**Voglio – Resilienza Irpina**

Il nostro progetto si sviluppa a Villamaina, un piccolo paese dell’Alta Irpinia. Questa scelta non è casuale poiché dal 2013, il nostro Istituto ha avuto in gestione, con regolare contratto di comodato, due spazi comunali del paese: il Parco Giovanni Gussone e il Parco Madonna dell’Antica.

Il primo porta il nome di un illustre botanico, Giovanni Gussone nato a Villamaina e vissuto ai tempi dei Borboni. A questo botanico si deve l’individuazione di circa 15000 specie botaniche. Si tratta di uno spazio di proprietà della famiglia Trunfio, un tempo caratterizzato dalla presenza di oliveti con un frantoio nella parte centrale. Dopo il sisma del 1980 l’intero spazio venne espropriato dal Comune per costruire una serie di insediamenti provvisori; in seguito è stato trasformato in un Parco con funzione ricreativa. Nel suo interno si trovano diverse piante di olivi, alcune delle quali secolari, che sono affidate in cura ai ragazzi della scuola agraria di Ariano Irpino.

Il Parco della Madonna dell’Antica è una struttura più recente. Era di proprietà dello scultore Vincenzo Caputo, da tutti conosciuto come zio Vincenzo, “Lo Volontario”. La zona è ricca di pregiate formazioni calcaree e alla fine degli anni novanta venne acquistata, in parte, da un privato che era intenzionato ad estrarre le pietre e a trasformare il tutto in una cava. Zio Vincenzo, dopo essersi opposto con successo insieme a tutta la cittadinanza all’attività estrattiva, iniziò un’attività nel suo fondo che durò circa 6 anni e portò alla creazione del Parco della Madonna dell’Antica ove sono presenti diverse sculture, opere dello stesso zio Vincenzo.

Nel 2006 questo Parco fu ceduto per donazione al Comune.

Nel 2013 il tutto viene preso in gestione dall’Istituto Agrario di Ariano Irpino.

Per un Istituto Agrario, che pur trovandosi in un comune agricolo e territorialmente molto esteso qual è Ariano Irpino, senza un’azienda agricola, questo Parco ha rappresentato l’occasione per lo svolgimento di attività pratiche. I ragazzi hanno “adottato” l’intera struttura e hanno operato una seria di interventi di recupero, quali decespugliamento, spollonatura, potatura di riforma, dissodamento, ecc.

Nell’arco di 3 anni, gli oliveti presenti, circa un centinaio e per la maggior parte secolari, di varietà autoctone, quale Marinese, Ravece, Ogliarola, Ruveja, hanno ripreso vigore e sono diventati produttivi. Produciamo un olio al quale abbiamo dato il nome “Magnifico” proprio per ricordare l’ottimismo del vecchio proprietario, il quale anche nei momenti più difficili, alla domanda “come stai?” rispondeva: “Magnifico”. Con la vendita dell’olio la scolaresca autofinanzia diverse attività.

Al recupero degli oliveti e al mantenimento del sito in buone condizioni, la scolaresca ha aggiunto altre attività: corsi di potatura organizzati in collaborazione con il GAL Cilsi di Lioni, sperimentazione sulla coltivazione di Quinoa, Zafferano, Sorgo bianco. Particolarmente interessante è stato il progetto “Adotta un Albero” del 2014, che ha visto la compartecipazione della scuola primaria e secondaria di I grado di Villamaina, con la messa a dimora di 36 diverse varietà di frutti antichi autoctoni, appartenenti a melo, pero, ciliegio, susino, melograno, gelso, pesco, albicocco, nespole, frutti minori …

Le azioni hanno visto il supporto del dott.re Sorrentino Giuseppe del CNR di Napoli, che nel 2015, ha inserito queste attività nel progetto “Expo Generation” presentato all’Expo di Milano.

Per queste ragioni e per il legame affettivo che ci lega a questo territorio, abbiamo deciso di partire proprio dal nostro oliveto e da quelli vicini in questo progetto.

Queste esperienze educative e didattiche si inseriscono nel percorso di “Alternanza scuola - lavoro” ed ha visto l’organizzazione di una una serie di incontri con esperti, che, mattone su mattone, ci hanno “illuminato” nel nostro percorso. Abbiamo avuto il contributo del dott.re Antonio FaiJa, pianificatore territoriale, di Angelo Lo Conte e Peppino Beatrice, della condotta Slow Food Ufita-Taurasi, di Luigi Zollo, esperto di Marketing, di Andrea Tartaglia e Gerardo Basile, guide ed esperti di Turismo rurale, di Franca Molinaro, esperta di botanica, di Enzo Di Gianni, architetto e appassionato di storia locale …

Da reperti storici e da testimonianze di esperti è emersa una progressiva consapevolezza: la zona in esame vanta una tradizione olivicola- olearia che affonda nell’antica Roma. La zona, infatti, si trova sulla rotta dell’Antica via Appia ed è stata interessata da un massiccio intervento di riforma fondiaria tra il 133 e il 123 a.C., promossa dai famosi tribuni della plebe, Tiberio e Caio Gracco, prima ed unico tentativo di assegnare il territorio alla povera gente. Testimonianze sono i cippi graccani trovati nel territorio, uno dei quali conservati presso la casa comunale di Villamaina.

Questo cippo avvalora la presenza degli antichi romani a Villamaina ed altri reperti testimoniano una fiorente attività olearia. Dopo il terremoto del 1980, nel corso di lavori di ricostruzione, furono rinvenuti i resti di una villa romana. Tra le diverse cose fu rinvenuto un grosso contrappeso di un antico “Torcular” romano risalente, in base alla tipologia di ceramica rinvenuta, al I secolo a.c.

Sempre nel territorio di Villamaina sono stati rinvenuti ancora: una ara, la base del torchio e un altro contrappeso.

Questi reperti avvalorano una fiorente attività olivicola-olearia a Villamaina sin dall’epoca romana.

Andiamo a tempi più recenti.

Dalle cartografie che datano a partire dal 1954, e da testimonianze di anziani abbiamo ricavato che fino a qualche decennio fa, Villamaina era un “giardino”. Lo spartiacque dell’inizio dell’abbandono possiamo farlo coincidere con il sisma del 1980, che oltre ad aver causato danni materiali, ha fatto cambiare la nostra struttura sociale. Si è registrato un lento ed inesorabile travaso di forza lavoro dal mondo agricolo e dal piccolo artigianato verso l’industria. Da questo l’abbandono dei territori più impervi, l’avanzamento dei boschi che finiscono per lambire il centro abitato.

Grazie a questo progetto e ai diversi incontri, in noi è maturato la consapevolezza che le nostre criticità possono diventare i nostri punti di forza, e che bisogna lavorare in una progettualità di rete e di territorio.

L’idea progettuale si basa su un percorso di recupero che parte dalla nostra azienda e dovrebbe interessare tutta la fascia collinare che guarda verso sud-est; si tratta di circa 10 con oliveti secolari quasi interamente abbandonati. Pensiamo a drastici interventi di decespugliamento, contenimento della flora spontanea, drastica potatura di riforma, ricostruzione delle lunette nelle zone più pendenti, recupero dei 4 sentieri storici (Coste, Croce, Petrachiana e Formulano) che scorrono dal paese verso il basso, un tempo percorsi dai contadini che dal paese andavano verso i campi collocati nella parte più bassa del territorio, prospicienti il fiume Fredane. Nel contempo la nostra idea è quella di creare una serie di sentieri trasversali, dolci, che attraversano il nostro Parco dell’olivo, con ai bordi, piante officinali ed autoctone, anche per ricordare il botanico Gussone.

Sicuramente tutto questo non basta. Si “accarezza” l’idea di inserire il Parco dell’olivo, cui abbiamo voluto dare il nome di “Parco della Resilienza”, in un discorso più ampio, riferito all’intero territorio della Valle d’Ansanto, con al centro la Mefite, una struttura non vulcanica che emette continuamente gas che si riversano sull’intero territorio rendendolo tanto unico da essere nominato da Virgilio nell’Eneide e da essere, nell’ottocento, meta di Gran Tour.

Le sostanze che la Mefite riversa sulla valle d’Ansanto attraverso la catena alimentare dai foraggi arrivano fino al formaggio, rendendolo unico: il formaggio Carmasciano. Noi siamo convinti che gli stessi effetti ci possono essere anche su altri prodotti: oli, vino, legumi, cereali; da questo convincimento nasce l’idea condivisa con il dott.re Sorrentino, di fare una sperimentazione specifica. Se si riuscirà a dimostrare che grazie alle esalazioni della Mefite, i prodotti agricoli della Valle d’Ansanto hanno dei valori nutraceutici particolari, riusciremo a marcare un territorio rendendolo unico. Sarà l’occasione per tanti di noi per restare in questo territorio, rallentare l’esodo di giovani, perché la maggior parte di noi vuole continuare a fare il lavoro più antico al mondo: il lavoro “contadino”.

Riteniamo che questa è una strada obbligata per tutte quelle realtà dove l’olivicoltura insiste in terreni collinari, dove si riscontra un problema di sostenibilità economica, nel senso che i ricavi difficilmente riescono a coprire i costi. La conseguenza è l’abbandono e il venir meno del ruolo ecologico, ambientale, storico e culturale del territorio in esame. Per uscire dallo “stagno”, si tenta con esiti incerti, di abbattere i costi o di far leva sui prezzi, ma questo non basta. Da ciò discende la necessità della leva turistica che può far “lievitare” il territorio riconsegnandogli la sua originaria missione “agricola” vissuta secondo i bisogni del futuro.

E’ così motivata l’ideazione di un itinerario turistico paesaggistico che dal Parco dell’Antica, trasporti l’ecoturista attraverso i profumi del nostro Parco della resilienza, passi per strutture produttive e ricettive del territorio, le Antiche Terme di San Teodoro, e porti fino alla Mefite. L’offerta turistica potrebbe essere arricchita da un itinerario storico, che tocchi il castello di Gesualdo, le cisterne romane di Frigento, il Castello di Sant’Angelo dei Lombardi e di Torella dei Lombardi, e la rocca fortificata di Rocca San Felice.

Abbiamo ipotizzato che questo progetto sia ripetibile con le opportune specificità di luogo, anche in altri territori, e quindi lanciamo il confronto sulle idee, che deve essere costante, costruttivo e coinvolgente il maggior numero di persone.