante da frutto (cultivar moderne di peri e meli) allevate "a spalliera" (forma moderna di allevamento) e alcuni riquadri piantati con piante officinali dalla Comunità Montana lasciate a se stesse, oltre ad un terrazzamento parzialmente occupato da spalliere di piccoli frutti (che verrà conservato e potenziato). Tuttavia vi è da rilevare che l'area ad esso imputata occupa, attualmente, una superficie limitata (mq. 9.300 circa), non sufficiente per creare un impianto significativo che possa rappresentare un elemento di forte richiamo e, allo stesso tempo, possa potenziare la vocazionalità turistica e culturale del complesso Sacro Monte Calvario. Sempre in detto Piano Naturalistico erano state individuate due aree (P1) destinate al recupero dei terrazzamenti, eliminazione delle specie infestanti e piantagione di vite o fruttiferi aventi una superficie complessiva di circa mq. 6000.

Genius loci, paesaggio e colture agrarie dell'Ossola

Nel 2003 è stato svolto uno studio per individuare le specie e le cultivar agrarie officinali e ornamentali coltivate nell'Ossola; la ricerca storica ha fornito una quantità di dati considerevole non solo sulle colture, ma anche sul sistema agricolo ossolano.

Si sono individuati tre ambiti territoriali produttivi ciascuno avente caratteristiche orografiche, microclimatiche e agronomiche precipue. La maggior parte delle superfici a destinazione produttiva si trovava sul monte e qui predominavano le attività silvo-pastorali principalmente svolte dagli uomini. L'allevamento zootecnico bovini e ovini (capre), essenzialmente prevedeva due momenti: uno estivo al pascolo in quota e uno invernale, in paese, con ricovero del bestiame nelle stalle. La selvicoltura forniva legname da opera, da brucio con esportazione verso la pianura (il milanese, ad esempio) mediante la flottazione cioè il trasporto in

Fig. 4
Una carbonaia
(da "Nostalgia
Vigezzine")



acqua tramite il sistema idraulico assicurato dal Toce e dai suoi affluenti. Un'altra attività connessa alla selvicoltura era la produzione di carbone tramite la combustione lenta ottenuta tramite le carbonaie.

Tra il monte e il piano aveva il sopravvento la viticoltura consociata a cereali, grano saraceno e patate, destinata, a seconda delle epoche storiche a produrre vini non solo per il consumo interno ma anche per l'esportazione. L'utilizzo di questa porzione di territorio, data la sua pendenza, era assicurata dalla sistemazione del terreno mediante i terrazzamenti. Queste sistemazioni richiedevano un notevole apporto di manodopera e di materiali (per la costruzione dei muri a secco e per il loro riempimento con terreno agrario) la cui realizzazione era giustificata da colture che potevano, allo stesso tempo, sostenere l'autoconsumo della famiglia diretto-coltivatrice e fornire un reddito grazie alla vendita di parte della produzione ivi ottenuta. Pertanto la vite col tipico sistema di allevamento a pergola (detta "toppia" o "topia"), sostenuta da pali di castagno e/o pietra locale caratterizzava fortemente il paesaggio della fascia altimetrica posta tra il piano e il monte in quanto rappresentava la coltura principe del terrazzamento, dalla quale si otteneva il vino, un prodotto che veniva venduto, per diversi secoli, con facilità anche fuori dall'Ossola. Basta percorrere in inverno la strada statale per rendersi conto della vasta area occupata da questo tipo di sistemazione, ora non



Figg. 5/8 - Il paesaggio della "toppia" in stampe antiche e fotografie d'epoca



più facilmente percepibile in quanto, abbandonata l'agricoltura intensiva, è in buona parte colonizzata dal bosco e dalla vegetazione spontanea. I terrazzamenti testimoniano, quindi, un segno evidente della presenza dell'uomo in Ossola, dello sforzo che le genti hanno compiuto per strappare alla roccia e ai terreni impervi il sostentamento quotidiano.

Nei terreni in piano, piccola cosa rispetto la superficie totale, prevalevano gli orti, presenti anche vite, piante da frutto e seminativi. L'orticoltura e la frutticoltura, a parte poche eccezioni, era esclusivamente destinata all'autoconsumo. Unica eccezione, e per un periodo di tempo relativamente breve, la produzione di patate che, in Ossola, pare dessero risultati organolettici particolarmente eccellenti. Gli orti e i vigneti erano gestiti soprattutto dalla componente femminile della famiglia agricola ossolana, eccezion fatta per la vendemmia che richiama a raccolta, spesso e volentieri, l'intera famiglia.

Lo studio storico ha consentito di definire un elevato numero di specie e cultivar che potrebbero, in buona parte, essere riproposte per la realizzazione dell'Orto botanico che diventerebbe, in tal modo, un contenitore, unico nel suo genere, di piante storicamente presenti nel territorio ossolano. Delle singole specie e cultivar si sono cercati i riferimenti tecnici nella pubblicistica coeva con gli anni in cui tali colture erano citate, e si è realizzata una schedatura riportante le caratteristiche (scheda pomologica) e i riferimenti ai singoli documenti in cui la coltura è citata.

Definizione degli obiettivi

L'Orto botanico agrario, che rientra negli Orti Botanici tematici, dovrebbe diventare un contenitore delle specie agrarie, officinali e ornamentali storicamente coltivate e utilizzate nell'Ossola.

I risultati conseguiti dalla ricerca storica hanno fornito una consistente lista di piante agrarie, officinali e spontanee, storicamente coltivate e utilizzate nell'Ossola nel periodo compreso tra la fine del Medioevo sino all'età moderna (con maggiore dettaglio per il periodo compreso tra la fine dell'Ottocento e gli anni Cinquanta del Novecento).



Fig. 9 - Ricostruzione tridimensionale dell'orto botanico sui terrazzamenti del Sacro Monte Calvario

L'area oggetto d'intervento ha un'estensione di circa 35.000 metri quadri. Tale superficie è comprensiva degli affioramenti rocciosi in scarpata, di non facile accesso, in cui coltivare piante spontanee dell'Ossola, la cui presenza è stata censita, nel Sacro Monte, dal prof. Stefano Rossi in *Flora del Monte Calvario*, Domodossola 1883. L'ampliamento, rispetto al progetto iniziale, andrebbe a interessare una parte dei terreni della Riserva storicamente destinati alle colture agrarie che, se non si prevederà una loro utilizzazione o interventi manutentivi, potrebbero essere colonizzati da vegetazione spontanea tra cui l'invasiva *Robinia pseudoacacia*, l'ailanto e il rovo, come peraltro, già segnalato nel Piano naturalistico del Parco. Occorre sottolineare, in questa sede, che una parte del parco, per una superficie di oltre 6.000 mq., era già stata destinata a colture agrarie (viti e piante da frutto) dallo studio effettuato per il Piano Naturalistico del Parco del Sacro Monte Calvario (zone "P1") per il quale era già stato preventivato un capitolo di spesa da parte della Regione Piemonte.

Da sottolineare il fatto che, quando realizzato, l'Orto botanico-agrario verrebbe ad essere una sorta di museo-collezione vivente delle colture agrarie dell'Ossola, e rientrerebbe nei programmi di salvaguardia della bio diversità e del recupero di specie minori.

Agricoltura

Nello stesso tempo e solo per piccole superfici, si potranno realizzare, in collaborazioni con le associazioni dei produttori agricoli presenti in Ossola, impianti sperimentali al fine di testare nuove specie e cultivar e nuove forme di allevamento della vite. Tali piccoli impianti sperimentali potranno essere utilizzati dalle Associazioni quali campi dimostrativi per effettuare aggiornamento e divulgazione tecnica per gli associati.

Il complesso, a quanto ne sappiamo, rappresenterebbe una realtà unica in Italia (esistono infatti campi collezione contenenti, però una non così ampia differenziazione di specie rispetto a quella proposta). Si avrebbe, in tal modo un rafforzamento dell'attrattiva del complesso del Sacro Monte Calvario che acquisirebbe valenze storico-culturali non solo religiose ma anche "laiche".



Fig. 10 - Il progetto dell'orto botanico

Turismo

La presenza del complesso monumentale del Sacro Monte Calvario è sicuramente il fulcro di un possibile sistema turistico, ambientale e culturale attrezzato che potrà essere sviluppato nei prossimi anni per incrementare considerevolmente il turismo nell'Ossola. Infatti unitamente alla bellezza e alla suggestione del paesaggio ossolano, la realizzazione della via dei torchi e dei mulini che ha come punto di partenza il Sacro Monte, e il collegamento con altre emergenze artistico-architettoniche



Fig. 11
La distribuzione delle varie colture nell'orto

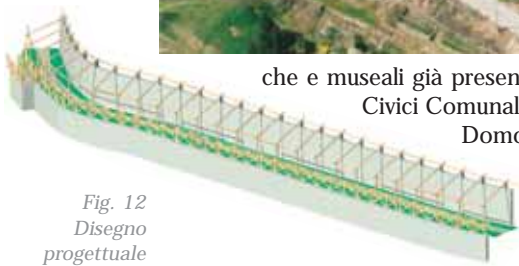


Fig. 12
Disegno progettuale del pergolato che ospiterà il vigneto

che e museali già presenti o in via di formazione (ad esempio i Musei Civici Comunali nella futura sede di Palazzo San Francesco a Domodossola), il costituendo Orto botanico agrario ossolano potrebbe esercitare un'attrattiva turistica (con particolare riferimento al turismo culturale) unica nel suo genere in quanto legata alla specificità dell'Ossola.

Da qui il raggiungimento di unicità che potrebbe sostanziare l'Orto - complesso monastico e consentirne una definizione precisa nell'ambito delle tante realtà turistico - culturali similari.

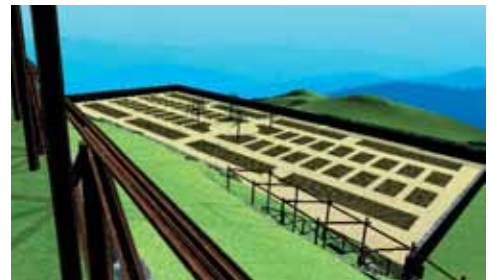
Soluzioni progettuali

Superficie. Nell'ipotesi prospettata dell'ampliamento dell'Orto botanico, che raggiungerebbe una superficie complessiva di circa 3,5 ettari, lo spazio espositivo sarà ripartito in settori ognuno dei quali rappresentativo di un gruppo di piante:

Vigneto con sistema di allevamento a pergola ("topia") sarà posto sui terrazzamenti recentemente restaurati, creando un suggestivo colpo d'occhio per i visitatori che si recano in visita al Sacro Monte; questo intervento si colloca nell'ambito di un ripristino paesaggistico in quanto, in detta zona è storicamente documentata, come riportato da documenti d'archivio e fotocartoline risalenti ai primi anni del Novecento, la presenza della vite allevata a pergola ("toppia"); sarà realizzata anche una porzione di vigneto allevata a "Guyot", sistema che insieme alla tradizionale "toppia" è attualmente in uso nell'Ossola

Frutteto (meli, peri, principalmente ma anche, ciliegi, peschi, fichi, noccioli, ecc.), posto nella zona contigua a Torre Mattarella, ove sono già presenti alberi da frutto (meli e peri), noccioli e due ceppaie di vite americana, elementi residuali della preesistente coltivazione della vite. Ci sarà anche una sottosezione dedicata ai frutti minori, peraltro già esistente.

Fig. 13
Disegno progettuale dell'hortus conclusus con piante officinali e ornamentali



Piante officinali e ornamentali, comprendenti, queste ultime, sia specie storicamente documentate nei giardini dell'Ossola sia specie aventi un carattere simbolico-religioso.

Le piante officinali e ornamentali saranno collocate all'interno dell'ex campo da calcio, attualmente perimetrato da muri a secco, realizzato dai Padri tra il 1933 e il 1934, in un luogo storicamente coltivato a vigna. Durante gli anni 1941-1945 tale campo fu coltivato a patate e mais come riportato verbalmente dal direttore del parco, padre Comper e dal prof. Don Tullio Bertamini, che in quegli anni risiedevano negli alloggi del Sacro Monte. La scelta di questo luogo per questo gruppo di piante richiamerebbe gli antichi orto-giardini, veri e propri *hortus conclusus*, dei complessi religiosi (di cui, peraltro, si ha un riferimento storico, relativo proprio al Sacro Monte Calvario nella pianta eseguita nel 1772 dall'architetto Pier Maria Perini). Utilizzando quest'area, che, in passato, è già stata oggetto di coltivazione agraria, si ricreerebbe una porzione di orto molto suggestiva che riporta alla memoria preesistenze che hanno caratterizzato la vita del Sacro Monte.

Piante spontanee dell'Ossola. È prevista anche una sezione di piante spontanee del Sacro Monte e dell'Ossola collocate lungo il percorso di visita. Le piante che saranno collocate nelle aiuole si sommeranno alle piante spontanee, soprattutto di tipo "alpino", presenti sugli affioramenti rocciosi della scarpata posta sotto il Sacro Monte, a fianco della casa Stockalper

Piante cerealicole, foraggiere e orticole tipiche delle varie fasi storiche dell'agricoltura ossolana, saranno collocate nella zona adiacente al campo da calcio, già attualmente ad esse destinata.

Selvicoltura. È stata una delle principali attività economiche dell'Ossola (dopo la zootecnia). Si è pensato di rappresentarla attraverso la realizzazione di una carbonaia didattica che esprima, così, non solo la materia prima, data dal legname ma anche uno dei principali prodotti di trasformazione (oltre al tavolato e alla legna da brucio).

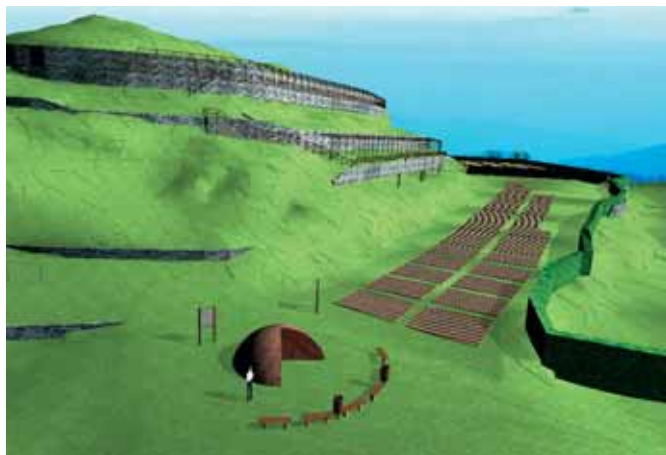


Fig. 11 Disegno progettuale dell'area con piante agrarie e carbonaia

Sculture. L'inizio dei vari settori sopraindicati, potrà essere contrassegnato dalla presenza di una scultura, ognuna della quali rappresenta un momento della vita agraria legata a quel particolare tipo di coltura (ad esempio il contadino con la falce fienaja che sfalcia a ridosso della zona dedicata alle piante erbacee, cereali in particolare; l'aratura a traino umano; la contadina con la gerla piena di frutti e capra al seguito, posta nella zona antistante il frutteto; il sem-

plicista che prepara un medicamento nelle vicinanze della zona destinata alle officinali). Tali sculture che hanno la funzione di accentuare la contestualizzazione storica delle colture agrarie in collezione, saranno poi studiate in modo da riprodurre sia nell'abbigliamento che negli attrezzi, una realtà storica documentata.

Il percorso. L'Orto botanico sarà dotato di sentieristica che consenta un percorso ben definito, funzionale alla visita e le singole piante saranno cartellate secondo una metodologia scientifica in modo da renderle riconoscibili; si potranno prevedere cartelli esplicativi che introducano, per grandi linee, i vari settori in cui è stata suddivisa l' "ostensione" dei vegetali.

BENEFICI

Prestigio dell'Orto e sua promozione. Si promuoveranno azioni per inserire l'Orto Botanico agrario nel circuito degli Orti botanici riconosciuti (Universitari, di Amministrazioni locali e di privati). In tal modo si usufruirebbe della promozione di cui già gode tale circuito oltre al raggiungimento di un riconosciuto prestigio da parte dell'Orto stesso.

Visite. Vi è la volontà di aprire l'Orto botanico solo per visite a pagamento con guida. Il percorso potrà essere autonomo o potrà far parte di quello religioso-devozionale già esistente. Lo scorso anno (2002) i visitatori paganti sono stati 1.291 su un complessivo di circa 16.590 visitatori. Nelle previsioni l'istituzione dell'Orto Botanico dovrebbe accrescere il numero dei visitatori paganti in quanto, oltre a visite ad hoc, potrebbe stimolare i non paganti ad effettuare la visita all'Orto botanico. Sarà, comunque, necessario realizzare dei piccoli eventi che creino interesse anche in chi ha già visitato il complesso storico-artistico. Da questo punto di vista sarà importante il collegamento con le Amministrazioni territoriali locali (Provincia e Comune). Anche le scolaresche, soprattutto in alcuni periodi dell'anno potranno considerevolmente aumentare proprio grazie alla nuova offerta costituita dalle colture agrarie, ornamentali, officinali e spontanee.

L'Orto Botanico così come è stato concepito potrà avere un ruolo anche nell'ambito del sistema dei parchi della Regione Piemonte sul tema "Agricoltura" perché presenta caratteristiche di "esportabilità" in altri contesti regionali e rappresenta una testimonianza di un intento preciso di tutto il Sistema Parchi della Regione. L'Orto, infatti, si presta alla valorizzazione delle colture tradizionali e di particolare qualità quali, ad esempio, vite, pomacee e piante officinali; si presta, inoltre, alla valorizzazione della biodiversità naturale e culturale (si prevede, infatti, il recupero e la reintroduzione di specie e cultivar storicamente coltivate nell'Ossola, alcune delle quali apprezzate, nel passato, per il loro livello di eccellenza agroalimentare) ma allo stesso tempo può essere un contenitore a disposizione delle realtà produttive locali non solo per far conoscere le proprie produzioni ma anche per fare opera di aggiornamento professionale e sperimentazione.

IL RECUPERO DI ANTICHI TERRAZZAMENTI: UN PERCORSO DI CURA DEL PAESAGGIO, CONSERVAZIONE AMBIENTALE E TUTELA DELLA CULTURA LOCALE

Marco Tessaro e Ivo Rabbogliatti

Premessa

Da anni le aree naturali protette hanno quale obiettivo primario la salvaguardia della biodiversità. Il modello produttivo e di consumo dominante ha sconvolto il rapporto uomo-ambiente tanto da innescare un potente processo di erosione genetica che si può direttamente riferire sia all'ambiente naturale che al contesto rurale. Dall'inizio del Novecento è andato perduto circa il 75% della diversità genetica tra le piante coltivate. L'agricoltura intensiva basata sulla chimica e sulla meccanizzazione, così come le esigenze dettate dalla commercializzazione di massa dei prodotti, hanno di fatto decretato la quasi scomparsa delle varietà locali, frutto di secoli di paziente selezione e adattamento alle caratteristiche micro-climatiche e pedologiche dei luoghi. L'ambiente agricolo tradizionale era in grado di creare equilibri ecosistemici di lungo periodo che spesso, grazie alla diversificazione del paesaggio, davano luogo ad un incremento della biodiversità (si pensi al caso degli alpeggi, radure prative aperte tra i boschi, oppure al significato dei fontanili e delle marcite). Diversi studi confermati da Bird Life International, sottolineano che la principale minaccia delle specie selvatiche di avifauna attualmente in forte declino è la scomparsa dell'ambiente rurale tradizionale. Nel giro di pochi decenni è stato radicalmente sconvolto un percorso di coevoluzione e reciproco adattamento di alcuni millenni.

Si tratta di una problematica che coinvolge anche aspetti culturali determinanti per l'identità delle persone: la banalizzazione del paesaggio dovuta all'abbandono di coltivazioni promiscue a favore della monocoltura, la cancellazione di filari, siepi, e altri elementi considerati improduttivi, così come la diffusione di infrastrutture impattanti afferisce direttamente al senso di disagio e alienazione verso il "non luogo". Una vasta letteratura interdisciplinare che va da Bateson, ad Augé a Turri, solo per citare alcuni esempi, sottolinea la strettissima connessione tra qualità della vita e qualità del paesaggio inteso sia nelle significanze estetiche che storico-culturali.

Il ruolo spesso più apprezzato dei parchi e delle riserve naturali è quello di sperimentare e adottare nuovi modelli in grado di reinterpretare il rapporto uomo-ambiente. Il progetto di **RECUPERO TERRAZZAMENTI PER LA COLTIVAZIONE DI VECCHIE VARIETÀ LOCALI** che la Riserva Naturale Speciale SS. Trinità di Ghiffa sta portando avanti ha una funzione pilota che si inserisce propriamente in questo contesto. La riqualificazione del paesaggio agricolo, il recupero di antiche cultivar locali e la riscoperta di tecniche di coltivazione tradizionali fanno riferimento ad un quadro culturale che ha individuato nel valore esemplificativo di questa azione un significato concreto di sostenibilità ambientale da “spendere” quanto più efficacemente possibile nella quotidiana opera di educazione ambientale che la Riserva svolge. In altre parole, la qualità complessiva del progetto sarà determinata non soltanto dalle azioni paesaggistiche di riqualificazione del paesaggio e di ampliamento dell’area fruibile, ma anche dal corollario di azioni di coinvolgimento della popolazione locale e di divulgazione dei molteplici significati che da esso derivano.

Il progetto di recupero di una porzione terrazzata della Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte della SS. Trinità di Ghiffa con la messa a coltivazione di una vecchia varietà di vite, a finalità paesaggistiche e culturali, vuole essere l’incipit per la realizzazione di un museo diffuso sul territorio della Riserva, per valorizzare l’identità rurale tradizionale, mediante la conservazione e la presentazione al pubblico delle piante utilizzate storicamente e delle antiche tecniche di coltivazione.



Fig. 1-2 - L'area terrazzata dove si inserirà il vigneto/frutteto

Ma il progetto, che successivamente è illustrato nelle sue linee tecniche principali, è anche l’occasione per porre l’accento sulla tematica più generale dei terrazzamenti, delle loro attuali condizioni e delle prospettive di utilizzo.

Sviluppo e decadenza dei terrazzamenti

I terrazzamenti nell'ambiente alpino e prealpino hanno dimensioni estesissime, interessa interi versanti montani, dalle quote più basse di fondovalle fino alle



quote più elevate attorno ai 1.500 m s.l.m.. Questa sistemazione del territorio è stata effettuata per rendere coltivabili le pendici montane, realizzando un complesso sistema di maggenghi ed alpi che caratterizza l'intero arco alpino.

La datazione di questa immane opera, sicuramente protrattasi per secoli, non è agevole, Mortarotti in "L'Ossola nell'età moderna" (edizioni Grossi Domodossola 1985), ipotizza l'inizio di questo tipo di sistemazione in età remotissima, con un'accentuazione dei lavori dal tardo Medioevo al

Fig. 3-4-5
Immagini di
alcuni terrazzamenti
superstiti

primo Rinascimento, a seguito della pressione demografica crescente. Un'ipotesi di prima diffusione dei terrazzamenti nelle vallate alpine e lungo le sponde del lago Maggiore è che questi manufatti siano legati alla diffusione della coltivazione della vite, che, in riferimento al vicino Cantone Ticino della Confederazione elvetica, può essere datata al IV e III secolo a.C., dai ritrovamenti effettuati in alcune tombe, citate da Paola Piana Agostinetti sulla rivista di storia locale Oscellana ("Il vino dei Le= ponti", Paola Piana Agostinetti - Oscellana anno XXXIII - n. 4 ottobre dicembre 2003).

Certamente i terrazzamenti hanno costituito per secoli l'ambiente in cui si è svolta l'attività agricola delle zone montane, interessato, in funzione delle condizioni climatiche locali, da differenti coltivazioni, che attorno al lago Maggiore sono state, oltre alle coltivazioni foraggere ed ai cereali, anche alberi da frutto, ortaggi, olivo e vite.



Con la rivoluzione industriale è avvenuto un progressivo abbandono delle superfici coltivate più disagiate e non meccanizzabili ed i terrazzamenti sono nuovamente stati colonizzati dalle specie forestali tipiche dell'areale fitoclimatico nei quali sono stati realizzati; in particolare le fasce altimetriche più basse attorno al lago Maggiore sono attualmente interessate da una

copertura boschiva costituita principalmente da castagno, accompagnato da altre latifoglie quali frassino, rovere, tiglio e robinia, in funzione delle condizioni stazionali locali. Lo sviluppo del bosco sta portando ad un progressivo degrado dei manufatti, in quanto lo sviluppo dell'apparato radicale degli alberi deteriora pesantemente i muri di sostegno favorendone il degrado, e frequentemente si arriva al crollo di porzioni anche consistenti. Si deve inoltre considerare che i muri, oltre ad avere consentito il recupero di porzioni di terreno ad uso agricolo, hanno anche un'importante funzione di sostegno dei versanti montuosi.

Esigenze di recupero

Il progressivo degrado delle opere di terrazzamento, costituisce una problematica di ampio respiro territoriale, sia per le dimensioni spaziali dello sviluppo di questi manufatti, sia per la loro collocazione a monte e a valle di infrastrutture viarie e centri abitati in ambiente montano e collinare. Una rilevante porzione del territorio è ormai entrata in crisi ed il problema per le sue implicazioni territoriali necessita di essere affrontato.

L'esigenza di intervenire attiene a due ordini principali di problemi: di carattere idrogeologico e di carattere culturale.

Aspetti di carattere idrogeologico

La nuova colonizzazione da parte del bosco dei terrazzamenti, ha portato ad un avanzato punto di degrado dei manufatti realizzati in epoche storiche e non più oggetto di manutenzione. Questo fatto, unito alla crescita della massa legnosa forestale scarsamente interessata da interventi selvicolturali efficaci, conferisce ai versanti, in assenza di interventi manutentivi e gestionali, un buon grado di pericolosità, soprattutto in aree come il Verbano caratterizzate da piovosità elevate. Il degrado del territorio terrazzato costituisce dunque una preoccupazione dal punto di vista dell'assetto idrogeologico, per le concrete possibilità, per altro già verificatesi più volte anche in un recente passato, di dissesti più o meno puntuali che possono interessare non solo le pendici montuose, ma anche le infrastrutture viarie e le porzioni di territorio utilizzate per le residenze o le attività produttive.

Aspetti di carattere culturale

I terrazzamenti non sono solamente un tipo di sistemazione montana, ma costituiscono un forte segno caratterizzante il territorio, sono parte della cultura umana sulle Alpi e non è infrequente che questi manufatti abbiano elevati elementi di pregio architettonico, tipici di quella civiltà della pietra che caratterizza tutto l'arco alpino. Si rende dunque necessaria la conservazione, perlomeno delle aree di maggior valore, dove sono più evidenti e meglio realizzati i dettagli costruttivi di pregio. Queste aree oltre ad essere nuovamente messe in luce, devono essere opportunamente valorizzate, al fine di rendere partecipi tutti dell'importanza culturale del fenomeno.

Alternative di utilizzo

In un contesto economico caratterizzato da una probabile riduzione delle risorse finanziarie, il recupero delle aree terrazzate può essere credibilmente effettuato solamente se si riescono a conferire nuove funzioni a questa porzione di territorio, in modo tale da trovare le risorse per la necessaria manutenzione internamente alle nuove ipotesi di utilizzo.

Le ipotesi che si possono formulare stante le attuali condizioni economiche, sono le seguenti: utilizzo agricolo per porzioni ridotte e utilizzo energetico per porzioni estese del territorio.

Utilizzo agricolo

Un nuovo utilizzo agricolo dei terrazzamenti è ad oggi ipotizzabile solo per ridotte porzioni di territorio andando a recuperare le aree più facilmente accessibili, a ridosso dei centri abitati con lo scopo di attuare coltivazioni che siano remunerative, legate ad un mercato locale di nicchia in grado di soddisfare economicamente gli operatori; esempi di questo tipo per la nostra area sono: le coltivazioni di vite sviluppatesi negli ultimi anni in Ossola, i primi esempi sul lago Maggiore di olivicoltura (ma altre aree come il lago Como ed il lago di Garda sono da prendere come esempio), alcune coltivazioni floricole (coltivazioni di piante madri per la riproduzione).

Utilizzo energetico

In un contesto internazionale caratterizzato da un sempre maggiore costo delle fonti energetiche fossili ed una parallela valorizzazione delle fonti energetiche rinnovabili, l'utilizzo della risorsa forestale costituisce un'opportunità interessante di sviluppo. Le potenzialità produttive di tutte le aree terrazzate ed attualmente interessate da copertura forestale sono enormi, inoltre il livello di conoscenza delle caratteristiche del soprassuolo forestale dell'intera provincia del Verbano-Cusio-Ossola è elevato, grazie agli studi pianificatori recentemente ultimati da I.P.L.A. (Istituto Piante da Legno ed Ambiente di Torino). Sono oggi effettuabili interventi selvicolturali mirati ed in linea con la pianificazione forestale in atto, che si ispira a criteri di sostenibilità ambientale; diversamente dagli interventi di taglio effettuati nel passato, dalla seconda metà dell'Ottocento fino al termine della seconda guerra mondiale, che ancora sono nella memoria collettiva, ispirati al criterio di massimo sfruttamento della risorsa forestale. Dei corretti piani di taglio sono in grado di fornire elevate masse di legname utilizzabili nelle centrali a biomassa in fase di realizzazione in provincia, tali interventi alleggerendo il soprassuolo forestale riducono i rischi di dissesto idrogeologico dovuti a fenomeni di ribaltamento delle ceppaie di castagno, mentre le eventuali plusvalenze dovute agli incentivi fiscali per l'utilizzo di risorse rinnovabili, possono essere destinate ad interventi di sistemazione dei terrazzamenti e ad altre sistemazioni di versante utili per la diminuzione del rischio idrogeologico. L'utilizzo a fini energetici dei terrazzamenti può consentire la crescita delle imprese forestali presenti e può anche essere l'occasione per la nascita di nuove imprese, mentre nel contempo contribuisce a far sì che l'Italia raggiunga gli obiettivi stabiliti dall'accordo di Kyoto.

Vincoli

L'utilizzo dei terrazzamenti per le finalità precedentemente delineate ha però dei vincoli che è necessario considerare e che costituiscono delle oggettive difficoltà per conferire al territorio le funzioni proposte. Questi vincoli sono: il frazionamento della proprietà, la difficoltà di accesso e la mancanza di viabilità di esbosco. Il superamento di questi vincoli può avvenire attraverso leve differenti quali l'intervento normativo, l'intervento finanziario per la creazione di una viabilità dedicata esclusivamente all'utilizzo selvicolturale e non finalizzata all'edificazione e l'utilizzo di tecniche più moderne di esbosco.

Il progetto della Riserva

Il progetto prevede la ricostituzione di un'area un tempo dedicata all'attività agricola (nella mappa Rabbini l'area era classificata come vigneto), recuperando i manufatti di sostegno secondo le tecniche tradizionali ed impiantando nuovamente la vite, utilizzando il tradizionale sistema del pergolato (denominato localmente *topia*). L'obiettivo è quindi non solo di carattere paesaggistico, ma anche di natura culturale, in quanto si intende promuovere la coltivazione di vecchie varietà di fruttiferi e di vite, che un tempo costituivano la base dell'alimentazione delle popolazioni locali, utilizzando tecniche biocompatibili e coinvolgendo la popolazione locale nella coltivazione.

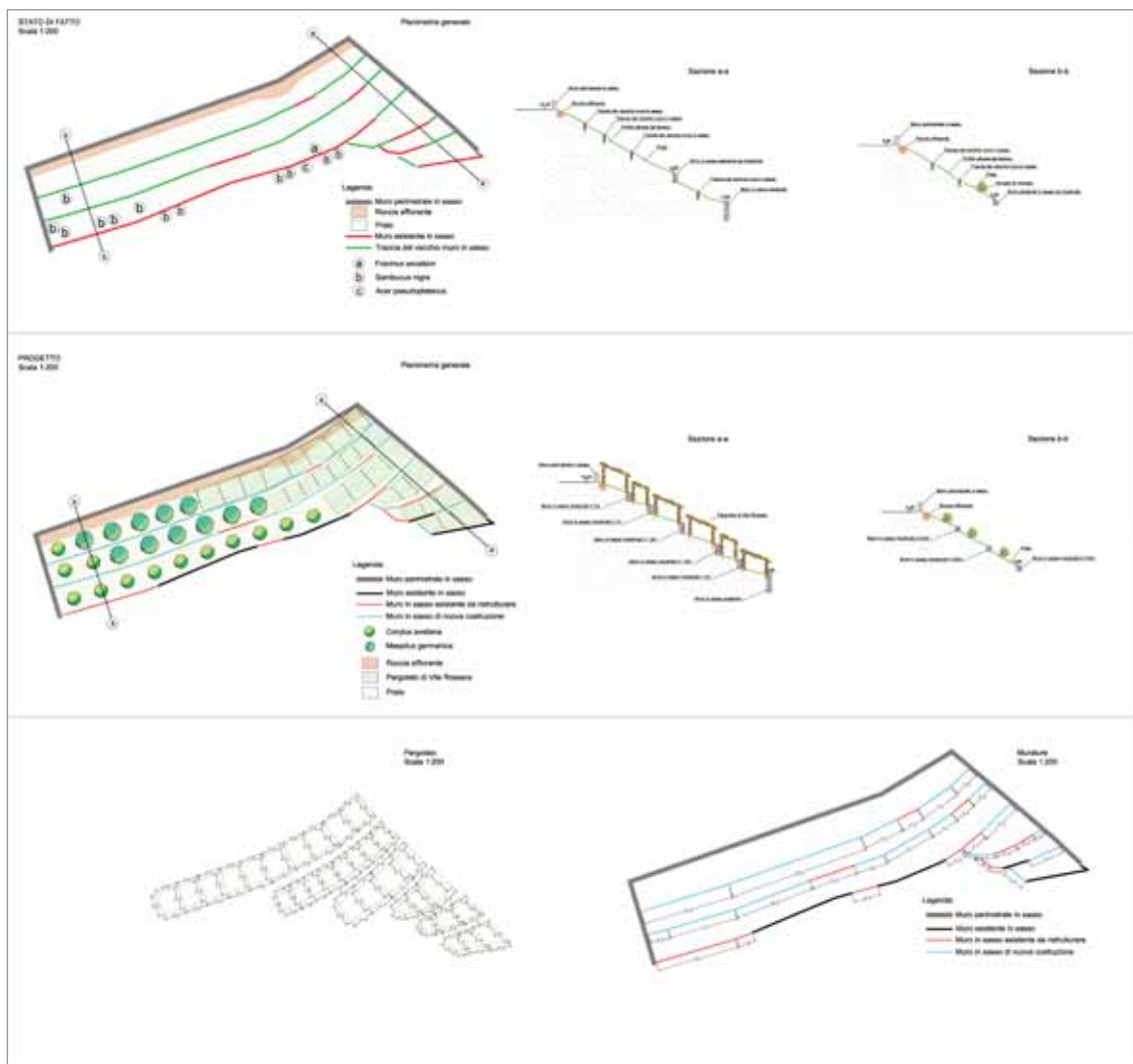


Fig. 6 - Disegni progettuali: in alto lo stato di fatto, in basso il progetto di come si svilupperanno le coltivazioni

Stato di fatto

L'area è localizzata in Comune di Ghiffa nella Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte della SS. Trinità ad una quota di 375 m s.l.m. ed è identificata sul N.C.T. al Fig. 14, mappale n° 88, nella cartografia di scala più vasta, è identificato nella C.T.R. 073040.

La superficie del mappale è di 1.044 m².

Criteri realizzativi

La realizzazione dei muri e la risistemazione dei tratti esistenti sarà eseguita secondo le tecniche tradizionali, seguendo la tipologia dei muri già esistenti nell'area della Riserva, che serviranno come modello per l'impresa che si occuperà della opere. Per quanto riguarda il pergolato sarà messo in opera secondo uno schema classico della zona: con i pali orizzontali che seguono l'andamento del terreno, mentre quelli verticali saranno ancorati al suolo con plinti in c.l.s..

Materiali

Murature:

Per la realizzazione delle murature saranno utilizzati i sassi presenti nell'apezzamento, se questi non saranno sufficienti saranno reperiti in loco, a cura dell'impresa e dovranno avere caratteristiche cromatiche e di pezzatura uguali a quelle delle muratura già presenti nell'area della Riserva.

Fig. 7
Disegno pro-
gettuale del
pergolato



Pergolato:

Sarà realizzato con paleria di castagno scortecciata con diametro minimo per i pali verticali di 15 cm e per quelli orizzontali di 10 cm, i sostegni verticali saranno ancorati al suolo con plinti in c.l.s., l'ancoraggio dei pali orizzontali sarà realizzato con ferramenta e chioderia idonea. Tra i pali orizzontali saranno tesi dei cavi di ferro plastificati per favorire e sostenere i tralci di vite.

Materiale vegetale:

Vite: sarà utilizzata vite della varietà Rossera, coltivata tradizionalmente nell'area del Verbano, per quanto riguarda il reperimento del materiale di propagazione è stata effettuata la raccolta di marze presso alcuni coltivatori della zona, che si sono fatte radicare in sabbia presso uno spazio idoneo messa a disposizione dalla Riserva;

Nespolo: saranno utilizzate piante spontanee provenienti dal territorio circostante e cultivar gentili da reperire sul mercato, il nespolo lo si è inserito nel progetto non tanto perché pianta coltivata tradizionalmente nella zona, ma in quanto specie spontanea nell'area della Riserva e nel territorio circostante;

Nocciolo: anche in questo caso, come per il nespolo, saranno utilizzate piante spontanee provenienti dal territorio circostante e cultivar gentili da reperire sul mercato.



Opere previste

Abbattimento di n° 6 esemplari di Sambuco (*Sambucus nigra*) e n°1 esemplari di Frassino (*Fraxinus excelsior*);

Spietramento di tutta la superficie per una profondità di 50 cm;

Demolizione di 18 m² di muratura esistente;

Ricostruzione di 62 m² di muro a secco ricoperto da lastre di beola;

Stesa di 70 m² di terra agraria su tutta la superficie;

Realizzazione di 148 m² di pergolato;

Messa a dimora di: n° 37 barbatelle di vite varietà Rossera, n°13 esemplari di nocciolo (*Corylus avellana*), 9 esemplari di nespolo (*Mespilus germanica*);

Messa in opera di corteccia pacciamante alla base delle piante.

Finito di stampare
Marzo 2006



Via SS. Trinità, 48 - 28823 Ghiffa (VB)
Tel. 0323 59870 - Fax 0323 590800
e-mail: sacromonte_ghiffa@libero.it
www.sacromonteghiffa.it