

## INIZIATIVE



## Società Dante Alighieri: incontri in streaming per celebrare il Poeta

TARANTO - Continuano a ritmo serrato le attività del comitato tarantino della Società Dante Alighieri per la ricorrenza del 7° centenario della morte del "Divin Poeta". A inaugurare l'anno sociale, qualche giorno fa, è stato il presidente onorario del Comitato, Paolo De Stefano, che ha tenuto una "lectio magistralis", in streaming, su "Il mondo cosmico in Dante e Pascoli". «Anche quest'anno abbiamo iniziato la nostra attività - ha dichiarato José Minervini, presidente del Comitato - con il preside De Stefano perché Paolo De Stefano, già presidente del Comitato in anni passati - è la cultura a Taranto e, insomma, la personalità più autorevole del mondo culturale jonico». Il secondo incontro, sempre in streaming, è stato con Nicola Baldi, medico cardiologo e socio della Dante. Medico umanista di

chiara fama, Baldi dimostra come la cultura umanistica sia integrale, cioè comprensiva di "humanae litterae" e discipline scientifiche.

2Si racconta di come Dante studiò medicina", il titolo della sua "lectio magistralis" di lunedì scorso. Il prossimo incontro si terrà mercoledì, 31 marzo: in questa occasione Grazia Di Staso, presidente del Comitato di Trani della Società Dante Alighieri, già docente di Letteratura italiana dell'Università di Bari e fra i maggiori italianisti italiani, commenterà il canto XXIII del "Paradiso". Ad aprile, inoltre, è previsto l'incontro virtuale con Giulio Ferroni, autore del libro "L'Italia di Dante" (La Nave di Teseo), premio Viareggio per la Saggistica 2020. In questi giorni di frenetica attività per il Dantedi, inoltre, alcuni soci della Dante di

Taranto sono stati impegnati su più fronti per parlare di Dante e del Dantedi. José Minervini, in un incontro promosso dal Lions Club Taranto Poseidon, presieduto da Maria Rosaria Basile, ha parlato in streaming della contemporaneità di Dante e della sua poesia "eterna", come sosteneva Borges, e quindi sempre "attuale", come affermò Sermonti. Il preside Stefano Milda, Vicepresidente della Dante, ha commentato per alunni e docenti dell'I.C. San Giovanni Bosco di Massafra il XXVI canto dell' "Inferno", mentre Guglielmo Matichecchia, componente del direttivo della Dante, durante un incontro promosso dal Liceo Archita, ha commentato il canto XI del "Paradiso", spiegando del protagonista, San Francesco d'Assisi, il significato e il valore storico e poetico.

di Silvana Giuliano

Il Real Sito di Carditello si trova nel comune di San Tammamo, a pochi km dalla città della Reggia di Caserta. Voluto nel 1787 da Ferdinando IV di Borbone come residenza di caccia, oggi il sito si prepara ad ospitare tre vigneti, oltre a proporsi ai visitatori per le sue bellezze architettoniche e paesaggistiche. Dopo decenni di abbandono, durante i quali furono portati via i caminetti del settecento, i cancelli in ferro battuto, parte degli arredi e dei marmi che impreziosivano i gradini dello scalone, Carditello si appresta a riprendere anche l'antica vocazione agricola. Un cammino iniziato nel 2013, quando il Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo acquistò il sito e nel 2016 fu costituita dal MiBACT, dalla Regione Campania e dal Comune di San Tammamo, la Fondazione Real Sito di Carditello, che si è occupata dei lavori di restauro e messa in sicurezza.

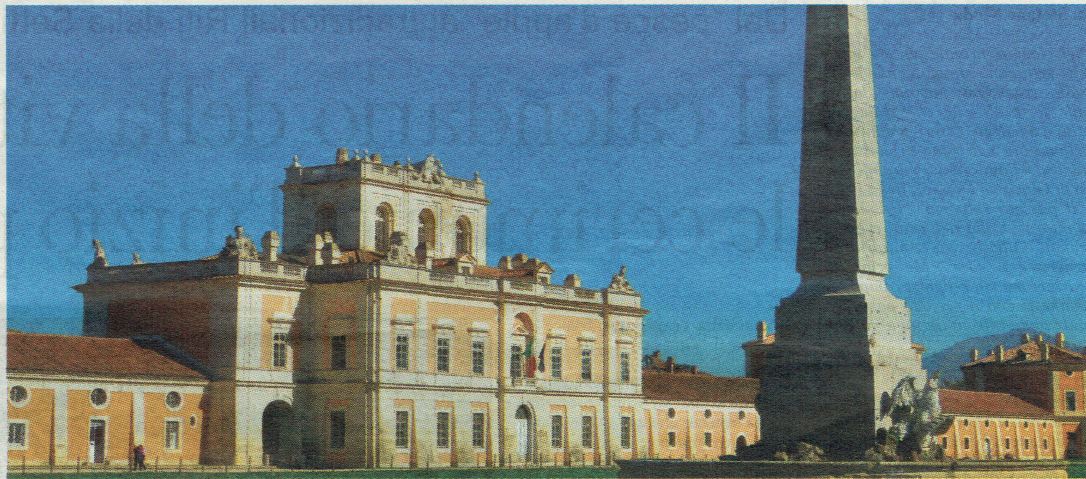
«Entro la fine di marzo a Carditello sarà piantata una vigna di Asprinio, una di Pallagrello bianco e una di Pallagrello nero - ci spiega Roberto Formato, direttore della Fondazione - un'operazione in co-branding con cantine Magliulo e Vigne Chigi, resa possibile perché il Ministero delle Politiche Agricole ha concesso 4.000 mq di terreno da impiantare a vigneto.

Carditello tornerà ad essere anche una fattoria. Noi abbiamo la memoria storica di ciò che avveniva sia attraverso le tracce di archivio dei documenti sia attraverso i quadri e gli affreschi. Il vigneto è presente in uno degli affreschi della palazzina centrale. Da due anni inoltre, è stato ripristinato l'allevamento di cavalli, 50 esemplari di razza Persano (dal nome del Sito Reale di Persano, residenza borbonica nel comune di Serre, SA), di cui 12 nati in loco.

Questa razza è un incrocio fra il cavallo spagnolo e quello napoletano e poi fra quello napoletano e quello turco voluta da Carlo III di Borbone. Una razza che risale ad oltre 250 anni fa e che abbiamo portato a Carditello grazie ad un accordo con il Principe Alduino di Ventimiglia che è il proprietario dei cavalli. Complessivamente, in Italia sono poco più di cento i cavalli di questa razza. Abbiamo rapporti con la facoltà di veterinaria e di agraria dell'Università di Napoli Federico II e l'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli per quanto riguarda i beni culturali e architettonici. Un'iniziativa molto importante didattico-rievocativa dell'epoca passata e di stimolo per il territorio con fini turistici».

Nell'agosto del 2020, nel galoppatoio, si è svolta la manifestazione "jazz & wine", che sarà riproposta quest'anno, con serate dedicate ai vini del casertano, fra cui il Falerno del Massico, il Pallagrello, l'Asprinio e il Galluccio, abbinati alla musica jazz. Per l'Asprinio si è reso disponibile Raffaele Magliulo, proprietario delle omonime cantine, per il Pallagrello Giuseppe Chillemi, proprietario di Vigne Chigi. Una vera sfida per entrambi che credono nel rilancio del Sito.

«Sulle etichette del Pallagrello Vigne Chigi - ci spiega Chillemi - attualmente, sono riprodotte le foto dei cani, estrapolate dai



● Il Real Sito di Carditello, nel Comune di San Tammamo, a pochi km dalla città della Reggia di Caserta

## I vini del Borbone rinascono nei Siti reali

Il Real Sito di Carditello, a pochi km dalla Reggia di Caserta, si prepara ad ospitare tre vigneti

dipinti esposti nell'appartamento reale della Reggia di Caserta, perché fra le tante passioni dei Borbone c'era anche la caccia. A Carditello, infatti, oltre all'allevamento dei cavalli, c'era la canetteria reale».

Il pallagrello nero si avvicina al clone dell'aglianico, per l'accentuata presenza dei tannini non è un vino di pronta beva, deve maturare almeno 12 mesi. Il pallagrello bianco si avvicina al vitigno coda di volpe, anch'esso tipico della Campania.

«Due anni fa - sottolinea Magliulo - facemmo un impianto sperimentale di 500mq ad alberata che andrà in produzione dal prossimo anno, ora pianteremo un vigneto su altri 1000mq.

L'alberata è tipica dell'asprinio di Aversa, il disciplinare prevede una produzione di 120 quintali per ettaro, ma non si raggiungono mai queste quantità. Quello prodotto a Carditello sarà un vino di nicchia che potrà essere degustato anche sul luogo di produzione».

L'asprinio si caratterizza per la sua accentua-

ta acidità, la povertà alcolica, il colore giallo paglierino e per la frizzantezza naturale che lo rende adatto alla spumantizzazione; per lo spumante è previsto un titolo alcolometrico minimo di 11°.

Questo vino è adatto per accompagnare formaggi, frittate e mozzarella di bufala campana. Nel secolo scorso spesso si abbinava alla pizza, prima che la birra avesse il sopravvento.

L'uva sarà di proprietà della Reggia, ma Chillemi e Magliulo si sono resi disponibili a vinificare e a fornire il prodotto finito. I vini saranno presenti sui mercati nazionali e internazionali con il marchio Carditello a conferma del nuovo piano di sviluppo della Fondazione con l'intento di ripristinare anche la produzione di prodotti enogastronomici.

Non è la prima volta che alcuni vigneti vengono inseriti in residenze reali: è già accaduto nel 2018 quando l'azienda Tenuta Fontana, grazie ad un accordo stipulato con l'allora direttore della Reggia di Caserta Mauro Fe-

licori, ha impiantato una vigna di Pallagrello bianco e una di Pallagrello nero nel bosco di san Silvestro sito nel Parco della Reggia.

«Tenuta Fontana - ci spiega Francesco Bartoletti, enologo di Tenuta Fontana - è risultata vincitrice del bando, e si è impegnata in maniera onerosa ad occuparsi, per 15 anni, sia della preparazione del terreno sia dell'impianto di circa un ettaro di vigna, equamente diviso fra Pallagrello bianco e Pallagrello nero.

Tutta l'area ancora oggi è una zona incontaminata e meravigliosa dal punto di vista paesaggistico e si inserisce nell'oasi WWF. Storicamente, faceva parte delle "Reali Delizie" dei Borbone insieme al Parco, al Giardino inglese e a San Leucio. L'azienda Tenuta Fontana non ha fatto altro che ripristinare quella che era l'antica vigna borbonica. A poca distanza, in località San Leucio, ne esisteva un'altra, più famosa, che però insisteva su terreno privato: la Vigna del ventaglio».

«Ci accingiamo, quest'anno, a fare la prima produzione rigorosamente da agricoltura biologica - continua Bartoletti - e sarà caratterizzata, inoltre, dall'utilizzo di anfore di terracotta per la vinificazione e affinamento del vino, come scritto e sottoscritto nel bando.

La vinificazione avverrà nella cantina di Tenuta Fontana e il vino avrà la denominazione Terre del Volturno, un IGT che potrà fregiarsi del marchio della Reggia di Caserta».