Il reportage

Agrumeti e campi nascosti “La nostra isola dal ritmo lento”

di Antonio Di Gennaro e Giuseppe Guida ● alle pagine 4 e 5

IL REPORTAGE

Alla ricerca dei misteri di Procida

L'isola, gelosa dei suoi segreti, è chiamata alla grande prova di Capitale della cultura. E mentre resiste alle sirene del turismo quasi nasconde il suo paesaggio rurale e le tradizioni culinarie

di **Antonio Di Gennaro e Giuseppe Guida**

Inizia a Procida, Capitale italiana della cultura 2022, il nostro viaggio nella città metropolitana di Napoli: la terza d'Italia per abitanti, dopo Roma e Milano, certo la più contraddittoria e complessa; da questa minuscola isola in mezzo al golfo, un centro storico sospeso nel mare, coi fili invisibili che la legano a tutti i mari del mondo.

Proprio come nella "Tempesta" del Bardo l'isola è piena di misteri. Seguiamo Leonardo Costagliola che ci guida in una mattina mite di fine inverno. Leonardo è assessore al Turismo, con il sindaco Dino Ambrosino, e con Agostino Riitano che ha coordinato il progetto, è parte della squadra di giovani amministratori che ha reso possibile l'insperabile: che la cultura italiana prendesse casa qua per un anno, preferendo que-

sto piccolo borgo marino a sedi forse più note e apparentemente più titolate.

Ora percorriamo una strada tra i muri intonacati in località "La Starza", si apre un cancello, pochi passi e ci troviamo nell'intrico magico dell'agrumeto della famiglia Lubrano, il più antico dell'isola. Capisci subito una cosa: l'isola è aperta sui mari, ma è gelosa della sua terra. Il paesaggio rurale non è esibito, come negli altri pezzi di Campania, ma custodito, come in un giardino orientale, al di là dei muri e dei portali, e non lo vedi finché non ti è concesso di prender parte al segreto.

L'agrumeto è folto come un bosco, sorretto e disciplinato

dalle pergole di castagno, ora è stracarico di limoni lucenti.

Alcune piante sono secolari, c'erano già quando nonno Biagio tornò dall'America, era il figlio più piccolo che aveva fatto fortuna, come in una favola fu lui a ridare futuro alla famiglia. Ora è un altro Biagio, il giovane nipote, a tenere le fila: con questi limoni curati uno a uno come gioielli, la famiglia produce un limoncello e un liquore di agrumi prelibati. Li gustiamo sotto la pergola, vicino al forno, al soffitto sono appese le soppresate e le ventresche appena confezionate, il maiale è stato macellato la settimana scorsa.

È a questo punto che Leonardo lascia i panni di amministratore, e indossa quelli dello chef, preparando sotto i nostri occhi l'insalata di limoni, nel mortaio di marmo pesta appena un po' l'albedo, il pane bianco del frutto, con olio extravergine menta e aglio selvatico, l'insalata è servita ornata della scor-

za, su fettine croccanti di pane di grano, il paradiso è con noi.

Ritornare sulla strada per proseguire il cammino, significa per l'osservatore ragionare sui paramenti murari che la definiscono, bastioni che ne proteggono l'interno che, come abbiamo visto, cela vere e proprie infrastrutture di verde agricolo, identitario, culturale.

Una sorta di dimensione postica che nemmeno l'abusivismo edilizio, molto attivo sull'isola lungo gli anni '70 e '80 del secolo passato, ha messo in discussione. Nella maggior parte dei casi le aggiunte abusive si sono mosse sul filo dell'equilibrio con l'esistente, da un punto di vista morfologico e tipologico.

E così, sebbene il costruito dagli anni '60 ad oggi sia aumentato del 200%, l'immagine dell'isola, nella sostanza, è la medesima. Le stesse costruzioni storiche, esito di tecniche tradizionali e di precisa sapienza esecutiva non venivano pensate come edifici conclusi, ma aperti all'aggiunta, alla superfetazione, all'apertura, alla demolizione persino, quando si rendeva necessaria per le mutazioni familiari, sociali, economiche. E nonostante questo continuo rimodellare, il palinsesto originario continuava e continua a dettare forme e modi della trasformazione.

Oggi che le tecniche tradizionali si sono inevitabilmente perdute, perché assenti oramai sono i mastri in grado di riprodurre l'artificio, è necessario, come in parte già avviene, attivare una sapiente azione di restauro, architettonico ed urbano.

Dove l'obiettivo non è una riedizione, o il mero rinnovamento, ma la conservazione della matericità, degli usi compatibili, integrandone di nuovi ma dichiarando, ogni volta, la modernità, quasi classica, di quelle forme e di quegli spazi.

Una dimensione che si riproduce, lasciato l'urbanizzato più denso delle case a schiera delle strade interne e dei fronti a mare, nelle case isolate, monadi plastiche vocate alla gestione del fondo agricolo, le cui volte estradossate, a botte, a vela o a padiglione, ancora oggi, nonostante l'aumento esponenziale della densità edilizia, emergono dalle tessiture verdi della vigna,

dell'agrumeto, dell'orto e restano, forse anche misteriosamente, alle sirene, più facili, del turismo.

In tutti i tipi edilizi, comunque, quelle a corte, a schiera e a terrazza, l'articolazione della costruzione determina sempre una continuità tra interno ed esterno, spazio domestico e luogo intermedio, della pertinenza, della connessione, del lavoro legato alle attività rurali.

Cosa sia questo mistero dell'isola, di che cosa sia fatto, ne ragioniamo con Giovanni Scotto di Carlo nella sua fattoria didattica a picco su mare, vicino Punta Faro, in uno degli angoli più riposti dell'isola.

Qui trovi intatto un pezzo di paesaggio medievale, coi campi ad erba ornati di filari di alte querce, e olivi sparuti, a picco sulla falesia vulcanica, è l'atmosfera densa di un romanzo, non a caso Alessandro Baricco è spesso ospite dell'azienda. Tra i prati fioriti di acetosella e l'orto biologico si aggirano piccoli asinelli mansueti dal lungo pelo.

«La società di Procida è matriarcale» ci spiega Giovanni nel soggiorno a pianterreno, dalle grandi finestre sul mare vedi solo l'orizzonte e le navi di passaggio, e il pensiero si perde. «Gli uomini sui mari a navigare, rimanevano le donne a custodire la terra e la famiglia in attesa del ritorno, cautela e riservatezza erano sentimenti necessari. Questo sistema di vita si è evoluto certo, ma non stravolto. Al turista chiediamo non di soggiornare e basta, ma di condividere un certo modo di vivere l'isola, di calarsi nei ritmi e negli spazi che sono propri del luogo. Solo così la vita in questo universo così piccolo denso e popolato può continuare ad essere un'esperienza piacevole, e sostenibile».

È vero, la sostenibilità è al centro del progetto. Nel racconto di Leonardo Costagliola capisci come la candidatura di Procida si sia affermata premiando un modo di lavorare sobrio, privo di grandi mezzi, ma ricco di competenza e responsabilità verso i luoghi e la gente.

Anche adesso che la sfida è vinta, la macchina continua ad essere ridotta all'osso, con il direttore Riitano ci sono quattro giovani staffisti, è l'entusiasmo

il carburante, ma non basterebbe se non ci fosse anche altro.

Nel giro di stamattina, ci rendiamo veramente conto di come ogni persona che incontri, faccia l'agricoltore, il pescatore, l'operatore turistico o il ristoratore, parli e ragioni esprimendo un senso contagioso di coinvolgimento, si senta parte del gioco.

Il viaggio continua. Sopra Capo Bove visitiamo l'azienda agricola di Antonio e Chiara, la carciofaia è curata come un ricamo, e poi la vigna ordinata, e le conigliere. Ci riposiamo intorno al tavolo all'aperto, gustando le fave fresche col vino bianco gelato.

Il figlio giovane è ufficiale di marina, ora naviga le coste della California e del Messico, la tradizione continua, si lavora percorrendo mari infiniti, per la famiglia che rimane a custodire la terra minuscola.

Le scale rampanti conducono dal suolo alle volte di copertura, con un percorso fluido, lineare, la cui pelle, come pure molti pavimenti interni, è fatta di battuto di calce e lapilli sulla struttura in muratura e volte in tufo, esito di tecniche millenarie che si sono perse, ma che qui vengono custodite e tutelate.

Pochi minuti e siamo alla spiaggia del "Postino". La cultura alta e quella popolare quanto hanno fatto per Procida, dalla Morante a Troisi, costruendo un immaginario che è ormai patrimonio essenziale dell'isola. Al ritorno, una sosta veloce a "La Puteca", nella minuscola piazzetta sotto la torre, Antonio "Catastone" Lubrano col sorriso contagioso e la bandana da pirata ci offre i piatti della tradizione, la pizza di semola coi tagliolini, la pizza di scarole alla procidana, e una fantastica linguina alla puttanesca, che un pizzico inatteso di origano rende del tutto particolare. Tutto con una sobrietà, naturalezza e qualità che sono la cifra dell'isola.

Le strade, gli scorci, le sequenze di spazi pubblico/privati, gli slarghi, le piazze e i landmark degli edifici a torre o di quelli posti sui crinali, narrano di un'urbanistica senza urbanisti, di un progetto implicito e di una razionalità progettante che, lungo la storia, nel creare e trasformare

continuamente i luoghi, pare non abbia lasciato niente al caso.

Dal maggio '71 è vigente il Piano territoriale paesistico, pensato da Luigi Cosenza, che solo in parte ha potuto incidere sui destini dell'isola, che sostanzialmente si è autoconstruita e, in buona misura, autotutelata.

Più recente, invece, è il Piano del Colore, uno strumento per controllare l'immagine storica proiettata in una contemporaneità dove le patine delle superfici rischiano banalmente di essere rimosse e i materiali, le tecniche moderne, la mitologia del risparmio energetico e dell'adeguamento tecnologico sono in agguato, in una malintesa dimensione del restauro pensata per altri posti e per altre latitudini. In questo senso forse Procida merita anche l'oblio di alcuni suoi luoghi e persino l'abbandono in altri.

Un oblio sapiente e un abbandono utile, capaci di creare delle pause nel diffuso insediativo che ha tracciato l'isola come ci appare da Google Earth, confrontato con le ortofoto aeree degli anni '60. Un criterio, quello di lasciare indefinito qualcosa, che potrebbe entrare nel Piano urbanistico comunale in corso di redazione.

Nel breve periodo ci sono le strategie event-oriented, dove la kermesse, attenta a evitare i rischi della speculazione e di una modifica artificiosa del paesaggio, si propone come attivatore identitario, con le istituzioni che fanno da controllori e da garanti. Il giorno declina, l'ultimo affaccio e l'ultimo caffè nel giardino sospeso di Chiara di Torio, sul golfo mozzafiato della Chiaia.

Ora la piccola isola è chiamata alla grande prova. Le condizioni al contorno non l'hanno certo aiutata: la recrudescenza a inizio d'anno della pandemia, poi la guerra, l'inaugurazione è slittata di tre mesi, ma ora si parte, ci sarà il presidente Mattarella, e Procida il suo messaggio comunque l'ha già lanciato.

La gelosia di sé è diventata consapevolezza, è nato un progetto credibile, una giovane squadra di amministratori ha saputo lavorare insieme alla sua comunità, il resto della città me-

tropolitana e della regione hanno probabilmente qualcosa da imparare, certamente un contributo importante da offrire.

Neanche l'abusivismo edilizio ha messo in discussione le "infrastrutture verdi" dell'isola

"Qui la società è matriarcale: gli uomini a mare, le donne a curare la terra e la famiglia"

Il paesaggio
Una veduta di Procida con le case colorate. Dagli anni '60 il costruito è aumentato del 200% ma l'immagine è la medesima nella sostanza. A sinistra Leonardo Costagliola assessore al Turismo del Comune di Procida

▲ **Le attività**

In alto Giovanni Scotto di Carlo nella sua fattoria didattica a picco sul mare vicino Punta Faro. Sotto Biagio e Franco Lubrano sono proprietari dell'agrumeto. La famiglia produce limoncello e un liquore di agrumi prelibati