I "giardini" di Amalfi nel Pantheon della Fao «Eccellenza italiana»

I terrazzamenti patrimonio mondiale come bene agricolo di importanza globale

Mario Amodio

Un intreccio di case coloniche, giardini pensili, sentieri a strapiombo e scalinate di pietra che sembrano srotolarsi dalla montagna fino al mare. Ad Amalfi, così come nella Costiera tutta, il verde e il giallo colorano da sempre paesaggi e scorci mozzafiato. Qui cresce, matura e incanta l'oro della Divina. Il limone sfusato amalfitano portato dagli arabi - nel corso della loro espansione e delle loro conquiste - e fregiato nel 2001 con l'indicazione geografica protetta con cui si tutela il prodotto simbolo del territorio. Che viene voglia di strappare alla natura per accarezzarlo tra le mani prima di graffiare la cute e sentirne i profumi degli oli essenziali. Sono piccoli paradisi i giardini scavati lungo i fianchi delle montagne. Così come quelli aggrappati alle pareti rocciose a picco sul mare e che da martedì sono diventati patrimonio dell'umanità per l'agricoltura. A designare il territorio di Amalfi nuovo sito in Italia, insieme ad altri due in Giappone, è stato il comitato scientifico della Fao che ha riconosciuto il sistema agricolo a schiera un bene agricolo di importanza globale.

IL PLAUSO

Un'ammissione, quella nel Pantheon dei paesaggi agricoli, a cui plaude anche il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, che parla di «riconoscimento alla bellezza e alla sapienza contadina italiana». «Sono orgoglioso di questo riconoscimento della Fao - dice il Ministro - Il lavoro dell'uomo, intrecciato con la natura, genera paesaggi di straordinaria bellezza e valore universale. I limoni, gli uliveti, i vitigni, i muretti a secco e il paesaggio sono stati scolpiti dalla fatica e dalla sapienza contadina e raccontano la storia di una comunità che da secoli trasforma il sacrificio in armonia, la terra in cultura, l'agricoltura in patrimonio condiviso».

IL PODIO

Quello conferito ad Amalfi è il terzo riconoscimento assegnato all'Italia dopo gli ulivi di Assisi e Spoleto e i vitigni del Soave, segno del valore non solo economico dell'attività agricola. «Nel 2024 l'agricoltura italiana è tornata a crescere in maniera significativa, le radici della nostra civiltà continuano a dare frutto e le politiche del Governo Meloni vanno nella giusta direzione - aggiunge Lollobrigida - Non guardiamo soltanto al passato, ma costruiamo un futuro in cui i giovani siano protagonisti e scelgano di investire il proprio talento nella terra, perché essa è vita, identità, lavoro, bellezza. Da oggi abbiamo un motivo in più per essere al fianco delle eccellenze italiane che tanto successo riscuotono nel mondo». In Costiera Amalfitana la coltivazione di agrumi si estende su 841,7 ettari lungo i quali i campi sono piccoli e difficili da raggiungere. Molti terrazzamenti si trovano a grande altezza dalle strade e sono accessibili solo salendo centinaia di gradini. Per questo la raccolta e il trasporto a valle devono essere necessariamente effettuati sulle spalle con casse che, piene, possono pesare fino a 60 chili ciascuna. «E' un prodotto unico e naturale, grazie a procedure manuali e alla vicinanza al mare che conferisce al limone un sapore particolare» si legge nel dossier prodotto in sede di candidatura alla Fao redatto da Giorgia De Pasquale su input del comune di Amalfi. Già, il mare: una distesa blu, da sempre crocevia di popoli e di razze, la cui salsedine trasportata dalla brezza fino all'entroterra costituisce un'azione stimolante alla produzione delle difese naturali delle piante coltivate in quei terreni strappati alla montagna. Così impervi da essere raggiungibili solo a piedi o con animali da soma. Per questi motivi il limone Igp Costa d'Amalfi è un prodotto molto apprezzato per le sue caratteristiche in termini di cultivar e di tecniche di produzione.

I PERICOLI

Le minacce sono però in agguato: a cominciare dai costi. Gli agricoltori lamentano anche la difficoltà di reperire manodopera qualificata per la manutenzione dei pergolati. Tra queste, la manutenzione dei pali dei pergolati, dei muri a secco, delle nuove piantumazioni di alberi. Basti pensare che una piccola macera (muro a secco) costa circa 15/20mila euro, un singolo palo di castagno per sostituire un pergolato 30/35 euro, a cui

si deve aggiungere il costo della manodopera degli operai. A questo da qualche anno si unisce un altro rischio: i danni causati da vento, gelate, piogge e grandinate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA