

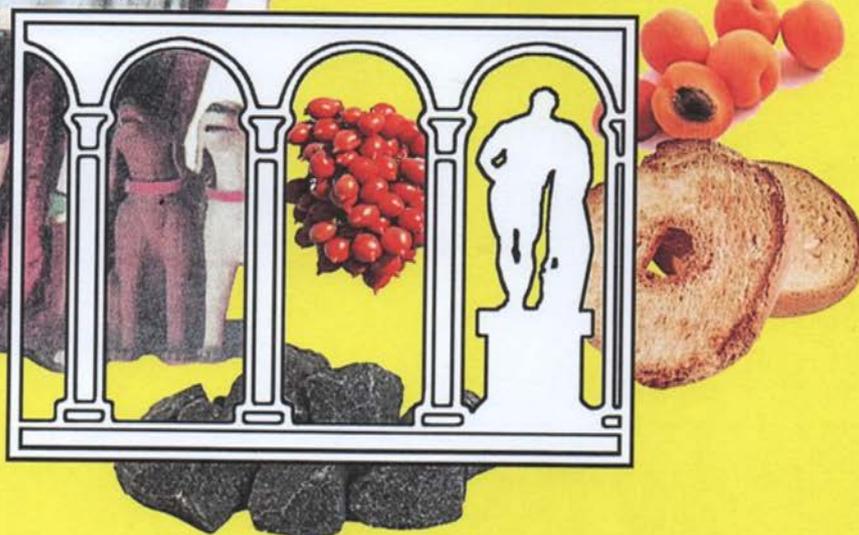
Istituto Comprensivo 3
DE CURTIS-UNGARETTI
- - - Ercolano - - -

Anno scolastico 2017-2018

classe 1A



**TRADIZIONI E PRODOTTI
DI SAN VITO - ERCOLANO**



Progetto UNESCO

INTRODUZIONE

Il Concorso "Cittadini del sito UNESCO" si è rivelato un'efficace opportunità per gli alunni di conoscere il territorio in cui essi vivono, sviluppando un maggiore e più cosciente senso di appartenenza e di identità.

La tematica proposta ha riguardato nello specifico la natura e la cultura del territorio, pertanto l'attenzione e il lavoro dei ragazzi sono stati incanalati verso la riscoperta della cultura contadina, in particolare quella legata alla località "San Vito" di Ercolano, dove la maggior parte degli alunni vive e dove è situata la scuola "G. Ungaretti" che essi frequentano.

Il lavoro svolto è avvenuto sotto forma di indagine sul territorio attraverso brevi uscite, raccolta di informazioni dirette e di interviste, ma anche mediante internet, producendo un libricino creativo, una sorta di raccoglitore di idee, poesie, fotografie, disegni, che contiene anche e soprattutto i ricordi di un viaggio didattico e creativo, alla scoperta delle ricchezze naturali e culturali del proprio territorio e delle radici che ad esso li lega.

*Hanno partecipato fino alla fine del lavoro, con costanza, entusiasmo e impegno, i seguenti alunni della **classe I A:** Alfieri Nicola, Cozzolino Emiliana, Cuomo Agostino, Gallotti Miriam, Pagano Rebecca, Pizzuti Daniele, Scognamiglio Alessia e Scognamiglio Silvia.*



I POMODORI DEL VESUVIO

INTERVISTA ALLA SIGNORA ANTONIETTA, CONTADINA DI SAN VITO

I pomodori del Vesuvio hanno una caratteristica particolare, la parte inferiore del frutto termina con una piccola punta. Ha un sapore dolce ed è ottimo per preparare la passata e successivamente la famosa e squisita salsa col ragù.

Nella nostra zona si semina in Primavera tra Marzo e Aprile.

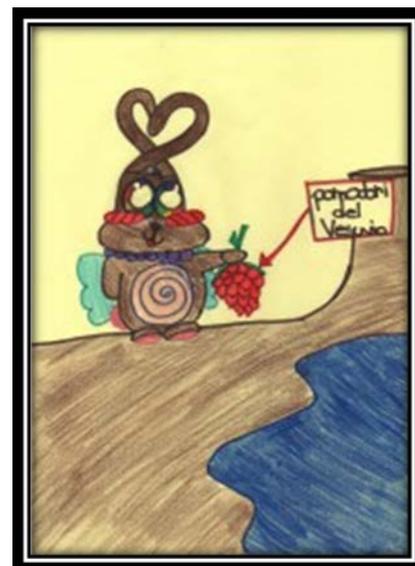
Verso Maggio, quando le piantine sono diventate grandi, si legano con un sistema di filiere composte da piccole aste con corda oppure lenza. Successivamente, quando le piante cominciano a fiorire, si tagliano gli steli più alti e quelli laterali più lunghi, per consentire la crescita del frutto.

In un primo momento vengono raccolti i pomodori non ancora maturi che sono di colore verde e quelli più maturi di colore arancione. Questi pomodori hanno già tutte le caratteristiche dei pomodori maturi, sono turgidi e di sapore gradevolmente dolce ottimi per le insalate.

All'inizio del mese di Luglio si comincia la prima raccolta di pomodori maturi che vengono adoperati quasi totalmente per preparare una salsa di poca cottura e condita con foglie di basilico fresco, particolarmente gustosa è la salsa preparata con i frutti di mare o con i crostacei.

La terza raccolta è quella più importante perché i pomodori vengono divisi in due gruppi: quelli con lo stelo vengono raggruppati e si crea il caratteristico e famoso PIENNOLO, gli altri vengono sciacquati più volte e poi fatti bollire, successivamente passati e imbottigliati, infine fatti ribollire per fare la famosa conserva.

Buon appetito



LA FLORA E LA FAUNA DEL VESUVIO

Le specie endemiche sono solo diciotto, probabilmente a causa dell'origine recente del complesso vulcanico. Sulle colate laviche più recenti la colonizzazione vegetale inizia ad opera dello **Stereocaulon Vesuvianum**, un lichene coralliforme dal tipico aspetto grigio e filamentoso. Il lichene ricopre interamente la lava del 1944 e la colora di grigio facendole assumere riflessi argentati nelle notti di luna piena. Sulle colate più antiche a questo lichene si affiancano altre specie pioniere, tra cui: la valeriana rossa, l'elicriso, l'artemisia e la romice rossa.

Questi licheni preparano il terreno per la ginestra che è il simbolo della nostra zona.

Vi sono tre tipi di ginestre: la ginestra dei carbonai, la ginestra odorosa e la ginestra dell'Etna. Oltre a questi arbusti la zona è caratterizzata da tre tipi di pini: pino marittimo, pino domestico e pino d'aleppo.

La zona è ricca di querce e di piante da frutto selvatiche come il corbezzolo e verdure selvatiche come lo squisitissimo asparago selvatico.

Molto apprezzate inoltre sono le piante aromatiche come il rosmarino, la salvia e l'origano. Infine molto frequenti sono i castagni e gli aceri presenti in diverse specie. Da questi alberi e



dalla varietà dei fiori selvatici gli apicoltori, attraverso il lavoro delle api, confezionano miele, pappa reale, cera e soprattutto il delicatissimo propoli.

L'area del Vesuvio, nonostante la forte presenza dell'uomo, ospita inoltre una varietà faunistica molto interessante. La vicinanza al mare e il fatto di essere l'unico complesso montuoso in un territorio pianeggiante, hanno contribuito all'insediamento di un interessante popolamento faunistico. Tra i vertebrati sono presenti anfibi, rettili, mammiferi e uccelli.

Gli anfibi presenti sono il rospo smeraldino e la rana verde che vivono e si riproducono in vasche e stagni artificiali. Tra i rettili sono degni di nota i cervone, il saettone e, il più diffuso tra tutti, il biacco. Nei boschi è presente anche la vipera comune.

Tra i mammiferi molte specie si sono estinte a causa dell'urbanizzazione. Le specie più comuni riguardano gli insettivori e i roditori. E' possibile così trovare rispettivamente il riccio e la talpa romana, il ghio, il topo quercino, il topo selvatico e il moscardino. Nei boschi del versante sommeno sono da segnalare anche i conigli selvatici, in continua espansione e, nei tratti medio alti, la lepre europea.

Tra i predatori è possibile segnalare la volpe, presente anche ai limiti delle aree urbane, la faina e la donnola, presenti invece nelle aree boschive.

La specie più varia è quella degli uccelli perché il complesso del Somma-Vesuvio, essendo posto lungo le rotte migratorie, rappresenta un riferimento sicuro. Ricordiamo il falco di palude, il gruccione, l'averla capirossa, il falco pecchiaiolo e la polana.

L'estate scorsa purtroppo si sono verificati molti incendi ad opera di individui insensibili e irresponsabili che non amano la natura, danneggiando il proprio territorio e se stessi.



LA GINESTRA

Le primavere e le estati della nostra zona sono abbellite dalla fioritura della ginestra, dando un aspetto paradisiaco al vulcano che sembra quasi che abbracci questa delicata foresta profumata.

Giungendo dal golfo l'impatto visivo è di una bellezza indescrivibile e nelle giornate in cui l'aria è più limpida arriva un profumo di ginestra misto a quello di salsedine.

La visione di questa bellezza esorcizza la paura nei confronti del vulcano, permettendo di guardarlo con benevolenza e con una sorta di richiesta di protezione.

LE ALBICOCCHIE DI ERCOLANO

La Campania è la regione più importante, nella coltivazione di albicocche, con quasi 50.000 tonnellate di prodotto, proveniente per la maggior parte dall'area vesuviana, che rappresenta circa l'80% della produzione regionale. Nell'area dei comuni vesuviani attualmente vi sono circa 2000 ettari di albicocchieti, con una produzione che, in condizioni climatiche normali, si dovrebbe attestare sui 400.000 quintali. La maggior parte è destinata al consumo fresco. Una quota variabile di anno in anno viene trasformata in nettari, ossia in succo e



polpa, mentre una piccola parte viene trasformata in confetture, essiccati e canditi.

L'albicocca è un frutto che raccoglie nella polpa il sapore dell'estate, ma una non vale l'altra. Tra le specie più diffuse, almeno fino a qualche tempo fa, è possibile trovare le seguenti: beccuccia, pellecchiella, vitillo, bella di Imola, cafona, ciaccona, tirindoss, prevute, ninfa, aurora, vicaria, sciacquagliella, ecc.

IL MIELE DI MELATA

Spesso si sente parlare di miele o di melata di bosco pur non avendo ben chiara la differenza con il classico miele di nettare.

Le api lavorano duramente per garantirsi sufficienti provviste di cibo e non sempre hanno a disposizione piante nettariifere cioè quelle che contengono nettare.

Nelle zone dove non si trovano facilmente fiori, come nelle zone boschive, le api raccolgono preziose sostanze nutritive dalla vegetazione.

Le api sono attratte dalla melata che è una sostanza appiccicosa e zuccherina che si forma sugli alberi, principalmente conifere, come l'abete rosso, il pino, ma anche alberi come il tiglio, la quercia e l'acero.

Questa sostanza dolce è prodotta da piccoli insetti (afidi, cicaline, cocciniglie), che si nutrono di una grande quantità di linfa dagli alberi e secernono la melata, una sostanza di scarto ma ancora ricca di sostanze nutritive come zuccheri e sali minerali. Le api raccolgono la melata e la trasformano in miele grazie agli enzimi che producono.

Il miele è poi lasciato maturare nei favi dell'alveare.

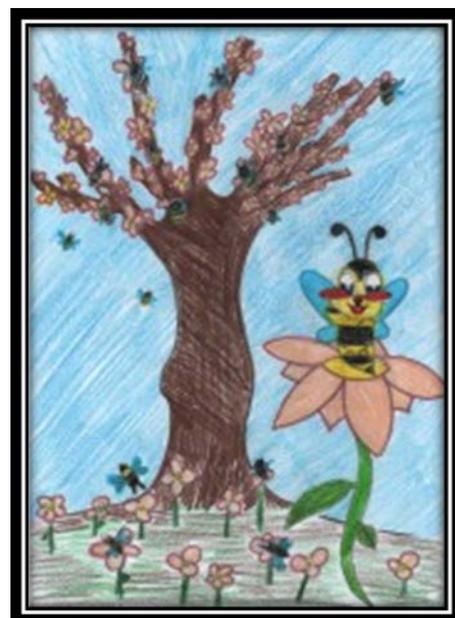
Nasce così il miele di melata che ha un sapore molto meno dolce del miele di nettare e contiene meno fruttosio, glucosio e saccarosio, quindi molto apprezzato dalle persone che praticano percorsi dietetici.

Il sapore della melata si presenta abbastanza amaro con un retrogusto di corteccia.

Il miele di melata è un potente antibatterico e antisettico polmonare per le vie respiratorie. E' adatto a calmare bronchiti, tracheiti e influenze.

Rispetto al miele di nettare il miele di melata è ancora più ricco di sali minerali come ferro, fosforo, magnesio, manganese e potassio.

Il colore è molto scuro a volte addirittura nero, la consistenza è molto compatta e densa e non cristallizza come il miele di nettare.



CHIESETTA DEL SANTISSIMO SALVATORE AL VESUVIO

La chiesetta venne realizzata nel '700 come ex voto dagli appestati che furono mandati in esilio sul Vesuvio per evitare il contagio con il resto della popolazione e che nonostante si trovassero a pochi passi dal cratere, riuscirono a sopravvivere all'eruzione del vulcano.

Da allora la chiesa del Salvatore è diventata un punto di riferimento per i fedeli che pregano affinché il Vesuvio tenga a bada la sua potenza distruttiva.



Il Capodanno, inoltre, ricorda un altro episodio storico avvenuto nella cappella dell'Osservatorio.

Nella notte del passaggio tra il 1899 e il 1900, nella chiesetta venne celebrata una solenne messa di ringraziamento presieduta dal cardinale Achille Ratti, che da lì a poco sarebbe diventato Papa Pio XI. Egli trovandosi a Napoli volle recarsi a vedere il Vesuvio. Vi si avviò di buon mattino e celebrò la messa nella chiesetta del Salvatore. Nonostante l'importante valore storico tuttavia la cappella del complesso dell'Osservatorio Vesuviano è rimasta abbandonata ed in preda al degrado per lunghi decenni.

Le operazioni per il suo recupero sono iniziate alla fine degli anni '80, dopo che la struttura sacra era diventata prima un deposito per la malavita organizzata e, successivamente, una discarica di elettrodomestici e copertoni.

L'unico arredo sopravvissuto alla furia dei ladri e dei vandali è una antica scultura lignea, recentemente restaurata, che rappresenta il Santissimo Salvatore.



LA PIETRA LAVICA

La pietra lavica può essere lavorata con diversi tipi di finitura che si dividono in due categorie principali:

LAVORAZIONE A MANO

Puntillo , Gradinato Fine , Gradinato Medio , Gradinato Grosso , Martellina , Scalpellatura.

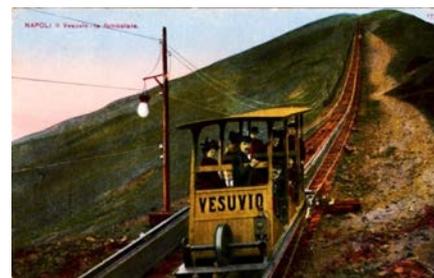
LAVORAZIONE MECCANIZZATA

- Spacco di cava: Segato , Levigato , Lucidato , Bocciardato Fine , Bocciardato Medio , Bocciardato Grosso , Gramigliato .
- Cardolo: lavorato con puntello d' acciaio e con uno scalpello , è utilizzato per marciapiedi e panchine .
- Basole: lavorato con puntello d' acciaio e con uno scalpello , è utilizzato per la pavimentazione dei centri storici .
- Cubetti: i cubetti sono ottenuti per spaccatura meccanica della pietra vengono utilizzati nella pietra . Vengono utilizzati per la pavimentazione urbana .
- A puntillo: la lavorazione a puntillo di tipo artigianale rende la pietra adatta alla pavimentazione di superfici stradali destinate ad accogliere anche traffico veicolare pesante . Il suo utilizzo è altamente consigliato nel restauro dei centri storici e ovunque siano disponibili ampi spazi .
- Bocciarda: azione di lavorare la pietra a fresco per mezzo della bocciardatura a macchina dotata di una speciale mazza con punte piramidali di varie misure atta ad incidere il materiale ancora fresco per ottenere l' effetto della pietra battuta .
- Bocciardata con nastro regolare: lastre di pietra lavica squadrate e spionate lavorate a bocciarda fine con eventuale nastro di circa 1 cm . E' utilizzata per pavimentazioni e lastre di scale a quattro lati .
- Bocciardata con fettuccia: lavorata a bocciarda sulla faccia a vista per tutta la superficie, lasciando una fettuccia di circa 1cm e mezzo. E' utilizzata per cigli di marciapiede, banchine ferroviarie e portuali.
- Bocciardata anticata: lavorata a bocciarda sulla faccia a vista fino al raggiungimento di tutti i bordi laterali rendendoli irregolari, la pietra assume un aspetto anticato.



E' utilizzata per pavimentazioni, per la realizzazione di camini, rivestimenti, portali.

- Sabbciata: vengono sparati sulla sua superficie dei pallini che creano l'effetto sabbaiato. Il prodotto ottenuto è consigliato per qualsiasi tipo di arredo di interni, pavimentazioni urbane, scale.
- Occhio di pernice: la superficie a volte non viene lavorata essendo già in natura molto caratteristica e raffinata. Se quest'ultima viene sabbaiata la superficie assume un aspetto antichizzato. Viene usato per la realizzazione di rivestimenti di camini e di portali.
- Opus incertum: si ricava da scaglie di pietra lavica di varie dimensioni e spessori. Usata sia per rivestimenti che per pavimentazioni.



STORIA DELLA FUNICOLARE DEL VESUVIO

Verso il 1870 il finanziere Ernest Emmanuel Oblieght ebbe l'idea di costruire una funicolare sul Vesuvio.

Nel 1878 ebbe la concessione dei suoli per 30 anni.

Il progetto prevedeva due direzioni lungo le quali scorrevano altrettante carrozze del peso di 5000 kg, tirate da cavi d'acciaio grazie a delle macchine a vapore.

La funicolare fu inaugurata il 10 giugno del 1880.

I costi e il poco affluire dei turisti costrinsero l'Oblieght a cedere ad una società francese l'impianto, purtroppo dopo solo due anni la società acquirente fu anch'essa costretta a cedere l'impianto alla società britannica "Thomas Cook & Son".

La nuova compagnia rinnovò le rotabili e sembrava aver maggior successo delle compagnie precedenti, purtroppo le continue richieste estorsive e i frequenti danni provocati dolosamente dalle guide, indussero la società a trovare un accordo con gli estorsori con una somma da corrispondere per ogni passeggero trasportato.

Nel 1903 la nuova ferrovia leggera, costruita in parte a cremagliera contribuì a raddoppiare il numero dei turisti anche grazie alla stazione di Pugliano e con la stazione della vesuviana di Resina (antico nome di Ercolano).

Il grande afflusso di turisti spinse la "Cook" a modernizzare gli impianti e a costruire una nuova funicolare più funzionale con motori elettrici e nuove carrozze più capienti.

Purtroppo il 7 e l'8 aprile del 1906 una tremenda eruzione distrusse la stazione superiore e inferiore, le due vetture della funicolare e tutte le attrezzature.

In poco tempo i danni furono riparati ma nel 1911 una frana provocò una nuova interruzione della funicolare che riaprì nel febbraio del 1912.

La "Cook" cedette la funicolare ad una società italiana e l'impianto funzionò fino al 1944 interrotto da una nuova eruzione del Vesuvio.

Dopo la fine della guerra la SFISM rimise in funzione l'impianto, sostituendo la funicolare con una seggiovia.

Col passar del tempo anche la seggiovia poco adatta al trasporto dei turisti, perché spesso inagibile a causa del vento che faceva dondolare pericolosamente i sediolini e perché incapace di soddisfare le sempre più numerose richieste nel 1984 fu definitivamente fermata.

