

Etnobotanica dell'Isola d'Ischia (Napoli, Italia)

G. VALLARIELLO

Orto Botanico, Università di Napoli Federico II, Via Foria 223, 80139 Napoli, Italia.
robertavallariello@libero.it

Abstract. The author describes the results of ethnobotanical investigations carried out in the Island of Ischia (Naples, Italy), in search for folk traditions and past crafts involving use of local plants. Plant species used in weaving, wine-making, fishing, food processing, building, medicine, dyeing and spirit preparation and other settings of the everyday's life are listed.

Riassunto. L'autore ha effettuato indagini etnobotaniche nell'Isola d'Ischia (Napoli, Italia) allo scopo di ricercare tradizioni popolari ed antichi mestieri che prevedevano l'uso di piante locali. Egli elenca le specie vegetali utilizzate per l'intreccio, nella viticoltura, vinificazione, pesca, alimentazione, edilizia, medicina, tintoria e preparazione di liquori.

Key words: Ethnobotany, Folk traditions, Ischia, Italy, Past crafts

L'ISOLA D'ISCHIA

L'Isola d'Ischia, di origine vulcanica, è la più grande del golfo partenopeo ed è costituita principalmente da rocce laviche, tufi, pomici e lapilli. Ancora oggi l'Isola è interessata da fenomeni vulcanici secondari, come testimoniano il bradisismo, le fumarole e le sorgenti di acque calde termali sparse un po' ovunque sul territorio. L'Isola occupa una posizione strategica nel bacino centrale del Mediterraneo, a 40° 44' di Latitudine Nord ed a 13° 55' di Longitudine Est. La distanza da Napoli è di 33 km. La sua forma orografica è quella di un cono con larga base, col punto più alto rappresentato dalla vetta del monte Epomeo di 789 m di altezza. Ha una superficie di 46.33 kmq, con uno sviluppo costiero di circa 35 Km; la lunghezza in direzione dell'asse Est-Ovest è di circa 10 km, mentre la larghezza in asse Nord-Sud è di circa 5 km. In superficie non vi sono fiumi, ma nel sottosuolo esiste una discreta rete idrografica, costituita da falde superficiali e profonde che danno origine sia alle sorgenti di acque calde termali sia a sorgenti di acque fredde potabili; le ultime generalmente si trovano ad una quota superiore ai 400 m s.l.m. L'Isola è divisa in sei comuni: Barano d'Ischia, Casamicciola Terme, Forio, Ischia, Lacco Ameno e Serrara Fontana.

La vegetazione dell'Isola d'Ischia, tipicamente mediterranea, comprende numerose aree con rarità floristiche molto particolari e interessanti. Le caratteristiche del clima, del suolo, delle acque termali, tipiche dell'Isola, e la flora spontanea molto interessante, fece sì che nel XIX sec. numerosi botanici e naturalisti approdassero sull'Isola. Tra essi, in modo particolare due botanici, Michele Tenore (TENORE 1858) e Giovanni Gussone; quest'ultimo studiò in modo dettagliato la flora Isolana (GUSSONE 1854).

SCOPO DEL LAVORO

Il lavoro di indagine e di ricerca, svolto dall'autore in diversi anni su tutto il territorio Isolano, ha permesso di acquisire una grande quantità di informazioni sugli antichi usi di piante e su come queste abbiano influito sui costumi e sulle tradizioni dell'Isola d'Ischia. Tale lavoro ha fatto emergere un enorme patrimonio culturale custodito nella memoria degli anziani: uomini e donne che, nell'ambito della loro origine artigiana, contadina o marinara, sono stati protagonisti di un'esistenza dove bisognava utilizzare al massimo e nel migliore dei modi tutte le risorse naturali presenti sul territorio.

Nell'ambito degli usi e delle tradizioni locali,

una grande quantità di specie vegetali veniva e, sebbene in forma ridotta, viene tuttora impiegata dalla popolazione isolana nella costruzione di arnesi e attrezzi da lavoro, strumenti musicali, giocattoli, trappole e richiami per catturare uccelli, contenitori vari per la raccolta, il trasporto e la conservazione dei prodotti. Moltissime sono ancora oggi le piante “selvatiche” alimentari, aromatiche, officinali, tintorie, da intreccio utilizzate dagli Isolani nella vita quotidiana.

Vengono di seguito descritte tali piante e la loro importanza nell’ambito di vari settori della vita degli abitanti dell’Isola d’Ischia.

L’ARTE DELL’INTRECCIO

L’arte di intrecciare materiali di origine vegetale è diffusa in ogni parte del mondo; le relative tecniche sono utilizzate da milioni di persone al fine di realizzare manufatti di vario tipo. Basti pensare ai numerosissimi modelli di contenitori adoperati per il trasporto e conservazione dei più svariati prodotti, oppure ai vari tipi di strumenti da lavoro. I materiali di origine vegetale utilizzati in questi lavori artigianali sono innumerevoli e variano da zona a zona a seconda sia della vegetazione presente sia degli usi e costumi locali. In ogni caso, è necessario che le piante utilizzate siano abbondanti, facili da raccogliere e da lavorare e, infine, resistenti all’uso.

Si possono usare attrezzi più sofisticati per la preparazione dei materiali, ma è sempre la mano dell’uomo e la sua creatività a fabbricare i manufatti. Attualmente, nell’Isola d’Ischia poche persone fabbricano oggetti con la tecnica dell’intreccio. Si tratta per lo più di persone anziane oppure di artigiani che nei periodi in cui non sono impegnati in altre attività si dedicano anche a tale arte. Nell’Isola d’Ischia, per le tecniche di lavorazione nell’arte dell’intreccio viene generalmente utilizzato materiale vegetale ricavato dalle specie elencate nella Tab. 1.

Le entità menzionate nella Tab. 1 sono quasi tutte presenti sul territorio isolano; costituiscono un’eccezione il giunco (*Juncus* spp.) e la rafia (*Raphia ruffia*), le quali vengono importate dalla terraferma, e le diverse specie di salice orientali importate dalla Cina e dalla Corea.

Prima della lavorazione, i materiali ricavati

da queste piante vengono sottoposti a trattamenti che variano secondo le parti vegetali impiegate. In particolare vi sono alcune operazioni preliminari che prevedono la defoliazione, la decorticazione, che fa assumere ad essi un altro colore, o il taglio in strisce sottili. Successivamente i materiali, secondo le circostanze, vengono trattati con vapori di zolfo, che li libera da eventuali parassiti e li sbianca, oppure in casi particolari vengono esposti ai vapori delle fumarole vulcaniche presenti sull’Isola, che li rende particolarmente elastici e resistenti.

Dall’intreccio di tali materiali, adoperando tecniche antiche acquisite ormai da secoli ed in cui l’unica variante è rappresentata dall’estro e dalla fantasia dell’artigiano, sono ottenuti innumerevoli oggetti, tra i quali rivestimenti per damigiane e bottiglie e il tipico canestro, o “canisto”, di forma e dimensioni varie, costruito con materiali diversi a seconda del suo impiego. Un esempio di tipico cesto ischitano dall’uso altamente specializzato è il cosiddetto “cufaniello ell’acene” (“cofanetto dell’acino”), costruito prevalentemente con rami di mirto (*Myrtus communis*) e di olivo (*Olea europaea*) e utilizzato come filtro durante la vinificazione nelle cantine dell’Isola. Un altro esempio è costituito dalla nassella, (“u nassiell”), che consiste in un contenitore piatto a forma di goccia, di misura variabile, adoperato per seccare al sole i fichi o i pomodori; si ricava da rami di castagno (*Castanea sativa*) e di ginestra (*Spartium junceum*) intrecciati tra loro; il bordo perimetrale viene contenuto con rami di salice (*Salix alba*). In alcune zone dell’Isola, adoperando tecniche di lavorazione diverse e impiegando nell’arte dell’intreccio la paglia di alcune Poaceae o la rafia, si realizzano diversi oggetti artigianali, tra cui cappelli, ventagli, borse e cestini. Questi oggetti, molto curati nei dettagli, possono essere considerati veri capolavori dell’artigianato locale. A distanza di oltre un secolo, ancora oggi si possono ammirare alcuni di questi manufatti, realizzati con paglia di grano (*Triticum durum* cv. “carosella) (Fig. 2a), tra cui alcuni *ex voto* donati a Santa Restituta, protettrice di Lacco Ameno, in cambio di una grazia (MONTI 1984). Questi oggetti furono realizzati da gente povera, ma molto devota, che non avevano nient’altro da offrire oltre che il proprio lavoro, svolto con amore,

impegno e fantasia.

Anche i pescatori utilizzavano le tecniche dell'intreccio per costruire alcuni attrezzi usati nella loro attività. Esempi sono rappresentati dalla nassa e dal maruffo, manufatti realizzati nell'Isola d'Ischia con materiale vegetale fino al 1955-60. La nassa serviva a catturare i pesci vivi, il maruffo a conservarli in vita per essere venduti in tempi successivi. Per la realizzazione di questi due attrezzi venivano impiegate da 5 a 7 specie di piante diverse, tra cui la canna (*Arundo donax* e *A. plinii*), il giunco (*Juncus* spp.), il lentisco (*Pistacia lentiscus*), l'erica (*Erica arborea*) e la tamerice (*Tamarix gallica*). Nella lavorazione di parti di queste piante, i pescatori si trasformavano in abili artigiani, scegliendo i materiali più idonei e costruendo con le proprie mani gli attrezzi necessari alla pesca.

All'arte dell'intreccio può infine riferirsi l'usanza nell'Isola di intrecciare foglie tenere di *Phoenix canariensis* da scambiare come "palme" in segno di pace il giorno della "Domenica delle Palme".

Oggi il lavoro dell'intreccio è sporadico perché mal retribuito; inoltre vi è una grossa importazione di materiali semilavorati e di manufatti dai paesi orientali, con costi decisamente molto più bassi, che ha determinato una progressiva scomparsa di queste figure professionali. Attualmente i rari maestri dell'intreccio si limitano a progettare modelli che vengono poi realizzati altrove. Per questo motivo, nell'ultimo decennio, l'importazione dai paesi orientali di materiali semilavorati e di manufatti è cresciuta notevolmente: la maggior parte delle merci intrecciate vendute in Italia sono di origine cinese o coreana. Questi prodotti hanno conquistato un grosso mercato poiché sono di buona qualità e hanno prezzi molto più contenuti dei prodotti locali. Va aggiunto che, a differenza di molte altre attività artigianali che sono state progressivamente meccanizzate e sostituite dalla produzione industriale, l'intreccio è rimasto ancora un lavoro esclusivamente manuale.

LA VITICOLTURA E LA VINIFICAZIONE

L'Isola d'Ischia costituisce il più antico stanziamento greco nel bacino del Mediterraneo Occidentale. Grazie agli Antichi Greci, che si

stanziarono nell'Isola nell'VIII sec. a.C. (RIDGWAY 1984), le popolazioni Italiche conobbero per la prima volta la coltivazione della vite (*Vitis vinifera* L., Vitaceae) e dell'olivo (*Olea europaea*), oltre all'uso del tornio del vasaio, dell'alfabeto greco ed altro. Sin da allora, l'Isola d'Ischia è rinomata per la sua viticoltura; fornisce infatti ottime uve e vini pregiati, conosciuti ed esportati in tutto il mondo.

In alcune zone dell'Isola la coltivazione della vite e la successiva vinificazione vengono effettuati ancora oggi, con metodi e tecniche antichissime, come in un lungo percorso a ostacoli che va dalla coltivazione della vite, alla raccolta, al trasporto e alla successiva vinificazione all'interno delle cantine e cellai. Numerose sono le specie vegetali che "collaborano" alla perfetta riuscita di questa impresa. Il prodotto finale di oltre un anno di duro lavoro, rappresentato dalla produzione di un buon vino, era ed è ancora oggi legato alla conoscenza e all'utilizzo di alcune piante; il castagno, il salice e la canna sono le tre specie più utilizzate nella coltivazione della vite.

Per quanto riguarda la vinificazione, le botti, dopo le operazioni della loro pulizia, vengono lavate accuratamente con acqua calda aromatizzata con foglie di agrumi, rosmarino e lauro (*Rosmarinus officinalis* L., Labiatae; *Laurus nobilis* L., Lauraceae). Gli scopettini e scope utilizzate sono ricavati dall'erica (*Erica arborea*), dal mirto (*Myrtus communis*) e dalle foglie di canna (*Arundo donax*).

Eventuali perdite di mosto che si verificano tra una dogia e l'altra delle grossi botti e barili vengono tamponate e chiuse utilizzando le foglie secche di una pianta localmente chiamata "paglie e vettùne" ("paglia della botte"), che corrisponde alla *Typha angustifolia*. Le aperture superiori delle botti, durante la fermentazione del mosto, vengono chiuse con una particolare tecnica con foglie di fico (*Ficus carica* L., Moraceae) che funzionano come una membrana che consente la fuoriuscita dell'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione all'interno delle botti e che impedisce l'ingresso di corpi estranei. Del fico si utilizza anche il legno per ottenere dei cunei per fissare le botti sulle travi di legno. Questi cunei vengono infilati ai lati delle botti in modo da bloccarle stabilmente. Viene utilizzato a

Tab. 1 – Specie utilizzate nell’Isola d’Ischia per l’intreccio.

Nome scientifico (Famiglia)	Nome dialettale*
<i>Arundo donax</i> L. (Poaceae)	Canna
<i>Arundo plinii</i> Turra (Poaceae)	Cannella
<i>Avena fatua</i> L. (Poaceae)	Ncappa Lacerta
<i>Castanea sativa</i> Mill. (Fagaceae)	Castagno
<i>Corylus avellana</i> L. (Betulaceae)	Nocella
<i>Erica arborea</i> L. (Ericaceae)	Ulice
<i>Fraxinus ornus</i> L. (Oleaceae)	Orniello
<i>Juncus</i> spp. (Juncaceae)	Junco
<i>Myrtus communis</i> L. (Myrtaceae)	Mortella
<i>Olea europaea</i> L. (Oleaceae)	Oliva
<i>Phoenix canariensis</i> Hort. ex Chabaud (Arecaceae)	Palma
<i>Pistacia lentiscus</i> L. (Anacardiaceae)	Lentisco
<i>Populus nigra</i> L. (Salicaceae)	Arlo
<i>Raphia ruffia</i> Mart. (Arecaceae)	Rafia
<i>Salix alba</i> L. (Salicaceae)	Cudole
<i>Salix</i> spp. (Salicaceae)	Salice
<i>Spartium junceum</i> L. (Fabaceae)	Jenesta
<i>Tamarix gallica</i> L. (Tamaricaceae)	Tamarice
<i>Triticum durum</i> Desf. cv. “carosella” (Poaceae)	Carosella
<i>Typha angustifolia</i> L. (Typhaceae)	Paglie e’ vettune
<i>Ulmus campestris</i> L. (Ulmaceae)	Urmo

* Secondo JOVENE (1964)

questo scopo il legno di fico poiché è abbastanza soffice ed elastico, e a contatto con le doghe delle botti ne assume la forma e non spacca i grossi e pesanti contenitori di legno.

Pezzi di legno ricavati dai rami secchi di salice (*Salix alba*) vengono utilizzati per costruire tappi, chiamati “piruli”; essi servono a chiudere i buchi presenti sulla parete frontale della botte da cui verrà successivamente spillato il vino inserendo nel foro un internodo di canna secca.

All’interno dei cellai isolani, durante le operazioni di pulizia delle botti di legno, si estrae un particolare tipo di salnitro. Questo viene prodotto dai residui della vinificazione che precipitano e si accumulano sul fondo delle botti; cristallizzando danno origine a una crosta di colore giallo paglierino. se prodotto da vino bianco, o rosso, se prodotto da vino del medesimo colore. Il salnitro raschiato dalle botti viene finemente polverizzato e miscelato con zolfo e carbone vegetale ricavato da legno di viti o di castagno dando origine a una miscela esplosiva impiegata dagli Isolani sia per caricare le cartucce da caccia sia per produrre esplosioni e botti durante le feste locali. A tal

riguardo, molto singolare è un’antica abitudine dei cacciatori Isolani: essi utilizzavano i semi contenuti nei gozzi e negli stomaci degli uccelli uccisi, come quaglie, tortore ecc., da cui ottenere piante tipiche di altre zone. Il salnitro, inoltre, veniva impiegato in un antico mestiere, ormai scomparso, praticato da un artigiano chiamato “u concia-piatt” (“l’aggiusta-piatti”). In passato, quando un tegame o un piatto di terracotta si rompeva, non veniva buttato, ma riparato da tale artigiano. I cocci venivano ricomposti, bucati con maestria con un trapano particolare ricavato da pezzi di legno, la cui punta del mandrillo si otteneva da un pezzetto di una stecca di ombrello (Fig. 1d). Successivamente l’artigiano, attraverso i fori eseguiti, dava dei punti con del filo di ferro. Le fessure e connessioni venivano chiuse e stuccate, con una malta capace di resistere per lungo tempo ad alte temperature; nella malta veniva anche inclusa la polvere di salnitro, che funzionava da induritore.

Sempre all’interno delle cantine Isolane, sulle pareti esterne delle botti di legno di castagno si formava una muffa nerastra che, col passare degli

anni, si ispessiva formando un feltro di natura organica, composto prevalentemente da miceli fungini, parti di legno marcito e residui di mosto trasudato; tale materiale veniva raccolto ed impiegato nella preparazione di lucignoli per lampade ad olio utilizzate dagli Isolani sia per l'illuminazione delle cantine sia delle abitazioni (CASORIA & VALLARIELLO 1997)

Al fine di evitare la rottura durante il trasporto, i contenitori fragili in vetro (damigiane, bottiglioni e fiaschi) venivano rivestiti ("impagliati") con l'arte dell'intreccio, utilizzando parti di piante di specie diverse (Fig. 2d).

ARNESI PER L'EDILIZIA

Le antiche case tradizionali ischitane, con spessi muri perimetrali, costruite senza utilizzare il cemento, avevano piattabande in legno di castagno e i solai costruiti a botte con lapillo bagnato con latte di calce e successivamente battuto con forza da uomini che, a ritmo di musica e con attrezzi semplici, modellavano e realizzavano il solaio. La tecnica di costruzione di questi solai, indicata coi termini dialettali "a vattùta e l'astich" ("la battuta del lastrico"), veniva realizzata generalmente da una squadra composta da una decina di uomini, di cui alcuni muniti di un bastone ("o puntone"), di circa 1,5 m di lunghezza e 20 cm di diametro, ed altri di una spatola con impugnatura ("a mazzola") costituita da una stecca di legno, di circa 35 cm di lunghezza e 20 cm di larghezza. Questi semplici arnesi, leggeri e resistenti, venivano ricavati dal legno di pioppo (*Populus nigra*), acacia (*Robinia pseudo-acacia* L., Fabaceae) e castagno (*Castanea sativa*).

Il trasporto dei materiali da costruzione avveniva utilizzando un contenitore munito di manici ("cuofano" o "cufanella"), di forma tronco conica, ricavato dall'intreccio di sfoglie sottili di legno di castagno. Attualmente questa antica tecnica di costruzione viene adattata e rappresentata in una tipica danza folcloristica locale nota come "a vattùta e l'astich".

LA CANNA

L'utilizzo della canna (*Arundo donax*) risale a tempi remoti. Conosciuta ed apprezzata ovunque

per la sua grande utilità e per lo svariato numero di oggetti utili che se ne ricavano, generalmente viene coltivata ai margini degli appezzamenti di terreno con un duplice scopo: servire da barriera frangivento e non intralciare la coltivazione dei campi. In agricoltura viene impiegata come sostegno per le piante, per la costruzione di stuoie e, tagliata in listelli longitudinali, nell'arte dell'intreccio per realizzare vari tipi di manufatti.

Ad Ischia, oltre che per questi scopi, veniva impiegata ampiamente (tuttora oggi, anche se in forma ridotta) per la costruzione di numerosissimi oggetti, semplici ma molto utili, tra cui forchette (Fig. 2c), colabicchieri (Fig. 1b), arnesi per filare lana e canapa (come l'aspo e la rocca, localmente chiamati, rispettivamente "trapanaturo" e "conocchia"), strumenti musicali (come flauti e l'antico putipù, detto "a caccavella") (Fig. 2d), arnesi per raccogliere la frutta (Fig. 2b), contenitori per conservare i semi, la struttura portante di aquiloni, fornelli per le pipe (utilizzando il rizoma secco della pianta), trappole per uccelli (come la "pesarola") (Fig. 3c), attrezzi per la pesca (tra cui la nassa (Fig. 1a), il marruffo (Fig. 1c) e diversi tipi di "cucelle"; questi ultimi sono grossi aghi utilizzati per intessere o riparare le reti), "coppi" (retino con manico a cui è legata la rete) e contenitori per conservare gli ami da pesca. Le foglie venivano utilizzate per la costruzione di corde, di scope e scopettoni (Fig. 2d), per proteggere gli innesti, per legare le viti ai sostegni e come alimento per i conigli.

Sempre con l'utilizzo della canna, si praticava un'antica tecnica di pesca detta la "ncannuciata". Questa tecnica, in uso fino alla fine degli anni '60, serviva a catturare i cefali (*Mugil cephalus* L.). Si effettuava sotto costa in acque basse con fondali sabbiosi, utilizzando due tipi di reti. Una, dotata di sugheri ("natelli" di *Quercus suber* L., Fagaceae, Fig. 3a) e piombi, serviva, una volta avvistati i pesci, a circoscrivere un pezzo di mare in cui la rete veniva verticalizzata. La seconda, senza piombi e sugheri, larga circa 2,5 m, era tenuta distesa e adagiata sulla superficie dell'acqua da canne disposte ad opportuna e regolare distanza l'una dall'altra; si poneva in orizzontale all'esterno della zona di mare circoscritta dall'altra rete; successivamente si batteva l'acqua con una pietra legata ad una fune, o con i remi; il

rumore che ne derivava spaventava i pesci presenti all'interno della prima rete; i pesci, nel tentativo di fuggire e impediti dalla rete, tentavano di saltare per superarla, ma rimanevano imprigionati nella seconda rete tenuta a galla dalle canne. Questo tipo di pesca veniva effettuato nei primi mesi estivi, quando i pesci si riunivano in branchi per la riproduzione.

ALIMENTAZIONE

Nell'ambito degli usi tradizionali locali sono numerose le piante erbacee spontanee utili, ormai quasi del tutto dimenticate. Basti dire che, durante l'ultima guerra mondiale, tantissime famiglie Isolane hanno superato lunghi periodi di crisi alimentare raccogliendo e mangiando piante spontanee, sia cotte sia crude.

Tra l'altro, con esse si preparava molto spesso una zuppa di verdure chiamata "a mnesta salvagioia" ("la minestra salvagioia"). Questa pietanza era composta da oltre una decina di specie spontanee, tra cui le principali sono elencate nella Tab. 2.

Tab. 2 – Specie utilizzate per la preparazione di una tipica zuppa di verdure dell'Isola di Ischia.

Nome scientifico (Famiglia)	Nome dialettale
<i>Beta vulgaris</i> L. (Chenopodiaceae)	Foglia molla
<i>Borago officinalis</i> L. (Boraginaceae)	Vorraccia
<i>Centranthus ruber</i> Dec. (Valerianaceae)	Cannocchiara
<i>Cichorium intybus</i> L. (Asteraceae)	Cicoria
<i>Eruca sativa</i> Lam. (Brassicaceae)	Rucola
<i>Papaver rhoeas</i> L. (Papaveraceae)	Papagno
<i>Psoralea bituminosa</i> L. (Fabaceae)	Fasolara
<i>Rapistrum rugosum</i> All. (Brassicaceae)	Rapeta
<i>Reichardia picroides</i> Rot. (Asteraceae)	Paparastello
<i>Senecio vulgaris</i> L. (Asteraceae)	Cardillo
<i>Sonchus oleraceus</i> L. (Asteraceae)	Trunzo

Nei pressi delle case rurali, spesso insieme agli agrumi ed altre piante da frutta, si trovava un albero di *Mespilus germanica* L. (Rosaceae), chiamato in dialetto "nespule" ("nespolo"). I frutti di questa pianta si raccoglievano semi-maturi, quando erano ancora duri. La maturazione completa avveniva a terra, sopra uno strato di paglia, in un luogo coperto e ventilato. Era questa la specie conosciuta come nespole, prima che fosse introdotto e diffuso il nespole del Giappone

(*Eriobotrya japonica* Lindl., Rosaceae). Al riguardo esiste un antico proverbio napoletano che recita: "cu tiemp e ca paglia s'ammaturano e nespule" ("col tempo e con la paglia maturano le nespole"), la cui "morale" è "occorre avere pazienza in tutte le attività che si svolgono". Molte persone, anche ischitane, non sapendo che il proverbio si riferisce ai frutti di *Mespilus germanica*, non ne capiscono il significato.

Alcune specie molto utilizzate in passato, ma attualmente quasi del tutto dimenticate, vengono oggi riscoperte e riutilizzate. Esse vengono impiegate non più per vere esigenze alimentari, ma per il gusto del nuovo, dell'insolito, quasi come curiosità gastronomiche. Questo vale, ad esempio, per *Schinus molle* L. (Anacardiaceae). I frutti di questa specie erano molto utilizzati in passato, prevalentemente dai contadini, ma anche da altre famiglie povere, come surrogato del pepe (*Piper nigrum* L., Piperaceae). *Schinus molle* era conosciuto con il nome dialettale di albero "do pepe sarevateche" ("del pepe selvatico") oppure "pepone" ("grande pepe"), nome con cui si indicavano i frutti. Oggi questo prodotto viene chiamato "pepe rosa" e si trova ben confezionato nei migliori negozi, reclamizzato e venduto come rarità gastronomica, per palati fini educati a sapori particolari.

In questa rassegna di vegetali di interesse alimentare riportiamo anche le alghe, molto utilizzate nell'Isola d'Ischia. *Ulva lactuca* L. e *Ulva rigida* C. Agardh, entrambe chiamate comunemente "lattuga marina", sono oggi molto utilizzate nei ristoranti locali come ingredienti di zeppole e frittelle, molto richieste e gradite dalla clientela.

Citiamo infine altre alghe, anche se il loro uso non è in relazione all'alimentazione. *Corallina mediterranea* Aresch. e *Alsidium corallinum* J. Ag., due specie abbastanza diffuse lungo le coste isolane, venivano utilizzate in particolare dai pescatori per le loro proprietà vermifughe. Queste alghe, appena raccolte, venivano fatte mangiare crude ai bambini che avevano problemi per vermi intestinali, in modo particolare per gli ossiuri. Altre specie di alghe venivano sistematicamente raccolte dai contadini sulla battigia dei litorali sabbiosi (dove si ritrovavano frammiste alla fanerogama marina *Posidonia oceanica* (L.) Del. (Posidoniaceae) dopo violente mareggiate) ed uti-

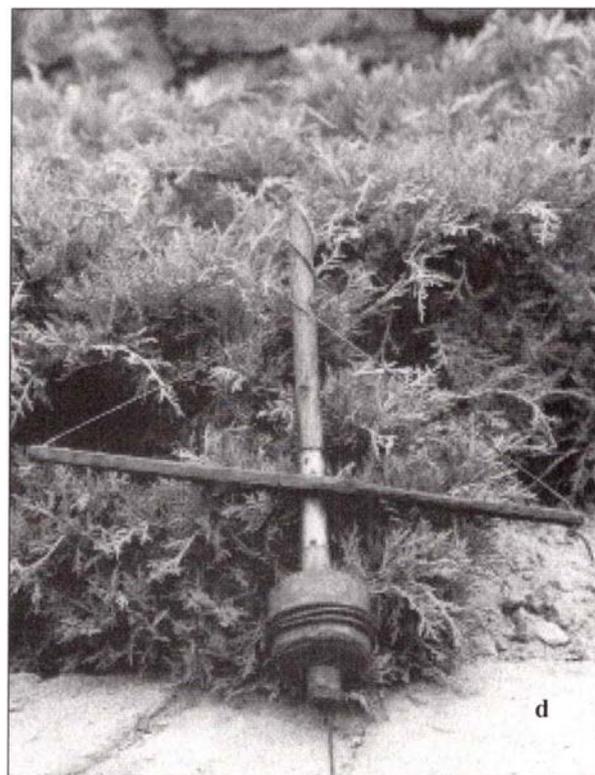
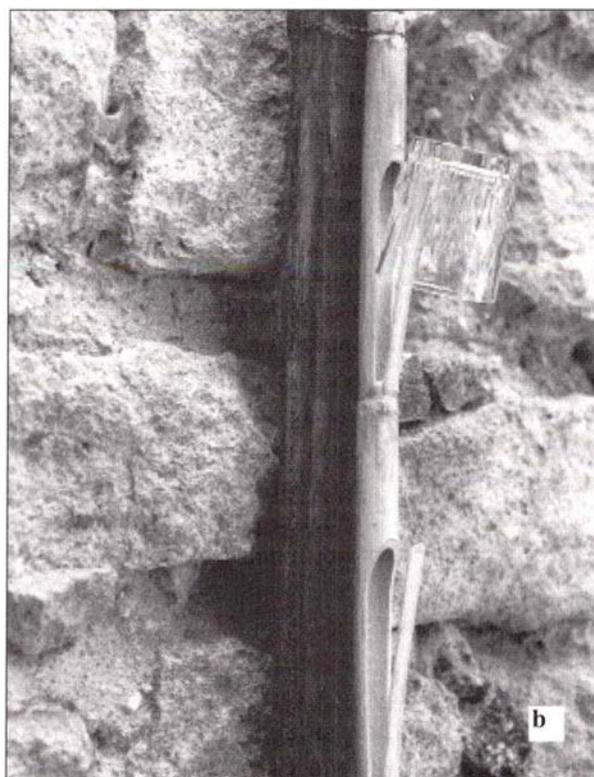
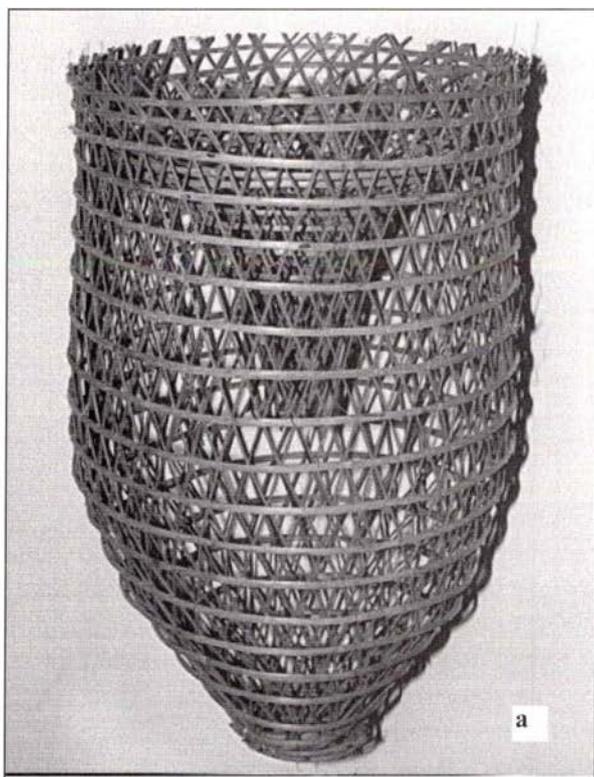


Fig. 1 - **a**: Nassa realizzata con listelli di canna (*Arundo donax*); **b**: Tipico colabicchiere utilizzato nelle cantine dell'Isola d'Ischia, costruito coi fusti di canna (*Arundo donax*); **c**: Maruffo costruito con la tecnica dell'intreccio utilizzando diverse specie vegetali (vedere Tab. 1); **d**: Antico trapano a mano, costruito con legno di quercia, faggio e castagno, utilizzato per riparare piatti e tegami di terracotta.

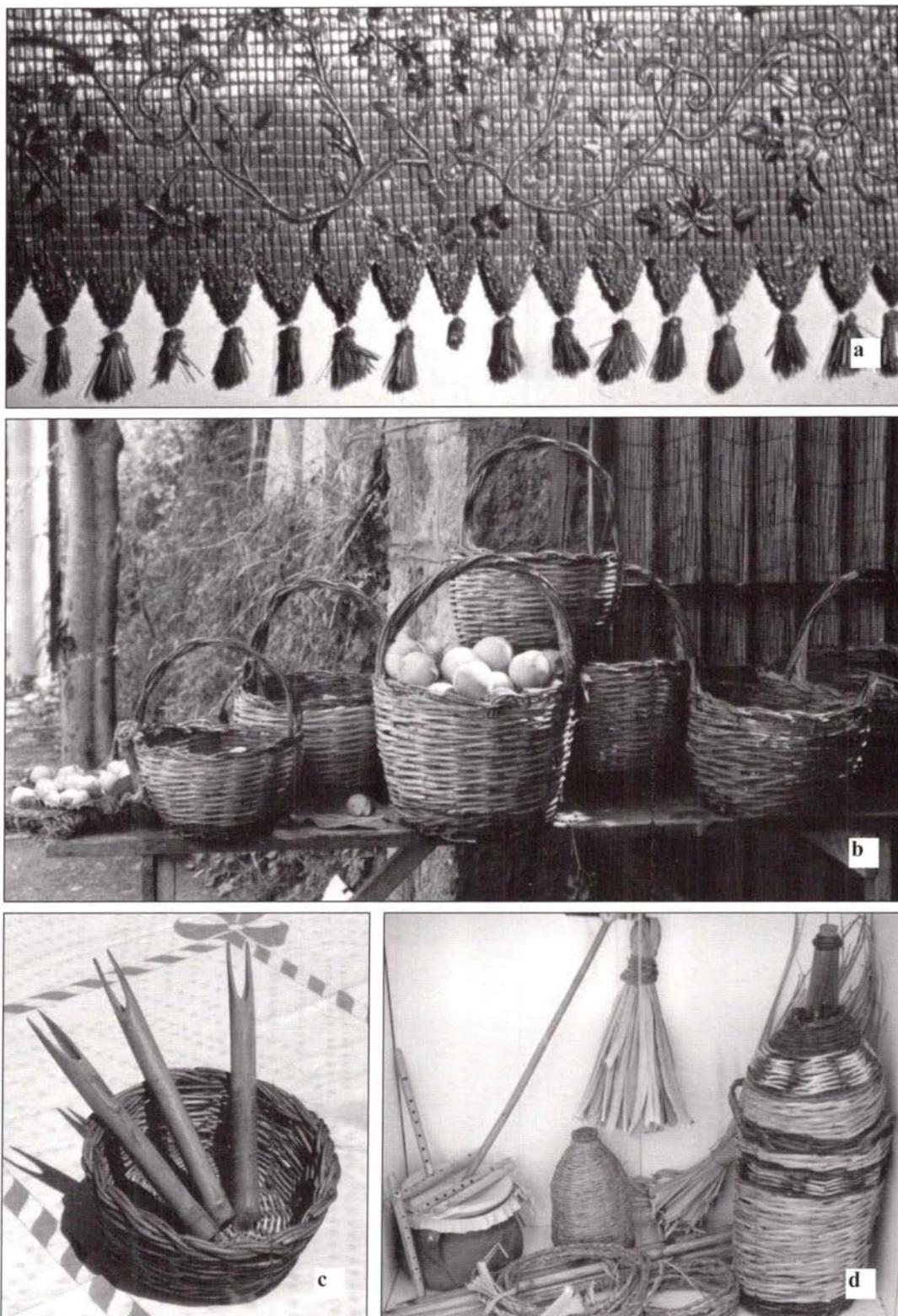


Fig. 2 - **a**: Arazzo in paglia di grano (*ex voto*) realizzato con *Triticum durum* cv. "carosella"; **b**: Canestri costruiti con parti vegetali di specie diverse (vedere Tab. 1); **c**: Forchette di canna (*Arundo donax*); **d**: Manufatti vari costruiti con salice (*Salix alba*) o canna (*Arundo donax*): strumenti musicali (flauti e "putipù"), corde, scopettoni e rivestimento di bottiglie.

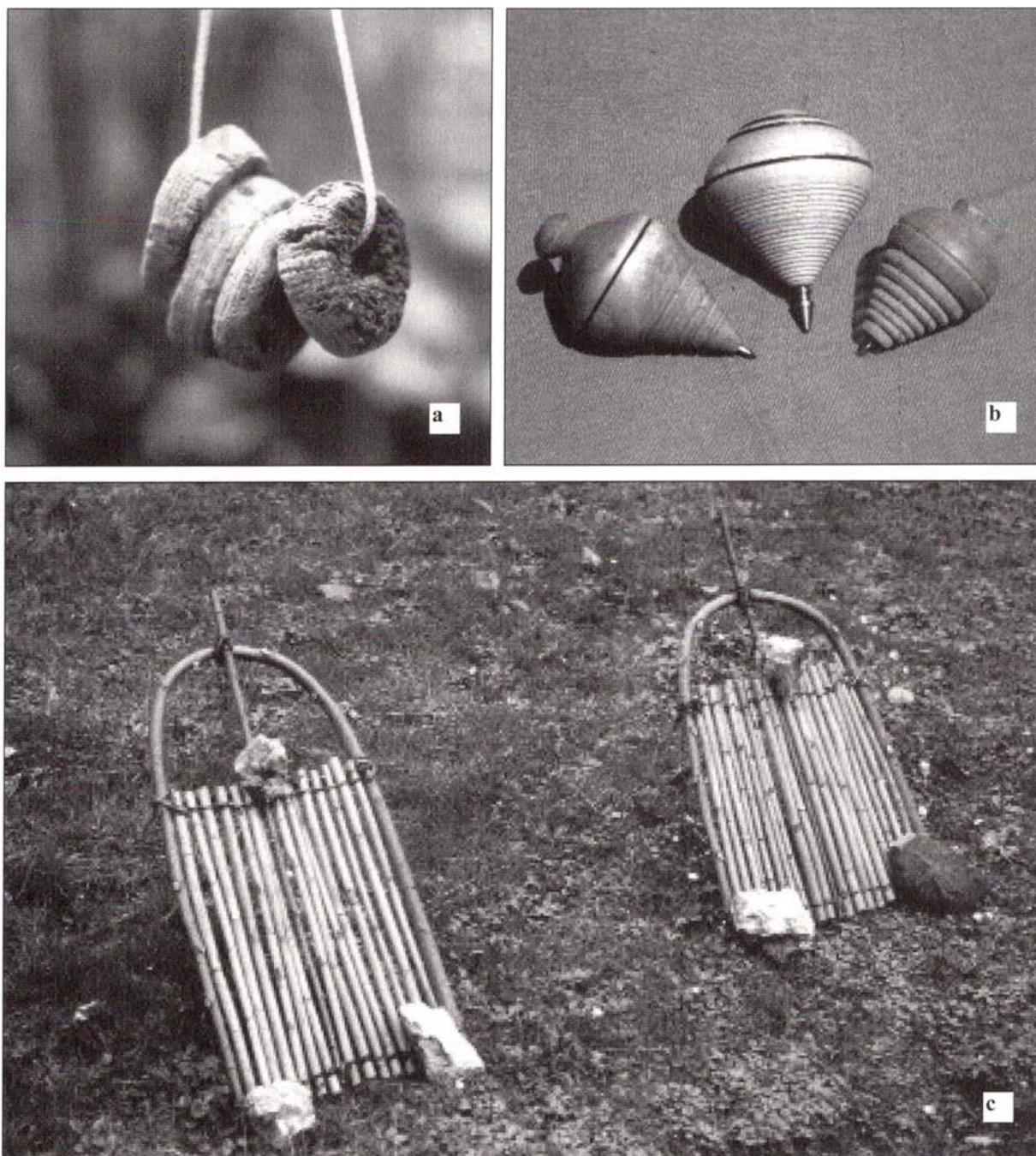


Fig. 3 - a: "Natelli" di sughero (*Quercus suber*); b: Diversi tipi di "strummoli" costruiti con legno di quercia, faggio e pino; c: "Pesarole": trappole per la cattura di uccelli vivi costruite utilizzando *Arundo donax*, *Salix alba* e *Castanea sativa*.

lizzate per effettuare concimazioni organiche nei terreni.

PIANTE MEDICINALI E AROMATICHE

Una pratica terapeutica molto particolare è quella che prevede l'uso della "parutana"

(*Parietaria officinalis* L., Urticaceae), specie molto nota per i notevoli problemi di allergie che provoca alle vie respiratorie; viene utilizzata nell'Isola d'Ischia per curare distorsioni, lussazioni e fratture alle articolazioni. Tale pratica, conosciuta con il nome locale di "stoppata" (uno sorta di "impacco"), ha origine antichissima e viene

ancora oggi praticata. La pianta viene utilizzata in modo diverso a seconda se serve per curare ecchimosi, lussazioni, ematomi o gonfiori. Il modo di impiego consiste nell'applicare sulla parte interessata la pianta, ridotta in frammenti o in poltiglia, mescolata con uova battute e farina, e fasciando successivamente il tutto con bende.

All'interno delle mura domestiche sono numerose le piante medicinali e aromatiche ancora oggi utilizzate per la preparazione di tisane, decotti, infusi e liquori. Con essi si curavano e si curano ancora oggi tosse, insonnia, mal di stomaco, ecc.

LIQUORI

I liquori fatti in casa sono numerosi, alcuni più noti di altri; ogni famiglia ha le proprie ricette tradizionali, custodite e tramandate di generazione in generazione.

In particolare con una di queste ricette molto semplici, che prevedeva l'uso dell'infuso di *Sambucus nigra* L. (Caprifoliaceae), veniva preparato a Casamicciola Terme un gradevole liquorino digestivo. Un imprenditore, il sig. Luigi Manzi, proprietario dell'omonimo stabilimento termale di Casamicciola, fu il primo a intuire che le buone qualità organolettiche di questo preparato potevano essere utilizzate su scala industriale. Così, nel 1851, aprì a Civitavecchia un piccolo stabilimento a conduzione familiare che produceva 48 bottiglie alla settimana di questo liquore che egli chiamò "sambuca". Il liquore piacque ed ebbe successo, ma il sig. Manzi per molti anni si ostinò a produrne solo 48 bottiglie alla settimana. Oggi a distanza di un secolo e mezzo viene prodotto su scala industriale da varie ditte ed è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Infine, anche se non esclusivo dell'Isola d'Ischia, parliamo del Limoncello. Questo liquore, tipico di molte località delle costiere del Golfo di Napoli e del Golfo di Salerno, ha una produzione molto diffusa ad Ischia, sia a livello industriale sia a livello familiare. Varie sono le ricette seguite per la sua preparazione. Tutte prevedono generalmente l'uso di buccia ancora verde del limone (*Citrus limon* L., Rutaceae), alcol, zucchero ed acqua. Varianti attualmente molto utilizzate prevedono l'uso di altri agrumi (arancio, berga-

motto, mandarino o limetta) o di più agrumi ("l'agrumento").

Come per gli agrumi, viene comunemente preparato a livello familiare il "nocino", ottenuto dai frutti immaturi di noci (*Juglans regia* L., Juglandaceae) lasciati in infusione con alcol, al quale, successivamente, viene aggiunto uno sciroppo composto da zucchero ed acqua.

TINTORIA

Nell'Isola d'Ischia vengono ancora oggi utilizzate alcune piante tintorie, tra cui *Rubia tinctorum* L. e *Rubia peregrina* L. (Rubiaceae), conosciute col nome dialettale di "rova" ("rubia"). Seguendo un'antica usanza di origine greca-ortodossa, ancora oggi le radici e i fusti sotterranei di queste specie vengono impiegate per colorare di rosso i gusci delle uova durante le feste pasquali.

Altra specie tintoria, utilizzata dagli Isolani in passato, è *Phytolacca decandra* L. (Phytolaccaceae), conosciuta col nome dialettale di "pegnastrommele" ("impregna, colora gli strummoli"). La parte che veniva utilizzata per decorare il legno di alcuni giocattoli era il succo dei frutti. Infatti il nome vernacolare deriva dalla consuetudine di decorare lo "strummolo", una piccola trottole di legno con cui giocavano i ragazzi (Fig. 3b). Inoltre l'estratto dei frutti di questa pianta veniva impiegato per dare maggior colore al vino rosso.

Anche i pescatori utilizzavano materiale vegetale per tingere le reti. A tale scopo veniva preparato lo "zappino", composto da scaglie di corteccia di *Pinus halepensis* Mill. e *Pinus pinea* L. La corteccia, una volta prelevata dai tronchi, veniva macinata, ridotta in polvere e quindi utilizzata. La "tenta" ("tintura") delle reti era un'operazione che si svolgeva quasi sempre in riva al mare. Qui le reti asciutte venivano immerse in un'enorme contenitore pieno di acqua bollente mescolata con lo "zappino"; questa operazione faceva assumere alle reti il colore marrone.

USANZE VARIE

L'*Agave americana* L. (Agavaceae), specie ormai spontaneizzata nell'Isola e notevolmente diffusa su tutto il territorio, dove è conosciuta con il nome locale di "zambrevive" ("semprevivo"),

viene utilizzata dai contadini per ricavare fibre dalle sue foglie. Questa fibra viene utilizzata sia come materiale per legare sia come corde rudimentali per strumenti musicali. Di tale specie viene utilizzato anche lo stelo dell'infiorescenza secco, che, essendo cavo all'interno, viene impiegato per convogliare l'acqua di irrigazione nei campi.

Altra specie utile è *Ferula communis* L. (Apiaceae), presente solo su alcuni versanti dell'Isola, in particolare nei territori dei comuni di Forio, Serrara-Fontana e Barano. Conosciuta con il nome dialettale di "cannaferra" ("canna di ferro"), si utilizza lo stelo dell'infiorescenza secco, per ricavarne resistenti e leggerissimi bastoni. Porzioni di questo, lunghe 25-30 cm, inoltre, venivano in passato utilizzate dai barbieri isolani per affilare i rasoi da barba. I pescatori, invece, utilizzavano porzioni lunghe 4-6 cm dello stesso stelo per misurare le maglie durante la costruzione delle reti. Inoltre, sull'apparato radicale di questa specie vive in simbiosi un fungo, *Pleurotus eryngii* Quél. var. *ferulae* Lanzi, i cui corpi fruttiferi, che compaiono dopo le prime piogge autun-

nali, sono molto apprezzati dai buongustai.

CONCLUSIONE

Di questi numerosi usi tradizionali di piante ben poco è stato trasmesso ed acquisito dalle nuove generazioni; esiste quindi il rischio concreto che un enorme patrimonio culturale vada perduto per sempre. Le mutate condizioni di vita, la trasformazione radicale dell'economia, dovuta alla valorizzazione turistica dell'Isola d'Ischia, ha coinvolto molti Isolani, i quali in massa hanno abbandonato i campi e la pesca, trasformandosi in albergatori, ristoratori, operatori turistici. Inoltre l'aumento demografico, la costruzione di migliaia di alloggi, gli incendi periodici delle aree boschive, la richiesta di servizi da parte di una massa turistica sempre più crescente ed esigente ha stravolto il territorio isolano negli ultimi decenni. Con la notevole riduzione delle estese aree boschive, dei vigneti e degli agrumeti, che caratterizzavano in passato Ischia, sono quasi del tutto scomparse anche le antiche tradizioni dell'Isola.

LETTERATURA CITATA

- CASORIA P., VALLARIELLO G. 1997. Miceli fungini utilizzati come lucignoli nell'Isola d'Ischia. *Delpinoa* n.s. 35-36: 65-72. Vol. 1993-94.
- GUSSONE G. 1854. *Enumeratio plantarum vascularium in insula Inarime sponte provenientium vel oeconomico usu passim cultarum*. Tip. Vanni, Napoli.
- JOVENE F. 1964. *Flora e fauna nel dialetto ischitano*. Ed. Liguori, Napoli.
- MONTI P. 1984. *Gli ex voto di Santa Restituta*. Tip. Laurenziana, Napoli.
- RIDGWAY D. 1984. *L'alba della Magna Grecia*. Ed. Longanesi, Milano.
- TENORE M. 1858. *Due lettere del Professore Michele Tenore con alcune notizie sull'Isola d'Ischia*. II Ed. Stamperia e Cartiera del Fibreno, Napoli.

